

Panasonic®

คู่มือการใช้งาน Hướng dẫn Sử dụng Operating Instructions

เตาอบไมโครเวฟ
Lò Vi Ba
Microwave Oven

ใช้ภายในครัวเรือนเท่านั้น
Chỉ Sử dụng trong Gia đình
Household Use Only



Model No. NN-ST253W

ขอขอบพระคุณที่ซื้อผลิตภัณฑ์พานาโซนิคนี้
โปรดอ่านคำแนะนำต่อไปนี้อย่างละเอียดก่อนการใช้งานผลิตภัณฑ์ และเก็บคู่มือฉบับนี้ไว้ใช้ในอนาคต.

Xin cảm ơn bạn đã mua sản phẩm này của Panasonic.
Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng, và giữ lại tài liệu này để sử dụng về sau.

Thank you for purchasing this Panasonic product.
Please read these instructions carefully before using this product, and save this manual for future use.

Nội dung

Hướng dẫn sử dụng an toàn /	2-3
Lò vi sóng và cách hoạt động	
Lắp đặt và Hướng dẫn chung	4
Hướng dẫn sử dụng Đồ dùng nhà bếp và	5
Dụng cụ nấu ăn	
Sơ đồ tính năng	6
Bảng điều khiển	7
Hướng dẫn chung	8-9
DỤNG CỤ ĐUNG THỰC PHẨM	10-11
Cài đặt Đồng hồ / Hẹn giờ / Khóa an toàn trẻ em	12
Nấu ăn và rã đông bằng Lò vi sóng	13
Rã đông tự động	14
Hướng dẫn rã đông	15
Các chương trình Hâm nóng tự động / Nấu ăn tự động	16-17
Hướng dẫn nấu ăn và hâm nóng	18
Trước khi yêu cầu bảo dưỡng	19
Chăm sóc Lò vi sóng của bạn	20
Thông số kỹ thuật	21

Hướng dẫn sử dụng an toàn

ĐỌC KỸ HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG VÀ GIỮ ĐỂ THAM KHẢO SAU NÀY

Cần thực hiện các biện pháp đảm bảo an toàn khi sử dụng Lò vi sóng để hâm nóng thực phẩm

KIỂM TRA HƯ HỎNG. Chỉ nên sử dụng lò vi sóng nếu đã kiểm tra xác nhận tất cả các điều kiện sau đây:

1. Cửa khít chặt vuông góc và đóng mở dễ dàng.
2. Các bản lề cửa trong tình trạng tốt.
3. Các tấm kim loại của vòng đệm kim loại trên cửa không bị cong vênh hay biến dạng.
4. Vòng đệm cửa không bị thực phẩm bao phủ cũng như không có vết cháy lớn.

BIỆN PHÁP ĐẢM BẢO AN TOÀN. Bức xạ vi sóng từ lò vi sóng có thể gây ra tác hại nếu không thực hiện các biện pháp sau đây:

1. Không được can thiệp hoặc tắt các thiết bị khóa liên động trên cửa.
2. Không chọc các vật lạ vào lò, đặc biệt là vật kim loại, xuyên qua lưới tản nhiệt cửa lò khi lò đang hoạt động.
3. Không được đặt các loại nồi, hộp chưa mở hoặc các vật bằng kim loại nặng trong lò.
4. Không được để đồ kim loại, ví dụ như hộp nhôm chứa thức ăn nhanh, tiếp xúc với thành lò.
5. Làm sạch khoang lò, cửa và vòng đệm bằng nước pha chất tẩy rửa nhẹ định kỳ. Không được sử dụng bất cứ loại chất tẩy rửa gây ăn mòn nào có thể làm xước hoặc cọ rửa các bề mặt xung quanh cửa.
6. Luôn sử dụng lò kèm các khay hoặc đồ nấu được nhà sản xuất khuyến cáo.
7. Đối với cửa dùng bản lề theo phương ngang, không được để các vật nặng như hộp đựng thức ăn tựa lên cánh cửa trong khi nó đang mở.
8. Không đặt các hộp chứa bịt kín vào trong lò vi sóng. Bình sữa trẻ em dùng nắp vận hoặc nút có thể được coi là hộp chứa bịt kín.
9. Thiết bị này không dành cho người dùng bị suy giảm về sức khỏe, khả năng giác quan hoặc tâm thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức (bao gồm cả trẻ em), trừ khi họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị bởi người chịu trách nhiệm đối với sự an toàn của họ.
10. Trẻ nhỏ cần được giám sát để đảm bảo rằng trẻ không đùa nghịch với thiết bị này.

Hướng dẫn quan trọng

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

1. Đọc tất cả các hướng dẫn trước khi sử dụng lò vi sóng.
2. Sử dụng lò vi sóng này chỉ cho mục đích sử dụng của nó như được mô tả trong sách hướng dẫn này.
3. Như với bất cứ thiết bị nào khác, cần phải giám sát chặt chẽ khi trẻ em sử dụng.
4. Không được vận hành lò vi sóng này nếu nó không hoạt động bình thường hoặc đã hư hỏng hoặc bị rơi.
5. Để giảm nguy cơ cháy trong khoang lò:
 - (a) Không được nấu thực phẩm quá chín. Cần thận theo dõi lò vi sóng nếu có đặt giấy, nhựa, hoặc vật liệu dễ cháy khác bên trong lò để giúp nấu ăn dễ dàng.
 - (b) Khuyến cáo không dùng các túi gói chứa lửa mì để gia nhiệt. Nếu gia nhiệt, phải giám sát chặt chẽ và làm theo hướng dẫn của nhà sản xuất.
 - (c) Tháo các dây buộc xoắn khỏi túi trước khi đặt túi vào trong lò.
 - (d) Nếu vật liệu bên trong lò bị bắt lửa, hãy giữ cửa lò đóng chặt, tắt lò bằng cầu dao trên tường, hoặc tắt nguồn ở cầu chì hoặc bảng thiết bị ngắt mạch.
 - (e) Không được để lò vi sóng không được giám sát trong khi nấu ăn hoặc hâm nóng.
6. Không cất giữ hoặc sử dụng lò vi sóng ở ngoài trời.
7. Không được nhúng dây hoặc ổ cắm vào trong nước.
8. Giữ dây tránh xa khỏi các bề mặt nóng.
9. Không để dây treo trên cạnh bàn hoặc quầy bếp.
10. Không tháo bảng bên ngoài ra khỏi lò.
11. Lò vi sóng được thiết kế để hâm nóng đồ ăn và đồ uống. Làm khô thức ăn hay quần áo và gia nhiệt các miếng đệm ẩm, dép lê, miếng xốp, vải ẩm và các vật tương tự có thể dẫn đến nguy cơ thương tích, kích lửa hoặc hỏa hoạn.

Hướng dẫn nối đất

Lò vi sóng này phải được nối đất. Trong trường hợp chập mạch điện, nối đất sẽ làm giảm nguy cơ bị điện giật bằng cách cung cấp một dây thoát cho dòng điện. Lò vi sóng này được trang bị một dây điện có dây nối đất với một phích cắm nối đất. Phích cắm phải được cắm vào ổ cắm đã được lắp đặt và tiếp đất đúng quy định. CẢNH BÁO — Sử dụng phích cắm nối đất không đúng cách có thể dẫn đến nguy cơ bị điện giật.

CẢNH BÁO

- Vòng đệm cửa và các khu vực vòng đệm cửa nên được làm sạch bằng vải ẩm. Thiết bị phải được kiểm tra xem có hư hỏng vòng đệm cửa và các khu vực vòng đệm cửa hay không, nếu các khu vực này bị hư hỏng thì không được vận hành thiết bị cho đến khi đã được sửa chữa bởi một kỹ thuật viên bảo trì có trình độ được nhà sản xuất đào tạo.
- Sẽ rất nguy hiểm cho bất cứ ai khác ngoài người có đủ năng lực thực hiện mọi công tác bảo trì hoặc sửa chữa liên quan đến việc tháo nắp đáy bảo vệ chống lại việc tiếp xúc với năng lượng lò vi sóng.
- Nếu dây nguồn bị hư hỏng, nó phải được thay thế bởi nhà sản xuất, đại lý bảo trì của họ hoặc người có trình độ tương đương để tránh gây nguy hiểm.
- Trước khi sử dụng, người dùng nên kiểm tra liệu các đồ dùng có thích hợp để sử dụng trong lò vi sóng hay không.
- Các chất lỏng hoặc thực phẩm khác không được làm nóng trong hộp chứa bịt kín vì chúng có khả năng phát nổ.
- Chỉ cho phép trẻ em sử dụng lò mà không cần giám sát khi đã hướng dẫn đầy đủ để trẻ có thể sử dụng lò một cách an toàn và hiểu được mối nguy hiểm của việc sử dụng không đúng cách.

