

Việc nấu ăn của bạn sẽ trở nên thú vị như chính bạn đang thưởng thức món ăn.

Vui lòng đọc hướng dẫn sử dụng này. Bạn sẽ biết tận dụng được những tiện lợi mà lò nướng – vi sóng kết hợp âm tử mang lại cho bạn.

Sách hướng dẫn này sẽ cung cấp cho bạn những thông tin quan trọng để giúp bạn sử dụng thiết bị một cách an toàn. Bạn sẽ làm quen với từng bộ phận của lò nướng – vi sóng kết hợp âm tử. Chúng tôi sẽ hướng dẫn tỉ mỉ cho bạn từng bước cài đặt. Nó hoàn toàn đơn giản.

Các bảng tham khảo liệt kê các chế độ cài đặt và các vị trí đặt khay để nấu một số món quen thuộc. Tất cả những món này đã được nấu thử tại phòng kiểm nghiệm chất lượng nấu nướng của chúng tôi.

Nếu có sự cố khi sử dụng, xin vui lòng tham khảo sách hướng dẫn sử dụng này để biết cách tự khắc phục những sự cố nhỏ.

Mục lục chi tiết trong sách hướng dẫn sử dụng này sẽ giúp bạn nhanh chóng tìm ra thông tin bạn cần.

Hãy thưởng thức món ăn của bạn!

Mục lục

Thông tin an toàn	4
Trước khi lắp đặt	4
Hướng dẫn an toàn cho bạn	4
Thông tin về lò vi sóng	7
Các nguyên nhân gây hư hỏng	9
Lò nướng – vi sóng mới của bạn	10
Bảng điều khiển.....	10
Các nút nhấn	11
Núm xoay lựa chọn	11
Núm lựa chọn nhiệt độ	12
Khoang nướng	13
Các phụ kiện	13
Trước khi sử dụng lần đầu	14
Cài đặt thời gian	15
Làm nóng khoang nướng	15
Vệ sinh các phụ kiện trước khi sử dụng.....	15
Cài đặt lò nướng	16
Cài đặt phương pháp làm nóng và khoảng nhiệt độ ...	16
Cài đặt làm nóng nhanh	17
Lò vi sóng	18
Lưu ý về đĩa chịu nhiệt	18
Cài đặt công suất lò vi sóng	19
Cài đặt lò vi sóng.....	19
Chế độ kết hợp	21
Cài đặt chế độ kết hợp	21
Các hoạt động tuần tự	22
Cài đặt các hoạt động tuần tự	22
Các chương trình tự động	23

Mục lục

Lựa chọn chương trình	23
Lưu ý về chương trình tự động.....	26
Bảng chương trình tham khảo	27
Các lựa chọn cài đặt thời gian	29
Cài đặt hẹn giờ	29
Cài đặt thời gian nấu nướng	30
Cài đặt thời gian	31
Khóa an toàn trẻ em	32
Thay đổi các cài đặt cơ bản	33
Các cài đặt cơ bản	33
Bảo quản và vệ sinh thiết bị	34
Các chất dùng để vệ sinh lò	34
Xử lý sự cố	37
Thay đèn lò nướng	38
Dịch vụ hậu mãi	40
Thông số kĩ thuật.....	40
Các mẹo để bảo vệ môi trường	41
Nấu thử tại phòng kiểm nghiệm chất lượng nấu nướng	42
Các bảng tham khảo	42
Các mẹo vật khi sử dụng lò vi sóng	47
Bánh ngọt và bánh nướng	47
Các mẹo vật khi nướng	49
Quay và nướng	50
Các mẹo vật khi quay và nướng	53
Bánh nướng, bánh gratin	54
Các món đông lạnh được chế biến sẵn	55
Các món ăn đã được nấu thử	55
Acrylamide trong thực phẩm.....	58

Thông tin an toàn

Vui lòng đọc kỹ sách hướng dẫn sử dụng này để sử dụng thiết bị một cách an toàn và chính xác.

Nên giữ cẩn thận sách hướng dẫn sử dụng và lắp đặt này. Nếu bạn có ý định bán lại thiết bị, vui lòng giao kèm sách hướng dẫn sử dụng này cho người sử dụng sau.

Trước khi lắp đặt

Hư hỏng do vận chuyển

Sau khi mở bao bì, kiểm tra xem thiết bị có bị hư hỏng gì không. Nếu có hư hỏng trong khi vận chuyển thì tuyệt đối không được sử dụng.

Vận chuyển thiết bị

Không được mang hay cầm tay nắm cửa để khiêng thiết bị. Tay nắm cửa không thể chịu được trọng lượng thiết bị và có thể gãy.

Kết nối nguồn điện

Chỉ cho phép các kỹ thuật viên được đào tạo kết nối thiết bị với nguồn điện. Hư hại do kết nối không đúng sẽ không được bảo hành.

Lắp đặt và kết nối

Vui lòng tuân thủ theo các hướng dẫn lắp đặt.

Hướng dẫn an toàn cho bạn

Thiết bị này chỉ dành sử dụng trong gia đình cho công việc nấu nướng thức ăn.

Ở những trường hợp sau đây, người lớn và trẻ nhỏ không được sử dụng lò nướng khi không có sự giám sát:

- Nếu họ có vấn đề về thể chất hay tinh thần
- Hoặc nếu họ thiếu kiến thức và kinh nghiệm cần thiết để sử dụng thiết bị một cách chính xác và an toàn.

Không để trẻ nhỏ chơi đùa với thiết bị này.

Trẻ em

Trẻ em có thể chuẩn bị món ăn nếu chúng được hướng dẫn cẩn thận kỹ lưỡng và phải có khả năng sử dụng thiết bị đúng cách. Trẻ em cần phải hiểu những nguy hiểm được liệt kê trong sách hướng dẫn sử dụng. Cần phải giám sát trẻ em khi chúng sử dụng thiết bị để chắc chắn rằng chúng không nghịch phá lò.

Trẻ em và lò vi sóng

Trẻ em có thể chuẩn bị món ăn với một lò vi sóng nếu chúng được hướng dẫn cẩn thận kỹ lưỡng và phải có khả năng sử dụng thiết bị đúng cách.

Trẻ em cũng phải hiểu những nguy hiểm được liệt kê trong sách hướng dẫn sử dụng. Cần phải giám sát trẻ em khi chúng sử dụng thiết bị để chắc chắn rằng chúng không nghịch phá lò. Ở chế độ kết hợp, trẻ em chỉ nên sử dụng thiết bị khi có sự giám sát của người lớn vì có nguy cơ bỏng.

Khoang nướng đang nóng

Nguy cơ bỏng.

Không được chạm vào các bề mặt nóng của thiết bị. Không được chạm vào các bề mặt nóng trong khoang nướng hoặc bề mặt đang nóng của điện trở gia nhiệt. Cẩn thận khi mở cửa lò vì hơi nước nóng sẽ thoát ra. Trẻ nhỏ phải được giữ khoảng cách an toàn với lò nướng.

Nguy cơ hỏa hoạn.

Không được đặt các vật dễ cháy trong khoang nướng.

Không được mở cửa lò nếu có khói bên trong. Tắt thiết bị. Rút dây cắm điện hoặc ngắt cầu dao tổng.

Nguy cơ ngắn mạch.

Không để dây điện của các thiết bị kẹt vào cửa lò nướng. Lớp cách điện sẽ bị hư hỏng. .

Nguy cơ bỏng.

Không được nướng thức ăn có chứa nồng độ cồn cao. Hơi cồn có thể bắt lửa trong khoang nướng. Khi cần thiết chỉ sử dụng một lượng nhỏ và mở cửa lò cẩn thận.

Các phụ kiện nóng

Nguy cơ bỏng.

Luôn sử dụng vải cách nhiệt hoặc găng tay cách nhiệt để lấy phụ kiện đang nóng từ trong khoang nướng ra ngoài.

Cửa hoặc đệm cửa bị hư hỏng

Nguy cơ ảnh hưởng đến sức khỏe !

Không được sử dụng thiết bị nếu cánh cửa hoặc đệm cửa bị hư hỏng. Nếu không năng lượng vi sóng sẽ bị rò rỉ. Không được sử dụng lại cho đến khi thiết bị được sửa xong.

Các bề mặt bị mòn

Nguy cơ ảnh hưởng đến sức khỏe.

Bề mặt của thiết bị có thể bị ăn mòn theo thời gian nếu không được vệ sinh thường xuyên. Năng lượng vi sóng có thể bị rò rỉ. Hãy thường xuyên vệ sinh thiết bị.

Mở vỏ của thiết bị

Nguy cơ điện giật.

Không bao giờ tự ý tháo vỏ thiết bị vì thiết bị này sử dụng điện cao áp.

Nguy cơ ảnh hưởng đến sức khỏe.

Không bao giờ tự ý tháo vỏ thiết bị vì nó ngăn không cho năng lượng của lò vi sóng bị thoát ra ngoài.

Môi trường nóng và ẩm ướt

Nguy cơ ngắn mạch.

Không bao giờ đặt thiết bị gần nơi quá nóng hoặc quá ẩm ướt mà không che đậy cẩn thận.

Sửa chữa sai quy cách

Nguy cơ điện giật.

Sửa chữa không đúng quy cách rất nguy hiểm. Việc sửa chữa phải được thực hiện bởi các kỹ thuật viên được đào tạo của chúng tôi.

Không được mở vỏ lò vì đây là thiết bị có hiệu điện thế cao. Lớp vỏ giúp thiết bị giữ lại năng lượng vi sóng.

Nếu thiết bị này gặp sự cố, ngắt cầu dao hoặc rút phích cắm ra, sau đó liên hệ với Trung tâm chăm sóc khách hàng.

Thông tin về lò vi sóng

Chuẩn bị thực phẩm

Nguy cơ cháy.

Lò vi sóng được thiết kế dành riêng cho việc chuẩn bị thức ăn. Sử dụng lò vi sóng cho các mục đích khác có thể gây nguy hiểm và thiệt hại, ví dụ như hạt ngũ cốc có thể bắt lửa ngay cả sau vài giờ đun nóng.

Đĩa chịu nhiệt

Nguy cơ thương tích.

Các vật đựng bằng gốm sứ có thể có các lỗ nhỏ tại tay cầm hoặc nắp được che phủ bởi lớp men. Nếu chất lỏng có thể xuyên qua các lớp men và thâm nhập vào các lỗ hổng này thì vật đựng sẽ bị nứt và vỡ.

Chỉ sử dụng các loại đĩa chịu nhiệt thiết kế riêng cho lò vi sóng.

Nguy cơ bỏng

Thực phẩm nóng có thể làm cho đĩa nóng lên. Luôn luôn sử dụng vải cách nhiệt hoặc găng tay cách nhiệt để lấy vật đựng hoặc phụ kiện đang nóng từ trong lò nướng.

Công suất và thời gian

Nguy cơ cháy.

Không lựa chọn mức công suất hoặc cài đặt thời gian lớn hơn cần thiết. Thực phẩm có thể cháy và gây hư hỏng thiết bị. Tuân theo các thông tin được cung cấp sách hướng dẫn này.

Bao bì

Nguy cơ cháy.

Không được nướng thức ăn trong bao bì giữ nhiệt.

Luôn quan sát và theo dõi khi nướng thức ăn trong các vật đựng làm bằng nhựa, giấy hoặc các vật liệu dễ cháy khác.

Rủi ro bỏng.

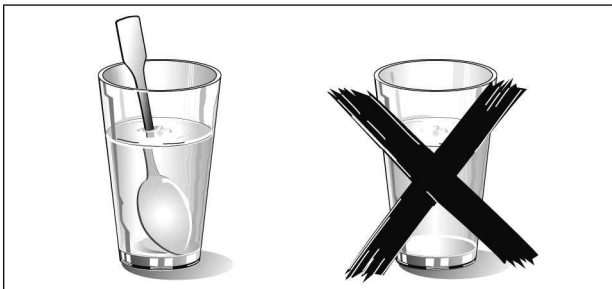
Các bao bì kín khí có thể nổ khi thức ăn trong đó nóng lên. Xem kỹ các hướng dẫn được cung cấp trên bao bì.

Đồ uống

Nguy cơ bỏng

Khi hâm nóng chất lỏng, có khả năng chất lỏng bị trở sôi. Có nghĩa là chất lỏng đã đạt đến nhiệt độ sôi mà không sủi bọt lên trên bề mặt như bình thường. Đến khi vật đựng bị rung lắc nhẹ, chất lỏng sẽ bất ngờ trào sôi hoặc bắn ra ngoài.

Khi hâm nóng chất lỏng, hãy đặt một cái thìa vào vật đựng để tránh sự trở sôi của chất lỏng.



Nguy cơ nổ

Không được hâm nóng đồ uống trong vật đựng kín.

Không được hâm nóng quá nhiệt đồ uống có cồn.

Thực phẩm cho trẻ em

Nguy cơ bỏng

Không hâm nóng thực phẩm trẻ em trong hộp kín, phải luôn mở nắp.

Khuấy hoặc lắc kỹ sau khi thực phẩm đã được hâm nóng để đảm bảo nhiệt độ phân bố đều nhau giữa các phần. Kiểm tra nhiệt độ của thức ăn trước khi cho trẻ em dùng.

Thực phẩm có vỏ

Nguy cơ bỏng

Không được hâm nóng trứng còn nguyên vỏ. Không được hâm nóng trứng còn nguyên vỏ để tránh trứng bị vỡ hoặc nổ. Tương tự với các loại động vật có vỏ như trai, sò... và các loài giáp xác như cua, tôm... Luôn nhớ chọc thủng hoặc đập vỡ lòng đỏ của trứng khi chiên hoặc luộc sơ trứng.

Luôn chọc thủng thực phẩm có vỏ như táo, cà chua, khoai tây, xúc xích trước khi nấu nướng để tránh gây nổ.

Thực phẩm sấy khô

Nguy cơ cháy

Tuyệt đối không sử dụng lò vi sóng để nấu nướng các thực phẩm sấy khô.

Thực phẩm có hàm lượng nước thấp

Nguy cơ cháy.

Không được sử dụng lò vi sóng để rã đông hoặc hâm nóng thực phẩm có hàm lượng nước thấp với công suất cao hoặc trong một thời gian dài chẳng hạn như bánh mì để tránh nguy cơ cháy.

Dầu ăn

Nguy cơ cháy.

Không được sử dụng lò vi sóng để hâm nóng dầu ăn để tránh nguy cơ cháy.

Các nguyên nhân gây hư hỏng

Nước trong khoang nướng đang nóng

Không được đổ nước vào khoang nướng đang nóng. Vì sẽ tạo hơi nước gây nguy hiểm. Sự thay đổi nhiệt độ đột ngột sẽ làm hư hại lớp men trong khoang nướng.

