

Lò vi sóng

Sách hướng dẫn sử dụng

MG23T5018C*



SAMSUNG

Nội dung

Các hướng dẫn an toàn 3

Các hướng dẫn an toàn quan trọng	3
An toàn chung	6
Các biện pháp đề phòng khi vận hành lò vi sóng	7
Bảo hành có giới hạn	7

Lắp đặt 8

Phụ kiện	8
Vị trí lắp đặt	8
Đĩa xoay	8

Bảo trì 9

Vệ sinh	9
Thay thế (sửa chữa)	9
Giữ gìn lò khi không sử dụng trong một khoảng thời gian dài	9

Các tính năng của lò vi sóng 10

Lò vi sóng	10
Bảng điều khiển	10

Cách sử dụng lò vi sóng 11

Nguyên tắc hoạt động của lò vi sóng	11
Kiểm tra xem lò vi sóng hoạt động đúng cách chưa	11
Nấu/Hâm nóng	12
Đặt thời gian	13
Các mức cài đặt công suất và thời gian	13
Điều chỉnh thời gian nấu	14
Dừng nấu	14
Đặt chế độ tiết kiệm điện	15
Sử dụng tính năng Rã đông cấp tốc	15
Sử dụng chế độ Rán nướng	17
Sử dụng chức năng Tự động nấu	19

Nướng	26
Kết hợp vi sóng và nướng	26
Sử dụng khay nướng	27
Sử dụng chức năng Khóa trẻ em	29
Tắt tiếng kêu bip	29

Hướng dẫn về dụng cụ nấu 30

Hướng dẫn nấu 31

Xử lý sự cố và mã lỗi 39

Xử lý sự cố	39
Mã thông tin	43

Các thông số kỹ thuật 43

Các hướng dẫn an toàn

CÁC HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG

ĐỌC KỸ VÀ GIỮ LẠI ĐỂ THAM KHẢO VỀ SAU.

CẢNH BÁO: Nếu cửa lò hoặc đệm cửa lò bị hư hỏng, phải ngừng vận hành lò cho đến khi lò được người có đủ trình độ chuyên môn sửa chữa.

CẢNH BÁO: Sẽ rất nguy hiểm nếu một người không có trình độ chuyên môn phù hợp sửa chữa hoặc bảo trì lò trong đó đòi hỏi tháo gỡ lớp vỏ bọc có chức năng bảo vệ tránh tiếp xúc với năng lượng vi sóng.

CẢNH BÁO: Không được hâm nóng chất lỏng và các thực phẩm khác trong hộp đậy kín vì nguy cơ gây nổ.

CẢNH BÁO: Chỉ cho phép trẻ em sử dụng lò mà không cần người lớn giám sát khi đã cung cấp những hướng dẫn đầy đủ để trẻ có thể sử dụng lò một cách an toàn và ý thức được sự nguy hiểm nếu sử dụng không đúng cách.

Thiết bị này chỉ có mục đích sử dụng trong hộ gia đình và không có mục đích sử dụng như:

- khu vực nhà bếp trong các cửa hàng, văn phòng và môi trường làm việc khác;
- nông trại;
- bởi các khách hàng trong khách sạn, nhà nghỉ và các môi trường cư trú khác;

- môi trường dạng phòng ngủ và ăn sáng.

Chỉ sử dụng các dụng cụ thích hợp với lò vi sóng.

Khi hâm nóng thực phẩm trong vật chứa bằng giấy hoặc nhựa, phải chú ý theo dõi lò vì nguy cơ phát hỏa.

Lò vi sóng được dùng để hâm thức ăn và đồ uống. Việc sấy khô thực phẩm hay quần áo và làm nóng các đai quần nóng, dép lê, bột biển, vải ẩm và các vật tương tự có thể gây thương tích, bốc cháy hoặc hỏa hoạn.

Nếu có khói xuất hiện (bốc lên), hãy tắt công tắc hoặc rút phích cắm điện và giữ cửa ở trạng thái đóng để không cho lửa bùng lên.

Sử dụng lò vi sóng để hâm nóng đồ uống có thể gây ra hiện tượng sôi quá nhiệt, vì vậy cần thận trọng khi xử lý vật chứa.

Phải khuấy hoặc lắc đều và kiểm tra nhiệt độ sữa hoặc thực phẩm trong bình dành cho trẻ em trước khi cho trẻ ăn để tránh bị bỏng.

Không nên luộc trứng còn nguyên vỏ hoặc hâm nóng trứng đã luộc chín trong lò vi sóng vì trứng có thể bị nổ, ngay cả khi đã tắt lò.

Phải thường xuyên vệ sinh lò và lau sạch các mảng bám thực phẩm bên trong lò.

Việc giữ lò không sạch sẽ có thể dẫn đến biến chất bề mặt có thể ảnh hưởng tiêu cực đến tuổi thọ của lò và còn có thể gây nguy hiểm.

Các hướng dẫn an toàn

Lò vi sóng chỉ được dùng để sử dụng trên mặt bếp (không giá đỡ); không đặt lò vi sóng trong tủ.

Không được nấu thực phẩm và đồ uống được chứa trong các vật chứa bằng kim loại trong lò vi sóng.

Chú ý không làm dịch chuyển đĩa xoay khi lấy vật chứa ra khỏi thiết bị.

Không dùng máy vệ sinh bằng hơi nước để vệ sinh thiết bị.

Không dùng vòi phun nước để vệ sinh thiết bị.

Thiết bị này không dành cho việc lắp đặt trong các phương tiện giao thông đường bộ, nhà lưu động hoặc những phương tiện giao thông tương tự.

Lò này không dành cho những người (bao gồm trẻ em) bị khiếm khuyết về thể chất, cảm giác hoặc tâm thần hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức sử dụng, trừ khi được người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ giám sát và hướng dẫn.

Phải giám sát trẻ em để đảm bảo rằng trẻ không nghịch phá bếp.

Trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người bị khiếm khuyết về thể chất, cảm giác hoặc tâm thần hoặc thiếu kinh nghiệm có thể sử dụng thiết bị này nếu họ được giám sát hoặc hướng dẫn về cách sử dụng thiết bị an toàn và hiểu rõ những nguy cơ có thể gặp phải. Không được để trẻ em chơi với thiết bị này. Không được để trẻ em vệ sinh hoặc bảo trì cho lò mà không có sự giám sát của người lớn.

Nếu dây cáp điện bị hư hỏng, việc thay thế phải được thực hiện bởi nhà sản xuất, đại lý dịch vụ hoặc những kỹ thuật viên có trình độ chuyên môn nhằm tránh xảy ra tai nạn.

Phải đặt lò này theo đúng hướng và ở đúng độ cao để có thể dễ dàng tiếp xúc với khoang lò và khu vực điều khiển.

Trước khi sử dụng lò lần đầu, bạn nên bật cho lò nấu nước trong 10 phút và sau đó hãy sử dụng.

Nếu lò phát ra tiếng động lạ, có mùi khét, hoặc bốc khói, hãy lập tức rút phích cắm ra khỏi ổ điện và liên hệ với trung tâm dịch vụ gần nhất.

Đặt lò vi sóng sao cho dễ cắm phích cắm điện.

CẢNH BÁO: Khi vận hành lò ở chế độ kết hợp, chỉ cho phép trẻ em sử dụng lò dưới sự giám sát của người lớn vì nhiệt độ trong lò rất cao.

Thiết bị sẽ nóng lên trong quá trình sử dụng. Phải cẩn thận tránh chạm vào bộ cấp nhiệt bên trong lò.

CẢNH BÁO: Các bộ phận mà người sử dụng có thể tiếp xúc có thể sẽ bị nóng lên trong quá trình sử dụng. Trẻ em cần tránh xa khi lò đang hoạt động.

Không được sử dụng giẻ lau thô ráp hoặc bụi nhùi kim loại để lau chùi cửa kính của lò vì chúng có thể làm trầy xước bề mặt, có thể dẫn đến vỡ kính.

Không sử dụng máy vệ sinh bằng hơi nước.

CẢNH BÁO: Đảm bảo là thiết bị đã được tắt điện trước khi thay bóng đèn nhằm tránh nguy cơ điện giật.

Không lắp đặt thiết bị phía sau cửa có trang trí để tránh quá nóng.

CẢNH BÁO: Thiết bị và các bộ phận mà quý vị có thể tiếp xúc sẽ nóng lên trong khi sử dụng.

Phải cẩn thận tránh chạm vào bộ phận gia nhiệt bên trong bếp.

Trẻ em chưa đủ 8 tuổi không được đến gần lò trừ khi được người lớn giám sát liên tục.

CẢN TRỌNG: Quá trình nấu phải được giám sát. Quá trình nấu trong thời gian ngắn phải được giám sát liên tục.

Cửa và mặt ngoài có thể nóng lên khi lò đang hoạt động.

Nhiệt độ của bề mặt tiếp xúc có thể nóng lên khi lò đang hoạt động.

Các bề mặt có thể bị nóng trong quá trình sử dụng.

Thiết bị không được thiết kế vận hành bằng các phương tiện như bộ định giờ ngoại vi hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.

Trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người bị khiếm khuyết về thể chất, cảm giác hoặc tâm thần hoặc thiếu kinh nghiệm có thể sử dụng thiết bị này nếu họ được giám sát hoặc hướng dẫn về cách sử dụng thiết bị an toàn và hiểu rõ những nguy cơ có thể gặp phải. Không được để trẻ em chơi với thiết bị này. Không nên để trẻ em tự bảo trì và vệ sinh thiết bị, trừ khi trẻ đã đủ 8 tuổi trở lên và được giám sát.

Giữ thiết bị cùng dây nguồn của thiết bị ngoài tầm với của trẻ em dưới 8 tuổi.



Các hướng dẫn an toàn

An toàn chung

Bất kỳ sửa đổi hoặc sửa chữa nào cũng phải được thực hiện bởi nhân viên có trình độ. Không được hâm nóng thức ăn hoặc chất lỏng trong hộp kín bằng chức năng vi sóng. Không được dùng benzen, dung môi, cồn, máy thổi hơi nước hoặc máy thổi cao áp để vệ sinh lò.

Không được lắp đặt lò: gần lò sưởi hoặc vật liệu dễ cháy; địa điểm ẩm ướt, có dầu, bụi bặm hoặc tiếp xúc trực tiếp với ánh nắng hoặc nước; hoặc nơi khí đốt có thể bị rò rỉ; hoặc trên bề mặt không bằng phẳng.

Lò phải được nối đất theo đúng quy định địa phương và của quốc gia.

Thường xuyên sử dụng một miếng vải khô để loại bỏ các chất lạ khỏi đầu cắm điện và các điểm tiếp xúc.

Không được kéo, gập dây nguồn quá mức hoặc đặt vật nặng lên dây nguồn.

Nếu có sự rò rỉ khí đốt (propan, LP, v.v.) hãy thông gió ngay lập tức. Không được chạm vào bếp hoặc dây nguồn.

Không được chạm vào dây nguồn khi tay ướt.

Trong khi lò đang hoạt động, không được tắt bằng cách rút dây nguồn.

Không được đưa ngón tay hoặc các chất lạ vào trong. Nếu có các chất lạ đi vào lò, hãy rút dây nguồn và liên hệ với trung tâm dịch vụ Samsung tại địa phương.

Không được để lò bị đè nén hoặc va đập quá mức.

Không được đặt lò trên các vật dễ vỡ.

Đảm bảo điện áp, tần số, và dòng điện phù hợp với thông số kỹ thuật sản phẩm.

Cắm chắc đầu cắm điện vào ổ cắm điện trên tường. Không sử dụng bộ tích hợp nhiều phích cắm, ổ cắm điện kéo dài hoặc bộ chuyển đổi điện.

Không được móc dây nguồn trên các vật kim loại. Đảm bảo rằng dây nguồn nằm giữa các vật hoặc phía sau lò.

Không được sử dụng phích cắm đã hỏng, dây nguồn đã hỏng hoặc ổ cắm điện bị lỏng. Khi phích cắm điện hoặc dây nguồn bị hư hỏng, liên hệ với một trung tâm dịch vụ Samsung địa phương.

Không được rót hoặc xịt nước trực tiếp lên lò.

Không được để đồ vật lên trên lò, bên trong hoặc trên cửa lò.

Không được xịt các hóa chất dễ bay hơi như thuốc diệt côn trùng lên bề mặt lò.

Không được để những vật liệu dễ cháy bên trong lò. Bởi vì hơi cồn có thể tiếp xúc với những bộ phận nóng của lò, hãy cẩn thận khi hâm nóng thức ăn hoặc thức uống có chứa cồn.

Trẻ em có thể va vào hoặc kẹt ngón tay của chúng ở cửa. Khi mở/đóng cửa, giữ trẻ em tránh xa.

Cảnh báo vi sóng

Sử dụng lò vi sóng để hâm nóng đồ uống có thể gây ra hiện tượng sôi quá nhiệt, luôn thận trọng khi xử lý vật chứa. Luôn để yên đồ uống ít nhất 20 giây trước khi xử lý. Nếu cần, hãy khuấy trong quá trình hâm nóng. Luôn khuấy sau khi hâm nóng.

Trong trường hợp bị bỏng, hãy làm theo các hướng dẫn Sơ Cứu sau đây:

1. Ngâm vùng bị bỏng trong nước lạnh tối thiểu 10 phút.
2. Đắp vùng bị bỏng bằng vải sạch và khô.
3. Không được xoa kem, dầu hoặc thuốc xức ngoài da.

Để tránh làm hư hỏng khay hoặc giá đỡ, không đặt khay hoặc giá đỡ vào nước ngay sau khi nấu.

Không sử dụng lò để chiên ngập dầu bởi vì không thể kiểm soát nhiệt độ dầu. Điều này có thể dẫn đến việc dầu sôi tràn ra ngoài.

Các biện pháp để phòng khi sử dụng lò vi sóng

Chỉ sử dụng đồ dùng an toàn với vi sóng. Không được sử dụng các vật chứa bằng kim loại, dụng cụ ăn có nạm vàng hoặc bạc, xiên, v.v...

Tháo dây buộc bằng kim loại. Hiện tượng hồ quang điện có thể xảy ra.

Không được sử dụng lò để sấy khô giấy tờ hoặc quần áo.

Nấu trong thời gian ngắn cho số lượng thực phẩm ít để tránh làm cho thực phẩm bị quá nóng hoặc cháy.

Giữ dây nguồn và phích cắm điện cách xa nước và nguồn nhiệt.

Để tránh nguy cơ phát nổ, không được hâm nóng trứng có vỏ hoặc trứng luộc kỹ. Không làm nóng các loại vật chứa được đóng kín hoặc hút chân không, các loại hạt, cà chua, v.v.

Không được bịt kín các khe thông hơi bằng vải hoặc giấy. Có nguy cơ gây cháy. Lò có thể bị quá nóng và tự động tắt, và sẽ không bật lên lại cho đến khi đủ nguội.



Luôn sử dụng găng tay dành cho lò khi lấy một món ăn ra.

Khuấy các chất lỏng sau khi hâm nóng được một nửa thời gian hoặc sau khi hâm xong và để nguội trong tối thiểu là 20 giây để tránh hiện tượng sôi quá nhiệt.

Hãy đứng cách lò khoảng một cánh tay khi mở cửa để tránh bị bỏng do hơi nóng hoặc hơi nước nóng thoát ra.

Không được vận hành lò khi không có thực phẩm bên trong. Lò sẽ tự động tắt sau 30 phút không hoạt động vì mục đích an toàn. Chúng tôi khuyến nghị luôn đặt một ly nước bên trong lò để hấp thu năng lượng vi sóng trong trường hợp lò vô tình được bật lên. Phải lắp đặt lò theo đúng các cụ lý thông thoáng được ghi trong sách hướng dẫn này. (Xem phần lắp đặt lò vi sóng.)

Hãy cẩn thận khi nối những thiết bị điện khác với các ổ điện gần lò.

Các biện pháp để phòng khi vận hành lò vi sóng

Không tuân thủ các lưu ý an toàn sau đây có thể khiến bạn bị phơi nhiễm trước năng lượng vi sóng có hại.

- Không được vận hành lò khi cửa mở. Không được làm xáo trộn các khoá liên động an toàn (then cửa). Không đưa bất cứ vật gì vào ổ khóa liên động an toàn.
- Không được đặt bất kỳ vật gì giữa cửa lò và mặt phía trước hoặc để cho thực phẩm hay chất bẩn lau chùi bám vào các bề mặt đệm. Luôn lau chùi sạch sẽ cửa lò và các bề mặt đệm cửa lò bằng khăn ướt rồi lau lại bằng khăn mềm khô sau mỗi lần sử dụng.
- Không được vận hành lò nếu lò bị hư hỏng. Chỉ vận hành sau khi nó đã được sửa chữa bởi kỹ thuật viên có trình độ.
Quan trọng: phải đóng cửa lò đúng cách. Cánh cửa không bị cong; bản lề cửa không bị gãy hoặc lỏng lẻo; đệm cửa và bề mặt đệm phải không bị hư hỏng.
- Tất cả các điều chỉnh hoặc sửa chữa phải được thực hiện bởi kỹ thuật viên có trình độ.

Bảo hành có giới hạn

Samsung sẽ tính phí sửa chữa khi thay thế một phụ kiện hoặc sửa một lỗi thẩm mỹ nếu hư hỏng phụ kiện hay bộ phận là do khách hàng gây ra. Các hạng mục trong quy định này gồm có:

- Cửa, tay nắm, bảng phía ngoài, hoặc bảng điều khiển bị sút mẻ, trầy xước, hoặc bị hư hỏng.
- Làm vỡ hoặc mất khay, con lăn dẫn hướng, để xoay hoặc vi lò.

Chỉ sử dụng lò theo đúng mục đích được mô tả trong tài liệu hướng dẫn sử dụng này. Những cảnh báo và hướng dẫn an toàn quan trọng trong tài liệu hướng dẫn sử dụng này không đảm bảo đề cập đến mọi hoàn cảnh và tình huống có thể xảy ra. Bạn có trách nhiệm vận dụng cảm nhận thông thường và sự cẩn trọng của bản thân khi lắp đặt, bảo dưỡng và vận hành lò.

