

# Lò vi sóng

---

## Sách hướng dẫn sử dụng

MS23K3513\*\*

---



**SAMSUNG**

# Nội dung

## Các hướng dẫn an toàn 3

|                              |   |
|------------------------------|---|
| An toàn chung                | 5 |
| Lưu ý khi sử dụng lò vi sóng | 6 |
| Bảo hành có giới hạn         | 6 |
| Phương pháp nổi đất          | 6 |

## Lắp đặt 7

|              |   |
|--------------|---|
| Phụ kiện     | 7 |
| Phần cài đặt | 7 |
| Đĩa xoay     | 7 |

## Bảo trì 8

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| Vệ sinh                        | 8 |
| Thay thế (sửa chữa)            | 8 |
| Cẩn thận khi lâu không sử dụng | 8 |

## Các tính năng của lò 9

|                 |   |
|-----------------|---|
| Lò              | 9 |
| Bảng điều khiển | 9 |

## Sử dụng lò 10

|                                        |    |
|----------------------------------------|----|
| Nguyên tắc hoạt động của lò vi sóng    | 10 |
| Kiểm tra xem lò hoạt động đúng chưa    | 10 |
| Đặt thời gian                          | 11 |
| Nấu nướng/Hâm nóng                     | 11 |
| Các mức cài đặt công suất và thời gian | 12 |
| Điều chỉnh thời gian nấu               | 12 |
| Ngừng nấu                              | 13 |
| Đặt chế độ tiết kiệm điện              | 13 |
| Sử dụng tính năng Tự động nấu          | 13 |
| Sử dụng tính năng Rã đông cấp tốc      | 15 |
| Sử dụng tính năng Làm mềm/Làm tan      | 16 |
| Sử dụng tính năng ưa thích             | 17 |
| Để sử dụng thiết lập ưa thích          | 18 |

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| Sử dụng chức năng khử mùi     | 18 |
| Sử dụng tính năng khóa trẻ em | 18 |
| Tắt tiếng kêu bip             | 18 |

## Hướng dẫn về dụng cụ nấu 19

## Hướng dẫn nấu 20

|         |    |
|---------|----|
| Vi sóng | 20 |
| Nấu     | 20 |

## Xử lý sự cố và mã lỗi 21

|              |    |
|--------------|----|
| Xử lý sự cố  | 21 |
| Mã thông tin | 24 |

## Các thông số kỹ thuật 24

## Các hướng dẫn an toàn

### CÁC HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG

ĐỌC KỸ VÀ GIỮ LẠI ĐỂ THAM KHẢO VỀ SAU.

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

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

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

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

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

- khu vực nhà bếp trong các cửa hàng, văn phòng và môi trường làm việc khác;
- nông trại;
- bởi các khách hàng trong khách sạn, nhà nghỉ và các môi trường cư trú khác;
- môi trường dạng phòng ngủ và ăn sáng.

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

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

Lò vi sóng được dùng để hâm thức ăn và đồ uống. Việc sấy khô thực phẩm hay quần áo và làm nóng các đai quần nóng, dép lê, bọt biển, vải ẩm và các vật tương tự có thể gây thương tích, bốc cháy hoặc hỏa hoạn.

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

Sử dụng lò vi sóng để hâm nóng đồ uống có thể gây ra hiện tượng sôi quá nhiệt, vì vậy cần thận trọng khi xử lý vật chứa. Phải khuấy hoặc lắc đều và kiểm tra nhiệt độ sữa hoặc thực phẩm trong bình dành cho trẻ em trước khi cho trẻ ăn để tránh bị bỏng.

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

## Các hướng dẫn an toàn

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

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

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

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

Chú ý không làm dịch chuyển đĩa xoay khi tháo vật chứa ra khỏi thiết bị.

Không dùng máy vệ sinh bằng hơi nước để vệ sinh thiết bị.

Không dùng vòi phun nước để vệ sinh thiết bị.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## An toàn chung

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

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

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

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

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

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

Không được chạm vào dây nguồn khi tay ướt.

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

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

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

Không được đặt lò trên các vật dễ vỡ.

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

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

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

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

Không được rót hoặc xịt nước trực tiếp lên lò.

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

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

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

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

## Cảnh báo vi sóng

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

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

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

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

Không sử dụng lò vi sóng để chiên ngập dầu bởi vì không thể kiểm soát nhiệt độ dầu.

Điều này có thể dẫn đến việc dầu sôi tràn ra ngoài.

## Biện pháp phòng khi sử dụng lò vi sóng

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

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

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

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

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

Để tránh nguy cơ phát nổ, không được hâm nóng trứng có vỏ hoặc trứng luộc kỹ.

Không làm nóng các loại vật chứa được đóng kín hoặc hút chân không, các loại hạt, cà chua, v.v.

Không được bịt kín các khe thông hơi bằng vải hoặc giấy. Có nguy cơ gây cháy. Lò có thể bị quá nóng và tự động tắt, và sẽ không bật lên lại cho đến khi đủ nguội.

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

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

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

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

## Các hướng dẫn an toàn

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

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

### Lưu ý khi sử dụng lò vi sóng

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

- Không được vận hành lò khi cửa mở. Không được làm xáo trộn các khoá liên động an toàn (then cửa). Không đưa bất cứ vật gì vào lỗ khoá liên động an toàn.
  - Không được đặt bất kỳ vật gì giữa cửa lò và mặt phía trước hoặc để cho thực phẩm hay chất bẩn lau chùi bám vào các bề mặt đệm. Luôn lau chùi sạch sẽ cửa lò và các bề mặt đệm cửa lò bằng khăn ướt rồi lau lại bằng khăn mềm khô sau mỗi lần sử dụng.
  - Không được vận hành lò vi sóng nếu nó bị hư hỏng. Chỉ vận hành sau khi nó đã được sửa chữa bởi kỹ thuật viên có trình độ.
- Quan trọng:** cửa lò phải đóng đúng cách. Cánh cửa không bị cong; bản lề cửa không bị gãy hoặc lỏng lẻo; đệm cửa và bề mặt đệm phải không bị hư hỏng.
- Tất cả các điều chỉnh hoặc sửa chữa phải được thực hiện bởi kỹ thuật viên có trình độ.

### Bảo hành có giới hạn

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

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

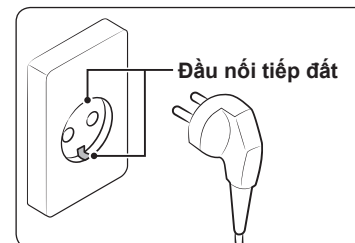
Chỉ sử dụng lò theo đúng mục đích được mô tả trong tài liệu hướng dẫn sử dụng này. Những cảnh báo và hướng dẫn an toàn quan trọng trong tài liệu hướng dẫn sử dụng này không đảm bảo đề cập đến mọi hoàn cảnh và tình huống có thể xảy ra. Bạn có trách nhiệm vận dụng cảm nhận thông thường và sự cẩn trọng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

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

Chỉ sử dụng lò này để hâm nóng thực phẩm. Lò chỉ dành cho việc sử dụng trong gia đình. Không được nung nóng bất cứ loại vải hoặc nệm nào có cấu trúc dạng hạt. Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm về những thiệt hại do việc sử dụng thiết bị không đúng cách gây ra.

Để tránh hư hỏng bề mặt lò và các tình huống nguy hiểm, luôn giữ cho lò sạch sẽ và bảo trì tốt.

### Phương pháp nối đất



Bạn phải cắm sản phẩm vào ổ điện được nối đất.

- Nếu không, có thể xảy ra nguy cơ bị điện giật, hỏa hoạn hoặc hư hại sản phẩm.
- Nếu ổ cắm điện không được trang bị đầu nối tiếp đất, hãy mua dây nối đất và kết nối ổ cắm với dây dẫn nối đất.

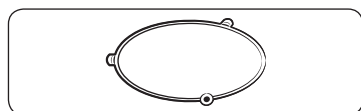
#### **⚠ CẢN TRỌNG**

Không kết nối dây dẫn nối đất với ống dẫn khí, ống nước hoặc đường dây điện thoại.

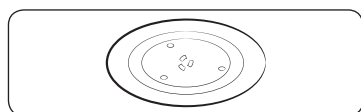
# Lắp đặt

## Phụ kiện

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



**01 Vòng xoay**, được đặt ở giữa lò.  
Vòng xoay nâng đỡ đĩa xoay.

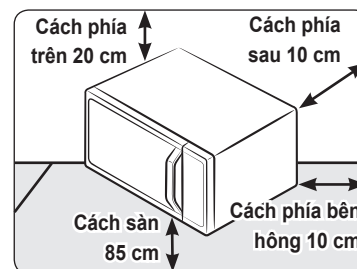


**02 Đĩa xoay**, được đặt trên vòng xoay với tâm nằm trên đế xoay.  
Đĩa xoay là bề mặt nấu chính; có thể tháo gỡ dễ dàng để làm vệ sinh.

### ⚠ CẢN TRỌNG

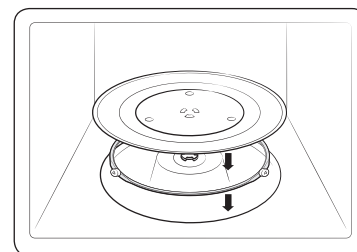
**KHÔNG** vận hành lò vì sóng khi không có vòng xoay và đĩa xoay.

## Phân cài đặt



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

## Đĩa xoay



Tháo bao bì bên trong lò. Lắp vòng xoay và đĩa xoay. Kiểm tra để xác định đĩa xoay có thể xoay tự do.

# Bảo trì

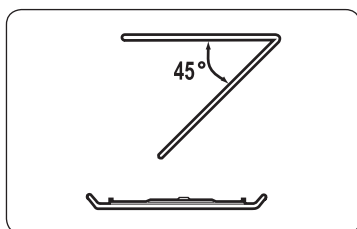
## Vệ sinh

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

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

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

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



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

### ⚠ CẢNH BÁO

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

## Thay thế (sửa chữa)

### ⚠ CẢNH BÁO

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

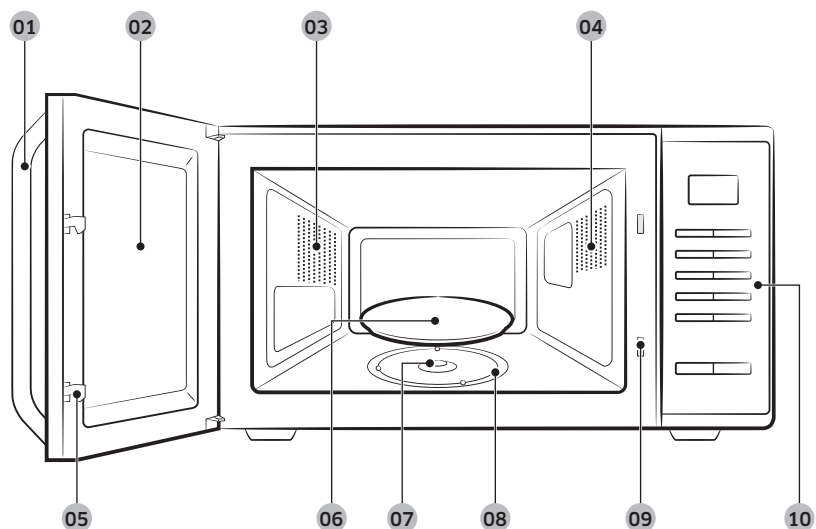
- Nếu bạn gặp rắc rối với bản lề, đệm, và /hoặc cửa, hãy liên hệ với các kỹ thuật viên có chuyên môn hoặc các trung tâm dịch vụ của Samsung tại địa phương để được hỗ trợ về kỹ thuật.
- Nếu bạn muốn thay bóng đèn, hãy liên hệ trung tâm dịch vụ của Samsung tại địa phương. Không được tự ý thay.
- Nếu bạn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

