



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

KF-OMS44L

Mục lục nội dung	
Thông tin an toàn quan trọng	2
Các nguyên nhân hỏng hóc	6
Lắp đặt	6
Thiết bị mới của bạn	8
Bảng điều khiển	8
Phím cảm ứng và màn hình	8
Bộ chọn chức năng	8
Bộ chọn tham số	8
Quạt làm mát	8
Phụ kiện	9
Trước khi sử dụng thiết bị lần đầu	9
Cài đặt đồng hồ	9
Làm nóng lò vi sóng	9
Vệ sinh các phụ kiện	9
Cài đặt lò vi sóng	9
Cài đặt phương pháp làm nóng và nhiệt độ	9
Làm nóng trước nhanh	10
Lò vi sóng	10
Các chú ý đối với đĩa chịu nhiệt	10
Cài đặt công suất lò vi sóng	11
Cài đặt lò vi sóng	11
Vận hành kết hợp lò vi sóng	11
Cài đặt vận hành kết hợp lò vi sóng	11
Các chương trình tự động	11
Cài đặt chương trình	11
Chương trình rã đông	12
Thiết lập các tùy chọn cài đặt thời gian	12
Cài đặt bộ định thời	12
Cài đặt thời gian nấu	13
Cài đặt đồng hồ	13
Khóa trẻ em	13
Bật chức năng khóa trẻ em	13
Tắt chức năng khóa trẻ em	13
Khóa trẻ em với các chương trình tự động	13
Bảo quản và vệ sinh	14
Tác nhân tẩy rửa	14
Dữ liệu kỹ thuật	14
Bảng lỗi	15
Acrylamide trong thức ăn	15
Các mẹo tiết kiệm năng lượng và bảo vệ môi trường	16
Tiết kiệm năng lượng	16
Vứt bỏ sản phẩm thân thiện với môi trường	16
Hướng dẫn nấu chuyên gia	16
Rã đông, hâm nóng và nấu bằng lò vi sóng	16
Các mẹo vật khi sử dụng lò vi sóng	19

Bánh ngọt và bánh nướng	19
Các mẹt vật khi nướng bánh	20
Quay và nướng	21
Các mẹt vật khi quay và nướng.....	23
Bánh ngọt, bánh gratin, bánh mỳ nướng có phủ nhân	23
Các món được chế biến sẵn, đông lạnh.....	24



Thông tin an toàn quan trọng

Đọc kỹ những hướng dẫn này. Chỉ khi đó bạn mới có thể vận hành thiết bị an toàn và đúng cách. Cát hướng dẫn sử dụng để sử dụng sau này hoặc giao cho chủ sở hữu mới khi bán lại sản phẩm. Kiểm tra thiết bị xem có bị hư hại gì hay không sau khi mở bao bì. Không được đầu nối thiết bị nếu thiết bị đã bị hư trong quá trình vận chuyển.

Lò vi sóng được thiết kế để đun nấu thức ăn và đồ uống. Sấy thức ăn hoặc quần áo và làm nóng đồ gia nhiệt, đồ trượt, bột xốp, giẻ lau ẩm và những thứ tương tự có thể dẫn đến nguy cơ tổn thương, cháy hoặc bốc cháy.

Chỉ chuyên gia được cấp phép mới được đầu nối thiết bị không có phích cắm. Hồng học do đầu nối không đúng cách không được bảo hành.

Thiết bị này chỉ thiết kế cho mục đích sử dụng gia dụng. Chỉ sử dụng thiết bị để chuẩn bị thức ăn và đồ uống. Thiết bị phải được giám sát trong quá trình vận hành. Chỉ sử dụng thiết bị này trong nhà.

Trẻ em từ 8 tuổi trở lên và người bị khuyết tật về thể chất, cảm giác hoặc tinh thần hoặc thiếu kinh nghiệm và hiểu biết có thể sử dụng thiết bị này nếu họ được giám sát hoặc hướng dẫn về sử dụng thiết bị theo cách an toàn và hiểu các rủi ro liên quan.

Trẻ em không được chơi đùa với thiết bị.

Trẻ em không được vệ sinh và bảo trì sử dụng khi không có người giám sát.

Thiết bị không được thiết kế để vận hành bằng bộ định thời ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.

Thiết bị không được thiết kế để sử dụng trong các ứng dụng gia dụng và tương tự như là:

- khu vực nhà bếp nhân viên tại cửa hàng, văn phòng và các môi trường làm việc khác;
- nhà trang trại;
- được sử dụng bởi khách hàng tại khách sạn, khách sạn có gara và các môi trường loại hình nhà ở khác; môi trường loại hình cung cấp giường ngủ và bữa sáng.

Nguy cơ cháy!

- Các đồ dễ cháy để trong khoang nướng có thể bắt cháy. Tuyệt đối không chứa các đồ dễ cháy trong khoang nướng. Tuyệt đối không mở cửa thiết bị nếu có khói bên trong. Tắt thiết bị và rút phích cắm khỏi ổ điện hoặc tắt bộ ngắt mạch trong hộp cầu chì.
- Khi đun nấu thức ăn trong đồ đựng bằng nhựa hoặc giấy, hãy chú ý tới lò do có thể xảy ra cháy.
- Nếu phát hiện thấy khói, hãy tắt hoặc rút phích cắm điện và đóng cửa để dập tắt bất kỳ ngọn lửa nào.

CẢNH BÁO: Các bộ phận có thể chạm vào trở nên nóng trong quá trình sử dụng. Trẻ nhỏ nên được tránh xa.

CẢNH BÁO: Không sử dụng chất tẩy rửa ăn mòn mạnh hoặc dụng cụ cọ bằng kim loại sắc để vệ sinh kính cửa lò vi sóng vì chúng có thể làm xước bề mặt, dẫn đến vỡ kính.

- Không chọn cài đặt nguồn hoặc thời gian lò vi sóng cao hơn mức cần thiết. Làm theo thông tin được cho trong hướng dẫn sử dụng này. Tuyệt đối không sử dụng lò vi sóng để sấy thực phẩm.
- Tuyệt đối không làm rã đông hoặc hâm nóng thức ăn có hàm lượng nước thấp, chẳng hạn, bánh mì ở công suất lò vi sóng quá cao hoặc quá lâu.
- Dầu ăn có thể bắt cháy. Tuyệt đối không sử dụng lò vi sóng để hâm nóng dầu ăn.

Nguy cơ nổ!

- Các chất lỏng và thức ăn khác ở trong bình chứa được bít kín có thể phát nổ. Tuyệt đối không hâm nóng các chất lỏng hoặc thức ăn khác trong các bình chứa đã được bít kín.
- Chỉ sử dụng các dụng cụ thích hợp để sử dụng trong lò vi sóng

Nguy cơ tổn hại nghiêm trọng tới sức khỏe!

- Bề mặt của thiết bị có thể bị hư nếu không được vệ sinh đúng cách. Năng lượng lò vi sóng có thể thoát ra. Vệ sinh thiết bị định kỳ và loại bỏ ngay thức ăn thừa. Luôn giữ gìn khoang nướng, đệm cửa, cửa và chặn

cửa sạch sẽ; tham khảo phần *Bảo quản và vệ sinh*.

CẢNH BÁO: Nếu cửa hoặc đệm cửa bị hư, không được vận hành lò cho đến khi đã được sửa bởi thợ lành nghề.

CẢNH BÁO: Sẽ nguy hiểm cho người không phải là thợ lành nghề tiến hành bảo trì hoặc sửa chữa liên quan đến tháo nắp chống phơi nhiễm với năng lượng lò vi sóng.

- Năng lượng lò vi sóng có thể thoát ra nếu cửa hoặc đệm cửa khoang nướng bị hư. Tuyệt đối không sử dụng thiết bị nếu cửa hoặc đệm cửa khoang nướng bị hư. Liên hệ với trung tâm dịch vụ hậu mãi.
- Năng lượng lò vi sóng sẽ thoát ra từ thiết bị không có vỏ bọc. Tuyệt đối không được tháo vỏ bọc lò vi sóng. Đối với công tác bảo trì hoặc sửa chữa, liên hệ trung tâm dịch vụ hậu mãi.

Nguy cơ điện giật!

- Sửa chữa không đúng cách rất nguy hiểm. Chỉ kỹ thuật viên lành nghề trung tâm dịch vụ hậu mãi của chúng tôi mới được tiến hành sửa chữa và thay thế dây nguồn bị hư. Nếu thiết bị bị hỏng, hãy rút phích cắm thiết bị khỏi ổ điện hoặc tắt bộ ngắt mạch trong hộp cầu chì. Liên hệ trung tâm dịch vụ hậu mãi.
- Lớp cách điện dây nguồn trên các thiết bị điện có thể nóng chảy khi tiếp xúc với các bộ phận nóng của thiết bị. Tuyệt đối không được để dây nguồn thiết bị điện tiếp xúc với các bộ phận nóng của thiết bị.
- Độ ẩm thâm nhập có thể gây điện giật. Không sử dụng bất kỳ thiết bị vệ sinh áp suất cao hoặc máy phun rửa bằng hơi.
- Thiết bị hỏng có thể gây điện giật. Tuyệt đối không bật thiết bị hỏng. Rút phích cắm thiết bị khỏi ổ điện hoặc tắt bộ ngắt mạch trong hộp cầu chì. Liên hệ trung tâm dịch vụ hậu mãi.
- Thiết bị này là một thiết bị cao áp. Tuyệt đối không được tháo bỏ vỏ bọc.

CẢNH BÁO: Đảm bảo rằng thiết bị đã được tắt nguồn trước khi thay thế bóng đèn để tránh nguy cơ bị điện giật.

Nguy cơ bị bỏng!

- Trong quá trình sử dụng, thiết bị trở nên nóng. Hãy cẩn thận để tránh chạm phải các bộ phận gia nhiệt bên trong lò.
- Các phụ kiện và đĩa chịu nhiệt sẽ rất nóng. Luôn sử dụng găng tay lò vi sóng để lấy các phụ kiện hoặc đĩa chịu nhiệt khỏi khoang nướng.
- Hơi còn có thể bắt cháy trong khoang nướng nóng. Tuyệt đối không hâm nóng thực phẩm có lượng lớn đồ uống với hàm lượng cồn cao. Chỉ sử dụng lượng nhỏ đồ uống có hàm lượng cồn cao. Hãy cẩn thận khi mở cửa lò.
- Các thực phẩm có vỏ hoặc lớp vỏ có thể phát nổ trong hoặc ngay cả sau khi hâm nóng. Tuyệt đối không nấu trứng cả quả hoặc hâm lại trứng luộc kỹ. Tuyệt đối không nấu tôm, cua hoặc loài giáp xác. Luôn chọc thủng lòng đỏ khi nướng hoặc luộc trứng trần. Lớp vỏ của các thực phẩm có vỏ hoặc lớp vỏ như là táo, khoai tây, cà chua và xúc xích có thể nổ. Trước khi hâm nóng, chọc thủng vỏ hoặc lớp vỏ.
- Phải lắc hoặc khuấy hàm lượng trong bình bú và hộp đựng thức ăn trẻ em và kiểm tra nhiệt độ trước khi sử dụng để tránh bị bỏng.
- Thức ăn đã hâm nóng tỏa nhiệt. Đĩa chịu nhiệt có thể nóng. Luôn sử dụng găng tay lò vi sóng để lấy đĩa chịu nhiệt hoặc các phụ kiện ra khỏi khoang nướng.

CẢNH BÁO: Các chất lỏng và thức ăn khác không được hâm nóng trong các hộp đựng bút kín vì chúng có thể phát nổ. Luôn tuân thủ các hướng dẫn sử dụng trên bao bì. Luôn sử dụng găng tay lò vi sóng để lấy đĩa khỏi khoang nướng.

