



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG LÒ VI SÓNG

ĐỀ NGHỊ HÃY ĐỌC KỸ HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG NÀY TRƯỚC KHI DÙNG.

MD-6653GT

Chú ý

Chú ý tránh để thất thoát năng lượng vi sóng thừa

Với hệ thống khóa an toàn lắp chìm trong cửa, lò vi sóng sẽ không hoạt động một khi cửa lò không được đóng chặt.

Nếu mở cửa lò khi lò đang hoạt động, hệ thống khóa an toàn sẽ tự động tắt lò. (để phòng trường hợp sóng vi ba có thể lọt ra ngoài gây nguy hiểm cho người sử dụng).

Chú ý: không tự ý can thiệp vào hệ thống khóa nói trên.

Cần kiểm tra thường xuyên, tránh để kẹt bất kỳ vật gì ở cửa lò, tránh để thức ăn hay chất tẩy rửa tích tụ hoặc đóng bám vào bề mặt gioăng ở cửa lò.

Tuyệt đối không sử dụng lò khi lò có trục trặc hoặc vỏ bị bẹp hay móp méo, đặc biệt chú ý đến các chi tiết: cửa lò, bản lề, chốt, gioăng cao su. Không tự ý điều chỉnh hay sửa chữa. Khi cần, bạn hãy đem đến trung tâm bảo hành hoặc những kỹ thuật viên có chuyên môn.

Chú ý:

Nên cân nhắc đặt thời gian nấu hợp lý, tránh để cháy thức ăn, điều này có thể dẫn đến hỏa hoạn hoặc những rủi ro khác

Khi dùng lò vi sóng đun nấu các thức ăn lỏng như: súp, nước sốt, canh v.v..thức ăn có thể được đun quá nhiệt độ sôi mà không xuất hiện nhiều bọt khí và bong bóng như khi nấu bằng bếp thông thường, điều này có thể khiến đồ ăn bị đun quá nóng.

Để tránh trường hợp này, bạn nên:

1. Không đun bằng những lọ đựng thức ăn có thành đứng và có cổ hẹp.
2. Không đun lâu quá
3. Khuấy đều thức ăn trước khi cho vào lò, và khi đã đun được ½ thời gian.
4. Sau khi đun nấu xong, nên để thức ăn ở nguyên trong lò một lúc, khi lấy ra nên khuấy hoặc lắc đều. Để tránh bị bỏng, nên kiểm tra nhiệt độ thức ăn trước khi dùng (đặc biệt là bình sữa hoặc thức ăn cho trẻ em.)

Chú ý:

Luôn để thức ăn nguội bớt sau khi nấu, kiểm tra độ nóng của thức ăn trước khi sử dụng, đặc biệt là thức ăn cho trẻ em

Nguyên lý hoạt động

Nguyên lý hoạt động của lò vi sóng

Sóng vi ba là một dạng năng lượng tương tự như sóng radio, sóng TV, hay ánh sáng. Thông thường sóng vi ba phát tán trong không gian và biến mất mà không để lại tác động gì.

Còn trong lò vi sóng, người ta dùng ống magnetron có khả năng sử dụng năng lượng của sóng vi ba, ống magnetron sẽ sử dụng điện năng để tạo ra năng lượng vi sóng.

Sóng viba vào bên trong lò qua các khe hở ở bên trong lò. Trong lò có một khay (có thể xoay được) được đặt ở giữa. Sóng viba không thể đi xuyên qua lớp vỏ kim loại của lò nhưng nó lại có thể đi qua các vật liệu như kính, sứ, giấy. Nhưng vật liệu có thể sử dụng an toàn khi với lò vi sóng.

Thức ăn không bị đun nóng trực tiếp bởi sóng viba mà đồ đựng thức ăn sẽ được làm nóng bởi nhiệt độ được phát ra từ thức ăn,

Một dụng cụ nấu ăn rất an toàn

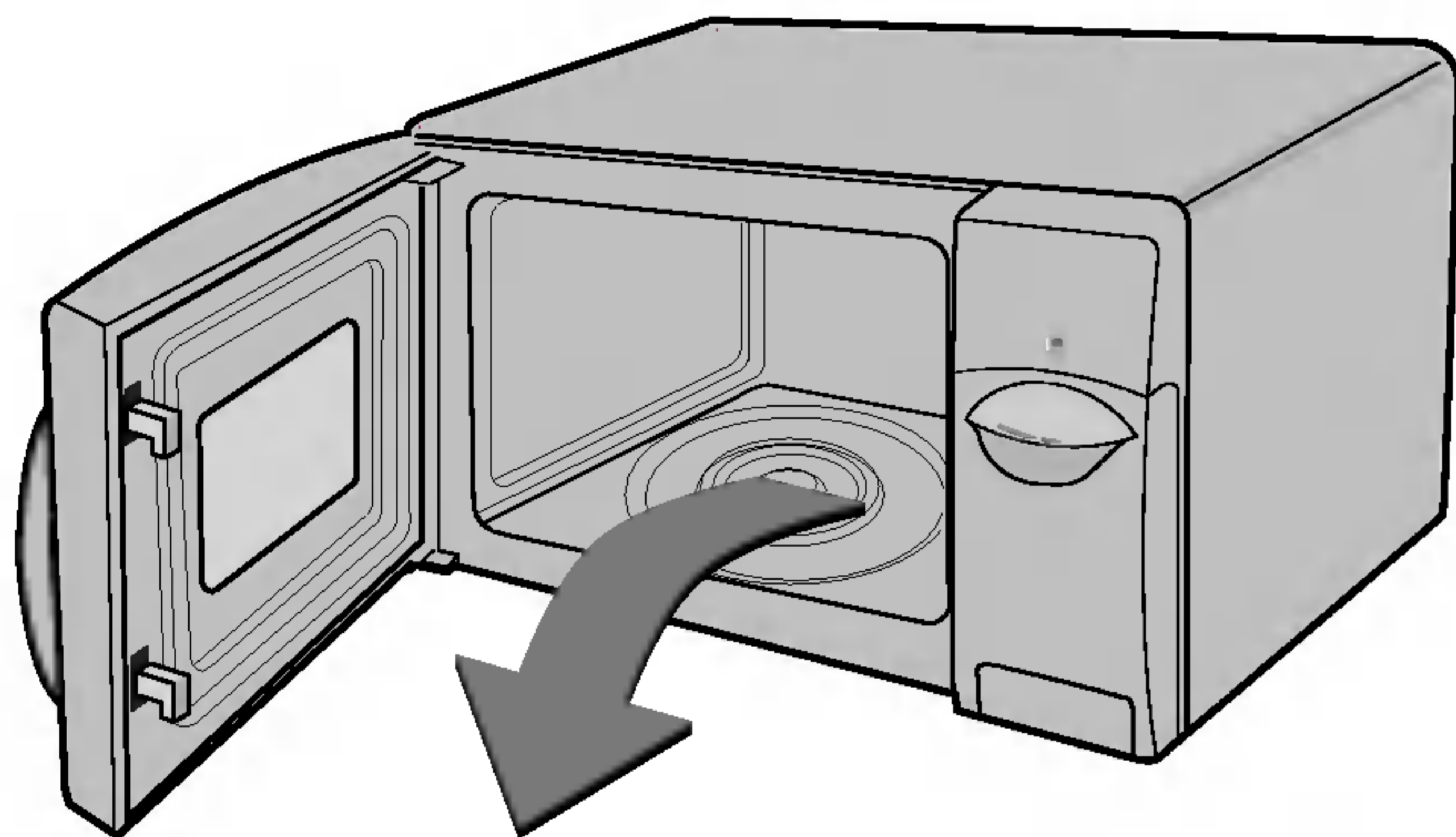
Lò vi sóng là một trong những dụng cụ nấu ăn an toàn nhất. Khi cửa lò mở, lò sẽ tự động ngừng phát ra sóng vi ba. Năng lượng sóng vi ba sẽ chuyển hóa hoàn toàn thành năng lượng nhiệt khi nó tiếp xúc với thức ăn, và không để lại bất cứ một dạng năng lượng nào có thể gây hại cho người dùng thức ăn nấu bằng lò vi sóng.

Chú ý	2
Nguyên lý hoạt động	3
Lắp đặt	4~5
Đặt giờ	6
Khoá ngừa trẻ em	7
Nấu theo công suất	8
Các mức công suất	9
Nấu hai giai đoạn	10
Khởi động nhanh	11
Nướng	12
Chức năng nấu kết hợp	13
Nấu tự động	14~15
Xả đông tự động	16 ~ 17
Tăng hoặc giảm thời gian nấu	18
Nướng bánh mì	19
Vệ sinh khay	20
Hướng dẫn nấu và hâm nóng	21
Hướng dẫn về các loại rau tươi	22
Hướng dẫn nướng	23
Những chỉ dẫn an toàn quan trọng	
Hãy đọc kỹ và giữ cẩn thận	24
Những dụng cụ thích hợp với lò vi sóng	25
Đặc tính của thực phẩm và cách nấu bằng lò vi sóng	26 ~ 27
Hỏi đáp	28
phích cắm điện/thông số kỹ thuật	29

Lắp đặt

Hãy làm theo các bước chỉ dẫn sau để kiểm tra tình trạng hoạt động của lò vi sóng. Đặc biệt chú ý đến những chỉ dẫn về nơi đặt lò. Khi mở hộp đựng, cần chú ý không để sót các linh kiện hay bao bì. Nên kiểm tra kỹ xem lò có bị hỏng hóc hay móp méo trong quá trình vận chuyển hay không.

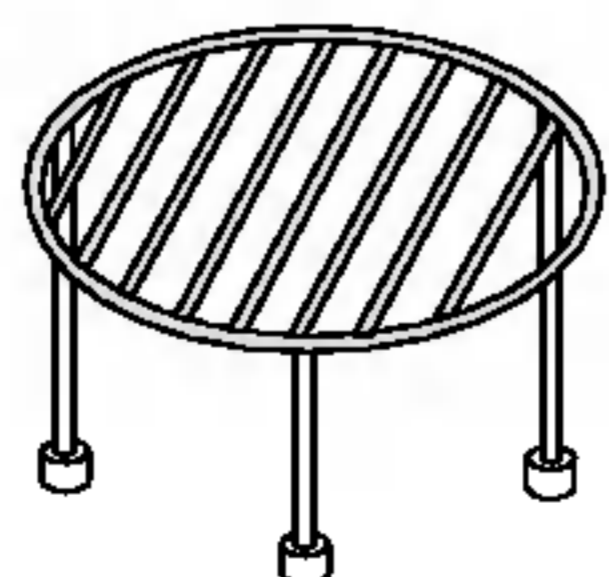
1 Mở hộp đựng và đặt lò lên một mặt phẳng cân bằng.



Khay thủy tinh

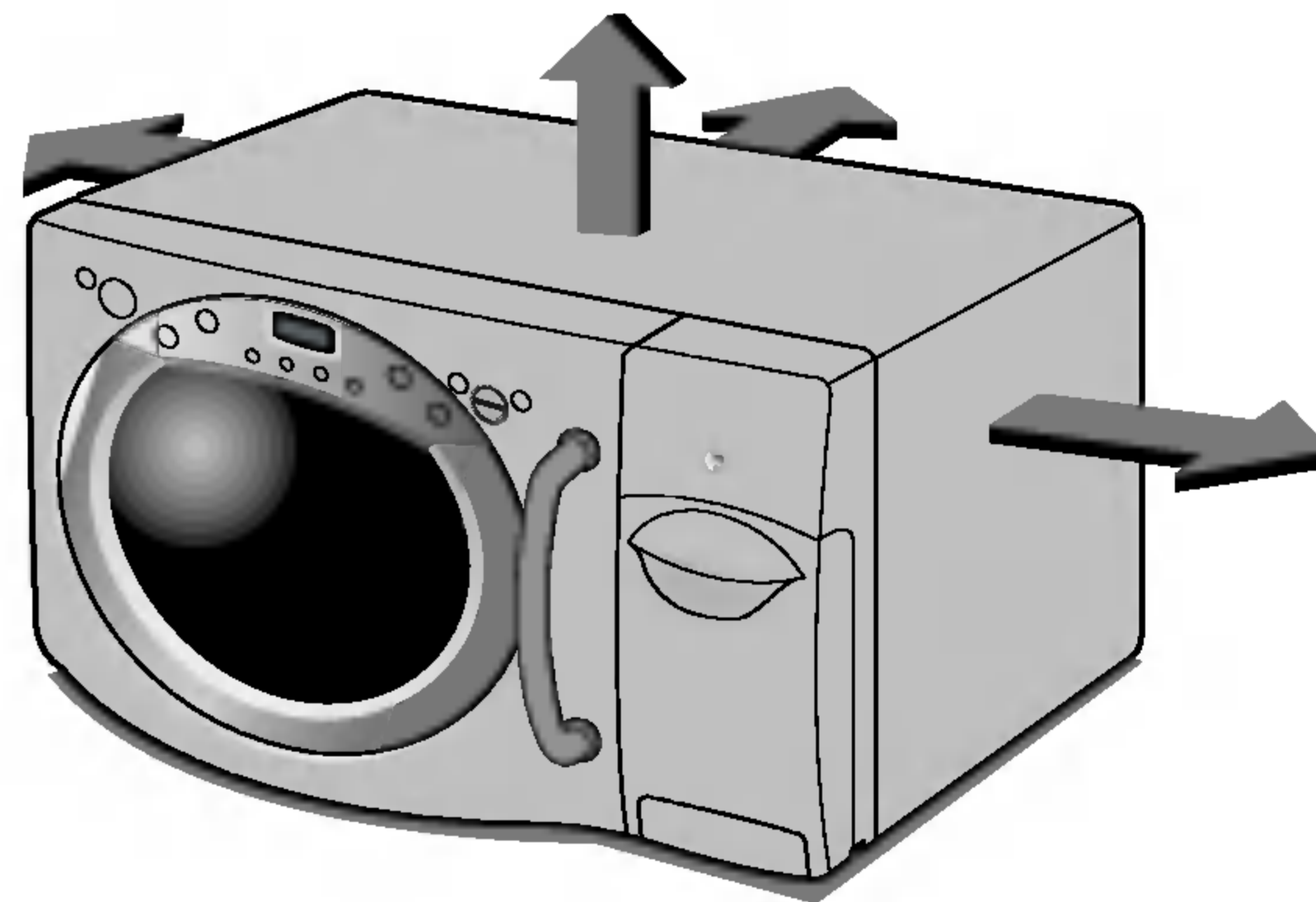


Con lăn



Giá cao

2 Đặt lò lên trên một mặt phẳng cân bằng có độ cao ít nhất là 85 cm và phải có khoảng trống ở phía trên ít nhất là 30cm và ở phía sau ít nhất là 10cm để không khí được lưu thông. Phía trước lò phải cách mép bàn ít nhất là 8cm để tránh bị lật nhào. Chỗ thoát hơi được đặt phía trên hoặc bên cạnh lò, không để chỗ thoát bị kẹt hoặc bị chặn (có thể làm hỏng lò).