### Cẩn thận khi lâu không sử dụng

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

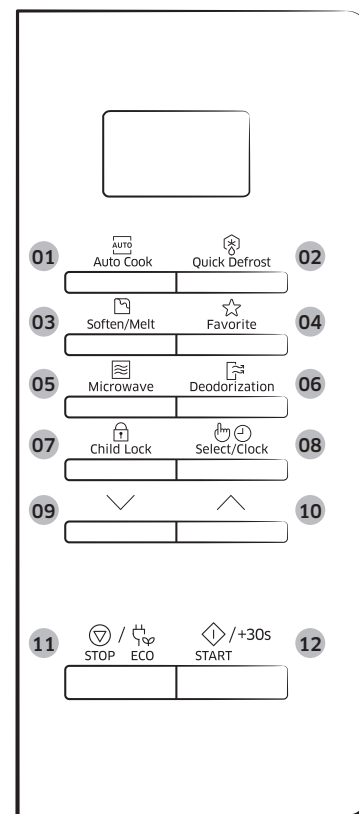
## Các tính năng của lò

### Lò



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

### Bảng điều khiển



- 01 Auto Cook (Tự động nấu)
- 02 Quick Defrost (Rã đông cấp tốc)
- 03 Soften/Melt (Làm mềm/Làm tan)
- 04 Favorite (Ưa thích)
- 05 Microwave (Vi sóng)
- 06 Deodorization (Khử mùi)
- 07 Child Lock (Khóa trẻ em)
- 08 Select/Clock (Chọn/Đồng hồ)
- 09 Giảm
- 10 Tăng
- 11 STOP/ECO (DỪNG/TIẾT KIỂM ĐIỆN)
- 12 START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây)

## Sử dụng lò

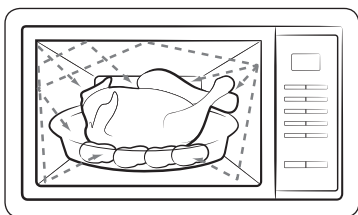
### Nguyên tắc hoạt động của lò vi sóng

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

Bạn có thể sử dụng lò vi sóng để:

- Rã đông
- Hâm nóng
- Nấu

Nguyên lý nấu.



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

#### LƯU Ý

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

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

### Kiểm tra xem lò hoạt động đúng chưa

Quy trình đơn giản sau đây cho phép bạn thường xuyên kiểm tra xem lò vi sóng có hoạt động bình thường hay không. Nếu bạn có thắc mắc, vui lòng tham khảo phần **Xử lý sự cố** ở trang 21 đến 24.

#### LƯU Ý

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

Mở cửa lò.

Đặt một ly nước trên đĩa xoay. Đóng cửa lò.



Nhấn nút **START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây)** và đặt thời gian 4 hoặc 5 phút, bằng cách nhấn nút **START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây)** với số lần tương ứng.

- Lò sẽ đun nóng nước sau 4 hoặc 5 phút.
- Nước sẽ sôi.

## Đặt thời gian

Khi được cấp điện, màn hình sẽ tự động hiển thị 88:88 và sau đó là 12:00. Vui lòng cài đặt giờ hiện tại. Thời gian có thể được hiển thị theo chế độ 24 giờ hay 12 giờ. Bạn phải cài đặt giờ cho đồng hồ:

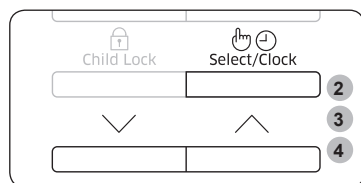
- Khi lắp đặt lò vi sóng lần đầu
- Sau sự cố mất điện

### LƯU Ý

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



1. Nhấn nút **Select/Clock (Chọn/Đồng hồ)**.



2. Cài đặt chế độ 24 giờ hoặc 12 giờ bằng cách nhấn nút **Tăng** hoặc **Giảm**. Và sau đó nhấn nút **Select/Clock (Chọn/Đồng hồ)**.

3. Nhấn nút **Tăng** hoặc **Giảm** để cài đặt giờ. Và sau đó nhấn nút **Select/Clock (Chọn/Đồng hồ)**.

4. Nhấn nút **Tăng** hoặc **Giảm** để cài đặt phút.

5. Khi hiện đúng thời gian, nhấn nút **Select/Clock (Chọn/Đồng hồ)** để khởi động đồng hồ.

Thời gian sẽ được hiển thị cả khi quý vị không sử dụng lò vi sóng.



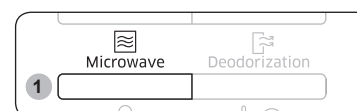
## Nấu nướng/Hâm nóng

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

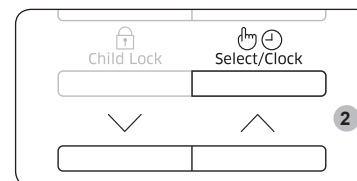
### ⚠ CẢN TRỌNG

**LUÔN** kiểm tra thiết lập thông số nấu trước khi để lò không có người trông coi.

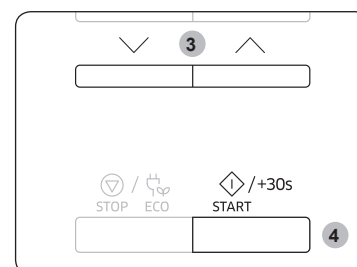
Mở cửa lò. Đặt thực phẩm vào giữa đĩa xoay. Đóng cửa lò. Không bao giờ được vận hành lò khi trong lò đang để trống.



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



2. Chọn nhiệt độ phù hợp bằng cách nhấn nút **Tăng** hoặc **Giảm**. (Hãy tham khảo thêm bảng các mức công suất.) Và sau đó nhấn nút **Select/Clock (Chọn/Đồng hồ)**.



3. Cài đặt thời gian nấu bằng cách nhấn nút **Tăng** hoặc **Giảm**. Thời gian nấu sẽ hiển thị.

4. Nhấn nút **START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây)**. Đèn lò sẽ sáng khi đĩa xoay bắt đầu xoay. Bắt đầu nấu và khi nấu xong.

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



## Sử dụng lò

### Các mức cài đặt công suất và thời gian

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

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

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

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

### Điều chỉnh thời gian nấu

Bạn có thể tăng thêm thời gian nấu bằng cách nhấn nút **START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây)** một lần cho mỗi 30 giây tăng thêm.

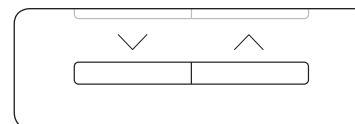
- Kiểm tra thực phẩm đã chín đến đâu bằng cách mở cửa lò
- Tăng thời gian nấu còn lại



#### Phương pháp 1

Để tăng thời gian nấu cho thực phẩm, nhấn nút **START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây)** một lần cho mỗi lần tăng thêm 30 giây.

- Ví dụ: Để nấu thêm 3 phút, nhấn nút **START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây)** sáu lần.



#### Phương pháp 2

Chỉ cần nhấn nút **Tăng** hoặc **Giảm** để điều chỉnh thời gian nấu.



## Ngừng nấu

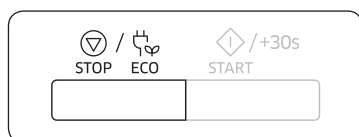
Bạn có thể ngừng quá trình nấu bất kỳ lúc nào để:

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

| Để ngừng nấu... | Sau đó...                                                                                                                                                                        |
|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tạm thời        | Mở cửa lò hoặc nhấn nút <b>STOP/ECO (DỪNG/TIẾT KIỆM ĐIỆN)</b> một lần.<br>Dừng nấu.<br>Để tiếp tục nấu, đóng cửa lò lại và nhấn nút <b>START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây)</b> .       |
| Hoàn thành      | Nhấn nút <b>STOP/ECO (DỪNG/TIẾT KIỆM ĐIỆN)</b> một lần.<br>Dừng nấu.<br>Nếu bạn muốn hủy thiết lập thông số nấu, hãy nhấn nút <b>STOP/ECO (DỪNG/TIẾT KIỆM ĐIỆN)</b> một lần nữa. |

## Đặt chế độ tiết kiệm điện

Lò có chế độ tiết kiệm điện.



- Nhấn nút **STOP/ECO (DỪNG/TIẾT KIỆM ĐIỆN)**.  
Màn hình tắt.
- Để thoát khỏi chế độ tiết kiệm điện, hãy mở cửa lò hoặc nhấn nút **STOP/ECO (DỪNG/TIẾT KIỆM ĐIỆN)**, sau đó màn hình sẽ hiển thị thời gian hiện tại. Lò đã sẵn sàng sử dụng.

### LƯU Ý

#### Chức năng tiết kiệm năng lượng tự động

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

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

## Sử dụng tính năng Tự động nấu

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

Bạn có thể điều chỉnh loại khẩu phần bằng cách nhấn các nút **Tăng** hoặc **Giảm**.

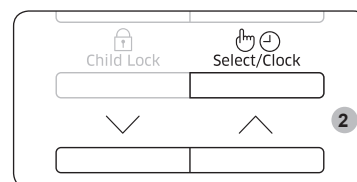
### ⚠ CẢNH TRỌNG

Chỉ sử dụng vật chứa an toàn với vi sóng.

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



1. Nhấn nút **Auto Cook (Tự động nấu)**.



2. Chọn loại thực phẩm mà bạn định nấu bằng cách nhấn nút **Tăng** hoặc **Giảm**.  
Và sau đó nhấn nút **Select/Clock (Chọn/Đồng hồ)**.



3. Nhấn nút **START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây)**.  
Thực phẩm được nấu theo chương trình đã thiết lập sẵn.
  - 1) Lò sẽ kêu bíp 4 lần.
  - 2) Tín hiệu nhắc nhở kết thúc sẽ kêu 3 lần (mỗi phút một lần).
  - 3) Giờ hiện tại sẽ được hiển thị lại.



## Sử dụng lò

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

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

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



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

## Sử dụng tính năng Rã đông cấp tốc

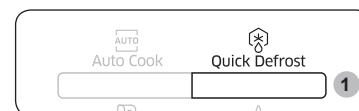
Tính năng **Quick Defrost (Rã đông cấp tốc)** cho phép bạn rã đông thịt, gia cầm, cá, rau củ đông lạnh và bánh mì đông lạnh. Thời gian rã đông và mức công suất được cài tự động. Bạn chỉ cần chọn chế độ và trọng lượng.

### ⚠ CẢN TRỌNG

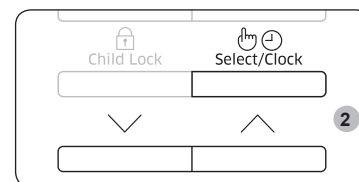
Chỉ sử dụng đồ dùng phù hợp với lò vi sóng

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

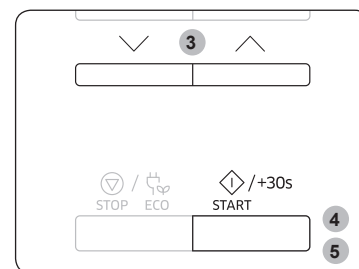
Đóng cửa lò.



1. Nhấn nút **Quick Defrost (Rã đông cấp tốc)**.



2. Chọn loại thực phẩm mà bạn định nấu bằng cách nhấn nút **Tăng** hoặc **Giảm**. Và sau đó nhấn nút **Select/Clock (Chọn/Đồng hồ)**.