Nguy cơ bỏng!

- Khi bạn mở cửa lò vi sóng, nơi nóng có thể thoát ra. Hãy cẩn thận khi mở cửa lò vi sóng. Giữ trẻ ở khoảng cách an toàn.
- Nhiệt lò vi sóng của các đồ uống có thể gây sôi phun trào chậm, do đó phải thận trọng khi xử lý các hộp chứa. Điều này có nghĩa là chất lỏng đạt nhiệt độ sôi mà

không có bọt hơi thông thường tăng đến bề mặt. Ngay cả hộp chứa chỉ rung một chút, chất lỏng nóng có thể sôi quá đột ngột và bắn tung tóe. Khi hâm nóng, luôn đặt một chiếc thìa vào hộp chứa. Điều này sẽ ngăn sôi chậm.

Nguy cơ thương tích!

- Kính xước trong cửa thiết bị có thể tạo thành một vết nứt. Không sử dụng thiết bị

lau kính hoặc phương tiện hỗ trợ cọ rửa mài mòn hoặc sắc hoặc thuốc tẩy.

- Đĩa chịu nhiệt không thích hợp có thể nứt. Đĩa chịu nhiệt bằng sứ hoặc gốm có thể có lỗ nhỏ trong tay cầm hoặc nắp. Những lỗ này làm khuất lỗ bên dưới. Bất kỳ hơi ẩm thâm nhập vào lỗ này có thể làm cho đĩa chịu nhiệt nứt. Chỉ sử dụng đĩa chịu nhiệt an toàn cho lò vi sóng.

Các nguyên nhân hỏng hóc

Cần trọng!

- Phát tia lửa: Kim loại – ví dụ, một thìa trong cái cốc – phải được đặt cách thành lò và mặt trong của cửa tối thiểu 2 cm. Các tia lửa này có thể làm hư vĩnh viễn thủy tinh ở mặt trong cửa.
- Nước trong khoang nướng nóng: Tuyệt đối không đổ nước vào khoang nướng nóng. Điều này sẽ tạo ra hơi nước. Sự thay đổi nhiệt độ có thể gây hư hại.
- Thức ăn ẩm: Không được để lâu thức ăn ẩm trong khoang nướng kín. Không sử dụng thiết bị này để chứa thực phẩm. Điều này có thể dẫn đến ăn mòn.
- Làm mát bằng cách mở cửa lò vi sóng: Chỉ để khoang nướng nguội với cửa lò đóng. Không để bất cứ thứ gì kẹt vào cửa lò. Ngay cả khi cửa chỉ hé mở, mặt trước của các thiết bị gần kề có thể bị hư theo thời gian.
- Đệm bị bẩn nặng: Nếu đệm quá bẩn, cửa lò sẽ không còn đóng được đúng cách trong khi vận hành. Mặt trước của các bộ phận gần kề có thể bị hư. Luôn giữ gìn đệm cửa sạch sẽ.
- Vận hành lò vi sóng mà không có thức ăn: Vận hành lò vi sóng mà không có thức ăn bên trong khoang nướng có thể gây quá tải. Tuyệt đối không bật lò vi sóng nếu không có thức ăn bên trong khoang nướng.
- Trường hợp ngoại lệ đối với quy tắc này là thử nghiệm đĩa sành (xem phần “Lò vi sóng, đĩa sành thích hợp”).
- Sử dụng lò vi sóng để đứng lên hoặc đặt các đồ vật lên: không đứng lên hoặc đặt bất kỳ thứ gì lên cửa lò vi sóng mở. Không đặt đĩa chịu nhiệt hoặc các phụ kiện lên cửa thiết bị.
- Vận chuyển lò vi sóng: Không mang hoặc cầm lò vi sóng bằng tay nắm cửa. Tay nắm cửa không thể đỡ khối lượng của lò vi sóng và có thể gãy.
- Làm bắp rang bơ bằng lò vi sóng: Tuyệt đối không cài đặt công suất lò vi sóng quá cao. Sử dụng cài đặt công suất không quá 600W. Luôn đặt túi bắp rang bơ lên đĩa thủy tinh. Đĩa có thể nảy nếu quá tải.
- Không được để chất lỏng đã sôi quá chảy qua bộ truyền động đĩa xoay ở bên trong thiết bị. Theo dõi quá trình đun nấu. Ban đầu chọn thời gian nấu ngắn hơn và tăng thời gian nấu khi cần thiết.
- Vệ sinh lò thường xuyên và loại bỏ bất kỳ cặn thức ăn vì những cặn này có thể phát nổ ngay cả sau khi đun nấu bằng lò vi sóng đã kết thúc.
- Việc không duy trì được lò trong tình trạng sạch sẽ có thể dẫn đến hư bề mặt, điều này có ảnh hưởng tiêu cực đến tuổi thọ của thiết bị và có thể dẫn đến tình trạng nguy hiểm.

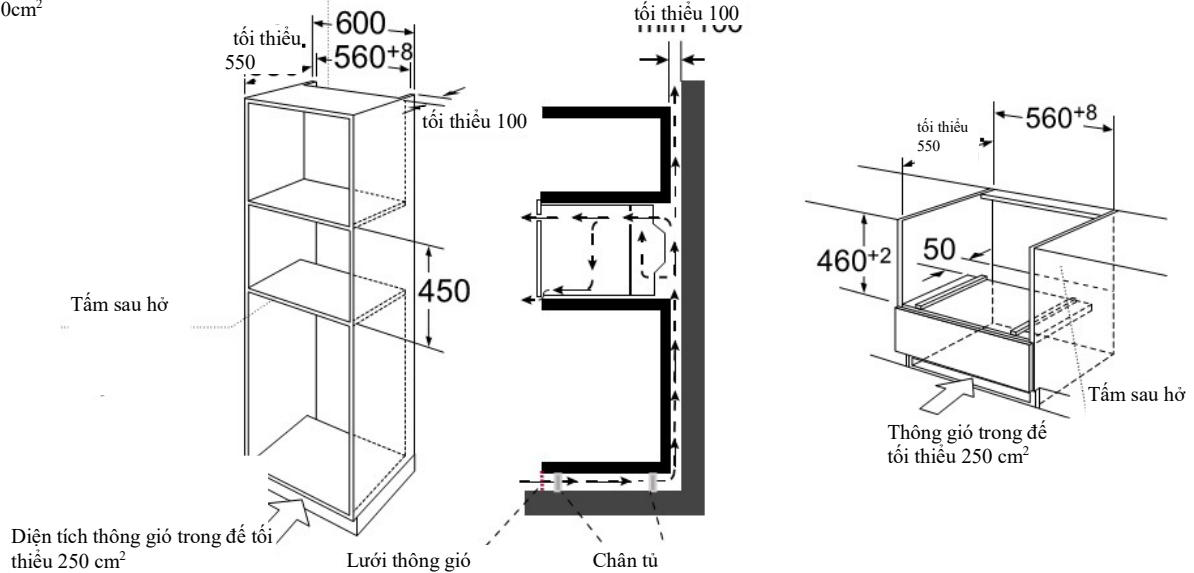
LẮP ĐẶT

Các bộ phận được lắp đặt

- Thiết bị này được thiết kế để lắp trọn trong nhà bếp.
- Thiết bị này không được thiết kế để sử dụng làm thiết bị mặt bàn hoặc bên trong tủ bát.
- Tủ lắp không được có tường sau phía sau thiết bị.
- Phải đảm bảo khe hở tối thiểu 100mm giữa tường và đế hoặc mặt sau của thiết bị.
- Tủ lắp phải có lỗ thông gió rộng 250 cm² ở phía trước. Để đạt được điều này, cắt bớt tấm đế hoặc lắp lưới thông gió.
- Không được bịt các khe thông gió và lỗ hút.
- Chỉ có thể đảm bảo vận hành an toàn thiết bị này nếu thiết bị đã được lắp phù hợp với những hướng dẫn lắp đặt này.
- Thợ lắp đặt chịu trách nhiệm về bất kỳ hỏng hóc phát sinh từ việc lắp đặt không đúng cách.
- Các bộ phận được lắp đặt vào lò vi sóng phải chịu được nhiệt tới 90°C.

Các kích thước lắp đặt

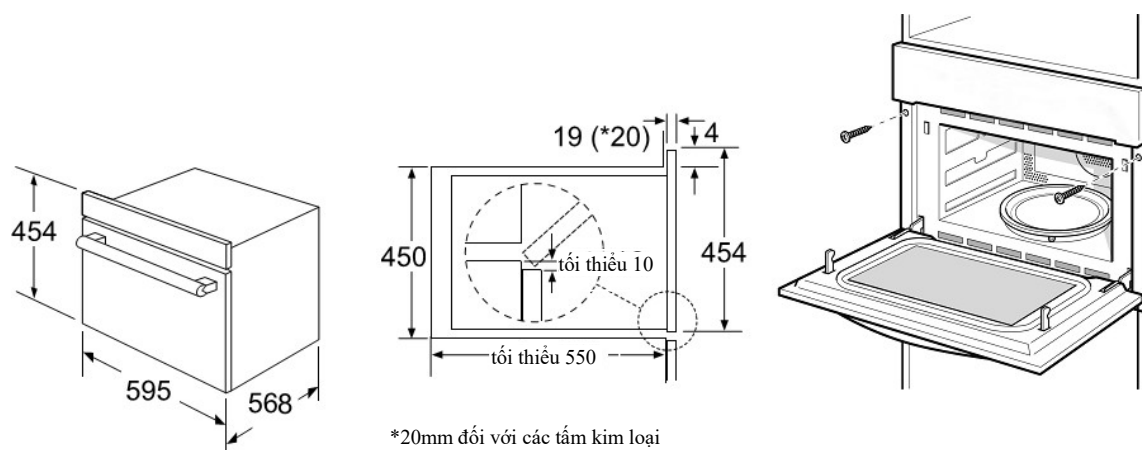
Các lỗ thông gió phía sau tối thiểu 250cm²



Lưu ý: Phải có khoảng trống phía trên lò.

Lắp đặt sẵn

- Không cầm hoặc mang lò vi sóng bằng tay nắm cửa. Tay nắm cửa không thể đỡ được khối lượng của lò vi sóng và có thể gãy.
- Hãy cẩn thận đẩy lò vi sóng vào hộp, đảm bảo rằng lò vào chính giữa.
 - Mở cửa và cố định lò vi sóng bằng các vít được cung cấp kèm theo.



- Đẩy hoàn toàn thiết bị vào và đặt vào chính giữa.
- Không thắt nút cáp nối.
- Vít lò vi sóng vào vị trí.
- Khe hở giữa mặt bàn và lò vi sóng không được bịt bằng các thanh nẹp.

Thông tin quan trọng

Đầu nối điện

Thiết bị được lắp với một phích cắm và chỉ được đầu nối với ổ cắm điện được nối đất đúng cách. Chỉ thợ điện có tay nghề đã đã nắm vững các quy định thích hợp mới có thể lắp đặt ổ cắm điện hoặc thay thế cáp nối. Nếu không thể tiếp cận được phích cắm sau khi lắp đặt, phải có công tắc cách ly tất cả các cực ở phía lắp đặt với khe tiếp xúc tối thiểu 3mm. Lắp đặt phải đảm bảo bảo vệ tiếp xúc.

Bảo vệ cầu chì: xem các hướng dẫn về dữ liệu kỹ thuật sử dụng.

Thiết bị mới của bạn

Sử dụng phần này để làm quen với thiết bị mới của bạn. Bảng điều khiển và các điều khiển vận hành được diễn giải. Bạn sẽ tìm được thông tin về khoang nướng và các phụ kiện.

