

Lò vi sóng

Sách hướng dẫn sử dụng

MG23K3575**



SAMSUNG

Chuẩn bị

MODEL Wi-Fi

Kết nối SmartThings

1. Khởi động ứng dụng Trình đọc Mã QR để quét hình ảnh QR được cung cấp kèm theo sản phẩm.
2. Khi ứng dụng SmartThings đang chạy, nhấn vào **"Thêm"** để kết nối ứng dụng SmartThings với sản phẩm.

Đăng ký sản phẩm / Đọc hướng dẫn sử dụng / Hỗ trợ khách hàng

1. Khởi động ứng dụng Trình đọc Mã QR để quét hình ảnh QR được cung cấp kèm theo sản phẩm.
2. Khi ứng dụng SmartThings đang chạy, nhấn vào "Hỗ trợ sản phẩm".
3. Chọn "Đăng ký sản phẩm", "Hướng dẫn sử dụng" hoặc "Hỗ trợ khách hàng".

* Đăng ký sản phẩm có thể không được cung cấp tại một số quốc gia.

MODEL KHÔNG CÓ WI-FI

Đăng ký sản phẩm / Đọc hướng dẫn sử dụng / Hỗ trợ khách hàng

1. Khởi động ứng dụng Trình đọc Mã QR để quét hình ảnh QR được cung cấp kèm theo sản phẩm.
2. Chọn "Đăng ký sản phẩm", "Hướng dẫn sử dụng" hoặc "Hỗ trợ khách hàng".

* Đăng ký sản phẩm có thể không được cung cấp tại một số quốc gia.

LƯU Ý

- Chúng tôi cung cấp hướng dẫn sử dụng trực tuyến có thể truy cập qua điện thoại thông minh hoặc trang web của chúng tôi nhằm góp phần giảm bớt việc sử dụng hướng dẫn dạng giấy trong nỗ lực bảo vệ Trái Đất.

Nội dung

Sử dụng sách hướng dẫn sử dụng này **3**

Các biểu tượng sau được dùng trong Hướng dẫn Sử dụng này: **3**

Các hướng dẫn an toàn **4**

Các hướng dẫn an toàn quan trọng **4**
Chỉ dành cho chức năng vi sóng **4**
Chỉ dành cho chức năng của lò - Tùy chọn **6**
An toàn chung **7**
Lưu ý khi sử dụng lò vi sóng **8**
Bảo hành có giới hạn **8**
Phương pháp nối đất **9**

Lắp đặt **9**

Phụ kiện **9**
Phần cài đặt **10**
Đĩa xoay **10**

Bảo trì **10**

Vệ sinh **10**
Thay thế (sửa chữa) **11**
Cẩn thận khi lâu không sử dụng **11**

Hướng dẫn sử dụng nhanh **11**

Các tính năng của lò **12**

Lò **12**
Bảng điều khiển **12**

Sử dụng lò **13**

Nguyên tắc hoạt động của lò vi sóng **13**
Kiểm tra xem lò hoạt động đúng chưa **13**
Nấu nướng/Hâm nóng **14**
Đặt thời gian **14**

Các mức cài đặt công suất và thời gian	15
Điều chỉnh thời gian nấu	15
Ngừng nấu	16
Đặt chế độ tiết kiệm điện	16
Sử dụng tính năng nướng Heat Wave	16
Sử dụng tính năng sóng nhiệt tự động	17
Sử dụng chức năng rã đông cấp tốc	20
Sử dụng tính năng tự động nấu	21
Sử dụng tính năng giữ nóng	23
Kết hợp vi sóng và nướng	24
Sử dụng tính năng nướng+30s	24
Sử dụng tính năng khóa trẻ em	25
Tắt tiếng kêu bíp	25

Hướng dẫn về dụng cụ nấu 25

Hướng dẫn nấu 26

Vi sóng	26
Nấu	26
Hâm nóng	29
Hâm lại các chất lỏng	29
Hâm nóng thức ăn cho trẻ em	29
Rã đông kiểu thủ công	31
Nướng	32
Vi sóng + nướng	32
Bí quyết và mẹo	34

Xử lý sự cố và mã lỗi 35

Xử lý sự cố	35
Mã thông tin	39

Các thông số kỹ thuật 39

Sử dụng sách hướng dẫn sử dụng này

Bạn vừa mua một lò vi sóng SAMSUNG mới. Sách hướng dẫn sử dụng của bạn cung cấp thông tin giá trị cho công việc nấu nướng bằng lò vi sóng:

- Các lưu ý an toàn
- Phụ kiện và dụng cụ nấu phù hợp
- Những lời khuyên hữu ích khi nấu nướng
- Những lời khuyên cho việc nấu nướng

Các biểu tượng sau được dùng trong Hướng dẫn Sử dụng này:

CẢNH BÁO

Mỗi nguy hiểm hoặc hành động thiếu an toàn có thể gây **thương tích nghiêm trọng hoặc chết người**.

CẢN TRỌNG

Mỗi nguy hiểm hoặc hành động thiếu an toàn có thể gây **thương tích nhẹ cho người hoặc thiệt hại về tài sản**.

GHI CHÚ

Mẹo hữu ích, khuyến nghị hoặc thông tin giúp người dùng sử dụng tốt sản phẩm.

Các hướng dẫn an toàn

CÁC HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG

ĐỌC KỸ VÀ GIỮ LẠI ĐỂ THAM KHẢO VỀ SAU.

CHỈ DÀNH CHO CHỨC NĂNG VI SÓNG

CẢNH BÁO: Nếu cửa lò hoặc đệm cửa lò bị hư hỏng, phải ngừng vận hành lò cho đến khi lò được người có đủ trình độ chuyên môn sửa chữa.

CẢNH BÁO: Sẽ rất nguy hiểm nếu một người không có trình độ chuyên môn phù hợp sửa chữa hoặc bảo trì lò trong đó đòi hỏi tháo gỡ lớp vỏ bọc có chức năng bảo vệ tránh tiếp xúc với năng lượng vi sóng.

CẢNH BÁO: Không được hâm nóng chất lỏng và các thực phẩm khác trong hộp đậy kín vì nguy cơ gây nổ.

CẢNH BÁO: Chỉ cho phép trẻ em sử dụng lò mà không cần người lớn giám sát khi đã cung cấp những hướng dẫn đầy đủ để trẻ có thể sử dụng lò một cách an toàn và ý thức được sự nguy hiểm nếu sử dụng không đúng cách.

Thiết bị này chỉ có mục đích sử dụng trong hộ gia đình và không có mục đích sử dụng như:

- khu vực nhà bếp trong các cửa hàng, văn phòng và môi trường làm việc khác;
- nông trại;

- bởi các khách hàng trong khách sạn, nhà nghỉ và các môi trường cư trú khác;
- môi trường dạng phòng ngủ và ăn sáng.

Chỉ sử dụng các dụng cụ thích hợp với lò vi sóng.

Khi hâm nóng thực phẩm trong vật chứa bằng giấy hoặc nhựa, phải chú ý theo dõi lò vì nguy cơ phát hỏa.

Không được nấu thực phẩm và đồ uống được chứa trong các vật chứa bằng kim loại trong lò vi sóng.

Không sử dụng thiết bị này cho mục đích nào khác ngoài nấu ăn.

Việc sấy khô quần áo và làm nóng các đai quấn nóng, dép lê, bọt biển, vải ẩm và các vật tương tự có thể gây thương tích, bốc cháy hoặc hỏa hoạn.

Chỉ sử dụng thiết bị theo đúng mục đích được mô tả trong tài liệu hướng dẫn sử dụng này.

Không đặt hóa chất hay hơi ăn mòn vào hoặc lên trên thiết bị này.

Loại lò này được thiết kế đặc biệt để làm nóng, nấu hoặc làm khô thực phẩm.

Nó không được thiết kế để sử dụng công nghiệp hoặc cho phòng thí nghiệm.

Nếu có khói xuất hiện (bốc lên), hãy tắt công tắc hoặc rút phích cắm điện và giữ cửa ở trạng thái đóng để không cho lửa bùng lên.

Sử dụng lò vi sóng để hâm nóng đồ uống có thể gây ra hiện tượng sôi quá nhiệt, vì vậy cần thận trọng khi xử lý vật chứa.

Phải khuấy hoặc lắc đều và kiểm tra nhiệt độ sữa hoặc thực phẩm trong bình dành cho trẻ em trước khi cho trẻ ăn để tránh bị bỏng.

Không nên luộc trứng còn nguyên vỏ hoặc hâm nóng trứng đã luộc chín trong lò vi sóng vì trứng có thể bị nổ, ngay cả khi đã tắt lò.

Phải thường xuyên vệ sinh lò và lau sạch các mảng bám thực phẩm bên trong lò.

Việc giữ lò không sạch sẽ có thể dẫn đến biến chất bề mặt có thể ảnh hưởng tiêu cực đến tuổi thọ của lò và còn có thể gây nguy hiểm.

Lò vi sóng chỉ được dự định để sử dụng trên mặt bếp (không giá đỡ); không đặt lò vi sóng trong tủ.

Không dùng vòi phun nước để vệ sinh thiết bị.

Thiết bị này không dành cho việc lắp đặt trong các phương tiện giao thông đường bộ, nhà lưu động hoặc những phương tiện giao thông tương tự.

Lò này không dành cho những người (bao gồm trẻ em) bị khuyết về thể chất, cảm giác hoặc tâm thần hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức sử dụng, trừ khi được người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ giám sát và hướng dẫn.

Phải giám sát trẻ em để đảm bảo rằng trẻ không nghịch phá bếp.

Trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người bị khuyết về thể chất, cảm giác hoặc tâm thần hoặc thiếu kinh nghiệm có thể sử dụng thiết bị này nếu họ được giám sát hoặc hướng dẫn về cách sử dụng thiết bị an toàn và hiểu rõ những nguy cơ có thể gặp phải. Không được để trẻ em chơi với thiết bị này. Không được để trẻ em vệ sinh hoặc bảo trì cho lò mà không có sự giám sát của người lớn.

Nếu dây cáp điện bị hư hỏng, việc thay thế phải được thực hiện bởi nhà sản xuất, đại lý dịch vụ hoặc những kỹ thuật viên có trình độ chuyên môn nhằm tránh xảy ra tai nạn.

Phải đặt lò này theo đúng hướng và ở đúng độ cao để có thể dễ dàng ra vào và kiểm soát khu vực.

Trước khi sử dụng lò lần đầu, bạn nên bật cho lò nấu nước trong 10 phút và sau đó hãy sử dụng.

Nếu lò phát ra tiếng động lạ, bốc mùi khét, hoặc bốc khói, hãy lập tức rút phích cắm ra khỏi ổ điện và liên hệ với trung tâm dịch vụ gần nhất.

Đặt lò vi sóng sao cho việc cắm phích điện được dễ dàng.

CHỈ DÀNH CHO CHỨC NĂNG CỦA LÒ - TỰY CHỌN

CẢNH BÁO: Khi vận hành lò ở chế độ kết hợp, chỉ cho phép trẻ em sử dụng lò dưới sự giám sát của người lớn vì nhiệt độ trong lò rất cao.

Các hướng dẫn an toàn

Thiết bị sẽ nóng lên trong quá trình sử dụng. Phải cẩn thận tránh chạm vào bộ cấp nhiệt bên trong lò.

CẢNH BÁO: Các bộ phận mà người sử dụng có thể tiếp xúc có thể sẽ bị nóng lên trong quá trình sử dụng. Trẻ em cần tránh xa khi lò đang hoạt động.

Không sử dụng máy vệ sinh bằng hơi nước.

Không được sử dụng giẻ lau thô ráp hoặc bụi nhùi kim loại để lau chùi cửa kính của lò vì chúng có thể làm trầy xước bề mặt, có thể dẫn đến vỡ kính.

CẢNH BÁO: Đảm bảo là thiết bị đã được tắt điện trước khi thay bóng đèn nhằm tránh nguy cơ điện giật.

Không được sử dụng giẻ lau thô ráp hoặc bụi nhùi kim loại để lau chùi cửa kính của lò vì chúng có thể làm trầy xước bề mặt, có thể dẫn đến vỡ kính.

CẢNH BÁO: Thiết bị và các bộ phận mà quý vị có thể tiếp xúc sẽ nóng lên trong khi sử dụng.

Phải cẩn thận tránh chạm vào bộ phận gia nhiệt bên trong bếp.

Trẻ em chưa đủ 8 tuổi không được đến gần lò trừ khi được người lớn giám sát liên tục.

Trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người bị khiếm khuyết về thể chất, cảm giác hoặc tâm thần hoặc thiếu kinh nghiệm có thể sử dụng thiết bị này nếu họ được giám sát hoặc hướng dẫn về cách sử dụng thiết bị an toàn và hiểu rõ những nguy cơ có thể gặp phải. Không được để trẻ em chơi với thiết bị này. Không được để trẻ em vệ sinh hoặc bảo trì cho lò mà không có sự giám sát của người lớn.

Cửa và mặt ngoài có thể nóng lên khi lò đang hoạt động.

Nhiệt độ của bề mặt tiếp xúc có thể nóng lên khi lò đang hoạt động.

Thiết bị không được thiết kế vận hành bằng các phương tiện như bộ định giờ ngoại vi hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.

Trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người bị khiếm khuyết về thể chất, cảm giác hoặc tâm thần hoặc thiếu kinh nghiệm có thể sử dụng thiết bị này nếu họ được giám sát hoặc hướng dẫn về cách sử dụng thiết bị an toàn và hiểu rõ những nguy cơ có thể gặp phải. Không được để trẻ em chơi với thiết bị này. Không nên để trẻ em tự bảo trì và vệ sinh thiết bị, trừ khi trẻ đã đủ 8 tuổi trở lên và được giám sát.

Giữ thiết bị cùng dây nguồn của thiết bị ngoài tầm với của trẻ em dưới 8 tuổi.

An toàn chung

Bất kỳ sửa đổi hoặc sửa chữa nào cũng phải được thực hiện bởi nhân viên có trình độ. Không được hâm nóng thức ăn hoặc chất lỏng trong hộp kín bằng chức năng vi sóng. Không được dùng benzen, dung môi, cồn, máy thổi hơi nước hoặc máy thổi cao áp để vệ sinh lò.

Không được lắp đặt lò: gần lò sưởi hoặc vật liệu dễ cháy; địa điểm ẩm ướt, có dầu, bụi bặm hoặc tiếp xúc trực tiếp với ánh nắng hoặc nước; hoặc nơi khí đốt có thể bị rò rỉ; hoặc một bề mặt không bằng phẳng.

Thiết bị này phải được nối đất theo đúng quy định địa phương và của quốc gia.

Thường xuyên sử dụng một miếng vải khô để loại bỏ các chất lạ khỏi đầu cảm điện và các điểm tiếp xúc.

Không được kéo, gập dây nguồn quá mức hoặc đặt vật nặng lên dây nguồn.

Nếu có sự rò rỉ khí đốt (propan, LP, v.v.) hãy thông gió ngay lập tức. Không được chạm vào bếp hoặc dây nguồn.

Không được chạm vào dây nguồn khi tay ướt.

Trong khi lò đang hoạt động, không được tắt bằng cách rút dây nguồn.

Không được đưa ngón tay hoặc các chất lạ vào trong. Nếu có các chất lạ đi vào lò, rút dây nguồn và liên hệ với trung tâm dịch vụ Samsung địa phương.

Không được đè nén hoặc tác động lực mạnh vào lò.

Không được đặt lò trên các vật dễ vỡ.

Đảm bảo điện áp, tần số, và dòng điện phù hợp với thông số kỹ thuật sản phẩm.

Cắm chắc đầu cắm điện vào ổ cắm điện trên tường. Không sử dụng bộ tích hợp nhiều phích cắm, ổ cắm điện kéo dài hoặc bộ chuyển đổi điện.

