



CẢNH BÁO

HƯỚNG DẪN QUAN TRỌNG VỀ AN TOÀN: ĐỌC KỸ VÀ GIỮ LẠI ĐỂ THAM KHẢO.

1. Để giảm nguy cơ bùng cháy trong khoang lò:
 - a. Không nấu đồ ăn quá lâu (quá cháy)
 - b. Tháo bỏ các dây buộc bằng giấy hoặc túi nhựa trước khi đặt gói vào lò.
 - c. Không chiên ngập dầu hoặc mỡ. Nhiệt độ của dầu không kiểm soát được.
 - d. Luôn quan sát lò khi đun đồ ăn trong hộp dùng một lần bằng nhựa, giấy hay các vật liệu dễ cháy khác để phát hiện khói hoặc lửa bùng trong lò.
 - e. Nếu thấy vật liệu trong lò bốc cháy, hoặc bốc khói phải đóng chặt cửa lò, tắt công tắc và rút phích cắm ra khỏi nguồn điện, hoặc ngắt cầu chì hay cầu dao điện.
 - f. Sau khi dùng khăn ẩm để lau vỏ dẫn sóng, phải dùng khăn khô để loại bỏ các vết thức ăn và mỡ bắn ra. Các vết mỡ tích tụ có thể bốc khói hoặc bùng lửa vì quá nóng.
2. Để giảm nguy cơ bị bỏng hay vẫn bùng sôi khi di chuyển đồ chứa thức ăn. Loại lò này có thể hâm nóng đồ ăn và đồ uống rất nhanh, vì thế sẽ rất quan trọng nếu bạn chọn đúng thời gian và mức năng lượng cần thiết để nấu từng loại, từng lượng đồ ăn. Nếu bạn không biết rõ về thời gian và mức năng lượng, bạn hãy chọn thời gian và mức năng lượng thấp cho tới khi nấu xong. Ngoài ra:
 - a. Không đặt đồ chứa đầy kín nắp trong lò. Chai sữa trẻ em với nắp vặn và núm vú cao su cũng được coi là đồ chứa đầy kín.
 - b. Không dùng lò quá lâu.
 - c. Khi đun đồ ăn có nước trong lò, hãy dùng đồ chứa có miệng rộng.
 - d. Sau khi đun xong đồ ăn có nước, để tránh đồ ăn vẫn còn sôi bùng, đợi ít nhất 20 giây.
 - e. Quấy đồ ăn lỏng trước và trong khi nấu. Thật cẩn thận khi bê nổi hay khuấy thìa và các vật dụng khác vào nổi.
3. Loại lò này chỉ dùng để nấu ăn gia đình hoặc để hâm nóng và rã đông đồ ăn và đồ uống. Nó không thích hợp cho các mục đích kinh doanh, thí nghiệm hay thiết bị y tế, ví dụ túi chườm.
4. Không vận hành lò khi bất cứ vật gì đang kẹt hay mắc giữa cửa lò.
5. Không được cố tự sửa chữa, điều chỉnh lò. Sẽ nguy hiểm đối với bất cứ ai ngoài các kỹ thuật viên chỉ định được hãng SHARP đào tạo để tiến hành dịch vụ hay sửa chữa lò. Đặc biệt nguy hiểm khi tháo vỏ lò vì nó là vỏ bảo vệ tránh nổ và năng lượng vi sóng.
6. Không được vận hành lò khi nó không chạy tốt hoặc bị hỏng cho tới khi được kỹ thuật viên chỉ định của hãng SHARP sửa chữa. Đặc biệt quan trọng là cửa lò phải đóng kín vì thế không được làm hỏng:
 - (1) Cửa (biến dạng), (2) Bản lề, Chốt (gãy hay rơi mất), (3) Lớp bảo vệ cửa, bảo vệ bề mặt và trong khoang lò (vấn xoắn hay méo mó), (4) Dấu hiệu cháy trên lớp bảo vệ bề mặt cửa lò.
7. Cẩn thận khi lấy đồ ăn ra khỏi lò sao cho các vật dụng, quần áo hay các đồ vật khác không chạm vào chốt cửa an toàn.
8. Không thọc các đồ vật, đặc biệt là các đồ vật bằng sắt qua dàn nướng hay giữa cửa hoặc giữa lò trong khi lò đang vận hành.
9. Không can thiệp hay làm mất tác dụng của chốt cửa an toàn.
10. Luôn sử dụng bao tay tránh bỏng khi dùng các vật dụng tiếp xúc với đồ ăn nóng. Sức nóng từ đồ ăn có thể truyền qua vật dùng làm bỏng da.
11. Khi dây điện bị hỏng, phải thay ngay bằng một dây mới do TRUNG TÂM DỊCH VỤ ĐƯỢC HÃNG SHARP CHẤP NHẬN cung cấp. Và nó phải do nhân viên kỹ thuật dịch vụ do hãng SHARP chỉ định tới thay để tránh nguy hiểm.
12. Nếu đèn của lò bị hỏng, hãy yêu cầu người bán hay nhân viên kỹ thuật dịch vụ do hãng SHARP đào tạo tư vấn.
13. Hãy hướng hơi nóng ra khỏi mặt và tay để tránh bỏng. Nâng từ từ cạnh xa của nắp đĩa bao gồm nắp đĩa bằng nhựa của lò vi sóng, v.v, và thận trọng đưa ra xa mặt khi mở lồng ngò rang hay các gói đang đun.
14. Kiểm tra để đảm bảo chắc chắn là dây điện không bị hỏng, và không nằm dưới gầm lò hay trên bề mặt nóng hoặc trên cạnh sắc nhọn.
15. Để phòng bàn xoay bị vỡ cần:
 - a. Trước khi rửa bàn xoay bằng nước, hãy để bàn xoay nguội hẳn.
 - b. Không để bất cứ thứ gì nóng lên bàn xoay đã nguội.
 - c. Không để bất cứ thứ gì lạnh lên bàn xoay đang nóng.
16. Không đặt bất cứ thứ gì ở mặt ngoài lò.
17. Không cất giữ thực phẩm hay bất cứ thứ gì trong lò.
18. Đảm bảo vật dụng không chạm vào các vách ngăn bên trong khi đang nấu.
19. Chỉ cho phép trẻ em tự sử dụng lò khi đã hướng dẫn cho chúng tỷ mỉ sao cho chúng có thể sử dụng lò một cách an toàn và hiểu được nỗi nguy hiểm khi sử dụng không đúng.
20. Thiết bị này không dành cho những ai (kể cả trẻ em) thiếu năng về thể chất, giác quan hoặc tâm thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và hiểu biết, trừ phi họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng bởi một người có trách nhiệm về sự an toàn của họ.
21. Trẻ em cần được giám sát để tránh đùa nghịch với thiết bị này.
22. Các thành phần có thể tới gần được (như cửa lò, khoang lò, các đĩa và các phụ kiện) có thể trở nên rất nóng khi sử dụng. Giữ trẻ tránh xa lò để khỏi bị bỏng. Bạn cũng luôn dùng găng tay dày để tự phòng bị bỏng.
23. Khi lò vận hành theo chế độ kết hợp (Nướng hỗn hợp), Nướng, hoặc Vận hành Tự động, chỉ cho trẻ sử dụng lò dưới sự giám sát của người lớn bởi lò có thể sinh nhiệt.





LƯU Ý ĐẶC BIỆT VÀ CẢNH BÁO

	Nên	Không nên
Trứng, hoa quả, hạt, hột, rau, xúc xích và con hầu	<ul style="list-style-type: none">* Xuyên thủng lòng đỏ và lòng trắng trứng và hầu trước khi nấu để tránh bị "nổ".* Xuyên qua vỏ khoai tây, táo, bí, xúc xích và con hầu để hơi thoát ra.	<ul style="list-style-type: none">* Nấu trứng cả vỏ. Như thế sẽ bị "nổ", có thể gây hỏng lò hoặc làm bạn bị thương.* Luộc trứng chín/lòng đào.* Nấu con hầu quá chín, cháy.* Rang các loại hạt cả vỏ.
Bông ngô	<ul style="list-style-type: none">* Sử dụng loại bông ngô gói đặc biệt dành riêng cho lò vi sóng.* Chú ý nghe trong khi nổ bông ngô để chúng nổ chậm từ 1-2 giây.	<ul style="list-style-type: none">* Nổ bông ngô trong các túi bình thường hoặc các bát thủy tinh.* Nổ túi bông ngô vượt quá thời gian quy định trên túi.
Đồ ăn trẻ em	<ul style="list-style-type: none">* Đổ đồ ăn trẻ em ra đĩa nhỏ và hâm nóng chúng cẩn thận, quấy thường xuyên. Kiểm tra xem nhiệt độ có thích hợp không để tránh bị bỏng.* Tháo nắp vặn và đầu vú cao su trước khi hâm nóng chai. Sau khi hâm nóng cần lắc đều. Kiểm tra để nhiệt độ thích hợp.	<ul style="list-style-type: none">* Làm nóng các chai chỉ dùng một lần.* Đun quá nóng các chai sữa trẻ em. Chỉ đun đến khi ấm.* Đun các chai với cả núm vú.* Đun đồ ăn trẻ em trong bình chứa gốc.
Đồ ăn nói chung	<ul style="list-style-type: none">* Đồ ăn quá đầy phải sẽ bớt trước khi hâm nóng để hơi dễ thoát và tránh bị cháy.* Sử dụng bát sâu khi đun chất lỏng hoặc ngũ cốc để phòng bị sôi trào ra ngoài.	<ul style="list-style-type: none">* Đun nóng hặc nấu trong bình thủy tinh đầy kín hoặc các hộp chứa kín hơi.* Rán mỡ.* Làm nóng hoặc sấy gỗ, thảo dược, giấy ướt, quần áo hoặc hoa.* Vận hành lò rỗng trừ trường hợp được chỉ dẫn trong hướng dẫn sử dụng này.
Chất lỏng (Đồ uống)	<ul style="list-style-type: none">* Để luộc hoặc nấu đồ lỏng xem cảnh báo ở trang V-1 để tránh nổ và sôi bùng trào ra ngoài.	<ul style="list-style-type: none">* Đun lâu hơn thời gian quy định.
Đồ hộp	<ul style="list-style-type: none">* Bỏ đồ ăn ra khỏi hộp.	<ul style="list-style-type: none">* Đun hoặc nấu đồ ăn trong hộp đóng sẵn.
Xúc xích tròn, Bánh nướng, Bánh pudding ngày Giáng sinh	<ul style="list-style-type: none">* Nấu trong khoảng thời gian được chỉ dẫn. (Các loại thức ăn này có độ đường và/ hoặc độ béo cao.)	<ul style="list-style-type: none">* Nấu quá cháy làm nó bốc lửa.
Thịt	<ul style="list-style-type: none">* Sử dụng giá hoặc đĩa chịu vi sóng để đựng nước hoa quả.	<ul style="list-style-type: none">* Đặt thịt trực tiếp lên bàn xoay để nấu.
Các đồ nấu bếp	<ul style="list-style-type: none">* Kiểm tra các đồ nấu bếp xem chúng có thích hợp với VI SÓNG hay không trước khi sử dụng chúng.	<ul style="list-style-type: none">* Sử dụng các đồ làm bếp bằng kim loại để nấu VI SÓNG. Kim loại phản ứng với năng lượng vi sóng và có thể phóng điện như tia hồ quang.
Lá thiếc	<ul style="list-style-type: none">* Sử dụng tấm chắn đồ ăn để phòng nấu quá cháy.* Quan sát khi sôi. Hạ lá thiếc hoặc giữ cho vách khoang lò sạch sẽ.	<ul style="list-style-type: none">* Sử dụng quá nhiều.* Tấm bảo vệ đồ ăn quá gần với vách khoang lò. Đồ ăn sôi bắn ra có thể làm hỏng lò.
Đĩa nướng	<ul style="list-style-type: none">* Đặt vật ngăn cách thích hợp như tấm vi sóng và tấm chịu nhiệt giữa bàn xoay và đĩa nướng.	<ul style="list-style-type: none">* Vượt quá thời gian đun nóng trước theo quy định của nhà sản xuất.* Đun nóng trước quá lâu có thể gây ra vỡ bàn xoay bằng thủy tinh và / hoặc làm hỏng các bộ phận bên trong của lò.