Vì những hướng dẫn vận hành sau đây đề cập đến nhiều mẫu sản phẩm khác nhau, những tính năng của lò vi sóng của bạn có thể khác biệt đôi chút so với phần mô tả trong tài liệu hướng dẫn sử dụng này và không phải tất cả các cảnh báo đều có thể áp dụng. Nếu bạn có bất kỳ câu hỏi hoặc mối quan ngại nào, xin vui lòng liên hệ với trung tâm dịch vụ khách hàng gần nhất hoặc tìm sự hỗ trợ và thông tin trực tuyến tại trang web: www.samsung.com.

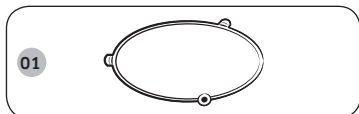
Chỉ sử dụng lò này để hâm nóng thực phẩm. Lò chỉ dành cho việc sử dụng trong gia đình. Không được nung nóng bất cứ loại vải hoặc nệm nào có cấu trúc dạng hạt. Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm về những thiệt hại do việc sử dụng lò không đúng cách gây ra.

Để tránh hư hỏng bề mặt lò và các tình huống nguy hiểm, luôn giữ cho lò sạch sẽ và bảo trì tốt.

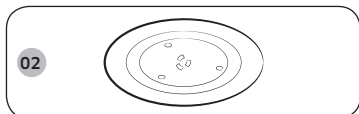
Lắp đặt

Phụ kiện

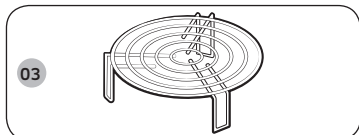
Tùy theo kiểu lò mà bạn đã mua, bạn sẽ được cung cấp một số phụ kiện có thể sử dụng theo nhiều cách khác nhau.



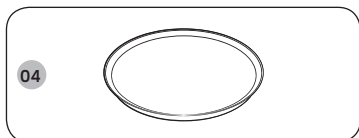
01 Vòng xoay dùng để đặt ở giữa lò vi sóng. Vòng xoay nâng đỡ đĩa xoay.



02 Đĩa xoay dùng để đặt trên vòng xoay với tâm nằm trên để xoay. Đĩa xoay là bề mặt nấu chính; có thể tháo gỡ để dùng để làm vệ sinh.



03 Rế nướng dùng để đặt trên đĩa xoay. Giá đỡ kim loại có thể được sử dụng ở chế độ nướng và nấu kết hợp.

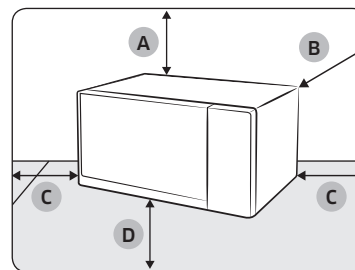


04 Khay nướng, vui lòng xem trang 27 đến 29. Khay nướng được sử dụng để thực phẩm có màu vàng đậm hơn trong các chế độ nấu kết hợp vi sóng hoặc nướng. Khay nướng giúp giữ độ giòn cho bột bánh pizza và bánh nướng.

⚠ CÂN TRỌNG

Không vận hành lò vi sóng khi không có vòng xoay và đĩa xoay.

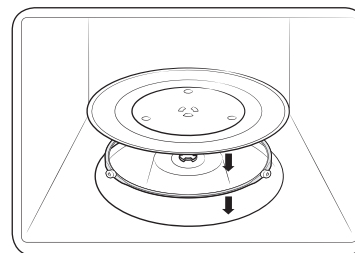
Vị trí lắp đặt



- A. Cách phía trên 20 cm
- B. Cách phía sau 10 cm
- C. Cách phía bên hông 10 cm
- D. Cách sàn 85 cm

- Chọn một bề mặt phẳng, cân bằng cách sàn xấp xỉ 85 cm. Mặt phẳng phải chịu được trọng lượng của lò vi sóng.
- Để thông gió, bảo đảm cách phía trên 20 cm và cách phía bên trái/phải/phía sau lò vi sóng 10 cm.
- Không lắp đặt lò vi sóng trong không gian quá nóng hoặc ẩm thấp như quá gần các lò vi sóng khác hay lò sưởi.
- Tuân thủ các thông số kỹ thuật về nguồn điện của lò vi sóng này. Chỉ sử dụng các cáp nối dài thích hợp nếu bạn cần sử dụng.
- Lau sạch bên trong lò và cửa lò bằng khăn ướt trước khi sử dụng lò vi sóng lần đầu.

Đĩa xoay



Tháo bao bì bên trong lò vi sóng. Lắp vòng xoay và đĩa xoay. Kiểm tra để xác định đĩa xoay có thể xoay tự do.

Bảo trì

Vệ sinh

Vệ sinh lò vi sóng thường xuyên để làm sạch chất bẩn bám bên trên hoặc bên trong lò vi sóng. Cũng đặc biệt chú ý đến cửa, đệm cửa và đĩa xoay cũng như vòng xoay (chỉ có ở một số mẫu).

Nếu cửa mở không được hoặc không mượt, kiểm tra đệm cửa trước tiên xem có chất bẩn bám vào hay không. Sử dụng vải mềm có nước xà phòng để vệ sinh cả mặt trong và mặt ngoài của lò vi sóng. Rửa sạch và phơi khô.

Để loại bỏ các chất bẩn cứng đầu có mùi hôi trong lò vi sóng

1. Với lò vi sóng trống, đặt một chén nước chanh pha loãng trên trung tâm đĩa xoay.
2. Làm nóng lò vi sóng khoảng 10 phút ở công suất tối đa.
3. Khi chu trình hoàn tất, chờ cho đến khi lò vi sóng nguội. Sau đó mở cửa và vệ sinh khoang nấu.

⚠ CẢNH TRỌNG

- Giữ cửa và đệm cửa sạch và đảm bảo đóng mở cửa dễ dàng. Nếu không, tuổi thọ của lò vi sóng có thể bị giảm.
- Khuyến cáo không bơm nước vào lỗ thông hơi của lò vi sóng.
- Không được sử dụng nước rửa có tính ăn mòn hoặc các chế phẩm hóa học để vệ sinh.
- Sau mỗi lần sử dụng lò vi sóng, dùng chất tẩy nhẹ để vệ sinh khoang nấu sau khi chờ cho lò vi sóng nguội.

Thay thế (sửa chữa)

⚠ CẢNH BÁO

Lò vi sóng này không cho phép người dùng tháo các bộ phận bên trong. Không được tự ý thay thế các bộ phận hoặc sửa chữa lò vi sóng.

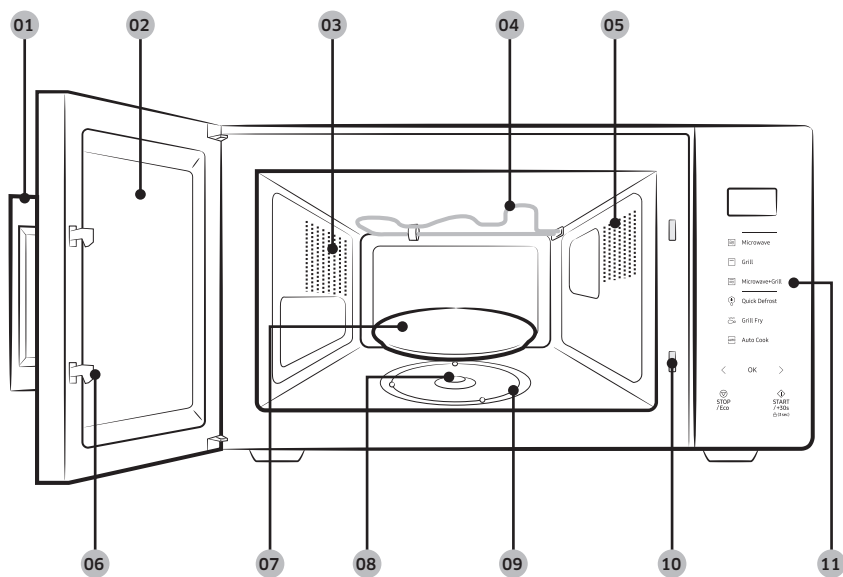
- Nếu bạn gặp rắc rối với bản lề, đệm, và /hoặc cửa, hãy liên hệ với các kỹ thuật viên có chuyên môn hoặc các trung tâm dịch vụ của Samsung tại địa phương để được hỗ trợ về kỹ thuật.
- Nếu bạn muốn thay bóng đèn, hãy liên hệ trung tâm dịch vụ của Samsung tại địa phương. Không được tự ý thay.
- Nếu bạn gặp vấn đề với mặt ngoài của lò vi sóng, trước tiên hãy rút phích cắm dây nguồn ra khỏi nguồn điện và sau đó liên hệ với trung tâm dịch vụ của Samsung tại địa phương.

Giữ gìn lò khi không sử dụng trong một khoảng thời gian dài

Nếu bạn không sử dụng lò vi sóng trong một khoảng thời gian dài, hãy tháo phích cắm dây nguồn và di chuyển lò vi sóng đến nơi khô ráo, không có bụi. Bụi và hơi ẩm bám vào bên trong lò vi sóng có thể ảnh hưởng đến hiệu suất của lò vi sóng.

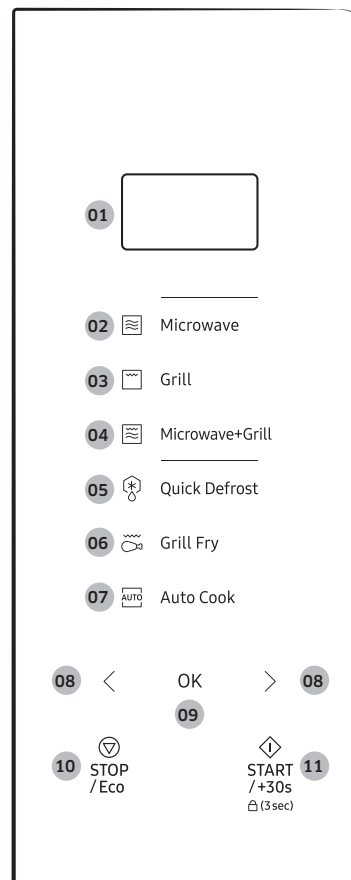
Các tính năng của lò vi sóng

Lò vi sóng



- | | | |
|------------------------------|--------------------|-----------------|
| 01 Tay cầm cửa lò | 02 Cửa | 03 Lỗ thông hơi |
| 04 Bộ phận gia nhiệt | 05 Đèn | 06 Then cửa |
| 07 Đĩa xoay | 08 Đế xoay | 09 Vòng xoay |
| 10 Lỗ khóa liên động an toàn | 11 Bảng điều khiển | |

Bảng điều khiển



- 01 Màn hình
- 02 Microwave (Vi sóng)
- 03 Grill (Nướng)
- 04 Microwave+Grill (Vi sóng+Nướng)
- 05 Quick Defrost (Rã đông cấp tốc)
- 06 Grill Fry (Rán nướng)
- 07 Auto Cook (Tự động nấu)
- 08 Giảm/Tăng (Trọng lượng/Khẩu phần/Thời gian)
- 09 OK (Đồng hồ)
- 10 STOP/Eco (DỪNG/Tiết kiệm điện)
- 11 START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây) (Khóa trẻ em)

Cách sử dụng lò vi sóng

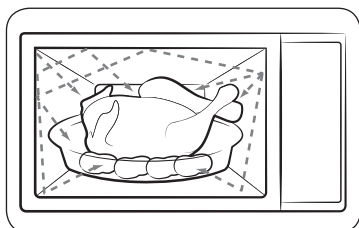
Nguyên tắc hoạt động của lò vi sóng

Vi sóng là sóng điện từ tần số cao; năng lượng được giải phóng cho phép nấu hoặc hâm nóng thực phẩm mà không làm thay đổi kết cấu hay màu sắc của nó.

Bạn có thể sử dụng lò vi sóng để:

- Rã đông
- Hâm nóng
- Nấu

Nguyên lý nấu



1. Vi sóng phát sinh do các hạt điện từ phản xạ bên trong khoang lò và được phân phối đồng đều khi thực phẩm nằm trên đĩa xoay. Thực phẩm được nấu chín đều.
2. Vi sóng được thực phẩm hấp thụ đến chiều sâu khoảng 1 inc (2,5 cm). Quá trình nấu được tiếp tục khi nhiệt khuếch tán vào bên trong thực phẩm.
3. Thời gian nấu dao động tùy loại dụng cụ đựng và đặc tính của thực phẩm:
 - Số lượng và độ đậm đặc
 - Hàm lượng nước
 - Nhiệt độ ban đầu (đông lạnh hay không)

LƯU Ý

Do phần giữa của thực phẩm được làm nóng nhờ tán nhiệt, nên quá trình nấu thậm chí còn tiếp tục sau khi lấy thực phẩm ra khỏi lò vi sóng. Vì thế thời gian chờ theo công thức chế biến và theo sách này phải được cân nhắc để đảm bảo:

- Nấu chín đều thực phẩm đến phần giữa.
- Nhiệt độ thực phẩm đồng đều.

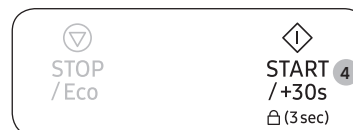
Kiểm tra xem lò vi sóng hoạt động đúng cách chưa

Quy trình đơn giản sau đây cho phép bạn thường xuyên kiểm tra xem lò vi sóng có hoạt động bình thường hay không.

Nếu bạn gặp bất kỳ vấn đề gì, vui lòng xem phần "Xử lý sự cố" trên trang 39 đến 43.

LƯU Ý

Lò vi sóng phải được cắm vào ổ cắm điện gắn tường. Đĩa xoay phải được đặt vào lò vi sóng. Nếu sử dụng mức công suất không phải cao nhất (100 % - 800 W), nước sẽ lâu sôi hơn.



1. Kéo tay cầm để mở cửa lò vi sóng.
2. Đặt một ly nước lên đĩa xoay rồi đóng cửa lò lại.
3. Nhấn **Microwave (Vi sóng)**.
4. Nhấn **START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây)** liên tục để cài đặt thời gian thành 4 hoặc 5 phút.
5. Lò vi sóng sẽ làm nóng nước trong thời gian thiết lập. Kiểm tra và đảm bảo nước sôi.

Cách sử dụng lò vi sóng

Nấu/Hâm nóng

Quy trình sau đây giải thích cách nấu nướng hoặc hâm nóng thực phẩm.

⚠ CẢN TRỌNG

Luôn kiểm tra cài đặt nấu trước khi để cho lò vi sóng tự nấu.

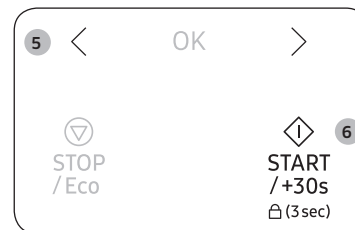
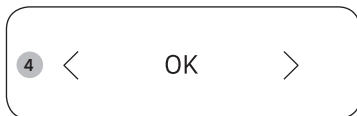


1. Kéo tay cầm để mở cửa lò vi sóng.
2. Đặt thực phẩm ở giữa đĩa xoay rồi đóng cửa lò lại.

⚠ CẢN TRỌNG

Không được vận hành lò vi sóng khi không có thực phẩm bên trong.

3. Nhấn **Microwave (Vi sóng)**.
 - Màn hình của bảng điều khiển sẽ hiển thị biểu tượng tương ứng (📶) và mức công suất tối đa (800 W).
4. Nhấn < hoặc > (**Giảm/Tăng**) để chọn mức công suất mong muốn, sau đó nhấn **OK**.
 - Tham khảo phần "**Các mức cài đặt công suất và thời gian**" trên trang 13 để biết mức công suất phù hợp.



5. Nhấn < hoặc > (**Giảm/Tăng**) để cài đặt thời gian nấu mong muốn.
 - Màn hình của bảng điều khiển sẽ hiển thị thời gian nấu.
6. Nhấn **START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây)** để bắt đầu nấu.
 - Đèn lò sẽ sáng và đĩa xoay sẽ bắt đầu xoay.
 - Khi nấu xong, lò vi sóng sẽ phát ra tiếng bíp 4 lần và màn hình của bảng điều khiển sẽ hiển thị thời gian hiện tại. Sau đó, tín hiệu nhắc nhở kết thúc sẽ phát ra tiếng bíp mỗi phút một lần trong 3 lần.

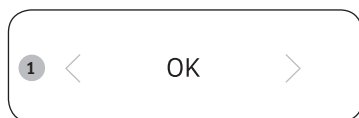
Đặt thời gian

Khi được cấp điện, màn hình sẽ tự động hiển thị “88:88” và sau đó là “12:00”. Vui lòng cài đặt giờ hiện tại. Thời gian có thể được hiển thị theo đồng hồ 24 giờ hoặc 12 giờ. Bạn phải cài đặt giờ cho đồng hồ:

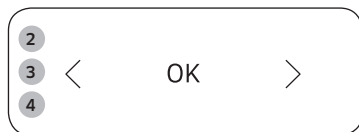
- Khi lắp đặt lò vi sóng lần đầu
- Sau sự cố mất điện

LƯU Ý

Bạn phải thay đổi thời gian thủ công để áp dụng thời gian tiết kiệm ánh sáng ban ngày.



1. Nhấn **OK**.



2. Nhấn < hoặc > (**Giảm/Tăng**) để chọn đồng hồ 24 giờ hoặc 12 giờ, sau đó nhấn **OK**.
3. Nhấn < hoặc > (**Giảm/Tăng**) để cài đặt giờ, sau đó nhấn **OK**.
4. Nhấn < hoặc > (**Giảm/Tăng**) để cài đặt phút, sau đó nhấn **OK**.