Lò vi sóng và cách hoạt động

Vi sóng là một dạng sóng vô tuyến tần số cao tương tự như sóng được sử dụng bởi đài phát thanh, bao gồm đài AM, FM và CB. Chúng tương tự như TV là nơi các sóng vô tuyến được chuyển đổi thành hình ảnh trên màn hình. Tuy nhiên, vi sóng lại ngắn hơn rất nhiều so với sóng vô tuyến; chiều dài sóng khoảng mười hai centimet. Điện năng được chuyển hóa thành năng lượng vi sóng nhờ ống magnetron (là trung tâm của lò vi sóng). Từ ống magnetron, năng lượng vi sóng được chuyển đến khoang lò thông qua một miếng nhỏ được phủ nhựa. Vi sóng sẽ được chuyển đổi thành nhiệt trong thực phẩm. Vi sóng xâm nhập từ bên ngoài thực phẩm và đi xuyên qua thực phẩm rồi mất đi một nửa năng lượng của chúng mỗi 2-3 cm. Việc nấu ăn liên tục đến phần giữa sẽ diễn ra nhờ truyền dẫn. Mặc dù máy trợ tim từng bị ảnh hưởng bởi lò vi sóng (cũng như bởi các sóng vô tuyến khác), ngày nay các máy này được che chắn bảo vệ và không bị ảnh hưởng bởi các can nhiễu này. Điều này cho phép những người dùng máy trợ tim có thể an tâm ngồi cạnh đài radio hoặc truyền hình và nấu ăn bằng lò vi sóng. Khi vi sóng tiếp xúc với một chất, có thể xảy ra bất kỳ một hoặc kết hợp của ba điều sau. Chúng có thể là:

1. BỊ PHẢN XẠ
2. BỊ TRUYỀN DẪN
3. BỊ HẤP THỤ

Phản xạ:

Các chất kim loại sẽ PHẢN XẠ năng lượng vi sóng và do không có sự hấp thụ, sẽ không có việc gia nhiệt. Đây là lý do tại sao bên trong lò thường được bọc làm bằng thép không gỉ hoặc thép phủ epoxy. Điều này đảm bảo rằng vi sóng sẽ được lưu giữ bên trong khoang lò và phân bố đều khắp thực phẩm với sự trợ giúp của bàn xoay.

Truyền dẫn:

Các chất như giấy, thủy tinh và nhựa sẽ TRUYỀN năng lượng vi sóng và không bị nóng lên ngoại trừ do thực phẩm. Bởi các chất liệu này không phản xạ hoặc hấp thụ năng lượng vi sóng, chúng là vật liệu lý tưởng cho các hộp chứa dùng nấu trong lò vi sóng.

Hấp thụ:

Thực phẩm có chứa độ ẩm và sẽ HẤP THỤ năng lượng vi sóng, làm cho các phân tử hơi ẩm trong thực phẩm rung động ở tốc độ đáng kinh ngạc (2.450.000.000 lần mỗi giây). Ma sát, được tạo ra bởi rung động này, sẽ tạo ra nhiệt năng được truyền dẫn qua thực phẩm.

Mạch điện

Lò vi sóng của bạn cần được vận hành trên một mạch điện 10 A riêng biệt với các thiết bị khác. Không làm điều này có thể khiến nổ cầu chì bằng điện, và/hoặc nấu thức ăn chậm hơn. Không được lắp cầu chì có giá trị cao hơn vào trong bảng điện.

Lắp đặt và Hướng dẫn chung

Sử dụng tổng quan

- Để duy trì lò vi sóng luôn hoạt động tốt, không được vận hành lò khi đang trống. Nếu không có thức ăn hoặc nước để hấp thụ năng lượng, trong khi năng lượng vi sóng phản xạ liên tục trong lò điều này có thể dẫn đến hư hỏng lò vi sóng hoặc gây phóng điện hồ quang trong khoang lò.
- Nếu thấy có khói, hãy nhấn nút **DỪNG/CÀI ĐẶT LẠI** và vấn đề cửa đóng nhằm dập tắt ngọn lửa. Rút dây nguồn, và/hoặc tắt nguồn ở cầu chì hoặc bảng điều khiển ngắt mạch.
- Không được làm khô quần áo, bao bì hoặc các tài liệu khác trong lò. Chúng có thể bắt lửa.
- Không sử dụng các sản phẩm từ giấy tái chế, trừ khi sản phẩm giấy đó được dán nhãn an toàn khi sử dụng trong lò vi sóng. Các sản phẩm từ giấy tái chế có thể chứa tạp chất gây ra tia lửa và/hoặc cháy khi sử dụng.
- Không sử dụng bao hoặc túi giấy để đưa vào nấu.
- Không đập hoặc gõ vào Bảng điều khiển. Có thể làm hư hỏng các nút điều khiển.
- Có thể cần dùng đến TẮM LỌT NÓI bởi nhiệt từ thức ăn được truyền qua nồi nấu và từ nồi nấu truyền sang bàn xoay thủy tinh. Bàn xoay thủy tinh có thể rất nóng sau khi lấy nồi nấu ra khỏi lò.
- Không lưu giữ vật liệu dễ cháy bên cạnh, trên đỉnh, hoặc bên trong lò. Đồ có thể là nguy cơ gây hỏa hoạn.
- Không nấu thức ăn trực tiếp trên bàn xoay thủy tinh trừ khi được chỉ rõ trong công thức nấu ăn. (Thức ăn phải được đặt trong một dụng cụ nấu ăn phù hợp.)
- KHÔNG** sử dụng lò này để làm nóng các hóa chất hoặc sản phẩm không phải thực phẩm khác. **KHÔNG** vệ sinh lò này bằng bất cứ sản phẩm nào được dán nhãn có chứa hóa chất ăn mòn. **Việc gia nhiệt các hóa chất ăn mòn trong lò có thể gây ra rò rỉ bức xạ vi sóng.**
- Không để lò vi sóng khi không có ai giám sát trong khi hâm nóng hoặc nấu thức ăn trong loại hộp dùng một lần làm bằng nhựa, giấy hoặc vật liệu dễ cháy khác, bởi các loại hộp chứa này có thể bắt cháy nếu quá nóng.
- Không vận hành lò vi sóng bằng phương tiện bộ đếm giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.

Vị trí đặt lò

- Lò phải được đặt trên một bề mặt phẳng, ổn định, cao hơn 85 cm so với sàn nhà. Để vận hành chính xác, lò phải có đủ luồng không khí. **Chừa lại khoảng trống 15 cm trên đỉnh lò, 10 cm ở phía sau và 5 cm ở hai bên. Nếu một bên lò được đặt ngang với tường, phía bên kia hoặc trên cùng phải không bị chặn vướng. Không tháo các chân đệm của lò.**
 - Không chặn các khe thông hơi. Nếu các khe thông hơi bị chặn trong quá trình hoạt động, lò có thể bị quá nóng và hư hỏng. Khi sử dụng bất cứ lớp vải nào bên trên lò, các khe hút khí và xả khí không được bị chặn. Ngoài ra cũng phải chừa đủ không gian phía sau và cả hai bên lò.
 - Không đặt lò gần bề mặt nóng hoặc ẩm ướt như bếp gas, bếp điện hoặc bếp âm, v.v...
 - Không vận hành lò khi độ ẩm trong phòng quá cao.
- Thiết bị là loại đứng độc lập và không được lắp đặt trong ngăn tủ.
- Thiết bị này được thiết kế để sử dụng trong nhà và cho các ứng dụng tương tự như:
 - khu vực nhà bếp trong các cửa hàng, văn phòng và môi trường làm việc khác;
 - nhà ở trang trại;
 - cho khách hàng tại các khách sạn, nhà nghỉ và các môi trường dân cư khác;
 - những nơi như giường ngủ và dùng bữa sáng.