Không được móc dây nguồn trên các vật kim loại. Đảm bảo rằng dây nguồn nằm giữa các vật hoặc phía sau lò.

Không được sử dụng phích cắm đã hỏng, dây nguồn đã hỏng hoặc ổ cắm điện bị lỏng. Khi phích cắm điện hoặc dây nguồn bị hư hỏng, liên hệ với một trung tâm dịch vụ Samsung địa phương.

Không được rót hoặc xịt nước trực tiếp lên lò.

Không được để đồ vật lên trên lò, bên trong hoặc trên cửa lò.

Không được xịt các hóa chất dễ bay hơi như thuốc diệt côn trùng lên bề mặt lò.

Không được để những vật liệu dễ cháy bên trong lò. Bởi vì hơi cồn có thể tiếp xúc với những bộ phận nóng của lò, hãy cẩn thận khi hâm nóng thức ăn hoặc thức uống có chứa cồn.

Trẻ em có thể va vào hoặc kẹt ngón tay của chúng ở cửa. Khi mở/đóng cửa, giữ trẻ em tránh xa.

Cảnh báo vi sóng

Sử dụng lò vi sóng để hâm nóng đồ uống có thể gây ra hiện tượng sôi quá nhiệt, luôn thận trọng khi xử lý vật chứa. Luôn để yên đồ uống ít nhất 20 giây trước khi xử lý. Nếu cần, hãy khuấy trong quá trình hâm nóng. Luôn khuấy sau khi hâm nóng.

Trong trường hợp bị bỏng, hãy làm theo các hướng dẫn Sơ Cứu sau đây:

1. Ngâm vùng bị bỏng trong nước lạnh tối thiểu 10 phút.
2. Đắp vùng bị bỏng bằng vải sạch và khô.
3. Không được xoa kem, dầu hoặc thuốc xức ngoài da.

Để tránh làm hư hỏng khay hoặc giá đỡ, không đặt khay hoặc giá đỡ vào nước ngay sau khi nấu.

Không sử dụng lò vi sóng để chiên ngập dầu bởi vì không thể kiểm soát nhiệt độ dầu. Điều này có thể dẫn đến việc dầu sôi tràn ra ngoài.

Biện pháp đề phòng khi sử dụng lò vi sóng

Chỉ sử dụng đồ dùng an toàn với vi sóng. Không được sử dụng các vật chứa bằng kim loại, dụng cụ ăn có nạm vàng hoặc bạc, xiên, v.v...

Tháo dây buộc bằng kim loại. Hiện tượng hồ quang điện có thể xảy ra.

Không được sử dụng lò vi sóng để sấy khô giấy tờ hoặc quần áo.

Nấu trong thời gian ngắn cho số lượng thực phẩm ít để tránh làm cho thực phẩm bị quá nóng hoặc cháy.

Giữ dây nguồn và phích cắm điện cách xa nước và nguồn nhiệt.

Để tránh nguy cơ phát nổ, không được hâm nóng trứng có vỏ hoặc trứng luộc kỹ. Không làm nóng các loại vật chứa được đóng kín hoặc hút chân không, các loại hạt, cà chua, v.v. Không được bịt kín các khe thông hơi bằng vải hoặc giấy. Có nguy cơ gây cháy. Lò có thể bị quá nóng và tự động tắt, và sẽ không bật lên lại cho đến khi đủ nguội.

Luôn sử dụng găng tay dành cho lò khi lấy một món ăn ra.

Khuấy các chất lỏng sau khi hâm nóng được một nửa thời gian hoặc sau khi hâm xong và để nguội trong tối thiểu là 20 giây để tránh hiện tượng sôi quá nhiệt.

Hãy đứng cách lò khoảng một cánh tay khi mở cửa để tránh bị bỏng do hơi nóng hoặc hơi nước nóng thoát ra.

Không được vận hành lò vi sóng khi không có thực phẩm bên trong. Lò vi sóng sẽ tự động tắt sau 30 phút không hoạt động vì mục đích an toàn. Chúng tôi khuyến nghị luôn đặt một ly nước bên trong lò để hấp thu năng lượng vi sóng trong trường hợp lò vô tình được bật lên.

Các hướng dẫn an toàn

Phải lắp đặt lò theo đúng các cự ly thông thoáng được ghi trong sách hướng dẫn này. (Xem phần lắp đặt lò vi sóng.)

Hãy cẩn thận khi nối những thiết bị điện khác với các ổ điện gần thiết bị.

Lưu ý khi sử dụng lò vi sóng

Không tuân thủ các lưu ý an toàn sau đây có thể khiến bạn bị phơi nhiễm trước năng lượng vi sóng có hại.

- Không được vận hành lò khi cửa mở. Không được làm xáo trộn các khoá liên động an toàn (then cửa). Không đưa bất cứ vật gì vào lỗ khoá liên động an toàn.
- Không được đặt bất kỳ vật gì giữa cửa lò và mặt phía trước hoặc để cho thực phẩm hay chất bẩn lau chùi bám vào các bề mặt đệm. Luôn lau chùi sạch sẽ cửa lò và các bề mặt đệm cửa lò bằng khăn ướt rồi lau lại bằng khăn mềm khô sau mỗi lần sử dụng.
- Không được vận hành lò vi sóng nếu nó bị hư hỏng. Chỉ vận hành sau khi nó đã được sửa chữa bởi kỹ thuật viên có trình độ.

Quan trọng: cửa lò phải đóng đúng cách. Cánh cửa không bị cong; bản lề cửa không bị gãy hoặc lỏng lẻo; đệm cửa và bề mặt đệm phải không bị hư hỏng.

- Tất cả các điều chỉnh hoặc sửa chữa phải được thực hiện bởi kỹ thuật viên có trình độ.

Bảo hành có giới hạn

Samsung sẽ tính phí sửa chữa khi thay thế một phụ kiện hoặc sửa một lỗi thẩm mỹ nếu hư hỏng phụ kiện hay bộ phận là do khách hàng gây ra. Các hạng mục trong quy định này gồm có:

- Cửa, tay nắm, bảng phía ngoài, hoặc bảng điều khiển bị sứt mẻ, trầy xước, hoặc bị hư hỏng.
- Làm vỡ hoặc mất khay, con lăn dẫn hướng, đế xoay hoặc vỉ lò.

Chỉ sử dụng lò theo đúng mục đích được mô tả trong tài liệu hướng dẫn sử dụng này.

Những cảnh báo và hướng dẫn an toàn quan trọng trong tài liệu hướng dẫn sử dụng này không đảm bảo đề cập đến mọi hoàn cảnh và tình huống có thể xảy ra. Bạn có trách nhiệm vận dụng cảm nhận thông thường và sự cẩn trọng của bản thân khi lắp đặt, bảo dưỡng, và vận hành thiết bị.

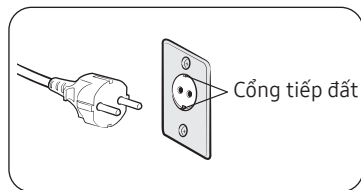
Vì những hướng dẫn vận hành sau đây đề cập đến nhiều mẫu sản phẩm khác nhau, những tính năng của lò vi sóng của bạn có thể khác biệt đôi chút so với phần mô tả trong tài liệu hướng dẫn sử dụng này và không phải tất cả các cảnh báo đều có thể áp dụng. Nếu bạn có bất kỳ câu hỏi hoặc mối quan ngại nào, xin vui lòng liên hệ với trung tâm dịch vụ khách hàng gần nhất hoặc tìm sự hỗ trợ và thông tin trực tuyến tại trang web: www.samsung.com.

Chỉ sử dụng lò này để hâm nóng thực phẩm. Lò chỉ dành cho việc sử dụng trong gia đình. Không được nung nóng bất cứ loại vải hoặc nệm nào có cấu trúc dạng hạt. Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm về những thiệt hại do việc sử dụng thiết bị không đúng cách gây ra. Để tránh hư hỏng bề mặt lò và các tình huống nguy hiểm, luôn giữ cho lò sạch sẽ và bảo trì tốt.

Phương pháp nối đất

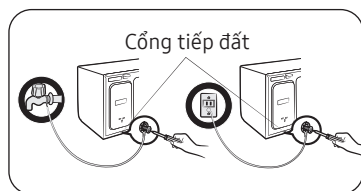
Nối đất để bảo đảm an toàn.

Dây tiếp đất ngăn ngừa đoản mạch hoặc điện giật trong môi trường ẩm ướt.



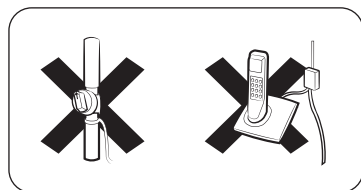
Trong trường hợp ổ cắm trên tường có sẵn cổng tiếp đất:

- Không cần phải nối đất thêm.



Trong trường hợp ổ cắm trên tường không có sẵn cổng tiếp đất:

- Kết nối một đầu của dây tiếp đất đưng trong hộp vào cổng tiếp đất ở mặt sau của thiết bị, sau đó kết nối đầu còn lại vào ống nước bằng kim loại hoặc ổ cắm trên tường.



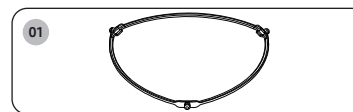
Tránh kết nối dây tiếp đất với các thiết bị sau:

- Ống dẫn khí, Dây điện thoại, Ống nước bằng nhựa, v.v.

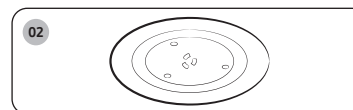
Lắp đặt

Phụ kiện

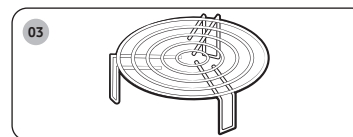
Tùy theo kiểu lò mà bạn đã mua, bạn sẽ được cung cấp một số phụ kiện có thể sử dụng theo nhiều cách khác nhau.



- 01 Vòng xoay**, được đặt ở giữa lò.
Mục đích: Vòng xoay nâng đỡ đĩa xoay.



- 02 Đĩa xoay**, được đặt trên vòng xoay với tâm nằm trên đế xoay.
Mục đích: Đĩa xoay là bề mặt nấu chính; có thể tháo gỡ dễ dàng để làm vệ sinh.



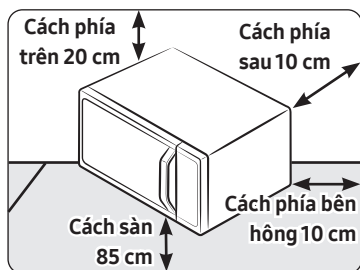
- 03 Rế nướng**, được đặt trên đĩa xoay.
Mục đích: Giá đỡ kim loại có thể được sử dụng ở chế độ nướng và nấu kết hợp.

⚠ QUAN TRỌNG

KHÔNG ĐƯỢC vận hành lò vi sóng khi không có vòng xoay và đĩa xoay.

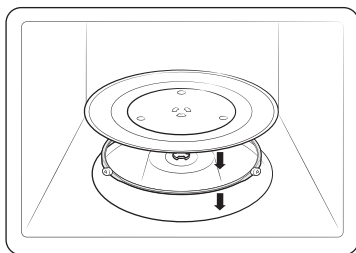
Lắp đặt

Phần cài đặt



- Chọn một mặt phẳng, độ cao mặt phẳng xấp xỉ 85 cm cao hơn so với mặt sàn. Mặt phẳng phải chịu được sức nặng của lò.
- Đảm bảo thông gió, ít nhất 10 cm từ phía sau tường và cả hai phía và 20 cm từ phía trước.
- Không lắp đặt lò trong không gian quá nóng hoặc ẩm thấp như quá gần lò vi sóng khác hay lò sưởi.
- Tuân thủ các thông số kỹ thuật về nguồn điện của lò này. Chỉ sử dụng các cáp nối dài thích hợp nếu bạn cần sử dụng.
- Lau sạch bên trong lò và phần đệm cửa lò bằng khăn ướt trước khi sử dụng lò lần đầu.

Đĩa xoay



Bảo trì

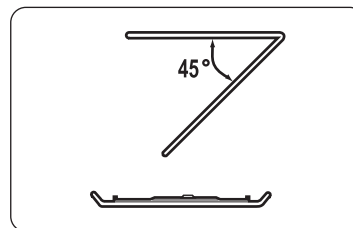
Vệ sinh

Vệ sinh lò thường xuyên để làm sạch chất bẩn bám bên trên và trong lò. Cũng đặc biệt chú ý đến cửa, đệm cửa và đĩa xoay cũng như vòng xoay (chỉ có ở một số mẫu). Nếu cửa mở không được hoặc không mướt, kiểm tra đệm cửa trước tiên xem có chất bẩn bám vào hay không. Sử dụng vải mềm có nước xà phòng để làm sạch cả mặt trong và ngoài của lò. Rửa sạch và phơi khô.

Để rửa sạch các chất bẩn cứng đầu có mùi khó ngửi trong lò.

1. Với một lò trống, đặt một chén nước chanh pha loãng trên trung tâm đĩa xoay.
2. Đun nóng khoảng 10 phút ở năng lượng tối đa.
3. Khi chu trình hoàn tất, chờ cho đến khi lò nguội. Sau đó mở cửa và vệ sinh khoang nấu.

Để vệ sinh bên trong kiểu lò có bộ gia nhiệt treo



Để vệ sinh diện tích bên trên khoang nấu, kéo bộ phận gia nhiệt bên trên thấp xuống 45° như hình. Việc này sẽ giúp vệ sinh diện tích bên trên. Khi xong, đẩy bộ phận gia nhiệt trở lại vị trí.

⚠ CẢNH TRỌNG

- Giữ cửa và đệm cửa sạch và đảm bảo đóng mở cửa dễ dàng. Nếu không, tuổi thọ của lò có thể bị giảm.
- Khuyến cáo không bơm nước vào lỗ thông hơi của lò.
- Không được sử dụng nước rửa có tính ăn mòn hoặc các chế phẩm hóa học để vệ sinh.
- Sau mỗi lần sử dụng lò, sử dụng chất tẩy nhẹ để vệ sinh khoang nấu sau khi chờ cho lò nguội.

Thay thế (sửa chữa)

⚠ CẢNH BÁO

Lò này không cho phép người dùng tháo các bộ phận bên trong. Không được tự mình thay thế bộ phận trong lò hoặc sửa lò.

- Nếu bạn gặp rắc rối với bản lề, đệm, và /hoặc cửa, hãy liên hệ với các kỹ thuật viên có chuyên môn hoặc các trung tâm dịch vụ của Samsung tại địa phương để được hỗ trợ về kỹ thuật.
- Nếu bạn muốn thay bóng đèn, hãy liên hệ trung tâm dịch vụ của Samsung tại địa phương. Không được tự ý thay.
- Nếu bạn gặp rắc rối với mặt ngoài của lò, trước tiên hãy rút phích cắm dây nguồn ra khỏi nguồn điện và sau đó liên hệ với trung tâm dịch vụ của Samsung tại địa phương.

Cẩn thận khi lâu không sử dụng

- Nếu bạn không sử dụng lò trong một khoảng thời gian dài, tháo phích cắm dây nguồn và di chuyển lò đến nơi khô ráo, không có bụi. Bụi và hơi ẩm bám vào bên trong lò có thể ảnh hưởng đến hiệu suất của lò.

Hướng dẫn sử dụng nhanh

Nếu bạn muốn nấu thực phẩm.

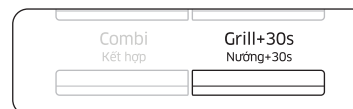


Đặt thực phẩm vào lò. Nhấn nút **Bắt đầu/+30s**.

Kết quả: Bắt đầu nấu. Khi nấu xong.

- 1) Lò sẽ kêu bíp 4 lần.
- 2) Tín hiệu nhắc nhở sẽ kêu 3 lần (một lần mỗi phút).
- 3) Giờ hiện hành sẽ được hiển thị lại.