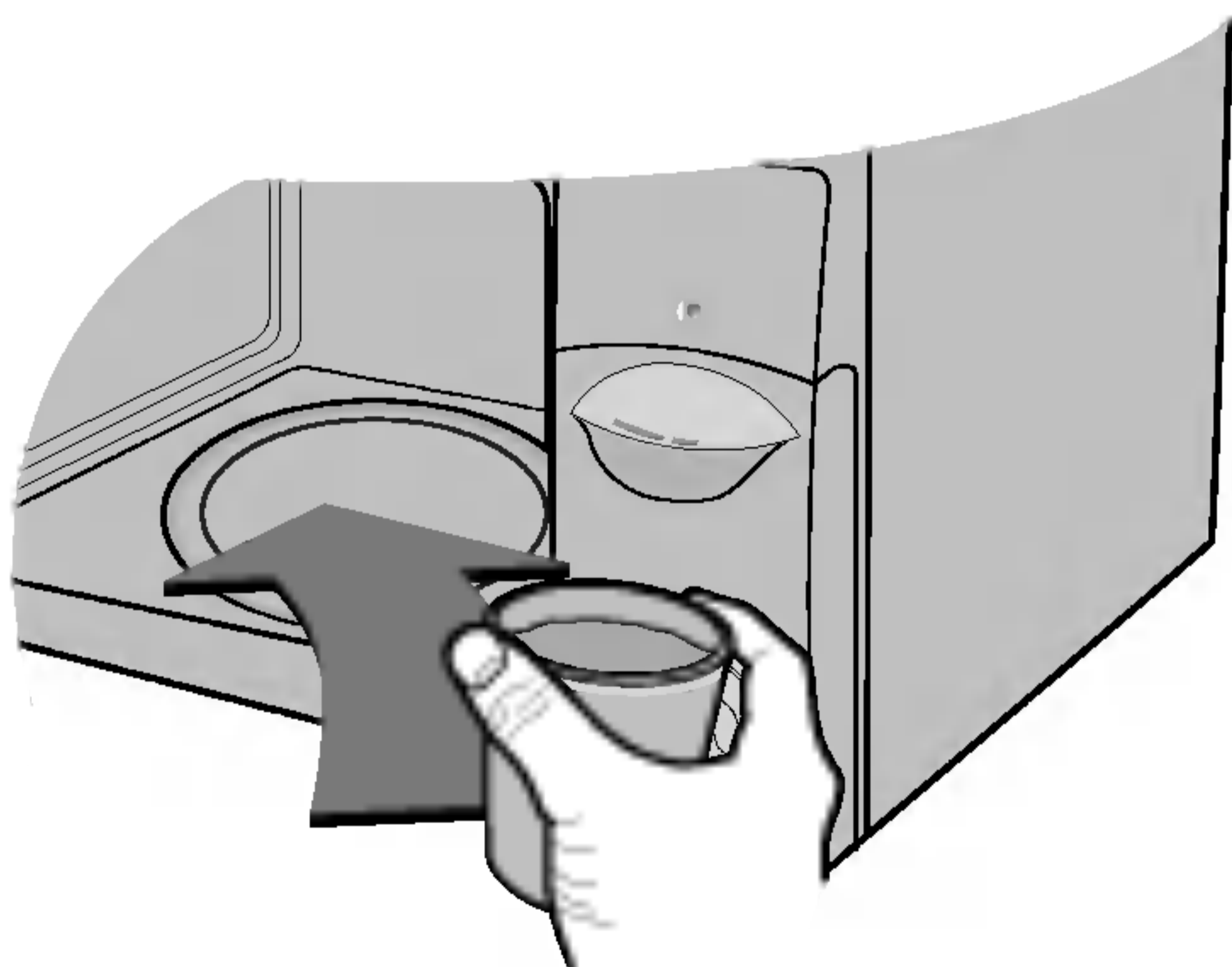


Lò vi sóng này chỉ đủ công suất phục vụ cho mục đích gia đình

3 Cắm phích vào ổ cắm tiêu chuẩn. Dùng riêng một ổ cắm cho lò. Nếu lò không hoạt động, hãy rút phích điện ra cắm lại

4 Mở cửa lò bằng cách kéo tay nắm cửa. Đặt vòng xoay vào trong lò và đặt Khay thuỷ tinh lên trên.

5 Đổ 300 ml nước vào một cốc bằng chất liệu dùng được cho lò vi sóng. Đặt lên trên khay thuỷ tinh và đóng cửa lò. Về loại đồ đựng thực phẩm sử dụng trong lò vi sóng, xem chi tiết trang 25.



6 Nhấn nút **STOP/CLEAR**, và nhấn nút **START** một lần để đặt giờ nấu 30 giây. Bạn sẽ nghe thấy tiếng Bíp mỗi khi nhấn phím và. Lò vi sóng sẽ khởi động tự động.



7 Màn hình hiển thị sẽ đếm lùi 30 giây. Khi đến 0 sẽ kêu tiếng "píp". Mở cửa lò và kiểm tra nhiệt độ nước, nếu nước nóng có nghĩa là lò hoạt động tốt. Bạn nên cẩn thận khi sờ vào cốc nước vì nước có thể rất nóng.



Khi đó chiếc lò vi sóng của bạn đã hoạt động tốt

Đặt giờ

Bạn có thể cài đặt một trong hai hình thức xem giờ: 12h hoặc 24h.
Ví dụ sau sẽ chỉ cho bạn cách đặt giờ cho 14h35 khi dùng chế độ 24h
Kiểm tra lại xem có sót phụ kiện nào còn lại trong lò hay không



Khi lò vi sóng được lắp đặt lần đầu, hoặc khi lò được bật lại sau khi ngắt điện, màn hình sẽ hiển thị số "0", bạn sẽ phải cài đặt lại đồng hồ.

Nếu đồng hồ hay màn hình hiển thị những biểu tượng hoặc ký tự lạ, hãy ngắt điện nguồn sau đó bật lại rồi đặt lại giờ cho đồng hồ.

1
Kiểm tra lại xem lò đã được lắp đặt đúng cách theo chỉ dẫn trên đây hay chưa

Nhấn **STOP/CLEAR**



2
Nhấn **CLOCK** một lần.

Nếu bạn muốn hiển thị giờ theo chu kỳ 12 giờ, hãy ấn nút **CLOCK** thêm một lần nữa. (Nếu sau khi cài đặt xong, bạn lại muốn sửa đổi một số chức năng của đồng hồ, bạn phải rút điện rồi bật lại, sau đó cài đặt lại từ đầu).



3
Nhấn **10 MIN** mười lăm lần.

Nhấn **1 MIN** ba lần; Nhấn **10 SEC** năm lần

Nếu vừa nhấn vừa giữ nút (10 MIN / 1 MIN / 10 SEC), thời gian cài đặt sẽ tăng rất nhanh.



4
Ấn nút **CLOCK** để kết thúc cài đặt. Đồng hồ sẽ bắt đầu tính giờ.



Khóa ngửa trẻ em



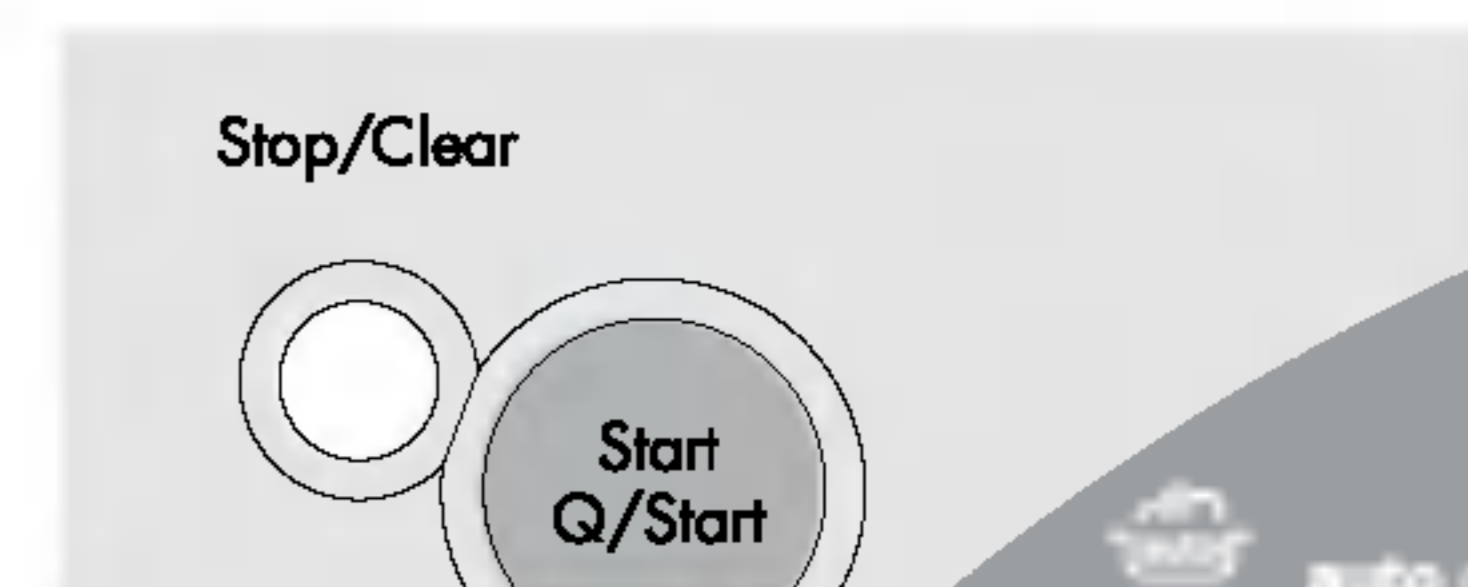
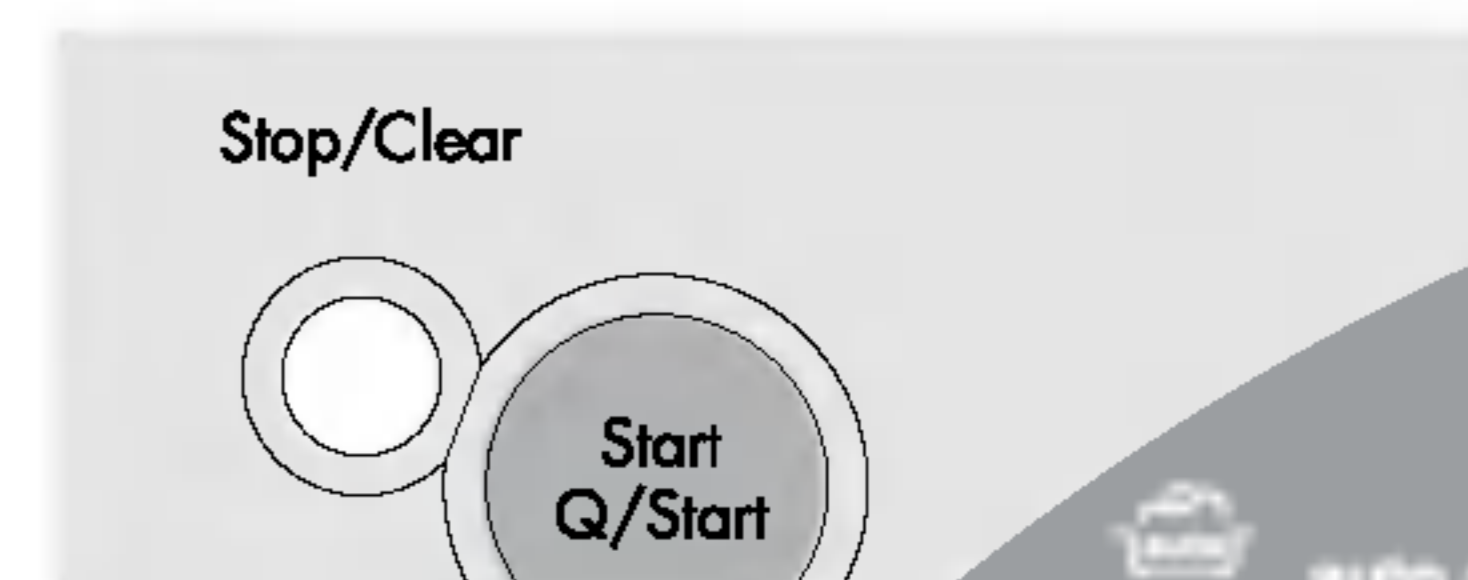
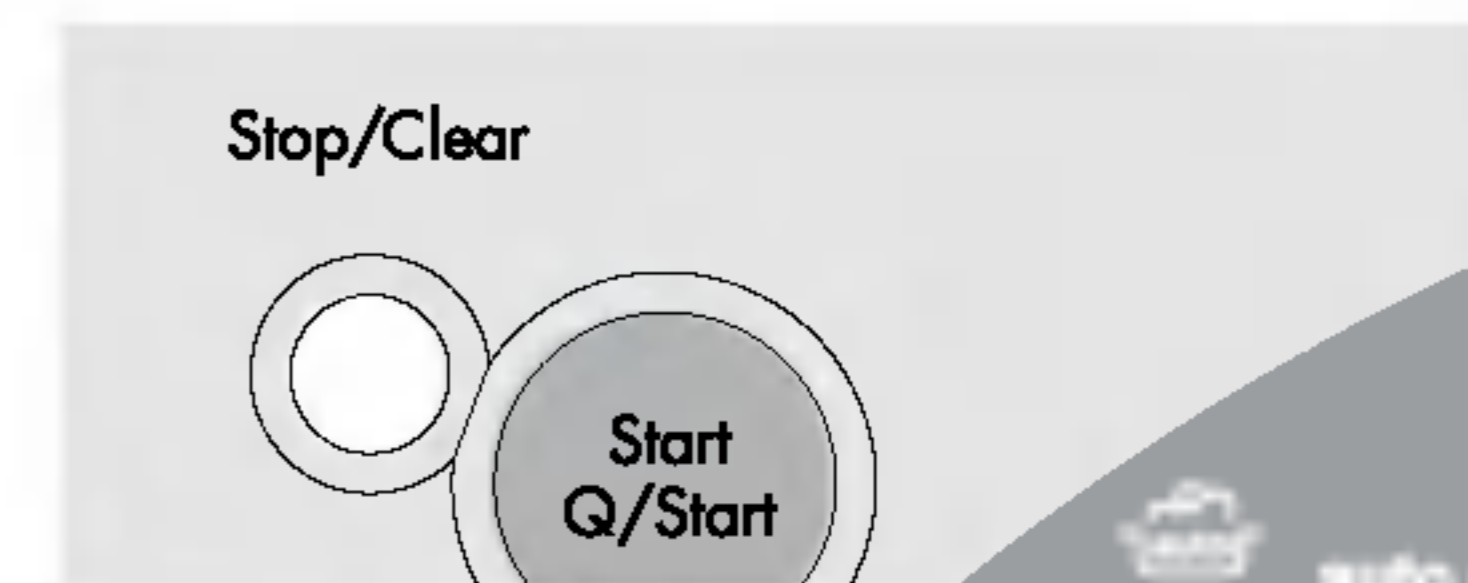
Lò vi sóng được thiết kế các tính năng bảo vệ an toàn. Ngăn ngừa tai nạn khi lò vi sóng hoạt động. Chức năng khóa trẻ em được thiết kế tránh làm thay đổi đồ vận hành. Nhưng chú ý, trẻ vẫn có thể mở được cửa cửa lò vi sóng.

Nhấn **STOP/CLEAR**

Nhấn và giữ nút **STOP/CLEAR** cho đến khi màn hình hiển thị xuất hiện chữ “L” và có tiếng “píp”.
Khi đó Khóa ngửa trẻ em đã được thiết lập.
Màn hình thị đồng hồ sẽ tắt.

Màn hình sẽ tiếp tục hiển thị chữ “L” cho thấy khóa ngửa trẻ em đã được thiết lập.

Để huỷ khóa ngửa trẻ em, hãy nhấn và giữ nút **STOP/CLEAR** cho đến khi chữ ‘L’ trên màn hình biến mất.
Đồng thời sẽ có tiếng “píp”.



Nấu theo công suất

Ví dụ sau sẽ hướng dẫn bạn cách đun nấu ở mức công suất 80% trong vòng 5 phút 30 giây.



Lò vi sóng LG có 5 mức công suất, mặc định bắt đầu từ mức công suất cao nhất, nhấn lặp lại nút Power để lựa chọn các mức công suất thấp hơn.