3. Chọn khẩu phần bằng cách nhấn các nút **Tăng** hoặc **Giảm**. (Tham khảo bảng ở trang tiếp theo.)
4. Nhấn nút **START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây)**.
  - Quá trình rã đông bắt đầu.
  - Trong khi rã đông, lò sẽ phát tiếng bíp để nhắc bạn trở thực phẩm để trong lò.
5. Nhấn nút **START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây)** một lần nữa để hoàn tất việc rã đông.
  - 1) Lò sẽ kêu bíp 4 lần.
  - 2) Tín hiệu nhắc nhở kết thúc sẽ kêu 3 lần (mỗi phút một lần).
  - 3) Giờ hiện tại sẽ được hiển thị lại.

## Sử dụng lò

Bảng sau giới thiệu nhiều chương trình, khẩu phần, thời gian chờ và những hướng dẫn tương ứng khác nhau của tính năng **Quick Defrost (Rã đông cấp tốc)**. Gỡ bỏ tất cả các loại bao bì trước khi rã đông. Đặt thịt, thịt gia cầm, cá và rau củ lên trên một đĩa thủy tinh phẳng hoặc lên trên một đĩa gốm.

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

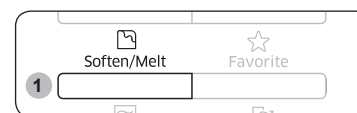
## Sử dụng tính năng Làm mềm/Làm tan

Tính năng **Soften/Melt (Làm mềm/Làm tan)** có 4 chương trình nấu được cài đặt sẵn. Bạn không cần cài đặt thời gian nấu hay mức công suất. Bạn có thể điều chỉnh lượng khẩu phần bằng cách nhấn các nút **Tăng** hoặc **Giảm**.

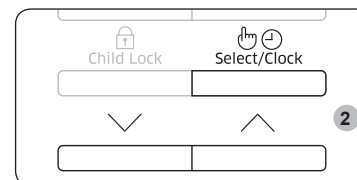
### ⚠ CẢN TRỌNG

Chỉ sử dụng vật chứa an toàn với lò vi sóng.

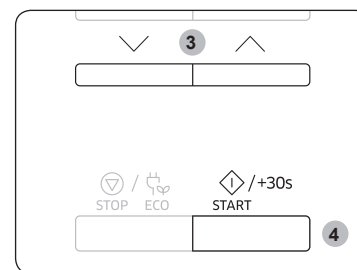
Đầu tiên, hãy để thực phẩm ở giữa đĩa xoay và đóng cửa lò lại.



1. Nhấn nút **Soften/Melt (Làm mềm/Làm tan)**.



2. Chọn loại thực phẩm mà bạn định nấu bằng cách nhấn nút **Tăng** hoặc **Giảm**. Và sau đó nhấn nút **Select/Clock (Chọn/Đồng hồ)**.



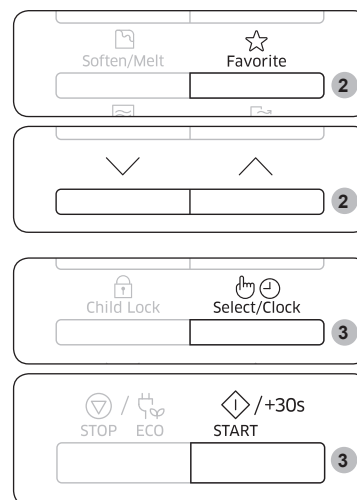
3. Chọn khẩu phần bằng cách nhấn các nút **Tăng** hoặc **Giảm**. (Tham khảo bảng ở trang tiếp theo.)
4. Nhấn nút **START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây)**. Thực phẩm sẽ được nấu theo chương trình đã cài đặt sẵn.
  - 1) Lò sẽ kêu bip 4 lần.
  - 2) Tín hiệu nhắc nhở kết thúc sẽ kêu 3 lần (mỗi phút một lần).
  - 3) Giờ hiện tại sẽ được hiển thị lại.

Bảng sau giới thiệu về các chương trình, số lượng và những hướng dẫn tương ứng của tính năng **Soften/Melt (Làm mềm/Làm tan)**. Các chế độ này chỉ sử dụng năng lượng vi sóng.

| Mã/Thực phẩm                   | Khẩu phần     | Hướng dẫn                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1</b><br>Làm tan bơ         | 50 g<br>100 g | Cắt bơ thành 3 hoặc 4 miếng và cho chúng vào bát thủy tinh nhỏ. Không đậy nắp khi làm tan. Đảo đều sau khi nấu. Chờ trong 1-2 phút.                                                                                                                                                 |
| <b>2</b><br>Làm tan sôcôla đen | 50 g<br>100 g | Bào sôcôla đen và cho vào bát thủy tinh nhỏ. Không đậy nắp khi làm tan. Khuấy sau khi làm tan. Chờ trong 1-2 phút.                                                                                                                                                                  |
| <b>3</b><br>Làm tan đường      | 25 g<br>50 g  | Cho đường vào bát thủy tinh nhỏ. Thêm 10 ml nước cho 25 g và thêm 20 ml nước cho 50 g. Không đậy nắp khi làm tan. Lấy ra cẩn thận, hãy đeo găng tay! Sử dụng muỗng hoặc nĩa và đổ đồ trang trí bằng caramen lên giấy nến. Để yên trong 10 phút cho đến khi khô và lấy ra khỏi giấy. |
| <b>4</b><br>Làm mềm bơ         | 50 g<br>100 g | Cắt bơ thành 3 hoặc 4 miếng và cho chúng vào bát thủy tinh nhỏ. Không đậy nắp khi làm mềm. Chờ trong 1-2 phút.                                                                                                                                                                      |

## Sử dụng tính năng ưa thích

Nếu bạn thường nấu hoặc hâm nóng cùng một loại thực phẩm, thì bạn có thể lưu thời gian nấu và mức công suất vào bộ nhớ của lò để khởi chạy cài đặt lại mỗi khi nấu. Bạn có thể lưu hai chế độ thiết lập khác nhau.



- Cài đặt chương trình nấu như bình thường (thời gian nấu và mức công suất), xem lại trang Nấu/Hâm nóng nếu cần.
- Nhấn nút **Favorite (Ưa thích)**, sau đó chọn chương trình mà bạn muốn lưu bằng cách nhấn nút **Tăng** hoặc **Giảm**.  
**P1** : Thiết lập lần đầu  
**P2** : Thiết lập lần hai
- Nhấn nút **Select/Clock (Chọn/Đồng hồ)** để hoàn tất thiết lập. Hoặc nhấn nút **START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây)** để khởi động chương trình ngay lập tức. Bây giờ các thiết lập của bạn đã được lưu lại trong bộ nhớ của lò.

## Ví dụ

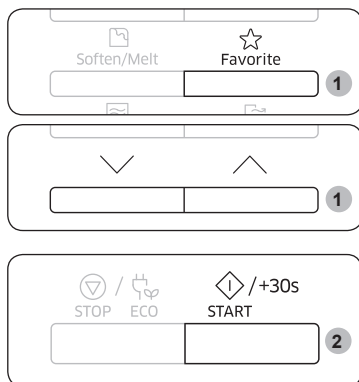
Nếu bạn muốn lưu chế độ Microwave (Vi sóng), Công suất 600 W và 3 phút trên P1.

- Nhấn nút **Microwave (Vi sóng)**.
- Cài đặt công suất 600 W bằng cách nhấn nút **Tăng** hoặc **Giảm**. Và sau đó nhấn nút **Select/Clock (Chọn/Đồng hồ)**.
- Cài đặt thời gian nấu trong 3 phút bằng cách nhấn nút **Tăng** hoặc **Giảm**.
- Nhấn nút **Favorite (Ưa thích)**, sau đó chọn P1.
- Nhấn nút **Select/Clock (Chọn/Đồng hồ)** hoặc **START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây)** để hoàn tất thiết lập.

## Sử dụng lò

### Để sử dụng thiết lập ưa thích

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



1. Nhấn nút **Favorite (Ưa thích)**, sau đó chọn chương trình bằng cách nhấn nút **Tăng** hoặc **Giảm**.

**P1** : Thiết lập lần đầu

**P2** : Thiết lập lần hai

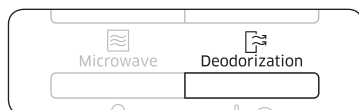
2. Nhấn nút **START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây)**.

Thực phẩm sẽ được nấu theo yêu cầu.

### Sử dụng chức năng khử mùi

Sử dụng tính năng này sau khi nấu thực phẩm có mùi hoặc khi có nhiều khói vào bên trong lò.

Trước hết là lau sạch trong lò.



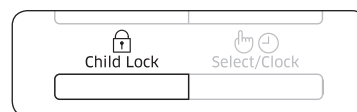
Nhấn nút **Deodorization (Khử mùi)** sau khi vệ sinh lò xong. Ngay khi bạn nhấn nút **Deodorization (Khử mùi)**, chế độ này sẽ tự động vận hành. Khi hoàn thành, lò sẽ kêu bíp bốn lần.

#### LƯU Ý

- Thời gian khử mùi được xác định là 5 phút. Thời gian sẽ tăng thêm 30 giây sau mỗi lần nhấn nút **START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây)**.
- Thời gian khử mùi tối đa là 15 phút.

### Sử dụng tính năng khóa trẻ em

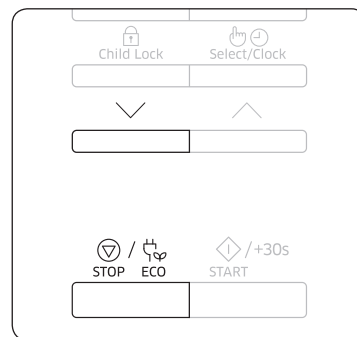
Lò vi sóng của bạn được thiết kế có chương trình khoá trẻ em đặc biệt, chương trình này sẽ khoá lò, vì thế trẻ em và bất kỳ ai không quen với thiết bị sẽ không thể vô tình vận hành.



- Nhấn nút **Child Lock (Khóa trẻ em)** trong 3 giây.
- Khi lò bị khóa lại (không thể chọn bất kỳ chức năng nào).
- Màn hình sẽ hiển thị **L**.
- Để mở khóa cho lò, nhấn nút **Child Lock (Khóa trẻ em)** trong vòng 3 giây.
- Lò có thể được sử dụng một cách bình thường.

### Tắt tiếng kêu bíp

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



- Nhấn đồng thời nút **Giảm** và **STOP/ECO (DỪNG/TIẾT KIỂM ĐIỆN)**.
- Lò sẽ không phát ra tiếng bíp báo hiệu kết thúc một chức năng.
- Để mở lại tiếng bíp, nhấn đồng thời nút **Giảm** và **STOP/ECO (DỪNG/TIẾT KIỂM ĐIỆN)** một lần nữa.
- Lò hoạt động một cách bình thường.