Nước trái cây

Khi nướng bánh trái cây tươi, không để quá nhiều dù là đặt trong chảo đa năng. Nước trái cây nhỏ giọt từ chảo đa năng sẽ làm bẩn bề mặt và rất khó làm sạch.

Lỗi kỹ thuật

Không bao giờ sử dụng khay nướng có tráng men khi vận hành lò vi sóng, vì sẽ gây ra lỗi kỹ thuật.

Làm mát lò nướng với cửa lò mở

Chỉ làm nguội lò nướng với cửa đóng. Không để vật gì kẹt vào cửa lò. Ngay cả dù chỉ hé mở cửa lò, thì theo thời gian cũng có thể làm cho các cạnh cửa dễ bị hư hỏng.

Đệm cửa dơ

Nếu đệm cửa bị dơ bẩn, cửa sẽ không đóng khít khi lò nướng hoạt động. Các cạnh cửa sẽ dễ bị hư hỏng. Luôn luôn giữ đệm cửa sạch sẽ.

Đề hoặc đặt đồ vật lên cửa lò

Không được đặt bất cứ vật gì lên cửa lò đang mở. Không được đặt đĩa chịu nhiệt hay các phụ kiện lên cửa lò.

Vận hành lò vi sóng khi không có thức ăn trong lò

Chỉ mở lò vi sóng khi có thức ăn trong khoang nướng để tránh làm lò vi sóng bị quá tải.

Ngoại lệ: khi cần kiểm tra đĩa chịu nhiệt, có thể vận hành lò mà không có thức ăn bên trong (*xem Các lưu ý về đĩa chịu nhiệt*).

Thực phẩm ẩm ướt

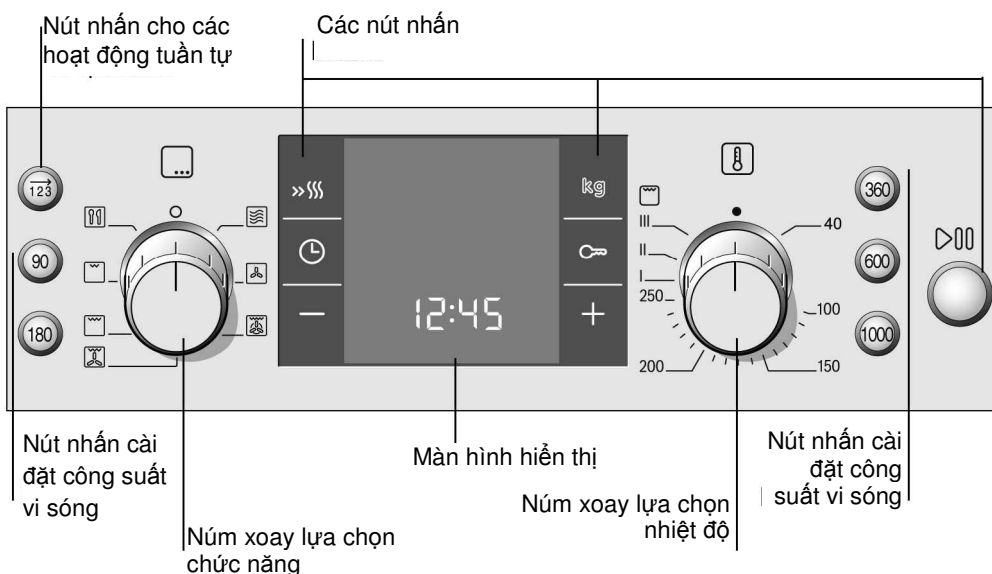
Không để thức ăn ẩm ướt trong khoang nướng đóng kín trong một thời gian dài vì sẽ làm hư hại lớp men.

Lò nướng - vi sóng mới của bạn

Thông qua phần này, bạn sẽ biết thêm nhiều chi tiết về lò nướng - vi sóng của mình. Bảng điều khiển và các chỉ dẫn sẽ được giải thích trong phần này. Bạn sẽ biết thêm thông tin về khoang nướng và các phụ kiện.

Bảng điều khiển

Tổng quan về bảng điều khiển. Các dữ liệu hiển thị sẽ có sự khác nhau tùy thuộc vào từng dòng sản phẩm.



Các núm xoay điều khiển

Các núm xoay có thể ẩn vào. Để ẩn vào hoặc đưa ra, hãy nhấn núm xoay ở vị trí tắt.

Các nút nhấn

Các cảm biến được đặt sau mỗi nút nhấn. Không nên nhấn mạnh. Chỉ cần chạm nhẹ vào biểu tượng tương ứng.

Ngoại lệ: nút nhấn cho các hoạt động và nút nhấn cài đặt công suất vi sóng là các nút nhấn bình thường.

Các nút nhấn

Với các nút nhấn, bạn có thể cài đặt các chức năng khác nhau. Bạn có thể đọc các giá trị đã được cài trên màn hình.

Biểu tượng	Chức năng
	Nút nhấn cho các hoạt động tuần tự
123	
90	Cài đặt công suất vi sóng 90 W
180	Cài đặt công suất vi sóng 180 W
360	Cài đặt công suất vi sóng 360 W
600	Cài đặt công suất vi sóng 600 W
1000	Cài đặt công suất vi sóng 1000 W
»»»	Bật chức năng làm nóng nhanh
	Chọn lựa khối lượng
	Mở và đóng danh mục cài đặt thời gian
	Lựa chọn chức năng khóa trẻ em
- Minus	Giảm các giá trị điều chỉnh
+ Plus	Tăng các giá trị điều chỉnh
	Nhấn nhanh = bắt đầu/tạm dừng hoạt động của lò nướng Nhấn và giữ = xóa bỏ hoạt động hiện thời của lò nướng

Chú ý

Các tùy chọn cài đặt thời gian được biểu thị nổi bật trong dấu ngoặc vuông [] trên màn hình.

Ngoại trừ: với đồng hồ, biểu tượng  chỉ sáng lên trong lúc bạn đang thực hiện thay đổi.

Khi bạn bật lò, đèn bên trong khoang nướng sáng lên.

Núm xoay lựa chọn

Sử dụng núm xoay lựa chọn để chọn phương pháp làm nóng.

Cài đặt	Sử dụng
Tắt	Lò ở trạng thái tắt
Vi sóng	Chọn lựa hoạt động vi sóng
Khí nóng	Dùng cho việc nướng bánh xốp bằng khuôn bánh, bánh flan và bánh phô-mai cũng như các loại bánh, pizza và các món bánh nướng nhỏ trên khay nướng.
Nướng bằng khí nóng đối lưu	Rất đặc biệt phù hợp cho việc nướng các miếng thịt
Nướng bằng khí nóng	Món gia cầm chín vàng và giòn. Món thịt hầm và các món nướng sẽ không có hiệu quả với chế độ nướng này.
Nướng, diện tích lớn	Việc chọn lựa các cấp độ cao, thấp hay vừa rất phù hợp nếu bạn muốn nướng vài miếng thịt, xúc xích, cá hay vài lát bánh mì.
Nướng, diện tích nhỏ	Phương pháp làm nóng này rất phù hợp cho việc nướng khối lượng nhỏ. Hãy đặt các món cần nướng nằm kế bên nhau trên vỉ nướng.
Chương trình	4 chương trình rã đông 11 chương trình nấu Phương pháp làm nóng và thời gian nấu tùy thuộc vào trọng lượng thức ăn.

Núm lựa chọn nhiệt độ

Dùng núm xoay lựa chọn nhiệt độ để cài đặt nhiệt độ hoặc cài đặt chế độ nướng.

Cài đặt	Sử dụng
● Trạng thái tắt	Lò không làm nóng.
40, 100-250 Khoảng nhiệt độ	Nhiệt độ của lò tính bằng °C.
I, II, III	Các cài đặt nướng cho diện tích nướng rộng I = Cấp độ 1, thấp II = Cấp độ 2, vừa III = Cấp độ 3, cao

Kí hiệu vẫn sáng trên màn hình cho đến khi lò đạt được nhiệt độ đã cài đặt.

Khoang nướng

Quạt làm nguội

Thiết bị của bạn có quạt làm nguội.

Quạt làm nguội sẽ tắt và mở khi cần thiết. Hơi nóng sẽ thoát ra phía trên cửa lò.

Chú ý: Không che lấp các khe thông gió. Nếu không lò nướng sẽ trở nên quá nhiệt.

Sau khi tắt lò, quạt làm nguội vẫn tiếp tục hoạt động trong một khoảng thời gian sau đó.

Lưu ý:

Thiết bị vẫn nguội trong suốt thời gian lò vi sóng hoạt động. Quạt làm nguội vẫn chạy.

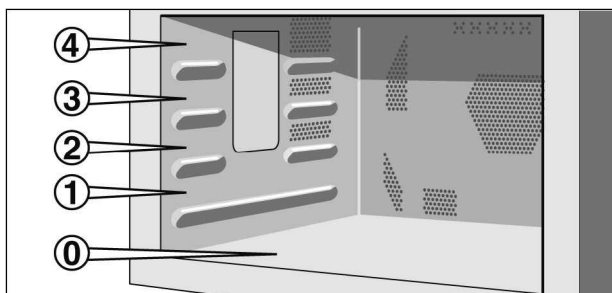
Quạt có thể vẫn hoạt động ngay cả khi lò vi sóng đã ngừng hoạt động.

Hơi nước có thể tích tụ trên bảng điều khiển, bên trong thành lò và sàn lò. Điều này là bình thường và không ảnh hưởng gì đến hoạt động của lò nướng - vi sóng. Lau sạch hơi nước ngưng tụ sau mỗi lần nấu.

Các phụ kiện

Có thể đặt các phụ kiện vào lò ở 4 vị trí độ cao khác nhau.

Đĩa chịu nhiệt có thể được đặt bên trên bề mặt bếp (vị trí 0).





Vỉ nướng

Dùng cho đĩa chịu nhiệt, khuôn bánh, các món nướng và đông lạnh. Bạn có thể kéo vỉ nướng ra khoảng hai phần ba mà không làm đổ, và thức ăn có thể được lấy ra dễ dàng.



Khay nướng tráng men

Dùng để nướng bánh ngọt và bánh quy.
Đẩy khay nướng vào trong lò sao cho phần cạnh dốc hướng về phía cửa lò nướng.
Khay nướng tráng men không phù hợp với chế độ vận hành kết hợp vi sóng.



Vỉ nướng vi sóng

Dùng cho việc nướng bằng các khuôn bánh kim loại ở chế độ vận hành kết hợp vi sóng.
Chỉ sử dụng vỉ nướng vi sóng cùng với vỉ nướng.
Luôn đặt vỉ nướng vi sóng phía trên vỉ nướng. Đặt khay nướng bằng kim loại phía trên vỉ.
Cách làm này ngăn chặn việc phát ra các tia lửa giữa vỉ nướng và khuôn nướng.

Các phụ kiện khác

Bạn có thể mua thêm các phụ kiện khác ở các Trung tâm chăm sóc khách hàng hoặc các đại lý phân phối sản phẩm.



Đĩa nướng thịt thủy tinh HEZ95001

Dùng để om và nướng trong lò nướng.
Rất phù hợp với các chương trình tự động.

Trước khi sử dụng lần đầu

Phần này trình bày những thông tin cần thiết trước khi sử dụng lò nướng lần đầu tiên. Đọc kỹ phần thông tin an toàn ở phần đầu của sách hướng dẫn sử dụng này.

Cài đặt thời gian

Sau khi kết nối thiết bị với nguồn điện, bốn số không sẽ nhấp nháy trên màn hình. Hãy cài đặt thời gian.

1. Nhấn nút + hay –
Giá trị mặc định + : 12:00
Giá trị mặc định – : 23:59
2. Nhấn nút + hay – để cài đặt đồng hồ.
Sau vài giây, thời gian cài đặt sẽ có hiệu lực.
3. Nhấn nút .
Thời gian được cài đặt.

Lưu ý

Để hạn chế sự tiêu tốn năng lượng của thiết bị khi đang ở trạng thái chờ, bạn có thể tắt đồng hồ. Xem thêm trong mục *Thay đổi những cài đặt cơ bản*.

Làm nóng khoang nướng

Làm nóng khoang nướng trống với cửa lò đóng để loại bỏ mùi của lò nướng mới. Lý tưởng nhất là cài đặt chế độ khí nóng  ở 180 °C trong 1 giờ.

Kiểm tra xem trong khoang nướng có sót lại vỏ bao bì nào không.

1. Xoay núm xoay lựa chọn chức năng đến biểu tượng khí nóng .
 2. Xoay núm xoay lựa chọn nhiệt độ đến mức 180 °C.
 3. Nhấn nút .
- Khoang nướng bắt đầu nóng lên.

Một giờ sau đó, hãy tắt lò bằng cách xoay núm xoay lựa chọn chức năng đến vị trí số không.

Vệ sinh các phụ kiện trước khi sử dụng

Phải lau sạch các phụ kiện bằng vải mềm và nước xà phòng ấm trước khi sử dụng lần đầu tiên.

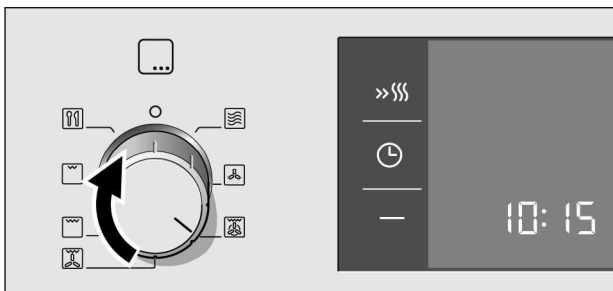
Cài đặt lò nướng

Bạn có thể cài đặt lò nướng bằng nhiều cách khác nhau. Sách này sẽ giúp bạn biết cách chọn lựa phương pháp làm nóng mong muốn và nhiệt độ hoặc chế độ nướng. Bạn cũng có thể chọn thời gian nấu món ăn trong lò. Vui lòng xem thêm phần *Các lựa chọn cài đặt thời gian*.

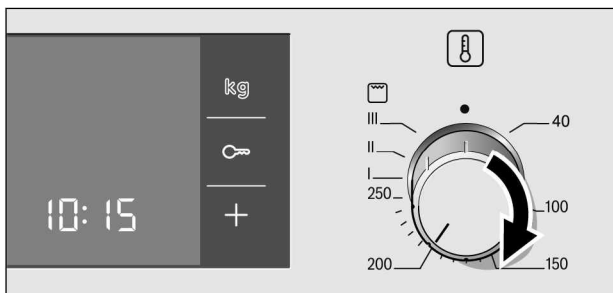
Cài đặt phương pháp làm nóng và khoảng nhiệt độ

Ví dụ minh họa: chế độ nướng bằng khí nóng  với nhiệt độ 200 °C.