Công suất

Cao nhất **1** 900W 100%

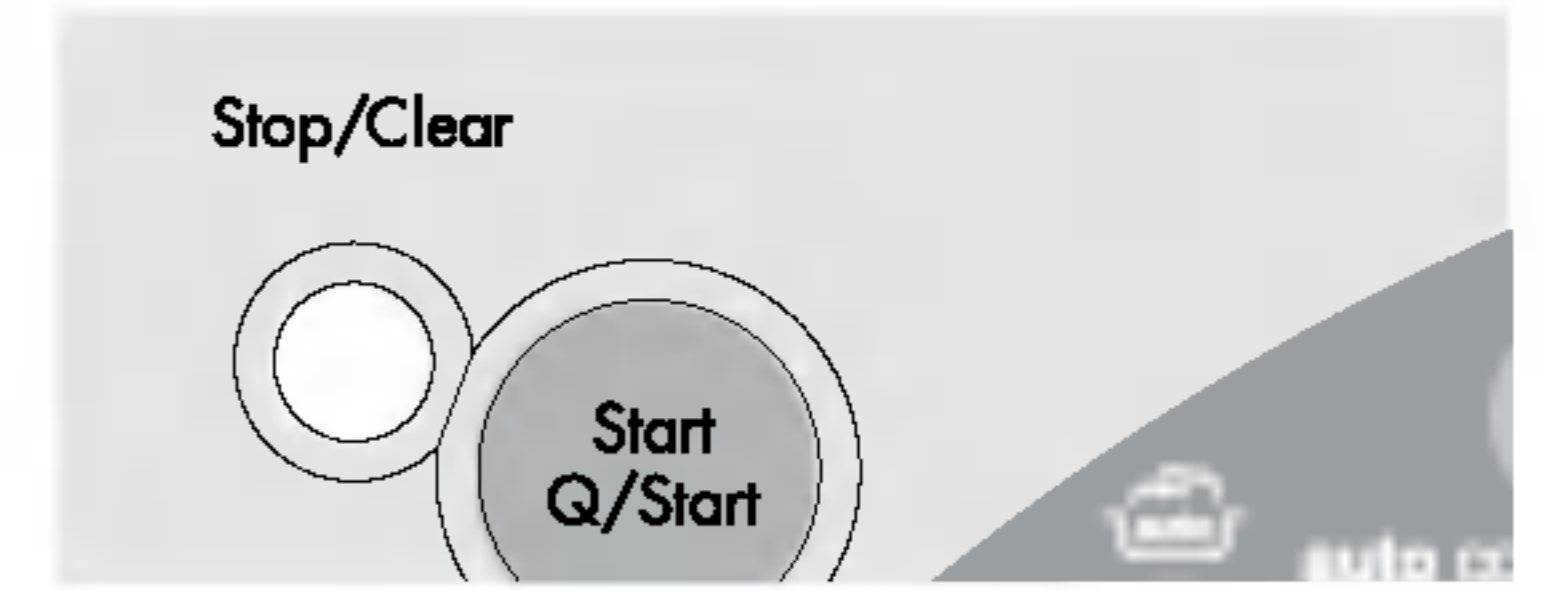
Cao trung bình **2** 720W 80%

Trung bình **3** 540W 60%

Xả đông Trung bình thấp **4** 360W 40%

Thấp **5** 180W 20%

Kiểm tra xem lò đã được lắp đặt theo đúng chỉ dẫn chưa.
Nhấn **STOP/CLEAR**



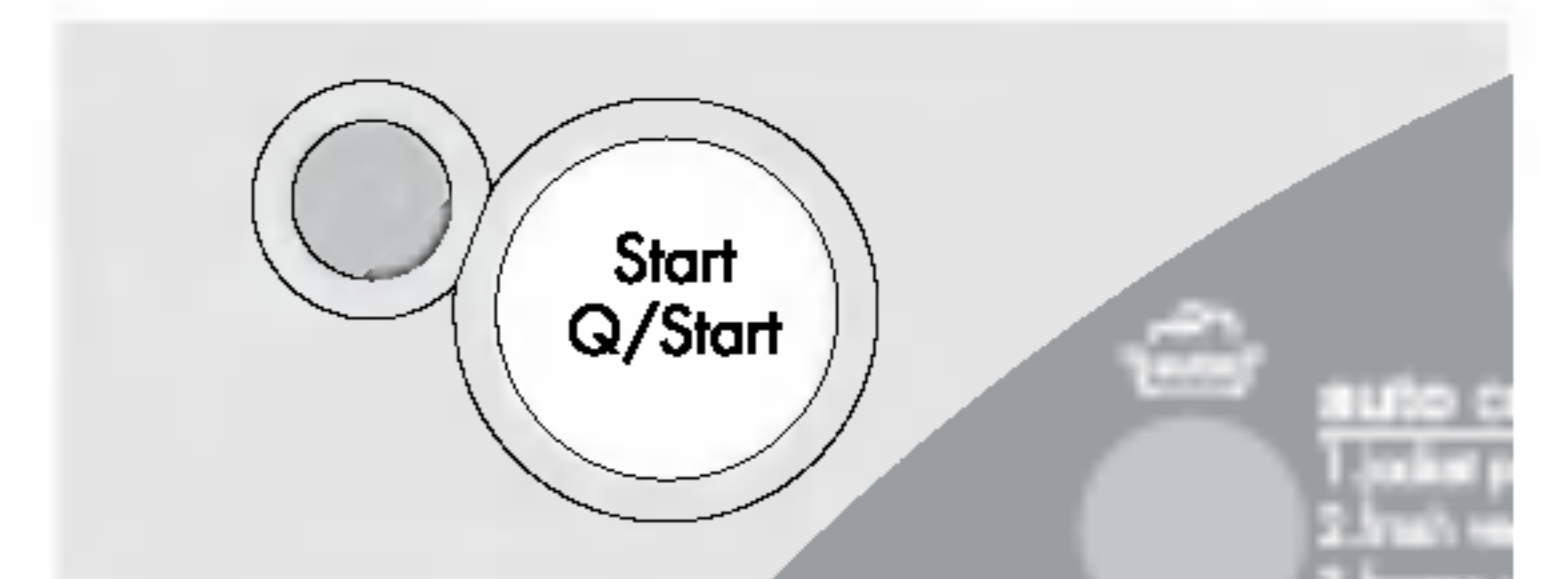
Nhấn **MICRO** hai lần để chọn mức công suất 80%.
Số "80" sẽ xuất hiện trên màn hình hiển thị



Nhấn **1 MIN** năm lần.
Nhấn **10 SEC** ba lần.



Nhấn **START**



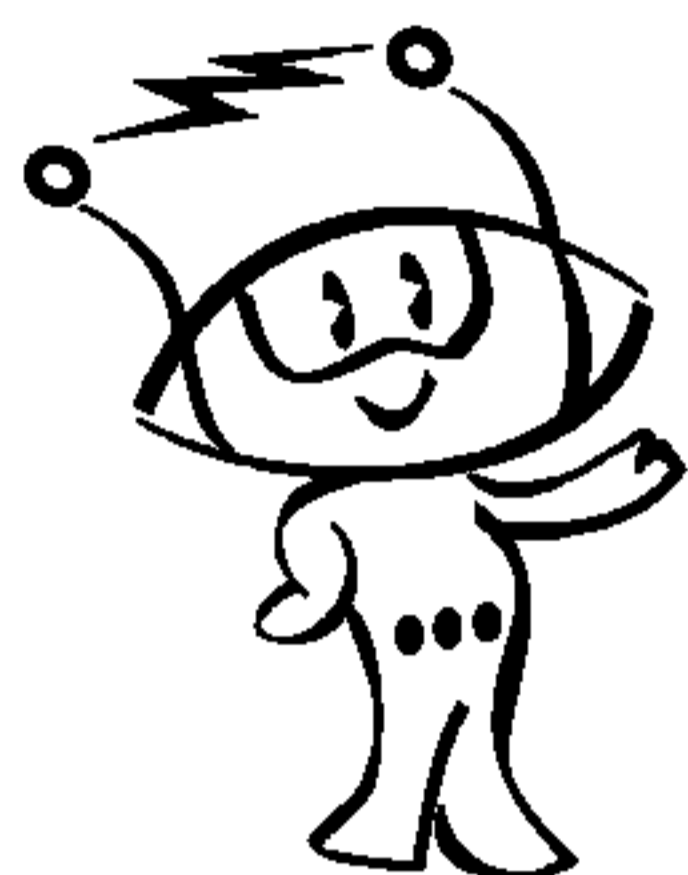
Các mức công suất

Lò vi sóng này có 5 mức công suất. Bảng dưới đây chỉ dẫn mức công suất tương ứng cho một số loại thức ăn thông thường.

Mức công suất	Công suất	Chức năng nấu
Cao nhất	100% (900W)	<ul style="list-style-type: none">* Đun nước* Rán thịt băm* Nấu chín gia cầm, cá, rau* Nấu chín thịt thái lát.
Cao trung bình	80% (720W)	<ul style="list-style-type: none">* Hâm nóng các loại thức ăn* Rán thịt* Nấu các loại nấm và các loại sò* Các món có pho mát hoặc trứng
Trung bình	60% (540W)	<ul style="list-style-type: none">* Hâm nóng (khoai tây, thịt cắt lát, đồ ăn nhanh).* Nướng bánh, chế biến trứng* Bỏn kem trứng* Cơm, canh, súp
Xả đông Trung bình thấp	40% (360W)	<ul style="list-style-type: none">* Làm tan băng các loại đồ đông lạnh* Nấu chảy bơ, sô cô la* Nấu những lát thịt thái mỏng
Thấp	20% (180W)	<ul style="list-style-type: none">* Làm mềm bơ, pho mát* làm mềm kem* Ủ men, ủ bột.

Nấu hai giai đoạn

Ví dụ Dưới đây chúng tôi sẽ hướng dẫn bạn cách nấu một số thức ăn theo hai giai đoạn. Giai đoạn 1 bạn nấu thức ăn trong 11 phút ở mức công suất cao; giai đoạn 2 sẽ là 35 phút ở mức 40% (360W).



Trong suốt chu trình nấu hai giai đoạn, bạn có thể mở cửa lò và kiểm tra thức ăn.

Để tiếp tục, bạn đóng cửa lò lại và nhấn **START**. Cuối giai đoạn 1 bạn sẽ nghe thấy 1 tiếng “píp” và giai đoạn 2 bắt đầu.

Nếu bạn muốn huỷ chương trình này thì nhấn **STOP/CLEAR** hai lần.

Nhấn **STOP/CLEAR**

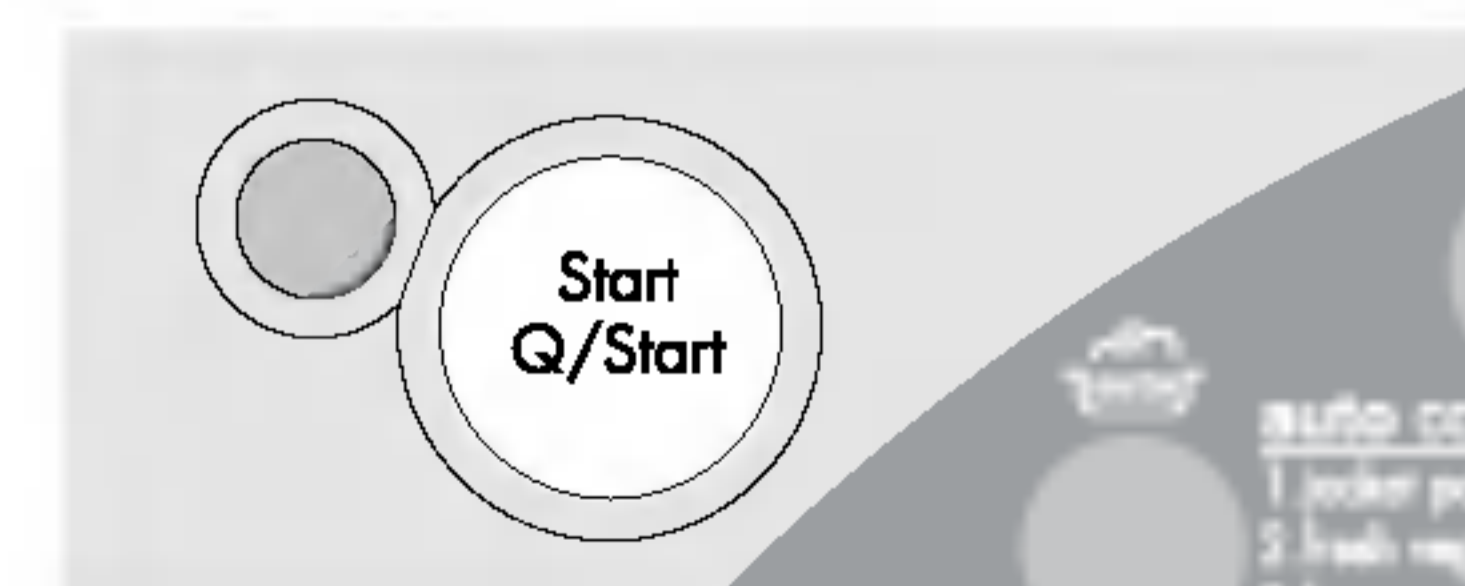
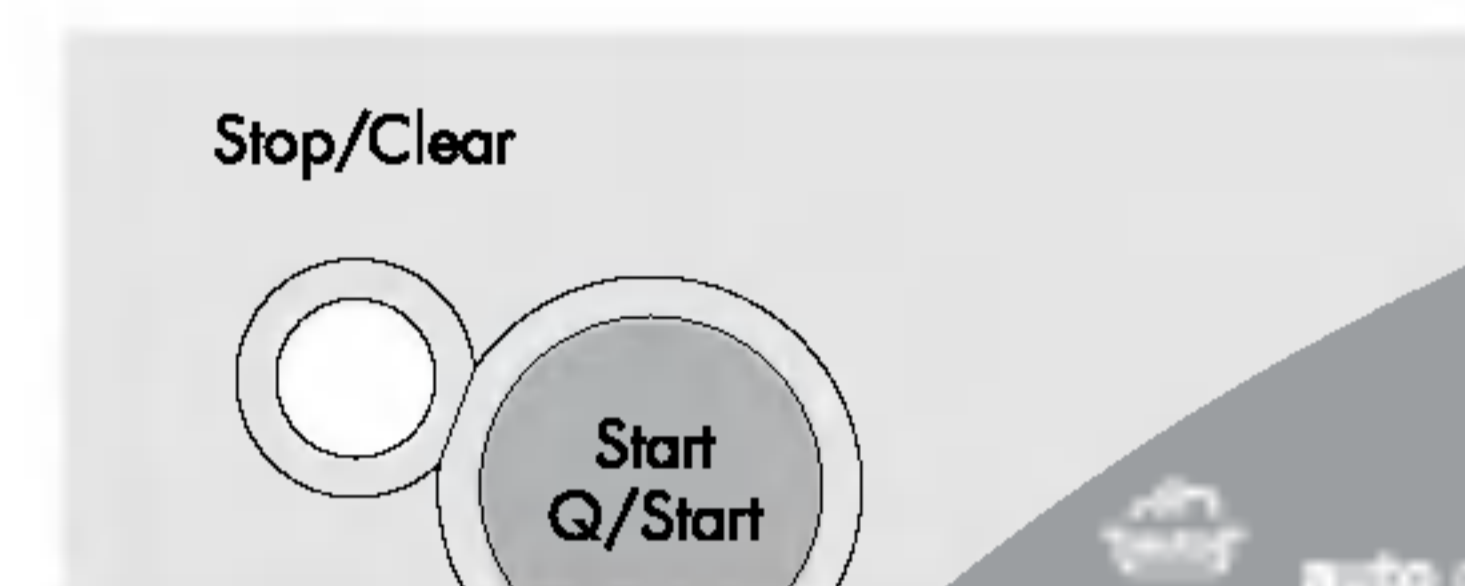
Đặt công suất và thời gian nấu giai đoạn 1
Nhấn **MICRO** một lần để chọn công suất cao.

Nhấn **10 MIN** một lần.
Nhấn **1 MIN** 1 lần

Đặt mức công suất và thời gian nấu giai đoạn 2
Nhấn **MICRO** 4 lần để chọn mức công suất 40%

Nhấn **10 MIN** 3 lần.
Nhấn **1 MIN** năm lần.

Nhấn **START**



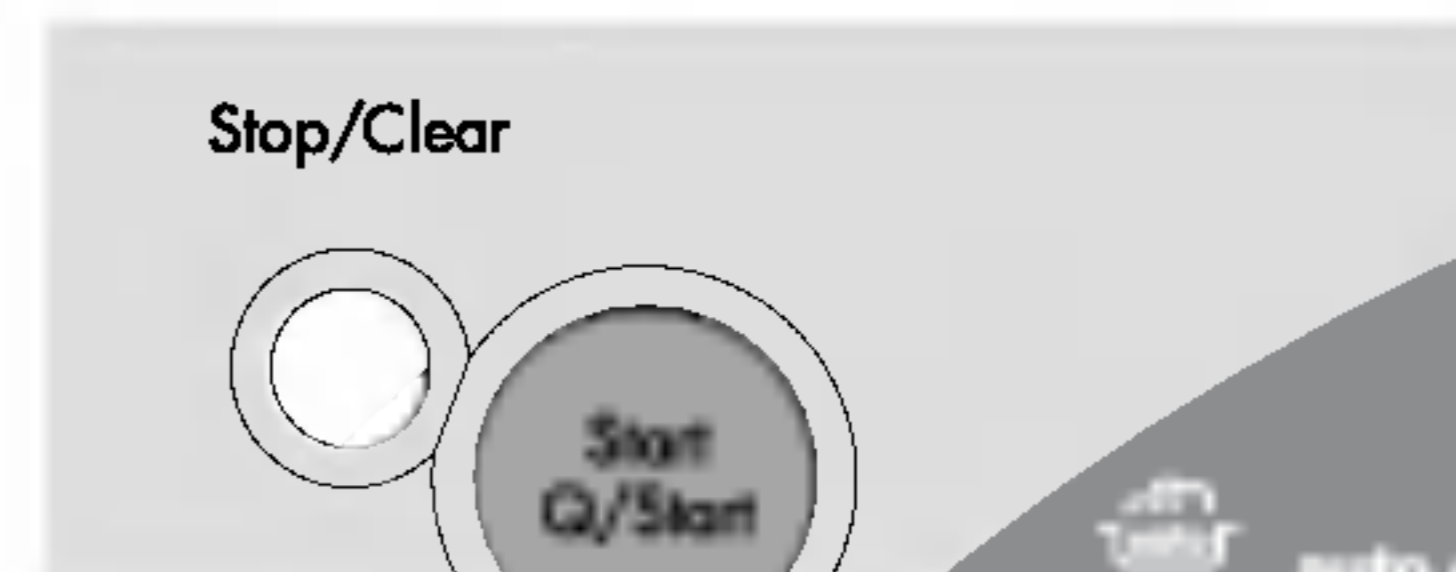
Khởi động nhanh

Ví dụ dưới đây sẽ hướng dẫn bạn cách nấu ở mức công suất cao nhất trong 2 phút



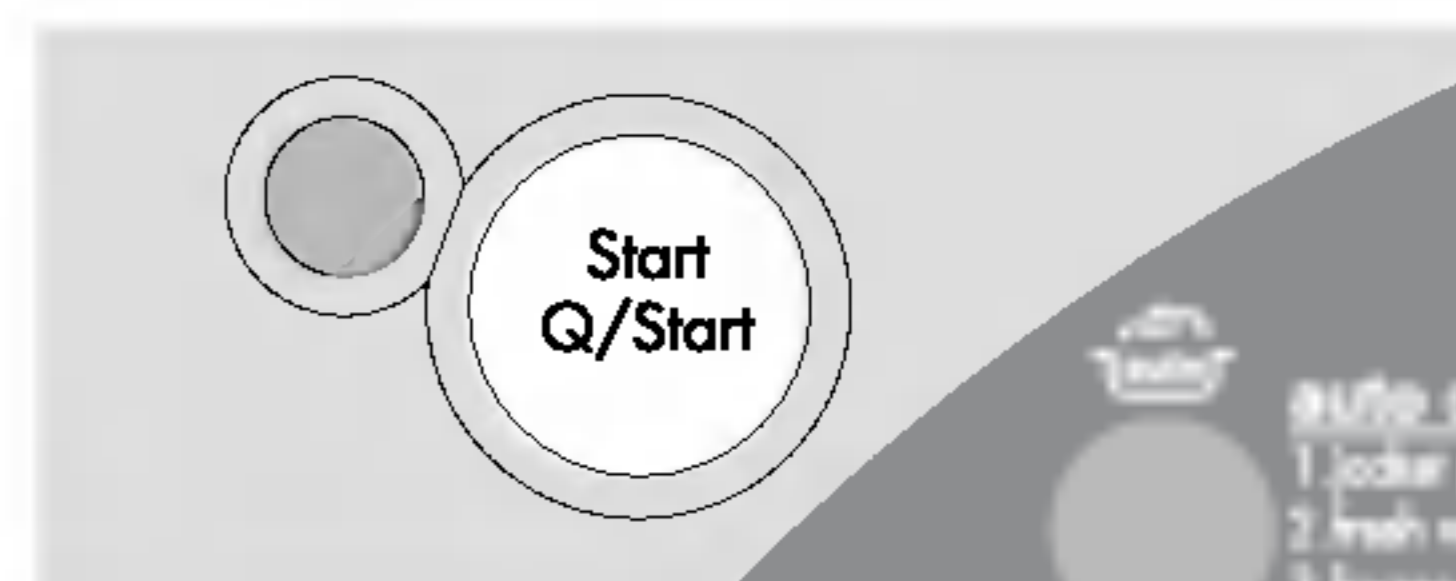
Với Chương trình “Khởi động nhanh” với mỗi lần ấn nút **START** bạn có thể tăng giảm thời gian nấu dao động trong khoảng 30 giây ở mức công suất cao

Nhấn nút **STOP/CLEAR**



Nhấn **START** 4 lần để chọn chương trình nấu 2 phút ở mức công suất cao.