## Hướng dẫn về dụng cụ nấu

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

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

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

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

| Dụng cụ nấu                          | An toàn cho lò vi sóng | Nhận xét                                                                                                                        |
|--------------------------------------|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kim loại                             |                        |                                                                                                                                 |
| • Đĩa                                | X                      | Có thể gây hồ quang điện hoặc gây hỏa hoạn.                                                                                     |
| • Bảo dưỡng cho túi lạnh             | X                      |                                                                                                                                 |
| Giấy                                 |                        |                                                                                                                                 |
| • Đĩa, ly tách, khăn ăn và giấy thấm | ✓                      | Dùng với thời gian nấu và hâm nóng ngắn. Vẫn hấp thu độ ẩm dư thừa.                                                             |
| • Giấy tái chế                       | X                      | Có thể gây hồ quang điện.                                                                                                       |
| Nhựa                                 |                        |                                                                                                                                 |
| • Dụng cụ chứa                       | ✓                      | Đặc biệt nếu đó là nhựa chống nhiệt. Vài loại nhựa khác có thể biến dạng hoặc mất màu ở nhiệt độ cao. Không dùng nhựa Melamine. |
| • Giấy bóng                          | ✓                      | Có thể được sử dụng để giữ độ ẩm. Không được cho chạm vào thực phẩm. Cẩn thận khi gỡ màng bọc vì hơi nóng sẽ thoát ra.          |
| • Túi đông                           | ✓X                     | Chỉ có thể dùng nếu được chứng nhận chịu sôi hoặc dùng được cho lò. Không nên bịt kín hơi. Chọc thủng bằng nĩa, nếu cần.        |
| Giấy sáp và giấy chống dầu           | ✓                      | Có thể được sử dụng để giữ độ ẩm và tránh văng tung tóe.                                                                        |

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



# Hướng dẫn nấu

## Vi sóng

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

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

## Nấu

### Dụng cụ nấu dùng cho nấu vi sóng:

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

### Thực phẩm thích hợp cho việc nấu bằng vi sóng:

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

### Bao phủ thực phẩm khi nấu

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

### Thời gian chờ

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

## Hâm nóng chất lỏng và thực phẩm

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

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



| Thực phẩm                                                        | Khẩu phần                                                                                                                                   | Công suất | Thời gian (phút) |
|------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------|
| <b>Món ăn trên đĩa (Giữ lạnh)</b>                                | 350 g                                                                                                                                       | 600 W     | 5½-6½            |
|                                                                  | <b>Hướng dẫn</b><br>Đặt 2-3 món ăn giữ lạnh vào một đĩa men. Bọc bằng giấy bóng dùng cho lò vi sóng. Chờ trong 3 phút.                      |           |                  |
| <b>Mì sợi (Giữ lạnh) (mì cannelloni, mì ống hoặc mì lasagne)</b> | 400 g                                                                                                                                       | 450 W     | 16-16½           |
|                                                                  | <b>Hướng dẫn</b><br>Đặt mì ống lạnh vào một đĩa thủy tinh hình chữ nhật nhỏ chịu nhiệt. Đặt đĩa trực tiếp lên đĩa xoay. Chờ trong 2-3 phút. |           |                  |

## Xử lý sự cố và mã lỗi

### Xử lý sự cố

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

| Vấn đề                                        | Nguyên nhân                                            | Thao tác                                                                                          |
|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Chung</b>                                  |                                                        |                                                                                                   |
| Không nhấn được các nút một cách bình thường. | Có vật lạ bị kẹt giữa các nút                          | Loại bỏ vật lạ và thử lại.                                                                        |
|                                               | Đối với các dòng cảm ứng: Hơi ẩm có trên bề mặt ngoài. | Lau hơi ẩm có trên bề mặt ngoài.                                                                  |
|                                               | Khoá trẻ em được kích hoạt.                            | Vô hiệu hoá Khoá trẻ em.                                                                          |
| Thời gian không thể hiện.                     | Chức năng Eco (Tiết kiệm điện) được thiết lập.         | Tắt chức năng Eco.                                                                                |
| Lò không hoạt động.                           | Không có điện.                                         | Đảm bảo đã cắm nguồn điện.                                                                        |
|                                               | Cửa đang mở.                                           | Đóng cửa và thử lại.                                                                              |
|                                               | Bộ phận mở cửa an toàn bị bao phủ bởi vật lạ.          | Loại bỏ vật lạ và thử lại.                                                                        |
| Lò dừng khi đang hoạt động.                   | Người dùng đã mở cửa để trở thực phẩm.                 | Sau khi trở thực phẩm, nhấn nút <b>START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây)</b> một lần nữa để tiếp tục nấu. |



## Xử lý sự cố và mã lỗi

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

| Vấn đề                                                       | Nguyên nhân                                                                                                          | Thao tác                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Chức năng hâm nóng kể cả giữ nóng không hoạt động đúng cách. | Lò có thể không hoạt động, có quá nhiều thực phẩm đang được nấu hoặc đang sử dụng các dụng cụ nấu không đúng.        | Đặt một cốc nước vào vật chứa an toàn cho lò vi sóng và chạy lò vi sóng trong 1-2 phút để kiểm tra xem nước có nóng không. Giảm bớt số lượng thực phẩm và khởi động lại chức năng này một lần nữa. Sử dụng vật chứa để nấu có đáy phẳng. |
| Chức năng rã đông không hoạt động.                           | Quá nhiều thực phẩm đang được nấu.                                                                                   | Giảm bớt số lượng thực phẩm và khởi động lại chức năng này một lần nữa.                                                                                                                                                                  |
| Đèn bên trong lò mờ hoặc không sáng.                         | Cửa bị để mở một thời gian dài.                                                                                      | Đèn bên trong có thể tự động tắt khi chức năng Eco vận hành. Đóng và mở lại cửa hoặc nhấn nút <b>STOP/ECO (DỪNG/TIẾT KIỆM ĐIỆN)</b> .                                                                                                    |
|                                                              | Đèn bên trong bị che bởi vật thể lạ.                                                                                 | Vệ sinh bên trong lò và kiểm tra lại.                                                                                                                                                                                                    |
| Có tiếng bip trong khi đang nấu.                             | Nếu chức năng Tự động nấu đang được sử dụng, tiếng bip này có nghĩa là thời gian để trở thực phẩm trong khi rã đông. | Sau khi trở thực phẩm, nhấn nút <b>START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây)</b> một lần nữa để tiếp tục nấu.                                                                                                                                        |
| Lò không cân bằng.                                           | Lò được lắp đặt trên một mặt phẳng gồ ghề.                                                                           | Đảm bảo lò được lắp đặt trên một mặt phẳng, bàn phẳng.                                                                                                                                                                                   |
| Có các tia lửa điện khi đang nấu.                            | Vật chứa kim loại được sử dụng trong chức năng lò/rã đông.                                                           | Không được sử dụng vật chứa kim loại.                                                                                                                                                                                                    |
| Khi cắm điện, lò lập tức hoạt động.                          | Cửa không được đóng đúng cách.                                                                                       | Đóng cửa và kiểm tra lại.                                                                                                                                                                                                                |



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

| Vấn đề                                                     | Nguyên nhân                                                                                                 | Thao tác                                                         |
|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| <b>Đĩa xoay</b>                                            |                                                                                                             |                                                                  |
| Trong khi xoay, đĩa xoay đi ra khỏi vị trí hoặc dừng xoay. | Không có vòng xoay hoặc vòng xoay không đặt đúng vị trí.                                                    | Lắp vòng xoay và sau đó thử lại.                                 |
| Đĩa xoay bị kéo trong khi đang xoay.                       | Vòng xoay không đúng vị trí, có quá nhiều thực phẩm hoặc vật chứa quá lớn và chạm vào bên trong lò vi sóng. | Điều chỉnh số lượng thực phẩm và không sử dụng vật chứa quá lớn. |
| Đĩa xoay kêu lách cách gây ồn trong khi đang xoay.         | Thực phẩm thừa bị kẹt ở dưới đáy lò.                                                                        | Loại bỏ thực phẩm thừa bị kẹt ở dưới đáy lò.                     |



## Mã thông tin

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

### LƯU Ý

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

## Các thông số kỹ thuật

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

| Kiểu lò                                                                   | MS23K3513**                              |
|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| Nguồn điện                                                                | 230 V ~ 50 Hz AC                         |
| Mức tiêu thụ năng lượng<br>Vi sóng                                        | 1150 W                                   |
| Công suất ra                                                              | 100 W / 800 W - Mức 6 (IEC-705)          |
| Tần số hoạt động                                                          | 2450 MHz                                 |
| Kích thước (Rộng x Cao x Sâu)<br>Bên ngoài (Bao gồm tay cầm)<br>Khoang lò | 489 x 275 x 374 mm<br>330 x 211 x 324 mm |
| Thể tích                                                                  | 23 lít                                   |
| Trọng lượng<br>Tĩnh                                                       | xấp xỉ 12,0 kg                           |



## Memo

---

## Memo

---

## Memo

---

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

## THẮC MẮC VÀ NHẬN XÉT?

| QUỐC GIA    | GỌI                                                                                                                         | HOẶC GHÉ THĂM CHÚNG TÔI TRỰC TUYẾN TẠI                                                                                                                                             |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| AUSTRALIA   | 1300 362 603                                                                                                                | <a href="http://www.samsung.com/au/support">www.samsung.com/au/support</a>                                                                                                         |
| NEW ZEALAND | 0800 726 786                                                                                                                | <a href="http://www.samsung.com/nz/support">www.samsung.com/nz/support</a>                                                                                                         |
| CHINA       | 400-810-5858                                                                                                                | <a href="http://www.samsung.com/cn/support">www.samsung.com/cn/support</a>                                                                                                         |
| HONG KONG   | 3698 4698                                                                                                                   | <a href="http://www.samsung.com/hk/support">www.samsung.com/hk/support</a> (Chinese)<br><a href="http://www.samsung.com/hk_en/support">www.samsung.com/hk_en/support</a> (English) |
| INDIA       | 1800 40 SAMSUNG (1800 40 7267864) (Toll-Free)                                                                               | <a href="http://www.samsung.com/in/support">www.samsung.com/in/support</a>                                                                                                         |
| BANGLADESH  | 09612300300<br>08000300300 (Toll free)                                                                                      | <a href="http://www.samsung.com/in/support">www.samsung.com/in/support</a>                                                                                                         |
| INDONESIA   | 021-5699-7777<br>0800-112-8888 (All Product, Toll Free)                                                                     | <a href="http://www.samsung.com/id/support">www.samsung.com/id/support</a>                                                                                                         |
| JAPAN       | 0120-363-905                                                                                                                | <a href="http://www.galaxymobile.jp/jp/support">www.galaxymobile.jp/jp/support</a>                                                                                                 |
| MALAYSIA    | 1800-88-9999<br>+603-7713 7420 (Overseas contact)                                                                           | <a href="http://www.samsung.com/my/support">www.samsung.com/my/support</a>                                                                                                         |
| PHILIPPINES | 1-800-10-726-7864 [ PLDT Toll Free ]<br>1-800-8-726-7864 [ Globe Landline and Mobile ]<br>02-422-2111 [ Standard Landline ] | <a href="http://www.samsung.com/ph/support">www.samsung.com/ph/support</a>                                                                                                         |

| QUỐC GIA  | GỌI                                                    | HOẶC GHÉ THĂM CHÚNG TÔI TRỰC TUYẾN TẠI                                                                                                                                             |
|-----------|--------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| SINGAPORE | 1800 7267864   1800-SAMSUNG (Other)                    | <a href="http://www.samsung.com/sg/support">www.samsung.com/sg/support</a>                                                                                                         |
| THAILAND  | 0-2689-3232 (OTH products)<br>1800-29-3232 (Toll free) | <a href="http://www.samsung.com/th/support">www.samsung.com/th/support</a>                                                                                                         |
| TAIWAN    | 0800-32-9999                                           | <a href="http://www.samsung.com/tw/support">www.samsung.com/tw/support</a>                                                                                                         |
| VIETNAM   | 1800 588 889                                           | <a href="http://www.samsung.com/vn/support">www.samsung.com/vn/support</a>                                                                                                         |
| MYANMAR   | +95-1-2399-888<br>VIP HHP +95-1-2399-990               | <a href="http://www.samsung.com/mm/support">www.samsung.com/mm/support</a>                                                                                                         |
| MACAU     | 0800 333                                               | <a href="http://www.samsung.com/hk/support">www.samsung.com/hk/support</a> (Chinese)<br><a href="http://www.samsung.com/hk_en/support">www.samsung.com/hk_en/support</a> (English) |
| SRI LANKA | +9411SAMSUNG<br>(+94117267864)                         | <a href="http://www.samsung.com/in/support">www.samsung.com/in/support</a>                                                                                                         |
| CAMBODIA  | +855-23-993232<br>1800-20-3232 (Toll free)             | <a href="http://www.samsung.com/th/support">www.samsung.com/th/support</a>                                                                                                         |
| LAOS      | +856-214-17333                                         | <a href="http://www.samsung.com/th/support">www.samsung.com/th/support</a>                                                                                                         |
| NEPAL     | 16600172667 (Toll Free for NTC Only) 9801572667        | <a href="http://www.samsung.com/in/support">www.samsung.com/in/support</a>                                                                                                         |



