

Sổ Tay

Hướng Dẫn Sử Dụng

Lò Vi Sóng

NỘI DUNG

CẢNH BÁO AN TOÀN	3
Thông tin an toàn quan trọng	3
TÊN CÁC BỘ PHẬN	6
MG 3116	6
MG 2516	7
LẮP ĐẶT	9
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG	11
MG 3116	11
Hướng dẫn nấu	20
Đặc điểm thực phẩm	21
Kỹ thuật vi sóng	22
MG 2516	36
BẢO TRÌ	41
XỬ LÝ SỰ CỐ	42
Trước khi bạn gọi điện để yêu cầu bảo dưỡng	42
BIỆN PHÁP PHÒNG NGỪA	43
Hướng dẫn sử dụng quan trọng nói chung	44
Đồ dùng dụng cụ	45
Thực phẩm	46
THÔNG SỐ KỸ THUẬT	47

Đây là cuốn sách hướng dẫn chứa mọi thứ bạn cần biết về sản phẩm của chúng tôi. Vui lòng liên hệ với chúng tôi nếu bạn cần hỗ trợ thêm hoặc cần thông tin khác qua bộ phận Chăm sóc khách hàng hoặc trang web chính thức của chúng tôi www.modena.com

CẢNH BÁO AN TOÀN

Thông tin an toàn quan trọng

Khi sử dụng các thiết bị điện, cần tuân thủ các biện pháp phòng ngừa an toàn cơ bản, bao gồm những điều sau:

CẢNH BÁO

Để giảm nguy cơ bỏng, điện giật, cháy nổ, thương tích cho người hoặc tiếp xúc với năng lượng vi sóng quá mức:

1. Thiết bị này phải được nối đất. Chỉ đấu nối với ổ cắm được nối đất đúng cách.
2. Thiết bị nên được nối đất. Trong trường hợp đoản mạch, nối đất giúp giảm nguy cơ điện giật bằng cách cung cấp một dây cáp xả cho dòng điện. Thiết bị này được trang bị một dây nguồn có dây điện nối đất với phích cắm nối đất. Phích cắm phải được cắm vào ổ cắm đã được lắp và nối đất.

CẢNH BÁO:

Sử dụng phích cắm nối đất không đúng cách có thể dẫn đến nguy cơ điện giật. Tham khảo ý kiến của thợ điện hoặc nhân viên bảo hành có chuyên môn nếu bạn chưa hiểu hết hướng dẫn nối đất hoặc nếu có bất kỳ nghi ngờ gì về việc liệu thiết bị đã được nối đất đúng cách chưa. Nếu cần sử dụng dây nối kéo dài, chỉ sử dụng dây nối có nối đất. Xếp hạng đánh dấu dây nối kéo dài phải bằng hoặc lớn hơn xếp hạng điện của thiết bị.

3. Chỉ lắp hoặc định vị thiết bị này theo hướng dẫn lắp đặt được cung cấp. Một số sản phẩm như trứng nguyên quả và đồ đựng kín, ví dụ như lọ thủy tinh đậy kín, có thể nổ và không nên được làm nóng trong lò này.
4. Chỉ sử dụng thiết bị này cho mục đích sử dụng như được mô tả trong cuốn sổ tay này. Không sử dụng hóa chất hoặc hơi ăn mòn trong thiết bị này. Đây là loại lò được thiết kế đặc biệt để hâm

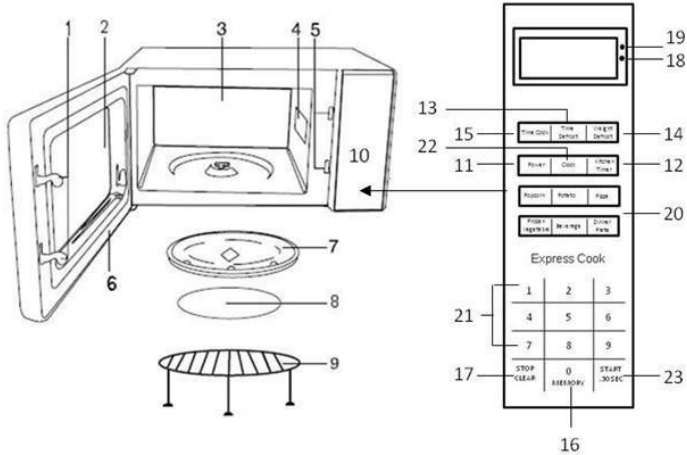
- nóng, nấu chín hoặc làm khô thực phẩm. Sản phẩm không được thiết kế để sử dụng trong công nghiệp hoặc phòng thí nghiệm.
5. Như với bất kỳ thiết bị nào, cần giám sát chặt chẽ khi trẻ em sử dụng.
 6. Khi thiết bị hoạt động ở chế độ kết hợp, trẻ em sử dụng lò vi sóng phải có sự giám sát của cha mẹ.
 7. Khi cửa hoặc gioăng cửa bị hư hỏng, không được sử dụng lò vi sóng cho đến khi được kỹ thuật viên MODENA sửa chữa.
 8. Không nên nhờ ai khác ngoài kỹ thuật viên MODENA sửa chữa lò vi sóng vì việc này rất rủi ro.
 9. Không nên hâm nóng chất lỏng và thức ăn trong tình trạng vẫn đóng nắp vì có thể gây nổ.
 10. Lò vi sóng phải có đủ lưu lượng nước. Giữ khoảng cách ít nhất 10 cm so với phía sau, 8 cm so với bên phải và bên trái, và 15 cm so với phía trên. Cắm di chuyển chân lò vi sóng, cấm chặn thông gió.
 11. Chỉ được sử dụng những dụng cụ phù hợp cho lò vi sóng này.
 12. Lúc hâm thức ăn đựng trong hộp nhựa hoặc hộp giấy, hãy để ý đến lò vi sóng vì có khả năng tiếp xúc.
 13. Nếu có mùi/bất thường, hãy tắt hoặc ngắt phích cắm và chú ý vẫn đóng cửa để chịu lửa.
 14. Nên khuấy đều bình sữa và đảo thức ăn cho trẻ, đồng thời kiểm tra nhiệt độ trước khi cho trẻ ăn.
 15. Lúc vệ sinh bề mặt cửa, bản lề cửa, khoang lò, chỉ được sử dụng xà phòng hoặc chất tẩy rửa nhẹ với miếng bọt biển hoặc vải mềm.
 16. Trường hợp lò vi sóng không được vệ sinh sạch sẽ thì có thể gây nổi bọt trên bề mặt, làm hỏng, ảnh hưởng đến bộ phận điện trở và rất nguy hiểm.
 17. Đảm bảo đóng cửa lò vi sóng khi bạn sử dụng xong và khi không sử dụng.
 18. Không che hoặc chặn bất kỳ lỗ nào trên thiết bị.
 19. Để làm sạch bên ngoài cửa, sử dụng xà phòng nhẹ không mài mòn thoa lên một miếng bọt biển mềm.
 20. Không sử dụng lò vi sóng để làm nóng các hóa chất ăn mòn (ví dụ, sulfua và clorua). Hơi nước từ hóa chất ăn mòn có thể tương tác với tiếp điểm và lò xo của công tắc khóa liên động an toàn khiến những bộ phận này không thể hoạt động.
 21. Luôn luôn giữ sạch nắp ống dẫn sóng. Lau bên trong lò bằng

khăn mềm ẩm sau mỗi lần sử dụng. Không để dầu hoặc mỡ còn lại trong không gian lò vì chúng có thể bị cháy khói, nóng lên ngay cả khi đang sử dụng lò.

22. Các chất lỏng, chẳng hạn như nước, cà phê hoặc trà có thể bị quá nhiệt vượt quá điểm sôi mà không có vẻ như đang sôi do sức căng bề mặt của chất lỏng. Không phải lúc nào cũng có thể nhìn thấy sủi bọt hoặc sôi khi lấy hộp đựng ra khỏi lò vi sóng. Điều này có thể dẫn đến chất lỏng rất nóng đột ngột sôi lên khi cho thìa hoặc đồ dùng khác vào chất lỏng. Để giảm nguy cơ thương tích cho con người:
- Không làm chất lỏng quá nóng.
 - Khuấy chất lỏng cả trước và nửa chừng khi làm nóng.
 - Không sử dụng hộp đựng có mặt phẳng với cổ hẹp.
 - Sau khi làm nóng, để hộp đựng trong lò vi sóng một thời gian ngắn trước khi lấy hộp ra.
 - Cẩn thận khi cầm thìa hoặc đồ dùng khác vào hộp đựng.

TÊN CÁC BỘ PHẬN

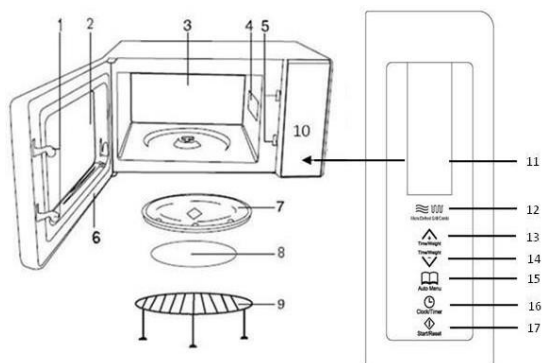
MG 3116



1. Chốt cửa. Khi cửa được đóng lại, nó sẽ tự động khóa lại. Nếu cửa được mở trong khi lò đang hoạt động, nam châm sẽ tự động tắt.
2. Lưới cửa. Cho phép xem thức ăn. Lưới được thiết kế để ánh sáng có thể đi qua, chứ không phải vi sóng.
3. Khoang lò
4. Lá chắn chống bắn tung tóe. Bảo vệ ổ cắm của lò vi sóng không bị bắn vào thức ăn đang nấu.
5. Tự động tắt, ngăn không cho lò hoạt động khi cửa đang mở.
6. Gioăng cửa, ngăn rò rỉ vi sóng.
7. Khay nấu bằng kính. Làm bằng kính chịu nhiệt đặc biệt. Khay phải luôn ở vị trí thích hợp trước khi vận hành lò. Không nấu thức ăn trực tiếp trên khay.
8. Dẫn hướng con lăn, Hỗ trợ khay nấu bằng thủy tinh. Phải luôn ở vị trí thích hợp trước khi vận hành lò.
9. Giá nướng
10. Bảng hiển thị
11. Cấp độ công suất, được sử dụng để đặt cấp độ công suất

12. Hẹn giờ
13. Chức năng rã đông theo thời gian, cài đặt lò để ước tính thời gian rã đông.
14. Chức năng Rã đông theo trọng lượng, cài đặt lò để ước tính thời gian rã đông theo trọng lượng đã nhập.
15. Thời gian nấu, nút cài đặt thời gian nấu.
16. Chức năng ghi nhớ
17. Dừng/Xóa (Hủy), Sử dụng nút để dừng và/hoặc hủy chương trình nấu.
18. Đèn chỉ báo 1
19. Đèn chỉ báo 2
20. Menu tự động, Được sử dụng để chọn một chương trình Nấu tự động.
21. Các phím số, 1-6 phút, Chức năng nấu nhanh.
22. Đồng hồ
23. Bắt đầu/+ 30 giây Nút. Nhấn để bắt đầu chương trình nấu.