HƯỚNG DẪN LẮP ĐẶT


- Loại bỏ tất cả các vật dùng để gói ra khỏi khoang lò, (không được tháo vỏ dẫn sóng), và các nhãn dán bên ngoài cửa lò nếu có. Kiểm tra các bộ phận xem có các hư hỏng kiểu như: cửa bị lỏng, lớp bảo vệ cửa lò, xung quanh hoặc bên trong khoang lò bị hỏng. Nếu có bất cứ hư hỏng nào, không được vận hành lò cho tới khi được Trung tâm dịch vụ được hãng SHARP chấp nhận kiểm tra và sửa chữa nếu cần thiết.
- Các phụ kiện bao gồm
 - 1) Bàn xoay
 - 2) Trục xoay
 - 3) Giá
 - 4) Hướng dẫn sử dụng
 - 5) Sách nấu ăn
- Bởi cửa lò có thể bị nóng lên khi nấu, để tránh tai nạn khi chạm vào, phải đặt lò cao hơn mặt nền nhà ít nhất là 80 cm. Bạn chớ để trẻ lại gần lò để tránh bị bỏng.
- Đặt trục xoay vào chỗ nối trên mặt lò, sau đó đặt bàn xoay lên trên. Kiểm tra để đảm bảo nó được lắp đúng. Tham khảo SƠ ĐỒ LÒ dưới đây. Không được vận hành lò khi chưa có trục xoay và bàn xoay.
- Lò này được thiết kế chỉ dùng trên bàn mặt bằng. Không nên lắp đặt nó ở nơi có thể sinh ra nhiều nhiệt và hơi, ví dụ, cạnh một bếp thông thường. Lò cần được lắp đặt sao cho các lỗ thông hơi không bị khuất. Phải để không gian thoáng trên nóc lò ít nhất là 40 cm để thông gió. Lò không được thiết kế để lắp đặt trong tường hay trong tủ.
- Cả nhà sản xuất và nhà phân phối đều không thể chấp nhận bất cứ nghĩa vụ pháp lý nào đối với hỏng hóc của máy móc cũng như các thương tổn của cá nhân khi phát hiện ra các sai phạm trong việc lắp ráp điện.
- Thiết bị bắt buộc phải có dây tiếp đất:

QUAN TRỌNG

Các dây điện có màu phù hợp với luật lệ sau:

Màu xanh lá cây-vàng	: Dây đất
Màu xanh da trời	: Dây trung tính
Màu nâu	: Dây có điện

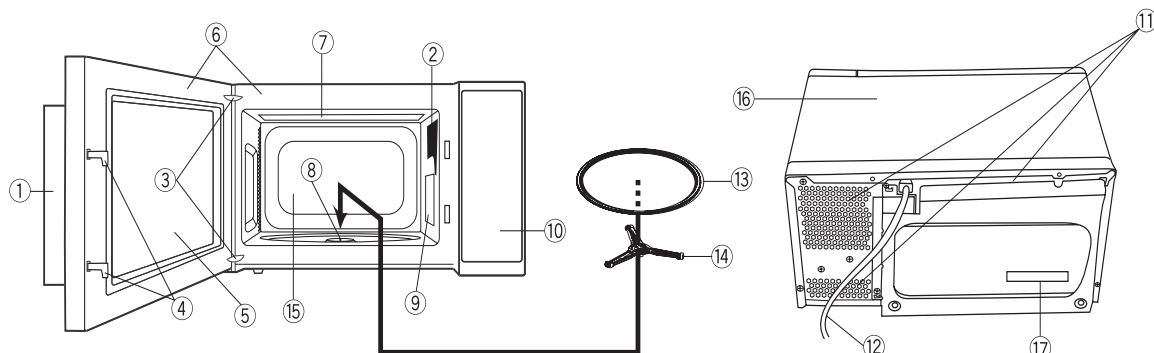
Bởi các màu của dây điện của thiết bị này có thể không tương ứng với màu đặc trưng cho các điện cực trong phích cắm của bạn, hãy làm như sau:

Nối dây màu xanh lá cây - vàng với điện cực trong phích cắm được đánh dấu bằng chữ E hoặc bằng biểu tượng  của đất hoặc sơn màu xanh lá cây hay màu xanh lá cây-vàng.

Nối dây màu xanh da trời với điện cực được đánh dấu bằng chữ N hoặc sơn màu xanh da trời.

Nối dây màu nâu với điện cực được đánh dấu bằng chữ L hoặc sơn màu nâu.

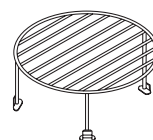
SƠ ĐỒ LÒ



1. Tay cầm mở lò
2. Đèn lò
3. Bần lề cửa
4. Chốt cửa an toàn
5. Cửa nhìn xuyên vào trong
6. Lớp bảo vệ cửa và bảo vệ bề mặt
7. Bếp lò nướng
8. Nơi nối điện
9. Vỏ dẫn sóng
10. Bảng điều khiển (Xem trang V-5)

11. Lỗ thông hơi
12. Dây điện
13. Bàn xoay
14. Trục xoay
15. Khoang lò
16. Ngăn ngoài
17. Nhãn ghi công suất

Giàn kim loại
Giàn để Nướng, Nướng hỗn
hợp và Nướng tự động



VẬN HÀNH BẢNG ĐIỀU KHIỂN

Hoạt động của lò được điều khiển thông qua việc ấn các nút cần thiết trên bảng điều khiển.

Mỗi khi bạn ấn đúng cách trên bảng điều khiển, sẽ có một nhạc hiệu vang lên.

Ngoài ra lò sẽ kêu bíp khoảng 2 giây khi đã kết thúc chu trình nấu nướng, hoặc bíp 4 lần khi cần phải có các thao tác điều chỉnh việc nấu nướng.

Thiết bị này không được dự kiến để vận hành bằng một bộ định thời ngoài hoặc một hệ thống điều khiển từ xa rời.

Hiển thị trên Bảng điều khiển



CHECK KG QTY GRILL MICRO COOK
查閱 公斤 份量 燒烤 微波 烹調

Các chỉ thị

CHECK: KIỂM TRA
KG: KG
QTY: SỐ LƯỢNG
GRILL: NƯỚNG
MICRO: VI SÓNG
COOK: NẤU

Bố trí trên Bảng điều khiển

NÚT THỜI GIAN

Ấn nút để nhập thời gian nấu và thời gian theo đồng hồ.

NÚT THỰC ĐƠN NẤU CƠM

Ấn nút này để vào chế độ nấu cơm hay cháo.

NÚT THỰC PHẨM DINH DƯỠNG

Ấn nút này để chọn một trong 6 thực đơn (3 thực đơn ÍT DẦU MỠ và 3 thực đơn CHAY)

NÚT MỨC NĂNG LƯỢNG

Ấn nút này để chọn mức năng lượng vi ba. Nếu bạn không ấn nút này, lò sẽ tự động chọn mức 100% (năng lượng CAO). Ấn nút này để thay đổi kết quả nấu trong thao tác tự động. (mức giảm/tăng)

NÚT NƯỚNG HỖN HỢP

Ấn nút này để chọn chế độ nấu vi sóng và nướng hỗn hợp.

NÚT DỪNG/XÓA

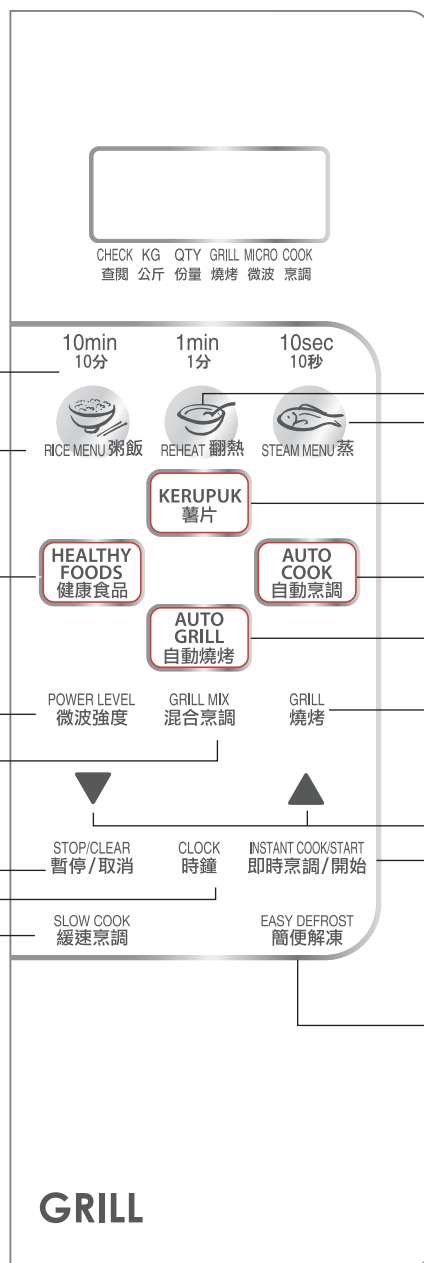
Ấn nút này để xóa khi lập trình. Ấn một lần để dừng lò lại khi đang nấu; Ấn hai lần để hủy chương trình nấu đã lập.

NÚT ĐỒNG HỒ

Ấn nút để cài đặt đồng hồ, khoá trẻ em hoặc đồng hồ hẹn giờ.

NÚT NẤU CHẬM

Ấn nút này để vào chế độ nấu chậm.



NÚT HÂM NÓNG LẠI

Ấn nút này để vào chế độ hâm nóng lại thức ăn, súp, đồ uống hay bánh mỳ.

NÚT HẤP

Ấn nút này để vào chế độ hấp cá, thịt hay bánh bao.

NÚT KERUPUK

Ấn nút để vào chế độ bánh kerupuk.

NÚT NẤU TỰ ĐỘNG

Ấn nút này để chọn một trong 4 thực đơn thông dụng.

NÚT NƯỚNG TỰ ĐỘNG

Ấn nút này để chọn 4 chế độ nướng tự động.

NÚT NƯỚNG

Ấn nút này để chọn chế độ NƯỚNG.

NÚT TĂNG(▲), GIẢM(▼) TRỌNG LƯỢNG

Ấn nút để nhập trọng lượng thức ăn.

NÚT NẤU NHANH/KHỞI ĐỘNG

Ấn nút này một lần để nấu trong 1 phút với mức năng lượng 100% (năng lượng CAO) hoặc tăng nhiều lần, mỗi lần 1 phút khi nấu bằng cách ấn nút đó nhiều lần. Ấn nút để khởi động lò sau khi đã lập trình.

NÚT RÃ ĐÔNG

Ấn nút này để chọn một trong 3 thực đơn rã đông.

TRƯỚC KHI VẬN HÀNH

Khởi động

Lò này có Chế độ Tiết kiệm Năng lượng. Mục đích là để tiết kiệm điện khi không sử dụng lò.

Các bước	Thao tác
1	Cắm phích của lò vào ổ điện. Chưa có gì hiện ra trên màn hình hiển thị cả.
2	Mở cửa lò xong đóng lại. Trên màn hình hiển thị sẽ xuất hiện “.0”, lúc này bạn có thể sử dụng lò.

CẢNH THẬN:

Trong Chế độ Tiết kiệm Năng lượng, nếu bạn không thao tác từ 3 phút trở lên (tức sau khi đóng cửa lò, hoặc ấn nút **DỪNG/XÓA**, hoặc sau khi quá trình nấu kết thúc), bạn sẽ không thao tác lò được cho tới khi bạn mở và đóng cửa lò lại.

LƯU Ý:

Trong lúc lò đang ở chế độ Trình diễn, chế độ Khóa Trẻ em, hoặc trong quá trình làm nguội, Chế độ Tiết kiệm Năng lượng tạm thời bị huỷ bỏ.

Dừng/Xoá

Ấn nút **DỪNG/XÓA** một lần để:

- Tạm dừng lò khi đang nấu.
- Xoá các lỗi khi lập trình.




Để Huỷ bỏ Chương trình Khi đang Nấu

Ấn nút **DỪNG/XÓA** hai lần

Làm nóng lò khi chưa có đồ nấu

Một ít khói và mùi có thể xuất hiện khi ta bắt đầu các chế độ **NUỐNG**, **NUỐNG HỖN HỢP** hay **NUỐNG TỰ ĐỘNG**, nhưng lò vẫn hoạt động bình thường.

Để loại bỏ nguyên nhân gây mùi và khói, vận hành lò không khoảng 20 phút ở chức năng nướng trước khi dùng lần đầu tiên và sau khi lau rửa lò.

Các bước	Thao tác
1	Đảm bảo chắc chắn rằng thức ăn đã đặt trong lò. Ấn nút NUỐNG . 
2	Đặt thời gian đun (20 phút).  x2
3	Ấn nút NAU NHANH/KHỞI ĐỘNG .  Đồng hồ sẽ bắt đầu tính ngược thời gian. Khi chỉ số thời gian bằng không, sẽ có tín hiệu tự động vang lên. QUAN TRỌNG: Trong khi làm thao tác này, sẽ xuất hiện một ít khói và mùi. Vì vậy hãy mở các cửa sổ hoặc bật quạt thông gió trong phòng.

4

Mở cửa lò để làm nguội khoang lò













CẢNH BÁO:

Cửa lò, mặt ngoài và khoang lò sẽ trở nên rất nóng, cẩn thận để tránh bỏng khi làm nguội lò.