Nếu bạn muốn nướng thực phẩm.

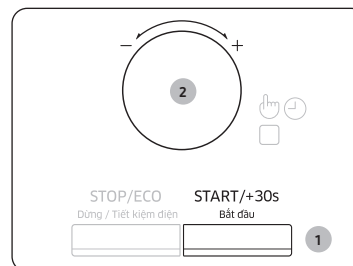


Đặt thực phẩm vào lò. Nhấn nút **Nướng+30s**.

Kết quả: Bắt đầu nướng.

- 1) Lò sẽ kêu bíp 4 lần.
- 2) Tín hiệu nhắc nhở sẽ kêu 3 lần (một lần mỗi phút).
- 3) Giờ hiện hành sẽ được hiển thị lại.

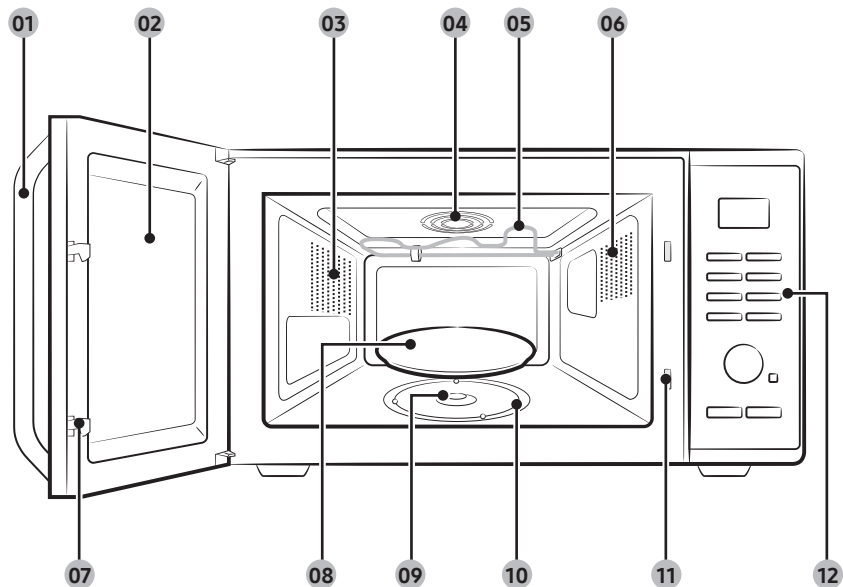
Nếu bạn muốn tăng thời gian nấu thêm 30 giây nữa.



1. Nhấn nút **Bắt đầu/+30s** một hoặc nhiều lần, mỗi lần sẽ thêm 30 giây cho đến khi đạt yêu cầu.
2. Bằng cách xoay **Núm điều chỉnh**, bạn có thể thiết lập thời gian như bạn muốn.

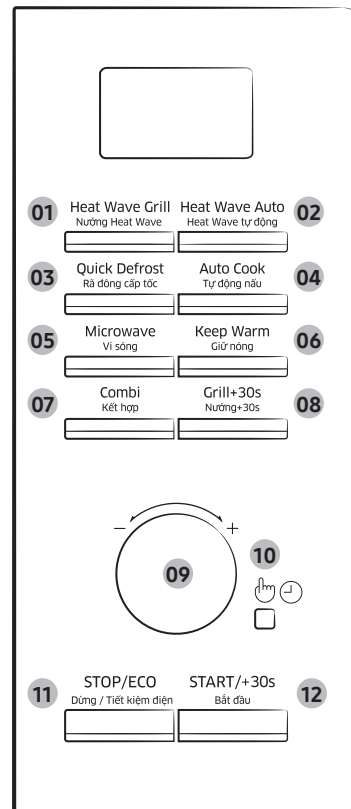
Các tính năng của lò

Lò



- | | | |
|----------------|------------------------------|--------------------|
| 01 Tay cầm cửa | 02 Cửa | 03 Lỗ thông hơi |
| 04 Đĩa nướng | 05 Bộ phận gia nhiệt | 06 Đèn |
| 07 Then cửa | 08 Đĩa xoay | 09 Đế xoay |
| 10 Vòng xoay | 11 Lỗ khóa liên động an toàn | 12 Bảng điều khiển |

Bảng điều khiển



- 01 Nút Nướng Heat Wave
- 02 Nút Heat Wave tự động
- 03 Nút Rã đông cấp tốc
- 04 Nút Tự động nấu
- 05 Nút Vi sóng
- 06 Nút Giữ nóng
- 07 Nút Kết hợp
- 08 Nút Nướng+30s
(Trọng lượng/Khẩu phần/Thời gian)
- 09 Nút Chọn/Đồng hồ
- 10 Nút Dừng/Tiết kiệm điện
- 11 Nút Bắt đầu/+30s

Sử dụng lò

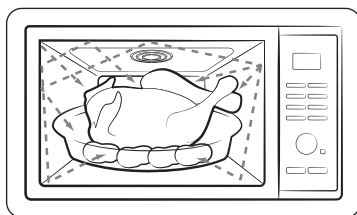
Nguyên tắc hoạt động của lò vi sóng

Vi sóng là sóng điện từ tần số cao; năng lượng được giải phóng cho phép nấu hoặc hâm nóng thực phẩm mà không làm thay đổi kết cấu hay màu sắc của nó.

Bạn có thể sử dụng lò vi sóng để:

- Rã đông
- Hâm nóng
- Nấu

Nguyên lý nấu.



1. Vi sóng phát sinh do các hạt điện từ phản xạ bên trong khoang lò và được phân phối đồng đều khi thực phẩm nằm trên đĩa xoay. Thực phẩm được nấu chín đều.
2. Vi sóng được thực phẩm hấp thụ đến chiều sâu khoảng 1 inc (2,5 cm). Quá trình nấu được tiếp tục khi nhiệt khuếch tán vào bên trong thực phẩm.
3. Thời gian nấu dao động tùy loại dụng cụ đựng và đặc tính của thực phẩm:
 - Số lượng và độ đậm đặc
 - Hàm lượng nước
 - Nhiệt độ ban đầu (đông lạnh hay không)

👉 QUAN TRỌNG

Do phần giữa của thực phẩm được làm nóng nhờ tán nhiệt, quá trình nấu thậm chí còn tiếp tục sau khi lấy thực phẩm ra khỏi lò. Vì thế thời gian chờ theo công thức chế biến và theo sách này phải được cân nhắc để đảm bảo:

- Nấu chín đều thực phẩm đến phần giữa.
- Nhiệt độ thực phẩm đồng đều.

Kiểm tra xem lò hoạt động đúng chưa

Quy trình đơn giản sau đây cho phép bạn thường xuyên kiểm tra xem lò vi sóng có hoạt động bình thường hay không. Nếu bạn có thắc mắc, vui lòng tham khảo phần "Xử lý sự cố" ở trang **35** đến **38**.

📖 GHI CHÚ

Lò phải được cắm vào ổ cắm điện gần tường. Đĩa xoay phải được đặt đúng vị trí. Nếu sử dụng mức công suất không phải cao nhất (100 % - 800 W), nước sẽ lâu sôi hơn.

Mở cửa lò bằng cách kéo tay nắm trên cửa của cửa lò.
Đặt một ly nước trên đĩa xoay. Đóng cửa lò.



Nhấn nút **Bắt đầu/+30s** và đặt thời gian 4 hoặc 5 phút, bằng cách nhấn nút **Bắt đầu/+30s** với số lần tương ứng.

Kết quả: Lò sẽ đun nóng nước sau 4 hoặc 5 phút.
Nước sẽ sôi.

Sử dụng lò

Nấu nướng/Hâm nóng


Quy trình sau đây giải thích cách nấu nướng hoặc hâm nóng thực phẩm.

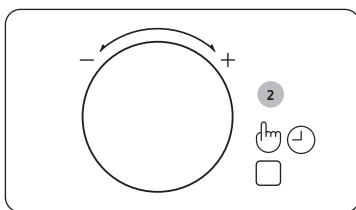
👁️ QUAN TRỌNG

- LUÔN kiểm tra thông số cài đặt trước khi rời lò cho lò tự nấu.
- Thời gian **Vi sóng** tối đa là 99 phút.

Mở cửa lò. Đặt thực phẩm vào giữa đĩa xoay. Đóng cửa lò. Không bao giờ được vận hành lò khi trong lò đang để trống.



1. Nhấn nút **Vi sóng**.
Kết quả: 800 W (mức công suất tối đa) được hiển thị:
 (chế độ vi sóng)



2. Chọn mức năng lượng phù hợp bằng cách xoay **Núm điều chỉnh**. (Hãy tham khảo thêm bảng các mức công suất.)
Và sau đó nhấn nút **Chọn/Đồng hồ**.



3. Cài đặt thời gian bằng cách xoay **Núm điều chỉnh**.
Kết quả: Thời gian nấu sẽ hiển thị.
4. Nhấn nút **Bắt đầu/+30s**.
Kết quả: Đèn lò sẽ sáng khi đĩa xoay bắt đầu xoay. Bắt đầu nấu và khi nấu xong.
 - 1) Lò sẽ kêu bíp 4 lần.
 - 2) Tín hiệu nhắc nhở sẽ kêu 3 lần (một lần mỗi phút).
 - 3) Giờ hiện hành sẽ được hiển thị lại.

Đặt thời gian

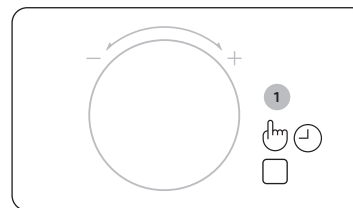
Khi được cấp điện, màn hình sẽ tự động hiển thị "88:88" và sau đó "12:00".

Vui lòng cài đặt giờ hiện tại. Thời gian có thể được hiển thị theo chế độ 24 giờ hay 12 giờ. Bạn phải cài đặt giờ cho đồng hồ:

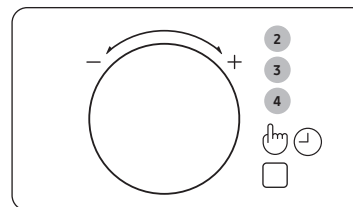
- Khi lắp đặt lò vi sóng lần đầu
- Sau sự cố mất điện

📖 GHI CHÚ

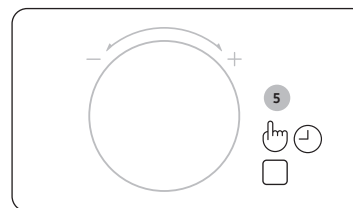
Không được quên cài đặt lại giờ cho đồng hồ khi chuyển từ giờ mùa hè sang giờ mùa đông và ngược lại.



1. Nhấn nút **Chọn/Đồng hồ**.



2. Thiết lập chế độ 24 giờ hay 12 giờ bằng cách xoay **Núm điều chỉnh**. Và sau đó nhấn nút **Chọn/Đồng hồ**.
3. Xoay núm **Núm điều chỉnh** để thiết lập giờ. Và sau đó nhấn nút **Chọn/Đồng hồ**.
4. Xoay **Núm điều chỉnh** để thiết lập phút.



5. Khi thời gian hiện thời đúng, nhấn nút **Chọn/Đồng hồ** để bắt đầu khóa.
Kết quả: Thời gian sẽ được hiển thị cả khi quý vị không sử dụng lò vi sóng.

Các mức cài đặt công suất và thời gian

Chức năng công suất cho phép bạn lựa chọn mức công suất phù hợp và thời gian cần thiết để nấu nướng hoặc hâm nóng thực phẩm tùy theo loại và số lượng. Quý vị có thể lựa chọn giữa sáu mức công suất.

Mức công suất	Tỷ lệ phần trăm	Đầu ra
CAO	100 %	800 W
CAO VỪA	75 %	600 W
VỪA	56 %	450 W
THẤP VỪA	38 %	300 W
RẼ ĐÔNG	23 %	180 W
THẤP	13 %	100 W

Thời gian nấu theo công thức chế biến và theo sách hướng dẫn này tương ứng với từng mức công suất được hiển thị.

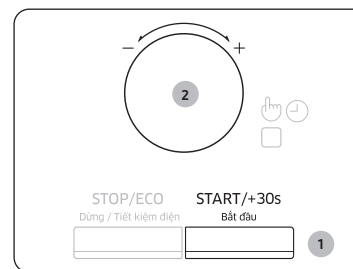
Nếu bạn lựa chọn...	Thì thời gian nấu sẽ phải là...
Mức công suất cao	Giảm
Mức công suất thấp	Tăng

Điều chỉnh thời gian nấu

Bạn có thể tăng thêm thời gian nấu bằng cách nhấn nút **Bắt đầu/+30s** một lần cho mỗi 30 giây nấu.

Trong chế độ Vi sóng, Nướng Heat Wave hoặc chế độ Kết hợp, nhấn nút **Bắt đầu/+30s** để tăng thời gian nấu.

- Kiểm tra thực phẩm đã chín đến đâu bằng cách mở cửa lò
- Tăng thời gian nấu còn lại



Phương pháp 1

Để tăng thời gian nấu cho thực phẩm, nhấn nút **Bắt đầu/+30s** nếu bạn muốn thêm 30 giây mỗi lần.

- Ví dụ: Để nấu thêm 3 phút, nhấn nút **Bắt đầu/+30s** sáu lần.

Phương pháp 2

Chỉ xoay **Núm điều chỉnh** để điều chỉnh thời gian nấu.

- Để tăng thời gian nấu, hãy xoay về bên phải và để giảm thời gian nấu, hãy xoay về bên trái.

Sử dụng lò

Ngừng nấu

Bạn có thể ngừng quá trình nấu bất kỳ lúc nào để:

- Kiểm tra thực phẩm
- Trở hoặc khuấy thực phẩm
- Ngừng lò để chờ

Để ngừng nấu...	Sau đó...
Tạm thời	Mở cửa lò hoặc nhấn nút Dừng/Tiết kiệm điện một lần. Kết quả: Dừng nấu. Để tiếp tục nấu, đóng cửa lò lại và nhấn nút Bắt đầu/+30s .
Hoàn thành	Nhấn nút Dừng/Tiết kiệm điện một lần. Kết quả: Dừng nấu. Nếu bạn muốn hủy thiết lập thông số nấu, hãy nhấn nút Dừng/Tiết kiệm điện một lần nữa.

Đặt chế độ tiết kiệm điện

Lò có chế độ tiết kiệm điện.



- Nhấn nút **Dừng/Tiết kiệm điện**.
Kết quả: Màn hình tắt.
- Để thoát khỏi chế độ tiết kiệm điện, hãy mở cửa lò hoặc nhấn nút **Dừng/Tiết kiệm điện** sau đó màn hình sẽ hiển thị thời gian hiện tại. Lò đã sẵn sàng sử dụng.

GHI CHÚ

Chức năng tiết kiệm năng lượng tự động

Nếu bạn không chọn bất kỳ chức năng nào khi thiết bị đang cài đặt hoặc hoạt động trong tình trạng dừng tạm thời, chức năng sẽ bị hủy và Đồng hồ sẽ hiển thị sau 25 phút.

Đèn lò sẽ tắt sau 5 phút trong tình trạng cửa lò đang mở.

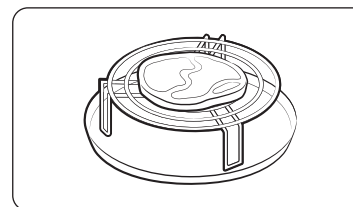
Sử dụng tính năng nướng Heat Wave

Nướng Heat Wave cho phép bạn nấu và nướng chín vàng thực phẩm nhanh chóng, mà không sử dụng vi sóng.

- Âm thanh Tắt/Mở quạt là tình trạng bình thường khi Nướng Heat Wave đang hoạt động.
- Bạn có thể nấu và nướng tốt hơn, nếu bạn dùng giá đỡ cao.


