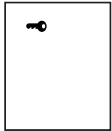
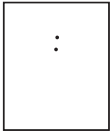


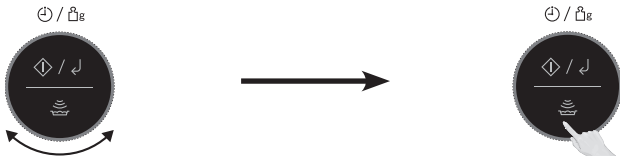
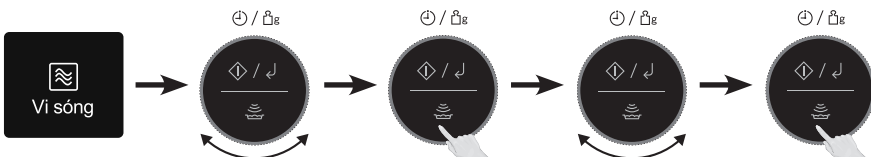
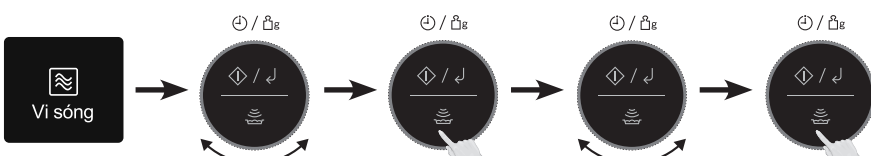
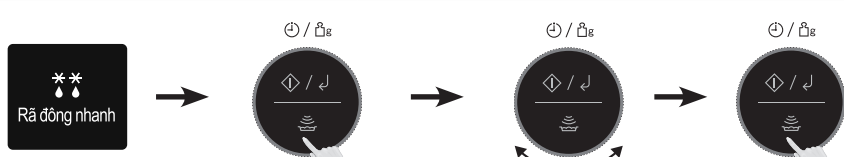
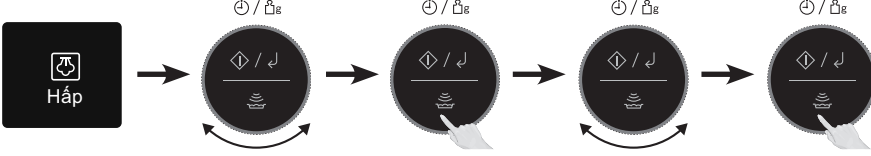
Hướng Dẫn Sử Dụng Nhanh.....	2-6
Hướng Dẫn An Toàn Quan Trọng.....	7-9
Hướng Dẫn Cài Đặt Và Hướng Dẫn Chung.....	9-11
Lò Vi Sóng Và Cách Sử Dụng.....	11-12
Bảng Dụng Cụ Nấu Ăn.....	13-14
Chế Độ Nấu.....	15-17
Phụ Kiện Lò Nướng.....	18
Các Bộ Phận Của Lò Nướng.....	19-20
Bảng Điều Khiển.....	21
Cách Sử Dụng Nút Xoay.....	22
Cửa Sổ Hiển Thị.....	22
Lời Nhắc Nhở.....	23
Lựa Chọn Tiếng Bíp.....	23
Hướng Dẫn Sử Dụng Trong Cửa Sổ Hiển Thị.....	24
Khoá An Toàn Trẻ Em.....	24
Cài Đặt Thời Gian.....	25
Sử Dụng Bộ Hẹn Giờ.....	25-26
Thêm Thời Gian.....	27
Nấu Và Rã Đông Bằng Lò Vi Sóng.....	28
Cài Đặt Rã Đông Công Suất Nấu.....	29
Cài Đặt Rã Đông Nhanh.....	29
Cách Thức Rã Đông.....	30
Hấp Thường.....	31-32
Hấp Nhanh.....	33
Nướng Một Thanh Nhiệt.....	34-35
Nướng Hai Thanh Nhiệt.....	36-38
Nấu Kết Hợp: Nướng Một Thanh Nhiệt và Vi Sóng.....	39-40
Nấu Kết Hợp: Nấu Bằng Hơi Nước.....	40-42
Nấu Nhiều Giai Đoạn.....	43
Làm Nóng Một Lần.....	44
Chương Trình Nấu Tự Động.....	45-51
Cài Đặt Vệ Sinh.....	52-54
Xả Nước.....	52
Vệ Sinh Hệ Thống.....	53
Khử Mùi.....	54
Vệ Sinh Khoang Lò.....	54
Bảng Rã Đông.....	55
Bảng Hâm Nóng.....	56
Bảng Nấu Ăn.....	57
Bảng Chiên Ít Dầu.....	58
Trước Khi Yêu Cầu Bảo Hành.....	59-60
Giữ Gìn Lò Vi Sóng.....	61-62
BIỂU ĐỒ CHUYỂN ĐỔI THÀNH PHẦN.....	62
Thông Số Kỹ Thuật.....	63

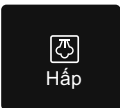
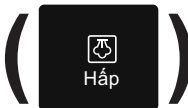
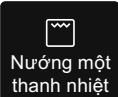
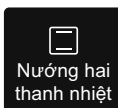
Hướng Dẫn Sử Dụng Nhanh

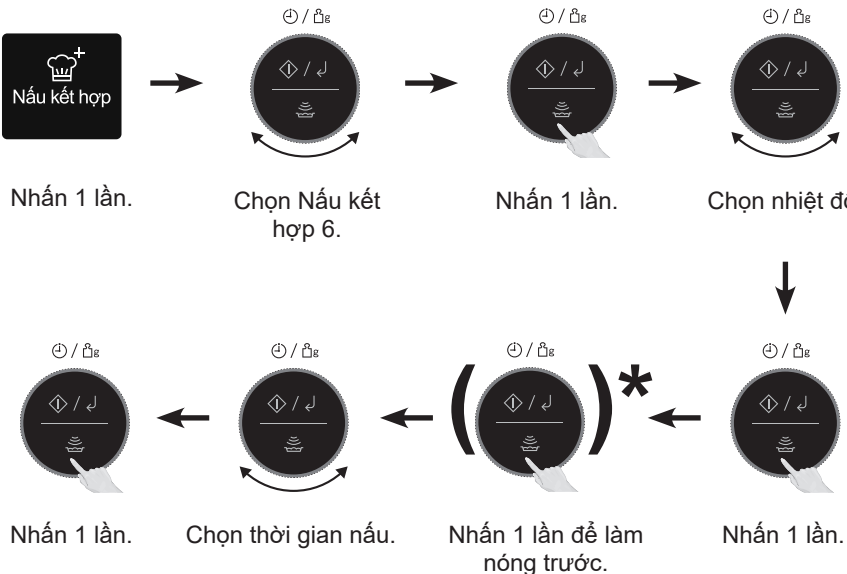
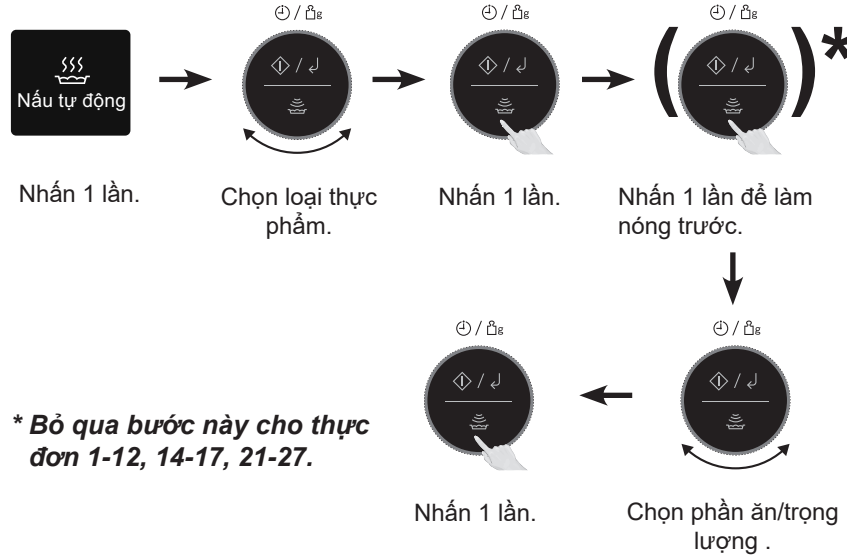
Sau khi cắm điện, dòng chữ "WELCOME TO INVERTER COOKING" (CHÀO MỪNG BẠN ĐẾN VỚI NẤU ĂN INVERTER) sẽ xuất hiện trên màn hình hiển thị, sau đó bạn có thể bắt đầu sử dụng.

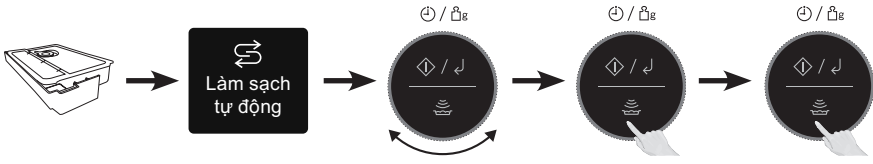
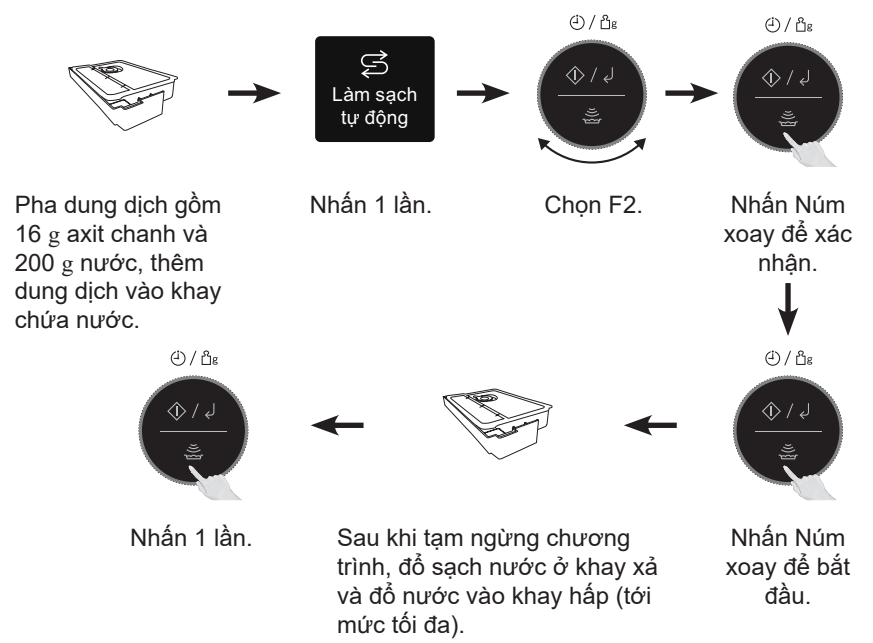
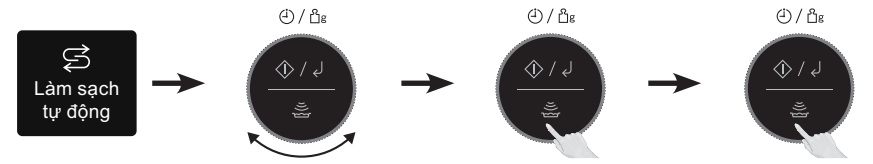
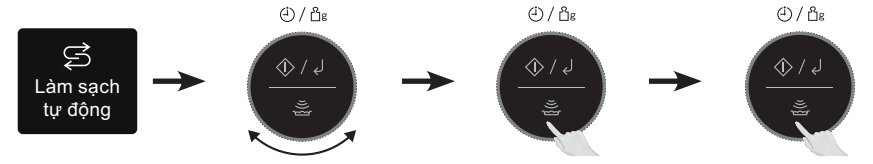
Tiếng Việt

Đặc điểm	Cách vận hành	
Đề Cài Đặt/Hủy Khoá An Toàn Trẻ Em (trang 24)	Đề Cài đặt:  →  Nhấn 3 lần.	Đề Hủy:  →  hoặc  Nhấn 3 lần.
Đề Cài Đặt Thời Gian (trang 25)	 →  →  →  →  Nhấn 2 lần. Chọn giờ. Nhấn 1 lần. Chọn phút. Nhấn 1 lần.	
Đề Cài Đặt Bộ Hẹn Giờ Trong Bếp (trang 25)	 →  →  Nhấn 1 lần. Chọn thời gian. Nhấn 1 lần.	
Đề Cài Đặt Thời Gian Chờ (trang 26)	Cài đặt chương trình nấu bằng cách nhập chế độ nấu và thời gian cần thiết. →  →  →  Nhấn 1 lần. Chọn thời gian. Nhấn 1 lần.	
Đề Cài Đặt Hẹn Giờ Khởi Động (trang 26)	 →  → Cài đặt chương trình nấu bằng cách nhập chế độ nấu và thời gian cần thiết. →  Nhấn 1 lần. Chọn thời gian. Nhấn 1 lần.	

Đặc điểm	Cách vận hành
Đề Thêm Thời Gian (trang 27)	 Sau khi nấu xong, xoay Núm xoay để chọn chức năng thêm thời gian. Nhấn 1 lần.
Đề Cài Đặt Vi Sóng (trang 28)	 Nhấn 1 lần. Chọn mức công suất. Nhấn 1 lần. Chọn thời gian nấu. Nhấn 1 lần.
Đề Bật Chế Độ Rã Đông Bằng Lò Vi Sóng (trang 29)	 Nhấn 1 lần. Chọn 300 W. Nhấn 1 lần. Chọn thời gian nấu. Nhấn 1 lần.
Đề Bật Chức Năng Rã Đông Nhanh (trang 29)	 Nhấn 1 lần. Nhấn 1 lần. Chọn trọng lượng. Nhấn 1 lần.
Đề Bật Chức Năng Hấp (trang 31)	 Nhấn 1 lần. Chọn mức công suất. Nhấn 1 lần. Chọn thời gian nấu. Nhấn 1 lần.

Đặc điểm	Cách vận hành
Đề Bật Chức Năng Hấp Nhanh (trang 33)	Cài đặt và vận hành chương trình mong muốn. →  →  Tùy chọn Khi được yêu cầu trong khi vận hành, giữ phím Hấp trong 2 giây và 1 phút sẽ được bổ sung. Nếu muốn tăng thêm 2 hoặc 3 phút, nhấn phím Hấp 1 lần hoặc 2 lần trong vòng 3 giây sau bước 2. Thời gian còn lại được hiển thị bao gồm thời gian hấp nhanh.
Đề Bật Chức Năng Nướng một thanh nhiệt (trang 34)	 →  →  →  →  Nhấn 1 lần. Chọn mức công suất. Nhấn 1 lần. Chọn thời gian nấu. Nhấn 1 lần.
Đề Sử Dụng Nướng hai thanh nhiệt (trang 36)	 →  →  →  * Nhấn 1 lần. Chọn nhiệt độ. Nhấn 1 lần. Nhấn 1 lần để làm nóng trước. <i>* Bỏ qua bước này khi không cần làm nóng trước.</i> ↓  ←  Nhấn 1 lần. Chọn thời gian nấu.
Đề Sử Dụng Nấu Kết Hợp 1-5 (trang 39, 41)	 →  →  →  →  Nhấn 1 lần. Chọn mức công suất. Nhấn 1 lần. Chọn thời gian nấu. Nhấn 1 lần.

Đặc điểm	Cách vận hành
Để Sử Dụng Nấu Kết Hợp 6 (trang 41)	 Nhấn 1 lần. Chọn Nấu kết hợp 6. Nhấn 1 lần. Chọn nhiệt độ. Nhấn 1 lần. Chọn thời gian nấu. Nhấn 1 lần để làm nóng trước. Nhấn 1 lần. * Bỏ qua bước này khi không cần làm nóng trước.
Để Sử Dụng Làm Nóng Một Lần (trang 44)	 Khi đồng hồ hoặc dấu hai chấm được hiển thị, hãy nhấn Nút xoay để khởi động.
Để Sử Dụng Chương Trình Nấu Tự Động (trang 45)	* Bỏ qua bước này cho thực đơn 1-12, 14-17, 21-27.

Đặc điểm	Cách vận hành
Đề Sử Dụng Xả Nước (trang 52)	 Thêm 100 g hoặc nước. Nhấn 1 lần. Chọn F1. Nhấn Nút xoay để xác nhận. Nhấn Nút xoay để bắt đầu.
Đề Sử Dụng Vệ Sinh Hệ Thống (trang 53)	 Pha dung dịch gồm 16 g axit chanh và 200 g nước, thêm dung dịch vào khay chứa nước. Nhấn 1 lần. Chọn F2. Nhấn Nút xoay để xác nhận. Nhấn Nút xoay để bắt đầu. Sau khi tạm ngừng chương trình, đổ sạch nước ở khay xả và đổ nước vào khay hấp (tới mức tối đa). Nhấn 1 lần. Nhấn Nút xoay để bắt đầu.
Đề Sử Dụng Khử Mùi (trang 54)	 Nhấn 1 lần. Chọn F3. Nhấn Nút xoay để xác nhận. Nhấn Nút xoay để bắt đầu.
Đề Sử Dụng Vệ Sinh Khoang Lò (trang 54)	 Nhấn 1 lần. Chọn F4. Nhấn Nút xoay để xác nhận. Nhấn Nút xoay để bắt đầu.

Hướng Dẫn An Toàn Quan Trọng

ĐỌC KỸ VÀ LƯU GIỮ ĐỂ SAU NÀY THAM KHẢO

Thận trọng khi sử dụng lò vi sóng để làm nóng đồ ăn

KIỂM TRA HỒNG HÓC:

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

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

PHÒNG NGỪA:

Bức xạ từ lò vi sóng 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 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 xước hoặc mài mòn bề mặt quanh cửa.
6. Không sử dụng chất tẩy rửa có tính ăn mòn mạnh hoặc dụng cụ cạo kim loại sắc nhọn để lau kính cửa lò vì chúng có thể làm xước bề mặt, dẫn đến vỡ kính.
7. Luôn sử dụng lò vi sóng với các dụng cụ nấu ăn do nhà sản xuất khuyến cáo.
8. 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.
9. Với những lò có cửa nằm ngang, không được đặt những vật nặng như vỏ hộp đồ ăn trên cửa khi cửa đang mở.

10. Không đặt những hộp kín trong lò vi sóng. Bình sữa của trẻ em được đậy bằng nắp vận hoặc nút mủ cao su được coi là hộp kín.
11. Thiết bị này không được thiết kế cho người dùng (kể cả trẻ em) có tình trạng thể chất, giác quan hoặc tinh thần suy giảm, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được giám sát hoặc hướng dẫn về cách sử dụng thiết bị bởi người chịu trách nhiệm cho sự an toàn của họ.
12. Trẻ em phải được giám sát để đảm bảo chúng không chơi với thiết bị.
13. Sẽ rất nguy hiểm cho bất cứ ai khác ngoài người có thẩm quyền để thực hiện bất kì dịch vụ hoặc hoạt động sửa chữa nào liên quan tới việc tháo lớp vỏ dùng để chống cháy nổ đối với năng lượng vi sóng.
14. Bề mặt có thể hấp thụ nhiệt khi dùng.
15. Không được lắp đặt thiết bị sau cửa trang trí để tránh quá nhiệt.

Gợi ý Hữu ích:

1. Nếu có khói trắng khi sử dụng lần đầu tiên các chức năng **Hấp**, **Nướng một thanh nhiệt**, **Nướng hai thanh nhiệt** và **Nấu kết hợp**, thì đây không phải là dấu hiệu hỏng hóc.
2. Bề mặt bên ngoài lò nướng, bao gồm lỗ thông gió trên vỏ và cửa lò trở nên nóng trong quá trình **Hấp**, **Nướng một thanh nhiệt**, **Nướng hai thanh nhiệt** và **Nấu kết hợp**. Cần thận khi mở hoặc đóng cửa và khi đặt hoặc bỏ đồ ăn và các phụ kiện ra.



Thận trọng! Bề mặt nóng

3. Lò nướng có các bộ phận làm nóng nằm ở trên cùng và dưới đế của lò nướng. Sau khi sử dụng các chức năng **Nướng một thanh nhiệt**, **Nướng hai thanh nhiệt** và **Nấu kết hợp**, trần lò sẽ rất nóng.
4. Trong quá trình sử dụng, thiết bị trở nên nóng. Cần cẩn thận để tránh chạm vào các bộ phận làm nóng bên trong lò nướng.
5. Các bộ phận dễ chạm vào của lò sẽ trở nên nóng khi các chức năng **Hấp**, **Nướng một thanh nhiệt**, **Nướng hai thanh nhiệt** và **Nấu kết hợp** đang vận hành. Tránh xa tầm tay của trẻ em.
6. Trước khi sử dụng các chức năng **Nướng một thanh nhiệt**, **Nướng hai thanh nhiệt** và **Nấu kết hợp** lần đầu tiên, vận hành lò không có đồ ăn và các phụ kiện bên trong **Nướng hai thanh nhiệt** ở 230 °C trong 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.