Chế độ Đặt đồng hồ (Đặt Đồng hồ)

Nếu bạn cài đặt đồng hồ (Chế độ Đặt Đồng hồ), Chế độ Tiết kiệm Năng lượng không hoạt động.

* Để đặt giờ hiện tại trong ngày 11:34 (sáng hoặc chiều).

Các bước	Thao tác
1	Ấn nút ĐỒNG HỒ một lần.  Màn hình sẽ hiển thị 
2	Nhập giờ bằng cách ấn nút THỜI GIAN .  x1  x1 Màn hình sẽ hiển thị 
3	Ấn nút ĐỒNG HỒ một lần nữa.  Màn hình sẽ hiển thị 
4	Nhập phút bằng cách ấn nút THỜI GIAN .  x3  x4 Màn hình sẽ hiển thị 
5	Ấn tiếp nút ĐỊNH THỜI/ĐỒNG HỒ  Màn hình sẽ hiển thị 

Đây là đồng hồ kiểu 12 giờ. Nếu đồng hồ được cài đặt, thì khi bạn nấu xong, màn hình sẽ hiển thị thời gian chính xác trong ngày. Nếu bạn không cài đặt đồng hồ, thì màn hình chỉ hiển thị “.0” khi bạn nấu xong.

Khi nguồn điện cấp cho lò vi ba bị gián đoạn, bạn hãy cắm phích của lò trở lại, xong mở và đóng cửa lò. Màn hình sẽ hiển thị “.0”. Nếu việc này xảy ra trong lúc nấu, chương trình sẽ bị xoá. Thời gian trong ngày cũng sẽ bị xoá.

Đồng hồ của lò làm việc dựa trên tần số của nguồn điện. Nó có thể nhanh hoặc chậm ở một số nơi có tần số điện thay đổi. Khuyến bạn nên thỉnh thoảng điều chỉnh lại giờ. Nếu bạn muốn biết mấy giờ khi đang ở chế độ nấu, hãy ấn nút **ĐỒNG HỒ**. Khi ngón tay bạn còn ấn trên nút **ĐỒNG HỒ** thì chỉ số thời gian sẽ hiển thị.

Chế độ Tiết kiệm Năng lượng



Lò này có Chế độ Tiết kiệm Năng lượng. Chế độ này giúp tiết kiệm năng lượng khi lò không được sử dụng.

Ở Chế độ Tiết kiệm Năng lượng, nếu bạn không thao tác lò từ 3 phút trở lên (tức đóng cửa, ấn nút **DỪNG/XÓA**, hoặc khi quá trình nấu kết thúc), màn hình sẽ không hiển thị gì cả và bạn không sử dụng được lò. Để phục hồi điện, bạn hãy mở cửa lò xong đóng lại, chỉ báo ".0" sẽ xuất hiện và bạn có thể sử dụng được lò.

Nếu bạn cài đặt đồng hồ, Chế độ Tiết kiệm Năng lượng sẽ bị hủy bỏ.

Để khởi động thủ công Chế độ Tiết kiệm Năng lượng, hãy làm theo chỉ dẫn dưới đây.

* Để khởi động Chế độ Tiết kiệm Năng lượng (màn hình hiển thị thời gian trong ngày).

Các bước	Thao tác
1	Ấn một lần nút ĐỒNG HỒ.  x1
2	Ấn nút NẤU NHANH/KHỞI ĐỘNG.  Điện sẽ bị ngắt và màn hình không hiển thị gì cả.







Trong lúc lò đang ở chế độ Trình diễn, chế độ Khóa Trẻ em, hoặc trong quá trình làm nguội, Chế độ Tiết kiệm Năng lượng tạm thời bị hủy bỏ.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Thời gian Nấu Vi sóng

Đây là hướng dẫn đặc biệt, trước hết hãy đặt thời gian nấu, sau đó chọn mức năng lượng.



Bạn có thể lập trình đến 99 phút, 90 giây. Có tất cả 6 mức năng lượng.

Mức năng lượng	Hiển thị	Ví dụ
100% (CAO)		Thịt sống, RauCơm hay Mì sợi
70% (TRUNG BÌNH KHẢ)		Thực phẩm mềm như Trứng hay Hải sản
50% (TRUNG BÌNH)		
30% (TRUNG BÌNH KÉM)		Rã đông, Làm chảyBơ
10% (THẤP)		Giữ ấm cho đồ ăn
0%		

Việc kiểm soát nấu ăn linh hoạt này cho phép bạn lựa chọn mức độ nấu vi sóng.




Nếu không chọn mức năng lượng thì lò tự động chọn mức 100% (năng lượng CAO).

* Giả sử bạn muốn nấu trong 10 phút ở mức 100% (năng lượng CAO).

Các bước	Thao tác
1	Hãy đặt thời gian nấu mà bạn muốn.  x1
2	Ấn nút NẤU NHANH/KHỞI ĐỘNG.  Đồng hồ bắt đầu tính ngược thời gian.

Để chọn mức năng lượng thấp hơn, ấn nút MỨC NĂNG LƯỢNG một lần. Lưu ý rằng màn hình sẽ có chỉ số "100P". Để giảm xuống "70P", nhấn nút MỨC NĂNG LƯỢNG một lần nữa. Lặp lại nếu cần thiết để chọn các mức năng lượng thấp hơn như "50P", "30P", "10P" hay "0P".

* Giả sử bạn muốn nấu các lát cá trong 10 phút ở mức 50% (năng lượng TRUNG BÌNH).

Các bước	Thao tác
1	Hãy chọn mức năng lượng bằng cách ấn nút MỨC NĂNG LƯỢNG đủ số lần cần thiết (đối với mức 50%, ấn 3 lần).  x3
2	Đặt thời gian nấu bạn muốn.  x1
3	Ấn nút NẤU NHANH/KHỞI ĐỘNG.  Đồng hồ bắt đầu tính ngược thời gian.

Nếu cửa lò còn mở trong quá trình nấu, thời gian nấu trên màn hình sẽ tự động dừng lại. Thời gian nấu lại bắt đầu được tính ngược khi cửa lò được đóng và lại ấn nút NẤU NHANH/KHỞI ĐỘNG.

Nếu bạn muốn kiểm tra mức năng lượng khi đang nấu, ấn nút MỨC NĂNG LƯỢNG. Khi ngón tay bạn còn ấn trên nút MỨC NĂNG LƯỢNG thì mức năng lượng sẽ hiển thị.






Nếu bạn đặt mức năng lượng 100% với thời gian trên 20 phút, lò sẽ tự động giảm mức năng lượng sau 20 phút để tránh tình trạng nung nóng quá mức.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Nấu liên tục


Lò của bạn có thể được lập trình cho ba công đoạn nấu tự động liên tục, chuyển từ mức năng lượng này sang mức khác một cách tự động. Lưu ý rằng MỨC NĂNG LƯỢNG phải được đặt đầu tiên khi lập trình nấu liên tục.

* Giả sử bạn muốn nấu trong 10 phút ở mức 50% (năng lượng TRUNG BÌNH) sau đó nấu thêm 5 phút nữa ở mức 100% (năng lượng CAO).

Các bước	Thao tác
1	Chọn mức năng lượng bạn muốn bằng cách ấn nút MỨC NĂNG LƯỢNG (3 lần đối với mức 50%).  x3
2	Đặt thời gian nấu.  x1
3	Chọn mức năng lượng yêu cầu cho công đoạn 2 (với mức 100% bạn ấn nút MỨC NĂNG LƯỢNG một lần).  x1
4	Đặt thời gian nấu.  x5
5	Ấn nút NẤU NHANH/KHỞI ĐỘNG.  Đồng hồ sẽ bắt đầu tính ngược thời gian cho đến bằng không. Khi thời gian bằng không, chỉ số thời gian của công đoạn hai hiển thị và đồng hồ lại bắt đầu tính ngược thời gian.

Nấu nhanh™

Để bạn được thuận tiện, chế độ Nấu Nhanh của Sharp cho phép bạn nấu ở mức 100% (năng lượng CAO) trong một phút thật dễ dàng).

Các bước	Thao tác
1	Ấn nút NẤU NHANH/KHỞI ĐỘNG. (Trong 3 phút phải đóng cửa lò.)  Đồng hồ bắt đầu ngược thời gian.

Ấn nút NẤU NHANH/KHỞI ĐỘNG cho đến khi thời gian cần thiết hiển thị.

Mỗi lần ấn nút, thời gian nấu sẽ tăng thêm 1 phút.


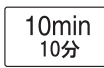


HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Nấu chậm

Chế độ NẤU CHẬM được thiết kế cho các loại thức ăn cần phải nấu trong thời gian lâu. Ví dụ, hầm, om, nấu súp hay các món ăn trắng miệng kiểu Trung Quốc dạng lỏng. Chế độ NẤU CHẬM có hai lựa chọn: NẤU CHẬM CAO hoặc NẤU CHẬM THẤP. Thời gian nấu tối đa cho mỗi chế độ là 2 giờ khi nấu thủ công.

Để chọn chế độ NẤU CHẬM CAO, ấn nút NẤU CHẬM một lần. Ký hiệu "SC-H" sẽ hiển thị. Để chọn chế độ NẤU CHẬM THẤP, ấn nút NẤU CHẬM hai lần. Ký hiệu "SC-L" sẽ hiển thị.

* Giả sử bạn muốn nấu món gà hầm ở chế độ NẤU CHẬM CAO trong thời gian 1 giờ 35 phút.

Các bước	Thao tác
1	Ấn nút NẤU CHẬM một lần.  x1
2	Đặt thời gian cần thiết.   x9 x5
3	Ấn nút NẤU NHANH/KHỞI ĐỘNG.  Thời gian nấu sẽ tính ngược cho đến khi bằng không. Khi nấu xong tín hiệu tự động sẽ vang lên.

LƯU Ý

- Nếu bạn cần kiểm tra xem đồ ăn đã chín chưa khi đang nấu, bạn có thể mở cửa lò là ấn nút DỪNG/XÓA, kiểm tra và khuấy. Sau đó đóng cửa lò lại và ấn nút NẤU NHANH/KHỞI ĐỘNG để tiếp tục nấu.
- Bạn chỉ cần cài đặt bất cứ chương trình NẤU CHẬM nào với hai công đoạn nấu liên tục (xem trang V-8)
- Nếu bạn muốn biết mức năng lượng nấu chậm khi đang nấu, ấn nút MỨC NĂNG LƯỢNG. Khi ngón tay bạn còn ấn trên nút MỨC NĂNG LƯỢNG, chế độ nấu chậm đã chọn sẽ hiển thị.

ĐẶC BIỆT KHI NẤU CHẬM

Để nấu ngon nhất, luôn luôn cần:

- Cắt nguyên liệu nấu ra thành từng miếng nhỏ.
- Thêm đầy đủ các chất lỏng phù hợp (ví dụ, nước hay nước sốt) và cố gắng đim các nguyên liệu ngập trong nước nấu để tránh bị cháy. Điều này đặc biệt quan trọng khi nấu món súp gà.
- Khi nấu súp hay nấu một lượng thức ăn lớn, hãy đảm bảo mức nước thấp hơn mép nồi hầm chừng 1 1/2 in (3,8 cm), nếu không sẽ bị trào.
- Không nên nêm quá nhiều gia vị hay muối khi nấu ở giai đoạn đầu. Cố gắng cho (đặc biệt là muối) ít lâu sau khi hay ngay sau khi nấu xong.
- Nấu bằng nồi hầm có nắp. Cũng không nên mở nắp nồi khi đang nấu vì có thể làm trình tự nấu bị đảo lộn.
- Khuấy và chờ chừng 10 phút khi nấu xong.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG




Nấu kiểu Nướng

Bếp nướng là một thiết bị năng lượng và không được chỉnh sửa. Sử dụng thời gian cần thiết để các miếng thịt bò, sườn, thịt gà hay các loại đồ ăn khác được nướng ngon nhất.

Các dụng cụ cần dùng:

- Giàn
- Lá thiếc
- Đồ nấu chịu nhiệt

* Giả sử bạn muốn nướng trong 10 phút.

Các bước	Thao tác
1	Ấn nút NUỐNG . 
2	Đặt thời gian cần thiết.  x1
3	Ấn nút NẤU NHANH/KHỞI ĐỘNG .  Đồng hồ sẽ bắt đầu tính ngược thời gian.

LƯU Ý

1. Ngoại trừ trường hợp đặt biệt, đặt đồ ăn lên giàn, sau đó xếp lên bàn xoay.
2. Kiểm tra thời gian quy định trong các công thức nấu ăn.
3. Sau hai phần ba thời gian nướng thì lật thức ăn để nướng mặt kia.

Nấu kiểu Nướng Hỗn hợp

Lò nướng Vi sóng của bạn có cài đặt hai chương trình để có thể dễ dàng nấu với bếp nướng và vi sóng tự động.

