

Sổ Tay

Hướng Dẫn Sử Dụng

Lò Vi Sóng

Destro Series
MV 3116

Pallazo Series
MV 3133

NỘI DUNG

CẢNH BÁO AN TOÀN	5
Hướng dẫn sử dụng quan trọng nói chung	7
Đồ dùng dụng cụ	9
Thực phẩm	9
TÊN CÁC BỘ PHẬN	11
LẮP ĐẶT	12
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG	14
Làm nóng chỉ bằng một nút	14
Làm nóng bằng lò vi sóng	14
Tự động rã đông theo trọng lượng	15
Menu tự động	15
Nướng	16
Nấu kết hợp	16
Nấu đối lưu	17
Đồng hồ	17
Hẹn giờ	18
Khóa an toàn trẻ em	18
Bắt đầu/Đặt lại	18
Hướng dẫn nấu	19
Truyền tải	19
Hấp thụ	19
Đặc điểm thực phẩm	19
Kỹ thuật vi sóng	20
Một số thực phẩm không tốt khi dùng cho lò vi sóng	22
Thịt	23

Thịt gia cầm	24
Hải sản	25
Trứng & phô mai	26
Trứng khuấy	27
Trứng chần	27
Rau	28
Súp	29
Nước sốt	29
Sốt trắng	30
Nước thịt	30
Hầm	30
Hỗn hợp hầm khô	31
Sandwich, bao gồm cả hamburger và xúc xích	31
Mì ống & ngũ cốc	32
Ngũ cốc	33
Thực phẩm tiện lợi	33
Món tráng miệng	35
Phương pháp đo chất lỏng	37
BẢO TRÌ	38
XỬ LÝ SỰ CỐ	39
BIỆN PHÁP PHÒNG NGỪA	40
Các biện pháp phòng ngừa cơ bản cần luôn luôn tham khảo khi bạn sử dụng lò vi sóng:	40
Các biện pháp để tránh khả năng tiếp xúc quá mức với vi sóng	41
THÔNG SỐ KỸ THUẬT	42

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

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

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.
Như với bất kỳ thiết bị nào, cần giám sát chặt chẽ khi trẻ em sử dụng.
5. 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.
6. 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.

7. Không nên nhờ ai khác ngoài kỹ thuật viên MODENA sửa chữa lò vi sóng vì việc này rất rủi ro. Không nên hâm nóng chất lỏng và thức ăn trong tình trạng vẫn đóng nắp vì có thể gây nổ.
8. 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. Cấm di chuyển chân lò vi sóng, cấm chặn thông gió.
9. Chỉ được sử dụng những dụng cụ phù hợp cho lò vi sóng này.
10. Lúc hâm thức ăn đựng trong hộp nhựa hoặc hộp giấy, hãy để ý đến lò vi sóng vì có khả năng tiếp xúc.
11. Nếu có mùi/bất thường, hãy tắt hoặc ngắt phích cắm và chú ý vẫn đóng cửa để chịu lửa.
12. Nên khuấy đều bình sữa và đảo thức ăn cho trẻ, đồng thời kiểm tra nhiệt độ trước khi cho trẻ ăn.
13. 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.
14. 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.
15. Đảm bảo đóng cửa lò vi sóng khi bạn sử dụng xong và khi không sử dụng.
16. Không che hoặc chặn bất kỳ lỗ nào trên thiết bị.
17. Để làm sạch bên ngoài cửa, sử dụng xà phòng nhẹ không mài mòn thoa lên một miếng bọt biển mềm.
18. 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.
19. 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.
20. 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:

- a. Không làm chất lỏng quá nóng.
- b. Khuấy chất lỏng cả trước và nửa chừng khi làm nóng.
- c. Không sử dụng hộp đựng có mặt phẳng với cổ hẹp.
- d. Sau khi làm nóng, để hộp đựng trong lò vi sóng một thời gian ngắn trước khi lấy hộp ra.
- e. Cẩn thận khi cầm thìa hoặc đồ dùng khác vào hộp đựng.