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 toàn bộ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng lò vi sóng.
2. Một số sản phẩm như trứng nguyên quả và các hộp đóng kín - (ví dụ: hũ mứt thủy tinh đậy nắp và **bình sữa trẻ em có núm ti**) có thể nổ và không nên hâm nóng bằng lò vi sóng.
3. Sử dụng lò vi sóng này chỉ với những cách sử dụng đã được chỉ định trong bản hướng dẫn này.
4. Cũng như 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 sóng 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 sóng nếu giấy, nhựa hoặc các vật liệu dễ cháy khác đặt trong lò để nấu nướng dễ dàng.
 - (b) Không làm nóng túi lúa mì trị liệu. Nếu đang làm nóng, không để lò ngoài tầm quan sát và làm theo hướng dẫn của nhà sản xuất một cách cẩn thận.
 - (c) Bỏ dây buộc khỏi túi trước khi đặt túi vào trong lò.
 - (d) Nếu thực phẩm trong lò bốc cháy, giữ cửa lò đóng kín, tắt lò vi sóng bằng công tắc trên tường, hoặc tắt nguồn điện ở cầu chì hoặc bảng điều khiển ngắt điện.
 - (e) Không được để lò vi sóng ngoài tầm quan sát khi nấu ăn hoặc hâm nóng.
11. Không tháo nắp che phía ngoài ra khỏi lò.
12. Thiết bị này không phải để vận hành bằng cách dùng bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển 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.

Mạch điện

Lò vi sóng 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 Nối đất

Lò vi sóng này phải được nối đất. Trong trường hợp bị đoản mạch điện, nối đất làm giảm nguy cơ bị điện giật bằng cách cung cấp một dây thoát cho dòng điện. Lò vi sóng này được trang bị 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 nướng, 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.

Sau khi sử dụng chế độ **Nướng hai thanh nhiệt**, nên mở cửa lò để đẩy nhanh quá trình hạ nhiệt và rút ngắn thời gian chạy quạt.

CẢNH BÁO

- a) Nền lau vành cửa lò và các vùng quanh vành cửa bằng giẻ ẩm. Nền 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.
- b) Nếu cửa hoặc vành cửa bị hư hỏng, lò không được vận hành cho đến khi được người có thẩm quyền sửa chữa.
- c) Việc tự ý sửa chữa mà không phải do kỹ thuật viên được nhà sản xuất đào tạo, sẽ rất nguy hiểm.
- d) Sẽ rất nguy hiểm cho bất cứ ai khác ngoài người có thẩm quyền để thực hiện bất kì dịch vụ hoặc hoạt động sửa chữa nào liên quan tới việc tháo lớp vỏ dùng để chống cháy nổ đối với năng lượng vi sóng.
- e) 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.
- f) Trước khi sử dụng, người dùng nên kiểm tra xem bát hay đĩa đựng có phải là loại phù hợp để sử dụng trong lò vi sóng hay không.
- g) 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.
- h) Chỉ cho phép trẻ em sử dụng lò vi sóng sau khi đã hướng dẫn cận kề cho chúng cách sử dụng để chúng có thể vận hành thiết bị một cách an toàn và hiểu được các nguy hại có thể phát sinh nếu sử dụng lò không đúng.
- i) Khi lò vận hành ở các chế độ **Hấp**, **Nướng một thanh nhiệt**, **Nướng hai thanh nhiệt** và **Nấu kết hợp**, lò sẽ tỏa ra nguồn nhiệt, trẻ em chỉ được sử dụng lò vi sóng dưới sự giám sát của người lớn.

Hướng Dẫn Cài Đặt Và Hướng Dẫn Chung

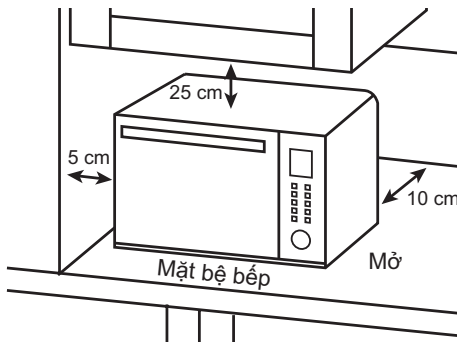
Sử Dụng Chung

1. Để duy trì chất lượng tốt, không vận hành lò khi lò trống. Năng lượng vi 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 sóng bao gồm cả tạo việc hồ quang trong khoang lò.
2. Nếu khói vẫn còn, nhấn phím **Dừng/Hủy** và đóng cửa lò để dập tắt lửa. Rút dây điện, và/hoặc ngắt nguồn điện ở cầu chì hoặc bảng điều khiển ngắt điện.
3. 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.
4. Không sấy khô quần áo, báo hoặc các vật liệu khác trong lò. Chúng có thể bắt lửa.
5. Không dùng các sản phẩm giấy tái chế, trừ khi sản phẩm bằng giấy có dán nhãn an toàn cho sử dụng lò vi sóng. Các sản phẩm giấy tái chế có thể chứa tạp chất gây ra tia lửa và/hoặc cháy khi sử dụng.
6. Không sử dụng báo hoặc túi giấy để nấu ăn.
7. Không đập hoặc đánh vào bảng điều khiển. Hư hại với bộ điều khiển có thể xảy ra.
8. Có thể cần đến **TẮM ĐỆM NỘI** do sức nóng từ thực phẩm truyền vào hộp đựng đồ nấu ăn và từ hộp đựng truyền đến lò. Lò có thể rất nóng sau khi đưa hộp đựng đồ nấu ăn ra khỏi lò.
9. Không để vật liệu dễ cháy bên cạnh, ở phía trên, hoặc bên trong lò. Đó có thể là nguy cơ gây hoả hoạn.
10. Không nấu thức ăn trực tiếp trên đế lò trừ khi có chỉ dẫn trong công thức nấu ăn. (Thực phẩm cần phải được đặt trong dụng cụ nấu ăn thích hợp.)
11. **KHÔNG** sử dụng lò vi sóng để làm nóng hoá chất hoặc các sản phẩm không phải thực phẩm khác. **KHÔNG** làm sạch lò vi sóng với bất cứ sản phẩm nào dán nhãn có chứa hoá chất ăn mòn. **Việc làm nóng hoá chất ăn mòn trong lò vi sóng có thể khiến bức xạ rò rỉ.**
12. Khi sử dụng chế độ **Nấu kết hợp với Vi sóng**, không được đặt bất cứ hộp đựng bằng nhôm hay kim loại nào trực tiếp lên khay nướng.
13. Không dùng khay nướng khi nấu ở chế độ **lò vi sóng**.
14. 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.
15. Không để lò vi sóng ngoài tầm quan sát khi hâm nóng hoặc nấu thức ăn trong các hộp đựng dùng một lần bằng nhựa, giấy hoặc các vật liệu dễ cháy khác, vì những loại hộp đựng này có thể bốc cháy nếu quá nóng.
16. Không dùng đồ chứa bằng kim loại để đựng thức ăn và đồ uống khi nấu bằng lò vi sóng.
17. Chỉ sử dụng những đồ dùng thích hợp cho lò vi sóng.

Vị trí đặt lò vi sóng

Chỉ sử dụng lò này trên bàn phẳng trong nhà bếp. Không sử dụng tích hợp hoặc để trong tủ đựng chén bát.

1. Lò phải được đặt trên một bề mặt phẳng, vững chắc, cao hơn 85 cm so với sàn. Để vận hành chính xác, lò phải có đủ luồng không khí, **nghĩa là cách 5 cm ở một bên lò, bên kia ở vị trí mở; ít nhất cách 25 cm ở phía trên lò; 10 cm ở phía sau lò. 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 sóng.
3. Không nên hâm nóng trứng còn nguyên vỏ và trứng luộc nguyên quả trong lò vi sóng vì chúng có thể phát nổ, ngay cả khi kết thúc quá trình hâm nóng bằng lò vi sóng.
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 sóng, hiện tượng quá nhiệt độ sôi sẽ xảy ra mà không có dấu hiệu sôi bong bóng. Điều này có thể dẫn đến sự sôi lên đột ngột của chất lỏng nóng. 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 sóng có thể dẫn đến sôi phun trào chậm, vì vậy nên cẩn thận khi cầm hộp đựng.
 - (f) Theo quy tắc thông thường, luôn đợi 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 SÓNG. 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.

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

7. **THỜI GIAN NẤU** đưa ra ở trong sách nấu ăn là thời gian XẤP XỈ. 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 ĐỒ ĂN NẤU QUÁ CHÍN.** Nếu đồ ăn chưa được nấu chín, chúng luôn có thể được đưa trở lại lò để nấu tiếp. 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 bỏng ngô trong lò vi sóng. Nổ bỏng trong thời gian tối thiểu được nhà sản xuất khuyến dùng. Sử dụng hướng dẫn thích hợp với vi sóng. **KHÔNG BAO GIỜ** sao nhãng lò khi nổ bỏng ngô.
10. Khi làm nóng đồ ăn trong hộp nhựa hoặc giấy, hãy kiểm tra lò thường xuyên vì có khả năng cháy.
11. 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.

Lò Vi Sóng Và Cách Sử Dụng

NẤU BẰNG LÒ VI SÓNG

Lò vi sóng là một dạng của sóng điện từ tần số cao (ứng dụng. Chiều dài sóng 12 cm) tương tự như sóng của radio.

Điện năng được biến đổi thành năng lượng vi sóng nhờ ống nam châm. Vi sóng đi từ ống nam châm đến khoang lò nơi chúng bị phản xạ, truyền đi hoặc hấp thụ.

Sự phản xạ

Vi sóng bị phản xạ bởi kim loại giống như một quả bóng bị bật ra khỏi tường. Sự kết hợp của kim loại tĩnh (thành bên trong) và kim loại quay (bàn xoay hoặc quạt khuấy) giúp đảm bảo rằng vi sóng được phân bố tốt trong khoang lò để nấu chín đều.

Quá trình truyền

Vi sóng truyền qua một số vật liệu như giấy, thủy tinh và nhựa giống như ánh sáng mặt trời chiếu qua cửa sổ. Do những chất này không hấp thụ hoặc phản xạ năng lượng vi sóng, chúng là vật liệu lý tưởng cho đồ đựng thức ăn dùng cho lò vi sóng.

Sự hấp thụ

Vi sóng được hấp thụ bởi thức ăn. Vi sóng xâm nhập vào độ sâu khoảng 2 đến 4 cm.

Năng lượng vi sóng kích thích các phân tử trong thực phẩm (đặc biệt là các phân tử nước, chất béo và đường), và khiến chúng dao động rất nhanh.

Sự dao động gây ra ma sát và nhiệt được sinh ra. Trong thực phẩm lớn, nhiệt sinh ra do ma sát được dẫn đến trung tâm để nấu chín thực phẩm.

ĐỒ DÙNG NẤU ĂN DÙNG CHO LÒ VI SÓNG

Nấu ăn bằng lò vi sóng mở ra những khả năng mới về sự tiện lợi và linh hoạt cho các đồ đựng thức ăn. Mặc dù phụ kiện lò vi sóng mới liên tục được giới thiệu, nhiều đồ dùng có sẵn trong hầu hết các nhà bếp cũng có thể được sử dụng để nấu và hâm nóng bằng lò vi sóng.

Thủy tinh, gốm sứ và sành sứ

Dụng cụ nấu ăn bằng thủy tinh chịu nhiệt có thể sử dụng trong việc nấu nướng bằng lò vi sóng. Nhiều trong số những vật dụng này có sẵn trong hầu hết các gia đình: thớt thủy tinh, cốc sữa trứng, bát trộn, đĩa bánh mì, nồi hầm có nắp, đĩa nướng hình thuôn dài, đĩa bánh pie và đĩa bánh hình tròn hoặc hình vuông.

Bộ đồ ăn có thể dùng để hâm nóng bằng lò vi sóng. Nhiều nhãn hiệu đồ ăn an toàn cho lò vi sóng. Kiểm tra thông tin chăm sóc để tham khảo về việc sử dụng lò vi sóng cho bộ đồ ăn và các đồ phục vụ ăn.

Nếu bộ đồ ăn được đánh dấu là có thể chịu được lò nướng, thì nó thường là an toàn khi sử dụng trong lò vi sóng. Tuy nhiên, để chắc chắn, hãy kiểm tra bằng cách tiến hành thử đĩa vi sóng.

Một số loại đồ thủy tinh và bộ đồ ăn không được khuyến khích sử dụng trong lò vi sóng.

Hãy nhớ những quy tắc cơ bản này khi sử dụng bộ đồ ăn và đồ thủy tinh. Không sử dụng bát đĩa có viền kim loại hoặc hộp đựng có các bộ phận bằng kim loại. Có thể xảy ra hồ quang điện và/hoặc đĩa có thể bị vỡ.

Không sử dụng cốc hoặc cốc sứ có tay cầm dán keo. Tay cầm có thể rơi ra khi làm nóng tiếp tục.

Không sử dụng đồ thủy tinh mỏng.

Mặc dù dụng cụ thủy tinh có thể trong suốt đối với năng lượng vi sóng nhưng nhiệt từ thức ăn có thể làm nứt vỡ dụng cụ thủy tinh.

CÁCH KIỂM TRA HỘP ĐỰNG ĐỂ SỬ DỤNG LÒ VI SÓNG AN TOÀN:

Đổ 300 ml (½ pints) vào dụng cụ đo bằng thủy tinh và đặt vào lò vi sóng cùng với hộp đựng để kiểm tra; đun nóng một phút ở 1000 W, nếu hộp đựng an toàn cho lò vi sóng, thì hộp đựng phải ở trạng thái mát để chịu và nước phải nóng. Nếu vật chứa còn ấm, thì nó đã hấp thụ năng lượng vi sóng và không nên sử dụng. Kiểm tra này không được sử dụng cho các hộp đựng nhựa an toàn cho máy rửa bát.

Lọ và chai có thể được dùng để hâm nóng thức ăn đến nhiệt độ dùng ăn, nếu nắp được mở trước khi hâm nóng. Không nên nấu trong những đồ đựng này vì chúng hầu hết không chịu nhiệt và trong thời gian đun nóng kéo dài, nhiệt từ thực phẩm sẽ gây nứt hoặc vỡ.

Các loại đĩa màu nâu được sử dụng để nướng sườn, chả thịt, bít tết, v.v. Lớp phủ đặc biệt ở dưới cùng của đĩa sẽ hấp thụ năng lượng vi sóng và trở nên rất nóng. Khi các loại thực phẩm được thêm vào đĩa này, chúng sẽ tạo ra một hiệu ứng gây khô. Làm nóng món ăn theo hướng dẫn của nhà sản xuất. Thêm thực phẩm được áp chảo và đun nóng theo công thức hoặc sở thích cá nhân. Sử dụng dụng cụ chống nóng để lấy đĩa ra khỏi lò vi sóng. Không sử dụng đĩa màu nâu cho Nấu tự động. Kiểm tra thông tin có kèm với đĩa màu nâu để có hướng dẫn chi tiết và biểu đồ gia nhiệt. Không sử dụng đĩa màu nâu để quay hoặc quay gia cầm nguyên con.

Giấy, khăn ăn, khăn giấy, đĩa và cốc

Tất cả đều phải là đồ dùng tiện dụng cho việc nấu nướng bằng lò vi sóng. Sử dụng chúng cho thực phẩm có thời gian nấu ngắn và hàm lượng chất béo thấp. Tránh dùng giấy phủ sáp, vì sáp có thể chảy vào thức ăn khi thức ăn đạt nhiệt độ cao.

Giấy sáp thích hợp để sử dụng để ngăn chặn bắn tung tóe. Chảo giấy phủ polyester dùng một lần rất chắc chắn, có nhiều kích cỡ và lý tưởng cho lò vi sóng. **THẬN TRỌNG:** KHÔNG sử dụng các sản phẩm giấy tái chế, chẳng hạn như túi giấy màu nâu, vì chúng chứa các tạp chất có thể gây phóng điện hồ quang (tia lửa xanh) và làm hỏng lò.

Vật dụng bằng rơm, mây và gỗ

Rổ rơm và giỏ đan mây có thể được sử dụng trong lò vi sóng trong thời gian ngắn để làm nóng bánh mì hoặc bánh cuộn.

KHÔNG nên sử dụng đồ dùng bằng gỗ lớn như bát hoặc thớt để làm nóng trong thời gian dài vì năng lượng vi sóng có thể làm gỗ bị khô và giòn.

Đĩa, cốc nhựa và một số hộp đựng dùng cho tủ đông có thể sử dụng trong lò vi sóng. Chọn hộp đựng bằng nhựa cẩn thận vì một số loại hộp có thể trở nên mềm, méo mó hoặc vỡ do nhiệt gây ra từ thực phẩm. Kiểm tra các khuyến nghị của nhà sản xuất liên quan đến an toàn lò vi sóng. Không nên dùng đĩa nhựa để nấu trong thời gian dài hoặc đựng thức ăn có hàm lượng chất béo và đường cao.

Túi nấu thức ăn được thiết kế để chịu nhiệt độ sôi, đông lạnh, hoặc hâm nóng thông thường, an toàn cho lò vi sóng. Chuẩn bị túi theo hướng dẫn của nhà sản xuất. Đóng túi nấu ăn bằng dây buộc nylon được cung cấp, nếu không, sử dụng một đoạn dây cotton hoặc một dải cắt từ đầu mở của túi. Tạo sáu khe nhỏ 1 cm (1/2 inch) ở trên cùng của túi để hơi nước thoát ra ngoài. **KHÔNG** sử dụng dây buộc xoắn lõi thép để buộc túi. Chúng có thể hoạt động như một ăng-ten và gây ra phóng điện (tia lửa xanh). Dây xoắn lõi thép có thể bắt lửa và làm hỏng lò. **KHÔNG** nấu trong túi bảo quản thực phẩm bằng nhựa. Chúng không chịu

hiệt và có thể nóng chảy. Không sử dụng túi rang trên các chương trình Cầm biến tự động.

Màng bọc bằng nhựa (màng bọc thực phẩm) có thể được sử dụng để bọc các món ăn trong hầu hết các công thức nấu ăn. Trong thời gian gia nhiệt kéo dài, màng bọc có thể bị biến dạng.

Khi sử dụng "nắp đậy" bằng màng phim bám, cũng như bất kỳ nắp thủy tinh nào, hãy cẩn thận lấy nó ra xa bạn để tránh bị bỏng do hơi nước. Sau khi đun nóng, nơi lỏng nhựa nhưng để đĩa được đậy nắp. Đối với nấu ăn bằng cầm biến tự động, không lật ngược các góc của nắp màng phim bám.

Hộp đựng hoặc đồ dùng bằng kim loại, và những đồ có viền bằng kim loại **KHÔNG** được sử dụng trong lò vi sóng. Vì năng lượng vi sóng bị phản xạ bởi kim loại, thực phẩm trong hộp kim loại sẽ không chín đều. Ngoài ra còn có khả năng "phóng điện". Đây là sự phóng điện tĩnh hoặc tia lửa màu xanh lam giữa các khe hở trong kim loại hoặc giữa kim loại và bên trong lò. Phóng điện có thể gây hư hỏng thành lò. Nếu xảy ra hiện tượng phóng điện, hãy tắt thiết bị và chuyển thực phẩm sang hộp chứa phi kim loại. Mặc dù phải tránh các dụng cụ bằng kim loại khi nấu bằng lò vi sóng, một số kim loại có thể hữu ích khi được sử dụng đúng cách.

Giấy nhôm có thể được sử dụng một cách an toàn nếu tuân theo các nguyên tắc nhất định. Bởi vì nó phản chiếu năng lượng vi sóng, giấy nhôm có thể được sử dụng để tạo lợi thế trong một số công thức nấu ăn. Nó có thể được sử dụng để ngăn chặn nấu quá chín. Các miếng giấy nhôm nhỏ được sử dụng để che các khu vực như cánh gà, đầu nướng hoặc các phần mỏng khác nấu trước khi hoàn thành phần còn lại của công thức. Giấy nhôm được sử dụng trong những trường hợp này để làm chậm hoặc dừng quá trình nấu và ngăn ngừa quá trình nấu chín. Các miếng giấy nhôm có thể được giữ cố định bằng các que cocktail bằng gỗ.

Không nên sử dụng **hộp đựng có lót giấy nhôm**, bằng bìa cứng hoặc nhựa trong lò vi sóng. Hộp sữa có lót giấy bạc, hộp đựng nước cam cô đặc đông lạnh hoặc hộp đựng bánh nướng, có trong một số hỗn hợp bánh là những ví dụ về những điều cần tránh.

Xiên kim loại có thể được sử dụng nếu có một lượng lớn thực phẩm tương ứng với lượng kim loại. Chú ý vị trí đặt xiên để tránh tạo phóng điện giữa các xiên hoặc giữa xiên và thành lò.