Chế độ **NUỐNG HỖN HỢP-CAO** được lập trình với mức năng lượng 50%, trong khi chế độ **NUỐNG HỖN HỢP-THẤP** được lập trình với mức năng lượng 10%.




Để chọn chế độ **NUỐNG HỖN HỢP-CAO**, ấn nút **NUỐNG HỖN HỢP** một lần. Ký hiệu "H" sẽ hiển thị.

Để chọn chế độ **NUỐNG HỖN HỢP-THẤP**, ấn nút **NUỐNG HỖN HỢP** hai lần. Ký hiệu "L" sẽ hiển thị.

Các dụng cụ cần dùng:

- Giàn
- Lá thiếc
- Đồ nấu chịu nhiệt

* Giả sử bạn muốn nấu trong 6 phút ở chế độ **NUỐNG HỖN HỢP-CAO**.

Các bước	Thao tác
1	Ấn nút NUỐNG HỖN HỢP một lần.  x1
2	Đặt thời gian cần thiết.  x6
3	Ấn nút NẤU NHANH/KHỞI ĐỘNG .  Đồng hồ sẽ tính ngược thời gian

LƯU Ý

Nếu bạn muốn biết mức năng lượng khi đang nấu ở chế độ nướng hỗn hợp, ấn nút **MỨC NĂNG LƯỢNG**. Khi ngón tay bạn còn ấn trên nút **MỨC NĂNG LƯỢNG**, thì chế độ nướng hỗn hợp đã chọn sẽ hiển thị.

CÁC QUY TRÌNH TỰ ĐỘNG

Lưu ý đối với các Quy trình Tự động

Các quy trình tự động bao gồm các chức năng sau:

- NUỐNG TỰ ĐỘNG - NẤU TỰ ĐỘNG
- HÂM NÓNG - THỰC ĐƠN NẤU CƠM
- HẤP - RẪ ĐÔNG
- THỰC PHẨM DINH DƯỠNG - KERUPUK





1. Khi sử dụng các tính năng tự động, bạn cần thực hiện đúng theo chỉ dẫn trong phần HƯỚNG DẪN THỰC ĐƠN để đạt kết quả tốt nhất. Nếu các chỉ dẫn này không được thực hiện đúng, thì thức ăn có thể quá nhừ hoặc chưa chín.
2. Lượng thức ăn nhiều hay ít hơn số lượng hoặc trọng lượng ghi trong MENU HƯỚNG DẪN nấu thủ công.
3. Khi cho thức ăn vào có thể làm tròn trọng lượng sắp xỉ 0,1kg(100g). Ví dụ: 0,35kg sẽ được làm tròn thành 0,4kg
4. Khi cần thiết thao tác (ví dụ như lật thức ăn) thì lò vi sóng sẽ ngừng hoạt động và phát ra tín hiệu âm thanh, và chỉ thị CHECK sẽ lóe sáng trên màn hiển thị. Để tiếp tục nấu, ấn nút NẤU NHANH/KHỞI ĐỘNG.
5. Để có kết quả nấu hoặc rã đông hoàn thành khác với mức cài đặt chuẩn, bạn hãy ấn một lần nút MỨC NĂNG LƯỢNG (TĂNG) để tăng hoặc ấn hai lần (GIẢM) để giảm thời gian nấu trước khi ấn nút NẤU NHANH/KHỞI ĐỘNG. Xem trang E-12.
6. Kết quả nấu hoàn thành sẽ còn tùy thuộc tình trạng của thức ăn (như nhiệt độ, hình dáng, chất lượng ban đầu). Hãy kiểm tra thức ăn sau khi nấu xong và nếu cần, hãy nấu tiếp bằng thủ công.

Cách Sử dụng Quy trình Tự động

Các quy trình nấu tự động sẽ tính toán tự động chế độ và thời gian nấu.

(Tuân theo các chỉ dẫn trong mỗi Menu Hướng dẫn trang V-21-26.)

* Giả sử bạn muốn nướng 0,6kg thịt bò.

Các bước	Thao tác
1	<p>Chọn menu bằng cách ấn nút theo yêu cầu (đối với thịt bò thì ấn nút NUỐNG TỰ ĐỘNG 4 lần).</p>  <p>x4</p>
2	<p>Ấn nút TRỌNG LƯỢNG để nhập số lượng.</p>  <p>x1 hoặc x5</p>
3	<p>Ấn nút NẤU NHANH/KHỞI ĐỘNG.</p>  <p>Bộ định thời sẽ bắt đầu đếm ngược thời gian nấu. Khi bạn nghe thấy âm hiệu, lò sẽ dừng hoạt động và đèn báo KIỂM TRA chớp tắt.</p>
4	<p>Mở cửa lò. Lật miếng thịt lại. Đóng cửa lò. Ấn nút NẤU NHANH/KHỞI ĐỘNG.</p>  <p>Thời gian nướng tiếp tục đếm ngược cho đến 0 giây thì 1 tín hiệu âm thanh sẽ phát ra.</p>

LƯU Ý VỀ BÁNH KERUPUK

1. Dĩa Giấy: Bỏ qua bước 2. Tín hiệu "AUTO" (TỰ ĐỘNG) sẽ hiển thị trên màn hình.
2. Dĩa Sứ: Ấn nút MỨC NĂNG LƯỢNG một lần, thay vì ấn nút TRỌNG LƯỢNG ở bước 2. Tín hiệu "CP" sẽ hiển thị trên màn hình.

LƯU Ý VỀ THỰC PHẨM DINH DƯỠNG

Bỏ qua bước 2

CÁC CHỨC NĂNG THUẬN TIỆN KHÁC


Cài đặt Tăng/Giảm

Nút **TĂNG/GIẢM THỜI GIAN** có thể dùng để điều chỉnh thời gian nấu của các chức năng sau:-

- Nướng tự động - Nấu tự động - Hâm nóng
- Nấu cơm - Hấp - Rã đông
- Thực phẩm dinh dưỡng - kerupuk

Để chỉnh thời gian nấu theo sở thích của mỗi người, bạn chỉ cần ấn nút **MỨC NĂNG LƯỢNG**. Ấn nút một lần (**TĂNG**) để tăng hoặc ấn hai lần (**GIẢM**) để giảm nhiệt lượng nấu.

* Giả sử bạn muốn rã đông 0.3 kg Gà lâu hơn.

Các bước	Thao tác
1	<p>Ấn ba lần nút RÃ ĐÔNG.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> EASY DEFROST 简便解冻 </div> <p style="text-align: center;">x3</p>
2	<p>Ấn hai lần nút CÂN để nhập vào trọng lượng.</p> <div style="text-align: center;">  x2 </div>
3	<p>Ấn một lần nút MỨC NĂNG LƯỢNG.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> POWER LEVEL 微波强度 </div> <p style="text-align: center;">x1</p> <p>Ký hiệu PLUS (Thêm) sẽ hiển thị.</p>
4	<p>Ấn nút NẤU NHANH/KHỞI ĐỘNG.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> INSTANT COOK/START 即時烹調/開始 </div>

Thời gian nấu lập trình sẵn trong các thực đơn tự động đã được hiệu chỉnh sao cho phù hợp với khẩu vị của đại đa số người dùng. Để chỉnh thời gian nấu theo sở thích của mỗi người, bạn chỉ cần ấn nút **MỨC NĂNG LƯỢNG**. Ấn nút một lần (**TĂNG**) để tăng hoặc ấn hai lần (**GIẢM**) để giảm nhiệt lượng nấu trước khi ấn nút **NẤU NHANH/KHỞI ĐỘNG**.

CÁC CHỨC NĂNG THUẬN TIỆN KHÁC

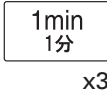

Đồng hồ bấm giờ

Sử dụng chức năng này như đồng hồ theo mục đích chung. Ví dụ, bao gồm:

mặc định thời gian luộc trứng trên lò; hoặc mặc định thời gian chờ của đồ ăn.

Bạn có thể đặt bất kỳ thời gian nào lên tới 99 phút, 90 giây. Nếu bạn muốn hủy bỏ chế độ hẹn giờ trong quá trình đếm ngược, bạn chỉ cần ấn nút DỪNG/XÓA khi đó màn hình sẽ hiển thị thời gian trong ngày nếu đồng hồ được cài đặt như thế.

* Giả sử bạn muốn cài đặt đồng hồ bấm giờ 3 phút để luộc trứng trên lò.

Các bước	Thao tác
1	Đặt thời gian cần thiết. 
	Khi trứng được đun trong xoong bạn có thể khởi động đồng hồ.
2	Ấn nút ĐỒNG HỒ.  Đồng hồ bắt đầu đếm ngược. Khi đồng hồ chỉ số 0, thì lò vi sóng phát ra tiếng "bíp"

Khoá an toàn

Nếu lò vi sóng bắt đầu hoạt động mà không có đồ ăn hay đồ uống bên trong, thì lò đó có thể bị hỏng.

Để phòng ngừa các hỏng hóc như vậy, lò vi sóng của bạn có chức năng "Khoá an toàn" mà bạn có thể cài đặt khi lò không hoạt động.

Để cài đặt Khoá Trẻ em, bạn ấn nút ĐỒNG HỒ và nút 1 phút, sau đó ấn nút NẤU NHANH/KHỞI ĐỘNG và giữ khoảng 3 giây.

Bảng điều khiển sẽ khoá lại, mỗi lần ấn nút ký hiệu "SAFE" (An toàn) sẽ hiển thị.

Để mở khoá bảng điều khiển, ấn nút ĐỒNG HỒ và nút 1 phút, sau đó ấn và giữ nút NẤU NHANH/KHỞI ĐỘNG trong 3 giây. Màn hình sẽ hiển thị tín hiệu "SAFE OFF", sau đó màn hình sẽ trở lại báo thời gian trong ngày nếu đồng hồ đã được cài đặt như thế, đồng thời lò đã sẵn sàng để sử dụng.

LƯU Ý:

Nếu bạn cài đặt chế độ Khoá Trẻ em, thì chế độ tiết kiệm năng lượng sẽ bị hủy bỏ.

Chế độ Trình diễn

Chế độ này chủ yếu được các đại lý bán lẻ sử dụng, và còn cho phép bạn thử các thao tác cơ bản.

Để trình diễn, bạn ấn và giữ nút DỪNG/XÓA khoảng 4 giây. Lò sẽ phát một âm hiệu và bạn ấn nút DỪNG/XÓA 4 lần trong vòng 2 giây. Tín hiệu "dISP" sẽ hiển thị trên màn hình.

Quy trình nấu nướng có thể được trình diễn ngay mà không cần bật năng lượng trong lò. Ví dụ, ấn nút NẤU NHANH/KHỞI ĐỘNG, màn hình hiện lên "1.00" và đếm ngược đến không 10 lần tốc độ nhanh hơn bình thường. Khi đồng hồ đếm đến không, ký hiệu "0" sẽ hiển thị.

Để hủy, ấn và giữ nút DỪNG/XÓA khoảng 4 giây. Lò sẽ phát một âm hiệu và bạn ấn nút DỪNG/XÓA 4 lần trong thời gian 2 giây. Tín hiệu "dISP OFF" sẽ hiển thị trên màn hình.

LƯU Ý:

Nếu bạn cài đặt Chế độ Trình diễn, thì chế độ tiết kiệm năng lượng sẽ bị hủy bỏ.

Đồng hồ Hẹn giờ

Lò vi sóng của bạn có chức năng hẹn giờ. Nếu bạn quên thức ăn trong lò sau khi nấu nướng xong lò sẽ kêu "bíp" 3 lần sau 1 phút.

Lúc đó nếu bạn không mang thức ăn ra khỏi lò thì lò sẽ phát ra tiếng "bíp" 3 lần sau 2 phút và sau 3 phút.

BẢO QUẢN VÀ VỆ SINH

QUAN TRỌNG:

Rút dây điện trước khi làm vệ sinh hay mở cửa lò để loại trừ rủi ro khi làm vệ sinh. Trước khi làm vệ sinh phải chắc chắn rằng cửa lò, trên lò, khoang lò và các phụ kiện đều đã nguội.

VỆ SINH LÒ ĐỊNH KỲ - Giữ cho lò sạch sẽ và loại bỏ hết các mẫu thức ăn thừa, nếu không chúng sẽ làm hỏng mặt lò. Điều này sẽ gây ảnh hưởng xấu đến tuổi thọ của thiết bị và có thể gây nguy hiểm.

Bên ngoài:

Bên ngoài có thể được lau rửa với xà phòng và nước nóng, nên lau bằng khăn mềm. Tránh sử dụng các loại khăn thô ráp, xơ cứng. Mở quạt thông gió để quạt bụi.

