

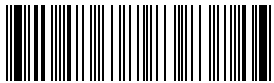


HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

LÒ VI SÓNG KÈM NƯỚNG

Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng

MH6342B



MFL67081919

www.lg.com

Phương pháp phòng ngừa

Cách phòng ngừa để tránh tiếp xúc với năng lượng vi sóng.

Bạn không thể khởi động lò nếu để cửa mở do cơ chế khóa an toàn trong cửa máy. Cơ chế này sẽ tự động ngắt hết các chế độ nấu nếu cửa lò còn mở để tránh thoát sóng vi ba có hại tới người sử dụng.

Tuyệt đối không tự ý điều chỉnh cơ chế khóa an toàn này.

Không để vật gì giữa mặt trước và cửa lò. Không để thức ăn hoặc bụi bẩn bám vào khe cửa.

Không khởi động lò nếu thấy lò hỏng. Đặc biệt chú ý đóng cửa lò đúng cách và đảm bảo không có gì gây hỏng cho cửa lò (vành), bản lề và chốt (vỡ hoặc thiếu), các gioăng giúp đóng kín và bề mặt cửa chúng.

Bạn không nên tự điều chỉnh hoặc sửa chữa máy nếu không có đủ chuyên môn.

Cảnh báo

Hãy đảm bảo về thời gian nấu được đặt hợp lý, tránh việc để thời gian quá dài có thể khiến thực phẩm bị cháy, sẽ gây hại cho lò của bạn.

Khi làm nóng các loại dung dịch, ví dụ: canh, súp và đồ uống trong lò, hiện tượng trào có thể xảy ra kể cả khi ta không quan sát thấy bong bóng. Điều này dẫn đến việc các dung dịch khi sôi có thể trào ra khỏi đồ chứa. Để tránh việc này hãy làm theo các bước sau:

1. Tránh dùng các vật đựng có bề mặt thẳng đứng và cổ hẹp.
2. Không để quá nhiệt.
3. Khuấy đều dung dịch trước và khi được nửa thời gian đặt vật đựng vào trong lò.
4. Sau khi gia nhiệt, để vật đựng tiếp tục trong lò một thời gian ngắn, khuấy hoặc lắc chúng. (đặc biệt với đồ ăn trẻ con) nên cẩn trọng kiểm tra lại nhiệt độ trước khi sử dụng để tránh bị bỏng. Cẩn thận khi cầm chúng.

Cảnh báo

Luôn để thực phẩm đứng sau khi nấu chín và kiểm tra nhiệt độ trước khi dùng. Đặc biệt với đồ ăn trẻ em.

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 viba phát tán trong không gian và biến mất mà không để lại ảnh hưởng gì. Còn trong lò vi sóng người ta sử dụng ống Magnetron, ống này sẽ sử dụng điện năng để tạo ra năng lượng vi sóng.

Sóng vi ba được phát qua các phần hở bên trong lò vi sóng. Bên trong lò còn được đặt sẵn 1 bàn xoay, Sóng vi ba không thể đi xuyên qua lớp vỏ kim loại của lò, nhưng nó có thể đi qua các chất liệu thủy tinh, sứ, giấy và những vật liệu đủ tiêu chuẩn sử dụng trong lò vi sóng.

Các đồ đựng thức ăn không bị đun nóng trực tiếp bởi sóng viba, chúng chỉ bị làm nóng bởi nhiệt độ do thức ăn truyền qua.

Thiết bị an toàn

Lò vi sóng là một thiết bị an toàn nhất trong số các thiết bị điện gia dụng Với hệ thống khóa an toàn lắp chìm trong cửa, lò vi sóng sẽ không hoạt động một khi cửa lò còn mở Năng lượng sóng viba 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.

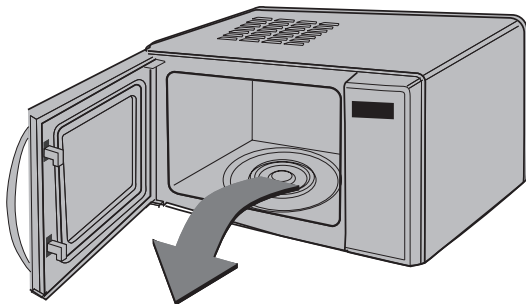
Phương pháp phòng ngừa _____	2
Nội dung _____	3
Tháo bao bì & lắp đặt _____	4~5
Cài đặt đồng hồ trên lò _____	6
Khóa trẻ em _____	7
Công suất nấu _____	8
Mức năng lượng vi sóng _____	9
Hai giai đoạn nấu thực phẩm _____	10
Khởi động nhanh _____	11
Nướng _____	12
Nấu kép hợp _____	13
Món ăn Việt Nam _____	14-16
Nấu tự động _____	17-18
Rã đông & Nướng _____	19-20
Rã đông tự động _____	21-22
Rã đông nhanh _____	23-24
Tiết kiệm năng lượng _____	25
Ước chừng quá trình nấu _____	26
Giữ mùi vị _____	27
Các chỉ dẫn an toàn quan trọng _____	28~29
Những dụng cụ thích hợp với lò vi sóng _____	30
Đặc tính thực phẩm & Quá trình nấu nướng bằng lò vi sóng... _____	31-32
Câu hỏi & Trả lời _____	33
Thông tin hệ thống dây điện/ Thông số kỹ thuật _____	34

Tháo bao bì & lắp đặt

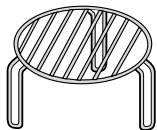
Bằng cách theo các bước cơ bản trong 2 trang hướng dẫn này, bạn có thể nhanh chóng kiểm tra xem lò đã được khởi động đúng cách chưa. Hãy chú ý tới nơi lắp đặt lò vi sóng. Khi tháo bao bì hãy đảm bảo rằng bạn đã tháo rời tất cả các phụ kiện đi kèm. Kiểm tra lò xem có bị hư hỏng gì không sau quá trình vận chuyển.

1

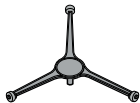
Tháo bao bì rồi đặt lò trên một mặt phẳng.



Đĩa thủy tinh



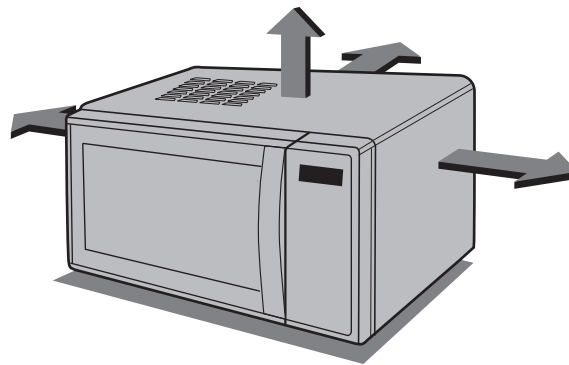
Giá nướng



Chân xoay

2

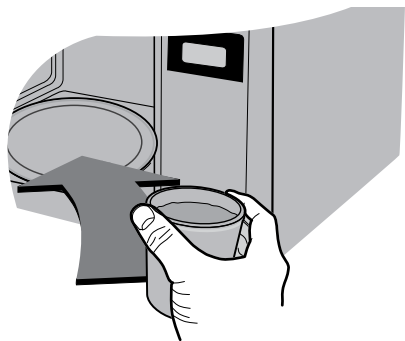
Đặt lò tại độ cao bạn muốn, cách sàn tối thiểu 85cm nhưng đảm bảo ít nhất 30cm cách trần và 10cm ở cạnh để thoát khí. Các mặt lò phải được giữ sạch tạo độ thoáng cho việc thoát hơi. Mặt trước lò để tối thiểu 8cm từ mép bàn để tránh bị lật nhào. Chỗ thoát hơi nằm ở mặt trên lò. Không để vật gì cản trở lên đó.



Không nên sử dụng thiết bị này với mục đích thương mại

3 Cắm phích điện vào ổ cắm chuẩn dùng cho điện gia đình. Đảm bảo rằng chỉ duy nhất lò vi sóng là thiết bị điện kết nối với ổ cắm đó. **Nếu không khởi động đúng cách, hãy rút phích cắm ra rồi cắm lại vào.**

5 Đổ đầy vật đựng đủ tiêu chuẩn dùng trong lò vi sóng khoảng 300 ml nước. Đặt lên **BÀN XOAY** rồi đóng lò lại, nếu bạn còn nghi ngờ về vật dụng, hãy xem trang 30.