LƯU Ý

Màn hình của bảng điều khiển sẽ hiển thị thời gian khi lò vi sóng không được sử dụng.

Các mức cài đặt công suất và thời gian

Chức năng mức công suất cho phép bạn lựa chọn mức công suất phù hợp và thời gian cần thiết để nấu hoặc hâm nóng thực phẩm tùy theo loại và số lượng. Quý vị có thể lựa chọn giữa sáu mức công suất.

Mức công suất	Tỷ lệ phần trăm	Đầu ra
CAO	100 %	800 W
CAO VỪA	75 %	600 W
VỪA	56 %	450 W
THẤP VỪA	38 %	300 W
RẤT ĐÔNG	23 %	180 W
THẤP	13 %	100 W

Thời gian nấu theo công thức chế biến và theo sách hướng dẫn này tương ứng với từng mức công suất được hiển thị.

- Thời gian nấu sẽ giảm nếu bạn chọn mức công suất cao hơn.
- Thời gian nấu sẽ tăng nếu bạn chọn mức công suất thấp hơn.



Cách sử dụng lò vi sóng

Điều chỉnh thời gian nấu

Bạn có thể tăng hoặc giảm thời gian nấu trong khi lò vi sóng đang nấu.

- Kiểm tra quá trình nấu bất cứ lúc nào chỉ bằng cách mở cửa, sau đó tăng hoặc giảm thời gian nấu nếu cần thiết.



Phương pháp 1

Nhấn **START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây)** để tăng thời gian nấu thêm 30 giây.

- Ví dụ: Để nấu thêm ba phút, nhấn **START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây)** sáu lần.

LƯU Ý

Bạn chỉ có thể tăng thời gian nấu.

Phương pháp 2

Nhấn < hoặc > (**Giảm/Tăng**) để điều chỉnh thời gian nấu.



Dừng nấu

Bạn có thể dừng quá trình nấu bất kỳ lúc nào để:

- Kiểm tra thực phẩm
- Trờ hoặc khuấy thực phẩm
- Ngừng lò để chờ

Để dừng nấu tạm thời

1. Mở cửa lò hoặc nhấn **STOP/Eco (DỪNG/Tiết kiệm điện)** một lần.
 - Quá trình nấu sẽ dừng tạm thời.
2. Để tiếp tục nấu, đóng cửa lò và nhấn **START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây)**.

Để dừng hoàn toàn quá trình nấu

1. Mở cửa lò hoặc nhấn **STOP/Eco (DỪNG/Tiết kiệm điện)** một lần.
 - Quá trình nấu sẽ dừng tạm thời.
2. Nhấn nút **STOP/Eco (DỪNG/Tiết kiệm điện)** lần nữa.



Đặt chế độ tiết kiệm điện

Lò vi sóng có chế độ tiết kiệm điện.



- Nhấn **STOP/Eco (DỪNG/Tiết kiệm điện)**. Màn hình của bảng điều khiển sẽ tắt.
- Để hủy chế độ tiết kiệm điện, hãy mở cửa lò hoặc nhấn **STOP/Eco (DỪNG/Tiết kiệm điện)**. Màn hình của bảng điều khiển sẽ hiển thị thời gian hiện tại.

LƯU Ý

Chức năng tự động tiết kiệm điện

Sản phẩm sẽ trở về trạng thái chờ nếu không đặt thức ăn vào lò trong vòng 25 phút ở giữa quá trình cài đặt hoặc trong khi tạm dừng hoạt động. Ngoài ra, nếu bạn để cửa mở, đèn bên trong sẽ tự động tắt sau 5 phút.

Sử dụng tính năng Rã đông cấp tốc

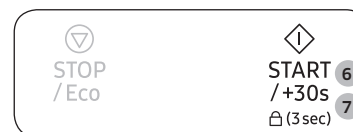
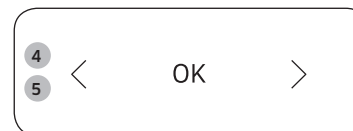
Tính năng Rã đông cấp tốc cho phép bạn rã đông thịt, gia cầm, cá, rau củ đông lạnh và bánh mì đông lạnh. Thời gian rã đông và mức công suất được cài tự động. Bạn chỉ cần chọn chế độ và trọng lượng.

LƯU Ý

Chỉ sử dụng vật chứa phù hợp với lò vi sóng.

Mở cửa lò. Đặt thực phẩm đông lạnh lên mặt gôm ở giữa đĩa xoay.

Đóng cửa lò.



1. Kéo tay cầm để mở cửa lò vi sóng.
2. Đặt thực phẩm ở giữa đĩa xoay rồi đóng cửa lò lại.
3. Nhấn **Quick Defrost (Rã đông cấp tốc)**.
4. Nhấn < hoặc > (**Giảm/Tăng**) để chọn loại thực phẩm, sau đó nhấn **OK**.
 - Để biết thêm thông tin, vui lòng xem phần "**Mô tả về chế độ Rã đông cấp tốc**" trên trang 16.
5. Nhấn < hoặc > (**Giảm/Tăng**) để cài đặt khẩu phần, sau đó nhấn **OK**.
6. Nhấn **START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây)** để bắt đầu rã đông.
 - Khi lò vi sóng phát ra tiếng bíp, hãy mở cửa lò và trở thức ăn.
7. Đóng cửa lò, sau đó nhấn **START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây)** để tiếp tục rã đông.
 - Khi quá trình rã đông hoàn tất, lò vi sóng sẽ phát ra tiếng bíp 4 lần và màn hình của bảng điều khiển sẽ hiển thị thời gian hiện tại. Sau đó, tín hiệu nhắc nhở kết thúc sẽ phát ra tiếng bíp mỗi phút một lần trong 3 lần.

Cách sử dụng lò vi sóng

Mô tả về chế độ Rã đông cấp tốc

Bảng sau giới thiệu nhiều chương trình, khẩu phần, thời gian chờ và những hướng dẫn tương ứng khác nhau của tính năng Rã đông cấp tốc. Gỡ bỏ tất cả các loại bao bì trước khi rã đông. Đặt thịt, thịt gia cầm, cá và rau củ lên trên một đĩa thủy tinh phẳng hoặc lên trên một đĩa gốm.

Mã	Thực phẩm	Khẩu phần	Hướng dẫn
1	Thịt	200-1500 g	Bọc các cạnh lại bằng giấy nhôm. Trờ thịt khi nghe thấy tiếng bíp trong lò. Chế độ này phù hợp cho thịt bò, cừu, heo, thịt lát, thịt miếng hoặc thịt băm. Chờ trong 20-60 phút.
2	Thịt gia cầm	200-1500 g	Bọc chân và đầu cánh bằng giấy nhôm. Trờ miếng thịt gia cầm khi nghe thấy tiếng bíp trong lò. Chế độ này thích hợp cho gà nguyên con lẫn gà không nguyên con. Chờ trong 20-60 phút.
3	Cá	200-1500 g	Bọc phần đuôi của cá bằng giấy nhôm. Trờ cá khi nghe tiếng bíp trong lò. Chế độ này thích hợp cho cá nguyên con lẫn cá phi lê. Chờ trong 20-60 phút.
4	Rau củ đông lạnh	200-1500 g	Xếp đều rau củ đông lạnh vào một đĩa thủy tinh cạn. Trờ hoặc khuấy rau củ đông lạnh, khi lò kêu tiếng bíp. Chương trình này phù hợp cho tất cả loại rau củ. Chờ trong 5-20 phút.

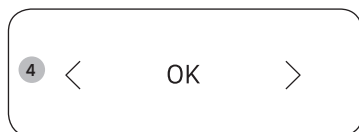
Mã	Thực phẩm	Khẩu phần	Hướng dẫn
5	Bánh mì	200-1500 g	Đặt bánh mì nằm ngang trên giấy thấm và trờ khi nghe tiếng bíp trong lò. Đặt bánh ngọt lên trên đĩa men và có thể trờ bánh khi nghe tiếng bíp trong lò. Chế độ này thích hợp cho tất cả các loại bánh mì, cắt lát hay nguyên ổ, bánh mì tròn và bánh mì baguette. Sắp xếp các ổ bánh thành vòng tròn. Chế độ này thích hợp cho tất cả các loại bánh bột nở, bánh quy, bánh phở mai và bánh ngọt xốp. Không thích hợp cho bánh bột nhào/đặc, bánh hoa quả và bánh kem hay bánh có phủ sôcôla. Chờ trong 10-30 phút.

Sử dụng chế độ Rán nướng

Rán nướng có 15 cài đặt nấu được lập trình sẵn. Bạn không cần cài đặt thời gian nấu hay mức công suất.

CẢN TRỌNG

Chỉ sử dụng vật chứa phù hợp với lò vi sóng



1. Kéo tay cầm để mở cửa lò vi sóng.
2. Đặt thực phẩm ở giữa đĩa xoay rồi đóng cửa lò lại.
3. Nhấn **Grill Fry (Rán nướng)**.
4. Nhấn < hoặc > (**Giảm/Tăng**) để chọn loại thực phẩm, sau đó nhấn **OK**.
 - Để biết thêm thông tin, vui lòng xem phần "**Mô tả về chế độ Rán nướng**" trên trang 17 đến 19.
5. Nhấn **START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây)** để bắt đầu chế độ Grill Fry (Rán nướng).
 - Lò vi sóng sẽ nấu thức ăn theo cài đặt được lập trình sẵn đã chọn.
 - Khi nấu xong, lò vi sóng sẽ phát ra tiếng bíp 4 lần và màn hình của bảng điều khiển sẽ hiển thị thời gian hiện tại. Sau đó, tín hiệu nhắc nhở kết thúc sẽ phát ra tiếng bíp mỗi phút một lần trong 3 lần.

Mô tả về chế độ Rán nướng

Mã	Thực phẩm	Khẩu phần	Hướng dẫn
1	Khoai tây chiên đông lạnh	400 g	Đặt khoai tây chiên đông lạnh lên khay nướng có rế. Đặt chúng vào lò vi sóng. Chọn chế độ Rán nướng [1] và nhấn nút START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây) . Sau khi nấu xong, hãy chờ từ 2-3 phút.
2	Miếng thịt heo đông lạnh	500 g	Đặt miếng cốt-lết heo đông lạnh lên khay nướng có rế. Đặt chúng vào lò vi sóng. Chọn chế độ Rán nướng [2] và nhấn nút START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây) . Khi lò phát ra tiếng bíp, trở thức ăn và nhấn START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây) để tiếp tục. Sau khi nấu xong, hãy chờ từ 2-3 phút.
3	Gà viên đông lạnh	350 g	Đặt gà viên đông lạnh lên khay nướng có rế. Đặt chúng vào lò vi sóng. Chọn chế độ Rán nướng [3] và nhấn nút START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây) . Sau khi nấu xong, hãy chờ từ 2-3 phút.
4	Chả khoai tây đông lạnh	350 g	Đặt chả khoai tây đông lạnh lên khay nướng có rế. Đặt chúng vào lò vi sóng. Chọn chế độ Rán nướng [4] và nhấn nút START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây) . Sau khi nấu xong, hãy chờ từ 2-3 phút.

Cách sử dụng lò vi sóng

Mã	Thực phẩm	Khẩu phần	Hướng dẫn
5	Xúc xích tẩm bột ngô đông lạnh	450-500 g	Đặt xúc xích tẩm bột ngô đông lạnh lên khay nướng có rế. Đặt chúng vào lò vi sóng. Chọn chế độ Rán nướng [5] và nhấn nút START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây) . Sau khi nấu xong, hãy chờ từ 2-3 phút.
6	Miếng cá đông lạnh	300 g	Đặt miếng cá đông lạnh lên khay nướng có rế. Đặt chúng vào lò vi sóng. Chọn chế độ Rán nướng [6] và nhấn nút START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây) . Sau khi nấu xong, hãy chờ từ 2-3 phút.
7	Cánh gà đông lạnh	500 g	Đặt cánh gà đông lạnh lên khay nướng có rế. Đặt chúng vào lò vi sóng. Chọn chế độ Rán nướng [7] và nhấn nút START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây) . Sau khi nấu xong, hãy chờ từ 2-3 phút.
8	Miếng phô mai đông lạnh	400 g	Đặt miếng phô mai đông lạnh lên khay nướng có rế. Đặt chúng vào lò vi sóng. Chọn chế độ Rán nướng [8] và nhấn nút START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây) . Sau khi nấu xong, hãy chờ từ 2-3 phút.

Mã	Thực phẩm	Khẩu phần	Hướng dẫn
9	Phô mai que đông lạnh	300 g	Đặt phô mai que đông lạnh lên khay nướng có rế. Đặt chúng vào lò vi sóng. Chọn chế độ Rán nướng [9] và nhấn nút START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây) . Sau khi nấu xong, hãy chờ từ 2-3 phút.
10	Chả giò đông lạnh	300 g	Thoa một lớp dầu mỏng lên chả giò đông lạnh. Đặt chả giò đông lạnh lên khay nướng có rế. Đặt chúng vào lò vi sóng. Chọn chế độ Rán nướng [10] và nhấn nút START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây) . Khi lò phát ra tiếng bip, trở thức ăn và nhấn START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây) để tiếp tục. Sau khi nấu xong, hãy chờ từ 2-3 phút.
11	Tôm phủ vụn bánh mì đông lạnh	300 g	Thoa một lớp dầu mỏng lên tôm phủ vụn bánh mì đông lạnh. Đặt tôm phủ vụn bánh mì đông lạnh lên khay nướng có rế. Đặt chúng vào lò vi sóng. Chọn chế độ Rán nướng [11] và nhấn nút START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây) . Khi lò phát ra tiếng bip, trở thức ăn và nhấn START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây) để tiếp tục. Sau khi nấu xong, hãy chờ từ 2-3 phút.
12	Hành tây chiên giòn đông lạnh	300 g	Đặt hành tây chiên giòn đông lạnh lên khay nướng có rế. Đặt chúng vào lò vi sóng. Chọn chế độ Rán nướng [12] và nhấn nút START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây) . Sau khi nấu xong, hãy chờ từ 2-3 phút.

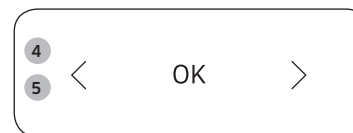
Mã	Thực phẩm	Khẩu phần	Hướng dẫn
13	Khoai tây cắt múi đông lạnh	350 g	Đặt khoai tây cắt múi đông lạnh lên khay nướng có rế. Đặt chúng vào lò vi sóng. Chọn chế độ Rán nướng [13] và nhấn nút START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây) . Sau khi nấu xong, hãy chờ từ 2-3 phút.
14	Đùi gà	500 g	Thoa một lớp dầu mỏng lên đùi gà. Thêm gia vị theo sở thích của bạn. Đặt đùi gà lên khay nướng có rế. Đặt chúng vào lò vi sóng. Chọn chế độ Rán nướng [14] và nhấn nút START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây) . Sau khi nấu xong, hãy chờ từ 2-3 phút.
15	Cánh gà	500 g	Thoa một lớp dầu mỏng lên cánh gà. Thêm gia vị theo sở thích của bạn. Đặt cánh gà lên khay nướng có rế. Đặt chúng vào lò vi sóng. Chọn chế độ Rán nướng [15] và nhấn nút START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây) . Sau khi nấu xong, hãy chờ từ 2-3 phút.

Sử dụng chức năng Tự động nấu

Tự động nấu có 33 cài đặt nấu được lập trình sẵn. Bạn không cần cài đặt thời gian nấu hay mức công suất.

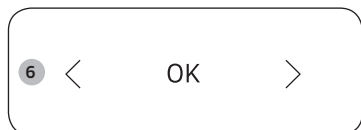
⚠ CẢN TRỌNG

Chỉ sử dụng vật chứa phù hợp với lò vi sóng



- Kéo tay cầm để mở cửa lò vi sóng.
- Đặt thực phẩm ở giữa đĩa xoay rồi đóng cửa lò lại.
- Nhấn **Auto Cook (Tự động nấu)**.
- Nhấn < hoặc > (**Giảm/Tăng**) để chọn kiểu mong muốn, sau đó nhấn **OK**.
 - 1. Nấu an toàn cho sức khỏe
 - 2. Món tráng miệng nhà làm
 - 3. Rã đông bánh mì
- Nhấn < hoặc > (**Giảm/Tăng**) để chọn loại thực phẩm, sau đó nhấn **OK**.
 - Để biết thêm thông tin, vui lòng xem phần "**Mô tả về chế độ Tự động nấu**" trên trang 20 đến 25.

Cách sử dụng lò vi sóng



6. Nhấn < hoặc > (**Giảm/Tăng**) để chọn trọng lượng thực phẩm, sau đó nhấn **OK**.

- Để biết thêm thông tin, vui lòng xem phần "**Mô tả về chế độ Tự động nấu**" trên trang 20 đến 25.
- Tùy theo menu đã chọn, bạn có thể chỉ có một tùy chọn trọng lượng có sẵn để chọn.
- Bạn không cần phải chọn trọng lượng cho chế độ Món tráng miệng nhà làm.



7. Nhấn **START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây)** để bắt đầu chế độ Tự động nấu.

- Lò vi sóng sẽ nấu thức ăn theo cài đặt được lập trình sẵn đã chọn.
- Khi nấu xong, lò vi sóng sẽ phát ra tiếng bíp 4 lần và màn hình của bảng điều khiển sẽ hiển thị thời gian hiện tại. Sau đó, tín hiệu nhắc nhở kết thúc sẽ phát ra tiếng bíp mỗi phút một lần trong 3 lần.

Bảng sau trình bày số lượng và những hướng dẫn phù hợp về 33 tùy chọn nấu đã được lập trình sẵn. Các chế độ lập trình trước được phân loại thành Nấu an toàn cho sức khỏe và Món tráng miệng nhà làm.

⚠ CẢN TRỌNG

Sử dụng găng tay khi lấy thực phẩm ra.