1. Xoay núm xoay lựa chọn để cài đặt phương pháp làm nóng mong muốn.



2. Xoay núm xoay lựa chọn để cài đặt nhiệt độ hoặc cài đặt chế độ nướng.



3. Nhấn nút  .
Lò bắt đầu hoạt động làm nóng lên.

Mở cửa lò nướng khi lò đang hoạt động

Hoạt động của lò tạm dừng. Nhấn nút  sau khi đóng cửa lò. Lò tiếp tục hoạt động trở lại.

Tạm ngừng hoạt động

Nhấn nút  để tạm dừng hoạt động. Nhấn nút  lần nữa để lò tiếp tục hoạt động trở lại.

Tắt lò

Xoay núm xoay lựa chọn về vị trí ban đầu.

Thay đổi cài đặt

Bạn có thể thay đổi phương pháp làm nóng và nhiệt độ hoặc chế độ nướng bất cứ lúc nào bằng cách sử dụng núm lựa chọn tương ứng.

Cài đặt làm nóng nhanh

Với phương pháp làm nóng nhanh, lò nướng của bạn nhanh chóng đạt đến nhiệt độ đã được cài đặt. Hãy sử dụng chức năng làm nóng nhanh khi muốn cài đặt nhiệt độ trên 100 °C. Các phương pháp làm nóng tốt nhất bao gồm:

-  Làm nóng bằng khí nóng
-  Nướng bằng khí đối lưu
-  Nướng bằng khí nóng

Để có được kết quả tốt, hãy đặt món ăn vào trong khoang nướng khi giai đoạn làm nóng nhanh kết thúc.

1. Chọn phương pháp làm nóng và nhiệt độ.
2. Nhấn nút .
 hiển thị trên màn hình.
3. Nhấn nút .
Lò nướng bắt đầu hoạt động.

Quá trình làm nóng nhanh đã kết thúc

Tín hiệu âm thanh phát ra. Biểu tượng  biến mất. Hãy đặt thức ăn vào trong lò.

Hủy bỏ làm nóng nhanh

Nhấn nút . Biểu tượng  biến mất khỏi màn hình.

Lò vi sóng

Lò vi sóng dùng để hâm nóng thức ăn. Có thể chỉ sử dụng riêng lò vi sóng hay kết hợp với các phương pháp làm nóng khác. Bạn sẽ biết thêm thông tin về các loại vật dụng sử dụng và làm thế nào để cài đặt lò vi sóng.

Ghi chú

Trong phần *Nấu thử tại phòng kiểm nghiệm chất lượng nấu nướng*, có các ví dụ minh họa về chức năng rã đông, hâm nóng và nấu với lò vi sóng.

Lưu ý về đĩa chịu nhiệt

Đĩa chịu nhiệt thích hợp

Đĩa làm bằng thủy tinh, gốm thủy tinh, sứ hoặc đĩa nhựa chịu nhiệt đều thích hợp để sử dụng với lò vi sóng. Vì các loại đĩa này có thể hấp thụ nhiệt tỏa ra ở lò vi sóng.

Các loại đĩa này cũng có thể sử dụng để đựng thức ăn. Vì thế sẽ tiết kiệm thời gian để sang thức ăn vào đĩa khác.

Bạn chỉ nên sử dụng vật đựng có trang trí hoa văn bằng vàng hoặc bạc nếu nhà sản xuất bảo đảm rằng hình thức trang trí này phù hợp để sử dụng trong lò vi sóng.

Đĩa chịu nhiệt không phù hợp

Đĩa chịu nhiệt làm bằng kim loại không phù hợp. Kim loại không hấp thụ nhiệt trong lò vi sóng. Vì vậy thực phẩm trong các vật đựng bằng kim loại không nóng lên được.

Lưu ý: Kim loại - ví dụ như thìa kim loại đặt trong ly thủy tinh - phải cách thành lò và mặt trong cửa ít nhất 2cm. Các tia lửa điện phóng ra có thể làm hỏng lớp kính bên trong cửa.

Kiểm tra đĩa chịu nhiệt

Không bật lò vi sóng khi chưa đặt thực phẩm vào. Tuy nhiên có thể bật lò như vậy để kiểm tra đĩa chịu nhiệt.

Thực hiện việc kiểm tra như sau nếu bạn không chắc rằng đĩa chịu nhiệt bạn sử dụng phù hợp với lò vi sóng hay không: Làm nóng đĩa chịu nhiệt không chứa thực phẩm ở mức công suất tối đa trong khoảng 30 đến 60 giây. Kiểm tra nhiệt độ của đĩa chịu nhiệt trong suốt khoảng thời gian này. Đĩa chịu nhiệt phù hợp khi đĩa vẫn mát hoặc đĩa có ấm lên. Ngược lại đĩa nóng và phát ra tia lửa là đĩa không phù hợp để sử dụng trong lò vi sóng.

Cài đặt công suất lò vi sóng

Sử dụng nút sau đây để cài đặt công suất lò vi sóng.

90 W	để rã đông các thức ăn nhỏ
180 W	để rã đông và nấu kỹ thức ăn
360 W	để nấu chín thịt và làm nóng các thức ăn nhỏ
600 W	để nấu và làm nóng thức ăn
1000 W	để làm nóng chất lỏng

Khi bạn nhấn nút, đèn công suất được chọn sẽ sáng lên.

Lưu ý

Công suất 1000 W có thể cài đặt thời gian nấu tối đa là 30 phút. Còn các công suất khác có thể cài đặt thời gian nấu lên đến 90 phút.

Cài đặt lò vi sóng

Ví dụ trong hình: Cài đặt công suất lò vi sóng 360W, thời gian nấu 17 phút.

1. Nhấn nút  để cài đặt công suất lò vi sóng.
2. Nhấn nút để cài đặt mức công suất mà bạn muốn. Mức công suất được chọn sẽ sáng lên, và thời gian nấu sẽ hiển thị trên màn hình. Nhấn nút + hay – để cài đặt thời gian.
3. Nhấn nút .
Lò bắt đầu hoạt động và thời gian nấu bắt đầu đếm ngược.

Hết thời gian nấu cài đặt

Tín hiệu âm thanh phát ra. Hoạt động của lò vi sóng đã kết thúc. Xoay núm lựa chọn về vị trí ban đầu. Bạn có thể hủy bỏ tín hiệu âm thanh bằng cách nhấn .

Mở cửa lò trong khi đang nấu

Lò tạm ngừng, nhấn nhanh nút  khi bạn đã đóng cửa lò. Lò sẽ tiếp tục hoạt động.

Thay đổi thời gian nấu

Thao tác này có thể thực hiện bất kỳ lúc nào. Nhấn nút + hay – để thay đổi thời gian nấu.

Thay đổi cài đặt công suất lò vi sóng

Nhấn nút để cài đặt công suất mới cho lò. Nhấn nút + hay – để cài đặt thời gian và khởi động lại.

Tạm ngừng nấu

Nhấn nút  và lò tạm ngừng hoạt động.
Nhấn  một lần nữa và lò hoạt động trở lại.

Hủy nấu

Nhấn và giữ nút  trong vòng khoảng 4 giây và xoay núm lựa chọn trở về vị trí 0.

Lưu ý

Nếu xoay núm lựa chọn chức năng đến biểu tượng , thì thông số công suất vi sóng cài đặt cao nhất sẽ hiển thị như một mức đề nghị.

Nếu bạn mở cửa lò khi đang nấu, quạt làm mát vẫn có thể tiếp tục chạy.

Chế độ kết hợp

Có thể cài đặt công suất lò vi sóng đồng thời với cài đặt phương pháp làm nóng. Sử dụng lò vi sóng giúp bạn chuẩn bị món ăn nhanh hơn, nhưng vẫn chín vàng đều. Bạn có thể kết hợp tất cả các cài đặt công suất vi sóng. Ngoại trừ: 1000 W.

Phương pháp làm nóng phù hợp

-  khí nóng
-  nướng bằng khí nóng đối lưu
-  nướng với khí nóng
-  nướng, diện tích lớn
-  nướng, diện tích nhỏ

Cài đặt chế độ kết hợp

Ví dụ: công suất vi sóng 360W, làm nóng bằng khí nóng  ở nhiệt độ 190°C trong vòng 17 phút.

1. Chọn phương pháp làm nóng bằng cách xoay núm lựa chọn, dùng núm chọn nhiệt độ để chọn nhiệt độ.
2. Nhấn nút chọn cài đặt công suất vi sóng mong muốn. Thời gian nấu đề nghị sẽ hiển thị trên màn hình.
3. Nhấn nút + hay – để cài đặt thời gian nấu.
4. Nhấn nút .
Lò bắt đầu hoạt động. Thời gian nấu sẽ được đếm ngược.

Hết thời gian nấu cài đặt

Tín hiệu âm thanh phát ra. Hoạt động ở chế độ kết hợp đã kết thúc. Bạn có thể tắt nhanh tín hiệu âm thanh này bằng cách sử dụng nút .

Mở cửa lò trong khi nấu

Hoạt động của lò tạm dừng. Sau khi đóng cửa lò, nhấn nút  lần nữa; lò tiếp tục hoạt động.

Tạm ngừng hoạt động

Nhấn nhanh nút . Lò tạm ngừng hoạt động. Nhấn nút  lần nữa để lò tiếp tục hoạt động.

Thay đổi thời gian nấu

Bạn có thể thay đổi thời gian nấu bất cứ lúc nào. Nhấn nút $+$ hay $-$ để thay đổi thời gian nấu.

Thay đổi cài đặt công suất lò

Nhấn nút để chọn thay đổi cài đặt công suất vi sóng. Nhấn nút $+$ hay $-$ để cài đặt thời gian.

Hủy bỏ hoạt động

Nhấn và giữ nút  trong khoảng 4 giây và xoay núm lựa chọn chức năng về vị trí ban đầu.

Các hoạt động tuần tự

Bạn có thể sử dụng chức năng các hoạt động tuần tự để cài đặt 3 công suất vi sóng khác nhau và các khoảng thời gian sau đó bật lò.

Đĩa chịu nhiệt

Luôn sử dụng đĩa chịu nhiệt phù hợp cho sử dụng với lò vi sóng.

Cài đặt các hoạt động tuần tự

Cài đặt khoảng thời gian cho mỗi bước trong các hoạt động tuần tự.

1. Xoay núm lựa chọn đến biểu tượng .
2. Nhấn nút $\overrightarrow{123}$.
Số $\overrightarrow{1}$ là bước đầu tiên trong hoạt động tuần tự sẽ hiển thị trong ngoặc vuông [].
3. Cài đặt mức công suất vi sóng đầu tiên và thời gian nấu.
4. Nhấn nút $\overrightarrow{123}$.
Số $\overrightarrow{2}$ là bước thứ hai trong hoạt động tuần tự sẽ hiển thị trong ngoặc vuông [].
5. Cài đặt mức công suất vi sóng thứ nhì và thời gian nấu.
6. Nhấn nút $\overrightarrow{123}$.
Số $\overrightarrow{3}$ là bước thứ ba trong hoạt động tuần tự sẽ hiển thị trong ngoặc vuông [].
7. Cài đặt mức công suất vi sóng thứ ba và thời gian nấu.
8. Nhấn nút .

Hoạt động bắt đầu, tổng thời gian nấu sẽ hiển thị.

Hết thời gian nấu cài đặt

Tín hiệu âm thanh phát ra. Chương trình hoạt động tuần tự hoàn tất. Nhấn nút  để hủy bỏ nhanh tín hiệu âm thanh.

Thay đổi cài đặt

Chỉ thực hiện được trước khi lò bắt đầu hoạt động. Nhấn nút  nhiều lần cho đến khi chọn được số của chương trình vận hành cần thay đổi. Thực hiện thay đổi.

Mở cửa lò khi đang hoạt động

Lò ngưng vận hành ngay. Sau khi đóng cửa lò, nhấn nhanh nút . Chương trình nấu tiếp tục.

Tạm ngưng hoạt động

Nhấn nhanh nút . Lò nướng tạm ngưng. Nút nút  lần nữa để tiếp tục.

Hủy bỏ hoạt động

Nhấn và giữ nút  khoảng 4 giây hoặc xoay núm xoay lựa chọn về vị trí tắt.

Kiểm tra thời gian nấu

Nhấn nút  2 lần.

Lưu ý

Bạn có thể kết hợp phương pháp làm nóng với chương trình hoạt động tuần tự. Cài đặt phương pháp làm nóng trước.

Các chương trình tự động

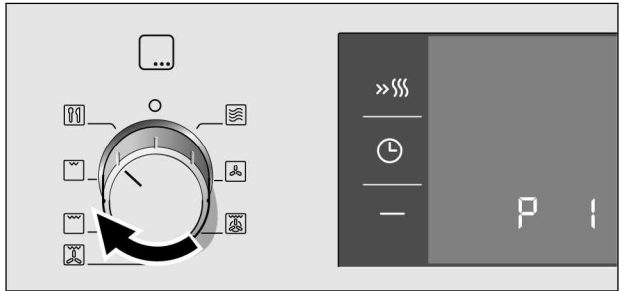
Các chương trình tự động giúp bạn dễ dàng chuẩn bị thức ăn. Bạn có thể lựa chọn chương trình và nhập vào trọng lượng thực phẩm. Chương trình tự động sẽ thực hiện các cài đặt tối ưu. Bạn có thể chọn lựa trong số 15 chương trình.

Lựa chọn chương trình

Khi chọn được một chương trình, hãy cài đặt lò. Núm lựa chọn nhiệt độ phải ở vị trí số không.

Mình họa trong hình: chương trình 2 với trọng lượng 1kg

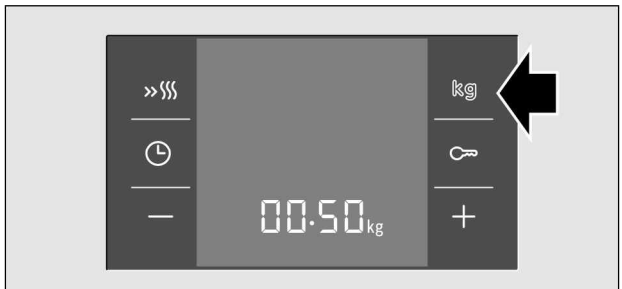
1. Xoay núm lựa chọn đến biểu tượng .
Số của chương trình thứ nhất hiển thị trên màn hình.



2. Nhấn nút + hay – để chọn số của chương trình.



3. Nhấn nút .
Trọng lượng được đề nghị là 0,5kg hiển thị trên màn hình.



4. Nhấn nút + hay – để cài đặt trọng lượng.



5. Nhấn nút .

Chương trình khởi động. Thời gian bắt đầu được đếm ngược và biểu tượng  nằm trong ngoặc vuông.