6 Nhấn nút **KHỞI ĐỘNG** một lần để cài đặt gia nhiệt trong 30 giây.



7 **MÀN HÌNH** sẽ đếm ngược từ 30 giây. Khi đếm tới 0, âm báo **BÍP** sẽ phát ra. Bạn có thể mở lò và kiểm tra nhiệt độ nước. Nếu nước ấm lên có nghĩa là lò hoạt động tốt. **Cẩn thận khi lấy vật đựng ra vì nó có thể đang còn nóng.**



Lò vi sóng của bạn đã được lắp đặt xong

Cài đặt đồng hồ trên lò

Bạn có thể cài đặt đồng hồ đếm hoặc theo 12 giờ hoặc theo 24 giờ. Trong ví dụ dưới đây, bạn sẽ được chỉ dẫn cách cài đặt 14:35 theo dạng 24 giờ. Đảm bảo rằng bạn đã tháo bỏ hết các phần bao gói lò vi sóng.



Khi lò được cắm điện vào lần đầu tiên hoặc sau khi bị cắt điện, màn hình sẽ hiển thị "24H". Bạn sẽ phải cài đặt lại đồng hồ.

Trường hợp đồng hồ hiển thị ký hiệu lạ, hãy rút phích điện rồi cắm lại, sau đó cài đặt lại thời gian.

Đảm bảo rằng bạn đã lắp đặt lò đúng cách theo nhu chỉ dẫn trong cuốn sách này.

Cắm phích điện lần đầu.

"24H" sẽ xuất hiện trên màn hình,

(Nếu bạn muốn sử dụng lựa chọn khác, ấn **GIỮ MÙI VỊ (ĐỒNG HỒ)**),

Nếu bạn muốn đổi lựa chọn khác sau khi cài đặt đồng hồ

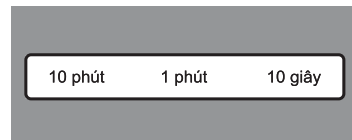
bạn phải tháo phích ra rồi cắm lại.



Nhấn **10 PHÚT** 15 lần.

Nhấn **1 PHÚT** 3 lần.

Nhấn **10 GIÂY** 5 lần.



GIỮ MÙI VỊ (ĐỒNG HỒ) bắt đầu đếm.

Đồng hồ bắt đầu đếm.



Khóa trẻ em



Lò vi sóng được bổ sung đặc tính này nhằm để phòng những tai nạn xảy ra với trẻ nhỏ. Một khi chế độ khóa trẻ em được thiết lập, bạn sẽ không thể sử dụng bất cứ chức năng nào của lò cho việc nấu nướng.

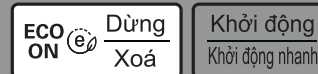
Tuy nhiên trẻ vẫn có thể mở được cửa lò.

Nhấn nút **DỪNG / XOÁ**.



Nhấn nút **DỪNG / XOÁ** tới khi chữ "**L**" xuất hiện trên màn hình và có âm báo.
Chế độ **KHÓA TRẺ EM** đã được thiết lập.

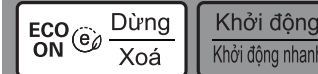
Thời gian sẽ hiện thị trên màn hình nếu bạn cài đặt đồng hồ.



"**L**" được duy trì trên màn hình để báo cho bạn biết rằng chế độ **KHÓA TRẺ EM** đang đặt.



Để hủy nhấn và giữ nút **DỪNG / XOÁ** tới khi chữ "**L**" biến mất. Bạn sẽ nghe thấy âm báo Bíp khi nhả nút.



Công suất nấu

Trong ví dụ dưới đây, bạn sẽ được chỉ dẫn cách nấu thực phẩm trong vòng 5 phút 30 giây với 80% công suất lò vi sóng sẽ được dùng.




Lò của bạn có 5 lựa chọn cài đặt công suất vi sóng.

Công suất	%	Công suất điện
Cao	100 %	800 W
Cao vừa	80 %	640 W
Trung bình	60 %	480 W
RÃ đông Trung bình thấp	40 %	320 W
Thấp	20 %	160 W

Đảm bảo rằng bạn đã cài đặt đúng cách lò vi sóng theo hướng dẫn trong đầu quyển sách này.

Nhấn **DỪNG / XÓA**.

ECO ON  Dừng / Xóa

Khởi động / Khởi động nhanh

Nhấn nút **VI SÓNG 2** lần để lựa chọn "640" xuất hiện trên màn hình.

Vi sóng | Nướng | Nấu nướng kết hợp

Nhấn **1 PHÚT 5** lần.
Nhấn **10 GIÂY 3** lần.

10 phút | 1 phút | 10 giây

Nhấn **KHỞI ĐỘNG**.

ECO ON  Dừng / Xóa

Khởi động / Khởi động nhanh

Lò vi sóng của bạn được trang bị 5 mức năng lượng khác nhau để thỏa mãn tính linh động trong việc nấu nướng. Bảng dưới đây bao gồm các ví dụ về món ăn và kiểu mức năng lượng phù hợp để bạn tham khảo.

Mức năng lượng vi sóng

Mức năng lượng vi sóng	Sử dụng	Mức năng lượng vi sóng(%)	Công suất điện
CAO	<ul style="list-style-type: none"> * Nước sôi * Bò bằm * Gia cầm, cá, rau * Nấu mềm thịt 	100%	800W
CAO VỪA	<ul style="list-style-type: none"> * Hâm nóng toàn bộ * Thịt và gia cầm nướng * Nấu nầm cùng các tôm, cua và nhuyễn thể có vỏ * Nấu thực phẩm chứa phô mai và trứng 	80%	640W
TRUNG BÌNH	<ul style="list-style-type: none"> * Nướng các loại bánh * Chuẩn bị trứng * Làm món trứng sữa * Chuẩn bị gạo, súp 	60%	480W
RÃ ĐÔNG/ TRUNG BÌNH THẤP	<ul style="list-style-type: none"> * Rã đông toàn bộ * Làm chảy bơ và chocolate * Nấu mềm thịt 	40%	320W
THẤP	<ul style="list-style-type: none"> * Làm mềm bơ và phomat * Làm xốp kem * Tăng sinh nấm men 	20%	160W



Hai giai đoạn nấu thực phẩm

Trong ví dụ sau, bạn sẽ được hướng dẫn để nấu một vài loại món ăn với 2 giai đoạn. Giai đoạn 1 nấu trong 11 phút với mức CAO, giai đoạn 2 là 35 phút với mức 320.



Trong 2 giai đoạn, có thể mở cửa lò để kiểm tra độ chín của thực phẩm. Đóng cửa lò rồi nhấn **KHỞI ĐỘNG** để quá trình nấu tiếp tục.

Vào cuối giai đoạn 1, sau âm báo bíp rồi bắt đầu giai đoạn 2.

Nhấn nút **DỪNG/ XÓA** 2 lần để hủy chương trình.

Nhấn **DỪNG / XOÁ**.

Cài đặt mức năng lượng và thời gian nấu cho **giai đoạn 1**.

Nhấn **VI SÓNG** 1 lần để chọn mức năng lượng CAO.

Nhấn **10 PHÚT** 1 lần.

Nhấn **1 PHÚT** 1 lần.

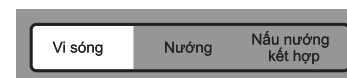
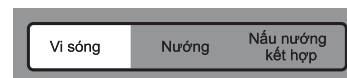
Cài đặt mức năng lượng và thời gian nấu cho **giai đoạn 2**.

Nhấn **VI SÓNG** 4 lần để chọn mức năng lượng 320.

Nhấn **10 PHÚT** 3 lần.

Nhấn **1 PHÚT** 5 lần.

Nhấn **KHỞI ĐỘNG**.



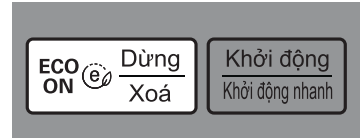
Trong ví dụ sau, bạn sẽ được chỉ dẫn cách cài đặt chỉ 2 phút nấu với công suất CAO.

Khởi động nhanh



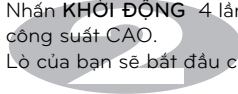
Đặc tính này cho phép bạn cài đặt 30 giây với công suất CAO chỉ với việc nhấn nút **KHỞI ĐỘNG**.

Nhấn **DỪNG / XOÁ**.