Cửa:

Lau cả hai mặt cửa và cửa sổ, lớp bảo vệ cửa và các phần phụ thường xuyên bằng khăn ẩm để loại bỏ các vết thức ăn bắn và trào ra ngoài. Không dùng loại khăn thô ráp, xơ cứng hoặc loại khăn cọ bằng kim loại để lau rửa kính cửa lò vì chúng có thể làm xước mặt kính, gây mờ kính.

Bảng điều khiển:

Chỉ lau bằng điều khiển một cách nhẹ nhàng bằng khăn mềm và nước. Không dùng bất cứ loại hóa chất nào. Tránh dùng quá nhiều nước.

Vách ngăn trong:

Lau sạch các vết thức ăn bắn và trào ra bằng một ít nước rửa bát và khăn mềm. Chỉ đối với các vết bẩn khó sạch bên trong khoang lò, dùng loại chất tẩy nhẹ dành cho thép và khăn mềm. Không dùng loại này bên trong cửa. Lau thật sạch chất tẩy. Sau khi sử dụng, cần lau vỏ dẫn sóng bằng khăn ẩm và mềm để loại bỏ các vết mỡ. Các vết mỡ tích tụ có thể bị đốt gây khói và cháy. Không được tháo vỏ dẫn sóng ra.

KHÔNG ĐƯỢC DÙNG CÁC HÓA CHẤT, KHĂN THÔ RÁP, XƠ CỨNG HOẶC CẠO SẠCH CÁC NÚT TRÊN LÒ CỦA BẠN. KHÔNG ĐƯỢC PHUN TRỰC TIẾP CÁC CHẤT RỬA LÒ LÊN BẤT KỲ BỘ PHẬN NÀO CỦA LÒ. KHÔNG ĐƯỢC DÙNG LOẠI CHẤT TẨY HỒI. Tránh dùng quá nhiều nước. Sau khi rửa lò xong phải lau thật khô bằng khăn mềm.

LƯU Ý:

Thường xuyên theo định kỳ đun nóng lò không, tham khảo phần "Đun nóng lò không có đồ ăn" ở trang V-6. Bởi vì, các vết bẩn do mỡ hoặc dầu ăn bắn ra thường bám quanh vách ngăn của lò có thể gây khói và mùi.

Các phụ kiện:

Rửa bằng nước xà phòng loãng và lau thật khô.

LƯU Ý:

Phải luôn giữ sạch vỏ dẫn sóng và các phụ kiện. Nếu bạn để các vết thức ăn hay mỡ trong khoang lò hay trên các phụ kiện, chúng có thể bị đốt cháy gây phóng điện, khói hoặc cháy khi sử dụng lò lần sau.

KIỂM TRA ĐỂ GỌI DỊCH VỤ

Kiểm tra những điều sau đây trước khi gọi dịch vụ:

1. Màn hiển thị có sáng không? Có _____ Không _____
2. Khi mở cửa lò, đèn lò có bật sáng không? Có _____ Không _____
3. Đặt một cốc nước (chùng 250ml) lên thước đo thủy tinh trong lò và đóng cửa lò cẩn thận. Đèn lò có tắt khi cửa đóng rồi không.
Lập trình chế độ nấu một phút với mức 100% (CAO). Khi đó:
 - A. Đèn lò có sáng không? Có _____ Không _____
 - B. Quạt làm nguội có hoạt động không? Có _____ Không _____
(Đặt tay bạn ở lỗ thông gió phía sau.)
 - C. Bàn xoay có quay không?(Bàn xoay có thể quay theo chiều kim đồng hồ hay ngược chiều kim đồng hồ. Điều đó là hoàn toàn bình thường.) Có _____ Không _____
 - D. Các chỉ thị "MICRO" và "COOK" có sáng không? Có _____ Không _____
 - E. Sau một phút, có tín hiệu âm thanh vang lên không? Có _____ Không _____
 - F. Nước trong lò có nóng không? Có _____ Không _____
4. Bỏ nước ra khỏi lò và lập trình cho lò trong 3 phút ở chế độ NƯỚNG.
 - A. Chỉ thị NƯỚNG (GRILL) và NẤU (COOK) có sáng không? Có _____ Không _____
 - B. Sau ba phút, bếp lò có đỏ không? Có _____ Không _____

Nếu "KHÔNG" là câu trả lời cho bất cứ câu hỏi nào nêu trên, hãy kiểm tra ổ cắm trong tường và cầu chì trong hộp công tơ của bạn. Nếu cả hai đều bình thường, **LIÊN HỆ VỚI TRUNG TÂM DỊCH VỤ ĐƯỢC HÃNG SHARP CHẤP NHẬN GẦN NHẤT.**

QUAN TRỌNG:

Nếu màn hình không hiển thị gì cả dù cho dây điện nguồn đã cắm đúng cách, đó là do Chế độ Tiết kiệm Năng lượng đang hoạt động. Hãy mở cửa lò, xong đóng lại để thao tác lò. Xem phần "Khởi Động" ở trang V-6.

- LƯU Ý:**
1. Nếu thời gian trên màn hiển thị được tính ngược quá nhanh, kiểm tra Chế độ Trình diễn.
(Xem chi tiết ở trang V-13)
 2. Các hiện tượng sau đây không phải là trục trặc;
Mỗi chế độ nấu đều có thời gian tối đa của nó. Nếu bạn vận hành lò lâu hơn thời gian tối đa, năng lượng sẽ tự động giảm. Bảng dưới đây sẽ cung cấp thời gian tối đa cho mỗi chế độ nấu.

Chế độ nấu	Thời gian tối đa
Nấu vi sóng 100%	20 phút
Nướng/Nướng Hỗn hợp thấp	10 phút

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

- Điện áp dòng Điện Xoay chiều : Tham khảo trên nhãn ghi công suất.
- Năng lượng Điện xoay chiều Cần thiết :
Vi sóng 1.25KW
Nướng 1.05KW
- Công suất:
Vi sóng 800W* (thử tục thử nghiệm IEC)
Lò nướng 1000W
- Tần số Vi sóng : 2450 MHz** (loại B/nhóm 2)
- Kích thước bên ngoài : 460mm (rộng) x 275 mm(cao) x 389mm (dài)
- Kích thước khoang lò : 314mm(rộng) x 187mm(cao) x 336mm(dài) ***
- Dung tích lò : 20lít***
- Nấu đồng bộ : Hệ thống bàn xoay (đường kính 272mm)
- Khối lượng : Khoảng 13 kg
- * Các thông số này đều dựa trên phương pháp tiêu chuẩn hoá của Hội đồng Kỹ thuật điện Quốc tế về đo công suất.
- ** Đây là thiết bị được phân loại là loại hàng ISM (Công nghiệp, Khoa học và Y tế) trong tiêu chuẩn quốc tế CISPR11.
- *** Dung lượng bên trong được tính bằng các số đo tối đa của các chiều cao, rộng, dài. Dung lượng thực tế để chứa đồ ăn là nhỏ hơn.

HƯỚNG DẪN NẤU NƯỚNG

Kỹ thuật Nấu Vi sóng

<u>Đặt đồ ăn thật cẩn thận</u>	Đặt phần thực phẩm dày nhất hướng ra phía ngoài đĩa.
<u>Để ý thời gian nấu</u>	Nấu trong khoảng thời gian ngắn nhất đã ấn định và tăng thêm thời gian nếu cần. Thức ăn nướng quá chín có thể bị cháy khét hoặc bốc lửa.
<u>Đậy đồ ăn trước khi nấu</u>	Kiểm tra cách làm theo các chỉ dẫn: khăn giấy, khăn bọc bằng nhựa dẻo dùng cho lò vi sóng hoặc nắp vung. Bọc đồ ăn để tránh rơi vãi và làm cho đồ ăn nấu chín đều. (Giữ cho lò sạch sẽ)
<u>Bao bọc đồ ăn</u>	Sử dụng các lá nhôm mỏng để bọc những phần thịt mỏng hoặc gia cầm theo yêu cầu để tránh việc nướng quá chín.
<u>Khuấy đồ ăn</u>	Từ phía ngoài cho đến trung tâm đĩa 1 hoặc 2 lần trong quá trình nấu, nếu có thể.
<u>Đảo đồ ăn</u>	Các loại đồ ăn như thịt gà, bánh mì kẹp hay thịt bò thì nên lật lại 1 lần trong khi nướng.
<u>Xếp đặt lại đồ ăn</u>	Cũng như thịt băm viên khi nướng giữa chừng thì lật cả mặt trên xuống dưới và đảo từ giữa ra phía ngoài của đĩa.
<u>Tuân thủ thời gian chờ</u>	Sau khi nấu phải đảm bảo thời gian thích hợp. Lấy thức ăn ra khỏi lò và khuấy đều nếu có thể. Bọc thức ăn trong suốt thời gian chờ có thể làm cho đồ ăn được nấu chín hoàn hảo.
<u>Kiểm tra độ chín</u>	Quan sát các tín hiệu báo nhiệt độ nấu đã đạt. Các tín hiệu hoàn tất bao gồm: <ul style="list-style-type: none">– Toàn bộ thức ăn tỏa ra hơi nước, không chỉ ở mép ngoài.– Có thể xé gia cầm thành nhiều phần một cách dễ dàng.– Thịt lợn và gia cầm không còn hồng.– Cá thì mờ đục và có thể lấy đĩa gạt lớp vảy dễ dàng.
<u>Cô đặc đồ ăn</u>	Là một phần bình thường của việc nấu vi sóng. Độ ẩm và hơi nước trong thực phẩm sẽ ảnh hưởng đến lượng hơi nước trong lò. Nói chung, đồ ăn đã được bọc lại sẽ không bị cạn nước nhanh như đồ ăn không được không được bọc. Phải đảm bảo rằng các lỗ thông hơi không bị che lấp.
<u>Đĩa nướng</u>	Khi sử dụng đĩa nướng hoặc vật liệu tự dẫn nhiệt, luôn luôn phải đặt vật dụng cách nhiệt như là đĩa sứ ở dưới để ngăn chặn sự hỏng bàn xoay, trục xoay và nơi nối điện vì quá nóng. Không được vượt quá thời gian làm nóng lò trước khi nướng đã ghi trong chỉ dẫn.
<u>Miếng nhựa dẻo bảo vệ vi sóng</u>	Đối với việc nấu đồ ăn có hàm lượng chất béo cao thì không được cho miếng bọc tiếp xúc với đồ ăn vì nó có thể bốc mùi.
<u>Phần nhựa cứng bảo vệ vi sóng</u>	Một số loại tấm nhựa bảo vệ vi sóng không thích hợp với việc nấu các đồ ăn chứa nhiều chất béo và đường.

Các công thức Nướng

Sườn

[Nguyên liệu]

1 kg sườn lợn
3 muỗng canh dầu (ngô)

[Gia vị]

3 muỗng canh xì dầu loãng
3 muỗng canh nước
2 muỗng canh tương đen
3 muỗng canh rượu vàng hoặc rượu vang nguyên chất
5 muỗng canh nước xút lợn
Muối, đường, tỏi băm nhỏ để thêm vị

[Cách làm]

- Nhúng sườn vào nước sôi khoảng 2 phút. Sau đó tráng qua bằng nước nguội.
- Ướp sườn với gia vị 20 phút.
- Đặt lên giá và xát dầu.
- Để chín:

Chế độ	Thời gian nấu	Mức độ vi sóng	Thao tác
1 Chế độ Vi sóng	4'-6'	TRUNG BÌNH CAO	Lật lên.
2 Nướng Hỗn hợp-Cao	7'-9'	TRUNG BÌNH	
3 Chế độ Vi sóng	4'-7'		
4 Nướng Hỗn hợp-Cao	6'-8'		

- Bày thêm dưa chuột muối và dưa lên.

Thịt quay Trung Quốc

[Nguyên liệu]

0.9 kg thịt lợn thăn

[Gia vị]

5 muỗng canh tương thịt quay, hoặc ½ muỗng cà phê phẩm màu cho thịt quay, pha với
1 ½ muỗng canh nước
1 muỗng cà phê muối
3 muỗng canh đường
1 muỗng canh xì dầu loãng
1 muỗng canh xì dầu đậm đặc
2 muỗng canh dầu ngô

[Lớp phủ]

2 muỗng canh mật ong

[Cách làm]

- Rửa sạch thịt lợn và để ráo. Buộc bằng chỉ.
- Ướp bằng gia vị 2-3 giờ.
- Đặt thịt lợn vào một đĩa nông.
- Để chín :

Chế độ	Thời gian nấu	Mức độ vi sóng	Thao tác
1 Chế độ Vi sóng	13'-15'	TRUNG BÌNH CAO	Lật lên.
2 Nướng Hỗn hợp-Cao	13'-17'		
3 Nướng Hỗn hợp-Cao	8'-10'		

- Phết mật ong lên khoảng 2-3 phút trước khi chín.
- Sau khi nướng để nguội 10 phút, sau đó cắt thành lát để dọn ra ăn.

