

Panasonic®

Operating Instructions
Hướng Dẫn Sử Dụng

Steam Double Heater Microwave Oven
Lò vi ba

Household Use Only
Chỉ Sử Dụng Cho Gia Đình

Model No. **NN-DS596B**



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

F0003BU01YU
PA0816-10916
Printed in China

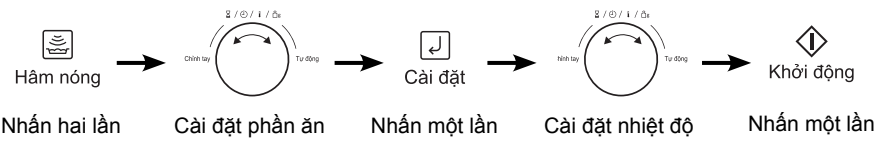
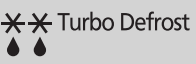
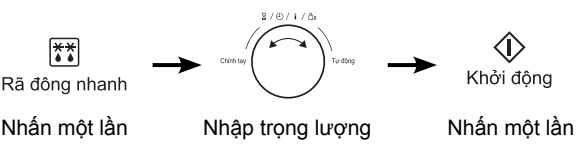
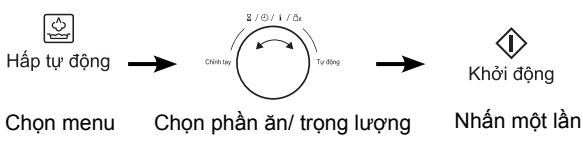
Important safety instructions
Read carefully and keep for future reference
Hướng dẫn sử dụng an toàn
Đọc kỹ và cất giữ để tham khảo lại sau này

Mục Lục

Hướng dẫn sử dụng nhanh	2-5
Hướng dẫn sử dụng an toàn	6-7
Hướng Dẫn Cài Đặt và Hướng Dẫn Chung	7-8
Sơ đồ Chi tiết	9-10
Bảng điều khiển.....	11
Cửa Sổ Hiển Thị.....	12
Tính năng núm xoay.....	12
Chế độ nấu	13
Chế độ nấu Kết Hợp.....	14
Bảng dụng cụ nấu ăn	15
Tính năng trình diễn	16
Cài đặt thời gian	16
Cài Đặt Khoá An Toàn Trẻ Em.....	16
Cài đặt công suất nấu.....	17
Cài đặt chức năng hấp	18-19
Cài đặt chức năng tạo thêm hơi nước	19
Cài đặt chức năng nướng	20-21
Cài đặt chức năng Nướng giòn	22
Cài đặt chức năng Kết Hợp	23-25
Cài đặt chức năng nướng + vi sóng	23
Cài đặt chức năng vi sóng + hấp	24
Cài đặt chức năng nướng + hấp	25
Cài Đặt Nướng Bánh	26-28
Cài đặt hẹn giờ (Đồng hồ bấm giờ /Thời gian chờ/Hẹn giờ khởi động).....	29-30
Cài đặt hâm nóng bằng cảm biến.....	31-33
Cài đặt hâm nóng bằng hơi nước	34
Cài đặt rã đông công suất nấu	35
Cài đặt rã đông nhanh.....	35
Cách thức rã đông.....	36
Cài Đặt 3-Giai Đoạn	37
Cài Đặt Nấu tự động.....	38-39
Thực đơn nấu tự động	40-43
Cài đặt vệ sinh.....	44-45
Bảng rã đông	46
Bảng hâm nóng	47
Bảng nấu ăn	48
Trước khi yêu cầu bảo hành	49-50
Giữ gìn lò vi ba	51-52
Các thông số Kỹ Thuật.....	53

Hướng dẫn sử dụng nhanh

Sau khi cắm điện, "88:88" sẽ xuất hiện trên màn hình hiển thị, sau đó bạn có thể vận hành sản phẩm.

Đặc điểm	Làm thế nào để Vận hành
Đề bật chức năng hâm nóng bằng cảm biến (trang 31)  Sensor Reheat	
Đề bật chức năng hâm nóng bằng cảm biến (Đồ uống) (trang 32)  Sensor Reheat	
Đề bật chức năng hâm nóng bằng hơi nước (trang 34)  Steam Reheat	
Đề bật chức năng rã đông nhanh (trang 35)  Turbo Defrost	
Đề bật chức năng tự động hấp (trang 39)  Steam Auto	
Đề bật chức năng Nướng giòn tự động (trang 39)  Auto	

Tiếng Việt

Hướng dẫn sử dụng nhanh

(tiếp tục)

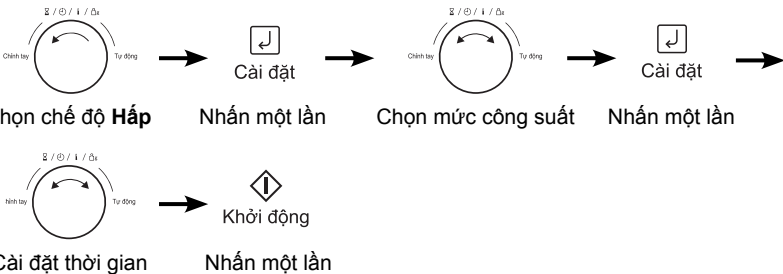
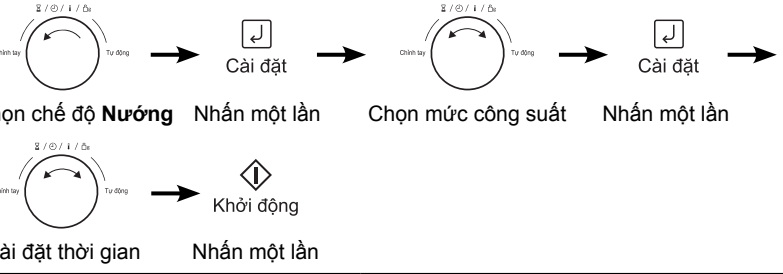
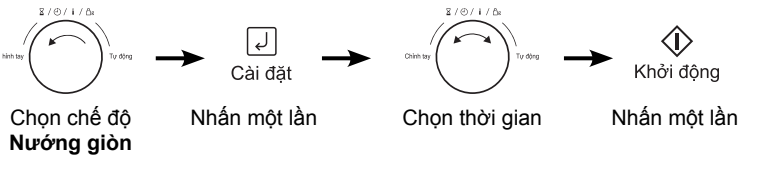
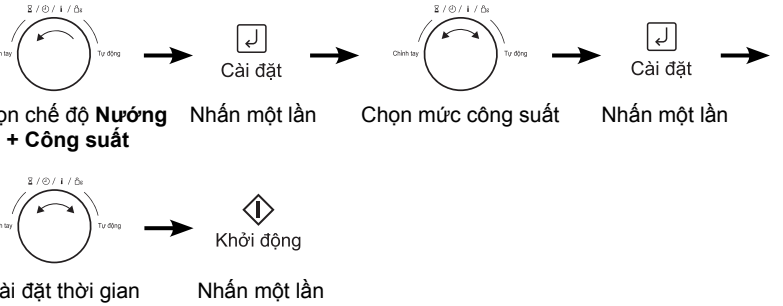
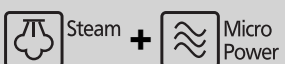
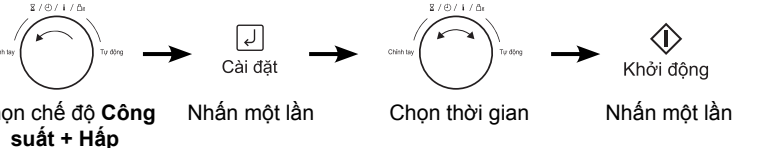
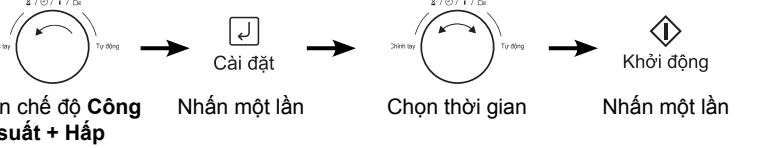
Đặc điểm	Làm thế nào để Vận hành
Đề bật chức năng nấu tự động (trang 38-39)	Có làm nóng sơ bộ: Chọn thực đơn tự động Nhấn một lần Chọn phần ăn/ trọng lượng Nhấn một lần Sau khi làm nóng sơ bộ → Khởi động Bỏ đồ ăn vào lò Nhấn một lần
	Không có làm nóng sơ bộ: Chọn thực đơn tự động Nhấn một lần Chọn phần ăn/ trọng lượng Nhấn một lần
	Đề cài đặt thời gian (trang 16) Clock Chọn định dạng đồng hồ Nhấn một lần Đặt thời gian trong ngày (12 giờ) Nhấn một lần
Đề Đặt/Hủy Khoá An Toàn Cho Trẻ Em (trang 16) 	Đề cài đặt: Hiện Thị Khởi động → Nhấn 3 lần Hủy: Hiện Thị Dừng/Cài đặt lại → hoặc Nhấn 3 lần
Đề cài đặt chức năng công suất nấu (trang 17) Micro Power	Chọn chế độ Công suất nấu Nhấn một lần Chọn mức công suất Nhấn một lần Cài đặt thời gian Nhấn một lần
Đề bật chức năng công suất rã đông (trang 35) Micro Power + Defrost	Chọn chế độ Công suất nấu Nhấn một lần Chọn 300 W Nhấn một lần Cài đặt thời gian Nhấn một lần

Tiếng Việt

Hướng dẫn sử dụng nhanh

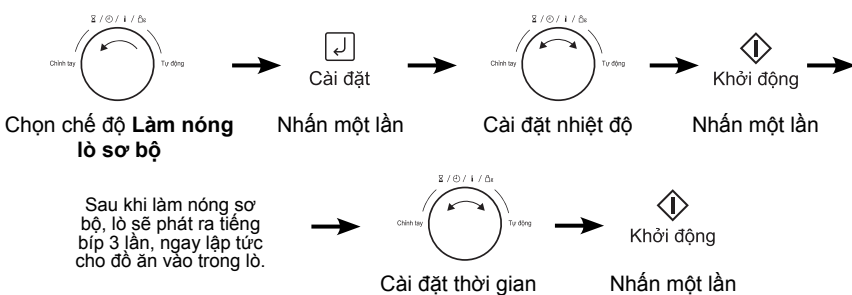
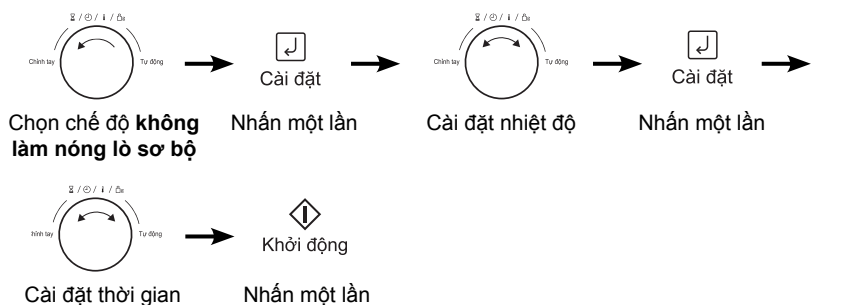
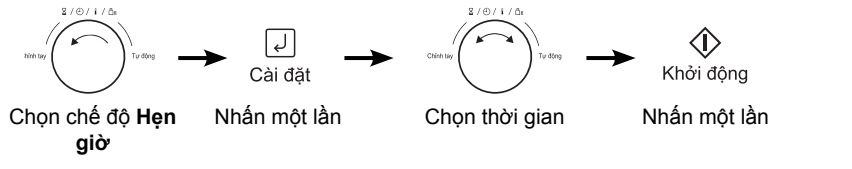
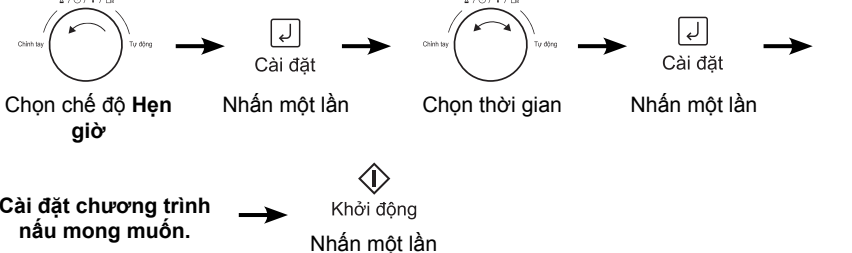
(tiếp tục)

Tiếng Việt

Đặc điểm	Làm thế nào để Vận hành
Để cài đặt chức năng hấp (trang 18-19)  Steam	 Chọn chế độ Hấp → Nhấn một lần → Chọn mức công suất → Nhấn một lần Cài đặt thời gian → Nhấn một lần
Để bật chức năng tạo thêm hơi nước (trang 19)  Steam Shot	Cài đặt và vận hành chương trình mong muốn. Hấp tự động → Hấp tự động Do yêu cầu trong khi vận hành, giữ nút Hấp tự động trong vòng 2 giây, như vậy đồ ăn sẽ được tăng hơi nước thêm 1 phút. Nếu muốn tăng thêm 2 hoặc 3 phút, nhấn phím Hấp tự động một lần hoặc 2 lần trong vòng 3 giây sau bước 2.
Để bật chức năng nướng (trang 20-21)  Grill	 Chọn chế độ Nướng → Nhấn một lần → Chọn mức công suất → Nhấn một lần Cài đặt thời gian → Nhấn một lần
Để bật chức năng Nướng giòn (trang 22)  Crispy Grill	 Chọn chế độ Nướng giòn → Nhấn một lần → Chọn thời gian → Nhấn một lần
Để bật chức năng Kết Hợp (Vi sóng và nướng) (trang 23)  Micro Power + Grill	 Chọn chế độ Nướng + Công suất → Nhấn một lần → Chọn mức công suất → Nhấn một lần Cài đặt thời gian → Nhấn một lần
Để bật chức năng Kết Hợp (Hấp và vi sóng) (trang 24)  Steam + Micro Power	 Chọn chế độ Công suất + Hấp → Nhấn một lần → Chọn thời gian → Nhấn một lần
Để bật chức năng Kết Hợp (Hấp và nướng) (trang 25)  Steam + Grill	 Chọn chế độ Công suất + Hấp → Nhấn một lần → Chọn thời gian → Nhấn một lần

Hướng dẫn sử dụng nhanh

(tiếp tục)

Đặc điểm	Làm thế nào để Vận hành
Để sử dụng nướng bánh (trang 26-28) Có làm nóng sơ bộ:  hoặc không làm nóng sơ bộ: 	Có làm nóng sơ bộ:  Sau khi làm nóng sơ bộ, lò sẽ phát ra tiếng bip 3 lần, ngay lập tức cho đồ ăn vào trong lò. Cài đặt không làm nóng sơ bộ/ Lên men: 
Để cài đặt hẹn giờ (trang 29) 	
Để đặt Thời Gian Chờ (trang 29) 	Cài đặt chương trình nấu mong muốn. 
Để Hẹn Giờ Khởi động (trang 30) 	

Tiếng Việt

Hướng dẫn sử dụng an toàn

ĐỌC KỸ VÀ LƯU GIỮ ĐỂ SAU NÀY THAM KHẢO

Thận trọng khi sử dụng Lò vi ba để Làm nóng Đồ ăn

Kiểm tra Hồng hóc:

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

1. Vỉ lò không bị xây xát hoặc nứt gãy.
2. Cửa lò đóng kín và chắc chắn, đóng mở dễ dàng.
3. Bản lề cửa ở tình trạng tốt.
4. Tấm kim loại của phần kim loại trên cửa không bị cong hay biến dạng.
5. Khóa cửa không bị lấp đầy đồ ăn và có dấu hiệu cháy.

Thận trọng:

Bức xạ từ lò vi ba có thể tạo ra những ảnh hưởng có hại nếu những biện pháp phòng ngừa sau không được thực hiện:

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

Gợi ý Hữu ích:

1. Nếu có khói trắng trong lần sử dụng đầu tiên các chức năng KẾT HỢP, HẤP, NƯỚNG, NƯỚNG BÁNH và NƯỚNG GIÒN, thì đây không phải là dấu hiệu hỏng hóc.
2. Bề mặt bên ngoài lò vi ba, bao gồm lỗ thông gió trên vỏ và cửa lò trở nên nóng trong quá trình KẾT

HỢP, HẤP, NƯỚNG, NƯỚNG BÁNH và NƯỚNG GIÒN. Cần thận khi mở hoặc đóng cửa và khi đặt hoặc bỏ đồ ăn và các phụ tùng ra.

3. Có 2 thanh nhiệt nằm ở trên nóc lò. Sau khi sử dụng các chức năng KẾT HỢP, HẤP, NƯỚNG, NƯỚNG BÁNH và NƯỚNG GIÒN, nóc lò sẽ rất nóng.
4. Các bộ phận dễ chạm vào của lò sẽ trở nên nóng khi các chức năng KẾT HỢP, HẤP, NƯỚNG, NƯỚNG BÁNH và NƯỚNG GIÒN đang vận hành. Tránh xa tầm tay của trẻ em.
5. Trước khi sử dụng các chức năng KẾT HỢP, HẤP, NƯỚNG, NƯỚNG BÁNH và NƯỚNG GIÒN lần đầu tiên, vận hành lò mà không có đồ ăn và các phụ kiện bên trong ở chế độ VI SÓNG 220 °C khoảng 10 phút. Làm vậy giúp đốt cháy hết dầu chống gỉ. Đây là lần duy nhất lò hoạt động mà không có gì bên trong.

Mạch điện

Lò vi ba nên được vận hành trên một mạch điện tách biệt với các thiết bị khác. Điện áp sử dụng phải giống như điện áp đã được ghi rõ trên lò. Không thực hiện điều này có thể làm cho cầu chì trên bảng điện bị nổ, và/hoặc đồ ăn nấu chậm hơn. Không được đặt cầu chì có trị số cao hơn vào bảng điện.

Hướng dẫn Quan trọng

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

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

- Vie-6 -

Hướng dẫn sử dụng an toàn

(tiếp tục)

- khiến từ xa riêng biệt.
13. Không giữ gìn lò sạch sẽ có thể làm xuống cấp bề mặt bên ngoài, gây ảnh hưởng bất lợi đến tuổi thọ của thiết bị và có thể dẫn đến những trường hợp nguy hiểm.

Hướng dẫn Nối đất

Lò vi ba này phải được nối đất. Trong trường hợp bị đoản mạch điện, nối đất làm giảm nguy cơ bị điện giật bằng cách cung cấp một dây thoát cho dòng điện. Lò vi ba này được trang bị dây nối đất với phích cắm được nối đất. Phích cắm phải được cắm vào ổ cắm

được lắp đặt chính xác và được tiếp đất.
CẢNH BÁO—Sử dụng phích cắm nối đất không đúng có thể gây ra nguy hiểm điện giật.

Vận hành mô tơ quạt sau khi nấu

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

CẢNH BÁO

- Nên lau vành cửa lò và các vùng quanh vành cửa bằng giẻ ẩm. Nên kiểm tra các hư hỏng ở vành cửa lò và các vùng quanh vành cửa của sản phẩm nếu các vùng này bị hỏng, không nên sử dụng sản phẩm cho đến khi được sửa chữa bởi các kỹ thuật viên có trình độ được của nhà sản xuất.
- Việc tự ý sửa chữa mà không phải do kỹ thuật viên được nhà sản xuất đào tạo, sẽ rất nguy hiểm.
- Nếu dây điện nguồn bị hỏng, nó phải được nhà sản xuất, đại lý ủy quyền hoặc những người có khả năng tương đương thay thế để tránh nguy hiểm.
- Trước khi sử dụng, người dùng nên kiểm tra xem bát hay đĩa đựng có phải là loại phù hợp để sử dụng trong lò vi ba hay không.
- Không được chứa chất lỏng hoặc các loại thực phẩm khác trong hộp kín khi hâm nóng bởi chúng có thể dễ dàng phát nổ.
- Chỉ cho phép trẻ em sử dụng lò vi ba sau khi đã hướng dẫn cẩn kẽ cho chúng cách sử dụng để chúng có thể vận hành thiết bị một cách an toàn và hiểu được các nguy hại có thể phát sinh nếu sử dụng lò không đúng.
- Khi sản phẩm vận hành ở các chế độ KẾT HỢP, HẤP, NƯỚNG, NƯỚNG BÁNH, và NƯỚNG GIÒN tỏa ra nguồn nhiệt, trẻ em chỉ nên sử dụng lò vi ba dưới sự giám sát của người lớn.



Cẩn trọng! Bề mặt đang nóng.

Tiếng Việt

Hướng Dẫn Cài Đặt và Hướng Dẫn Chung

Sử Dụng Chung

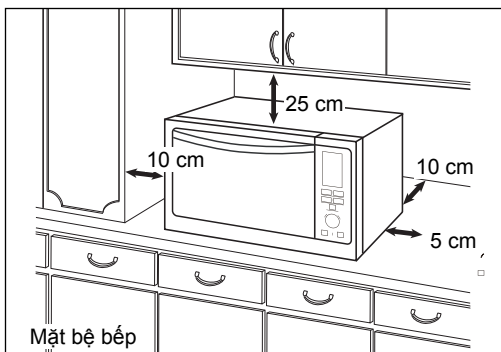
- Để duy trì chất lượng tốt, không vận hành lò khi lò trống. Năng lượng vi ba sẽ phản xạ liên tục qua lò nếu không có đồ ăn hoặc nước để hấp thụ năng lượng.
Điều này có thể dẫn tới làm hư hại lò vi ba bao gồm cả tạo việc hồ quang trong khoang lò.
- Nếu khói vẫn còn, nhấn phím **Ngừng/Cài đặt lại** và đóng cửa lò để dập tắt lửa. Rút dây điện, hoặc ngắt nguồn điện ở cầu chì hoặc bảng điều khiển ngắt điện.
- Không sấy khô quần áo, báo hoặc các vật liệu khác trong lò. Chúng có thể bắt lửa.
- Không dùng các sản phẩm giấy tái chế, trừ khi sản phẩm bằng giấy có dán nhãn an toàn cho sử dụng lò vi ba. Các sản phẩm giấy tái chế có thể chứa tạp chất gây ra tia lửa và/hoặc cháy khi sử dụng.
- Không sử dụng báo hoặc túi giấy để nấu ăn.
- Không đập hoặc đánh vào bảng điều khiển. Hư hại với bộ điều khiển có thể xảy ra.
- Có thể cần đến TẮM ĐỆM NỒI do sức nóng từ thực phẩm truyền vào hộp đựng đồ nấu ăn và từ hộp đựng truyền xuống tấm đáy phẳng. Tấm đáy phẳng có thể rất nóng sau khi đưa hộp đựng đồ nấu ăn ra khỏi lò.
- Không để vật liệu dễ cháy bên cạnh, ở phía trên, hoặc bên trong lò. Đó có thể là nguy cơ gây hỏa hoạn.
- Không nấu thực phẩm trực tiếp bằng đĩa sứ trừ trường hợp được nêu trong công thức nấu ăn. (Thực phẩm cần phải được đặt trong dụng cụ nấu ăn thích hợp.)
- KHÔNG** sử dụng lò vi ba để làm nóng hoá chất hoặc các sản phẩm không phải thực phẩm khác. **KHÔNG** rửa lò vi ba với bất cứ sản phẩm nào dán nhãn có chứa hoá chất ăn mòn. **Việc làm nóng hoá chất ăn mòn trong lò vi ba có thể khiến bức xạ rò rỉ.**
- Khi sử dụng chế độ **Vi sóng và nướng**, không được đặt bất cứ hộp đựng bằng nhôm hay kim loại nào trực tiếp lên giá. Luôn luôn chèn thêm một bát hoặc đĩa hoặc bát thủy tinh chịu nhiệt và an toàn khi dùng trong lò vi ba vào giữa vi lò và hộp đựng bằng nhôm. Làm như vậy sẽ ngăn những tia lửa có thể làm hỏng thiết bị.

Hướng Dẫn Cài Đặt và Hướng Dẫn Chung (tiếp tục)

12. Không nên sử dụng vỉ lò khi chỉ nấu ăn ở chế độ vi sóng.
13. Trong quá trình nấu, một chút hơi nước sẽ tích tụ ở phía trong và/hoặc trên cửa lò. Điều này là bình thường và an toàn. Hơi nước sẽ biến mất sau khi lò nguội đi.
14. Lò vi sóng là để làm nóng thức ăn và đồ uống. Sấy thức ăn hoặc sấy quần áo hoặc làm nóng hoặc làm ẩm để, dép lê, miếng bọt biển, vải ẩm và những đồ vật tương tự có thể dẫn tới nguy cơ bị thương, đánh lửa hoặc cháy.
15. Không dùng đồ chứa bằng kim loại để đựng thức ăn và đồ uống khi nấu bằng lò vi ba.