DE68-04547D-00

# Microwave Oven

---

## User manual

MS23K3513\*\*

---



**SAMSUNG**

# Contents

|                                                |           |                                             |           |
|------------------------------------------------|-----------|---------------------------------------------|-----------|
| <b>Safety instructions</b>                     | <b>3</b>  | Using the deodorization features            | 18        |
| General safety                                 | 5         | Using the child lock features               | 18        |
| Microwave operation precautions                | 6         | Switching the beeper off                    | 18        |
| Limited warranty                               | 6         |                                             |           |
| Grounding method                               | 6         | <b>Cookware guide</b>                       | <b>19</b> |
| <b>Installation</b>                            | <b>7</b>  | <b>Cooking guide</b>                        | <b>20</b> |
| Accessories                                    | 7         | Microwaves                                  | 20        |
| Installation site                              | 7         | Cooking                                     | 20        |
| Turntable                                      | 7         |                                             |           |
| <b>Maintenance</b>                             | <b>8</b>  | <b>Troubleshooting and information code</b> | <b>21</b> |
| Cleaning                                       | 8         | Troubleshooting                             | 21        |
| Replacement (repair)                           | 8         | Information code                            | 24        |
| Care against an extended period of disuse      | 8         | <b>Technical specifications</b>             | <b>24</b> |
| <b>Oven features</b>                           | <b>9</b>  |                                             |           |
| Oven                                           | 9         |                                             |           |
| Control panel                                  | 9         |                                             |           |
| <b>Oven use</b>                                | <b>10</b> |                                             |           |
| How a microwave oven works                     | 10        |                                             |           |
| Checking that your oven is operating correctly | 10        |                                             |           |
| Setting the time                               | 11        |                                             |           |
| Cooking/Reheating                              | 11        |                                             |           |
| Power levels and time variations               | 12        |                                             |           |
| Adjusting the cooking time                     | 12        |                                             |           |
| Stopping the cooking                           | 13        |                                             |           |
| Setting the energy save mode                   | 13        |                                             |           |
| Using the Auto Cook features                   | 13        |                                             |           |
| Using the Quick Defrost features               | 15        |                                             |           |
| Using the Soften/Melt features                 | 16        |                                             |           |
| Using the favorite features                    | 17        |                                             |           |
| To use the favorite setting                    | 18        |                                             |           |

## Safety instructions

### IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

**WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

**WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

**WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

**WARNING:** Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

This appliance is intended to be used in household only and it is not intended to be used such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential environments;
- bed and breakfast type environments.

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens. When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.

The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

If smoke is observed (emitted), switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.

Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.

The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.

## Safety instructions

The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

The microwave oven is intended to be used on the counter top (freestanding) use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.

The care should be taken not to displace the turntable when removing containers from the appliance.

The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner.

The appliance should not be cleaned with a water jet.

The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.

Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.

If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.

The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

## General safety

Any modifications or repairs must be performed by qualified personnel only.  
Do not heat food or liquids sealed in containers for the microwave function.  
Do not use benzene, thinner, alcohol, or steam or high-pressure cleaners to clean the oven.

Do not install the oven: near a heater or flammable material; locations that are humid, oily, dusty or exposed to direct sunlight or water; or where gas may leak; or an uneven surface.

This oven must be properly grounded in accordance with local and national codes. Regularly use a dry cloth to remove foreign substances from the power plug terminals and contacts.

Do not pull, excessively bend, or place heavy objects on the power cord.  
If there is a gas leak (propane, LP, etc) ventilate immediately. Do not touch the power cord.

Do not touch the power cord with wet hands.

While the oven is operating, do not turn it off by unplugging the power cord.  
Do not insert fingers or foreign substances. If foreign substances enter the oven, unplug the power cord and contact a local Samsung service centre.

Do not apply excessive pressure or impact to the oven.

Do not place the oven over fragile objects.

Ensure the power voltage, frequency, and current matches the product specifications.

Firmly plug the power plug into the wall socket. Do not use multiple plug adapters, extension cords, or electric transformers.

Do not hook the power cord on metal objects. Make sure the cord is between objects or behind the oven.

Do not use a damaged power plug, power cord, or loose wall socket. For damaged power plugs or cords, contact a local Samsung service centre.

Do not pour or directly spray water onto the oven.

Do not place objects on the oven, inside, or on the oven door.

Do not spray volatile materials such as insecticide on the oven.

Do not store flammable materials in the oven. Because alcohol vapours can contact hot parts of the oven, use caution when heating food or drinks containing alcohol. Children may bump themselves or catch their fingers on the door. When opening/closing the door, keep children away.

## Microwave warning

Microwave heating of beverages may result in delayed eruptive boiling; always use caution when handling the container. Always allow beverages to stand at least 20 seconds before handling. If necessary, stir during heating. Always stir after heating.

In the event of scalding, follow these First Aid instructions:

1. Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
2. Cover with a clean, dry dressing.
3. Do not apply any creams, oils, or lotions.

To avoid damaging the tray or rack, do not put the tray or rack in water shortly after cooking.

Do not use the oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled. This could result in a sudden boil over of hot oils.

## Microwave oven precautions

Only use microwave-safe utensils. Do not use metallic containers, gold or silver trimmed dinnerware, skewers, etc.

Remove wire twist ties. Electric arcing may occur.

Do not use the oven to dry papers or clothes.

Use shorter times for small amounts of food to prevent overheating or burning.

Keep the power cord and power plug away from water and heat sources.

To avoid the risk of explosion, do not heat eggs with shells or hard-boiled eggs.

Do not heat airtight or vacuum-sealed containers, nuts, tomatoes, etc.

Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. This is a fire hazard. The oven may overheat and turn off automatically and will remain off until it cools sufficiently.

Always use oven mitts when removing a dish.

Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.

Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.

Do not operate the oven when it is empty. The oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the oven is started accidentally.

## Safety instructions

Install the oven in compliance with the clearances in this manual. (See Installing your microwave oven.)  
Use caution when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.

### Microwave operation precautions

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

- Do not operate the oven with the door open. Do not tamper with the safety interlocks (door latches). Do not insert anything into the safety interlock holes.
  - Do not place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces. Keep the door and door sealing surfaces clean by wiping with a damp cloth and then with a soft, dry cloth after each use.
  - Do not operate the oven if it is damaged. Only operate after it has been repaired by a qualified technician.
- Important:** the oven door must close properly. The door must not be bent; the door hinges must not be broken or loose; the door seals and sealing surfaces must not be damaged.
- All adjustments or repairs must be done by a qualified technician.

### Limited warranty

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit or accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

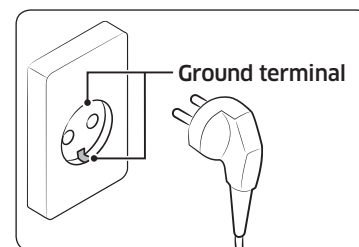
- Door, handles, out-panel, or control panel that are dented, scratched, or broken.
- A broken or missing tray, guide roller, coupler, or wire rack.

Use this oven only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your oven.

Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact a local Samsung service centre or find help and information online at [www.samsung.com](http://www.samsung.com).

Use this oven for heating food only. It is intended for domestic use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the oven. To avoid deterioration of the oven surface and hazardous situations, always keep the oven clean and well maintained.

### Grounding method



You must plug the product to the grounded outlet.

- Otherwise, there is a risk of electric shock, fire, or product damage.
- If the power outlet is not equipped with a grounded terminal, purchase a ground wire and connect it to the ground conductor.

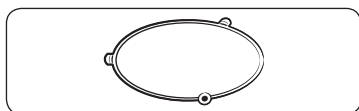
#### CAUTION

Do not connect the ground wire to the gas pipe, water pipe, or phone lines.

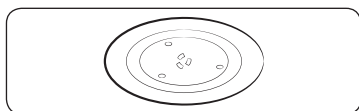
# Installation

## Accessories

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.



- 01 Roller ring**, to be placed in the centre of the oven.  
The roller ring supports the turntable.

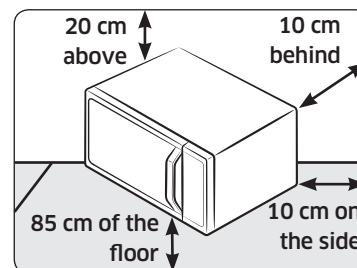


- 02 Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.  
The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.

### ⚠ CAUTION

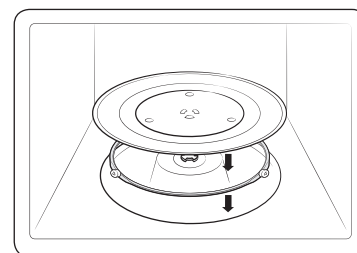
**DO NOT** operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

## Installation site



- Select a flat, level surface approx. 85 cm above the floor. The surface must support the weight of the oven.
- Secure room for ventilation, at least 10 cm from the rear wall and both sides, and 20 cm from above.
- Do not install the oven in hot or damp surroundings, such as next to other microwave ovens or radiators.
- Conform to the power supply specifications of this oven. Use only approved extension cables if you need to use.
- Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your oven for the first time.

## Turntable



Remove all packing materials inside the oven. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely.

# Maintenance

## Cleaning

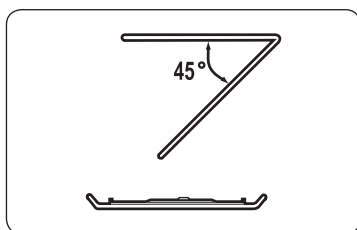
Clean the oven regularly to prevent impurities from building up on or inside the oven. Also pay special attention to the door, door sealing, and turntable and roller ring (applicable models only).

If the door won't open or close smoothly, first check if the door seals have built up impurities. Use a soft cloth in soapy water to clean both the inner and outer sides of the oven. Rinse and dry well.

### To remove stubborn impurities with bad smells from inside the oven

1. With an empty oven, put a cup of diluted lemon juice on the centre of the turntable.
2. Heat the oven for 10 minutes at max power.
3. When the cycle is complete, wait until the oven cools down. Then, open the door and clean the cooking chamber.

### To clean inside swing-heater models



To clean the upper area of the cooking chamber, lower the top heating element by 45° as shown. This will help clean the upper area. When done, reposition the top heating element.

### ⚠ CAUTION

- Keep the door and door sealing clean and ensure the door opens and closes smoothly. Otherwise, the oven's lifecycle may be shortened.
- Take caution not to spill water into the oven vents.
- Do not use any abrasive or chemical substances for cleaning.
- After each use of the oven, use a mild detergent to clean the cooking chamber after waiting for the oven to cool down.

## Replacement (repair)

### ⚠ WARNING

This oven has no user-removable parts inside. Do not try to replace or repair the oven yourself.