Xiên gỗ là loại tốt nhất và bạn có thể dễ dàng mua ở chợ địa phương, cửa hàng tạp hóa hoặc trong khu vực đồ gia dụng của nhiều cửa hàng bách hóa.

Nhiệt kế cần có sẵn để sử dụng trong lò vi sóng. **KHÔNG SỬ DỤNG KEO MERCURY THÔNG THƯỜNG HOẶC NHIỆT KẾ ĐO THỊT** cho thực phẩm khi đang hâm trong lò vi sóng.

Dây buộc xoắn lõi kim loại phủ bằng giấy hoặc tráng nhựa, **KHÔNG** được sử dụng trong lò vi sóng.

Bảng Dụng Cụ Nấu Ăn

	Lò vi sóng	Nướng một thanh nhiệt	Hấp	Nướng hai thanh nhiệt
Giấy nhôm	để bọc	có	có	có
Đĩa sứ	có	có	có	có
Đĩa nướng	có	không có	không có	không có
Túi giấy nướng	không có	không có	không có	không có
Bộ đồ ăn dùng an toàn trong lò vi sóng	có	có	có	có
Không an toàn với lò nướng/lò vi sóng	không có	không có	không có	không có
Hộp đựng bằng bìa cứng dùng một lần	có*	có*	không có	có*
Đồ sứ và thủy tinh dùng trong lò vi sóng thủy tinh	có	có	có	có
Không chịu nhiệt	không có	không có	không có	không có
Dụng cụ nấu ăn bằng kim loại	không có	có	có	có
Dây buộc bằng kim loại	không có	có	có	có
Túi đựng thức ăn trong lò	có	có*	có	có*
Khăn giấy và giấy ăn	có	không có	không có	không có
Vỉ rá đồng bằng nhựa	có	không có	không có	không có
Bát nhựa an toàn với lò vi sóng	có	không có	có	không có
Không an toàn với lò vi sóng	không có	không có	không có	không có
Màng phim bám dùng an toàn trong lò vi sóng	có	không có	không cần	không có
Vật dụng bằng rơm, mây, gỗ	có	không có	có	không có
Nhiệt kế an toàn với lò vi sóng	có	không có	không có	không có
thông thường	không có	có	không có	có
Giấy nến	có	có	có	có
Khuôn nướng bánh silicon	có*	có*	có*	có*

* Kiểm tra khuyến cáo của nhà sản xuất, phải chịu được nhiệt hoặc làm theo hướng dẫn công thức.

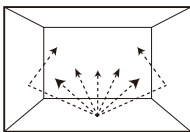
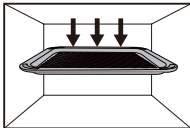
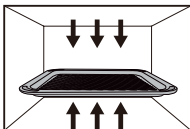
	Nấu kết hợp			
	Nấu kết hợp 1,2 (Nướng một thanh nhiệt + Vi sóng)	Nấu kết hợp 3, 4 (Hấp + Vi sóng)	Nấu kết hợp 5 (Hấp + Nướng một thanh nhiệt)	Nấu kết hợp 6 (Hấp + Nướng hai thanh nhiệt)
Giấy nhôm	để bọc	để bọc	có	có
Đĩa sứ	có	có	có	có
Đĩa nướng	không có	không có	không có	không có
Túi giấy nướng	không có	không có	không có	không có
Bộ đồ ăn dùng an toàn trong lò vi sóng	có	có	có	có
Không an toàn với lò nướng/lò vi sóng	không có	không có	không có	không có
Hộp đựng bằng bìa cứng dùng một lần	có*	không có	không có	không có
Đồ sứ và thủy tinh dùng trong lò vi sóng thủy tinh	có	có	có	có
Không chịu nhiệt	không có	không có	không có	không có
Dụng cụ nấu ăn bằng kim loại	không có	không có	có	có
Dây buộc bằng kim loại	không có	không có	có	có
Túi đựng thức ăn trong lò	có	có	có	có
Khăn giấy và giấy ăn	không có	không có	không có	không có
Vỉ rá đồng bằng nhựa	không có	không có	không có	không có
Bát nhựa an toàn với lò vi sóng	không có	có	không có	không có
Không an toàn với lò vi sóng	không có	không có	không có	không có
Màng phim bám dùng an toàn trong lò vi sóng	không có	không cần	không có	không có
Vật dụng bằng rom, mây, gỗ	không có	có	không có	không có
Nhiệt kế an toàn với lò vi sóng	không có	không có	không có	không có
thông thường	không có	không có	không có	không có
Giấy nến	có	có	có	có
Khuôn nướng bánh silicon	có*	có*	có*	có*

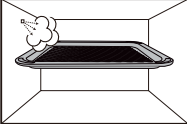
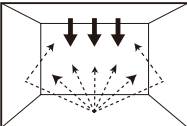
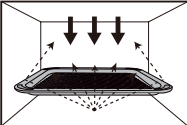
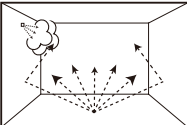
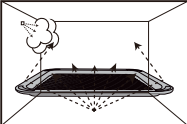
* Kiểm tra khuyến cáo của nhà sản xuất, phải chịu được nhiệt hoặc làm theo hướng dẫn công thức.

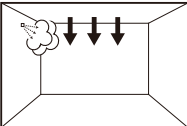
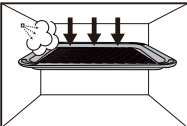
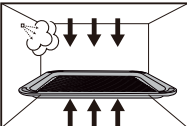
Chế Độ Nấu

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.

Biểu tượng "  " trong biểu đồ dưới đây có nghĩa là **Khay nướng**.

LÒ VI SÓNG  Phụ kiện -	Sử dụng ■ 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 trước
Nướng một thanh nhiệt  Phụ kiện 	Sử dụng ■ Nướng thịt hoặc cá. ■ Nướng bánh mì. ■ Tạo màu cho các món nướng giòn vỏ hoặc bánh kem trứng. Không làm nóng trước Vật đựng Hộp thiếc kim loại, chịu nhiệt có thể được sử dụng trên khay nướng ở các vị trí kệ dưới hoặc trên.
Nướng hai thanh nhiệt  Phụ kiện 	Sử dụng ■ Nướng thức ăn nhỏ với thời gian nấu ngắn: bánh ngàn lớp, bánh quy, bánh cuộn, bánh mì vòng. ■ Nướng đặc biệt: bánh mì cuộn hoặc bánh mì ngọt Pháp (brioche), bánh bông lan. ■ Nướng pizza và bánh tart. Nên làm nóng trước Vật đựng Hộp thiếc kim loại, chịu nhiệt có thể được sử dụng trên khay nướng ở các vị trí kệ dưới hoặc trên. Không đặt đĩa trực tiếp trên đế lò.

HẤP  Phụ kiện 	Sử dụng	Nấu cá, rau, gà, cơm và khoai tây. Không làm nóng trước
Nấu kết hợp 1, 2 (Nướng một thanh nhiệt + Vi sóng)   Phụ kiện 	Sử dụng	Nấu món Lasagne (bột, cà chua, nước sốt pho mai), thịt, khoai tây hoặc món gratin rau củ. Không làm nóng trước
Nấu kết hợp 3, 4 (Hấp + Vi sóng)   Phụ kiện 	Sử dụng	Nấu cá, rau, gà, cơm và khoai tây. Không làm nóng trước
	Vật đựng	Đặt thức ăn trực tiếp lên khay nướng ở các vị trí kệ trên hoặc kệ dưới hoặc đặt thức ăn vào đĩa dùng được trong lò vi sóng đặt trên đế lò, không có kim loại.

Nấu kết hợp 5 (Hấp + Nướng một thanh nhiệt)   Phụ kiện 	Sử dụng	■ Gratin ■ Thịt nướng ■ Cá lọc xương ■ Cá nguyên con ■ Bánh mì nướng sơ Không làm nóng trước
Nấu kết hợp 6 (Hấp + Nướng hai thanh nhiệt)  Phụ kiện 	Sử dụng	■ Nướng bánh ■ Bánh ngọt Nên làm nóng trước
	Vật đựng	Đĩa chịu nhiệt có thể được sử dụng trên khay nướng ở các vị trí kệ dưới hoặc kệ trên hoặc đặt trực tiếp trên đế lò.
	Vật đựng	Các đĩa chịu nhiệt có thể được sử dụng trên khay nướng ở các vị trí kệ dưới hoặc kệ trên. Không đặt đĩa trực tiếp trên đế lò.

Phụ Kiện Lò Nướng

Lò nướng được trang bị một phụ kiện là khay nướng. Luôn làm theo hướng dẫn sử dụng phụ kiện. Phụ kiện có một số công dụng:



Khay nướng

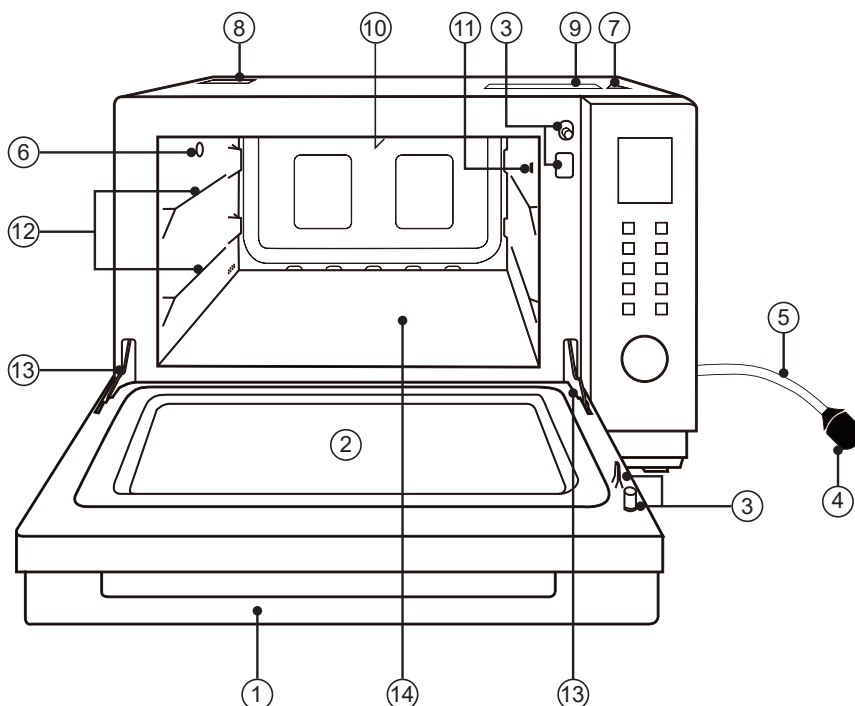
- Không làm nóng trước.
- **Luôn sử dụng găng tay dùng cho lò nướng khi xử lý khay nóng.**
- Đảm bảo tất cả các bao bì thực phẩm được loại bỏ trước khi nấu.
- Không đặt bất kỳ vật liệu nhạy cảm với nhiệt nào lên khay nóng vì có thể gây cháy.
- Để sử dụng khay nướng đúng cách cho từng chế độ nấu, xem trang 15-17.

Bảo quản khay nướng

1. Không bao giờ sử dụng bất kỳ vật dụng sắc nhọn nào trên khay vì điều này sẽ làm hỏng bề mặt chống dính.
2. Sau khi sử dụng, rửa khay trong nước xà phòng nóng và tráng qua nước nóng. Không sử dụng bất kỳ chất tẩy rửa ăn mòn hoặc miếng cọ rửa nào vì sẽ làm hỏng bề mặt của khay.
3. **Khay nướng được dùng an toàn trong máy rửa bát.**

Chế độ nấu	Khay nướng	Vị trí
Lò vi sóng	×	-
Nướng một thanh nhiệt	✓	
Nướng hai thanh nhiệt	✓	
Hấp	✓	
+ Nấu kết hợp 1,2	✓	
+ Nấu kết hợp 3,4	✓	
+ Nấu kết hợp 5	✓	
+ Nấu kết hợp 6	✓	

Các Bộ Phận Của Lò Nướng



① **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 **Núm xoay**. Đèn vi ba sáng ngay sau khi cửa lò mở.

② **Cửa sổ lò nướng**

③ **Hệ thống khóa cửa an toàn**

Để tránh thương tích, không cho ngón tay, dao, thìa hoặc các vật dụng khác vào lỗ cài chốt.

④ **Phích Cắm Điện**

⑤ **Dây cáp nguồn**

⑥ **Lỗ thông hơi**

⑦ **Biểu tượng cảnh báo**

⑧ **Nhãn cảnh báo**

⑨ **Nhãn thực đơn**

Bạn có thể đính kèm miếng dán thực đơn tự động tại đây để dễ dàng quan sát và thao tác khi sử dụng.

⑩ **Phản tử nướng**

⑪ **Đèn LED**

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

⑫ **Các vị trí giá kệ**

⑬ **Bản lề cửa**

Để tránh bị thương khi mở hoặc đóng cửa, hãy để ngón tay tránh xa bản lề cửa.

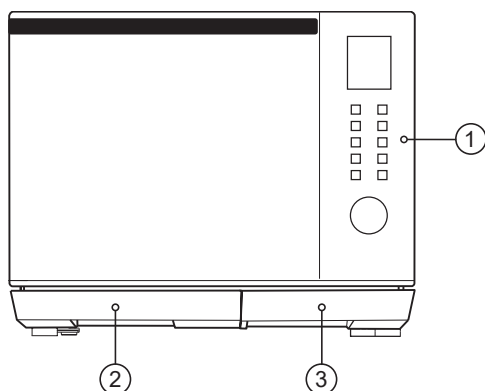
⑭ **Tấm đáy phẳng**

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 sóng.

Lưu ý

Hình minh họa bên trên chỉ dùng để tham khảo.

Nhìn từ mặt trước



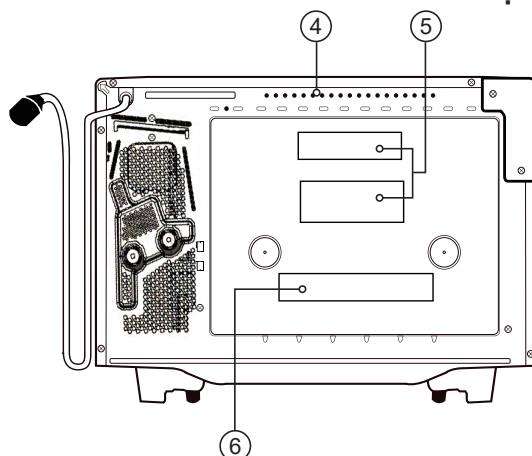
1. Bảng điều khiển

2. Khay xả

3. Khay chứa nước

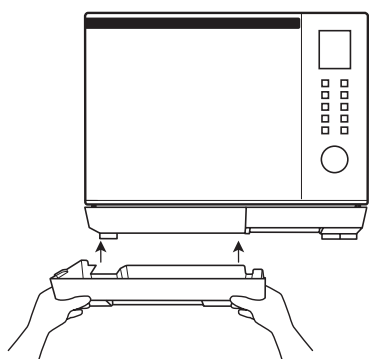
4. Thoát khí

Nhìn từ mặt sau



5. Nhãn cảnh báo

6. Nhãn nhận dạng

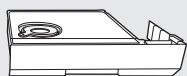


Lắp lại khay xả bằng cách đẩy về vị trí cũ, phía trên các chân.



Khay xả

1. Khay xả phải được lắp đúng trước khi sử dụng lò nướng, vì khay sẽ chứa nước thừa trong khi nấu. Nên tháo và vệ sinh khay xả thường xuyên.
2. Lắp khay xả bằng cách giữ bằng cả hai tay và nhấn vào chân trước của lò.
3. Để tháo khay xả, giữ khay bằng cả hai tay và ấn nhẹ về phía trước. Rửa bằng nước xả phòng ẩm. Lắp lại khay xả bằng cách đẩy về vị trí cũ, phía trên các chân.
4. **Không sử dụng máy rửa bát để làm sạch khay xả.**



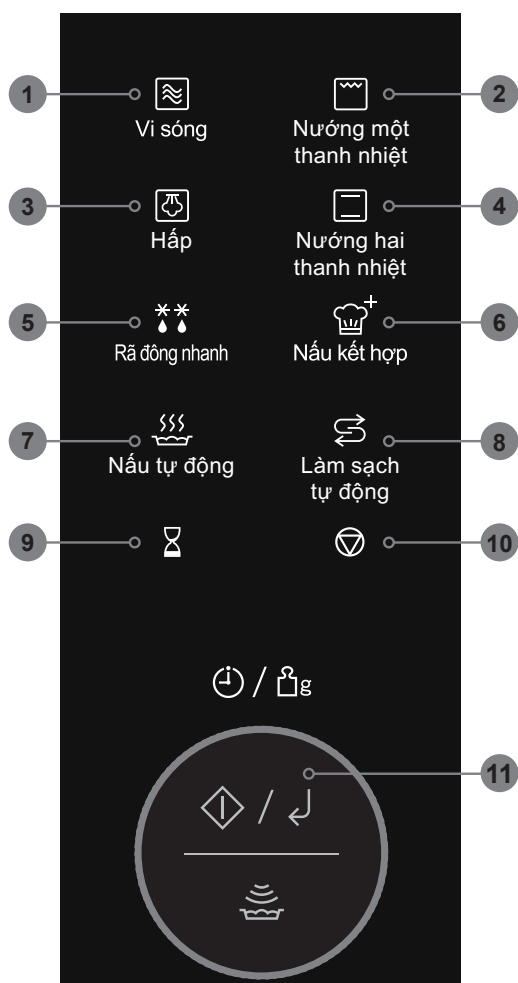
Khay chứa nước

Tháo khay chứa nước ra khỏi lò nướng một cách cẩn thận. Tháo nắp và đổ đầy nước mềm như nước cất. (Không sử dụng nước cứng như 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 32

Lưu ý

Hình minh họa bên trên chỉ dùng để tham khảo.

Bảng Điều Khiển



1. **Phím Vi sóng** (trang 28-29)
2. **Phím Nướng một thanh nhiệt** (trang 34-35)
3. **Phím Hấp** (trang 31-33)
4. **Phím Nướng hai thanh nhiệt** (trang 36-38)
5. **Phím Rã đông nhanh** (trang 29)
6. **Phím Nấu kết hợp** (trang 39-42)
7. **Phím Nấu tự động** (trang 45-51)
8. **Phím Làm sạch tự động** (trang 52-54)
9. **Phím Bộ hẹn giờ/Đồng hồ** (trang 25-26)

10. Phím Dừng/Hủy

Trước khi nấu:

Nhấn một lần để tắt chỉ dẫn.

Trong khi nấu:

Nhấn lần thứ nhất sẽ tạm thời dừng quá trình nấu. Nhấn lần nữa là hủy toàn bộ hướng dẫn và dấu hai chấm hoặc giờ sẽ xuất hiện trên cửa sổ hiển thị.

11. Núm xoay (trang 22)

Tiếng bíp

Một tiếng bíp phát ra khi gõ vào một phím. Nếu không phát ra tiếng bíp, có thể bạn đã tắt lựa chọn tiếng bíp, bạn có thể bật tính năng này bằng cách xoay **Núm xoay** sau khi cắm lần đầu tiên, (xem trang 23). Khi lò chuyển từ chức năng này sang chức năng khác hoặc nhắc bạn khuấy thức ăn trong khi nấu, hai tiếng bíp sẽ phát ra. Sau khi hoàn thành việc làm nóng trước trên **Nướng hai thanh nhiệt** hoặc chế độ **Nấu kết hợp** nhất định, ba tiếng bíp sẽ phát ra. Sau khi hoàn thành việc làm nóng trước trên một số Nấu tự động, một tiếng bíp dài sẽ phát ra. Sau khi hoàn thành chương trình nấu, 5 tiếng bíp sẽ phát ra.

Lưu ý:

Nếu cài đặt vận hành và không nhấn **Núm xoay** sau 6 phút, lò nướng sẽ tự động hủy bỏ vận hành. Màn hình sẽ trở lại chế độ dấu hai chấm hoặc đồng hồ.

Cách Sử Dụng Nút xoay

Nút xoay có 4 chức năng sau:

Tiếng Việt



1

Lựa chọn Công suất/Thời gian/Trọng lượng/Nhiệt độ/Thực đơn

Chọn công suất, thời gian, trọng lượng, nhiệt độ hoặc Nấu tự động bằng cách xoay **Nút xoay**.

2

Thêm thời gian

Dùng **Nút xoay** cho chức năng thêm thời gian (xem trang 27).



3

Bật/Cài đặt

Nhấn **Nút xoay** để bắt đầu vận hành lò nướng hoặc xác nhận cài đặt. Nếu trong khi nấu, cửa bị mở hoặc phím **Dừng/Hủy** được nhấn một lần, thì phải nhấn lại **Nút xoay** để tiếp tục nấu.