MG 2516



1. Chốt cửa. Khi cửa được đóng lại, nó sẽ tự động khóa lại. Nếu cửa được mở trong khi lò đang hoạt động, nam châm sẽ tự động tắt.
2. Lưới cửa-Cho phép xem thức ăn. Lưới được thiết kế để ánh sáng có thể đi qua, chứ không phải vi sóng.
3. Khoang lò

4. Lá chắn chống bắn tung tóe-Bảo vệ ổ cắm của lò vi sóng không bị bắn vào thức ăn đang nấu.
5. Tự động tắt, ngăn không cho lò hoạt động khi cửa đang mở.
6. Gioăng cửa, ngăn rò rỉ vi sóng.
7. Khay nấu bằng kính-Làm bằng kính chịu nhiệt đặc biệt. Khay phải luôn ở vị trí thích hợp trước khi vận hành lò. Không nấu thức ăn trực tiếp trên khay.
8. Dẫn hướng con lăn, Hỗ trợ khay nấu bằng thủy tinh. Phải luôn ở vị trí thích hợp trước khi vận hành lò.
9. Giá nướng
10. Bảng hiển thị
11. Cửa sổ hiển thị.
12. Vi sóng/Nướng/Rã đông/Kết hợp
13. Thời gian/Trọng lượng+.
14. Thời gian/Trọng lượng-.
15. Menu tự động.
16. Đồng hồ hẹn giờ.
17. Khởi động/Đặt lại.

CHÚ Ý:

Hãy vệ sinh lò vi sóng thường xuyên. Không làm như vậy có thể dẫn đến cháy cơ cháy nổ và làm mất hiệu lực bảo hành

LẮP ĐẶT

1. Đảm bảo rằng tất cả các vật liệu đóng gói được lấy ra khỏi bên trong lò.
 2. Kiểm tra lò sau khi mở gói xem có bất kỳ hư hỏng nào có thể nhìn thấy bằng mắt thường như:
 - Cửa bị lệch
 - Cửa bị hư hỏng
 - Vết lõm của lỗ trên cửa sổ và lưới cửa
 - Vết lõm trong khoang
- Nếu nhìn thấy bất kỳ tình trạng nào ở trên, **KHÔNG** được sử dụng lò nướng.
3. Lò vi sóng này nặng khoảng 16 kg và phải được đặt trên một bề mặt nằm ngang đủ khỏe để nâng đỡ trọng lượng của lò.
 4. Lò phải được đặt tránh nhiệt độ cao và hơi nước.
 5. **KHÔNG** đặt bất cứ thứ gì lên trên lò.
 6. Khi sử dụng lò mà không gắn vào tường, hãy chừa một khoảng trống cách phía sau ít nhất 10 cm, cách hai bên tường 8 cm và cách phía trên 15 cm để đảm bảo thông gió thích hợp.
 7. Khi sử dụng kết cấu lắp ghép, hãy điều chỉnh khoảng cách bằng cách lắp đặt một kết cấu khung thích hợp.
 8. **KHÔNG** tháo trực truyền động của bàn xoay.
 9. Như với bất kỳ thiết bị nào, cần giám sát chặt chẽ thiết bị khi trẻ em sử dụng.

CẢNH BÁO:

- Ổ cắm phải ở trong tầm với của dây nguồn.
- Lò này yêu cầu dòng điện đầu vào là 1,5 KVA. Nên tham khảo ý

THẬN TRỌNG:

Lò được trang bị một cầu chì bảo vệ bên trong 250V, 10 Amp


LƯU Ý:

Các dây trong dây dẫn nguồn điện này có màu theo mã sau:

Xanh lục và vàng : Nối đất
Xanh lam : Trung tính
Nâu : Có điện

Vì màu sắc của dây dẫn trong dây nguồn của thiết bị có thể không tương ứng với các dấu màu xác định các cực trong phích cắm của bạn, nên hãy tiến hành như sau:

Dây có màu xanh lục và vàng phải được kết nối với đầu cực trong phích

cắm được đánh dấu bằng chữ E hoặc ký hiệu nối đất  bằng màu xanh lục và màu vàng.

- Dây màu xanh lam phải được kết nối với đầu cực được đánh dấu bằng chữ N hoặc dây màu đen.
- Dây màu nâu phải được kết nối với đầu cực được đánh dấu bằng chữ L hoặc màu đỏ.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

MG 3116

Công suất lò vi sóng

Mười một cấp độ công suất có sẵn trong thiết bị. Để thay đổi cấp độ công suất, hãy nhấn CÔNG SUẤT một lần, sau đó nhấn phím số cho cấp độ công suất bạn muốn.

Cấp độ	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1	0
Công suất	100%	90%	80%	70%	60%	50%	40%	30%	20%	10%	0%

Cài đặt đồng hồ

Khi cắm lò vi sóng vào ổ cắm, lò sẽ hiển thị "0:00"		
1	Nhấn nút ĐỒNG HỒ , chữ số giờ sẽ nhấp nháy và chỉ báo đồng hồ sẽ bật.	
2	Nhấn các phím số để đặt giờ hiện tại.	
3	Nhấn các phím số để đặt phút hiện tại	
4	Nhấn nút ĐỒNG HỒ , màn hình sẽ hiển thị thời gian hiện tại. Sau khi Đồng hồ được đặt, thời gian sẽ xuất hiện với các màu nhấp nháy, trừ khi lò đang nấu hoặc rã đông.	

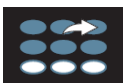
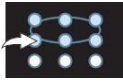

LƯU Ý:

1. Để đặt lại thời gian hiện tại trong cửa sổ hiển thị khi lò tắt, hãy nhấn nút **ĐỒNG HỒ** và đặt lại.
2. Nếu bạn mắc lỗi khi cài đặt thời gian, hãy nhấn nút **DỪNG/XÓA**
3. Để gọi lại thời gian thực khi lò đang nấu hoặc rã đông, chỉ cần nhấn nút **ĐỒNG HỒ** và màn hình sẽ hiển thị thời gian hiện tại trong ba giây

Chức năng rã đông theo trọng lượng

Chương trình **RÃ ĐÔNG THEO TRỌNG LƯỢNG** cho phép bạn dễ dàng rã đông thực phẩm bằng cách loại bỏ yêu cầu phỏng đoán khi xác định thời gian rã đông.

Trọng lượng tối thiểu cho Rã đông tự động theo trọng lượng là 4 Oz (\pm 126 gr) và trọng lượng tối đa là 100 Oz (\pm 3150 gr). Làm theo các bước dưới đây để rã đông dễ dàng:

1	Nhấn nút RÃ ĐÔNG THEO TRỌNG LƯỢNG , đèn LED sẽ hiển thị —dEF 1.		
2	Nhấn các phím số để đặt trọng lượng mong muốn		
3	Nhấn nút BẮT ĐẦU/+ 30 GIÂY , để bắt đầu rã đông, màn hình sẽ đếm ngược thời gian rã đông còn lại tính bằng phút và giây. Nó sẽ phát ra tiếng bip 5 lần khi quá trình rã đông hoàn tất.		

Chương trình rã đông theo thời gian

Rã đông theo thời gian sẽ tự động cài đặt lò để rã đông vào thời gian do người dùng cài đặt. Thời gian tối thiểu cho Rã đông theo thời gian là 1 giây. Thời gian tối đa là 99 phút 99 giây. Làm theo các bước dưới đây để rã đông dễ dàng.

1	Nhấn nút RÃ ĐỒNG THEO THỜI GIAN , đèn LED sẽ hiển thị —dEF 2		
2	Nhấn các phím số để đặt thời gian mong muốn. Lưu ý: Công suất vi sóng mặc định là cấp độ công suất 3. Nếu bạn muốn thay đổi cấp độ rã đông, hãy nhấn "công suất" một lần, sau đó nhấn phím số để vào cấp độ bạn muốn.		
3	Nhấn nút BẮT ĐẦU/+ 30 GIÂY , để bắt đầu rã đông, màn hình sẽ đếm ngược thời gian rã đông còn lại tính bằng phút và giây. Nó sẽ phát ra tiếng bíp năm lần khi quá trình rã đông hoàn tất.		

Nấu trong một giai đoạn

Đặt thời gian/công suất nấu hoặc hoạt động khác như sau. Thời gian nấu tối đa là 99 phút 99 giây.

1	Nhấn nút THỜI GIAN NẤU , —00:00 sẽ sáng trên màn hình		
2	Nhấn các phím số để đặt thời gian nấu mong muốn. Lên đến 99 phút 99 giây.		
3	Nhấn nút CÔNG SUẤT , —PL 10 sẽ sáng trên màn hình.		
4	Bấm phím số cho cấp độ công suất bạn muốn.		
5	Nhấn nút BẮT ĐẦU/+ 30 GIÂY , để bắt đầu nấu, màn hình sẽ đếm ngược thời gian nấu còn lại tính bằng phút và giây. Nó sẽ phát ra tiếng bíp năm lần khi quá trình nấu hoàn tất.		


Nấu trong hai giai đoạn

Thiết lập hai giai đoạn nấu như sau:

1	Nhấn nút THỜI GIAN NẤU , —00:00 sẽ sáng trên màn hình.		
2	Nhấn các phím số để đặt thời gian nấu mong muốn. Lên đến 99 phút 99 giây		
3	Nhấn nút CÔNG SUẤT , —PL 10 sẽ sáng trên màn hình.		
4	Bấm phím số cho cấp độ công suất bạn muốn.		
5	Nhấn nút THỜI GIAN NẤU , —00:00 sẽ sáng trên màn hình		
6	Nhấn các phím số để đặt thời gian nấu mong muốn. Lên đến 99 phút 99 giây.		
7	Nhấn nút CÔNG SUẤT , —PL 10 sẽ sáng trên màn hình.		
8	Bấm phím số cho cấp độ công suất bạn muốn		
9	Nhấn nút BẮT ĐẦU/+ 30 GIÂY , để bắt đầu nấu, màn hình sẽ đếm ngược thời gian nấu còn lại tính bằng phút và giây. Nó sẽ phát ra tiếng bíp năm lần khi quá trình nấu hoàn tất.		

Chương trình nướng

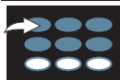
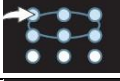







Đặt thời gian/công suất nấu hoặc hoạt động khác như sau. Thời gian nấu tối đa là 60 phút 00 giây.

1	Nhấn nút THỜI GIAN NẤU , "00:00" sẽ sáng trên màn hình.		
---	--	---	---

2	Nhấn các phím số để đặt thời gian nấu mong muốn. Lên đến 60 phút 00 giây		
3	Nhấn nút CÔNG SUẤT hai lần; —GL 1 sẽ sáng trên màn hình		
4	Nhấn phím số 1 hoặc 2 để có cấp độ công suất bạn muốn.		
5	Nhấn nút BẮT ĐẦU/+ 30 GIÂY , để bắt đầu nấu, màn hình sẽ đếm ngược thời gian nấu còn lại tính bằng phút và giây. Nó sẽ phát ra tiếng bíp 5 lần khi quá trình nấu hoàn tất.		
6	Khi chế độ nướng đang hoạt động, thời gian nấu có 2 giai đoạn, sau nửa thời gian nấu, chương trình sẽ tự động tạm dừng và phát ra 2 tiếng bíp báo hiệu bạn mở lò và lật mặt thực phẩm, đóng cửa lò sau khi lật mặt thực phẩm, nhấn nút BẮT ĐẦU/+ 30 GIÂY , quá trình nấu sẽ tiếp tục trong nửa sau. Nếu bạn không muốn lật thực phẩm, lò sẽ khởi động lại sau khi tạm dừng 1 phút.		

Nấu kết hợp

Đặt thời gian/công suất nấu hoặc hoạt động khác như sau. Thời gian nấu tối đa là 99 phút 99 giây.



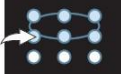



1	Nhấn nút THỜI GIAN NẤU , "00:00" sẽ sáng trên màn hình.		
2	Nhấn các phím số để đặt thời gian nấu mong muốn. Tối đa 99 phút 99 giây		
3	Nhấn nút CÔNG SUẤT; —GL 1 sẽ sáng trên màn hình		
4	Nhấn phím số 1 hoặc 2 để có cấp độ công suất bạn muốn.		
5	Nhấn nút BẮT ĐẦU/+ 30 GIÂY , để bắt đầu nấu, màn hình sẽ đếm ngược thời gian nấu còn lại tính bằng phút và giây. Nó sẽ phát ra tiếng bíp 5 lần khi quá trình nấu hoàn tất.		