Vị trí Đặt Lò vi ba

1. Lò phải được đặt trên một bề mặt phẳng, vững chắc, cao hơn 85 cm so với sàn. Để lò hoạt động tốt, cần có đủ lượng không khí lưu chuyển. **Chừa lại một khoảng 25 cm phía trên lò, 10 cm phía sau và 10 cm về phía bên trái. Nếu một bên của lò đặt sát vào tường, bên còn lại hoặc phía trên không được chặn. Không được bỏ đi chân đỡ phía dưới.**



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

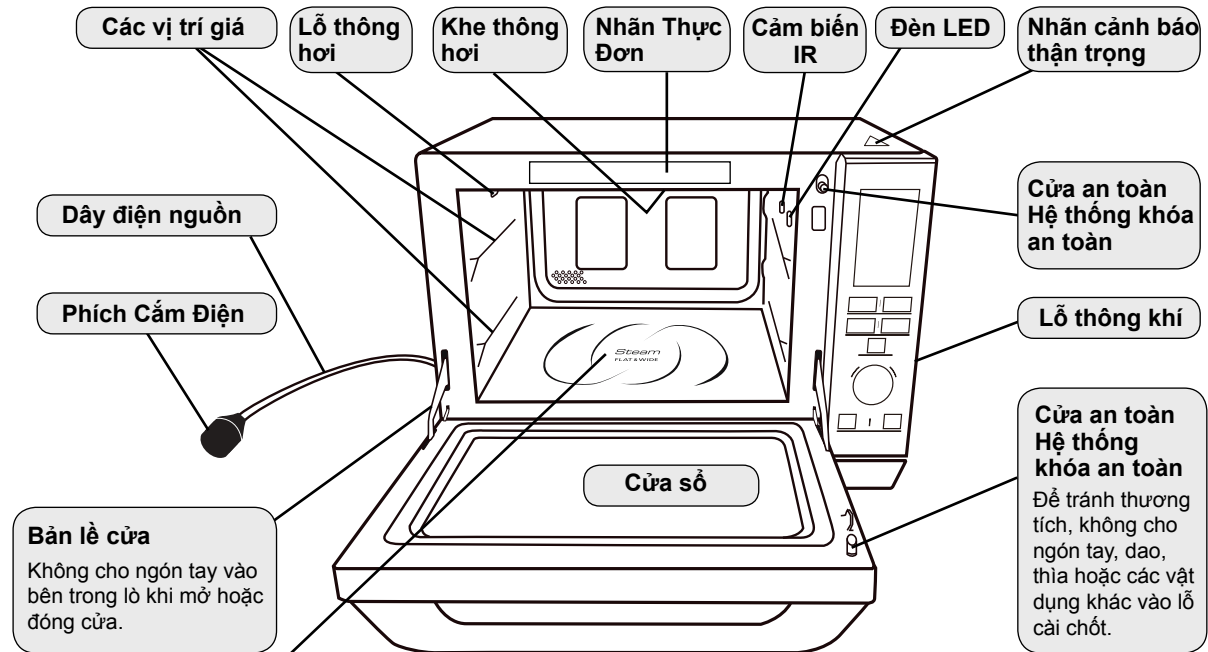
Đồ ăn

1. Không sử dụng lò để đóng hộp hoặc làm nóng lọ đóng kín. Áp lực sẽ hình thành và lọ có thể bị nổ. Ngoài ra, lò vi sóng không thể duy trì thực phẩm ở nhiệt độ đóng hộp thích hợp. Thực phẩm đóng hộp không đúng cách có thể hỏng và gây nguy hiểm cho việc sử dụng.
2. Không rán ngập dầu mỡ trong lò vi ba.
3. Không luộc trứng còn nguyên vỏ và trứng đã luộc còn nguyên quả (trừ trường hợp được nêu trong sách nấu ăn). Khi áp lực gia tăng trứng sẽ bị nổ.
4. Khoai tây, táo, lòng đỏ trứng, cánh gà, bí nguyên quả và xúc xích là những ví dụ về thực phẩm có bề mặt kín. Loại đồ ăn này phải được đục lỗ trước khi nấu, để tránh gây nổ.
5. Khi làm nóng chất lỏng, ví dụ như súp, nước sốt

và đồ uống trong lò vi ba, hiện tượng quá nhiệt độ sôi sẽ xảy ra mà không có dấu hiệu sủi bong bóng. Điều này có thể dẫn đến chất lỏng nóng sôi bất ngờ. Để tránh điều này cần làm theo các bước sau:

- (a) Tránh sử dụng hộp đựng có mặt bên thẳng với cổ hẹp.
 - (b) Không nấu quá nhiệt.
 - (c) Khuấy chất lỏng trước khi đặt vào hộp đựng trong lò và khuấy giữa chừng trong thời gian nấu.
 - (d) Sau khi làm nóng, giữ trong lò trong một khoảng thời gian ngắn, khuấy lại lần nữa trước khi lấy cẩn thận ra khỏi hộp đựng.
 - (e) Làm nóng các loại đồ uống bằng lò vi ba có thể dẫn đến sôi phun trào chậm, vì vậy nên cẩn thận khi cầm hộp đựng.
 - (f) Theo quy tắc thông thường, luôn bọc thức ăn có nước ví dụ như súp, thịt hầm và đĩa thức ăn.
6. **KHÔNG SỬ DỤNG NHIỆT KẾ THÔNG THƯỜNG TRONG Lò vi ba. Để kiểm tra nhiệt độ của thịt nướng và thịt gia cầm sử dụng NHIỆT KẾ VI BA.** Hoặc sử dụng nhiệt kế thông thường khi đồ ăn đã được lấy ra khỏi lò. Nếu chưa nấu chín, đưa thịt hoặc gia cầm trở lại lò và nấu thêm vài phút nữa ở mức công suất được khuyến dùng. Đảm bảo rằng thịt và gia cầm được nấu chín là rất quan trọng.
 7. **THỜI GIAN NẤU** đưa ra ở trong sách nấu ăn là **XÁP XÍ**. Các yếu tố có thể ảnh hưởng đến thời gian nấu ăn là hàm lượng độ ẩm, nhiệt độ bắt đầu, độ cao, dung tích, kích cỡ, hình dạng của đồ ăn và thiết bị sử dụng. Khi bạn đã quen với lò, bạn có thể điều chỉnh những yếu tố này.
 8. Đồ ăn **NẤU CHƯA CHÍN TỐT HƠN NẤU QUÁ CHÍN**. Nếu đồ ăn bị nấu quá chín, không thể làm gì khác. Luôn luôn bắt đầu với thời gian nấu tối thiểu được khuyến dùng.
 9. Cần chú ý đặc biệt khi nổ bông ngô trong lò vi ba. Nổ bông trong thời gian tối thiểu được nhà sản xuất khuyến dùng. Sử dụng hướng dẫn thích hợp với công suất lò vi ba. **KHÔNG BAO GIỜ** sao nhãng lò khi nổ bông ngô.
 10. Khi làm nóng đồ ăn trong hộp nhựa hoặc giấy, hãy kiểm tra lò thường xuyên vì có khả năng cháy.
 11. Những thành phần trong bình sữa và lọ đồ ăn của trẻ em cần được khuấy hoặc lắc và nhiệt độ phải được kiểm tra trước khi sử dụng, để tránh bị bỏng.

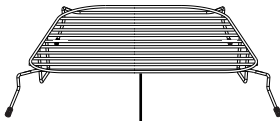
Sơ đồ chi tiết



Tiếng Việt

Tấm đáy phẳng

1. Vệ sinh tấm đáy phẳng sau khi nguội.
2. Không để đồ ăn trực tiếp lên tấm đáy phẳng. Đặt thức ăn vào đồ chứa hoặc giá đựng chuyên dụng cho lò vi ba.



Tay nắm cửa

Kéo tay nắm cửa xuống dưới để mở. Khi mở cửa lò trong khi nấu, quá trình nấu sẽ ngừng tạm thời mà không xóa mất các cài đặt được lập trình. Quá trình nấu sẽ được tiếp tục ngay sau khi cửa đóng và nhấn phím **Khởi động**. Đèn vi ba sáng ngay sau khi cửa lò mở.

Vi lò

1. Kèm theo lò sẽ có một Vi Lò để thuận tiện cho việc tạo màu nâu (browning) các phần ăn nhỏ.
2. Vi Lò cần phải được lau chùi thường xuyên.
3. Khi dùng Vi Lò ở các chế độ **NUỞNG**, **NUỞNG BÁNH** và **Vi sóng + Nướng bằng tay**, hãy cẩn trọng chọn hộp chứa có nắp chịu nhiệt; hộp chứa bằng nhựa hoặc giấy có thể bị cháy hoặc cháy khi tiếp xúc với nhiệt phát ra khi nướng.
4. Khi sử dụng chế độ **Vi sóng + Nướng**, không được để bất kỳ hộp chứa bằng nhôm hoặc kim loại trực tiếp lên Vi Lò. Luôn luôn sử dụng một bát hoặc đĩa chịu nhiệt và an toàn khi dùng trong lò vi ba vào giữa Vi Lò và hộp chứa bằng nhôm. Làm như vậy sẽ ngăn những tia lửa có thể làm hỏng thiết bị.
5. Không dùng Vi Lò khi chỉ dùng chế độ **VI SÓNG**.



Khay Nướng

1. Không đặt khay nướng lên trên cửa sổ lò. Nếu không, sẽ làm hỏng cửa sổ lò.
2. Đeo găng tay lò nướng khi tháo Khay Nướng vì khay nướng, nóc và tường lò rất nóng.
3. Nên vệ sinh Khay Nướng thường xuyên.
4. Có thể rửa bằng máy rửa chén.

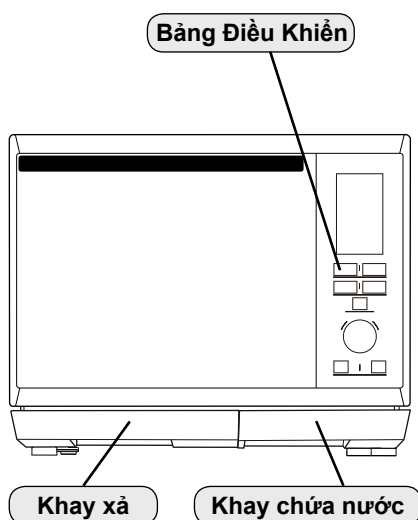
Lưu ý:

1. Không dùng chức năng công suất nấu mà không có đồ chứa trong khoang lò.
2. Khi sử dụng chức năng hấp, luôn vệ sinh và lau chùi khoang lò và khe rãnh và đĩa có hoa văn sau khi để lò nguội.
3. Khói trắng xuất hiện trong lần sử dụng đầu tiên chức năng **Nướng**, **Nướng Bánh**, **Nướng giòn**, **Kết Hợp** là hiện tượng bình thường.
4. Sau khi sử dụng lò vi ba, mô tơ quạt sẽ tiếp tục chạy vài phút.

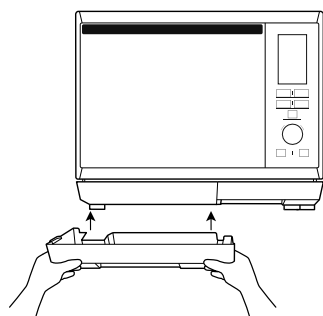
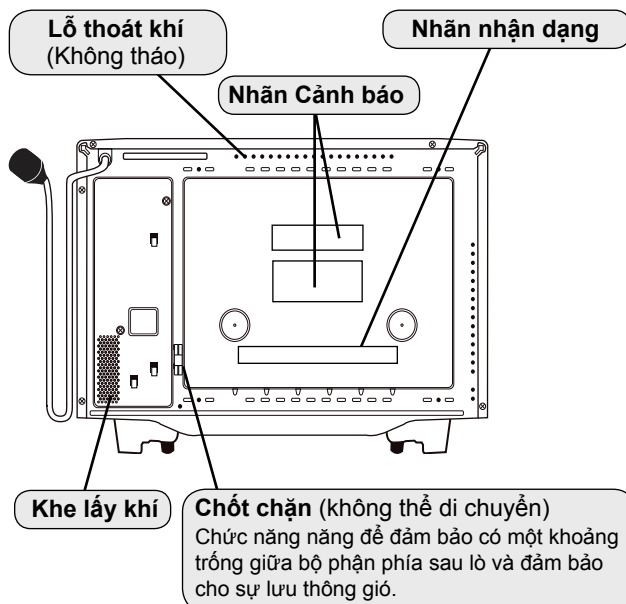
Lưu ý:

Hình minh họa trên chỉ mang tính chất tham khảo.

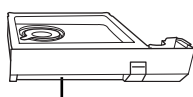
Nhìn từ mặt trước



Nhìn từ mặt sau



Lắp lại khay xả bằng cách đẩy về vị trí cũ, phía trên các chân.



Khay chứa nước

Tháo khay chứa nước ra khỏi lò vi ba một cách cẩn thận. Tháo nắp và đổ đầy nước sạch (không dùng nước khoáng). Thay nắp và đặt lại trong lò. Đảm bảo nắp khay đã đóng chặt và đặt khay chắc chắn, nếu không nước có thể rò rỉ. Nên vệ sinh khay chứa nước bằng nước ấm một lần một tuần. Tham khảo trang 52.



Khay xả

1. BKhay xả phải được lắp đúng trước khi sử dụng lò vi ba, vì khay sẽ chứa nước thừa trong khi nấu. Nên tháo và vệ sinh khay xả thường xuyên.
2. Gắn khay xả vào chân nhựa, như hình vẽ trước khi sử dụng lò vi ba.
3. TGiữ khay xả bằng 2 tay và nhẹ nhàng kéo về phía trước để tháo khay xả. Rửa bằng nước xà phòng ấm. Lắp lại khay xả bằng cách đẩy về vị trí cũ, phía trên các chân.
4. KHÔNG DÙNG MÁY RỬA CHÉN ĐỂ LÀM SẠCH KHAY XẢ.

Đèn lò:

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

Lưu ý:

Hình minh họa bên trên chỉ dùng để tham khảo.

Bảng Điều Khiển

Cửa Sổ Hiển Thị
(trang 12)

Phím Hâm nóng
(trang 31, 32, 34)

Phím Hấp tự động
(trang 19, 39)

Phím Cài đặt

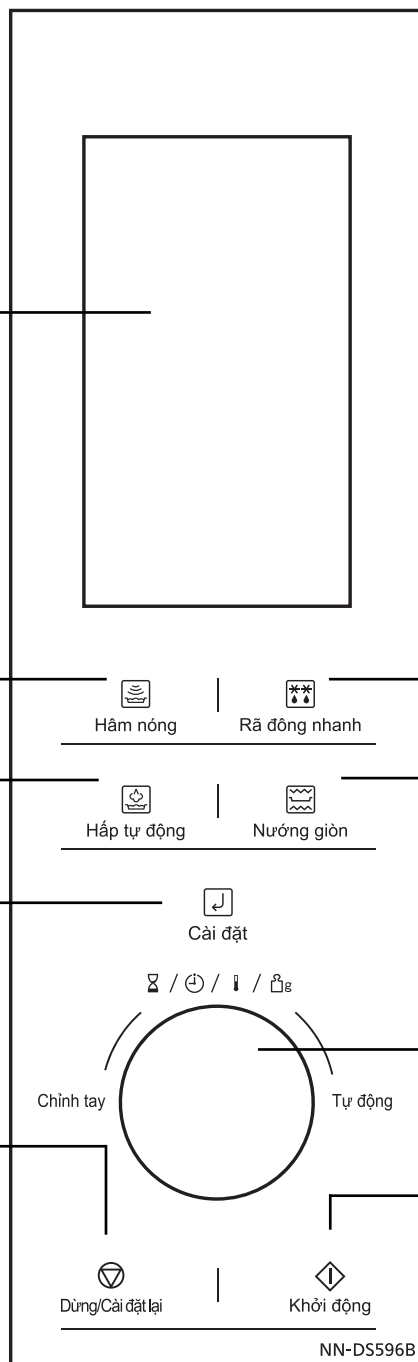
Phím Ngừng/Cài đặt lại

Trước khi Nấu:

Nhấn một lần để tắt chỉ dẫn.

Trong khi Nấu:

Nhấn lần thứ nhất sẽ tạm thời dừng quá trình nấu. Chạm nhẹ lần nữa là hủy toàn bộ hướng dẫn và dấu hai chấm hoặc giờ trong ngày xuất hiện trên Cửa Sổ Hiển Thị.



Phím Rã đông nhanh
(trang 35)

Phím Nướng giòn
(trang 39)

Thời gian/Đồng hồ/Nhiệt độ/Mức công suất/Trọng lượng/Chỉnh tay/Tự động
(trang 12)

Phím Khởi động

Nhấn một lần để lò bắt đầu hoạt động. Nếu cửa mở hoặc nhấn một lần phím **Ngừng/Cài đặt lại** trong khi vận hành nấu, phải nhấn lại phím **Khởi động** để khởi động lại lò.

Tiếng Bíp:

Khi nhấn đúng phím, bạn sẽ nghe thấy một tiếng bíp. Nếu nhấn phím và không nghe thấy tiếng bíp nào, sản phẩm không hoặc không thể nhận lệnh. Lò sẽ kêu bíp hai lần giữa các giai đoạn đã được lập trình sẵn. Lò sẽ kêu bíp ba lần sau khi làm nóng sơ bộ. Khi bất kể chương trình nào được hoàn tất, lò sẽ kêu bíp năm lần.

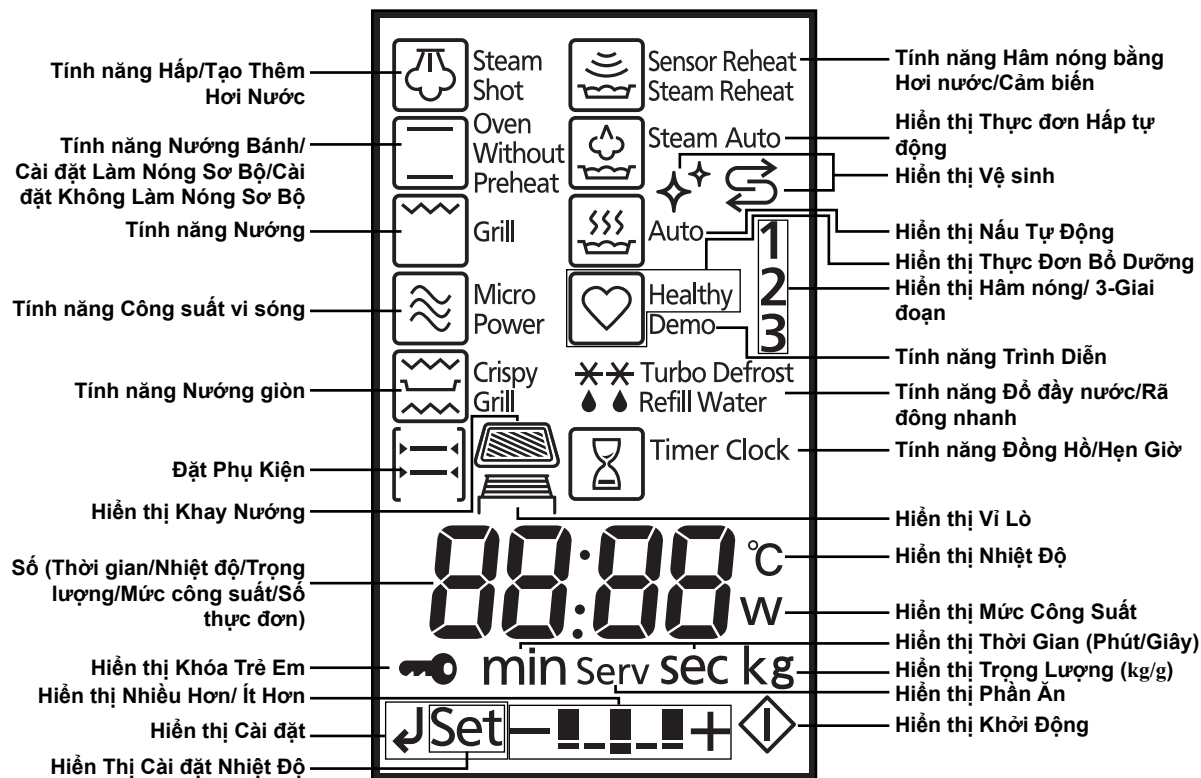
Lưu ý:

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

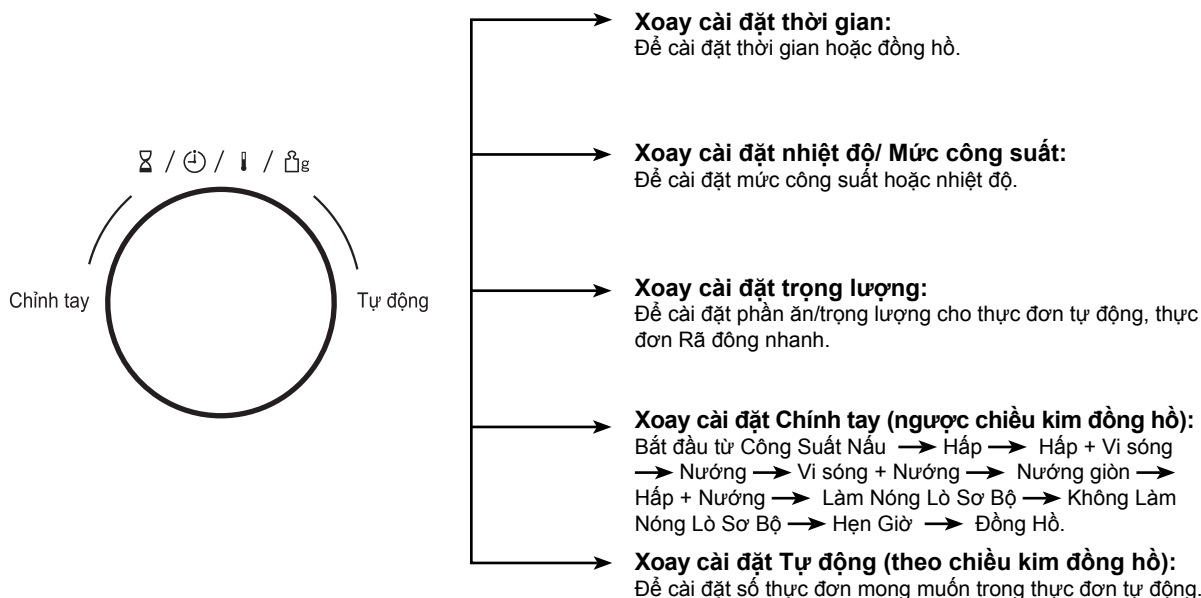
Tiếng Việt

Cửa Sổ Hiển Thị

Để tiện cho việc sử dụng, trạng thái hiện tại sẽ được hiển thị trên màn Hiển Thị.



Tính năng Nút xoay

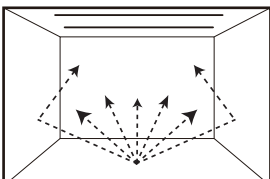
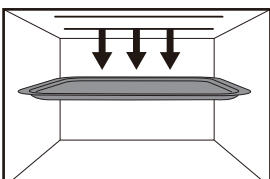
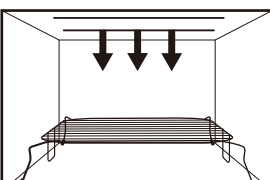
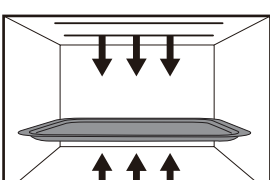
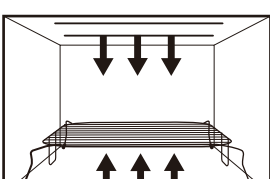
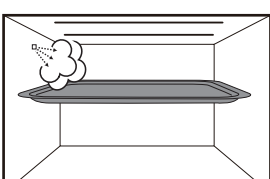


Lưu ý:

Trước tiên, **vặn nút xoay ngược chiều kim đồng hồ** để chọn chế độ nấu bằng tay hoặc **xoay theo chiều kim đồng hồ** để chọn Thực Đơn Nấu Tự Động, sau đó **vặn nút xoay ngược chiều kim đồng hồ/ theo chiều kim đồng hồ** để chọn chế độ hoặc thực đơn mong muốn và xác nhận bằng cách nhấn phím **Cài đặt**.