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 CỬ ĐỀ 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 sấp 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. 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.
- Cấm 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 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. Khi hâm nóng thức ăn nhiều dầu mỡ và đường, cấm 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:
 1. Chảo kim loại hoặc bát đĩa có tay cầm bằng kim loại.
 2. Cấm 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

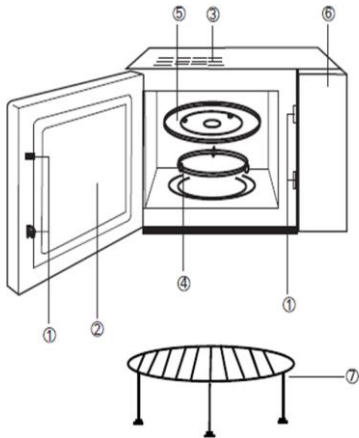
1. Cắm nấu thức ăn trực tiếp trên đĩa. Đặt thực phẩm vào đúng dụng cụ trước khi cho vào lò vi sóng.
2. Không nên sử dụng hộp kim loại hoặc bát đĩa có viền kim loại. Có thể phát ra tia lửa
3. Không được sử dụng kim loại "buộc xoắn" trong lò vi sóng.
4. Không bao giờ sử dụng chai kín hoặc chai có cổ hẹp để nấu hoặc hâm nóng vì chai có thể bị vỡ.
5. Không sử dụng NHIỆT KẾ THUẬN TIỆN trong lò vi sóng. Vì nó có thể gây ra tia lửa điện.
6. Tháo màng bọc thực phẩm trước khi nấu hoặc rửa đông thực phẩm trong lò.
7. Cấm sử dụng những dụng cụ sau cho 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.
 - Không 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

1. 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.
2. 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.
3. Món ăn sẽ ngon hơn trong điều kiện chín hơn là 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.
4. Thực phẩm có số lượng ít hoặc độ ẩm thấp có thể bị cháy, khô nếu nấu quá lâu.
5. Không nấu trứng còn vỏ. Áp suất có thể tích tụ bên trong vỏ và trứng có thể nổ.
6. 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.

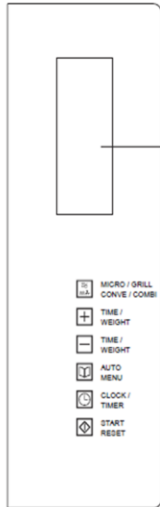
- Chỉ làm bỏng ngô bằng lò vi sóng đặc biệt. Không sử dụng dầu trừ khi được nhà sản xuất chỉ định hoặc đun nóng lâu hơn khuyến cáo. Không bao giờ hâm nóng bỏng ngô trong túi giấy hoặc thiết bị thủy tinh hoặc trực tiếp trên khay thủy tinh.
- Không rán mỡ trong lò vi sóng. Không dùng khăn giấy để đậy thức ăn vì có thể bị cháy.
- Chất lỏng được làm nóng có thể tràn nếu không được trộn hoặc không khuấy trước



- Hệ thống khóa cửa lò an toàn
- Cửa lò
- Khu vực thoát khí của lò
- Vòng quay
- Khay thủy tinh
- Bảng điều khiển
- Khay nướng

TÊN CÁC BỘ PHẬN

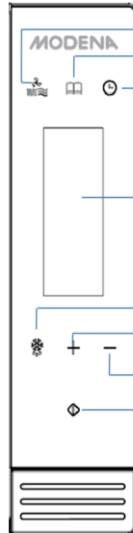
MV 3133



Cửa số hiển thị

- Vi sóng/Rã đông/Nướng/Chuyển đổi/Kết hợp
- Thời gian/Trọng lượng +
- Thời gian/Trọng lượng -
- Menu tự động
- Đồng hồ/Hẹn giờ
- Bắt đầu/Đặt lại

MV 3116



- Vi sóng/Nướng/Chuyển đổi/Kết hợp
- Menu tự động
- Đồng hồ/Hẹn giờ

Cửa số hiển thị

- Rã đông
- Thời gian/Trọng lượng +
- Thời gian/Trọng lượng -
- Bắt đầu/Đặt lại

CHÚ Ý:

Hãy vệ sinh lò vi sóng thường xuyên. Không làm như vậy có thể dẫn đến đến nguy 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 cửa.
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 khoangNếu 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 khi trẻ em sử dụng.

CẢNH BÁO:

1. Ổ cắm phải ở trong tầm với của dây nguồn.
2. Lò này yêu cầu dòng điện đầu vào là 1,5 KVA. Nên tham khảo ý kiến của kỹ sư bảo dưỡng khi lắp đặt lò

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 được  chỉ ra bằng màu xanh lục và màu vàng.
- Dây có màu xanh lam phải được kết nối với đầu cực được đánh dấu bằng chữ N hoặc màu đen.
- Dây có màu nâu phải được kết nối với đầu cực được đánh dấu bằng chữ L hoặc màu đỏ.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

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:

1. 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||

2. 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

Chọn trọng lượng của thực phẩm đông lạnh; lò sẽ tự động giúp bạn điều chỉnh cấp độ công suất và thời gian.