Chương trình rã đông/nấu ăn trong hai giai đoạn

Thiết lập trọng lượng hoặc thời gian rã đông và nấu trong hai giai đoạn

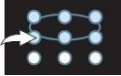



như sau.

Trọng lượng tối thiểu cho Tự động rã đông là 4 Oz (\pm 126 gr). Trọng lượng tối đa là 100 Oz (\pm 3150 gr). Làm theo các bước sau để bắt đầu quá trình rã đông:

1	Thiết lập trọng lượng hoặc thời gian rã đông và nấu theo hai giai đoạn như sau. Trọng lượng tối thiểu cho Rã đông tự động là 4 oz. Trọng lượng tối đa là 100 Oz.		
2	Nhấn các phím số để đặt trọng lượng nấu mong muốn.		
3	Làm theo các bước trên trang trước (NẤU TRONG MỘT GIAI ĐOẠN) để thiết lập giai đoạn thứ hai, sau đó nhấn nút BẮT ĐẦU/+ 30 GIÂY để bắt đầu cooking; màn hình sẽ đếm ngược thời gian còn lại tính bằng phút và giây và tiếng bíp một lần giữa các giai đoạn. Nó sẽ phát ra tiếng bíp 5 lần khi tắt cả các công đoạn đã hoàn thành nấu.		

Chương trình nấu nhanh

Lò vi sóng có thể bắt đầu nấu chỉ bằng một nút bấm như sau:

1	Nhấn các phím số 1-6 (NẤU NHANH); lò vi sóng sẽ ngay lập tức bắt đầu nấu ở công suất cao (100%) trong một đến sáu phút.		
2	Nhấn nhiều lần nút BẮT ĐẦU/+ 30 GIÂY , để tăng thời gian nấu trong 30 giây mỗi khi bạn nhấn nút. (lên đến 99 phút 99 giây).		

Nút dừng/xóa







Để dừng nấu hoặc hủy chương trình nấu, chỉ cần nhấn nút **DỪNG/XÓA**, một lần để dừng nấu hoặc hai lần để hủy chương trình nấu.

Luôn nhấn nút **DỪNG/XÓA** trước khi mở cửa.

Chương trình tự động nấu

Tự động nấu cho phép bạn dễ dàng nấu các món trong lò vì nó sẽ tự động đặt thời gian và cấp độ công suất để mang lại kết quả tốt hơn

so với chỉ nấu một công suất.

1	Nhấn nút TỰ ĐỘNG NẤU , trọng lượng/khẩu phần sẽ sáng trên màn hình.		
2	Nhấn nhiều lần nút Tự động nấu mong muốn để đặt trọng lượng/khẩu phần mong muốn. Mỗi mục Tự động nấu sẽ có cài đặt trọng lượng/khẩu phần phổ biến nhất để chọn		
3	Nhấn BẮT ĐẦU/+ 30 GIÂY Nút để bắt đầu nấu. Màn hình sẽ đếm ngược thời gian nấu còn lại theo phút và giây. Nó sẽ phát ra tiếng bíp năm lần khi quá trình nấu hoàn tất.		




Bảng chương trình tự động nấu

Menu	Lần nhấn	Trọng lượng/Khẩu phần	Màn hình hiển thị	Thời gian nấu
BỔNG NGÔ	Một lần	1,75 Oz		1' 50'
	Hai lần	3,0 Oz		2' 35"
	Ba lần	3,5 Oz		2' 50"
KHOAI TÂY 8 Oz/Cái	Một lần	1 CÁI		6' 00"
	Hai lần	2 CÁI		8' 30"
	Ba lần	3 CÁI		11' 00"
PIZZA	Một lần	4,0 Oz		40"
	Hai lần	8,0 Oz		1' 20"
	Ba lần	14,0 Oz		2' 40"
ĐỒ UỐNG (120 ml/cốc)	Một lần	1 cốc		1' 20"
	Hai lần	2 cốc		2' 20"
	Ba lần	3 cốc		3' 40"
ĐĨA ĐỰNG ĐỒ ĂN	Một lần	9,0 Oz		3' 00"
	Hai lần	12,0 Oz		4' 30"

Menu	Lần nhấn	Trọng lượng/Khẩu phần	Màn hình hiển thị	Thời gian nấu
			12:00	
	Ba lần	18,0 Oz	18:00	7' 00
RAU CỦ ĐÔNG LẠNH	Một lần	4,0 Oz	04:00	4' 00
	Hai lần	8,0 Oz	08:00	6' 30
	Ba lần	16,0 Oz	16:00	11' 30


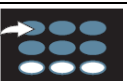
Chức năng khóa trẻ em

Có chức năng ngăn trẻ nhỏ vận hành lò không mong muốn. Có thể cài đặt lò để bảng điều khiển tắt hoặc khóa.

1	Để kích hoạt, nhấn và giữ nút DỪNG/XÓA trong ba giây, màn hình sẽ hiển thị như hình bên phải và không thể nhấn nút nào.		
2	Để tắt, nhấn và giữ nút DỪNG/XÓA trong ba giây, màn hình sẽ quay trở lại thời gian.		

Chức năng bộ nhớ

Bộ nhớ cho phép bạn nấu các món theo phong cách đặc biệt của riêng bạn. Có tổng cộng 3 cài đặt bộ nhớ trong model này. Đặt cài đặt bộ nhớ như sau:





1	Nhấn nút BỘ NHỚ liên tục để chọn 1-3 bộ nhớ3.		
2	Nhấn nút THỜI GIAN NẤU , —00: 00 sẽ sáng trên màn hình.		
3	Nhấn các phím số để đặt thời gian nấu mong muốn.		

4	Nhấn nút CÔNG SUẤT , —PL 10 sẽ sáng trên màn hình.		
5	Nhấn số để cài đặt công suất mong muốn, màn hình sẽ hiển thị phần trăm bạn đã chọn.		
6	Nhấn nút BẮT ĐẦU/+ 30 GIÂY một lần để lưu cài đặt của bạn vào chip. Nhấn nút BẮT ĐẦU/+ 30 GIÂY một lần nữa, quý trình nấu sẽ bắt đầu		
7	Nhấn nút BỘ NHỚ nhiều lần để chọn cài đặt ghi nhớ nhằm nấu món bạn muốn. Nhấn nút BẮT ĐẦU/+ 30 GIÂY để bắt đầu nấu. Màn hình sẽ đếm ngược thời gian nấu còn lại theo phút và giây. Nó sẽ phát ra tiếng bíp năm lần khi quá trình nấu hoàn tất. Ghi nhớ các cài đặt trên để sử dụng trong tương lai.		

Chức năng hẹn giờ bếp

1	Nhấn nút " HẸN GIỜ BẾP "		
2	Nhấn các phím số để nhập thời gian cảnh báo mong muốn, ví dụ: nhấn 0-2-3-0 trong 2 phút 30 giây (thời gian báo thức tối đa là 99 phút và 99 giây.)		
3	Nhấn nút BẮT ĐẦU/+ 30 GIÂY . Để xác nhận cài đặt.		
4	Khi thời gian trên cảnh báo đã hết, đồng hồ chỉ báo sẽ tắt và còi sẽ kêu 5 lần.		

Chức năng yêu cầu

1	Nhấn nút “ CÔNG SUẤT ” trong khi nấu; màn hình sẽ hiển thị cấp độ công suất hiện tại trong 3 giây.		
2	Nhấn nút “ ĐỒNG HỒ ” trong khi nấu; màn hình sẽ hiển thị cấp độ công suất hiện tại trong 3 giây.		

Hướng dẫn nấu

Nguyên lý nấu bằng vi sóng

Vi sóng là một dạng sóng vô tuyến tần số cao tương tự như sóng vô tuyến được sử dụng bao gồm AM, FM và CB.

Điện năng được biến đổi thành năng lượng vi sóng nhờ ống chân không năng lượng cao. Từ ống chân không năng lượng cao, năng lượng vi sóng được truyền đến lò, nơi nó được phản xạ, truyền và hấp thụ bởi thực phẩm.

Phản xạ

Vi sóng bị phản xạ bởi kim loại giống như một quả bóng bị bật ra khỏi tường. Vì lý do này, đồ dùng bằng kim loại không thích hợp để sử dụng trong lò vi sóng. Sự kết hợp giữa các bức vách cố định bên trong và bàn xoay kim loại hoặc cánh tản sóng giúp đảm bảo rằng vi sóng được phân bố tốt trong khoang lò để nấu ăn đều.

Truyền tải

Vi sóng truyền qua một số vật liệu như giấy, thủy tinh và nhựa giống như ánh sáng mặt trời chiếu qua cửa sổ. Bởi vì những chất này không hấp thụ hoặc phản xạ năng lượng vi sóng, chúng là vật liệu lý tưởng để đựng đồ nấu nướng trong lò vi sóng.

Hấp thụ

Trong quá trình nấu, vi sóng sẽ bị thức ăn hấp thụ. Chúng xâm nhập vào độ sâu khoảng 3/4 đến 1 1/2 inch. Năng lượng vi sóng kích hoạt các phân tử trong thực phẩm (đặc biệt là nước, chất béo và đường), và nhiệt được tạo ra. Nếu bạn chà xát mạnh hai bàn tay vào nhau, bạn sẽ cảm thấy nhiệt sinh ra do ma sát. Việc nấu chín bên trong các thực phẩm lớn hơn được thực hiện bằng cách dẫn truyền khi nhiệt sinh ra do ma sát được

truyền đến giữa thực phẩm. Thực phẩm cũng tiếp tục nấu bằng cách dẫn điện trong thời gian chờ.

Đặc điểm thực phẩm

Số lượng: Lượng thức ăn cho vào lò vi sóng có ảnh hưởng trực tiếp đến thời gian nấu. Một lượng nhỏ thức ăn hoặc chất lỏng cần ít thời gian nấu hơn lượng lớn hơn của cùng một chất. Khi số lượng tăng lên, độ tập trung giảm.

Kích thước: Những miếng nhỏ nấu nhanh hơn những miếng lớn. Để đẩy nhanh quá trình nấu, hãy cắt các miếng nhỏ hơn 2 inch (5 cm) để sóng có thể xâm nhập vào giữa từ mọi phía. Những miếng có kích thước và hình dạng tương tự nấu chín đều hơn.

Hình dạng: Nhiều loại thực phẩm không đồng đều, như thịt gà, xương sườn hoặc bông cải xanh. Các phần mỏng sẽ nấu nhanh hơn các phần dày, trong khi thực phẩm dày đồng nhất sẽ nấu chín đều. Để bù đắp cho các hình dạng không đều, hãy đặt các miếng mỏng về phía giữa đĩa và các miếng dày hơn về phía rìa đĩa.

Nhiệt độ lúc bắt đầu: Thực phẩm đông lạnh mất nhiều thời gian để nấu hơn thực phẩm ở nhiệt độ phòng.

Xương và mỡ: Vì xương dẫn nhiệt nên phần thịt có xương sẽ nấu trước, trong khi phần không có xương nấu chậm hơn nhưng đều hơn. Chất béo dễ hấp thụ vi sóng. Giữa các thực phẩm này được làm chín bằng cách dẫn nhiệt.

Hàm lượng ẩm: Vi sóng bị hơi ẩm thu hút. Thực phẩm ẩm tự nhiên hấp thụ vi sóng tốt hơn thực phẩm khô. Thêm tối thiểu chất lỏng vào thực phẩm ẩm, vì nước thừa sẽ làm chậm quá trình nấu.