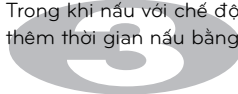


Nhấn **KHỞI ĐỘNG** 4 lần để lựa chọn 2 phút nấu với công suất CAO.

Lò của bạn sẽ bắt đầu chạy trước khi bạn ấn xong 4 lần.



Trong khi nấu với chế độ **KHỞI ĐỘNG NHANH**, bạn có thể gia tăng thêm thời gian nấu bằng cách. ấn lại nút **KHỞI ĐỘNG**.

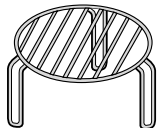


Nướng


Trong ví dụ dưới đây, bạn sẽ được chỉ dẫn cách nướng một số món trong 12 phút 30 giây.



Đặc tính này cho phép bạn có thể caramen hóa hoặc làm màu hóa thực phẩm nhanh chóng.



Nhấn **DỪNG / XOÁ**.

ECO ON  Dừng / Xoá

Khởi động / Khởi động nhanh

Nhấn **NUỐNG**.

Vì sóng Nướng Nấu nướng kết hợp

Cài đặt thời gian nấu.

Nhấn **10 PHÚT** 1 lần.

Nhấn **1 PHÚT** 2 lần.

Nhấn **10 GIÂY** 3 lần.

10 phút 1 phút 10 giây

Nhấn **KHỞI ĐỘNG**.

ECO ON  Dừng / Xoá

Khởi động / Khởi động nhanh

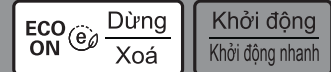
Trong ví dụ dưới đây, bạn sẽ thấy cách sử dụng chế độ nấu kết hợp Co-3 trong 25 phút.

Nấu kết hợp

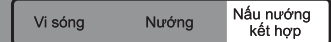


Lò vi sóng còn có chức năng nấu kết hợp, giúp bạn có thể nấu thực phẩm cả bằng **hiệt**. lần **vi ba** cùng lúc hoặc có chọn lựa. Nhìn chung điều này tương ứng với việc giảm thời gian nấu. Phần **hiệt** sẽ làm vàng giòn bề mặt món ăn trong khi năng lượng **vi ba** sẽ làm chín thức ăn từ bên trong. Hơn nữa, việc gia nhiệt trước cho lò sẽ không còn cần thiết.

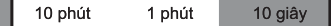
Nhấn **DỪNG / XOÁ**.



Nhấn **NẤU NƯỚNG KẾT HỢP 3** lần.
"Co-3" sẽ hiển thị trên màn hình.

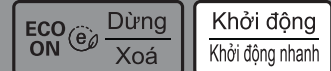


Cài đặt thời gian nấu.
Nhấn **10 PHÚT** 2 lần.
Nhấn **1 PHÚT** 5 lần.



Nhấn **KHỞI ĐỘNG**.

Hãy cẩn thận khi lấy đồ ăn ra vì vật đựng còn nóng!



Chế độ nấu kết hợp

Phân loại(%)	Công suất vi sóng (%)	Công suất nhiệt (%)
Co-1	20	80
Co-2	40	60
Co-3	60	40

Món ăn Việt Nam

Trong ví dụ dưới đây, bạn sẽ được hướng dẫn cách nấu 0.3kg cánh gà nướng mật ong.



Thực đơn Việt đã được lập trình Tính năng này cho phép bạn có thể nấu hầu hết các món ăn yêu thích bằng cách chọn loại thực phẩm và cân nặng của chúng.

Nhấn **DỪNG / XÓA**.

ECO
ON



Dừng
Xóa

Khởi động
Khởi động nhanh

Nhấn **MÓN ĂN VIỆT NAM** 3 lần để lựa chọn chế độ dành cho cánh gà nướng mật ong.

Chỉ thị tiếp theo sẽ được hiển thị " Ar-3 ".

Món ăn Việt Nam



1. Ngao nướng mỡ hành
2. Bánh mì nướng bơ tỏi
3. Cánh gà nướng mật ong
4. Cá thu nướng
5. Bánh táo
6. Chân gà nướng
7. Bắp bò nướng
8. Cá trê nướng
9. Thịt gà xiên nướng
10. Thân bò xiên nướng

Nhấn **TĂNG (+)** 2 lần để nhập vào 0.3 kg.

Giữ mùi vị |

Rã đông
nhanh



- +

Nhấn **KHỞI ĐỘNG**.

ECO
ON



Dừng
Xóa

Khởi động
Khởi động nhanh

Phân loại	Khối lượng định mức	Vật dụng	Thức ăn
Ngao nướng mỡ hành (Ar-1)	0.2-0.5kg	Giá và đĩa chuyên dùng trong lò vi sóng	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rửa sạch hào 2. Trộn đều hành, bôi băm nhỏ và ớt bột; để sang bên 3. Xếp hào vào khay, để lên ngăn cao nhất của lò 4. Chọn thực đơn và bắt đầu. 5. Khi có âm báo, lấy hào ra 6. Dùng dao chọc vào rìa, tách dần vỏ chúng ra 7. Rưới hỗn hợp hành tỏi ớt lên trên hào 8. Bỏ lại vào trong lò rồi ấn bắt đầu.
Bánh mì nướng bơ tỏi (Ar-2)	1ea	Giá	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cắt khối bánh ngang nửa, quét một lớp bơ vào mỗi mặt cắt 2. Rắc tỏi lên trên rồi quét thêm một lớp bơ mỏng 3. Rắc muối và hạt tiêu. 4. Để vào giá trên cùng với các mặt cắt được lật ngửa lên trên 5. Chọn thực đơn rồi ấn khởi động
Cánh gà nướng mật ong (Ar-3)	0.2-0.6kg	Giá và đĩa chuyên dùng trong lò vi sóng	<ol style="list-style-type: none"> 1. Trộn tất cả các thành phần trừ cánh gà rồi đổ hỗn hợp đó lên trên phần cánh 2. Bọc lại và để vào tủ lạnh ít nhất là một giờ 3. Để các phần cánh vào khay, đặt trên giá cao nhất của lò 4. Chọn thực đơn rồi bắt đầu 5. Khi nghe âm báo, lật cánh gà ngược lại 6. Ấn khởi động
Cá thu nướng (Ar-4)	1-3ea	Giá và đĩa chuyên dùng trong lò vi sóng	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rửa sạch 2. Bôi dầu và hạt tiêu lên mặt cá 3. Để vào khay 4. Đặt vào trong giá trên cùng của lò. 5. Chọn thực đơn rồi bắt đầu 6. Khi có âm báo, lật ngược cá lại rồi rải pho mát lên trên 7. Ấn bắt đầu
Bánh táo (Ar-5)	1ea	Giá và đĩa chuyên dùng trong lò vi sóng	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sàng bột vào một cái bát; nhào trong bơ 2. Thêm lòng đỏ trứng gà, nước táo và vừa đủ nước để làm cho các thành phần kết dính với nhau 3. Nhào nhẹ nhàng trên bề mặt được rắc bột tới khi thật mịn, bọc lại rồi ủ trong tủ lạnh 30 phút. 4. Lăn thành từng bánh 5. Nếu thời tiết nóng và khó làm bánh, hãy lăn bánh giữa hai miếng nhựa không thấm mỡ hoặc giấy nướng. 6. Đặt bánh vào khay, đẩy nhẹ sang thành; không kéo dài bánh nếu không khi nướng sẽ bị teo lại 7. Lấy đĩa chọc xuống đáy để tránh bột bị phồng lên 8. Phết mứt táo lên trên rồi đặt táo dọc hai bên 9. Để khay vào giá trên cùng 10. Chọn thực đơn rồi nhấn bắt đầu