QUAN TRỌNG

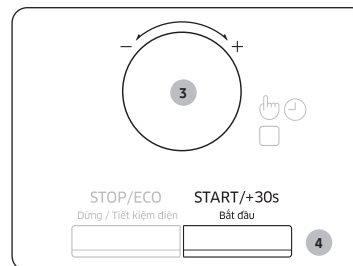
Luôn dùng găng tay khi chạm vào dụng cụ đựng bên trong lò, vì chúng sẽ rất nóng.



1. Mở cửa lò, đặt thực phẩm lên giá đỡ và đóng cửa lò lại.



2. Nhấn nút **Nướng Heat Wave**.
Kết quả: Những chỉ báo sau đây sẽ được hiển thị:
 (Chế độ Nướng Heat Wave)
 - Bạn không thể đặt nhiệt độ của chế độ nướng.



3. Thiết lập thời gian nướng bằng cách xoay **Núm điều chỉnh**.
 - Thời gian nướng tối đa là 60 phút.
4. Nhấn nút **Bắt đầu/+30s**.
Kết quả: Bắt đầu nướng.
 - 1) Lò sẽ kêu bíp 4 lần.
 - 2) Tín hiệu nhắc nhở sẽ kêu 3 lần (một lần mỗi phút).
 - 3) Giờ hiện hành sẽ được hiển thị lại.

Sử dụng tính năng sóng nhiệt tự động

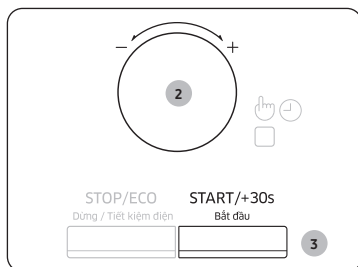
Tính năng **Heat Wave tự động** có 15 lần nấu được cài đặt sẵn. Bạn không cần chọn thời gian nấu hay mức công suất. Bạn có thể điều chỉnh lượng dùng bằng cách xoay **Núm điều chỉnh**.

⚠ QUAN TRỌNG

Luôn dùng găng tay khi chạm vào dụng cụ đựng bên trong lò, vì chúng sẽ rất nóng.



1. Nhấn nút **Heat Wave tự động**.



2. Chọn loại thực phẩm bạn muốn nấu bằng cách xoay **Núm điều chỉnh**. (Xem bảng kế bên.)
3. Nhấn nút **Bắt đầu/+30s**.

Kết quả: Thực phẩm được nấu theo chương trình đã thiết lập sẵn.

- 1) Lò sẽ kêu bíp 4 lần.
- 2) Tín hiệu nhắc nhở sẽ kêu 3 lần (một lần mỗi phút).
- 3) Giờ hiện hành sẽ được hiển thị lại.

Bảng sau trình bày khẩu phần và những hướng dẫn phù hợp của 15 tùy chọn nấu đã được lập trình sẵn. Các chương trình này đang chạy cùng với chế độ nướng Heat Wave và vi sóng.

⚠ QUAN TRỌNG

Sử dụng găng tay khi lấy thực phẩm ra.

Mã/Thực phẩm	Khẩu phần	Hướng dẫn
1 Rau Gratin tự làm	600 g	<ul style="list-style-type: none">• Thành phần 400 g rau củ xắt lát (ví dụ như bí xanh, cà chua, khoai tây, hành tây, ớt), 75 ml kem, 25 g trứng đánh, muối, tiêu, 75 g phô mai mozzarella, muống trà ngò tây hoặc hương thảo• Phương pháp Rửa rau củ và xắt lát với độ dày 3~5 mm. Xếp các lát vào đĩa gratin, khoảng 14 x 22 cm, trộn kem, trứng, muối, tiêu và rưới lên mặt trên. Rải phô mai bào lên mặt trên. Đặt đĩa lên đĩa xoay. Rắc một vài lá húng tây tươi.

Sử dụng lò

Mã/Thực phẩm	Khẩu phần	Hướng dẫn
2 Bánh bột làm tại nhà	550 g	<ul style="list-style-type: none"> • Thành phần 150 g thịt bò băm, 100g nước sốt cà chua, 50 ml nước cốt bò, 75 g lá lasagne (4 miếng), ½ củ hành tây (thái nhỏ), 1 muỗng trà lá ngò tây khô, oregano, húng quế, 100 g phô mai mozzarella bào sợi, 1 muỗng canh, dầu olive • Phương pháp - Sốt thịt cà chua Đun dầu nóng trên chảo rán, sau đó nấu thịt bò băm và hành tây thái nhỏ trong khoảng 10 phút cho đến khi chín vàng. Cho sốt cà chua và nước cốt bò vào, rồi thêm gia vị khô. Đun sôi rồi để nhỏ lửa trong 10 phút. - Lasagna Nấu mì lasagna theo hướng dẫn trên bao bì. Cho mì lasagna, nước sốt thịt và phân nửa phần phô mai vào đĩa gratin, khoảng 14 x 22 cm và lặp lại các bước. Sau đó rắc đều phô mai mozzarella lên lớp trên của mì. Đặt đĩa lên đĩa xoay.
3 Khoai tây Nướng	500 g (2-3 mieáng)	<ul style="list-style-type: none"> • Thành phần 2-3 củ khoai tây, muối, tiêu, 2 muỗng canh. dầu olive, 50 g phô mai mozzarella bào • Phương pháp Gọt khoai tây và cắt phân nửa theo chiều dài. Ướp khoai tây với muối, tiêu và dầu. Rải phô mai bào lên mặt trên. Đặt khoai tây lên giá đỡ.
4 Cà chua nướng	400 g	<ul style="list-style-type: none"> • Thành phần 2 trái cà chua • Phương pháp Cắt cà chua làm đôi. Xếp lát cà chua vào đĩa chịu nhiệt. Đặt đĩa lên trên giá đỡ.

Mã/Thực phẩm	Khẩu phần	Hướng dẫn
5 Rau nướng	200 g	<ul style="list-style-type: none"> • Thành phần 200 g rau củ trộn (ớt, cà chua bi, bí xanh xắt lát, nấm và cà tím xắt lát) • Phương pháp Rửa rau củ và xắt miếng vừa ăn. Phết dầu và rắc muối và tiêu. Đặt lên giá đỡ.
6 Táo nướng	500 g	<ul style="list-style-type: none"> • Thành phần 1 quả táo, ½ muỗng canh. quế, ¼ cốc hạt óc chó và mật • Phương pháp Tách lõi táo. Trộn đều các thành phần và độn vào phần lõi rỗng. Đặt táo vào đĩa chịu nhiệt trên đĩa xoay.
7 Bít tết bò	400 g	<ul style="list-style-type: none"> • Thành phần 200 g bít tết bò (2 miếng), 1 muỗng trà hương thảo, húng tây, ớt, 2 muỗng canh dầu olive • Phương pháp Ướp bò với dầu olive, hương thảo, húng tây và ớt. Đặt bò lên giá đỡ. Lật lại khi nghe tiếng bíp.
8 Xúc xích nướng	280 g	<ul style="list-style-type: none"> • Thành phần 300 g xúc xích (4 miếng) • Phương pháp Xếp xúc xích lên giá đỡ.
9 Sườn cốt lết	400 g	<ul style="list-style-type: none"> • Thành phần 400 g sườn cốt lết (2 miếng), 1 muỗng trà hương thảo, húng tây, ớt, 2 muỗng canh dầu olive • Phương pháp Ướp sườn với dầu, gia vị và ớt. Đặt lên giá đỡ. Lật lại khi nghe tiếng bíp.

Mã/Thực phẩm	Khẩu phần	Hướng dẫn
10 Đùi gà nướng	500 g	<ul style="list-style-type: none"> Thành phần 500 g đùi gà (2 miếng), 2 muỗng canh dầu thực vật 1 muỗng trà, gia vị gà Phương pháp Rửa đùi gà, lau ráo nước bằng khăn giấy. Trộn gia vị với dầu. Phết dầu trộn lên đùi gà. Đặt lên giá đỡ. Lật lại khi nghe tiếng bíp. Sau khi nấu xong, hãy chờ từ 1-2 phút.
11 Tôm nướng	200 g	<ul style="list-style-type: none"> Thành phần 200 g tôm tươi (8 miếng) Phương pháp Rửa tôm, lau ráo nước bằng khăn giấy. Cho vào đĩa chịu nhiệt đặt lên giá đỡ.
12 Cá nướng	300 g	<ul style="list-style-type: none"> Thành phần 300 g cá hồi, muối, 1 muỗng canh. nước cốt chanh Phương pháp Rửa cá và thấm khô bằng khăn giấy. Ướp phi lê với muối và nước chanh. Cho cá lên giá đỡ.
13 Cá hồi nướng miếng	400 g	<ul style="list-style-type: none"> Thành phần 400 g cá hồi miếng (2 miếng), 1 muỗng trà muối, tiêu Phương pháp Ướp cá hồi với muối và tiêu. Đặt phần da tiếp xúc với giá đỡ. Lật lại khi nghe tiếng bíp.
14 Chả giò cỡ nhỏ đông lạnh	200 g	<ul style="list-style-type: none"> Thành phần 200 g chả giò cỡ nhỏ đông lạnh Phương pháp Trải đều chả giò đông lạnh lên giá đỡ. Trở mặt sau khi nghe tiếng bíp, lò vẫn hoạt động.

Mã/Thực phẩm	Khẩu phần	Hướng dẫn
15 Croque-Monsieur	200 g (2 miếng)	<ul style="list-style-type: none"> Thành phần 4 lát bánh mì sandwich, 2 lát thịt xông khói, 2 lát phô mai (ví dụ như Cheddar, Emmental), 50 g phô mai mozzarella sợi Phương pháp Nướng sandwich. Thêm các lát phô mai và thịt xông khói kèm theo hai miếng bánh mì nướng. Đặt 2 miếng sandwich với mặt nướng hướng ra. Thêm phô mai bào lên trên. Xếp lên giá đỡ.

Sử dụng lò

Sử dụng chức năng rã đông cấp tốc

Chức năng **Rã đông cấp tốc** cho phép bạn rã đông thịt, gia cầm, cá, rau củ đông lạnh và bánh mì đông lạnh. Thời gian rã đông và mức công suất được cài tự động. Bạn chỉ cần chọn chế độ và trọng lượng.

GHI CHÚ

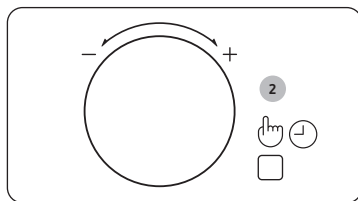
Chỉ sử dụng đồ dùng phù hợp với lò vi sóng.

Mở cửa lò. Đặt thực phẩm đông lạnh lên mặt gốm ở giữa đĩa xoay.

Đóng cửa lò.



1. Nhấn nút **Rã đông cấp tốc**.



2. Chọn loại thực phẩm bạn muốn nấu bằng cách xoay **Núm điều chỉnh**. Và sau đó nhấn nút **Chọn/Đờng hồ**.



3. Chọn lượng khẩu phần thích hợp bằng cách xoay **Núm điều chỉnh**. (Xem bảng kế bên.)

4. Nhấn nút **Bắt đầu/+30s**.

Kết quả:

- Quá trình rã đông bắt đầu.
- Trong khi rã đông, lò sẽ phát tiếng bip để nhắc bạn trở thực phẩm để trong lò.

5. Nhấn nút **Bắt đầu/+30s** một lần nữa để hoàn tất việc rã đông.

Kết quả:

- 1) Lò sẽ kêu bip 4 lần.
- 2) Tín hiệu nhắc nhở sẽ kêu 3 lần (một lần mỗi phút).
- 3) Giờ hiện hành sẽ được hiển thị lại.

Bảng sau đưa ra nhiều chế độ khác nhau về chương trình **Rã đông cấp tốc**, khẩu phần, thời gian chờ và các hướng dẫn tương ứng. Gỡ bỏ tất cả các loại bao bì trước khi rã đông. Đặt thịt, thịt gia cầm, cá và rau củ lên trên một đĩa thủy tinh phẳng hoặc lên trên một đĩa gốm.

Mã/Thực phẩm	Khẩu phần	Hướng dẫn
1 Thịt	200-1500 g	Bọc các cạnh lại bằng giấy nhôm. Trờ thịt khi nghe tiếng bip trong lò. Chế độ này phù hợp cho thịt bò, cừu, heo, thịt lát, thịt miếng, hoặc thịt băm. Chờ trong 20-60 phút.
2 Thịt gia cầm	200-1500 g	Bọc chân và đầu cánh bằng giấy nhôm. Trờ miếng thịt gia cầm khi nghe tiếng bip trong lò. Chế độ này thích hợp cho gà nguyên con lẫn gà không nguyên con. Chờ trong 20-60 phút.
3 Cá	200-1500 g	Bọc phần đuôi của cá bằng giấy nhôm. Trờ cá khi nghe tiếng bip trong lò. Chế độ này thích hợp cho cá nguyên con lẫn cá phi lê. Chờ trong 20-60 phút.
4 Rau củ	200-1500 g	Xếp đều rau củ đông lạnh vào một đĩa thủy tinh cạn. Trờ hoặc khuấy rau củ đông lạnh, khi lò kêu tiếng bip. Chương trình này phù hợp cho tất cả loại rau củ. Chờ trong 5-20 phút.
5 Bánh mì	200-1500 g	Đặt bánh mì nằm ngang trên giấy thấm và trở khi nghe tiếng bip trong lò. Đặt bánh ngọt lên trên đĩa men và có thể trở bánh khi nghe tiếng bip trong lò. (Lò tiếp tục hoạt động và dừng lại khi bạn mở cửa lò.) Chế độ này thích hợp cho tất cả các loại bánh mì, cắt lát hay nguyên ổ, bánh mì tròn và bánh mì baguette. Sắp xếp các ổ bánh thành vòng tròn. Chế độ này thích hợp cho tất cả các loại bánh bột nở, bánh quy, bánh phô mai và bánh ngọt xoắn. Không thích hợp cho bánh bột nhào/đặc, bánh hoa quả và bánh kem hay bánh có phủ sôcôla. Chờ trong 10-30 phút.

Sử dụng tính năng tự động nấu

Tính năng **Tự động nấu** có 20 chương trình nấu được cài đặt sẵn. Bạn không cần chọn thời gian nấu hay mức công suất.

Bạn có thể điều chỉnh khẩu phần bằng cách xoay **Núm điều chỉnh**.

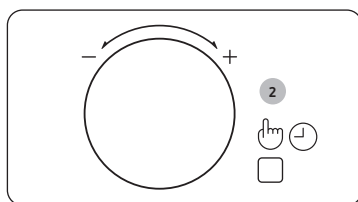
⚠️ QUAN TRỌNG

Chỉ sử dụng vật chứa an toàn với vi sóng.

Đầu tiên, hãy để thực phẩm ở giữa đĩa xoay và đóng cửa lò lại.



1. Nhấn nút **Tự động nấu**.



2. Chọn loại thực phẩm bạn muốn nấu bằng cách xoay **Núm điều chỉnh**.
Và sau đó nhấn nút **Chọn/Đồng hồ**.



3. Nhấn nút **Bắt đầu/+30s**.

Kết quả: Thực phẩm được nấu theo chương trình đã thiết lập sẵn.

- 1) Lò sẽ kêu bíp 4 lần.
- 2) Tín hiệu nhắc nhở sẽ kêu 3 lần (một lần mỗi phút).
- 3) Giờ hiện hành sẽ được hiển thị lại.

Bảng sau trình bày số lượng và những hướng dẫn phù hợp của 20 tùy chọn nấu đã được lập trình sẵn. Các chế độ này chỉ sử dụng năng lượng vi sóng.