Lò vi sóng sẽ bắt đầu hoạt động trước khi bạn ấn xong phim **START** ề lần nhấn thứ 4.



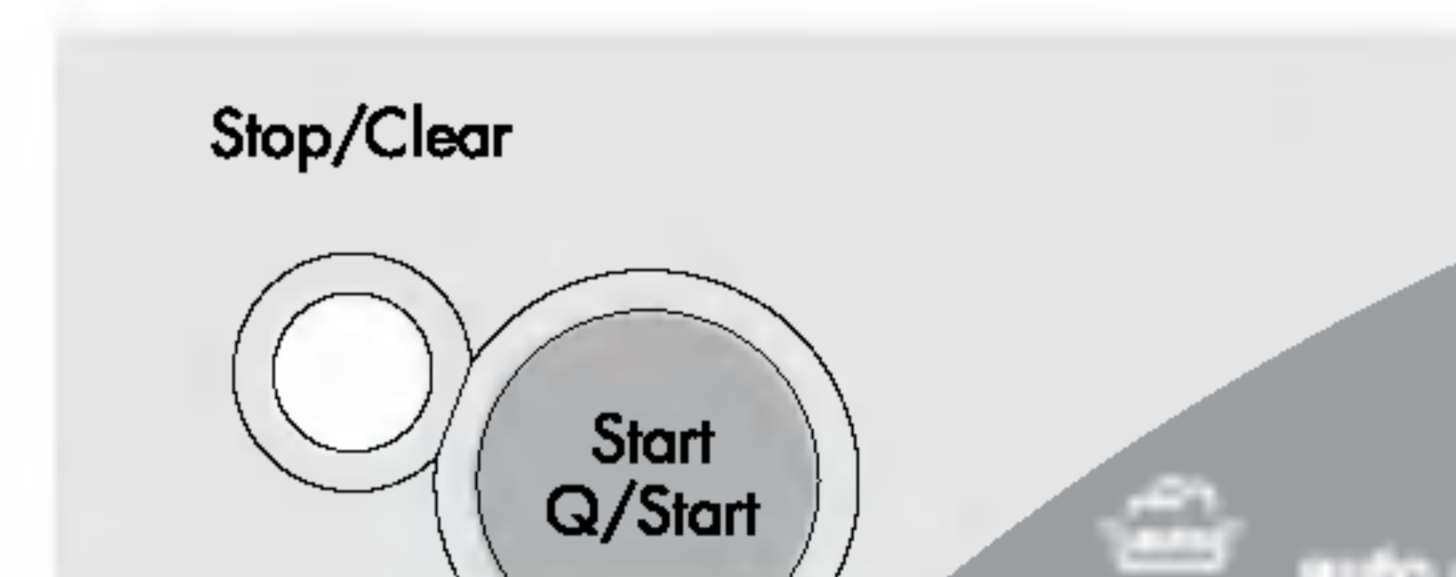
Trong chương trình này, bạn có thể tăng thời gian nấu lên đến 10 phút bằng cách ấn nút **START**.

Nướng

Ví dụ dưới đây sẽ hướng dẫn bạn cách nướng một số thực phẩm trong 12 phút và 30 giây



Nhấn **STOP/CLEAR**

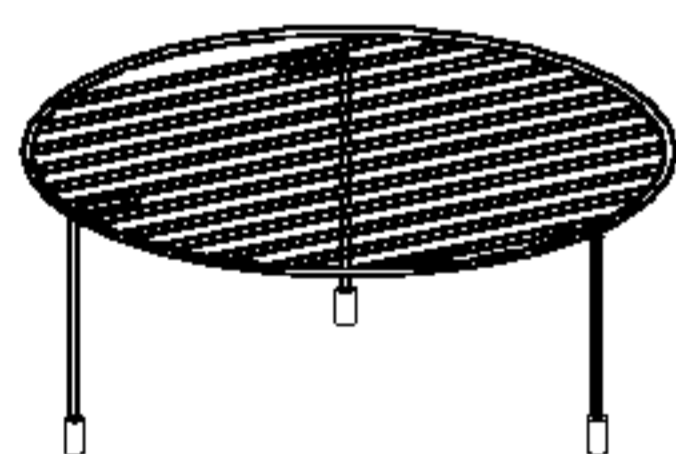


- Lò vi sóng LG được lắp hệ thống nướng, Với chức năng nướng này bạn có thể nướng giòn và rán vàng thực phẩm một cách nhanh chóng.

Nhấn **GRILL/COMBI** để lựa chọn chế độ nướng



Giá nướng



Lập thời gian nướng

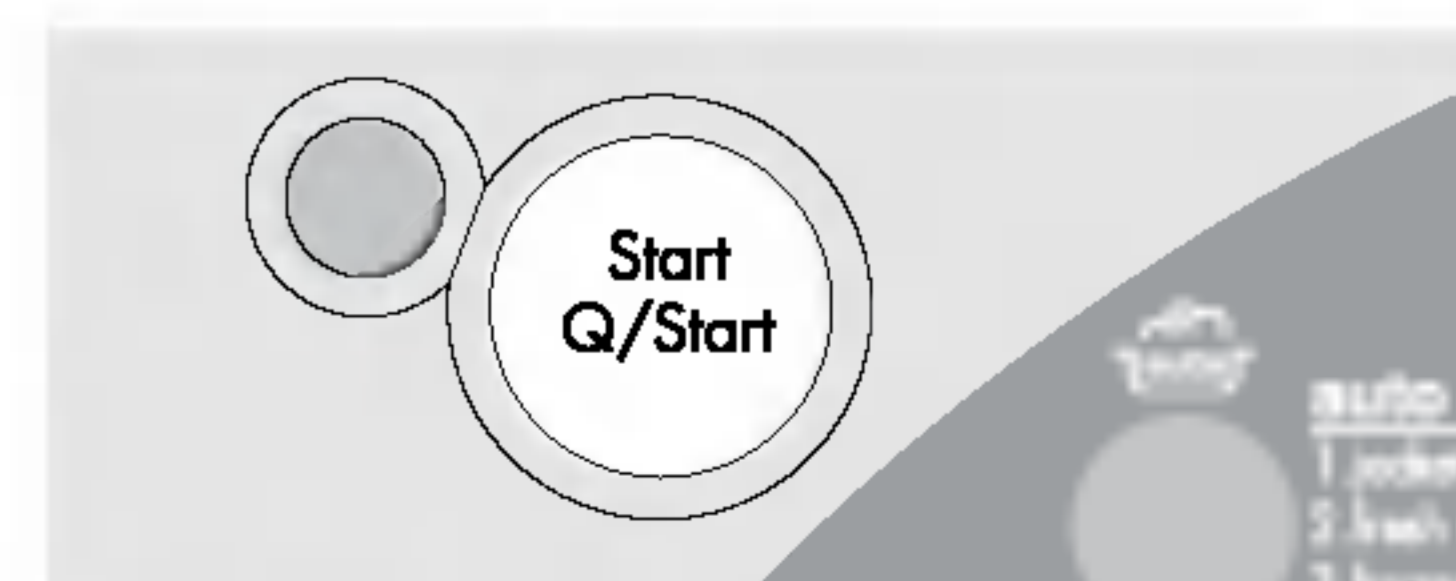
Nhấn **10 MIN** một lần

Nhấn **1 MIN** hai lần

Nhấn **10 SEC** ba lần



Nhấn **START**



Chức năng nấu kết hợp

Ví dụ dưới đây sẽ hướng dẫn bạn cách lập chương trình nấu và nướng kết hợp để nấu trong thời gian 25 phút, kiểu Co-03



Lò vi sóng LG này có chức năng nấu nướng kết hợp đồng thời nên bạn có thể nướng và nấu bằng vi sóng cùng lúc (hoặc luân phiên). Khi đó thời gian nấu nướng sẽ ngắn hơn khi sử dụng hai chức năng riêng rẽ.

Bộ phận nướng sẽ nướng bề mặt của thức ăn trong khi vi sóng nấu chín phần bên trong thức ăn. Và bạn không cần làm nóng lò trước khi nướng.

Nhấn **STOP/CLEAR**

Stop/Clear

Start
Q/Start

Nhấn **GRILL/COMBI** 4 lần

“Co-3” xuất hiện trên màn hình hiển thị.

Grill
Combi

Đặt thời gian nấu

Nhấn **10 MIN** hai lần

Nhấn **1 MIN** năm lần

10 min

1 min

10 sec

Nhấn **START**

Khi nấu bạn có thể sử dụng nút **MORE/LESS** để tăng hoặc giảm thời gian nấu.

Cẩn thận khi mang thức ăn ra vì đồ đựng rất nóng

Start
Q/Start

Nấu tự động

Ví dụ Dưới đây sẽ hướng dẫn bạn cách nấu 0,5 kg khoai tây nguyên vỏ



Tính năng nấu tự động cho phép bạn nấu bất kì món ăn ưa thích nào chỉ cần điều chỉnh theo khối lượng bằng nút **MORE/LESS**.

Loại	Nhấn AUTO COOK
Nấu khoai	1 lần
Rau tươi	2 lần
Rau đông lạnh	3 lần
Thịt tươi	4 lần
Cá hồi	5 lần
Gà chặt miếng	6 lần

Nhấn **STOP/CLEAR**

Stop/Clear

Start
Q/Start

Nhấn **AUTO COOK** 1 lần để chọn chế độ nấu món khoai tây

“Ac-1” xuất hiện trên màn hình hiển thị

Nhấn **MORE** 5 lần để nhập 0,5kg

Nếu nhấn nút **MORE/LESS** thì khối lượng cho vào phải điều chỉnh tăng giảm cho phù hợp

Nhấn **START**

Start
Q/Start

Loại thực phẩm	Trọng lượng	Vật dụng	Nhiệt độ thực phẩm	Hướng dẫn
1. Nấu khoai	0.1 –1.0kg	Trên khay thủy tinh	Thường	Rửa sạch, để ráo, dùng đĩa châm vài lần lên vỏ. Đặt khoai tây lên 3 miếng khăn giấy đặt lên giữa bàn xoay. Nấu xong mang khoai ra khỏi lò, để nguyên nắp đậy và đợi 5 phút.
2. Rau tươi	0.2 – 0.8kg	Bát dùng được trong lò vi sóng	Thường	Cho rau vào bát, đổ nước, đậy lại. Nấu xong khuấy đều và đợi 2 phút. Đổ nước theo số lượng sau: 0.2- 0.4kg: 2 thìa đầy 0.5- 0.8kg: 4 thìa đầy
3. Rau đông lạnh	0.2 – 0.8kg	Bát dùng được trong lò vi sóng	Đông Lạnh	Cho rau vào bát, đổ nước, đậy lại. Nấu xong khuấy đều và đợi 2 phút. Đổ nước theo số lượng như trên.
4. Thịt tươi	0.2 – 0.4kg	Giá cao	Đông lạnh	Chức năng này để hâm nóng bánh pizza lạnh. Đặt pizza lên giá cao đặt lên trên khay thủy tinh. Sau khi hâm xong, lấy pizza ra và để từ 2-3 phút.
5. Cá hồi	0.2 – 0.4kg	Giá cao	Đông lạnh	Đổ sốt vào bát, đậy lại bằng vung hoặc bằng nylon bọc thực phẩm. Đun xong, khuấy đều, để nguyên nắp đậy và đợi 2 phút. Sau đó khuấy lại.
6. Gà chặt miếng	0.2 – 0.8kg	Giá cao	Đông lạnh	Rửa sạch để ráo. Phết bơ hoặc dầu thực vật đun chảy lên chân gà. Đặt lên giá cao, đặt đĩa nhỏ dưới giá để hứng nước mỡ gà chảy xuống khi nấu. Khi nghe tiếng Bíp thì lật lại sau đó nhấn nút Start để tiếp tục. Nấu xong bọc lại bằng giấy bao gói kim loại từ 2-5 phút.

Xả đông tự động

Bạn nên kiểm tra nhiệt độ và độ đặc loãng của thực phẩm trước khi nấu. Chú ý đặc biệt các súc thịt và gia cầm lớn, một số loại không cần xả đông hoàn toàn trước khi nấu. Ví dụ cá nhanh chín nên đôi khi bạn nên bắt đầu nấu khi cá còn hơi đông. Chương trình BREAD (bánh mì) có thể dùng để xả đông các thực phẩm nhỏ như ổ bánh mì nhỏ, và cũng phải có thời gian chờ để phần trong thực phẩm xả đông nốt. Ví dụ dưới đây sẽ hướng dẫn bạn cách xả đông 1,4kg gia cầm đông lạnh.

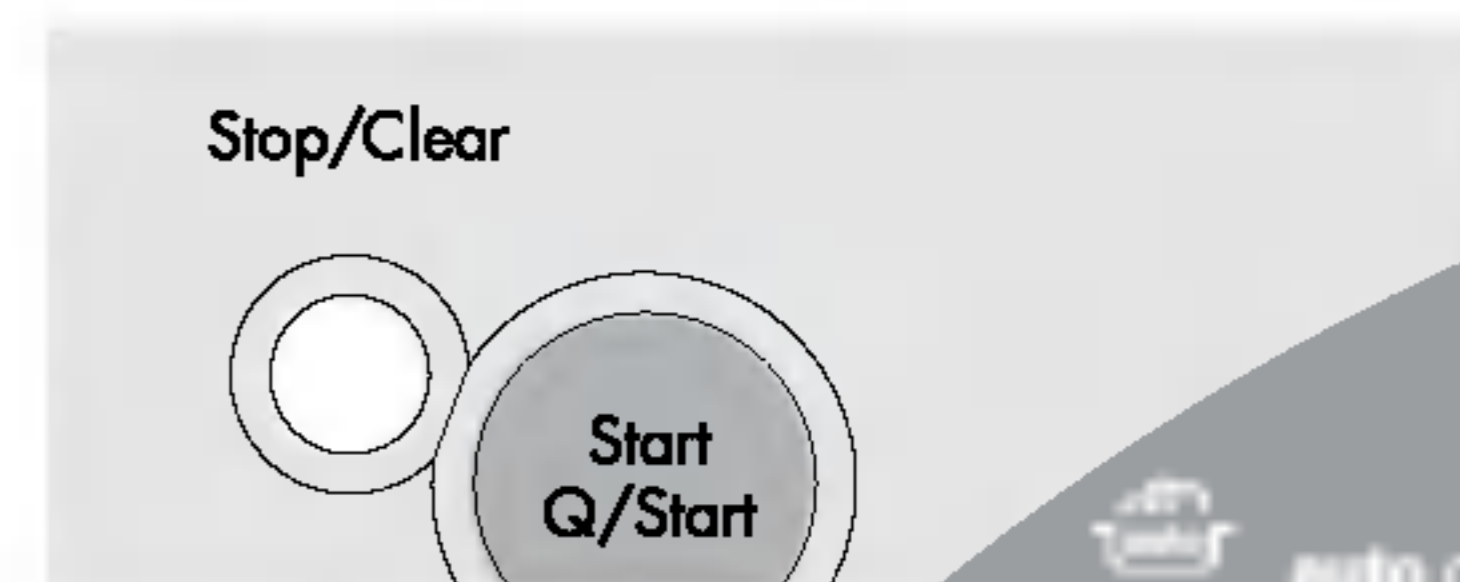


Có 4 chế độ xả đông: Thịt, Gia cầm, Cá và Bánh mì, mỗi loại thực phẩm này lại có nhiều chế độ công suất khác nhau.
Nhấn nút **AUTO DEFROST** để chọn các chế độ xả đông

Loại	Nhấn DEFROST
Thịt	1 lần
Gia cầm	2 lần
Cá	3 lần
Bánh mì	4 lần

Nhấn **STOP/CLEAR**

Kiểm tra trọng lượng của thức ăn bạn muốn xả đông.
Nhớ tháo bỏ dây hay giấy gói kim loại, đặt thực phẩm vào trong lò và đóng chặt cửa.