Phân loại	Khối lượng định mức	Vật dụng	Thức ăn
Chân gà nướng (Ar-6)	2-6ea	Giá và đĩa chuyên dùng trong lò vi sóng	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hoi khía đùi gà để gia vị có thể thấm tốt hơn 2. Trộn đều hành, mật ong, hạt tiêu, muối, nước tương, bột gà rồi khuấy kỹ 3. Xếp đùi gà trên khay, đặt vào tầng trên cùng của lò 4. Chọn thực đơn rồi bắt đầu 5. Khi âm báo bật, trở mặt thịt và rải một chút pho mát lên trên 6. Ấn bắt đầu
Bắp bò nướng (Ar-7)	0.2-0.5kg	Giá và đĩa chuyên dùng trong lò vi sóng	<ol style="list-style-type: none"> 1. Trộn đều các thành phần gia vị và thịt 2. Bọc lại rồi để trong tủ lạnh trong khoảng một tiếng 3. Lấy thịt ra rồi xâu vào xiên 4. Đặt các xiên lên khay rồi để vào giá trên cùng của lò 5. Chọn thực đơn rồi ấn bắt đầu 6. Khi có âm báo, trở mặt thịt 7. Ấn nút bắt đầu
Cá trê nướng (Ar-8)	1~2ea	Giá và đĩa chuyên dùng trong lò vi sóng	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rửa sạch cá với muối hoặc dấm loãng 2. Bỏ mang cá 3. Ướp với tiêu, muối, đường, gừng, nước tương, dầu gừng 4. Đặt cá vào khay 5. Để lên giá cao nhất của lò vi sóng 6. Chọn thực đơn và bắt đầu 7. Khi có âm báo, trở mặt cá 8. Ấn bắt đầu 9. Sau khi nấu xong, thưởng thức với gia vị tẩm
Thịt gà xiên nướng (Ar-9)	0.3-0.5kg	Giá và đĩa chuyên dùng trong lò vi sóng	<ol style="list-style-type: none"> 1. Băm nhỏ sả, hẹ tây, ớt và tỏi 2. Trộn đều các gia vị trong một bát lon 3. Bọc lại rồi để trong tủ lạnh khoảng 1 giờ 4. Lấy thịt gà ra khỏi bát gia vị 5. Xâu từng miếng vào xiên 6. Để các xiên thịt vào khay rồi đặt lên giá trên cùng của lò vi sóng 7. Chọn thực đơn rồi bắt đầu 8. Khi nghe thấy âm báo trở mặt thịt 9. Ấn lại nút bắt đầu
Thăn bò xiên nướng (Ar-10)	0.3-0.5kg	Giá và đĩa chuyên dùng trong lò vi sóng	<ol style="list-style-type: none"> 1. Trộn đều các gia vị vào các miếng thịt lườn 2. Bọc lại rồi để trong tủ lạnh khoảng 1 giờ 3. Lấy thịt bò ra khỏi hỗn hợp gia vị rồi xâu vào từng xiên 4. Đặt các xiên trên khay rồi để vào giá cao của lò 5. Chọn thực đơn rồi ấn bắt đầu 6. Khi có âm báo, trở mặt thịt 7. Nhấn bắt đầu

Trong ví dụ sau, bạn sẽ được chỉ dẫn cách nấu 0.6 kg rau xanh.

Nấu tự động



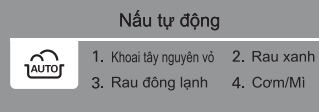
NẤU TỰ ĐỘNG giúp bạn có thể nấu hầu hết các món ăn yêu thích một cách dễ dàng, bằng cách lựa chọn loại thực phẩm và nhập khối lượng của chúng vào máy.

Phân loại	Nhấn NẤU TỰ ĐỘNG
Khoai tây nguyên vỏ	1 nấu
Rau xanh	2 lần
Rau đông lạnh	3 lần
Cơm/Mì	4 lần

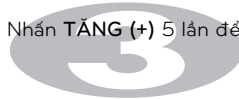
Nhấn **DỪNG / XÓA**.



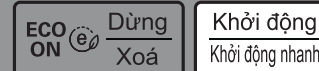
Nhấn **NẤU TỰ ĐỘNG** 2 lần để lựa chọn chế độ cho rau xanh.



Nhấn **TĂNG (+)** 5 lần để nhập khối lượng 0.6 kg.



Nhấn **KHỞI ĐỘNG**.



Nhóm thực phẩm	Nhiệt độ	Vật đựng	Khối lượng định mức	Hướng dẫn										
1.Khoai tây nguyên vỏ (Ac-1)	Phòng	Trên đĩa thủy tinh	0.2kg~1.0 kg	Chọn loại khoai kích thước vừa phải 170-220g. Rửa sạch, để khô khoai. Đám thùng củ khoai vài lần bằng đĩa rồi để lên trên đĩa thủy tinh. Đặt khối lượng rồi nhấn bắt đầu. Sau khi nấu xong, lấy khoai ra khỏi lò rồi bao trong giấy bạc khoảng 5 phút.										
2. Rau xanh (Ac-2)	Phòng	Bát chuyên dùng cho lò vi sóng	0.2 kg~0.8 kg	Cho rau vào 1 cái bát chuyên dùng với lò vi sóng. Thêm nước. Đậy nắp. Sau khi nấu, khuấy đều rồi để thêm 2 phút. Thêm lượng nước tùy vào lượng rau. ** 0.2kg - 0.4kg : 2 thìa súp ** 0.5kg - 0.8kg : 4 thìa súp										
3. Rau đông lạnh (Ac-3)	Đông lạnh	Bát chuyên dùng cho lò vi sóng	0.2 kg~0.8 kg	Cho rau vào 1 cái bát chuyên dùng với lò vi sóng. Thêm nước. Đậy nắp. Sau khi nấu, khuấy đều rồi để thêm 2 phút. Thêm lượng nước tùy vào lượng rau. ** 0.2kg - 0.4kg : 2 thìa súp ** 0.5kg - 0.8kg : 4 thìa súp										
4. Cơm/Mì (Ac-4)	Phòng	Bát chuyên dùng cho lò vi sóng	0.1 kg~0.3 kg	Vò sạch gạo. Nước sạch. Cho gạo và nước sôi vào một bát lớn và rộng. <table border="1" data-bbox="794 703 1374 787"> <tbody> <tr> <td>Khối lượng</td> <td>100g</td> <td>200g</td> <td>300g</td> <td>Nắp</td> </tr> <tr> <td>Nước sôi</td> <td>200ml</td> <td>400ml</td> <td>600ml</td> <td>Có/ Góc thông gió</td> </tr> </tbody> </table> <p>** Gạo --- Sau khi nấu xong, đậy nắp khoảng 5 phút hoặc tới khi nước được hấp thụ hoàn toàn</p>	Khối lượng	100g	200g	300g	Nắp	Nước sôi	200ml	400ml	600ml	Có/ Góc thông gió
Khối lượng	100g	200g	300g	Nắp										
Nước sôi	200ml	400ml	600ml	Có/ Góc thông gió										

Trong ví dụ dưới đây bạn sẽ được chỉ dẫn cách làm 0.3kg món " Cá hồi phi lê"

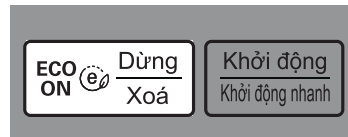
Rã đông & Nướng



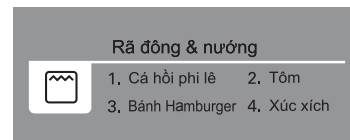
Rã đông & Nướng cho phép bạn nấu hầu hết các món ăn bạn yêu thích một cách dễ dàng bằng cách lựa chọn loại thực phẩm rồi nhập khối lượng thực phẩm yêu cầu.

Phân loại	Nhấn Rã đông & Nướng
Cá hồi phi lê	1 Nấu
Tôm	2 lần
Bánh Hamburger	3 lần
Xúc xích	4 lần

Nhấn **DỪNG / XOÁ.**



Nhấn **RÃ ĐÔNG & NƯỚNG** một lần.



Nhấn **TĂNG (+)** 2 lần để nhập khối lượng 0.3 kg.



Nhấn **KHỞI ĐỘNG.**



Phân loại	Số lượng	Vật dụng	Nhiệt độ	Hướng dẫn
Cá hồi phi lê (dG-1)	0.2-0.6kg	Giá	Đông lạnh	Chọn miếng cá hồi fi-lê khoảng 200g và dày 2.5cm. Làm đông đá nó rồi đặt vào khay. Chọn thực đơn và khối lượng ấn bắt đầu. Sau khi nấu xong, lấy từ lò vi sóng ra và để nguyên
Tôm (dG-2)	0.1-0.2kg		Đông lạnh	1. Làm sạch và rút bỏ đường gân đen trên lưng tôm. Đặt vào khay 2. Khi nghe thấy tiếng beep, lật ngược tôm lại
Bánh Hamburger (dG-3)	1-4 piece		Đông lạnh	Để các miếng thịt trên khay Chọn thực đơn và khối lượng, ấn bắt đầu Sau khi nấu xong, lấy ra khỏi lò và để nguyên vậy
Xúc xích (dG-4)	0.2-0.6kg		Đông lạnh	1. Tháo hết bao bì rồi khía bé mặt. Đặt vào khay 2. Khi nghe thấy âm báo, lật ngược miếng lại

Nhiệt độ và tính chất của các loại thực phẩm khác nhau, vì thế thức ăn nên được kiểm tra trước khi nấu. Bạn hãy chú ý tới các khớp xương lớn trong miếng thịt và gà, một vài loại thực phẩm thì không nên rã đông toàn bộ. Chế độ **BÁNH MÌ** rất phù hợp để làm tan đá những đơn vị thực phẩm nhỏ như dạng cuộn và miếng bé. Do đó cần thêm thời gian chờ để phần lõi thực phẩm cũng tan đá. Trong ví dụ sau, bạn sẽ được chỉ dẫn cách rã đông 1.4kg thịt gia cầm.