Thực phẩm

- Không sử dụng lò vi sóng để hâm nóng bất cứ chai lọ nào được đóng kín. Áp lực sẽ tích tụ và chai lọ đó có thể phát nổ. Ngoài ra, lò vi sóng này không thể duy trì thực phẩm ở đúng nhiệt độ đóng hộp. Thực phẩm đóng hộp không đúng cách có thể bị hỏng và gây nguy hiểm khi sử dụng.
- Không chiên ngập mỡ trong lò vi sóng.
- Không đun sôi trứng để vỏ hay trứng đã luộc để vỏ (trừ khi đã nêu trong mục Hướng dẫn nấu ăn). Áp lực sẽ tích tụ và trứng sẽ phát nổ.
- Khoai tây, táo, lòng đỏ trứng, cánh gà, bí đỏ nguyên trái và xúc xích là các ví dụ về những loại thực phẩm có da không xốp. Loại thực phẩm này phải được xuyên thủng trước khi nấu, nhằm ngăn ngừa bùng nổ.
- Khi làm nóng các chất lỏng, ví dụ như súp, nước sốt và nước giải khát trong lò vi sóng, có thể xảy ra trường hợp chất lỏng bị làm nóng vượt quá điểm sôi mà không cần hiện tượng sôi bọt. Điều này có thể khiến chất lỏng nóng bị đun sôi quá mức bất ngờ. Để ngăn chặn khả năng này hãy thực hiện theo các bước sau:
 - Tránh sử dụng các đồ chứa thẳng đứng bên hông và có cổ hẹp.
 - Không gây quá nhiệt.
 - Khuấy chất lỏng trước khi đưa đồ chứa vào trong lò và khi được một nửa thời gian nấu.
 - Sau khi làm nóng, hãy để yên trong lò một chốc, khuấy đảo lại trước khi lấy đồ chứa ra.
- KHÔNG ĐƯỢC SỬ DỤNG NHIỆT KẾ ĐO THỊT THÔNG THƯỜNG TRONG LÒ VI SÓNG. Để kiểm tra mức độ nấu của thịt nướng và thịt gia cầm hãy sử dụng loại NHIỆT KẾ DÙNG CHO LÒ VI SÓNG.** Nếu không, có thể sử dụng nhiệt kế đo thịt thông thường sau khi thực phẩm được lấy ra khỏi lò. Nếu nấu chưa chín, hãy bỏ thịt hoặc thịt gia cầm trở vào lò và nấu thêm một vài phút ở mức công suất được khuyến cáo. Điều quan trọng là phải đảm bảo rằng thịt và thịt gia cầm được nấu chín kỹ lưỡng.
- THỜI GIAN NẤU có trong mục Hướng dẫn nấu ăn đều mang tính ƯỚC LƯỢNG.** Các yếu tố có thể ảnh hưởng đến thời gian nấu là mức độ ẩm lượng ẩm ưa thích, nhiệt độ bắt đầu, độ cao, dung tích, kích thước, hình dạng của thực phẩm và đồ dùng được sử dụng. Khi đã trở nên quen thuộc với lò, bạn sẽ có thể điều chỉnh các yếu tố này.
- NẤU GÀN CHÍN TỐT HƠN LÀ NẤU QUÁ CHÍN.** Nếu thức ăn được nấu chưa chín, luôn có thể đưa lại vào lò để nấu thêm nữa. Nếu thức ăn được nấu quá chín, bạn sẽ không thể làm gì được nữa. Luôn bắt đầu với thời gian nấu tối thiểu được khuyến cáo.
- Cần chú ý cẩn thận khi làm bỏng ngô trong lò vi sóng. Nấu trong thời gian tối thiểu theo khuyến cáo của nhà sản xuất. Sử dụng các hướng dẫn phù hợp với công suất của lò vi sóng. **KHÔNG ĐƯỢC** để lò không theo dõi khi bùng bông ngô.
- Khi làm nóng thức ăn trong đồ chứa bằng nhựa hoặc giấy, hãy kiểm tra lò thường xuyên do có khả năng bắt lửa.
- Các thành phần của bình sữa và lọ thực phẩm trẻ em cần được khuấy đảo hoặc lắc và kiểm tra nhiệt độ trước khi dùng trong lò vi sóng để tránh bị bỏng.

Hướng dẫn sử dụng Đồ dùng nhà bếp và Dụng cụ nấu ăn

Điều quan trọng là sử dụng đúng đồ chứa khi nấu bằng lò vi sóng. Nội dung sau đây sẽ giúp bạn lựa chọn đúng.

Sản phẩm bằng giấy và Giấy bọc đông lạnh

Giấy sáp, các loại đĩa, tách, chén bằng giấy và khăn ăn không nên dùng để hâm nóng hoặc nấu thức ăn. Không nên dùng giấy bọc đông lạnh vì nó không chịu nhiệt được và có thể tan chảy. Có thể dùng khăn giấy, giấy không thấm mỡ và giấy nướng một cách an toàn trong thời gian ngắn để bọc hoặc lót.

Đồ thủy tinh, Đồ gốm và Đồ sứ

Đồ nấu nướng bằng thủy tinh kháng nhiệt là các vật dụng phù hợp để sử dụng để nấu trong lò vi sóng. Nhiều vật dụng trong số này hiện có sẵn trong hầu hết các gia đình như: bình thủy tinh, bát trộn, đĩa làm bánh, nồi nấu thịt có nắp đậy, hộp nướng dạng thuẫn, đĩa làm bánh và khuôn làm bánh dạng tròn hoặc vuông. Bạn có thể mua dụng cụ nấu nướng của Pyrex® và Corningware®.

Có thể sử dụng **bộ đồ ăn** để hâm nóng bằng lò vi sóng. Có nhiều thương hiệu bộ đồ ăn an toàn trong lò vi sóng. Kiểm tra thông tin bảo quản để tham khảo cách sử dụng lò vi sóng cho các vật dụng sử dụng thực phẩm để hâm nóng trong lò vi sóng. Nếu bộ đồ ăn tối được dán nhãn ovenproof (an toàn cho lò), có thể sử dụng nó thường xuyên trong lò vi sóng một cách an toàn.

Một số loại đồ thủy tinh và bộ đồ ăn không được khuyến cáo sử dụng trong lò vi sóng. Không được sử dụng các loại đĩa có đường viền kim loại hoặc đồ chứa có các bộ phận kim loại. Không được sử dụng tách hoặc cốc có tay cầm được dán, bởi chúng có thể rơi ra khi làm nóng liên tục. Không được sử dụng các đồ thủy tinh mỏng nhẹ. Mặc dù thủy tinh có thể trong suốt đối với năng lượng vi sóng nhưng nhiệt lượng từ thực phẩm có thể làm thủy tinh nứt vỡ.

Đồ nhựa

Các loại đĩa, ly tách nhựa và một số đồ chứa đông lạnh phải được sử dụng cẩn thận trong lò vi sóng. Chọn hộp chứa bằng nhựa thật cẩn thận, bởi một số hộp chứa bằng nhựa có thể bị mềm, tan chảy và có thể bị cháy sém. Phần lớn các đĩa nhựa, ngay cả những loại được thiết kế để dùng trong lò vi sóng, đều không thích hợp cho việc nấu các thực phẩm có nhiều chất béo hoặc hàm lượng đường cao, hoặc khi thời gian nấu dài. Hầu hết các đĩa nhựa dùng trong lò vi sóng không nên dùng lâu hơn từ 3 đến 5 phút ở mức công suất **Cao**. Những loại đĩa này, mặc dù không phù hợp để nấu kéo dài, cũng có thể thích hợp cho việc rã đông hoặc để sử dụng ở các mức công suất thấp hơn.

Các loại **Túi nấu** được thiết kế để chịu được đun sôi, làm lạnh, hoặc sưởi ấm thông thường đều an toàn đối với lò vi sóng. Chuẩn bị các túi theo hướng dẫn của nhà sản xuất. Khi nấu ăn bằng lò vi sóng, **KHÔNG** sử dụng dây buộc xoắn để đóng túi. Chúng có thể hoạt động như một ăng-ten và gây ra hồ quang điện (tia lửa). **KHÔNG NẤU TRONG TÚI BẢO QUẢN THỰC PHẨM BẰNG NHỰA**.

Tấm bọc nhựa có thể được dùng để che đậy đĩa. Qua thời gian gia nhiệt kéo dài, có thể xảy ra một số biến dạng tấm bọc.

Khi tháo tấm bọc nhựa "bao bọc", cũng như bất cứ nắp thủy tinh nào, hãy cẩn thận tháo nó ra xa khỏi bạn để tránh bị bỏng hơi. Hãy nói lòng đồ nhựa nhưng hãy để món ăn giữ nguyên, được che đậy.

Lọ và chai

Lọ và chai có thể được sử dụng để hâm nóng thức ăn, nếu nắp được lấy ra trước khi cho vào lò vi sóng. Không nên nấu ăn trong các hộp chứa này bởi hầu hết chúng đều không kháng được nhiệt và khi thời gian nóng kéo dài, nhiệt từ thức ăn sẽ gây ra nứt vỡ.

Kim loại

KHÔNG nên sử dụng các dụng cụ nấu hoặc đồ dùng bằng kim loại, hoặc những thứ có đường viền kim loại trong lò vi sóng. Do năng lượng vi sóng được phân xạ bởi kim loại, các loại thực phẩm trong hộp chứa kim loại sẽ được nấu không đều. Ngoài ra còn có khả năng "phóng hồ quang điện". Mặc dù nên tránh dùng dụng cụ nấu ăn bằng kim loại để nấu trong lò vi sóng, một số đồ dùng kim loại có thể hữu ích khi sử dụng đúng cách. Lá nhôm có thể được sử dụng một cách an toàn, nếu tuân thủ các nguyên tắc cụ thể nhằm ngăn ngừa nấu quá chín. Các miếng lá nhôm nhỏ được dùng để bảo vệ các chỗ như cánh gà, đầu mút thịt nướng, hoặc các bộ phận mỏng khác được nấu trước khi phần còn lại của món ăn được hoàn tất. Đảm bảo lá nhôm được gắn chắc chắn và không chạm vào mặt lò, nếu không có thể xảy ra hiện tượng phóng hồ quang điện. **KHÔNG** nên sử dụng các hộp chứa, hoặc bia các-tông hoặc nhựa được lót lá nhôm trong lò vi sóng bởi có thể xảy ra phóng hồ quang điện.