Ví dụ: Rã đông 0,5 kg thịt đông lạnh

1. Đối với MV 3116: Nhấn chức năng rã đông —Tự động rã đông|| cho đến khi DEF|| hiển thị. Đối với MV 3133: Nhấn "Vi sóng/Rã đông/Nướng/Chuyển đổi" để chọn "DEF".
2. Nhập trọng lượng bằng cách nhấn nút "Thời gian/Trọng lượng+" và nút "Thời gian/Trọng lượng-"
3. Nhấn —Bắt đầu/Đặt lại||

CHÚ Ý:

Trọng lượng thực phẩm đông lạnh phải dưới 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

1. Chọn Menu: Nhấn nút ||Menu tự động|| cho đến khi ||A-5|| hiển thị.
2. Xác định trọng lượng bằng cách nhấn nút "Thời gian/Trọng lượng+" và nút "Thời gian/Trọng lượng-||, cho đến khi "0,4" hiển thị.
3. Nhấn _Bắt đầu/Đặt lại||

Menu Trọng lượng Số sê-ri	Làm nóng lại (A-1)	hoai tây (A-2)	Thịt (A-3)	Pizza (A-4)	Cá (A-5)	à (A-6)
1	0,10	0,20	0,10	0,10	0,10	0,20
2	0,15	0,30	0,20	0,20	0,20	0,40
3	0,20	0,40	0,30	0,25	0,30	0,60
4	0,25	0,50	0,40	0,30	0,40	0,80
5	0,30	0,60	0,50	0,35	0,50	1,00
6	0,35	0,70	0,60	0,40	0,60	1,20
7	0,40	0,90	0,80	0,45	0,70	1,40
8	0,45	1,10	1,00	0,50	0,80	1,60
9	0,50	1,30	1,30	0,55	0,90	1,80
10	0,60	1,50	1,50	0,60	1,00	2,00

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).

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

1. Nhấn —Vi sóng/Nướng/Chuyển đổi/Kết hợp|| cho đến khi đèn LED hiển thị —G-1||
2. Đặt thời gian nấu —20:00||
3. 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: Đối lưu + Vi sóng (Đối lưu 230° C + 40% vi sóng), hiển thị —C-1||, chế độ này lý tưởng để quay và nướng, v.v.

Lựa chọn 2: Nướng và Đối lưu (50% nướng + đối lưu 230°C), hiển thị —C-2||, chế độ này dùng để nướng giòn nhanh chóng, v.v.

Lựa chọn 3: Nướng và Vi sóng (45% nướng + 55% vi sóng), hiển thị —C-3|| chế độ này để nướng nhanh, v.v.

Ví dụ: nấu thức ăn bằng tùy chọn 3 trong 30 phút

1. Nhấn nút —Vi sóng/Nướng/Chuyển đổi/Kết hợp|| để chọn —C-3||
2. Đặt thời gian nấu trong 30 phút
3. Nhấn —Bắt đầu/Đặt lại||

Nấu đối lưu

Lò nướng này có thể được sử dụng làm lò nướng đối lưu và được lập trình để đạt được nhiệt độ mong muốn để hâm lại. Cài đặt nhiệt độ sẽ mặc định là 230° C. Nhấn nút —Vi sóng/Nướng/Kết hợp/Chuyển đổi|| để đặt nhiệt độ khác nhau.

1. Chức năng hâm lại

Ví dụ: Để đặt lò về chế độ hâm lại ở 200° C.

- Nhấn nút - Vi sóng/Nướng/Kết hợp/Chuyển đổi|| để chọn nhiệt độ 200°C.
- Nhấn —Bắt đầu/Đặt lại||
- Quá trình làm nóng sơ bộ hoàn thành khi đọc được nhiệt độ cài đặt của lò. Thời gian sơ chế lâu nhất sẽ là 30 phút.

2. Chức năng đối lưu

Ví dụ: Nấu đối lưu, để cài đặt phút nấu đối lưu ở 200°C.

- Nhấn nút —Vi sóng/Nướng/Kết hợp/Chuyển đổi|| để chọn chế độ nấu đối lưu và chọn nhiệt độ 200°C.
- Đặt thời gian nấu trong 20 phút.
- Nhấn —Bắt đầu/Đặt lại||.