Rã đông tự động



Rã đông 1.4 kg thịt gia cầm Lò vi sóng của bạn có 4 chế độ rã đông : **THỊT, THỊT GIA CẦM, CÁ** và **BÁNH MÌ**. Mỗi nhóm rã đông đều được cài đặt mức năng lượng khác nhau. Nhấn liên tiếp nút **RÃ ĐÔNG TỰ ĐỘNG** để chọn chế độ.

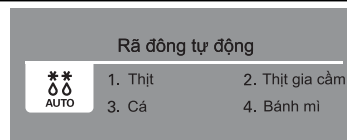
Phân loại	Nhấn Rã Đông
Thịt	1 Nấu
Thịt gia cầm	2 lần
Cá	3 lần
Bánh mì	4 lần

Nhấn **DỪNG / XOÁ**.

Cần thực phẩm mà bạn ước chừng muốn rã đông. Tất nhiên hãy loại bỏ hết các thành phần có chứa kim loại khỏi thực phẩm rồi đặt vào trong lò. Đóng cửa lò.



Nhấn **RÃ ĐÔNG TỰ ĐỘNG 2** lần để lựa chọn chế độ **THỊT GIA CẦM**.



Nhập khối lượng thực phẩm mà bạn ước chừng muốn rã đông vào máy.

Nhấn **TĂNG (+)** 14 lần để nhập khối lượng 1.4 kg.



Nhấn **KHỞI ĐỘNG**.



Trong quá trình này, lò vi sóng sẽ phát ra " Bíp " tại thời điểm mở lò, lật thức ăn và tách để đảm bảo việc rã đông. Lấy ra những phần đã rã đông xong hoặc gỡ hết những vật cản làm chậm quá trình. Sau khi kiểm tra cửa lò đã đóng đúng, nhấn **KHỞI ĐỘNG** để tiếp tục rã.

Lò vi sóng của bạn sẽ không dùng quá trình rã đông lại (thậm chí khi nghe thấy tiếng bíp) tới khi cửa lò được mở.

Hướng dẫn rã đông tự động theo khối lượng

- * Thực phẩm cần rã đông nên được đặt trong vật đựng an toàn khi sử dụng với lò vi sóng và đặt trên một đĩa thủy tinh mở nắp.
- * Nếu cần thiết, hãy bao gói những phần thịt mỏng bằng giấy nhôm để tránh việc chúng bị nóng lên. Chú ý không để giấy nhôm chạm vào thành lò.
- * Tách riêng các loại thực phẩm như thịt băm, xúc xích, thịt xông khói càng sớm càng tốt.
 Khi nghe thấy âm báo bíp, hãy lấy thức ăn ra khỏi lò, trở mặt thức ăn rồi đưa lại vào rã tiếp. Nhấn nút bắt đầu. Sau khi kết thúc quá trình, lấy thức ăn ra bao trong giấy nhôm hoặc giấy bạc rồi để vậy tới khi rã đông hoàn toàn.
 Để rã đông hoàn toàn một tảng thịt lớn hoặc cả con gà, cần để tối thiểu 1 giờ trước khi nấu.

Phân loại	Khối lượng	Giới hạn	Vật đựng
Thịt (dEF-1) Thịt gia cầm (dEF-2) Cá (dEF-3)	0.1~4.0 kg	Đồ sứ (Đĩa phẳng)	Thịt Thịt bò băm, sườn fillet, cubes cho món hầm, thịt lườn, lẩu nướng, thịt mỏng nướng, thịt bò burger, thịt lợn, thịt lợn fillet, thịt cuộn, xúc xích, cốt lết. Trở mặt thịt khi nghe thấy âm báo. Sau khi rã đông, để thêm 5-15 phút. Thịt gia cầm Gà nguyên con, chân, ức gà và ức gà tây Trở mặt thịt khi nghe thấy âm báo Sau khi rã đông, để thêm 20-30 phút. Cá Fillet, Sườn, Cá nguyên con, Hải sản Trở mặt thịt khi nghe thấy âm báo. Sau khi rã đông, để thêm 10-20 phút.
Bánh mì (dEF-4)	0.1~0.5 kg	Giấy ăn hoặc đĩa phẳng	bánh mì đã cắt lát, buns, bánh mì baguette. Tách riêng từng miếng và đặt ở giữa lớp giấy ăn và đĩa phẳng. Trở mặt thức ăn khi nghe thấy âm báo. Sau khi rã đông, để thêm 1-2 phút.

Dùng tính năng này để rã đông 0.5kg thịt băm một cách nhanh chóng. Quá trình này cần thêm thời gian chờ để làm tan đá tới tận lõi khối thịt. Trong ví dụ sau, bạn sẽ được hướng dẫn cách rã đông 0.5kg thịt băm đông lạnh.

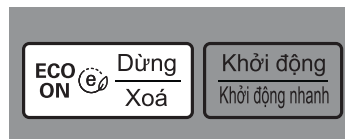
Rã đông nhanh



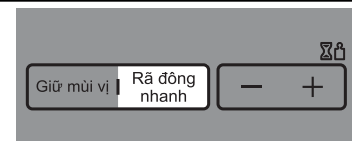
Lò của bạn có chức năng rã đông nhanh (THỊT).

Nhấn **DỪNG / XOÁ**.

Cần khối lượng thịt bạn muốn rã đông. Tất nhiên hãy loại bỏ phần bao gói chứa kim loại rồi đặt thực phẩm vào trong lò. Đóng cửa lò lại.



Nhấn **RẢ ĐÔNG NHANH** để chọn chế độ **THỊT**. Lò sẽ tự động vận hành.



Trong quá trình này, lò vi sóng sẽ phát ra " Bíp " tại thời điểm mở lò, lật thức ăn và tách để đảm bảo việc rã đông. Lấy ra những phần đã rã đông xong hoặc gỡ hết những vật cản làm chậm quá trình. Sau khi kiểm tra cửa lò đã đóng đúng, nhấn **KHỞI ĐỘNG** để tiếp tục rã.

Lò vi sóng của bạn sẽ không dừng quá trình rã đông lại (thậm chí khi nghe thấy tiếng bíp) tới khi cửa lò được mở.

Hướng dẫn rã đông nhanh

Sử dụng chức năng này để rã đông nhanh thịt băm.

Tháo bỏ phần bao gói của thực phẩm. Đặt phần thịt băm vào một đĩa khả dụng trong lò vi sóng. Khi có âm báo bíp hãy lấy thịt ra khỏi lò đảo mặt thịt rồi để trở lại. Nhấn nút Bắt đầu để tiếp tục rã đông. Cuối quá trình, lấy thịt ra những vẫn bao bằng một lớp giấy nhôm khoảng 5-15 phút để làm tan đá hoàn toàn.

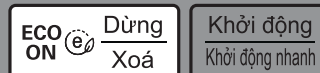
Phân loại	Khối lượng	Vật đựng	Hướng dẫn
Thịt băm	0.5 kg	Đồ sứ (Đĩa phẳng)	Thịt băm Lật mặt thịt khi có âm "bíp". Sau khi rã đông, để thêm 5-15 phút.

Tiết kiệm năng lượng



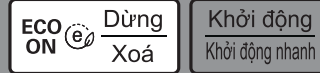
Tính năng này giúp bạn tiết kiệm năng lượng thông qua việc tắt hiển thị khi đang ở trạng thái chờ, hoặc sau 5 phút của mô (đóng), màn hình sẽ tự động tắt.

Nhấn **DỪNG / XOÁ**(ECO ON).