Mô tả về chế độ Tự động nấu

1. Nấu an toàn cho sức khỏe

Mã	Thực phẩm	Khẩu phần	Hướng dẫn
1-1	Thực phẩm chế biến sẵn (giữ lạnh)	350 g 450 g	Đặt thực phẩm lên đĩa sứ và đậy bằng giấy bóng dùng cho lò vi sóng. Phù hợp cho bữa ăn gồm 3 món (ví dụ thịt có nước sốt, rau và các món phụ như khoai tây, cơm hoặc mì ống). Chờ trong 2-3 phút.
1-2	Thực phẩm chay (giữ lạnh)	350 g 450 g	Đặt thực phẩm lên đĩa sứ và đậy bằng giấy bóng dùng cho lò vi sóng. Chế độ này thích hợp cho các món ăn gồm 2 món (ví dụ mì ống với nước sốt và cơm với rau). Chờ trong 2-3 phút.

Mã	Thực phẩm	Khẩu phần	Hướng dẫn
1-3	Súp lơ xanh	250 g	Rửa sạch bông cải. Cho vào một tô thủy tinh có nắp đậy. Thêm 30-45 ml nước. (2-3 muỗng canh) Đặt tô vào giữa đĩa xoay. Đậy nắp khi nấu. Đảo đều sau khi nấu. Chế độ này thích hợp với bông cải xanh cũng như bí xanh thái lát, cà tím, bí ngô hoặc ớt. Chờ trong 1-2 phút.
1-4	Cà rốt thái lát	250 g	Rửa sạch cà rốt và cắt thành những lát mỏng bằng nhau. Đặt chúng vào một tô thủy tinh có nắp đậy. Thêm 30-45 ml nước. (2-3 muỗng canh) Đặt tô vào giữa đĩa xoay. Đậy nắp khi nấu. Đảo đều sau khi nấu. Chế độ này thích hợp với cà rốt thái lát cũng như bông cải trắng hoặc su hào. Chờ trong 1-2 phút.
1-5	Đậu xanh	250 g	Rửa sạch đậu xanh. Cho vào một tô thủy tinh có nắp đậy. Thêm 30 ml nước (1 muỗng canh) khi nấu 250 g. Đặt tô vào giữa đĩa xoay. Đậy nắp khi nấu. Đảo đều sau khi nấu. Chờ trong 1-2 phút.

Mã	Thực phẩm	Khẩu phần	Hướng dẫn
1-6	Rau bina	150 g	Rửa sạch rau bina. Để vào một tô thủy tinh có nắp đậy. Không thêm nước. Đặt tô vào giữa đĩa xoay. Đậy nắp khi nấu. Đảo đều sau khi nấu. Chờ trong 1-2 phút.
1-7	Bắp non	250 g	Rửa sạch bắp non và đặt vào một đĩa thủy tinh hình bầu dục. Bọc bằng màng bọc dùng cho lò vi sóng và xâm lỗ trên màng bọc. Chờ trong 1-2 phút.
1-8	Khoai tây gọt vỏ	250 g	Rửa sạch và gọt vỏ khoai tây, sau đó cắt thành các miếng bằng nhau. Đặt chúng vào một tô thủy tinh có nắp đậy. Thêm 45-60 ml nước (3-4 muỗng canh). Đặt tô vào giữa đĩa xoay. Đậy nắp khi nấu. Chờ trong 2-3 phút.
1-9	Gạo lứt (nấu sơ)	125 g	Sử dụng một đĩa lớn bằng thủy tinh dùng cho lò vi sóng có nắp đậy. Thêm gấp đôi lượng nước lạnh (500 ml). Đậy nắp khi nấu. Khuấy đều trước thời gian chờ và thêm muối và rau thơm. Chờ trong 5-10 phút.
1-10	Bột mì ống	125 g	Sử dụng một đĩa lớn bằng thủy tinh dùng cho lò vi sóng có nắp đậy. Thêm 1l nước đun sôi, một chút muối và khuấy đều. Không đậy nắp khi nấu. Khuấy đều trước thời gian chờ và sau đó chất cạn nước. Chờ trong 1 phút.

Cách sử dụng lò vi sóng

Mã	Thực phẩm	Khẩu phần	Hướng dẫn
1-11	Quinoa	125 g	Sử dụng một đĩa lớn bằng thủy tinh dùng cho lò vi sóng có nắp đậy. Thêm gấp đôi lượng nước lạnh (500 ml). Đậy nắp khi nấu. Khuấy đều trước thời gian chờ và thêm muối và rau thơm. Chờ trong 1-3 phút.
1-12	Bulgur	125 g	Sử dụng một đĩa lớn bằng thủy tinh dùng cho lò vi sóng có nắp đậy. Thêm gấp đôi lượng nước lạnh (500 ml). Đậy nắp khi nấu. Khuấy đều trước thời gian chờ và thêm muối và rau thơm. Chờ trong 2-5 phút.
1-13	Rau Gratin	500 g	Để rau, ví dụ như khoai tây thái lát, bí xanh thái lát, cà chua và nước sốt, vào một đĩa thủy tinh chịu nhiệt có kích thước phù hợp. Thêm phô mai bào lên trên. Đặt đĩa lên rế nướng. Chờ trong 2-3 phút.
1-14	Cà chua nướng	400 g	Rửa sạch cà chua, cắt làm đôi và để vào trong một đĩa chịu nhiệt. Thêm phô mai bào lên trên. Đặt đĩa lên rế nướng. Chờ trong 1-2 phút.
1-15	Ức gà	300 g (2 miếng)	Rửa các miếng và đặt vào đĩa sứ. Đậy bằng giấy bóng dùng cho lò vi sóng. Xuyên lỗ trên màng bọc. Đặt đĩa lên đĩa xoay. Chờ trong 2 phút.

Mã	Thực phẩm	Khẩu phần	Hướng dẫn
1-16	Ức gà tây	300 g (2 miếng)	Rửa các miếng và đặt vào đĩa sứ. Đậy bằng giấy bóng dùng cho lò vi sóng. Xuyên lỗ trên màng bọc. Đặt đĩa lên đĩa xoay. Chờ trong 2 phút.
1-17	Phi lê cá tươi	300 g (2 miếng)	Rửa sạch cá và đặt lên đĩa sứ, thêm 1 muỗng canh nước cốt chanh. Đậy bằng giấy bóng dùng cho lò vi sóng. Xuyên lỗ trên màng bọc. Đặt đĩa lên đĩa xoay. Chờ trong 1-2 phút.
1-18	Phi lê cá hồi tươi	300 g (2 miếng)	Rửa sạch cá và đặt lên đĩa sứ, thêm 1 muỗng canh nước cốt chanh. Đậy bằng giấy bóng dùng cho lò vi sóng. Xuyên lỗ trên màng bọc. Đặt đĩa lên đĩa xoay. Chờ trong 1-2 phút.
1-19	Tôm tươi	250 g	Rửa sạch tôm và đặt lên đĩa sứ, thêm 1 muỗng canh nước cốt chanh. Đậy bằng giấy bóng dùng cho lò vi sóng. Xuyên lỗ trên màng bọc. Đặt đĩa lên đĩa xoay. Chờ trong 1-2 phút.
1-20	Cá hồi tươi	200 g	Đặt 1-2 con cá tươi nguyên con vào đĩa chịu nhiệt dùng cho lò vi sóng. Thêm một nhúm muối, 1 muỗng canh nước cốt chanh và rau thơm. Đậy bằng giấy bóng dùng cho lò vi sóng. Xuyên lỗ trên màng bọc. Đặt đĩa lên đĩa xoay. Chờ trong 2 phút.

Mã	Thực phẩm	Khẩu phần	Hướng dẫn
1-21	Cá nướng	300 g	Thoa dầu lên cả con cá (cá hồi hoặc cá tráp) và thêm rau thơm, gia vị. Đặt cá nằm cạnh nhau, đầu con này cạnh đuôi con kia lên rế nướng. Trờ cá khi nghe thấy tiếng bíp. Chờ trong 3 phút.
1-22	Cá hồi nướng miếng	400 g (2 miếng)	Trải đều các miếng cá lên rế nướng. Trờ cá khi nghe thấy tiếng bíp. Chờ trong 2 phút.

2. Món tráng miệng nhà làm

Mã	Thực phẩm	Khẩu phần	Hướng dẫn
2-1	Bánh bông lan bơ hạt óc chó	1 phần	<p>Thành phần 120 g bột, 150 g bơ, 100 g đường đen, 2 quả trứng, 50 g hạt óc chó (băm nhỏ), 4 g bột nở</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cho bơ và đường đen vào tô. 2. Thêm trứng vào và trộn đều. 3. Thêm bột, bột nở và tiếp tục khuấy. 4. Thêm hạt óc chó và trộn đều. 5. Đổ hỗn hợp vào tô nhựa hoặc tô thủy tinh đã bôi dầu. 6. Đặt tô vào lò vi sóng và chọn Tự động nấu [2-1]. 7. Sau khi nấu xong, hãy chờ từ 2-3 phút.

Mã	Thực phẩm	Khẩu phần	Hướng dẫn
2-2	Bánh mì chuối	1 phần (6 miếng)	<p>Thành phần 3 quả chuối, 120 g bột bánh pancake, 120 g sữa, 1 quả trứng, 2 muỗng canh mạch nha</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Băm nhỏ chuối. 2. Cho hỗn hợp bột bánh pancake, sữa, trứng, mạch nha vào tô. 3. Thêm chuối và trộn đều. 4. Đổ hỗn hợp vào 6 cốc giấy. 5. Đặt cốc giấy vào lò vi sóng và chọn Tự động nấu [2-2]. 6. Sau khi nấu xong, hãy chờ từ 2-3 phút.
2-3	Bánh xốp nướng	1 phần	<p>Thành phần 170 g bột, 50 g bơ, 150 g đường, 3 quả trứng, 10 g bột nở</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cho bơ và đường vào tô. 2. Thêm trứng vào và trộn đều. 3. Thêm bột, bột nở và tiếp tục khuấy. 4. Đổ hỗn hợp vào tô nhựa hoặc tô thủy tinh đã bôi dầu. 5. Đặt tô vào lò vi sóng và chọn Tự động nấu [2-3]. 6. Sau khi nấu xong, hãy chờ từ 2-3 phút.
2-4	Bánh Brownie	1 phần	<p>Thành phần 90 g bột, ½ cốc bơ (nấu chảy), 230 g đường, 2 quả trứng, 40 g bột cacao</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cho bơ, trứng đã đánh và đường vào tô. 2. Thêm bột, bột cacao và tiếp tục khuấy. 3. Đổ hỗn hợp vào tô nhựa hoặc tô thủy tinh đã bôi dầu. 4. Đặt tô vào lò vi sóng và chọn Tự động nấu [2-4]. 5. Sau khi nấu xong, hãy chờ từ 20-30 phút.

Cách sử dụng lò vi sóng

Mã	Thực phẩm	Khẩu phần	Hướng dẫn
2-5	Bánh pudding trứng	1 phần (3 miếng)	Thành phần 250 g sữa, 40 g đường, 2 quả trứng
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Đập hai quả trứng vào tô. Nhẹ nhàng đánh trứng bằng dụng cụ đánh trứng. Đứng để đầu dụng cụ cách xa đáy tô để tránh tạo quá nhiều bọt. 2. Cho sữa, đường vào một tô khác. 3. Thêm sữa vào trứng đã đánh trong khi đánh hỗn hợp. 4. Rây hỗn hợp trứng bằng lưới lọc mịn. Cạo sạch đáy của lưới lọc bằng thìa vét. Hớt bọt trên bề mặt bằng muỗng. 5. Đổ hỗn hợp vào cốc sữa trứng. 6. Đặt cốc vào lò vi sóng và chọn Tự động nấu [2-5]. 7. Sau khi nấu, để vào tủ lạnh và dùng. 	
2-6	Bánh sô-cô-la trong cốc sứ	1 phần	Thành phần 30 g bơ, 60 g đường, 1 quả trứng, 40 g kem sữa béo, 25 g bột, 15 g bột ca cao, 1,5 g vani, 50 g vụn sô-cô-la ngọt vừa
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Trộn đều bơ, trứng và kem trong cốc sứ. 2. Thêm bột, đường và tiếp tục khuấy. 3. Thêm ca cao, vani và khuấy cho đều. 4. Khuấy vụn sô-cô-la. 5. Đặt cốc sứ vào lò vi sóng và chọn Tự động nấu [2-6]. 6. Sau khi nấu xong, hãy chờ từ 2-3 phút. 	

Mã	Thực phẩm	Khẩu phần	Hướng dẫn
2-7	Bánh trong cốc sứ	1 phần	Thành phần 30 g bơ, 60 g đường, 1 quả trứng., 50 g bột, 30 g sữa, 6 g vani, 3 g bột hạnh nhân, 1,5 g bột nở
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Trộn đều bơ, trứng trong cốc sứ. 2. Thêm bột, đường, bột nở và tiếp tục khuấy. 3. Thêm bột hạnh nhân, vani và khuấy cho đều. 4. Đặt cốc sứ vào lò vi sóng và chọn Tự động nấu [2-7]. 5. Sau khi nấu xong, hãy chờ từ 2-3 phút. 	
2-8	Cà phê latte	1 phần	Thành phần 2 g bột cà phê hòa tan, 50 g nước, 125 g sữa
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Trộn bột cà phê và nước trong cốc sứ. 2. Đổ sữa vào chiếc cốc sứ khác. 3. Đặt hỗn hợp cà phê vào lò vi sóng và chọn Tự động nấu [2-8]. 4. Khi nghe thấy tiếng bíp, hãy lấy cốc ra. 5. Đặt sữa vào lò vi sóng và nhấn nút START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây). 6. Sau khi nấu, trộn đều tất cả và dùng. 	

Mã	Thực phẩm	Khẩu phần	Hướng dẫn
2-9	Latte trà xanh	1 phần	Thành phần 6 g bột trà xanh, 15 g đường, 250 g sữa
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Trộn tất cả các nguyên liệu trong cốc sứ. 2. Đặt cốc sứ vào lò vi sóng và chọn Tự động nấu [2-9]. 3. Sau khi nấu, trộn đều và dùng. 	
2-10	Trà sữa	1 phần	Thành phần 2 túi trà đen, 60 g nước, 125 g sữa
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Ngâm túi trà đen và nước trong cốc sứ. 2. Đổ sữa vào chiếc cốc sứ khác. 3. Đặt hỗn hợp trà vào lò vi sóng và chọn Tự động nấu [2-10]. 4. Khi nghe thấy tiếng bíp, hãy lấy cốc ra. 5. Đặt sữa vào lò vi sóng và nhấn nút START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây). 6. Sau khi nấu, trộn đều tất cả và dùng. 	

3. Rã đông bánh mì

Chức năng này dùng để rã đông và làm nóng bánh mì đông lạnh. Bánh mì đông lạnh sẽ giòn bên ngoài như bánh mì tươi. Chế độ này phù hợp với bánh mì baguette, bánh sừng bò và những loại bánh tương tự như vậy.

⚠ CẢN TRỌNG

- Chế độ này phù hợp để nướng bánh mì đông lạnh. Chế độ này phù hợp với bột đông lạnh.
- Khay nướng phải được làm nóng trước. Hãy thực hiện theo các hướng dẫn.

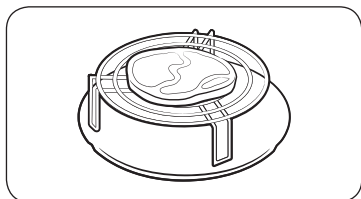
Mã	Thực phẩm	Khẩu phần	Hướng dẫn
3	Rã đông bánh mì	100-600 g	Đặt khay nướng lên đĩa xoay. Chọn chế độ nấu tự động và nhấn nút START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây) . Màn hình sẽ hiển thị "HEAT" (Làm nóng) để làm nóng khay nướng. Khi nghe thấy tiếng bíp, quá trình làm nóng kết thúc. Đặt bánh mì đông lạnh lên khay nướng và để vào lò vi sóng. Nhấn nút START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây) lần nữa. Sau khi nấu xong, hãy chờ từ 2-3 phút.

Cách sử dụng lò vi sóng

Nướng

Chế độ nướng cho phép bạn hâm nóng và nướng thực phẩm nhanh chóng, mà không sử dụng vi sóng.

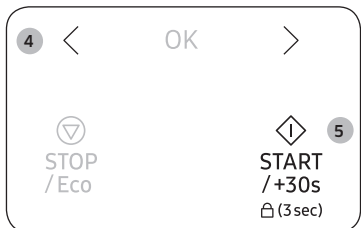
- Luôn sử dụng găng tay khi chạm vào dụng cụ nấu trong lò vi sóng vì chúng rất nóng.
- Bạn có thể nấu và nướng tốt hơn nếu dùng rế nướng.



1. Kéo tay cầm để mở cửa lò vi sóng.
2. Đặt thực phẩm lên rế nướng và đóng cửa lò lại.



3. Nhấn **Grill (Nướng)**.
 - Màn hình của bảng điều khiển sẽ hiển thị biểu tượng tương ứng (☰).
 - Bạn không thể cài đặt nhiệt độ của chế độ nướng.



4. Nhấn < hoặc > (**Giảm/Tăng**) để cài đặt thời gian nướng mong muốn.
 - Thời gian nướng tối đa là 60 phút.
5. Nhấn **START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây)** để bắt đầu nướng.
 - Khi quá trình nướng hoàn tất, lò vi sóng sẽ phát ra tiếng bíp 4 lần và màn hình của bảng điều khiển sẽ hiển thị thời gian hiện tại. Sau đó, tín hiệu nhắc nhở kết thúc sẽ phát ra tiếng bíp mỗi phút một lần trong 3 lần.

Kết hợp vi sóng và nướng

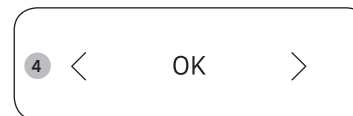
Bạn cũng có thể kết hợp nấu vi sóng với nướng, để nấu và rán vàng nhanh chóng cùng một lúc.