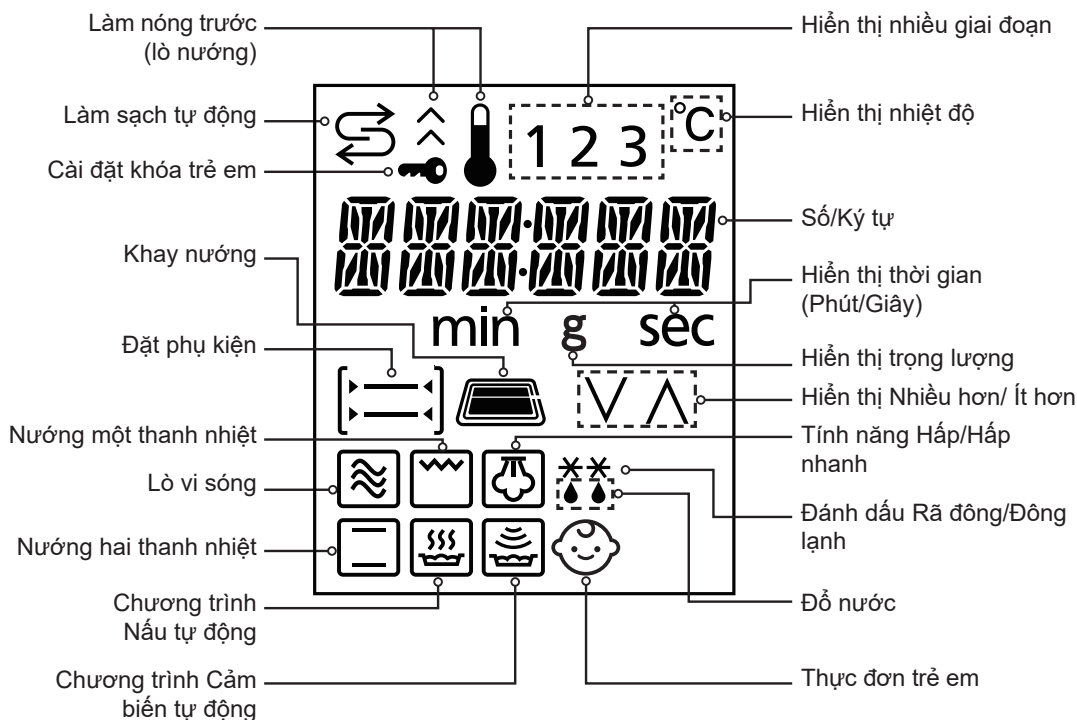
4

Làm Nóng Một Lần

Khi đồng hồ hoặc dấu hai chấm được hiển thị, hãy nhấn **Nút xoay** để bắt đầu hâm nóng thức ăn ướp lạnh nhanh chóng. (xem trang 44)

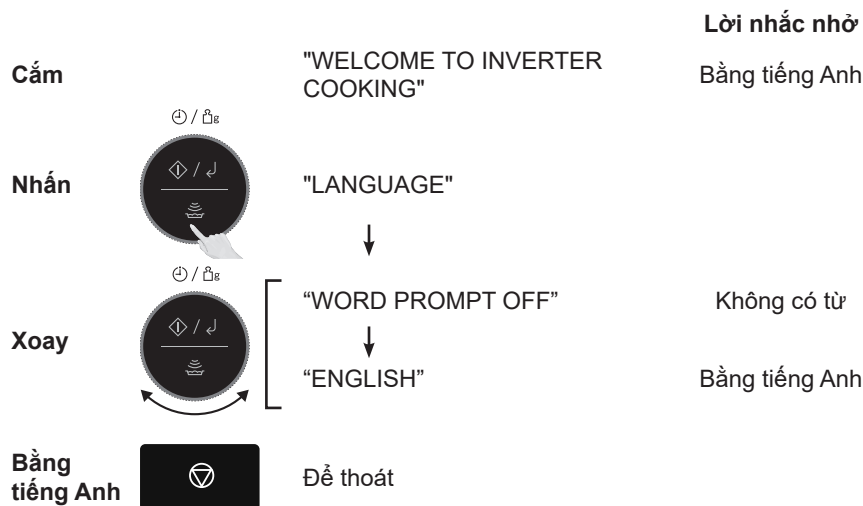
Cửa Sổ Hiển Thị

Để tiện cho việc sử dụng, trạng thái hiện tại sẽ được hiển thị trên cửa sổ hiển thị.



Lời Nhắc Nhở

Các chế độ này có một chức năng duy nhất "Lời nhắc nhở" hướng dẫn bạn vận hành lò vi sóng. Sau khi cắm vào lò, nhấn **Núm xoay** và xoay **Núm xoay** cho đến khi bạn muốn. Khi bạn chạm vào các phím, màn hình sẽ cuộn hướng dẫn tiếp theo loại bỏ các cơ hội mắc lỗi. Nếu vì bất kỳ lý do gì bạn muốn thay đổi ngôn ngữ hiển thị, hãy rút phích cắm của lò nướng và lặp lại quy trình này.

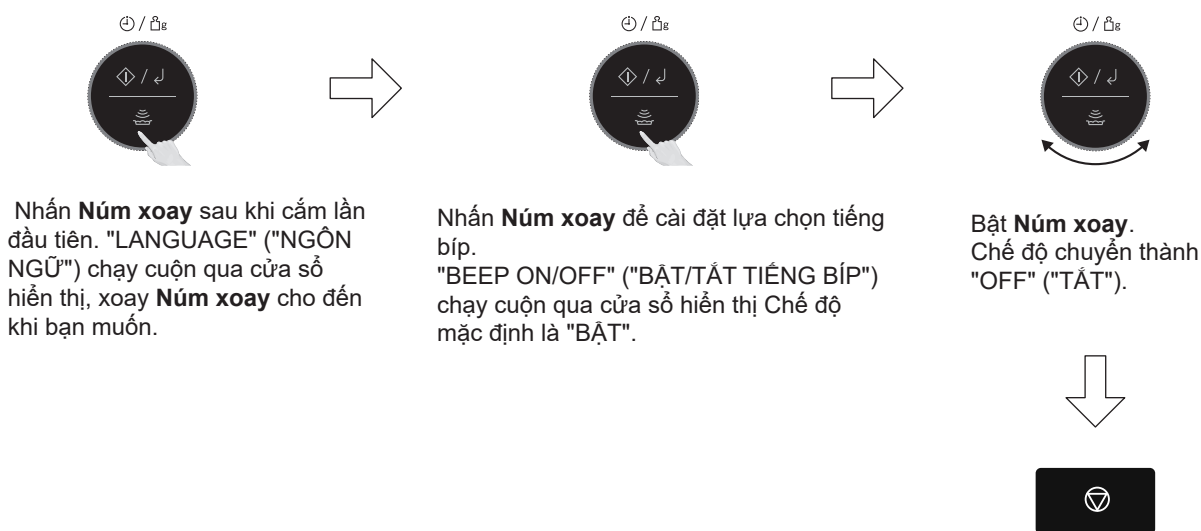


Lưu ý:

1. Các chức năng này chỉ được hoạt động khi bạn cắm điện vào lò lần đầu tiên.
2. Khi cắm lại nguồn điện, lò sẽ tiếp tục chế độ mặc định và bạn cần phải cài đặt lại.

Lựa Chọn Tiếng Bíp

Lò nướng có cả chế độ "Bật tiếng bíp" và "Tắt tiếng bíp". Chức năng độc đáo này của lò vi sóng Panasonic cho phép bạn thiết lập các tính năng không nấu ban đầu của lò.



Lưu ý:

1. Lựa chọn chỉ có thể được thực hiện khi bạn cắm điện cho lò nướng.
2. Nhấn phím **Dừng/Hủy**, nó sẽ trở lại chế độ ban đầu.

Sau khi cài đặt, nhấn phím **Dừng/Hủy** để thoát.

Hướng Dẫn Sử Dụng Trong Cửa Sổ Hiển Thị

Để hỗ trợ bạn lập trình lò nướng, chương trình vận hành sau sẽ xuất hiện trong cửa sổ hiển thị. Khi bạn đã dùng quen với lò nướng, có thể tắt Hướng dẫn sử dụng.

Để tắt:



OPERATION GUIDE OFF



Dấu hai chấm hoặc thời gian sẽ xuất hiện trên màn hình.

Nhấn **Bộ hẹn giờ/Đồng hồ** 4 lần.

Cửa sổ hiển thị.

Để bật:



OPERATION GUIDE ON



Dấu hai chấm hoặc thời gian sẽ xuất hiện trên màn hình.

Nhấn **Bộ hẹn giờ/Đồng hồ** 4 lần.

Cửa sổ hiển thị.

Khoá An Toàn Trẻ Em

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

Để Cài đặt:



Nhấn **Dừng/Hủy** 3 lần. Thời gian trong ngày sẽ biến mất. Thời gian thực tế sẽ không bị mất. '🔒' được hiển thị trên màn hình.

Để Hủy:



Nhấn **Dừng/Hủy** 3 lần. Thời gian trong ngày hoặc dấu hai chấm sẽ xuất hiện lại trên màn hình.

Lưu ý:

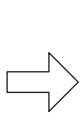
- Để kích hoạt hoặc hủy khóa trẻ em, nhấn phím **Dừng/Hủy** 3 lần trong 10 giây.
- Khóa trẻ em có thể được cài đặt khi màn hình hiển thị dấu hai chấm hoặc thời gian.

Cài Đặt Thời Gian

Khi lò nướng được cắm lần đầu tiên, dòng chữ "WELCOME TO INVERTER COOKING" (CHÀO MỪNG BẠN ĐẾN VỚI NẤU ĂN INVERTER) xuất hiện trong cửa sổ hiển thị.



Nhấn phím **Bộ hẹn giờ/Đồng hồ** 2 lần.



Xoay **Núm xoay** để chọn giờ.



Nhấn phím **Núm xoay** để xác nhận lựa chọn.



Xoay **Núm xoay** để chọn phút.



Nhấn **Núm xoay** để xác nhận lựa chọn. Lúc này, thời gian hiển thị trên màn hình sẽ bị khóa.

Lưu ý:

1. Để cài đặt lại thời gian trong ngày, hãy lặp lại tất cả các bước trên.
2. Đồng hồ sẽ hiển thị thời gian trong ngày miễn là lò được cắm điện nguồn.
3. Đây là đồng hồ 12 giờ.

Sử Dụng Bộ Hẹn Giờ

Để Cài Đặt Bộ Hẹn Giờ Trong Bếp

Bằng cách sử dụng Bộ hẹn giờ, bạn có thể lập trình lò nướng như một bộ hẹn giờ trong bếp.



Nhấn phím **Bộ hẹn giờ/Đồng hồ** 1 lần.



Để cài đặt thời gian vận hành mong muốn, xoay phím **Núm xoay**. (tối đa 1 giờ 30 phút).

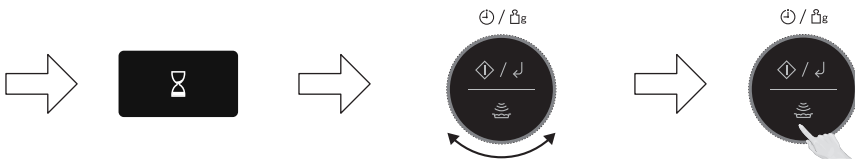


Nhấn phím **Núm xoay** để bắt đầu. Đếm lùi thời gian mà không vận hành lò.

Để cài đặt thời gian chờ:

Bằng cách sử dụng bộ hẹn giờ, bạn có thể lập trình thời gian chờ sau khi hoàn thành chương trình nấu.

Cài đặt chương trình nấu bằng cách nhập chế độ nấu và thời gian cần thiết.



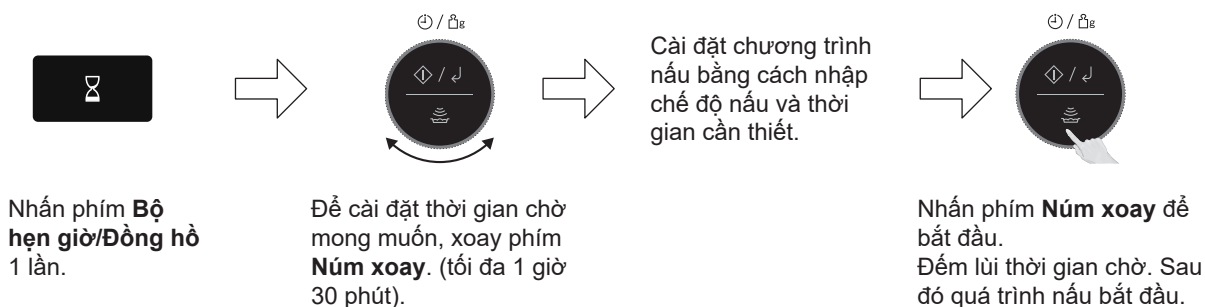
Nhấn phím **Bộ hẹn giờ/Đồng hồ** 1 lần.

Để cài đặt thời gian chờ mong muốn, xoay phím **Núm xoay**. (tối đa 1 giờ 30 phút).

Nhấn phím **Núm xoay** để bắt đầu. Bắt đầu nấu. Sau khi nấu, thời gian chờ sẽ được đếm lùi mà không vận hành lò nướng.

Để Cài Đặt Hẹn Giờ Khởi Động

Bằng cách sử dụng bộ hẹn giờ, bạn có thể lập trình hẹn giờ khởi động nấu.



Nhấn phím **Bộ hẹn giờ/Đồng hồ** 1 lần.

Để cài đặt thời gian chờ mong muốn, xoay phím **Núm xoay**. (tối đa 1 giờ 30 phút).

Nhấn phím **Núm xoay** để bắt đầu. Đếm lùi thời gian chờ. Sau đó quá trình nấu bắt đầu.

Lưu ý:

1. Nấu nhiều giai đoạn nấu có thể được lập trình trong bộ hẹn giờ bếp, thời gian chờ hoặc hẹn giờ khởi động nấu.
2. Nếu cửa lò được mở trong bộ hẹn giờ trong bếp, thời gian chờ hoặc thời gian hẹn giờ, thời gian trong cửa sổ hiển thị sẽ tiếp tục được đếm ngược.
3. Nếu bộ hẹn giờ của bếp được lập trình, thời gian chờ hoặc thời gian hẹn giờ khởi động vượt quá một giờ, thời gian sẽ đếm ngược theo đơn vị phút. Nếu ngắn hơn một giờ, thời gian sẽ đếm ngược theo đơn vị giây.
4. Thời gian chờ và hẹn giờ khởi động không thể được lập trình cùng với **các chương trình tự động, Nấu kết hợp 5, 6** và tính năng **Nướng hai thanh nhiệt**. Điều này nhằm ngăn nhiệt độ ban đầu của thực phẩm tăng lên trước khi bắt đầu rã đông hoặc nấu nướng. Việc thay đổi nhiệt độ bắt đầu có thể mạng lại kết quả sai và/hoặc thực phẩm có thể hư hỏng.
5. Khi sử dụng thời gian chờ hoặc hẹn giờ khởi động, có thể cài đặt tối đa 2 giai đoạn công suất.

Thêm Thời Gian

Tính năng này cho phép bạn thêm thời gian nấu vào cuối chương trình nấu trước.



Sau khi nấu xong, xoay nút **Núm xoay** để chọn chức năng Thêm thời gian.



Nhấn **Núm xoay** để bắt đầu. Thời gian sẽ được thêm vào. Màn hình hiển thị sẽ đếm ngược thời gian.

Chế độ nấu	Thời gian nấu tối đa
Vì sống 1000 W, Hấp, Nấu kết hợp 3,4	30 phút
Các vì sống khác, Nướng một thanh nhiệt, Nấu kết hợp 1,2, Nướng hai thanh nhiệt (100 - 250 °C), Bộ hẹn giờ	tối đa 1 giờ 30 phút
Nướng hai thanh nhiệt (30-90 °C)	9 giờ
Nấu kết hợp 5,6	1 giờ

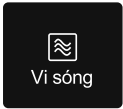
Lưu ý:

- Chức năng này chỉ có sẵn cho **Lò vi sóng, Nướng một thanh nhiệt, Nướng hai thanh nhiệt, Hấp, Nấu kết hợp** và chức năng **Bộ hẹn giờ** và nó không khả dụng cho các chương trình tự động.
- Chức năng Thêm thời gian chỉ khả dụng trong vòng 1 phút sau khi nấu.
- Chức năng Thêm thời gian có thể được sử dụng sau khi nấu nhiều giai đoạn. Mức công suất giống như giai đoạn cuối cùng.

Nấu Và Rã Đông Bằng Lò Vi Sóng

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

Tiếng Việt



Nhấn phím **Vi sóng** 1 lần.
Biểu tượng lò vi sóng "  " sẽ xuất hiện.



Chọn mức công suất.
Xoay **Núm xoay** cho đến khi công suất bạn yêu cầu xuất hiện trong cửa sổ hiển thị. (xem biểu đồ bên dưới) Khi bạn chọn 300 W, "  " cũng sẽ xuất hiện.



Nhấn **Núm xoay** để xác nhận lựa chọn.



Nhấn **Núm xoay** để bắt đầu.
Chương trình nấu sẽ bắt đầu và thời gian trên màn hình sẽ được đếm ngược.

Chọn thời gian nấu bằng cách xoay **Núm xoay**.
Thời gian nấu tối đa cho công suất **1000 W** là 30 phút và cho **các mức công suất khác** là 1 giờ 30 phút.

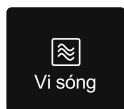
Mức công suất	Ví dụ về cách sử dụng
1000 W (Cao)	Đun nước. Nấu trái cây tươi, các loại rau, mứt quả và kẹo.
800 W (Cao trung bình)	Nấu cá và hải sản, thịt lợn, gia cầm, trứng và nướng bánh.
600 W (Trung bình)	Nướng bánh, món hầm và nóng chảy bơ và sô-cô-la.
440 W (Thấp)	Nấu thịt dai, món hầm và làm mềm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

Lưu ý:

- Bạn có thể thay đổi thời gian nấu trong khi nấu, nếu cần. Xoay **Núm xoay** để tăng hoặc giảm thời gian nấu. Có thể tăng/giảm thời gian từng phút một, tối đa 10 phút.
- Không cố sử dụng lò vi sóng a mà chỉ có hộp chứa bằng kim loại bên trong lò.
- Không đặt thức ăn trực tiếp lên đế lò. Để trong đĩa thủy tinh hoặc đĩa dùng cho lò vi sóng. Chỉ nên hâm nóng hoặc nấu đồ ăn bằng lò vi sóng khi đồ ăn đã được đập nắp hoặc bọc màng bọc thực phẩm có đục lỗ, ngoại trừ các trường hợp được nêu khác.
- Có thể cài đặt liên tục nhiều 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. Vui lòng tham khảo trang 43.
- Có thể lập trình thời gian chờ sau khi cài đặt thời gian và vi sóng. Tham khảo cách sử dụng bộ hẹn giờ ở trang 26.
- Khi thời gian nấu lâu hơn 60 phút, thời gian sẽ xuất hiện trên giờ và phút.

Cài Đặt Rã Đông Công Suất Nấu

Tính năng này cho phép bạn rã đông bằng cách tự cài đặt thời gian.



Nhấn phím **Vi sóng** 1 lần.



Xoay **Núm xoay** cho đến khi có công suất 300 W trong cửa sổ hiển thị.



Nhấn **Núm xoay** để xác nhận lựa chọn.



Nhấn **Núm xoay** để bắt đầu. Chương trình rã đông sẽ bắt đầu và thời gian trên màn hình sẽ được đếm ngược.



Chọn thời gian nấu bằng cách xoay **Núm xoay**. Thời gian nấu tối đa là 1 giờ 30 phút.

Lưu ý:

1. Nên mở cửa lò và lấy ra những phần đã rã đông trong thời gian vận hành. Lật, khuấy hoặc sắp xếp lại những phần vẫn còn đóng đá.
2. Tham khảo bảng rã đông ở trang 55 để biết thêm chi tiết về thời gian rã đông.

Cài Đặt Rã Đông Nhanh

Tính năng này giúp rã đông thịt, thịt gia cầm và hải sản tự động chỉ cần cài đặt trọng lượng. Phần ăn/trọng lượng là 100 g đến 3000 g.



Nhấn phím **Rã đông nhanh** 1 lần.



Nhấn **Núm xoay** để xác nhận lựa chọn.



Chọn trọng lượng. Xoay **Núm xoay** cho đến khi trọng lượng bạn yêu cầu xuất hiện trong cửa sổ hiển thị.



Nhấn **Núm xoay** để bắt đầu. Chương trình rã đông sẽ bắt đầu và thời gian trên màn hình sẽ được đếm ngược.