Chương trình đã kết thúc

Tín hiệu âm thanh phát ra. Lò nướng ngưng làm nóng.

Nhấn nút  và xoay núm lựa chọn nhiệt độ về vị trí 0.

Thay đổi chương trình

Khi lò đã hoạt động thì số nhóm chương trình và trọng lượng không thể thay đổi được.

Tắt tín hiệu sớm

Nhấn nút .

Mở cửa thiết bị khi đang vận hành

Lò tạm ngừng hoạt động. Khi bạn đóng cửa lò, hãy nhấn nút  để lò tiếp tục hoạt động.

Tạm ngừng nấu

Nhấn nút  nhanh. Lò tạm dừng nấu. Hãy nhấn nút  lần nữa để lò hoạt động trở lại.

Hủy bỏ chương trình

Hãy nhấn và giữ nút  trong vòng 4 giây và xoay núm chọn lựa về vị trí ban đầu, lò sẽ tắt.

Thay đổi thời gian nấu và thời gian kết thúc

Khi đang ở chương trình tự động, bạn không thể thay đổi thời gian nấu và thời gian kết thúc.

Lưu ý về chương trình tự động

Lấy thực phẩm ra khỏi bao bì và cân trọng lượng. Nếu không thể nhập trọng lượng chính xác, có thể nhập một con số ước chừng gần đúng.

Luôn sử dụng các vật đựng dành riêng cho lò vi sóng chẳng hạn như các vật đựng làm bằng thủy tinh, gốm hoặc chảo đa năng. Không được đậy thực phẩm. Đặt thực phẩm vào khoang nướng nguội.

Bảng các loại thực phẩm thích hợp với khoảng trọng lượng và các phụ kiện phù hợp kèm theo đều được đề cập trong các phần lưu ý.

Không thể cài đặt trọng lượng vượt quá giới hạn trọng lượng cho phép.

Với nhiều loại món ăn, tín hiệu âm thanh phát ra sau một khoảng thời gian nấu báo hiệu xoay trở hoặc khuấy thực phẩm.

Nếu có thể nên đông lạnh và dự trữ thực phẩm được chia thành từng phần và ở dạng miếng phẳng, ở nhiệt độ -18°C .

Đặt thực phẩm đông lạnh lên một vật đựng đáy cạn, chẳng hạn như đĩa sứ hoặc thủy tinh.

Sau khi rã đông, để thực phẩm tự rã thêm trong khoảng 15-90 phút cho đến khi đạt nhiệt độ phòng.

Khi rã đông, nước sẽ chảy ra từ các miếng thịt, gia cầm và cá. Khi lật trở thực phẩm, hãy đổ bỏ và không được sử dụng nước đó cho bất kỳ mục đích nào khác hoặc để dính vào các thực phẩm khác.

Chỉ rã đông bánh mì với số lượng đủ dùng, vì nó dễ bị ôi thiu nhanh.

Khi xoay trở thịt băm, lấy ra ngay những phần thịt đã được rã đông xong.

Nên đặt cả con gia cầm vào đĩa sao cho phần ức và phần da hướng xuống.

Rau củ, tươi: cắt thành từng miếng nhỏ với kích cỡ đều nhau, sau đó thêm một muống nước vào cho mỗi 100g rau củ.

Rau củ, đông lạnh: Chương trình này chỉ thích hợp với các loại rau củ dùng để luộc sơ và chưa được chế biến qua. Chương trình này cũng không thích hợp với các loại rau củ đông lạnh với sốt kem. Thêm vào từ 1 đến 3 muống nước. Không thêm nước vào rau chân vịt hoặc bắp cải tím.

Chức năng rã đông

Rau củ

Khoai tây luộc	Khoai tây luộc: cắt thành từng miếng bằng nhau. Cứ mỗi 100g khoai tây thêm 2 muỗng nước và chút muối.
Gạo	Không được dùng loại gạo nấu chín trong bao đựng. Thêm từ 2 đến 2,5 lượng nước vào gạo.
Cá	Phi-lê cá, tươi. Thêm vào 1 đến 3 muỗng nước hoặc nước cốt chanh.
Thịt	Thịt phải bao phủ 2/3 đĩa đựng. Thêm vào 50 – 100ml nước.
Gia cầm	Đặt gà vào đĩa sao cho phần ức hướng xuống. Đặt miếng gà vào đĩa sao cho phần da hướng xuống.
Bánh pizza, đông lạnh	Dùng bánh nướng sẵn, pizza đông lạnh và pizza dài.
Thời gian lưu lại trong lò	Một số món ăn cần phải để trong lò sau khi chương trình nấu đã kết thúc.

Món ăn	Thời gian để trong lò
Rau củ	Khoảng 5 phút
Khoai tây	Khoảng 5 phút Trước hết hãy đổ hết phần nước còn lại
Gạo	5 đến 10 phút
Thịt heo, thịt cuộn	10 phút

Bảng chương trình tham khảo

Số hiệu chương trình	Các thực phẩm phù hợp	Khoảng trọng lượng kg	Vật đựng/các phụ kiện, vị trí đặt khay	
Rã đông				
1	Bánh mì ổ*	Bánh mì, bánh mì bột hỗn hợp ngũ cốc, bánh mì nguyên cám	0.20 - 1.50	Đĩa chịu nhiệt cạn, không nắp Đáy khoang nướng
2	Thịt băm*	Thịt bò, cừu hay heo băm	0.20 - 1.00	Đĩa chịu nhiệt cạn không nắp Đáy khoang nướng

Số hiệu chương trình		Các thực phẩm phù hợp	Khoảng trọng lượng kg	Vật đựng/các phụ kiện, vị trí đặt khay
3	Gia cầm nguyên con*	Gà, vịt	0.60 - 2.00	Đĩa chịu nhiệt cạn, không nắp Đáy khoang nướng
4	Phi-lê cá*	Phi lê cá chó, cá tuyết, cá hồi, cá quân hồng, cá pô-lắc, cá rô	0.20 - 1.00	Đĩa chịu nhiệt cạn không nắp Đáy khoang nướng

* Theo dõi các tín hiệu báo lật trở thực phẩm

Nấu

5	Rau củ, tươi*	Bông cải trắng, bông cải xanh, củ cải đỏ, su hào, tỏi tây, ớt chuông, bí xanh	0.20 - 1.00	Đĩa chịu nhiệt có nắp Đáy khoang nướng
6	Rau củ, đông lạnh*	Bông cải trắng, bông cải xanh, củ cải đỏ, su hào, cải bắp tím, rau cải chân vịt (bó xôi)	0.20 - 1.00	Đĩa chịu nhiệt có nắp Đáy khoang nướng
7	Khoai tây luộc*	Khoai tây sấp, khoai tây hơi bột, khoai tây nhiều bột	0.20 - 1.00	Đĩa chịu nhiệt có nắp Đáy khoang nướng
8	Gạo, gạo hạt dài*		0.10 - 0.50	Đĩa chịu nhiệt sâu có nắp đậy Đáy khoang nướng
9	Phi-lê cá tươi hấp bằng hơi nóng	Phi lê cá chó, cá tuyết, cá hồi, cá quân hồng, cá pô-lắc, cá rô	0.20 - 1.00	Đĩa chịu nhiệt sâu có nắp đậy Đáy khoang nướng

* Theo dõi các tín hiệu báo khuấy / đảo thức ăn

Nấu kết hợp

10	Pizza, đông lạnh	Pizza để mỏng, đã nướng trước	0.15 - 0.55	Vỉ nướng Vị trí đặt khay 3
11	Món bột hấp với cà chua và nước sốt thịt và phô mai (lasagne)		0.40 - 1.00	Đĩa có nắp Đáy khoang nướng
12	Gà, tươi*	Cả con gà	0.80 - 1.80	Đĩa chịu nhiệt có nắp Đáy khoang nướng
13	Các miếng gà, tươi	Đùi gà, nửa con gà	0.40 - 1.60	Đĩa chịu nhiệt có nắp Đáy khoang nướng
14	Thịt cuộn	Khoanh khoảng 8cm	0.80 - 1.50	Đĩa chịu nhiệt không nắp Đáy khoang nướng
15	Thịt heo quay, tươi*	Thịt cổ rút xương, thịt cuộn	0.80 - 2.00	Đĩa chịu nhiệt có nắp, Đáy khoang nướng

* Theo dõi các tín hiệu lật trở thực phẩm.

Các lựa chọn cài đặt thời gian

Lò nướng của bạn có nhiều lựa chọn cài đặt thời gian khác nhau. Nhấn nút  để vào danh mục và chuyển đổi qua lại giữa các lựa chọn riêng biệt. Tất cả các biểu tượng sẽ sáng lên khi bạn thực hiện cài đặt. Dấu ngoặc vuông [] hiển thị chức năng thời gian được lựa chọn. Chức năng thời gian đã được cài đặt có thể được thay đổi trực tiếp với các nút + hay – , khi mà các biểu tượng thời gian của nó ở trong dấu [].

Cài đặt hẹn giờ

Bạn có thể sử dụng bộ hẹn giờ như là một đồng hồ hẹn giờ cho nhà bếp. Bộ hẹn giờ hoạt động độc lập với lò. Bộ hẹn giờ có tín hiệu riêng. Điều này có nghĩa rằng bạn có thể nhận biết đã hết thời gian hẹn giờ hay thời gian nấu đã kết thúc hay chưa.

1. Nhấn nút  một lần.

Biểu tượng thời gian hiển thị trên màn hình, và dấu ngoặc vuông xuất hiện chung quanh .

2. Dùng nút + hoặc – để cài đặt thời gian cho bộ hẹn giờ.
Giá trị mặc định cho nút + = 10 phút
Giá trị mặc định cho nút – = 5 phút

Thời gian được cài đặt có hiệu lực sau vài giây. Bộ hẹn giờ bắt đầu hoạt động. Biểu tượng  hiển thị và thời gian hẹn giờ bắt đầu đếm ngược trên màn hình, các biểu tượng thời gian khác biến mất.

Hết thời gian nấu cài đặt

Tín hiệu âm thanh phát ra. Biểu tượng 0:00 hiển thị.
Nhấn nút  để tắt đồng hồ hẹn giờ.

Thay đổi thời gian hẹn giờ

Nhấn nút + hay – để thay đổi thời gian hẹn giờ.
Thay đổi sẽ có hiệu lực sau vài giây.

Hủy thời gian hẹn giờ

Nhấn nút – để đặt thời gian trở về 0:00. Thay đổi có hiệu lực sau vài giây. Bộ hẹn giờ tự động tắt.

Kiểm tra các cài đặt thời gian

Nếu bạn cài đặt nhiều hơn một lựa chọn thiết lập thời gian, các biểu tượng tương ứng sẽ xuất hiện trên màn hình. Đồng hồ hẹn giờ đếm ngược ở phía trước. Biểu tượng  nằm trong ngoặc vuông và thời gian hẹn giờ sẽ được đếm ngược.

Để thực hiện cài đặt hẹn giờ ⌚ thời gian nấu nướng ⌚ hay đồng hồ ⌚, hãy nhấn nút ⌚ liên tục cho đến khi ngoặc vuông [] xuất hiện chung quanh biểu tượng tương ứng. Giá trị sẽ hiển thị trong vài giây trên màn hình.

Cài đặt thời gian nấu nướng

Thời gian nấu có thể được cài đặt trên lò. Khi đã hết thời gian nấu, lò tự động tắt. Điều này có nghĩa bạn không cần ngưng lại các hoạt động khác để tắt thiết bị. Thời gian nấu nướng sẽ không thể tự nhiên vượt quá thời gian đã cài đặt.

Ví dụ trong hình: thời gian nấu là 45 phút.

1. Xoay núm xoay lựa chọn để chọn kiểu làm nóng.
2. Dùng phím chọn lựa nhiệt độ để lựa chọn mức nhiệt và cài đặt chế độ nướng.
3. Nhấn nút ⌚ hai lần.

00:00 hiển thị trên màn hình. Biểu tượng thời gian sáng lên và biểu tượng ⌚ xuất hiện trong dấu ngoặc vuông.



4. Nhấn nút + hay – để cài đặt thời gian nấu.



5. Nhấn nút ▷00 .
Lò nướng bắt đầu hoạt động.

Trên màn hình, đồng hồ hẹn giờ sẽ đếm ngược và biểu tượng  sáng. Các biểu tượng thời gian khác biến mất.

Hết thời gian nấu cài đặt

Tín hiệu âm thanh phát ra, lò nướng ngừng làm nóng. 0:00 hiển thị trên màn hình.

Để tắt tín hiệu, hãy nhấn nút . Xoay núm lựa chọn về vị trí số không. Lò nướng sẽ tắt.

Thay đổi thời gian nấu

Nhấn + hay - để thay đổi thời gian nấu. Thay đổi sẽ có hiệu lực sau vài giây.

Khi đồng hồ hẹn giờ bắt đầu đếm ngược:

Nhấn nút  để thay đổi thời gian nấu cùng với các nút + hay -.

Hủy thời gian nấu

Nhấn nút - để chuyển thời gian nấu về 0:00. Thay đổi có hiệu lực sau vài giây, thời gian nấu bị hủy bỏ.

Khi đồng hồ hẹn giờ đã đếm ngược:

Đầu tiên hãy nhấn nút .

Kiểm tra các cài đặt thời gian

Nếu có nhiều hơn một lựa chọn cài đặt thời gian được chọn, các biểu tượng tương ứng sẽ sáng lên trên màn hình.

Để kiểm tra đồng hồ hẹn giờ , thời gian nấu nướng , hay đồng hồ , hãy nhấn nút  cho đến khi dấu ngoặc vuông xuất hiện quanh biểu tượng tương ứng. Giá trị sẽ hiển thị trên màn hình trong vài giây.

Cài đặt thời gian

Khi thiết bị đã được kết nối với nguồn điện hoặc sau khi bị cúp điện, các kí hiệu  và bốn số không sẽ hiển thị trên màn hình. Hãy cài đặt lại thời gian. Nhấn dấu + hay -.

Giá trị mặc định cho biểu tượng +: 12:00

Giá trị mặc định cho biểu tượng -: 23:59

2. Nhấn nút + hay - để cài đặt đồng hồ.

3. Nhấn nút .

Thời gian được cài đặt.

Thời gian được cài đặt sẽ có hiệu lực sau vài giây.

Thay đổi thời gian

Không thể cài đặt các cài đặt thời gian khác..

1. Nhấn nút  hai lần.

Các biểu tượng thời gian hiển thị trên màn hình, và dấu ngoặc vuông xuất hiện chung quanh .