Bảng điều khiển



Các phím cảm ứng và màn hình

Các phím cảm ứng được sử dụng để cài đặt các chức năng bổ sung. Trên màn hình, bạn có thể đọc các giá trị mà bạn đã cài đặt.

Ký hiệu	Chức năng
	Lò vi sóng
	Gia nhiệt
	Kết hợp
	Bộ chọn tham số
	Chuyển tham số
	Đồng hồ
	Án và giữ: Khóa an toàn trẻ em Án trong thời gian ngắn: Dừng Án hai lần: Hủy bỏ
	Khởi động
	Tự động cài đặt chương trình
	Rã đông
	Án trong thời gian ngắn: Gia nhiệt trước nhanh

Chức năng và hiển thị màn hình

Sử dụng bộ chọn chức năng để cài đặt kiểu gia nhiệt.

Chức năng	Sử dụng
Khí nóng 3D	Đề nướng bánh bông lan trong các hộp nướng, bánh flăn và bánh kem cũng như bánh ngọt, pizza và các đồ nướng nhỏ trên khay nước. Nhiệt độ 50°C có thể giữ được hương vị của thức ăn sau khi duy trì nhiệt khoảng 1-2 giờ.
Vi nướng có quạt	Thịt gà trở nên vàng và giòn. Thịt hầm nướng và các món nướng ngon nhất khi sử dụng cài đặt này.
Cài đặt pizza	Cho các sản phẩm và món tiện dụng đông lạnh đòi hỏi nhiều nhiệt từ bên dưới.

- Vi nướng	Chọn giữa các mức cao, trung bình hoặc thấp. Chức năng này lý tưởng nếu bạn muốn nướng miếng thịt, xúc xích, miếng cá hoặc lát bánh mỳ.
Lò vi sóng + Khí nóng	Sử dụng chức năng này để quay thức ăn nhanh chóng. Và đồng thời, sử dụng chức năng khí nóng 3D.
Lò vi sóng + nướng kết hợp quạt	Thịt gà trở nên vàng và giòn. Thịt hầm nướng và các món nướng ngon nhất khi sử dụng cài đặt này. Và sử dụng chức năng này để quay đều thức ăn.
Lò vi sóng + Pizza	Sử dụng chức năng này để quay nhanh thức ăn. Và đồng thời, sử dụng chức năng của cài đặt pizza.
+ Lò vi sóng + Nướng	Sử dụng chức năng này để nấu thức ăn nhanh và đồng thời tạo cho thức ăn vỏ màu vàng.
Rã đông	3 chương trình rã đông
Chương trình tự động	13 chương trình nấu Kiểu gia nhiệt và thời gian nấu được cài đặt theo khối lượng ngoại trừ d03.
Lò vi sóng	Rã đông, hâm lại và nấu.

Bộ chọn tham số

Sử dụng bộ chọn để cài đặt các tham số.

Tham số	Chức năng
Menu tự động	Chọn 13 chương trình tự động. Từ P 01 đến P 1 .
Nhiệt độ	Chọn nhiệt độ nấu (°C).

	☉ : 50,100,105,110...230 ☼ : 100,105,110...230 ☽ : 100,105,110...230 ☉ + ☽ : 50,100,105,110...230 ☼ + ☽ : 100,105,110...230 ☉ + ☽ : 100,105,110...230
Khối lượng	Cài đặt khối lượng nấu.
Thời gian	Cài đặt thời gian nấu.
Lò vi sóng	Chọn công suất lò vi sóng. 100W, 300W, 450W, 700W và 900W

Quạt làm mát

Thiết bị của bạn có một quạt làm mát. Quạt làm mát bật trong khi vận hành. Khí nóng thoát phía trên cửa.

Quạt làm mát tiếp tục chạy một thời gian sau khi vận hành.

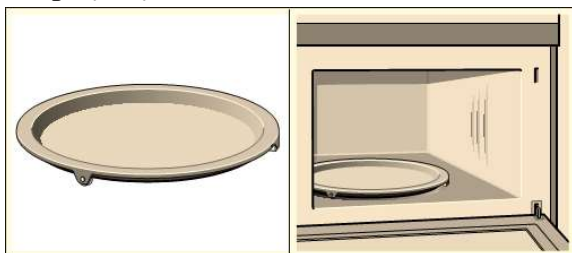
Cẩn trọng!

Không bịt các khe thông gió. Nếu không, thiết bị sẽ quá nhiệt.

Chú ý

- Thiết bị vẫn mát trong khi lò vi sóng hoạt động. Quạt làm mát sẽ vẫn bật. Quạt có thể chạy ngay cả khi lò vi sóng đã dừng hoạt động.
- Ngưng tụ có thể xuất hiện trên cửa, thành trong và đáy khoang nướng. Đây là hiện tượng bình thường và không ảnh hưởng xấu đến hoạt động lò vi sóng. Lau bỏ hơi ngưng tụ sau khi nấu.

Các phụ kiện



Đĩa xoay

Như bề mặt đối với vỉ nướng.

Thức ăn yêu cầu nhiều nhiệt từ bên dưới có thể nấu trực tiếp trên đĩa xoay.

Đĩa xoay có thể quay theo chiều kim đồng hồ hoặc ngược chiều kim đồng hồ.

Đặt đĩa xoay lên bộ truyền động ở chính giữa khoang nướng. Đảm bảo rằng đĩa xoay được lắp đúng cách.

- Tuyệt đối không sử dụng lò vi sóng khi không có đĩa xoay.
- Đĩa xoay có thể chịu được tối đa 5kg.
- Đĩa xoay phải quay khi sử dụng tất cả các kiểu gia nhiệt.

Vỉ nướng dưới

- Để nấu bằng vi sóng, nướng và quay trong lò.

Vỉ nướng trên

- Để nướng, ví dụ, miếng thịt, xúc xích và để nướng bánh mì. Giá đỡ cho các đĩa nông.

Chú ý:

Loại và số lượng phụ kiện theo nhu cầu thực tế.

Trước khi sử dụng thiết bị lần đầu

Trong phần này bạn sẽ tìm thấy mọi thông tin mà bạn cần trước khi sử dụng lò của bạn để chế biến thức ăn lần đầu. Trước tiên hãy đọc phần về *Thông tin an toàn*.

Cài đặt đồng hồ

Khi thiết bị đã được kết nối, "00:00" sẽ nhấp nháy, còi sẽ kêu một lần. Cài đặt đồng hồ.

1. Ấn phím "< >"

Trong khoảng 00:00 và 23:59

2. Ấn phím ☼

Thời gian được cài đặt.

Gia nhiệt lò vi sóng

Để khử mùi cho thiết bị nấu mới này, gia nhiệt lò vi sóng với lò rỗng và được đóng kín. Một giờ với ☉ Khí nóng ở 230°C là lý tưởng. Đảm bảo rằng không có mẫu bao bì nào còn sót lại trong khoang nướng.

- Ấn phím gia nhiệt ☼ để cài đặt ☉ Khí nóng.
- Ấn phím ☉ và sau đó ấn phím "< >" để cài đặt nhiệt độ tới 230°C.

3. Ấn phím . Ấn phím "< >" để cài đặt thời gian nấu tới 60 phút.

4. Ấn phím . Lò bắt đầu gia nhiệt.

Vệ sinh các phụ kiện

Trước khi bạn sử dụng các phụ kiện lần đầu, vệ sinh kỹ bằng nước xà phòng và vải lau đĩa mềm.

Cài đặt lò vi sóng

Bạn có cài đặt lò vi sóng của bạn theo nhiều cách khác nhau. Trong phần này, chúng tôi trình bày cho bạn cách chọn kiểu gia nhiệt và nhiệt độ mong muốn hoặc cài đặt nướng. Bạn cũng có thể chọn thời gian nấu bằng lò vi sóng cho món ăn của bạn. Tham khảo phần *Cài đặt thời gian – các tùy chọn thời gian*.

Cài đặt kiểu gia nhiệt và nhiệt độ

Ví dụ: Khí nóng tại 200°C trong 25 phuts.

1. Ấn phím gia nhiệt để cài đặt Khí nóng.
2. Nhiệt độ mặc định 180°C sẽ sáng. Ấn phím . Ấn phím "< >" để cài đặt nhiệt độ tới 200°C.
3. Ấn phím . Ấn phím "< >" để cài đặt thời gian nấu tới 25 phút.
4. Ấn phím . Lò vi sóng bắt đầu gia nhiệt.

Mở cửa lò vi sóng trong khi vận hành

Hãy tạm dừng vận hành. Sau khi đóng cửa, ấn phím . Vận hành tiếp tục.

Tạm dừng vận hành

Ấn phím để tạm dừng vận hành. Sau đó ấn phím để tiếp tục vận hành.

Thay đổi thời gian nấu

Có thể thay đổi thời gian nấu tại bất kỳ thời điểm nào. Ấn phím . Ấn phím "< >" để thay đổi thời gian nấu.

Thay đổi nhiệt độ

Có thể thay đổi nhiệt độ tại bất kỳ thời điểm nào.

Ấn đối với thiết lập nhiệt độ mới. Ấn phím "< >" để cài đặt nhiệt độ mới.

Hủy bỏ thao tác

Ấn phím hai lần để hủy bỏ thao tác.

Tiền gia nhiệt nhanh

Với chức năng tiền gia nhiệt nhanh, lò vi sóng của bạn đạt đến nhiệt độ cài đặt cực kỳ nhanh chóng.

Tiền gia nhiệt nhanh hiện có các kiểu gia nhiệt sau đây:

- Khí nóng 3D
- Nướng kết hợp quạt
- + Vi sóng + khí nóng
- + Vi sóng + quạt nướng
- Cài đặt pizza
- + Vi sóng + Pizza

Để đảm bảo kết quả nấu bằng lò vi sóng, chỉ cho thức ăn của bạn vào khoang nướng khi giai đoạn tiền gia nhiệt đã hoàn tất.

1. Cài đặt kiểu gia nhiệt và nhiệt độ.

2. Ấn phím .

Biểu tượng sáng trong màn hình.

3. Ấn vào phím .

Lò bắt đầu gia nhiệt.

Quá trình tiền gia nhiệt hoàn tất.

Có tín hiệu phát ra. Biểu tượng trong màn hình nhấp nháy. Cho đĩa thức ăn vào lò.

Hủy chức năng tiền gia nhiệt nhanh

Trong khi cài đặt chức năng tiền gia nhiệt nhanh, ấn có thể hủy chức năng này.

Trong khi tiền gia nhiệt nhanh, ấn hoặc có thể hủy chức năng này. Ngoài ra, bạn có thể mở cửa lò để hủy bỏ chức năng này.

Chú ý: 1. Chức năng tiền gia nhiệt nhanh chỉ hoạt động nếu bạn đã chọn một trong ba chế độ trên. Trong quá trình tiền gia nhiệt, chức năng vi sóng được tắt.

2. Chỉ khi bạn có thể nghe thấy báo động và biểu tượng tiền gia nhiệt nhấp nháy, bạn mới có thể mở cửa và cho thức ăn vào bên trong.

Lò vi sóng

Các vi sóng được biến đổi để hâm nóng thức ăn. Có thể sử dụng vi sóng một mình, ví dụ một mình hoặc kết hợp với một kiểu gia nhiệt khác. Bạn sẽ tìm thấy thông tin về đĩa chịu nhiệt và cách cài đặt lò vi sóng.

Chú ý:

Trong hướng dẫn nấu chuyên gia, bạn sẽ tìm thấy các ví dụ về rã đông, gia nhiệt và nấu bằng lò vi sóng.