Lưu ý:

1. Có thể dùng chế độ Rã đông nhanh để rã đông nhiều miếng thịt cắt, 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 là 200 g.
2. 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.
3. Hình dạng và kích thước của thực phẩm sẽ quyết định trọng lượng tối đa mà lò có thể chứa được.
4. Cho phép thời gian chờ để đảm bảo thực phẩm được rã đông hoàn toàn.
5. Nếu từ "HOT" ("NÓNG") 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.

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, bao 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:

- 1. Khi đông lạnh thịt, 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. Buộc chân và đuôi.
- 3. Loại bỏ tất cả không khí và đóng kín một cách cẩn thận. Dán nhãn gói theo loại và kích thước miếng thịt, ngày và trọng lượng.
- 4. Hãy bỏ giấy nhôm nếu bao bì được làm bằng nhôm để tránh phát điện.
- 5. Đồ ăn trong tủ lạnh nên được giữ dưới -18 °C. (Ít nhất 24 giờ trong tủ lạnh trước khi rã đông.)

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 trọng lượng dựa trên trọng lượng thực của thực phẩm và lò vi sóng sẽ tự động cài đặt công suất và thời gian. Cửa sổ hiển thị sẽ hiển thị thời gian rã đông sau khi cài đặt. 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 100 g và tối đa là 3000 g để có được kết quả tốt nhất.

Thực phẩm	Trọng lượng tối đa dành cho thực phẩm
Cuộn thịt, gà, sườn	2000 g
Thịt bò, thịt cừu, gà nguyên con	3000 g
Cá nguyên con, sò, tôm và thân cá	1000 g

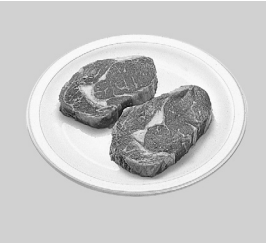
Mẹo cho rã đông nhanh

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 500 g với 2000 g thịt có xương để rã đông tốt hơn và 200 g - 300 g với thịt có xương dưới là 2000 g.

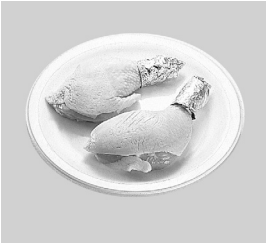
Hai tiếng bíp

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 viên của cánh gà, thịt nướng, mỡ hoặc xương.

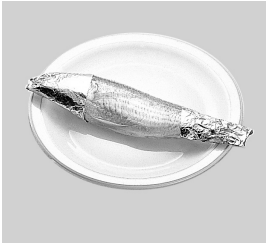
Nguyên tắc rã đông Để rã đông đều, lật chuyển vị trí của thực phẩm trong vật chứa khi đang rã đông.



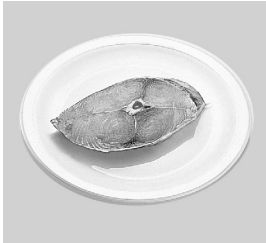
Bỏ bao bì của thịt sống và đặt thịt lên đĩa.



Bọc căng của đùi gà bằng lá nhôm.



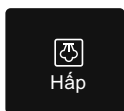
Che đầu và đuôi của cá nguyên con bằng lá nhôm.



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

Hấp Thường

Có thể lập trình lò vi sóng như một nồi hấp rau, cá, gà và nấu cơm. Có 2 chế độ cài đặt hấp khác nhau: **Hấp 1** (tối đa) và **Hấp 2** (thấp).



Nhấn phím **Hấp** 1 lần.

Chọn mức công suất.
Xoay **Núm xoay** cho đến khi công suất bạn yêu cầu xuất hiện trong cửa sổ hiển thị.
(Xem biểu đồ bên dưới)

Nhấn **Núm xoay** để xác nhận lựa chọn.



Nhấn **Núm xoay** để bắt đầu.
Chương trình nấu sẽ bắt đầu và thời gian trên màn hình sẽ được đếm ngược.

Chọn thời gian nấu bằng cách xoay **Núm xoay**. Thời gian nấu tối đa là 30 phút.

Mức công suất	Ví dụ về cách sử dụng
Hấp 1 (tối đa)	Rau củ, gà, thịt lợn, v.v.
Hấp 2 (thấp)	Hải sản, trứng chần, trứng rán phồng (souffle), v.v.

Lưu ý:

- Đổ nước vào khay chứa nước trước khi sử dụng tính năng **Hấp**.
- 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.
- Nếu trong quá trình vận hành, khay chứa nước bị cạn khô, lò vi sóng sẽ ngừng hoạt động. Lờn nhắc trên màn hình sẽ yêu cầu bạn đổ đầy lại khay nước. Sau khi đổ nước vào khay chứa nước và đặt lại khay vào trong lò, nhấn **Núm xoay** để khởi động. Lò vi sóng sẽ ngừng hoạt động cho đến khi nước được đổ vào khay chứa nước và nhấn lại **Núm xoay**.
- Bạn có thể thay đổi thời gian nấu trong khi nấu, nếu cần. Xoay **Núm xoay** để tăng hoặc giảm thời gian nấu. Có thể tăng/giảm thời gian từng phút một, tối đa 10 phút.
- Có thể đổ đầy khay chứa nước vào bất cứ lúc nào trong quá trình nấu mà không cần phải nhấn trước phím **Dừng/Hủy**.
- Cần phải lau sạch nước tràn ra trong khoang lò sau khi nấu.

Thận trọng:

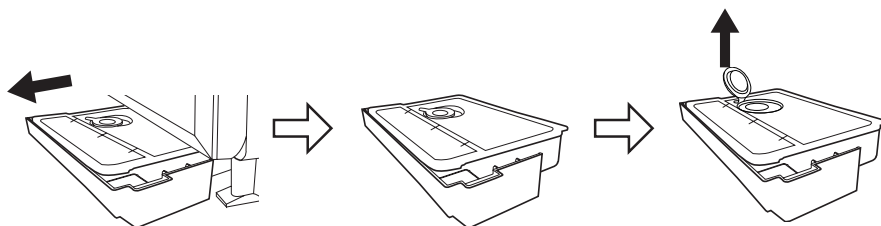
- Khay nướng và xung quanh lò trở nên rất nóng. Dùng găng tay lò nướng.
- Khi lấy đồ ăn hoặc khay nướng, nước nóng trên nóc lò vi sóng có thể rơi xuống.
- Hơi nước có thể phụt ra khi mở cửa lò. Không chạm vào lò bằng tay trần nếu có hơi nước trong lò! Nguy hiểm bị bỏng! Dùng găng tay lò nướng.
- Cẩn thận khi lấy khay xả ra. Lau sạch nước đọng trên mặt trái của lò. Điều này là bình thường.

Nguyên tắc

1. Không có công suất vì ba trong chế độ hấp ngoài chương trình.
2. Dùng khay nướng được cung cấp, như giải thích bên dưới.
3. Chế độ hấp chỉ vận hành khi cửa lò đóng.
4. 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.

Hướng dẫn dùng khay chứa nước

Tháo khay chứa nước ra khỏi lò nướng một cách cẩn thận. Tháo nắp và đổ đầy nước mềm như nước cất. (Không sử dụng nước cứng như 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.



Phụ kiện dùng trong lò nướng

Khi hấp đồ ăn trực tiếp trên khay nướng ở vị trí kệ trên. Để hấp loại thức ăn có kích thước lớn hơn, đặt khay nướng ở vị trí kệ dưới. Trong quá trình hấp, nước nấu sẽ đọng lại trong khay nguồn nước. Đeo găng tay lò nướng khi tháo các phụ kiện lò vì lúc này các phụ kiện cũng như nóc và thành bên của lò vi sóng rất nóng.



Khi hấp đồ ăn trực tiếp trên khay nướng ở vị trí kệ trên.

Hấp Nhanh

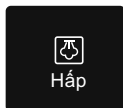
Tính năng này cho phép bạn thêm tính năng hấp trong lúc nấu (tối đa 3 phút). Việc thêm tính năng hấp trong khi nấu làm tăng lượng nhiệt và hỗ trợ quá trình lên men của bánh mì, bánh ngọt và bột nhào. Có 5 chế độ mà bạn có thể sử dụng chế độ hấp nhanh: **Lò vi sóng**, **Nướng một thanh nhiệt**, **Nướng hai thanh nhiệt**, **Nấu kết hợp 1**, **Nấu kết hợp 2**.

Bước 1

Cài đặt và vận hành chương trình mong muốn.



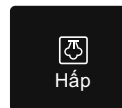
Bước 2



Khi được yêu cầu trong khi vận hành, giữ phím **Hấp** trong 2 giây và 1 phút sẽ được bổ sung.



Bước 3



Nếu muốn tăng thêm 2 hoặc 3 phút, nhấn phím **Hấp** 1 lần hoặc 2 lần trong vòng 3 giây sau bước 2. Thời gian còn lại được hiển thị bao gồm thời gian hấp nhanh. (Nhấn 3 lần, thời gian sẽ lùi về 0. Nếu bạn muốn thêm thời gian hấp nữa, lặp lại bước 3.)

Lưu ý

1. Không thể thực hiện hấp nhanh ở chế độ làm nóng trước.
2. Đổ nước vào khay chứa nước trước khi dùng.
3. Chương trình ban đầu vẫn được đếm lùi khi chức năng hấp nhanh được vận hành.
4. Thời gian hấp nhanh không thể vượt quá thời gian nấu còn lại.
5. Nếu tăng thêm 2 hoặc 3 phút, phải nhấn phím Hấp 1 hoặc 2 lần trong vòng 3 giây.
6. Lau sạch nước thừa trong khoang lò và xung quanh khay chứa nước sau khi nấu hấp.

Thận trọng:

1. Khay nướng và xung quanh lò trở nên rất nóng. Dùng găng tay lò nướng.
2. Khi lấy đồ ăn hoặc khay nướng, nước nóng trên nóc lò vi sóng có thể rớt 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 bị bỏng! Dùng găng tay lò nướng.

Ví dụ về cách sử dụng:

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

Nướng Một Thanh Nhiệt

Hệ thống nướng trên lò giúp nấu nướng hiệu quả nhanh chóng cho nhiều loại thực phẩm, ví dụ: sườn, xúc xích, bít tết, bánh mì nướng, v.v.

Tiếng Việt



Nhấn phím **Nướng một thanh nhiệt** 1 lần.



Chọn mức công suất.
Xoay **Núm xoay** cho đến khi công suất bạn yêu cầu xuất hiện trong cửa sổ hiển thị. (Xem biểu đồ bên dưới)



Nhấn **Núm xoay** để xác nhận lựa chọn.



Nhấn **Núm xoay** để bắt đầu. Chương trình nấu sẽ bắt đầu và thời gian trên màn hình sẽ được đếm ngược.



Chọn thời gian nấu bằng cách xoay **Núm xoay**. Thời gian nấu tối đa là 1 giờ 30 phút.

Mức công suất	Ví dụ về cách sử dụng
Nướng một thanh nhiệt 1 (Cao)	Nướng Bánh mì, bánh muffin, bánh dùng với trà, v.v.
Nướng một thanh nhiệt 2 (Trung bình)	Hải sản thái lát
Nướng một thanh nhiệt 3 (Thấp)	Miếng thịt gia cầm hoặc thịt lợn

Phụ kiện dùng trong lò nướng

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



Để nướng các loại thực phẩm nhỏ, hãy sử dụng khay nướng ở vị trí kệ trên.

Đề thức ăn vào khay nướng

1. Chất béo và nước ép sẽ đọng lại ở khay nướng, giảm tình trạng bắn tung tóe và khói trong khi nướng.
2. Hầu hết thực phẩm đều cần phải đảo giữa chừng trong khi nướng. Khi đảo các món ăn, mở cửa lò vi sóng và cầm chắc khay nướng để lấy ra một cách cẩn thận.
3. Sau khi đảo, cho thức ăn lại vào lò, đóng cửa và ấn **Núm xoay** để khởi động. Lò vi sóng 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.

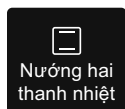
Nguyên tắc

1. Bạn có thể thay đổi thời gian nấu trong khi nấu, nếu cần. Xoay **Núm xoay** để tăng hoặc giảm thời gian nấu. Có thể tăng/giảm thời gian từng phút một, tối đa 10 phút.
2. Không có công suất vi ba trong chế độ **Nướng một thanh nhiệt** ngoài chương trình.
3. Dùng khay nướng được cung cấp, như hướng dẫn.
4. Chế độ **Nướng một thanh nhiệt** chỉ vận hành khi cửa lò đóng.
5. Có thể nướng hầu hết các loại thịt như thịt lợn muối, xúc xích, sườn ở mức nóng nhất **Nướng một thanh nhiệt 1**. Mức nướng này cũng phù hợp cho việc nướng bánh mì, bánh muffin và bánh dùng với trà, v.v.
6. **Nướng một thanh nhiệt 2** và **Nướng một thanh nhiệt 3** được dùng cho các loại thực phẩm khó hơn hoặc yêu cầu thời gian nướng lâu hơn như cá hoặc đùi gà.
7. Không bọc thực phẩm khi nướng.
8. Khay nướng và xung quanh lò trở nên rất nóng. Dùng găng tay lò nướng.
9. Sau khi nướng, khâu lấy ra 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.
10. Khi sử dụng chức năng nướng để nấu các món ăn, thời gian nướng phải tương đương với thời gian nướng truyền thống.

Nướng Hai Thanh Nhiệt

Lò vi sóng được dùng ở chế độ **Nướng hai thanh nhiệt** yêu cầu lượng nhiệt ở cả bên trên và dưới đáy lò. Để thu được kết quả tốt, luôn cho đồ ăn vào lò đã được làm nóng trước. Khi sử dụng tính năng **Nướng hai thanh nhiệt**, đặt khay nướng lên vị trí kệ trên hoặc kệ dưới.

Xem các hướng dẫn riêng trên trang 38 để biết khuyến nghị sử dụng. Không làm nóng trước tính năng **Nướng hai thanh nhiệt** với khay nướng ở trong lò.



Nhấn phím **Nướng hai thanh nhiệt** 1 lần.



Chọn nhiệt độ lò.
Xoay **Núm xoay** để chọn nhiệt độ.
Lò bắt đầu ở 150 °C và nhiệt độ sẽ tăng dần theo từng giai đoạn 10 °C đến 250 °C sau đó quay trở lại 30 °C theo hướng ngược chiều kim đồng hồ.

Nhấn **Núm xoay** để xác nhận lựa chọn.



Chọn thời gian nấu bằng cách xoay **Núm xoay**.
Thời gian nấu tối đa ở 30-90 °C là 9 giờ và đối với 100-250 °C là 1 giờ 30 phút.

Nhấn **Núm xoay** để làm nóng trước.
(ngoại trừ 30-60 °C)
Khi nhiệt độ thực tế đạt đến nhiệt độ cài đặt, lò sẽ phát ra tiếng bip. Sau đó mở cửa lò và đặt thức ăn vào bên trong.

* Bỏ qua bước này khi không cần làm nóng trước.



Nhấn **Núm xoay** để bắt đầu.

Lưu ý: Kiểm tra xem chỉ có biểu tượng lò nướng "  " vẫn còn trên màn hình. Nếu biểu tượng lò vi sóng "  " được hiển thị, điều này không chính xác và chương trình sẽ bị hủy bỏ. Chọn lại cài đặt lò.

Thận trọng:

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

Lưu ý:

1. Nếu lò nướng đã được sử dụng trước đó và quá nóng để lên men bột ở 30/40 °C, từ “HOT” (“NÓNG”) sẽ xuất hiện trong cửa sổ hiển thị. Vui lòng đợi cho đến khi khoang lò nguội. Sau khi “HOT” (“NÓNG”) biến mất, có thể sử dụng lại 30/40 °C, nếu không bạn có thể ủ bột ở nhiệt độ phòng.
2. Kéo cửa lò xuống để mở cửa lò vì nếu phím **Dừng/Hủy** được nhấn thì chương trình có thể bị hủy.
3. Không thể làm nóng lò trước ở nhiệt độ 30-60 °C.
4. Bạn có thể thay đổi thời gian nấu trong khi nấu, nếu cần. Xoay **Núm xoay** để tăng hoặc giảm thời gian nấu. Có thể tăng/giảm thời gian từng phút một, tối đa 10 phút.
5. Khi làm nóng trước, màn hình hiển thị nhiệt độ thực tế của khoang lò. Nhiệt độ hiện tại không được hiển thị cho đến khi đạt trên 70 °C. Bạn có thể thay đổi nhiệt độ làm nóng trước bằng cách xoay **Núm xoay**.
6. Sau khi nhấn **Núm xoay**, nhiệt độ đã chọn có thể được gọi lại và thay đổi. Nhấn phím **Nướng hai thanh nhiệt** một lần để cho biết nhiệt độ trên cửa sổ màn hình. Bạn có thể thay đổi nhiệt độ bằng cách xoay **Núm xoay** trong khi nhiệt độ trên cửa sổ màn hình được gọi lại.
7. Lò sẽ giữ nhiệt độ làm nóng trước 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 thời gian.

Phụ kiện dùng trong lò nướng

Ở chế độ **Nướng hai thanh nhiệt**, bạn có thể nấu các món ăn trực tiếp trên khay nướng ở vị trí kệ trên và kệ dưới. Hoặc đặt thức ăn vào hộp nướng bằng kim loại tiêu chuẩn và dụng cụ dùng cho lò vi sóng lên trên khay nướng ở vị trí kệ dưới. Không đặt hộp sắt hoặc hộp chứa dùng cho lò vi sóng trực lên đáy lò ở chế độ **Nướng hai thanh nhiệt**.

Nướng thịt:



Khay nướng ở vị trí kệ dưới.

Nướng bánh:



Khay nướng ở vị trí kệ dưới.

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 nướng sơ bộ.

Nướng rau/khoai tây:



Khay nướng ở vị trí kệ dưới.

Hâm nóng:



Khay nướng ở vị trí kệ dưới.

Nguyên tắc đối với Nhiệt độ lò nướng

Để thu được kết quả tốt, luôn cho đồ ăn vào lò đã được làm nóng trước. Nên nhớ rằng để dễ dàng lập trình các nhiệt độ thường được sử dụng nhất, lò nướng của bạn sẽ bắt đầu ở 150 °C và đếm tăng dần theo các giai đoạn 10 °C đến 250 °C rồi quay lại 30 °C theo chiều ngược chiều kim đồng hồ. Thức ăn thường được nấu chín không đầy nắp - trừ khi nó được nêu trong hướng dẫn hoặc công thức.

Nhiệt độ °C	Ví dụ về cách sử dụng
30/40 °C	Lên men bột nhào bánh mì hoặc pizza
50 °C	Hâm nóng món ăn
60/70 °C	Trái cây sấy khô, thịt bò khô
80/90 °C	Nấu chậm
100 °C	Pavlova
110 °C	Meringues
140 °C	Bánh trái cây phong phú
150/160 °C	Bánh hạnh nhân
160/170 °C	Thịt hầm, bánh tart nhỏ, bánh quy
180 °C	Bánh mì Victoria, bánh cổ tích, thịt khế
190 °C	Gratin, mì ống phẳng, miếng bánh nướng, gà
200 °C	Ốt nhồi, bánh nướng, bánh cuộn Thụy Sĩ, bánh nướng xốp
210 °C	Gói rau, bánh mì
220 °C	Nướng bánh pizza, nấu chiên bằng lò nướng cho đùi gà
230 °C	Bánh mì bơ tỏi
240/250 °C	Các sản phẩm khoai tây, khoai lang và sườn cừu nướng, v.v.

Nấu Kết Hợp: Nướng Một Thanh Nhiệt và Vi Sóng

Chế độ này thích hợp để nấu các món lasagne, gratin, thịt, khoai tây trên đế lò.

Để nấu thành công ở tính năng kết hợp này, bạn nên luôn sử dụng tối thiểu 200 g thực phẩm. Số lượng nhỏ nên được nấu bằng **Nướng hai thanh nhiệt**, **Nướng một thanh nhiệt** hoặc **Hấp**. Không thể làm nóng trước khi sử dụng tính năng **Nấu kết hợp** này và thức ăn phải luôn được nấu chín ở trạng thái không đầy nắp.

Mức Nấu kết hợp	Loại Nấu kết hợp	Ví dụ về cách sử dụng
Nấu kết hợp 1	Nướng một thanh nhiệt 1 + MW 300 W	Gà hầm bột, bữa ăn sẵn với bánh gratin, bánh nướng thịt và bánh ngọt
Nấu kết hợp 2	Nướng một thanh nhiệt 2 + MW 300 W	



Nhấn phím **Nấu kết hợp** 1 lần.



Xoay **Núm xoay** cho đến khi công suất bạn yêu cầu xuất hiện trong cửa sổ hiển thị. (Bỏ qua bước này cho chế độ **Nấu kết hợp 1**)



Nhấn **Núm xoay** để xác nhận lựa chọn.