⚠ CẢN TRỌNG

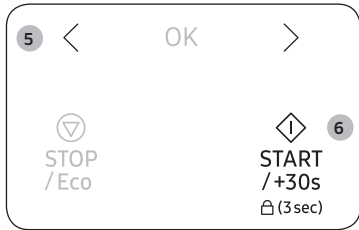
- Luôn dùng dụng cụ nấu an toàn cho lò vi sóng và chịu nhiệt. Đĩa thủy tinh hoặc đĩa men là những vật dụng lý tưởng vì chúng cho phép vi sóng tác động đều vào thức ăn.
- Luôn sử dụng găng tay khi chạm vào dụng cụ nấu trong lò vi sóng vì chúng rất nóng.
- Bạn có thể cải thiện việc nấu và nướng nếu dùng rế nướng.



1. Kéo tay cầm để mở cửa lò vi sóng.
2. Đặt thực phẩm lên rế nướng và đóng cửa lò lại.
3. Nhấn **Microwave+Grill (Vi sóng+Nướng)**.
 - Màn hình của bảng điều khiển sẽ hiển thị mức công suất mặc định (600 W).
 - Màn hình của bảng điều khiển sẽ hiển thị biểu tượng tương ứng (☰, ☰).



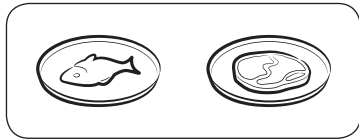
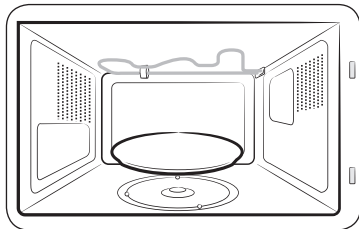
4. Nhấn < hoặc > (**Giảm/Tăng**) để chọn mức công suất mong muốn, sau đó nhấn **OK**.
 - Bạn có thể chọn mức công suất từ 600 W, 450 W hoặc 300 W.
 - Bạn không thể cài đặt nhiệt độ của chế độ nướng.



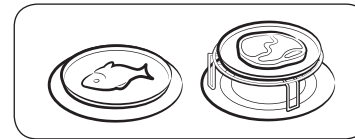
5. Nhấn < hoặc > (**Giảm/Tăng**) để cài đặt thời gian nấu mong muốn.
 - Thời gian nấu tối đa là 60 phút.
6. Nhấn **START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây)** để bắt đầu nấu.
 - Khi nấu xong, lò vi sóng sẽ phát ra tiếng bíp 4 lần và màn hình của bảng điều khiển sẽ hiển thị thời gian hiện tại. Sau đó, tín hiệu nhắc nhở kết thúc sẽ phát ra tiếng bíp mỗi phút một lần trong 3 lần.

Sử dụng khay nướng

Khay nướng này cho phép bạn làm vàng thực phẩm không chỉ ở mặt trên nhờ chức năng nướng, mà còn làm mặt dưới vàng và giòn nhờ nhiệt độ cao của khay nướng. Một số loại thực phẩm có thể sử dụng khay nướng này được trình bày ở trong bảng (xem trang tiếp theo). Khay nướng cũng có thể sử dụng với thịt xông khói, trứng, xúc xích,.



1. Đặt khay nướng trực tiếp lên đĩa xoay rồi làm nóng trước bằng chế độ Microwave-Grill-Combination (Vi sóng-Nướng-Kết hợp) cao nhất [600 W + Nướng] theo thời gian và hướng dẫn trong bảng.
2. Thoa dầu ăn lên khay nếu bạn nấu các loại thực phẩm như thịt xông khói và trứng, để làm cho món ăn vàng đều.
3. Đặt thực phẩm lên khay nướng.



4. Đặt khay nướng lên rế kim loại (hoặc đĩa xoay) bên trong lò.
5. Chọn thời gian và công suất nấu phù hợp. (Xem bảng kế bên)

⚠ CẢN TRỌNG

- Luôn sử dụng găng tay khi lấy khay nướng, vì khay sẽ rất nóng.
- Không đặt các vật không thể chịu nhiệt lên trên khay nướng.
- Không được đặt khay nướng lên lò mà không có đĩa xoay.
- Lưu ý khay nướng không an toàn với máy rửa chén.

📖 LƯU Ý

- Lưu ý rằng khay nướng có phủ một lớp nhựa teflon để tránh xướt. Không được sử dụng các vật nhọn như dao để cắt thực phẩm trên khay nướng.
- Lau khay nướng bằng nước ấm và nước rửa chén, rồi rửa lại bằng nước sạch.
- Không sử dụng bàn chải hoặc miếng xốp cứng nếu không sẽ làm hư lớp phủ.

Cách sử dụng lò vi sóng

Nên làm nóng khay nướng ngay trên đĩa xoay.

Làm nóng khay nướng bằng chức năng 600 W + Nướng trong 3-4 phút.

Thực hiện theo các hướng dẫn và thời gian trong bảng.

Thực phẩm	Khẩu phần	Công suất	Thời gian nấu (phút)
Thịt lợn muối xông khói	4 miếng (80 g)	600 W + Nướng	3-3½
	Hướng dẫn Làm nóng khay nướng trong 3 phút. Xếp các lát thịt cạnh nhau trên khay nướng. Đặt khay nướng lên rế. Chờ trong 3 phút.		
Cà chua nướng	200 g (2 quả)	450 W + Nướng	2½-3
	Hướng dẫn Làm nóng khay nướng trong 3 phút. Cắt cà chua làm đôi. Cho một ít phô mai lên trên. Xếp thành vòng tròn trên khay nướng. Đặt khay nướng lên rế. Chờ trong 3 phút.		
Bánh Bơ-gơ (Đông lạnh)	2 miếng (125 g)	600 W + Nướng	6-6½
	Hướng dẫn Làm nóng khay nướng trong 3 phút. Xếp bánh bơ gơ đông lạnh lên khay nướng. Đặt khay nướng lên rế. Trờ bánh sau 3-4 phút. Chờ 3 phút.		
Bánh mì baguette (Đông lạnh)	200-250 g (2 cái)	450 W + Nướng	6-7
	Hướng dẫn Làm nóng khay nướng trong 3 phút. Đặt bánh mì baguette có phủ nguyên liệu (ví dụ cà chua trộn phô mai) nằm cạnh nhau trên khay. Đặt khay nướng lên rế. Chờ trong 3 phút.		
Bánh Pizza (Đông lạnh)	300-350 g	450 W+Nướng	11-12
	Hướng dẫn Làm nóng khay nướng trong 3 phút. Đặt bánh pizza đông lạnh lên khay nướng. Đặt khay nướng lên đĩa xoay. Chờ trong 1-2 phút.		

Thực phẩm	Khẩu phần	Công suất	Thời gian nấu (phút)
Bánh pizza snack nhỏ	9 X 30 g (270 g)	300 W + Nướng	9-10
	Hướng dẫn Làm nóng khay nướng trong 3 phút. Rải đều bánh pizza snack lên khay nướng. Đặt khay lên đĩa xoay. Chờ trong 3 phút.		
Bánh Pizza (Giữ lạnh)	300-350 g	450 W + Nướng	5½-6½
	Hướng dẫn Làm nóng khay nướng trong 5 phút. Đặt bánh pizza giữ lạnh lên khay. Đặt khay nướng lên đĩa xoay. Chờ trong 3 phút.		
Chả cá (Đông lạnh)	150 g (5 quả) 300 g (10 quả)	600 W + Nướng	6-7 8-9
	Hướng dẫn Làm nóng khay nướng trong 4 phút. Phết 1 muỗng canh dầu lên khay. Xếp chả cá thành hình tròn lên khay. Trờ chả cá sau 3 phút (5 miếng) hoặc sau 5 phút (10 miếng). Chờ trong 3 phút.		
Gà tấm bột (Đông lạnh)	125 g 250 g	600 W + Nướng	4-5 6-7
	Hướng dẫn Làm nóng khay nướng trong 4 phút. Phết 1 muỗng canh dầu lên khay. Xếp viên gà lên khay. Đặt khay nướng lên rế. Trờ gà sau 2 phút (125 g) hoặc 4 phút (250 g). Chờ trong 3 phút.		

Thực phẩm	Khẩu phần	Công suất	Thời gian nấu (phút)
Khoai tây nướng	250 g	600 W + Nướng	4-5
	500 g		7-8
Hướng dẫn Làm nóng khay nướng trong 3 phút. Cắt khoai tây làm đôi. Cho khoai tây lên khay nướng với mặt cắt úp xuống. Xếp thành vòng tròn. Đặt khay lên rế. Chờ trong 3 phút.			

Sử dụng chức năng Khóa trẻ em

Lò vi sóng của bạn được thiết kế có chương trình khoá trẻ em đặc biệt, chương trình này sẽ “khóa” lò vi sóng, vì thế trẻ em và bất kỳ ai không quen với thiết bị sẽ không thể vô tình vận hành lò.



- Để bật Khóa trẻ em, nhấn và giữ **START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây)** trong 3 giây.
 - Bảng điều khiển sẽ bị khóa và màn hình bảng điều khiển sẽ hiển thị “L”.
- L
- Để tắt Khóa trẻ em, nhấn và giữ **START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây)** lần nữa trong 3 giây.

Tắt tiếng kêu bíp

Bạn có thể tắt tiếng bíp bất cứ lúc nào bạn muốn.



- Để tắt tiếng bíp, nhấn < và > (**Giảm/Tăng**) cùng một lúc.
- Để bật lại tiếng bíp, nhấn < và > (**Giảm/Tăng**) lần nữa cùng một lúc.



Hướng dẫn về dụng cụ nấu

Đề nấu thực phẩm trong lò vi sóng, vi sóng cần phải tác động vào thực phẩm, mà không bị phản xạ hoặc hấp thu bởi chiếc đĩa đang dùng.

Cần cẩn thận khi chọn dụng cụ nấu. Nếu dụng cụ nấu được ghi là an toàn cho lò vi sóng, bạn không cần phải lo lắng.

Bảng sau đây liệt kê nhiều loại dụng cụ nấu và đồng thời nêu rõ thời gian và cách thức sử dụng chúng trong một lò vi sóng.

Dụng cụ nấu	An toàn cho lò vi sóng	Nhận xét
Giấy nhôm	✓X	Có thể được sử dụng với số lượng nhỏ để bảo vệ thực phẩm không nấu quá chín. Hồ quang có thể xuất hiện nếu giấy nhôm quá gần vách lò vi sóng hoặc nếu dùng quá nhiều giấy nhôm.
Khay nướng	✓	Không nên làm nóng lò hơn 8 phút.
Đồ sứ và đồ bằng đất nung	✓	Sành, gốm, đồ đất có men và đồ sứ làm bằng đất sét trộn với tro xương thường thích hợp, miễn là không có trang trí hoa văn kim loại.
Đĩa polyste loại dùng rồi bỏ	✓	Một số thực phẩm đông lạnh được đóng gói trong các đĩa như vậy.
Bao bì thực phẩm nhanh		
<ul style="list-style-type: none"> Ly tách bằng Polystyrene 	✓	Có thể được sử dụng để hâm thực phẩm. Nấu quá lâu có thể làm cho polystyrene chảy ra.
<ul style="list-style-type: none"> Túi giấy hoặc báo 	X	Có thể bắt lửa.
<ul style="list-style-type: none"> Giấy tái chế hoặc hoa văn kim loại 	X	Có thể gây hồ quang điện.
Vật dụng thủy tinh		
<ul style="list-style-type: none"> Dụng cụ ăn 	✓	Có thể sử dụng, miễn là không có trang trí bằng kim loại.

Dụng cụ nấu	An toàn cho lò vi sóng	Nhận xét
<ul style="list-style-type: none"> Vật dụng thủy tinh tinh xảo 	✓	Có thể dùng để hâm thực phẩm hoặc chất lỏng. Thủy tinh mỏng có thể nứt vỡ khi bị đun nóng đột ngột.
<ul style="list-style-type: none"> Bình thủy tinh 	✓	Phải tháo nắp. Chỉ thích hợp cho hâm nóng.
Kim loại		
<ul style="list-style-type: none"> Đĩa 	X	Có thể gây hồ quang điện hoặc gây hỏa hoạn.
<ul style="list-style-type: none"> Bảo dưỡng cho túi lạnh 	X	
Giấy		
<ul style="list-style-type: none"> Đĩa, ly tách, khăn ăn và giấy thấm 	✓	Dùng với thời gian nấu và hâm nóng ngắn. Vẫn hấp thu độ ẩm dư thừa.
<ul style="list-style-type: none"> Giấy tái chế 	X	Có thể gây hồ quang điện.
Nhựa		
<ul style="list-style-type: none"> Dụng cụ chứa 	✓	Đặc biệt nếu đó là nhựa chống nhiệt. Vài loại nhựa khác có thể biến dạng hoặc mất màu ở nhiệt độ cao. Không dùng nhựa Melamine.
<ul style="list-style-type: none"> Giấy bóng 	✓	Có thể được sử dụng để giữ độ ẩm. Không được cho chạm vào thực phẩm. Cẩn thận khi gỡ màng bọc vì hơi nóng sẽ thoát ra.
<ul style="list-style-type: none"> Túi đông 	✓X	Chỉ có thể dùng nếu được chứng nhận chịu sôi hoặc dùng được cho lò. Không nên bịt kín hơi. Chọc thủng bằng nĩa, nếu cần.
Giấy sáp và giấy chống dầu	✓	Có thể được sử dụng để giữ độ ẩm và tránh văng tung tóe.

✓ : Nên dùng

✓X : Cẩn thận khi sử dụng

X : Không an toàn



Hướng dẫn nấu

Vi sóng

Năng lượng vi sóng thường thâm nhập vào thực phẩm, thu hút và hấp thụ bởi nước, chất béo và đường của nó.

Vi sóng làm cho các phân tử trong thực phẩm di chuyển nhanh. Sự chuyển động nhanh của các phân tử này sẽ tạo ra ma sát và kết quả là nhiệt sẽ làm chín thực phẩm.

Nấu

Dụng cụ nấu dùng cho nấu vi sóng:

Dụng cụ nấu phải cho phép năng lượng vi sóng đi qua nó với hiệu quả tối đa. Vi sóng bị phản xạ bởi kim loại, như thép, nhôm và đồng, nhưng nó có thể đi qua đồ men, thủy tinh, gốm và nhựa cũng như giấy và gỗ. Do vậy không bao giờ nấu thực phẩm với dụng cụ chứa bằng kim loại.

Thực phẩm dùng để nấu bằng vi sóng:

Nhiều loại thực phẩm thích hợp cho việc nấu bằng vi sóng, bao gồm rau cải tươi và đông lạnh, trái cây, mì ống, gạo, ngũ cốc, đậu, cá, và thịt. Nước chấm, sữa trứng, súp, bánh pudding nóng, mứt, và tương ớt cũng có thể được nấu trong lò vi sóng. Nói chung, nấu nướng bằng vi sóng rất lý tưởng cho mọi thực phẩm được chuẩn bị một cách bình thường trong ngăn giữ nhiệt. Bơ lỏng hoặc socola, ví dụ (xem chương về lời khuyên, kỹ thuật và mẹo).

Bao phủ thực phẩm khi nấu

Bao phủ thực phẩm khi nấu ăn rất quan trọng, khi nước bốc hơi và tham gia vào quá trình nấu nướng. Thực phẩm có thể được đậy bằng nhiều cách như với đĩa sứ, nắp nhựa hoặc giấy bóng thích hợp dùng trong vi sóng.

Thời gian chờ

Sau khi nấu thực phẩm xong thời gian chờ rất quan trọng giúp nhiệt lan tỏa đều trong thực phẩm.

Hướng dẫn nấu cho rau củ đông lạnh

Sử dụng một tô thủy tinh chịu nhiệt thích hợp có nắp đậy. Nấu trong thời gian tối thiểu - xem bảng. Tiếp tục nấu để đạt kết quả bạn mong muốn.

Khuấy hai lần lúc nấu và một lần sau khi nấu. Thêm muối, rau thơm hoặc bơ sau khi nấu. Đậy nắp trong khi chờ.

Thực phẩm	Khẩu phần	Công suất	Thời gian (phút)
Rau bina	150 g	600 W	4½-5½
	Hướng dẫn Thêm 15 ml (1 muỗng canh) nước lạnh. Chờ trong 2-3 phút.		
Bông cải xanh	300 g	600 W	9-10
	Hướng dẫn Thêm 30 ml (2 muỗng canh) nước lạnh. Chờ trong 2-3 phút.		
Đậu	300 g	600 W	7½-8½
	Hướng dẫn Thêm 15 ml (1 muỗng canh) nước lạnh. Chờ trong 2-3 phút.		
Đậu xanh	300 g	600 W	8-9
	Hướng dẫn Thêm 30 ml (2 muỗng canh) nước lạnh. Chờ trong 2-3 phút.		
Rau cải hỗn hợp (cà rốt/đậu/bắp ngô)	300 g	600 W	7½-8½
	Hướng dẫn Thêm 15 ml (1 muỗng canh) nước lạnh. Chờ trong 2-3 phút.		
Rau hỗn hợp (Kiểu Trung Hoa)	300 g	600 W	8-9
	Hướng dẫn Thêm 15 ml (1 muỗng canh) nước lạnh. Chờ trong 2-3 phút.		

Hướng dẫn nấu

Hướng dẫn nấu cho rau củ tươi

Sử dụng một tô thủy tinh chịu nhiệt thích hợp có nắp đậy. Thêm 30-45 ml (2-3 muỗng canh) nước lạnh cho mỗi 250 g trừ khi một lượng nước khác được đề xuất – xem bảng. Nấu trong thời gian tối thiểu – xem bảng. Tiếp tục nấu để đạt kết quả bạn mong muốn. Khuấy một lần trong lúc nấu và một lần sau khi nấu. Thêm muối, rau thơm hoặc bơ sau khi nấu. Đậy nắp trong thời gian chờ là 3 phút.