Thịt lợn Nướng với nước Sốt Hành tây

[Nguyên liệu]

650g (4-6 miếng) thịt lợn thăn
½ củ hành tây, cắt lát
1 quả cà chua, cắt lát
1 muỗng canh dầu
Hạt tiêu đen, mật ong để thêm vị

[Gia vị]

1 muỗng canh xì dầu loãng
1 muỗng cà phê xì dầu đậm đặc
2 muỗng cà phê đường
1 muỗng cà phê rượu vang
1 muỗng cà phê dầu
Muối và hạt tiêu để thêm vị

[Nước sốt]

1 muỗng canh dầu hào
1 muỗng cà phê đường
1 củ tỏi nạo nhỏ
1 muỗng cà phê dầu
70 ml nước
Muối để thêm vị
2 muỗng cà phê bột ngô hòa với
1 muỗng canh nước

[Cách làm]

- Rửa thịt lợn và để ráo.
- Ướp thịt bằng gia vị khoảng 30 phút.
- Rắc hạt tiêu đen lên thịt đã ướp, sau đó nấu trên giá :

Chế độ	Thời gian nấu	Mức độ vi sóng	Thao tác
1 Nướng Hỗn hợp-Cao	6'-8'	CAO	Phết mật ong và lật lên
2 Nướng	9'-11'		
3 Chế độ Vi sóng	3'-4'		

- Trộn hành tây và dầu; đun kín, nấu chế độ vi sóng ở mức 100% (CAO) từ 1 phút 30 giây đến 2 phút 30 giây.
- Đổ thành phần nước sốt vào, trừ bột ngô đã hòa với nước; nấu chế độ vi sóng ở mức 100% (CAO) 1 phút; lấy ra, khuấy đều, và tiếp tục nấu khoảng 1 phút nữa.
- Cho cà chua vào, đun kín, và nấu trong lò vi sóng ở mức 100% (CAO) khoảng 30 giây.
- Cho bột ngô đã hòa vào hỗn hợp đã chín sôi, trộn cho đến khi bột ngô đặc lại.
- Phủ nước sốt lên thịt lợn và trang trí bằng hành xanh.



Vịt quay

[Nguyên liệu]

1 con vịt (khoảng 900 g)
muối, hạt tiêu
ớt bột
dầu

[Cách làm]

1. Ướp vùng ức bằng muối và hạt tiêu.
2. Trộn dầu và ớt bột và quét lên bề mặt ngoài của con vịt.
3. Đặt lên đĩa nướng và bấm NƯỚNG HỖN HỢP một lần để chọn mức Nướng Hỗn hợp (CAO). Nấu khoảng 16-20 phút. Lật lên khi đã nấu được nửa thời gian.
4. Đậy kín bằng giấy bạc và để nguội 5 đến 10 phút trước khi dọn ra ăn.

Thịt lợn và tôm xiên nướng

[Nguyên liệu]

300 g thịt lợn, cắt thành 24 miếng vuông
100 g hành tây, cắt thành 12 miếng vuông
80 g ớt xanh, cắt thành 12 miếng vuông
80 g cà chua, cắt thành 12 miếng vuông
70 g tôm, đã bóc vỏ và bỏ ruột, cắt thành 3 miếng

[Gia vị]

2 muỗng canh dầu ngô
1 ½ muỗng cà phê muối
½ muỗng cà phê hạt tiêu
1 muỗng cà phê ớt bột
½ muỗng cà phê tỏi bột

[Lớp phủ]

3 muỗng canh bơ chảy nước
1 muỗng canh nước chanh

[Cách làm]

1. Ướp các thành phần đã chuẩn bị với các gia vị đã trộn đều ít nhất 30 phút.
2. Xiên lên que tre lần lượt thịt lợn, cà chua, tôm, hành tây, và ớt xanh, rồi phủ bằng bơ và nước chanh.
3. Đặt lên giá và bấm NƯỚNG HỖN HỢP một lần để chọn mức Nướng Hỗn hợp (CAO). Nấu khoảng 20 phút. Lật lên khi đã nấu được nửa thời gian.
4. Dọn ra khi còn nóng.

Chim bồ câu quay

[Nguyên liệu]

1 con chim bồ câu (khoảng 300g)

[Gia vị]

1 muỗng canh xì dầu loãng
1 muỗng cà phê xì dầu đậm đặc
1 muỗng canh dầu
½ muỗng cà phê muối
1 muỗng cà phê đường
1 muỗng cà phê nước gừng
1 muỗng cà phê rượu vang để nấu

[Cách làm]

1. Buộc cánh và chân chim bằng dây.
2. Ướp chim ít nhất 10 phút.
3. Đặt lên giá hoặc đĩa nướng và bấm NƯỚNG HỖN HỢP một lần để chọn mức Nướng Hỗn hợp (CAO). Nấu từ 9 đến 13 phút. Lật lên khi đã nấu được nửa thời gian.



Thịt bò Nướng với Nước rau

[Nguyên liệu]

510g thịt bò thăn, cắt lát dày khoảng 1 cm
1/2 hành tây, cắt lát
1 cà chua, cắt lát
2 nhánh tỏi, băm nhỏ
1 muỗng canh dầu

[Gia vị]

1 muỗng canh xì dầu loãng
1 muỗng canh xì dầu đậm đặc
1 muỗng canh gừng băm nhỏ
1 muỗng cà phê đường
1 muỗng cà phê rượu vang
1/2 muỗng cà phê muối
2 muỗng canh dầu
1/2 muỗng cà phê bột tỏi
1 muỗng cà phê hạt tiêu
Lá bạc hà để trang trí

[Nước sốt]

2 muỗng canh sốt cà chua
2 muỗng cà phê đường
1/2 muỗng cà phê muối
1 muỗng cà phê giấm
5 muỗng canh nước
2 muỗng cà phê bột ngô hòa với 1 muỗng canh nước

[Cách làm]

(Thịt bò nướng)

1. Rửa thịt bò và vớt cho khô.
2. Ướp thịt bò bằng gia vị khoảng 20 phút.
3. Đặt lên giá. Quết dầu lên. Để chín :

Chế độ	Thời gian nấu	Thao tác
1 Nướng Hỗn hợp-Cao	12'-14'	Lật lên.
2 Nướng Hỗn hợp-Cao	6'-8'	

4. Gói thịt bò bằng giấy bạc; để yên khoảng 10 phút.

(Nước rau)

1. Cho hành tây, tỏi, và dầu vào một bát để hầm và đậy kín; nấu chế độ vi sóng ở mức 100% (CAO) từ 2 phút 20 giây đến 3 phút 20 giây.
2. Cho các thành phần nước sốt vào (trừ bột ngô đã hòa); đậy và nấu chế độ vi sóng ở mức 100% (CAO) khoảng 50 giây; lấy ra, quấy đều và tiếp tục nấu thêm 50 giây.
3. Cho cà chua vào; đậy và nấu chế độ vi sóng ở mức 100% (CAO) 30 giây.
4. Cho bột ngô đã hòa vào hỗn hợp gia vị đã chín sôi, quấy đều đến khi bột ngô đặc lại.
5. Rưới nước sốt đã chuẩn bị lên thịt bò nướng và trang trí bằng lá bạc hà.

Nấm Nhồi Giòn

[Nguyên liệu]

12 Nấm hương
75g bơ
2 nhánh tỏi, nghiền nát
75g vụn bánh mì
50g pho mát, nạo vụn

[Cách làm]

1. Ngâm nấm đến khi mềm, sau đó cắt rời cuống và băm nhỏ.
2. Đun nóng bơ với tỏi ở mức 100% (CAO) khoảng 50 giây, trộn cuống nấm đã băm nhỏ vào cùng với vụn bánh mì. Nhồi hỗn hợp vào nấm, và rắc pho mát lên.
3. Đặt nấm lên đĩa và đặt lên giá. BẮM NƯỚNG HỖN HỢP một lần để chọn mức Nướng Hỗn hợp (CAO) và nấu từ 6 đến 8 phút.

Quả bơ Nướng với Giăm bông

[Nguyên liệu]

50g bơ
50g vụn bánh mì đen
100g giăm bông đã nấu chín, xắt nhỏ
90ml kem đặc muối
và hạt tiêu để thêm vị
1 muỗng cà phê mùi tây tươi, băm nhỏ
2 quả bơ chín to 1 muỗng canh nước chanh
50g pho mát, nạo vụn

[Cách làm]

1. Đặt bơ vào bát và đun ở mức 100% (CAO) khoảng 50 giây. Trộn vụn bánh mì và giăm bông vào. Cho kem đặc vào vừa đủ để hỗn hợp dính. Nêm bằng muối và hạt tiêu để thêm vị và trộn mùi tây vào, nấu ở mức 100% (CAO) từ 1 phút 40 giây đến 2 phút 40 giây.
2. Cắt đôi quả bơ, bỏ hạt và quết nước chanh lên ruột. Nhồi hỗn hợp vụn bánh mì vào mỗi phần nửa quả bơ.
3. Đặt bơ lên một đĩa làm bánh flan to và rắc pho mát vụn lên.
4. Đặt đĩa lên giá, nấu ở mức 100% (CAO) khoảng 50 giây, sau đó ở mức NƯỚNG từ 8 đến 10 phút đến khi vàng giòn.



Cá xiên nướng

[Nguyên liệu]

4 xiên gỗ
450g cá thịt chắc, bỏ da và cắt thành 8 miếng vuông
2 quả bí xanh, cắt thành 8 phần
4 cái nấm to vừa, đã bỏ cuống
4 lát cam
2 quả cà chua to vừa, cắt đôi
1 muỗng cà phê thì là tươi, băm nhỏ
50g bơ

[Cách làm]

1. Lăn lượt xếp tất cả các nguyên liệu lên mỗi xiên cho đều. Không để thừa gỗ ra.
2. Đun bơ và thì là trong một bát nhỏ ở mức 100% (CAO) khoảng 40 giây. Bôi bơ có thì là lên các xiên thịt, đặt lên đĩa làm bánh flan trên giá.
3. Bấm NƯỚNG HỖN HỢP một lần để chọn mức Nướng Hỗn hợp (CAO) và nấu từ 13 đến 15 phút. Lật và xếp lại các xiên thịt 3 phút một lần.
(LƯU Ý: Để có thể dễ dàng tách thức ăn khỏi xiên gỗ, ngâm xiên trong nước 30 phút trước khi dùng.)

Thịt gà xiên nướng

[Nguyên liệu]

4 xiên gỗ
450g thịt ức gà, cắt miếng vuông

[Gia vị]

1 muỗng canh dầu lạc
1 muỗng canh nước chanh
2 muỗng canh tương nướng thịt
1 nhánh tỏi, nghiền nát
Nước sốt hạt tiêu để thêm vị

[Cách làm]

1. Đặt tất cả các thành phần gia vị vào một bát to, trộn đều. Trộn thêm thịt gà vào, để trong tủ lạnh 2 giờ để ướp.
2. Xâu thịt gà lên xiên, không để thừa gỗ ra. Đặt vào một đĩa lớn trên giá. Bấm NƯỚNG HỖN HỢP một lần để chọn mức Nướng Hỗn hợp (CAO) và nấu từ 12 đến 15 phút. Lật và xếp lại xiên 3 phút một lần.
(LƯU Ý: Để có thể dễ dàng tách thức ăn khỏi xiên gỗ, ngâm xiên trong nước 30 phút trước khi dùng.)

Chả rau

[Nguyên liệu]

(A)
175g vụn bánh mì tươi
1 củ cà rốt to, nạo nhỏ
2 quả bí xanh, cắt lát
1 củ khoai tây to, nạo nhỏ
3 cây cần tây, cắt lát
4 lát thịt hun khói, băm nhỏ
125g pho mát, nạo vụn
2 quả trứng, đánh đều
Muối và hạt tiêu để thêm vị

(B)
75g pho mát, nạo vụn để rắc lên
1 muỗng canh mùi tây tươi, băm nhỏ

[Cách làm]

1. Trộn đều các thành phần ở phần (A).
2. Đổ hỗn hợp vào một đĩa làm chả dung lượng 1.5 lít đã bôi mỡ, phủ bằng các thành phần ở phần (B).
3. Đặt lên bàn quay, nấu ở mức 50% (TRUNG BÌNH) từ 16 đến 18 phút. Sau đó bấm NƯỚNG HỖN HỢP một lần để chọn mức Nướng Hỗn hợp (CAO) và nấu từ 8 đến 10 phút.