Đồng hồ

Lò có đồng hồ kỹ thuật số 24 giờ,
Để nhập thời gian, ví dụ đến 16:30:

1. Nhấn "Đồng hồ/Hẹn giờ", màn hình sẽ nhấp nháy, điều chỉnh giờ bằng các nút "Thời gian/Trọng lượng+" và "Thời gian/Trọng lượng-".
2. Nhấn lại "Đồng hồ/Hẹn giờ", điều chỉnh phút bằng các nút "Thời gian/Trọng lượng+" và "Thời gian/Trọng lượng-".
3. Nhấn "Đồng hồ/Hẹn giờ" một lần nữa và đồng hồ sẽ được thiết lập.
4. 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:

1. Nhấn —Đồng hồ/Hẹn giờ‖ và đặt thời gian thành 18:15 (quy trình tương tự như cài đặt đồng hồ).
2. Nhấn —Vi sóng/Nướng/Chuyển đổi/Kết hợp‖ để đặt 70% công suất.
3. Nhập thời gian nấu 10 phút bằng cách xoay núm xoay —cài đặt‖.
4. 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 bíp 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

1. Trong quá trình hoạt động, nhấn nút —Bắt đầu/Đặt lại‖ sẽ ngừng hoạt động.
2. 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.

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.

Sự 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. Có nghĩa là khi đặt thực phẩm vào đĩa nướng, hãy sắp xếp chúng theo hình tròn thay vì xếp chúng 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° - 8° C (khoảng 9°-15°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 tét, 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 pho 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 kếp không bị nát nhưng hâm nóng lại rất tốt. Bánh kếp 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.

Hàu bọc trong thịt xông khói dễ 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

Hướng dẫn nấu các loại 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 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
Có xương bên trong	80	12 - 15 phút		10 phút	Lật lại sau một nửa thời gian.
Không xương	80	16 - 18 phút		10 - 15 phút	
Cừu nướng					Lật lại sau một nửa 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	của quá trình.
Bánh mì thịt (2lbs)	100	15 - 17 phút		10 - 12 phút	Đậy bằng nắp lò vi sóng.
Thịt xông khói					
Lát (4 dải) (1 lát; trọng lượng: 1 oz, chiều dài: 11 inch)	100	4 - 5 phút		—	Đậy bằng nắp lò vi sóng.
Giảm bông					
Lát (dày 1 inch) 4 lát	7 1/2 - 8 1/2 phút.	5 - 7 phút			Đậy bằng nắp lò vi sóng.

Thịt gia cầm

Hướng dẫn nấu 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

Hướng dẫn nấu 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. (1 lb) Đậy bằng nắp lò vi sóng.
Sò điệp biển (1 lb)	80	6 - 7 phút	5 phút	

Trứng & phô mai

Hướng dẫn nấu 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, nấu theo chỉ dẫn trong bảng.
2	1 ½ cốc	4 – 6 phút	1 1/2 - 2 phút	2 phút	
4	2 cốc	6 – 7 phút	2 1/2 - 3 phút	2 phút	

Rau

Hướng dẫn nấu rau tươi

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
<u>Măng tây</u>				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.
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	Hầm nhỏ. Khuấy một lần.

Súp

Hướng dẫn nấu 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 Ngung tộ				
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. Nấp

Nước sốt

Hướng dẫn nấu nước sốt

Nước sốt sôi nhanh chóng, đặc biệt là những loại có chứa sữa. Ngay sau khi cửa được mở, quá trình 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	Nước 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	
	dày	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 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	1 thìa canh	1 thìa canh	1 cốc	3 - 4 phút	
	dày	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), đậu nấp và nấu trong khoảng 10 phút. Để mì đậu nấp 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

Hướng dẫn làm nóng sandwich

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. Chú ý không để chín quá vì bánh sẽ 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. Chỉ được làm ấm bánh mì nướng; không làm ngả thêm màu nâu.

Thực phẩm	Số lượng	Nấu ở cấp độ	Lưu ý đặc biệt
Sandwich	1	1 phút	Đặt trên đĩa vi sóng.
	2	1 ½-2 phút	
	4	3-4 phút	
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 có thể quay vi sóng.

Mì ống & ngũ cốc

Hướng dẫn nấu mì ống và 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 1/2 phút - 7 1/2	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 1/2 - 12 phút	
Gạo đỏ	2 cốc	1/2 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

Thực phẩm đông lạnh

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 điều hòa. 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. Nếu được để nhiệt độ đến nhiệt độ phục vụ trong hộp nhựa, hộp đựng sẽ bị cong vênh hoặc nóng chảy do nhiệt độ cao của thực phẩm.