Nhấn **AUTO DEFROST** hai lần để chọn **POULTRY** (Chế độ xả đông Gia cầm).
“DEF2” xuất hiện trên màn hình hiển thị.

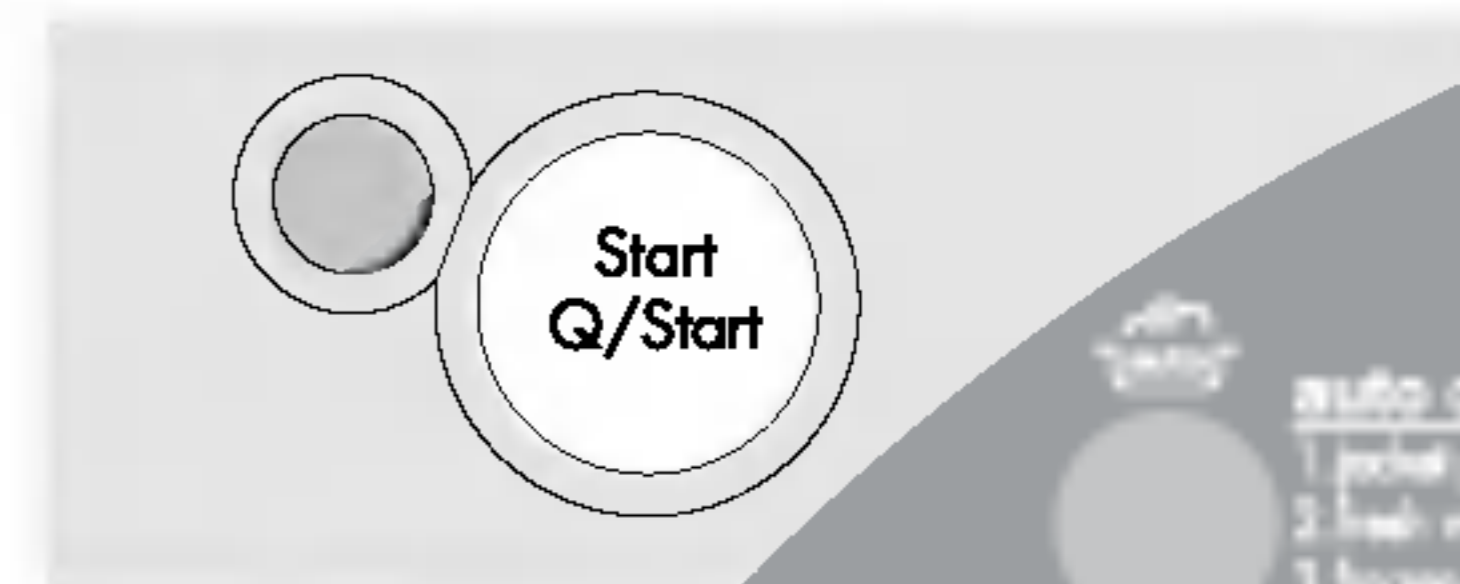


Nhập trọng lượng thực phẩm đông lạnh cần xả đông.
Nhấn **MORE** mười bốn lần để nhập số 1,4kg



Nhấn **START**

Trong khi xả đông, bạn sẽ nghe thấy tiếng bíp, lúc đó hãy mở cửa, lật và tái đều để thực phẩm được xả đông hoàn toàn. Mang những miếng đã xả đông ra hoặc bọc lại để làm chậm lại quá trình xả đông. Sau đó đóng cửa lại và nhấn **START** để tiếp tục.
Lò vi sóng không ngừng xả đông (kể cả khi nghe thấy tiếng Bíp) trừ khi cửa mở.



Hướng dẫn Xả đông tự động

- Khi xả đông thực phẩm phải dùng vật dụng dùng được trong lò vi sóng và không đậy nắp, đặt lên khay thủy tinh.
- Bạn nên dùng giấy thiếc phẳng đặt lên những phần thịt nhỏ để những phần này không nóng lên trong khi xả đông. Nhớ không để giấy thiếc chạm vào thành lò.
- Tách riêng các món như thịt băm, sườn, xúc xích và thịt muối càng sớm càng tốt. Khi nghe thấy tiếng Bíp hãy xoay lật thực phẩm, mang những miếng đã xả đông ra và tiếp tục với những miếng còn lại. Xả đông xong nên đợi một thời gian để thực phẩm xả đông hoàn toàn. Ví dụ như xúc xích lớn hay gia cầm nguyên con thì phải đợi ít nhất 1h trước khi mang ra nấu.

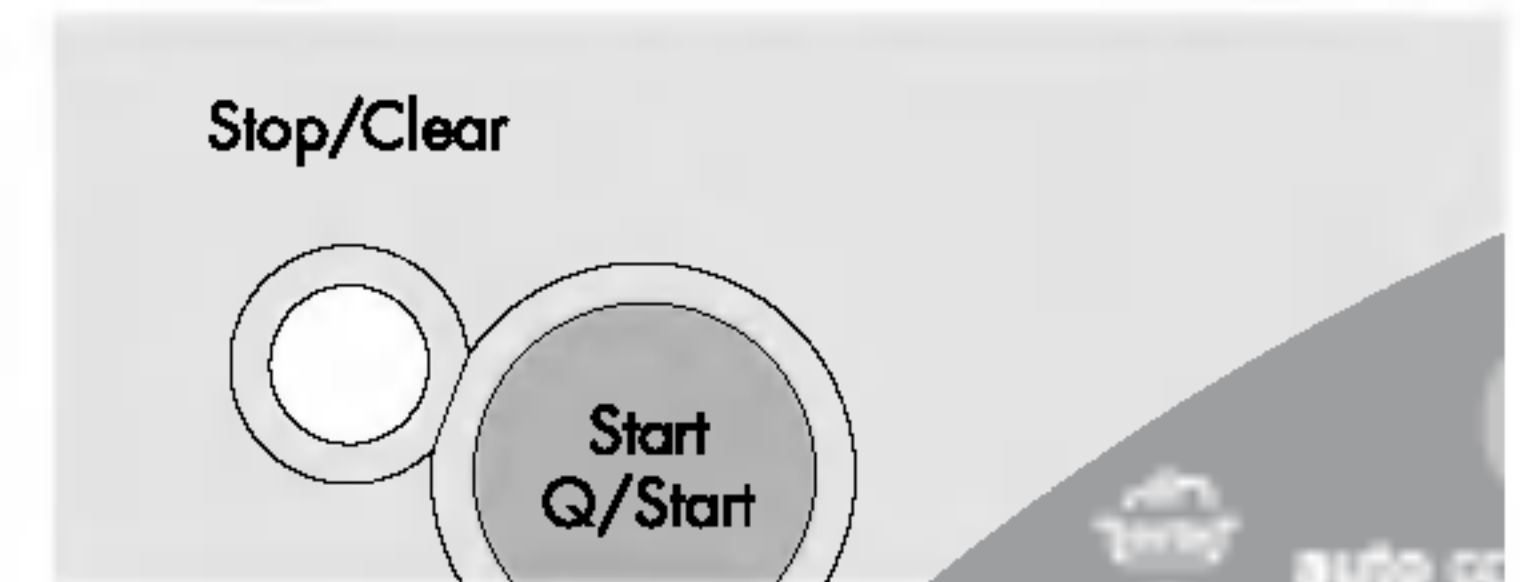
Loại	Trọng lượng	Vật dụng	Thực phẩm
Thịt	0.1 ~ 4.0kg	Đĩa phẳng dùng cho lò vi sóng	Thịt bò băm, bò filê, bò thái miếng vuông hằm, thăn bò, thịt om, thịt mỡ, bò băm viên, sườn lợn, sườn cừu, xúc xích, cốt lết (2cm) Lật thực phẩm khi nghe tiếng “píp”.
Gia cầm	0.1 ~ 4.0kg		Xả đông xong đợi 5-15 phút Gà nguyên con, chân, ức, ức gà công nghiệp (dưới 2.0kg). Lật thực phẩm khi nghe tiếng “píp” Xả đông xong đợi 20-30 phút
Cá	0.1 ~ 4.0kg		Filê, miếng, nguyên con, hải sản Lật thực phẩm khi nghe tiếng “píp” Xả đông xong đợi 10-20 phút
Bánh mì	0.1 ~ 0.5kg	Khăn giấy hoặc đĩa phẳng	Bánh mì lát, ổ bánh mì nhỏ, bánh mì que, ... Tách riêng từng lát nhỏ và đặt giữa khăn giấy. Lật thực phẩm khi có tiếng “píp”. Xả đông xong, đợi 1-2 phút.

Tăng hoặc giảm thời gian nấu

Ví dụ dưới đây sẽ hướng dẫn bạn tăng hoặc giảm thời gian nấu theo chương trình AUTO COOK cài đặt sẵn

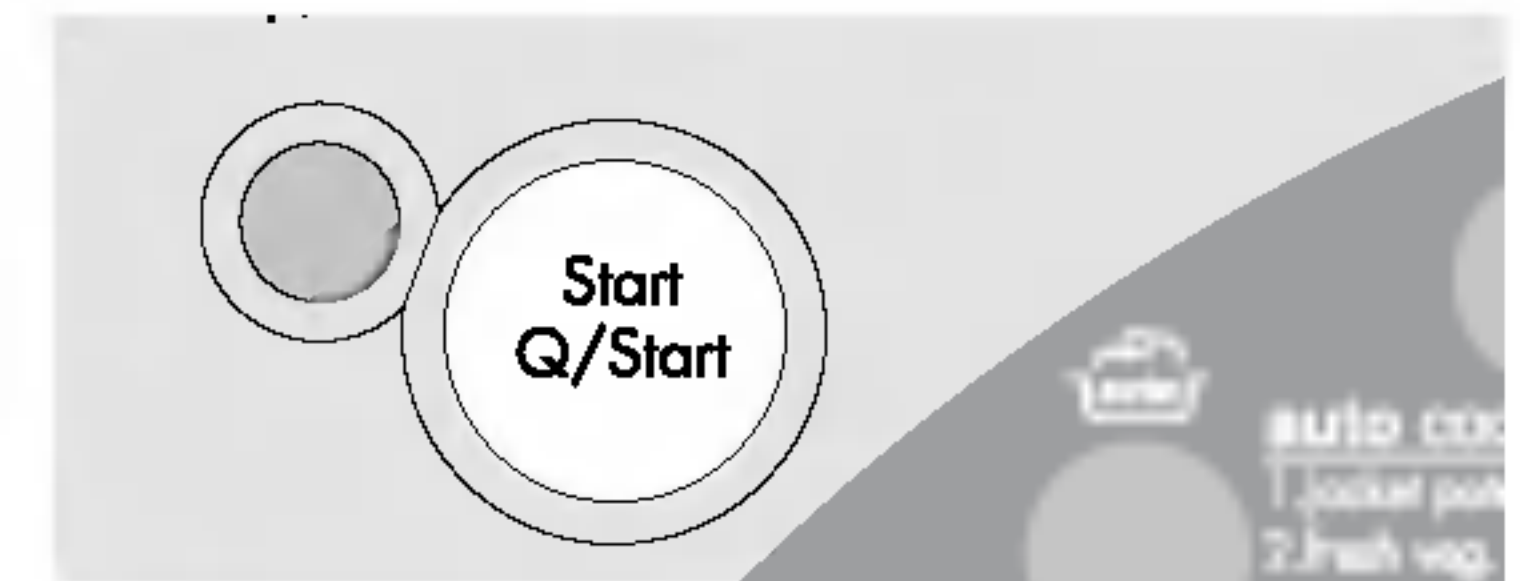


Nhấn **STOP/CLEAR**



Bạn có thể thay đổi thời gian nấu dài hơn hay ngắn hơn cho tất cả các chương trình **AUTO COOK** với nút **MORE/LESS**.

Nhấn chọn chương trình nấu tự động tùy ý **AUTO COOK**.
Nhập trọng lượng thực phẩm. Nhấn **START**.



Nếu không sử dụng chức năng Auto thì bạn cũng có thể thay đổi thời gian nấu với nút **MORE/LESS**. Không cần phải ngừng chương trình nấu lại.

Nhấn **MORE** một lần.
Mỗi lần nhấn nút này thời gian nấu sẽ tăng lên 10 giây.



Nhấn **LESS** một lần
Mỗi lần nhấn nút này thời gian nấu sẽ giảm đi 10 giây.

Nướng bánh mì

Ví dụ dưới đây sẽ hướng dẫn bạn cách nướng bánh mì ở mức 6.
Chú ý không được chạm tay vào phần kim loại sau khi nướng xong vì nó sẽ rất nóng



Có thể sử dụng đồng thời lò vi sóng và nướng bánh mì.

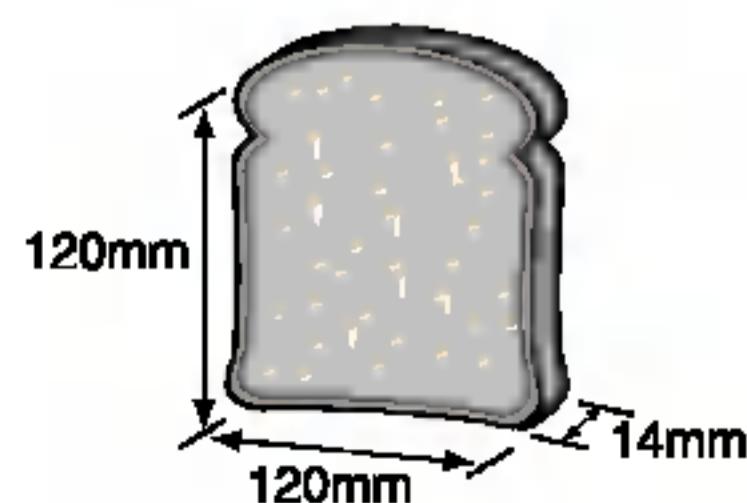
Khi bạn nướng liên tục thì hãy giảm thời gian nướng ở lần kế tiếp xuống

Sau khi nướng xong quạt làm mát sẽ hoạt động trong 1 giây.

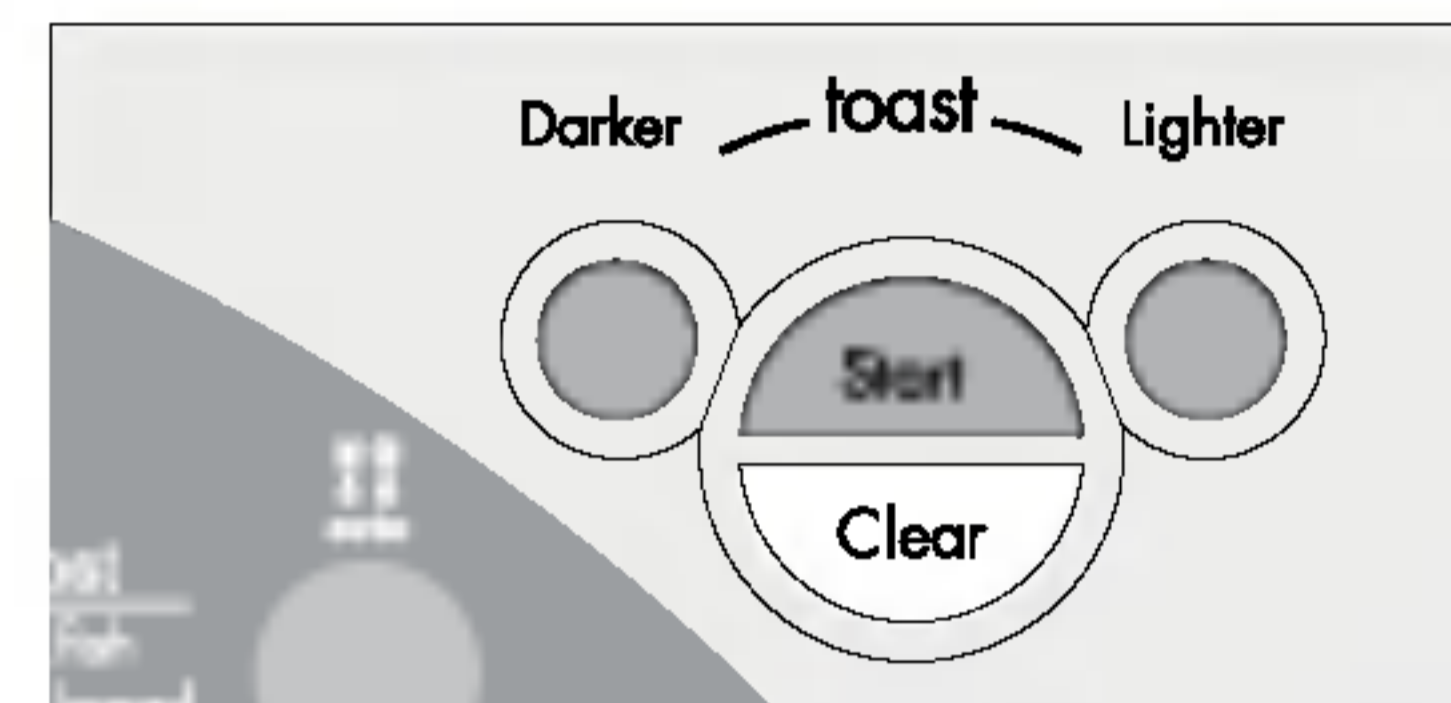
Nướng bánh khi cửa đóng, đèn sẽ sáng còn nếu bạn nướng khi cửa mở thì đèn sẽ nhấp nháy.