Mã/Thực phẩm	Khẩu phần	Hướng dẫn
1 Giữ lạnh Món ăn sẵn	300-350 g	Đặt lên đĩa gốm và đậy bằng giấy bóng dành cho lò vi sóng. Phù hợp cho bữa ăn gồm 3 món (ví dụ thịt có nước sốt, rau và các món phụ như khoai tây, cơm hoặc mì ống). Chờ trong 2-3 phút.
2 Giữ lạnh Món ăn sẵn	400-450 g	
3 Giữ lạnh Thức ăn chay	300-350 g	Đặt thực phẩm lên đĩa sứ và đậy bằng giấy bóng dùng cho lò vi sóng. Chế độ này thích hợp cho các món ăn gồm 2 món (ví dụ mì ống với nước sốt và cơm với rau). Chờ trong 2-3 phút.
4 Giữ lạnh Thức ăn chay	400-450 g	
5 Bông cải xanh	250 g	Rửa sạch bông cải tươi và cắt nhỏ. Cho vào một tô thủy tinh có nắp đậy. Thêm 30 ml nước (2 muỗng canh) khi nấu 250 g. Đặt tô vào giữa đĩa xoay. Đậy nắp khi nấu. Đảo đều sau khi nấu. Chờ trong 1-2 phút.
6 Cà rốt	250 g	Rửa sạch cà rốt và cắt thành những lát mỏng bằng nhau. Cho vào một tô thủy tinh có nắp đậy. Thêm 30 ml nước (2 muỗng canh) khi nấu 250 g. Đặt tô vào giữa đĩa xoay. Đậy nắp khi nấu. Đảo đều sau khi nấu. Chờ trong 1-2 phút.
7 Đậu xanh	250 g	Rửa sạch đậu xanh. Cho vào một tô thủy tinh có nắp đậy. Thêm 30 ml nước (2 muỗng canh) khi nấu 250 g. Đặt tô vào giữa đĩa xoay. Đậy nắp khi nấu. Đảo đều sau khi nấu. Chờ trong 1-2 phút.

Sử dụng lò

Mã/Thực phẩm	Khẩu phần	Hướng dẫn
8 Rau bina	150 g	Rửa sạch rau bina. Đổ vào một tô thủy tinh có nắp đậy. Không thêm nước. Đặt tô vào giữa đĩa xoay. Đậy nắp khi nấu. Đảo đều sau khi nấu. Chờ trong 1-2 phút.
9 Bắp non	250 g	Rửa sạch bắp non và đặt vào một đĩa thủy tinh hình bầu dục. Bọc bằng màng bọc dùng cho lò vi sóng và xâm lỗ trên màng bọc. Chờ trong 1-2 phút.
10 Khoai tây gọt vỏ	250 g	Rửa sạch và gọt vỏ khoai tây, sau đó cắt thành các miếng bằng nhau. Cho rau vào một tô thủy tinh có nắp đậy. Thêm 45-60 ml nước (3-4 muỗng canh). Đặt tô vào giữa đĩa xoay. Đậy nắp khi nấu. Chờ trong 2-3 phút.
11 Gạo lứt	125 g	Sử dụng một đĩa lớn bằng thủy tinh dùng cho lò vi sóng có nắp đậy. Thêm gấp đôi lượng nước lạnh (250 ml). Đậy nắp khi nấu. Khuấy đều trước thời gian chờ và thêm muối và rau thơm. Chờ trong 5-10 phút.
12 Bột mì ống	125 g	Sử dụng một đĩa lớn bằng thủy tinh dùng cho lò vi sóng có nắp đậy. Thêm 500 ml nước sôi, một chút muối và khuấy đều. Không đậy nắp khi nấu. Khuấy đều trước thời gian chờ và sau đó chặt cạn nước. Chờ trong 1 phút.
13 Quinoa	125 g	Sử dụng một đĩa lớn bằng thủy tinh dùng cho lò vi sóng có nắp đậy. Thêm gấp đôi lượng nước lạnh (250 ml). Đậy nắp khi nấu. Khuấy đều trước thời gian chờ và thêm muối và rau thơm. Chờ trong 1-3 phút.
14 Bulgur	125 g	Sử dụng một đĩa lớn bằng thủy tinh dùng cho lò vi sóng có nắp đậy. Thêm gấp đôi lượng nước lạnh (250 ml). Đậy nắp khi nấu. Khuấy đều trước thời gian chờ và thêm muối và rau thơm. Chờ trong 2-5 phút.

Mã/Thực phẩm	Khẩu phần	Hướng dẫn
15 Ức gà	300 g	Rửa các miếng và đặt vào đĩa sứ. Đậy bằng giấy bóng dùng cho lò vi sóng. Xâm lỗ trên màng bọc. Đặt đĩa lên đĩa xoay. Chờ trong 2 phút.
16 Ức gà tây	300 g	Rửa các miếng và đặt vào đĩa sứ. Đậy bằng giấy bóng dùng cho lò vi sóng. Xâm lỗ trên màng bọc. Đặt đĩa lên đĩa xoay. Chờ trong 2 phút.
17 Phi lê cá tươi	300 g	Rửa sạch cá và đặt trên một đĩa gốm, thêm 1 muỗng canh nước cốt chanh. Đậy bằng giấy bóng dùng cho lò vi sóng. Xâm lỗ trên màng bọc. Đặt đĩa lên đĩa xoay. Chờ trong 1-2 phút.
18 Phi lê cá hồi tươi	300 g	Rửa sạch cá và đặt trên một đĩa gốm, thêm 1 muỗng canh nước cốt chanh. Đậy bằng giấy bóng dùng cho lò vi sóng. Xâm lỗ trên màng bọc. Đặt đĩa lên đĩa xoay. Chờ trong 1-2 phút.
19 Tôm tươi	250 g	Rửa sạch tôm và đặt trên một đĩa gốm, thêm 1 muỗng canh nước cốt chanh. Đậy bằng giấy bóng dùng cho lò vi sóng. Xâm lỗ trên màng bọc. Đặt đĩa lên đĩa xoay. Chờ trong 1-2 phút.
20 Cá hồi tươi	200 g	Đặt cả 1 con cá vào một đĩa thủy tinh chịu nhiệt. Thêm một nhúm muối, 1 muỗng canh nước cốt chanh và rau thơm. Đậy bằng giấy bóng dùng cho lò vi sóng. Xâm lỗ trên màng bọc. Đặt đĩa lên đĩa xoay. Chờ trong 2 phút.

Sử dụng tính năng giữ nóng

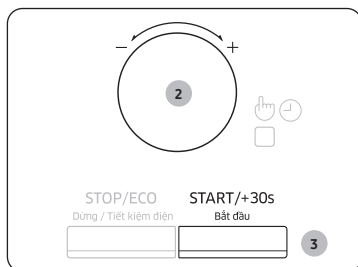
Tính năng **Giữ nóng** giúp thực phẩm vẫn nóng cho đến khi dùng. Sử dụng tính năng này để giữ nóng thực phẩm cho đến khi được dùng. Bạn có thể chọn nhiệt độ ở mức nóng hoặc vừa phải bằng cách xoay **Núm điều chỉnh**.

GHI CHÚ

Thời gian **Giữ nóng** được quy định là 60 phút.

GHI CHÚ

Thời gian **Giữ nóng** tối đa là 60 phút.



1. Nhấn nút **Giữ nóng**.
2. Chọn Nóng & Ấm bằng cách xoay **Núm điều chỉnh**.
3. Nhấn nút **Bắt đầu/+30s**.

Kết quả: Hiện thị 60 phút.

- Để dừng giữ nóng thực phẩm, mở cửa hoặc nhấn nút **Dừng/Tiết kiệm điện**.

Menu giữ nóng khuyến nghị

Mã/Chế độ	Menu
1. Nóng	Lasagne, Súp, Gratin, Casserole, Pizza, Bít tết (Chín kỹ), Thịt muối, Các món cá, Bánh
2. Vừa phải	Bánh, Bánh mì, Đĩa trứng, Bít tết (Tái hoặc chín tái)

QUAN TRỌNG

Không sử dụng tính năng này để hâm lại các thực phẩm lạnh. Chương trình này dùng để giữ nóng các thực phẩm vừa được nấu.

QUAN TRỌNG

Không khuyến khích việc giữ nóng thực phẩm quá lâu (nhiều hơn 1 giờ), vì thực phẩm sẽ tiếp tục được nấu. Thực phẩm ẩm sẽ bị hỏng nhanh hơn.

QUAN TRỌNG

Đừng đậy nắp hoặc bọc nhựa.

QUAN TRỌNG

Sử dụng găng tay khi lấy thực phẩm ra.

Sử dụng lò

Kết hợp vi sóng và nướng

Bạn cũng có thể kết hợp nấu vi sóng với nướng, để nấu và rán vàng nhanh chóng cùng một lúc.

⚠️ QUAN TRỌNG

LUÔN dùng dụng cụ nấu an toàn cho lò vi sóng và chịu nhiệt. Đĩa thủy tinh hoặc đĩa men là những vật dụng lý tưởng vì chúng cho phép vi sóng tác động đều vào thức ăn.

⚠️ QUAN TRỌNG

LUÔN dùng găng tay khi chạm vào dụng cụ đựng bên trong lò, vì chúng sẽ rất nóng. Bạn có thể cải thiện việc nấu và nướng, nếu bạn dùng giá đỡ cao.


Mở cửa lò. Đặt thực phẩm lên giá đỡ thích hợp nhất cho loại thực phẩm sẽ nấu.

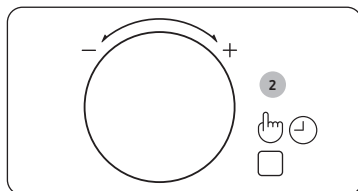
Đặt giá đỡ lên đĩa xoay. Đóng cửa lò.



1. Nhấn nút **Kết hợp**.

Kết quả: Những chỉ báo sau đây sẽ được hiển thị:

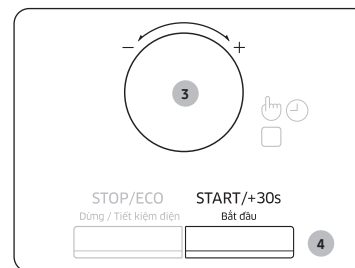
 (chế độ kết hợp vi sóng và nướng)
600 W (công suất đầu ra)



2. Chọn mức năng lượng phù hợp bằng cách xoay **Núm điều chỉnh**. (600 W, 450 W, 300 W.)

Và sau đó nhấn nút **Chọn/Đồng hồ**.

- Bạn không thể đặt nhiệt độ của chế độ nướng.



3. Cài đặt thời gian bằng cách xoay **Núm điều chỉnh**.

- Thời gian nấu tối đa là 60 phút.

4. Nhấn nút **Bắt đầu/+30s**.

Kết quả:

- Quá trình nấu kết hợp bắt đầu.

- 1) Lò sẽ kêu bíp 4 lần.
- 2) Tín hiệu nhắc nhở sẽ kêu 3 lần (một lần mỗi phút).
- 3) Giờ hiện hành sẽ được hiển thị lại.

Sử dụng tính năng nướng+30s

Tính năng **Nướng+30s** cho phép bạn tăng thời gian hoạt động của chế độ **Nướng Heat Wave** lên 30 giây cho mỗi lần nhấn, để bạn có thể nướng vàng các bề mặt mà không cần nấu quá lâu.

Để tăng thời gian nấu của chế độ **Nướng Heat Wave**, nhấn nút **Nướng+30s** cho mỗi lần bạn muốn thêm 30 giây.

Ví dụ, để thêm ba phút cho chế độ **Nướng Heat Wave**, nhấn nút **Nướng+30s** sáu lần.

- Âm thanh Tắt/Mở quạt là tình trạng bình thường khi Nướng Heat Wave đang hoạt động.
- Bạn có thể nấu và nướng tốt hơn, nếu bạn dùng giá đỡ cao.

⚠️ QUAN TRỌNG

Luôn dùng găng tay khi chạm vào dụng cụ đựng bên trong lò, vì chúng sẽ rất nóng.



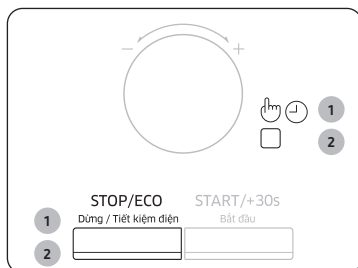
Đặt thực phẩm vào lò. Nhấn nút **Nướng+30s**.

Kết quả: Bắt đầu nướng.

- 1) Lò sẽ kêu bíp 4 lần.
- 2) Tín hiệu nhắc nhở sẽ kêu 3 lần (một lần mỗi phút).
- 3) Giờ hiện hành sẽ được hiển thị lại.

Sử dụng tính năng khóa trẻ em

Lò vi sóng của bạn được thiết kế có chương trình khóa trẻ em đặc biệt, chương trình này sẽ kích hoạt lò sang "khóa" vì thế trẻ em và bất kỳ ai không quen với thiết bị sẽ không thể vô tình vận hành.



1. Nhấn đồng thời nút **Dừng/Tiết kiệm điện** và **Chọn/Đồng hồ**.

Kết quả:

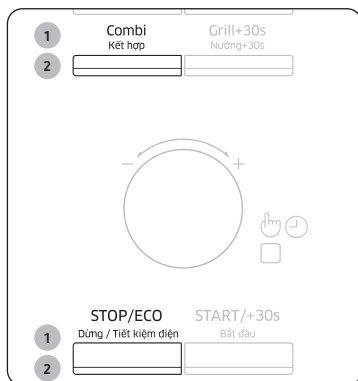
- Khi lò bị khóa lại (không thể chọn bất kỳ chức năng nào).
- Màn hình hiển thị "L".

2. Để mở khóa lò, nhấn đồng thời **Dừng/Tiết kiệm điện** và **Chọn/Đồng hồ**.

Kết quả: Lò có thể được sử dụng một cách bình thường.

Tắt tiếng kêu bíp

Bạn có thể tắt tiếng bíp bất cứ lúc nào bạn muốn.



1. Nhấn đồng thời nút **Kết hợp** và **Dừng/Tiết kiệm điện**.

Kết quả: Lò sẽ không phát ra tiếng bíp báo hiệu kết thúc một chức năng.

2. Để mở lại tiếng bíp, nhấn đồng thời nút **Kết hợp** và **Dừng/Tiết kiệm điện** một lần nữa.

Kết quả: Lò hoạt động một cách bình thường.

Hướng dẫn về dụng cụ nấu

Để nấu thực phẩm trong lò vi sóng, vi sóng cần phải tác động vào thực phẩm, mà không bị phản xạ hoặc hấp thu bởi chiếc đĩa đang dùng.

Cần cẩn thận khi chọn dụng cụ nấu. Nếu dụng cụ nấu được ghi là an toàn cho lò vi sóng, bạn không cần phải lo lắng.

Bảng sau đây liệt kê nhiều loại dụng cụ nấu và đồng thời nêu rõ thời gian và cách thức sử dụng chúng trong một lò vi sóng.

Dụng cụ nấu	An toàn cho lò vi sóng	Nhận xét
Giấy nhôm	✓X	Có thể được sử dụng với số lượng nhỏ để bảo vệ thực phẩm không nấu quá chín. Hồ quang xuất hiện nếu giấy nhôm quá gần vách lò hoặc nếu dùng quá nhiều giấy nhôm.
Đĩa chống dính	✓	Không nên làm nóng lò hơn 8 phút.
Đồ sứ và đồ bằng đất nung	✓	Sành, gốm, đồ đất có men và đồ sứ làm bằng đất sét trộn với tro xương thường thích hợp, miễn là không có trang trí hoa văn kim loại.
Đĩa polyeste loại dùng rời bỏ	✓	Một số thực phẩm đông lạnh được đóng gói trong các đĩa như vậy.
Bao bì thực phẩm nhanh		
• Ly tách bằng Polystyrene	✓	Có thể được sử dụng để hâm thực phẩm. Nếu quá lâu có thể làm cho polystyrene chảy ra.
• Túi giấy hoặc báo	X	Có thể bắt lửa.
• Giấy tái chế hoặc hoa văn kim loại	X	Có thể gây hồ quang điện.
Vật dụng thủy tinh		
• Dùng chung cho lò và sử dụng bình thường	✓	Có thể sử dụng, miễn là không có trang trí bằng kim loại.
• Vật dụng thủy tinh tinh xảo	✓	Có thể dùng để hâm thực phẩm hoặc chất lỏng. Thủy tinh mỏng có thể nứt vỡ khi bị đun nóng đột ngột.
• Bình thủy tinh	✓	Phải tháo nắp. Chỉ thích hợp cho hâm nóng.