Nhấn **DỪNG / XOÁ**(ECO ON).

Sau 5 phút của lò mổ (đóng), màn hình hiển thị sẽ tắt.



Trong suốt quá trình vận hành ECO ON, nếu bạn nhấn bất kỳ nút nào thì màn hình sẽ hiển thị trở lại.



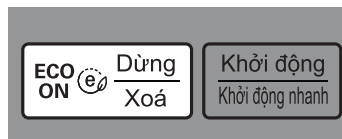
Ước chừng quá trình nấu

Trong ví dụ sau, bạn sẽ được hướng dẫn cách thay đổi chương trình **NẤU TỰ ĐỘNG** để thiết lập thời gian nấu dài hơn hoặc ngắn hơn.



Nếu bạn thấy thực phẩm bị nấu quá hoặc chưa đạt yêu cầu khi sử dụng chương trình **NẤU TỰ ĐỘNG** hoặc **TỰ ĐỘNG GIA NHIỆT**, bạn có thể điều chỉnh lại bằng cách nhấn nút +/- . Khi nấu thực phẩm không đi kèm chức năng tự động, bạn có thể gia giảm thời gian nấu bất cứ lúc nào nhấn nút +/- . Không cần phải dừng quá trình nấu.

Nhấn **DỪNG / XOÁ**.



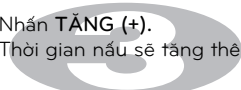
Cài đặt chương trình **NẤU TỰ ĐỘNG**.
(Chọn khối lượng thức ăn.)

Nhấn **KHỞI ĐỘNG**.



Nhấn **TĂNG (+)**.

Thời gian nấu sẽ tăng thêm 10 giây mỗi lần nhấn nút.



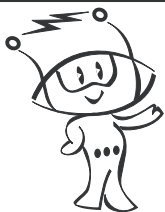
Nhấn **GIẢM (-)**.

Thời gian nấu sẽ giảm đi 10 giây mỗi lần nhấn nút.



Trong ví dụ dưới đây bạn sẽ được chỉ dẫn cách giữ mùi vị thức ăn tối đa 90 phút

Giữ mùi vị



Ấn nút để bắt đầu chức năng này nếu bạn muốn giữ nhiệt độ cho thức ăn.

Thức ăn không theo chương trình TỰ ĐỘNG có thể được giữ mùi vị bằng cách nhấn nút trực tiếp.

Chức năng này chỉ có thể đạt một mức là 90 phút. Nhưng chức năng cũng sẽ dừng lại khi bạn mở cửa lò.

Giữ mùi vị tự chỉnh

Nhấn "GIỮ MÙI VỊ" hai lần

"Ho-H" sẽ xuất hiện trên màn hình.

Nhấn **KHỞI ĐỘNG**.

Khi chức năng giữ mùi vị chạy,

màn hình sẽ hiển thị:

Nhấn "GIỮ MÙI VỊ", thời gian còn lại sẽ xuất hiện trên màn hình.



Sau khi NẤU TỰ ĐỘNG

1. Lò vi sóng sẽ bắt đầu chức năng giữ mùi vị tự động nếu không có chức năng nào khác sau đó.

2. Khi **NẤU TỰ ĐỘNG** đã xong, nhấn "GIỮ MÙI VỊ" một lần để bắt đầu sử dụng chức năng này.

Thời gian	Hiển thị	Làm việc	Dừng
Một lần	HO-L	3 giây	27 giây
Hai lần	HO-H	5 giây	25 giây

Các chỉ dẫn an toàn quan trọng

Cảnh báo








Cảnh báo: hãy đảm bảo về thời gian nấu trong lò vì việc để quá có thể gây cháy và làm hỏng thiết bị.

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 bảo vệ chống thất thoát năng lượng vi sóng). Những việc này chỉ được tiến hành bởi kỹ thuật viên bảo hành có trình độ chuyên môn.
2. Không vận hành lò không tải (khi không có thực phẩm). Tốt nhất là đặt 1 cốc nước khi không sử dụng lò. Nước sẽ thu năng lượng vi sóng một cách an toàn nếu lò bị khởi động ngoài ý muốn.
3. Không dùng lò để sấy đồ (vd: giấy ướt, quần áo, đồ chơi, động vật hoặc các dụng cụ điện...)
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 cho khăn giấy khi nấu nướng.
6. Không sử dụng bát đĩa gỗ, chúng có thể bị quá nóng và cháy xém. Không sử dụng bát đĩa bằng kim loại như vàng hoặc bạc. Luôn nhớ tháo bỏ dây buộc thực phẩm 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 lò 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 khay thủy tinh (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 chảy.
11. Hãy đặt lò cách mép bàn ít nhất 8cm để tránh bị lật nhào.
12. Trước khi cho vào lò hãy gọt hết vỏ của các loại rau củ cần nấu.
13. Không nấu trứng trong vỏ nguyên vì áp lực có thể khiến vỏ trứng bị vỡ.
14. Không rán thức ăn ngập mỡ trong lò vi sóng.
15. Bỏ thực phẩm ra khỏi bao gói nhựa 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. Khi lò có trục trặc hoặc vỏ bị kẹt, bẹp, méo hoặc khi cửa lò, bản lề, chốt hay gioăng cửa bị hỏng, việc sửa chữa phải do kỹ thuật viên bảo hành có trình độ chuyên môn thực hiện.
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, giấy hay một vật liệu nào dễ cháy thì nên thường xuyên kiểm tra để đề 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 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. Khi lò có trục trặc hoặc bộ phận nào đó bị sai hỏng thì không được vận hành lò việc sửa chữa phải do kỹ thuật viên bảo hành có trình độ chuyên môn thực hiện.
22. Kiểm tra dụng cụ sử dụng trong lò phải phù hợp.
23. Không chạm vào cửa lò, bên ngoài, rìa khoang lò, khoang lò, phụ kiện và đĩa trong khi để chế độ nướng, hoặc vận hành nấu tự động. Nếu muốn phải đeo găng tay khi tiếp xúc để tránh bị bỏng.

Các chỉ dẫn an toàn quan trọng

- 24 Chỉ được sử dụng những dụng cụ phù hợp để dùng trong lò vi sóng.
- 25 Chú ý khi làm nóng thức ăn trong đồ đựng bằng nhựa hoặc giấy, tránh bị cháy hoặc đánh lửa.
- 26 Nếu phát hiện thấy khói trong khi nấu, bạn không nên mở cửa lò, hãy lập tức tắt lò hoặc rút điện.
- 27 Làm nóng đồ uống bằng vi sóng có thể dẫn tới hiện tượng sôi trào, vì thế phải chú ý.
- 28 khi cắm đồ đựng tránh bị bỏng Đồ ăn cho trẻ con nên được khuấy và lắc trước khi cho vào lò. Sau khi gia nhiệt xong phải kiểm tra nhiệt độ kỹ trước khi dùng.
- 29 Trứng còn vỏ và trứng luộc chín không được nấu bằng lò vi sóng vì chúng dễ vỡ, kể cả khi quá trình gia nhiệt đã kết thúc.
- 30 Chi tiết về việc vệ sinh vòng đệm, khoang lò và các bộ phận khác.
- 31 Nên vệ sinh lò thường xuyên và lau hết các phần thức ăn thừa còn bám dính.
- 32 Nếu không dễ dẫn tới bề mặt lò nhanh hỏng, có hại và gây nguy hiểm.
- 33 Chỉ sử dụng nhiệt độ được khuyến dùng.
- 34 Nếu các đồ gia nhiệt bên trong lò được cung cấp, trong quá trình nấu sẽ nóng lên. Vì thế cần chú ý tránh chạm vào chúng.
- 35 Thiết bị này khuyến cáo không dùng với trẻ con hoặc người ốm mà không có sự giám sát.
- 36 Lò vi sóng phải được vận hành với cửa mở. Chú ý giữ xa trẻ em.
- 37 Nối nguồn thông qua phích cắm hoặc gián tiếp qua bộ chuyển đổi với các nguyên tắc an toàn khi sử dụng dây điện.

- 38 Không dùng đồ vệ sinh có bề mặt cứng hoặc giẻ kim loại để chùi mặt bàn xoay, vì có thể gây xước và làm vỡ kính.
- 39 Thiết bị này không dành cho người dùng (bao gồm cả trẻ em) có sức khỏe kém hoặc tâm thần hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được giám sát hoặc được hướng dẫn sử dụng bởi người chịu trách nhiệm đảm bảo an toàn cho họ.