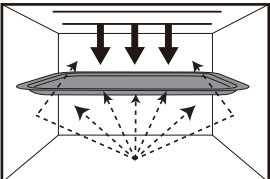
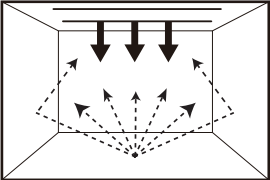
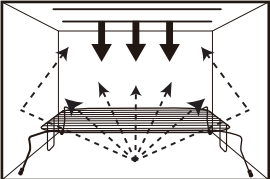
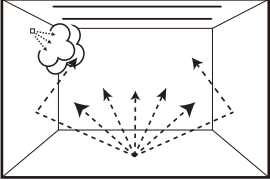
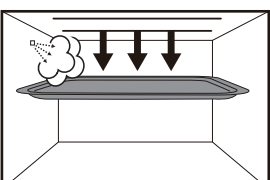
Chế độ nấu

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

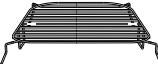
Chế độ nấu	Sử dụng	Các phụ kiện nên dùng	Đồ đựng
Vi sóng 	■ Rã đông ■ Hâm nóng ■ Nóng chảy: Bơ, sô-cô-la, phô mai. ■ Nấu cá, rau, trái cây, trứng. ■ Chuẩn bị: nước hoa quả ngâm, mứt, nước sốt, sữa trứng, bánh su kem, bánh nướng, caramen, thịt lợn, cá. ■ Nướng Bánh không có màu. Không làm nóng sơ bộ	—	Dùng bát thủy tinh chịu nhiệt, đĩa hoặc tô đặt trực tiếp lên đáy lò vi ba. Có thể cho vào lò vi ba, không dùng đồ đựng bằng kim loại.
NƯỚNG  	■ Nướng thịt hoặc cá. ■ Nướng cháy cạnh. ■ Tạo màu cho các món Nướng giòn vỏ hoặc bánh kem trứng. Không làm nóng sơ bộ	Khay Nướng, Vỉ Lò	Có thể để hộp đựng bằng kim loại, có nắp chịu nhiệt vào Khay Nướng ở giá trên hoặc giá dưới hoặc để đồ ăn trực tiếp lên Vỉ Lò với đĩa chịu nhiệt bên dưới.
NƯỚNG BÁNH  	■ Nướng thức ăn nhỏ với thời gian nấu ngắn: bánh ngàn lớp, bánh quy, bánh cuộn, bánh mì vòng. ■ Nướng riêng: bánh mì cuộn hoặc bánh mì ngọt Pháp (brioche), bánh bông lan. ■ Nướng pizza và bánh tart. Nên làm nóng sơ bộ	Khay Nướng, Vỉ Lò	Có thể để hộp đựng bằng kim loại, có nắp chịu nhiệt vào Khay Nướng ở giá trên hoặc để đồ ăn trực tiếp lên Vỉ Lò với đĩa chịu nhiệt bên dưới.
HẤP 	■ Nấu cá, rau, gà, cơm và khoai tây. Không làm nóng sơ bộ	Khay Nướng	Hộp đựng có nắp chịu nhiệt vào Khay Nướng ở giá trên hoặc giá dưới.

Tiếng Việt

Chế độ nấu Kết Hợp

Chế độ nấu	Sử dụng	Các phụ kiện nên dùng	Vật đựng
NƯỚNG GIÒN 	Nướng cánh gà, hải sản, đồ ăn chiên, thịt xiên, khoai tây chiên đông lạnh, pizza, v.v. Không làm nóng sơ bộ	Khay Nướng ở giá trên hoặc giá dưới.	-
VI SÓNG + NƯỚNG  	Nấu món Lasagne (bột, cà chua, nước sốt pho mai), thịt, khoai tây hoặc món Gratins rau củ. Không làm nóng sơ bộ	Vi lò	Đặt đồ ăn trực tiếp lên Vi Lò có để đĩa chịu nhiệt dùng trong lò vi ba ở phía dưới. Hoặc đặt trực tiếp loại đĩa chịu nhiệt có thể cho vào lò vi ba lên trên đáy lò.
HẤP + Vi Ba 	Nấu cá, rau, gà, cơm và khoai tây. Không làm nóng sơ bộ	-	Đặt trực tiếp loại đĩa chịu nhiệt có thể cho vào lò vi ba lên trên đáy lò.
HẤP + NƯỚNG 	- Món Gratins (rắc vỏ bánh mì vụn bỏ lò) - Thịt nướng - Cá lọc xương - Cá nguyên con - Khúc bánh mì nướng Không làm nóng sơ bộ	Khay Nướng	Có thể để đĩa chịu nhiệt dùng trong lò vi ba vào Khay Nướng ở giá trên hoặc giá dưới.

Bảng dụng cụ nấu ăn

	Vi sóng	Nướng	Hấp	Nướng Bánh	Nướng giòn	Kết Hợp		
						Vi sóng + Nướng	Hấp + Vi sóng	Hấp + Nướng
Khay Nướng (Phụ kiện của lò)	không	có	có	có	có	không	không*2	có
								
Vi lò (phụ kiện của lò)	không	có	không	có	không	có	không	không
								
Giấy nhôm	để bọc	có	có	có	không	để bọc	để bọc	có
Đĩa sứ	có	có	có	có	không	có	có	có
Đĩa nướng	có	không	không	không	không	không	có	không
Túi giấy	không	không	không	không	không	không	không	không
Dụng cụ bằng đất nung an toàn với lò vi ba	có	có	có	có	không	có	có	có
không an toàn với lò vi ba	không	không	không	không	không	không	không	không
Đồ chứa làm bằng bìa cứng dùng một lần	có*1	có*1	không	có*1	không	có*1	không	không
Đồ thủy tinh đồ sứ và thủy tinh dùng trong lò vi ba	có	có	có	có	không	có	có	có
không chịu nhiệt	không	không	không	không	không	không	không	không
Dụng cụ nấu ăn bằng kim loại	không	có	có	có	không	không	không	có
Dây buộc bằng kim loại	không	có	có	có	không	không	không	có
Túi đựng thức ăn trong lò	có	có*1	có	có*1	không	có	có	có
Khăn giấy và giấy ăn	có	không	không	không	không	không	không	không
Vi rê đông bằng nhựa	có	không	không	không	không	không	không	không
Bát nhựa an toàn với lò vi ba	có	không	có	không	không	không	có	không
không an toàn với lò vi ba	không	không	không	không	không	không	không	không
Giấy bọc bằng nhựa an toàn với lò vi ba	có	không	không cần	không	không	không	không cần	không
Vật dụng bằng rơm, mây, gỗ	có	không	có	không	không	không	có	không
Nhiệt kế an toàn với lò vi ba	có	không	không	không	không	không	không	không
thông thường	không	có	không	có	không	không	không	không
Giấy nến	có	có	có	có	không	có	có	có
Khuôn nướng bánh silicon	có*1	có*1	có*1	có*1	không	có*1	có*1	có*1

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

*2 Theo sách dạy nấu ăn.

Tính năng Trình Diễn

Demo



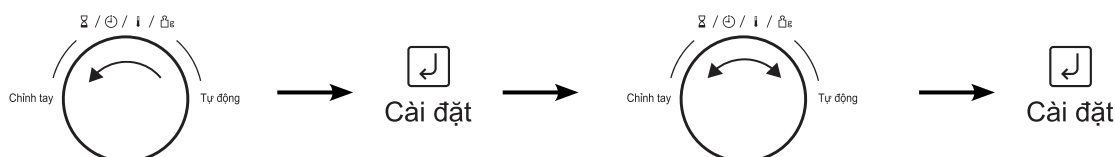
1. Vận nôm xoay ngược chiều kim đồng hồ cho đến khi biểu tượng "Micro Power" xuất hiện trên màn hình.
2. Nhấn 4 lần.
3. Nhấn 4 lần để BẬT tính năng Trình Diễn. Lò vi ba tự động mặc định chức năng này là TẮT.

Lưu ý:

1. Nếu muốn TẮT tính năng trình diễn, lặp lại bước 1-3.
2. Chế độ này được thiết kế để trình diễn tại các đại lý bán lẻ. Ở chế độ này, bạn có thể thấy lò hoạt động mà không sinh ra công suất nào trong lò.

Tiếng Việt

Cài đặt thời gian



1. Vận nôm xoay ngược chiều kim đồng hồ cho đến khi biểu tượng "Clock" xuất hiện trên màn hình.
2. Nhấn một lần để xác nhận lựa chọn và dấu hai chấm bắt đầu nhấp.
3. Dùng nôm xoay để nhập thời gian. Thời gian xuất hiện trên màn hình và dấu hai chấm nhấp.
4. Nhấn một lần để xác nhận lựa chọn. Dấu hai chấm ngừng nhấp. Lúc này, giờ hiển thị trên màn hình sẽ bị khóa.

Lưu ý:

1. Vận nôm xoay một lần sẽ làm tăng hoặc giảm 1 phút. Vận liên tục nôm xoay sẽ tăng hoặc giảm giờ nhanh.
2. Nếu muốn cài đặt lại thời gian, lặp lại bước 1-4.
3. Đồng hồ sẽ hiển thị thời gian trong ngày miễn là lò được cắm điện nguồn.
4. Đồng hồ hiển thị ở chế độ 12 giờ.
5. Lò sẽ không vận hành khi dấu hai chấm vẫn nhấp.

Cài Đặt Khóa An Toàn Trẻ Em



Tính năng này ngăn không cho trẻ nhỏ vận hành lò; mặc dù, cửa lò mở. Có thể cài đặt chức năng này khi dấu hai chấm hoặc thời gian hiển thị.

Để cài đặt:

- Khởi động**
- Nhấn Phím **Khởi động** 3 lần.
► "Micro Power" xuất hiện trên màn hình.
- Nhấn 3 lần

Để hủy:

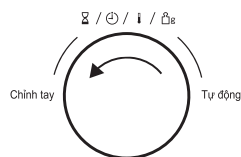
- Dừng/Cài đặt lại**
- Nhấn Phím **Ngừng/Cài đặt lại** 3 lần.
► Dấu hai chấm hoặc giờ trong ngày xuất hiện trên màn hình.
- Nhấn 3 lần

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

Cài đặt công suất nấu



Chức năng này cho phép bạn tự cài đặt mức công suất và thời gian nấu theo mong muốn.

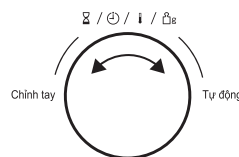


1. Vận núm xoay ngược chiều kim đồng hồ cho đến khi biểu tượng "Micro Power" xuất hiện trên màn hình.



Cài đặt

2. Nhấn một lần để xác nhận lựa chọn.



3. Dùng núm xoay để cài đặt công suất mong muốn.



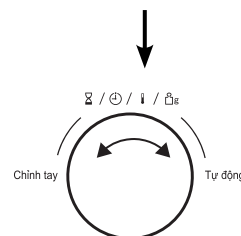
Cài đặt

4. Nhấn một lần để xác nhận lựa chọn.



Khởi động

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



5. Dùng núm xoay để nhập thời gian nấu.
(1000 W : tối đa 30 phút)
(Mức công suất khác : tối đa 1 giờ 30 phút)

Tiếng Việt

Mức Công Suất	Ví dụ về cách Sử dụng
1000 W (Cao)	Đun nước. Nấu trái cây tươi, các loại rau, mứt quả và kẹo.
800 W (Trên trung bình)	Nấu cá và hải sản, thịt lợn, gia cầm, trứng và Nướng Bánh.
600 W (Trung bình)	Nướng Bánh, món hầm và nóng chảy bơ và sô-cô-la.
440 W (Dưới trung bình)	Nấu thịt dai, món hầm và làm mềm bơ.
300 W (Rã đông)	Rã đông thịt lợn, gia cầm hoặc hải sản.
100 W (Thấp)	Hâm nóng thức ăn và làm mềm kem.

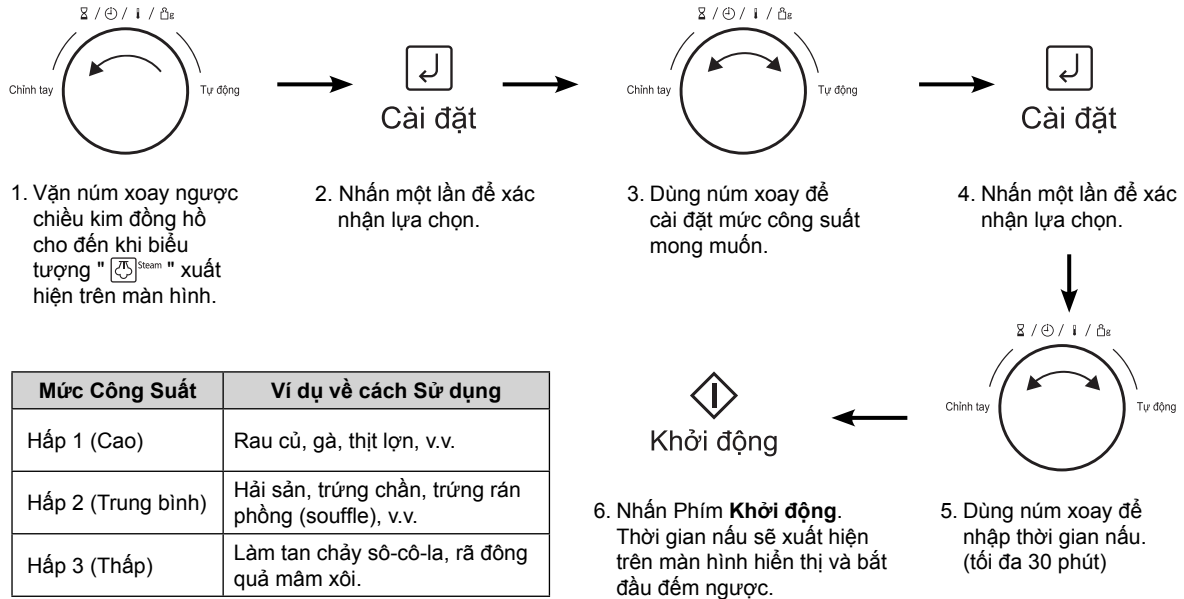
Lưu ý:

- Có thể cài đặt liên tục 3 giai đoạn. Chức năng này cho phép bạn chỉ việc cài đặt một lần cho các giai đoạn khác nhau mà không cần thực hiện trong khi nấu. Tham khảo trang 37.
- Có thể thay đổi thời gian nấu trong khi nấu, nếu cần. Vận núm xoay để tăng hoặc giảm thời gian nấu. Có thể tăng/giảm thời lượng nấu từng phút, tối đa là 10 phút, vận núm xoay về 0 để kết thúc quá trình nấu.
- Không cố sử dụng lò vi ba mà chỉ có hộp chứa bằng kim loại bên trong lò.
- Không để đồ ăn trực tiếp lên tấm đáy phẳng. Để trong đĩa thủy tinh hoặc đĩa dùng cho lò vi ba. Chỉ nên hâm nóng hoặc nấu đồ ăn bằng lò vi ba khi đồ ăn đã được đun nắp hoặc bọc màng bọc thực phẩm có đục lỗ, ngoại trừ các trường hợp được nêu khác.
- Có thể lập trình thời gian chờ sau khi cài đặt thời gian và công suất vi sóng. Tham khảo cách sử dụng chức năng hẹn giờ trang 29.
- Khi thời gian nấu lâu hơn 60 phút, thời gian sẽ xuất hiện trên giờ và phút.

Cài đặt chức năng hấp



Có thể lập trình lò vi ba như một nồi hấp rau, cá, gà và nấu cơm. Lò vi ba giữ độ ẩm cho thức ăn và đồng thời hấp thức ăn chín đều. Có 3 chế độ cài đặt hấp khác nhau.



Mức Công Suất	Ví dụ về cách Sử dụng
Hấp 1 (Cao)	Rau củ, gà, thịt lợn, v.v.
Hấp 2 (Trung bình)	Hải sản, trứng chần, trứng rán phồng (souffle), v.v.
Hấp 3 (Thấp)	Làm tan chảy sô-cô-la, rã đông quả mâm xôi.

Lưu ý:

- Đổ nước vào khay chứa nước trước khi sử dụng tính năng Hấp.
- Khi chọn tính năng hấp, biểu tượng " Refill Water " sẽ xuất hiện trên màn hình để nhắc nhở đổ nước vào khay chứa nước cho đến khi lò bắt đầu hoạt động. Điều này là bình thường.
- Thời gian nấu tối đa của chế độ này là 30 phút. Nếu yêu cầu thời gian nấu lâu hơn, đổ nước vào khay chứa nước và lặp lại vận hành trên đối với thời gian nấu còn lại.
- Nếu trong quá trình vận hành, khay chứa nước bị cạn khô, lò vi ba sẽ ngừng hoạt động. Biểu tượng " Refill Water " và "U14" sẽ xuất hiện trên màn hình. Sau khi đổ nước vào khay chứa nước và lắp lại khay vào trong lò, nhấn phím **Khởi động**. Lò vi ba sẽ ngừng hoạt động cho đến khi nước được đổ vào khay chứa nước và nhấn phím **Khởi động**.
- Bạn có thể thay đổi thời gian nấu trong khi nấu, nếu cần. Vận núm xoay để tăng hoặc giảm thời gian nấu. Có thể tăng/giảm thời lượng từng phút một, tối đa 10 phút. Vận núm xoay về 0 để kết thúc quá trình nấu.
- Cần lau sạch nước tràn ra trong khoang lò sau khi Hấp.

Chú ý :

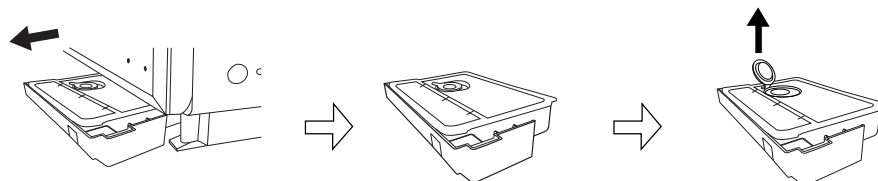
- Khay Nướng và xung quanh lò trở nên nóng. Dùng găng tay lò nướng.
- Khi lấy đồ ăn hoặc tháo Khay Nướng, nước nóng trên nóc lò vi ba có thể rơi xuống.
- Hơi nước có thể phụt ra khi mở cửa lò. Không chạm vào lò bằng tay trần nếu có hơi nước trong lò! Nguy hiểm bỏng! Dùng găng tay lò nướng.
- Không mở cửa lò khi khoảng cách của mặt bạn và cửa lò quá gần trong và sau khi bật tính năng hấp. Cần thận khi mở cửa lò vì hơi nước có thể gây thương tích.
- Sau mỗi lần hấp, cần thận tháo khay xả ở phía trước lò ra. Dùng hai tay nhẹ nhàng kéo về phía trước. Sau khi đổ nước trong khay xả, rửa bằng nước xả phòng ẩm. Lau sạch nước đọng trên mặt trái của lò. Để lắp lại khay, đẩy khay trở về vị trí ban đầu trên các chân lò vi ba. (Xem trang 10)

Nguyên tắc:

- Không có công suất vi ba trong chế độ hấp ngoài chương trình.
- Dùng Khay Nướng được cung cấp, theo chú giải ở trang tiếp.
- Chế độ hấp chỉ vận hành khi cửa lò đóng.
- Luôn dùng găng tay lò nướng để lấy đồ ăn và Khay Nướng sau khi hấp vì nhiệt độ của đồ ăn và Khay Nướng rất cao.

Nguyên tắc dùng khay chứa nước

Mở nắp khay và đổ đầy nước máy vào khay (không dùng nước khoáng). Thay nắp và đặt lại trong lò. Đảm bảo nắp khay đã đóng chặt và đặt khay chắc chắn, nếu không nước có thể rò rỉ. Nên vệ sinh khay chứa nước bằng nước ấm một lần một tuần.

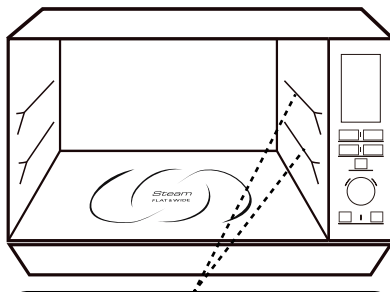


Cài đặt chức năng hấp

(tiếp tục)

Phụ kiện dùng trong lò vi sóng

Khi hấp đồ ăn trực tiếp trên Khay Nướng ở vị trí giá trên. Để hấp loại thức ăn có kích thước lớn hơn, đặt **Khay Nướng ở vị trí giá dưới**. Trong khi hấp, nước ở của thực phẩm sẽ đọng ở rãnh Khay Nướng. Để tránh bị bỏng khi tháo các phụ kiện lò vi lúc này các phụ kiện cũng như nóc và thành bên của lò vi sẽ rất nóng.



Vị trí giá trên hoặc giá dưới

Ví dụ:



Cài đặt chức năng tạo thêm hơi nước Steam Shot

Tính năng này cho phép bạn thêm hơi nước trong lúc nấu (tối đa 3 phút). Việc thêm hơi nước trong khi nấu làm tăng lượng nhiệt và hỗ trợ quá trình lên men của bánh mì, bánh ngọt và bột nhào.

Có thể sử dụng thêm hơi nước với năm chức năng - **Vi sóng, Nướng, Nướng Bánh, Nướng giòn và vi sóng + Nướng**.

Cài đặt và vận hành chương trình mong muốn.

 Hấp tự động

2. Khi được yêu cầu trong khi vận hành, giữ phím **Hấp tự động** trong vòng 2 giây, như vậy đồ ăn sẽ được hấp thêm 1 phút.

 Hấp tự động

3. Nếu bạn muốn hấp thêm 2 hoặc 3 phút nữa, nhấn phím **Hấp tự động** một hoặc hai lần trong vòng 3 giây sau bước 2. (Ấn 3 lần, thời gian sẽ lùi về 0. Nếu muốn kéo dài thời gian hấp nữa, lặp lại bước 3.)

Lưu ý:

- Không thể thực hiện tăng hơi nước ở chế độ làm nóng sơ bộ.
- Đổ nước vào khay chứa nước trước khi dùng.**
- Khi chọn tính năng hấp, biểu tượng "💧 Refill Water" sẽ xuất hiện trên màn hình để nhắc nhở đổ nước vào khay chứa nước cho đến khi lò bắt đầu hoạt động. Điều này là bình thường.
- Chương trình ban đầu vẫn được đếm lùi khi chức năng thêm hơi nước được vận hành.
- Thời gian hấp nhanh không thể vượt quá thời gian nấu còn lại.
- Nếu tăng thêm 2 hoặc 3 phút, phải nhấn phím **Hấp tự động** 2 hoặc 3 lần trong vòng 3 giây.
- Cần lau sạch nước tràn ra trong khoang lò sau khi Hấp.

Chú ý:

- Khay Nướng và xung quanh lò trở nên nóng. Dùng găng tay lò nướng.
- Khi lấy đồ ăn hoặc tháo Khay Nướng, nước nóng trên nóc lò vi có thể rơi xuống.
- Hơi nước có thể phụt ra khi mở cửa lò. Không chạm vào lò bằng tay trần nếu có hơi nước trong lò! Nguy hiểm bỏng! Dùng găng tay lò nướng.

Ví dụ về cách Sử dụng :

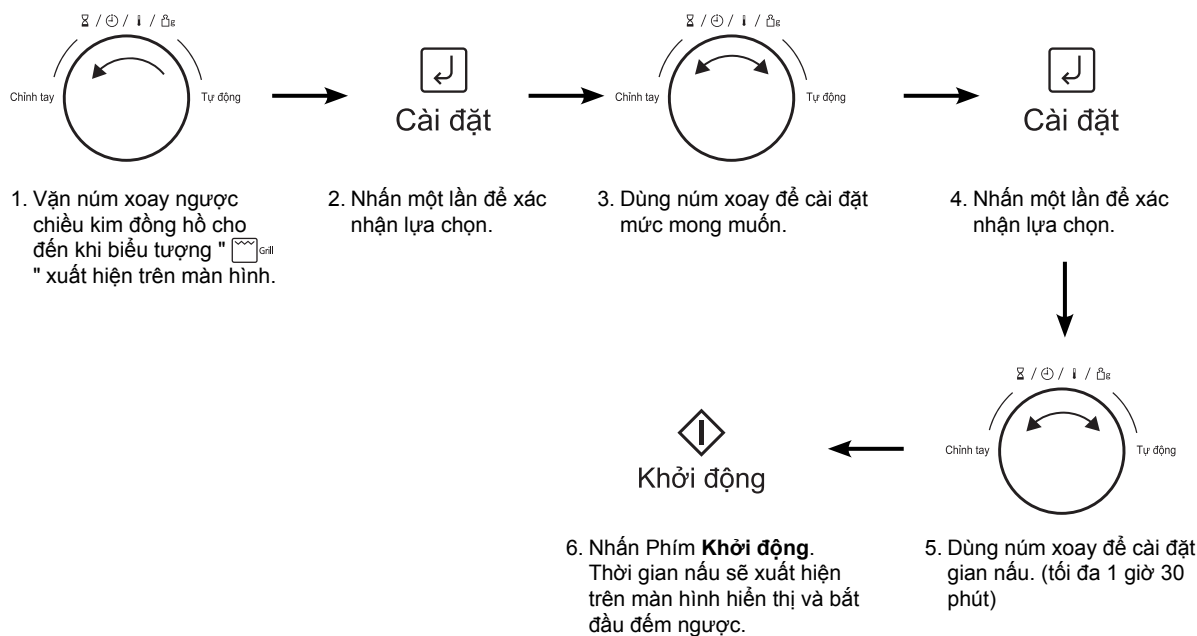
Đồ ăn	Chế độ nấu	Hấp nhanh
Bánh ngọt	Nướng Bánh	$\frac{2}{3}$ tổng thời lượng nướng thêm 3 phút hấp nhanh
Bánh mì	Nướng Bánh	$\frac{2}{3}$ tổng thời lượng nướng thêm 3 phút hấp nhanh
Bánh bông lan	Nướng Bánh	$\frac{1}{2}$ tổng thời lượng nướng thêm 3 phút hấp nhanh
Khúc bánh mì cuộn nướng	Nướng Bánh hoặc Nướng	$\frac{2}{3}$ tổng thời lượng nướng thêm 3 phút hấp nhanh

Cài đặt chức năng nướng



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

Không cần làm nóng sơ bộ trước khi nướng. Chọn cài đặt Nướng, cài đặt thời gian và khởi động lò. Thực phẩm đang được nướng thông thường cần phải được trở mặt sau hơn một nửa thời gian nướng. Khi cửa lò mở ra, chương trình sẽ bị ngừng lại. Trở mặt thực phẩm lại, đặt trở lại vào lò, đóng cửa và khởi động lại lò. Trong khi nướng, có thể mở cửa lò vào bất cứ lúc nào để kiểm tra thực phẩm.