Cài đặt độ đậm nhạt màu bánh

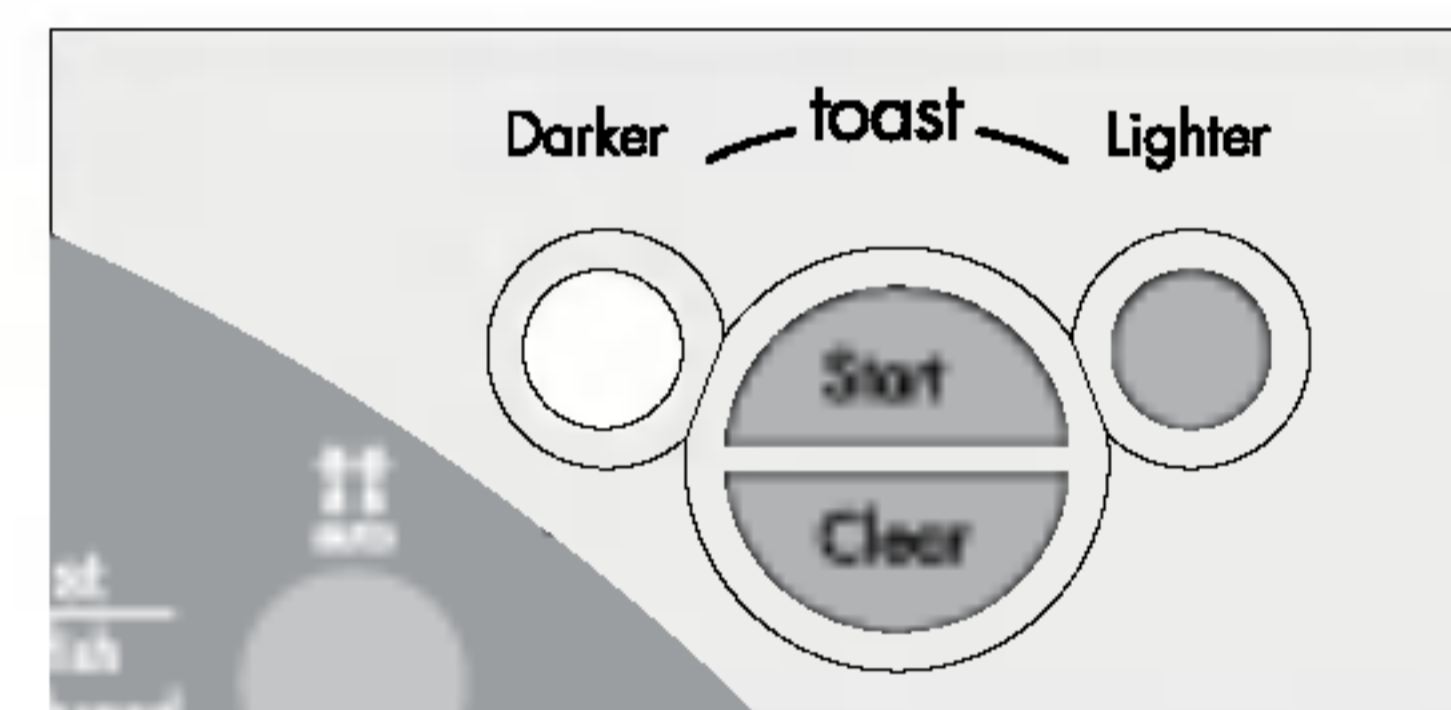
Mức độ đậm nhạt màu bánh	Lựa chọn độ sáng tối
Sáng	1~3
Trung bình	4~6
Dậm	7~9



Nhấn **TOAST CLEAR**

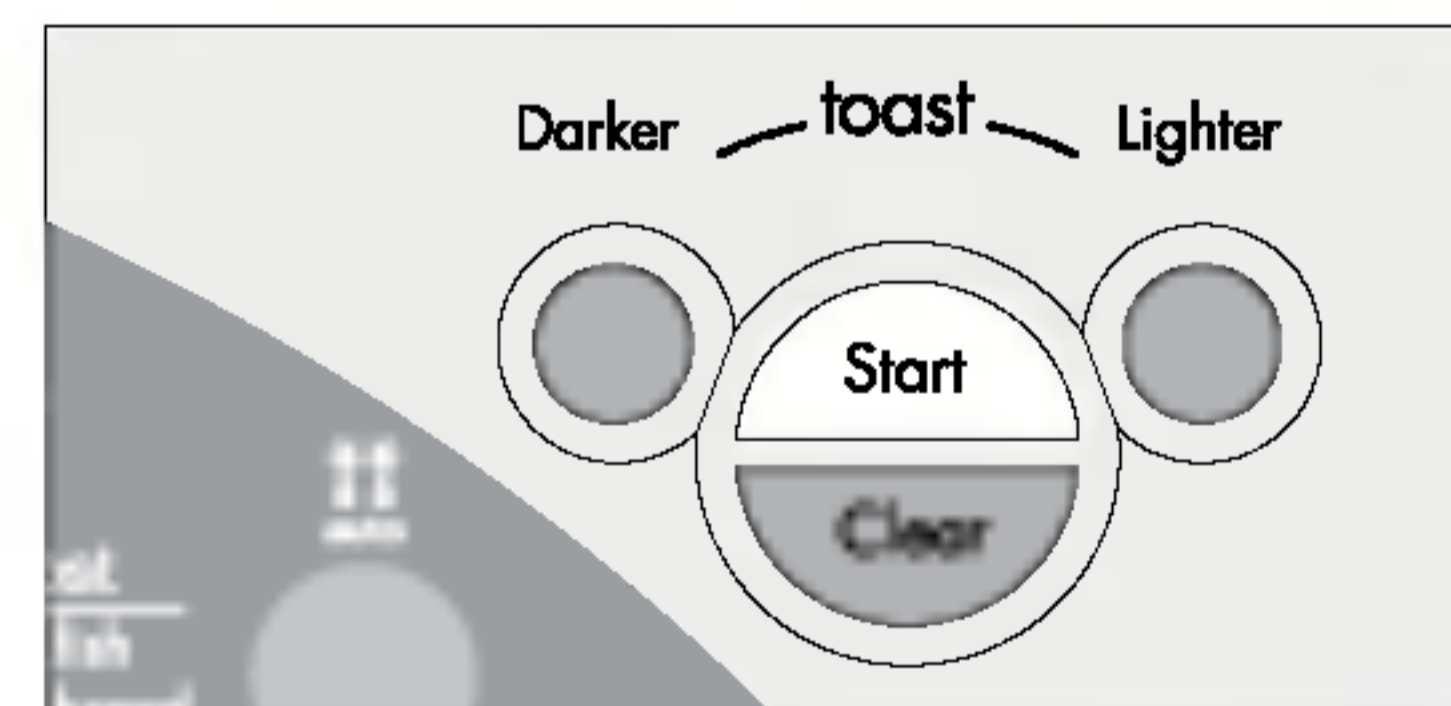


Nhấn **TOAST DARKER** 2 lần để chọn mức 6



Nhấn **TOAST START**.

Nếu bạn nhấn nút **TOAST START** lần thứ nhất, bộ phận nướng sẽ tự động chạy ở mức mà bạn nướng lần trước.



Nướng xong sẽ có tiếng Bíp báo hiệu kết thúc quá trình nướng, bạn hãy mở cửa lò và lấy bánh ra.
Bánh mì có thể bị cháy, do vậy lò không được đặt dưới rèm cửa. Bạn phải để ý xem có các vật liệu dễ cháy gần đó không.

Vệ sinh khay

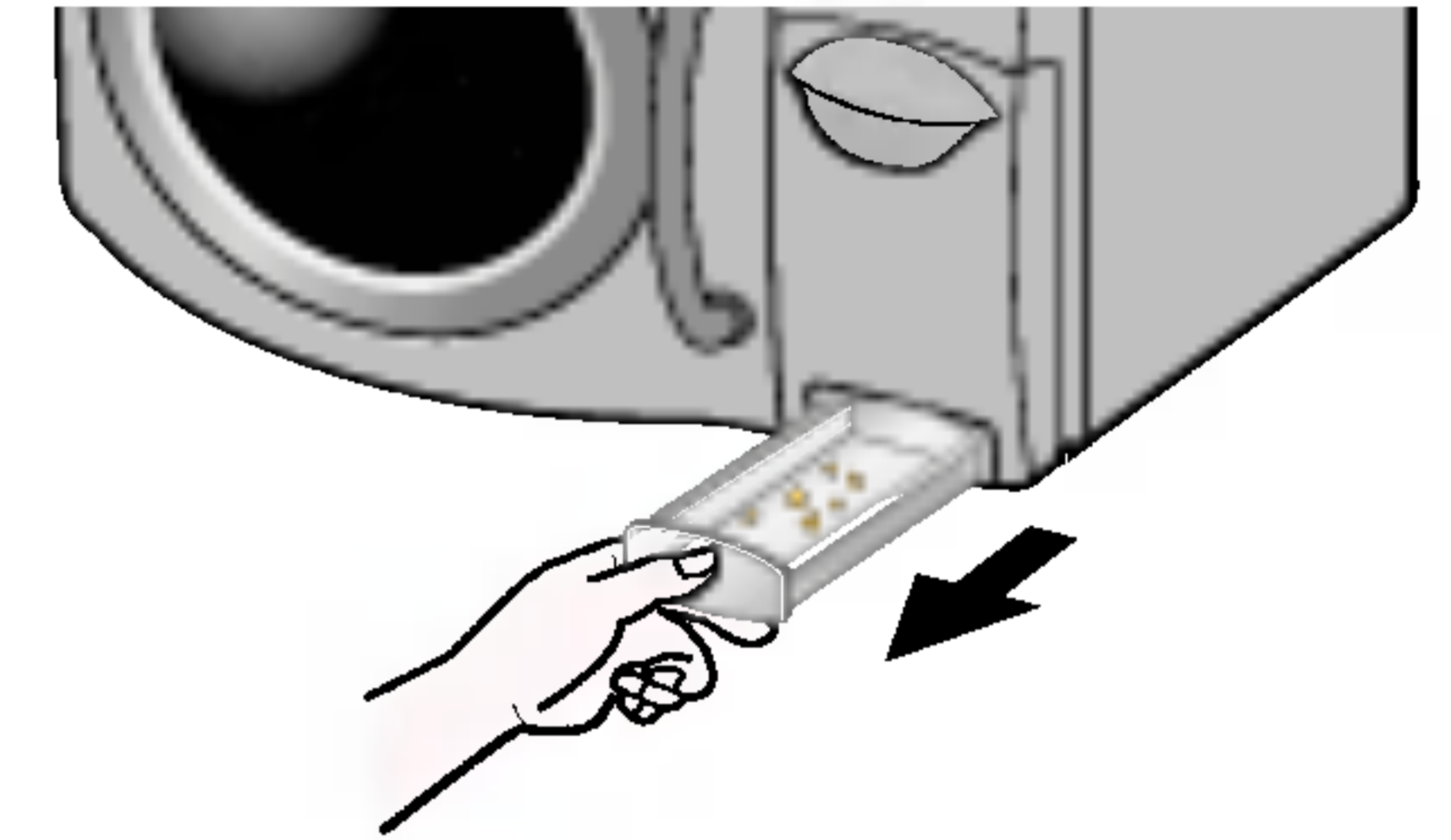
Ví dụ dưới đây sẽ hướng dẫn bạn cách vệ sinh khay