Chú ý:

Các đại lượng bước thời gian điều chỉnh công tắc mã hóa như sau:

0-1 phút: 1 giây

1-5 phút: 10 giây

5-15 phút: 30 giây

15-60 phút: 1 phút

60 phút: 5 phút

Các chú ý liên quan đến đĩa chịu nhiệt

Đĩa chịu nhiệt thích hợp

Các đĩa thích hợp là đĩa chịu nhiệt làm bằng thủy tinh, sứ thủy tinh, sứ, gốm hoặc nhựa chịu nhiệt. Những chất liệu này cho vi sóng truyền qua.

Bạn cũng có thể sử dụng đĩa đựng thức ăn. Điều này giúp cho bạn tiết kiệm được công sức phải chuyển thức ăn từ đĩa này sang đĩa kia. Bạn chỉ có thể sử dụng đĩa chịu nhiệt có trang trí vàng hoặc bạc nếu nhà sản xuất đảm bảo rằng những đĩa này thích hợp để sử dụng trong lò vi sóng.

Đĩa chịu nhiệt không thích hợp

Đĩa chịu nhiệt bằng kim loại không thích hợp. Kim loại không cho vi sóng truyền qua. Thức ăn đựng trong hộp bằng kim loại đậy kín sẽ vẫn nguội.

Cẩn trọng!

Tạo ra tia lửa: kim loại – ví dụ, thìa trong cốc – phải được để cách thành lò vi sóng và mặt trong của cửa lò vi sóng tối thiểu 2 cm. Tia lửa có thể phá hủy kính ở mặt trong của cửa.

Thử đĩa chịu nhiệt

Không bật lò vi sóng nếu không có thức ăn bên trong. Thử nghiệm đĩa chịu nhiệt sau đây là trường hợp ngoại lệ duy nhất đối với quy tắc này.

Thực hiện thử nghiệm sau đây nếu bạn không chắc là đĩa chịu nhiệt có thích hợp để sử dụng trong lò vi sóng hay không:

1. Gia nhiệt đĩa chịu nhiệt rỗng ở công suất tối đa khoảng ½ đến 1 phút.

2. Thỉnh thoảng kiểm tra nhiệt độ trong khoảng thời gian đó.

Đĩa chịu nhiệt vẫn nguội hoặc ấm để có thể sờ vào được.

Đĩa chịu nhiệt không thích hợp nếu đĩa nóng hoặc có tia lửa phát ra.

Cài đặt công suất lò vi sóng

Sử dụng nút  để cài đặt công suất lò vi sóng mong muốn.

100W	- Rã đông thức ăn mềm/dễ hỏng - Rã đông thức ăn có hình dạng không đều - Làm mềm kem - Cho bột nhào tăng lên
300W	- Rã đông - Làm tan sôcôla và bơ
450W	- Nấu cơm, súp
700W	- Tiềm gia nhiệt - nấu nấm, tôm cua - nấu các món ăn có trứng và phô mát
900 W	- Đun sôi nước, hâm lại - nấu thịt gà, cá, rau

Chú ý

- Khi bạn ấn vào một phím, đèn công suất đã chọn sáng.
- Công suất vi sóng có thể cài đặt được tới 900W trong tối đa 30 phút. Với tất cả các thiết lập công suất khác, thời gian nấu tối đa có thể là 1 giờ 30 phút.

Cài đặt lò vi sóng

Ví dụ: Cài đặt công suất lò vi sóng 300W, thời gian nấu 17 phút

1. Ấn phím  vi sóng. Công suất vi sóng mặc định 900W sẽ xuất hiện.
2. Ấn phím  thời gian nấu mặc định sẽ nhấp nháy. Ấn phím “< >” để điều chỉnh thời gian nấu tới 17 phút
3. Ấn phím . Ấn phím “< >” để điều chỉnh công suất lò vi sóng tới 300W.
4. Ấn phím .

Vận hành bắt đầu. Thời gian nấu bắt đầu đếm ngược trên màn hình.

Thời gian nấu đã trôi qua

Có âm thanh phát ra. Lò vi sóng đã dừng hoạt động.

Mở cửa lò vi sóng trong khi lò vẫn đang hoạt động

Hoạt động dừng. Sau khi đóng cửa, ấn vào phím . Hoạt động tiếp tục.

Thay đổi thời gian nấu

Có thể thay đổi thời gian nấu tại bất kỳ thời điểm nào. Ấn vào phím . Ấn phím “< >” để thay đổi thời gian nấu.

Thay đổi cài đặt công suất lò vi sóng

Có thể thay đổi cài đặt tại bất kỳ thời điểm nào.

Ấn  để cài đặt công suất lò vi sóng mới. Ấn phím “< >” để cài đặt công suất lò vi sóng.

Tạm dừng hoạt động

Ấn phím  trong thời gian ngắn. Lò vi sóng được tạm dừng. Ấn lại phím  để tiếp tục vận hành.

Hủy bỏ thao tác

Ấn phím  hai lần để hủy bỏ thao tác.

Chú ý

- Khi bạn ấn vào phím  lò vi sóng, cài đặt công suất vi sóng cao nhất luôn sáng như cài đặt được gợi ý.
- Nếu bạn mở cửa lò vi sóng trong khi nấu, quạt có thể tiếp tục quay.

Vận hành kết hợp vi sóng

Chức năng này đòi hỏi vận hành đồng thời vi nướng và vi sóng. Sử dụng vi sóng để chuẩn bị thức ăn nhanh hơn nhưng vẫn đảm bảo thức ăn chín vàng, tươi ngon.

Bạn có thể bật tắt cả các cài đặt công suất vi sóng. Ngoại lệ: 900W

Cài đặt vận hành kết hợp vi sóng

Ví dụ: vi sóng 100W, 17 phút và khí nóng  190°C.

1. Ấn phím kết hợp  để cài đặt  + .
2. Đèn nhiệt độ mặc định 180°C sẽ sáng. Ấn phím . Ấn phím “< >” để cài đặt nhiệt độ tới 190°C.
3. Công suất vi sóng mặc định là 300W. Ấn lại phím  và sau đó ấn phím “< >” để cài đặt công suất vi sóng tới 1000W.
4. Ấn phím . Ấn phím “< >” để cài đặt thời gian nấu tới 17 phút.
5. Ấn phím .

Vận hành lò vi sóng bắt đầu. Thời gian nấu bắt đầu đếm ngược.

Thời gian nấu đã trôi qua

Có âm thanh tín hiệu. Chế độ kết hợp đã hoàn tất.

Mở cửa lò trong khi nấu

Thao tác dừng. Sau khi đóng cửa, ấn phím  trong thời gian ngắn. Chương trình sau đó sẽ tiếp tục.

Tạm dừng vận hành

Ấn phím  trong thời gian ngắn. Lò vi sóng được tạm dừng. Ấn lại phím  để tiếp tục vận hành.

Thay đổi thời gian nấu

Có thể thay đổi được thời gian nấu tại bất kỳ thời điểm nào. Ấn phím . Ấn phím “< >” để thay đổi thời gian nấu.

Thay đổi cài đặt công suất vi sóng

Có thể thay đổi được tại bất kỳ thời điểm nào.

Ấn  để cài đặt công suất vi sóng mới. Ấn phím “< >” để cài đặt công suất vi sóng.

Thay đổi nhiệt độ

Có thể thay đổi được tại bất kỳ thời điểm nào.

Ấn  để cài đặt nhiệt độ mới. Ấn phím “< >” để cài đặt nhiệt độ.

Hủy bỏ thao tác

Ấn phím  hai lần để hủy bỏ thao tác.

Chương trình tự động

Các chương trình tự động cho phép bạn chế biến thức ăn rất dễ dàng. Bạn chọn chương trình và nhập vào khối lượng thức ăn. Chương trình tự động thực hiện cài đặt tối ưu. Bạn có thể chọn từ 13 chương trình.

Luôn cho thức ăn vào trong khoang nướng lạnh.

Cài đặt chương trình

Khi bạn đã chọn một chương trình, cài đặt lò.

Bộ chọn nhiệt độ phải ở vị trí tắt.

Ví dụ: Chương trình 3 với khối lượng 1kg.

1. Ấn phím A.

Số chương trình đầu tiên xuất hiện trong màn hình.

2. Ấn phím “< >” hoặc A để chọn số chương trình P03.

3. Ấn phím ⇄.

4. Ấn phím “< >” để cài đặt khối lượng, thời gian nấu sẽ được hiển thị.

5. Ấn phím ▶. Chương trình bắt đầu. Bạn có thể thấy thời gian nấu đếm ngược.

Menu tự động

Chương trình số	Loại	Món
P 01**	Rau	Rau tươi
P 02**	Món ăn phụ	Khoai tây gọt vỏ/nấu
P 03*	Món ăn phụ	Khoai tây nướng Nếu bạn nghe thấy tiếng bip, đảo thức ăn. Lò vi sóng kết hợp tự động chuyển sang giai đoạn tiếp theo.
P 04	Thịt gà/cá	Thịt gà miếng Nếu bạn nghe thấy tiếng bip, đảo thức ăn. Lò vi sóng kết hợp tự động chuyển sang giai đoạn tiếp theo.
P 05*	Lò bánh kỳ	Bánh ngọt
P 06*	Lò bánh kỳ	Bánh táo
P 07*	Lò bánh kỳ	Bánh kít
P 08**	Hâm lại	Đồ uống/súp
P 09**	Hâm lại	Món ăn phục vụ kiểu gia đình
P 10**	Hâm lại	Xúc xích/thịt hầm/món ăn
P 11*	Món ăn tiện lợi	Pizza đông lạnh
P 12*	Món ăn tiện lợi	Khoai tây chiên đông lạnh Nếu bạn nghe thấy tiếng bip, hãy đảo thức ăn. Lò vi sóng kết hợp tự động chuyển sang giai đoạn tiếp theo.
P 13*	Món ăn tiện lợi	Món lasagna đông lạnh

Chú ý

- Các chương trình với * được tiền gia nhiệt. Trong quá trình tiền gia nhiệt, thời gian nấu tạm dừng và biểu tượng tiền gia nhiệt sáng. Sau khi tiền gia nhiệt, bạn sẽ nghe thấy một báo động và biểu tượng tiền gia nhiệt sẽ nhấp nháy.
- Các chương trình với ** chỉ sử dụng chức năng vi sóng.

Chương trình đã kết thúc

Tín hiệu báo. Lò dừng gia nhiệt.

Thay đổi chương trình

Khi bạn đã khởi động chương trình, không thể thay đổi được số chương trình và khối lượng.

Hủy bỏ chương trình

Ấn phím ⏏ hai lần để hủy bỏ thao tác.

Thay đổi thời gian nấu

Nếu sử dụng các chương trình tự động, bạn không thể thay đổi được thời gian nấu.

Các chương trình rã đông

Bạn có thể sử dụng 3 chương trình rã đông để rã đông thịt, thịt gà và bánh mỳ.

1. Ấn phím 0.

Số chương trình thứ nhất xuất hiện trong màn hình.

2. Ấn phím “< >” để chọn số chương trình.

3. Nếu chọn d01 hoặc d02. Ấn phím ⊖.

4. Ấn phím “< >” để cài đặt thời gian nấu.

5. Nếu chọn d03. Ấn phím ⊕.

6. Ấn phím “< >” để cài đặt thời gian nấu.

7. Ấn phím ⊙. Chương trình khởi động. Bạn có thể thấy thời gian nấu đếm ngược.

Chú ý

▪ Chuẩn bị thức ăn

Sử dụng thức ăn đã được đông lạnh ở -18°C và được bảo quản ở các lượng theo khẩu phần mỏng như có thể.