Mức Công Suất	Thực phẩm thích hợp
Nướng 1 (CAO)	Nướng Bánh mì, bánh muffin, bánh dùng với trà, v.v.
Nướng 2 (TRUNG BÌNH)	Hải sản thái lát
Nướng 3 (THẤP)	Miếng thịt gia cầm hoặc thịt lợn

Lưu ý:

Bạn có thể thay đổi thời gian nấu trong khi nấu, nếu cần. Vận núm xoay để tăng hoặc giảm thời gian nấu. Có thể tăng/giảm thời lượng từng phút một, tối đa 10 phút. Vận núm xoay về 0 để kết thúc quá trình nấu.

Thời gian nướng:

Khi sử dụng chức năng nướng để cho các món ăn, thời gian nướng phải tương đương với thời gian nướng truyền thống. Hầu hết đều cần phải đảo giữa chừng các món ăn trong khi nướng.

Chú ý:

Khay Nướng và xung quanh lò trở nên nóng. Dùng găng tay lò nướng.

Cài đặt chức năng nướng

(tiếp tục)

Đề thức ăn vào Khay Nướng

1. Chất béo và nước ép sẽ đọng lại ở rãnh của Khay Nướng, giảm tình trạng bắn tung tóe và khói trong khi nướng.
2. Hầu hết đều cần phải đảo giữa chừng các món ăn trong khi nướng. Khi đảo các món ăn, mở cửa lò vi ba và cầm chắc Khay Nướng để tháo một cách cẩn thận.
3. Đeo găng tay lò nướng khi tháo Khay Nướng vì khay nướng, nóc và tường lò rất nóng.
4. Sau khi đảo, cho thức ăn vào lò, đóng cửa và ấn phím **Khởi động**. Lò vi ba tiếp tục tính thời gian nấu còn lại. Có thể mở cửa lò bất cứ lúc nào trong khi nướng để kiểm tra tiến trình nướng vì điều này khá an toàn.

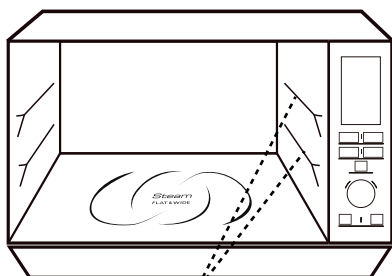
Nguyên tắc

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

Phụ kiện dùng trong lò vi sóng

Khi nướng cá, sườn hoặc các loại thực phẩm nhỏ hơn, nên đặt Khay Nướng ở vị trí giá trên. Đối với các loại thực phẩm lớn hơn, nên đặt Khay Nướng ở vị trí giá dưới. Hoặc có thể đặt thực phẩm trực tiếp lên Ví Lò bên trên đĩa chịu nhiệt.

Đặt khay lên vị trí giá trên hoặc giá dưới nếu sử dụng **Khay Nướng**.

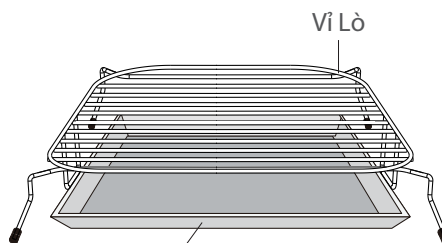


Vị trí giá trên hoặc giá dưới

Ví dụ:



Đặt **Ví Lò** lên trên tấm đáy phẳng nếu dùng Ví Lò.



Đĩa Chịu Nhiệt

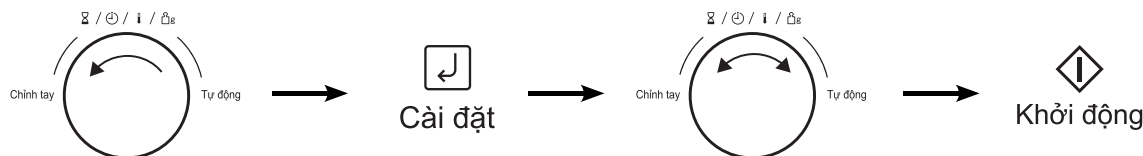
Ví dụ:



Cài đặt chức năng Nướng giòn



Nhờ thiết kế đặc biệt của khay nướng, tính năng Nướng giòn làm cho bề mặt phía trên và phía dưới của thức ăn có màu vàng sậm và giòn mà không cần đảo giữa chừng. Thức ăn sẽ có màu vàng sậm và bóng giòn mà không cần đảo. Phù hợp cho việc nướng các món ăn như hải sản, bánh mì và lát thịt.



1. Vận núm xoay ngược chiều kim đồng hồ cho đến khi biểu tượng "Crispy Grill" xuất hiện trên màn hình.
2. Nhấn một lần để xác nhận lựa chọn.
3. Dùng núm xoay để cài đặt gian nấu. (lên đến 30 phút)
4. Nhấn Phím **Khởi động**. Thời gian nấu sẽ xuất hiện trên màn hình hiển thị và bắt đầu đếm ngược.

Lưu ý:

Bạn có thể thay đổi thời gian nấu trong khi nấu, nếu cần. Vận núm xoay để tăng hoặc giảm thời gian nấu. Có thể tăng/giảm thời lượng từng phút một, tối đa 10 phút. Vận núm xoay về 0 để kết thúc quá trình nấu.

Các món gợi ý

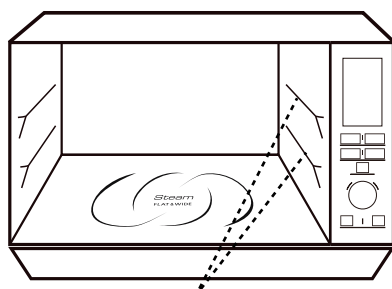
Đồ ăn	Trọng lượng	Chế độ nấu	Vị trí giá	Thời gian nấu
Pizza loại dày đông lạnh	440 gram	Nướng giòn	Dưới	10 phút
Pizza giòn và mỏng đông lạnh	335 gram	Nướng giòn	Trên	7-8 phút
Khoai tây chiên đông lạnh	200 gram	Nướng giòn	Trên	9-11 phút
Nem	200 gram	Nướng giòn	Trên	5-7 phút
Cá tẩm bột đông lạnh	255 gram (2)	Nướng giòn	Trên	6 phút

Chú ý:

Khay Nướng và xung quanh lò trở nên nóng. Dùng găng tay lò nướng.

Phụ kiện dùng trong lò vi sóng

Dùng Khay Nướng ở giá trên hoặc giá dưới.



Vị trí giá trên hoặc giá dưới

Ví dụ:

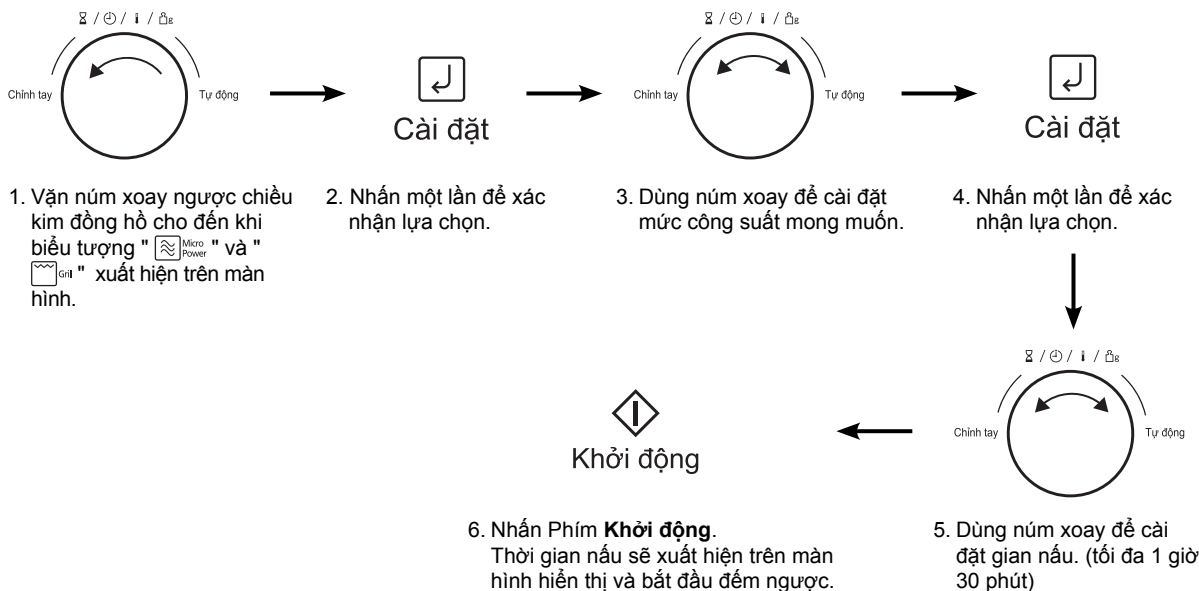


Cài đặt chức năng Kết Hợp

Cài đặt chức năng vi sóng + nướng:



Có ba mức công suất để Nấu nướng Kết Hợp. Đây là cách tốt để quay thức ăn bằng cách Kết Hợp vi sóng và nướng có hiệu quả. Phù hợp để quay gia cầm, thịt và hải sản. Chức năng này có thể đảm bảo thức ăn khi nấu vẫn giữ được độ giòn của một số loại thực phẩm. Vui lòng mở cửa lò và lật thức ăn khi nấu được một nửa thời gian rồi nấu tiếp.



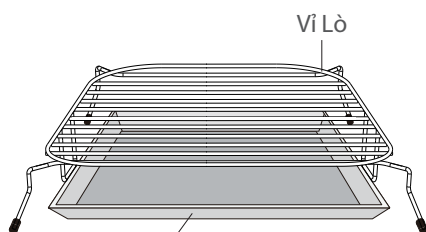
Tiếng Việt

Mức Công Suất	Vi sóng + Nướng	Thực phẩm thích hợp
Kết Hợp 1 (CAO)	Vi sóng + Nướng 1	Hải sản và bánh pudding
Kết Hợp 2 (TRUNG BÌNH)	Vi sóng + Nướng 2	Gia cầm và khoai tây
Kết Hợp 3 (THẤP)	Vi sóng + Nướng 3	Thịt dày hơn

Phụ kiện dùng trong lò vi sóng

Cho thức ăn vào đĩa chịu nhiệt có thể dùng trong lò vi ba rồi đặt đĩa trực tiếp lên đáy lò. Hoặc có thể đặt thực phẩm trực tiếp lên Ví Lò với đĩa chịu nhiệt dùng trong lò vi ba ở phía dưới.

Đặt **Vi Lò** lên trên tấm đáy phẳng nếu dùng Ví Lò.



Đĩa chịu nhiệt có thể cho vào lò vi ba.

Ví dụ:



Ví dụ:



Cho thức ăn vào đĩa chịu nhiệt có thể dùng trong lò vi ba rồi đặt đĩa trực tiếp lên đáy lò.

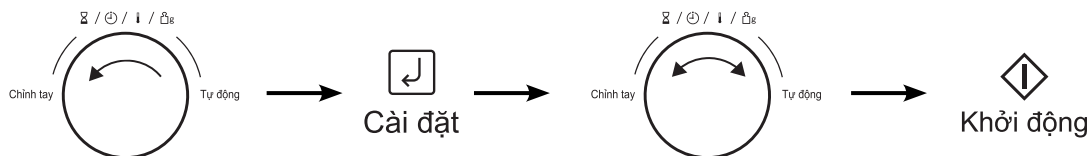
Cài đặt chức năng Kết Hợp

(tiếp tục)

Cài đặt chức năng hấp + vi sóng :



Tính năng này là phương pháp làm nóng Kết Hợp vi sóng và hấp bằng cách điều chỉnh các cài đặt. Dùng hơi nước làm chín thức ăn song song với chế độ vi sóng. Tính năng này rút ngắn thời gian nấu vì ba truyền thống và giữ độ ẩm cho món ăn.



1. Vận núm xoay ngược chiều kim đồng hồ cho đến khi biểu tượng "Steam" và "Micro" xuất hiện trên màn hình.
2. Nhấn một lần để xác nhận lựa chọn.
3. Dùng núm xoay để cài đặt gian nấu. (tối đa 30 phút)
4. Nhấn Phím **Khởi động**. Thời gian nấu sẽ xuất hiện trên màn hình hiển thị và bắt đầu đếm ngược.

Lưu ý:

1. **Đổ nước vào khay chứa nước trước khi sử dụng tính năng Hấp.**
2. Khi chọn tính năng hấp, biểu tượng "💧 Refill Water" sẽ xuất hiện trên màn hình để nhắc nhở đổ nước vào khay chứa nước cho đến khi lò bắt đầu hoạt động. Điều này là bình thường.
3. Thời gian nấu tối đa của chế độ này là 30 phút. Nếu yêu cầu thời gian nấu lâu hơn, đổ nước vào khay chứa nước và lặp lại vận hành trên cho thời gian nấu thêm.
4. Nếu trong quá trình vận hành, khay chứa nước bị cạn khô, lò vi ba sẽ ngừng hoạt động. Biểu tượng "💧 Refill Water" và "U14" sẽ xuất hiện trên màn hình. Sau khi đổ nước vào khay chứa nước và lắp lại khay vào trong lò, nhấn phím **Khởi động**. Lò vi ba sẽ ngừng hoạt động cho đến khi nước được đổ vào khay chứa nước và nhấn phím **Khởi động**.
5. Bạn có thể thay đổi thời gian nấu trong khi nấu, nếu cần. Vận núm xoay để tăng hoặc giảm thời gian nấu. Có thể tăng/giảm thời lượng từng phút một, tối đa 10 phút. Vận núm xoay về 0 để kết thúc quá trình nấu.
6. Có thể phải lau sạch nước tràn ra trong khoang lò sau khi Hấp.

Chú ý:

1. Hơi nước có thể phụt ra khi mở cửa lò. Không chạm vào lò bằng tay trần nếu có hơi nước trong lò! Nguy hiểm bỏng! Dùng găng tay lò nướng.
2. Không mở cửa lò khi khoảng cách của mặt bạn và cửa lò quá gần trong và sau khi bật tính năng hấp. Cần thận khi mở cửa lò vì hơi nước có thể gây thương tích.
3. Sau mỗi lần hấp, cần thận tháo khay xả ở phía trước lò ra. Dùng hai tay nhẹ nhàng kéo về phía trước. Sau khi đổ nước trong khay xả, rửa bằng nước xả phòng ẩm. Lau sạch nước đọng trên mặt trái của lò. Để lắp lại khay, đẩy khay trở về vị trí ban đầu trên các chân lò vi ba. (Xem trang 10)

Phụ kiện dùng trong lò vi sóng

Cho thức ăn vào đĩa chịu nhiệt có thể dùng trong lò vi ba mà không đặt nắp rồi đặt đĩa trực tiếp lên đáy lò.

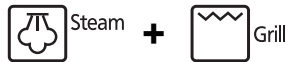
Vi dụ:



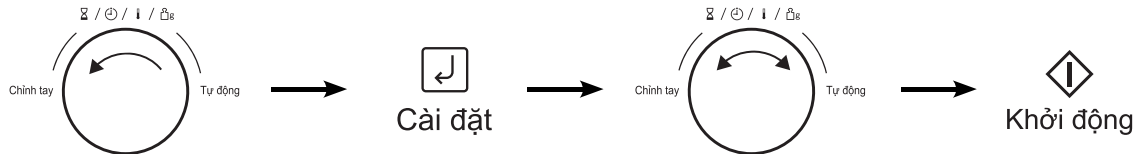
Cài đặt chức năng Kết Hợp

(tiếp tục)

Chức năng chức năng hấp + nướng:



Tính năng này là phương pháp làm nóng Kết Hợp hấp và nướng bằng cách điều chỉnh các cài đặt. Quá trình nướng và hấp diễn ra luân phiên liên tục, để giữ độ ẩm cho món ăn trong khi nướng mà thời gian nấu được rút ngắn so với cách truyền thống.



1. Vận nùm xoay ngược chiều kim đồng hồ cho đến khi biểu tượng "Steam" và "Grill" xuất hiện trên màn hình.
2. Nhấn một lần để xác nhận lựa chọn.
3. Dùng nùm xoay để cài đặt gian nấu. (lên đến 30 phút)
4. Nhấn Phím **Khởi động**. Thời gian nấu sẽ xuất hiện trên màn hình hiển thị và bắt đầu đếm ngược.

Lưu ý:

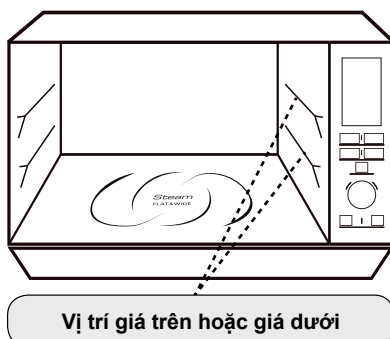
1. **Đổ nước vào khay chứa nước trước khi sử dụng tính năng Hấp.**
2. Khi chọn tính năng hấp, biểu tượng "💧 💧 Refill Water" sẽ xuất hiện trên màn hình để nhắc nhở đổ nước vào khay chứa nước cho đến khi lò bắt đầu hoạt động. Điều này là bình thường.
3. Thời gian nấu tối đa của chế độ này là 30 phút. Nếu yêu cầu thời gian nấu lâu hơn, đổ nước vào khay chứa nước và lặp lại vận hành trên cho thời gian nấu thêm.
4. Nếu trong quá trình vận hành, khay chứa nước bị cạn khô, lò vi ba sẽ ngừng hoạt động. Biểu tượng "💧 💧 Refill Water" và "U14" sẽ xuất hiện trên màn hình. Sau khi đổ nước vào khay chứa nước và lắp lại khay vào trong lò, nhấn phím **Khởi động**. Lò vi ba sẽ ngừng hoạt động cho đến khi nước được đổ vào khay chứa nước và nhấn phím **Khởi động**.
5. Bạn có thể thay đổi thời gian nấu trong khi nấu, nếu cần. Vận nùm xoay để tăng hoặc giảm thời gian nấu. Có thể tăng/giảm thời lượng từng phút một, tối đa 10 phút. Vận nùm xoay về 0 để kết thúc quá trình nấu.
6. Có thể phải lau sạch nước tràn ra trong khoang lò sau khi Hấp.

Chú ý:

1. Khay Nướng và xung quanh lò trở nên nóng. Dùng găng tay lò nướng.
2. Khi lấy đồ ăn hoặc tháo Khay Nướng, nước nóng trên nóc lò vi ba có thể rơi xuống.
3. Hơi nước có thể phụt ra khi mở cửa lò. Không chạm vào lò bằng tay trần nếu có hơi nước trong lò! Nguy hiểm bỏng! Dùng găng tay lò nướng.
4. Không mở cửa lò khi khoảng cách của mặt bạn và cửa lò quá gần trong và sau khi bật tính năng hấp. Cần thận khi mở cửa lò vì hơi nước có thể gây thương tích.
5. Sau mỗi lần hấp, cần thận tháo khay xả ở phía trước lò ra. Dùng hai tay nhẹ nhàng kéo về phía trước. Sau khi đổ nước trong khay xả, rửa bằng nước xả phòng ẩm. Lau sạch nước đọng trên mặt trái của lò. Để lắp lại khay, đẩy khay trở về vị trí ban đầu trên các chân lò vi ba. (Xem trang 10)

Phụ kiện dùng trong lò vi sóng

Khi nướng cá, sườn hoặc các loại thực phẩm nhỏ hơn, nên đặt Khay Nướng ở vị trí giá trên. Đối với các loại thực phẩm lớn hơn, nên đặt Khay Nướng ở vị trí giá dưới.



Vị trí giá trên hoặc giá dưới

Ví dụ:



Cài đặt chức năng nướng bá



Oven

Preheat



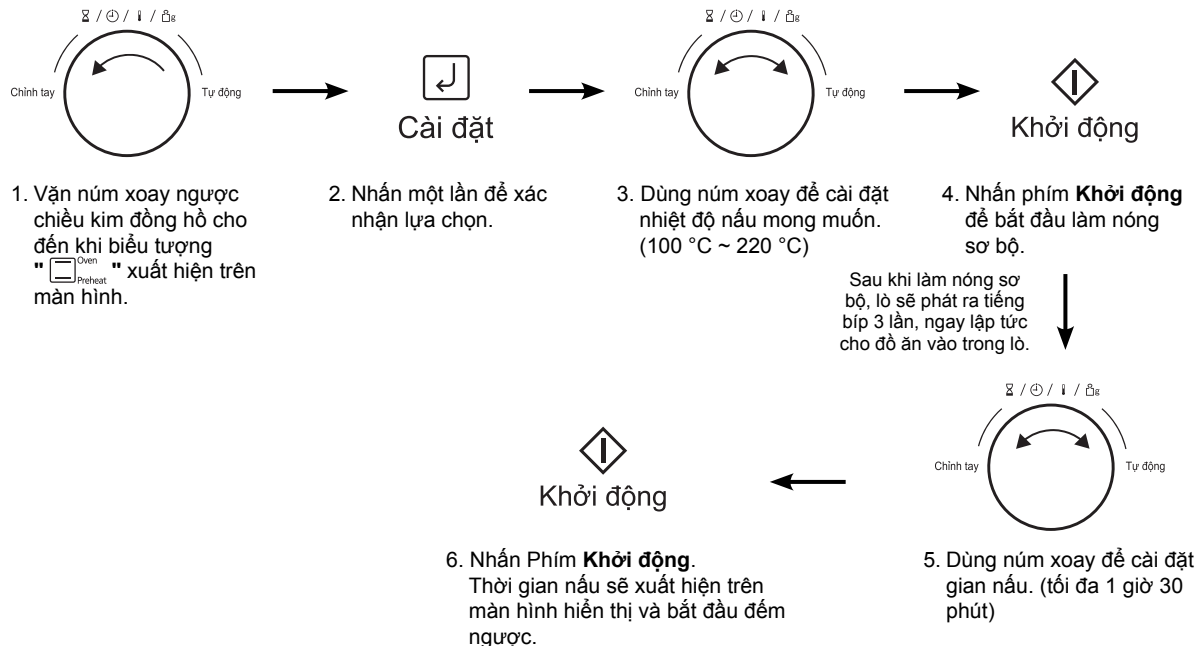
Oven

Without Preheat

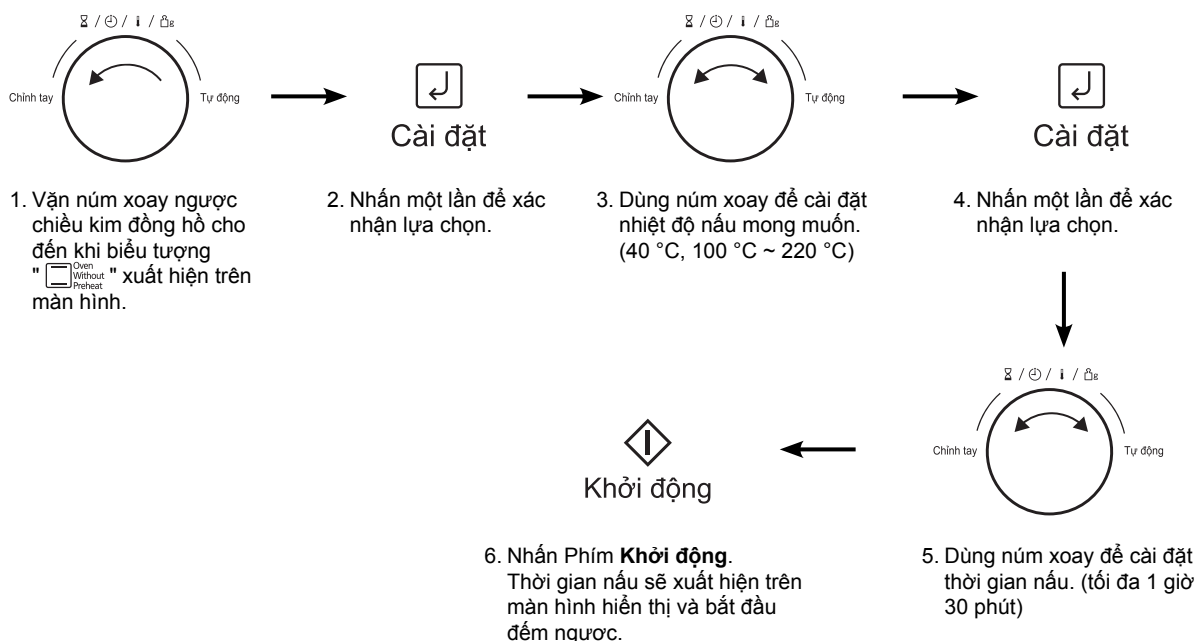
Cài đặt chức năng nướng bánh

Lò vi ba được dùng ở chế độ Nướng Bánh yêu cầu lượng nhiệt ở cả bên trên và dưới đáy lò. Để thu được kết quả tốt, luôn cho đồ ăn vào lò được làm nóng sơ bộ. Đặt Khay Nướng lên vị trí giá trên hoặc giá dưới nếu sử dụng chế độ Nướng Bánh. Không làm nóng sơ bộ ở chế độ Nướng Bánh khi đã cho Khay Nướng vào.