Mật độ: Mật độ của thực phẩm quyết định mức độ dễ dàng xâm nhập của vi sóng và tốc độ làm chín nhanh. Thực phẩm xốp, như thịt bò băm nhỏ hoặc khoai tây nghiền, cho vào lò vi sóng nhanh hơn so với những thực phẩm đặc như bí tết hoặc khoai tây nguyên củ.

Xuyên: Hơi nước làm tăng áp suất trong thực phẩm được bao bọc bởi lớp vỏ hoặc màng. Xiên lỗ khoai tây, lòng đỏ trứng và gan gà để tránh bị vỡ.

Kỹ thuật vi sóng

Khuấy: Đảo thức ăn từ ngoài vào giữa đĩa một hoặc hai lần trong khi nấu để cân bằng nhiệt và tăng tốc độ cho vào lò vi sóng. Thực phẩm sẽ không bị cháy hoặc dính nên không cần phải khuấy liên tục như cách nấu thông thường.

Sắp xếp: Sắp xếp các loại thực phẩm có phần đầu mỏng hoặc mảnh, như chân gà hoặc măng tây, với phần dày hoặc dai hơn ra phía ngoài đĩa. Những phần cần nấu nhiều hơn sẽ nhận được nhiều năng lượng hơn, do đó thực phẩm sẽ quay đều.

Khoảng cách: Thực phẩm riêng lẻ, chẳng hạn như khoai tây nướng và bánh nướng nhỏ sẽ chín đều hơn nếu đặt trong lò cách nhau một khoảng bằng nhau. Khi có thể, hãy sắp xếp thực phẩm theo hình tròn. Tương tự, khi xếp các loại thực phẩm vào đĩa nướng, bạn hãy xếp xung quanh mặt ngoài của món ăn, không nên xếp cạnh nhau. Không được xếp chồng thực phẩm lên nhau.

Sắp xếp lại: Sắp xếp lại những chỗ chồng lên nhau, như đuôi của phi lê cá dài, từ trên xuống dưới, và các miếng được gói chặt chẽ, như thịt viên, từ ngoài vào giữa đĩa.

Thời gian chờ: Thời gian chờ hiện đang trải qua một quá trình mà thực phẩm tản nhiệt nhiều hơn bên trong ngay sau khi kết thúc quá trình nấu, ví dụ nhiệt độ thịt sẽ tăng khoảng $5^{\circ} - 8^{\circ} \text{C}$ (khoảng $9^{\circ} - 15^{\circ} \text{F}$) trong thời gian chờ. Giai đoạn này rất quan trọng trong việc nấu bằng lò vi sóng. Lò vi sóng tác động lớp ngoài của thực phẩm bằng nhiệt năng, do quá trình truyền dẫn bình thường, thực phẩm vẫn đang trong quá trình làm nóng vài phút sau khi lấy ra khỏi lò, hãy cho các món ăn như thịt nướng, thực phẩm mỏng, bánh và rau vào. Khối lượng lớn, hoàn thành công đoạn này để phần chính giữa chín hoàn toàn, không quá chín, khô hoặc quá giòn bên ngoài.

Nắp đậy: Nắp đậy tăng tốc thời gian nấu, giữ ẩm, làm mềm, đảm bảo nấu chín đều và tránh thực phẩm bắn văng lên.

Nắp đậy hoặc bọc nhựa được sử dụng để bịt kín hơn. Thông hơi nhựa bằng cách xoay ngược một cạnh ở thành đĩa để tạo thành một khe hẹp nơi hơi nước thừa có thể thoát ra ngoài. Các mức độ giữ ẩm khác nhau cũng có được bằng cách sử dụng nắp đậy trong lò vi sóng.

Nâu: Caramen và tạo ra bên ngoài màu "nâu". Chất tạo màu nâu không ảnh hưởng đến chất lượng của thực phẩm nướng trong lò vi sóng, nhưng có thể tạo thêm màu sắc và hương vị. Đối với thịt và gia cầm, sử dụng nước sốt pha loãng với nước hoặc bơ tan chảy, đậu nành, hạt Worcestershire, nước sốt thịt nướng hoặc bí tết, rắc ớt bột hoặc hỗn hợp nước thịt khô; men thạch hoặc lớp phủ vụn. Frosting và topping hoàn thiện bánh ngọt và bánh mì. Trên cùng của món thịt hầm ở cuối lò vi sóng với phô mát bào hoặc vụn.

Một số thực phẩm không tốt khi dùng cho lò vi sóng

- Trứng nguyên vỏ và trứng luộc chín có thể bị vỡ.
- Bánh kẹp không bị nát nhưng hâm nóng lại rất tốt. Bánh kẹp đông lạnh đã được chuẩn bị đầy đủ có thể cho vào lò vi sóng.
- Chiên ngập dầu có thể gây bỏng.
- Chai lọ có cổ hẹp có thể bị vỡ nếu đun nóng.
- Bông ngô chỉ trong lò vi sóng đặc biệt. Không sử dụng dầu trừ khi được nhà sản xuất chỉ định hoặc đun nóng lâu hơn khuyến cáo. Không bao giờ để bông ngô trong túi giấy hoặc dụng cụ thủy tinh hoặc trực tiếp trên khay thủy tinh.

Đồ ăn nhẹ và món khai vị nóng

Các đồ ăn nhẹ và món khai vị nóng hổi có thể được chủ nhà chuẩn bị rất nhanh trong lò, hoặc khách có thể chuẩn bị các phần ăn riêng lẻ. Nhiều món khai vị có thể được nấu trên đĩa phục vụ, miễn là đĩa không có viền kim loại. Mẹo tiết kiệm thời gian - dự phòng trước những thực phẩm này, để trong tủ lạnh hoặc đông lạnh, và hâm nóng lại trong lò vào giờ phục vụ. Một đĩa khai vị sẽ chỉ mất vài giây để chuẩn bị hoặc hâm nóng.

Phô mai tan chảy rất nhanh và sẽ dai nếu nấu quá chín, vì vậy hãy theo dõi sát thực phẩm kết hợp với phô mai để không xảy ra hiện tượng quá chín. Ngay khi phô mai bắt đầu nổi bọt, quá trình nấu đã hoàn thành. Món khai vị có lớp vỏ ngoài bánh ngọt giòn ngon nhất nên được chế biến trong lò nướng thông thường. Để chế biến món khai vị quán thịt xông khói, cần phải làm chín thịt xông khói trước rồi mới quán thực phẩm.

Hầu bọc trong thịt xông khói để chế biến hơn trong các loại gà thịt thông

thường của bạn.

Hỗn hợp hải sản có thể được chuẩn bị trong vỏ vì năng lượng vi sóng sẽ truyền qua vỏ hải sản mà không làm nóng. Không nên dùng giấy nhôm làm vỏ.

Nếu phết lên bánh quy giòn, cần cẩn thận không để quá chín vì hơi ẩm từ thực phẩm sẽ làm cho bánh bị ỉu. Bánh quy dùng để phết bánh nên rất khô và giòn. Điều này giúp tránh tình trạng sưng nước. Chỉ làm nóng cho đến khi phết ở nhiệt độ dùng món.

Thời gian cần thiết để làm nóng tất cả các món khai vị sẽ phụ thuộc vào lượng thức ăn, số lượng và loại món ăn được chọn. Hãy nhớ thức ăn sẽ rất nóng ngay cả khi món ăn nguội. Hỗn hợp phô mai giữ nhiệt lâu hơn khi đun bằng năng lượng vi sóng.

Thịt

Thịt nướng, sườn, bánh mì kẹp thịt và thịt mềm cắt nhỏ nấu đẹp mắt trong lò vi sóng. Hầu hết các món nướng có thể được nấu chín hiếm, vừa hiếm hoặc thậm chí được nấu kỹ trong vòng chưa đầy một giờ. Các loại thịt ít mềm như thịt nướng có thể được dùng nĩa đun nhỏ lửa cho mềm trong nước sốt hoặc nước thịt. Các loại thịt dai, cần nấu chậm sẽ tốt hơn trong lò nướng hoặc lò nướng thông thường. Nên lật miếng thịt lớn, đặc biệt nếu hình dạng không đồng đều, thỉnh thoảng nên lật mặt để chín đồng đều.

Thịt	Cấp độ công suất	Nấu (trên mỗi lb)	Thời gian	Thời gian chờ	Lưu ý
Thịt bò nướng					Lật lại khi được một nửa sau thời gian.
Hiếm	80	6 – 8 phút		5 – 7 phút	
Trung bình	80	8 – 10 phút		10 – 15 phút	
Được	80	10 – 12 phút		10 – 15 phút	
Thịt heo quay					Đậy bằng lò vi sóng . Lật lại sau một nửa thời gian.
Có xương bên trong	80	12 - 15 phút		10 phút	
Không xương	80	16 - 18 phút		10 - 15 phút	
Cừu nướng					Lật lại khi được một nửa sau thời gian.
Có xương bên trong Trung bình	80	7 - 9 phút		10 - 12 phút	

Có xương bên trong Được	80	9 1/2 - 11 1/2 men.	10 - 15 phút	
Không xương Trung bình	80	9 - 11 phút	10 - 12 phút	
Không xương Được	80	11 - 13 1/2 phút	10 - 15 phút	
Mỗi miếng chả bò (3 1/2 oz)				Lật lại và sắp xếp lại sau một nửa thời gian.
2 miếng chả	100	2 1/2 - 3 phút	5 - 7 phút	
4 miếng chả	100	3 1/2 phút - 4 1/2	5 - 7 phút	
Bánh mì thịt				Đậy bằng nắp lò vi sóng.
(2lbs)	100	15 - 17 phút	10 - 12 phút	
Thịt xông khói				Đậy bằng nắp lò vi sóng.
Lát (4 dải) (1 lát; trọng lượng: 1 oz, chiều dài: 11 inch)	100	4 - 5 phút	—	
Giăm bông				Đậy bằng nắp lò vi sóng.
Lát (dày 1 inch) 4 lát	7 1/2 - 8 1/2 phút.	5 - 7 phút		

Thịt gia cầm

Thịt gà là một trong những loại thực phẩm phổ biến nhất và nướng gà bằng lò vi sóng là một trong những cách sử dụng tốt nhất của lò vi sóng. Thịt gà vẫn ngon ngọt và mềm trong lò vi sóng. Tuy nhiên, nước ngọt sẽ ngăn chặn quá trình chuyển sang màu nâu vì gà giòn và chỉ chuyển sang màu nâu khi da khô đủ để đổi màu .

Thời gian chờ rất quan trọng, vì nó cho phép bên trong nấu xong mà không làm dai phần thịt lườn mỏng manh.

Thực phẩm	Cấp độ công suất	Thời gian nấu (trên mỗi lb)	Thời gian chờ	Lưu ý
Nướng				
Gà nướng nguyên con	100	6 – 8 phút	10 – 15 phút	Đặt ức lên trên giá. Đặt đứng, có che nắp trước khi ăn.
Gà chặt	100	8 – 7 phút	7 – 10 phút	
Gà Tây	80	6 1/2 - 8 phút	7 – 10 phút	

Ức gà tây	50	10 – 11 phút	5 – 7 phút	Sắp xếp lại một lần trong khi Sắp xếp lại một lần trong khi có nắp lò vi sóng
-----------	----	--------------	------------	---

Hải sản

Lò vi sóng là một trong những cách dễ nhất và hiệu quả nhất để chế biến cá và hải sản, những món ăn này vẫn tinh tế và mềm khi nấu nhanh và ẩm. Việc nấu quá chín sẽ làm hải sản bị khô và cứng, vì vậy bạn nên kiểm tra sau thời gian tối thiểu. Nếu các miếng dày như bít tết cá hoặc đuôi tôm hùm đã chín ở bên ngoài, nhưng vẫn còn hơi mờ ở giữa, hãy để chúng trong vài phút; nhiệt bên trong sẽ hoàn thành quá trình nấu.