Lấy thức ăn cần rã đông ra khỏi túi và đem cân. Bạn cần biết được khối lượng để cài đặt chương trình.

- Chất lỏng sẽ được tạo ra khi rã đông thịt hoặc thịt gà. Xả bỏ chất lỏng này khi đảo thịt hoặc thịt gà và trong mọi trường hợp không sử dụng chất lỏng cho các mục đích khác hoặc để chất lỏng tiếp xúc với các thực phẩm khác.

▪ Đĩa chịu nhiệt

Cho thức ăn vào trong đĩa nông lò vi sóng, ví dụ đĩa sứ hoặc thủy tinh, nhưng không đậy.

- Khi rã đông thịt gà và khẩu phần thịt gà (d01), sẽ có tín hiệu âm thanh trong hai trường hợp để chỉ thị đảo thức ăn.

▪ Thời gian nghỉ

Thức ăn rã đông cần được để chờ thêm 10 đến 30 phút cho đến khi đạt một nhiệt độ đồng nhất. Thời gian chờ dành cho những miếng thịt lớn lâu hơn so với các miếng thịt nhỏ. Các miếng thịt dẹt và các món được làm từ thịt băm cần được tách riêng trước khi để chờ.

Sau thời gian này, bạn có thể tiếp tục để chuẩn bị thức ăn mặc dù các miếng thịt dày có thể vẫn bị đóng băng ở giữa. Lúc này có thể tách lòng, cổ, cánh, chân khỏi thịt gia cầm.

Chương trình số	Rã đông	Phạm vi khối lượng kg
-----------------	---------	-----------------------

d 01*	thịt, thịt gà và cá	0,20 – 1,00
d 02*	bánh mỳ, bánh ngọt và hoa quả	0,20 – 1,00
d 03*	Rã đông theo thời gian	
* Trong khi rã đông, đặt thức ăn ở vị nướng dưới		
* Nếu bạn nghe thấy một tiếng bíp, hãy đảo thức ăn.		
Khi đó ấn phím khởi động để tiếp tục rã đông.		

Cài đặt các tùy chọn cài đặt thời gian

Lò vi sóng của bạn có nhiều tùy chọn cài đặt thời gian khác nhau. Bạn có thể sử dụng phím  để gọi ra menu và chuyển đổi giữa các chức năng cụ thể. Có thể thay đổi được trực tiếp tùy chọn cài đặt thời gian đã cài đặt bằng phím “< >”.

Cài đặt thời gian nấu

Có thể cài đặt thời gian nấu cho thức ăn của bạn trên lò vi sóng. Khi thời gian nấu đã trôi qua, lò tự tắt. Điều này có nghĩa là bạn không cần phải dừng công việc khác để tắt lò vi sóng. Thời gian nấu không thể bị vượt quá do tình cờ.

Lò vi sóng khởi động. Thời gian nấu đếm ngược trên màn hình.

Thời gian nấu đã trôi qua

Tín hiệu âm thanh phát ra. Lò vi sóng dừng gia nhiệt. 0:00 được hiển thị trong màn hình.

Cài đặt đồng hồ

Khi thiết bị đã được nối, “00:00” sẽ nhấp nháy, còi sẽ kêu một lần. Cài đặt đồng hồ.

1. Ấn phím “< >” trong khoảng 00:00 và 23:59
2. Ấn phím . Thời gian được cài đặt.

Thay đổi đồng hồ

1. Ấn và giữ phím  khoảng 3 giây trong trạng thái chờ. Thời gian thực tế biến mất và khi đó thời gian sẽ nhấp nháy trong màn hình.
2. Ấn phím “< >” để cài đặt thời gian mới và ấn phím  để xác nhận cài đặt.

Khóa an toàn trẻ em

Lò vi sóng có khóa trẻ em để ngăn trẻ em bật lò lên do tình cờ.

Lò sẽ không phản ứng với bất kỳ cài đặt nào. Bộ định thời và đồng hồ cũng có thể cài đặt được khi khóa trẻ được bật.

Bật chức năng khóa trẻ em

Yêu cầu: Không cài đặt thời gian nấu và bộ chọn chức năng ở vị trí tắt.

Ấn và giữ phím  khoảng 3 giây.

Biểu tượng  xuất hiện trong màn hình. Khóa trẻ em được kích hoạt.

Tắt chức năng khóa trẻ em

Ấn và giữ phím  khoảng 3 giây.

Biểu tượng  trên màn hình tắt. Khóa trẻ em được ngừng kích hoạt.

Khóa trẻ em với các thao tác nấu khác

Khi các chương trình nấu khác đã được cài đặt, khóa trẻ em không hoạt động được.

Bảo quản và vệ sinh

Bảo quản và vệ sinh cẩn thận lò vi sóng sẽ giữ cho lò vi trông luôn được mới. Trong phần này chúng tôi sẽ trình bày cho bạn cách bảo quản và vệ sinh lò vi sóng thích hợp.

⚠ Nguy cơ điện giật!

Hơi ẩm thâm nhập có thể gây điện giật. Không sử dụng bất kỳ thiết bị vệ sinh áp suất cao hoặc máy vệ sinh hơi nước.

⚠ Nguy cơ bỏng!

Tuyệt đối không vệ sinh thiết bị ngay sau khi **⚠ Nguy cơ tổn hại nghiêm trọng tới sức khỏe!**

Năng lượng lò vi sóng có thể thoát ra nếu cửa khoang nướng hoặc đệm cửa bị hư. Tuyệt đối không sử dụng thiết bị nếu cửa khoang nướng hoặc đệm cửa bị hư. Liên hệ trung tâm dịch vụ hậu mãi.

Chú ý

- Việc sử dụng các vật liệu khác nhau như thủy tinh, nhựa và kim loại gây ra sự khác nhau nhỏ về màu sách ở mặt trước thiết bị.
- Vùng bóng trên tấm cửa trông như các đường sọc gây ra bởi các phản xạ do ánh sáng lò.
- Mùi khó chịu, ví dụ, mùi sau khi chế biến cá có thể dễ dàng khử được. Thêm một vài giọt nước chanh vào cốc nước. Đặt một thìa vào hộp chứa để ngăn sôi trào chậm. Đun nóng nước khoảng 1 đến 2 phút ở công suất vi sóng tối đa.

Tác nhân tẩy rửa

Để đảm bảo các bề mặt khác nhau không bị hư do sử dụng không đúng tác nhân tẩy rửa, tuân thủ thông tin trong bảng. Không sử dụng

- tác nhân tẩy rửa sắc hoặc mài mòn,
- dụng cụ cọ bằng kim loại hoặc thủy tinh để vệ sinh kính trong cửa lò vi sóng.
- dụng cụ cọ bằng kim loại hoặc kính để vệ sinh đệm cửa,
- đệm và xốp tẩy cứng,

tất. Hãy để thiết bị nguội.

- các tác nhân tẩy rửa có hàm lượng cồn cao.

Rửa kỹ vải xốp mới trước khi sử dụng.

Đề tất cả các bề mặt khô kỹ trước khi sử dụng lại thiết bị.

Bề mặt	Tác nhân tẩy rửa
Mặt trước thiết bị	Nước xà phòng nóng: Rửa bằng khăn lau bát đĩa và lau khô bằng vải mềm. Không sử dụng các chất tẩy rửa kính hoặc dụng cụ cọ kim loại hoặc thủy tinh để vệ sinh.
Mặt trước lò vi sóng với thép không gỉ	Nước xà phòng nóng: Vệ sinh bằng khăn lau bát đĩa và lau khô bằng vải mềm. Loại bỏ ngay các vết dốm cặn vôi, dầu mỡ, tinh bột và anbumin (ví dụ, lòng trắng trứng). Những cặn này có thể gây ăn mòn. Có thể mua các tác nhân tẩy rửa thép không gỉ đặc biệt từ trung tâm dịch vụ hậu mãi hoặc từ các cửa hàng chuyên doanh. Không sử dụng các chất tẩy rửa kính hoặc dụng cụ cọ kính để vệ sinh.
Khoang nướng	Nước xà phòng nóng hoặc dung dịch giấm: Vệ sinh bằng khăn lau bát đĩa và lau khô bằng vải mềm. Nếu lò vi sóng bẩn: Không phun rửa lò vi sóng hoặc sử dụng các chất tẩy rửa lò vi sóng xâm thực hoặc chất gây mài mòn khác. Đệm cọ, bọt nhám và chất tẩy rửa xoong nồi cũng không thích hợp. Những thứ này gây xước bề mặt. Để bề mặt bên trong khô kỹ.
Hốc trong khoang nướng	Vải ướt: Đảm bảo không có nước thấm qua bộ truyền động đĩa quay vào bên trong thiết bị.
Vỉ nướng	Nước xà phòng nóng: Vệ sinh bằng cách sử dụng tác nhân tẩy rửa thép không gỉ hoặc trong máy rửa bát đĩa.
Tấm cửa	Chất tẩy rửa kính: Lau bằng khăn lau bát đĩa. Không sử dụng cọ kính.
Đệm	Nước xà phòng nóng: Lau bằng khăn lau bát đĩa, không cọ. Không sử dụng cọ kính hoặc kim loại để cọ rửa.

Dữ liệu kỹ thuật

Điện áp định mức	230 V, 50 Hz
Công suất tối đa	3350W
Công suất đầu ra định mức (Vi sóng)	900W
Dòng điện định mức	15A
Dung tích lò vi sóng	44L
Đường kính đĩa xoay	Ø 360mm
Kích thước ngoài không bao gồm tay cầm	595 (W) x 568 (D) x 454 (H) mm
Khối lượng tịnh	Khoảng 36kg

Bảng lỗi

Các lỗi thường kèm theo những giải thích đơn giản. Vui lòng tham khảo các lỗi bàn trước khi gọi trung tâm dịch vụ hậu mãi.

Nếu một khẩu phần ăn không đúng như bạn muốn, tham khảo phần Hướng dẫn nấu chuyên gia. Tại phần này, bạn sẽ tìm thấy nhiều mẹo và thủ thuật nấu.

Nguy cơ điện giật!

Sửa chữa không đúng cách rất nguy hiểm.
Công việc sửa chữa chỉ có thể được thực hiện

bởi một trong các kỹ sư hậu mãi đã qua đào tạo của chúng tôi.

Bảng lỗi

Vấn đề	Nguyên nhân	Biện pháp khắc phục/thông tin
Thiết bị không hoạt động.	Bộ ngắt mạch hỏng.	Nhìn vào hộp cầu chì và kiểm tra xem bộ ngắt mạch thiết bị có đúng trình tự hay không.
	Phích điện chưa cắm.	Cắm phích cắm điện.
	Mất điện	Kiểm tra xem đèn bếp có hoạt động hay không.
Thiết bị không hoạt động.  xuất hiện trong màn hình.	Khóa trẻ em hoạt động.	Ngừng kích hoạt khóa trẻ em (xem phần: Khóa trẻ em).
 và  ở trong màn hình.	Mất điện	Cài đặt lại đồng hồ.
Lò vi sóng không bật lên.	Cửa không đóng hoàn toàn.	Kiểm tra xem cạnh hoặc vụn thức ăn có bị kẹt vào cửa hay không.
Thức ăn mất thời gian lâu hơn để nóng lên trong lò vi sóng	Mức công suất lò vi sóng đã chọn quá thấp.	Chọn một mức công suất cao hơn.
	Đã cho lượng thức ăn lớn hơn bình thường vào trong lò vi sóng.	Gấp đôi lượng thức ăn = gần gấp đôi thời gian nấu.
	Thức ăn nguội hơn bình thường.	Khuấy hoặc xoay trở thức ăn trong khi nấu.
Đĩa xoay mài hoặc xước.	Bụi hoặc bẩn trong vùng xung quanh bộ truyền động đĩa xoay.	Vệ sinh kỹ các con lăn bên dưới đĩa xoay và hốc trong đáy lò.
Không thể cài đặt được chế độ vận hành đặc biệt hoặc mức công suất	Không thể cài đặt nhiệt độ, mức công suất hoặc kết hợp đối với chế độ vận hành này.	Chọn các cài đặt cho phép.
 xuất hiện trong màn hình.	Chức năng tắt an toàn nhiệt đã được kích hoạt.	Liên hệ trung tâm dịch vụ hậu mãi.
 xuất hiện trong màn hình.	Chức năng tắt an toàn nhiệt đã được kích hoạt.	Liên hệ trung tâm dịch vụ hậu mãi.
 xuất hiện trong màn hình.	Hơi ẩm trong bảng điều khiển.	Để cho bảng điều khiển khô.
 xuất hiện trong màn hình.	Gia nhiệt nhanh bị lỗi.	Liên hệ trung tâm dịch vụ hậu mãi.