Hướng dẫn về dụng cụ nấu

Dụng cụ nấu	An toàn cho lò vi sóng	Nhận xét
Kim loại <ul style="list-style-type: none">• Đĩa• Bảo dưỡng cho túi lạnh	X X	Có thể gây hồ quang điện hoặc gây hỏa hoạn.
Giấy <ul style="list-style-type: none">• Đĩa, ly tách, khăn ăn và giấy thấm• Giấy tái chế	✓ X	Dùng với thời gian nấu và hâm nóng ngắn. Vẫn hấp thu độ ẩm dư thừa. Có thể gây hồ quang điện.
Nhựa <ul style="list-style-type: none">• Dụng cụ chứa• Giấy bóng dùng làm bao bì thực phẩm• Túi đông	✓ ✓ ✓X	Đặc biệt nếu đó là nhựa chống nhiệt. Vài loại nhựa khác có thể biến dạng hoặc mất màu ở nhiệt độ cao. Không dùng nhựa Melamine. Có thể được sử dụng để giữ độ ẩm. Không được cho chạm vào thực phẩm. Cần thận khi gỡ màng bọc vì hơi nóng sẽ thoát ra. Chỉ có thể dùng nếu được chứng nhận chịu sôi hoặc dùng được cho lò. Không nên bịt kín hơi. Chọn thùng bằng nĩa, nếu cần.
Giấy sáp và giấy chống dầu	✓	Có thể được sử dụng để giữ độ ẩm và tránh văng tung tóe.

✓ : Nên dùng ✓X : Cần thận khi sử dụng X : Không an toàn

Hướng dẫn nấu

Vi sóng

Năng lượng vi sóng thường thâm nhập vào thực phẩm, thu hút và hấp thu bởi nước, chất béo và đường của nó.

Vi sóng làm cho các phân tử trong thực phẩm di chuyển nhanh. Sự chuyển động nhanh của các phân tử này sẽ tạo ra ma sát và kết quả là nhiệt sẽ làm chín thực phẩm.

Nấu

Dụng cụ nấu dùng cho nấu vi sóng:

Dụng cụ nấu phải cho phép năng lượng vi sóng đi qua nó với hiệu quả tối đa. Vi sóng bị phản xạ bởi kim loại, như thép, nhôm và đồng, nhưng nó có thể đi qua đồ men, thủy tinh, gốm và nhựa cũng như giấy và gỗ. Do vậy không bao giờ nấu thực phẩm với dụng cụ chứa bằng kim loại.

Thực phẩm thích hợp cho việc nấu bằng vi sóng:

Nhiều loại thực phẩm thích hợp cho việc nấu bằng vi sóng, bao gồm rau cải tươi và đông lạnh, trái cây, mì ống, gạo, ngũ cốc, đậu, cá, và thịt. Nước chấm, sữa trứng, súp, bánh pudding nóng, mứt, và tương ớt cũng có thể được nấu trong lò vi sóng. Nói chung, nấu nướng bằng vi sóng rất lý tưởng cho mọi thực phẩm được chuẩn bị một cách bình thường trong ngăn giữ nhiệt. Bơ lỏng hoặc sôcôla, ví dụ (xem chương về lời khuyên, kỹ thuật và mẹo).

Bao phủ thực phẩm khi nấu

Bao phủ thực phẩm khi nấu ăn rất quan trọng, khi nước bốc hơi và tham gia vào quá trình nấu nướng. Thực phẩm có thể được đậy bằng nhiều cách như với đĩa gốm, nắp nhựa hoặc màng bọc dùng trong vi sóng.

Thời gian chờ

Sau khi nấu thực phẩm xong thời gian chờ rất quan trọng giúp nhiệt lan tỏa đều trong thực phẩm.

Hướng dẫn nấu cho rau cải đông lạnh

Sử dụng một tô thủy tinh chịu nhiệt thích hợp có nắp đậy. Nấu trong thời gian tối thiểu – xem bảng. Tiếp tục nấu để đạt kết quả bạn mong muốn.

Khuấy hai lần lúc nấu và một lần sau khi nấu. Thêm muối, rau thơm hoặc bơ sau khi nấu. Đậy nắp trong khi chờ.

Thực phẩm	Khẩu phần	Công suất	Thời gian (phút)
Rau bina	150 g	600 W	4½-5½
	Hướng dẫn Thêm 15 ml (1 muỗng canh) nước lạnh. Chờ trong 2-3 phút.		
Bông cải xanh	300 g	600 W	9-10
	Hướng dẫn Thêm 30 ml (2 muỗng canh) nước lạnh. Chờ trong 2-3 phút.		
Đậu	300 g	600 W	7½-8½
	Hướng dẫn Thêm 15 ml (1 muỗng canh) nước lạnh. Chờ trong 2-3 phút.		
Đậu xanh	300 g	600 W	8-9
	Hướng dẫn Thêm 30 ml (2 muỗng canh) nước lạnh. Chờ trong 2-3 phút.		
Rau cải hỗn hợp (Cà rốt/Đậu/Bắp ngô)	300 g	600 W	7½-8½
	Hướng dẫn Thêm 15 ml (1 muỗng canh) nước lạnh. Chờ trong 2-3 phút.		
Rau hỗn hợp (Kiểu Trung Hoa)	300 g	600 W	8-9
	Hướng dẫn Thêm 15 ml (1 muỗng canh) nước lạnh. Chờ trong 2-3 phút.		

Hướng dẫn nấu cho rau cải tươi

Sử dụng một tô thủy tinh chịu nhiệt thích hợp có nắp đậy. Thêm 30-45 ml nước lạnh (2-3 muỗng canh) cho mỗi 250 g trừ khi một lượng nước khác được đề xuất – xem bảng. Nấu trong thời gian tối thiểu – xem bảng. Tiếp tục nấu để đạt kết quả bạn mong muốn. Khuấy một lần trong lúc nấu và một lần sau khi nấu. Thêm muối, rau thơm hoặc bơ sau khi nấu. Đậy nắp trong thời gian chờ là 3 phút.

Mẹo: Cắt rau thành từng đoạn bằng nhau. Càng cắt nhỏ, rau càng mau chín.

Thực phẩm	Khẩu phần	Công suất	Thời gian (phút)
Bông cải xanh	250 g	800 W	4-4½
	500 g		7-7½
Hướng dẫn Chuẩn bị các bông cải kích thước đều nhau. Xếp từng cọng vào chính giữa. Chờ trong 3 phút.			
Cải Brúcxen	250 g	800 W	5½-6½
	Hướng dẫn Thêm 60-75 ml nước (4-5 muỗng canh). Chờ trong 3 phút.		
Cà rốt	250 g	800 W	4½-5
	Hướng dẫn Cắt cà rốt thành lát đều nhau. Chờ trong 3 phút.		
Cải xúp lơ	250 g	800 W	5-5½
	500 g		8½-9
Hướng dẫn Chuẩn bị các bông cải kích thước đều nhau. Cắt các bông lớn làm đôi. Xếp từng cọng vào giữa. Chờ trong 3 phút.			
Bí xanh	250 g	800 W	3½-4
	Hướng dẫn Cắt bí thành lát. Thêm 30 ml (2 muỗng canh) nước hoặc một miếng bơ. Nấu cho đến khi mềm. Chờ trong 3 phút.		

Hướng dẫn nấu

Thực phẩm	Khẩu phần	Công suất	Thời gian (phút)
Cà tím	250 g	800 W	3½-4
	Hướng dẫn Cắt cà thành lát nhỏ và đổ vào 1 muống canh nước chanh. Chờ trong 3 phút.		
Tỏi tây	250 g	800 W	4½-5
	Hướng dẫn Cắt tỏi thành lát dày. Chờ trong 3 phút.		
Nấm	125 g	800 W	1½-2
	250 g		3-3½
Hướng dẫn Chuẩn bị nấm để nguyên hay cắt ra. Không thêm chút nước nào. Tưới nước cốt chanh lên trên. Thêm gia vị muối và tiêu. Chắt bớt nước trước khi dùng. Chờ trong 3 phút.			
Củ hành	250 g	800 W	5½-6
	Hướng dẫn Cắt củ hành thành lát hoặc cắt đôi. Chỉ thêm 15 ml (1 muống canh) nước. Chờ trong 3 phút.		
Ớt	250 g	800 W	4½-5
	Hướng dẫn Cắt ớt thành lát nhỏ. Chờ trong 3 phút.		
Khoai tây	250 g	800 W	4-5
	500 g		7½-8½
Hướng dẫn Cân khoai tây đã lột vỏ và cắt làm đôi hoặc làm tư đều đặn. Chờ trong 3 phút.			
Củ cải	250 g	800 W	5-5½
	Hướng dẫn Cắt củ cải thành khối nhỏ. Chờ trong 3 phút.		

Hướng dẫn nấu cơm và mì ống

Cơm: Sử dụng một tô thủy tinh chịu nhiệt lớn có nắp đậy – gạo sẽ nở gấp đôi thể tích khi được nấu chín. Đậy nắp khi nấu. Sau khi thời gian nấu kết thúc, khuấy trước thời gian chờ và cho thêm muối hoặc thêm rau thơm và bơ.

Lưu ý: gạo có thể không hút hết nước khi nấu xong.

Mì ống: Dùng một chén thủy tinh lớn chịu nhiệt. Thêm nước để nấu, một chút muối và khuấy đều. Không đậy nắp khi nấu. Khuấy trong lúc nấu và sau khi nấu. Đậy nắp trong thời gian chờ và sau đó chặt cạn nước.

Thực phẩm	Khẩu phần	Công suất	Thời gian (phút)
Cơm trắng (Nấu sơ)	250 g	800 W	16-17
	Hướng dẫn Thêm 500 ml nước lạnh. Chờ trong 5 phút.		
Gạo lứt (Nấu sơ)	250 g	800 W	21-22
	Hướng dẫn Thêm 500 ml nước lạnh. Chờ trong 5 phút.		
Cơm trộn (Gạo + Gạo đại)	250 g	800 W	17-18
	Hướng dẫn Thêm 500 ml nước lạnh. Chờ trong 5 phút.		
Ngũ cốc trộn (Gạo + Ngũ cốc)	250 g	800 W	18-19
	Hướng dẫn Thêm 400 ml nước lạnh. Chờ trong 5 phút.		
Mì ống	250 g	800 W	11-12
	Hướng dẫn Thêm 1000 ml nước nóng. Chờ trong 5 phút.		

Hâm nóng

Lò vi sóng của bạn sẽ hâm nóng thực phẩm với thời gian ít hơn so với lò truyền thống. Sử dụng các mức công suất và thời gian hâm nóng trong bảng sau như một hướng dẫn. Thời gian trong bảng giả định là nước đang ở nhiệt độ phòng khoảng +18 đến +20 °C hoặc với thực phẩm giữ lạnh ở nhiệt độ +5 đến +7 °C.

Sắp xếp và đậy nắp

Tránh hâm nóng khối lớn như miếng thịt chưa cắt – chúng sẽ bị cháy và khô trước khi bên trong được nóng lên. Hâm nóng các miếng nhỏ sẽ thành công hơn.

Mức công suất và khuấy

Vài loại thực phẩm có thể được hâm nóng khi dùng công suất 800 W trong khi các thực phẩm khác hâm nóng ở mức 600 W, 450 W hoặc ngay cả 300 W. Hãy kiểm tra ở các bảng hướng dẫn. Nói chung, hâm nóng thực phẩm ở mức công suất thấp tốt hơn, nếu thực phẩm mềm, số lượng nhiều, hoặc có thể nóng lên nhanh chóng (ví dụ dạng miếng nhỏ). Khuấy đều hoặc đảo thực phẩm lúc hâm nóng để có kết quả tốt hơn. Nếu được, khuấy lại trước khi dùng. Cần quan tâm đặc biệt khi hâm chất lỏng và thực phẩm cho trẻ. Để tránh hiện tượng chất lỏng sôi quá nhiệt khi nấu và có thể gây bỏng, hãy khuấy trước, trong và sau khi nấu. Giữ chúng trong lò vi sóng trong thời gian chờ. Chúng tôi đề xuất đặt muỗng nhựa hoặc thủy tinh vào chất lỏng. Tránh nấu thực phẩm quá lâu (và làm thực phẩm bị hỏng). Tốt nhất là ước lượng thời gian nấu ít hơn và thêm thời gian nấu, nếu cần.

Thời gian đun nóng và chờ

Khi hâm nóng thực phẩm lần đầu, cần ghi chú thời gian đã thực hiện – để tham khảo sau này. Luôn đảm bảo là thực phẩm được hâm nóng đều khắp. Cho phép thực phẩm duy trì một khoảng thời gian ngắn sau khi hâm nóng – để nhiệt độ lan đều. Thời gian chờ đề xuất sau khi hâm nóng là 2-4 phút, trừ khi có một thời gian khác được đề xuất trên biểu đồ. Cần quan tâm đặc biệt khi hâm chất lỏng và thực phẩm cho trẻ. Cũng cần xem chương về các lưu ý an toàn.

Hâm lại các chất lỏng

Luôn cho phép thời gian chờ tối thiểu là 20 giây sau khi lò tắt để cho nhiệt độ lan đều. Khuấy đều trong khi hâm nóng, nếu cần, và LUÔN khuấy sau khi hâm nóng. Để tránh hiện tượng sôi quá nhiệt và có thể gây bỏng, bạn cần đặt một muỗng hoặc que thủy tinh vào chất lỏng đồng thời khuấy trước, trong và sau khi hâm.

Hâm nóng thức ăn cho trẻ em

Thực phẩm trẻ em:

Đổ ra một đĩa men sâu. Đậy bằng nắp nhựa. Khuấy đều sau khi hâm nóng! Để yên trong 2-3 phút trước khi dùng. Khuấy lại và kiểm tra nhiệt độ. Nhiệt độ khẩu phần theo khuyến nghị: khoảng 30-40 °C.

Sữa dành cho trẻ:

Rót sữa vào một chai thủy tinh đã được khử trùng. Hâm nóng không đậy nắp. Không bao giờ hâm nóng bình sữa có gắn núm vú, vì bình có thể bị nổ do quá nóng. Lắc đều trước thời gian chờ và khuấy lại trước khi dùng! Luôn cẩn thận kiểm tra nhiệt độ sữa của trẻ hoặc sữa trước khi cho trẻ ăn. Nhiệt độ khẩu phần theo khuyến nghị: khoảng 37 °C.

Ghi chú:

Đặc biệt, thực phẩm dành cho trẻ cần được kiểm tra cẩn thận trước khi cho trẻ dùng để tránh bị bỏng. Sử dụng các mức công suất và thời gian trong bảng tiếp theo như một hướng dẫn cho việc hâm nóng.

Hướng dẫn nấu

Hâm nóng chất lỏng và thực phẩm

Sử dụng các mức công suất và thời gian trong bảng này như một hướng dẫn cho việc hâm nóng.