Bạn nên thường xuyên vệ sinh sạch bề mặt tiếp xúc với bánh mỳ

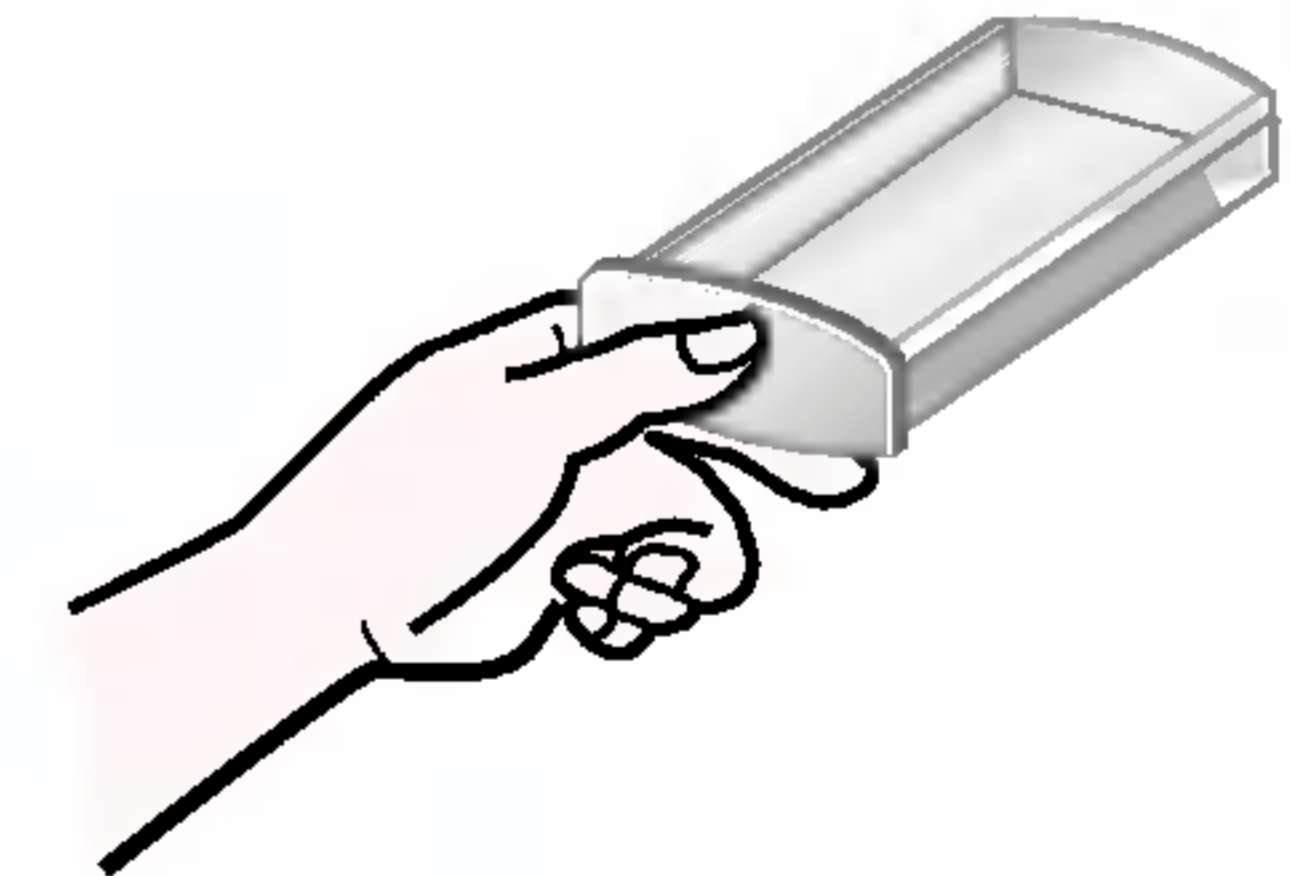
Kéo khay ra

1



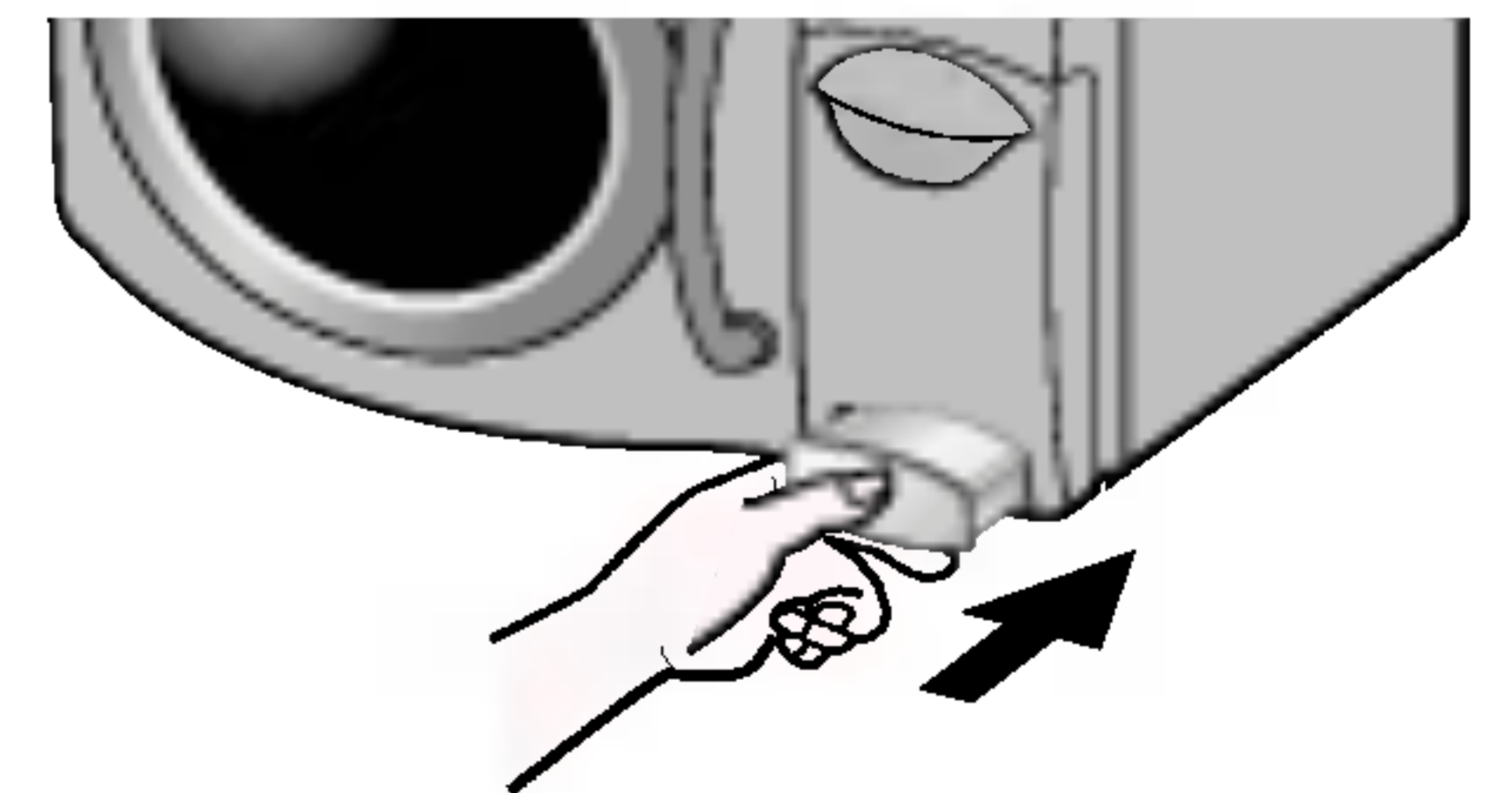
Vệ sinh khay

2



Đẩy hết khay trở về vị trí cũ để có thể đóng cửa lại

3



Để nấu và hâm nóng hiệu quả bằng lò vi sóng, người sử dụng phải tuân thủ những chỉ dẫn dưới. Xác định khối lượng của thực phẩm để lựa chọn thời gian nấu hoặc hâm nóng. Xếp đặt thực phẩm để đạt hiệu quả nấu nướng cao nhất. Thực phẩm đông lạnh sẽ hâm nóng chậm hơn. Thực phẩm đóng hộp phải được đưa ra khỏi hộp trước khi đưa vào lò vi sóng. Để nấu hoặc hâm nóng nhanh hơn thực phẩm nên được bọc trước khi nấu. Khi nấu xong, và gỡ vỏ bọc, cần chú ý tránh bị bỏng do hơi nước nhiệt độ cao.

Hướng dẫn nấu và hâm nóng

Mục	T.gian nấu (Mức HIGH)	Hướng dẫn
Thịt lát mỏng 3 lát (0.5cm)	1~2 phút	Dàn những lát thịt trên đĩa, phủ bằng nylon và làm lỗ thông hơi. Mục đích: Giữ cho miếng thịt đậm màu và ngọt
Thịt gia cầm 1 thịt lườn 1 chân, đùi	2~3 phút 3~3.5 phút	Đặt những miếng thịt trên đĩa, phủ bằng nylon và làm lỗ thông hơi.
Khúc cá to (170~230g)	1~2 phút	Đặt khúc cá trên đĩa, phủ bằng nylon và làm lỗ thông hơi.
Món tấm bột 1 miếng(300g)	4~6 phút	Đặt miếng tấm bột trên đĩa, phủ bằng nylon và làm lỗ thông hơi.
Món thịt hầm Nồi nhỏ Nồi to	1.5~3 phút 4.5~7 phút	Đựng thịt hầm vào trong khay và đưa vào lò vi sóng. Khi nấu được ½ thời gian thì đảo đều lại.
Cháo bột xay	7~7.5 phút (Mức trung bình)	Đặt lên đĩa và đưa vào trong lò vi sóng. Đảo đều lại một lần trong khi nấu.

Mục	T.gian nấu (Mức HIGH)	Hướng dẫn
Hầm đậu 1 nồi nhỏ	1.5~3 phút	Đặt lên đĩa và đưa vào trong lò vi sóng. Đảo đều lại một lần trong khi nấu.
Bánh bao, mi nước sốt Nồi nhỏ Nồi to	2.5~4 phút 7.5~11 phút	Đặt lên đĩa và đưa vào trong lò vi sóng. Đảo đều lại một lần trong khi nấu.
Bánh Sandwich, bánh bao(1 ổ)	15~30 giây	Đặt lên đĩa và đưa vào trong lò vi sóng. Đảo đều lại một lần trong khi nấu.
Cơm 1 nồi nhỏ 1 nồi to	1~1.5 phút 3.5~5 phút	Cuộn bánh bằng khăn giấy và đặt lên trên khay
Nấu canh rau 1 Nồi nhỏ 1 Nồi to	1.5~2.5 phút 3.5~5.5 phút	Đặt lên đĩa và đưa vào trong lò vi sóng. Đảo đều lại một lần trong khi nấu.
Hâm súp 1 nồi nhỏ	1.5~2 phút	Đặt lên đĩa và đưa vào trong lò vi sóng. Đảo đều lại một lần trong khi nấu.

Hướng dẫn về các loại rau tươi

Loại rau quả	Số lượng	Thời gian nấu (công suất lớn nhất)	Hướng dẫn	Thời gian chờ
Rau Atiso, 230g/ cây	2 cây vừa 4 cây vừa	5 ~ 8 11 ~ 13	Cắt gọn gàng, cho 2 thìa cà phê nước và 2 thìa cà phê nước quả. Đậy kín.	2-3 phút
Mầm Aparagus tươi	450g	3 ~ 7	Cho 1/2 chén nước, đậy kín	2-3 phút
Hạt đậu xanh	450g	8 ~ 12	Cho 1/2 chén nước vào đĩa sâu lòng loại 1,5 lít. Đảo đều khi nấu được nửa thời gian.	2-3 phút
Củ cải đường tươi	450g	13 ~ 18	Cho 1/2 chén nước vào đĩa sâu lòng loại 1,5 lít. Đảo đều khi nấu được nửa thời gian.	2-3 phút
Mầm bông cải xanh tươi	450g	5 ~ 9	Đặt bông cải vào đĩa nướng. Cho 1/2 chén nước	2-3 phút
Cải bắp tươi cắt nhỏ	450g	6 ~ 8	Cho 1/2 chén nước vào đĩa sâu lòng loại 1,5 lít. Đảo đều khi nấu được nửa thời gian.	2-3 phút
Hoa cần tây tươi thái lát	2 chén 4 chén	3 ~ 6 8 ~ 10	Thái lát. Cho 1/2 chén nước vào đĩa sâu lòng loại 1,5 lít. Đảo đều khi nấu được nửa thời gian.	2-3 phút

Loại rau quả	Số lượng	Thời gian nấu (công suất lớn nhất)	Hướng dẫn	Thời gian chờ
Hạt ngô tươi	2 bắp	5 ~ 9	Bóc vỏ. Cho 2 thìa cà phê nước vào đĩa nướng loại 1,5 lít. Đậy kín.	2-3 phút
Nấm tươi, thái lát	230g	2 ~ 3	Đặt nấm tươi vào đĩa sâu lòng 1,5 lít có nắp đậy. Khuấy đều khi nấu được nửa thời gian.	2-3 phút
Củ cải vàng tươi, thái lát	450g	4 ~ 8	Cho 1/2 chén nước vào đĩa sâu lòng 1,5 lít có nắp đậy. Khuấy đều khi nấu được nửa thời gian.	2-3 phút
Khoai tây nguyên củ (170 – 230g mỗi củ)	2 củ 4 củ	6 ~ 8 10 ~ 15	Dùng đĩa châm lên củ khoai nhiều lần. Đặt khoai lên 2 tấm khăn giấy. Khi nấu được nửa thời gian thì lật khoai.	2-3 phút
Lá rau chân vịt tươi	450g	5 ~ 8	Cho 1/2 chén nước vào đĩa sâu lòng 2 lít có nắp đậy	2-3 phút
Bí xanh tươi thái lát	450g	5 ~ 8	Cho 1/2 chén nước vào đĩa sâu lòng 1,5 lít có nắp đậy. Khuấy đều khi đã được 1/2 thời gian.	2-3 phút
Bí xanh tươi nguyên quả	450g	7 ~ 10	Dùng đĩa châm nhiều lần. Đặt lên 2 tấm khăn giấy. Khi đã nấu được nửa thời gian thì xoay lật và xếp lại.	2-3 phút

Hướng dẫn nướng

Loại bỏ chỗ mỡ thừa ra khỏi miếng thịt sao cho không cắt vào phần thịt nạc Để miếng thịt lên trên giá và quét bơ hoặc dầu lên. Sau khi nướng được một nửa thời gian, hãy lật miếng thịt lại.

Loại thực phẩm	Trọng lượng	Thời gian nấu tương ứng (bằng phút)	Chỉ dẫn
Thịt cừu (dày 2,5 cm)	230g * 2	25-32	Phết dầu hoặc bơ lên trên miếng thịt. Miếng mỏng nên được đặt trên giá, còn miếng thịt dày nên được đặt ở rìa trên. Sau khi nấu một thời gian nên lật miếng thịt. Lật thường xuyên
Xúc xích (dày 2,5 cm)	230g	13-16	
Khúc cá to Dày 1 cm Dày 1.5 cm	230g 230g	17-21 20-24	Phết dầu hoặc bơ lên trên miếng thịt. Sau khi nấu được ½ thời gian nên trở miếng thịt.

Hướng dẫn về các loại cá và hải sản khi nướng:

Đặt cá hoặc hải sản lên giá nướng.

Đối với cá nguyên con cần phải rạch chéo hai bên lườn trước khi nướng.

Phết bơ hoặc dầu ăn lên cá khi nướng để giúp cá được nướng vàng và thơm. Trong quá trình nướng hãy lật con cá lại để cá được nướng đều hơn.

Loại thực phẩm	Trọng lượng	Thời gian nấu tương ứng (bằng phút)	Chỉ dẫn
Khúc cá to Dày 2,5 cm	230g	24- 28	Phết dầu hoặc bơ lên trên miếng thịt. Sau khi nấu một thời gian nên lật miếng thịt.
Cá cả con	225 –350g 450g	16-20 24-28	Có thể tăng thêm thời gian nấu đối với loại cá dày thịt và cá da trơn
Xò Tôm pandan	450g 450g	16-20 16-20	Phết dầu trong suốt quá trình nướng.

Những chỉ dẫn an toàn quan trọng

Hãy đọc kỹ và giữ cẩn thận

Chú ý:

Chỉ sử dụng lò vi sóng khi có khay thủy tinh bên trong.
Nên đặt đĩa hoặc bát thực phẩm trên khay thủy tinh.

- 1 Không tự ý can thiệp hay sửa chữa điều chỉnh cửa, bảng điều khiển, hệ thống khóa liên động an toàn, hoặc bất kỳ một phần nào khác của lò (vỏ máy bảo vệ chống thất thoát năng lượng vi sóng). Những việc đó chỉ được tiến hành bởi kỹ thuật viên bảo hành có trình độ chuyên môn.
- 2 Đừng vận hành máy không tải. Tốt nhất là đặt 1 cốc nước khi không sử dụng máy. Nước sẽ thu năng lượng vi sóng một cách an toàn nếu lò bị khởi động ngoài ý muốn.
- 3 Không sử dụng lò vi sóng với mục đích hong khô hay sấy khô giấy ướt, quần áo, đồ chơi... trong lò vi sóng sẽ gây hỏng hóc nghiêm trọng.
- 4 Không nấu thức ăn gói trong khăn giấy, trừ khi có hướng dẫn cụ thể trên sách.
- 5 Không sử dụng giấy báo thay thế cho khăn giấy để nấu.
- 6 Không sử dụng bát đĩa gỗ. Chúng có thể bị quá nóng và cháy sém. Không sử dụng bát đĩa gốm có dát kim loại như vàng hoặc bạc. Luôn nhớ tháo dây buộc bằng kim loại. Những vật kim loại trong lò có thể đánh tia lửa điện và gây hỏng hóc nguy hiểm.
- 7 Không vận hành máy khi có bất kỳ vật gì kẹt giữa cánh cửa và cạnh trước của lò, điều này sẽ gây rò rỉ năng lượng vi sóng.
- 8 Không sử dụng các sản phẩm giấy tái sinh bởi vì chúng có thể chứa tạp chất và tạo tia lửa hoặc cháy khi được sử dụng để nấu nướng.
- 9 Không rửa bàn xoay bằng cách đặt vào nước ngay sau khi nấu, có thể gây vỡ nứt.
- 10 Số lượng thức ăn nhỏ cần thời gian nấu hoặc hâm nóng ngắn hơn. Nếu sử dụng thời gian như bình thường thức ăn đó sẽ có thể quá nóng và cháy.
- 11 Hãy đặt lò cách mép bàn ít nhất 8 cm để tránh bị lật nhào.
- 12 Trước khi nấu nên xâm lên vỏ khoai tây, táo hay bất kỳ một loại rau củ quả nào tương tự
- 13 Không nấu trứng còn nguyên vỏ trong lò. áp suất hình thành trong vỏ trứng sẽ làm cho trứng bị nổ
- 14 Không rán thức ăn ngập mỡ trong lò vi sóng
- 15 Bỏ bao gói nhựa ra khỏi thực phẩm trước khi nấu hoặc xả đông. Trừ một số trường hợp thực phẩm có thể được bao gói trong bao bì nhựa để hâm nóng hoặc nấu theo hướng dẫn chi tiết trong sách hướng dẫn nấu bằng lò vi sóng
- 16 Tuyệt đối không vận hành lò khi cửa lò hoặc gioăng cửa bị hỏng, (việc sửa chữa phải do kỹ thuật viên bảo hành có trình độ chuyên môn tiến hành)
- 17 Nếu phát hiện thấy khói trong khi nấu, bạn không nên mở cửa lò, hãy lập tức tắt lò hoặc rút điện .
- 18 Nếu thực phẩm được hâm nóng hoặc nấu bằng bát đĩa dùng một lần bằng nhựa hay giấy hay một vật liệu nào dễ cháy thì nên thường xuyên kiểm tra để phòng bát hay đĩa đó bị biến dạng.
- 19 Chỉ cho phép trẻ em được sử dụng lò với sự giám sát của người lớn, nếu không thì phải hướng dẫn cụ thể để trẻ có thể sử dụng an toàn và hiểu nguy sự nguy hiểm nếu sử dụng sai.
- 20 Không đun nấu chất lỏng hay thực phẩm trong đồ đựng gắn chì vì sẽ dễ bị nổ
- 21 Không vận hành lò khi cửa hay gioăng cửa hỏng
- 22 Kiểm tra vật dụng xem có thích hợp với lò vi sóng không
- 23 Không chạm vào cửa lò, đằng trước, đằng sau, lòng lò, phụ kiện và đĩa khi nướng, nấu đối lưu và nấu tự động, vì những chỗ đó rất nóng, luôn nhớ mang găng tay. Trước khi làm vệ sinh cũng phải kiểm tra xem đã hết nóng chưa.

Những dụng cụ thích hợp với lò vi sóng

Tuyệt đối không đặt vào lò vi sóng các vật dụng bằng kim loại hoặc có mạ, tráng, trang trí bằng kim loại.

Sóng vi ba không thể đi xuyên qua kim loại, nó sẽ phản hồi ngược lại và gây ra hiện tượng phóng tia lửa điện rất nguy hiểm.