2. Nhấn nút + hay – để thay đổi thời gian.

Thời gian được cài đặt sẽ có hiệu lực sau vài giây.

Ẩn đồng hồ

Bạn có thể ẩn đồng hồ. Sau đó khi lò hoạt động, thời gian sẽ hiển thị. Để biết thêm thông tin, vui lòng tham khảo phần *Các cài đặt cơ bản*.

Khóa an toàn trẻ em

Lò nướng có một khóa an toàn đối với trẻ em để tránh trẻ vô tình bật lò nướng lên.

Khi bật khóa an toàn trẻ em, lò nướng sẽ không phản ứng với bất kỳ cài đặt nào. Bạn cũng có thể cài đặt bộ hẹn giờ và đồng hồ khi khóa an toàn trẻ em được bật lên.

Kích hoạt khóa an toàn trẻ em

Điều kiện: không cài đặt thời gian nấu trong lúc này, và núm xoay lựa chọn phải ở vị trí ban đầu.

Nhấn và giữ nút  trong vòng 4 giây

Biểu tượng  xuất hiện trên màn hình.
Khóa an toàn trẻ em được kích hoạt.

Tắt khóa an toàn trẻ em

Nhấn và giữ nút  trong 4 giây.

Biểu tượng  biến mất khỏi màn hình.
Khóa an toàn trẻ em vô hiệu hóa.

Khóa an toàn trẻ em với chương trình tự động

Nếu chương trình tự động được cài đặt, khóa an toàn trẻ em sẽ không hoạt động.

Thay đổi các cài đặt cơ bản

Thiết bị của bạn có các cài đặt cơ bản khác nhau và bạn có thể điều chỉnh để phù hợp với yêu cầu của mình.

Các cài đặt cơ bản

Bảng dưới đây liệt kê danh sách các cài đặt cơ bản và các lựa chọn thay đổi.

Các cài đặt cơ bản	Các lựa chọn	Giải thích
 1 Hiển thị đồng hồ  = bật	Hiển thị đồng hồ  = tắt	Đồng hồ hiển thị
 2 Khoảng thời gian tín hiệu  = vừa = 2 phút	 = ngắn = 10 giây  = dài = 5 phút	Tín hiệu âm thanh sau khi hết thời gian nấu
 3 Tiếng nhấn nút:  = bật	Tiếng nhấn nút :  = tắt	Tiếng xác nhận khi bạn nhấn nút
 4 Thời gian chờ  = vừa = 5 giây	 = ngắn = 2 giây  = dài = 10 giây	Khoảng thời gian chờ giữa các bước riêng biệt sau khi thiết lập cài đặt
 5 Âm thanh tín hiệu  = vừa	 = thấp  = cao	Âm thanh của tín hiệu

Điều kiện tiên quyết: lò nướng phải tắt.

1. Nhấn và giữ nút  trong khoảng vài giây.
Cài đặt cơ bản đầu tiên hiển thị trên màn hình.
2. Thay đổi cài đặt cơ bản bằng cách nhấn **+** hay **-**.
3. Hãy nhấn nút  để xác nhận.
Cài đặt cơ bản tiếp theo hiển thị trên màn hình.
Bạn có thể xem qua tất cả các cài đặt cơ bản khác với nút  và thay đổi bằng cách nhấn nút **+** hay **-**.
4. Cuối cùng, nhấn và giữ nút  trong vài giây.

Tất cả các cài đặt đều có hiệu lực.

Bạn có thể thay đổi cài đặt bất cứ lúc nào.

Bảo quản và vệ sinh thiết bị

Nếu bảo quản và vệ sinh đúng cách, lò nướng – vì sống kết hợp của bạn sẽ luôn sạch sẽ và sử dụng được lâu dài. Dưới đây là các hướng dẫn để bảo quản và vệ sinh thiết bị của mình.



Nguy cơ ngắn mạch.

Không được dùng máy làm sạch áp lực cao hoặc máy phun hơi nước để vệ sinh thiết bị.



Nguy cơ bỏng.

Không được vệ sinh lò nướng ngay sau khi sử dụng. Chờ cho đến khi lò nướng nguội hoàn toàn.

Lưu ý

Mặt trước của lò nướng hơi có sự khác biệt về màu sắc là do sử dụng vật liệu khác nhau, chẳng hạn như thủy tinh, nhựa và kim loại.

Bóng đổ trên khung cửa trông giống như một vết dọc dài, đó là do sự phản chiếu của đèn lò.

Các mùi khó chịu chẳng hạn như sau khi nấu món cá, có thể được lau sạch dễ dàng. Chỉ cần nhỏ vài giọt nước chanh vào một tách nước. Đặt một thìa vào vật đựng để tránh sự sôi. Đun nóng nước 1-2 phút ở công suất cài đặt lò vi sóng cao nhất.

Các chất dùng để vệ sinh lò

Nên xem kỹ các thông tin ở bảng dưới đây để tránh gây hư hại cho các bề mặt lò nướng do sử dụng chất vệ sinh không đúng.

Không được sử dụng:

- các chất tẩy rửa có tính ăn mòn hoặc có độ kiềm cao,
- dao cạo kính hoặc kim loại để vệ sinh kính ở cửa lò,
- dao cạo kính hoặc kim loại để làm sạch đệm cửa,
- các chất làm sạch có độ cồn cao,

Giặt sạch các miếng vải xấp trước khi sử dụng.

Vị trí cần vệ sinh	Các chất dùng để vệ sinh lò nướng
Mặt trước của lò	Nước xà phòng ấm: Lau sạch bằng vải lau chuyên dụng và lau khô bằng vải mềm.
Thép không gỉ	Không được dùng nước lau kính hoặc dao cạo kính. Nước xà phòng ấm: Lau sạch bằng vải lau chuyên dụng và lau khô bằng vải mềm. Các vết lốm đốm, dầu mỡ, bột và lòng trắng trứng phải được lau sạch ngay sau khi sử dụng. Vì các vết lốm đốm đó lâu ngày sẽ làm ăn mòn bề mặt. Các sản phẩm chuyên dụng để vệ sinh thép không gỉ phù hợp để vệ sinh các bề mặt còn đang nóng luôn có bán sẵn tại trung tâm chăm sóc khách hàng hoặc các cửa hàng chuyên dụng.
Lò nướng	Nước xà phòng ấm hoặc giấm. Lau sạch bằng vải lau chuyên dụng và lau khô bằng vải mềm.
Lò nướng làm bằng thép không gỉ	Khi bị bắn nhiều: Chỉ được vệ sinh khi lò ở trạng thái nguội. Không sử dụng chất phun rửa hay các chất tẩy rửa có tính ăn mòn hoặc các vật liệu làm trầy thiết bị. Các miếng tẩy, xóp cứng và các miếng chùi chảo đều không được sử dụng. Những chất này làm trầy mặt thiết bị. Hãy để cho bề mặt lò khô hoàn toàn.
Nắp chụp kính đèn lò nướng	Nước xà phòng ấm: Lau sạch bằng vải lau chuyên dụng.
Tấm kính lót cửa	Nước lau kính Lau sạch bằng vải lau chuyên dụng. Không được dùng dao cạo kính.
Đệm cửa, không được tháo	Nước xà phòng ấm: Lau sạch bằng vải lau chuyên dụng, không được cọ rửa. Không được dùng dao cạo kính hoặc kim loại để vệ sinh.
Các phụ kiện	Nước xà phòng ấm: Ngâm và lau sạch bằng vải lau chuyên dụng hoặc cọ rửa.

Để lau chùi dễ dàng

Bạn có thể bật đèn lò nướng trong khi mở cửa thiết bị để lau chùi.

Lau chùi nắp chụp kính

Nắp chụp kính đèn lò nướng được đặt trên vách bên trái bên trong lò. Tháo ốc khỏi nắp đây. Sau đó bạn có thể dùng nước xà phòng để lau chùi kính.

Bề mặt tự làm sạch trong khoang nướng

Thành sau của lò nướng được tráng 1 lớp men tự làm sạch. Khi lò nướng đang hoạt động, nó sẽ tự làm sạch. Thỉnh thoảng, những mảng thức ăn lớn sẽ bám lại lâu hơn cho đến khi lò nướng hoạt động thêm vài lần nữa. Có thể dùng một miếng vải mềm hay bàn chải mềm để loại bỏ các vết thức ăn thừa bám lại và các gia vị bắn lên.

Các lưu ý quan trọng

Tuyệt đối không dùng chất tẩy rửa lò cho bề mặt tự làm sạch.

Nếu chất làm sạch vô tình bị dây vào thành sau của lò nướng, cần lau sạch ngay bằng vải mềm với nhiều nước.

Không được dùng các chất có tính ăn mòn cao vì như vậy sẽ gây trầy xước hoặc làm hư hại lớp rỗng.

Không được lau chùi bề mặt tự làm sạch bằng miếng cọ nồi bằng kim loại.

Sự phai màu trên lớp men không gây ảnh hưởng đến tính năng tự làm sạch.

Lau chùi khoang nướng, trên lò và các vách bên trong lò

Vệ sinh bằng một miếng xốp rửa chén với nước xà phòng ấm hoặc nước có pha dung dịch dấm.

Nếu có nhiều vết dơ dính chắc lên thiết bị, hãy sử dụng chất tẩy rửa lò. Chỉ được vệ sinh khi lò đang nguội.

Xử lý sự cố

Có những giải thích đơn giản về những trục trặc khi sử dụng lò nướng. Tham khảo bảng giải thích sau đây để tự bạn có thể xử lý các lỗi nhỏ trước khi gọi Trung tâm chăm sóc khách hàng.

Nếu món ăn được nấu không đạt yêu cầu như mong đợi, vui lòng tham khảo phần *Các món ăn được nấu thử tại phòng kiểm nghiệm chất lượng nấu nướng*, trong đó có đầy đủ các thông tin và mẹo nấu nướng.

Sự cố	Nguyên nhân	Cách khắc phục/lưu ý
Lò nướng không hoạt động	Chưa cắm phích cắm	Cắm phích cắm vào
	Mất điện	Kiểm tra xem đèn nhà bếp có đang sáng không.
	Cầu dao bị sự cố	Mở hộp cầu chì và kiểm tra xem cầu dao còn hoạt động tốt không.
	Lỗi hoạt động	Ngắt cầu dao và đợi 10 giây sau đó bật lại.
Ba số không nhấp nháy trên màn hình.	Mất điện	Cài đặt lại thời gian
Lò vi sóng không hoạt động, thời gian nấu hiển thị trên màn hình.	Nút  đã không được nhấn sau khi đã cài đặt.	Nhấn nút  hay tắt thiết bị
Lò vi sóng không hoạt động	Cửa lò chưa đóng kín hoàn toàn.	Kiểm tra xem có còn sót lại thực phẩm hoặc vật lạ kẹt vào cửa lò hay không.
	Chưa nhấn nút  .	Nhấn nút  .
Lò vi sóng hoạt động, nhưng thời gian làm nóng thức ăn lâu hơn trước đây.	Do công suất lò vi sóng cài đặt quá thấp.	Lựa chọn cài đặt công suất cao hơn.
	Đặt quá nhiều thức ăn vào lò hơn bình thường	Gấp đôi lượng thức ăn = gấp đôi thời gian.

Sự cố	Nguyên nhân	Cách khắc phục/lưu ý
Cô tín hiệu âm thanh, hai dấu chấm đang nhấp nháy trên màn hình.	Lò nướng đang trong chế độ Demo.	1. Nhấn nút 123 , 2. Nhấn và giữ nút kg Trong khoảng 3 giây, chế độ Demo sẽ biến mất.
Thông báo lỗi “Er1” hay “Er4” trên màn hình	Cắm biến nhiệt không hoạt động	Liên lạc dịch vụ hậu mãi
Thông báo lỗi “Er11” trên màn hình, “Nút này bị kẹt”	Các nút bị bẩn hoặc các chi tiết máy bị kẹt.	Nhấn tất cả các nút vài lần. Dùng miếng vải khô lau các nút, mở và đóng cửa lò, nếu không có kết quả, hãy gọi cho dịch vụ chăm sóc khách hàng.
Thông báo lỗi “Er19” trên màn hình.	Lò bị nóng quá mức (có thể bắt lửa bên trong). Cài đặt công suất vi sóng quá cao.	Không được mở cửa lò. Ngắt cầu chì và để lò nguội dần.
Thông báo lỗi “Er17”, “Er18” hay “Er20” hiển thị trên màn hình.	Lỗi kỹ thuật	Hãy gọi dịch vụ chăm sóc khách hàng.



Nguy cơ điện giật.

Sửa chữa không đúng cách có thể sẽ gây nguy hiểm. Việc sửa chữa phải được thực hiện bởi các kỹ thuật viên được đào tạo tại trung tâm chăm sóc khách hàng của chúng tôi.

Thay đèn lò nướng

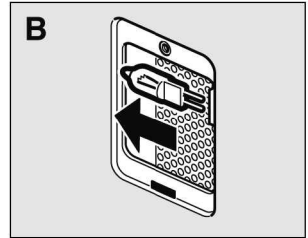
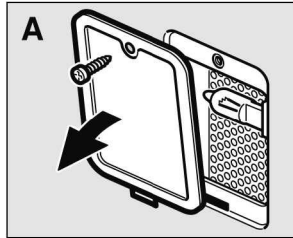
Bạn có thể tự thay đèn lò nướng. Bạn có thể mua các bóng đèn halogen 12V, 20W ở các trung tâm chăm sóc khách hàng hoặc ở các cửa hàng chuyên dụng.

Dùng vải khô tháo bóng đèn halogen mới ra khỏi bao bì, như vậy sẽ kéo dài tuổi thọ của bóng đèn.

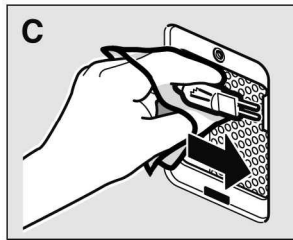
1. Ngắt cầu dao.
2. Mở cửa thiết bị.

Tháo hai ốc vít bên trái và bên phải lò.

- Đặt một khăn lau vào lò nướng đã nguội để tránh cho thiết bị bị hư hỏng.
Cẩn thận tháo thiết bị.
- Tháo các ốc vít khỏi nắp chụp đèn ở vách bên trái và lấy nắp ra. (Hình A) Kéo đèn halogen ra (Hình B).



- Gắn đèn Halogen mới vào. (Hình C)



- Gắn nắp chụp đèn và siết vít vào đúng vị trí.
Gắn lại thiết bị theo đúng trình tự từ ban đầu.
Lấy khăn lau ra. Bật cầu dao lên hoặc cắm phích cắm.