Nhấn **Núm xoay** để bắt đầu. Chương trình nấu sẽ bắt đầu và thời gian trên màn hình sẽ được đếm ngược.



Chọn thời gian nấu bằng cách xoay **Núm xoay**. Thời gian nấu tối đa là 1 giờ 30 phút.

Lưu ý:

1. Làm nóng trước không khả dụng cho tính năng **Nấu kết hợp 1, 2**.
2. Bạn có thể thay đổi thời gian nấu trong khi nấu, nếu cần. Xoay **Núm xoay** để tăng hoặc giảm thời gian nấu. Có thể tăng/giảm thời gian từng phút một, tối đa 10 phút.
3. Để đảo thức ăn, chỉ cần kéo tay nắm cửa xuống để mở, lật thức ăn, đặt quay trở lại lò, đóng cửa và nhấn **Núm xoay** để khởi động. Lò vi sóng tiếp tục tính thời gian nấu còn lại.

Nấu Kết Hợp: Nướng Một Thanh Nhiệt và Vi Sóng (tiếp tục)

Phụ kiện dùng trong lò nướng

Để được tư vấn về thời gian nấu, hãy tham khảo biểu đồ nấu và hâm nóng trong cuốn sách này. Xem trang 56-57. Thực phẩm phải luôn được nấu chín cho đến khi chín vàng và nóng hổi.



Bạn có thể sử dụng khay nướng ở một trong các vị trí của kệ.

Hướng dẫn:

1. Thức ăn luôn được nấu chín ở trạng thái không đầy nắp.
2. Thực phẩm phải luôn được nấu chín cho đến khi chín vàng và nóng hổi.

Thận trọng:

Đĩa đựng và xung quanh lò trở nên rất nóng.
Dùng găng tay lò nướng.

Vật dụng để sử dụng

Không sử dụng hộp đựng lò vi sóng bằng nhựa cho các chương trình Nấu kết hợp (trừ khi dụng cụ thích hợp để nấu Nấu kết hợp). Các đĩa đựng phải có khả năng chịu nhiệt của các phần tử nướng - kính chịu nhiệt trên cùng, ví dụ: Pyrex® hoặc gốm là lý tưởng.

Nấu kết Hợp: Nấu Bằng Hơi Nước

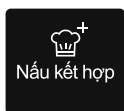
Hấp có thể được sử dụng để nấu chín thực phẩm đồng thời với chế độ **Lò vi sóng**, **Nướng một thanh nhiệt** hoặc **Nướng hai thanh nhiệt**. Tính năng này rút ngắn thời gian nấu vì ba truyền thống và giữ độ ẩm cho món ăn.

Mức Nấu kết hợp	Loại Nấu kết hợp	Ví dụ về cách sử dụng
Nấu kết hợp 3	Hấp 1 + MW 300 W	Trái cây, rau tươi, rau củ đóng hộp
Nấu kết hợp 4	Hấp 1 + MW 440 W	
Nấu kết hợp 5	Hấp 1 + Nướng một thanh nhiệt 1	Cá và gà có da
Nấu kết hợp 6	Hấp 1 + Nướng hai thanh nhiệt (150 - 250°C)	Pizza tự làm tại nhà

Nấu kết Hợp: Nấu Bằng Hơi Nước

(tiếp tục)

Tiếng Việt



Nhấn phím **Nấu kết hợp** 1 lần.



Xoay **Núm xoay** cho đến khi công suất bạn yêu cầu xuất hiện trong cửa sổ hiển thị.



Nhấn **Núm xoay** để xác nhận lựa chọn.



Nhấn nếu làm nóng trước (chỉ khả dụng cho tính năng **Nấu kết hợp 6**). Khi nhiệt độ thực tế đạt đến nhiệt độ cài đặt, lò sẽ phát ra tiếng bip. Sau đó mở cửa lò và đặt thức ăn vào bên trong.

* Bỏ qua bước này khi không cần làm nóng trước.



Nhấn **Núm xoay** để xác nhận lựa chọn. (chỉ khả dụng cho tính năng **Nấu kết hợp 6**)



Xoay **Núm xoay** để chọn nhiệt độ (chỉ khả dụng cho tính năng **Nấu kết hợp 6**). Phạm vi nhiệt độ từ 150-250 °C



Chọn thời gian nấu bằng cách xoay **Núm xoay**. Thời gian nấu tối đa cho **Nấu kết hợp 3,4** là 30 phút và thời gian nấu tối đa cho **Nấu kết hợp 5,6** là 1 giờ.



Nhấn **Núm xoay** để bắt đầu. Chương trình nấu sẽ bắt đầu và thời gian trên màn hình sẽ được đếm ngược.

Phụ kiện dùng trong lò nướng:



Nấu kết hợp 3,4: Hấp + Vi sóng

Đặt trực tiếp trên đế lò trong một đĩa cách nhiệt và có thể vi sóng hoặc cách khác, bạn có thể sử dụng khay nướng ở một trong hai vị trí kệ.



Nấu kết hợp 5: Hấp + Nướng một thanh nhiệt / Nấu kết hợp 6: Hấp + Nướng hai thanh nhiệt

Có thể sử dụng khay nướng ở một trong các vị trí của kệ.

Lưu ý:

1. Đổ nước vào khay chứa nước trước khi sử dụng tính năng **Hấp Nấu kết hợp**.
2. Thời gian nấu tối đa cho **Nấu kết hợp 3, 4** là 30 phút và thời gian tối đa cho **Nấu kết hợp 5, 6** là 1 giờ. 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.
3. Nếu trong quá trình vận hành, khay chứa nước bị cạn khô, lò vi sóng sẽ ngừng hoạt động. Lời nhắc trên màn hình sẽ yêu cầu bạn đổ đầy lại khay nước. Sau khi đổ nước vào khay chứa nước và đặt lại khay vào trong lò, nhấn **Núm xoay** để khởi động. Lò vi sóng sẽ ngừng hoạt động cho đến khi nước được đổ vào khay chứa nước và nhấn lại **Núm xoay**.
4. Làm nóng trước chỉ khả dụng cho tính năng **Nấu kết hợp 6**.
5. Bạn có thể thay đổi thời gian nấu trong khi nấu, nếu cần. Xoay **Núm xoay** để tăng hoặc giảm thời gian nấu. Có thể tăng/giảm thời gian từng phút một, tối đa 10 phút.
6. Có thể đổ đầy khay chứa nước vào bất cứ lúc nào trong quá trình nấu mà không cần phải nhấn trước phím **Dừng/Hủy**.
7. Cần phải lau sạch nước tràn ra trong khoang lò sau khi chương trình nấu Nấu kết hợp hấp.

Nguyên tắc

1. Không mở cửa lò khi khoảng cách của mặt bạn và cửa lò quá gần trong và sau khi bật tính năng Nấu kết hợp hấp. Cần thận khi mở cửa lò vì hơi nước có thể gây thương tích.
2. Sau mỗi lần hấp, cẩn thận đưa khay xả ra qua phía trước lò. Dùng hai tay nhẹ nhàng kéo về phía trước. Sau khi đổ nước trong khay xả, rửa bằng nước xả phòng ẩm. Để đặt lại khay, đẩy khay trở về vị trí ban đầu trên các chân lò vi sóng. (xem trang 20).

Thận trọng:

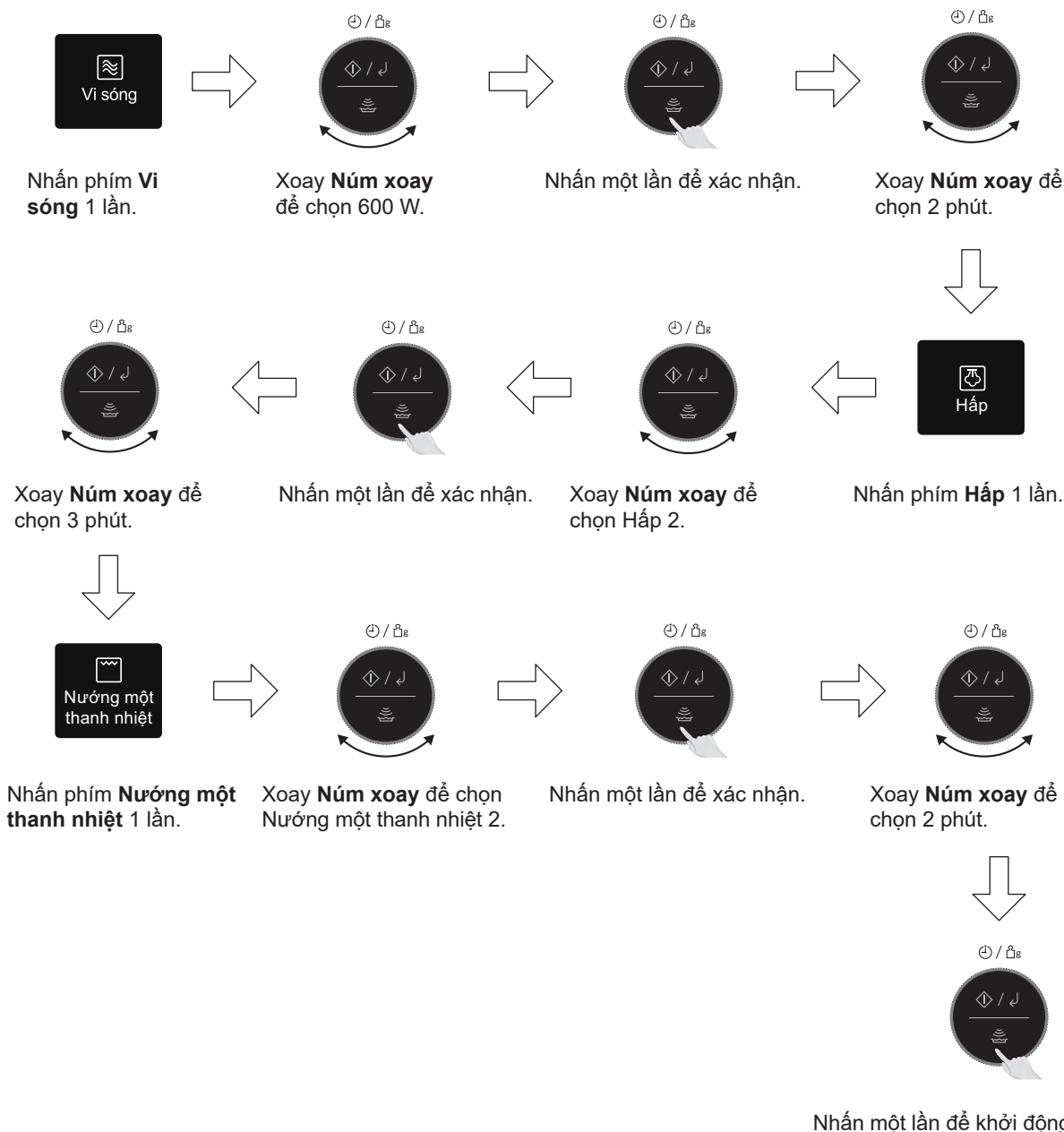
1. Khay nướng và xung quanh lò trở nên rất nóng. Dùng găng tay lò nướng.
2. Khi lấy đồ ăn hoặc khay nướng, nước nóng trên nóc lò vi sóng có thể rơi xuống.
3. Hơi nước có thể phụt ra khi mở cửa lò. Không chạm vào lò bằng tay trần nếu có hơi nước trong lò! Nguy hiểm bị bỏng! Dùng găng tay lò nướng.
4. Cẩn thận khi lấy khay xả ra.

Nấu Nhiều 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 một thanh nhiệt 2] 2 phút.

Tiếng Việt



Lưu ý:

- Để nấu nhiều giai đoạn, hãy nhập một chương trình nấu khác trước khi nhấn **Núm xoay**.
- Trong quá trình vận hành, nhấn phím **Dừng/Hủy** 1 lần sẽ dừng vận hành. Nhấn **Núm xoay** sẽ bắt đầu lại vận hành đã lập trình. Nhấn phím **Dừng/Hủy** 2 lần sẽ dừng và xóa vận hành được lập trình.
- Trong khi không vận hành, nhấn phím **Dừng/Hủy** sẽ xóa chương trình đã chọn.
- Chương trình tự động, Nướng hai thanh nhiệt và Nấu kết hợp 5, 6** không thể được sử dụng với nấu nhiều giai đoạn.
- Nếu nấu nhiều giai đoạn bao gồm tính năng **Hấp** hoặc **Nấu kết hợp Hấp**, thời gian cài đặt tối đa là 30 phút. Đổ nước vào khay chứa nước trước khi dùng.

Làm Nóng Một Lần

Tính năng độc đáo được tích hợp trong cảm biến này cho phép bạn hâm nóng lại một bữa ăn ướp lạnh chỉ với một lần nhấn **Núm xoay**. Không cần thiết phải chọn mức công suất hoặc thời gian nấu. Cảm biến tích hợp đo độ ẩm của thực phẩm và tính toán mức công suất vi sóng cùng với thời gian nấu.



Khi đồng hồ hoặc dấu hai chấm được hiển thị, hãy nhấn **Núm xoay** để khởi động. Để cài đặt lại lò và quay lại đồng hồ hoặc dấu hai chấm, hãy nhấn phím **Dừng/Hủy**.

Để hâm nóng lại một đồ ăn đã được nấu và làm lạnh sẵn. Tất cả thực phẩm phải được nấu chín trước và ở nhiệt độ tủ lạnh khoảng + 5 °C. Làm nóng lại trong hộp đựng an toàn cho lò vi sóng. Dùng dao sắc đâm chọc vào màng bọc một lần ở giữa và bốn lần xung quanh mép. Nếu chuyển thực phẩm sang đĩa, hãy đẩy bằng màng phim bám đã được chọc xuyên thủng. Đặt vật chứa trên đế lò. Nhấn **Núm xoay** để khởi động chương trình. Khuấy khi có tiếng bip. Khuấy lại khi kết thúc chương trình và chờ vài phút. Những miếng thịt/cá lớn trong nước sốt loãng có thể cần nấu lâu hơn. Chương trình này không phù hợp với thực phẩm giàu tinh bột như cơm, mì hoặc khoai tây. Các bữa ăn trong hộp đựng có hình dạng bát không đều có thể cần nấu lâu hơn.

Đề xuất phạm vi trọng lượng: 200 - 1000 g

Lưu ý:

1. Nhấn **Núm xoay** trong 2 phút ngay sau khi cửa được đóng lại, nếu không tính năng "Làm Nóng Một Lần" sẽ bị từ chối và sẽ phát ra tiếng bip. Mở cửa và đóng lại sẽ mở tạo tính năng "Làm Nóng Một Lần".
2. Tính năng này không phù hợp với các loại thực phẩm không thể khuấy, ví dụ. phô mai lasagne/mì ống.
3. Lò tự động tính toán thời gian hâm nóng hoặc thời gian hâm nóng còn lại.
4. Không nên mở cửa trước khi thời gian xuất hiện trong cửa sổ hiển thị.
5. Để tránh bất kỳ sai lầm nào trong quá trình "Làm Nóng Một Lần", hãy đảm bảo rằng đế của lò và hộp chứa phải khô.
6. Nhiệt độ phòng không được quá 35 °C và không dưới 0 °C.
7. Nếu lò đã được sử dụng trước đó và quá nóng để sử dụng trong chế độ "Làm Nóng Một Lần", thì từ "HOT" ("NÓNG") sẽ xuất hiện trong cửa sổ hiển thị. Sau khi từ "HOT" ("NÓNG") biến mất, tính năng "Làm Nóng Một Lần" có thể được sử dụng. Nếu vội vàng, hãy nấu thức ăn thủ công bằng cách tự chọn chế độ nấu và thời gian nấu chính xác.

Cách sử dụng

Sau khi "Làm Nóng Một Lần" đã được chọn và **Núm xoay** được nhấn, thức ăn sẽ được làm nóng lên. Khi thức ăn bắt đầu nóng, hơi nước được tỏa ra. Khi thực phẩm đạt đến nhiệt độ nhất định và bắt đầu nấu, một lượng hơi nước lớn hơn sẽ được thoát ra. Sự gia tăng phát thải hơi nước được phát hiện bằng cảm biến độ ẩm trong lò. Điều này hoạt động như một tín hiệu để lò tính toán thời gian thực phẩm cần hâm nóng lại. Thời gian nấu còn lại sẽ xuất hiện trong cửa sổ hiển thị sau hai tiếng bip. Trong khi chương trình cảm biến vẫn còn trên cửa sổ hiển thị, không nên mở cửa lò. Chờ cho đến khi thời gian nấu xuất hiện trong cửa sổ, sau đó mở cửa nếu cần, để đảo hoặc đảo thức ăn.

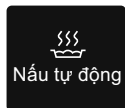
Điều chỉnh theo khẩu vị

Tính năng "Làm Nóng Một Lần" hâm nóng bữa ăn ướp lạnh cho khẩu vị trung bình. Bạn có thể điều chỉnh "Làm Nóng Một Lần" theo sở thích của riêng mình. Sau khi nhấn **Núm xoay**, " V / ^ " biểu tượng xuất hiện trong màn hình, xoay **Núm xoay** theo chiều kim đồng hồ để có nhiều thời gian hơn hoặc ngược chiều kim đồng hồ để có ít thời gian hơn. Thao tác này cần được hoàn thành trong vòng 14 giây. Chế độ mặc định là thông thường.

Chương Trình Nấu Tự Động

Tính năng này cho phép bạn cài đặt một số thực đơn thông thường với các phần ăn/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 phần ăn/trọng lượng. Không bao gồm trọng lượng của nước thêm vào hoặc trọng lượng nôi.

Bước 1



Nhấn phím **Nấu tự động** 1 lần.

Bước 2



Xoay **Núm xoay** để chọn loại thực phẩm.

Bước 3



Nhấn **Núm xoay** để xác nhận lựa chọn.

Bước 6



Nhấn **Núm xoay** để bắt đầu. Chương trình nấu sẽ bắt đầu và thời gian trên màn hình sẽ được đếm ngược.

Bước 5



Chọn phần ăn/trọng lượng bằng cách xoay **Núm xoay**.

Bước 4



Nhấn **Núm xoay** để bắt đầu làm nóng trước. Biểu tượng "P" sẽ xuất hiện trên màn hình. Khi lò được làm nóng trước, lò sẽ phát ra tiếng bip và chữ "P" sẽ nhấp nháy. Sau đó mở cửa lò và đặt thức ăn vào bên trong.

Khi bạn chọn một chương trình tự động, các biểu tượng sẽ xuất hiện trên màn hình để hiển thị chế độ nấu sẽ được sử dụng. Xem phần bên dưới để xác định các ký hiệu:



Khay nướng



Vi sóng



Nướng một thanh nhiệt



Hấp



Nướng hai thanh nhiệt



Dầu đông lạnh



Thực đơn trẻ em

Lưu ý:

1. Đối với thực đơn 1 cần bỏ qua bước 2, 4.
2. Đối với thực đơn 19, 20 cần bỏ qua bước 5.
3. Đối với thực đơn 2-12, 14-17, 21-27 cần bỏ qua bước 4.