KHÔNG nên sử dụng các dây buộc xoắn bằng kim loại, hay được phủ giấy hoặc nhựa trong lò vi sóng.

Có thể sử dụng các khay ăn tối đông lạnh trong lò vi sóng nếu hộp chứa này không sâu hơn 2 cm và chứa đầy thức ăn. Không thể dùng xiên nướng thịt bằng kim loại trong lò vi sóng bởi có thể xảy ra phóng hồ quang điện. Hiện nay có loại xiên nướng bằng gỗ có thể sử dụng được trong lò vi sóng.

Khuôn vỏ: Các khuôn nướng dạng vỏ sò chỉ được sử dụng tốt nhất trong quá trình hâm nóng và nấu trong một thời gian ngắn.

Hiện có sẵn các loại **nhệt kế** để sử dụng trong lò vi sóng. **KHÔNG ĐƯỢC SỬ DỤNG NHIỆT KẾ LOẠI THANH HOẶC DÙNG CHO THỊT THÔNG THƯỜNG CÓ CHỨA THỦY NGÂN** cho thực phẩm khi nấu trong lò vi sóng.

Đồ rơm, đan lát và gỗ

Các giỏ bằng rơm, đan lát có thể được sử dụng trong lò vi sóng trong thời gian ngắn để làm các loại bánh cuộn hoặc bánh mì. **KHÔNG** nên sử dụng các đồ nấu bằng gỗ lớn, như bát hoặc thớt cắt để hâm nóng kéo dài bởi năng lượng vi sóng có thể làm gỗ trở nên khô và dễ gây.

Sơ đồ tính năng

Bàn xoay thủy tinh

1. Không vận hành lò mà không đặt Vòng lăn và bàn xoay thủy tinh vào đúng chỗ.
2. Chỉ được sử dụng bàn xoay thủy tinh thiết kế đặc biệt cho lò vi sóng này. Không thay thế bằng bàn xoay thủy tinh khác.
3. Không làm sạch bàn xoay thủy tinh khi nó đang còn nóng, hãy để nguội trước khi làm sạch hoặc bỏ vào nước.
4. **Không** nấu trực tiếp trên bàn xoay thủy tinh. Luôn đặt thức ăn trên một cái đĩa an toàn với vi sóng, hoặc trên một bộ giá đỡ đặt trong đĩa an toàn với vi sóng.
5. Không để thực phẩm hoặc đồ dùng bếp trên bàn xoay thủy tinh chạm phải thành lò, làm cho khay ngừng chuyển động, khay sẽ tự động xoay theo hướng ngược lại. Điều này là bình thường.
6. Bàn xoay thủy tinh có thể xoay theo cả hai hướng.

Bảng điều khiển

- Bảng điều khiển được bao phủ bằng màng bảo vệ có thể tháo rời để tránh trầy xước trong quá trình vận chuyển. Các bong bóng nhỏ có thể xuất hiện dưới lớp màng này. Khi điều này xảy ra, hãy tháo bỏ màng thật cẩn thận. (Gợi ý - dán băng dính mặt nạ hoặc băng keo trong vào một góc hờ và kéo nhẹ để tháo ra.)

Khe thông hơi lò

Cửa lò có tấm màng chặn hơi (không được tháo ra)

Khe thông hơi bên trong

Hệ thống khóa cửa an toàn

Khe thông hơi bên trong

Phích cắm nguồn

Dây cắm nguồn

Nút nhả cửa

Nhấn để mở cửa.

Mở cửa lò trong lúc đang nấu sẽ dừng quá trình nấu mà không hủy bỏ chương trình. Lò sẽ tiếp tục nấu ngay sau khi đóng cửa lại và nhấn nút Khởi động.

Hệ thống khóa cửa an toàn

Nắp đáy dẫn sóng

Không được tháo ra. Đây không phải là vật liệu bao bì và phải giữ nguyên.

Vòng lăn

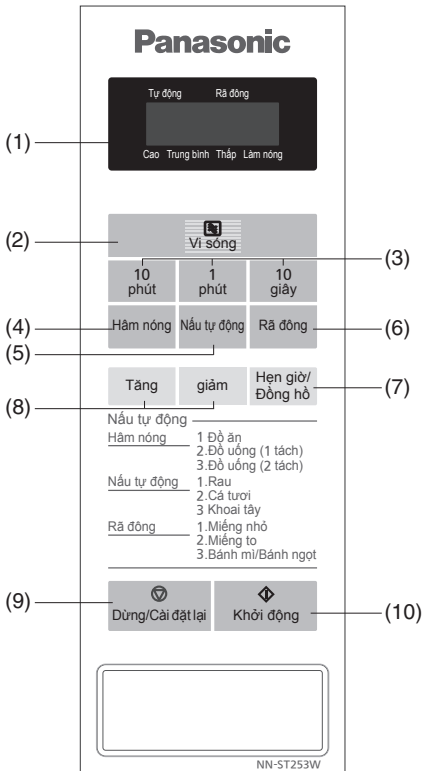
1. Vòng lăn và mặt sàn lò phải được làm sạch thường xuyên để ngăn ngừa tiếng ồn quá mức và làm trầy xước bề mặt đĩa sơn.
2. Vòng lăn phải luôn được sử dụng cùng với bàn xoay thủy tinh để nấu.

Nhãn báo Thận trọng được gắn trên bề mặt bên ngoài.

LƯU Ý:

Hình minh họa ở trên chỉ dành để tham khảo.

Bảng điều khiển



- (1) Cửa sổ hiển thị
- (2) Mức công suất lò vi sóng
- (3) Nút Thời gian
- (4) Chương trình tự động hâm nóng
- (5) Chương trình nấu tự động
- (6) Nút Tự động rã đông
- (7) Nút Hẹn giờ/Đồng hồ
- (8) Nút chọn trọng lượng Thêm, Bớt
- (9) Nút Dừng/Cài đặt lại:

Trước khi nấu:

nhấn một lần sẽ xóa hướng dẫn của bạn.

Trong khi nấu:

nhấn một lần sẽ tạm dừng chương trình nấu. Nhấn thêm sẽ hủy bỏ tất cả các hướng dẫn của bạn và giờ trong ngày sẽ xuất hiện trong màn hình.

- (10) Nút Khởi động

* Lưu ý: Thiết kế bảng điều khiển của bạn có thể khác với bảng được hiển thị (tùy thuộc vào màu sắc), nhưng chức năng vẫn giống nhau.

Hướng dẫn chung

THỜI GIAN CHỜ

Các thực phẩm dày, ví dụ như thịt, khoai tây nguyên vỏ và bánh ngọt, sẽ đòi hỏi thời gian chờ (bên trong hoặc bên ngoài lò) sau khi nấu, cho phép phần chính giữa được nấu chín hoàn toàn bằng nhiệt lượng. Bao bọc thịt và khoai tây nguyên vỏ trong giấy nhôm trong khi chờ. Các miếng thịt sẽ cần khoảng 10-15 phút, khoai tây nguyên vỏ cần 5 phút. Các thực phẩm khác như món ăn nhanh hoặc, rau, cá, v.v... yêu cầu thời gian chờ 2-5 phút. Nếu thực phẩm chưa chín sau thời gian chờ, hãy đưa trở lại lò và nấu thêm. Sau khi rã đông thực phẩm, cũng nên có thêm thời gian chờ.

SỐ LƯỢNG



Số lượng nhỏ sẽ nấu nhanh hơn so với số lượng lớn, ngoài ra các phần ăn nhỏ sẽ hâm nóng nhanh hơn so với phần ăn lớn.

DÀN KHOẢNG CÁCH



Thực phẩm sẽ được nấu nhanh hơn và đều hơn nếu được dàn đều. **KHÔNG BAO GIỜ** chồng chất thực phẩm lên nhau.

HÀM LƯỢNG ẨM

Nhiều loại thực phẩm tươi như rau quả và trái cây có hàm lượng ẩm thay đổi theo mùa, đặc biệt là khoai tây nguyên vỏ. Vì lý do này thời gian nấu có thể phải được điều chỉnh. Các nguyên liệu khô như gạo, mì ống có thể khô lại trong quá trình bảo quản do đó thời gian nấu có thể khác nhau.

MẬT ĐỘ

Các thực phẩm nhẹ xốp sẽ nóng nhanh hơn so với các thực phẩm nặng dày.