Thay nắp chụp kính

Nếu nắp chụp kính trong lò bị hỏng, bạn phải thay thế bằng cái khác. Bạn có thể tìm mua các phụ kiện này tại các Trung tâm chăm sóc khách hàng. Xin vui lòng cung cấp cho nhân viên chúng tôi biết số E và số FD khi bạn mua hàng.

Dịch vụ hậu mãi

Trung tâm chăm sóc khách hàng luôn sẵn sàng phục vụ nếu bạn muốn sửa chữa lò nướng của mình. Bạn có thể tìm thấy địa chỉ và số điện thoại của trung tâm chăm sóc khách hàng gần nhất trong danh bạ điện thoại. Các trung tâm chăm sóc khách hàng luôn sẵn lòng cung cấp cho bạn các điểm dịch vụ sửa chữa ở địa phương của bạn.

Mã số máy E và mã số FD

Vui lòng ghi lại số E (mã số máy) và số FD (số lô sản xuất) của lò nướng khi bạn liên hệ trung tâm chăm sóc khách hàng của chúng tôi.

Bạn có thể nhìn thấy 2 mã số này trên bảng thông số kỹ thuật khi mở cửa thiết bị.

Bạn nên ghi lại 2 mã số này của lò nướng và số điện thoại của trung tâm chăm sóc khách hàng vào ô trống bên dưới để tiết kiệm thời gian khi cần thiết.

Số E.	Số FD.
-------	--------

Dịch vụ hậu mãi



Lưu ý rằng chúng tôi sẽ tính phí trong trường hợp kỹ thuật viên phòng chăm sóc khách hàng của chúng tôi đến tận nhà sửa chữa lò nướng cho bạn, dù vẫn còn trong thời gian bảo hành.

Thông số kỹ thuật

Nguồn điện	220-240 V, 50 Hz
Tổng lượng điện tải tối đa	3.100 W
Cài đặt công suất vi sóng	1.000 W (IEC 60705)
Công suất nướng	2.000 W
Công suất nướng bằng khí nóng	1.950 W
Tần số vi sóng	2.450 MHz
Cầu chì	16 A

Kích thước (Cao x Rộng x Sâu)	
- Thiết bị	45,9 x 59,6 x 56,3 cm
- Khoảng nướng	24,2 x 44,5 x 34,7 cm
Chứng nhận Chuẩn VDE	
	Có
Nhãn CE	
	Có

Thiết bị này tuân theo chuẩn EN 55011 hoặc CISPR 11.
 Đây là sản phẩm nhóm 2, loại B.

Nhóm 2 có nghĩa là lò vi sóng được sử dụng cho mục đích làm nóng thức ăn.

Loại B cho biết rằng thiết bị này phù hợp với mục đích sử dụng trong gia đình.

Các mẹo để bảo vệ môi trường

Xử lý bao bì sao cho không làm ảnh hưởng tới môi trường.



Thiết bị này được dán nhãn theo Chỉ thị châu Âu 2002/96/EC về việc sử dụng đồ gia dụng bằng điện và điện tử (Chất thải từ Thiết bị Điện và Điện tử - WEEE).

Chỉ thị này quy định các điều lệ trong việc thu gom và tái chế những đồ gia dụng đã qua sử dụng, có hiệu lực ở Châu Âu.

Nấu thử tại phòng kiểm nghiệm chất lượng nấu nướng

Trong phần này, có các lựa chọn món ăn và các cài đặt lý tưởng để nấu từng món. Chúng tôi sẽ hướng dẫn cho bạn các phương pháp làm nóng và nhiệt độ hoặc cài đặt công suất vi sóng như thế nào thích hợp cho món ăn của bạn. Bạn cũng sẽ biết thêm thông tin về cách lựa chọn phụ kiện phù hợp và vị trí đặt khay. Còn có một số mẹo vật về lựa chọn vật đựng và các phương pháp chuẩn bị.

Lưu ý

Các giá trị ghi trong bảng tham khảo chỉ áp dụng cho các món được đặt trong khoang nướng nguội và trống. Chỉ làm nóng lò nướng trước nếu bảng chỉ dẫn ghi rõ yêu cầu như vậy.

Trước khi sử dụng thiết bị, lấy tất cả các phụ kiện bạn không sử dụng ra khỏi khoang nướng .

Không dùng giấy thấm dầu để gói các phụ kiện cho đến khi lò đã được làm nóng trước.

Thời gian đã được ghi trong bảng chỉ mang tính tham khảo. Thời gian nấu nướng thực tế phụ thuộc vào chất lượng và số lượng thực phẩm.

Sử dụng các phụ kiện đã được cung cấp. Bạn có thể mua thêm các phụ kiện ở trung tâm chăm sóc khách hàng hoặc các cửa hàng bán lẻ chuyên dụng.

Nên dùng găng tay khi lấy các phụ kiện nóng hay đĩa chịu nhiệt ra khỏi khoang nướng.

Các bảng tham khảo

Các bảng sau đây sẽ cung cấp cho bạn các lựa chọn và cài đặt cho lò vi sóng.

Thời gian đã được ghi trong bảng chỉ để tham khảo. Thời gian thực tế khác nhau tùy thuộc vào loại vật đựng sử dụng, chất lượng, nhiệt độ và sự đồng nhất của thực phẩm.

Khoảng thời gian thường được ghi rõ trong bảng. Cài đặt thời gian ngắn nhất trước, sau đó tăng thêm thời gian nếu cần.

Có thể số lượng thực phẩm bạn muốn nấu khác với số lượng ghi trong bảng tham khảo.

Áp dụng quy tắc đơn giản như sau:

Gấp đôi lượng thức ăn = gấp đôi thời gian nấu

Phân nửa số lượng thức ăn = phân nửa thời gian nấu

Đặt vỉ nướng hoặc chảo thủy tinh vào vị trí đặt khay 1.

Luôn đặt đĩa chịu nhiệt vào giữa. Như vậy thực phẩm trong lò vi sóng sẽ nóng và chín đều.

Chức năng rã đông

Đặt thức ăn đông lạnh trong một hộp đựng không nắp đặt lên vỉ nướng.

Dùng miếng giấy bạc nhỏ bao bọc lên phần chân và cánh gà hoặc các lớp mỡ bên ngoài của các thực phẩm quay. Không được để giấy bạc tiếp xúc với thành khoang nướng. Khi rã đông được nửa thời gian, lấy miếng giấy bạc ra.

Xoay và khuấy thực phẩm một hoặc hai lần trong khi rã đông. Nên xoay trở nhiều lần nếu là thực phẩm lớn. Xoay để loại bỏ chất lỏng chảy ra trong quá trình rã đông.

Sau khi rã đông, để thực phẩm dưới nhiệt độ phòng trong khoảng 10-60 phút. Sau đó, có thể lấy lòng, cổ, cánh chân, ra khỏi gia cầm.

	Trọng lượng	Cài đặt công suất lò vi sóng (W), thời gian nấu (phút)	Lưu ý
Thịt, cả miếng thịt bò, thịt bê hoặc thịt heo (có xương hoặc rút xương)	800 g	180 W, 15 phút + 90 W, 15-25 phút	Xoay trở nhiều lần
	1.000 g	180 W, 15 phút + 90 W, 25-35 phút	
	1.500 g	180 W, 20 phút + 90 W, 25-35 phút	
Thịt miếng hoặc lát thịt bò, thịt bê hoặc thịt heo l	200 g	180 W, 5 phút + 90 W, 4-6 phút	Khi xoay trở, tách riêng phần đã rã đông xong
	500 g	180 W, 10 phút + 90 W, 5-10 phút	
	800 g	180 W, 10 phút + 90 W, 10-15 phút	
Hỗn hợp thịt băm		90 W, 15 phút	Nên trữ lạnh thịt băm ở dạng phẳng trên vật đựng để dễ dàng lấy ra những phần thịt đã rã đông.
	200 g	180 W, 5 phút + 90 W, 10-15	
	500 g	phút	
	800 g	180 W, 10 phút + 90 W, 15-20 phút	

	Trọng lượng	Cài đặt công suất lò vi sóng (W), thời gian nấu (phút)	Lưu ý
Gia cầm hoặc miếng thịt gia cầm	600 g 1200 g	180 W, 5 phút + 90 W, 10-15 phút 180 W, 10 phút + 90 W, 20-25 phút	Xoay trở trong khi rã đông
Vịt	2.000 g	180 W, 20 phút + 90 W, 30-40 phút	Xoay trở nhiều lần
Ngỗng	4500 g	180 W, 30 phút + 90 W, 60-80 phút	Cứ mỗi 20 phút xoay trở một lần, đổ bỏ chất lỏng tiết ra trong quá trình rã đông.
Cá phi lê, cá miếng hoặc cá cắt lát	400 g	180 watts, 5 mins + 90 watts, 10-15 mins	Tách riêng phần da rã đông ra
Cá con cá	300 g 600 g	180 W, 3 phút + 90 W, 10-15 phút 180 W, 8 phút + 90 W, 15 - 25 phút	Xoay trở khi rã đông
Rau củ chẳng hạn như đậu Hà Lan	300 g 600 g	180 W, 10-15 phút 180 W, 10 phút + 90 W, 8-13 phút.	Khuấy kỹ khi rã đông
Trái cây chẳng hạn như quả mâm xôi	300 g 500 g	180 W, 7-10 phút 180 W, 8 phút + 90 W, 5-10 phút	Khuấy kỹ khi rã đông và tách riêng phần da rã đông ra.
Bơ, rã đông	125 g 250 g	90 W, 6-8 phút 180 W, 2 phút + 90 W, 3-5 phút	Tháo tất cả bao bì.
Ỗ bánh mì	500 g 1000 g	180 W, 3 phút + 90 W, 10-15 phút 180 W, 5 phút + 90 W, 15-25 phút	Xoay trở khi rã đông
Các loại bánh khô, chẳng hạn như bánh xốp	500 g 750 g	90 W, 10-15 phút 180 W, 3 phút + 90 W, 10-15 phút	Chỉ cho bánh không phủ kem, kem trứng hoặc kem béo, tách các miếng bánh ra
Các loại bánh ướt, chẳng hạn như bánh flan trái cây, bánh kem phô mai	500 g 750 g	180 W, 5 phút + 90 W, 15-20 phút 180 W, 7 phút + 90 W, 15-20 phút	Chỉ cho bánh không phủ kem, kem trứng hoặc kem béo.

Rã đông, hâm nóng và nấu thức ăn đông lạnh

Lấy thức ăn đông lạnh ra khỏi bao bì và cân trọng lượng. Thức ăn sẽ mau chín và đều khi đặt trong đĩa chịu nhiệt chuyên dụng cho lò vi sóng.

Các thành phần khác nhau của món ăn không nhất thiết phải có cùng thời gian hâm nóng như nhau.

Thực phẩm sắp bằng phẳng sẽ mau nóng hơn thực phẩm chất đống cao. Do đó bạn nên phân bố thực phẩm sao cho bằng và đều trong đĩa.

Các thực phẩm khác nhau không nên xếp thành từng lớp và đặt chồng lên nhau.

Phải đậy kín thực phẩm. Nếu không có nắp đậy phù hợp cho vật đựng của mình, hãy sử dụng đĩa hoặc giấy gói chuyên dùng cho lò vi sóng.

Xoay trở và khuấy thực phẩm hai hoặc ba lần trong suốt thời gian rã đông, hâm nóng hoặc nấu.

Sau khi rã đông, để thực phẩm trong khoảng 2-5 phút cho đến khi nhiệt độ ổn định.

Bằng cách này, thực phẩm sẽ giữ được mùi vị đặc trưng của nó và không cần phải sử dụng nhiều gia vị.

	Trọng lượng	Cài đặt công suất lò vi sóng (W), thời gian nấu (phút)	Lưu ý
Thực đơn, thức ăn đặt trong đĩa, thức ăn chế biến sẵn, được làm từ hai đến ba phần	300-400 g	600 W, 11 - 15 phút.	Có đậy nắp
Món Súp	400-500 g	600 W, 8 - 13 phút.	Có đậy nắp
Món hầm	500 g	600 W, 10 - 15 phút.	Có đậy nắp
	1.000 g	600 W, 20 - 25 phút.	
Lát hoặc miếng thịt với nước xốt, chẳng hạn như món ra-gu Hungari	500 g	600 W, 12 - 17 phút.	Có đậy nắp
	1.000 g	600 W, 25 - 30 phút.	
Cá, chẳng hạn như phi-lê cá	400 g	600 W, 10 - 15 phút.	Có đậy nắp
	800 g	600 W, 20 - 25 phút.	
Các món phụ thêm, chẳng hạn như cơm, mì ống	250 g	600 W, 2 - 5 phút.	Có đậy nắp, thêm nước
	500 g	600 W, 8 - 10 phút.	
Rau củ, chẳng hạn như đậu Hà Lan, bông cải xanh, cà rốt.	300 g	600 W, 8 - 10 phút.	Có đậy nắp, thêm 1 muỗng canh nước
	600 g	600 W, 14 - 17 phút.	
Xốt kem rau cải chân vịt	450 g	600 W, 11 - 16 phút.	Nấu không cần thêm nước

Hâm nóng thực phẩm

Lấy thực phẩm ra khỏi bao bì và cân trọng lượng. Thực phẩm sẽ mau chín và đều khi đặt trong đĩa chịu nhiệt chuyên dụng cho lò vi sóng. Các thành phần khác nhau của món ăn không nhất thiết phải có cùng thời gian hâm nóng như nhau.

Khi hâm nóng chất lỏng, hãy đặt một cái thìa vào vật đựng để hạn chế sự trở sôi. Có nghĩa là chất lỏng đã đạt đến nhiệt độ sôi mà không sủi bọt lên trên bề mặt như bình thường. Và khi vật đựng bị rung lắc nhẹ, chất lỏng sẽ bất ngờ trào sôi hoặc bắn ra ngoài có thể gây thương tích hoặc bỏng.

Nên nhớ phải đậy kín thực phẩm. Nếu bạn không có nắp đậy phù hợp cho vật đựng của mình, sử dụng đĩa hoặc màng bọc chuyên dùng cho lò vi sóng.

Xoay và khuấy thực phẩm nhiều lần trong suốt thời gian hâm nóng. Kiểm tra nhiệt độ.

Sau khi hâm nóng, để thực phẩm trong khoảng 2-5 phút cho đến khi nhiệt độ ổn định.