Mẹo: Cắt rau thành từng đoạn bằng nhau. Càng cắt nhỏ, rau càng mau chín.

Thực phẩm	Khẩu phần	Công suất	Thời gian (phút)
Bông cải xanh	250 g	800 W	4-4½
	500 g		7-7½
Hướng dẫn Chuẩn bị các bông cải kích thước đều nhau. Xếp từng cọng vào chính giữa. Chờ trong 3 phút.			
Cải Brúcxen	250 g	800 W	5½-6½
	Hướng dẫn Thêm 60-75 ml nước (4-5 muỗng canh). Chờ trong 3 phút.		
Cà rốt	250 g	800 W	4½-5
	Hướng dẫn Cắt cà rốt thành lát đều nhau. Chờ trong 3 phút.		
Cài xúp lơ	250 g	800 W	5-5½
	500 g		8½-9
Hướng dẫn Chuẩn bị các bông cải kích thước đều nhau. Cắt các bông lớn làm đôi. Xếp từng cọng vào giữa. Chờ trong 3 phút.			
Bí xanh	250 g	800 W	3½-4
	Hướng dẫn Cắt bí thành lát. Thêm 30 ml (2 muỗng canh) nước hoặc một miếng bơ. Nấu cho đến khi mềm. Chờ trong 3 phút.		

Thực phẩm	Khẩu phần	Công suất	Thời gian (phút)
Cà tím	250 g	800 W	3½-4
	Hướng dẫn Cắt cà thành lát nhỏ và đổ vào 1 muỗng canh nước chanh. Chờ trong 3 phút.		
Tỏi tây	250 g	800 W	4½-5
	Hướng dẫn Cắt tỏi tây thành lát dày. Chờ trong 3 phút.		
Nấm	125 g	800 W	1½-2
	250 g		3-3½
Hướng dẫn Chuẩn bị nấm để nguyên hay cắt ra. Không thêm chút nước nào. Tưới nước cốt chanh lên trên. Thêm gia vị muối và tiêu. Chắt bớt nước trước khi dùng. Chờ trong 3 phút.			
Củ hành	250 g	800 W	5½-6
	Hướng dẫn Cắt củ hành thành lát hoặc cắt đôi. Chỉ thêm 15 ml (1 muỗng canh) nước. Chờ trong 3 phút.		
Ớt	250 g	800 W	4½-5
	Hướng dẫn Cắt ớt thành lát nhỏ. Chờ trong 3 phút.		
Khoai tây	250 g	800 W	4-5
	500 g		7½-8½
Hướng dẫn Cân khoai tây đã lột vỏ và cắt làm đôi hoặc làm tư đều đặn. Chờ trong 3 phút.			
Củ cải	250 g	800 W	5-5½
	Hướng dẫn Cắt củ cải thành khối nhỏ. Chờ trong 3 phút.		

Hướng dẫn nấu cơm và mì ống

Cơm: Sử dụng một tô thủy tinh chịu nhiệt lớn có nắp đậy – gạo sẽ nở gấp đôi thể tích khi được nấu chín. Đậy nắp khi nấu.

Sau khi thời gian nấu kết thúc, khuấy trước thời gian chờ và cho thêm muối hoặc thêm rau thơm và bơ.

Lưu ý: gạo có thể không hút hết nước khi nấu xong.

Mì ống: Dùng một chén thủy tinh lớn chịu nhiệt. Thêm nước để nấu, một chút muối và khuấy đều. Không đậy nắp khi nấu.

Khuấy trong lúc nấu và sau khi nấu. Đậy nắp trong thời gian chờ và sau đó chất cạn nước.

Thực phẩm	Khẩu phần	Công suất	Thời gian (phút)
Cơm trắng (Nấu sơ)	250 g	800 W	16-17
	Hướng dẫn Thêm 500 ml nước lạnh. Chờ trong 5 phút.		
Gạo lứt (Nấu sơ)	250 g	800 W	21-22
	Hướng dẫn Thêm 500 ml nước lạnh. Chờ trong 5 phút.		
Cơm trộn (Gạo + Gạo dại)	250 g	800 W	17-18
	Hướng dẫn Thêm 500 ml nước lạnh. Chờ trong 5 phút.		
Ngũ cốc trộn (Gạo + Ngũ cốc)	250 g	800 W	18-19
	Hướng dẫn Thêm 400 ml nước lạnh. Chờ trong 5 phút.		
Mì ống	250 g	800 W	11-12
	Hướng dẫn Thêm 1000 ml nước nóng. Chờ trong 5 phút.		

Hâm nóng

Lò vi sóng của bạn sẽ hâm nóng thực phẩm ít tốn thời gian hơn so với lò và bếp thông thường.

Sử dụng các mức công suất và thời gian hâm nóng trong bảng sau như một hướng dẫn. Thời gian trong bảng giả định là nước đang ở nhiệt độ phòng khoảng +18 đến +20 °C hoặc với thực phẩm giữ lạnh ở nhiệt độ +5 đến +7 °C.

Sắp xếp và đậy nắp

Tránh hâm nóng khối lớn như miếng thịt chưa cắt – chúng sẽ bị cháy và khô trước khi bên trong được nóng lên. Hâm nóng các miếng nhỏ sẽ thành công hơn.

Mức công suất và khuấy

Vài loại thực phẩm có thể được hâm nóng khi dùng công suất 800 W trong khi các thực phẩm khác hâm nóng ở mức 600 W, 450 W hoặc ngay cả 300 W.

Hãy kiểm tra ở các bảng hướng dẫn. Nói chung, hâm nóng thực phẩm ở mức công suất thấp tốt hơn, nếu thực phẩm mềm, số lượng nhiều, hoặc có thể nóng lên nhanh chóng (ví dụ dạng miếng nhỏ).

Khuấy đều hoặc đảo thực phẩm lúc hâm nóng để có kết quả tốt hơn. Nếu được, khuấy lại trước khi dùng.

Cần quan tâm đặc biệt khi hâm chất lỏng và thực phẩm cho trẻ. Để tránh hiện tượng chất lỏng sôi quá nhiệt khi nấu và có thể gây bỏng, hãy khuấy trước, trong và sau khi nấu. Giữ chúng trong lò vi sóng trong thời gian chờ. Chúng tôi đề xuất đặt muỗng nhựa hoặc thủy tinh vào chất lỏng. Tránh nấu thực phẩm quá lâu (và làm thực phẩm bị hỏng). Tốt nhất là ước lượng thời gian nấu ít hơn và thêm thời gian nấu, nếu cần.

Thời gian đun nóng và chờ

Khi hâm nóng thức ăn lần đầu tiên, sẽ rất hữu ích khi ghi lại thời gian thực hiện – để lần sau tham khảo.

Luôn đảm bảo là thực phẩm được hâm nóng đều khắp.

Cho phép thực phẩm duy trì một khoảng thời gian ngắn sau khi hâm nóng – để nhiệt độ lan đều.

Thời gian chờ đề xuất sau khi hâm nóng là 2-4 phút, trừ khi có một thời gian khác được đề xuất trên biểu đồ.

Cần quan tâm đặc biệt khi hâm chất lỏng và thực phẩm cho trẻ. Cũng cần xem chương về các lưu ý an toàn.

Hướng dẫn nấu

Hâm nóng các chất lỏng

Luôn cho phép thời gian chờ tối thiểu là 20 giây sau khi lò tắt để cho nhiệt độ lan đều. Khuấy đều trong khi hâm nóng, nếu cần, và LUÔN khuấy sau khi hâm nóng. Để tránh hiện tượng sôi quá nhiệt và có thể gây bông, bạn cần đặt một muống hoặc que thủy tinh vào chất lỏng đồng thời khuấy trước, trong và sau khi hâm.

Hâm nóng thực phẩm cho trẻ em

Thực phẩm dành cho trẻ:

Đổ ra một đĩa men sâu. Đậy bằng nắp nhựa. Khuấy đều sau khi hâm nóng!
Để yên trong 2-3 phút trước khi dùng. Khuấy lại và kiểm tra nhiệt độ.
Nhiệt độ khẩu phần theo khuyến nghị: khoảng 30-40 °C.

Sữa dành cho trẻ:

Rót sữa vào một chai thủy tinh đã được khử trùng. Hâm nóng không đậy nắp. Không bao giờ hâm nóng bình sữa có gắn núm vú, vì bình có thể bị nổ do quá nóng. Lắc đều trước thời gian chờ và khuấy lại trước khi dùng! Luôn cẩn thận kiểm tra nhiệt độ sữa của trẻ hoặc sữa trước khi cho trẻ ăn. Nhiệt độ khẩu phần theo khuyến nghị: khoảng 37 °C.

Ghi chú:

Đặc biệt, thực phẩm dành cho trẻ cần được kiểm tra cẩn thận trước khi cho trẻ dùng để tránh bị bông. Sử dụng các mức công suất và thời gian trong bảng tiếp theo như một hướng dẫn cho việc hâm nóng.

Hâm nóng chất lỏng và thực phẩm

Sử dụng các mức công suất và thời gian trong bảng này như một hướng dẫn cho việc hâm nóng.

Thực phẩm	Khẩu phần	Công suất	Thời gian (phút)
Thức uống (Cà phê, Trà và Nước)	150 ml (1 tách)	800 W	1-1½
	250 ml (1 cốc sứ)		1½-2
	Hướng dẫn Đổ vào tách không đậy nắp và hâm nóng. Đặt cốc / cốc sứ vào giữa đĩa xoay. Giữ trong lò vi sóng trong thời gian chờ và khuấy đều. Chờ trong 1-2 phút.		
Súp (Giữ lạnh)	250 g	800 W	3-3½
			Hướng dẫn Rót vào đĩa men sâu. Đậy bằng nắp nhựa. Khuấy đều sau khi hâm nóng. Khuấy lại trước khi dùng. Chờ trong 2-3 phút.
Món hầm (Giữ lạnh)	350 g	600 W	5½-6½
			Hướng dẫn Đặt món hầm vào một đĩa men sâu. Đậy bằng nắp nhựa. Khuấy lúc đang hâm nóng và khuấy lại trước lúc chờ và lúc dùng. Chờ trong 2-3 phút.
Mì ống với Nước sốt (Giữ lạnh)	350 g	600 W	4½-5½
			Hướng dẫn Đặt mì ống (như spaghetti hoặc nui trứng) vào một đĩa men cạn. Đậy bằng giấy bóng dùng cho lò vi sóng. Khuấy trước khi dùng. Chờ trong 3 phút.
Chán Nước sốt (Giữ lạnh) lên Mì ống	350 g	600 W	5-6
			Hướng dẫn Đặt mì ống sốt thịt (như ravioli, tortellini) vào đĩa men sâu. Đậy bằng nắp nhựa. Khuấy lúc đang hâm nóng và khuấy lại trước lúc chờ và lúc dùng. Chờ trong 3 phút.

Thực phẩm	Khẩu phần	Công suất	Thời gian (phút)
Món ăn trên đĩa (Giữ lạnh)	350 g	600 W	5½-6½
	Hướng dẫn Đặt 2-3 món ăn giữ lạnh vào một đĩa men. Bọc bằng giấy bóng dùng cho lò vi sóng. Chờ trong 3 phút.		

Hâm nóng thực phẩm và sữa dành cho trẻ

Sử dụng các mức công suất và thời gian trong bảng này như là hướng dẫn cho việc hâm nóng.

Thực phẩm	Khẩu phần	Công suất	Thời gian
Thực phẩm dành cho trẻ (Rau củ + Thịt)	190 g	600 W	30 giây
	Hướng dẫn Đổ ra đĩa men sâu. Đậy nắp khi nấu. Khuấy sau thời gian nấu. Trước khi dùng, hãy khuấy đều và kiểm tra nhiệt độ cẩn thận. Chờ trong 2-3 phút.		
Cháo dành cho trẻ (Ngũ cốc + Sữa + Trái cây)	190 g	600 W	20 giây
	Hướng dẫn Đổ ra đĩa men sâu. Đậy nắp khi nấu. Khuấy sau thời gian nấu. Trước khi dùng, hãy khuấy đều và kiểm tra nhiệt độ cẩn thận. Chờ trong 2-3 phút.		
Sữa dành cho trẻ	100 ml	300 W	30-40 giây
	200 ml		50 giây đến 1 phút
Hướng dẫn Khuấy hoặc lắc đều và rót vào một chai thủy tinh đã khử trùng. Đặt vào giữa đĩa xoay. Không đậy nắp khi nấu. Lắc đều và chờ ít nhất 3 phút. Trước khi dùng, hãy lắc đều và kiểm tra nhiệt độ cẩn thận. Chờ trong 2-3 phút.			

Rã đông kiểu thủ công

Lò vi sóng là một phương thức tuyệt vời cho rã đông thực phẩm. Lò vi sóng rã đông tốt thực phẩm đông lạnh trong một thời gian ngắn. Điều này cực kỳ thuận lợi, nếu gia đình bạn có khách đột xuất.

Thịt gia cầm đông lạnh phải được rã đông hoàn toàn trước khi nấu. Bỏ mọi dây buộc kim loại và mọi lớp bao để cho nước chảy ra ngoài khi rã đông.

Đặt thực phẩm đông lạnh trên một đĩa không đáy nắp. Lật nghiêng phân nửa, chất chất lỏng và lấy các phần ra càng nhanh càng tốt.

Kiểm tra thực phẩm để bảo đảm rằng thực phẩm không bị nóng lên.

Nếu các phần nhỏ hơn và mỏng hơn của thực phẩm đông lạnh bắt đầu nóng lên, có thể bọc chúng bằng giấy nhôm lúc rã đông.

Nếu thịt gia cầm bắt đầu nóng mặt ngoài, ngưng rã đông và để yên trong 20 phút trước khi tiếp tục.

Cho cá, thịt và thịt gia cầm ở trạng thái chờ nhằm rã đông hoàn toàn. Thời gian chờ cho rã đông hoàn toàn thay đổi phụ thuộc vào số lượng thực phẩm rã đông. Hãy tham khảo bảng sau đây.

Mẹo: Thực phẩm mỏng rã đông hiệu quả hơn thực phẩm dày và lượng thực phẩm nhỏ cần ít thời gian hơn lượng thực phẩm lớn. Hãy ghi nhớ mẹo này khi làm đông và rã đông thực phẩm.

Để rã đông thực phẩm đông lạnh ở nhiệt độ khoảng -18 đến -20 °C, tham khảo bảng hướng dẫn sau.

Thực phẩm	Khẩu phần	Công suất	Thời gian (phút)
Thịt	Thịt bò băm	180 W	6½-7½
			10-12
Bít tết heo	250 g	180 W	7½-8½
			Hướng dẫn Đặt thịt vào một đĩa men cạn. Bọc các cạnh mỏng bằng giấy nhôm. Trờ thực phẩm sau một nửa thời gian rã đông! Chờ trong 5-25 phút.

Hướng dẫn nấu

Thực phẩm	Khẩu phần	Công suất	Thời gian (phút)
Thịt gia cầm			
Miếng gà	500 g (2 quả)	180 W	14½-15½
Gà nguyên con	900 g	180 W	28-30
Hướng dẫn Trước hết, đặt các miếng gà với phần da hướng xuống, nguyên con gà với phần ngực hướng xuống một đĩa men cạn. Bọc phần mỏng như cánh và phần đuôi bằng giấy nhôm. Trờ thực phẩm sau một nửa thời gian rã đông! Chờ trong 15-40 phút.			
Cá			
Phi lê Cá	250 g (2 quả) 400 g (4 quả)	180 W	6-7 12-13
Hướng dẫn Đặt cá đông lạnh vào giữa một đĩa men cạn. Sắp phần mỏng hơn bên dưới các phần dày. Bọc các đầu nhọn bằng giấy nhôm. Trờ thực phẩm sau một nửa thời gian rã đông! Chờ trong 5-15 phút.			
Trái cây			
Quả mọng	250 g	180 W	6-7
Hướng dẫn Xếp trái cây lên một đĩa thủy tinh tròn, cạn (có đường kính lớn). Chờ trong 5-10 phút.			
Bánh mì			
Bánh mì tròn	2 ổ	180 W	½-1
(ổ 50 g)	4 ổ		2-2½
Bánh mì nướng/ Sandwich	250 g	180 W	4½-5
Bánh mì Đức (Bột mì + Bột lúa mạch)	500 g	180 W	8-10
Hướng dẫn Xếp bánh mì theo vòng tròn hay theo chiều nằm ngang trên giấy thấm ở giữa đĩa xoay. Trờ thực phẩm sau một nửa thời gian rã đông! Chờ trong 5-20 phút.			

Nướng

Bộ phận gia nhiệt để nướng đặt ở bên dưới lớp trên cùng của khoang nướng. Nó hoạt động khi cửa lò đã đóng và đĩa xoay đang xoay. Đĩa xoay giúp cho thực phẩm chín vàng đều hơn. Làm nóng vỉ nướng trước trong 3-5 phút sẽ làm cho thực phẩm chín vàng nhanh hơn.

Dụng cụ nấu dùng để nướng:

Phải chịu lửa và bằng kim loại. Không sử dụng bất kỳ loại dụng cụ nào bằng nhựa, vì chúng sẽ bị nóng chảy.

Thực phẩm thích hợp để nướng:

Thịt sườn, xúc xích, thịt miếng để nướng, hamburger, thịt lợn muối xông khói và lát thịt đùi muối, miếng cá mỏng, sandwich và tất cả các loại bánh mì nướng có phết thêm gia vị.

Các lưu ý quan trọng:

Bất kỳ khi nào bạn sử dụng chế độ nướng, hãy nhớ rằng thực phẩm phải được đặt lên giá đỡ cao, trừ khi có những hướng dẫn cụ thể khác.