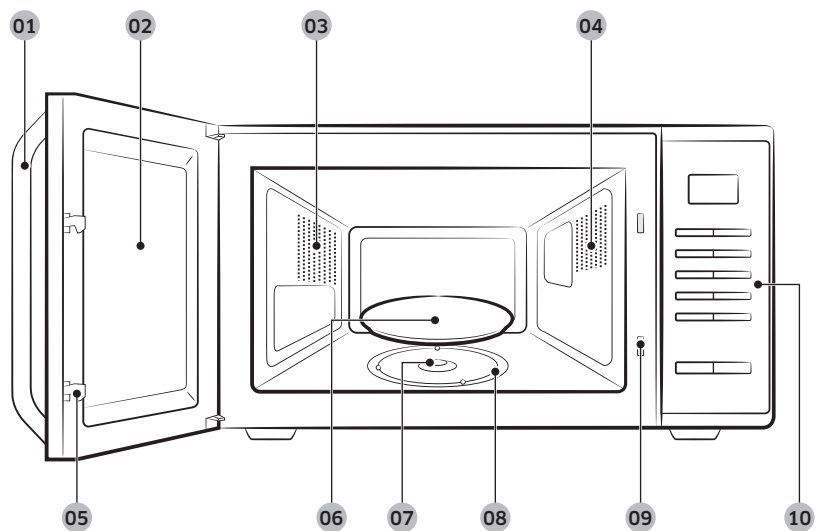
- If you encounter a problem with hinges, sealing, and/or the door, contact a qualified technician or a local Samsung service centre for technical assistance.
- If you want to replace the light bulb, contact a local Samsung service centre. Do not replace it yourself.
- If you encounter a problem with the outer housing of the oven, first unplug the power cord from the power source, and then contact a local Samsung service centre.

## Care against an extended period of disuse

If you don't use the oven for an extended period of time, unplug the power cord and move the oven to a dry, dust-free location. Dust and moisture that builds up inside the oven may affect the performance of the oven.

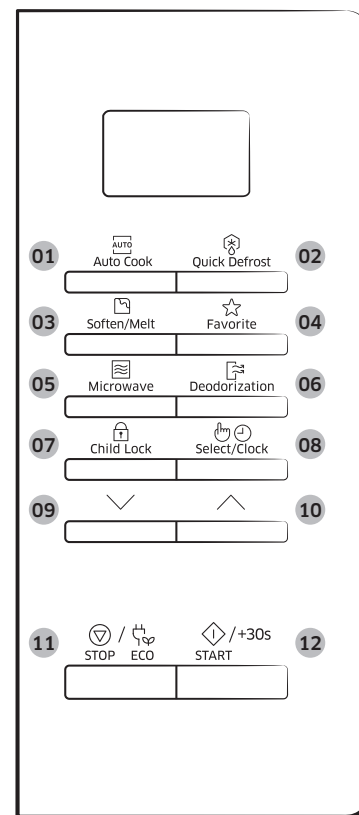
# Oven features

## Oven



- |                  |                 |                           |
|------------------|-----------------|---------------------------|
| 01 Door handle   | 02 Door         | 03 Ventilation holes      |
| 04 Light         | 05 Door latches | 06 Turntable              |
| 07 Coupler       | 08 Roller ring  | 09 Safety interlock holes |
| 10 Control panel |                 |                           |

## Control panel



- 01 Auto Cook
- 02 Quick Defrost
- 03 Soften/Melt
- 04 Favorite
- 05 Microwave
- 06 Deodorization
- 07 Child Lock
- 08 Select/Clock
- 09 Down
- 10 Up
- 11 STOP/ECO
- 12 START/+30s

## Oven use

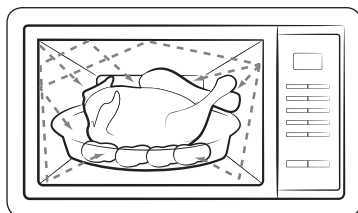
### How a microwave oven works

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.

You can use your microwave oven to:

- Defrost
- Reheat
- Cook

Cooking principle.



1. The microwaves generated by the magnetron reflected at cavity and are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food:
  - Quantity and density
  - Water content
  - Initial temperature (refrigerated or not)

#### NOTE

As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Even cooking of the food right to the centre.
- The same temperature throughout the food.

### Checking that your oven is operating correctly

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times. If you are in doubt, refer to the section entitled **Troubleshooting** on the pages 21 to 24.

#### NOTE

The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum (100 % - 800 W) is used, the water takes longer to boil.

Open the oven door.

Place a glass of water on the turntable. Close the door.



Press the **START/+30s** button and set the time to 4 or 5 minutes, by pressing the **START/+30s** button the appropriate number of times.

- The oven heats the water for 4 or 5 minutes.
- The water should then be boiling.

## Setting the time

When power is supplied, 88:88 and then 12:00 is automatically displayed on the display.

Please set the current time. The time can be displayed in either the 24-hour or 12-hour notation. You must set the clock:

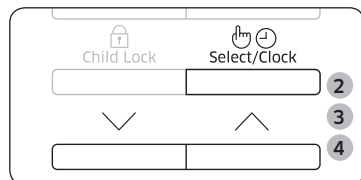
- When you first install your microwave oven
- After a power failure

### NOTE

Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.



1. Press the **Select/Clock** button.



2. Set the 24-hour or 12-hour notation by pressing the **Up** or **Down** button. And then press the **Select/Clock** button.
3. Press the **Up** or **Down** button to set the hour. And then press the **Select/Clock** button.
4. Press the **Up** or **Down** button to set the minute.



5. When the right time is displayed, press the **Select/Clock** button to start the clock.  
The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.

## Cooking/Reheating

The following procedure explains how to cook or reheat food.

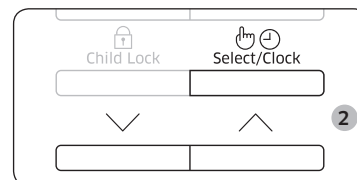
### CAUTION

**ALWAYS** check your cooking settings before leaving the oven unattended.

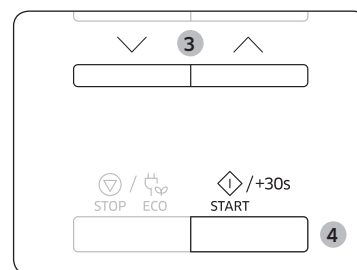
Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door. Never switch the microwave oven on when it is empty.



1. Press the **Microwave** button.  
The 800 W (Maximum cooking power) indications are displayed:  
 (microwave mode)



2. Select the appropriate power level by pressing the **Up** or **Down** button. (Refer to the power level table.) And then press the **Select/Clock** button.



3. Set the cooking time by pressing the **Up** or **Down** button.  
The cooking time is displayed.
4. Press the **START/+30s** button.  
The oven light comes on and the turntable starts rotating. Cooking starts and when it has finished.
  - 1) The oven beeps 4 times.
  - 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
  - 3) The current time is displayed again.



## Oven use

### Power levels and time variations

The power level function enables you to adapt the amount of energy dissipated and thus the time required to cook or reheat your food, according to its type and quantity. You can choose between six power levels.

| Power level | Percentage | Output |
|-------------|------------|--------|
| HIGH        | 100 %      | 800 W  |
| MEDIUM HIGH | 75 %       | 600 W  |
| MEDIUM      | 56 %       | 450 W  |
| MEDIUM LOW  | 38 %       | 300 W  |
| DEFROST     | 23 %       | 180 W  |
| LOW         | 13 %       | 100 W  |

The cooking times given in recipes and in this booklet correspond to the specific power level indicated.

| If you select a... | Then the cooking time must be... |
|--------------------|----------------------------------|
| Higher power level | Decreased                        |
| Lower power level  | Increased                        |

### Adjusting the cooking time

You can increase the cooking time by pressing the **START/+30s** button once for each 30 seconds to be added.

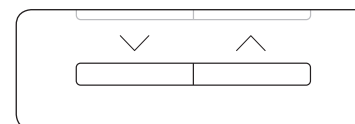
- Check how cooking is progressing at any time simply by opening the door
- Increase the remaining cooking time



#### Method 1

To increase the cooking time of your food during cooking, press the **START/+30s** button once for each 30 seconds that you wish to add.

- Example: To add three minutes, press the **START/+30s** button six times.



#### Method 2

Just pressing the **Up** or **Down** button to adjust cooking time.



## Stopping the cooking

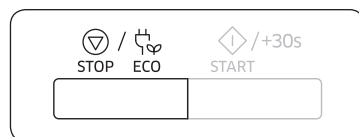
You can stop cooking at any time so that you can:

- Check the food
- Turn the food over or stir it
- Leave it to stand

| To stop the cooking... | Then...                                                                                                                                                   |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Temporarily</b>     | Open the door or press the <b>STOP/ECO</b> button once. Cooking stops.<br>To resume cooking, close the door again and press the <b>START/+30s</b> button. |
| <b>Completely</b>      | Press the <b>STOP/ECO</b> button once. Cooking stops.<br>If you wish to cancel the cooking settings, press the <b>STOP/ECO</b> button again.              |

## Setting the energy save mode

The oven has an energy save mode.



- Press the **STOP/ECO** button. Display off.
- To remove energy save mode, open the door or press the **STOP/ECO** button and then display shows current time. The oven is ready for use.

### NOTE

#### Auto energy saving function

If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is canceled and clock will be displayed after 25 minutes.

Oven Lamp will be turned off after 5 minutes with door open condition.

## Using the Auto Cook features

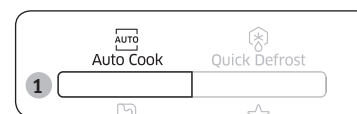
The **Auto Cook** features has 20 pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level.

You can adjust the type of the serving by pressing the **Up** or **Down** button.

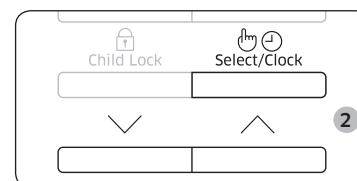
### CAUTION

Use only recipients that are microwave-safe.

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.



1. Press the **Auto Cook** button.



2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Up** or **Down** button. And then press the **Select/Clock** button.



3. Press the **START/+30s** button.  
The food is cooked according to the pre-programmed setting selected.
  - 1) The oven beeps 4 times.
  - 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
  - 3) The current time is displayed again.

## Oven use

The following table presents quantities and appropriate instructions about 20 pre-programmed cooking options. Those programmes are running with microwave energy only.

| Code/Food                    | Serving size | Instructions                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1<br>Chilled Ready Meal      | 300-350 g    | Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dishes like potatoes, rice or pasta). Stand for 2-3 minutes.           |
| 2<br>Chilled Ready Meal      | 400-450 g    |                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 3<br>Chilled Vegetarian Meal | 300-350 g    | Put meal on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 2 components (e.g. spaghetti with sauce or rice with vegetables). Stand for 2-3 minutes.                                    |
| 4<br>Chilled Vegetarian Meal | 400-450 g    |                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 5<br>Broccoli                | 250 g        | Rinse and clean fresh broccoli and prepare florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tbsp.) water when cooking for 250 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes. |
| 6<br>Carrots                 | 250 g        | Rinse and clean carrots and prepare even slices. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tbsp.) water when cooking for 250 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.    |

| Code/Food                | Serving size | Instructions                                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7<br>Green Beans         | 250 g        | Rinse and clean green beans. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tbsp.) water when cooking 250 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes. |
| 8<br>Spinach             | 150 g        | Rinse and clean spinach. Put into a glass bowl with lid. Do not add water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.                                             |
| 9<br>Corn on the Cob     | 250 g        | Rinse and clean corn on the cob and put into an oval glass dish. Cover with microwave cling film and pierce film. Stand for 1-2 minutes.                                                                             |
| 10<br>Peeled Potatoes    | 250 g        | Wash and peel the potatoes and cut into a similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45-60 ml (3-4 tbsp.) water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stand for 2-3 minutes.               |
| 11<br>Brown Rice         | 125 g        | Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (250 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 5-10 minutes.                                        |
| 12<br>Wholemeal Macaroni | 125 g        | Use a large glass ovenware dish with lid. Add 500 ml hot boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir before standing time and drain thoroughly afterwards. Stand for 1 minutes.               |
| 13<br>Quinoa             | 125 g        | Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (250 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 1-3 minutes.                                         |

| Code/Food                  | Serving size | Instructions                                                                                                                                                                              |
|----------------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 14<br>Bulgur               | 125 g        | Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (250 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 2-5 minutes.              |
| 15<br>Chicken Breasts      | 300 g        | Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.                                                        |
| 16<br>Turkey Breasts       | 300 g        | Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.                                                        |
| 17<br>Fresh Fish Fillets   | 300 g        | Rinse fish and put on a ceramic plate, add 1 tbsp. lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.                               |
| 18<br>Fresh Salmon Fillets | 300 g        | Rinse fish and put on a ceramic plate, add 1 tbsp. lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.                               |
| 19<br>Fresh Prawns         | 250 g        | Rinse prawns on a ceramic plate, add 1 tbsp. lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.                                     |
| 20<br>Fresh Trout          | 200 g        | Put 1 fresh whole fish into an ovenproof dish. Add a pinch salt, 1 tbsp. lemon juice and herbs. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes. |

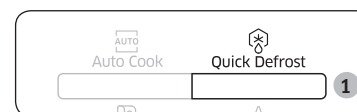
## Using the Quick Defrost features

The **Quick Defrost** features enable you to defrost meat, poultry, fish, frozen vegetable and frozen bread. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

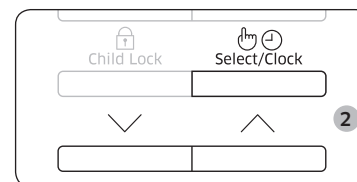
### ⚠ CAUTION

Use only containers that are microwave-safe.