Thực phẩm	Cấp độ công suất	Thời gian nấu	Thời gian chờ	Lưu ý
Cá nguyên con (1 lb đến 1 ½ lb)	100	6 - 7 phút	5 phút	Lật lại sau một nửa thời gian.
Cá phi lê (1 lb)	100	5 - 6 phút	4 - 5 phút	
Miếng cá dày 1 inch (1 lb)	100	4 - 5 phút	5 - 6 phút	Lật lại sau một nửa thời gian. Đậy bằng nắp lò vi sóng.
Tôm (1 lb)	100	3 - 4 phút	5 phút	Sắp xếp lại một lần trong khi nấu.
Sò điệp biển (1 lb)	80	6 - 7 phút	5 phút	(1 lb) Đậy bằng nắp lò vi sóng.

Trứng & phô mai

Phô mai

Phô mai tan chảy nhanh chóng và mịn. Khi phục vụ phô mai như một món khai vị, hương vị sẽ đạt đến đỉnh cao ngon nhất khi được phục vụ ở nhiệt độ phòng. Sử dụng cấp độ công suất thấp để nấu chảy. Phô mai tan chảy tốt nhất khi được cắt nhỏ và đun nóng với sữa hoặc các chất lỏng khác. Khuấy hỗn hợp phô mai nhiều lần cho nóng đều.

Trứng

Trứng nấu khác nhau theo loại lò vi sóng. Hàm lượng chất béo cao trong lòng đỏ trứng hấp thụ năng lượng, vì vậy lòng đỏ chín nhanh hơn lòng trắng. Rất dễ để luộc trứng trong lò vi sóng, nhưng nếu bạn muốn lòng đỏ mềm, hãy lấy trứng ra khỏi lò trước khi lòng trắng chín hoàn toàn. Thời gian chờ ngắn cho phép lòng trắng đông lại mà không làm lòng đỏ chín quá. Kiểm tra trứng để hoàn thành nấu sớm, trứng sẽ dai khi nấu quá chín. Khi trộn trứng và lòng đỏ với nhau cho món trứng tráng, trứng khuấy hoặc sữa trứng, chúng sẽ chín đều hơn và ít cần khuấy hơn so với các phương pháp nấu thông thường. Không tìm cách nấu trứng khi vẫn còn vỏ. Hơi nước có thể tích tụ bên trong vỏ khiến trứng bị vỡ.

Trứng khuấy

Trứng	Bơ	Sữa hoặc nước	Cấp độ công suất 100	Quy trình
2	1 muỗng canh	2 muỗng canh	1 – 2 phút	Cho bơ vào xoong nhỏ và đun chảy. Thêm trứng và sữa, dùng nĩa trộn đều. Nấu theo chỉ dẫn trong bảng, chia nhỏ và khuấy trứng hai lần. Để yên, đậy nắp, trước khi ăn.
4	1 muỗng canh	2 muỗng canh	2 – 3 phút	
6	2 muỗng canh	4 muỗng canh	3 – 4 phút	

Trứng chần

Trứng	Nước	Nấu nước với cấp độ công suất 100	Nấu trứng bằng cấp độ công suất 80	Thời gian chờ	Quy trình
1	1 ½ cốc	4 – 6 phút	1 phút	2 phút	Cho nước vào xoong vừa. Nấu ở nhiệt độ cao cho đến khi sôi. Đập lần lượt từng quả trứng vào đĩa riêng, dùng gắp gỗ chọc thủng một lần lòng đỏ rồi thả trứng cẩn thận vào nước nóng,
2	1 ½ cốc	4 – 6 phút	1 1/2 - 2 phút	2 phút	

					nấu theo chỉ dẫn trong bảng.
4	2 cốc	6 – 7 phút	2 1/2 - 3 phút	2 phút	

Rau

Nghiên cứu dinh dưỡng chỉ ra rằng nhiều loại rau và trái cây trong lò vi sóng mất ít vitamin C hòa tan trong nước hơn so với khi nấu chín thông thường. Điều này là do thời gian nấu ngắn hơn và thực tế là cần ít nước nấu hơn khi cho trái cây và rau vào lò vi sóng. Hơn hết, rau giữ được màu sắc, kết cấu và hương vị tươi ngon. Rau cần được đậy bằng nắp trong lò vi sóng. Các loại rau đã được nấu chín trong vỏ, chẳng hạn như khoai tây, đã được bao bọc rất chặt nên cần dùng nĩa châm trước khi nấu để thoát hơi nước thừa. Để đảm bảo nấu chín đều, rau nên được cắt thành từng miếng đồng nhất và đảo đều trong thời gian nấu. Luôn thêm muối vào nước trước khi cho rau vào. Giảm thời gian một hoặc hai phút để có kết cấu mềm mịn. Tăng thời gian cho kết cấu rất mềm. Hãy nhớ để thời gian chờ từ hai đến năm phút sau khi nấu vì, như hầu hết các loại thực phẩm, rau sẽ tiếp tục chín sau khi lấy ra khỏi lò vi sóng.

Thực phẩm	Lượng nước	Nấu ở Công suất 100	Thời gian chờ	Lưu ý
Măng tây				Hầm vừa. Sắp xếp lại một lần.
Rau mầm (1 lb)	¼ cốc	5 – 6 phút	2 phút	
Cải thái (1 lb) ½ cốc		5 – 6 phút	2 phút	
Đậu đỗ				
Màu xanh lục tươi (1/2 lb)	¼ cốc	4 – 5 phút	2 phút	Khuấy hai lần.
Xanh đông lạnh (1/2 lb)	2 muỗng canh	5 ½ - 6 ½ phút	2 phút	Khuấy hai lần.
Đậu Hà Lan (2 cốc)	¼ cốc	4 – 5 phút	2 phút	Hầm nhỏ. Khuấy hai lần.
Bông cải xanh (2 cốc)	¼ cốc	4 – 5 phút	2 phút	Hầm vừa. Sắp xếp lại một lần trong khi nấu.
Cải Brussels (1 lb)	¼ cốc	6 – 7 ½ phút	2 – 3 phút	Hầm vừa. Khuấy một lần.

Thực phẩm	Lượng nước	Nấu ở Công suất 100	Thời gian chờ	Lưu ý
Bắp cải (1 lb)	¼ cốc	5 – 6 phút	2 – 5 phút	Sắp xếp lại một lần trong khi nấu.
Súp lơ trắng miếng (1 cái)	¼ cốc	6 – 7 phút	2 – 5 phút	Đậy bằng nắp lò vi sóng. Khuấy một lần.
Lát cắt nấm (1/2 lb)	2 muỗng canh	3 – 4 phút	2 – 3 phút	Hâm nhỏ. Khuấy một lần.

Súp

Thỏa mãn cảm giác thèm ăn với các món súp mặn được chế biến trong lò vi sóng của bạn. Điều chỉnh các món yêu thích của bạn bằng cách sử dụng thời gian và kỹ thuật nấu ăn tương tự.

Thực phẩm	Cấp độ công suất	Nấu ở Công suất 100	Thời gian chờ	Lưu ý
Đồ hộp Ngưng tụ				
Loại kem, Đậu, Đậu Hà Lan hoặc Nấm (10 ½ - 11 1/2 oz)				Khuấy giữa chừng. Thời gian nấu. Đậy nắp.
Với nước	100	4 ½ - 5 ½ phút	2 – 3 phút	
Với sữa	80	5 ½ - 6 ½ phút	2 – 3 phút	
Súp khô trộn	100 sau đó	5 ½ - 6 ½ phút	2 – 3 phút	Thêm nước. Có nắp đậy. Khuấy hai lần.
1 màng bọc (10 1/2 oz)	50	3 - 4 phút		
Nước xương hầm (10 ½ oz)	100	4 - 5 phút	2 – 3 phút	Khuấy hai lần. Nắp

Nước sốt

Nước sốt sôi nhanh chóng, đặc biệt là những loại có chứa sữa. Ngay khi mở cửa, việc nấu sẽ dừng lại, nếu nguyên liệu không được lấy trực tiếp từ tủ lạnh, thời gian nấu sẽ ít hơn so với công thức. Khuấy nước sốt nhanh chóng, khoảng 30 giây một lần để loại bỏ vón cục. Đảm bảo sử dụng đồ đựng có kích thước gấp đôi lượng chất lỏng để tránh bị sôi.

Có thể để một thìa gỗ trong đĩa khi đang nấu nước sốt để dễ khuấy. Nếu nước sốt được khuấy chậm, thời gian nấu có thể lâu hơn khoảng 15 giây. Nếu muốn, có thể dùng thước thủy tinh 1 lít để chuẩn bị một số loại nước sốt.

Sốt trắng

Số lượng		Bơ	Bột	Sữa	Bơ nấu	Sốt nấu	Lưu ý
1 cốc	Mỏng	1 thìa canh	1 thìa canh	1 cốc	30 giây	2 ½ - 3 ½ phút	Nấu ở chế độ công suất đầy đủ theo chỉ dẫn hoặc cho đến khi đặc, khuấy một lần. Để yên, đậy nắp, trước khi ăn.
	Trung bình	2 thìa canh	2 thìa canh	1 cốc	1 phút	2 ½ - 3 ½ phút	
	đầy	3 thìa canh	3 thìa canh	1 cốc	1 phút	3 - 4 phút	

Nước thịt

Số lượng		Chất béo từ Nhỏ giọt	Bột	Chất lỏng hoặc Nhỏ giọt	Nấu ở cấp độ công suất 100	Lưu ý
1 cốc	Mỏng	1 thìa canh	1 thìa canh	1 cốc	2 ½ - 3 ½ phút	Nấu trên nguồn điện đầy đủ theo chỉ dẫn hoặc cho đến khi đặc, khuấy một lần. Để yên, đậy nắp, trước khi ăn.
	Trung bình	1 thìa canh	1 thìa canh	1 cốc	3 - 4 phút	
	Đầy	1 thìa canh	1 thìa canh	1 cốc	3 - 4 phút	

Hầm

Các món hầm có thể thỉnh thoảng cần khuấy để phân phối nhiệt. Chúng chín đều hơn khi được làm bằng các nguyên liệu có kích thước và hình dạng tương tự. Do thời gian nấu ngắn hơn nên các món hầm nấu trong lò vi sóng thường cần ít chất lỏng hơn. Thịt hầm với nước sốt kem và phô mát hoặc các loại thịt cần nấu chậm hơn để làm mềm, nấu tốt nhất ở cấp độ công suất 40. Khi nấu món thịt hầm yêu thích, hãy làm hai món và

đông lạnh món thứ hai để sử dụng sau này. Lót một đĩa thịt hầm hoặc đĩa nướng bằng nắp lò vi sóng. Chuyển thực phẩm đã nấu chín vào hộp có lót và đông lạnh. Ngay sau khi thực phẩm đông cứng thành hình đĩa, hãy lấy ra và bọc lại bằng giấy đông lạnh. Sau đó, có thể mở ra và đặt vào tô chứa để rã đông và làm nóng

Hỗn hợp hầm khô

Nhiều món thịt hầm kiểu hộp đóng sẵn có sẵn trên các kệ hàng tạp hóa. Nhiều món có thực phẩm khô đông lạnh hoặc thực phẩm bay hơi. Thời gian nấu quá ngắn có thể không có thời gian để thực phẩm hấp thụ đủ độ ẩm và hoàn nguyên thực phẩm. Để chuẩn bị loại này, hãy đun sôi lượng nước được khuyến nghị trên bao bì. Thêm mì (nếu có), đậy nắp và nấu trong khoảng 10 phút. Để mì đậy nắp thêm 10 phút, rửa lại bằng nước ấm và để ráo. Sau đó làm theo hướng dẫn đóng gói để chuẩn bị hỗn hợp. Làm nóng lại từ 4 đến 6 phút trước khi ăn.