Chương Trình Nấu Tự Động

(tiếp tục)

Tiếng Việt

STT	Thực đơn/Chức năng	Phần ăn/Trọng lượng				Vật dụng được khuyến nghị	Phụ kiện và Vị trí
Tự động hâm nóng 							
1	Đồ Uống	1 cốc	2 cốc	3 hũ	4 hũ	cốc	trên tấm đáy phẳng
Hấp tự động 							
2	Rau Tươi	200 g	300 g	400 g	500 g	-	 
3	Rau Củ Đóng Hộp	200 g	300 g	400 g	500 g		
4	Rau Củ Tươi	200 g	300 g	400 g	500 g		
5	Ức Gà	200 g	400 g	600 g	-		
6	Phi Lê Cá	200 g	400 g	600 g	-		
7	Cá Nguyên Con	200 g	300 g	400 g	500 g	Đĩa pyrex® nông	
8	Cơm	100 g	200 g	300 g	-		
9	Bánh Bao	4 chiếc	6 chiếc	-	-		
Nướng & Chiên ít dầu 							
10	Phi Lê Cá	200 g	400 g	600 g	-	-	 
11	Cá Nguyên Con	200 g	300 g	400 g	500 g		 
12	Thịt Xiên	200 g	400 g	-	-		
13	Khoai Tây Chiên	200 g	300 g	400 g	-		
14	Cánh Và Đùi Gà	200 g	400 g	600 g	-		
Nấu tự động 							
15	Há Cảo	6 chiếc	12 chiếc	-	-	-	 
16	Pizza Đông Lạnh	200 g	350 g	-	-		
17	Cháo / Súp	100 g	150 g	200 g	-	nồi hầm có nắp	trên tấm đáy phẳng
18	Cừu / Bò Quay	500 g	1000 g	1500 g	2000 g	-	 
19	Bánh Ngọt	20 cm	-	-	-		
20	Bánh Quy	16 chiếc	-	-	-		

STT	Thực đơn/Chức năng	Phần ăn/Trọng lượng				Vật dụng được khuyến nghị	Phụ kiện và Vị trí
Nướng Lại Bánh Mì 							
21	Bánh Mì	100 g	200 g	300 g	400 g	—	 
22	Bánh Mì Đông Lạnh	100 g	200 g	300 g	400 g		
23	Bánh Sừng Bò	1 chiếc	2 chiếc	3 chiếc	4 chiếc		
Thực đơn trẻ em  							
24	Ngô Ngọt Tầm Bơ	50 g	100 g	150 g	—	đĩa pyrex®	trên tấm đáy phẳng
25	Xốt Hoa Quả Nghiền	100 g	200 g	300 g	400 g	đĩa pyrex® có nắp đậy	
26	Xốt Rau Nghiền	100 g	200 g	300 g	400 g		
27	Các Loại Bánh Mì Đông Lạnh	100 g	200 g	300 g	400 g	—	 
Rã đông nhanh 							
28	Rã đông nhanh	100 g - 3000 g (Xem trang 29)					

Nguyên tắc:

1. Các chương trình tự động chỉ được sử dụng cho các loại thực phẩm được mô tả.
2. Chỉ nấu thức ăn trong phạm vi trọng lượng được mô tả.
3. Luôn cân thực phẩm thay vì dựa vào thông tin về trọng lượng gói.
4. Luôn sử dụng khay nướng như được chỉ dẫn.
5. Không bọc thực phẩm khi vận hành các chương trình tự động hấp.
6. Nhớ có thời gian chờ sau khi vận hành chương trình nấu tự động hầu hết thức ăn đều được truyền nhiệt vào giữa.
7. Để thay đổi tình trạng món ăn, kiểm tra món ăn đã được nấu chín hoàn toàn chưa và làm nguội trước khi dùng.
8. Nhiệt độ cho thực phẩm đông lạnh được giả định là -18 °C đến -20 °C. Nhiệt độ của thực phẩm ướp lạnh được giả định là +5 °C đến +8 °C (nhiệt độ tủ lạnh).
9. Nếu từ "HOT" ("NÓNG") 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.
10. Khi "💧" đang nhấp nháy, đổ nước vào khay chứa nước.

1 Đồ Uống

Để hâm nóng đồ uống (cà phê, trà, sữa, v.v.) từ nhiệt độ tủ lạnh. Trường hâm nóng là 1-4 cốc (200 ml/cốc). Chọn chương trình và trọng lượng, sau đó khởi động. Sau khi hâm nóng, đảo nhẹ. Không đóng nắp hoặc bọc đồ uống.

Lưu ý:

1. Cốc dùng an toàn trong lò vi sóng.
2. Đồ uống được làm nóng có thể phụt ra nếu không có lẫn với không khí. Không đun nóng đồ uống mà không khuấy trước khi hâm nóng.
3. Phải cẩn thận để không làm quá nóng đồ uống. Nhiệt độ quá nóng sẽ làm tăng nguy cơ bỏng cặn hoặc phun nước.

2 Rau Tươi

Để hấp rau tươi, ví dụ: bông cải xanh, bắp cải. Đổ nước vào khay chứa nước. Đặt rau đã chuẩn bị lên khay nướng. Đặt khay nướng ở vị trí kệ trên. Chọn chương trình và trọng lượng, sau đó khởi động.

3 Rau Củ Đông Hộp

Để hấp rau củ đông hộp, ví dụ: cà rốt, bông cải xanh, súp lơ trắng, đậu xanh. Đổ nước vào khay chứa nước. Đặt rau lên khay nướng. Đặt khay nướng ở vị trí kệ trên. Chọn chương trình và trọng lượng, sau đó khởi động.

4 Rau Củ Tươi

Để hấp rau củ tươi, ví dụ: cà rốt, khoai tây. Đổ nước vào khay chứa nước. Rửa và gọt vỏ củ rồi cắt thành miếng đều nhau. Đặt rau củ đã chuẩn bị lên khay nướng. Đặt khay nướng ở vị trí kệ trên. Chọn chương trình và trọng lượng, sau đó khởi động.

5 Ưc Gà

Để hấp ức gà tươi. Mỗi ức gà chỉ nên nặng khoảng 200 g. Đổ nước vào khay chứa nước. Đặt ức gà lên khay nướng. Đặt khay nướng ở vị trí kệ trên. Chọn chương trình và trọng lượng, sau đó khởi động. Để yên trong vài phút sau khi nấu.

6 Phi Lê Cá

Để hấp phi lê cá tươi, ví dụ: bít tết cá hồi, cá tuyết, cá tuyết chấm đen, cá chim. Đổ nước vào khay chứa nước. Đặt phi lê cá tươi lên khay nướng. Đặt khay nướng ở vị trí kệ trên. Chọn chương trình và trọng lượng, sau đó khởi động. Để yên trong vài phút sau khi nấu.

7 Cá Nguyên Con

Để hấp cá nguyên con như cá hồi, cá tráp, cá thu, cá vược, cá mèi trọng lượng cho mỗi con là 200-500 g. Đổ nước vào khay chứa nước. Đặt cá nguyên con trực tiếp lên khay nướng. Đặt khay nướng ở vị trí kệ trên. Chọn chương trình và trọng lượng, sau đó khởi động.

8 Cơm

Để nấu cơm cho các món mặn (Thái, Basmati, Jasmine, gạo hạt dài), không phải cơm bánh pudding. Rửa cơm bằng nước lạnh. Đổ nước vào khay chứa nước. Cho cơm vào đĩa Pyrex® nông. Thêm 1 phần nước lạnh vào 1 phần cơm. Không đậy nắp. Đặt đĩa lên khay nướng. Đặt khay nướng ở vị trí kệ trên. Chọn chương trình và trọng lượng, sau đó khởi động.

9 Bánh Bao

Để hâm nóng bánh bao Trung Quốc đông lạnh, trọng lượng 80-100 g mỗi chiếc. Đổ nước vào khay chứa nước. Đặt bánh bao lên trên khay nướng. Không đóng nắp hoặc bọc. Đặt khay nướng ở vị trí kệ trên. Chọn chương trình và trọng lượng, sau đó khởi động.

10 Phi Lê Cá

Để nướng cá phi lê cho một mặt nướng, ví dụ: cá hồi, cá tuyết, cá tuyết chấm đen có trọng lượng tối đa 200 g mỗi miếng. Đổ nước vào khay chứa nước. Phết mặt da bằng dầu. Đặt cá tươi, da úp xuống, lên khay nướng. Đặt khay nướng ở vị trí kệ dưới. Chọn chương trình và trọng lượng, sau đó khởi động.

11 Cá Nguyên Con

Để nướng cá nguyên con như cá hồi, cá tráp, cá thu, cá vược, cá mèi trọng lượng cho mỗi con là 200-500 g. Trước khi nấu cá không dầu (cá vược, cá hồi), hãy phết dầu. Đặt cá nguyên con trực tiếp lên khay nướng. Đặt khay nướng ở vị trí kệ trên. Chọn chương trình và trọng lượng, sau đó khởi động.

12 Thịt Xiên

Để nướng thịt hoặc xiên thịt gia cầm mà không cần quay. Đặt xiên thịt lên khay nướng. Đặt khay nướng ở vị trí kệ trên. Chọn chương trình và trọng lượng, sau đó khởi động.

13 Khoai Tây Chiên

Để khoai tây chiên. Chọn chương trình, sau đó nhấn **Núm xoay** để làm nóng trước lò nướng. Trải khoai tây chiên ra khay nướng. Sau khi làm nóng trước, nhập trọng lượng của khoai tây chiên đông lạnh. Đặt khay nướng ở vị trí kệ trên. Bắt đầu nấu. Mở cửa lò để đảo khi nghe thấy 2 tiếng bip trong khi nấu sau đó nhấn **Núm xoay** để tiếp tục. Để có kết quả tốt nhất, hãy chiên một lớp duy nhất.

Lưu ý: Khoai tây chiên thay đổi đáng kể. Chúng tôi khuyên bạn nên kiểm tra một vài phút trước khi kết thúc chiên ăn để đánh giá mức độ chuyển sang màu nâu. Chương trình này có thể dùng cho khoai tây chiên 10 mm.

14 Cánh Và Đùi Gà

Để nấu cánh và đùi gà. Làm sạch cánh và đùi, ướp với muối tiêu khoảng 20 phút. Đặt gà trực tiếp lên khay nướng. Đặt khay nướng ở vị trí kệ trên. Chọn chương trình và trọng lượng, sau đó khởi động.

15 Há Cảo

Để chiên há cảo đông lạnh. Có thể nấu trực tiếp há cảo lấy ra từ tủ lạnh bằng lò vi sóng. Đổ nước vào khay chứa nước. Phết dầu lên khay Nướng. Đặt há cảo lên trên khay nướng. Không đóng nắp hoặc bọc. Đặt khay nướng ở vị trí kệ trên. Chọn chương trình và trọng lượng, sau đó khởi động.

16 Pizza Đông Lạnh

Để hâm nóng và làm bánh pizza đông lạnh (đã mua) có màu nâu. Bỏ các lớp bọc và đặt pizza lên trên khay nướng ở vị trí kệ trên. Chọn chương trình và trọng lượng, sau đó khởi động. Chương trình này không thích hợp với pizza chảo sâu lòng, pizza đế nhồi.

17 Cháo / Súp

Để nấu cháo / súp Luôn sử dụng nồi hầm dùng cho lò vi sóng. Ngâm cơm khoảng 30 phút. Để tối đa tới 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 nồi 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 một phần nắp nồi khi nghe thấy 2 tiếng bip trong khi nấu, nhấn **Núm xoay** để tiếp tục. Chờ khoảng 5-10 phút sau khi hoàn thành chương trình nấu cháo / súp. Định lượng cơm và nước như bảng tham khảo bên dưới.

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

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

18 Cừu / Bò Quay

Để nướng miếng thịt bò/cừu lớn. Dùng gia vị tẩm ướp trong nửa tiếng. Chọn chương trình, sau đó nhấn **Núm xoay** để làm nóng trước lò nướng. Đặt miếng thịt lên khay nướng. Sau khi làm nóng trước, nhập trọng lượng của thịt bò/cừu. Đặt khay nướng ở vị trí kệ dưới. Bắt đầu nấu. Mở cửa lò để lật ngược thịt khi nghe thấy 2 tiếng bip trong khi nấu, sau đó nhấn **Núm xoay** để tiếp tục. Chờ 10 phút sau khi hoàn thành chương trình nấu.

19 Bánh Ngọt

Nguyên liệu:

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

Cách làm:

1. Đánh trứng và đường caster 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.
2. Đổ nước vào khay chứa nước. Chọn chương trình, sau đó nhấn **Núm xoay** để làm nóng trước.
3. Từ từ cho bột làm bánh và bột nở đã rây vào hỗn hợp. Trộn hỗn hợp bằng thìa gỗ từ dưới lên trên. Thêm bơ tan chảy và sữa vào hỗn hợp và khuấy đều. Bọc giấy nướng ở đáy và mép khuôn rồi đổ hỗn hợp vào. Đặt khuôn lên khay nướng.
4. Nghe thấy tiếng bíp khi hoàn thành làm nóng trước. Nhanh chóng đặt khay nướng vào vị trí kệ dưới và nhấn **Núm xoay**.

20 Bánh Quy

Nguyên liệu:

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

một giọt tinh dầu vani

Cách làm:

1. 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. Đảo 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 đặt đều vào khay nướng.
2. Chọn chương trình, sau đó nhấn **Núm xoay** để làm nóng trước.
3. Nghe thấy tiếng bíp khi hoàn thành làm nóng trước. Nhanh chóng đặt khay nướng vào vị trí kệ dưới và nhấn **Núm xoay**.

21 Bánh Mì

Để nướng lại bánh mì dài và bánh mì tròn Chương trình này thích hợp để làm nóng bánh mì dài và bánh mì tròn đã được làm lạnh trước khi mua. Đảm bảo chiều cao của bánh mì/cuộn không quá 5 cm. Đặt bánh mì dài/bánh mì tròn lên khay nướng ở vị trí kệ thấp. Chọn chương trình và trọng lượng, sau đó khởi động.

22 Bánh Mì Đông Lạnh

Để nướng lại bánh mì dài và bánh mì tròn đông lạnh Chương trình này thích hợp để làm nóng bánh mì dài và bánh mì tròn được làm lạnh trước khi mua. Đảm bảo chiều cao của bánh mì/cuộn không quá 5 cm. Đặt bánh mì dài/bánh mì tròn lên khay nướng ở vị trí kệ thấp. Chọn chương trình và trọng lượng, sau đó khởi động.

23 Bánh Sừng Bò

Để nướng lại bánh sừng bò Chương trình này thích hợp để làm nóng bánh sừng bò được làm lạnh trước khi mua. Đặt mỗi chiếc bánh sừng bò khoảng 50 g lên khay nướng ở vị trí kệ thấp. Chọn chương trình và trọng lượng, sau đó khởi động.

24 Ngô Ngọt Tầm Bơ

Để nấu ngô ngọt tầm bơ. Đổ nước vào khay chứa nước. Đặt hạt ngô đông lạnh vào đĩa pyrex®. Không đậy nắp. Đặt đĩa vào giữa tấm đáy phẳng. Chọn chương trình và trọng lượng, sau đó khởi động. Thêm bơ vào sau khi nấu và thưởng thức.

25 Xốt Hoa Quả Nghiền

Để nấu táo, lê, đào, đu đủ và xoài. Trái cây được nấu chín sau đó được làm nhuyễn thích hợp cho các bé ăn dặm. Gọt vỏ và cắt trái cây thành các miếng đều nhau. Đặt vào đĩa Pyrex®. Thêm lượng nước như sau:

100 g trái cây 50 ml nước.

200 g, 300 g trái cây 75 ml nước.

400 g trái cây 125 ml nước.

Đậy nắp. Đặt đĩa lên đế lò. Chọn chương trình và trọng lượng, sau đó khởi động. Mở cửa lò để đảo khi nghe thấy 2 tiếng bíp trong khi nấu sau đó nhấn **Núm xoay** để tiếp tục. Để chờ 10 phút sau khi hoàn thành chương nấu. Làm nhuyễn trái cây với nước nấu bằng máy xay sinh tố. Nếu cần, hãy điều chỉnh độ đặc với một ít nước thành loãng hoặc cơm cho trẻ để làm đặc. Kiểm tra nhiệt độ trước khi cho trẻ ăn.

26 Xốt Rau Nghiền

Để nấu củ cải, khoai tây, bí ngô, cà rốt, khoai lang và cà chua. Các loại rau củ sau khi nấu được làm nhuyễn và thích hợp khi cho bé ăn dặm. Gọt vỏ và cắt rau thành các kích thước đều nhau. Đặt vào đĩa Pyrex®. Thêm lượng nước như sau:

100 g rau 75 ml nước.

200 g, 300 g rau 100 ml nước.

400 g rau 150 ml nước.

Đậy nắp. Đặt đĩa lên đế lò. Chọn chương trình và trọng lượng, sau đó khởi động. Mở cửa lò để đảo khi nghe thấy 2 tiếng bíp trong khi nấu sau đó nhấn **Núm xoay** để tiếp tục. Để chờ 10 phút sau khi hoàn thành chương nấu. Làm nhuyễn rau với nước nấu bằng máy xay sinh tố. Nếu cần, hãy điều chỉnh độ đặc với một ít nước thành loãng hoặc cơm cho trẻ để làm đặc. Kiểm tra nhiệt độ trước khi cho trẻ ăn.

27 Các Loại Bánh Mì Đông Lạnh

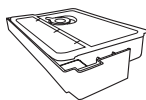
Để chế biến các các loại bánh mì đông lạnh như gà bông ngô đông lạnh, gà cốm đông lạnh, đùi gà tây đông lạnh, cá đông lạnh, vây cá đông lạnh. Bỏ các lớp bọc và đặt các loại bánh mì đông lạnh lên trên khay nướng ở vị trí kệ trên. Chọn chương trình và trọng lượng, sau đó khởi động.

Cài Đặt Vệ Sinh

F1. Xả Nước

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

Tiếng Việt



Thêm 100 g nước
vào khay chứa nước.
Chắc chắn đã đổ sạch
nước ở khay xả.



Nhấn phím **Làm
sạch tự động** 1 lần.



Xoay **Núm xoay** để
chọn F1. Xả nước.



Nhấn **Núm xoay** để
bắt đầu.



Nhấn **Núm xoay** để xác
nhận lựa chọn.

Lưu ý:

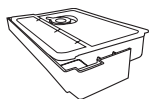
1. Chỉ vận hành chương trình này bằng 100 g nước trong khay chứa nước.
2. Không tháo khay xả trong khi vận hành chương trình xả nước.
3. Đổ sạch nước ở khay xả và rửa bằng nước sau khi chương trình kết thúc.

Thận trọng:

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

F2. 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.



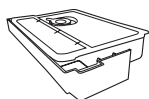
Pha dung dịch gồm 16 g axit chanh và 200 g nước, thêm dung dịch vào khay chứa nước. Chắc chắn đã đổ sạch nước ở khay xả.



Nhấn phím **Làm sạch tự động** 1 lần.



Xoay **Núm xoay** để chọn F2. Vệ sinh hệ thống.



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



Nhấn **Núm xoay** để bắt đầu. Chương trình sẽ diễn ra khoảng 29 phút.



Nhấn **Núm xoay** để xác nhận lựa chọn.



Nhấn **Núm xoay** để bắt đầu. Chương trình sẽ diễn ra khoảng 1 phút. Đổ sạch nước ở khay xả sau khi kết thúc chương trình.

Lưu ý:

1. Khi biểu tượng "S" được hiển thị, hãy chạy chương trình 'Vệ sinh hệ thống'.
2. Nếu chương trình vệ sinh hệ thống không được thực hiện 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 vệ sinh hệ thống.
4. Đổ hết nước ở khay xả và rửa bằng nước vòi sau khi chương trình kết thúc.

F3. Khử Mùi

Tính năng này được khuyến nghị để khử mọi mùi hôi từ lò.



F4. Vệ Sinh Khoang Lò

Tính năng này thích hợp để loại bỏ chất béo hoặc dầu mỡ tích tụ trong khoang lò.



Lưu ý:

1. Đổ đầy nước vào khay trước khi sử dụng.
2. Sau khi vệ sinh, mở cửa lò và lau bằng vải ướt và đổ hết nước khay xả.

Bảng Rã Đông

Chuẩn bị cấp đông:

1. Nền dùng giấy bọc đông lạnh, túi, giấy bọc bằng ni lông phù hợp.
2. Đông lạnh thịt, 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 đóng kín một cách cẩn thận.
4. DÁN NHÃN gói theo loại và kích thước 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 trên đĩa đặt ở tấm đáy phẳng.
2. Với Rã đông nhanh, lò sẽ phát ra tiếng bíp trong thời gian rã đông. Khi có "tiếng bíp", lật tất cả thịt, gia cầm, cá và động vật có vỏ. Chia nhỏ phần thịt hầm, thịt gà và thịt băm. Để riêng miếng sườn và chả hamburger. Dùng giấy nhôm bọc các đầu mỏng của thịt quay, chân và cánh gà, mỡ 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 có thể vẫn bị đông cứng. Hãy để, 15 đến 30 phút, trong tủ lạnh để hoàn tất rã đông.

Bảng rã đông (bằng cách đặt Vỉ sống ở 300 W):

ĐỒ ĂN		XẤP XỈ THỜI GIAN (phút/ 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 tại nửa chu trình rã đông. Phần giữa miếng thịt quay có kích thước lớn có thể vẫn bị đông cứng. Hãy để chờ.
Thịt bò băm nhỏ	6 - 8		
Quay: Mặt trên	7 - 9		
Quay: Thịt bò thăn	7 - 9		
Quay: Thịt cổ hoặc thịt mỏng	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/cá con	7 - 9	Đảo đều gà 2 hoặc 4 lần trong khi rã đông. Tại nửa chu trình rã đông, bọc kín đùi, cánh, xương ức và và đuôi 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. Để chờ 5 - 10 phút trước khi nấu.	
Gà/ miếng thịt gà	6 - 8		
Gà/phi lê	6 - 8		
Vịt	6 - 8		
Gà tây	7 - 9		
Cá & sò			
Cá lọc xương	6 - 8	Tại nửa chu trình rã đông, đảo ngược thân cá hoặc thớ cá phi lê. Đồng thời, tách riêng tôm hoặc sò. Loại bỏ riêng các phần đã được rã đông. Để chờ 5 - 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.