Acrylamide trong thức ăn **Thực phẩm nào bị ảnh hưởng?**

Acrylamide chủ yếu được tạo ra trong sản phẩm hạt và khoai tây được hâm nóng tới

nhệt độ cao như là khoai tây chiên giòn, khoai tây lát mỏng, bánh mỳ nướng, ổ bánh mỳ, bánh mỳ, đồ nướng kỹ (bánh quy, bánh gừng, bánh bít quy).

Các mẹo duy trì acrylamide tới mức tối thiểu khi chế biến thực phẩm	
Tổng quan	Duy trì thời gian nấu tới mức tối thiểu. Nấu các món ăn cho đến khi chúng có màu vàng nâu nhưng quá sẫm. Thực phẩm lớn, dày có chứa ít acrylamide.
Bánh quy nướng Khoai tây chiên lò vi sóng	Tối đa 200°C trong chế độ nhiệt trên/dưới hoặc tối đa 180°C trong chế độ khí nóng 3D hoặc khí nóng. Tối đa 190°C trong chế độ nhiệt trên/dưới hoặc tối đa 170°C trong chế độ khí nóng 3D hoặc khí nóng. Lòng trắng trứng và lòng đỏ trứng làm giảm sự tạo thành acrylamide. Phân phối mỏng và đều trên khay nướng. Nấu tối thiểu 400 g mỗi lần trên khay nướng để các lát mỏng không khô.

Các mẹo bảo vệ môi trường và tiết kiệm năng lượng

Trong phần này, bạn sẽ biết được cách làm thế nào để tiết kiệm năng lượng khi nướng và quay cũng như làm thế nào để vứt bỏ bao bì một cách hợp lý.

Tiết kiệm năng lượng

- Chỉ làm nóng lò nướng trước nếu trong công thức nấu và bảng hướng dẫn sử dụng có ghi rõ.
- Chỉ sử dụng các khuôn bánh tráng men, sơn màu đen hoặc màu sẫm vì chúng hấp thụ nhiệt tốt.
- Hạn chế mở cửa lò nướng khi bạn đang nấu, nướng hoặc quay.
- Tốt nhất là nướng liên tục mẻ này xong rồi đến mẻ khác vì lúc đó lò vẫn còn ấm. Điều này sẽ rút ngắn được thời gian nướng mẻ

Hướng dẫn nấu nướng chuyên gia

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 lò 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 độ cao đặt chúng cho thích hợp. Còn có một số mẹo vặt về đĩa chịu nhiệt và các phương pháp chuẩn bị.

Chú ý

- Các giá trị ghi trong bảng tham khảo chỉ áp dụng cho các món được đặt trong khoang

bánh thứ hai. Bạn cũng có thể đặt hai khuôn nướng vào cùng lúc cho mỗi lần nướng.

- Nếu thời gian nấu kéo dài hơn, bạn có thể tắt lò nướng khoảng 10 phút trước khi thời gian nấu kết thúc và tận dụng nhiệt dư thừa để nấu chín món ăn.

Xử lý bao bì 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 trong EU (Liên minh châu Âu).

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 để tham khảo. Thời gian nấu nướng thực tế phụ thuộc vào thành phần 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.

Rã đông, hâm nóng và nấu với lò vi sóng

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 dụng 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 ngón tay cái như sau: Gấp đôi lượng thức ăn = gấp đôi thời gian nấu, phân

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

Rã đông

Chú ý

- 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. Khi xoay, 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.

Chức năng rã đông	Trọng lượng	Cài đặt công suất lò vi sóng (W), thời gian nấu (phút)	Chú ý
Cả miếng thịt (thịt bò, thịt bê hoặc thịt heo - có xương hoặc rút xương)	800 g	300 W, 15 phút + 100 W, 10-20 phút	Xoay trở nhiều lần
	1 kg	300 W, 20 phút + 100 W, 15-25 phút	
	1,5kg	300 W, 30 phút + 100 W, 20-30 phút	
Thịt miếng hoặc lát thịt bò, thịt bê hoặc thịt heo	200 g	300 W, 3 phút + 100 W, 10-15 phút	Khi xoay trở, tách riêng phần đã rã đông xong.
	500 g	300 W, 5 phút + 100 W, 15-20 phút	
	800 g	300 W, 8 phút + 100 W, 15-20 phút	
Thịt băm, trộn	200 g	100 W, 10-15 phút	Đông lạnh thức ăn dẹt nếu có thể. Xoay trở nhiều lần, lấy ra phần thịt đã được rã đông xong.
	500 g	300 W, 5 phút + 100 W, 10-15 phút	
	800 g	300 W, 8 phút + 100 W, 15-20 phút	
Gia cầm hoặc miếng thịt gia cầm	600 g	300 W, 8 phút + 100 W, 10-15 phút	Xoay trở khi nấu
	1,2 kg	300 W, 15 phút + 100 W, 25-30 phút	
Vịt	2 kg	300 W, 20 phút + 100 W, 30-40 phút	Xoay trở nhiều lần
Cá phi lê, cá miếng hoặc cá cắt lát.	400 g	300 W, 5 phút + 100 W, 10-15 phút	Tách riêng phần đã rã đông ra.
Cá cả con	300 g	300 W, 3 phút + 100 W, 10-15 phút	-
	600 g	300 W, 8 phút + 100 W, 10-15 phút	
Rau củ, chẳng hạn như đậu Hà Lan	300 g	300 W, 10-15 phút	Khuấy kỹ khi rã đông.
	600 g	300 W, 10 phút + 100 W, 10-15 phút	
Trái cây, chẳng hạn như quả mâm xôi	300 g	300 W, 7•10 phút	Khuấy kỹ khi rã đông và tách riêng phần đã rã đông ra.
	500 g	300 W, 8 phút + 100 W, 5-10 phút	

Bơ, rã đông	125 g	300 W, 1 phút + 100 W, 2-4 phút	Tháo tất cả bao bì
	250 g	360 W, 1 phút + 100 W, 2-4 phút	
Ô bánh mì	500 g	300 W, 6 phút + 100 W, 5-10 phút	Xoay trở khi rã đông
	1 kg	300 W, 12 phút + 100 W, 15-25 phút	
Các loại bánh khô, chẳng hạn như bánh xốp	500 g	100 W, 15-20 phút	Chỉ cho bánh không phủ kem, kem trứng hoặc kem béo, tách riêng các miếng bánh
	750 g	300 W, 5 phút + 100 W, 10-15 phút	
Các loại bánh ướt, chẳng hạn như bánh flan trái cây, bánh kem phô mai	500 g	300W, 5 phút + 100 W, 10-15 phút	Chỉ cho các bánh không phủ kem, kem trứng hoặc gelatin
	750 g	300W, 7 phút + 100 W, 10-15 phút	

- Đặt thức ăn trực tiếp lên đĩa xoay.

Rã đông, hâm nóng và nấu thức ăn đông lạnh

Chú ý

- Lấy thức ăn đông lạnh ra khỏi bao bì. 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 đông cao. Do đó bạn nên phân bố thực phẩm sau cho bằng và đều trong đĩa. Các thực phẩm khác nhau không nên xếp thành từng lớp và chồng lên nhau.
- Nên nhớ phải đậy kín thực phẩm. Nếu không có nắp đậy phù hợp cho vật đựng của mình,

hãy sử dụng đĩa hoặc màng bọc chuyên dùng cho lò vi sóng.

- Xoay trở và khuấy thực phẩm hai hoặc ba lần trong khi nấu.
- Sau khi rã đông, để thực phẩm trong khoảng 2-5 phút cho đến khi đạt được nhiệt độ đồng nhất.
- Luôn luôn sử dụng vải hoặc găng tay cách nhiệt để lấy đĩa đang nóng từ trong lò nướng ra.
- Bằng cách này, thực phẩm sẽ giữ được mùi vị đặc trưng của nó và không cần phải sử dụng nhiều gia vị.

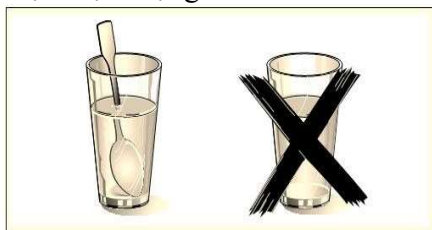
Rã đông, hâm nóng và nấu thức ăn đông lạnh	Trọng lượng	Cài đặt công suất lò vi sóng W, thời gian nấu phút	Chú ý
Thực đơn, thức ăn đặt trong đĩa, thức ăn chế biến sẵn.	300-400 g	700 W, 10-15 phút	Lấy thực phẩm ra khỏi bao bì. Đậy thực phẩm trước khi hâm nóng.
Súp	400-500 g	700 W, 8-10 phút	Đĩa chịu nhiệt có nắp
Món hầm	500 g	700 W, 10-15 phút	Đĩa chịu nhiệt có nắp
	1 kg	700 W, 20•25 phút	
Lát hoặc miếng thịt với nước xốt, chẳng hạn như món ra gu Hungari	500 g	700 W, 15-20 phút	Đĩa chịu nhiệt có nắp
	1 kg	700 W, 25-30 phút	
Cá, chẳng hạn cá phi	400 g	700 W, 10-15 phút	Có đậy nắp

lê	800 g	700 W, 18-20 phút	
Các món phụ thêm, chẳng hạn như com, mì ống	250 g	700 W, 2-5 phút	Đĩa chịu nhiệt có nắp; thêm chất lỏng
	500 g	700 W, 8-10 phút	
Rau củ, chẳng hạn như đậu Hà Lan, bông cải xanh, cà rốt.	300 g	700 W, 8-10 phút	Đĩa chịu nhiệt có nắp đậy; thêm 1 muống canh nước.
	600 g	700 W, 15-20 phút	
Xốt kem rau cải chân vịt	450 g	700 W, 11-16 phút	Nấu không cần thêm nước.

Hâm nóng thực phẩm

⚠ Nguy cơ bỏng!

Có khả năng xảy ra hiện tượng sôi trề khi đun nóng chất lỏng. Điều này có nghĩa là chất lỏng đạt đến nhiệt độ sôi mà không có sủi bọt lên bề mặt như bình thường. Khi rung lắc nhẹ vật đựng, chất lỏng sẽ bất ngờ trào sôi và bắn ra ngoài. Khi đun nóng các chất lỏng, luôn đặt một cái thìa vào vật đựng. Điều này sẽ ngăn được hiện tượng sôi trề.



Cẩn trọng!