Sandwich, bao gồm cả hamburger và xúc xích

Sandwich nóng rất nhanh vì xốp, chúng có tỷ trọng thấp. Vì nhân bánh thường đặc hơn bánh mì hoặc bánh cuốn nên nhân bánh quyết định thời gian làm nóng. Đáng ngạc nhiên là phần nhân sẽ luôn nóng hơn cảm giác của bánh mì. Bạn phải cẩn thận đừng để chín quá vì bánh mì sẽ bị dai. Dùng vài lát thịt mỏng. Các lát mỏng nóng nhanh hơn và ngon hơn một lát dày. Do đặc điểm làm nóng chậm lát dày thường khiến bánh mì chín quá trước khi thịt nóng. Sandwich có thể được đặt trên đĩa giấy. Tháo gói ngay sau khi làm ấm. Có thể dùng bánh mì và cuộn đông lạnh đã nướng sẵn để làm sandwich. Tuy nhiên, nhân bánh nên được rã đông trước. Bánh mì nướng phù hợp để làm sandwich và đem đến lớp vỏ ngoài vững chắc. Bạn có thể sử dụng bánh mì nướng cho sandwich.

Thực phẩm	Số lượng	Nấu ở cấp độ	Lưu ý đặc biệt
Sandwich	1 2 4	1 phút 1 ½-2 phút 3-4 phút	Đặt trên đĩa vi sóng.
Hamburger (4 Oz)	4	1 phút 3-4 phút	Đậy bằng nắp lò vi sóng
Xúc xích	4	1 ½-2 phút	Đậy bằng nắp lò vi sóng
Thịt viên	4	4 phút	Đặt trên đĩa vi sóng.

Mì ống & ngũ cốc

Gạo hạt dài cần có thời gian để bù nước. Thời gian nấu bằng lò vi sóng ngắn hơn một chút so với thông thường, nhưng ưu điểm lớn nhất là bạn có thể dễ dàng chế biến cơm dẻo mà không bị dính hoặc cháy. Cơm và mì ống đã nấu chín có thể hâm nóng lại dễ dàng trong lò vi sóng mà không làm mất hương vị hoặc hình thức. Không cần thêm nước để chống dính hoặc khô, vì vậy không có nguy cơ làm cơm và mì ống hoặc nước sốt bị loãng quá.

Thực phẩm	Nóng Nước	Muối	Dầu Bơ	hay	Cấp độ công suất	Nấu Thời gian	Thời gian chờ
Mì ống (8 oz)							
Mì trứng	4 cốc	1 thìa cà phê	1 thìa canh		100	6 ½ phút	2 – 5 phút
Ống nhỏ	4 cốc	1 thìa cà phê	1 thìa canh		100	8 – 10 phút	2 – 5 phút
Spaghetti	4 cốc	1 thìa cà phê	1 thìa canh		100	8 – 10 phút	2 – 5 phút
Mì Lasagna	4 cốc	1 thìa cà phê	1 thìa canh		100	12 – 14 phút	2 – 5 phút
Gạo, hạt dài							
Gạo	2 cốc	1 thìa cà phê	1 thìa cà phê		100	5-6 phút	5 – 7 phút
					sau đó 80	9 ½ - 12 phút	
Gạo đỏ	2 cốc	½ thìa cà phê.	1 thìa cà phê		100	5 – 6 phút	5 – 7 phút
					sau đó 80	22 – 27 phút	

Ngũ cốc

Có thể nấu trực tiếp ngũ cốc nóng bằng lò vi sóng trong bát ngũ cốc và dễ dàng dọn dẹp.

Thực phẩm tiện lợi

Nhiều loại thực phẩm đông lạnh, các món ăn đặc biệt và bữa tối có sẵn và sự lựa chọn tiếp tục tăng lên. Thị trường đang thay đổi nhanh chóng, do đó không thể liệt kê các loại thực phẩm và các loại thực phẩm có sẵn

và đề xuất các quy trình nấu ăn. Trong cuốn sách này, chúng tôi chỉ có thể đưa ra những định hướng chung để hỗ trợ bạn.

Bữa ăn gói sẵn chỉ cần hâm nóng là ăn được

Để chuẩn bị bữa ăn gói sẵn chỉ cần hâm nóng là ăn được, hãy làm theo hướng dẫn của nhà sản xuất để sử dụng với lò vi sóng. Nấu một bữa ăn gói sẵn chỉ cần hâm nóng là ăn được sẽ cần khoảng năm đến bảy phút để thực phẩm rã đông và làm nóng đến nhiệt độ phục vụ (tùy thuộc vào loại thực phẩm).

Để nguyên màng bọc thực phẩm trong hai phút để nhiệt tỏa đều. Bữa ăn có khoai tây nghiền đã gây ra một chút vấn đề do khối lượng nhỏ gọn của loại thực phẩm đặc biệt này. Bạn có thể muốn loại bỏ khoảng một nửa số khoai tây nghiền sau khi bắt đầu rã đông, sau đó trải phần khoai tây còn lại lên từng phần của khay. Đun khoai tây nghiền đã lấy ra trong một đĩa riêng. Đối với những thực phẩm cần được làm giòn khi nấu xong, hãy tháo màng bọc thực phẩm và sử dụng tủ hấp thông thường để làm giòn thực phẩm.

Thực phẩm đông lạnh riêng

Chúng có thể được chế biến sẵn hoặc đông lạnh tại nhà. Đặt hộp đựng thực phẩm đông lạnh vào lò và chỉ đun cho đến khi thực phẩm bắt đầu rã đông và có thể lấy ra dễ dàng. Đổ hết đồ vào nồi hầm hoặc đĩa phục vụ và tiếp tục rã đông và đun nóng. Không hâm nóng thức ăn trong hộp đựng bằng giấy bạc. Để có lớp trên bề mặt đặc biệt giòn và có màu nâu, hãy sử dụng tủ hấp thông thường. Trong điều kiện này, không sử dụng hộp nhựa, vì nó có thể bị nóng chảy.

Thực phẩm đông lạnh trong túi nấu ăn hoặc túi có thể đun sôi

Để chuẩn bị những thực phẩm này, hãy rạch túi nhựa. Cắt kiểu chữ X sẽ giúp lấy thực phẩm ra khi kết thúc thời gian nấu. Đặt mặt cắt xuống trên đĩa phục vụ (không có viền kim loại). Đun nóng thức ăn không phải là rau trong khoảng ba phút. Rau đông lạnh cần thời gian nấu khoảng 8 đến 9 phút rưỡi. Để túi đựng trên thực phẩm trong khoảng hai phút để có thời gian cân bằng nhiệt. Thực phẩm được chế biến dưới dạng pho mát hoặc nước sốt trắng nên được lấy ra khỏi túi và cho vào đĩa thủy tinh và khuấy đều để tránh làm nước sốt xung quanh mép đĩa bị chín quá.

Bữa ăn tổng hợp từ thức ăn thừa

Các bữa ăn tổng hợp từ thức ăn thừa có thể được chuẩn bị trước. Thực phẩm có thể được đông lạnh và sẵn sàng để làm nóng nhanh trong lò bất cứ lúc nào. Chọn thực phẩm thích hợp để đông lạnh và đặt các phần ăn trên đĩa giấy, thủy tinh hoặc sành sứ (không có viền kim loại). Gói bằng giấy ngăn đá được khuyến nghị và đông lạnh nhanh chóng. Khi chia khẩu phần thức ăn trên đĩa, hãy sử dụng lượng thức ăn gần như nhau cho mỗi loại thức ăn để làm nóng đều hơn. Khoai tây nghiền sẽ nóng nhanh hơn nếu dàn mỏng và làm rỗng, với một lớp bơ ở giữa. Để tránh các mẫu nhỏ rau, ngô, đậu Hà Lan, v.v., không bị mất nước trong quá trình gia nhiệt, hãy đặt gần tâm đĩa.

Món tráng miệng

Luôn có thời gian để làm món tráng miệng bằng lò vi sóng. Các món tráng miệng bằng trái cây có hương vị và kết cấu tươi đặc biệt. Bánh nướng bằng lò vi sóng mềm hơn so với nướng thông thường; vì bánh thường bị đông lại, nên việc chuyển sang màu nâu không quan trọng. Vỏ bánh nướng bằng lò vi sóng đặc biệt mềm và bông lên, trong khi bánh sữa trứng và bánh pudding là loại rất dễ chế biến.

Loại thực phẩm	Cấp độ công suất	Thời gian nấu	Thời gian chờ	Lưu ý
Bánh, tròn (9 inch hỗn hợp)	100 80	3½ - 5 phút 4 ½ - 6 phút	2 - 5 phút	Đổ vào đĩa bánh có lót giấy sáp và mỡ.
Bánh tròn hoặc bánh thiên thần	80	5 ½ - 6 ½ phút	2 - 5 phút	Lót bằng giấy sáp.
Bánh nướng xốp (6 Bánh nướng)	50	4 ½ - 6 ½ phút	2 - 5 phút	Sắp xếp lại một lần.
Bánh sữa trứng (6 phần)	50	10 - 12 phút	2 - 5 phút	Sắp xếp lại một lần.

Nướng

- Bánh quy thanh là tốt nhất. Tùy chọn bôi mỡ hoặc lớp lót của đĩa nướng dùng được trong lò vi sóng.
- Nếu việc bánh không đủ màu nâu sẽ làm ảnh hưởng đến bạn, hãy tạo sương, tráng men hoặc thêm màu thực phẩm vào những mảng màu trắng hoặc vàng.

- Có thể làm miếng bánh quy vi sóng bằng cách phủ các tông bằng giấy sáp.
- Vì bánh của bạn sẽ nở cao hơn khi nấu bằng lò vi sóng, do đó, không bao giờ đổ đầy nguyên liệu vào chảo bánh quá nửa.
- Giảm bột nở và soda khoảng 1/4 khi chuyển đổi công thức thông thường.
- Đổ nguyên liệu vào cốc bánh nướng xấp lót giấy chỉ đầy một nửa, điều này cho phép bánh nướng xấp cao hơn bình thường.
- Bạn có thể tự chuẩn bị bánh mì và “nhân cuốn” bằng cách nướng trước trong lò vi sóng. Sau đó, đặt chúng trong một lò nướng thông thường để nướng vàng trước khi ăn.
- Bánh mì và nhân cuốn nên được hâm nóng đến mức độ ấm khi chạm vào. Đun quá lửa hoặc nấu quá chín làm cho bánh mì dai và nhão.
- Khi làm bánh mì bằng men trong lò vi sóng, hãy chọn công thức có bột ngô, bột mì nguyên cám hoặc bột lúa mạch đen để có được màu sắc đậm đà hơn.

POUND (lb)	GAM (G)
¼	114
½	227
¾	341
1	454
2	907
3	1361
4	1814
5	2268
6	2722
7	3175
8	3629
9	4082
10	4536
11	4990

OUNCE (oz)	GAM (G)	OUNCE (oz)	GAM (G)
1	28	9	255
2	67	10	284
3	85	11	312
4	113	12	340
5	142	13	369
6	170	14	397
7	198	15	425
8	227	16	454

Phương pháp đo chất lỏng

1 cốc =	4 ounce chất lỏng =	120 ml
1 panh =	16 ounce chất lỏng =	480 ml
1 lít Anh =	32 ounce chất lỏng =	960 ml
1 ga-lông =	128 ounce chất lỏng =	3840 ml

MG 2516

Làm nóng chỉ bằng một nút

Chỉ với một nút bấm, bạn có thể bắt đầu nấu ăn đơn giản, làm nóng ly nước, v.v. vô cùng tiện lợi và nhanh chóng.