Có làm nóng sơ bộ:



Không có làm nóng sơ bộ:



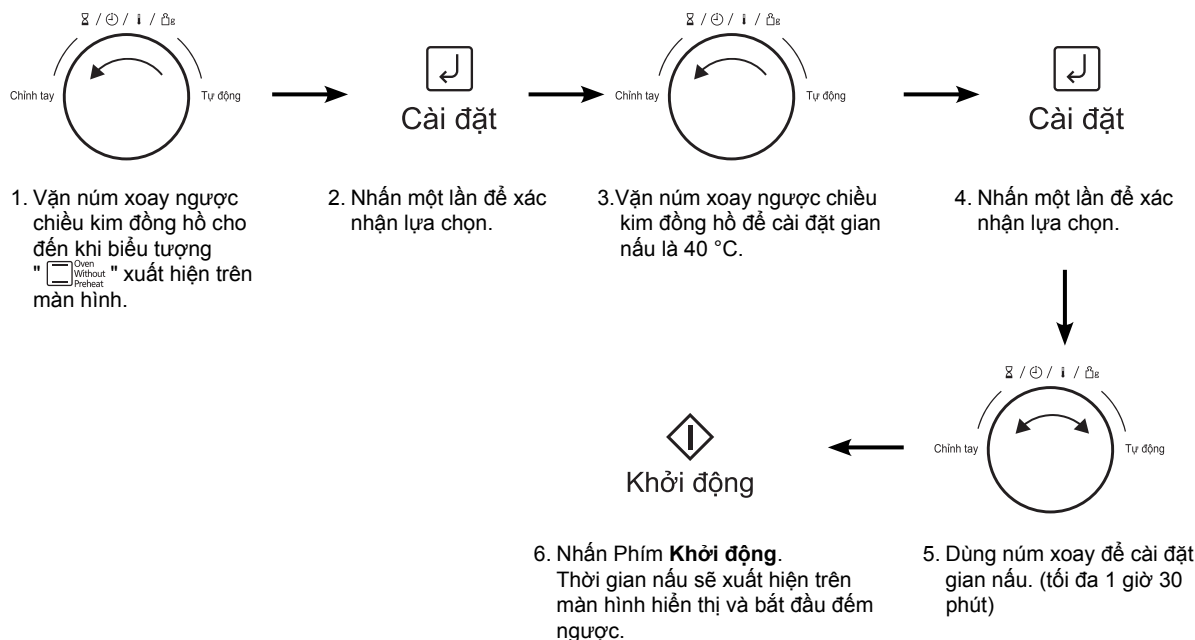
Cài đặt chức năng nướng bá



Cài đặt chức năng lên men

(Chức năng lên men được dùng để lên men bột nhào, ví dụ như để bánh pizza hoặc bột nhào của bánh khi làm bánh mì.)

Tính năng này cho phép lên men thực phẩm ở 40 °C.



Lưu ý:

- Lò khởi động ở nhiệt độ 150 °C.
- Kéo cửa lò xuống để mở cửa lò vì nếu nhấn phím Ngừng/Cài đặt lại chương trình có thể bị hủy.
- Không thể làm nóng lò sơ bộ ở nhiệt độ 40 °C.
- Bạn có thể thay đổi thời gian nấu trong khi nấu, nếu cần. Vận núm xoay để tăng hoặc giảm thời gian nấu. Có thể tăng/giảm thời lượng từng phút một, tối đa 10 phút. Vận núm xoay về 0 để kết thúc quá trình nấu.
- Nhấn Phím Khởi động một lần để cho biết Nhiệt độ trên cửa sổ màn hình. Trong khi Nhiệt độ trên cửa sổ màn hình, Dùng núm xoay để thay đổi thời Nhiệt.
- Lò sẽ giữ nhiệt độ làm nóng sơ bộ đã chọn trong khoảng 30 phút. Nếu không có đồ ăn trong lò hoặc không cài đặt thời gian nấu, lò sẽ tự động hủy chương trình nấu và trở về hiển thị dấu hai chấm hoặc giờ.
- Khay Nướng và xung quanh lò trở nên nóng. Dùng găng tay lò nướng.

Nguyên tắc đối với nhiệt độ lò

Để thu được kết quả tốt, luôn cho đồ ăn vào lò được làm nóng sơ bộ.

Nên nhớ để giảm bớt chương trình có nhiệt độ thường dùng nhất, lò sẽ khởi động ở 150 °C và đến từ giai đoạn 10 °C đến 220 °C, hoặc có thể vận ngược chiều kim đồng hồ để chọn 40 °C và 100 °C. Thông thường không bọc thực phẩm khi nấu - trừ trường hợp được nêu ra trong hướng dẫn và công thức nấu ăn. Bạn nên quay Khay Nướng 180° khi đã nấu được 2/3 thời gian để món ăn chín đều.

Nhiệt độ °C	Ví dụ về cách Sử dụng (Giá dưới)
40 °C	Lên men bột nhào bánh mì hoặc pizza.
150/160 °C	Bánh hạnh nhân.
160/170 °C	Thịt hầm, bánh tart nhỏ, bánh quy
180 °C	Bánh cupcake truyền thống kiểu Anh, thỏ thịt, bánh bông lan cuộn.
190 °C	Nướng cháy cạnh, mì ống phẳng (lasagne), miếng bánh nướng,
200 °C	Ốt nhồi, bánh mì vòng.
210 °C	gà, bánh muffin.
220 °C	Rau cuộn, bánh mì, bánh mì tỏi, nướng khoai tây, nướng pizza.

Chú ý:

Khay Nướng và xung quanh lò trở nên nóng. Dùng găng tay lò nướng.

Cài đặt Nướng Bánh

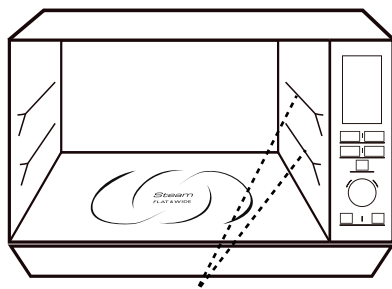
(tiếp tục)

Phụ kiện dùng trong lò vi sóng

Ở chế độ này, bạn có thể nấu các món ăn trực tiếp trên Khay Nướng ở vị trí giá trên và giá dưới. Hoặc đặt thức ăn vào hộp nướng bằng kim loại tiêu chuẩn và dụng cụ dùng cho lò vi ba lên trên Khay Nướng ở vị trí giá dưới. Hoặc có thể đặt thực phẩm trực tiếp lên Ví Lò phía trên đĩa chịu nhiệt. Không đặt hộp sắt hoặc hộp chứa dùng cho lò vi ba trực tiếp lên đáy lò ở chế độ Nướng Bánh.

Có thể sử dụng Khay Nướng như một đĩa nướng để nướng khoai tây hoặc rau và Nướng Bánh cupcake truyền thống ở Anh, bánh mì vòng và bánh quy. Chế độ này cũng rất phù hợp để hâm nóng các món bánh nướng đã được làm nóng sơ bộ.

Đặt khay lên vị trí giá trên hoặc giá dưới nếu sử dụng **Khay Nướng**.



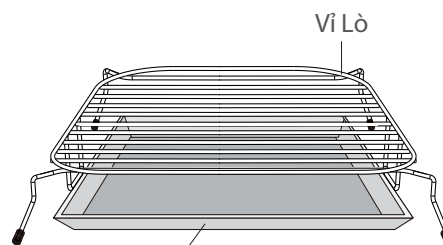
Vị trí giá trên hoặc giá dưới

Ví dụ:

Nướng Bánh: Khay Nướng ở vị trí giá dưới.



Đặt **Ví Lò** lên trên tấm đáy phẳng nếu dùng Ví Lò.



Đĩa Chịu Nhiệt

Ví dụ:

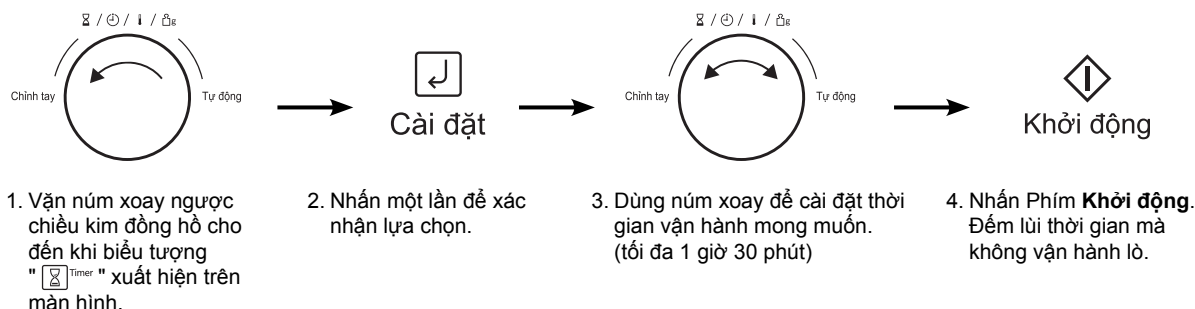


Tiếng Việt

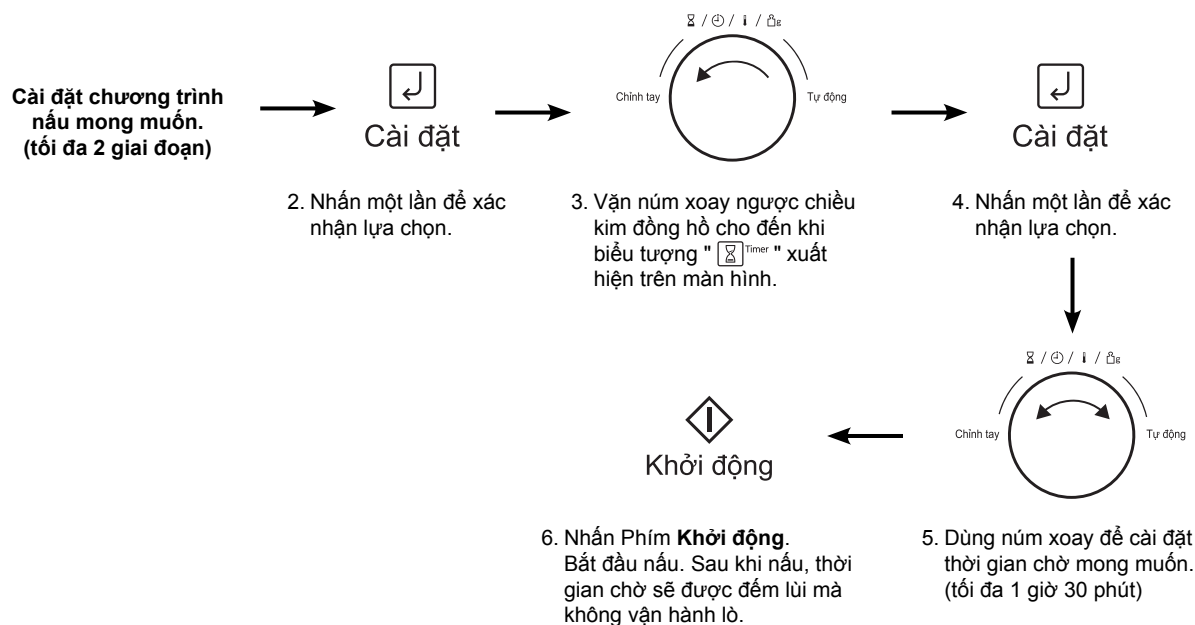
Cài đặt hẹn giờ (Đồng hồ bấm giờ / Thời gian chờ / Hẹn giờ khởi động) Timer

Tính năng này cho phép bạn lập trình lò vi sóng làm đồng hồ hẹn giờ trong bếp. Nó còn có thể được dùng để lập trình thời gian chờ sau khi nấu xong hoặc để lập trình thời gian chờ.

Để cài đặt Đồng hồ bấm giờ:



Để đặt Thời Gian Chờ:

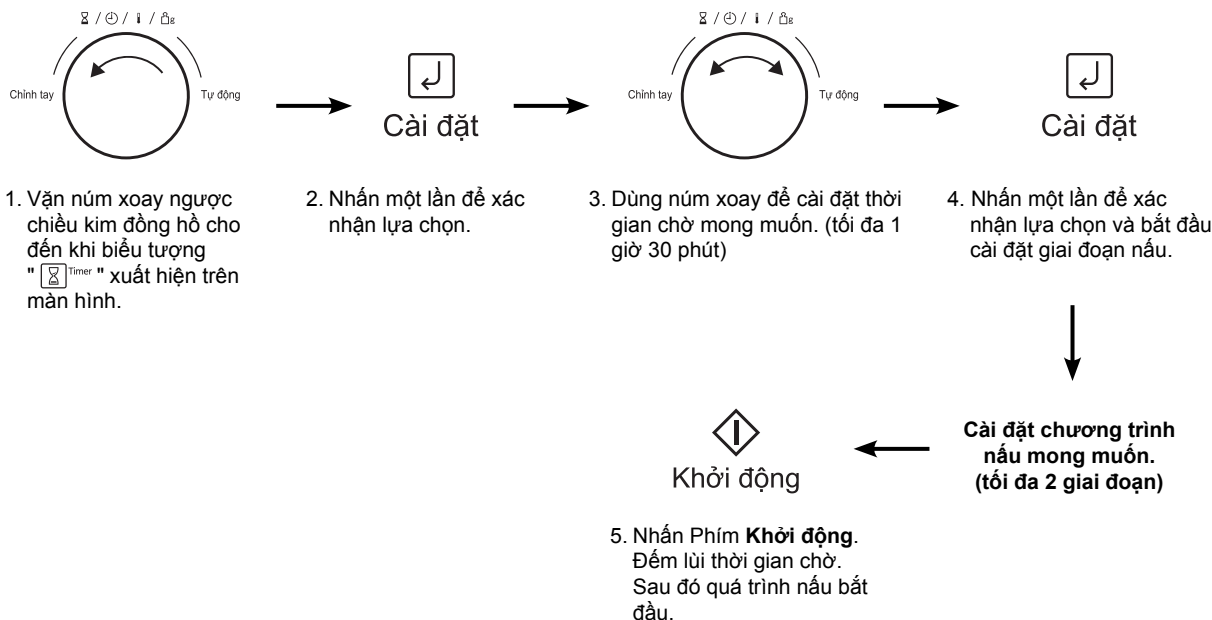


Tiếng Việt

Cài đặt hẹn giờ

(tiếp tục)

Đề Hẹn Giờ Khởi động:



Lưu ý:

- Thời gian hiển thị trên cửa sổ sẽ tiếp tục được đếm lùi dù cửa lò mở trong khi vận hành chức năng Đồng hồ bấm giờ, Thời gian chờ, Hẹn giờ khởi động.
- Không thể lập trình đồng thời Thời gian chờ và Hẹn giờ khởi động với chức năng tự động, Nướng Bánh và Nướng giòn. Điều này nhằm ngăn cản nhiệt độ bắt đầu của thức ăn khởi quá trình lên men trước khi rã đông hoặc nấu lại. Việc thay đổi nhiệt độ bắt đầu có thể mạng lại kết quả sai.
- Sử dụng Thời gian chờ hoặc Hẹn giờ khởi động, có thể cài đặt tối đa 2 giai đoạn công suất.

Cài đặt làm nóng sơ bộ cảm biến



Sensor Reheat

Tính năng làm nóng sơ bộ cảm biến sử dụng cảm biến IR trong khoang lò để phát hiện nhiệt độ bề mặt của thức ăn trong lò vi ba để cân bằng nhiệt độ và thời gian hâm nóng. Tính năng này có thể nấu thức ăn mà không cần cài đặt thời gian và công suất, mà chỉ dựa theo nhiệt độ cài đặt. Nhiệt độ từ $-10\sim 90^{\circ}\text{C}$. Trọng lượng nên là 100-500 g.



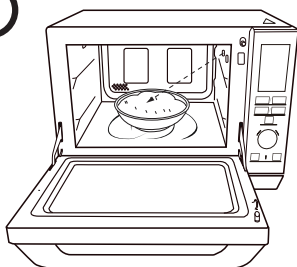
1. Nhấn một lần.
Biểu tượng "Sensor Reheat" và "1" sẽ xuất hiện trên màn hình.

2. Dùng núm xoay để cài đặt nhiệt độ cần thiết.

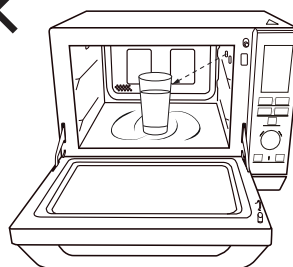
3. Nhấn một lần. Nhiệt độ cài đặt sẽ hiển thị. Sau khi để cảm biến phát hiện được một lát, nhấn phím **Hâm nóng** và nhiệt độ hiện tại tương đối sẽ hiện ra trên màn hình khoảng 3 giây. (không cần thiết phải có bước này)

Vì cảm biến IR nằm ở góc trên cùng của bên thành lò, nếu cảm biến phát hiện sai nhiệt độ bề mặt của thực phẩm hoặc chất lỏng, nhiệt độ được phát hiện sẽ trái ngược với nhiệt độ thực. Vì vậy, không nên sử dụng đồ chứa hình trụ cổ hẹp khi hâm nóng thức ăn hoặc chất lỏng, đáng trụ của đồ chứa sẽ ngăn tia hồng ngoại xuyên qua gây ra phát hiện sai. Để thu được kết quả tốt nhất, hãy thực hiện các bước sau:

1. Khi hâm nóng thức ăn dạng rắn, mở nắp hoặc đựng thức ăn trong đồ dạng dẹt, trọng lượng thức ăn tối thiểu là 100 g.
2. Khi hâm nóng chất lỏng, tránh dùng đồ chứa hình trụ cổ hẹp và chất lỏng dưới 200 ml.

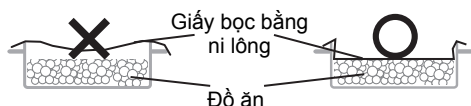


Cảm biến IR phát hiện đúng nhiệt độ thức ăn.



Cảm biến IR phát hiện sai nhiệt độ thức ăn, do thành của đồ chứa ngăn cách tia hồng ngoại và thức ăn.

3. Cài đặt mặc định là 70°C khi cắm nguồn điện cho lò. Từ lần thứ 2 trở đi, cài đặt mặc định sẽ chuyển thành cài đặt trước đó nếu nhiệt độ trong khoảng $55\sim 75^{\circ}\text{C}$.
4. "HQT" sẽ hiển thị nếu nhiệt độ thức ăn được đo cao hơn nhiệt độ đã cài đặt.
5. Sau khi hâm nóng, khuấy trước khi dùng.
6. Đặt đồ chứa vào giữa tấm đáy phẳng.
7. Nên bọc chặt thức ăn bằng giấy bọc bằng ni lông, nếu không, sẽ không thể kiểm tra được nhiệt độ của thức ăn. Nếu giấy bọc bằng ni lông thừa ra, đảm bảo phần thừa được úp xuống dưới.



8. Cảm biến không thể phát hiện thực phẩm nhẹ hơn 100 g.
9. Nếu nhiệt độ khoang lò quá cao, tính năng hâm nóng bằng cảm biến sẽ không hoạt động. Cửa sổ hiển thị sẽ xuất hiện "HQT". Tính năng hâm nóng bằng cảm biến sẽ lại hoạt động cho đến khi "HQT" biến mất.
10. Nhiệt độ thực có thể khác so với nhiệt độ yêu cầu. Nhiệt độ thực đo được phụ thuộc vào nhiệt độ khoang lò, độ đặc của thức ăn, hộp chứa, vị trí đặt thức ăn, v.v.
11. Tránh dùng đồ chứa hình trụ có cổ hẹp khi sử dụng chức năng hâm nóng bằng cảm biến.

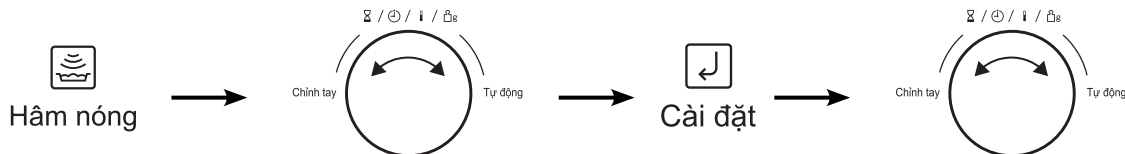
Tiếng Việt

Cài đặt hâm nóng bằng cảm biến (đồ uống)



Sensor Reheat

Chức năng này giúp bạn hâm nóng đồ uống (cà phê, trà, v.v) ở nhiệt độ phòng hoặc nhiệt độ ngăn mát mà không cần cài đặt thời gian và công suất, chỉ cần dựa trên nhiệt độ cài đặt. Nhiệt độ trong khoảng 40~70°C.



1. Nhấn hai lần.
Biểu tượng "Sensor Reheat" và "2" sẽ xuất hiện trên màn hình.

2. Dùng núm xoay để cài đặt phần ăn mong muốn. Số và "serv" sẽ xuất hiện trên màn hình. (1 ~ 4 serv)

3. Nhấn một lần để xác nhận lựa chọn.

4. Dùng núm xoay để cài đặt nhiệt độ cần thiết.



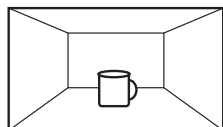
Khởi động

5. Nhấn một lần. Nhiệt độ cài đặt sẽ hiển thị. Sau khi để cảm biến phát hiện được một lát, nhấn phím **Hâm nóng** và nhiệt độ hiện tại tương đối sẽ hiển thị trên màn hình khoảng 3 giây. (không cần thiết phải có bước này)

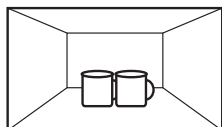
Lưu ý:

- Đối với đồ uống, hâm nóng từ 1-4 cốc (200 ml/cốc). Sau khi hâm nóng, đảo nhẹ. Không đóng nắp hoặc bọc đồ uống. Sắp xếp đồ chứa như hình minh họa.
- Tránh dùng đồ chứa hình trụ cổ hẹp và chất lỏng dưới 200 ml.
- Nếu nhiệt độ khoang lò quá cao, tính năng hâm nóng bằng cảm biến sẽ không hoạt động. Cửa sổ hiển thị sẽ xuất hiện "HĐT". Tính năng hâm nóng bằng cảm biến sẽ lại hoạt động cho đến khi "HĐT" biến mất.

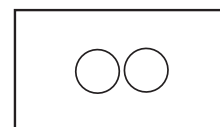
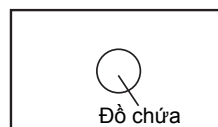
1 cốc



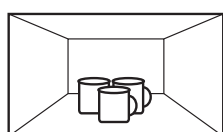
2 cốc



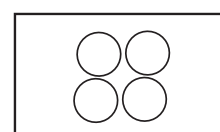
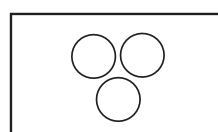
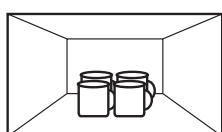
cửa lò
vị trí



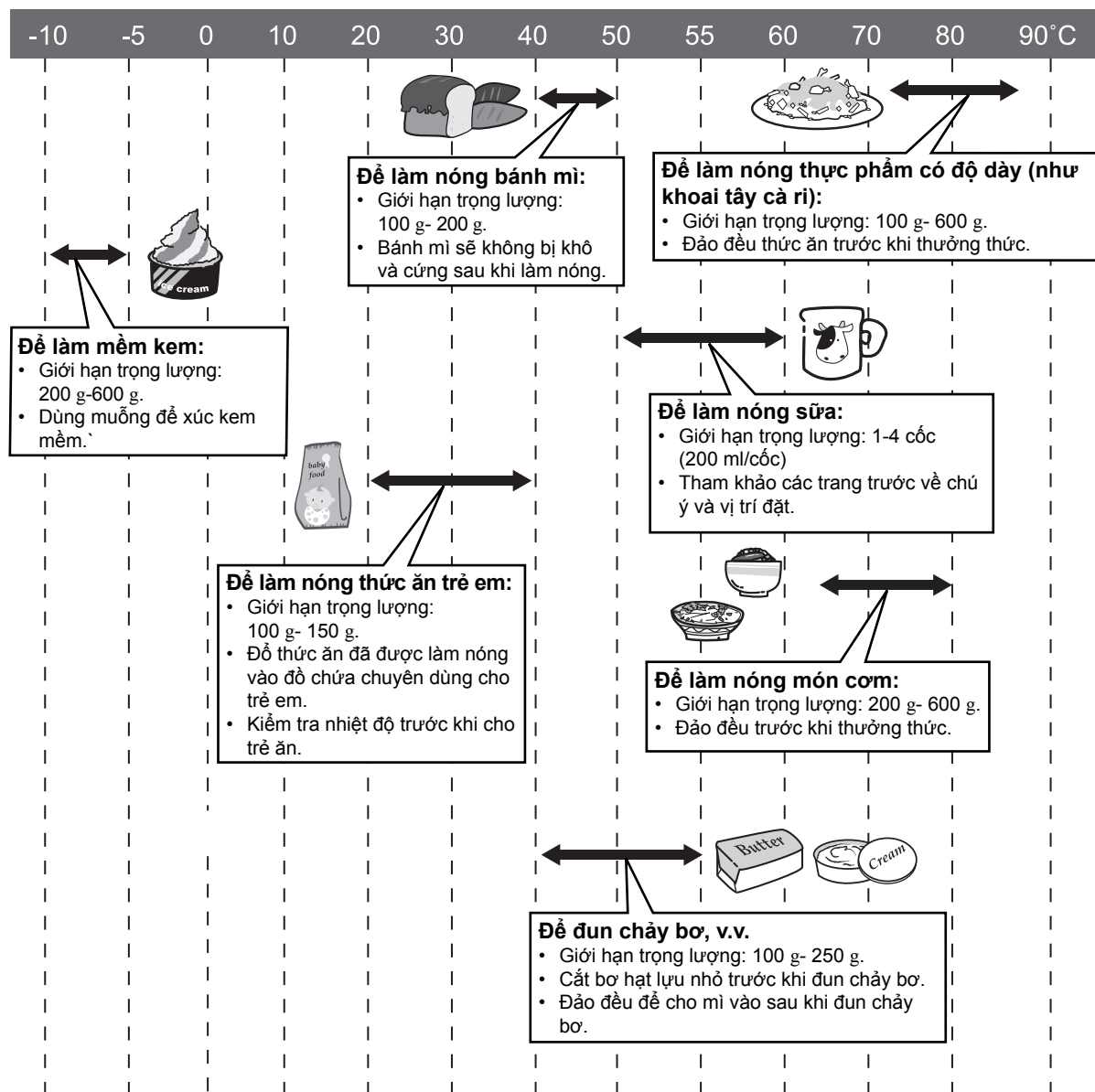
3 cốc



4 cốc



Cài đặt hâm nóng (Gợi ý nhiệt độ của thức ăn)



Tiếng Việt

Lưu ý:

- Nhiệt độ làm nóng thức ăn bên trên chỉ mang tính chất tham khảo.
- Nhiệt độ khi hâm nóng sữa không được vượt quá 60 °C. Nếu không, sữa sẽ sôi và bắn tung tóe.