Thực phẩm	Khẩu phần	Công suất	Thời gian (phút)
Thức uống (Cà phê, Trà và Nước)	150 ml (1 tách)	800 W	1-1½
	250 ml (1 ca)		1½-2
	Hướng dẫn Đổ vào tách không đậy nắp và hâm nóng. Đặt tách vào giữa đĩa xoay. Giữ trong lò vi sóng trong thời gian chờ và khuấy đều. Chờ trong 1-2 phút.		
Súp (Giữ lạnh)	250 g	800 W	3-3½
	Hướng dẫn Rót vào đĩa men sâu. Đậy bằng nắp nhựa. Khuấy đều sau khi hâm nóng. Khuấy lại trước khi dùng. Chờ trong 2-3 phút.		
Món hầm (Giữ lạnh)	350 g	600 W	5½-6½
	Hướng dẫn Đặt món hầm vào một đĩa men sâu. Đậy bằng nắp nhựa. Khuấy lúc đang hâm nóng và khuấy lại trước lúc chờ và lúc dùng. Chờ trong 2-3 phút.		
Mì ống với Nước sốt (Giữ lạnh)	350 g	600 W	4½-5½
	Hướng dẫn Đặt mì ống (như spaghetti hoặc nui trứng) vào một đĩa men cạn. Đậy bằng giấy bóng dùng cho lò vi sóng. Khuấy trước khi dùng. Chờ trong 3 phút.		
Chan Nước sốt (Giữ lạnh) lên Mì ống	350 g	600 W	5-6
	Hướng dẫn Đặt mì ống sốt thịt (như ravioli, tortellini) vào đĩa men sâu. Đậy bằng nắp nhựa. Khuấy lúc đang hâm nóng và khuấy lại trước lúc chờ và lúc dùng. Chờ trong 3 phút.		

Thực phẩm	Khẩu phần	Công suất	Thời gian (phút)
Món ăn trên đĩa (Giữ lạnh)	350 g	600 W	5½-6½
	Hướng dẫn Đặt 2-3 món ăn giữ lạnh vào một đĩa men. Bọc bằng giấy bóng dùng cho lò vi sóng. Chờ trong 3 phút.		

Hâm nóng thực phẩm và sữa dành cho trẻ

Sử dụng các mức công suất và thời gian trong bảng này như là hướng dẫn cho việc hâm nóng.

Thực phẩm	Khẩu phần	Công suất	Thời gian
Thực phẩm dành cho Trẻ (Rau cải + Thịt)	190 g	600 W	30 giây
	Hướng dẫn Đổ ra đĩa men sâu. Đậy nắp khi nấu. Khuấy sau thời gian nấu. Trước khi dùng, hãy khuấy đều và kiểm tra nhiệt độ cẩn thận. Chờ trong 2-3 phút.		
Cháo trẻ em (Ngũ cốc + Sữa + Trái cây)	190 g	600 W	20 giây
	Hướng dẫn Đổ ra đĩa men sâu. Đậy nắp khi nấu. Khuấy sau thời gian nấu. Trước khi dùng, hãy khuấy đều và kiểm tra nhiệt độ cẩn thận. Chờ trong 2-3 phút.		
Sữa dành cho Trẻ	100 ml	300 W	30-40 giây
	200 ml		50 giây đến 1 phút
	Hướng dẫn Khuấy hoặc lắc đều và rót vào một chai thủy tinh đã khử trùng. Đặt vào giữa đĩa xoay. Không đậy nắp khi nấu. Lắc đều và chờ ít nhất 3 phút. Trước khi dùng, hãy lắc đều và kiểm tra nhiệt độ cẩn thận. Chờ trong 2-3 phút.		

Rã đông kiểu thủ công

Lò vi sóng là một phương thức tuyệt vời cho rã đông thực phẩm. Lò vi sóng rã đông tốt thực phẩm đông lạnh trong một thời gian ngắn. Điều này cực kỳ thuận lợi, nếu gia đình bạn có khách đột xuất.

Thịt gia cầm đông lạnh phải được rã đông hoàn toàn trước khi nấu. Bỏ mọi dây buộc kim loại và mọi lớp bao để cho nước chảy ra ngoài khi rã đông.

Đặt thực phẩm đông lạnh trên một đĩa không đậy nắp. Lật nghiêng phân nửa, chặt chất lỏng và lấy các phần ra càng nhanh càng tốt.

Kiểm tra thực phẩm để bảo đảm rằng thực phẩm không bị nóng lên.

Nếu các phần nhỏ hơn và mỏng hơn của thực phẩm đông lạnh bắt đầu nóng lên, có thể bọc chúng bằng giấy nhôm lúc rã đông.

Nếu thịt gia cầm bắt đầu nóng mặt ngoài, ngưng rã đông và để yên trong 20 phút trước khi tiếp tục.

Cho cá, thịt và thịt gia cầm ở trạng thái chờ nhằm rã đông hoàn toàn. Thời gian chờ cho rã đông hoàn toàn thay đổi phụ thuộc vào số lượng thực phẩm rã đông. Hãy tham khảo bảng sau đây.

Mẹo: Thực phẩm mỏng rã đông hiệu quả hơn thực phẩm dày và lượng thực phẩm nhỏ cần ít thời gian hơn lượng thực phẩm lớn. Hãy ghi nhớ mẹo này khi làm đông và rã đông thực phẩm.

Để rã đông thực phẩm đông lạnh ở nhiệt độ khoảng -18 đến -20 °C, tham khảo bảng hướng dẫn sau.

Thực phẩm	Khẩu phần	Công suất	Thời gian (phút)
Thịt			
Thịt bò bằm	250 g	180 W	6½-7½
	500 g		10-12
Bít tết heo	250 g	180 W	7½-8½
	Hướng dẫn Đặt thịt vào một đĩa men cạn. Bọc các cạnh mỏng bằng giấy nhôm. Trở thực phẩm sau một nửa thời gian rã đông! Chờ trong 5-25 phút.		

Thực phẩm	Khẩu phần	Công suất	Thời gian (phút)
Thịt gia cầm			
Đùi gà	500 g (2 miếng)	180 W	14½-15½
Gà nguyên con	900 g	180 W	28-30
	Hướng dẫn Trước hết, đặt các miếng gà với phần da hướng xuống, nguyên con gà với phần ngực hướng xuống một đĩa men cạn. Bọc phần mỏng như cánh và phần đuôi bằng giấy nhôm. Trở thực phẩm sau một nửa thời gian rã đông! Chờ trong 15-40 phút.		
Cá			
Phi lê Cá	250 g (2 miếng) 400 g (4 miếng)	180 W	6-7 12-13
	Hướng dẫn Đặt cá đông lạnh vào giữa một đĩa men cạn. Sắp phần mỏng hơn bên dưới các phần dày. Bọc các đầu nhọn bằng giấy nhôm. Trở thực phẩm sau một nửa thời gian rã đông! Chờ trong 5-15 phút.		
Trái cây			
Quả mọng	250 g	180 W	6-7
	Hướng dẫn Xếp trái cây lên một đĩa thủy tinh tròn, cạn (có đường kính lớn). Chờ trong 5-10 phút.		
Bánh mì			
Bánh mì tròn (ổ 50 g)	2 miếng 4 miếng	180 W	½-1 2-2½
Bánh mì nướng/ Sandwich	250 g	180 W	4½-5
Bánh mì Đức (Bột mì + Bột lúa mạch)	500 g	180 W	8-10
	Hướng dẫn Xếp bánh mì theo vòng tròn hay theo chiều nằm ngang trên giấy thấm ở giữa đĩa xoay. Trở thực phẩm sau một nửa thời gian rã đông! Chờ trong 5-20 phút.		

Hướng dẫn nấu

Nướng

Bộ phận gia nhiệt để nướng đặt ở bên dưới lớp trên cùng của khoang nướng. Nó hoạt động khi cửa lò đã đóng và đĩa xoay đang xoay. Đĩa xoay giúp cho thực phẩm chín vàng đều hơn. Làm nóng vỉ nướng trước trong 3-5 phút sẽ làm cho thực phẩm chín vàng nhanh hơn.

Đồ dùng chứa thực phẩm để nướng:

Phải chịu lửa và bằng kim loại. Không sử dụng bất kỳ loại dụng cụ nào bằng nhựa, vì chúng sẽ bị nóng chảy.

Thực phẩm thích hợp để nướng:

Thịt sườn, xúc xích, thịt miếng để nướng, hamburger, thịt lợn muối xông khói và lát thịt đùi muối, miếng cá mỏng, sandwich và tất cả các loại bánh mì nướng có phết thêm gia vị.

Các lưu ý quan trọng:

Bất kỳ khi nào bạn sử dụng chế độ nướng, hãy nhớ rằng thực phẩm phải được đặt lên giá đỡ cao, trừ khi có những hướng dẫn cụ thể khác.

Vi sóng + nướng

Chế độ này kết hợp nhiệt bức xạ từ bộ phận nướng cộng với tốc độ của vi sóng để xử lý thực phẩm. Nó chỉ hoạt động khi cửa lò đã đóng và đĩa xoay đang xoay. Do có sự xoay của đĩa xoay, thực phẩm sẽ chín đều. Có sự kết hợp của cả ba chế độ trong mô hình này: 600 W + Nướng, 450 W + Nướng và 300 W + Nướng.

Dụng cụ nấu dành cho vi sóng nướng

Hãy sử dụng những dụng cụ mà vi sóng có thể đi qua. Các dụng cụ này phải chịu lửa. Không sử dụng dụng cụ kim loại với chế độ kết hợp này. Không sử dụng bất kỳ loại dụng cụ nào bằng nhựa, vì chúng sẽ bị nóng chảy.

Thực phẩm phù hợp cho vi sóng + nướng:

Thực phẩm phù hợp cho chế độ kết hợp này bao gồm tất cả các loại thực phẩm đã được nấu chín cần hâm nóng và làm chín (ví dụ như bánh ngọt nướng), cũng như những loại thực phẩm cần ít thời gian để làm chín phần bên trên của nó. Ngoài ra, chế độ này còn được sử dụng cho những miếng thực phẩm dày và làm cho thực phẩm mau chín và giòn (ví dụ như những miếng thịt gà, phải trở thực phẩm sau một nửa thời gian làm chín). Hãy tham khảo phần hướng dẫn sử dụng lò nướng để biết thêm chi tiết.

Các lưu ý quan trọng:

Bất kỳ khi nào quý vị sử dụng chế độ kết hợp (vi sóng + nướng), hãy nhớ rằng thực phẩm phải được đặt lên các giá đỡ cao, trừ khi có những hướng dẫn cụ thể khác. Hãy tham khảo các hướng dẫn trong bảng sau.

Thực phẩm phải được trở nếu nó cần được làm vàng cả hai bên.

Hướng dẫn nướng thực phẩm đông lạnh

Sử dụng các mức công suất và thời gian trong bảng này như một hướng dẫn nướng.

Thực phẩm đông lạnh	Khẩu phần	bước 1 (phút)	bước 2 (phút)
Bánh mì Tròn (Mỗi ổ 50 g)	2 miếng	300 W + Nướng	Chỉ nướng
	4 miếng	1-1½ 2-2½	1-2 1-2
Hướng dẫn Xếp bánh mì thành vòng tròn trên giá đỡ. Nướng mặt thứ hai đến độ giòn ưa thích. Chờ trong 2-5 phút.			
Bánh mì baguette + phủ nguyên liệu (Cà chua, Phô mai, Giăm bông, Nấm)	250-300 g (2 miếng)	450 W + Nướng	-
	Hướng dẫn Đặt 2 ổ bánh mì baguette đông lạnh cạnh nhau trên giá đỡ. Sau khi nướng. Chờ trong 2-3 phút.		
Gratin (Rau cải hoặc khoai tây)	400 g	450 W + Nướng	-
	Hướng dẫn Cho gratin đông lạnh vào một chén thủy tinh trong chịu nhiệt. Đặt đĩa lên giá đỡ. Sau khi nướng. Chờ trong 2-3 phút.		
Mì sợi (Mì cannelloni, Mì ống hoặc mì lasagne)	400 g	300 W + Nướng	Chỉ nướng
	Hướng dẫn Đặt mì ống lạnh vào một đĩa thủy tinh hình chữ nhật nhỏ chịu nhiệt. Đặt đĩa trực tiếp lên đĩa xoay. Sau khi nướng. Chờ trong 2-3 phút.		
Gà tẩm bột	250 g	450 W + Nướng	450 W + Nướng
	Hướng dẫn Đặt gà tẩm lên giá đỡ. Trở thực phẩm sau chu kỳ đầu tiên.		
Khoai tây chiên	250 g	450 W + Nướng	450 W + Nướng
	Hướng dẫn Rải đều khoai tây chiên lên giấy nướng trên giá đỡ.		

Hướng dẫn nướng dành cho thực phẩm tươi sống

Làm nóng lò nướng trước bằng chế độ nướng trong vòng 3-4 phút.

Sử dụng các mức công suất và thời gian trong bảng này như một hướng dẫn nướng.

Thực phẩm tươi sống	Khẩu phần	bước 1 (phút)	bước 2 (phút)
Các lát bánh mì nướng	4 miếng (mỗi miếng 25 g)	Chỉ nướng	Chỉ nướng
	Hướng dẫn Đặt những lát bánh kế nhau trên giá đỡ.		
Bánh mì tròn (Đã nướng)	2-4 miếng	Chỉ nướng	Chỉ nướng
	Hướng dẫn Đặt bánh mì tròn, với mặt đáy ngửa lên thành hình tròn trực tiếp lên đĩa xoay.		
Cà chua nướng	200 g (2 miếng)	300 W + Nướng	Chỉ nướng
	400 g (4 miếng)	4½-5½ 7-8	2-3
Hướng dẫn Cắt cà chua làm đôi. Cho một ít phô mai lên trên. Xếp chúng thành một vòng tròn trên một đĩa thủy tinh chịu nhiệt. Đặt lên giá đỡ.			
Bánh mì nướng Hawaii (Dăm bông, Dứa, Phô mai cắt lát)	2 ổ (300 g)	450 W + Nướng	-
	Hướng dẫn Nướng các lát bánh mì trước. Đặt bánh mì phủ nguyên liệu lên giá đỡ. Đặt 2 lát bánh mì đối diện nhau trực tiếp lên lò. Chờ trong 2-3 phút.		
Khoai tây Nướng	250 g	600 W + Nướng	-
	500 g	4½-5½ 8-9	
Hướng dẫn Cắt khoai tây làm đôi. Đặt khoai tây thành vòng tròn trên giá đỡ với mặt cắt gần vỉ nướng.			

Hướng dẫn nấu

Thực phẩm tươi sống	Khẩu phần	bước 1 (phút)	bước 2 (phút)
Đùi gà	450-500 g (2 miếng)	300 W + Nướng 10-12	300 W + Nướng 12-13
	Hướng dẫn Chuẩn bị thịt gà tẩm dầu và gia vị. Đặt thành hình tròn với xương nằm giữa. Đặt thêm 1 miếng vào giữa giá đỡ. Chờ trong 2-3 phút.		
Thịt cừu miếng/Bò bít tết (tái)	400 g (4 miếng)	Chỉ nướng 12-15	Chỉ nướng 9-12
	Hướng dẫn Tẩm dầu ăn và gia vị vào thịt cừu miếng. Sau đó đặt thành hình tròn trên giá đỡ. Sau khi nướng. Chờ trong 2-3 phút.		
Bít tết heo	250 g (2 miếng)	300 W + Nướng 7-8	Chỉ nướng 6-7
	Hướng dẫn Tẩm dầu ăn và gia vị vào bít tết heo. Sau đó đặt thành hình tròn trên giá đỡ. Sau khi nướng. Chờ trong 2-3 phút.		
Táo Nướng	1 quả táo (khoảng 200 g)	300 W + Nướng 4-4½	-
	2 quả táo (khoảng 400 g)	6-7	-
Hướng dẫn Lấy lõi táo ra và nhồi vào trong táo bằng nho khô và mứt. Cho thêm vài lát hạnh đào lên trên. Đặt các quả táo này vào một đĩa cạn bằng thủy tinh chịu nhiệt. Đặt đĩa thủy tinh trực tiếp lên đĩa xoay.			
Gà nướng	1200 g	450 W + Nướng 18-20	300 W + Nướng 23-25
	Hướng dẫn Phết dầu và gia vị lên thịt gà. Đặt gà lên giá đỡ dưới với ức gà hướng xuống dưới, sau đó lật phần này hướng lên trên. Sau khi nướng xong, hãy chờ 5 phút.		