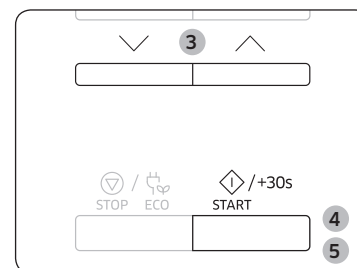
Open the door. Place the frozen food on a ceramic in the centre of the turntable. Close the door.



1. Press the **Quick Defrost** button.



2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Up** or **Down** button. And then press the **Select/Clock** button.



3. Select the size of the serving by pressing the **Up** or **Down** button. (Refer to the table on next page.)
4. Press the **START/+30s** button.
  - Defrosting begins.
  - The oven beeps through defrosting to remind you to turn the food over.
5. Press the **START/+30s** button again to finish defrosting.
  - 1) The oven beeps 4 times.
  - 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
  - 3) The current time is displayed again.

## Oven use

The following table presents the various **Quick Defrost** programmes, serving size, standing times and appropriate instructions. Remove all kind of package material before defrosting. Place meat, poultry, fish, vegetable and bread on a flat glass dish or ceramic plate.

| Code/Food             | Serving size | Instructions                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1</b><br>Meat      | 200-1500 g   | Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat. Stand for 20-60 minutes.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>2</b><br>Poultry   | 200-1500 g   | Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions. Stand for 20-60 minutes.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>3</b><br>Fish      | 200-1500 g   | Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets. Stand for 20-60 minutes.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>4</b><br>Vegetable | 200-1500 g   | Spread frozen vegetable evenly into a flat glass dish. Turn over or stir the frozen vegetable, when the oven beeps. This programme is suitable for all kind of frozen vegetable. Stand for 5-20 minutes.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>5</b><br>Bread     | 200-1500 g   | Put bread horizontally on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping. Stand for 10- 30 minutes. |

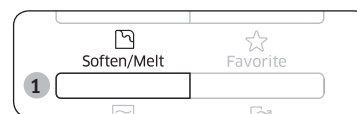
## Using the Soften/Melt features

The **Soften/Melt** features has 4 pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the number of servings by pressing the **Up** or **Down** button.

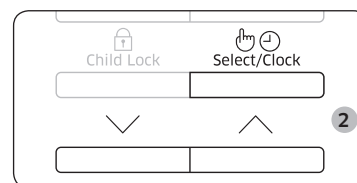
### ⚠ CAUTION

Use only containers that are microwave safe.

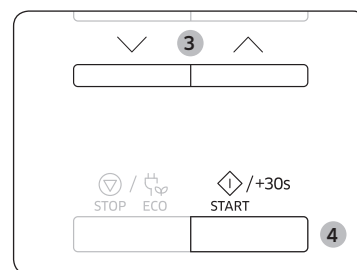
First, place the food in the centre of the turntable and close the door.



1. Press the **Soften/Melt** button.



2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Up** or **Down** button. And then press the **Select/Clock** button.



3. Select the size of the serving by pressing the **Up** or **Down** button. (Refer to the table on next page.)
4. Press the **START/+30s** button. The food is cooked according to the preprogrammed setting selected.
  - 1) The oven beeps 4 times.
  - 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
  - 3) The current time is displayed again.

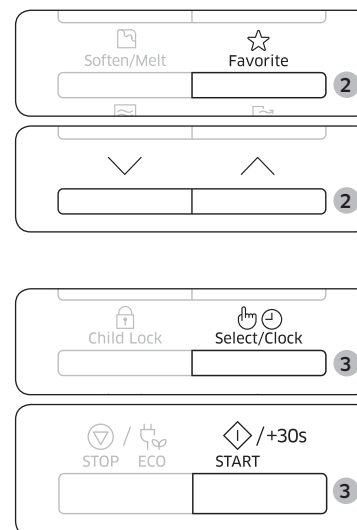
The following table presents the **Soften/Melt** programmes, quantities and appropriate instructions. Those programmes are running with microwave energy only.

| Code/Food                       | Serving Size  | Instructions                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1</b><br>Melt Butter         | 50 g<br>100 g | Cut butter into 3 or 4 pieces and Put them on small glass bowl. Melt uncovered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.                                                                                                                                           |
| <b>2</b><br>Melt Dark Chocolate | 50 g<br>100 g | Grate dark chocolate and put in small glass bowl. Melt uncovered. Stir after melting. Stand for 1-2 minutes.                                                                                                                                                         |
| <b>3</b><br>Melt Sugar          | 25 g<br>50 g  | Put sugar on small glass bowl. Add 10 ml water for 25 g and add 20 ml water for 50 g. Melt uncovered. Take out carefully, use oven gloves! Use spoon or fork and pour caramel decorations on baking paper. Let stand for 10 minutes until dry and remove from paper. |
| <b>4</b><br>Soften Butter       | 50 g<br>100 g | Cut butter into 3 or 4 pieces and Put them in small glass bowl. Soften uncovered. Stand for 1-2 minutes.                                                                                                                                                             |

## Using the favorite features

If you often cook or reheat the same types of dishes, you can store the cooking times and power levels in the oven's memory, so that you do not have to reset them each order.

You can store two different setting.



1. Set your cooking programme as usual (cooking time and power level) see Cooking/Reheating page again if necessary.
2. Press **Favorite** button, then select the program that you want to save by pressing the **Up** or **Down** button.  
**P1** : First setting  
**P2** : Second setting
3. Press the **Select/Clock** button to finish the setting. Or, press the **START/+30s** button to start the program immediately.  
Your setting are now stored in the oven's memory.

## Example

If you want to store Microwave mode, Power 600 W and 3 minutes on P1.

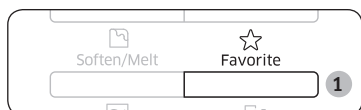
1. Press the **Microwave** button.
2. Set the power 600 W by pressing the **Up** or **Down** button. And then press the **Select/Clock** button.
3. Set the cooking time 3 minutes by pressing the **Up** or **Down** button.
4. Press **Favorite** button, then select the P1.
5. Press the **Select/Clock** or **START/+30s** button to finish the setting.



## Oven use

### To use the favorite setting

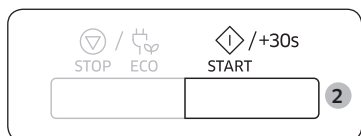
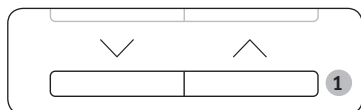
First, place the food in the centre of the turntable and close the door.



1. Press **Favorite** button, then select the program by pressing the **Up** or **Down** button.

**P1** : First setting

**P2** : Second setting



2. Press the **START/+30s** button.  
The food is cooked as requested.

### Using the deodorization features

Use this features after cooking odorous food or when there is a lot of smoke in the oven interior.

First clean the oven interior.



Press the **Deodorization** button after you have finished cleaning. As soon as you press the **Deodorization** button, the operation will start automatically. when it has finished, the oven beeps four times.

#### NOTE

- The deodorization time has been specified as 5 minutes. It increases by 30 seconds whenever the **START/+30s** button is pressed.
- The maximum deodorization time is 15 minutes.

### Using the child lock features

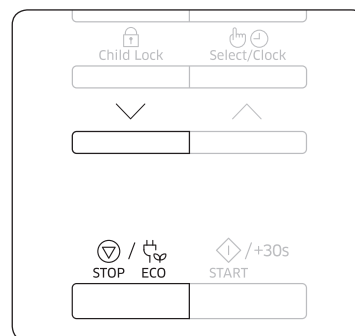
Your microwave oven is fitted with a special child lock programme, which enables the oven to be locked so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.



- Press the **Child Lock** button for 3 seconds.
  - The oven is locked (no functions can be selected).
  - The display shows **L**.
- To unlock the oven, press the **Child Lock** button for 3 seconds.
  - The oven can be used normally.

### Switching the beeper off

You can switch the beeper off whenever you want.



- Press the **Down** and **STOP/ECO** button at the same time.
  - The oven does not beep to indicate the end of a function.
- To switch the beeper back on, press the **Down** and **STOP/ECO** button again at the same time.
  - The oven operates normally.



## Cookware guide

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.

Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.

The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

| Cookware                              | Microwave-safe | Comments                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Aluminum foil                         | ✓X             | Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used. |
| Crust plate                           | ✓              | Do not preheat for more than 8 minutes.                                                                                                                       |
| China and earthenware                 | ✓              | Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.                                               |
| Disposable polyester cardboard dishes | ✓              | Some frozen foods are packaged in these dishes.                                                                                                               |
| Fast-food packaging                   |                |                                                                                                                                                               |
| • Polystyrene cups containers         | ✓              | Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.                                                                                      |
| • Paper bags or newspaper             | X              | May catch fire.                                                                                                                                               |
| • Recycled paper or metal trims       | X              | May cause arcing.                                                                                                                                             |
| Glassware                             |                |                                                                                                                                                               |
| • Oven-to-tableware                   | ✓              | Can be used, unless decorated with a metal trim.                                                                                                              |
| • Fine glassware                      | ✓              | Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.                                                                   |
| • Glass jars                          | ✓              | Must remove the lid. Suitable for warming only.                                                                                                               |

| Cookware                                  | Microwave-safe | Comments                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Metal                                     |                |                                                                                                                                            |
| • Dishes                                  | X              | May cause arcing or fire.                                                                                                                  |
| • Freezer bag twist ties                  | X              |                                                                                                                                            |
| Paper                                     |                |                                                                                                                                            |
| • Plates, cups, napkins and kitchen paper | ✓              | For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.                                                                       |
| • Recycled paper                          | X              | May cause arcing.                                                                                                                          |
| Plastic                                   |                |                                                                                                                                            |
| • Containers                              | ✓              | Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic. |
| • Cling film                              | ✓              | Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.                      |
| • Freezer bags                            | ✓X             | Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.                                                   |
| Wax or grease-proof paper                 | ✓              | Can be used to retain moisture and prevent spattering.                                                                                     |

✓ : Recommended      ✓X : Use caution      X : Unsafe

# Cooking guide

## Microwaves

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.