GIẤY BÓNG BẢO QUẢN THỰC PHẨM

Giấy bóng bảo quản thực phẩm sẽ giúp thực phẩm giữ lại độ ẩm và hơi nước bị kẹt lại nhằm rút ngắn thời gian nấu. Chọc thủng trước khi nấu để cho phép hơi nước còn thừa thoát ra. Luôn cẩn thận khi tháo giấy bóng bảo quản ra khỏi món ăn bởi hơi nước tích tụ sẽ rất nóng.

CHỌC THÙNG



Lớp da hoặc màng trên một số thực phẩm sẽ làm tích tụ hơi nước trong khi nấu. Những thực phẩm này phải được chọc thủng hoặc bóc một dải lớp da trước khi nấu để hơi nước thoát ra được. Trứng, khoai tây, táo, xúc xích, v.v... tất cả sẽ cần phải được chọc thủng trước khi nấu. **KHÔNG ĐƯỢC CỎ LUỘC TRỨNG ĐỂ NGUYÊN VỎ.**

CHE ĐẬY



Che đầy các thực phẩm bằng giấy bóng bảo quản thực phẩm hoặc nắp đầy dùng cho lò vi sóng. Che đầy các món cá, rau, thịt hầm, súp. Không được che đầy bánh, nước sốt, khoai tây nguyên vỏ hoặc các món bánh nướng.

Hướng dẫn chung

HÌNH DẠNG

Thực phẩm có hình dạng đồng đều cùng được nấu với nhau sẽ làm thực phẩm chín đều. Đối với lò vi sóng, thực phẩm khi được xếp theo hình tròn sẽ được nấu tốt hơn khi xếp hình vuông.



NHIỆT ĐỘ BẮT ĐẦU

Thực phẩm càng lạnh thì càng mất thời gian làm nóng hơn. Thực phẩm lấy từ tủ lạnh sẽ mất nhiều thời gian hơn so với thực phẩm ở nhiệt độ phòng. Nhiệt độ thực phẩm nên nằm trong khoảng 5 đến 8°C trước khi nấu.

CHẤT LỎNG

Tất cả các chất lỏng phải được khuấy đảo **trước, trong và sau khi** làm nóng. Đặc biệt phải khuấy đảo nước trước và trong khi làm nóng, để tránh phun trào. Không được làm nóng sữa đã được đun sôi trước đó. **KHÔNG NẤU QUÁ NÓNG.**



ĐẢO VÀ KHUẤY

Một số thực phẩm cần phải khuấy đảo trong khi nấu. Thịt và thịt gia cầm nên được đảo sau một nửa thời gian nấu.

BỘ TRÍ

Các thực phẩm như thịt gà chặt miếng nên được đặt trên đĩa và hướng những phần thịt dày hoặc xương to hướng ra ngoài.

KIỂM TRA THỰC PHẨM



Nên kiểm tra thực phẩm trong và sau thời gian nấu, ngay cả khi sử dụng CHUỖNG TRÌNH NẤU TỰ ĐỘNG (cũng giống như bạn sẽ kiểm tra thực phẩm được nấu trong lò nấu thông thường). Đưa thực phẩm vào lò lại để nấu thêm nếu cần.

KÍCH THƯỚC MÓN ĂN

Làm theo các kích thước món ăn được đưa ra trong công thức nấu ăn, bởi các thông tin này sẽ ảnh hưởng đến thời gian nấu và hâm nóng. Một lượng thực phẩm được đun đều trong đĩa lớn hơn sẽ nấu và hâm nóng nhanh hơn.



LÀM SẠCH

Bởi vì sóng tác động lên các hạt thực phẩm, hãy giữ cho lò của bạn luôn sạch sẽ mọi lúc. Có thể loại bỏ các vết thực phẩm bắn cứng đầu bằng chất tẩy rửa dạng xịt có thương hiệu dành cho lò vi sóng, phun lên một miếng vải mềm. Luôn lau khô lò sau khi làm sạch.

DỤNG CỤ DỤNG THỰC PHẨM

Lựa chọn đúng hộp chứa là một yếu tố rất quan trọng để quyết định sự thành công hay thất bại khi bạn nấu.

Hướng dẫn sử dụng dụng cụ nấu ăn

THỦY TINH DÙNG CHO LÒ VI SÓNG



Thủy tinh chịu nhiệt, ví dụ như Pyrex® là loại vật liệu lý tưởng.

Không sử dụng thủy tinh mỏng có thể bị nứt do nhiệt từ thức ăn. Không sử dụng pha lê chứa chì có thể bị nứt hoặc gây hồ quang điện.

ĐỒ GÓM, ĐẤT NUNG, ĐỒ ĐÁ



Chỉ sử dụng nếu được tráng men toàn bộ. Không sử dụng nếu tráng men một phần hoặc không tráng men, bởi chúng có thể hấp thụ nước làm hấp thụ năng lượng vi sóng, khiến cho

hộp chứa rất nóng và thực phẩm nấu lâu.

ĐỒ GÓM SỨ



Các loại đĩa, bát, tách, chén được tráng men và có thể sử dụng được nếu chúng có khả năng chịu nhiệt. Sứ và gốm cũng là loại vật liệu lý tưởng. Chỉ nên sử dụng đồ sứ ngà loại tốt để hâm

nóng trong thời gian ngắn, nếu không các thay đổi về nhiệt độ có thể làm nứt đồ hoặc rạn vỡ lớp hoàn thiện. Không sử dụng đĩa có đường viền hoặc mẫu trang trí kim loại. Không sử dụng bình hoặc cốc có tay cầm được dán, bởi keo dán có thể tan chảy trong lò vi sóng.

HỘP CHỨA BẰNG LÁ NHÔM/KIM LOẠI



KHÔNG ĐƯỢC CÓ NẤU TRONG HỘP CHỨA BẰNG LÁ NHÔM HOẶC KIM LOẠI – vi sóng không thể đi qua chúng và thực phẩm sẽ không được làm nóng đồng đều – điều này cũng

có thể làm hỏng lò của bạn.

Sử dụng que gỗ nướng thịt thay vì các xiên bằng kim loại.

DỤNG CỤ ĐƯNG THỰC PHẨM

NHỰA

Có nhiều loại hộp nhựa được thiết kế để sử dụng cho lò vi sóng. Chỉ sử dụng các hộp chứa Tupperware® nếu chúng được thiết kế để sử dụng cho lò vi sóng. Không sử dụng nhựa Melamine vì nó sẽ chảy xém. Không sử dụng nhựa để nấu các thực phẩm giàu chất đường hoặc chất béo hoặc các loại thực phẩm đòi hỏi thời gian nấu lâu, ví dụ như gạo lứt. Không được nấu trong hộp chứa bơ thực vật hoặc bình sữa chua, bởi chúng sẽ bị tan chảy do nhiệt từ thức ăn.



GIẤY

Giấy dùng trong nhà bếp loại trắng trơn (khăn nhà bếp) có thể được sử dụng để che các vỏ bánh nướng và đậu thịt xông khói nhằm ngăn ngừa bắn văng **CHỈ DÙNG TRONG THỜI GIAN NẤU NGẮN. KHÔNG ĐƯỢC SỬ DỤNG LẠI MỘT MIẾNG KHĂN BẾP.** Tránh loại giấy ăn có chứa sợi nhân tạo. Kiểm tra xem loại khăn bếp tái chế có thương hiệu đó có được khuyến cáo để sử dụng cho lò vi sóng không. Không sử dụng các loại ly tách tráng sáp hoặc nhựa bởi lớp hoàn thiện có thể tan chảy trong lò. Có thể sử dụng giấy chống thấm dầu để xếp các chân đĩa và để đậu các loại thực phẩm béo. Có thể sử dụng các tấm giấy trắng cho **THỜI GIAN HÂM NÓNG NGẮN.**



GIỎ ĐAN LÁT, BẰNG GỖ, RƠM

Không sử dụng các vật dụng này trong lò vi sóng của bạn. Chúng sẽ bị nứt gãy và có thể bắt lửa khi sử dụng liên tục và tiếp xúc kéo dài. Không sử dụng các đĩa bằng gỗ trong lò vi sóng của bạn.



GIẤY BÓNG BẢO QUẢN THỰC PHẨM (CLING FILM)

Sử dụng giấy bóng bảo quản thực phẩm cho lò vi sóng để đậu các thực phẩm sẽ được hâm nóng, hoặc được nấu chín, cần thận tránh để giấy bóng tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.



LÁ NHÔM

Có thể sử dụng một lượng nhỏ lá nhôm mỏng mịn để **CHE BẢO VỆ** các miếng thịt trong khi rã đông và nấu. Bởi vì sóng không thể đi qua các lá nhôm nên giúp ngăn ngừa các phần được bảo vệ khỏi bị nấu quá chín hoặc rã đông quá mức. Không để Lá nhôm chạm vào thành hoặc nắp lò, bởi điều này có thể gây phóng hồ quang điện và làm hư hỏng lò của bạn.