Bí quyết và mẹo

LÀM TAN BƠ

Cho 50 g bơ vào một đĩa thủy tinh nhỏ, sâu lòng. Đậy bằng nắp nhựa.

Làm nóng trong vòng 30-40 giây với mức công suất 800 W cho đến khi bơ tan ra.

LÀM TAN SÔCÔLA

Cho 100 g sôcôla vào một đĩa thủy tinh nhỏ, sâu lòng.

Làm nóng từ 3-5 phút, sử dụng mức công suất 450 W đến khi sôcôla tan ra.

Khuấy một đến hai lần trong quá trình làm tan chảy. Sử dụng găng tay khi lấy ra!

LÀM TAN MẬT ONG KẾT TINH

Đặt 20 g mật ong kết tinh vào một đĩa thủy tinh nhỏ, sâu.

Làm nóng trong vòng 20-30 giây với mức công suất 300 W cho đến khi mật ong tan ra.

LÀM TAN GELATINE

Đặt miếng gelatine khô (10 g) vào nước lạnh trong vòng 5 phút.

Đặt gelatine đã được làm khô vào một bát thủy tinh nhỏ chịu nhiệt.

Làm nóng trong vòng 1 phút với mức công suất 300 W.

Khuấy sau khi làm tan gelatine.

NẤU GLAZE/KEM TRỨNG (ĐỂ LÀM BÁNH NGỌT VÀ BÁNH GATÔ)

Trộn glaze (khoảng 14 g) với 40 g đường và 250 ml nước lạnh.

Nấu bằng chén thủy tinh chịu nhiệt không đậy nắp từ 3½ đến 4½ phút với mức công suất 800 W, cho đến khi glaze/kem trứng được trong suốt. Khuấy hai lần trong khi nấu.

LÀM MỨT

Đặt 600 g trái cây (ví dụ như dâu trộn) trong một bát thủy tinh chịu nhiệt kích thước phù hợp và có nắp đậy. Thêm 300 g đường và khuấy đều.

Nấu đậy nắp trong vòng từ 10-12 phút với mức công suất 800 W.

Khuấy nhiều lần trong khi nấu. Bỏ vào một lọ nhỏ bằng thủy tinh có nắp đậy dạng xoay. Để nắp đậy trong vòng 5 phút.

LÀM BÁNH PUDDING

Trộn bột pudding với đường và sữa (500 ml) trực tiếp theo hướng dẫn của nhà sản xuất và khuấy đều. Sử dụng một tô thủy tinh chịu nhiệt kích thước thích hợp và có nắp đậy. Nấu có đậy nắp sẽ cần từ 6½ đến 7½ phút với mức công suất 800 W. Khuấy đều nhiều lần trong khi nấu.

NƯỚNG HẠNH ĐÀO

Trái 30 g các lát hạnh đào vào một đĩa men có kích thước vừa. Đào vài lần trong khoảng 3½ đến 4½ phút với mức công suất 600 W. Để yên trong lò từ 2-3 phút. Sử dụng găng tay khi lấy ra!

Xử lý sự cố và mã lỗi

Xử lý sự cố

Nếu quý vị gặp các vấn đề dưới đây, hãy thử những giải pháp được đề nghị.

Vấn đề	Nguyên nhân	Thao tác
Chung		
Không nhấn được các nút một cách bình thường.	Có vật lạ bị kẹt giữa các nút	Loại bỏ vật lạ và thử lại.
	Đối với các dòng cảm ứng: Hơi ẩm có trên bề mặt ngoài.	Lau hơi ẩm có trên bề mặt ngoài.
	Khoá trẻ em được kích hoạt.	Vô hiệu hoá Khoá trẻ em.
Thời gian không thể hiện.	Chức năng Eco (Tiết kiệm điện) được thiết lập.	Tắt chức năng Eco.
Lò không hoạt động.	Không có điện.	Đảm bảo đã cắm nguồn điện.
	Cửa đang mở.	Đóng cửa và thử lại.
	Bộ phận mở cửa an toàn bị bao phủ bởi vật lạ.	Loại bỏ vật lạ và thử lại.
Lò dừng khi đang hoạt động.	Người dùng đã mở cửa để trở thực phẩm.	Sau khi lấy thực phẩm ra, nhấn nút Start (Bắt đầu) để tiếp tục nấu.

Xử lý sự cố và mã lỗi

Vấn đề	Nguyên nhân	Thao tác
Mất nguồn trong lúc vận hành.	Lò đã nấu trong một thời gian dài.	Sau khi nấu trong một thời gian dài, hãy để nguội lò.
	Quạt mát không hoạt động.	Nghe âm thanh của quạt mát.
	Thử vận hành lò mà không có thực phẩm bên trong.	Để thực phẩm vào lò.
	Không có đủ lỗ thông gió cho lò.	Có cửa xả/Thoát ở phía trước và sau lò để thông gió. Giữ khoảng trống được ghi rõ trong hướng dẫn cài đặt sản phẩm.
	Nhiều phích cắm điện được sử dụng trên cùng một ổ cắm.	Thiết kế chỉ một ổ cắm được sử dụng cho lò.
Có âm thanh sủi bọt trong khi vận hành và lò không hoạt động.	Nấu thực phẩm nước được bịt kín hoặc sử dụng vật chứa nước có thể là nguyên nhân gây ra âm thanh sủi bọt.	Không sử dụng vật chứa bịt kín vì chúng có thể nổ trong khi đang nấu vì sự dẫn nở của đồ ở bên trong.
Bên ngoài lò quá nóng trong khi vận hành.	Không có đủ lỗ thông gió cho lò.	Có cửa xả/Thoát ở phía trước và sau lò để thông gió. Giữ khoảng trống được ghi rõ trong hướng dẫn cài đặt sản phẩm.
	Vật thể trên đỉnh của lò.	Loại bỏ các vật thể trên đỉnh của lò.
Không thể mở cửa một cách bình thường.	Thực phẩm thừa bị kẹt giữa cửa và bên ngoài lò.	Vệ sinh lò và sau đó mở cửa.

Vấn đề	Nguyên nhân	Thao tác
Chức năng hâm nóng kể cả giữ nóng không hoạt động đúng cách.	Lò có thể không hoạt động, có quá nhiều thực phẩm đang được nấu hoặc đang sử dụng các dụng cụ nấu không đúng.	Đặt một cốc nước vào vật chứa an toàn cho lò vi sóng và chạy lò vi sóng trong 1-2 phút để kiểm tra xem nước có nóng không. Giảm bớt số lượng thực phẩm và khởi động lại chức năng này một lần nữa. Sử dụng vật chứa để nấu có đáy phẳng.
Chức năng rã đông không hoạt động.	Quá nhiều thực phẩm đang được nấu.	Giảm bớt số lượng thực phẩm và khởi động lại chức năng này một lần nữa.
Đèn bên trong mờ hoặc không sáng.	Cửa bị để mở một thời gian dài.	Đèn bên trong có thể tự động tắt khi chức năng Eco vận hành. Đóng và mở lại cửa hoặc nhấn nút Cancel (Huỷ).
	Đèn bên trong bị che bởi vật thể lạ.	Vệ sinh bên trong lò và kiểm tra lại.
Có tiếng bip trong khi đang nấu.	Nếu chức năng Tự động nấu đang được sử dụng, tiếng bip này có nghĩa là thời gian để trở thực phẩm trong khi rã đông.	Sau khi trở thực phẩm nhấn nút Start (Bắt đầu) để tiếp tục vận hành.
Lò không cân bằng.	Lò được lắp đặt trên một mặt phẳng gồ ghề.	Đảm bảo lò được lắp đặt trên một mặt phẳng, bàn phẳng.
Có các tia lửa điện khi đang nấu.	Vật chứa kim loại được sử dụng trong chức năng lò/rã đông.	Không được sử dụng vật chứa kim loại.
Khi cắm điện, lò lập tức hoạt động.	Cửa không được đóng đúng cách.	Đóng cửa và kiểm tra lại.

Vấn đề	Nguyên nhân	Thao tác
Không có điện trong lò.	Điện hoặc ổ cắm điện không được nối đất đúng.	Đảm bảo điện và ổ cắm điện được nối đất đúng.
1. Rỉ nước. 2. Hơi nước thoát ra qua khe cửa. 3. Nước đọng lại trong lò.	Sẽ có nước hoặc hơi trong một vài trường hợp tùy theo thực phẩm. Đây không phải là lò bị sự cố.	Để nguội lò và sau đó lau sạch bằng khăn khô.
Độ sáng trong lò khác nhau.	Độ sáng thay đổi tùy theo nguồn điện, thay đổi theo chức năng.	Nguồn điện thay đổi trong khi nấu không phải là sự cố. Đây không phải là lò bị sự cố.
Nấu xong, nhưng quạt mát vẫn tiếp tục chạy.	Để làm thoáng lò, quạt mát tiếp tục chạy trong 3 phút sau khi nấu xong.	Đây không phải là lò bị sự cố.

Vấn đề	Nguyên nhân	Thao tác
Đĩa xoay		
Trong khi xoay, đĩa xoay đi ra khỏi vị trí hoặc dừng xoay.	Không có vòng xoay hoặc vòng xoay không đặt đúng vị trí.	Lắp vòng xoay và sau đó thử lại.
Đĩa xoay bị kéo trong khi đang xoay.	Vòng xoay không đúng vị trí, có quá nhiều thực phẩm hoặc vật chứa quá lớn và chạm vào bên trong lò vi sóng.	Điều chỉnh số lượng thực phẩm và không sử dụng vật chứa quá lớn.
Đĩa xoay kêu lách cách gây ồn trong khi đang xoay.	Thực phẩm thừa bị kẹt ở dưới đáy lò.	Loại bỏ thực phẩm thừa bị kẹt ở dưới đáy lò.
Nướng		
Khói thoát ra trong khi đang hoạt động.	Trong thời gian hoạt động ban đầu, khói có thể thoát ra từ các bộ phận gia nhiệt khi bạn sử dụng lò nướng lần đầu tiên.	Đây không phải là một sự cố, và nếu bạn vận hành lò 2-3 lần, nó sẽ hết.
	Thực phẩm nằm trên các bộ phận gia nhiệt.	Hãy để lò nguội và sau đó lấy thực phẩm ra khỏi các bộ phận gia nhiệt.
	Thực phẩm quá gần bộ phận nướng.	Đặt thực phẩm ở một khoảng cách thích hợp trong khi nấu.
	Thực phẩm không được chuẩn bị và/hoặc sắp xếp đúng cách.	Hãy đảm bảo rằng thực phẩm được chuẩn bị và sắp xếp đúng cách.

Xử lý sự cố và mã lỗi

Vấn đề	Nguyên nhân	Thao tác
Lò		
Lò không nóng.	Cửa đang mở.	Đóng cửa và thử lại.
Khói thoát ra trong khi đang hâm nóng lại.	Trong thời gian hoạt động ban đầu, khói có thể thoát ra từ các bộ phận gia nhiệt khi bạn sử dụng lò nướng lần đầu tiên.	Đây không phải là một sự cố, và nếu bạn vận hành lò 2-3 lần, nó sẽ hết.
	Thực phẩm nằm trên các bộ phận gia nhiệt.	Hãy để lò nguội và sau đó lấy thực phẩm ra khỏi các bộ phận gia nhiệt.
Có mùi khét hoặc mùi nhựa khi sử dụng lò nướng.	Dụng cụ nấu bằng nhựa hoặc không chịu nhiệt được sử dụng.	Sử dụng dụng cụ nấu bằng thủy tinh thích hợp với nhiệt độ cao.
Có mùi hôi phát ra từ bên trong lò.	Thực phẩm còn sót lại hoặc nhựa đã tan chảy và bị mắc kẹt ở bên trong.	Sử dụng chức năng hơi nước và sau đó lau bằng vải khô. Bạn có thể đặt một lát chanh bên trong và vận hành lò để khử mùi nhanh hơn.
Lò nấu không đúng cách.	Cửa lò phải được đóng trong quá trình nấu.	Nếu bạn mở cửa thường xuyên, nhiệt độ bên trong sẽ hạ xuống và điều này có thể ảnh hưởng đến kết quả nấu ăn của bạn.
	Các nút điều khiển lò không được cài đặt một cách chính xác.	Cài đặt chính xác các nút điều khiển lò và thử lại.
	Bộ phận nướng hoặc các phụ kiện khác không được đưa vào đúng cách.	Đưa các phụ kiện vào đúng cách.
	Sử dụng dụng cụ nấu hoặc kích thước không đúng.	Sử dụng dụng cụ nấu thích hợp với đáy phẳng.

Vấn đề	Nguyên nhân	Thao tác
Hấp		
Tôi có thể nghe tiếng nước sôi trong khi nấu bằng Hơi nước.	Nước được làm nóng bởi bộ gia nhiệt hơi nước.	Đây không phải là lò bị sự cố.
Có âm thanh không bình thường khi tôi dừng nấu bằng Hơi nước.	Nước được lấy khỏi bộ gia nhiệt hơi nước sau khi nấu bằng Hơi nước xong.	Đây không phải là lò bị sự cố.
Hơi nước không thoát ra ngoài.	Thùng chứa cung cấp nước không được lắp đặt.	Đảm bảo ngăn chứa cung cấp nước được lắp đặt đúng.
	Không có nước trong thùng chứa cung cấp nước.	Làm đầy bình và thử lại lần nữa.

Mã thông tin

Mã thông tin	NGUYÊN NHÂN	Thao tác
C-d0	Nhấn nút Control (Điều khiển) trong 10 giây.	Vệ sinh các nút và kiểm tra xem có nước trên bề mặt xung quanh nút không. Nếu xảy ra sự cố, tắt lò vi sóng trên 30 phút và thử thiết lập lại. Nếu vẫn xảy ra lỗi, hãy liên hệ với Trung tâm chăm sóc khách hàng của SAMSUNG tại địa phương của bạn.

GHI CHÚ

Nếu giải pháp đề nghị không giải quyết được vấn đề, hãy liên hệ với Trung tâm Chăm sóc Khách hàng của SAMSUNG ở địa phương của bạn.

Các thông số kỹ thuật

SAMSUNG luôn cố gắng cải tiến thiết bị của mình. Do đó các thông số mẫu mã cũng như hướng dẫn sử dụng sẽ được thay đổi mà không được thông báo.

Kiểu lò	MG23K3575**
Nguồn điện	230 V ~ 50 Hz AC
Mức tiêu thụ năng lượng Công suất tối đa Vi sóng Nướng (Bộ phận gia nhiệt)	2300 W 1250 W 1100 W
Công suất ra	100 W / 800 W - Mức 6 (IEC-705)
Tần số hoạt động	2450 MHz
Kích thước (Rộng x Cao x Sâu) Bên ngoài (Bao gồm tay cầm) Khoang lò	489 x 275 x 392 mm 330 x 211 x 324 mm
Thể tích	23 lít
Trọng lượng Tĩnh	xấp xỉ 13,0 kg.

Xin lưu ý rằng dịch vụ bảo hành của Samsung KHÔNG hỗ trợ các cuộc gọi dịch vụ để giải thích về cách vận hành sản phẩm, sửa lỗi lắp đặt không đúng cách hay thực hiện việc bảo trì hoặc vệ sinh thông thường.

THẮC MẮC VÀ NHẬN XÉT?

QUỐC GIA / ĐỊA ĐIỂM	GỌI	HOẶC GHÉ THĂM CHÚNG TÔI TRỰC TUYẾN TẠI
VIETNAM		www.samsung.com/vn/support