Vi sóng + nướng

Chế độ này kết hợp nhiệt bức xạ từ bộ phận nướng cộng với tốc độ của vi sóng để xử lý thực phẩm. Nó chỉ hoạt động khi cửa lò đã đóng và đĩa xoay đang xoay. Do có sự xoay của đĩa xoay, thực phẩm sẽ chín đều. Có sự kết hợp của cả ba chế độ trong mô hình này: 600 W + Nướng, 450 W + Nướng và 300 W + Nướng.

Dụng cụ nấu dành cho vi sóng + nướng

Hãy sử dụng những dụng cụ mà vi sóng có thể đi qua. Các dụng cụ này phải chịu lửa. Không sử dụng dụng cụ kim loại với chế độ kết hợp này. Không sử dụng bất kỳ loại dụng cụ nào bằng nhựa, vì chúng sẽ bị nóng chảy.

Thực phẩm phù hợp cho vi sóng + nướng:

Thực phẩm phù hợp cho chế độ kết hợp này bao gồm tất cả các loại thực phẩm đã được nấu chín cần hâm nóng và làm chín (ví dụ như bánh ngọt nướng), cũng như những loại thực phẩm cần ít thời gian để làm chín phần bên trên của nó. Ngoài ra, chế độ này còn được sử dụng cho những miếng thực phẩm dày và làm cho thực phẩm mau chín và giòn (ví dụ như những miếng thịt gà, phải trở thực phẩm sau một nửa thời gian làm chín). Hãy tham khảo phần hướng dẫn sử dụng lò nướng để biết thêm chi tiết.

Các lưu ý quan trọng:

Bất kỳ khi nào quý vị sử dụng chế độ kết hợp (vi sóng + nướng), hãy nhớ rằng thực phẩm phải được đặt lên các giá đỡ cao, trừ khi có những hướng dẫn cụ thể khác. Hãy tham khảo các hướng dẫn trong bảng sau.

Thực phẩm phải được trở nếu nó cần được làm vàng cả hai bên.

Hướng dẫn nướng thực phẩm đông lạnh

Sử dụng các mức công suất và thời gian trong bảng này làm hướng dẫn về cách nướng.

Thực phẩm đông lạnh	Khẩu phần	Công suất	Bước 1 (phút)	Bước 2 (phút)
Bánh mì Tròn (Mỗi ổ 50 g)	2 ổ	Vi sóng + Nướng	300 W + Nướng	Chỉ nướng
	4 ổ		1-1½ 2-2½	1-2 1-2
Hướng dẫn Xếp bánh mì thành vòng tròn trên giá đỡ. Nướng mặt thứ hai đến độ giòn ưa thích. Chờ trong 2-5 phút.				
Bánh mì baguette + Phô nguyên liệu (cà chua, phô mai, giăm bông, nấm)	250-300 g (2 miếng)	450 W + Nướng	8-9	-
	Hướng dẫn Đặt 2 ổ bánh mì baguette đông lạnh cạnh nhau trên giá đỡ. Sau khi nướng. Chờ trong 2-3 phút.			
Gratin (Rau cải hoặc khoai tây)	400 g	450 W + Nướng	13-14	-
	Hướng dẫn Cho gratin đông lạnh vào một chén thủy tinh trong chịu nhiệt. Đặt đĩa lên giá đỡ. Sau khi nướng. Chờ trong 2-3 phút.			
Mì sợi (mì cannelloni, mì ống hoặc mì lasagne)	400 g	Vi sóng + Nướng	300 W + Nướng 18-19	Chỉ nướng 1-2
	Hướng dẫn Đặt mì ống lạnh vào một đĩa thủy tinh hình chữ nhật nhỏ chịu nhiệt. Đặt đĩa trực tiếp lên đĩa xoay. Sau khi nướng. Chờ trong 2-3 phút.			
Gà tấm bột	250 g	450 W + Nướng	5-5½	3-3½
	Hướng dẫn Đặt gà tấm lên giá đỡ. Trở thực phẩm sau chu kỳ đầu tiên.			
Khoai tây chiên	250 g	450 W + Nướng	9-11	4-5
	Hướng dẫn Rải đều khoai tây chiên lên giấy nướng trên giá đỡ.			

Hướng dẫn nấu

Hướng dẫn nướng dành cho thực phẩm tươi sống

Làm nóng lò nướng trước bằng chế độ nướng trong vòng 3-4 phút.

Sử dụng các mức công suất và thời gian trong bảng này làm hướng dẫn về cách nướng.

Thực phẩm tươi sống	Khẩu phần	Công suất	Bước 1 (phút)	Bước 2 (phút)
Các lát bánh mì nướng	4 ổ (mỗi lát 25 g)	Chỉ nướng	6-8	4-5½
	Hướng dẫn Đặt những lát bánh kế nhau trên giá đỡ.			
Bánh mì tròn (đã nướng)	2-4 miếng	Chỉ nướng	2-3	2-3
	Hướng dẫn Đặt bánh mì tròn, với mặt đáy ngửa lên thành hình tròn trực tiếp lên đĩa xoay.			
Cà chua nướng	200 g (2 quả)	Vi sóng + Nướng	300 W + Nướng	Chỉ nướng
	400 g (4 quả)		4½-5½	2-3
	Hướng dẫn Cắt cà chua làm đôi. Cho một ít phô mai lên trên. Xếp chúng thành một vòng tròn trên một đĩa thủy tinh cạn chịu nhiệt. Đặt lên giá đỡ.			
Bánh mì nướng Hawaii (Dăm bông, Dứa, Phô mai cắt lát)	2 miếng (300 g)	450 W + Nướng	3½-4	-
	Hướng dẫn Nướng các lát bánh mì trước. Đặt bánh mì phủ nguyên liệu lên giá đỡ. Đặt 2 lát bánh mì đối diện nhau trực tiếp lên lò. Chờ trong 2-3 phút.			
Khoai tây Nướng	250 g	600 W + Nướng	4½-5½	-
	500 g		8-9	-
Hướng dẫn Cắt khoai tây làm đôi. Đặt khoai tây thành vòng tròn trên giá đỡ với mặt cắt gần vi nướng.				

Thực phẩm tươi sống	Khẩu phần	Công suất	Bước 1 (phút)	Bước 2 (phút)
Miếng gà	450-500 g (2 miếng)	300 W + Nướng	10-12	12-13
	Hướng dẫn Chuẩn bị thịt gà tẩm dầu và gia vị. Đặt thành hình tròn với xương nằm giữa. Đặt thêm 1 miếng vào giữa giá đỡ. Chờ trong 2-3 phút.			
Thịt cừu miếng/ Bò bít tết (Tái)	400 g (4 quả)	Chỉ nướng	12-15	9-12
	Hướng dẫn Tẩm dầu ăn và gia vị vào thịt cừu miếng. Sau đó đặt thành hình tròn trên giá đỡ. Sau khi nướng. Chờ trong 2-3 phút.			
Bít tết heo	250 g (2 quả)	Vi sóng + Nướng	300 W + Nướng	Chỉ nướng
			7-8	6-7
Hướng dẫn Tẩm dầu ăn và gia vị vào bít tết heo. Sau đó đặt thành hình tròn trên giá đỡ. Sau khi nướng. Chờ trong 2-3 phút.				
Táo nướng	1 quả táo (khoảng 200 g)	300 W + Nướng	4-4½	-
	2 quả táo (khoảng 400 g)		6-7	-
	Hướng dẫn Lấy lõi táo ra và nhồi vào trong táo bằng nho khô và mút. Cho thêm vài lát hạnh đào lên trên. Đặt các quả táo này vào một đĩa cạn bằng thủy tinh chịu nhiệt. Đặt đĩa thủy tinh trực tiếp lên đĩa xoay.			
Gà quay	1200 g	Vi sóng + Nướng	450 W + Nướng	300 W + Nướng
			22-24	23-25
Hướng dẫn Phết dầu và gia vị lên thịt gà. Đặt gà lên giá đỡ dưới với ức gà hướng xuống dưới, sau đó lật phần này hướng lên trên. Sau khi nướng xong, hãy chờ 5 phút.				

Bí quyết và mẹo

Làm tan mật ong kết tinh

Đặt 20 g mật ong kết tinh vào một đĩa thủy tinh nhỏ, sâu.
Làm nóng trong vòng 20-30 giây với mức công suất 300 W cho đến khi mật ong tan ra.

Làm tan gelatin

Đặt miếng gelatin khô (10 g) vào nước lạnh trong vòng 5 phút.
Đặt gelatin đã được làm khô vào một bát thủy tinh nhỏ chịu nhiệt.
Làm nóng trong vòng 1 phút với mức công suất 300 W.
Khuấy sau khi làm tan gelatin.

Nấu glaze/kem trứng (để làm bánh ngọt và bánh gatô)

Trộn glaze (khoảng 14 g) với 40 g đường và 250 ml nước lạnh.
Nấu bằng chén thủy tinh chịu nhiệt không đậy nắp từ 3½ đến 4½ phút với mức công suất 800 W, cho đến khi glaze/kem trứng được trong suốt. Khuấy hai lần trong khi nấu.

Làm mứt

Đặt 600 g trái cây (ví dụ như dâu trộn) trong một bát thủy tinh chịu nhiệt kích thước phù hợp và có nắp đậy. Thêm 300 g đường và khuấy đều. Đậy nắp khi nấu trong vòng từ 10-12 phút với mức công suất 800 W.
Khuấy vài lần trong khi nấu. Bỏ vào một lọ nhỏ bằng thủy tinh có nắp đậy dạng xoay. Để nắp đậy trong vòng 5 phút.

Làm bánh pudding/bánh sữa trứng

Trộn bột pudding với đường và sữa (500 ml) trực tiếp theo hướng dẫn của nhà sản xuất và khuấy đều. Sử dụng một tô thủy tinh chịu nhiệt kích thước thích hợp và có nắp đậy.
Nấu có đậy nắp sẽ cần từ 6½ đến 7½ phút với mức công suất 800 W.
Khuấy đều vài lần trong khi nấu.

Nướng hạnh đào

Trải 30 g các lát hạnh đào vào một đĩa men có kích thước vừa.
Khuấy vài lần trong khoảng 3½ đến 4½ phút với mức công suất 600 W.
Để yên trong lò từ 2-3 phút. Sử dụng găng tay khi lấy ra!

Xử lý sự cố và mã lỗi

Xử lý sự cố

Nếu quý vị gặp các vấn đề dưới đây, hãy thử những giải pháp được đề nghị.

Vấn đề	Nguyên nhân	Thao tác
Chung		
Không nhấn được các nút một cách bình thường.	Có vật lạ bị kẹt giữa các nút	Loại bỏ vật lạ và thử lại.
	Đối với các dòng cảm ứng: Hơi ẩm có trên bề mặt ngoài.	Lau hơi ẩm có trên bề mặt ngoài.
	Khoá trẻ em được kích hoạt.	Vô hiệu hoá Khoá trẻ em.
Thời gian không thể hiện.	Chức năng Eco (Tiết kiệm điện) được thiết lập.	Tắt chức năng Eco.
Lò vi sóng không hoạt động.	Không có điện.	Đảm bảo đã cắm nguồn điện.
	Cửa đang mở.	Đóng cửa và thử lại.
	Bộ phận mở cửa an toàn bị bao phủ bởi vật lạ.	Loại bỏ vật lạ và thử lại.
Lò vi sóng dừng khi đang hoạt động.	Người dùng đã mở cửa để trở thực phẩm.	Sau khi trở thực phẩm, nhấn nút START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây) một lần nữa để tiếp tục nấu.

Xử lý sự cố và mã lỗi

Vấn đề	Nguyên nhân	Thao tác
Mất nguồn trong lúc vận hành.	Lò vi sóng đã nấu trong một thời gian dài.	Sau khi nấu trong một thời gian dài, hãy để lò vi sóng nguội.
	Quạt mát không hoạt động.	Nghe âm thanh của quạt mát.
	Thử vận hành lò vi sóng mà không có thực phẩm bên trong.	Đề thực phẩm vào lò vi sóng.
	Không có đủ lỗ thông gió cho lò vi sóng.	Có cửa xả/thoát ở phía trước và sau lò vi sóng để thông gió. Giữ khoảng cách được ghi rõ trong hướng dẫn lắp đặt sản phẩm.
	Nhiều phích cắm điện được sử dụng trên cùng một ổ cắm.	Thiết kế chỉ một ổ cắm được sử dụng cho lò vi sóng.
Có âm thanh sủi bọt trong khi vận hành và lò vi sóng không hoạt động.	Nấu thực phẩm nước được bịt kín hoặc sử dụng vật chứa nước có thể là nguyên nhân gây ra âm thanh sủi bọt.	Không sử dụng vật chứa bịt kín vì chúng có thể nổ trong khi đang nấu vì sự dẫn nở của đồ ở bên trong.

Vấn đề	Nguyên nhân	Thao tác
Bên ngoài lò vi sóng quá nóng trong khi vận hành.	Không có đủ lỗ thông gió cho lò vi sóng.	Có cửa xả/thoát ở phía trước và sau lò vi sóng để thông gió. Giữ khoảng cách được ghi rõ trong hướng dẫn lắp đặt sản phẩm.
	Đồ vật nằm phía trên lò vi sóng.	Lấy các đồ vật nằm phía trên lò vi sóng ra.
Không thể mở cửa một cách bình thường.	Thực phẩm thừa bị kẹt giữa cửa và bên ngoài lò vi sóng.	Vệ sinh lò vi sóng rồi mở cửa.
Chức năng hâm nóng kể cả giữ nóng không hoạt động đúng cách.	Lò vi sóng có thể không hoạt động, có quá nhiều thực phẩm đang được nấu hoặc đang sử dụng các dụng cụ nấu không phù hợp.	Đặt một cốc nước vào vật chứa an toàn cho lò vi sóng và chạy lò vi sóng trong 1-2 phút để kiểm tra xem nước có nóng không. Giảm bớt số lượng thực phẩm và khởi động lại chức năng này một lần nữa. Sử dụng vật chứa để nấu có đáy phẳng.
Chức năng rã đông không hoạt động.	Quá nhiều thực phẩm đang được nấu.	Giảm bớt số lượng thực phẩm và khởi động lại chức năng này một lần nữa.
Đèn bên trong lò mờ hoặc không sáng.	Cửa bị để mở một thời gian dài.	Đèn bên trong có thể tự động tắt khi chức năng Eco vận hành. Đóng và mở lại cửa hoặc nhấn nút STOP/Eco (DỪNG/ Tiết kiệm điện) .
	Đèn bên trong bị che bởi vật thể lạ.	Vệ sinh bên trong lò vi sóng và kiểm tra lại.

Vấn đề	Nguyên nhân	Thao tác
Có tiếng bip trong khi đang nấu.	Nếu chức năng Tự động nấu đang được sử dụng, tiếng bip này có nghĩa là thời gian để trở thực phẩm trong khi rã đông.	Sau khi trở thực phẩm, nhấn nút START/+30s (BẮT ĐẦU/+30 giây) một lần nữa để khởi động lại quá trình nấu.
Lò vi sóng không cân bằng.	Lò vi sóng được lắp đặt trên một mặt phẳng gồ ghề.	Đảm bảo lò vi sóng được lắp đặt trên bề mặt phẳng, ổn định.
Có các tia lửa điện khi đang nấu.	Vật chứa kim loại được sử dụng trong các chức năng lò vi sóng/rã đông.	Không được sử dụng vật chứa kim loại.
Khi cắm điện, lò vi sóng bắt đầu hoạt động ngay.	Cửa không được đóng đúng cách.	Đóng cửa và kiểm tra lại.
Không có điện trong lò vi sóng.	Điện hoặc ổ cắm điện không được nối đất đúng.	Đảm bảo điện và ổ cắm điện được nối đất đúng.
<ol style="list-style-type: none"> Rỉ nước. Hơi nước thoát ra qua khe cửa. Nước đọng lại trong lò vi sóng. 	Sẽ có nước hoặc hơi trong một vài trường hợp tùy theo thực phẩm. Đây không phải là sự cố của lò vi sóng.	Để lò vi sóng nguội và lau sạch bằng khăn khô.

Vấn đề	Nguyên nhân	Thao tác
Độ sáng trong lò vi sóng khác nhau.	Độ sáng thay đổi tùy theo nguồn điện, thay đổi theo chức năng.	Nguồn điện thay đổi trong khi nấu không phải là sự cố. Đây không phải là sự cố của lò vi sóng.
Nấu xong, nhưng quạt mát vẫn tiếp tục chạy.	Để làm thoáng lò vi sóng, quạt mát tiếp tục chạy trong 3 phút sau khi nấu xong.	Đây không phải là sự cố của lò vi sóng.
Đĩa xoay		
Trong khi xoay, đĩa xoay đi ra khỏi vị trí hoặc dừng xoay.	Không có vòng xoay hoặc vòng xoay không đặt đúng vị trí.	Lắp vòng xoay và sau đó thử lại.
Đĩa xoay bị kéo trong khi đang xoay.	Vòng xoay không đúng vị trí, có quá nhiều thực phẩm hoặc vật chứa quá lớn và chạm vào bên trong lò vi sóng.	Điều chỉnh số lượng thực phẩm và không sử dụng vật chứa quá lớn.
Đĩa xoay kêu lách cách gây ồn trong khi đang xoay.	Thực phẩm thừa bị kẹt ở dưới đáy lò vi sóng.	Loại bỏ thực phẩm thừa bị kẹt ở dưới đáy lò vi sóng.