TÚI QUAY

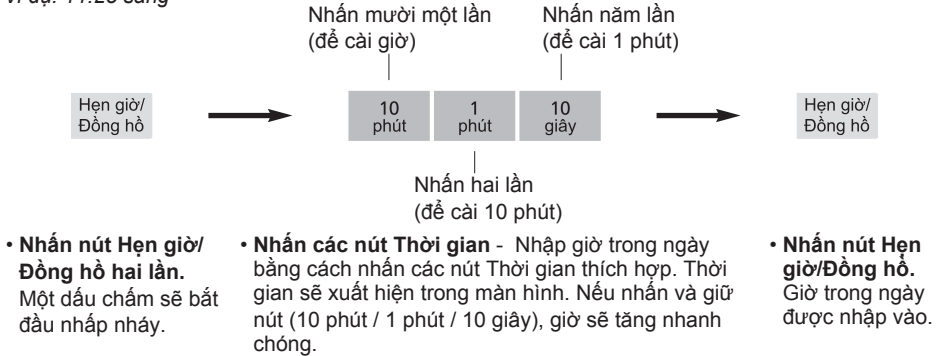
Vật dụng này rất hữu ích khi xé một bên để căng miếng thịt khi quay nướng bằng điện. Không được sử dụng các kẹp xoắn bằng kim loại đi kèm.



Cài đặt Đồng hồ

Khi mới cắm điện vào lò “88.88” sẽ xuất hiện trong cửa sổ hiển thị

ví dụ: 11:25 sáng

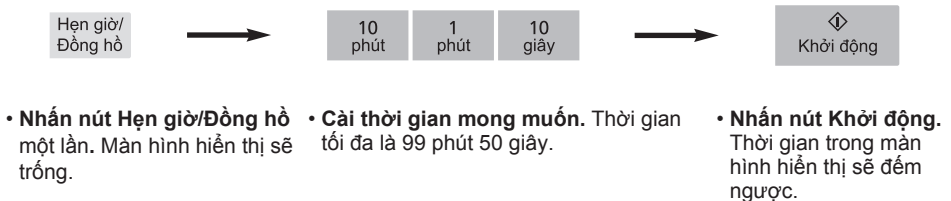


Lưu ý:

1. Để đặt lại giờ trong ngày, hãy lặp lại bước 1 đến bước 3.
2. Đồng hồ sẽ giữ lại giờ trong ngày miễn là lò được cắm vào ổ điện và được cấp điện.
3. Đồng hồ là một màn hình hiển thị 24 giờ.

Hẹn giờ

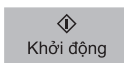
Tính năng này hoạt động như một bộ hẹn giờ theo phút. Trong khi hoạt động không có năng lượng vì sóng.



Khóa an toàn trẻ em

Sử dụng hệ thống này sẽ làm cho các nút điều khiển lò không hoạt động; tuy nhiên vẫn có thể mở cửa ra được. Khóa trẻ em có thể được cài khi màn hình hiển thị một dấu chấm hoặc thời gian trong ngày.

Để cài:



Khởi động

- **Bấm nút Khởi động ba lần.**
Thời gian trong ngày sẽ biến mất. Thời gian thực tế sẽ không bị mất. “L - - -” sẽ được chỉ báo trong màn hình.

Để hủy bỏ:



Dừng/Cài đặt lại

- **Nhấn nút Dừng/Cài đặt lại ba lần.**
Giờ trong ngày sẽ lại xuất hiện trong màn hình hiển thị.

Nấu ăn và rã đông bằng Lò vi sóng

Bàn xoay thủy tinh phải luôn ở đúng vị trí khi sử dụng lò.



Công suất

1 lần nhấn	Cao	800 Watt
2 lần nhấn	Rã đông **	270 Watt
3 lần nhấn	Trung bình	700 Watt
4 lần nhấn	Thấp	360 Watt
5 lần nhấn	Làm nóng	250 Watt



- **Nhấn nút Công suất lò vi sóng.**
Chọn mức công suất mong muốn.
Một đèn chỉ sẽ báo xuất hiện bên cạnh mức công suất đã chọn.

- **Chọn thời gian nấu bằng cách nhấn vào các nút thích hợp.** Lò của bạn có thể được lập trình tối đa 90 phút ở mức công suất Trung bình, Thấp, Ấm và Rã đông. Công suất cao có thể được lập trình trong 30 phút.

- **Nhấn nút Khởi động.**
Chương trình nấu sẽ bắt đầu và thời gian trên màn hình hiển thị sẽ đếm ngược.

Nấu nhiều giai đoạn

Lò có 2 giai đoạn nấu, vì vậy bạn có thể lập trình tối đa theo 2 hướng dẫn khác nhau và lò sẽ tự động chuyển đổi theo công suất phù hợp (Lặp lại các bước 1 và 2 ở trên nhưng chỉ nhấn Khởi động sau khi đã nhập vào cả hai giai đoạn).

Lưu ý:

1. Nút Hẹn giờ không thể lập trình được khi nấu nhiều giai đoạn.
2. Không thể lập trình Tự động Rã đông/Hâm nóng/Nấu.

Rã đông tự động

Tính năng này cho phép bạn tự động rã đông bánh mì, các món thịt sau khi đã nhập vào trọng lượng thực phẩm.



- **Chọn chương trình mong muốn.**

Nhấn nút một lần để chọn Miếng nhỏ, hai lần để chọn Miếng to và 3 lần để chọn Bánh mì/Bánh ngọt.

Số hiệu chương trình sẽ xuất hiện trong màn hình.

- **Cài Trọng lượng bằng các nút Tăng và giảm.** Nếu nhấn và giữ nút Tăng/giảm, trọng lượng sẽ tăng/giảm nhanh chóng.

- **Nhấn nút Khởi động.**

Nhớ khuấy đảo hoặc trở mặt thực phẩm trong quá trình rã đông.

Chương trình	Trọng lượng tối thiểu/tối đa	Gợi ý
1 Miếng nhỏ	200g - 1000g	Các miếng thịt nhỏ, sò điệp, xúc xích, thịt băm nhỏ, phi lê cá, thịt nướng, sườn (mỗi miếng từ 100g đến 400g). Trở mặt/khuấy đảo khi có tiếng bíp.
2 Miếng to	600g - 1600g	Các miếng lớn thịt, thịt nướng, gà nguyên con, miếng cá lớn. Trở đảo khi có tiếng bíp.
3 Bánh mì/Bánh ngọt	100g - 600g	Bánh mì (nguyên ổ hoặc xắt lát) và bánh ngọt. Bánh kem và bánh để lạnh không thích hợp cho chương trình này. Trở đảo khi có tiếng bíp.

Hướng dẫn rã đông

Để có kết quả tốt nhất:

1. Đặt các loại thực phẩm trong hộp chứa thích hợp. Các miếng thịt và thịt gà nên được đặt trên một chiếc đĩa úp ngược hoặc trên giá đỡ nhựa nếu có.
2. Kiểm tra thực phẩm trong quá trình rã đông, bởi các loại thực phẩm thường có tốc độ rã đông khác nhau.
3. Không cần thiết phải che đậy thực phẩm.
4. Luôn trở hoặc khuấy đảo thực phẩm đặc biệt khi lò kêu “bíp”. Che chắn bảo vệ nếu cần (xem điểm 6).
5. Thịt băm, thịt và các nguyên liệu nhỏ khác nên được chia nhỏ hoặc tách ra càng sớm càng tốt và được đặt trong một lớp duy nhất.
6. Che chắn sẽ ngăn ngừa nấu thực phẩm. Điều này rất cần thiết khi rã đông thịt gà và các miếng thịt.
Phần bên ngoài sẽ rã đông đầu tiên, do đó hãy bảo vệ phần cánh/ức và mỡ bằng các miếng lá nhôm trơn nhẵn được gắn vào bằng tăm que.
7. Để một khoảng thời gian chờ giúp cho phần giữa của thực phẩm được rã đông. (Tối thiểu 1 giờ cho các miếng thịt và gà nguyên con).



Sắp xếp thực phẩm thành một lớp duy nhất.



Trở mặt hoặc chia nhỏ thực phẩm càng sớm càng tốt.



Bảo vệ thịt gà và các miếng thịt.

Các chương trình Hâm nóng tự động / Nấu ăn tự động

Tính năng này cho phép bạn hâm nóng hoặc nấu thực phẩm bằng cách chỉ cài trọng lượng. Lò sẽ tự động xác định mức công suất Lò vi sóng và sau đó là thời gian nấu. Chọn loại thực phẩm và sau đó chỉ cần nhập vào trọng lượng. Trọng lượng được nhập vào bằng bảng gram.

ví dụ:.



- **Chọn chương trình mong muốn bằng cách nhấn nút.**
Số hiệu của chương trình sẽ hiện ra trên màn hình.
- **Cài đặt trọng lượng bằng các nút Tăng và giảm.** Nếu nhấn và giữ nút Tăng/giảm, trọng lượng sẽ tăng/giảm nhanh chóng.
- **Nhấn nút Khởi động.**

Hướng dẫn sử dụng

Các Chương trình Tự động được thiết kế để đưa ra phỏng đoán về việc hâm nóng hoặc nấu thực phẩm của bạn.