-  **Cảnh báo** Nếu cửa hoặc núm cửa bị hư hỏng, lò không được vận hành cho đến khi được sửa chữa bởi một người có kiến thức.
-  **Cảnh báo** Ngoài ra sẽ nguy hiểm cho những người khác khi không đủ kiến thức để sửa máy, hoặc tháo bỏ vỏ máy và tiếp xúc với năng lượng vi sóng.
-  **Cảnh báo** Chất lỏng và những thức ăn khác không được làm nóng trong vật đựng kín, nếu không muốn bị vỡ.
-  **Cảnh báo** 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 sự nguy hiểm nếu sử dụng sai.
-  **Cảnh báo** Những phần tiếp xúc có thể nóng lên trong quá trình vận hành, giữ trẻ nhỏ cách xa khỏi lò.
-  **Cảnh báo** Đảm bảo không để trẻ nhỏ nghịch máy.
-  **Cảnh báo** Không sử dụng thiết bị cùng bộ đếm thời gian ngoài hoặc bộ điều khiển riêng khác.

Những dụng cụ thích hợp với lò vi sóng

Tuyệt đối không đặt vào trong lò các vật dụng bằng kim loại hay các vật có mạ, tráng, trang trí bằng kim loại.

Sóng viba 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 viba, để kiểm tra xem bạn hãy đặt một bát thủy tinh đầy nước bên cạnh. Bật chế độ nấu công suất cao (HIGH) trong 1 phút. Nếu nước trong bát ấm lên trong khi đó vật dụng cần kiểm tra lại không thay đổi nhiệt độ thì vật đó thích hợp với lò vi sóng. Nếu nước không thay đổi nhiệt độ mà vật dụng lại ấm lên chứng tỏ nó hấp thụ sóng viba và không thích hợp để sử dụng trong lò. 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 các đĩa ăn đều thích hợp, bạn hãy xem trong phần hướng dẫn của nhà sản xuất, hoặc tiến hành kiểm tra theo cách trên.

Đĩa 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 có nhiều mỡ (như thịt lợn muối, v.v.) Không nên dùng giấy in màu để tránh màu ngấm vào thực phẩm. 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 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 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 độ phù hợp của chúng.

Đặc tính thực phẩm & Quá trình nấu nướng bằng lò vi sóng

Luôn giám sát quá trình nấu ăn bằng lò vi sóng

Những công thức nấu nướng trong cuốn sách này đã được xây dựng rất cẩn thận, bạn nên nhớ một món ăn ngon hay không còn phụ thuộc vào sự để tâm của chính bạn vào món ăn đó. Luôn theo dõi thực phẩm của bạn trong quá trình nấu. Lò vi sóng này được trang bị một đèn có thể tự động bật khi lò vận hành, giúp bạn có thể dễ dàng quan sát và kiểm tra tiến độ nấu thức ăn. Những hướng dẫn trong công thức để chỉ là những bước đơn giản nhất được khuyến dùng. Nếu thực phẩm có vẻ nấu chưa đạt tiêu chuẩn của bạn, hãy tự điều chỉnh gia giảm theo như bạn nghĩ là hợp lý.

Các yếu tố ảnh hưởng tới thời gian nấu

Rất nhiều yếu tố có thể ảnh hưởng tới lượng thời gian nấu. Nhiệt độ của các thành phần thực phẩm trong công thức khiến cho thời gian nấu có thể khác nhau. Ví dụ, để làm 1 bánh với bơ lạnh, sữa, trứng sẽ tốn nhiều thời gian để nướng hơn là cùng một chiếc bánh với các thành phần như vậy mà được làm tại nhiệt độ phòng. Tất cả các công thức ví dụ nấu ở đây đều đưa ra một khoảng thời gian ước chừng. Nhìn chung, bạn có thể thấy thực phẩm duy trì một trạng thái chưa chín hẳn ở giới hạn thời gian dưới và đôi lúc bạn thậm chí muốn nấu vượt cả giới hạn trên, tùy theo sở thích từng cá nhân. Mục tiêu chính mà quyển sách này hướng tới là đưa ra công thức nấu ưu việt nhất trong khoảng thời gian để ra. Trong khi thực phẩm nấu quá ngưỡng thì không tốt. Ở một vài chỗ, đặc biệt là với các loại bánh gato, món trứng sữa thì bạn nên lấy ra khỏi lò từ khi chúng còn hơi chín. Đây không phải là lỗi, mà khi đó, với lớp giấy nhôm bao quanh, chúng sẽ tiếp tục tự chín nhờ nhiệt bên trong tới độ chín vừa hợp lý. Còn nếu để thực phẩm trong lò tới khi tất cả đều chín hẳn thì bề mặt ngoài dễ bị nấu quá ngưỡng và cháy. Theo cách này, bạn dần dần sẽ làm quen được và tự ước chừng được nấu như thế nào với lò vi sóng để cho kết quả tốt nhất với các loại thực phẩm khác nhau.

Mật độ thức ăn

Với các đồ nhẹ, xốp như các loại bánh ngọt, bánh mì thì thời gian nấu ngắn hơn các đồ nặng, đặc như thịt nướng hoặc thịt hầm. Bạn phải chú ý canh chừng khi nấu các đồ xốp không là bên ngoài thức ăn sẽ dễ bị khô và nứt.

Chiều cao của thức ăn

Phần bên trên của mọi loại thực phẩm cao như thịt, sẽ được nấu nhanh hơn phần bên dưới. Vì thế nên đổi chiều thực phẩm vài lần khi nấu.

Hàm ẩm của thức ăn

Do nhiệt chuyển hóa từ sóng vi ba có xu hướng làm bay hơi ẩm, do đó thức ăn sẽ dần khô như thịt nướng và một số loại rau tươi. Vì thế nên rải một chút nước lên trên thức ăn trước khi nấu hoặc bọc chúng lại để giữ nước.

Hàm lượng xương và chất béo trong thức ăn

Xương và chất béo hấp thụ nhiệt nhanh hơn thịt nên cần chú ý khi nấu loại thức ăn chứa nhiều thành phần này để tránh bị nấu quá nhiệt.

Khối lượng thực phẩm

Số lượng sóng vi ba trong lò của bạn duy trì không đổi bất kể lượng nhiều hay ít thực phẩm bạn nấu. Vì thế, càng nhiều thức ăn trong lò thì thời gian nấu càng lâu. Hãy nhớ giảm thời gian nấu đi ít nhất 1/3 khi giảm một nửa lượng theo công thức.

Hình dạng thức ăn

Sóng vi ba chỉ đâm xuyên 2cm vào thức ăn, nên phần bên trong khối thực phẩm lớn sẽ được nấu nhờ nhiệt chuyển hóa của phần ngoài truyền vào. Chỉ những mặt ngoài của thức ăn nhận năng lượng vi ba, phần còn lại nhờ năng lượng nhiệt. Hình dạng nấu khó nhất là khối vuông dày. Các góc sẽ dễ bị cháy trước khi bên trong thậm chí còn chưa ấm. Hãy xắt thực phẩm thành các miếng tròn hoặc lát để quá trình nấu diễn ra tốt hơn.

Bao bì

Khí có nắp sẽ ngăn hơi và nhiệt làm cho thức ăn nấu nhanh hơn. Dùng một nắp hoặc lớp giấy nhôm (bạc) gấp ở các góc lại để không bị rách ra.

Tạo màu vàng xém

Các loại thịt và gia cầm khi nấu từ 15 phút trở lên sẽ có màu vàng xém nhẹ. Với các loại thức ăn cần nấu nhanh hơn có thể tạo lớp màu này nhờ phết thêm sốt như nước mắm, nước tương hay sốt barbecue. Do chỉ thêm lượng nhỏ sốt vào món ăn nên hương vị theo thực đơn gần như không đổi.

Bọc thực phẩm bằng giấy không thấm mỡ

Giấy không thấm mỡ giúp ngăn bắn mỡ một cách hiệu quả và giúp giữ nhiệt bên trong thức ăn. Nhưng do nó kém hơn là đậy bằng nắp hoặc giấy film nên nó cũng khiến thức ăn bị khô đi.

Sắp xếp và khoảng cách thức ăn

Các loại thực phẩm lẻ như khoai tây, bánh, và trứng sẽ gia nhiệt nhiều hơn nếu đặt trong lò với khoảng cách như nhau, tốt nhất là xếp thành 1 vòng tròn. Không bao giờ được xếp chồng lên nhau.