Hướng dẫn Nướng Tự động

Thực đơn số	Thực đơn	Nhiệt độ ban đầu	Lượng	Thao tác
AG-1	Xiên Nướng	5°C	0.2 - 0.6kg	<ul style="list-style-type: none"> Chuẩn bị xiên nướng theo cách mô tả ở Công thức nấu dưới đây. Đặt lên giá để nướng. Khi nghe thấy âm báo hiệu, bạn hãy lật lên. Nướng xong, bạn lấy món nướng và dọn ra trên đĩa. (Không cần có thời gian chờ).
AG-2	Đùi gà Nguyên liệu dùng cho 0.6 kg đùi gà: 3 miếng, 1-2 muỗng canh dầu, 1/2 muỗng cà phê muối, 1 muỗng cà phê bột ớt ngọt (sweet paprika), 1 muỗng cà phê hương thảo	5°C	0.2 - 0.6kg	<ul style="list-style-type: none"> Trộn nguyên liệu, xong rắc lên đùi gà. Xăm thủng lớp da bên ngoài đùi gà. Đặt đùi gà lên giá, phía có da nằm dưới, cổ chân gà hướng về tâm lò. Khi nghe thấy âm báo hiệu, bạn hãy lật lên. Nấu xong, bạn lấy đùi gà ra và để yên khoảng 3 phút.
AG-3	Thịt gà nướng Ví dụ: Cả con gà Nửa con gà Miếng thịt gà <div> LƯU Ý <ul style="list-style-type: none"> Nếu thịt gà vừa được rã đá, cần phải để yên ít nhất 6 giờ ở nhiệt độ trong phòng cho rã đá hoàn toàn trước khi nướng. </div>	8 - 12°C	1.0 - 1.5kg	<ul style="list-style-type: none"> Rửa sạch thịt gà, cắt bỏ bớt mỡ và vỏ cho khô. Uớp với gia vị ít nhất 30 phút. Đặt lên đĩa gốm, không đáy. Sau đó đặt lên bàn quay. Khi lò ngừng lại, bọc phần nhỏ hơn hoặc đầu chân bằng giấy bạc. (Đổ phần mỡ thừa trong đĩa đi.) Lật lên và tiếp tục nấu. (Lưu ý: Đảm bảo là hai phần giấy bạc không chạm vào nhau và không chạm vào thành của lò.) Sau khi nấu, để nguội 5-10 phút.

CÔNG THỨC LÀM MÓN XIÊN NƯỚNG THỊT NƯỚNG NHIỀU MÀU SẮC

Toàn bộ thời gian nấu: khoảng 14-17 phút

Dụng cụ nấu ăn: Giàn

3 cây xiên bằng gỗ
(dài khoảng 20-25 cm)

Nguyên liệu

250-300 g thịt cốt lết lợn
 60 g thịt lợn muối xông khói
 1-2 củ hành tây (75 g), cắt làm 4
 3 quả cà chua (150 g), cắt làm 4
 1/2 trái ớt chuông xanh (75 g), cắt làm 8
 3 muỗng canh dầu
 2 muỗng cà phê bột ớt ngọt salt muối
 1 muỗng cà phê ớt sừng đỏ
 1 muỗng cà phê nước xốt Worcester

Phương pháp

- Cắt thịt lợn và thịt lợn muối xông khói thành quân cờ, cỡ 2-3 cm.
- Dùng cây xiên bằng gỗ, xiên thịt và rau củ xen kẽ nhau.
- Trộn dầu với gia vị xong đặt các cây xiên lên giàn.
- Nấu ở chế độ NƯỚNG TỰ ĐỘNG AG-1, "Xiên Nướng".

Hướng dẫn dùng chế độ nấu tự động

Thực đơn số	Thực đơn	Nhiệt độ ban đầu	Lượng	Thao tác
AC-1	Rau tươi Súp lơ xanh (chiếc hoa nhỏ) Xà lách (miếng nhỏ) Măng tây, cỡ to (miếng dài khoảng 5 cm) Rau cải Trung quốc (cả cây hoặc nửa cây) Rau cải thảo (miếng nhỏ) Rau chân vịt (nửa) Hành tây (sợi nhỏ) Đậu Hà Lan (nguyên quả) Ngô nguyên cả lõi (cả bắp hoặc nửa bắp) Ổt xanh (lát mỏng)	20-25°C Nhiệt độ trong phòng	0.1 - 0.5kg	<ul style="list-style-type: none"> Rửa rau, để ráo nước. Cắt và tỉa rau thành hoa nhỏ, miếng nhỏ, hoặc sợi. Đặt lên một đĩa dẹt (đường kính 27 cm), rắc một ít muối và dầu lên trên. Đậy sơ bằng giấy bóng kính và nấu. Sau khi nấu, trộn đều.
	LƯU Ý <ol style="list-style-type: none"> Đối với các loại rau cứng, dùng mức NHIỀU HƠN để có kết quả tốt hơn (xem trang V-12), và để yên một lúc sau khi nấu. Đối với măng tây nhỏ, dùng mức ÍT HƠN để có kết quả tốt hơn (xem trang V-12). Trộn sơ qua để có kết quả nấu tốt hơn. Đối với các loại rau khác không nhắc đến ở đây, nên nấu theo cách bình thường. 			
AC-2	Rau đông lạnh Súp lơ xanh (hoa nhỏ) Súp lơ (hoa nhỏ) Măng tây (sợi) Đậu đũa Đậu Hà Lan (nguyên quả) Ngô nguyên cả lõi (cả bắp hoặc nửa bắp) Cải bruxen	-18°C Nhiệt độ đông lạnh	0.1 - 0.5kg	<ul style="list-style-type: none"> Trước khi nấu, tách riêng từng loại rau ví dụ như súp lơ xanh càng kỹ càng tốt. Đặt lên đĩa gốm dẹt (đường kính 27cm), cho thêm nước (2-3 muỗng canh) nếu cần. Đậy sơ bằng giấy bóng kính và nấu. Trộn lên sau khi nấu.
AC-3	Khoai tây nguyên vỏ (cả củ)	20-25°C Nhiệt độ trong phòng	1 - 4 củ 1 củ, khoảng 250 g	<ul style="list-style-type: none"> Rửa khoai tây tươi. Xiên thủng mỗi mặt. Đặt lên mép bàn quay. Nếu chỉ có một củ, đặt vào giữa. Khi lò ngừng lại, lật khoai lên và bấm nút bắt đầu để tiếp tục nấu. Sau khi nấu, để nguyên trong giấy bạc khoảng 5-15 phút.
AC-4	Mì 1. Loại tươi, mềm Ví dụ: Miến Bún Mì Quảng đông Mì Udon Phở	20-25°C Nhiệt độ trong phòng	1-2 suất 1 bánh, khoảng 200 g	<ul style="list-style-type: none"> Đặt mì vào bát. 1 bánh dùng bát dung lượng 1 lít 2 bánh dùng bát dung lượng 2 lít Đổ nước đã đun sôi và để nguội vào (20-25°C) 1 bánh dùng 500ml 2 bánh dùng 800ml Đậy bằng giấy bóng kính hoặc nắp thủy tinh. Sau khi nấu, quấy lên và để yên 1 phút.
	2. Loại khô, nén Ví dụ: Mì tôm Mì trứng Miến Mì Nissin	20-25°C Nhiệt độ trong phòng	1-2 suất 1 bánh, khoảng 50g hoặc 100g đối với Mì Nissin	<ul style="list-style-type: none"> Đặt mì vào bát. 1 bánh dùng bát 750ml 2 bánh dùng bát 1.5-2 lít Cho nước đã đun sôi và để nguội vào (20-25°C) 1 bánh dùng 500ml 2 bánh dùng 800ml Đậy bằng giấy bóng kính hoặc nắp thủy tinh. Sau khi nấu, quấy lên và để yên có đậy nắp 5 phút.
	LƯU Ý Hãy đảm bảo là tất cả mì đều ngập nước.			

Hướng dẫn Hâm nóng Thức ăn

Thực đơn số	Thực đơn	Nhiệt độ ban đầu	Lượng	Thao tác
rH-1	Món ăn Suất ăn trưa/tối Suất ăn có thịt Mì xào Suất cơm	4-12°C Nhiệt độ để tủ lạnh	1 suất (khoảng 200g)	<ul style="list-style-type: none"> Lấy đồ ăn ra khỏi tủ lạnh. Đậy bằng giấy bóng kính hoặc nắp. Không cần đặt khối lượng nhất định. Sau khi hâm nóng, trộn lên và để yên có đậy nắp khoảng 1 phút.
rH-2	Súp	4-12°C Nhiệt độ để tủ lạnh	1-4 bát 1 bát, (khoảng 250ml)	<ul style="list-style-type: none"> Đặt vào một bát thủy tinh chịu nhiệt hoặc bát gốm. Không đậy nắp. Đặt vào giữa bàn xoay (1 bát). (Nếu có 2-4 bát, xếp quanh mép bàn xoay.) Sau khi hâm nóng, quấy lên.
rH-3	Đồ uống	20-25°C Nhiệt độ trong phòng	1-4 chén 1 chén, (khoảng 250ml)	<ul style="list-style-type: none"> Không đậy nắp. Đặt vào giữa bàn xoay (1 chén). (Nếu có 2-4 chén, xếp quanh mép bàn xoay.) Sau khi đun nóng, quấy lên.
rH-4	Bánh mì	20-25°C Nhiệt độ trong phòng	1-4 lát 1 lát, (khoảng 50g)	<ul style="list-style-type: none"> Đối với 1-2 lát, đặt lên một tấm khăn giấy và phủ bằng một tấm khăn giấy khác. Đối với 3-4 miếng, đặt lên một chiếc đĩa có lót bằng khăn giấy và phủ bằng một tấm khăn giấy khác. (Khi bạn chỉ làm nóng một lát bánh mì, đặt nó vào giữa bàn xoay.)

Hướng dẫn nấu cơm

Thực đơn số	Thực đơn	Lượng	Thao tác	
r-1	Cơm	1 - 2 suất	<ul style="list-style-type: none">Vo gạo cho đến khi nước chảy trong.Cho gạo và nước vào một đĩa hầm sâu lòng (khoảng 2ℓ chiếc) và ngâm khoảng 30 phút (quấy lên một vài lần trong khi ngâm).Quấy lên và nấu có đậy nắp.Sau khi nấu, xới nhẹ lên và để yên nguyên cả nắp 5 phút.	
	Suất	Gạo		Nước
	1 suất (1-2 người)	150g		250ml
	2 suất (3-5 người)	300g		480ml
r-2	Cháo đặc	1 - 2 suất	<ul style="list-style-type: none">Vo gạo cho đến khi nước chảy trong.Cho gạo và nước vào một đĩa hầm sâu lòng (khoảng 2ℓ chiếc) và ngâm khoảng 15 phút (quấy lên một vài lần trong khi ngâm).Quấy lên và nấu không đậy nắp.Sau khi nấu, quấy lên và để yên một lúc.	
	Suất	Gạo		Nước
	1 suất (1-2 người)	60g		700ml
	2 suất (3-5 người)	140g		1400ml
	Thay đổi món ăn			
Bạn có thể thưởng thức hương vị khác bằng cách cho một số nguyên liệu khác vào cháo ngay sau khi cháo chín hoặc 10 phút trước khi cháo chín.				
Ví dụ <ul style="list-style-type: none">★ Cháo gà: 200g thịt gà (cắt thành miếng nhỏ, thái chín) (3-5 người) hành xanh, cắt khúc dài khoảng 3 cm★ Cháo cá: 250g cá (đã nấu chín) (3-5 người) 2 lát gừng (xắt nhỏ)				

LƯU Ý

- Nhiệt độ nước phải ở chừng 20°C khi bắt đầu nấu.
- 1 lượng=38 grams

Hướng dẫn Hấp

Thực đơn số	Thực đơn	Nhiệt độ ban đầu	Lượng	Thao tác
S-1	Cá Ví dụ: Cá tráp biển Cá hanh đỏ Cá chép Cá chim Cá chỉ vàng Cá đối đen Cá bơn Cá mú v.v.	8-12°C	1 - 3 suất (Cả con cá)	<ul style="list-style-type: none">Rửa kỹ cá và đánh vảy.Rạch vài đường trên da cá, vớt bỏ mắt cá.Đặt vào một đĩa nông, đường kính khoảng 22-27 cm.Vẩy ít nước, muối, và dầu lên.Đặt hành xanh và gừng lên trên.Đậy bằng giấy bóng kính.Sau khi nấu, để yên nguyên cả giấy khoảng 2-3 phút.
S-2	Thịt Ví dụ: Chả thịt lợn Chả thịt bò Sườn cắt miếng vuông Thịt gà miếng v.v.	8-12°C	1 - 3 suất	<ul style="list-style-type: none">Ướp thịt.Đối với chả thịt, cố làm thành lớp mỏng.Đặt vào một đĩa nông, đường kính khoảng 22-27 cm.Đậy bằng giấy bóng kính.Sau khi nấu, để yên nguyên cả giấy 3-5 phút.
S-3	Bánh bao 1. Đã làm sẵn (đã nấu chín)	8-12°C	1 - 2 suất	<ul style="list-style-type: none">Xếp bánh từ ngoài vào trong đĩa Arrange the dumplings from outside to inside of dish.Đậy bằng giấy bóng kính.Đặt lên bàn quay.Sau khi nấu, để yên nguyên cả giấy khoảng 1 phút.
	</			

LƯU Ý Xem các món ăn trong cuốn dạy nấu ăn.