		Trọng lượng	Cài đặt công suất lò vi sóng (W), thời gian nấu (phút)	Lưu ý
Thực đơn, thức ăn đặt trong đĩa, thức ăn chế biến sẵn (chia thành hai hay ba phần)		350 - 500 g	600 W, 4 - 8	Có đậy nắp
Đồ uống	150 ml		1000 W, 1 - 2	Đặt một thìa vào ly thủy tinh. Không được hâm nóng quá nhiệt độ uống có cồn. Kiểm tra khi hâm nóng
	300 ml		1000 W, 2 - 3	
	500 ml		1000 W, 4 - 5	
Thực phẩm trẻ em, các bình sữa	50 ml		360 W, Y2 - 1	Đặt các bình sữa không có nắp cao su và núm vú cao su lên bề mặt đáy khoang nướng. Lắc hoặc khuấy đều sau khi hâm nóng. Phải nhớ kiểm tra nhiệt độ.
	100 ml		360 W, Y2 - 1 Y2	
	200 ml		600 W, 1 - 2	
Súp	1 chén	Khoảng 175 g	600 W, 2 - 3	
	2 chén	Khoảng 175 g	600 W, 3 - 4	
	4 chén	Khoảng 175 g	600 W, 6 - 8	
Xốt thịt		500 g	600 W, 8 - 11	Có đậy nắp
Món hầm		400 g	600 W, 6 - 8	Có đậy nắp
		800 g	600 W, 8 - 11	
Rau củ	1 phần	150 g	600 W, 2 - 3	Thêm vào một ít chất lỏng
	2 phần	300 g	600 W, 3 - 5	

Nấu thức ăn

Nấu thực phẩm trong vật đựng có nắp đậy. Bạn nên khuấy hay trở mặt thực phẩm khi đang nấu.

Thực phẩm sẽ giữ được mùi vị đặc trưng của nó và vì thế bạn không cần phải sử dụng nhiều muối và gia vị.

Thực phẩm được sắp bằng phẳng sẽ mau nóng hơn thực phẩm chất đống cao. Do đó bạn nên phân bố thực phẩm sao cho bằng và đều trong đĩa. Các thực phẩm khác nhau không nên xếp thành từng lớp và chồng lên nhau.

Sau khi nấu xong, để thực phẩm trong lò thêm khoảng 2-5 phút cho đến khi nhiệt độ ổn định.

	Trọng lượng	Cài đặt công suất lò vi sóng (W), thời gian nấu (phút)	Lưu ý
Gà tươi cả con, không lòng, cổ, cánh, chân	1.2 kg	600 W, 25 - 30	Xoay trở sau khi đã nấu được nửa thời gian.
Cá phi lê, tươi	400 g	600 W, 7 -12	
Rau củ, tươi	250 g	600 W, 6 -10	Cắt thành từng miếng bằng nhau. Thêm khoảng 1-2 muỗng canh nước cho mỗi 100g rau củ. Khuấy đều khi nấu.
	500 g	600 W, 10 -15	

	Trọng lượng	Cài đặt công suất lò vi sóng (W), thời gian nấu (phút)	Lưu ý
Món phụ, chẳng hạn như khoai tây	250 g 500 g 750 g	600 W, 8 -10 600 W, 12 -15 600 W, 15 - 22	Cắt thành từng miếng bằng nhau .Thêm khoảng 1-2 muỗng canh nước cho mỗi 100g khoai tây, khuấy đều khi nấu. Thêm vào gấp đôi lượng nước đã cho vào.
Khoai tây gạo	125 g 250 g	600 W, 4 - 6 + 180 W 12 - 15 600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18	
Các món bánh ngọt, chẳng hạn như món sữa trứng (ăn liền)	500 ml	600 W, 6 - 8	
Trái cây, mứt	500 g	600 W, 9 -12	Dùng que đánh trứng khuấy đều hỗn hợp 2 -3 lần khi nấu.

Các mẹo vặt khi sử dụng lò vi sóng

Không có cài đặt nào cho số lượng thực phẩm cụ thể	Tăng hoặc giảm thời gian nấu theo quy tắc đơn giản: Gấp đôi lượng thức ăn = gấp đôi thời gian Nửa lượng thức ăn = nửa thời gian
Thực phẩm quá khô	Cài đặt thời gian nấu ngắn hơn trong lần tới hoặc lựa chọn cài đặt công suất lò vi sóng thấp hơn. Đậy kín thực phẩm và thêm nhiều chất lỏng.
Đã hết thời gian mà thực phẩm vẫn chưa rã đông, không nóng và cũng chưa được nấu chín.	Cài đặt thời gian dài hơn. Thực phẩm nhiều hơn và đĩa lòng sâu hơn phải cần thời gian nấu dài hơn.
Khi kết thúc thời gian nấu, thực phẩm trông có vẻ như quá chín ở bên ngoài nhưng ở giữa lại chưa chín.	Khuấy đều thực phẩm khi nấu và lần sau nên cài đặt nhiệt độ thấp hơn và thời gian nấu dài hơn.
Sau khi rã đông, gia cầm hoặc thịt chín bên ngoài nhưng vẫn còn đông lạnh ở giữa .	Lần sau, nên cài đặt công suất lò vi sóng thấp hơn. Ngoài ra, nên xoay trở thường xuyên thịt hoặc gia cầm số lượng lớn khi rã đông.

Bánh ngọt và bánh nướng

Khuôn nướng

Tốt nhất nên sử dụng khuôn nướng bằng kim loại.

Nếu bạn chuyển sang sử dụng chế độ vi sóng, hãy dùng vỉ lò chuyên dùng cho lò vi sóng hoặc dùng các vật đựng bánh nướng làm bằng thủy tinh, gốm sứ hay nhựa. Các sản phẩm này phải chịu được nhiệt lên đến 250°C. Bánh sẽ không có màu vàng đều nếu sử dụng các loại vật đựng này.

Bảng tham khảo

Các giá trị ghi trong bảng tham khảo chỉ áp dụng cho các món được đặt trong lò đã nguội.

Thời gian và nhiệt độ nướng thực tế còn phụ thuộc vào số lượng và hỗn hợp bột. Đó là lý do tại sao trong bảng tham khảo lại ghi là khoảng nhiệt độ. Bắt đầu với nhiệt độ thấp hơn, và nếu cần, cài đặt nhiệt độ cao hơn lần sau, vì nhiệt độ thấp hơn sẽ làm thực phẩm chín đều hơn.

Bạn có thể tìm thấy nhiều thông tin hữu ích trong mục "*Các mẹo vật khi nướng bánh*" ở phần sau.

Luôn đặt khuôn bánh ở giữa vỉ nướng.

Bánh nướng	Đĩa chịu nhiệt	Vị trí đặt khay	Phương pháp làm nóng	Nhiệt độ °C	Thời gian nướng (phút)
Bánh flan	Khuôn bánh tròn/ khuôn bánh thường	1		160-170	60-80
Bánh xốp mềm (e.g. bánh gatô)*		1		150-160	60-70
Đế bánh shortcust phủ bột mép ngoài	Khuôn bánh tròn	1		160-170	35-45
Đế bánh xốp làm từ bột hỗn hợp	Bánh trái cây	1		160-170	35-45
Bánh cuộn Thụy Sĩ	Khuôn bánh tròn	1		170-180	45-50
Bánh xốp phủ trái cây khô	Khay nướng	2		160-170	30-40
Bánh xốp phủ trái cây tươi Ví dụ: bột lên men với vụn táo	Khay nướng	2		150-160	50-60
Bánh mì xoắn với 500g bột mì	Khay nướng	2		160-170	30-40
Bánh mì ngọt hoa quả khô, 500 g bột mì	Khay nướng	2		170-180	60-70
Bánh Pizza	Khay nướng	2		200-210	25-35
Bánh mì 1 kg**	Khay nướng	2		180-190	50-60

* Để cho bánh nguội trong lò khoảng 20 phút

** Không bao giờ đổ nước trực tiếp vào lò đang nóng sẽ gây phỏng.

Bánh nướng trong đĩa chịu nhiệt khuôn		Vị trí đặt khay	Phương pháp làm nóng	Thời gian nấu	Thời gian nướng (phút)	Nhiệt độ °C
Bánh quả hạch	khuôn bánh tròn	1	90 W	30-35		170-180
Bánh bột nhồi với nhân trái cây hoặc phô-mai*	khuôn bánh tròn	2	360 W	40-50		150-160
Bánh trái cây, bánh xốp hỗn hợp	Khuôn vòng hoặc khuôn bánh tròn	1	90 W	30-45		170-190
Bánh có vị mặn * (bánh quiche/ tart hành)	Khuôn bánh tròn hoặc khuôn tròn để thấp	2	90 W	50-70		160-180

Đối với các khuôn bánh làm bằng kim loại: hãy đặt vỉ vi sóng lên vỉ nướng. Đặt khuôn trên vỉ vi sóng.

* Để cho bánh nguội trong lò khoảng 20 phút.

Các loại bánh nướng loại nhỏ		Vị trí đặt khay	Phương pháp làm nóng	Nhiệt độ °C	Thời gian nướng (phút)
Bánh qui	Khay nướng	2		150-170	20-35
Bánh trứng đường	Khay nướng	2		100	90-120
Bánh hạnh nhân	Khay nướng	2		110	35-45
Bánh nướng xốp	Khay nướng	2		170-180	35-45
Bánh mì cuộn	Khay nướng	2		180-190	35-45

Các mẹo vặt khi nướng

Bạn muốn nấu theo công thức của riêng bạn	Sử dụng các món tương tự trong bảng tham khảo các món nướng để làm mẫu.
Đây là cách giúp bạn nhận biết chắc chắn bánh xốp đã được nướng chín chưa.	Khoảng 10 phút trước khi hết thời gian nướng theo công thức, dùng xiên đâm xuyên qua bánh (chọn nơi dày nhất của bánh). Nếu rút ra thấy xiên không dính bột, có nghĩa là bánh đã chín.
Bánh bị vỡ vụn	Lần sau nên dùng ít chất lỏng lại hoặc giảm nhiệt độ lò xuống 10 độ và nướng lâu hơn một chút. Chú ý thời gian nhào bột quy định trong công thức.
Bánh phồng lên ở giữa nhưng lại xẹp ở xung quanh mép bánh	Chỉ thoa mỡ phần đế của khuôn bánh tròn. Ngay khi bánh chín, cẩn thận dùng dao cắt dọc xung quanh khuôn bánh để lấy bánh ra.

Bánh quá sậm màu	Chọn nhiệt độ thấp hơn và nướng bánh lâu hơn một chút.
Bánh quá khô	Sử dụng xiên để tạo các lỗ nhỏ trên bánh đã nướng xong. Sau đó, rưới nước trái cây hoặc rượu lên trên bánh. Lần sau nên chọn một nhiệt độ cao hơn 10 độ nữa và giảm thời gian nướng xuống.
Bánh mì hoặc bánh ngọt (bánh kem phô mai chẳng hạn) trông có vẻ ngon nhưng bị nhão bên trong (vẫn mềm và còn chút nước)	Lần sau nên bớt ít chất lỏng và nướng lâu hơn ở nhiệt độ thấp hơn. Đối với bánh có phủ trái cây tươi, nướng phần đế trước. Sau đó rắc hạnh nhân hoặc bánh mì vụn khô, rồi mới đến phần nhân phủ trên mặt bánh. Tiến hành theo công thức và thời gian nướng bánh.
Không thể xoay lấy bánh ra khỏi đĩa khi lật bánh lên	Sau khi nướng, để bánh nguội khoảng 5-10 phút, sẽ dễ dàng lấy bánh ra khỏi đĩa. Nếu bánh dính, cần thận dùng dao cắt dọc xung quanh mép bánh để lấy bánh ra. Lật bánh trở lên lần nữa và dùng vải ẩm, lạnh để phủ lên bánh nhiều lần, Lần sau, nên thoa dầu mỡ đều khuôn và rắc vụn bánh mì vào.
Bạn dùng nhiệt kế để đo nhiệt độ lò và thấy có sự khác nhau	Nhiệt độ lò nướng do nhà sản xuất đo sau một khoảng thời gian cụ thể sử dụng một vỉ nướng kiểm tra đặt ở giữa khoang nướng. Đĩa chịu nhiệt và các phụ kiện có ảnh hưởng đến chỉ số đo nhiệt độ, vì thế luôn luôn có sự khác nhau khi bạn tự đo nhiệt độ.
Tia lửa điện phát ra giữa khuôn nướng và vỉ nướng	Kiểm tra xem mặt ngoài của tất cả các khuôn có sạch không. Thay đổi vị trí các đĩa trong khoang nướng. Nếu vẫn còn tình trạng đó, tiếp tục nướng bánh không cần lò vi sóng. Nhưng thời gian nướng sẽ dài hơn.

Quay và nướng

Bảng tham khảo

Thời gian và nhiệt độ nướng thực tế còn phụ thuộc vào loại và số lượng thực phẩm. Đó là lý do tại sao trong bảng tham khảo ghi khoảng nhiệt độ. Bắt đầu với nhiệt độ thấp hơn, và nếu cần, cài đặt nhiệt độ cao hơn lần sau.

Để biết thêm thông tin, vui lòng tham khảo phần "Các mẹo vặt khi quay và nướng".

Đĩa chịu nhiệt

Chỉ sử dụng các loại đĩa chịu nhiệt thiết kế riêng cho lò vi sóng. Các đĩa nướng kim loại không phù hợp sử dụng với lò vi sóng.

Đĩa chịu nhiệt sẽ trở nên rất nóng. Sử dụng găng tay cách nhiệt để lấy đĩa ra khỏi lò.

Đặt các đĩa thủy tinh nóng lên khăn khô sau khi lấy ra khỏi lò. Các đĩa chịu nhiệt bằng thủy tinh có thể sẽ bị nứt và vỡ nếu đặt chúng lên trên bề mặt lạnh hoặc ẩm ướt.

Chỉ sử dụng các đĩa quay có lòng sâu để quay hoặc nướng thịt và gia cầm.

Các mẹo vặt khi quay

Kiểm tra xem đĩa của bạn có đặt vừa vào khoang nướng không. Không sử dụng đĩa quá lớn.

Thịt: phủ ngập phần đáy đĩa chịu nhiệt với khoảng 2/3 chất lỏng. Thêm nhiều chất lỏng nếu là món om. Nên trở lật miếng thịt khi quay được nửa thời gian. Khi thịt đã chín, tắt lò và để thịt trong lò khoảng 10 phút. Vì như vậy nước xốt trong thịt sẽ thấm ra đều miếng thịt.

Gia cầm: Xoay trở miếng thịt sau 2/3 thời gian nướng.

Cửa phải luôn đóng khi nướng và không làm nóng lò trước.

Các mẹo vặt khi nướng

Tốt nhất bạn nên chọn thực phẩm nướng có độ dày bằng nhau. Miếng thịt nên có độ dày từ 2-3cm. Vì như vậy sẽ làm cho thực phẩm dễ chín vàng đều, giữ nước. Chỉ rắc muối vào thịt sau khi đã nướng xong.