Kim loại – chẳng hạn, thìa trong cốc – phải được đặt cách thành lò vi sóng và mặt trong của cửa tối thiểu 2 cm. Các tia lửa có thể làm hư vĩnh viễn kính ở mặt trong của cửa.

Chú ý

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.

- 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.
- Luôn luôn sử dụng vải hoặc găng tay cách nhiệt để lấy phụ kiện đang nóng từ trong lò nướng ra.
- Đặt thức ăn trực tiếp lên đĩa xoay.

Hâm nóng thực phẩm	Trọng lượng	Cài đặt công suất lò vi sóng W, thời gian nấu phút	Chú ý
Thực đơn, thức ăn đặt trong đĩa, thức ăn chế biến sẵn.	350-500 g	700 W, 5-10 phút	Lấy thức ăn ra khỏi bao bì, đậy kín thức ăn trước khi hâm nóng.
Đồ uống	150 ml	900 W, 1-2 phút	Cẩn trọng! Đặt một thìa vào ly thủy tinh. Không được hâm hóng quá nhiệt đồ uống có cồn. Kiểm tra khi hâm nóng.
	300 ml	900 W, 2-3 phút	
	500 ml	900 W, 3-4 phút	
Thực phẩm trẻ em, các bình sữa	50 ml	300 W, khoảng 1 phút	Đặt các bình sữa không có nắp cao su và núm vú cao su
	100 ml	300 W, 1-2 phút	

	200 ml	300 W, 2-3 phút	lên bề mặt đáy khoang nướng. Lắc hoặc khuấy đều sau khi hâm nóng. Phải nhớ kiểm tra nhiệt độ
Súp			
1 chén	175 g	900 W, 2-3 phút	
2 chén	175 g mỗi chén	900 W, 4-5 phút	
4 chén	175 g mỗi chén	900 W, 5-6 phút	
Lát hoặc miếng thịt với nước xốt, chẳng hạn như món ra gu Hungari	500 g	700 W, 10-15 phút	có đầy nắp
Hầm	400 g	700 W, 5-10 phút	Đĩa chịu nhiệt có nắp
	800 g	700 W, 10-15 phút	
Rau củ	150 g	700 W, 2-3 phút	Thêm vào một ít chất lỏng
	300 g	00 W, 3-5 phút	

Nấu thức ăn

- Thực phẩm được sắp bằng phẳng sẽ mau nóng hơn thực phẩm chất đống cao. Do đó bạn nên phân bố thực phẩm sau cho bằng và đều trong đĩa. Các thực phẩm khác nhau không nên xếp thành từng lớp và chồng lên nhau.
- Đặt thực phẩm trực tiếp lên đĩa xoay.
- Nấu thực phẩm trong vật đựng có nắp đậy. 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.

- Vì như vậy thực phẩm sẽ giữ được mùi vị đặc trưng của nó và không cần phải sử dụng nhiều gia vị.
- Sau khi nấu, để thực phẩm trong khoảng 2-5 phút cho đến khi nhiệt độ ổn định.
- Luôn luôn sử dụng vải hoặc găng tay cách nhiệt để lấy phụ kiện đang nóng từ trong lò nướng ra.

Nấu thực phẩm	Trọng lượng	Cài đặt công suất lò vi sóng W, thời gian nấu phút	Chú ý
Gà tươi cả con, không lòng, cánh, chân	1,5 kg	700 W, 30-35 phút	Xoay trở sau khi đã nấu được nửa thời gian.
Cá phi lê, tươi.	400 g	700 W, 5-10 phút	-
Rau củ, tươi	250 g	700 W, 5-10 phút	Cắt thành từng miếng bằng nhau; thêm khoảng 1-2 muỗng canh cho mỗi 100g; khuấy đều trong khi nấu
	500 g	700 W, 10-15 phút	
Khoai tây	250 g	700 W, 8-10 phút	Cắt thành từng miếng bằng nhau; thêm khoảng 1-2 muỗng canh cho mỗi 100g;
	500 g	700 W, 11-14 phút	
	750 g	700 W, 15-22 phút	

			khuấy đều khi nấu.
Gạo	125 g	700 W, 7-9 phút+ 300 W, 15-20 phút	Thêm gấp đôi lượng chất lỏng và sử dụng xoong lòng sâu có nắp đậy
	250 g	700 W, 10-12 phút + 300 W, 20-25 phút	
Món tráng miệng, chẳng hạn như món sữa trứng (ăn liền)	500 ml	700 W, 7-9 phút	Dùng que đánh trứng khuấy 2 -3 lần khi hâm nóng.
Trái cây, trái cây ngâm	500 g	700 W, 9-12 phút	-

Làm ngô rang nở bằng lò vi sóng

Chú ý

- Sử dụng đĩa thủy tinh phẳng, chịu nhiệt, ví dụ, nắp của đĩa chịu nhiệt, tấm thủy tinh của khay kính (Thủy tinh chịu nhiệt)
- Luôn đặt đĩa chịu nhiệt lên vỉ nướng.
- Không sử dụng đĩa sứ hoặc quá lồi hoặc lõm.
- Tiến hành các cài đặt như mô tả trong bảng. Bạn có thể điều chỉnh thời gian theo sản phẩm và lượng.

- Để ngô rang nở không gây bỏng, hãy lấy túi ngô rang nở ra khỏi lò sau khoảng 1 phút 30 giây và lắc túi. Hãy cẩn thận vì túi sẽ nóng!



Nguy cơ bỏng!

- Mở túi ngô rang nở cẩn thận vì hơi nóng có thể thoát ra.
- Tuyệt đối không cài đặt lò vi sóng tới công suất tối đa.

	Trọng lượng	Phụ kiện	Công suất lò vi sóng W, thời gian nấu phút
Làm ngô rang nở bằng lò vi sóng	1 túi, 100g	Đĩa chịu nhiệt	700 W, 3-5 phút

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 nấu 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

Bảng tham khảo

Chú ý

- Các giá trị ghi trong bảng tham khảo chỉ áp dụng cho các món được đặt trong lò 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 vặt khi nướng* ở phần sau.
- **Luôn đặt khuôn bánh ở giữa vỉ nướng. Nhưng thực phẩm với ** phải đặt trong đĩa xoay.**

Các khuôn nướng

Chú ý: Tốt nhất là sử dụng khuôn nướng bằng kim loại màu sẫm.

Bánh nướng trong khuôn	Các phụ kiện	Phương pháp làm nóng	Nhiệt độ °C	Công suất lò vi sóng W	Thời gian nấu phút
Bánh bông lan, đơn giản	Khuôn bánh/ Khuôn vòng tròn		170-180	100	40-50
Bánh bông lan, mềm (bánh ga-tô)	Khuôn bánh/ Khuôn vòng tròn		150-170	-	70-90
Đế bánh flan	khuôn bánh flan		160-180	-	30-40
Bánh flan trái cây, xốp	Khuôn đế rời sẫm		170-180	100	35-45
Đế bánh xốp, 2 trứng	Khuôn bánh flan		160-170	-	20-25
Đế bánh flan xốp, 6 trứng	Khuôn bánh đế rời màu sẫm		170-180	-	35-45
Đế bột bánh shortcrust với bánh mì vụn	Khuôn bánh đế rời màu sẫm		170-190	-	30-40
Bánh tạc trái cây/bánh kem phô mai đế bánh nướng*	Khuôn bánh đế rời màu sẫm		170-190	100	35-45
Bánh flan Thụy Sĩ	Khuôn bánh đế rời màu sẫm		190-200	-	45-55
Bánh tròn	Khuôn bánh vòng tròn		170-180		40-50
Pizza đế mỏng, nhân mỏng **	Khay pizza tròn		220-230	-	15-25
Bánh có hương vị mặn **	Khuôn bánh đế rời màu sẫm		200-220	-	50-60
Bánh nhân hạt	Khuôn bánh đế rời màu sẫm		170-180	100	35-45
Bánh bột lên	Khay pizza tròn		160-180	-	50-60

men nhân trái cây khô					
-----------------------	--	--	--	--	--

* Đẻ bánh nguội trong lò khoảng chừng 20 phút.

** đặt thực phẩm vào đĩa xoay

Nướng bánh trong khuôn	Các phụ kiện	Phương pháp làm nóng	Nhiệt độ °C	Công suất lò vi sóng W	Thời gian nấu phút
Bánh bột lên men nhân trái cây tươi	Khay pizza tròn		170-190	-	55-65
Bánh mì xoắn với 500g bột mì	Khay pizza tròn		170-190	-	35-45
Bánh mì ngọt hoa quả khô, 500 g bột mì.	Khay pizza tròn		160-180	-	60-70
Bánh trái cây tẩm đường, ngọt	Khay pizza tròn		190-210	-	35-45

* Đẻ bánh nguội trong lò khoảng 20 phút.

Các loại bánh nướng nhỏ	Các phụ kiện	Phương pháp làm nóng	Nhiệt độ °C	Thời gian nấu phút
Bánh qui	Khay pizza tròn		150-170	25-35
Bánh hạnh nhân	Khay pizza tròn		110-130	35-45
Bánh làm bằng trứng và đường	Khay pizza tròn		100	80-100
Bánh nướng xốp	Khay bánh nướng xốp trên vỉ nướng		160-180	35-40
Bột bánh su	Khay pizza tròn		200-220	35-45
Bột bánh ngàn lớp	Khay pizza tròn		190-200	35-45
Bánh làm từ bột lên men	Khay pizza tròn		200-220	25-35

Các loại bánh mì và bánh mì cuộn	Các phụ kiện	Phương pháp làm nóng	Nhiệt độ °C	Thời gian nấu phút
Bánh mì men chua với 1,2kg bột	Khay pizza tròn		210-230	50-60
Bánh mì ổ	Khay pizza tròn		220-230	25-35
Bánh mì cuộn	Khay pizza tròn		210-230	25-35
Bánh mì cuộn với bột lên men	Khay pizza tròn		200-220	15-25

Các mẹo vặt khi nướng

Bạn muốn nướng theo công thức của riêng bạn.	Sử dụng các món tương tự trong bảng tham khảo các món nướng để làm mẫu
Sử dụng đĩa nướng làm bằng silicon, thủy tinh,	Đĩa nướng phải chịu được nhiệt lên đến 250°C

nhựa hoặc gốm sứ.	Bánh nướng trong các khuôn này sẽ ít vàng hơn. Khi sử dụng lò vi sóng, thời gian nướng sẽ ngắn hơn thời gian trong bảng các món ăn tham khảo.
Cách nhận biết chắc chắn bánh xốp đã được nướng chín chưa	Khoảng 10 phút trước khi hết thời gian nướng theo công thức, xiên qua bánh tại 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 dọc xung quanh khuôn bánh để lấy bánh ra.
Bánh quá sậm màu.	Lựa 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, tưới 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 (ví dụ, bánh kem phô mai) 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, cẩn 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.

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.

Các mẹo vặt khi quay

- Sử dụng các đĩa quay có lòng sâu để quay hoặc nướng thịt và gia cầm.
- 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 một chút 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. Điều này sẽ làm cho nước xốt trong thịt sẽ thấm ra đều miếng thịt.
- Gia cầm: Xoay trở miếng thịt sau 2/3 thời gian nướng.

Các mẹo vặt khi nướng

Chú ý

- Cửa phải luôn đóng khi nướng và không làm nóng lò trước.
- Tốt nhất bạn nên chọn thực phẩm nướng có độ dày bằng nhau. Miếng thịt nên có độ dày

Để biết thêm thông tin, vui lòng tham khảo phần *Các mẹo vặt khi quay và nướng* sau các bảng tham khảo.

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.