Đặc tính thực phẩm & Quá trình nấu nướng bằng lò vi sóng

Khuấy

Khuấy là một trong những kỹ thuật nấu quan trọng. Với kiểu nấu ăn truyền thống, thức ăn được khuấy với mục đích để đảo trộn. Các thực phẩm nấu bằng lò vi sóng được khuấy nhằm phân tán dần trải đều nhiệt. Luôn khuấy từ ngoài vào trong vì bên ngoài thức ăn được gia nhiệt trước.

Trở mặt thức ăn

Những loại thực phẩm lớn, cao như sườn, thịt hoặc cá con gà nên được lật vài lần khi nấu. Cũng có thể chặt gà thành nhiều miếng nhỏ hơn trước khi cho vào lò. Đặt những miếng dày hơn bên ngoài. Do sóng vi ba sẽ đâm xuyên phần ngoài thức ăn trước nên hãy đặt những phần thịt dày hơn ra ngoài rìa đĩa xoay. Bằng cách này, chúng nhận được nhiều năng lượng vi sóng hơn và có thể chín.

Bao gói

Bao một số thực phẩm có dạng khối vuông hoặc tam giác bằng lớp giấy bạc hoặc nhôm. Không được dùng quá nhiều và đảm bảo rằng chúng an toàn và không gây phóng điện hồ quang trong lò.

Nâng cao

Với các loại thực phẩm dày và đặc, cần được để cao hơn trong khoang lò để có thể hấp thụ năng lượng từ cả bên dưới và cạnh tốt hơn.

Chọc lỗ

Thực phẩm có vỏ, da hoặc màng rất dễ bị cháy nếu chúng không được chọc lỗ trước khi nấu. Những thực phẩm bao gồm lòng đỏ và lòng trắng trứng, sò, trai và toàn bộ củ quả trái cây.

Kiểm tra trong khi nấu

Với lò vi sóng, việc nấu ăn trở nên rất nhanh chóng, nên cần kiểm tra thực phẩm liên tục. Một vài loại nên để trong lò tới khi quá trình nấu hoàn tất, nhưng hầu hết các loại thực phẩm bao gồm cả thịt và gia cầm, nên lấy ra khi mới hơi chín rồi để một chút thời gian cho tự chín thêm. Nhiệt độ bên trong khối thức ăn tăng khoảng 30 độ C tới 80 độ C trong thời gian này.

Thời gian chờ

Thức ăn thường được để thêm từ 3-10 phút sau khi lấy ra khỏi lò để tự chín thêm. Nên bao gói thức ăn lại để giữ nhiệt trừ phi bạn muốn để chúng khô (một số loại bánh, biscuit). Quá trình này sẽ làm tăng hương vị cho món ăn.

Cách vệ sinh lò

1 Vệ sinh bên trong lò

Thức ăn có thể còn dính vào thành trong khoang lò hoặc giữa các gioăng và cửa lò. Tốt nhất là hãy lau hết với một chiếc giẻ ẩm ngay sau khi nấu. Vụn bánh và thức ăn trào ra sẽ hấp thụ năng lượng viba, làm cho thức ăn lâu chín hơn. Dùng giẻ ẩm lau sạch đặc biệt là phần gioăng cửa, có thể dùng nước xà phòng để vệ sinh, lau dầu mỡ rồi sau đó lau thật khô, không dùng những chất tẩy rửa mạnh, chất ăn mòn hoặc vật thô ráp. Có thể rửa khay thủy tinh trong lò bằng nước rửa chén.

2 Vệ sinh bên ngoài lò

Dùng nước xà phòng lau sạch phía bên ngoài lò, sau đó lau khô bằng giẻ mềm hoặc khăn giấy. Chú ý không để nước lọt vào trong qua khe thông gió. Khi bạn lau bằng điều khiển, nên để mở cửa lò để tránh vô tình ấn nút khởi động. Hãy lau khô lại ngay sau đó bằng khăn giấy. Ấn DỪNG/XÓA sau khi lau.

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

4 Cửa lò và phần gioăng cửa phải luôn được giữ sạch sẽ, có thể dùng nước pha xà phòng để vệ sinh rồi sau đấy để thật khô không dùng những chất tẩy rửa mạnh, chất ăn mòn hoặc vật thô ráp để lau chùi lò.

5 Không sử dụng bất kỳ loại máy vệ sinh bằng hơi nào cả.

Câu hỏi & Trả lời

Q Tại sao đèn trong lò không sáng?

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

Q Sóng vi ba có đi xuyên qua phần kính trước cửa lò không?

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

Q Tại sao có tiếng bíp khi chạm vào miếng đệm trên bảng điều khiển?

A Tiếng bíp báo việc cài đặt đã được hoàn thành đúng cách.

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

A Có, không được bật lò khi lò đang rỗng.

Q Tại sao đôi khi trứng lại nổ lụp bụp?

A Khi bạn rán, ốp la hoặc hấp trứng (mặc dù đã bỏ vỏ), nước 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. Không bao giờ nấu trứng khi còn nguyên vỏ.

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

A 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.

Q Có thể nổ bắp rang bơ trong lò vi sóng được không?

A Được, nếu sử dụng 1 trong 2 cách dưới đây.

1. Bắp rang được đựng trong vật đựng an toàn chuyên dùng với lò vi sóng.
2. Loại bắp rang đóng gói bán sẵn có ghi thời gian và mức năng lượng cần thiết. Hãy làm theo hướng dẫn ghi trên bao bì loại bắp rang đó. Không để quên lò khi bắp đang nổ bên trong.

KHI HẾT THỜI GIẠN KHUYẾN CÁO HÃY TẮT LÒ. VIỆC ĐỂ QUÁ THỜI GIẠN CÓ THỂ DẪN TỚI BẮP RANG SẼ CHÁY VÀ BẮT LỬA.

CHÚ Ý

KHÔNG BAO GIỜ ĐƯỢC DÙNG TÚI NẤU ĐỂ NỔ BẮP RANG VÀ KHÔNG CỐ NỔ NỐT NHỮNG HẠT CÒN SỐT LẠI.

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

A 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, chủ yếu để tránh nấu thức ăn quá chín. Với những thức ăn có trọng lượng, hình dạng và kích thước khác nhau đòi hỏi thời gian nấu khác nhau, bạn nên thường xuyên quan sát và nếm thử trong khi nấu và tự mình điều chỉnh như khi bạn nấu ăn thông thường.

Thông tin hệ thống dây điện/ Thông số kỹ thuật

Cảnh báo

Thiết bị phải được nối đất

Các dây dẫn điện có màu phù hợp với các mã sau đây:

Xanh dương ~ dây trung tính


Nâu ~ dây pha

Xanh lá cây và vàng ~ dây nối đất

Khi màu của các dây điện của thiết bị không tương ứng với màu đánh dấu trên đầu nối thì bạn có thể làm theo như sau:

Dây có màu Xanh dương phải được nối với đầu có ký hiệu N hoặc màu Đen

Dây có màu Nâu phải được nối với đầu có ký hiệu L hoặc màu Đỏ

Dây có màu Xanh lá cây và Vàng phải được nối với đầu có ký hiệu E hoặc ký hiệu nối đất .

Nếu dây điện bị hư hỏng, phải được thay thế bởi nhà sản xuất hoặc đại lý, hoặc người có trình độ để tránh nguy hiểm.

Thông số kỹ thuật

	MH6342B
Nguồn điện vào	220 V AC /50 Hz
Nguồn ra	800 W (tiêu chuẩn đánh giá IEC60705)
Tần số sóng vi ba	2450 MHz
Kích thước ngoại vi	485 mm(R) X 280 mm(C) X 385 mm(S)
Công suất Sóng vi ba	1200 Watts
Nướng	1000 Watts
Kết hợp	1200 Watts

<Vietnamese>

Khi muốn thải loại thiết bị

1. Biểu tượng thùng rác có gạch chéo biểu thị sản phẩm theo chuẩn European Directive 2002/96/EC.
2. Phải thải loại riêng, không để lẫn với rác thải sinh hoạt.
3. Điều này giúp ngăn chặn những hệ quả xấu với môi trường.
4. Để biết thêm chi tiết, hãy liên lạc với công ty vệ sinh môi trường hoặc cửa hàng mua sản phẩm.