The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

## Cooking

### Cookware for microwave cooking:

Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

### Food suitable for microwave cooking:

Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

### Covering during cooking

To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

### Standing times

After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

## Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

| Food                              | Serving Size                                                                                                                                                                                                       | Power | Time (min.)  |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------------|
| Drinks (Coffee, Tea and Water)    | 150 ml (1 cup)<br>250 ml (1 mug)                                                                                                                                                                                   | 800 W | 1-1½<br>1½-2 |
|                                   | <b>Instructions</b><br>Pour into cup and reheat uncovered. Put cup / mug in the centre of turntable. Keep in microwave oven during standing time and stir well. Stand for 1-2 minutes.                             |       |              |
| Soup (Chilled)                    | 250 g                                                                                                                                                                                                              | 800 W | 3-3½         |
|                                   | <b>Instructions</b><br>Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving. Stand for 2-3 minutes.                                                        |       |              |
| Stew (Chilled)                    | 350 g                                                                                                                                                                                                              | 600 W | 5½-6½        |
|                                   | <b>Instructions</b><br>Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Stand for 2-3 minutes.                                  |       |              |
| Pasta with Sauce (Chilled)        | 350 g                                                                                                                                                                                                              | 600 W | 4½-5½        |
|                                   | <b>Instructions</b><br>Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving. Stand for 3 minutes.                                               |       |              |
| Filled Pasta with Sauce (Chilled) | 350 g                                                                                                                                                                                                              | 600 W | 5-6          |
|                                   | <b>Instructions</b><br>Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Stand for 3 minutes. |       |              |

| Food                                                 | Serving Size                                                                                                                                           | Power | Time (min.) |
|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------------|
| Plated Meal<br>(Chilled)                             | 350 g                                                                                                                                                  | 600 W | 5½-6½       |
|                                                      | <b>Instructions</b><br>Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish.<br>Cover with microwave cling-film. Stand for 3 minutes.              |       |             |
| Pasta (Frozen)<br>(Cannelloni,<br>Macaroni, Lasagne) | 400 g                                                                                                                                                  | 450 W | 16-16½      |
|                                                      | <b>Instructions</b><br>Put frozen pasta into a small flat rectangular glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. Stand for 2-3 minutes. |       |             |

## Troubleshooting and information code

### Troubleshooting

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

| Problem                                 | Cause                                                          | Action                                                                                    |
|-----------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>General</b>                          |                                                                |                                                                                           |
| The buttons cannot be pressed properly. | Foreign matter may be caught between the buttons.              | Remove the foreign matter and try again.                                                  |
|                                         | For touch models: Moisture is on the exterior.                 | Wipe the moisture from the exterior.                                                      |
|                                         | Child lock is activated.                                       | Deactivate Child lock.                                                                    |
| The time is not displayed.              | The Eco (power-saving) function is set.                        | Turn off the Eco function.                                                                |
| The oven does not work.                 | Power is not supplied.                                         | Make sure power is supplied.                                                              |
|                                         | The door is open.                                              | Close the door and try again.                                                             |
|                                         | The door open safety mechanisms are covered in foreign matter. | Remove the foreign matter and try again.                                                  |
| The oven stops while in operation.      | The user has opened the door to turn food over.                | After turning over the food, press the <b>START/+30s</b> button again to start operation. |

## Troubleshooting and information code

| Problem                                                               | Cause                                                                          | Action                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The power turns off during operation.                                 | The oven has been cooking for an extended period of time.                      | After cooking for an extended period of time, let the oven cool.                                                                               |
|                                                                       | The cooling fan is not working.                                                | Listen for the sound of the cooling fan.                                                                                                       |
|                                                                       | Trying to operate the oven without food inside.                                | Put food in the oven.                                                                                                                          |
|                                                                       | There is not sufficient ventilation space for the oven.                        | There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide. |
|                                                                       | Several power plugs are being used in the same socket.                         | Designate only one socket to be used for the oven.                                                                                             |
| There is a popping sound during operation, and the oven doesn't work. | Cooking sealed food or using a container with a lid may causes popping sounds. | Do not use sealed containers as they may burst during cooking due to expansion of the contents.                                                |
| The oven exterior is too hot during operation.                        | There is not sufficient ventilation space for the oven.                        | There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide. |
|                                                                       | Objects are on top of the oven.                                                | Remove all objects on the top of the oven.                                                                                                     |
| The door cannot be opened properly.                                   | Food residue is stuck between the door and oven interior.                      | Clean the oven and then open the door.                                                                                                         |

| Problem                                                     | Cause                                                                                                             | Action                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Heating including the Warm function does not work properly. | The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.                         | Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom. |
| The thaw function does not work.                            | Too much food is being cooked.                                                                                    | Reduce the amount of food and start the function again.                                                                                                                                                                            |
| The interior light is dim or does not turn on.              | The door has been left open for a long time.                                                                      | The interior light may automatically turn off when the Eco function operates. Close and reopen the door or press the <b>STOP/ECO</b> button.                                                                                       |
|                                                             | The interior light is covered by foreign matter.                                                                  | Clean the inside of the oven and check again.                                                                                                                                                                                      |
| A beeping sound occurs during cooking.                      | If the Auto Cook function is being used, this beeping sound means it's time to turn over the food during thawing. | After turning over the food, press the <b>START/+30s</b> button again to restart operation.                                                                                                                                        |
| The oven is not level.                                      | The oven is installed on an uneven surface.                                                                       | Make sure the oven is installed on flat, stable surface.                                                                                                                                                                           |
| There are sparks during cooking.                            | Metal containers are used during the oven/thawing functions.                                                      | Do not use metal containers.                                                                                                                                                                                                       |

| Problem                                                                                                                                                | Cause                                                                                                  | Action                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| When power is connected, the oven immediately starts to work.                                                                                          | The door is not properly closed.                                                                       | Close the door and check again.                                                            |
| There is electricity coming from the oven.                                                                                                             | The power or power socket is not properly grounded.                                                    | Make sure the power and power socket are properly grounded.                                |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Water drips.</li> <li>2. Steam emits through a door crack.</li> <li>3. Water remains in the oven.</li> </ol> | There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.      | Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.                                     |
| The brightness inside the oven varies.                                                                                                                 | Brightness changes depending on power output changes according to function.                            | Power output changes during cooking are not malfunctions. This is not an oven malfunction. |
| Cooking is finished, but the cooling fan is still running.                                                                                             | To ventilate the oven, the cooling fan continues to run for about 3 minutes after cooking is complete. | This is not an oven malfunction.                                                           |

| Problem                                                           | Cause                                                                                                                                    | Action                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| <b>Turntable</b>                                                  |                                                                                                                                          |                                                                         |
| While turning, the turntable comes out of place or stops turning. | There is no roller ring, or the roller ring is not properly in place.                                                                    | Install the roller ring and then try again.                             |
| The turn table drags while turning.                               | The roller ring is not properly in place, there is too much food, or the container is too large and touches the inside of the microwave. | Adjust the amount of food and do not use containers that are too large. |
| The turn table rattles while turning and is noisy.                | Food residue is stuck to the bottom of the oven.                                                                                         | Remove any food residue stuck to the bottom of the oven.                |



## Information code

| Information code | CAUSE                                        | Action                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C-d0             | Control buttons are pressed over 10 seconds. | Clean the keys and check if there is water on the surface around key. If it occurs again, turn off the microwave oven over 30 seconds and try setting again. If it appears again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre. |

### NOTE

If the suggested solution does not solve the problem, contact your local SAMSUNG Customer Care Centre.

## Technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

| Model                                                             | MS23K3513**                              |
|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| Power source                                                      | 230 V ~ 50 Hz AC                         |
| Power consumption<br>Microwave                                    | 1150 W                                   |
| Output power                                                      | 100 W / 800 W - 6 levels (IEC-705)       |
| Operating frequency                                               | 2450 MHz                                 |
| Dimensions (W x H x D)<br>Outside (Include Handle)<br>Oven cavity | 489 x 275 x 374 mm<br>330 x 211 x 324 mm |
| Volume                                                            | 23 liter                                 |
| Weight<br>Net                                                     | 12.0 kg approx.                          |



# Memo

---

# Memo

---

# Memo

---

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

## QUESTIONS OR COMMENTS?

| COUNTRY     | CALL                                                                                                                        | OR VISIT US ONLINE AT                                                                                                                                                              |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| AUSTRALIA   | 1300 362 603                                                                                                                | <a href="http://www.samsung.com/au/support">www.samsung.com/au/support</a>                                                                                                         |
| NEW ZEALAND | 0800 726 786                                                                                                                | <a href="http://www.samsung.com/nz/support">www.samsung.com/nz/support</a>                                                                                                         |
| CHINA       | 400-810-5858                                                                                                                | <a href="http://www.samsung.com/cn/support">www.samsung.com/cn/support</a>                                                                                                         |
| HONG KONG   | 3698 4698                                                                                                                   | <a href="http://www.samsung.com/hk/support">www.samsung.com/hk/support</a> (Chinese)<br><a href="http://www.samsung.com/hk_en/support">www.samsung.com/hk_en/support</a> (English) |
| INDIA       | 1800 40 SAMSUNG (1800 40 7267864) (Toll-Free)                                                                               | <a href="http://www.samsung.com/in/support">www.samsung.com/in/support</a>                                                                                                         |
| BANGLADESH  | 09612300300<br>08000300300 (Toll free)                                                                                      | <a href="http://www.samsung.com/in/support">www.samsung.com/in/support</a>                                                                                                         |
| INDONESIA   | 021-5699-7777<br>0800-112-8888 (All Product, Toll Free)                                                                     | <a href="http://www.samsung.com/id/support">www.samsung.com/id/support</a>                                                                                                         |
| JAPAN       | 0120-363-905                                                                                                                | <a href="http://www.galaxy-mobile.jp/jp/support">www.galaxy-mobile.jp/jp/support</a>                                                                                               |
| MALAYSIA    | 1800-88-9999<br>+603-7713 7420 (Overseas contact)                                                                           | <a href="http://www.samsung.com/my/support">www.samsung.com/my/support</a>                                                                                                         |
| PHILIPPINES | 1-800-10-726-7864 [ PLDT Toll Free ]<br>1-800-8-726-7864 [ Globe Landline and Mobile ]<br>02-422-2111 [ Standard Landline ] | <a href="http://www.samsung.com/ph/support">www.samsung.com/ph/support</a>                                                                                                         |

| COUNTRY   | CALL                                                   | OR VISIT US ONLINE AT                                                                                                                                                              |
|-----------|--------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| SINGAPORE | 1800 7267864  <br>1800-SAMSUNG (Other)                 | <a href="http://www.samsung.com/sg/support">www.samsung.com/sg/support</a>                                                                                                         |
| THAILAND  | 0-2689-3232 (OTH products)<br>1800-29-3232 (Toll free) | <a href="http://www.samsung.com/th/support">www.samsung.com/th/support</a>                                                                                                         |
| TAIWAN    | 0800-32-9999                                           | <a href="http://www.samsung.com/tw/support">www.samsung.com/tw/support</a>                                                                                                         |
| VIETNAM   | 1800 588 889                                           | <a href="http://www.samsung.com/vn/support">www.samsung.com/vn/support</a>                                                                                                         |
| MYANMAR   | +95-1-2399-888<br>VIP HHP +95-1-2399-990               | <a href="http://www.samsung.com/mm/support">www.samsung.com/mm/support</a>                                                                                                         |
| MACAU     | 0800 333                                               | <a href="http://www.samsung.com/hk/support">www.samsung.com/hk/support</a> (Chinese)<br><a href="http://www.samsung.com/hk_en/support">www.samsung.com/hk_en/support</a> (English) |
| SRI LANKA | +9411SAMSUNG<br>(+94117267864)                         | <a href="http://www.samsung.com/in/support">www.samsung.com/in/support</a>                                                                                                         |
| CAMBODIA  | +855-23-993232<br>1800-20-3232 (Toll free)             | <a href="http://www.samsung.com/th/support">www.samsung.com/th/support</a>                                                                                                         |
| LAOS      | +856-214-17333                                         | <a href="http://www.samsung.com/th/support">www.samsung.com/th/support</a>                                                                                                         |
| NEPAL     | 16600172667 (Toll Free for NTC Only) 9801572667        | <a href="http://www.samsung.com/in/support">www.samsung.com/in/support</a>                                                                                                         |



DE68-04547D-00