Hầu hết các vật dụng chịu nhiệt phi kim đều có thể dùng được trong lò vi sóng. Tuy nhiên cũng có một số vật liệu có thành phần không thích hợp với sóng vi ba, để kiểm tra xem vật dụng đó có thích hợp không bạn hãy đặt một bát thủy tinh đầy nước bên cạnh. Bật chế độ nấu công suất cao (HIGH) trong một phút. Nếu nước trong bát ấm lên trong khi đó vật dụng cần kiểm tra lại không thay đổi nhiệt độ thì vật dụng đó thích hợp với lò vi sóng. Nếu nước không thay đổi nhiệt độ mà vật cần kiểm tra lại ấm lên chứng tỏ vật dụng đó hấp thụ sóng vi ba và không thích hợp để sử dụng trong lò vi sóng. Trong bếp của bạn có thể có rất nhiều vật dụng thích hợp với lò vi sóng, bạn hãy kiểm tra theo danh sách sau:

Đĩa ăn:

Hầu hết đĩa ăn đều thích hợp, bạn hãy xem trong phần hướng dẫn của nhà sản xuất, hoặc tiến hành kiểm tra theo cách trên.

Đồ thủy tinh:

Các loại thủy tinh chịu nhiệt đều thích hợp với lò vi sóng. Tuy nhiên không nên dùng các vật dụng làm bằng thủy tinh mỏng như ly, cốc uống rượu, chúng có thể vỡ nứt khi thức ăn được đun nóng.

Vật dụng bằng nhựa:

Bạn có thể dùng để hâm nóng thức ăn trong thời gian ngắn, không nên dùng để đun nấu thức ăn trong thời gian lâu hơn, thức ăn quá nóng có thể làm cong vênh hoặc làm nhựa nóng chảy.

Giấy:

Khay, đĩa làm bằng giấy rất tiện lợi với các loại thức ăn mau chín, có thời gian nấu nhanh, những thức ăn khô hoặc ít mỡ. Khăn giấy cũng có thể dùng để gói thức ăn hoặc để lót lên khay nướng khi bạn nấu những thức ăn trơn mỡ (như thịt lợn muối v.v...) Không nên sử dụng giấy có in màu để tránh màu ngấm vào thức ăn. Một số loại giấy tái sử dụng có thể lẫn những tạp chất kim loại, không nên sử dụng các loại giấy này để tránh phát sinh tia lửa điện trong lò.

Túi nấu ăn bằng nhựa:

Chỉ dùng những túi nhựa được sản xuất chuyên dùng cho nấu ăn, tuy nhiên khi nấu trong lò vi sóng bạn phải rạch một đường trên túi để hơi nước thoát ra ngoài. Không dùng những túi nylon hay túi nhựa thông thường bởi chúng rất dễ bị nóng chảy.

Vật dụng bằng nhựa chuyên dụng cho lò vi sóng:

Có rất nhiều loại và kích cỡ được sản xuất chuyên dụng cho lò vi sóng.

Đồ gốm, sứ, đá tự nhiên:

Những chất liệu này có thể sử dụng với lò vi sóng một cách an toàn, tuy nhiên bạn cũng nên kiểm tra trước.

Chú ý:

Một số loại vật liệu có hàm lượng chì hoặc sắt cao sẽ không thích hợp cho lò vi sóng.

Tốt nhất nên kiểm tra vật dụng theo hướng dẫn trên đây để xem vật dụng đó có thích hợp hay không.

Đặc tính của thực phẩm và cách nấu bằng lò vi sóng

Quan sát thức ăn trong khi nấu:

Các trang trước đã hướng dẫn khá chi tiết về cách nấu với lò vi sóng, tuy nhiên muốn món ăn được thực hiện thành công, bạn cần chú ý hơn đến quá trình nấu, bên trong lò có một bóng đèn sẽ tự động bật sáng giúp bạn quan sát thức ăn trong khi nấu. Ngoài việc khuấy, lật hoặc đảo thức ăn theo hướng dẫn ở phần trên, nếu quan sát thấy thức ăn chín không đều, bạn cần có những điều chỉnh thích hợp về công suất hoặc thời gian nấu.

Những yếu tố ảnh hưởng đến thời gian nấu:

Có nhiều yếu tố ảnh hưởng đến thời gian nấu, trong đó nhiệt độ của nguyên liệu có ảnh hưởng rất lớn. Ví dụ khi bạn làm bánh bằng bơ, sữa, trứng lấy ra từ tủ lạnh, thời gian nấu sẽ lâu hơn khá nhiều so với khi bạn làm bánh từ các nguyên liệu có nhiệt độ bình thường. Các hướng dẫn nấu nướng trong cuốn sách này đều đưa ra hạn mức thời gian cụ thể, tuy nhiên nhiều người thường cảm thấy thức ăn vẫn chưa chín hẳn mặc dù thời gian nấu đã gần đủ so với hướng dẫn, vì vậy đôi khi bạn muốn nấu lâu hơn một chút so với chỉ dẫn.

Nhưng phương châm của cuốn sách này là hạn chế thời gian nấu thật chặt chẽ, còn hơn là để cháy thức ăn. Với một vài món ăn như bánh mì, bánh ngọt, bánh nhân kem bạn có thể lấy ra khỏi lò khi nó còn chưa chín hẳn, trong khi chờ bánh nguội, nhiệt độ từ phần ngoài của bánh sẽ truyền vào trong và tự làm chín nốt phần còn lại. Nếu để nguyên thức ăn trong lò cho đến khi nó được nấu chín hoàn toàn, phần ngoài của thức ăn có thể sẽ bị chín quá hoặc thậm chí bị cháy. Bạn sẽ dần dần học được các cách ước lượng thời gian nấu cũng như thời gian chờ thích hợp cho từng loại thức ăn.

Độ đặc loãng của thức ăn:

Những loại thức ăn loãng hay xốp như bánh mì, bánh ngọt thường chín nhanh hơn những loại thức ăn đặc như thịt nướng hay thịt hầm. Bạn cần chú ý khi nấu các loại thức ăn xốp, tránh để phần vỏ ngoài bị khô cháy.

Kích thước của thức ăn

Phần trên của thức ăn thường chín nhanh hơn, nhất là thịt nướng. Vì vậy, bạn nên chú ý lật qua lật lại miếng thịt một vài lần.

Hàm lượng nước:

Nhiệt độ trong lò vi sóng sẽ làm bay hơi nước có trong thức ăn. Để giữ nước, đặc biệt đối với những loại thức ăn tương đối khô như thịt nướng hoặc một vài loại rau củ, bạn có thể tưới thêm nước trước khi nấu, hoặc bọc thức ăn trong túi nấu ăn.

Xương hoặc mỡ có trong thức ăn:

Xương dẫn nhiệt rất tốt, còn mỡ lại nhanh chín hơn thịt. Bạn cần chú ý khi nấu những miếng thịt có xương hoặc có nhiều mỡ, tránh để thức ăn chín không đều.

Số lượng thức ăn:

Nếu bạn cho thêm thức ăn vào lò, bạn phải tăng thêm thời gian nấu. Ngược lại nếu bạn giảm một nửa lượng thức ăn trong chỉ dẫn, bạn cũng phải giảm ít nhất là 1/3 thời gian nấu theo chỉ dẫn.

Hình dạng:

Sóng vi ba không thể xuyên qua quá 2cm thức ăn, vì vậy chỉ phần ngoài của thức ăn là được nấu chín bằng sóng vi ba, những phần bên trong đều chín do nhiệt truyền dẫn vào. Khối thức ăn khó nấu nhất là khối hình hộp, trong khi các góc đã bị nấu khá lâu phần lõi thậm chí chỉ hơi ấm. Những khối thức ăn tròn, mỏng hoặc dạng vòng sẽ dễ nấu hơn rất nhiều.

Gói, đậy:

Nếu thức ăn được gói hoặc đậy để giữ thêm nhiệt và hơi nước thì thời gian nấu sẽ ngắn hơn. Bạn có thể dùng nắp đậy hoặc túi nhựa chuyên dùng cho lò vi sóng.

Tạo màu cho thức ăn:

Các loại thịt đều chuyển sang màu nâu nhạt sau khi nấu khoảng 15 phút. Nếu bạn muốn nấu trong thời gian ngắn hơn, bạn nên phết một chút nước sốt lên thịt để màu sắc món ăn hấp dẫn hơn.

Giấy không thấm mỡ:

Giấy không thấm mỡ sẽ tránh cho mỡ của thức ăn bắn ra xung quanh, đồng thời giữ nóng cho thức ăn. Tuy nhiên nó không bao kín như túi nấu hay nắp đậy vì vậy thức ăn sẽ hơi khô.

Xếp thức ăn:

Những miếng thức ăn rời như khoai tây nướng, bánh ngọt miếng nhỏ v.v.. sẽ chín đều hơn nếu bạn xếp chúng cách đều nhau, (tốt nhất là theo vòng tròn). Không nên đặt thức ăn chồng lên nhau

Đặc tính của thực phẩm và cách nấu bằng lò vi sóng

Đảo thức ăn:

Theo cách nấu truyền thống, việc đảo thức ăn chỉ có tác dụng trộn đều các nguyên liệu với nhau. Nhưng với lò vi sóng, việc đảo trộn thức ăn là rất quan trọng, nó giúp nhiệt phân phối trong thức ăn đều hơn. Luôn chú ý đảo từ ngoài vào trong, bởi vì lò vi sóng làm nóng thức ăn từ ngoài vào trong.

Lật thức ăn:

Với những miếng thức ăn lớn như thịt rán hoặc gà nguyên con, bạn nên lật qua lật lại thức ăn để phần trên và phần dưới được chín đều. Bạn cũng có thể chặt hoặc thái thành nhiều miếng đều nhau.

Đặt phần dày hơn hướng ra ngoài.

Vi sóng vi ba thường hướng ra phía ngoài, bạn nên đặt phần dày hơn của thức ăn hướng ra ngoài để thức ăn chín đều hơn.

Giấy thiếc:

Bạn có thể dùng một vài mảnh giấy thiếc che lên góc, phần rìa, hoặc những phần mỏng của thức ăn để tránh cho những phần này bị nấu quá chín. Không dùng quá nhiều giấy thiếc để tránh hiện tượng tia lửa điện.

Kê cao:

Những thức ăn quá dày hay đậm đặc, bạn nên kê cao một chút để sóng vi ba có thể tiếp xúc từ mặt dưới của thức ăn.

Xâm lên vỏ thức ăn:

Những loại thức ăn có vỏ, hoặc màng bao bọc kín như trứng gà, trai, sò, hến, hoặc rau củ để nguyên vỏ như cà chua, khoai tây v.v... bạn nên xâm lên vỏ thức ăn để tránh vỡ nứt thức ăn khi nấu.

Ném thừ thức ăn:

Lò vi sóng nấu thức ăn rất nhanh, trong khi nấu, bạn nên thường xuyên xuyên ném thừ. Một số loại thức ăn cần phải để nguyên trong lò cho đến khi chín hẳn, nhưng phần lớn thức ăn kể cả thịt, có thể được lấy ra khỏi lò khi còn chưa chín hẳn, thức ăn sẽ tiếp tục chín sau khi đã ra khỏi lò, sau khi lấy ra khỏi lò nhiệt độ của thức ăn sẽ tăng thêm khoảng từ 30°C đến 80°C

Thời gian chờ:

Sau khi lấy thức ăn ra khỏi lò, nên chờ thêm khoảng 3 đến 10 phút, lúc này nên đậy kín thức ăn để giữ nhiệt và hơi nước, khi đó thức ăn sẽ tiếp tục chín và ngấm thêm gia vị.

Vệ sinh lò

1. Vệ sinh bên trong lò:

Dùng giẻ ẩm lau sạch thức ăn dính vào thành lò và cửa lò. Vụn bánh hoặc thức ăn trào ra ngoài sẽ hấp thụ năng lượng vi ba, làm cho thức ăn lâu chín hơn, bạn cũng cần lau sạch bằng giẻ ẩm, đặc biệt là gioăng ở cửa lò. Nên dùng giẻ thấm nước sà phòng để lau những vết dầu mỡ, không nên dùng những chất tẩy rửa mạnh hoặc chất ăn mòn. Bạn có thể rửa khay thủy tinh trong lò bằng nước rửa chén.

2. Vệ sinh bên ngoài lò:

Dùng nước và sà phòng lau sạch phía bên ngoài lò, sau đó lau khô bằng giẻ mềm hoặc khăn giấy. Chú ý không để nước lọt vào bên trong lò qua khe thông gió. Khi bạn lau bằng điều khiển, nên để mở cửa lò để tránh trường hợp vô tình ấn vào nút khởi động. Ngay sau khi lau bằng khăn ẩm, bạn hãy lau khô bằng khăn giấy.

Ấn STOP/CLEAR sau khi lau

3. Nếu lò hoạt động trong môi trường có độ ẩm cao, có thể sẽ có hơi nước đọng bên trong hoặc bên ngoài cửa lò, bạn chỉ cần lau khô bằng giẻ mềm.

4. Cửa lò và gioăng ở cửa lò luôn cần được giữ sạch, chỉ nên lau bằng nước sà phòng ẩm, sau đó lau thật khô, không dùng những chất tẩy mạnh hoặc vật thô ráp.

Hỏi đáp

Hỏi: Tại sao đèn trong lò không sáng?

Đáp: Có thể bóng đèn bị cháy hoặc cửa lò chưa được đóng chặt.

Hỏi: Sóng vi ba có di xuyên qua phần kính trước cửa lò không?

Đáp: Không, những khe hở ở trên cửa lò chỉ để cho ánh sáng lọt ra ngoài, sóng vi ba không đi qua đó

Hỏi: Vì sao có tiếng píp, khi bấm nút ở bảng điều khiển?

Đáp: Tiếng píp báo hiệu chức năng của nút đó đã có hiệu lực.

Hỏi: Nếu bật lò trong tình trạng rỗng thì có gây ra hỏng hóc không?

Đáp: Có, không được bật lò khi lò đang rỗng.

Hỏi: Tại sao đôi khi trứng lại nổ lụp bụp?

Đáp: khi bạn rán, ốp la, hoặc hấp trứng (mặc dù đã bỏ vỏ), nước có bên trong lòng đỏ sẽ bốc hơi và làm bục lớp màng bao bọc, để tránh hiện tượng này bạn chỉ cần chọc thủng lớp màng mỏng của lòng đỏ trước khi nấu. Không bao giờ nấu trứng khi còn nguyên vỏ.

Hỏi: Tại sao cần phải chờ sau khi lấy thức ăn ra khỏi lò?

Đáp: Sau khi lấy ra khỏi lò, thức ăn sẽ tiếp tục chín trong thời gian chờ. Lúc này thức ăn sẽ tự chín đều và hoàn toàn. Thời gian chờ phụ thuộc vào độ đậm đặc của thức ăn.

Hỏi: Có thể nổ bỏng ngô bằng lò vi sóng không?

Đáp: Có, bạn có thể dùng một trong hai cách sau:

1. Dùng dụng cụ nổ bỏng ngô chuyên dụng cho lò vi sóng.
2. Dùng những túi bỏng ngô đã được chuẩn bị sẵn cho lò vi sóng. Làm theo đúng chỉ dẫn về thời gian và công suất ghi trên hộp. Luôn theo dõi trong khi vận hành. Nếu hết thời gian theo chỉ dẫn mà bỏng ngô vẫn chưa nổ, hãy tắt lò. Nếu để lâu bỏng ngô sẽ gây ra cháy.

Chú ý:

Không dùng túi giấy thường để nổ bỏng ngô.

không nổ những hạt ngô còn sót lại của lần nổ trước.

Hỏi: Tại sao lò vi sóng của tôi nấu không nhanh như trong hướng dẫn?

Đáp: Hãy đọc lại sách hướng dẫn sử dụng một lần nữa xem bạn đã theo đúng chỉ dẫn chưa.

Đôi khi những chỉ dẫn trong sách chỉ là gợi ý, những gợi ý này chủ yếu để tránh nấu thức ăn quá chín.

Với những thức ăn có trọng lượng, hình dạng, kích thước khác nhau đòi hỏi thời gian nấu khác nhau, bạn nên thường xuyên quan sát và ném thử trong khi nấu

Chú ý

lò phải được nối tiếp đất.

Màu sắc của dây điện chính được đánh dấu theo mẫu như sau:

Xanh da trời:

dây nguội;

Nâu:


Dây lửa;

Sọc xanh & vàng:

dây tiếp đất.

Ngay cả khi màu sắc của dây chính không đúng theo mẫu được đánh dấu trên các chân của phích cắm thì khi đấu vào nguồn điện bạn hãy tuân thủ theo quy tắc sau:

Dây màu xanh da trời phải được đấu vào cực có đánh dấu "N" hay có màu đen.

Dây màu nâu phải được nối vào cực có đánh dấu "L" hay có màu đỏ 

Dây sọc màu vàng-xanh hoặc màu xanh lá cây phải được nối vào cực có đánh dấu "E" hay có dấu

Nếu phích cắm bị hỏng, bạn hãy mời nhân viên của hãng hoặc chuyên viên kỹ thuật có chuyên môn đến xử lý để tránh mọi nguy hiểm có thể xảy ra.

Thông số kỹ thuật

		MD-6653GT
Nguồn điện		220V AC / 50 Hz
Công suất		900 W
Tần số của sóng		2450 MHz
Kích thước lò		541 mm(Rộng) X 310 mm(Cao) X 436 mm(Sâu)
Công suất tiêu thụ	Nấu bằng vi sóng	1250 W
	Nướng	950 W
	Nấu kết hợp	2150 W
	Nướng bánh mì	850 W