Tiếng Việt

Đồ ăn	Trọng lượng/ Số lượng	Mức công suất	Thời gian nấu (Xấp xỉ)	Hướng dẫn
Món ăn lạnh	200 g	1000 W	2 phút - 2 phút 30 giây	Đặt đĩa chịu nhiệt và dùng an toàn trong lò vi sóng trên đế lò.
Món ăn đông lạnh	200 g	1000 W	3 phút 30 giây - 4 phút	Đặt đĩa chịu nhiệt và dùng an toàn trong lò vi sóng trên đế lò.
Bánh mì kẹp	100 g	1000 W	30 giây	Đặt đĩa chịu nhiệt và dùng an toàn trong lò vi sóng trên đế lò.
Súp đóng hộp	600 ml	1000 W	3-4 phút	Đặt vào đĩa chịu nhiệt và dùng an toàn trong lò vi sóng với nắp đậy 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 dùng an toàn trong lò vi sóng rồi đặt lên đáy lò. Đảo giữa chừng và sau khi nấu xong.
Sữa	250 ml	1000 W	1 phút - 1 phút 30 giây	Cho vào cốc dùng an toàn trong lò vi sóng rồi đặt lên đáy lò. Đảo giữa chừng và sau khi nấu xong.
Rau củ đóng hộp				
Đậu	415 g	1000 W	2 phút 30 giây - 3 phút	Đặt vào đĩa chịu nhiệt và dùng an toàn trong lò vi sóng rồi đặt lên đáy lò. Đặt lên đáy lò và khuấy nửa chừng.
Cà chua	400 g	1000 W	2 phút	
Nấm	290 g	1000 W	2 phút - 2 phút 30 giây	
Ngô ngọt	330 g	1000 W	2 phút - 2 phút 30 giây	
Miếng thịt	150 g	1000 W	1 phút 30 giây - 2 phút	Đặt vào bát chịu nhiệt và dùng an toàn trong lò vi sóng rồi đặt lên đáy lò.
		Nấu kết hợp 2	6-7 phút	Bỏ thực phẩm ra khỏi đồ chứa và đặt lên khay nướng lên vị trí kệ dưới.
Bánh khoai	400 g	Nấu kết hợp 2	10-11 phút	Bỏ thực phẩm ra khỏi đồ chứa và đặt lên khay nướng lên vị trí kệ dưới.
Bánh tart trái cây đông lạnh	450 g	Nấu kết hợp 2	8-10 phút	Bỏ thực phẩm ra khỏi đồ chứa và đặt lên khay nướng lên vị trí kệ dưới.
Bánh tart trứng đông lạnh	300 g	Nấu kết hợp 2	8-9 phút	Bỏ thực phẩm ra khỏi đồ chứa và đặt lên khay nướng lên vị trí kệ dưới.
Nem	200 g	Nấu kết hợp 2	5-7 phút	Đặt khay nướng lên vị trí kệ trên.
Há cảo nướng	200 g	Nấu kết hợp 2	5-7 phút	Bỏ thực phẩm ra khỏi đồ chứa và đặt lên khay nướng lên vị trí kệ trên.
Bánh Pizza	300 g	Nấu kết hợp 2	7-9 phút	Bỏ thực phẩm ra khỏi đồ chứa và đặt lên khay nướng lên vị trí kệ dưới.

Bảng Nấu Ăn

Đồ ăn	Trọng lượng/ Khối 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/mỗi 500 g cộng 25-30 phút	Làm nóng lò nướng trước. Nấu trên khay nướng ở vị trí kệ thấp. Đảo giữa chừng. Bọc bằng giấy nhôm và chờ 10 phút sau khi nấu.
Bít tết - chín tái	150 g	Nướng một thanh nhiệt 1	7-8 phút	Đặt khay nướng lên vị trí kệ 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/mỗi 500 g cộng 30-35 phút	Làm nóng lò nướng trước. Đặt lên khay nướng ở vị trí kệ dưới. Đảo giữa chừng.
Cá và sò.				
Phi Lê Cá	500 g	600 W	5-7 phút	Đặt vào đĩa chịu nhiệt và dùng an toàn trong lò vi sóng với nắp đậy rồi đặt lên đáy lò.
Cá lọc xương đông lạnh	500 g	1000 W	9-10 phút	
Tôm	500 g	600 W	5-7 phút	
Trai	500 g	600 W	5-7 phút	
Cá lọc xương mỏng	500 g	Nấu kết hợp 3	5-7 phút	Đổ nước vào khay chứa nước. Đặt vào đĩa chịu nhiệt và dùng an toàn trong lò vi sóng, không đậy nắp rồi đặt lên đáy lò.
Gia cầm				
Ức gà (rút xương và bỏ da)	250 g	Hấp 1	30 phút	Đổ nước vào khay chứa nước. Đặt lên khay nướng ở vị trí kệ trên.
Đùi gà	1,0 kg	Nướng một thanh nhiệt 1	30 phút	Đặt lên khay nướng ở vị trí kệ dưới. Đảo giữa chừng.
Gà nguyên con	mỗi 500 g	190 °C	30-35 phút	Làm nóng lò trước. Đặt gà lên khay nướng ở vị trí kệ dưới. Đảo giữa chừng.
Rau tươi				
Măng tây	200 g	Nấu kết hợp 3	5-6 phút	Đổ nước vào khay chứa nước. Đặt vào đĩa chịu nhiệt và dùng an toàn trong lò vi sóng, không đậy nắp rồi đặt lên đáy lò.
Súp lơ xanh	250 g	Nấu kết hợp 4	7-8 phút	
Đậu	200 g	Nấu kết hợp 4	4-5 phút	
Khoai tây luộc	500 g	Nấu kết hợp 4	14-15 phút	
Cơm				
Gạo trắng hạt dài	250 g	1000 W	11-13 phút	Dùng đồ chứa có dung tích 5 L dùng an toàn trong lò vi sóng. Thêm 550 ml nước sôi. Đậy hờ nắp và đảo giữa chừng.
Mì				
Nui	200 g	1000 W	10 phút	Dùng đồ chứa có dung tích 5 L dùng an toàn trong lò vi sóng. Thêm 550 ml nước sôi và 15 ml dầu ăn. Đậy hờ nắp và đảo giữa chừng.
Spaghetti	250 g	1000 W	8-10 phút	

Bảng Chiên Ít Dầu

Tiếng Việt

Đồ ăn	Trọng lượng/ Số lượng	Mức công suất	Thời gian nấu (Xấp xỉ)	Hướng dẫn
Đông lạnh				
Khoai tây chiên mỏng đông lạnh	300 g	Nướng hai thanh nhiệt (Làm nóng trước ở 220 °C)	23-25 phút	Đặt lên khay nướng và đặt lên vị trí kệ trên, khuấy ở khoảng ⅔ thời gian.
Khoai tây chiên dày đông lạnh/ Khoai tây chiên bít tết/Khoai tây miếng	300 g		40-45 phút	
Thanh phô mai đông lạnh	400 g		16-18 phút	Đặt khay nướng lên vị trí kệ trên, lật ở khoảng ⅔ thời gian.
Gà cốm đông lạnh	400 g		25-30 phút	
Cá lọc miếng nhỏ đông lạnh	350 g		20-23 phút	
Tươi				
Khoai tây chiên tự làm	500 g	Nướng hai thanh nhiệt (Làm nóng trước ở 220 °C)	30-35 phút	Đặt khay nướng lên vị trí kệ trên. ngâm trong nước lạnh 1-3 giờ trong tủ lạnh, làm khô và trộn với dầu, khuấy ở ⅔ thời gian.
Bít-tết (dày ½ inch)	4 chiếc (670 g)		12-14 phút	Tẩm gia vị. Đặt lên khay nướng và đặt lên vị trí kệ trên, lật ở khoảng ⅔ thời gian.
Bánh hamburger	4 chiếc (560 g)		16-20 phút	
Cánh gà	1000 g		25-30 phút	
Đùi gà	6 chiếc (800 g)		35-40 phút	
Ức gà	4 chiếc (800 g)		30-35 phút	
Cá lọc xương	4 chiếc (450 g)	Nướng hai thanh nhiệt (Làm nóng trước ở 220 °C)	20-25 phút	Tẩm gia vị. Đặt lên khay nướng và đặt lên vị trí kệ trên, độ dày dưới 4 cm.
Khoai lang	350 g		21-24 phút	Tẩm gia vị. Đặt khay nướng lên vị trí kệ trên, khuấy ở khoảng ⅔ thời gian.
Đậu phụ	800 g		18-22 phút	Cắt thành từng miếng lớn, tẩm gia vị. Đặt khay nướng lên vị trí kệ trên.

Trước Khi Yêu Cầu Bảo Hành

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

Lò vi sóng gây nhiễu TV.	Một số radio, TV, Wi-Fi, điện thoại không dây, thiết bị theo dõi em bé, Bluetooth hoặc các thiết bị không dây khác có thể bị nhiễu khi vận hành lò vi sóng. Hiện tượng nhiễu 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 sóng.
Hơi nước tích tụ trong khoang lò và trên cửa lò, và không khí nóng đến từ lỗ thông hơi của lò.	Trong thời gian nấu, hơi nước và không khí nóng bay ra từ thức ăn. Hầu hết hơi nước và không khí nóng được thoát ra khỏi lỗ thông hơi của lò, nhưng một số hơi nước sẽ ngưng tụ trên các bề mặt mát hơn như trong khoang lò và trên cửa lò. Điều này là bình thường. Luôn lau khô sau khi nguội.
Hơi nước tích tụ bên trong cửa lò.	Trong khi nấu, một lượng hơi nước sẽ ngưng tụ trên các bề mặt mát hơn như bên trong cửa lò. Điều đó là bình thường và an toàn để sử dụng sản phẩm.
Tôi vô tình vận hành lò vi sóng mà không có thức ăn trong đó.	Vận hành lò trống trong một thời gian ngắn sẽ không gây sự cố. Tuy nhiên, chúng tôi không khuyến khích điều này.
Xuất hiện tiếng ù nhẹ và tiếng lách cách từ lò vi sóng khi nấu bằng chế độ Nấu kết hợp .	Tiếng ồn xảy ra khi lò tự động chuyển sang chế độ nướng. Điều này là bình thường.
Lò có mùi và nhả khói khi sử dụng chức năng Nướng một thanh nhiệt, Nấu kết hợp và Nướng hai thanh nhiệt .	Bạn cần lau lò vi sóng đặc biệt thường xuyên sau khi nấu ở chức năng Nấu kết hợp, Nướng hai thanh nhiệt, và Nướng một thanh nhiệt . 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 lượng khói nhỏ khi vận hành lần đầu chế độ Nướng một thanh nhiệt, Nấu kết hợp và Nướng hai thanh nhiệt .	Do dầu dư thừa ở khoang lò và dầu chống han gỉ.
Động cơ quạt tiếp tục hoạt động sau khi hoàn thành chương trình nấu.	Sau khi sử dụng lò vi sóng, động cơ quạt sẽ hoạt động trong vài phút để làm mát máy điện.
Âm thanh sẽ xuất hiện khi sử dụng chức năng Hấp .	Âm thanh này là do không khí bị trộn khi khay chứa nước đang hoạt động. Bình thường.
Âm thanh "Bar... Bar..." có thể phát ra ở phía sau khoang lò trong và sau khi sử dụng các loại chức năng Lò nướng khác nhau.	Đây là một nguyên nhân của sự giãn nở nhiệt và sự co lại của vật liệu kim loại được sử dụng trong sản phẩm. Bình thường.
Hơi nước rỉ ra từ tất cả bốn mặt của cửa lò.	Khi sử dụng chức năng liên quan đến hơi nước, hơi nước được tạo ra trong khoang lò rất nhiều trong khi lò đang hoạt động. Hơi nước rỉ ra từ tất cả bốn mặt của cửa lò. Bình thường.

Trước Khi Yêu Cầu Bảo Hành

(tiếp)

Tiếng Việt

VẤN ĐỀ	CÁC NGUYÊN NHÂN CÓ THỂ	SỬA CHỮA
Lò không được 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 ra khỏi ổ cắm, đợi 10 giây và cắm lại. Hãy liên hệ với Trung tâm dịch vụ ủy quyền. Cắm thiết bị khác vào ổ điện để kiểm tra xem ổ cắm đang hoạt động hay không.
Lò không bắt đầu nấu nướng.	Cánh cửa không được đóng hoàn toàn. Núm xoay không được nhấn sau khi lập trình. Chương trình khác đã được nhập vào lò. Chương trình không được nhập đúng. Phím Dừng/Hủy được nhấn do vô tình.	Đóng chặt cửa lò. Nhấn Núm xoay. Nhấn phím Dừng/Hủy để hủy chương trình trước đó và lập trình lại. Cài đặt lại chương trình theo Hướng dẫn sử dụng. Cài đặt lại chương trình cho lò.
Từ "HOT" ("NÓNG") xuất hiện trên cửa sổ 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 nước vào khay và nhấn phím Dừng/Hủy để cài đặt lại.
Chữ "H97" hoặc "H98" hoặc "H00" xuất hiện trên cửa sổ 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 MODE PRESS ANY KEY" (CHẾ ĐỘ DEMO NHẤN BẤT KỲ PHÍM NÀO) hoặc "D" xuất hiện trong cửa sổ hiển thị.	Khoang lò ở chế độ trình diễn.	Nhấn phím Vi sóng 1 lần, nhấn Núm xoay 4 lần, sau đó nhấn phím Dừng/Hủy 4 lần.
Biểu tượng  xuất hiện trên cửa sổ hiển thị.	Khóa trẻ em được kích hoạt bằng cách nhấn phím Dừng/Hủy 3 lần.	Hủy kích hoạt Khóa bằng cách nhấn phím Dừng/Hủy 3 lần.
Bột trắng được tìm thấy ở cửa thoát hơi, khay xả và khoang lò.	Bột trắng là tinh thể khoáng từ sự bay hơi của nước, nó là chất tự nhiên và vô hại đối với cơ thể con người.	Bạn có thể dùng cài đặt Làm sạch tự động với Nấu tự động F1&F2 để làm sạch hệ thống hơi nước và đường ống cấp nước để cải thiện tình trạng. Nếu tinh thể vướng vào vòi hoặc trong khoang lò, vui lòng lau và làm sạch bằng vải vắt. Sau khi sử dụng chức năng Hấp hoặc Làm sạch tự động , đổ nước ra khỏi khay xả và lau bằng miếng bọt biển.

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

Giữ Gìn Lò Vi Sóng

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 sóng, 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 khô.

Giữ lò bên trong sạch. Khi thức ăn bắn ra hay chất lỏng tràn ra dính vào bên cạnh lò, làm sạch với khăn ướt. Có thể sử dụng chất tẩy rửa nhẹ nếu lò quá bẩn. Không nên sử dụng các chất tẩy rửa mạnh hoặc có tính ăn mòn.

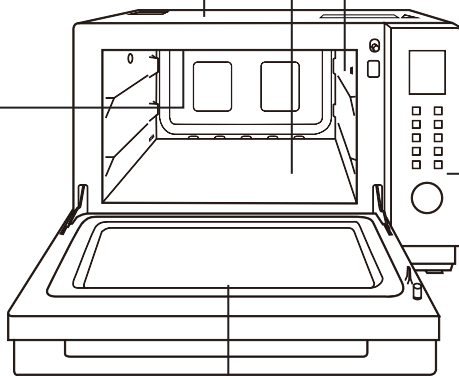
Vệ sinh thanh nhiệt trên sau khi nguội hoàn toàn. Lau cẩn thận bằng khăn mềm và ẩm.

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 sóng hoạt động dưới điều kiện độ ẩm cao và không phải là lỗi trực tiếp của thiết bị.

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

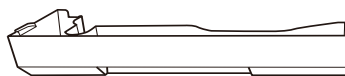


Khay nướng



Không để Bảng điều khiển bị ướt. Làm sạch với một khăn ướt mềm. Không sử dụng chất tẩy rửa, chất mài mòn hay 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 **Dừng/ Hủy** để xóa cửa sổ hiển thị.

Đối với một số mô hình: Bảng điều khiển được phủ một lớp màng bảo vệ có thể tháo rời để tránh trầy xước trong quá trình vận chuyển. Các bong bóng nhỏ có thể xuất hiện dưới lớp màng này, vì vậy nếu gặp trường hợp này, hãy loại bỏ bằng cách dán mặt nạ hoặc băng keo vào một góc lộ ra và kéo nhẹ.



Khay xả

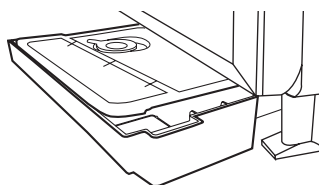
1. Luôn giữ sạch khay xả.
2. Rửa và lau khô sau khi sử dụng.
3. Sau khi vệ sinh, đặt lại khay xả vào chân nhựa.
4. KHÔNG SỬ DỤNG MÁY RỬA BÁT ĐỂ LÀM SẠCH KHAY XẢ.

Lưu ý:

1. Khi sử dụng chế độ **Nướng một thanh nhiệt, Nướng hai thanh nhiệt** hoặc **Nấu 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 khó làm sạch sau này.
2. Sau khi sử dụng **Nướng một thanh nhiệt, Nướng hai thanh nhiệt** hoặc **Nấu kết hợp**, trần và tường của lò vi sóng cần phải được làm sạch bằng vải mềm đã vắt kiệt nước xả phòng. Đặc biệt chú ý tới việc vệ sinh bộ phận cửa sổ, nhất là sau khi vận hành chế độ **Nướng một thanh nhiệt, Nấu kết hợp**. Có thể dùng nước tẩy rửa dành cho lò vi sóng xịt vào miếng vải mềm để tẩy các vết cáu cứng bên trong lò. Lau lên vết bẩn, để trong khoảng thời gian khuyến nghị 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, hãy liên hệ Trung tâm dịch vụ ủy quyền của Panasonic.

Vệ sinh khay chứa nước

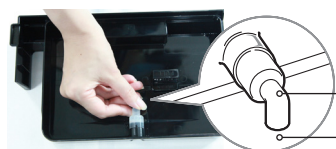
Vệ sinh bằng miếng bọt biển mềm nhúng nước.



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



Mở nắp cấp nước, tháo nắp và nắp ống và làm sạch.



Nắp ống dẫn

Đảm bảo nắp hướng xuống dưới

Nếu nắp ống khó tháo, lay sang 2 bên.

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

Lưu ý:

1. Có một lò xo ở cổng chèn của ống, vui lòng bảo quản đúng cách khi vệ sinh và không làm mất lò xo.
2. Vệ sinh khay chứa nước ít nhất một lần một tuần để tránh lắng cặn.
3. Không dùng nước rửa bát để vệ sinh khay chứa nước hoặc các bộ phận của khay này.

BIỂU ĐỒ CHUYỂN ĐỔI THÀNH PHẦN

1/4 cốc	60 ml	1/4 thìa cà phê	1 ml
1/3 cốc	85 ml	1/2 thìa cà phê	2 ml
1/2 cốc	125 ml	1 thìa cà phê	5 ml
2/3 cốc	165 ml	2 thìa cà phê	10 ml
3/4 cốc	190 ml	3 thìa cà phê	15 ml
1 cốc	250 ml	1 thìa canh	15 ml
1 1/4 cốc	310 ml	1 1/2 thìa canh	23 ml
1 1/2 cốc	375 ml	2 thìa canh	30 ml
2 cốc	500 ml	3 thìa canh	45 ml
3 cốc	750 ml	4 thìa canh	60 ml
3 1/2 cốc	875 ml		
4 hũ	1 lít		
6 cốc	1,5 lít		
8 cốc	2 lít		

Tất cả các công thức nấu ăn đều được kiểm tra bằng cách sử dụng phép đo tiêu chuẩn nêu trong biểu đồ trên.

Thông Số Kỹ Thuật

Mô hình:		NN-DS59NB
Nguồn điện:		220 V, 50 Hz
Mức tiêu hao điện*:	Lò vi sóng	4,9 A 1050 W
	Nướng một thanh nhiệt	6,3 A 1400 W
	Nướng hai thanh nhiệt	6,7 A 1500 W
	Hấp	5,3 A 1130 W
	Nấu kết hợp	9,1 A 1980 W
Yêu cầu Nguồn điện (Tối đa):		1980 W
Công suất đầu ra:	Lò vi sóng*	1000 W
	Nướng một thanh nhiệt	1350 W
	Nướng hai thanh nhiệt	1450 W
	Hấp	1100 W
Kích thước bên ngoài (Rộng x Cao x Sâu):		514 mm x 347 mm x 410 mm (456 mm)**
Kích thước bên trong lò (Rộng x Cao x Sâu):		336 mm x 226 mm x 357 mm
Dung tích khoang lò:		27 L
Tần số hoạt động:		2450 MHz
Trọng lượng tịnh:		Khoảng 15.5 kg

** 410 mm là kích thước không có tay cầm
456 mm là kích thước có tay cầm

* Quy trình Kiểm tra IEC

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

Theo yêu cầu điện áp, ngày sản xuất, nhà xưởng và số sê-ri, xin vui lòng tham khảo bảng tên trên lò vi sóng.