Cài đặt hâm nóng bằng hơi nước

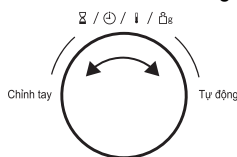


Steam Reheat

Bạn có thể dùng tính năng này để hâm nóng cơm, món ăn mà không cần cài đặt thời gian và công suất. Trọng lượng thức ăn nên dùng là 100-500 g.



Hâm nóng



Khởi động

1. Nhấn 3 lần. Biểu tượng "Steam Reheat" và "3" sẽ xuất hiện trên màn hình.
2. Chọn "Nhiều hơn/tiêu chuẩn/ít hơn".
Vặn núm xoay để chọn "Nhiều hơn/tiêu chuẩn/ít hơn".
Đối với 100~250 g, hãy chọn Ít hơn để hâm nóng.
Đối với 250~350 g, hãy chọn Tiêu chuẩn để hâm nóng.
Đối với 350~500 g, hãy chọn Nhiều hơn để hâm nóng.
3. Nhấn Phím **Khởi động**.

Trong khi cảm biến phát hiện, "----" sẽ nhấp nháy trên cửa sổ màn hình. Sau khi phát hiện xong, lò sẽ đếm ngược thời gian nấu.

Tiếng Việt

	Nhiều hơn	Tiêu chuẩn	Ít hơn
Hiển Thị	— — — — — +	— — — — — +	— — — — — +

Hâm nóng cơm

- Phù hợp để hâm nóng cơm.
- Đảo cơm và rót nước vào trong khay chứa nước trước khi hâm nóng.
- Không đóng nắp hoặc bọc.
- Đảo lại lần nữa trước khi ăn.

Hâm nóng thức ăn

- Phù hợp để hâm nóng thức ăn.
- Đảo thức ăn và rót nước vào trong khay chứa nước trước khi hâm nóng.
- Không đóng nắp hoặc bọc.
- Đảo lại lần nữa trước khi ăn.

Lưu ý:

1. **Đổ nước vào khay chứa nước trước khi sử dụng tính năng Hấp.**
2. Khi chọn tính năng hấp, biểu tượng "💧 💧 Refill Water" sẽ xuất hiện trên màn hình để nhắc nhở đổ nước vào khay chứa nước cho đến khi lò bắt đầu hoạt động. Điều này là bình thường.
3. Nếu trong quá trình vận hành, khay chứa nước bị cạn khô, lò vi ba sẽ ngừng hoạt động. Biểu tượng "💧 💧 Refill Water" và "U14" sẽ xuất hiện trên màn hình. Sau khi đổ nước vào khay chứa nước và lắp lại khay vào trong lò, nhấn phím **Khởi động**. Lò vi ba sẽ ngừng hoạt động cho đến khi nước được đổ vào khay chứa nước và nhấn phím **Khởi động**.
4. Có thể phải lau sạch nước tràn ra trong khoang lò sau khi Hấp.
5. Tính năng này chỉ phù hợp với thức ăn chín.
6. Không phù hợp để hâm nóng thức ăn ở dạng lỏng.
7. Có thể hâm nóng thực phẩm đông lạnh, trừ thực phẩm dày.
8. Nếu nhiệt độ của khoang lò quá cao, có thể không sử dụng được tính năng hâm nóng bằng hơi nước. Màn hình cửa sổ sẽ hiển thị "H₀ E". Có thể bật lại tính năng hâm nóng bằng hơi nước cho đến khi "H₀ E" biến mất.
9. Không hâm nóng các loại thực phẩm khác nhau cùng một lúc.

Chú ý:

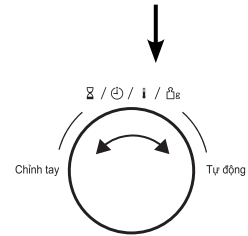
1. Hơi nước có thể phụt ra khi mở cửa lò. Không chạm vào lò bằng tay trần nếu có hơi nước trong lò! Nguy hiểm bỏng! Dùng găng tay lò nướng.
2. Không mở cửa lò khi khoảng cách của mặt bạn và cửa lò quá gần trong và sau khi bật tính năng hấp. Cần thận khi mở cửa lò vì hơi nước có thể gây thương tích.
3. Sau mỗi lần hấp, cần thận tháo khay xả ở phía trước lò ra. Dùng hai tay nhẹ nhàng kéo về phía trước. Sau khi đổ nước trong khay xả, rửa bằng nước xả phòng ẩm. Lau sạch nước đọng trên mặt trái của lò. Để lắp lại khay, đẩy khay trở về vị trí ban đầu trên các chân lò vi ba. (Xem trang 10)



Defrost

 Cài đặt

4. Nhấn một lần để xác nhận lựa chọn.



5. Dùng núm xoay để nhập thời gian nấu. (tối đa 1 giờ 30 phút)

1. Nên mở cửa lò và lấy ra những phần đã ra đông trong thời gian vận hành. Lật, khuấy hoặc sắp xếp lại những phần vẫn còn đông đá.
2. Tham khảo bảng ră đông ở trang 46 để biết thêm chi tiết về thời gian ră đông.

 Turbo Defrost


Khởi động

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

1. Có thể dùng chế độ Rã đông nhanh để rã đông nhiều miếng thịt xắt, gia cầm và cá theo trọng lượng. Lò sẽ xác định thời gian rã đông và các mức công suất. Khi lò được lập trình, thời gian rã đông sẽ xuất hiện trên màn hình. Để có kết quả tốt nhất, trọng lượng tối thiểu khuyến nghị nên là 0,2 kg.
2. CÁC MÓN QUAY KHÔNG BỒ XƯƠNG như Sườn Bò Quay có ít cơ hơn các loại thịt quay bỏ xương cùng trọng lượng. Do vậy, đối với các loại thịt quay không bỏ xương nặng hơn 2 kg thì giảm trọng lượng xuống 0,5 kg. Còn với các loại dưới 2 kg thì giảm 0,25 kg.
3. Lật thực phẩm, lấy thực phẩm đã rã đông ra và đẩy phần rìa mỏng /xương béo của món nướng bằng lớp phủ khi có tiếng còi kêu giữa quá trình nấu.
4. Nếu "HUE" xuất hiện trên cửa sổ hiển thị, nhiệt độ lò quá cao từ lần vận hành trước và không thể cài đặt chương trình tự động. Vẫn có thể cài đặt bằng tay thời gian và chế độ.

2016/9/9 15:30:34

Cách thức rã đông

Chuẩn Bị Cấp Đông

Chất lượng đồ ăn nấu xong tùy thuộc chất lượng đồ ăn trước khi đông lạnh, cách đông lạnh, cách rã đông và số lần thực hiện. Vì thế mua thực phẩm tươi và chất lượng cao là quan trọng. Và làm đông lạnh chúng ngay lập tức. Màng nhựa dày, gói, giấy gói lạnh và thịt đã được đóng kín trước khi bán đều có thể bảo quản trong tủ lạnh trong một thời gian.

Lưu ý: Hãy bỏ lá nhôm nếu bao bì được làm bằng nhôm để ngăn hồ quang. Đồ ăn trong tủ lạnh nên được giữ dưới 18 °C. (ít nhất 24 giờ trong tủ lạnh trước khi rã đông.)

Lưu ý:

1. Khi đông lạnh thịt lợn, thịt gia cầm và cá hoặc hải sản, phải rải đều thực phẩm và bọc thành hình vuông 2,5- 5 cm hoặc hình tròn.
2. Hãy làm sạch cả con gà trước khi làm đông lạnh. (Bạn có thể làm đông riêng cho ruột.) Làm sạch cả con gà và để ráo nước. Bọc chân và đuôi.
3. Loại bỏ tất cả không khí và niêm phong kín một cách cẩn thận. Dán nhãn gói với loại và miếng thịt, ngày và trọng lượng.

Rã đông nhanh

Tính năng rã đông nhanh vận hành dựa theo trọng lượng thực phẩm. Phần lớn các thực phẩm dạng miếng như gà, thịt và cá có thể được rã đông dễ dàng bằng cách sử dụng chức năng này. Cài đặt núm xoay cho trọng lượng dựa trên trọng lượng thực của thực phẩm và lò vi ba sẽ tự động cài đặt thời gian và công suất. Thời gian rã đông sau khi cài đặt sẽ xuất hiện trên cửa sổ hiển thị. Các thực phẩm được liệt kê trong bảng dưới đây là phù hợp nhất với chức năng rã đông nhanh. Trọng lượng tối thiểu là 0,1 kg và tối đa là 3 kg để có được kết quả tốt nhất.

Thực phẩm	Trọng lượng tối đa dành cho thực phẩm
Cuộn thịt, gà, sườn	2 kg
Thịt bò, thịt cừu, gà nguyên con	3 kg
Cá nguyên con, sò, tôm và thăn cá	1 kg

Mẹo cho rã đông hơi nước

Thịt có xương.

Ví dụ, nếu thịt có xương có trọng lượng bằng với thịt không xương, lượng thịt có trong thịt có xương sẽ nhẹ hơn thịt nguyên. Vì vậy, trừ đi 0,5 kg với 2 kg thịt có xương để rã đông tốt hơn và 0,2 kg - 0,3 kg với thịt có xương dưới 2 kg.

Hai tiếng bip

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

Nguyên tắc rã đông

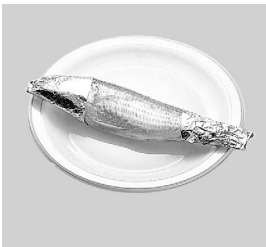
Để rã đông đều, lật chuyển vị trí của thực phẩm trong vật chứa khi đang rã đông.



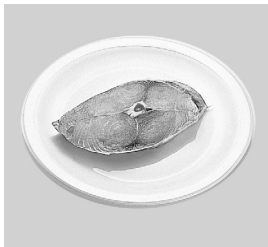
Bỏ bao bì của thịt sống và đặt thịt lên đĩa.



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



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

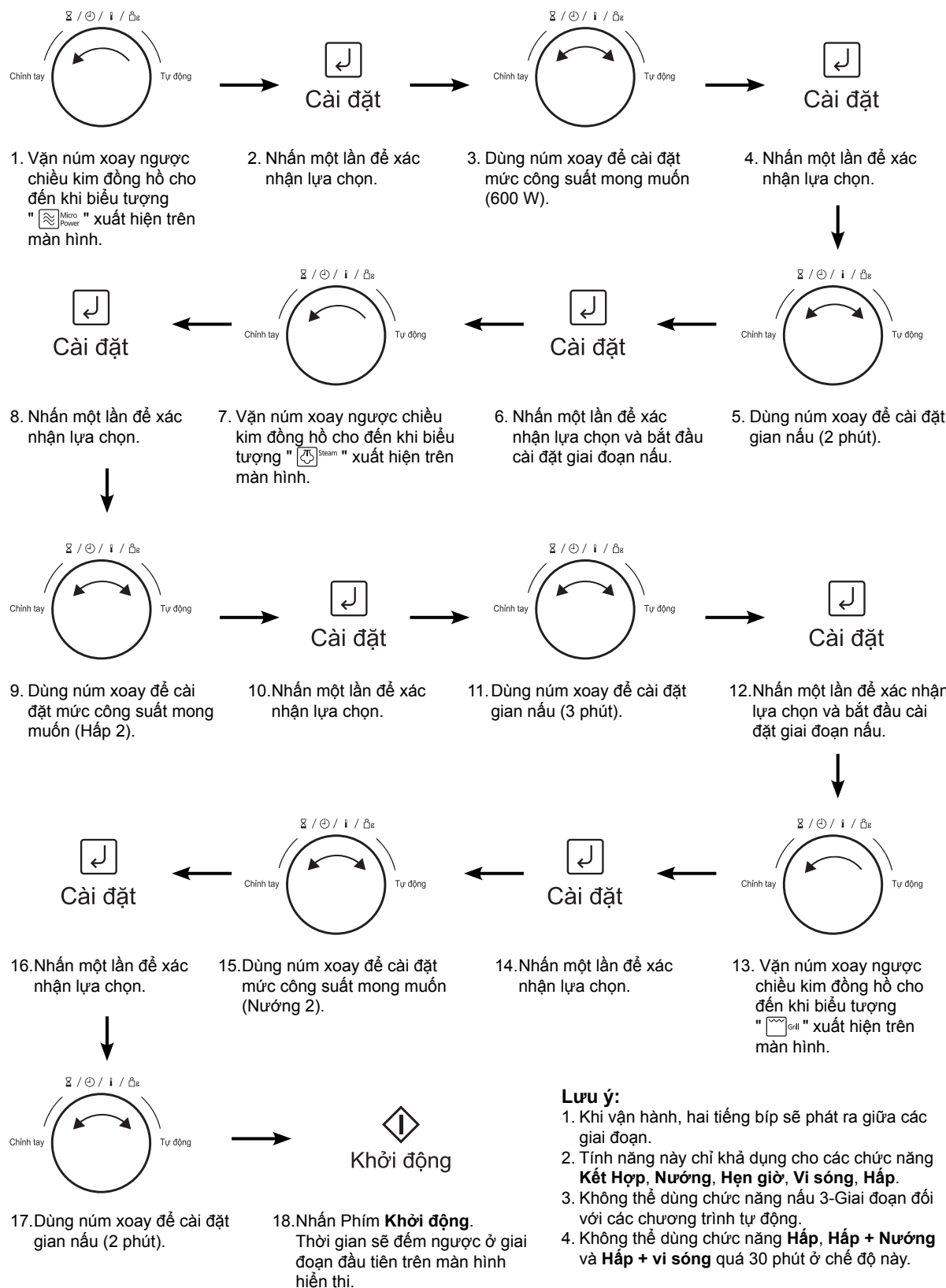


Bỏ bao bì của miếng phi lê cá và đặt lên đĩa.

Cài Đặt 3-Giai Đoạn

Tính năng này cho phép vận hành chương trình 3-Giai Đoạn liên tiếp.

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



Tiếng Việt

Lưu ý:

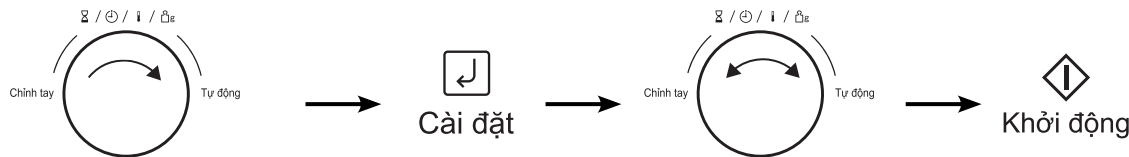
- Khi vận hành, hai tiếng bip sẽ phát ra giữa các giai đoạn.
- Tính năng này chỉ khả dụng cho các chức năng **Kết Hợp, Nướng, Hẹn giờ, Vi sóng, Hấp**.
- Không thể dùng chức năng nấu 3-Giai đoạn đối với các chương trình tự động.
- Không thể dùng chức năng **Hấp, Hấp + Nướng** và **Hấp + vi sóng** quá 30 phút ở chế độ này.

Cài đặt nấu tự động (Phương pháp 1)

Tính năng này cho phép bạn đặt một số thực đơn thông thường với các trọng lượng khác nhau. Nó sẽ tự động nấu mà không cần đặt công suất và thời gian. Chọn loại thức ăn rồi chỉ cần nhập trọng lượng. Không bao gồm trọng lượng của nước thêm vào hoặc trọng lượng nồi.

Đối với thực đơn Số 1- Số 22, vận hành như sau:

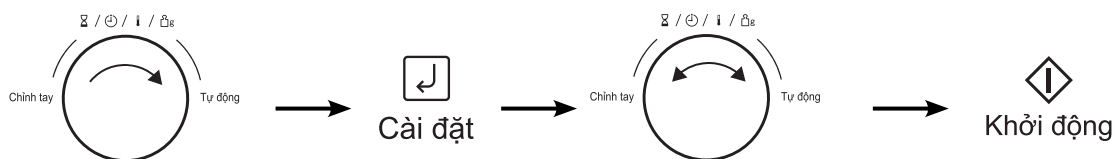
Không có làm nóng sơ bộ:



1. Vận núm xoay theo chiều kim đồng hồ cho đến khi **Số Thực Đơn Nấu Tự Động** hiển thị trên màn hình.
2. Nhấn một lần để xác nhận lựa chọn.
3. Dùng núm xoay để cài đặt phần ăn/trọng lượng cần thiết.
4. Nhấn Phím **Khởi động**. Thời gian nấu sẽ xuất hiện trên màn hình hiển thị và bắt đầu đếm ngược.

Đối với thực đơn Số 23- Số 25, vận hành như sau:

Có làm nóng sơ bộ:



1. Vận núm xoay theo chiều kim đồng hồ cho đến khi **Số Thực Đơn Nấu Tự Động** hiển thị trên màn hình.
2. Nhấn một lần để xác nhận lựa chọn.
3. Dùng núm xoay để cài đặt phần ăn/trọng lượng cần thiết.
4. Nhấn một lần để bắt đầu làm nóng sơ bộ. "**Preheat**" sẽ nháy. Sau khi làm nóng sơ bộ, lò sẽ phát ra tiếng bip và "**Preheat**" sẽ ngừng nháy, hãy đặt thức ăn trên giá trong vòng 2 phút sau đó đóng ngay cửa lò.

Sau khi làm nóng sơ bộ, lò sẽ phát ra tiếng bip 3 lần,

ngay lập tức cho đồ ăn vào trong lò.

Khởi động

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

Lưu ý:

Khi chọn chương trình tự động, số thực đơn nấu tự động và biểu tượng (như bên dưới) sẽ hiển thị trên màn hình.



* cho biết nên sử dụng vỉ lò hoặc Khay Nướng trong khi nấu và vị trí đặt của các phụ kiện này.

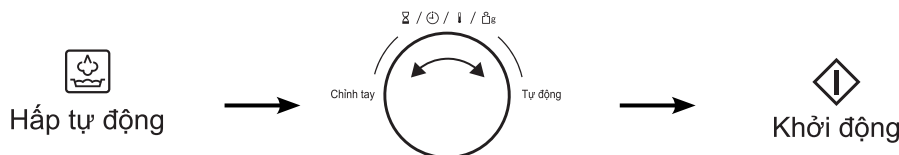
* cho biết thực đơn bổ dưỡng.

Cài đặt nấu tự động (Phương pháp 2) (tiếp tục)

Để chọn nhanh, chúng tôi phân loại như sau: dùng phím **Hấp tự động** cho thực đơn Số 1- Số 7, dùng phím **Nướng giòn** cho thực đơn Số 13- Số 18. Điều này giúp bạn lựa chọn thực đơn mong muốn chỉ cần ấn phím **Hấp tự động** hoặc phím **Nướng giòn**.

Đối với thực đơn Số 1- Số 7, vận hành như sau:

Thực đơn Hấp tự động:  Steam Auto



1. Phím **Hấp tự động** để cài đặt thực đơn mong muốn.  xuất hiện trên màn hình.
2. Dùng núm xoay để cài đặt phần ăn/trọng lượng cần thiết.
3. Nhấn Phím **Khởi động**. Thời gian nấu sẽ xuất hiện trên màn hình hiển thị và bắt đầu đếm ngược.

Lưu ý:

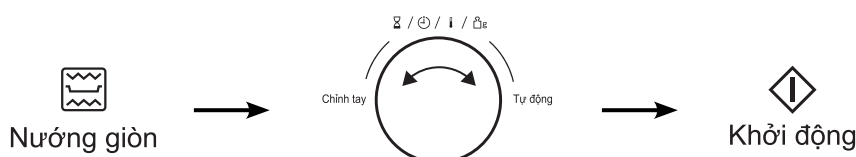
1. **Đổ nước vào khay chứa nước trước khi sử dụng tính năng Hấp.**
2. Cần đổ lại nước vào khay chứa nước trong khi nấu đối với thực phẩm có trọng lượng lớn hơn khi vận hành chương trình tự động.
3. Không bọc thực phẩm khi vận hành các chương trình tự động hấp.
4. Nhờ có thời gian Chờ sau khi vận hành chương trình nấu tự động hầu hết thức ăn đều được truyền nhiệt vào giữa.
5. Để thay đổi tình trạng món ăn, kiểm tra món ăn đã được nấu chín hoàn toàn chưa và quạt nguội trước khi dùng.
6. Khi chọn chương trình tự động, số thực đơn nấu tự động và biểu tượng (như bên dưới) sẽ hiển thị trên màn hình.



*  cho biết nên dùng Khay Nướng trong khi nấu và vị trí đặt khay.

Đối với thực đơn Số 13- Số 18, vận hành như sau:

Thực đơn Nướng giòn Tự Động:  Auto



1. Phím **Nướng giòn** để cài đặt thực đơn mong muốn.  xuất hiện trên màn hình.
2. Dùng núm xoay để cài đặt phần ăn/trọng lượng cần thiết.
3. Nhấn Phím **Khởi động**. Thời gian nấu sẽ xuất hiện trên màn hình hiển thị và bắt đầu đếm ngược.

Lưu ý:

Khi chọn chương trình tự động, số thực đơn nấu tự động và biểu tượng (như bên dưới) sẽ hiển thị trên màn hình.



*  cho biết nên dùng Khay Nướng trong khi nấu và vị trí đặt khay.

*  cho biết thực đơn bổ dưỡng.