CHỈ được sử dụng chúng cho các loại thực phẩm được mô tả và trong phạm vi trọng lượng được khuyến cáo. Cân nhắc một số thay đổi trong thực phẩm, hãy kiểm tra xem thực phẩm đó có được nấu chín kỹ và nóng sốt trước khi dùng hay chưa.

Chương trình Hâm nóng tự động

Hâm nóng

1. Hâm nóng bữa ăn tươi (200-800g)

Chương trình này dùng để hâm nóng các món ăn nhanh hoặc thịt hầm. Tất cả các loại thực phẩm phải được nấu chín sẵn.

Thực phẩm nên để ở nhiệt độ tủ lạnh khoảng 5 độ. Khuấy đảo khi có tiếng bip. Đợi một vài phút cho thời gian chờ. Đảm bảo thực phẩm được làm nóng trước khi dùng. Các miếng lớn cá/thịt trong nước sốt loãng có thể cần nấu lâu hơn.



2. Hâm nóng đồ uống (1 tách/150 ml)

Chương trình này dùng để hâm nóng một tách đồ uống nóng (ví dụ như trà, cà phê, sữa và súp).

Chọn hâm nóng 1 cốc, sau đó nhấn Khởi động. Sau khi hâm nóng xong, hãy khuấy một cách cẩn thận.



Gợi ý để hâm nóng bằng cốc

1. Khuấy chất lỏng trước khi hâm (Chất lỏng nóng có thể phun ra nếu không trộn lẫn với không khí).
2. Không được che đậy các đồ uống nóng như trà hay cà phê. Che đậy súp bằng một chiếc đĩa để tránh mọi nguy cơ bắn phun.
3. Sau khi làm nóng, hãy khuấy một lần nữa và để yên một chút.

Chương trình Hâm nóng tự động

3. Hâm nóng đồ uống (2 cốc/300 ml)

Chương trình này dùng để hâm nóng hai tách đồ uống nóng (ví dụ như trà, cà phê, sữa và súp). Chọn hâm nóng 2 tách, sau đó nhấn Khởi động. Sau khi hâm nóng xong, hãy khuấy một cách cẩn thận.



Gợi ý để hâm nóng bằng cốc

1. Khuấy chất lỏng trước khi hâm (Chất lỏng nóng có thể phun ra nếu không trộn lẫn với không khí).
2. Không được che đậy các đồ uống nóng như trà hay cà phê. Che đậy súp bằng một chiếc đĩa để tránh mọi nguy cơ bắn phun.
3. Sau khi làm nóng, hãy khuấy một lần nữa và để yên một chút.

Nấu ăn tự động

Nấu tự động

1. Nấu rau tươi (200-800g)

Dùng để nấu rau TƯƠI. Đặt rau đã chuẩn bị vào hộp chứa nông trên bàn xoay. Thêm 15 ml (1 muỗng canh) nước cho mỗi 100g rau. Đậy bằng giấy bóng bảo quản thực phẩm đã đục thủng hoặc nắp đậy. Nhấn nút Nấu tự động một lần. Nhập vào trọng lượng. Nhấn Khởi động.



2. Nấu Cá tươi (200-700g)

Dùng để nấu cá TƯƠI. Che chắn các phần mỏng hơn. Đặt vào trong một hộp chứa nông trên bàn xoay. Thêm 15-45ml (1-3 muỗng canh) chất lỏng. Đậy bằng giấy bóng bảo quản thực phẩm đã đục thủng hoặc nắp đậy. Nhấn nút Nấu tự động hai lần. Nhập vào trọng lượng. Nhấn Khởi động.



3. Nấu Khoai tây (200-1000g)

Để nấu khoai tây nguyên vỏ hãy chọn khoai tây cỡ trung bình 200-250g (7-9 oz). Rửa rồi để khô và dùng khăn thấm vài lần. Sắp xếp quanh mép bàn xoay. Nhấn Nấu tự động ba lần. Nhập vào trọng lượng. Nhấn Khởi động. KHÔNG ĐƯỢC CHE ĐẬY.



Hướng dẫn nấu ăn và hâm nóng

Hầu hết các loại thực phẩm được hâm nóng rất nhanh trong lò của bạn bằng mức công suất CAO.

Có thể đưa món ăn trở về nhiệt độ lúc dùng món chỉ trong vài phút và sẽ thưởng thức món ăn vừa chín tới và KHÔNG bỏ thừa.

Luôn kiểm tra xem thực phẩm đã nóng sốt hay chưa và đưa lại vào lò nếu cần thiết.

Một nguyên tắc chung là luôn che đậy các loại thực phẩm ướt, ví dụ như súp, thịt hầm và các món ăn nhanh.

Không được che đậy các thực phẩm khô, ví dụ như ổ bánh mì, bánh patê, cuộn xúc xích, v.v...

Hãy nhớ khi nấu hoặc hâm nóng mọi thực phẩm đều cần khuấy đảo hoặc trở mặt bất cứ chỗ nào có thể. Thao tác này nhằm đảm bảo nấu hoặc hâm nóng ở cả bên ngoài và ở giữa.

Khi nào thực phẩm được hâm nóng?

Thực phẩm đã được hâm nóng hoặc nấu chín cần được phục vụ “nóng sốt”, ví dụ như có thể thấy được hơi nóng lan tỏa từ mọi chỗ. Miễn là tuân thủ các quy định đảm bảo vệ sinh trong quá trình chuẩn bị và bảo quản thực phẩm, khi đó việc nấu hoặc hâm nóng món ăn sẽ không có rủi ro về an toàn.

Nên dùng dao cắt các loại thực phẩm không thể khuấy đảo được để kiểm tra xem chúng có được làm nóng đầy đủ không. Ngay cả khi đã tuân thủ hướng dẫn của nhà sản xuất hoặc thời gian trong sách dạy nấu ăn, việc kiểm tra thực phẩm có được đun nóng kỹ lưỡng hay không cũng vẫn rất quan trọng. Nếu nghi ngờ, hãy luôn đưa trở lại lò để hâm nóng thêm.

Nếu không thể tìm được thực phẩm tương đương trong biểu đồ thì hãy chọn một loại và kích cỡ tương tự được liệt kê và điều chỉnh thời gian nấu nếu cần.

MÓN ĂN DỌN SẴN

Khẩu vị của mỗi người thường khác biệt và thời gian hâm nóng sẽ phụ thuộc vào thành phần bữa ăn. Các món đặc, ví dụ như khoai tây nghiền, cần được dàn trải ra thật đều. Nếu thêm nhiều nước sốt vào, có thể cần thêm thời gian. Đặt các món đặc hơn bên phía ngoài của đĩa. Đặt mức công suất CAO từ 4-7 phút sẽ hâm nóng được một khẩu phần cỡ trung bình Không được xếp chồng các món lên nhau.

THỰC PHẨM ĐÓNG HỘP

Lấy thực phẩm ra khỏi hộp và đặt vào đĩa phù hợp trước khi làm nóng.

SÚP

Dùng một cái bát và khuấy đảo trước khi làm nóng và ít nhất một lần trong suốt thời gian hâm nóng và một lần nữa lúc cuối cùng.

THỊT HẦM

Khuấy đảo lúc nửa chừng và một lần nữa vào lúc kết thúc làm nóng.

BÁNH PATÊ - THẬN TRỌNG

HÃY NHỚ ngay cả khi chạm vào bánh, bạn thấy bánh vẫn lạnh, nhưng hãy thận trọng vì phần ruột sẽ luôn nóng sốt và sẽ lan tỏa làm ấm bánh. Cần thận không làm nóng quá mức nếu không có thể bị cháy do nhiều lượng chất béo và đường trong phần ruột. Kiểm tra nhiệt độ phần ruột trước khi dùng để tránh bị phỏng miệng.

BÁNH PUDDING VÀ ĐỒ UỐNG LÒNG GIÁNG SINH - THẬN TRỌNG

Cần hết sức cẩn thận khi hâm nóng các món này.

Không bỏ lơ không người giám sát.

Không thêm rượu vào nữa.

BÌNH SỮA EM BÉ - THẬN TRỌNG

Sữa hoặc sữa công thức PHẢI được lắc thật kỹ trước khi hâm nóng và một lần nữa lúc cuối cùng và phải kiểm tra cẩn thận trước khi cho bé uống.

Đối với 7-8 fl.oz. (210-240 ml) sữa ở nhiệt độ tủ lạnh, hãy tháo phần nắp và núm vú. Hâm nóng ở công suất CAO trong vòng 30-50 giây.

KIỂM TRA CẨN THẬN.

Đối với 3 fl.oz. (90 ml) sữa ở nhiệt độ tủ lạnh, hãy tháo phần nắp và núm vú. Hâm nóng ở công suất CAO trong vòng 15-20 giây.