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 cao hơn và 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	3 ½ - 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 xốp lót giấy chỉ đầy một nửa, điều này cho phép bánh nướng xốp 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

BẢO TRÌ

- Trước khi làm sạch, hãy tắt lò vi sóng và rút phích cắm ra khỏi ổ cắm.
- Giữ lò vi sóng sạch. Nếu thức ăn bị rơi hoặc đổ chất lỏng dính vào thành lò của lò vi sóng (lò vi sóng), hãy lau bằng khăn ẩm. Không được khuyến khích sử dụng chất tẩy rửa và mài mòn.
- 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 nên cho nước vào các lỗ thông gió.
- Không để bảng điều khiển bị ướt. Lau sạch bằng khăn mềm và ướt. Không sử dụng chất tẩy rửa, chất tẩy rửa ăn mòn hoặc xịt 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 và bọt hoặc máy rửa chén.
- 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. Tại thời điểm chuyển vòng tủ để làm sạch, 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 tham khảo ý kiến của thợ điện trước

XỬ LÝ SỰ CỐ

Tham khảo cách khắc phục sự cố sau trước khi liên hệ với Trung tâm bảo dưỡng của chúng tôi liên quan đến lò vi sóng của bạn:

Bình thường	
Lò vi sóng gây nhiễu sóng ti vi	Sóng của ti vi và đài có thể bị nhiễu khi lò vi sóng hoạt động. Sóng cũng gây ảnh hưởng tương tự đến các thiết bị điện nhỏ, như máy trộn, máy hút bụi, quạt điện. Đó là điều bình thường.
Đèn của lò bị mờ	Khi nấu ở công suất thấp, đèn của lò có thể bị mờ. Đó là điều bình thường.
Hơi nước tích tụ trên cửa, lỗ thông hơi xả ra không khí nóng	Trong khi nấu, hơi nước có thể thoát ra khỏi thực phẩm. Hầu hết sẽ thoát ra ngoài từ lỗ thông hơi. Nhưng một số hơi có thể tích tụ và làm mát những vị trí như cửa lò. Đó là điều bình thường.
Lò vô tình hoạt động khi không có thực phẩm bên trong.	Tuyệt đối không được chạy thiết bị mà không có thực phẩm bên trong. Điều này rất nguy hiểm.

Vấn đề	Nguyên nhân có thể	Biện pháp khắc phục
Không thể khởi động lò	Không cắm chặt dây nguồn	Rút phích cắm ra. Sau đó cắm lại sau 10 giây.
	Ngắt cầu chì hoặc bộ ngắt mạch bị nhảy.	Thay cầu chì hoặc thiết lập lại bộ ngắt mạch (do nhân viên chuyên nghiệp của Modena thực hiện).
	Sự cố với cửa xả	Thử ổ cắm với các thiết bị điện khác.
Lò không nóng	Cửa không đóng kín	Đóng kín cửa
Bàn xoay thủy tinh gây tiếng ồn khi lò vi sóng hoạt động	Chỗ tì xoay và đáy lò bị bẩn	Tham khảo phần “bảo dưỡng lò vi sóng” để vệ sinh phần bẩn.

BIỆN PHÁP PHÒNG NGỪA

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

1. Đọc kỹ hướng dẫn trước khi vận hành.
2. 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.
3. 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.
4. 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.
5. Để ngăn ngừa nguy cơ bị điện giật, không đặt/nhúng dây nguồn hoặc phích cắm vào nước hoặc các chất lỏng khác.
6. Luôn vệ sinh lò vi sóng sau khi sử dụng xong và không ngâm vào nước.
7. 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/đoán mạch và làm hỏng lò vi sóng của bạn.
8. Không sử dụng lò vi sóng trong không gian mở.
9. 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 điều chỉnh hoặc sửa chữa.

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Model	MV 3116	MV 3133
Loại	Nướng đối lưu trong lò vi sóng	Nướng đối lưu 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	31
Số cấp độ công suất	10	10
Chức năng nướng	Có	Có
Chức năng đối lưu	Có	Có
Màu tủ	Inox (S)	Inox (S)
Màu khoang	Inox (S)	Inox (S)
Nắp cửa màu	Đen + Inox	Đen + Inox
Hẹn giờ	Có	Có
Điều khiển	Cảm ứng nhẹ	Cảm ứng nhẹ
Đĩa quay	Có	Có
Đèn lò	Có	Có
Khóa trẻ em	Có	Có
Chương trình rã đông	Có	Có
Công suất đầu ra vi sóng	900 W	900 W
Công suất đầu ra nướng	1200 W	1200 W
Công suất đầu ra đối lưu	1350 W	1350 W
Công suất tiêu thụ	230V~50Hz,1450W	230V~50Hz,1450W
Kích thước bên ngoài (RxSxC) mm	520 x 530 x 300	520 x 530 x 300
Kích thước khoang lò (RxSxC) mm	350 x 372 x 233	350 x 372 x 233
Trọng lượng (kg)	20	20