Thực Đơn Nấu Tự Động

Số	Thực đơn	Phần ăn/Trọng lượng				Nội khuyến nghị	Phụ kiện và Vị trí
1	Thức ăn đông lạnh	100 gram	150 gram	200 gram	250 gram	đĩa dùng cho lò vi ba	trên tấm đáy phẳng
2	Thức ăn được làm lạnh	200 gram	300 gram	400 gram	-	Đồ chứa dùng trong lò vi ba	trên tấm đáy phẳng
3	Rau tươi	200 gram	300 gram	400 gram	500 gram	Đồ chứa dùng trong lò vi ba	trên tấm đáy phẳng
4	Rau củ tươi	200 gram	300 gram	400 gram	500 gram	Đồ chứa dùng trong lò vi ba	trên tấm đáy phẳng
5	Gà miếng	200 gram	400 gram	600 gram	800 gram	đĩa dùng cho lò vi ba	trên tấm đáy phẳng
6	Hải sản	200 gram	400 gram	600 gram	-	Đồ chứa dùng trong lò vi ba	trên tấm đáy phẳng
7	Hầm nóng bánh bao	4 chiếc	6 chiếc	-	-	-	Khay Nướng ở vị trí giá trên
8	Đun sôi 2 lần/Hầm	4-6 người ăn	1-3 người ăn	-	-	nồi hầm có nắp	trên tấm đáy phẳng
9	Nấu súp nhanh	4-6 người ăn	1-3 người ăn	-	-	nồi hầm có nắp	trên tấm đáy phẳng
10	Cơm Casserole	150 gram	300 gram	450 gram	-	nồi hầm có nắp	trên tấm đáy phẳng
11	Cháo/Cháo yến mạch	100 gram	150 gram	200 gram	-	nồi hầm có nắp	trên tấm đáy phẳng
12	Mì ăn liền	1 người ăn	2 người ăn	-	-	nồi hầm có nắp	trên tấm đáy phẳng
13	Bánh bao	6 chiếc	12 chiếc	-	-	-	Khay Nướng ở vị trí giá trên
14	Phi lê cá	300 gram	400 gram	500 gram	-	-	Khay Nướng ở vị trí giá trên
15	Tôm	200 gram	400 gram	-	-	-	Khay Nướng ở vị trí giá trên
16	Gà chiên - Bỏ dưỡng	2 người ăn	4 người ăn	-	-	-	Khay Nướng ở vị trí giá trên
17	Gà Teriyaki - Bỏ dưỡng	2 người ăn	4 người ăn	-	-	-	Khay Nướng ở vị trí giá trên
18	Thịt xiên	200 gram	400 gram	-	-	-	Khay Nướng ở vị trí giá trên
19	Thịt gà quay	600 gram	900 gram	1200 gram	-	-	Ví Lò đặt trên đĩa
20	Cừu/ Bò quay	500 gram	1000 gram	1500 gram	2000 gram	-	Ví Lò đặt trên đĩa
21	Hầm nóng thức ăn chiên	200 gram	400 gram	-	-	-	Ví Lò đặt trên đĩa
22	Pizza đông lạnh	200 gram	350 gram	-	-	-	Khay Nướng ở vị trí giá trên
23	Bánh ngọt	1 chiếc	-	-	-	-	Khay Nướng ở vị trí giá dưới
24	Bánh su kem	9 chiếc	-	-	-	-	Khay Nướng ở vị trí giá dưới
25	Bánh quy	16 chiếc	-	-	-	-	Khay Nướng ở vị trí giá dưới
26*	Khử mùi	Chức năng vệ sinh					
27*	Xả nước						
28*	Vệ sinh hệ thống						
29*	Vệ sinh khoang lò						

Lưu ý:

- Nếu nhiệt độ khoang lò quá cao, không thể sử dụng được tính năng nấu tự động. Màn hình cửa sổ sẽ hiển thị "HĐT". Tính năng nấu tự động sẽ hoạt động trở lại cho đến khi "HĐT" biến mất.
- Chế biến theo phương thức nấu ăn sau.
- Số 26, Số 27, Số 28 và Số 29 không phải là thực đơn. Đây là các chức năng vệ sinh.
- Đổ nước vào khay chứa nước trước khi nấu khi cửa sổ màn hình hiển thị tính năng hấp " ♫ ♫ Refill Water ".

Lưu ý:

Các biểu tượng "☞", "☞", "☞", "☞" trang 41- 43 cho biết các tính năng được dùng trong quá trình nấu nhưng không hiển thị trên màn hình.

1. Thức ăn đông lạnh +

Thích hợp để hấp các món tráng miệng ví dụ như bánh bao. Không phù hợp với thức ăn có kích thước lớn và các loại bánh bao đông lạnh. Có thể nấu trực tiếp thực phẩm bằng lò vi sóng lấy ra từ tủ lạnh. **Đổ nước vào khay chứa nước.** Cho các món tráng miệng vào đĩa dùng cho lò vi ba. Tạo khoảng cách giữa đồ ăn để thức ăn không bị phồng sau khi nấu và cứng do áp lực. Không đóng nắp hoặc bọc. Đặt đĩa vào giữa tấm đáy phẳng. Chọn chương trình và trọng lượng, sau đó khởi động.

2. Thức ăn được làm lạnh +

Phù hợp cho việc hâm nóng thức ăn được làm lạnh như cơm rang lạnh, mì lạnh hoặc mì lạnh ống phẳng (lasagne). Bỏ lớp bọc và cho thức ăn vào đồ chứa dùng trong lò vi ba. Không đóng nắp hoặc bọc. **Đổ nước vào khay chứa nước.** Đặt đồ chứa vào giữa tấm đáy phẳng. Chọn chương trình và trọng lượng, sau đó khởi động.

3. Rau tươi +

Phù hợp nấu mọi loại rau tươi khác nhau như súp lơ, cải bắp. Rửa rau và cho vào đồ chứa dùng trong lò vi ba, cho thêm dầu ăn và đảo. Không đóng nắp hoặc bọc. **Đổ nước vào khay chứa nước.** Đặt đồ chứa vào giữa tấm đáy phẳng. Chọn chương trình và trọng lượng, sau đó khởi động. Mở cửa lò để đảo rau khi nghe thấy 2 tiếng bip trong khi nấu sau đó ấn bắt đầu để tiếp tục.

4. Rau củ tươi +

Phù hợp nấu mọi loại củ khác nhau như cà rốt, khoai tây. Rửa và gọt vỏ củ rồi cắt thành miếng đều nhau. Cho củ đã sơ chế vào đồ chứa dùng cho lò vi ba. Không đóng nắp hoặc bọc. **Đổ nước vào khay chứa nước.** Đặt đồ chứa vào giữa tấm đáy phẳng. Chọn chương trình và trọng lượng, sau đó khởi động. Mở cửa lò để đảo rau khi nghe thấy 2 tiếng bip trong khi nấu sau đó ấn bắt đầu để tiếp tục.

5. Gà miếng +

Phù hợp để nấu miếng gà tươi. Mỗi miếng gà nên nặng khoảng 50-80 g. Cho gà vào đĩa dùng cho lò vi ba. Không đóng nắp hoặc bọc. **Đổ nước vào khay chứa nước.** Đặt đĩa vào giữa tấm đáy phẳng. Chọn chương trình và trọng lượng, sau đó khởi động.

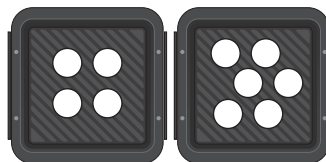
6. Hải sản +

Phù hợp để nấu hải sản, như tôm, mực, sò. Rửa hải sản và cho vào đồ chứa dùng trong lò vi ba. Không đóng nắp hoặc bọc. **Đổ nước vào khay chứa nước.** Đặt đĩa vào giữa tấm đáy phẳng. Chọn chương trình và trọng lượng, sau đó khởi động. Mở cửa lò để đảo rau khi nghe thấy 2 tiếng bip trong khi nấu sau đó ấn bắt đầu để tiếp tục.

7. Hâm nóng bánh bao

Phù hợp để hâm nóng bánh bao Trung Hoa đông lạnh, trọng lượng 70-100 g chiếc. Đặt bánh bao lên trên khay nướng như hình bên dưới. Không đóng nắp hoặc bọc. **Đổ nước vào khay chứa nước.** Đặt khay nướng ở vị trí giá trên.

Chọn chương trình và trọng lượng, sau đó khởi động.



8. Đun sôi 2 lần/Hầm

Đun sôi 2 lần: Phù hợp với việc nấu các món súp truyền thống cần đun sôi nhỏ hoặc 'đun sôi 2 lần' như súp thảo dược, súp tổ yến, v.v., Phương pháp này đảm bảo thức ăn mềm mà không bị mất nguyên dạng. Nó cũng chiết xuất và giữ lại hương vị của món ăn. Cho tất cả nguyên liệu và chất lỏng vào nồi hầm chịu nhiệt cao và dùng trong lò vi ba. Để tối đa ½ vật chứa để ngăn trào nước khi sôi. Đậy nắp hoặc bọc giấy ni lông dùng trong lò vi ba khi nấu. Đặt nồi hầm vào giữa tấm đáy phẳng. Chọn chương trình và trọng lượng, sau đó khởi động. Mở cửa lò để khuấy sau khi nghe thấy 2 tiếng bip trong khi nấu, nhấn phím khởi động để tiếp tục. Định lượng nước và nguyên liệu như bảng tham khảo bên dưới.

Phần ăn	Thịt	Rau quả	Đổ nước
4-6 người ăn	500 gram	400 gram	1000 ml
1-3 người ăn	250 gram	200 gram	650 ml

Hầm: Phù hợp cho việc nấu các miếng thịt dai/ hầm gia cầm. Cho tất cả nguyên liệu và chất lỏng vào nồi hầm chịu nhiệt cao và dùng trong lò vi ba. Để tối đa ½ vật chứa để ngăn trào nước khi sôi. Đậy nắp khi nấu. Chọn chương trình và trọng lượng, sau đó khởi động. Mở cửa lò để khuấy sau khi nghe thấy 2 tiếng bip trong khi nấu, nhấn phím khởi động để tiếp tục. Định lượng nước và nguyên liệu như bảng tham khảo bên dưới.

Phần ăn	Thịt	Rau quả	Đổ nước
4-6 người ăn	1200 gram	400 gram	600 ml
1-3 người ăn	600 gram	200 gram	300 ml

9. Nấu súp nhanh

Phù hợp cho việc nấu các món súp truyền thống như súp gà, súp sườn, v.v. Rửa sạch nguyên liệu thô để dùng sau này. Cho tất cả nguyên liệu và chất lỏng vào nồi hầm chịu nhiệt cao và dùng trong lò vi ba. Để tối đa ½ vật chứa để ngăn trào nước khi sôi. Đậy nắp hoặc bọc giấy ni lông dùng trong lò vi ba khi nấu. Đặt nồi hầm vào giữa tấm đáy phẳng. Chọn chương trình và trọng lượng, sau đó khởi động. Mở cửa lò để khuấy sau khi nghe thấy 2 tiếng bip trong khi nấu, nhấn phím khởi động để tiếp tục. Định lượng nước và nguyên liệu như bảng tham khảo bên dưới.

Phần ăn	thịt gà/ thịt lợn	Rau quả	Đổ nước
4-6 người ăn	300 gram	850 gram	1000 ml
1-3 người ăn	150 gram	450 gram	500 ml

10. Cơm Casserole

Phù hợp để nấu cơm trắng. Luôn sử dụng nồi hầm dùng trong lò vi ba. Ngâm gạo khoảng 10 phút. Để tối đa ½ vật chứa để ngăn trào nước khi sôi. Đậy nắp hoặc bọc giấy ni lông dùng trong lò vi ba khi nấu. Đặt nồi hầm vào giữa tấm đáy phẳng. Chọn chương trình và trọng lượng, sau đó khởi động. Mở cửa lò để khuấy sau khi nghe thấy 2 tiếng bip trong khi nấu, nhấn phím khởi động để tiếp tục. Chờ khoảng

Thực Đơn Nấu Tự Động

(tiếp tục)

5-10 phút sau khi nấu xong cơm. Định lượng gạo và nước như bảng tham khảo bên dưới.

Cơm	150 gram	300 gram	450 gram
Nước	250 ml	400-450 ml	700 ml
đồ chứa	2.25 Lít	3 Lít	5 Lít

11. Cháo/Cháo yến mạch

Phù hợp để nấu cháo/ cháo yến mạch. Luôn sử dụng nồi hầm dùng trong lò vi ba. Ngâm gạo khoảng 30 phút. Để tối đa ½ vật chứa để ngăn trào nước khi sôi. Để nồi thông thoáng khi mở. Nếu không thông thoáng hoặc chưa đủ thông thoáng, không đóng nắp chặt để tránh tràn. Đặt nồi hầm vào giữa tấm đáy phẳng. Chọn chương trình và trọng lượng, sau đó khởi động. Mở cửa lò để đảo và mở nửa nắp nồi khi nghe thấy 2 tiếng bip trong khi nấu, nhấn phím khởi động để tiếp tục. Chờ khoảng 5-10 phút sau khi nấu xong cơm. Định lượng gạo và nước như bảng tham khảo bên dưới.

Lưu ý: sau khi nấu mở nắp cẩn thận tránh bị bỏng do nhiệt độ cao.

Cơm	100 gram	150 gram	200 gram
Nước	750 ml	1000 ml	1200 ml

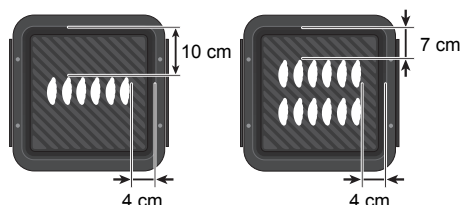
12. Mì ăn liền

Cho mì và gia vị vào đồ chứa dùng trong lò vi ba, sau đó đổ nước vào. Để tối đa ½ vật chứa để ngăn trào nước khi sôi. Để nồi thông thoáng khi mở. Nếu không thông thoáng hoặc chưa đủ thông thoáng, không đóng nắp chặt để tránh tràn. Đặt đồ chứa vào giữa tấm đáy phẳng. Chọn chương trình và trọng lượng, sau đó khởi động. Mở cửa lò để khuấy sau khi nghe thấy 2 tiếng bip trong khi nấu, nhấn phím khởi động để tiếp tục. Chờ 2 phút sau khi nấu. Định lượng nước và nguyên liệu như bảng tham khảo bên dưới.

Mì ăn liền	1 người ăn	2 người ăn
Nước	450 ml	800 ml

13. Bánh bao

Phù hợp cho việc rán bánh bao đông lạnh. Có thể nấu trực tiếp bánh bao bằng lò vi sóng lấy ra từ tủ lạnh. **Đổ nước vào khay chứa nước.** Quét dầu lên Khay Nướng. Đặt bánh bao lên trên khay nướng như hình bên dưới. Không đóng nắp hoặc bọc. Đặt khay nướng ở vị trí giá trên. Chọn chương trình và trọng lượng, sau đó khởi động.



14. Phi lê cá

Phù hợp với việc rán cá đã lọc xương như cá hồi với trọng lượng tối đa 180 g một con mà không cần đảo. **Đổ nước vào khay chứa nước.** Úp phần da của thớ cá đã lọc xương xuống khay nướng như hình bên dưới. Đặt khay nướng ở vị trí giá trên. Chọn chương trình và trọng lượng, sau đó khởi động.



15. Tôm

Phù hợp cho việc rán tôm tươi mà không cần đảo. **Đổ nước vào khay chứa nước.** Phết dầu lên cả 2 mặt tôm. Đặt tôm lên khay nướng. Đặt khay nướng ở vị trí giá trên. Chọn chương trình và trọng lượng, sau đó khởi động.

16. Gà chiên - Bỏ dưỡng



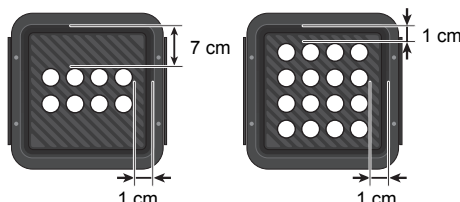
Nguyên liệu: (4 người ăn)

500 g Đùi gà rút xương

Gia vị:

A: 50 g bột gà rán (bột ngô)
B: 1 quả trứng
1 thìa cà phê xì dầu lỏng
1 thìa cà phê nước mắm
gia vị muối, hạt tiêu

Thích hợp để rán đùi gà mà không cần đảo. Rửa sạch đùi gà đã rút xương và cắt thành miếng nhỏ, mỗi miếng nặng khoảng 30 g. Đảo đều đùi gà với nguyên liệu B, sau đó phủ đùi gà bằng nguyên liệu A. **Đổ nước vào khay chứa nước.** Đặt đùi gà lên trên khay nướng với phần da ngửa lên trên như hình bên dưới. Đặt khay nướng ở vị trí giá trên. Chọn chương trình và trọng lượng, sau đó khởi động.



17. Gà Teriyaki - Bỏ dưỡng



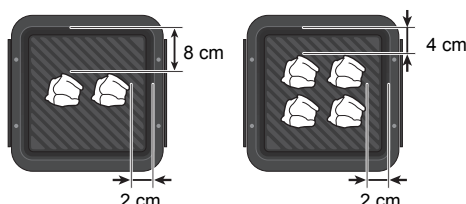
Nguyên liệu: (4 người ăn)

4 chiếc (khoảng 125 g / chiếc) đùi gà rút xương

Gia vị:

2 thìa cà phê xì dầu lỏng
2 thìa cà phê nước
2 thìa canh đường

Thích hợp để rán đùi gà teriyaki mà không cần đảo. Rửa sạch đùi gà đã rút xương và cắt thành miếng, mỗi miếng nặng khoảng 125 g. Trộn đều tất cả nguyên liệu gia vị và đùi gà rồi ướp khoảng nửa tiếng. **Đổ nước vào khay chứa nước.** Đặt đùi gà lên trên khay nướng với phần da ngửa lên trên như hình bên dưới. Đặt khay nướng ở vị trí giá trên. Chọn chương trình và trọng lượng, sau đó khởi động.



18. Thịt xiên +

Phù hợp để nướng thịt lợn, thịt gia cầm xiên mà không cần đảo. Đặt xiên thịt lên khay nướng. Đặt khay nướng ở vị trí giá trên. Chọn chương trình và trọng lượng, sau đó khởi động.

19. Thịt gà quay +

Phù hợp cho việc quay gà nguyên con. Rửa sạch gà và tắm ướp với gia vị khoảng nửa tiếng. Úp ức gà xuống dưới vì lò và đặt vỉ vào giữa tấm đáy phẳng bên trên đĩa chịu nhiệt. Chọn chương trình và trọng lượng, sau đó khởi động. Mở cửa lò để lật ngược gà khi nghe thấy 2 tiếng bíp trong khi nấu, sau đó ấn khởi động để tiếp tục.

20. Cừu/Bò quay + +

Thích hợp để quay khối thịt cừu/ bò lớn. Dùng gia vị tắm ướp trong nửa tiếng. Đặt khối thịt lên trên vỉ lò và đặt vỉ lò vào giữa tấm đáy phẳng bên trên đĩa chịu nhiệt. **Đổ nước vào khay chứa nước.** Chọn chương trình và trọng lượng, sau đó khởi động. Mở cửa lò để lật ngược thịt khi nghe thấy 2 tiếng bíp trong khi nấu, sau đó ấn khởi động để tiếp tục.

21. Hâm nóng thức ăn chiên +

Thích hợp để hâm nóng thức ăn chiên như đùi gà rán, bánh bao cà ri, nem rán kỹ. Bỏ lớp bọc và đặt thức ăn lên vỉ lò. Đặt vào giữa tấm đáy phẳng. Chọn chương trình và trọng lượng, sau đó khởi động. Mở cửa lò để đảo khi nghe thấy 2 tiếng bíp trong khi nấu, ấn khởi động để tiếp tục.

22. Pizza đông lạnh +

Thích hợp để hâm nóng và làm vàng bánh pizza đông lạnh. Bỏ lớp bọc và đặt pizza lên trên khay nướng ở vị trí giá trên. Chọn chương trình và trọng lượng, sau đó khởi động.

23. Bánh ngọt +

Nguyên liệu:

200 g	trứng (khoảng 4 quả)
170 g	bột làm bánh
170 g	đường castor
1 thìa cà phê	sữa
20 g	bơ
½ thìa canh	bột nở

Cách làm:

- Đánh trứng và đường castor trong bát rồi đảo bằng máy đánh trứng ở tốc độ thấp cho đến khi đường tan ra hoàn toàn. Tăng tốc độ cho đến khi trứng được đánh bông và in vết máy đánh trứng một lúc. Giảm tốc độ thấp để bột trứng đều nhau.
- Đổ nước vào khay chứa nước.** Chọn chương trình và trọng lượng, sau đó nhấn khởi động để làm nóng sơ bộ.
- Từ từ cho bột làm bánh và bột nở đã rây vào hỗn hợp. Cho thêm bơ đã tan chảy và sữa vào hỗn hợp rồi đảo đều. Dùng giấy nướng bọc đáy và các cạnh của khuôn bánh, rồi đổ hỗn hợp vào. Đặt khuôn bánh lên trên khay nướng.
- Nghe thấy 3 tiếng bíp, sau khi làm nóng sơ bộ. Nhanh chóng đặt khay nướng vào vị trí giá dưới và ấn khởi động.

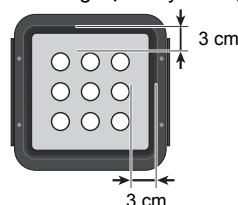
24. Bánh su kem +

Nguyên liệu:

60 g	bột mì đa dụng
60 g	bơ
150 g	trứng đã đánh
100 ml	nước

Cách làm:

- Đun chảy bơ và đun sôi nước trước. Đổ nhanh bột mì vào hỗn hợp và đảo liên tục cho đến khi hỗn hợp trong suốt. Tắt bếp. Từ từ cho trứng đã đánh vào hỗn hợp, tiếp tục đánh cho đến khi hỗn hợp bắt đầu dính và sệt lại kiểm tra bằng cách xem nhỏ giọt ở đầu phới trộn bằng gỗ.
- Đổ nước vào khay chứa nước.** Chọn chương trình và trọng lượng, sau đó nhấn khởi động để làm nóng sơ bộ.
- Cho dầu ăn và giấy nhôm vào khay nướng. Chia hỗn hợp thành các phần nhỏ mỗi phần 28 g và sắp xếp theo hàng 3 x 3 với khoảng cách đều nhau.
- Nghe thấy 3 tiếng bíp, sau khi làm nóng sơ bộ. Nhanh chóng đặt khay nướng vào vị trí giá dưới và ấn khởi động.



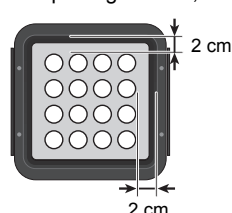
25. Bánh quy

Nguyên liệu:

80 g	bột mì đa dụng
¼ thìa canh	bột nở
60 g	bơ
35 g	đường xay
15	hạnh nhân cắt lát (đã nướng)
½	lòng đỏ trứng
¼	lòng trắng trứng
	một giọt tinh dầu vani

Cách làm:

- Dùng máy trộn bánh để đánh kem bơ, đường và tinh dầu vani cho đến khi kem có màu trắng. Thêm lòng đỏ và lòng trắng trứng đã đánh vào và tiếp tục đánh. Từ từ cho bột đã rây vào và đảo đều bằng phới trộn bằng gỗ. Đổ hạnh nhân cắt lát vào bột nhào. Cho dầu ăn và giấy nhôm vào khay nướng. Chia bột nhào thành 16 phần (khoảng 13 g mỗi phần) và xếp đều lên khay Nướng Bánh.
- Chọn chương trình và trọng lượng, sau đó nhấn khởi động để làm nóng sơ bộ.
- Nghe thấy 3 tiếng bíp, sau khi làm nóng sơ bộ. Nhanh chóng đặt khay nướng vào vị trí giá dưới và ấn khởi động.
- Mở cửa lò để đảo Khay Nướng 180° khi nghe thấy 2 tiếng bíp trong khi nấu, nhấn phím khởi động để tiếp tục.



Cài đặt vệ sinh

26. Cài đặt khử mùi: ✧⁺

Tính năng này dùng để loại bỏ các mùi đặc trưng của lò vi ba. (cần 20 phút)

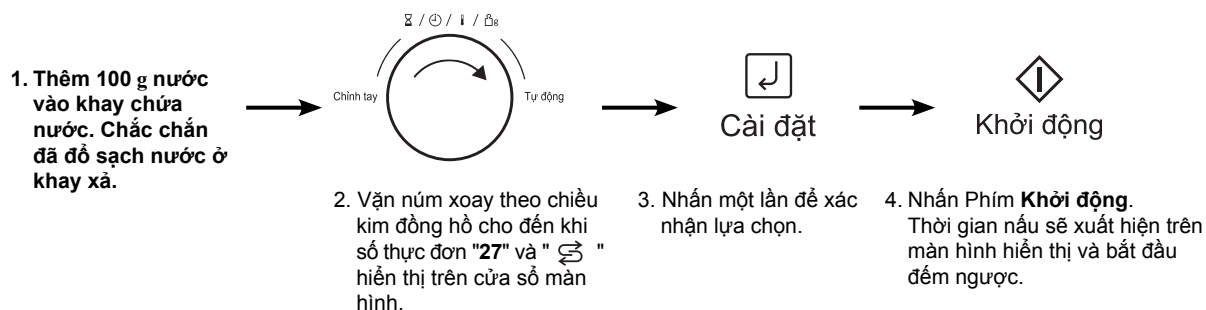


1. Vận núm xoay theo chiều kim đồng hồ cho đến khi số thực đơn "26" và "✧⁺" hiển thị trên cửa sổ màn hình.
2. Nhấn một lần để xác nhận lựa chọn.
3. Nhấn Phím **Khởi động**. Thời gian nấu sẽ xuất hiện trên màn hình hiển thị và bắt đầu đếm ngược.

Tiếng Việt

27. Cài đặt xả nước: ↻

Bơm nước qua hệ thống để làm sạch ống. Nước xả vào khay xả.



Lưu ý:

1. Chỉ cho 100 g nước vào khay chứa nước khi vận hành chương trình này.
2. Không tháo khay xả trong khi vận hành chương trình xả nước.
3. Đổ sạch nước ở khay xả và rửa bằng nước sau khi chương trình kết thúc.

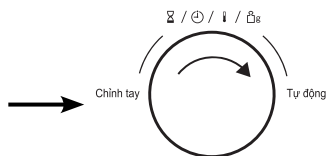
Chú ý:

Nếu vận hành chương trình Xả nước ngay sau khi vận hành chương trình hấp, nước nóng có thể lọt xuống khay xả.