Ví dụ: để hâm nóng một ly sữa

- Đặt một ly sữa lên bàn xoay thủy tinh và đóng cửa lại.
- Nhấn nút—Bắt đầu/Đặt lại, lò vi sóng sẽ hoạt động trên 100% công suất trong 1 phút.
- Bạn sẽ nghe thấy 5 tiếng bíp khi nấu xong

Làm nóng bằng lò vi sóng

Chức năng này có hai tùy chọn:

a. Làm nóng vi sóng nhanh (100% công suất)

Ví dụ: để hâm nóng thức ăn ở 100% công suất trong 5 phút

- Đặt thời gian thành —5:00||
- Nhấn —Bắt đầu||

b. Làm nóng bằng vi sóng qua thao tác thủ công

Ví dụ: để hâm nóng thức ăn ở 70% công suất trong 10 phút

- Nhấn nút —Công suất/Nướng||, chọn 70% công suất
- Đặt thời gian thành —10:00||
- Nhấn —Bắt đầu||

Có 5 cấp độ công suất và thời gian nấu trong lò vi sóng lâu nhất là 60 phút.

Số lần chạm	Công suất vi sóng	Hiển thị
1	100%	P100
2	70%	P70
3	50%	P50
4	30%	P30
5	10%	P10

Tự động rã đông theo trọng lượng

Bạn cần nhấn "Thời gian+" (0, 1 kg) và "Thời gian-" (0,1kg) theo trọng lượng của thực phẩm. Lò có thể

chọn chương trình rã đông và tự động bắt đầu rã đông.

Ví dụ: rã đông 0,4kg thực phẩm đông lạnh

- 1) Nhấn nút "VI SÓNG/RÃ ĐÔNG" để chọn chức năng rã đông, hiển thị "DEF".
- 2) Đặt trọng lượng "0,4kg" bằng cách nhấn nút "Thời gian+" và "Thời gian-". Nhấn nút "BẮT ĐẦU/ĐẶT LẠI".

Ghi chú: trọng lượng tối đa là 2kg.

Menu tự động

Bạn chỉ cần chọn loại thực phẩm và trọng lượng; lò sẽ giúp bạn tự động điều chỉnh công suất và thời gian.

Ví dụ: Tự động nấu cá 0,4kg

- a. Chọn Menu: Nhấn nút ||Menu tự động|| cho đến khi ||A-5|| hiển thị.
- b. Xác định trọng lượng bằng các nút —tăng trọng lượng|| và —giảm trọng lượng|| cho đến khi hiển thị ||0,4||.
- c. Nhấn _Bắt đầu/Đặt lại||

Trọng lượng (kg)	(A-1) Gạo	(A-2) Rau	(A-3) Thịt	(A-4) Mì sợi	(A-5) Cá	(A-6) Gà
1	0,1	0,1	0,2	1	0,1	0,1
2	0,2	0,2	0,3	2	0,2	0,2
3	0,3	0,3	0,4		0,3	0,3
4	0,4	0,4	0,5		0,4	0,4
5	0,5	0,5	0,6		0,5	0,5
6		0,6	0,8		0,6	0,6
7			1,0		0,8	0,8
8					1,0	1,0

Nướng

Bạn có thể nhấn —Vi sóng/Nướng/Chuyển đổi/Kết hợp|| để chọn các chức năng như sau: (thời gian nấu lâu nhất là 60 phút).

- Phương pháp 1 : 85% công suất nướng, màn hình G-1
- Phương pháp 2 : 50% công suất nướng, màn hình G-2

Ví dụ: Nấu thức ăn bằng vi nướng trong 20 phút

- Nhấn **Vi sóng/Nướng/Chuyển đổi/Kết hợp||** cho đến khi đèn LED hiển thị **G-1||**
- Đặt thời gian nấu —20:00||
- Nhấn —**Bắt đầu||**

Khi nướng, thực phẩm không được làm nóng bằng vi sóng; nhiệt được tỏa ra từ bộ gia nhiệt kim loại ở trên cùng của lò. Khi chế độ nướng đang hoạt động, thời gian nấu có 2 giai đoạn, sau nửa thời gian nấu, chương trình sẽ tự động tạm dừng và phát ra 2 tiếng bíp báo hiệu bạn mở lò và lật mặt thực phẩm, đóng cửa lò sau khi lật mặt thực phẩm, nhấn nút **Bắt đầu/Đặt lại||**, quá trình nấu sẽ tiếp tục trong nửa sau. Nếu bạn không muốn lật thực phẩm, lò sẽ khởi động lại sau khi tạm dừng 1 phút.

Nấu kết hợp

Thiết bị này đem đến cho bạn lựa chọn giữa hai phương pháp nấu kết hợp. Lựa chọn 1: Nấu kết hợp (55% Vi sóng + 45% nướng), hiển thị —C-1|| Lựa chọn 2: Nấu kết hợp (30% Vi sóng + 70% nướng), hiển thị —C-2|| **Ví dụ:** nấu thức ăn bằng tùy chọn 2 trong 15 phút

- Nhấn nút **Vi sóng/Nướng**|| để chọn C-2||
- Đặt thời gian nấu trong 15 phút
- Nhấn **Bắt đầu/Đặt lại**||

Đồng hồ

Lò có đồng hồ kỹ thuật số 24 giờ,

Để nhập thời gian, ví dụ đến 4:30 chiều:

- Nhấn "**Đồng hồ/Hẹn giờ**", màn hình sẽ nhấp nháy, điều chỉnh giờ bằng các nút "tăng thời gian" và "giảm thời gian".
- Nhấn lại "**Đồng hồ/Hẹn giờ**", điều chỉnh phút bằng các nút "tăng thời gian" và "giảm thời gian".
- Nhấn "**Đồng hồ/Hẹn giờ**" một lần nữa và đồng hồ sẽ được thiết lập.
- Nếu bạn muốn thay đổi thời gian, hãy lặp lại quy trình trên.

Hẹn giờ

Điều này cho phép bạn đặt lò vi sóng bắt đầu và kết thúc nấu theo thời gian đã đặt trước. Đồng hồ phải được đặt trước khi bạn sử dụng tính năng này.

Ví dụ: Thời gian hiện tại là 16:30 và bạn muốn bắt đầu nấu lúc 18:15 ở 70% công suất trong 10 phút:

- Nhấn "**Đồng hồ/Hẹn giờ**"|| và đặt thời gian thành 18:15 (quy trình tương tự như cài đặt đồng hồ).
- Nhấn **Vi sóng/Nướng/Chuyển đổi/Kết hợp**|| để đặt 70% công suất.
- Nhập thời gian nấu 10 phút bằng cách điều chỉnh phút với các nút tăng thời gian và giảm thời gian.
- Nhấn **Bắt đầu/Đặt lại**||.

Nếu bạn không đặt công suất và thời gian nấu và nhấn trực tiếp nút **Bắt đầu/Đặt lại**||, lò vi sóng sẽ chỉ hoạt động như một chiếc đồng hồ. Sẽ có 10 tiếng bip lúc 18:15, nhưng không có chức năng nào khác chạy.

Khóa an toàn trẻ em

Để kích hoạt khóa an toàn cho trẻ em, nhấn đồng thời nút **Menu tự động**|| và **Đồng hồ/Hẹn giờ** trong 2 giây.

Nhấn **Menu tự động**|| và **Đồng hồ/Hẹn giờ**, đồng thời trong 2 giây một lần nữa, lò sẽ mở khóa chức năng này.

Bắt đầu/Đặt lại

- Trong quá trình hoạt động, nhấn nút **Bắt đầu/Đặt lại**|| và lò vi sóng sẽ dừng hoạt động.
- Nếu bất kỳ chương trình nào đã được đặt trước khi nhấn bắt đầu, nhấn nút này sẽ hủy toàn bộ chương trình đã đặt trước.

BẢO TRÌ

- Trước khi làm sạch, hãy tắt lò vi sóng và rút phích cắm ra khỏi ổ cắm.
- Giữ cho lò vi sóng sạch sẽ. Nếu thức ăn bị rơi hoặc chất lỏng rơi vãi dính vào thành lò vi sóng, hãy lau bằng khăn ẩm. Không được khuyến khích sử dụng chất tẩy rửa và bàn chải.
- Bề mặt bên ngoài của lò vi sóng nên được lau sạch bằng khăn ẩm. Để tránh làm hỏng các bộ phận bên trong lò vi sóng, không để nước lọt vào các lỗ thông gió.
- Không để bảng điều khiển bị ướt. Lau sạch bằng vải mềm. Không sử dụng chất tẩy rửa, chất tẩy rửa ăn mòn hoặc chất làm sạch cho bảng điều khiển.
- Nếu hơi nước đọng bên trong hoặc bên ngoài xung quanh cửa, hãy lau bằng vải mềm. Điều này có thể xảy ra khi lò vi sóng hoạt động trong điều kiện độ ẩm cao và không gây ra lỗi/hỏng hóc.
- Đôi khi điều quan trọng là phải di chuyển đĩa quay để được làm sạch. Làm sạch bằng nước ấm tạo bọt hoặc máy rửa bát.
- Vòng quay và lò vi sóng của tủ phải được làm sạch thường xuyên để tránh tiếng ồn quá lớn. Làm sạch bề mặt đáy của lò vi sóng bằng chất tẩy rửa nhẹ, nước, nước rửa kính và lau khô. Vòng quay nên được rửa sạch bằng nước tạo bọt hoặc máy rửa chén. Hơi nước khi nấu đọng lại trong quá trình sử dụng nhiều lần nhưng không ảnh hưởng đến bề mặt đế vòng quay hoặc vành đĩa. Khi di chuyển vòng lăn khỏi đế tủ cho mục đích vệ sinh, hãy nhớ đặt chúng trở lại đúng vị trí.
- Khử mùi hôi trong lò vi sóng bằng cách trộn một cốc nước với nước cốt chanh và vỏ trái cây vào bát trong lò vi sóng. Cho lò vi sóng hoạt động trong 5 phút, lau khô bằng khăn mềm.
- Nếu bạn cần thay đèn lò vi sóng, hãy liên hệ với bộ phận Chăm sóc khách hàng của MODENA.

XỬ LÝ SỰ CỐ

Trước khi bạn gọi điện để yêu cầu bảo dưỡng

Tham khảo danh sách kiểm tra sau đây trước khi bạn gọi cho bộ phận bảo dưỡng. Nếu lò không hoạt động:

1. Kiểm tra xem dây nguồn đã được cắm chắc chắn chưa.
2. Kiểm tra xem cửa đã được đóng chặt chưa.
3. Kiểm tra xem thời gian nấu đã được đặt chưa.
4. Kiểm tra xem có bị nổ cầu chì hoặc cầu dao chính trong nhà của bạn không.
5. Kiểm tra xem tính năng Khóa trẻ em đã được kích hoạt chưa.

Nếu có tia lửa trong khoang:

Kiểm tra các hộp đựng, bát đĩa hoặc đồ dùng trong lò và đảm bảo chúng không bằng kim loại hoặc có viền kim loại.