KIỂM TRA CẨN THẬN.

Lưu ý: Chất lỏng ở trên cùng của bình sữa sẽ nóng hơn nhiều so với ở phía đáy.

Phải lắc kỹ bình và kiểm tra trước khi sử dụng.

CHÚNG TÔI KHÔNG KHUYẾN CÁO BẠN SỬ DỤNG

LÒ VI SÓNG ĐỂ KHỬ TRÙNG BÌNH SỮA CỦA BÉ. Nếu bạn có máy tiệt trùng bằng vi sóng đặc biệt, chúng tôi yêu cầu bạn phải hết sức thận trọng bởi lượng nước thấp cần sử dụng. Điều cực kỳ quan trọng là phải tuân thủ toàn bộ các hướng dẫn của nhà sản xuất.

Trước khi yêu cầu bảo dưỡng

CÁC HIỆN TƯỢNG SAU LÀ BÌNH THƯỜNG

Lò gây ra hiện tượng nhiễu với TV của tôi.	Một vài hiện tượng can nhiễu vô tuyến và TV có thể xảy ra khi bạn nấu bằng lò vi sóng. Can nhiễu này cũng tương tự như can nhiễu gây ra bởi các thiết bị nhỏ như máy trộn, máy hút chân không, máy sấy tóc, v.v.... Hiện tượng đó không chỉ báo sự cố với lò của bạn.
Đèn của lò sáng mờ mờ.	Khi nấu ở mức công suất khác ngoài mức CAO, lò phải xoay vòng chu kỳ để có được các mức công suất thấp hơn. Đèn trong lò sẽ mờ mờ và có thể nghe thấy âm thanh lách cách khi lò xoay vòng.
Hơi nước tích tụ trên cửa lò và luồng khí ẩm sẽ phát ra từ các khe thông hơi của lò.	Trong khi nấu, hơi nước và luồng khí ẩm sẽ được phát ra từ thực phẩm. Hầu hết hơi nước và luồng khí ẩm đều được đưa ra khỏi lò bởi tuần hoàn không khí trong khoang lò. Tuy nhiên, một số hơi nước sẽ ngưng tụ trên các bề mặt lạnh hơn như cửa lò. Điều này là bình thường.
Tôi vô tình chạy lò vi sóng của mình mà không có thức ăn trong đó.	Chạy lò trống rỗng trong một khoảng thời gian ngắn sẽ không làm hỏng lò. Tuy nhiên, chúng tôi không khuyến khích việc này.

VẤN ĐỀ	NGUYÊN DO CÓ THỂ	CÁCH GIẢI QUYẾT
Lò sẽ không bật lên.	Lò chưa được cắm phích điện thật chặt.	Tháo phích cắm ra khỏi ổ cắm tường, chờ 10 giây và cắm phích lại.
	Cầu dao hoặc cầu chì bị ngắt mạch hoặc nổ.	Đặt lại cầu dao điện hoặc thay thế cầu chì.
	Có vấn đề với ổ cắm.	Cắm một thiết bị khác vào ổ cắm để kiểm tra xem ổ cắm đó có hoạt động hay không.
Lò sẽ không bắt đầu nấu.	Cửa lò không được đóng hoàn toàn.	Đóng cửa lò thật chặt.
	Chưa nhấn nút Khởi động sau khi lập trình.	Nhấn nút Khởi động .
	Một chương trình khác đã được nhập vào lò.	Bấm nút Dừng/Cài đặt lại để hủy bỏ chương trình trước đó và lập trình một lần nữa.
	Chương trình đã không được nhập vào chính xác.	Lập trình lại theo Hướng dẫn vận hành.
Khi bật lò có tiếng ồn phát ra từ bàn xoay thủy tinh.	Nút Dừng/Đặt lại đã vô tình bị nhấn phải.	Lập trình cho lò một lần nữa.
	Vòng lăn và đáy lò bị bẩn.	Làm sạch các bộ phận này theo hướng dẫn bảo quản lò (Xem trang sau).
"L - - -" xuất hiện trong Cửa số hiển thị .	Khóa trẻ em đã được kích hoạt bằng cách nhấn nút Khởi động 3 lần.	Tắt kích hoạt Khóa bằng cách nhấn nút Dừng/Cài đặt lại 3 lần.

Nếu dường như lò có vấn đề, hãy liên hệ với một Trung tâm Bảo trì được ủy quyền.

Chăm sóc Lò vi sóng của bạn

Lưu ý: Lò nên được làm sạch thường xuyên và loại bỏ bất cứ thức ăn nào còn sót lại. Nên giữ cho lò ở điều kiện sạch sẽ, nếu không có thể làm cho bề mặt bị xuống cấp ảnh hưởng xấu đến thiết bị và có thể dẫn đến tình huống nguy hiểm.

TRƯỚC KHI LÀM SẠCH:

Rút phích cắm ở ổ cắm của lò. Nếu không thể, hãy để cửa lò mở để ngăn ngừa vô tình bật máy.

SAU KHI LÀM SẠCH:

Đảm bảo đã đặt lại Vòng lăn và Bàn xoay thủy tinh ở vị trí thích hợp và nhấn nút **Dừng/Cài đặt lại** để xóa Cửa sổ hiển thị.

Bên trong lò:

Lau sạch bằng vải ẩm. Có thể sử dụng chất tẩy rửa nhẹ nếu lò quá bẩn. Không khuyến khích sử dụng các chất tẩy rửa mạnh hoặc gây ăn mòn.

Bàn xoay thủy tinh:

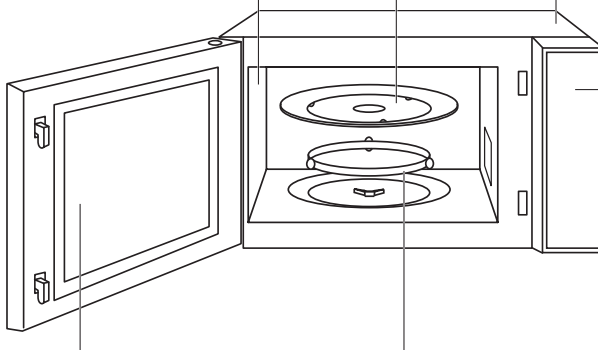
Tháo ra và rửa trong nước xà phòng ấm hoặc trong máy rửa bát.

Nếu mờ tích tụ, hãy lau sạch bằng miếng cọ rửa dạng lưới nylon không làm mài mòn và chất tẩy rửa không gây ăn mòn.

Các bề mặt bên ngoài lò và khe thông hơi sau lưng.

Làm sạch bằng một miếng vải ẩm.

Để ngăn ngừa hư hỏng các bộ phận hoạt động bên trong lò, không được để nước thấm vào các lỗ hở khe thông gió.



Cửa lò:

Lau bằng vải mềm khi hơi nước tích tụ bên trong hoặc xung quanh bên ngoài cửa lò.

Điều này có thể xảy ra khi vận hành lò vi sóng trong điều kiện độ ẩm cao và không có cách nào chỉ báo sự cố của thiết bị hoặc rò rỉ của lò vi sóng.

Vòng lăn và mặt sàn khoang lò:

Lau sạch bề mặt dưới cùng của lò bằng nước xà phòng nhẹ hoặc chất lau rửa cửa kính và để khô.

Vòng lăn có thể được rửa sạch trong nước xà phòng nhẹ hoặc máy rửa chén. Các khu vực này phải được giữ sạch để tránh tiếng ồn quá mức.

Bảng điều khiển:

- Có thể được che đậy bởi màng bảo vệ có thể tháo rời nhằm tránh trầy xước trong quá trình vận chuyển. Các bong bóng nhỏ có thể xuất hiện dưới lớp màng này. Khi điều này xảy ra, hãy tháo bỏ toàn bộ tấm màng thật cẩn thận.

(Gợi ý - dán băng dính mặt nạ hoặc băng keo trong vào một góc hờ và kéo nhẹ để tháo ra.)

- Nếu nó bị ẩm ướt, hãy lau sạch bằng vải mềm, khô. Không sử dụng chất tẩy rửa mạnh hoặc gây ăn mòn trên Bảng điều khiển.

Thông số kỹ thuật

Nguồn cấp:	220 V 50 Hz
Công suất tiêu thụ:	5,8 A 1.250 W
Công suất:	800 W (IEC-60705)
Kích thước bên ngoài (Rộng x Cao x Sâu):	443 mm (R) x 258 mm (C) x 340 mm (S)
Kích thước khoang lò (Rộng x Cao x Sâu):	306 mm (R) x 215 mm (C) x 308 mm (S)
Dung tích khoang tổng thể:	20 L
Đường kính Bàn xoay thủy tinh:	Ø255 mm
Tần số hoạt động:	2.450 MHz
Trọng lượng tịnh:	Xấp xỉ 11,0 kg

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

Panasonic Corporation
Web Site: <http://www.panasonic.com>