Hướng dẫn Thực đơn Thực phẩm Dinh dưỡng

Thực đơn số	Thực đơn	Lượng	Thao tác
HF-1	Thịt Bò Nấu kiểu Trung Quốc Nguyên liệu: 250 g Rump steak, được làm mềm và cắt thành lát dài 1 tép tỏi nghiền, 1 quả ớt đỏ đã loại bỏ hạt và cắt lát 1 muỗng canh gừng bào nhỏ 1 muỗng cà phê dầu mè, 1 muỗng canh nước tương nhẹ 1 muỗng canh dầu hào 50 ml nước dùng bò, lạnh 1 muỗng cà phê bột bắp 75 g cà rốt, cắt lát 75 g ớt đỏ, đã loại bỏ hạt và cắt lát 60 g hành tây, cắt lát 75 g đậu Hà Lan, topped tailed và cắt làm đôi 75 g bắp non, cắt làm đôi	2 Phần ăn	<ul style="list-style-type: none"> Trộn thịt bò, tỏi, ớt, gừng, dầu mè, nước tương, dầu hào, nước dùng bò và bột bắp trong in a 3 litre casserole dish. Cho thêm cà rốt, ớt đỏ và hành tây, xong trộn đều. Đậy nắp và nấu ở chế độ THỰC PHẨM DINH DƯỠNG HF-1, "Thịt Bò Nấu kiểu Trung Quốc". Khi lò dừng, một âm hiệu sẽ vang lên và màn hình hiển thị chữ " KIỂM TRA", bạn hãy khuấy thức ăn, đậy nắp lại và tiếp tục nấu. Khi lò dừng, một âm hiệu sẽ vang lên và màn hình hiển thị chữ " KIỂM TRA", bạn hãy cho đậu Hà Lan và bắp non vào. Khuấy đều, đậy nắp lại và tiếp tục nấu. <p>Mẹo nhỏ: Dùng với cơm hoặc mì Phúc Kiến.</p>
HF-2	Gà Hầm kiểu Pháp Nguyên liệu: 120 g gạo hạt dài, đã luộc sơ 1/2 muỗng cà phê nghệ 50 g hành tây, cắt lát 100 g ớt đỏ, đã loại bỏ hạt và cắt lát 100 g củ kiệu, cắt lát 300 g ức gà cắt hạt lựu, tiêu, ớt bột 10 g bơ hoặc margarine 250 ml nước dùng thịt, lạnh	2 Phần ăn	<ul style="list-style-type: none"> Cho gạo và nghệ vào một cái đĩa cạn để nướng lò và trộn kỹ. Trộn hành tây, ớt đỏ, kiệu và ức gà, nêm gia vị cho vừa ăn. Cho lên bên trên lớp gạo. Rải bơ lát lên trên. Đổ nước dùng thịt lên và bao bọc bằng giấy chuyên dùng trong lò vi ba. Nấu ở chế độ THỰC PHẨM DINH DƯỠNG HF-2, "Gà Hầm Kiểu Pháp". Sau khi nấu xong, để yên trong 5 phút trước khi dọn ra.
HF-3	Paella (Cơm Tây Ban Nha) Nguyên liệu: 100 g gạo trắng hạt dài 200 ml nước dùng gà, lạnh 1/2 muỗng cà phê nghệ 100 g ức gà, cắt quân cờ 50 g Chorizio, cắt hạt lựu 125 g tôm sú 60 g chem chép 125 g cà chua, đã lột vỏ và băm nhỏ 100 g ớt đỏ, đã loại bỏ hạt và cắt lát 75 g hành tây, băm nhỏ 50 g đậu 1 tép tỏi, đã lột vỏ và nghiền 1/2 muỗng cà phê ớt bột Ớt sừng	2 Phần ăn	<ul style="list-style-type: none"> Cho gạo vào trong một đĩa tròn và nông. Thêm nước dùng gà và nghệ, xong trộn đều. Nấu ở chế độ THỰC PHẨM DINH DƯỠNG HF-3, "Paella". Không đậy nắp. Khi lò dừng, một âm hiệu sẽ vang lên và màn hình hiển thị chữ " KIỂM TRA", bạn hãy cho vào và khuấy thịt gà, xúc xích tươi Chorizio, tôm, chem. chép, tiêu, cà chua, hành tây, đậu Hà Lan, tỏi, ớt bột và ớt sừng. Tiếp tục nấu. Khi lò dừng lần thứ hai, một âm hiệu sẽ vang lên và màn hình hiển thị " KIỂM TRA", bạn hãy khuấy và tiếp tục nấu. Nấu xong, để yên trong 2 phút trước khi dọn ra.

Hướng dẫn Thực đơn Thực phẩm Dinh dưỡng

Thực đơn số	Thực đơn	Lượng	Thao tác
HF-4	Món Couscous Rau Nguyên liệu: 60 g hành tím, cắt lát 1 tép tỏi, nghiền 100 g aubergine, cắt thành quân cờ cỡ 1 cm 100 g bí đao, cắt thành quân cờ cỡ 1 cm 100 g ớt vàng, cắt miếng lớn 100 g ớt đỏ, cắt miếng lớn 100 g nấm khuyến, cắt làm tư 1 muỗng cà phê dầu ôliu 150 ml nước dùng rau, lạnh 125 g viên couscous, nêm cho vừa ăn 1 muỗng canh nước cốt chanh	2 Phần ăn	<ul style="list-style-type: none"> Cho rau, dầu và nước dùng rau vào một cái đĩa sâu và trộn kỹ. Đậy nắp và nấu ở chế độ THỰC PHẨM DINH DƯỠNG HF-4, "Món Couscous Rau". Khi lò dừng, một âm hiệu sẽ vang lên và màn hình hiển thị chữ " KIỂM TRA", bạn hãy cho vào và khuấy thịt gà, xúc xích tươi Tây Ban Nha (Chorizio), tôm, chem. chép, tiêu, cà chua, hành tây, đậu Hà Lan. Nấu xong, cho nước cốt chanh và khuấy và nếm gia vị cho vừa ăn. <p>Mẹo nhỏ: Dọn ăn với xốt yaourt.</p>
HF-5	Rau dềnh và Ricotta Cannelloni Nguyên liệu: 100 g rau dềnh đã rửa đông, để thật ráo 175 phô mai ricotta loại ít béo, muối, tiêu và nhục đậu khấu xay vừa ăn 6 ống bánh bột cannelloni loại ăn liền 250 g nước xốt cà chua hương húng quế pha sẵn 15 g phô mai Parmesan , bào nhỏ	2 Phần ăn	<ul style="list-style-type: none"> Trộn rau dềnh với phô mai ricotta. Nêm muối, tiêu và nhục đậu khấu. Nhồi hỗn hợp trên vào ống bánh bột cannelloni. Sắp các ống này thành một lớp trong một đĩa nướng hình vuông. Đổ đều nước xốt lên các ống cannelloni. Nhớ để nước xốt phủ đều lên các ống. Rắc phô mai Parmesan bào nhỏ lên các ống cannelloni và nấu ở chế độ THỰC PHẨM DINH DƯỠNG HF-5, "Rau Dềnh và Ricotta Cannelloni". Không đậy nắp. Nấu xong, để yên trong 3 phút trước khi dọn ra.
HF-6	Ớt Nhồi Nguyên liệu: 2 quả ớt đỏ (khoảng 450 g) 1 quả trứng 10-15 g vụn bánh mì 75 g phô mai Emmenthal, bào nhỏ 60 g hành tây, cắt hạt lựu 100 g nấm tươi các loại, cắt lát 1 muỗng canh lá bạc hà, băm nhuyễn 1 muỗng canh rau cần băm nhuyễn, muối, tiêu và nhục đậu khấu xay 10 g bơ hoặc margarine để tráng chảo Nước xốt: 150 g cà chua nghiền đóng hộp 50 g kem tươi 75 ml rượu vang trắng, hương liệu "herbs of the provence"	2 Phần ăn	<ul style="list-style-type: none"> Cắt ớt đỏ làm đôi theo chiều dọc, loại bỏ cuống và hạt, rửa sạch và để ráo. Đánh trứng trong một cái tô và cho vào phô mai, vụn bánh mì, hành tây, nấm và rau thơm. Nêm muối, tiêu và nhục đậu khấu. Nhồi ớt với hỗn hợp trên. Sắp ớt nhồi trong một cái đĩa nướng cạn, hình tròn có phết dầu và nướng ở chế độ THỰC PHẨM DINH DƯỠNG HF-6, "Ớt Nhồi". Không đậy nắp. Đồng thời, trộn cà chua nghiền với kem tươi, rượu vang trắng và rau thơm. Khi lò dừng, một âm hiệu sẽ vang lên và màn hình hiển thị chữ " KIỂM TRA", bạn hãy cho vào nước xốt và tiếp tục nấu.

Hướng dẫn Rã đá

Thực đơn số	Thực đơn	Lượng	Thao tác
Ed-1	Thịt để nướng Sườn	0.2 - 0.8kg	<ul style="list-style-type: none"> Cho thức ăn lên một đĩa nướng đặt ở tâm bàn xoay. Khi nghe thấy âm báo hiệu, bạn hãy lật lên, sắp lại và tách rời thức ăn. Che chắn các chỗ thức ăn mỏng và nóng bằng giấy nhôm. Sau khi rã đông, hãy dùng giấy nhôm gói lại trong 10-15 phút, cho đến khi thức ăn rã hoàn toàn.
Ed-2	Thịt xay nhuyển Thịt bò/Thịt lợn	0.2 - 0.8kg	<ul style="list-style-type: none"> Cho khối thịt băm vào một đĩa nướng, đặt ở tâm bàn xoay. Khi nghe thấy âm báo hiệu, bạn hãy lật thức ăn lên. Gỡ bỏ các phần đã rã đông, nếu được. Sau khi rã đông, hãy dùng giấy nhôm gói lại trong 5-10 phút, cho đến khi thức ăn rã hoàn toàn.
Ed-3	Đùi gà	0.2 - 1.0kg	<ul style="list-style-type: none"> Sắp đùi gà trong một cái đĩa nướng đặt ở tâm bàn xoay. Khi lò dừng, lật gà lên, sắp xếp lại và dùng giấy nhôm che những chỗ mỏng và những điểm nóng. Tiếp tục rã đông. Sau khi rã đông, dùng giấy nhôm gói và để yên trong 10 - 20 phút cho đến khi rã đông hoàn toàn. Cuối cùng, rửa sạch đùi gà dưới vòi nước.

Các loại thức ăn không nhắc đến trong Hướng dẫn có thể được làm rã đá bình thường ở mức nhiệt 30% (TRUNG BÌNH THẤP).

LƯU Ý

1. Thịt sườn và thịt đùi cần sắp thành một lớp để đông lạnh.
2. Thịt băm cần sắp xếp thành miếng mỏng để đông lạnh.
3. Sau khi lật lên, hãy che chắn những chỗ đã rã đông bằng những miếng giấy nhôm nhỏ và phẳng.
4. Đùi gà cần phải chế biến ngay sau khi rã đông.

Hướng dẫn Thực đơn Kerupuk

Thực đơn	Nhiệt độ ban đầu	Lượng	Thao tác
Kerupuk	20-25°C Nhiệt độ trong phòng	20 g mỗi lần thực hiện	<ul style="list-style-type: none"> • Rải đều bánh kerupuk trên đĩa giấy (đường kính 23 cm). • Đặt đĩa giấy lên bàn xoay. • Không đậy kín trong khi nấu. • Khi lò dừng, bạn hãy đảo và sắp xếp lại bắt đầu từ trung tâm đĩa ra đến ngoài, xong ấn nút khởi động để nấu tiếp.

LƯU Ý

1. Để đề phòng bạn bị bỏng
 - Dùng muỗng hoặc nĩa để sắp xếp lại, vì bánh kerupuk còn nóng.
 - Mang găng tay dày để lấy đĩa giấy ra sau khi làm xong, vì đĩa đang nóng.
2. Nếu bạn muốn kéo dài thời gian nấu sau khi nấu xong, hãy sắp xếp lại và tăng thời gian nấu thêm 10-20 giây và kiểm tra thức ăn để không bị quá chín.
3. Bạn có thể dùng đĩa sứ (đường kính 22cm, cao 2cm) thay cho đĩa giấy, nếu bạn không có đĩa giấy. Ấn nút MỨC NĂNG LƯỢNG một lần trước khi ấn nút NẤU NHANH/KHỞI ĐỘNG để đạt kết quả tốt hơn.