BIỆN PHÁP PHÒNG NGỪA

Các biện pháp phòng ngừa cơ bản cần luôn luôn tham khảo khi bạn sử dụng lò vi sóng:

- Đọc kỹ hướng dẫn trước khi vận hành.
- Đảm bảo rằng điện áp ghi trên mặt sau của thiết bị phù hợp với điện áp trong nhà trước khi bạn cắm thiết bị vào nguồn điện.
- Tháo phích cắm ra khỏi ổ cắm trước khi bạn lắp và tháo các phụ kiện và trước khi bạn vệ sinh lò vi sóng). Luôn rút phích cắm ra khỏi ổ cắm khi bạn đã sử dụng xong hoặc nếu không sử dụng lò.
- Không vận hành lò vi sóng nếu dây nguồn hoặc phích cắm bị hỏng, không hoạt động bình thường, lò vi sóng bị rơi hoặc hư hỏng vì bất kỳ lý do gì. Mang đến Trung tâm bảo dưỡng MODENA để kiểm tra và kiểm thử, thiết lập lại chức năng điện hoặc cơ và sửa chữa khi cần thiết.
- Để ngăn ngừa nguy cơ bị điện giật, không đặt/nhúng dây nguồn hoặc phích cắm vào nước hoặc các chất lỏng khác.
- Luôn vệ sinh lò vi sóng sau khi sử dụng xong và không ngâm vào nước.
- Việc sử dụng các thiết bị/dụng cụ không do nhà sản xuất khuyến nghị và cung cấp có thể gây ra cháy nổ, có thể làm tăng nguy cơ điện giật/đoạn mạch và làm hỏng lò vi sóng của bạn.
- Không sử dụng lò vi sóng trong không gian mở.
- Không để dây điện treo hoặc nép vào bàn phụ hoặc chạm vào các bề mặt nóng, bao gồm bếp nấu và v.v.

Các biện pháp để tránh khả năng tiếp xúc quá mức với vi sóng

- Không tìm cách vận hành lò này khi cửa đang mở, vì nếu cửa đang mở, quá trình này có thể dẫn đến tình trạng tiếp xúc có hại với năng lượng vi sóng. Điều quan trọng là không cản trở hoặc làm xáo trộn phần khóa liên động an toàn.
- Không đặt bất kỳ vật nào giữa mặt trước của lò và cửa hoặc để bụi hoặc chất tẩy rửa còn sót lại tích tụ trên các bề mặt làm kín/đệm kín.
- Không vận hành lò nếu lò bị hỏng. Điều rất quan trọng là cửa lò phải đóng đúng cách và không có hư hỏng ở (1) cửa (bị cong), (2)

bản lề và chốt (bị gãy hoặc bị lỏng), (3) Đệm kín cửa và bề mặt làm kín.

- Lò phải do nhân viên bảo dưỡng có chuyên môn của MODENA điều chỉnh hoặc sửa chữa.

Hướng dẫn sử dụng quan trọng nói chung

Danh sách dưới đây, cũng như các phương tiện - thiết bị điện tử khác, có các quy tắc phải tuân theo như các biện pháp bảo vệ để đảm bảo chức năng của lò này.

- Đảm bảo có đĩa và vòng lăn khi sử dụng lò vi sóng.
- Không bao giờ sử dụng lò vi sóng cho bất kỳ việc gì khác ngoài việc chuẩn bị thực phẩm, chẳng hạn như làm khô quần áo, giấy hoặc đồ không phải thực phẩm hoặc cho mục đích khử trùng.
- Cấm vận hành lò vi sóng khi lò không có gì vì có thể gây hỏng lò vi sóng.
- Nếu xảy ra cháy trong lò, chạm vào nút **Hủy/Dừng** và cứ để cửa lò đóng. Tháo dây nguồn hoặc ngắt nguồn ở bảng cầu chì hoặc bộ ngắt mạch.
- **KHÔNG** tìm cách làm khô quần áo, báo hoặc các vật liệu khác trong lò. Những vật này có thể bốc cháy.
- **KHÔNG** sử dụng các sản phẩm giấy tái chế. Khăn giấy tái chế, giấy ăn và giấy sáp có thể chứa các mảnh kim loại có thể gây ra hồ quang hoặc bắt lửa. Nên tránh các sản phẩm giấy có chứa nylon hoặc sợi nylon vì chúng có thể bắt lửa.
- Một số khay xếp (như khay đựng thịt) có một dải kim loại mỏng được dán vào ở phía dưới. Khi dùng vi sóng, kim loại của lò vi sóng có thể làm cháy sàn lò hoặc làm cháy khăn giấy.
- Tránh cắm đinh, dây điện, v.v. qua bất kỳ lỗ nào trên thiết bị trong quá trình vận hành. Không bao giờ luồn dây điện, đinh hoặc bất kỳ vật kim loại nào khác qua các lỗ trên khoang hoặc bất kỳ lỗ hoặc khoảng trống nào khác, vì những vật đó có thể gây điện giật và rò rỉ lò vi sóng.
- Không bao giờ sử dụng lò vi sóng để làm kho cất giữ những vật như giấy, sách dạy nấu ăn và những thứ khác.
- Nghiêm cấm sử dụng lò vi sóng để nấu thực phẩm có màng như lòng đỏ trứng, khoai tây, gan gà và các loại khác mà không cắt trước.

- Cắm tháo/di chuyển các bộ phận của lò, xáo trộn hoặc thực hiện bất kỳ điều chỉnh hoặc sửa chữa nào đối với cửa, bảng điều khiển hoặc bất kỳ bộ phận nào khác của lò. Việc sửa chữa chỉ nên do nhân viên bảo dưỡng có chuyên môn của MODENA thực hiện.
- Chỉ sử dụng lò vi sóng theo hướng dẫn từ nhà sản xuất.
- Không tìm cách chiên thực phẩm trong lò vi sóng.
- Xin lưu ý rằng lò vi sóng chỉ làm nóng chất lỏng trong hộp đựng chứ không làm nóng hộp đựng. Do đó, ngay cả khi hộp đựng không nóng khi chạm vào lúc lấy ra khỏi lò vi sóng, nhưng thực phẩm hoặc chất lỏng trong đó vẫn nóng
- Luôn kiểm tra nhiệt độ nấu chín thức ăn, đặc biệt là thức ăn cho trẻ nhỏ. Khuyến cáo không nên dùng trực tiếp đồ ăn/thức uống mà nên để vài phút đầu để hơi nóng tỏa đều.
- Nên để thực phẩm có chứa dầu và nước trong lò vi sóng khoảng 30-60 giây sau khi lò tắt. Làm vậy để cho phép trộn và tránh văng - bọt khi cho thìa vào thức ăn hoặc đồ uống hoặc khi thêm nước dùng vào đó.
- Khi chuẩn bị hoặc nấu thức ăn/đồ uống, xin lưu ý rằng có một số loại thực phẩm thức ăn còn nóng như bánh pudding, mứt, thịt băm. Nếu bạn hâm nóng thức ăn có dầu mỡ hoặc đường, hãy tránh sử dụng hộp nhựa.
- Dụng cụ nấu có thể bị nóng do nhiệt truyền từ thức ăn.
- Để lò vi sóng cách xa các thiết bị điện tử như ti vi, radio, v.v. để tránh bị nhiễu hoặc gián đoạn.
- Cấm sử dụng những dụng cụ sau cho lò vi sóng:
 - Chảo kim loại hoặc bát đĩa có tay cầm bằng kim loại.
 - Cắm bọc thực phẩm bằng ni lông.
 - Cấm sử dụng đĩa melamine vì những chất liệu này có chứa các thành phần có thể hấp thụ năng lượng từ lò vi sóng và có thể gây vỡ đĩa và làm chậm quá trình nấu nướng.

Đồ dùng dụng cụ

- Cắm nấu thức ăn trực tiếp trên đĩa. Đặt thực phẩm vào đúng dụng cụ trước khi cho vào lò vi sóng.
- Không nên sử dụng hộp kim loại hoặc bát đĩa có viền kim loại. Có thể phát ra tia lửa
- Không được sử dụng kim loại "buộc xoắn" trong lò vi sóng.

- Không bao giờ sử dụng chai kín hoặc chai có cổ hẹp để nấu hoặc hâm nóng vì chai có thể bị vỡ.
- không sử dụng nhiệt kế thuận tiện trong lò vi sóng vì nó có thể tạo ra tia lửa.
- Tháo màng bọc thực phẩm trước khi nấu hoặc rã đông thực phẩm trong lò.
- Các dụng cụ bị cấm sử dụng trong lò vi sóng:
 - Chảo kim loại hoặc bát đĩa có tay cầm bằng kim loại.
 - Dụng cụ có phụ kiện kim loại.
 - Không có thực phẩm với màng bọc nhựa.
 - Cấm sử dụng đĩa melamine vì những chất liệu này có chứa các thành phần có thể hấp thụ năng lượng từ lò vi sóng và có thể gây vỡ đĩa và làm chậm quá trình nấu nướng.

Thực phẩm

- Không dùng lò vi sóng để chế biến đồ hộp (bằng thiếc). Vì thực phẩm đóng hộp có thể gây hại và nguy hiểm cho người dùng.
- Thời gian nấu trong sách dạy nấu ăn chỉ gần đúng. Một số yếu tố có thể ảnh hưởng đến khoảng thời gian nấu khác nhau, nhiệt độ, khối lượng, kích thước và hình dạng của thực phẩm và thiết bị được sử dụng. Khi đã quen với việc sử dụng lò, bạn sẽ quen và điều chỉnh được các yếu tố này.
- Thức ăn được nấu chín sẽ tốt hơn là nấu quá chín. Thức ăn không quá chín, luôn có thể quay lại trong lò để nấu tiếp. Nếu thức ăn quá chín, thì không thể nấu lại nữa. Luôn bắt đầu với thời gian nấu tối thiểu.
- Thực phẩm có số lượng ít hoặc độ ẩm thấp có thể bị cháy, khô nếu nấu quá lâu.
- Không nấu trứng còn vỏ. Áp suất có thể tích tụ bên trong vỏ và trứng có thể nổ.
- Khoai tây, táo, lòng đỏ trứng, bí đỏ và xúc xích là một số ví dụ về thực phẩm có vỏ liền kín. Nên đục lỗ/cửa vỏ trước khi nấu để tránh bị nổ.
- Chỉ làm bỏng ngô bằng lò vi sóng đặc biệt. Không sử dụng dầu trừ khi được nhà sản xuất chỉ định hoặc đun nóng lâu hơn khuyến cáo. Không bao giờ hâm nóng bỏng ngô trong túi 8 giấy hoặc

thiết bị thủy tinh hoặc trực tiếp trên khay thủy tinh.

- Không rán mỡ trong lò vi sóng. Không dùng khăn giấy để đậy thức ăn vì có thể bị cháy.
- Chất lỏng được làm nóng có thể tràn nếu không được trộn hoặc không khuấy trước

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Model	MG 3116	MG 2516
Loại	Nướng trong lò vi sóng	Nướng trong lò vi sóng
Phương pháp lắp đặt	Không gắn vào tường / Lắp chìm	Không gắn vào tường / Lắp chìm
Dung tích lò (lít)	31	25
Số cấp độ công suất	10	5
Nướng	Có	Có
Màu tủ	Bạc (V)	Bạc (V)
Màu khoang	Pyrographite (G)	Pyrographite (G)
Nắp cửa màu	Đen + Inox	Đen + Inox
Hẹn giờ	Có	Có
Điều khiển	Cảm ứng nhẹ	Màn hình cảm ứng
Đèn lò	Có	Có
Khóa bảo vệ trẻ em	Có	Có
Chương trình rã đông	Có	Có
Công suất đầu ra vi sóng (Watt)	900	900
Công suất đầu ra nướng (Watt)	1200	1200
Công suất tối đa (Watt)	1450	1450
Kích cỡ (D×R×C) mm	520 x 430 x 300	510 x 390 x 300
Trọng lượng (kg)	16	15

Các thông số kỹ thuật của thiết bị này có thể thay đổi mà không cần thông báo để cải thiện chất lượng của sản phẩm. Hình ảnh trong cuốn sổ tay này là giản lược và có thể không khớp với sản phẩm chính xác. Các giá trị nêu trên nhãn máy hoặc trong tài liệu kèm theo máy đạt được trong phòng thí nghiệm theo các tiêu chuẩn liên quan. Tùy thuộc vào điều kiện hoạt động và môi trường của thiết bị, các giá trị có thể khác nhau.

Ciao! **MODENA**

www.modena.com