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. Nếu bạn dùng nĩa đâm vào miếng thịt, nước thịt sẽ chảy ra và thịt sẽ bị khô.
- Các loại thịt màu sẫm 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.
- Bộ phận vi nướng sẽ tự động tắt và mở. Điều này là bình thường. Tần suất tắt mở sẽ phụ thuộc vào cài đặt vi nướng.

Thịt bò

Chú ý

- Xoay trở thịt bò om sau 1/3 và 2/3 thời gian nấu. Khi thịt chín, để thịt trong lò thêm khoảng 10 phút.
- Nên trở lật miếng thịt bò phi lê hoặc thịt thăn bò khi nướng hầm được nửa thời gian. Khi thịt chín, để thịt trong lò khoảng 10 phút.
- Xoay trở miếng thịt sau 2/3 thời gian nấu.

Thịt bò	Phụ kiện	Phương pháp làm nóng	Nhiệt độ °C, cài đặt vi nướng	Công suất vi sóng W	Thời gian nấu phút
Thịt bò om khoảng 1kg*	Đĩa chịu nhiệt có nắp		180-200	-	120-143
Bò phi lê, chín vừa, khoảng 1kg	Đĩa chịu nhiệt không nắp		180-200	100	30-40
Thịt thăn bò, chín vừa khoảng 1kg	Đĩa chịu nhiệt không nắp		210-230	100	30-40
Bò bít tết, chín	Vi nướng trên	-	3	-	mỗi bên:

vừa, miếng dày 3 cm**					10-15
* Vỉ nướng dưới ** Vỉ nướng trên					

Thịt bê

Chú ý: Nên trở lật miếng nạc đùi và khớp xương bê khi quay được nửa thời gian. Khi thịt chín, để thịt trong lò khoảng 10 phút.

Thịt bò	Phụ kiện	Phương pháp làm nóng	Nhiệt độ °C, cài đặt vỉ nướng	Công suất vi sóng W	Thời gian nấu phút
Khớp xương bê khoảng 1 kg*	Đĩa chịu nhiệt có nắp		180-200	-	110-130
Nạc đùi bê khoảng 1,5kg*	Đĩa chịu nhiệt có nắp		200-220	-	120-130
* Vỉ nướng dưới					

Thịt lợn

Chú ý

- Xoay trở phần thịt nạc và phần có ít da khi quay được nửa thời gian. Khi thịt chín, để thịt trong lò khoảng 10 phút.
- Đặt các miếng thịt vào đĩa phần da hướng lên. Dùng dao rạch khía trên da. Không xoay trở miếng thịt. Khi thịt chín, để thịt trong lò khoảng 10 phút.
- Không xoay trở phi lê thịt heo hoặc miếng thịt heo xông khói. Khi thịt chín, để thịt trong lò thêm khoảng 5 phút nữa.
- Xoay phần thịt cổ sau 2/3 thời gian quay.

Thịt lợn	Phụ kiện	Phương pháp làm nóng	Nhiệt độ °C, cài đặt vỉ nướng	Công suất vi sóng W	Thời gian nấu phút
Thịt heo quay không da (ví dụ, thịt cổ), khoảng 750 g	Đĩa chịu nhiệt có nắp đậy		220-230	100	40-50
Thịt heo quay có da (ví dụ, thịt vai), khoảng 1,5 kg	Đĩa chịu nhiệt không có nắp đậy		190-210	-	130-150
Heo phi lê, khoảng 500 g*	Đĩa chịu nhiệt có nắp đậy		220-230	100	25-30
Thịt heo, nạc khoảng 1 kg*	Đĩa chịu nhiệt có nắp đậy		210-230	100	60-80
Thịt heo xông khói có xương, khoảng 1kg*	Đĩa chịu nhiệt không có nắp đậy	-	-	300	45-45
Thịt cổ, dày 2cm		-	3	-	mặt trên: kh 15-20 mặt dưới: kh 10-15

* Vi nướng dưới
 ** Vi nướng trên

Thịt cừu

Chú ý: Nên trở lật chân cừu khi quay được nửa thời gian.

Thịt cừu	Phụ kiện	Phương pháp làm nóng	Nhiệt độ °C, cài đặt vi nướng	Công suất vi sóng W	Thời gian nấu phút
Thịt lưng cừu có xương, khoảng 1kg	Đĩa chịu nhiệt không có nắp đậy		210-230	-	40-50
Chân cừu rút xương, chín vừa, khoảng 1,5 kg	Đĩa chịu nhiệt có nắp đậy		190-210	-	90-95

* vi nướng dưới

Hộp hợp

- Khi thịt cuộn chín, để yên thịt trong lò khoảng 10 phút.
- Xoay trở xúc xích sau 2/3 thời gian nướng.

Hộp hợp	Phụ kiện	Phương pháp làm nóng	Nhiệt độ °C, cài đặt vi nướng	Công suất vi sóng W	Thời gian nấu phút
Thịt cuộn làm từ khoảng 1 kg thịt*	Đĩa chịu nhiệt không có nắp đậy		180-200	700 W + 100 W	-
4-6 cây xúc xích nướng, mỗi cây khoảng 150g**	-	-	3	-	mỗi bên: 10-15

* vi nướng dưới

** vi nướng trên

Gia cầm

Chú ý

- Đặt cả con gà, ức gà sao cho phần ức úp xuống. Xoay trở sau 2/3 thời gian nấu.
- Đặt gà thiên vào đĩa sao cho phần ức úp xuống. Xoay trở sau 30 phút và cài đặt công suất lò vi sóng 180W.
- Đặt nửa con gà và miếng thịt gà sao cho phần da hướng lên. Không xoay trở.
- Xoay trở ức vịt và ngỗng sao cho phần da hướng lên. Không xoay trở.
- Xoay trở đùi ngỗng khi nấu được nửa thời gian. Đâm thủng da.
- Đặt đùi và ức gà tây với phần da hướng lên. Xoay trở sau 2/3 thời gian nấu.

Thịt gia cầm	Phụ kiện	Phương pháp làm nóng	Nhiệt độ °C, cài đặt vi nướng	Công suất vi sóng W	Thời gian nấu phút
Cả con gà, khoảng 1,2 kg	Đĩa chịu nhiệt có nắp đậy		220-230	300	35-45
Gà thiên, cả con khoảng 1,6kg	Đĩa chịu nhiệt có nắp đậy		220-230	300 100	30 20-30
Gà, nửa con 500 g mỗi nửa*	Đĩa chịu nhiệt không nắp đậy		180-200	300	30-35

Miếng thịt gà khoảng 800 g*	Đĩa chịu nhiệt không nắp đáy	☉	210-230	300	20-30
Ức gà có da và xương, 2 miếng, khoảng 350-450g*	Đĩa chịu nhiệt không nắp đáy	☉	190-210	100	30-40
Ức vịt có da, 2 miếng, 300-400g mỗi miếng **	Đĩa chịu nhiệt không nắp đáy	-	3	100	20-30
Ức ngỗng, 2 miếng, 500g mỗi miếng*	Đĩa chịu nhiệt không nắp đáy	☉	210-230	100	25-30
Chân ngỗng, 4 chiếc, khoảng 1,5kg*	Đĩa chịu nhiệt không nắp đáy	☉	210-230	100	30-40
Ức gà tây, khoảng 1kg*	Đĩa chịu nhiệt có nắp đáy	☉	200-220	-	90-100
Cánh gà tây, khoảng 1,3 kg*	Đĩa chịu nhiệt có nắp đáy	☉	200-220	100	50-60
* vỉ nướng dưới ** vỉ nướng trên					

Cá

Chú ý

- Nếu nướng, đặt cả con cá vào giữa vỉ nướng trên, chẳng hạn như cá hồi.
- Trước hết bôi trơn vỉ nướng bằng dầu.

Cá	Phụ kiện	Phương pháp làm nóng	Nhiệt độ, °C	Thời gian nấu, phút
Cá miếng, ví dụ: cá hồi, dày 3cm, nướng.	Vỉ nướng trên	-	3	20-25
Cả con cá, 2-3 con, mỗi con khoảng 300g, nướng	Vỉ nướng trên	-	3	20-30

Các mẹo vặt khi quay và nướng

Bảng không cung cấp thông tin về trọng lượng miếng thịt 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.
Cách nhận biết thịt quay đã chín	Dùng nhiệt kế đo thịt (có bán ở các cửa hàng chuyên dụng) hoặc thực hiện “kiểm tra bằng móng”. Dùng móng 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 xốt quá trong 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, bánh mì nướng có phủ nhân

Chú ý

- Các giá trị ghi trong bảng tham khảo chiáp dụng cho các món được đặt trong lò ngueli.
- Sử dụng đĩa chịu nhiệt lò vi sóng lòng sâu 4-5 cm cho bánh ngọt, bánh gratin khoai tây và bánh lasagna.

- Đặt bánh lên vỉ nướng dưới.
- Để bánh ngọt và bánh gratin ở trên lò thêm khoảng 5 phút sau khi tắt lò.
- Phô mai bánh mì nướng: Nướng trước các lát bánh mì.

Bánh nướng, bánh gratin, bánh mì nướng	Phụ kiện	Phương pháp làm nóng	Nhiệt độ °C, cài đặt vỉ nướng	Công suất lò vi sóng W	Thời gian nấu phút
Bánh nướng, bánh ngọt, khoảng 1,5 kg*	Đĩa chịu nhiệt không có nắp đậy		140-160	300	25-35
Bánh xufle, được làm bằng các thành phần đã nấu chín, khoảng 1kg*	Đĩa chịu nhiệt không có nắp đậy		150-160	700	20-25
Lasagna, tươi*	Đĩa chịu nhiệt không có nắp đậy		200-220	300	25-35
Gratin khoai tây được làm từ nguyên liệu thô, khoảng 1,1kg*	Đĩa chịu nhiệt không có nắp đậy		180-200	700	25-30
Bánh mì nướng có phủ nhân, 4 lát **		-	3	-	8-10
* vỉ nướng dưới ** vỉ nướng trên					

Các món được chế biến sẵn, đông lạnh

Chú ý

- 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 ngueli.

- Không đặt khoai tây lát mỏng, khoai tây tròn, khoai tây rosti lên nhau. Xoay trở khi được nửa thời gian nấu.
- Đặt thức ăn trực tiếp lên đĩa xoay.

Sản phẩm chế biến sẵn	Phụ kiện	Phương pháp làm	Nhiệt độ °C	Công suất vi sóng W	Thời gian nấu phút
-----------------------	----------	-----------------	-------------	---------------------	--------------------

		nóng			
Pizza với đế mỏng*	Đĩa xoay		220-230	-	10-15
Pizza với đáy chảo lòng sâu	Đĩa xoay	 	- 220-230	700 -	3 13-18
Pizza nhỏ*	Đĩa xoay		220-230	-	10-15
Pizza dài*	Đĩa xoay	 	- 220-230	700 -	2 13-18
Khoai tây chiên	Đĩa xoay		220-230	-	8-13
Món lăn bột khoai tây chiên giòn Croquette*	Đĩa xoay		210-220	-	13-18
Bánh khoai tây kiểu Pháp rosti	Đĩa xoay		200-220	-	25-30
Bánh mì dài hoặc bánh mì cuộn được nướng một phần	Vi nướng dưới		170-180	-	13-18
Lát cá lăn bột	Đĩa xoay		210-230	-	10-20
Gà chiên, gà chiên xù	Đĩa xoay		200-220	-	15-20
Lasagna, khoảng 400g**	Vi nướng dưới		220-230	700	12-17

* Hâm nóng trước khoảng nướng khoảng 5 phút.

** Cho thức ăn vào đĩa chịu nhiệt thích hợp.