Dùng kẹp để xoay miếng thịt khi đang nướng vì nếu dùng nĩa đâm vào miếng thịt, nước thịt sẽ chảy ra và thịt sẽ bị khô.

Các loại thịt màu sậm như thịt bò sẽ chín vàng nhanh hơn các loại thịt màu tươi hơn như thịt bê và thịt heo. Khi nướng, các loại thịt màu tươi hơn hoặc cá thường chỉ hơi vàng trên bề mặt, dù rằng thịt đã chín và vẫn giữ được nước bên trong.

Điện trở nướng sẽ tự động tắt và bật lại. Đây là hiện tượng bình thường. Tùy thuộc vào chế độ nướng nào được cài đặt mà điều này xảy ra thường xuyên hay không.

Chỉ sử dụng đĩa chịu nhiệt có nắp đậy để om cá.

Các mẹo vặt khi om

Thêm 2 hoặc 3 muỗng canh chất lỏng và một ít nước chanh hoặc giấm vào món ăn.

	Công suất vi sóng (W), thời gian nấu (phút)	Vị trí đặt khay	Phương pháp làm nóng	Nhiệt độ °C	Lưu ý
Thịt bò om khoảng 1kg	180 W, 80 - 90 phút	0		160 -170	Nồi có nắp đậy, đặt trên đáy khoang nướng.
Thịt thăn bò, chín vừa, khoảng 1kg	180 W, 30 - 40 phút	0		180 - 200	Không đậy nắp, xoay khi nấu được nửa thời gian. Sau khi nấu xong, để trong lò thêm khoảng 10 phút.
Thịt heo quay không có da giòn (vd: thịt vai), khoảng 750 g	360 W, 35 - 45 phút	0		170 -180	Không đậy nắp. Sau khi nấu xong, để trong lò thêm khoảng 10 phút
Thịt heo quay có da giòn (vd: thịt vai), khoảng 1kg	180 W, 80 - 90 phút	0		170 -180	Không đậy nắp. Sau khi nấu xong, để trong lò thêm khoảng 10 phút . Không được xoay trở.
Thịt lưng heo, khoảng 500 – 600g	180 W, 35 - 40 phút	0		180 -190	Không đậy nắp. Sau khi nấu xong, để trong lò thêm khoảng 10 phút .
Cả miếng thịt, khoảng 750g	360 W, 30 - 35 phút	0		200 - 210	Nồi không đậy nắp, đặt trên đáy khoang nướng. Sau khi nấu xong, để trong lò thêm khoảng 10 phút .
Gà, cả con gà, khoảng 1kg đến 1,2kg	360 W, 30 - 40 phút	0		230 - 250	Nồi có, đậy nắp, đặt trên đáy khoang nướng. Đặt ức gà hướng lên trên, không được xoay trở.
Các miếng gà, khoảng 800g cho mỗi một phần tư miếng gà	360 W, 20 - 30 phút	0		230 - 250	Không đậy nắp, để các miếng gà với phần da hướng lên trên. Không được xoay trở.
Vịt 1,5kg – 1,7kg	180 W, 70 - 80 phút	0		220 - 240	Nồi có nắp đậy, đặt trên đáy khoang nướng, không được xoay trở.
Ức vịt, khoảng 500g 2 miếng ức vịt, mỗi miếng khoảng 250 – 300g	180 W, 15 - 20 phút	0		3	Nồi không đậy nắp, đặt trên đáy khoang nướng. Để thịt trong nồi với phần da hướng lên trên, không được xoay trở.
Ức ngỗng, chân ngỗng 700 – 900g	180 W, 30 - 40 phút	0		2	Nồi đậy sâu, không đậy nắp, đặt trên đáy khoang nướng. Không được xoay trở.
Cá, đặt trên đĩa hình vỏ sò, khoảng 500g	600 W, 10 - 15 phút	0		3	Không đậy nắp, rửa đồng cá trước khi nấu

* Rạch khía trên phần da heo.

	Số lượng	Trọng lượng	Vị trí đặt khay	Phương pháp làm nóng	Cài đặt nướng	Thời gian nấu (phút)
Các miếng thịt, mỏng khoảng 2 – 3cm	2 - 3 miếng	Khoảng 200g cho mỗi miếng	1 + 3**		3 3	Mặt thứ nhất: khoảng 10 - 15 Mặt thứ nhì: khoảng 5 - 10
Các miếng thịt cổ, mỏng khoảng 2 – 3cm	2 - 3 miếng	Khoảng 120g cho mỗi miếng	1 + 3**		2 2	Mặt thứ nhất: khoảng 15 - 20 Mặt thứ nhì: khoảng 10 - 15
Xúc xích nướng	4 - 6 xúc xích	Khoảng 150g cho mỗi miếng	1 + 3**		3 3	Mặt thứ nhất: khoảng 10 - 15 Mặt thứ nhì: khoảng 5 - 10
Miếng cá*	2 - 3 miếng	Khoảng 150g cho mỗi miếng	1 + 3**		3 3	Mặt thứ nhất: khoảng 10 - 12 Mặt thứ nhì: khoảng 8 – 12
Cá, cả con cá* Chẳng hạn như cá hồi	2 - 3 miếng	Khoảng 300g cho mỗi miếng	1 + 3**		2 2	Mặt thứ nhất: khoảng 10 - 15 Mặt thứ nhì: khoảng 10 - 15
Bánh mì nướng	12 lát		3		3 3	Mặt thứ nhất: khoảng 3 - 5 Mặt thứ nhì: khoảng 2 - 3
Bánh mì nướng	4 lát***		3		-	Mặt thứ nhất: khoảng 5 - 6 Mặt thứ nhì: khoảng 3 - 4
Bánh mì nướng phủ nhân	2 - 4 lát****		1 + 3**		3	Tùy thuộc loại nhân phủ: 8 - 10

* Thoa dầu mỡ lên vỉ nướng.

** Đặt vỉ nướng ở vị trí số 3 và khay nướng ở vị trí số 1.

*** Đặt các lát bánh mì bên cạnh nhau ở giữa vỉ nướng.

**** Nướng các lát bánh mì trước.

Các mẹo vặt khi quay và nướng

Bảng các thực phẩm tham khảo không có trọng lượng miếng thịt bạn cần nướng

Đối với các thực phẩm quay nhỏ, cài đặt nhiệt độ cao hơn và thời gian quay ngắn hơn. Đối với các thực phẩm quay lớn, cài đặt nhiệt độ thấp hơn và thời gian quay dài hơn.

Làm thế nào để biết thịt quay đã chín	Dùng nhiệt kế đo thịt (có bán ở các cửa hàng chuyên dụng) hoặc thực hiện "kiểm tra bằng muống", Dùng muống ấn xuống miếng thịt. Nếu cảm thấy miếng thịt hơi cứng có nghĩa là thịt đã chín. Nếu có thể ấn xuống dễ dàng, cần phải quay tiếp.
Miếng thịt quay trông ngon nhưng nước sốt bị khét	Lần sau nên dùng đĩa quay nhỏ hơn và thêm nhiều chất lỏng vào .
Miếng thịt quay trông ngon nhưng nước sốt có màu vàng nhạt và nhiều nước	Lần sau nên dùng đĩa quay lớn hơn và bớt ít chất lỏng lại.
Thịt quay không đủ chín	Cắt thịt quay thành từng miếng. Chuẩn bị nước thịt trong đĩa nướng và đặt các lát thịt quay vào nước thịt. Chỉ sử dụng lò vi sóng để hoàn thành việc quay thịt.

Bánh nướng, bánh gratin

Các giá trị ghi trong bảng tham khảo chỉ áp dụng cho các món được đặt trong lò nướng. Đặt bánh lên đĩa lò vi sóng trong khoang nướng.

Dùng các đĩa dẹt loại lớn cho các loại bánh nướng và các món bánh gratin. Nếu nướng trong vật đựng lòng sâu, hẹp, thời gian nướng sẽ lâu hơn và phần trên sẽ vàng nhiều hơn.

Để bánh ngọt và bánh gratin ở trên lò thêm khoảng 5 phút sau khi tắt lò.

Món ăn	Số lượng	Đĩa chịu nhiệt	Vị trí đặt khay	Công suất lò vi sóng (W)	Thời gian nướng (phút)	Phương pháp làm nóng	Nhiệt độ °C
Bánh ngọt (v.d. bánh quác, bánh xufê)	Khoảng 1,5kg	Đĩa đáy nông 4 - 5 cm	0	180W	25-35		130-150
Bánh có vị mặn làm từ nguyên liệu đã được nấu (v.d. bánh pasta)	Khoảng 1kg	Đĩa đáy nông 4 - 5 cm	0	600W	20-30		160-190
Bánh có vị mặn, làm từ nguyên liệu thô (v.d. gratin khoai tây)	Khoảng 1,1kg	Đĩa đáy nông	0	600W	25-35		170-180

Các món đông lạnh được chế biến sẵn

Vui lòng thực hiện theo chỉ dẫn ghi trên bao bì.
Các giá trị ghi trong bảng tham khảo chỉ áp dụng cho các món được đặt trong lò nguội.

Món ăn	Các phụ kiện	Vị trí đặt khay	Phương pháp làm nóng	Nhiệt độ °C	Thời gian nướng (phút)
Bánh trái cây tằm đường	Khay nướng	2		180-200	40-50
Khoai tây chiên	Khay nướng	2		180-200	25-35
Pizza	Vỉ nướng	2		180-200	10-20
Pizza baguette	Vỉ nướng	2		160-190	15-20
Món lăn bột khoai tây chiên giòn croquette	Khay nướng	2		180-200	25-35
Bánh khoai tây kiểu Pháp rosti	Khay nướng	2		180-200	25-35

Các món ăn đã được nấu thử

Chất lượng và chức năng của lò nướng - vi sóng kết hợp được kiểm tra cho các món ăn sau.
Theo EN 60705, IEC 60705 DIN 44547 và EN 60350.

Chức năng rã đông của lò vi sóng

Món ăn	Cài đặt công suất lò vi sóng (W), thời gian nấu (phút)	Ghi chú
Thịt	180 W, 7 + 90 W, 8 - 12 hoặc chương trình 2, 500 g	Đặt đĩa thủy tinh chịu nhiệt có đường kính 22cm lên vỉ nướng.

Nấu với lò vi sóng

Món ăn	Cài đặt công suất lò vi sóng (W), thời gian nấu (phút)	Ghi chú
Bánh sữa trứng, 1kg	600 W, 11 - 12 + 180 W, 15 - 20	Đặt đĩa thủy tinh chịu nhiệt lên vỉ nướng
Bánh nướng xốp, 475 g	600 W, 8 - 10	Đặt đĩa thủy tinh chịu nhiệt có đường kính 22cm lên vỉ nướng
Thịt cuộn , 900 g	600 W, 25 - 30	Đặt đĩa thủy tinh chịu nhiệt lên vỉ nướng

Nấu kết hợp lò vi sóng

Món ăn	Cài đặt công suất lò vi sóng (W), thời gian nấu (phút)	Phương pháp nướng	Nhiệt độ °C	Lưu ý
Gratin khoai tây	360 W, 30 - 35		1	Đặt đĩa thủy tinh chịu nhiệt pyrex có đường kính 22cm lên sàn lò nướng .
Bánh	180 W, 20 - 25		190 - 200	Đặt đĩa thủy tinh chịu nhiệt pyrex có đường kính 22cm lên vỉ nướng ở vị trí đặt khay 1.
Gà	360 W, 30 - 35		240	Đặt phần ức gà hướng xuống trên đĩa sâu, không đậy nắp, và đặt trên đáy khoang nướng. Xoay trở khi nướng được nửa thời gian.

Theo DIN 44547 và EN 60350.

Nướng bánh

Các giá trị ghi trong bảng tham khảo chỉ áp dụng cho các món được đặt trong lò nguội.

	Đĩa chịu nhiệt và lưu ý	Vị trí đặt khay	Phương pháp nướng	Nhiệt độ °C	Thời gian nướng (phút)
Bánh quy bơ xoắn Viennese	Khay nướng	2		160 -170	30 - 35
Bánh nướng nhỏ *	Khay nướng	2		160 - 170	25 - 30
Bánh xốp nước nóng	Đặt khuôn bánh tròn lên vỉ nướng	1		170 - 180	45 - 50

	Đĩa chịu nhiệt và lưu ý đặt khay	Vị trí	Phương pháp làm nóng	Nhiệt độ °C	Thời gian nướng (phút)
Bánh bột lên men đặt trên khay nướng	Khay nướng	2		150 - 160	50 - 60
Bánh táo nướng	Vỉ nướng + khuôn bánh tròn, đường kính 20 cm, màu sẫm	2		170 - 190	80 - 100

* Làm nóng lò trước trong vòng 5 phút

Nướng Các giá trị ghi trong bảng tham khảo chỉ áp dụng cho các món được đặt trong lò ngụy.

Món ăn	Các phụ kiện	Vị trí đặt khay	 Nướng, diện rộng	Thời gian nướng (phút)
Bánh mì nướng	Vỉ nướng	3	3	4-5
Burger kẹp thịt bò, 12 lát *	Vỉ nướng và khay nướng	3 1	3	30 - 35

* Xoay trở khi nướng được nửa thời gian .

Acrylamide trong thực phẩm

Loại thực phẩm nào dễ bị ảnh hưởng?

Acrylamide chủ yếu được sinh ra trong ngũ cốc, các sản phẩm từ khoai tây được làm nóng ở nhiệt độ cao, chẳng hạn như khoai tây chiên, khoai tây rán, bánh bì nướng, bánh bì cuộn, bánh mì và các loại bánh nướng (bánh bích qui, bánh mì tấm gừng, bánh quy).

Các mẹo vặt để giữ cho nồng độ chất acrylamide ở mức thấp nhất khi chuẩn bị thức ăn

Các món chung	Giữ thời gian nấu ở mức tối thiểu. Nấu nướng thức ăn vừa vàng chín tới, đừng để cháy khét. Các thực phẩm có độ dày và lớn có chất acrylamide ít hơn.
Các món nướng	Nhiệt độ tối đa là 200°C với phương pháp nướng làm nóng phía trên / phía dưới, nhiệt độ tối đa là 180°C với khí nóng ba chiều (3D) hoặc khí nóng .
Bánh qui	Nhiệt độ tối đa 190°C với phương pháp làm nóng phía trên / phía dưới , nhiệt độ tối đa 170°C với khí nóng ba chiều (3D) hoặc khí nóng .
Khoai tây chiên	Lòng trắng và lòng đỏ trứng làm giảm sự hình thành acrylamide. Rải đều một lớp lên khay nướng. Nướng ít nhất 400g cho mỗi khay nướng để tránh cho khoai tây không bị quá khô.

Notes

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Notes

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.