28. Cài đặt vệ sinh hệ thống:

Giai đoạn đầu tiên của chương trình là vệ sinh hệ thống bằng dung dịch axit chanh. Giai đoạn thứ 2 là đẩy nước qua hệ thống để rửa sạch ống.

1. Pha dung dịch gồm **16 g axit chanh và 200 g nước**, thêm dung dịch vào khay chứa nước. **Chắc chắn đã đổ sạch nước ở khay xả.**



2. Vận núm xoay theo chiều kim đồng hồ cho đến khi số thực đơn "28" và "  " hiển thị trên cửa sổ màn hình.



Cài đặt

3. Nhấn một lần để xác nhận lựa chọn.



Khởi động

4. Nhấn Phím **Khởi động**. Thời gian nấu sẽ xuất hiện trên màn hình hiển thị và bắt đầu đếm ngược. Chương trình sẽ diễn ra khoảng 29 phút.



Khởi động

6. Nhấn Phím **Khởi động**. Chương trình sẽ diễn ra khoảng 1 phút. Đổ sạch nước ở khay xả sau khi kết thúc chương trình.

Sau khi tạm ngừng chương trình, đổ sạch nước ở khay xả và đổ nước vào khay hấp (tới mức tối đa).

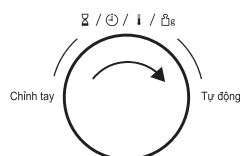
Tiếng Việt

Lưu ý:

1. Khi "  " xuất hiện trên màn hình, hãy chạy chương trình vệ sinh hệ thống.
2. Nếu chương trình vệ sinh hệ thống không được diễn ra thường xuyên, các ống sẽ bị tắc và chức năng hấp sẽ hoạt động kém hiệu quả.
3. Không tháo khay xả trong khi vận hành chương trình xả nước.
4. Đổ sạch nước ở khay xả và rửa bằng nước sau khi chương trình kết thúc.

29. Cài đặt vệ sinh khoang lò:

Tính năng này phát huy tác dụng khi khoang lò chứa đầy chất béo và dầu mỡ (cần 20 phút).



Cài đặt



Khởi động

1. Vận núm xoay theo chiều kim đồng hồ cho đến khi số thực đơn "29" và "  " hiển thị trên cửa sổ màn hình.

2. Nhấn một lần để xác nhận lựa chọn.

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

Lưu ý:

1. **Đổ đầy nước và khay chứa nước trước khi sử dụng.**
2. Sau khi vệ sinh, mở cửa lò và lau bằng vải ướt.

Bảng rã đông



Chuẩn Bị Cấp Đông:

1. Nên dùng giấy bọc đông lạnh, túi, giấy bọc bằng ni lông.
2. Đông lạnh thịt lợn, thịt gia cầm và cá trong túi chỉ có 1 hoặc 2 lớp thực phẩm bên trong. Để ngăn cách các lớp, đặt 2 miếng giấy nền giữa các lớp thực phẩm.
3. Loại bỏ tất cả không khí và niêm phong kín một cách cẩn thận.
4. Dán nhãn gói với loại và miếng thịt, ngày và trọng lượng.
5. Thời gian rã đông đưa ra trong bảng để rã đông hoàn toàn thực phẩm (ví dụ tối thiểu 24 giờ đông lạnh ở -18°C hoặc thấp hơn).

Kỹ thuật rã đông:

1. Bỏ lớp bọc và đặt thực phẩm lên vỉ rã đông phía trên đĩa đặt ở tầm đáy phẳng.
2. Khi có tiếng bíp, đảo mặt miếng thịt, gia cầm, cá và sò. Để riêng thịt hầm, đùi gà và thịt xay. Tách riêng sườn và viên thịt hamburger. Bọc thịt quay, đùi và cánh gia cầm, dùng lá nhôm bọc thịt hoặc xương.
3. Trong thời gian rã đông, loại bỏ bất cứ phần thịt hoặc miếng thịt đã được rã đông, v.v.
4. Sau khi rã đông, phần giữa miếng thịt quay có kích thước lớn vẫn bị đông cứng. Hãy chờ, 15 đến 30 phút, trong tủ lạnh để hoàn tất rã đông.

Bảng rã đông (bằng cách cài đặt Công suất nấu ở Rã đông):

Đồ ăn		Khoảng THỜI GIAN (phút trên 500 g)	HƯỚNG DẪN
Thịt			
Thịt bò			Sau khi chu trình rã đông thực hiện được một nửa, tách thịt bò băm nhỏ, sườn và bỏ phần thịt đã rã đông. Đảo mặt dưới của thịt lên 2 hoặc 3 lần trong khi rã đông. Bọc các cạnh và các miếng thịt nướng có kích thước không đều nhau nửa chu trình rã đông. Phần giữa miếng thịt quay có kích thước lớn có thể vẫn bị đông cứng. Hãy chờ đợi.
Thịt bò băm nhỏ	6 - 8		
Quay: Mặt trên	7 - 9		
Quay: Thịt bò thăn	7 - 9		
Quay: Thịt cổ hoặc thịt mông	6 - 8		
Quay: Thịt thăn, thịt cuộn	7 - 9		
Bít tết	6 - 7		
Nhiều loại	6 - 8		
Thịt cừu			
Quay	6 - 8		
Miếng	5 - 7		
Sườn	5 - 7		
Gia cầm			
Gà/ Cả con	7 - 9	Đảo đều gà 2 hoặc 3 lần trong khi rã đông. Nửa chu trình rã đông, bọc kín đùi, cánh, xương ức và và bọc gà bằng giấy nhôm. Chặt nhỏ gà và bỏ các phần nhỏ như cánh ra vì các phần này có thể bị rã đông trước các phần có kích thước lớn hơn. Rửa sạch bằng nước lạnh để loại bỏ đá lạnh còn sót lại. Chờ 5 - 10 phút trước khi nấu.	
Gà/ Đùi gà	6 - 8		
Gà/ Thớ thịt	6 - 8		
Vịt	6 - 8		
Gà tây	7 - 9		
Cá & sò			
Cá lọc xương	6 - 8	Nửa chu trình rã đông, đảo ngược thân cá hoặc bọc kín thớ cá đã lọc. Đồng thời, tách riêng tôm hoặc sò. Loại bỏ các phần đã được rã đông. Chờ 5 tới 10 phút trước khi nấu.	
Cá nguyên con	6 - 8		
Thịt cua	5 - 7		
Đuôi tôm hùm	5 - 7		
Sò biển	4 - 6		
Tôm xanh	5 - 7		

Bảng hâm nóng

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

Đồ ăn	Trọng lượng/ Số lượng	Mức Công Suất	Thời gian nấu (Xấp xỉ)	Hướng dẫn
Món ăn lạnh	200 gram	1000 W	2 phút - 2 phút 30 giây	Các món bánh nướng và bánh mỳ sau khi hâm nóng bằng vi ba sẽ mềm, không giòn.
Món ăn đông lạnh	200 gram	1000 W	3 phút 30 giây - 4 phút	Các món bánh nướng và bánh mỳ sau khi hâm nóng bằng vi ba sẽ mềm, không giòn.
Bánh mì kẹp	100 gram	1000 W	30 giây	Các món bánh nướng và bánh mỳ sau khi hâm nóng bằng vi ba sẽ mềm, không giòn.
Súp đóng hộp	600 ml	1000 W	3-4 phút	Cho vào đĩa chịu nhiệt và bọc rồi đặt lên đáy lò. Đảo giữa chừng và sau khi nấu xong.
Đồ uống	235 ml	1000 W	1 phút 30 giây	Cho vào cốc an toàn dùng trong lò vi ba rồi đặt lên đáy lò. Đảo giữa chừng và sau khi nấu xong.
Sữa	250 ml	1000 W	1 min - 1 min 30 secs	Cho vào cốc an toàn dùng trong lò vi ba rồi đặt lên đáy lò. Đảo giữa chừng và sau khi nấu xong.
Rau củ đóng hộp				Cho vào đĩa chịu nhiệt và an toàn khi dùng trong lò vi ba rồi đặt lên đáy lò.
Đậu	415 gram	1000 W	2 phút 30 giây - 3 phút	
Cà chua	400 gram	1000 W	2 phút	
Nấm	290 gram	1000 W	2 phút - 2 phút 30 giây	
Ngô ngọt	330 gram	1000 W	2 phút - 2 phút 30 giây	
Miếng thịt	150 gram	1000 W	1 phút 30 giây - 2 phút	Cho vào bát chịu nhiệt rồi đặt lên đáy lò.
		Nướng giòn	6-7 phút	Bỏ thực phẩm ra khỏi đồ chứa và đặt lên Khay Nướng trên vị trí giá dưới.
Bánh khoai	400 gram	Nướng giòn	8-10 phút	Bỏ thực phẩm ra khỏi đồ chứa và đặt lên Khay Nướng ở giá dưới.
Bánh tart trứng đông lạnh	450 gram	Nướng giòn	8-10 phút	Bỏ thực phẩm ra khỏi đồ chứa và đặt lên Khay Nướng ở giá dưới.
Frozen egg tart	300 gram	Nướng giòn	10-11 phút	Bỏ thực phẩm ra khỏi đồ chứa và đặt lên Khay Nướng ở giá dưới.
Nem	200 gram	Nướng giòn	5-7 phút	Đặt Khay Nướng ở vị trí giá trên.
Bánh bao nướng	200 gram	Nướng giòn	5-7 phút	Bỏ thực phẩm ra khỏi đồ chứa và đặt lên Khay Nướng ở giá trên.
Pizza	300 gram	Nướng giòn	7-9 phút	Bỏ thực phẩm ra khỏi đồ chứa và đặt lên Khay Nướng ở giá trên.

Tiếng Việt

Bảng nấu ăn

Tiếng Việt

Đồ ăn	Trọng lượng/ Số lượng	Mức Công Suất	Thời gian chọn (xấp xỉ)	Hướng dẫn
Thịt				
Thớ thịt cừu	Trọng lượng tối đa 1,5 kg	180 °C	20 phút trên 500 g thêm 25-30 phút	Làm nóng lò sơ bộ. Đặt Khay Nướng ở vị trí giá trên. Đảo giữa chừng. Bọc bằng giấy nhôm và chờ 10 phút sau khi nấu.
Bít tết - chín tái	150 gram	Nướng 1	7-8 phút	Đặt Khay Nướng ở vị trí giá trên. Đảo giữa chừng.
Bít tết - chín kỹ			9-10 phút	
Thớ thịt bò - chín kỹ	Trọng lượng tối đa 1,5 kg	220 °C	20 phút trên 500 g thêm 30-35 phút	20 phút trên 500 g thêm 30-35 phút Làm nóng lò sơ bộ. Đặt Khay Nướng ở vị trí giá trên. Đảo giữa chừng.
Cá và sò.				
Cá tươi lọc xương	500 gram	600 W	5-7 phút	Cho vào đĩa chịu nhiệt và bọc rồi đặt lên đáy lò.
Cá đông lạnh lọc xương	500 gram	1000 W	9-10 phút	
Tôm	500 gram	600 W	5-7 phút	
Trai	500 gram	600 W	5-7 phút	
Cá lọc xương	500 gram	Hấp + Vi sóng	5-7 phút	Đổ nước vào khay chứa nước. Cho vào đĩa chịu nhiệt, không bọc rồi đặt lên đáy lò.
Gia cầm				
Ức gà (rút xương và bỏ da)	250 gram	HẤP 1	30 phút	Đổ nước vào khay chứa nước. Đặt lên Khay Nướng ở vị trí giá dưới.
Đùi gà	1.0 kg	Nướng 1	30 phút	Đặt Khay Nướng ở vị trí giá trên. Đảo giữa chừng.
Gà nguyên con	trên 500 g	190 °C	30-35 phút	Làm nóng lò sơ bộ. Đặt gà lên trên vỉ lò với đĩa chịu nhiệt bên dưới. Đảo giữa chừng.
Rau tươi				
Măng tây	200 gram	Hấp + Vi sóng	5-6 phút	Đổ nước vào khay chứa nước. Cho vào đĩa chịu nhiệt và an toàn khi dùng trong lò vi ba, không bọc rồi đặt lên đáy lò.
Súp lơ	250 gram	Hấp + Vi sóng	7-8 phút	
Đậu	200 gram	Hấp + Vi sóng	4-5 phút	
Khoai tây luộc	500 gram	Hấp + Vi sóng	14-15 phút	
Cơm				
Gạo trắng hạt dài	250 gram	1000 W	11-13 phút	Dùng đồ chứa có dung tích 5 L an toàn dùng trong lò vi ba. Thêm 550 ml nước sôi. Đậy nửa nắp và đảo giữa chừng.
Mì				
Nui	200 gram	1000 W	10 phút	Dùng đồ chứa có dung tích 5 L an toàn dùng trong lò vi ba. Thêm 550 ml nước sôi và 15 ml dầu ăn. Đậy nửa nắp và đảo giữa chừng.
Spaghetti	250 gram	1000 W	8-10 phút	

Trước khi yêu cầu bảo hành

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

Lò vi ba gây nhiễu TV.	Một số radio, TV, Wi-Fi, điện thoại không dây, thiết bị theo dõi em bé, Bluetooth hoặc các thiết bị không dây khác có thể bị nhiễu khi vận hành lò vi ba. Hiện tượng nhiễu tương tự như các vật dụng nhỏ gây ra như máy xay, máy hút bụi, máy sấy tóc, v.v. Đây không phải là lỗi ở lò vi ba.
Hơi nước tích lại trên cửa lò và không khí ẩm bay ra từ lỗ thông hơi.	Trong thời gian nấu, hơi nước và không khí ẩm bay ra từ thức ăn. Hầu hết hơi nước và không khí ẩm bị loại bỏ bởi gió luân chuyển trong khoang lò. Tuy nhiên, một ít hơi nước sẽ tích tụ trên mặt ngoài cũng như mặt trong và/hoặc trên cửa lò. Điều này là bình thường và an toàn. Hơi nước sẽ biến mất sau khi lò nguội đi.
Tôi vô tình khởi động lò vi ba mà không có thức ăn trong đó.	Vận hành lò trống trong một thời gian ngắn sẽ không gây sự cố. Tuy nhiên, chúng tôi không khuyến khích điều này.
Xuất hiện tiếng ù nhẹ và tiếng lách cách từ lò vi ba khi nấu bằng chế độ Kết Hợp.	Tiếng ồn xảy ra khi lò tự động chuyển sang chế độ Nướng. Điều này là bình thường.
Lò có mùi và nhả khói khi sử dụng chức năng Kết Hợp, Nướng Bánh, Nướng giòn và Nướng.	Bạn cần lau lò vi ba đặc biệt thường xuyên sau khi nấu bằng Kết Hợp, Nướng Bánh, Nướng giòn và Nướng. Dầu mỡ và chất béo hình thành trên mặt lò và mặt bên của lò sẽ bắt đầu thành khói nếu không làm sạch.
Khoang lò xuất hiện một ít khói khi vận hành lần đầu chế độ Kết Hợp, Nướng Bánh, Nướng giòn và Nướng.	Do dầu dư thừa ở khoang lò và dầu chống han gỉ.

Tiếng Việt

Trước khi yêu cầu bảo hành

(tiếp tục)

Tiếng Việt

VẤN ĐỀ	CÁC NGUYÊN NHÂN CÓ THỂ	SỬA CHỮA
Lò không bật.	Lò chưa được cắm điện một cách chắc chắn. Bộ ngắt điện hay cầu chì bị ngắt hay nổ. Vấn đề với ổ cắm điện.	Tháo phích cắm khỏi ổ cắm điện, chờ 10 giây rồi cắm lại vào. Hãy liên hệ với trung tâm dịch vụ ủy quyền. Cắm thiết bị khác vào ổ cắm điện để kiểm tra xem ổ cắm có hoạt động không.
Lò không bắt đầu nấu nướng.	Cánh cửa không đóng hoàn toàn. Không nhấn Phím Khởi động sau khi lập trình. Chương trình khác đã được nhập vào lò. Chương trình không được nhập đúng. Phím Ngừng/Cài đặt lại bị vô tình nhấn phải.	Đóng cửa lò chắc chắn. Nhấn Phím Khởi động. Nhấn Phím Ngừng/Cài đặt lại để hủy chương trình trước đó và lập trình lại. Cài đặt lại chương trình tùy theo Hướng Dẫn Sử Dụng. Cài đặt lại chương trình cho lò.
"H0E" xuất hiện trên màn hình hiển thị.	Khoang lò quá nóng.	Vận hành lại sau khi khoang lò nguội.
Chỉ "U14" hiển thị trên cửa sổ màn hình.	Khay chứa nước trống.	Đổ đầy nước và ấn phím Ngừng/Cài đặt lại để khởi động lại.
Chữ "H97" hoặc "H98" hoặc "H00" xuất hiện trên màn hình hiển thị.	Hiển thị cho biết đang có vấn đề với hệ thống phát ra vi ba.	Liên hệ với trung tâm dịch vụ ủy quyền.
"Demo" xuất hiện trên màn hình hiển thị.	Khoang lò ở chế độ trình diễn.	Vặn núm xoay ngược chiều kim đồng hồ cho đến khi biểu tượng "Micro Power" xuất hiện trên màn hình, sau đó nhấn phím Khởi động 4 lần và Ngừng/Cài đặt lại 4 lần.
"🔒" xuất hiện trên Màn Hình hiển thị.	Khóa Trẻ Em được kích hoạt bằng cách nhấn Phím Khởi động 3 lần.	Khử Kích Hoạt Khóa bằng cách nhấn Phím Ngừng/Cài đặt lại 3 lần.

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

Giữ gìn lò vi ba

Tắt lò và rút phích cắm điện khỏi ổ cắm trên tường trước khi làm sạch.

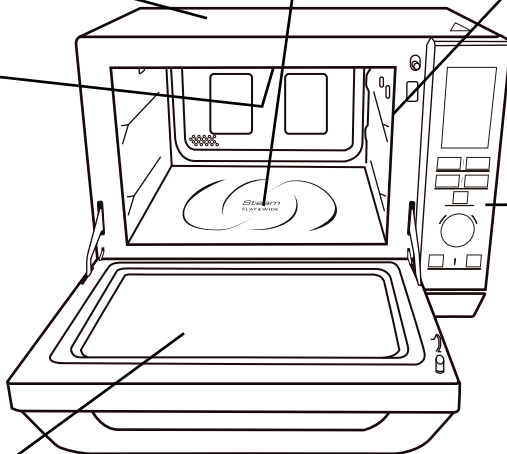
Bề mặt bên ngoài lò nên được làm sạch với khăn ẩm.
Để ngăn ngừa thiệt hại đối với các bộ phận hoạt động trong lò vi ba, không nên cho nước thấm vào lỗ thông gió.

Luôn luôn lau chùi Tấm Đáy Phẳng sau khi lò đã nguội bằng chất tẩy rửa nhẹ rồi lau thật sạch.

Giữ lò sạch bên trong. Khi có tiếng lộp bộp của thức ăn hay chất lỏng tràn ra dính vào bên cạnh lò, làm sạch với khăn ướt. Chất tẩy rửa nhẹ có thể sử dụng nếu lò quá bẩn. Xà phòng thô hay chất mài mòn không được khuyến dùng.

Vệ sinh thanh nhiệt trên sau khi nguội hoàn toàn. Lau bằng khăn mềm và khô một cách cẩn thận để tránh làm hỏng thanh nhiệt và làm xước ngón tay do thanh nhiệt bị gãy.

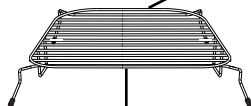
Nếu hơi nước đọng bên trong hoặc quanh bên ngoài cửa lò, làm sạch bằng khăn mềm.
Điều này có thể xảy ra khi lò vi ba hoạt động dưới điều kiện độ ẩm cao và không phải là lỗi trực tiếp của thiết bị.



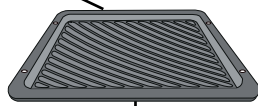
Không để Bảng Điều Khiển bị ướt. Làm sạch với một khăn ướt mềm. Không sử dụng chất tẩy rửa, chất mài mòn hay chai chất tẩy dạng phun vào Bảng Điều Khiển. Khi làm sạch Bảng Điều Khiển, cửa lò nên mở mở để tránh lò tự bật ngẫu nhiên. Sau khi làm sạch, nhấn **Phím Ngừng/Cài đặt lại** để xóa màn hiển thị.

Tiếng Việt

Vệ sinh bằng nước rửa chén hoặc chất tẩy rửa nhẹ sau khi sử dụng.



Vi lò



Khay Nướng



Khay xả

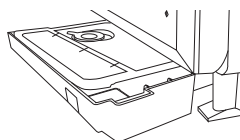
1. Luôn giữ sạch khay xả.
2. Rửa và lau khô sau khi sử dụng.
3. Sau khi vệ sinh, nhấc khay xả ra khỏi chân nhựa.
4. KHÔNG DÙNG MÁY RỬA CHÉN ĐỂ LÀM SẠCH KHAY XẢ.

Lưu ý:

1. Khi sử dụng chế độ Nướng, Nướng giòn, Nướng Bánh hoặc Kết Hợp, một số thực phẩm có thể bắn mỡ lên thành lò. Nếu lò không được làm sạch, thỉnh thoảng nó có thể bắt đầu "bốc khói" trong quá trình sử dụng. Những vết này sẽ gây khó để việc làm sạch sau này.
2. Sau khi Nướng, Nướng giòn, Nướng Bánh hoặc Kết Hợp, trần và tường của lò vi ba cần phải được vệ sinh bằng vải mềm đã vắt kiệt nước xà phòng. Đặc biệt chú ý tới việc vệ sinh bộ phận cửa sổ, nhất là sau khi vận hành chế độ Nướng, Kết Hợp. Có thể dùng nước tẩy rửa dành cho lò vi ba xịt vào miếng vải mềm để tẩy các vết cứng đầu bên trong lò. Lau lên vết bẩn, để trong khoảng thời gian để nguội và sau đó lau sạch. Không thể dùng phương pháp này để vệ sinh cửa lò. KHÔNG XỊT TRỰC TIẾP VÀO BÊN TRONG LÒ.
Không được sử dụng thiết bị tẩy rửa bằng hơi nước để làm sạch lò.
3. Không giữ gìn lò sạch sẽ có thể làm xuống cấp bề mặt bên ngoài, gây ảnh hưởng bất lợi đến tuổi thọ của thiết bị và có thể dẫn đến những trường hợp nguy hiểm.
4. Trên mặt đồng hồ đếm giờ của lò có thể xuất hiện vài giọt nước nếu sử dụng liên tục chức năng hấp, đặc biệt ở môi trường độ ẩm cao hoặc điều kiện thông gió kém. Hãy lau sạch nước.
5. Khi cần phải thay đèn lò vi ba, hãy liên hệ trung tâm dịch vụ ủy quyền của Panasonic.

Vệ sinh khay chứa nước

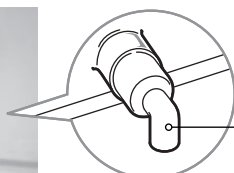
Vệ sinh bằng miếng bọt biển mềm nhúng nước.



Tháo khay chứa nước và vệ sinh phần rãnh lắp khay.



Mở nắp cấp nước, tháo nắp và nắp ống rồi vệ sinh.



Nắp Ống dẫn

Đảm bảo nắp hướng xuống dưới

Nếu khó tháo nắp ống, lay sang 2 bên.

Khi lắp lại, đảm bảo ống hướng xuống dưới (xem hình vẽ).

Mặt trước của khay có thể tháo ra để vệ sinh.

Tháo nắp trước



1. Mở nhẹ nắp cho đến khi bật nắp ra.
2. Tiếp tục mở phần xung quanh cho ra chốt.

Lắp nắp trước



1. Căn chỉnh rãnh trên nắp có lỗ của khay chứa.
2. Lắp và ấn xuống dưới cho đến khi vào chốt.

Lưu ý:

1. Vệ sinh khay chứa nước ít nhất một lần một tuần để tránh lắng cặn.
2. Không dùng nước rửa chén để vệ sinh khay chứa nước hoặc các bộ phận của khay này.

Các Tính Năng Kỹ Thuật

Model		NN-DS596B
Nguồn điện:		220 V, 50 Hz
Mức Tiêu Hao Điện*:	Vi sóng	4,6 A 1000 W
	Hấp	4,8 A 1020 W
	Nướng	5,6 A 1220 W
	Kết Hợp	9,0 A 2010 W
	Nướng Bánh	5,8 A 1270 W
Nguồn điện yêu cầu: (Tối đa)		2010 W
Công suất đầu ra*:	Vi sóng	1000 W
	Nướng	1200 W
	Nướng Bánh	1250 W
Kích thước bên ngoài (Rộng × Cao × Sâu)		512 mm (W) × 347 mm (H) × 416 mm (D)
Kích Thước Bên Trong Lò (Rộng x Cao x Sâu):		335 mm (W) × 238 mm (H) × 350 mm (D)
Dung tích Khoang Lò:		27 Lit
Tần Số Hoạt Động:		2450 MHz
Trọng lượng tịnh:		Khoảng 15,7 kg

Tiếng Việt

* Quy trình Kiểm tra IEC

Các tính năng kỹ thuật có thể thay đổi mà không báo trước. Theo yêu cầu điện áp, ngày sản xuất, nhà xưởng và số sê-ri, hãy tham khảo biển hiệu trên lò vi ba.