Xử lý sự cố và mã lỗi

Vấn đề	Nguyên nhân	Thao tác
Nướng		
Khói thoát ra trong khi đang hoạt động.	Trong thời gian hoạt động ban đầu, khói có thể thoát ra từ các bộ phận gia nhiệt khi bạn sử dụng lò vi sóng lần đầu tiên.	Đây không phải là sự cố, và nếu bạn vận hành lò vi sóng 2-3 lần, khói sẽ hết.
	Thực phẩm nằm trên các bộ phận gia nhiệt.	Hãy để lò vi sóng nguội và sau đó lấy thực phẩm ra khỏi các bộ phận gia nhiệt.
	Thực phẩm quá gần bộ phận nướng.	Đặt thực phẩm ở một khoảng cách thích hợp trong khi nấu.
	Thực phẩm không được chuẩn bị và/hoặc sắp xếp đúng cách.	Hãy đảm bảo rằng thực phẩm được chuẩn bị và sắp xếp đúng cách.
Lò vi sóng		
Lò vi sóng không nóng.	Cửa đang mở.	Đóng cửa và thử lại.
Khói thoát ra trong khi đang hâm nóng lại.	Trong thời gian hoạt động ban đầu, khói có thể thoát ra từ các bộ phận gia nhiệt khi bạn sử dụng lò vi sóng lần đầu tiên.	Đây không phải là sự cố, và nếu bạn vận hành lò vi sóng 2-3 lần, khói sẽ hết.
	Thực phẩm nằm trên các bộ phận gia nhiệt.	Hãy để lò vi sóng nguội và sau đó lấy thực phẩm ra khỏi các bộ phận gia nhiệt.
Có mùi cháy hoặc mùi nhựa khi sử dụng lò vi sóng.	Dụng cụ nấu bằng nhựa hoặc không chịu nhiệt được sử dụng.	Sử dụng dụng cụ nấu bằng thủy tinh thích hợp với nhiệt độ cao.

Vấn đề	Nguyên nhân	Thao tác
Có mùi hôi phát ra từ bên trong lò vi sóng.	Thực phẩm còn sót lại hoặc nhựa đã tan chảy và bị mắc kẹt ở bên trong.	Sử dụng chức năng hơi nước và sau đó lau bằng vải khô. Bạn có thể đặt một lát chanh bên trong và vận hành lò vi sóng để khử mùi nhanh hơn.
Lò vi sóng không nấu được.	Cửa lò vi sóng phải được đóng trong quá trình nấu.	Nếu bạn mở cửa thường xuyên, nhiệt độ bên trong sẽ hạ xuống và điều này có thể ảnh hưởng đến kết quả nấu ăn của bạn.
	Các nút điều khiển của lò vi sóng không được cài đặt đúng cách.	Cài đặt đúng cách các nút điều khiển của lò vi sóng và thử lại.
	Bộ phận nướng hoặc các phụ kiện khác không được đưa vào đúng cách.	Đưa các phụ kiện vào đúng cách.
	Sử dụng dụng cụ nấu hoặc kích thước không đúng.	Sử dụng dụng cụ nấu thích hợp với đáy phẳng.

Xử lý sự cố và mã lỗi

Mã thông tin

Mã thông tin	Nguyên nhân	Thao tác
C-d0	Nhấn nút Control (Điều khiển) trên 10 giây.	Vệ sinh các nút và kiểm tra xem có nước trên bề mặt xung quanh nút không. Nếu xảy ra sự cố, tắt lò vi sóng trên 30 giây và thử cài đặt lại. Nếu vẫn xảy ra lỗi, hãy liên hệ với Trung tâm chăm sóc khách hàng của SAMSUNG tại địa phương của bạn.

LƯU Ý

Nếu giải pháp đề xuất không giải quyết được vấn đề, hãy liên hệ với Trung tâm Chăm sóc Khách hàng của SAMSUNG tại địa phương bạn.

Các thông số kỹ thuật

SAMSUNG luôn cố gắng cải tiến thiết bị của mình. Do đó các thông số mẫu mã cũng như hướng dẫn sử dụng sẽ được thay đổi mà không được thông báo.

Kiểu lò	MG23T5018C*
Nguồn điện	230 V ~ 50 Hz AC
Mức tiêu thụ năng lượng Công suất tối đa Vi sóng Nướng (Bộ phận gia nhiệt)	2300 W 1250 W 1100 W
Công suất ra	100 W / 800 W - 6 mức (IEC-705)
Tần số hoạt động	2450 MHz
Kích thước (Rộng x Cao x Sâu) Bên ngoài (Bao gồm tay cầm) Khoang lò	489 x 275 x 381 mm 330 x 211 x 324 mm
Thể tích	23 lít
Trọng lượng Tĩnh	xấp xỉ 12,7 kg

Xin lưu ý rằng dịch vụ bảo hành của Samsung KHÔNG hỗ trợ các cuộc gọi dịch vụ để giải thích về cách vận hành sản phẩm, sửa lỗi lắp đặt không đúng cách hay thực hiện việc bảo trì hoặc vệ sinh thông thường.

BẠN CÓ THẮC MẮC HOẶC NHẬN XÉT?

QUỐC GIA	GỌI	HOẶC GHÉ THĂM CHÚNG TÔI TRỰC TUYẾN TẠI
AUSTRALIA	1300 362 603	www.samsung.com/au/support
NEW ZEALAND	0800 726 786	www.samsung.com/nz/support
CHINA	400-810-5858	www.samsung.com/cn/support
HONG KONG	3698 4698	www.samsung.com/hk/support (Chinese) www.samsung.com/hk_en/support (English)
INDIA	1800 40 SAMSUNG (1800 40 7267864) (Toll-Free) 1800 5 SAMSUNG (1800 5 7267864) (Toll-Free)	www.samsung.com/in/support
BANGLADESH	09612300300 08000300300 (Toll free)	www.samsung.com/in/support
INDONESIA	021-5699-7777 0800-112-8888 (All Product, Toll Free)	www.samsung.com/id/support
JAPAN	0120-363-905	www.galaxymobile.jp/jp/support
MALAYSIA	1800-88-9999 +603-7713 7420 (Overseas contact)	www.samsung.com/my/support
PHILIPPINES	1-800-10-726-7864 [PLDT Toll Free] 1-800-8-726-7864 [Globe Landline and Mobile] 02-8-422-2111 [Standard Landline]	www.samsung.com/ph/support
SINGAPORE	1800 7267864 1800-SAMSUNG	www.samsung.com/sg/support
THAILAND	Hotline no : 1282 (For all Product) 0-2689-3232 (For OTH products) 1800-29-3232 (Toll free for all product)	www.samsung.com/th/support
TAIWAN	0800-32-9999	www.samsung.com/tw/support
VIETNAM	1800 588 889	www.samsung.com/vn/support
MYANMAR	+95-1-2399-888	www.samsung.com/mm/support
MACAU	0800 333	www.samsung.com/hk/support (Chinese) www.samsung.com/hk_en/support (English)
SRI LANKA	011 SAMSUNG (011 7267864)	www.samsung.com/in/support
CAMBODIA	+855-23-993232 1800-20-3232 (Toll free)	www.samsung.com/th/support
LAOS	+856-214-17333	www.samsung.com/th/support
NEPAL	16600172667 (Toll Free for NTC Only) 9801572667 (Toll Free for Ncell users)	www.samsung.com/in/support



DE68-04594M-00

Microwave Oven

User manual

MG23T5018C*



SAMSUNG

Contents

Safety instructions	3	Grilling	26
Important safety instructions	3	Combining microwaves and grill	26
General safety	6	Using the crusty plate	27
Microwave operation precautions	7	Using Child Lock	29
Limited warranty	7	Switching the beeper off	29
Installation	8	Cookware guide	30
Accessories	8	Cooking guide	31
Installation site	8	Troubleshooting and information code	39
Turntable	8	Troubleshooting	39
Maintenance	9	Information code	43
Cleaning	9	Technical specifications	43
Replacement (repair)	9		
Care against an extended period of disuse	9		
Microwave oven features	10		
Microwave oven	10		
Control panel	10		
Microwave oven use	11		
How a microwave oven works	11		
Checking that your microwave oven is operating correctly	11		
Cooking/Reheating	12		
Setting the time	13		
Power levels and time variations	13		
Adjusting the cooking time	14		
Stopping the cooking	14		
Setting the energy save mode	15		
Using the Quick Defrost	15		
Using Grill Fry	17		
Using Auto Cook	19		

Safety instructions

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

WARNING: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

This appliance is intended to be used in household only and it is not intended to be used such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential environments;

- bed and breakfast type environments.

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens. When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.

The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

If smoke is observed (emitted), switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.

Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.

The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.

The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

Safety instructions

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

The microwave oven is intended to be used on the counter top (freestanding) use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.

The care should be taken not to displace the turntable when removing containers from the appliance.

The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner.

The appliance should not be cleaned with a water jet.

The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.

Before using the oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.

If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.

The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

WARNING: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

A steam cleaner is not to be used.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

The surfaces are liable to get hot during use.

The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.



Safety instructions

General safety

Any modifications or repairs must be performed by qualified personnel only. Do not heat food or liquids sealed in containers for the microwave function. Do not use benzene, thinner, alcohol, or steam or high-pressure cleaners to clean the oven.

Do not install the oven: near a heater or flammable material; locations that are humid, oily, dusty or exposed to direct sunlight or water; or where gas may leak; or an uneven surface.

This oven must be properly grounded in accordance with local and national codes. Regularly use a dry cloth to remove foreign substances from the power plug terminals and contacts.

Do not pull, excessively bend, or place heavy objects on the power cord. If there is a gas leak (propane, LP, etc) ventilate immediately. Do not touch the power cord.

Do not touch the power cord with wet hands.

While the oven is operating, do not turn it off by unplugging the power cord. Do not insert fingers or foreign substances. If foreign substances enter the oven, unplug the power cord and contact a local Samsung service centre.

Do not apply excessive pressure or impact to the oven.

Do not place the oven over fragile objects.

Ensure the power voltage, frequency, and current matches the product specifications.

Firmly plug the power plug into the wall socket. Do not use multiple plug adapters, extension cords, or electric transformers.

Do not hook the power cord on metal objects. Make sure the cord is between objects or behind the oven.

Do not use a damaged power plug, power cord, or loose wall socket. For damaged power plugs or cords, contact a local Samsung service centre.

Do not pour or directly spray water onto the oven.

Do not place objects on the oven, inside, or on the oven door.

Do not spray volatile materials such as insecticide on the oven.

Do not store flammable materials in the oven. Because alcohol vapours can contact hot parts of the oven, use caution when heating food or drinks containing alcohol. Children may bump themselves or catch their fingers on the door. When opening/closing the door, keep children away.

Microwave warning

Microwave heating of beverages may result in delayed eruptive boiling; always use caution when handling the container. Always allow beverages to stand at least 20 seconds before handling. If necessary, stir during heating. Always stir after heating.

In the event of scalding, follow these First Aid instructions:

1. Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
2. Cover with a clean, dry dressing.
3. Do not apply any creams, oils, or lotions.

To avoid damaging the tray or rack, do not put the tray or rack in water shortly after cooking.

Do not use the oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled. This could result in a sudden boil over of hot oils.

Microwave oven precautions

Only use microwave-safe utensils. Do not use metallic containers, gold or silver trimmed dinnerware, skewers, etc.

Remove wire twist ties. Electric arcing may occur.

Do not use the oven to dry papers or clothes.

Use shorter times for small amounts of food to prevent overheating or burning.

Keep the power cord and power plug away from water and heat sources.

To avoid the risk of explosion, do not heat eggs with shells or hard-boiled eggs. Do not heat airtight or vacuum-sealed containers, nuts, tomatoes, etc.

Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. This is a fire hazard. The oven may overheat and turn off automatically and will remain off until it cools sufficiently.

Always use oven mitts when removing a dish.

Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.

Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.

Do not operate the oven when it is empty. The oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the oven is started accidentally.



Install the oven in compliance with the clearances in this manual. (See Installing your microwave oven.)
Use caution when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.

Microwave operation precautions

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

- Do not operate the oven with the door open. Do not tamper with the safety interlocks (door latches). Do not insert anything into the safety interlock holes.
- Do not place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces. Keep the door and door sealing surfaces clean by wiping with a damp cloth and then with a soft, dry cloth after each use.
- Do not operate the oven if it is damaged. Only operate after it has been repaired by a qualified technician.
Important: the oven door must close properly. The door must not be bent; the door hinges must not be broken or loose; the door seals and sealing surfaces must not be damaged.
- All adjustments or repairs must be done by a qualified technician.

Limited warranty

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit or accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

- Door, handles, out-panel, or control panel that are dented, scratched, or broken.
- A broken or missing tray, guide roller, coupler, or wire rack.

Use this oven only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your oven.

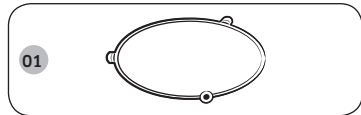
Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact a local Samsung service centre or find help and information online at www.samsung.com.

Use this oven for heating food only. It is intended for domestic use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the oven. To avoid deterioration of the oven surface and hazardous situations, always keep the oven clean and well maintained.

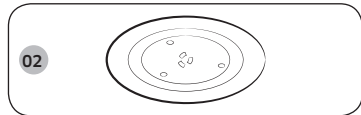
Installation

Accessories

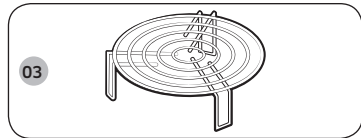
Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.



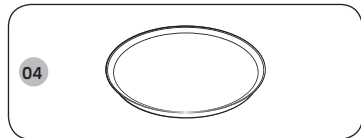
- 01 Roller ring**, to be placed in the centre of the microwave oven.
The roller ring supports the turntable.



- 02 Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.
The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



- 03 Grill rack**, to be placed on the turntable.
The metal rack can be used in grill and combination cooking.

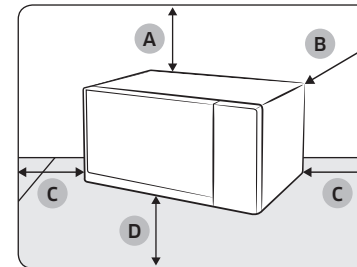


- 04 Crusty plate**, see pages 27 to 29.
The crusty plate is used to brown food better in the microwave or grill combination cooking modes. It helps keep pastry and pizza dough crisp.

⚠ CAUTION

Do not operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

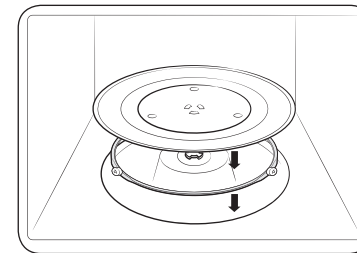
Installation site



- A.** 20 cm above
- B.** 10 cm behind
- C.** 10 cm on the side
- D.** 85 cm above the floor

- Select a flat, level surface approximately 85 cm above the floor. The surface must support the weight of the microwave oven.
- For ventilation, secure 20 cm above and 10 cm at the left/right/rear side of the microwave oven.
- Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings, such as next to other microwave ovens or radiators.
- Conform to the power supply specifications of this microwave oven. Use only approved extension cables if you need to use.
- Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

Turntable



Remove all packing materials inside the microwave oven. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely.

Maintenance

Cleaning

Clean the microwave oven regularly to prevent impurities from building up on or inside the microwave oven. Also pay special attention to the door, door sealing, and turntable and roller ring (applicable models only).

If the door won't open or close smoothly, first check if the door seals have built up impurities. Use a soft cloth in soapy water to clean both the inner and outer sides of the microwave oven. Rinse and dry well.

To remove stubborn impurities with bad smells from inside the microwave oven

1. With an empty microwave oven, put a cup of diluted lemon juice on the centre of the turntable.
2. Heat the microwave oven for 10 minutes at max power.
3. When the cycle is complete, wait until the microwave oven cools down. Then, open the door and clean the cooking chamber.

CAUTION

- Keep the door and door sealing clean and ensure the door opens and closes smoothly. Otherwise, the microwave oven's lifecycle may be shortened.
- Take caution not to spill water into the microwave oven vents.
- Do not use any abrasive or chemical substances for cleaning.
- After each use of the microwave oven, use a mild detergent to clean the cooking chamber after waiting for the microwave oven to cool down.

Replacement (repair)

WARNING

This microwave oven has no user-removable parts inside. Do not try to replace or repair the microwave oven yourself.

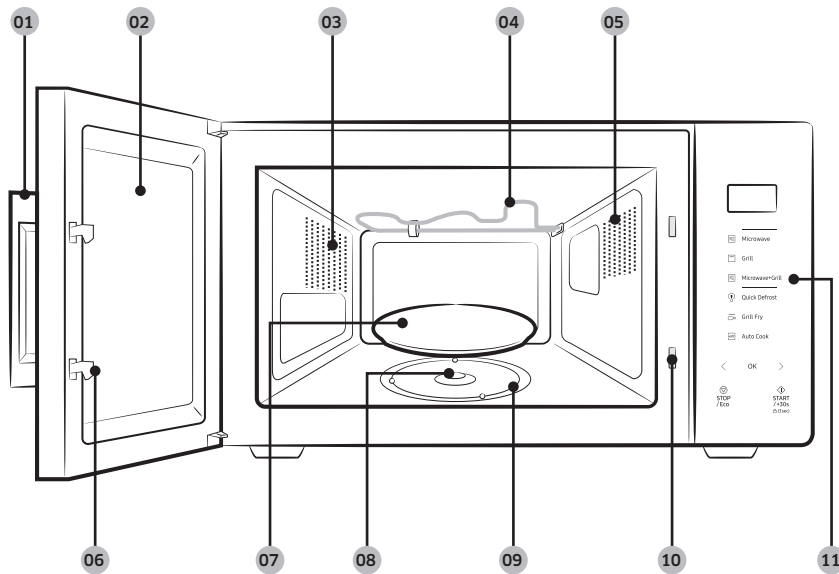
- If you encounter a problem with hinges, sealing, and/or the door, contact a qualified technician or a local Samsung service centre for technical assistance.
- If you want to replace the light bulb, contact a local Samsung service centre. Do not replace it yourself.
- If you encounter a problem with the outer housing of the microwave oven, first unplug the power cord from the power source, and then contact a local Samsung service centre.

Care against an extended period of disuse

If you don't use the microwave oven for an extended period of time, unplug the power cord and move the microwave oven to a dry, dust-free location. Dust and moisture that builds up inside the microwave oven may affect the performance of the microwave oven.

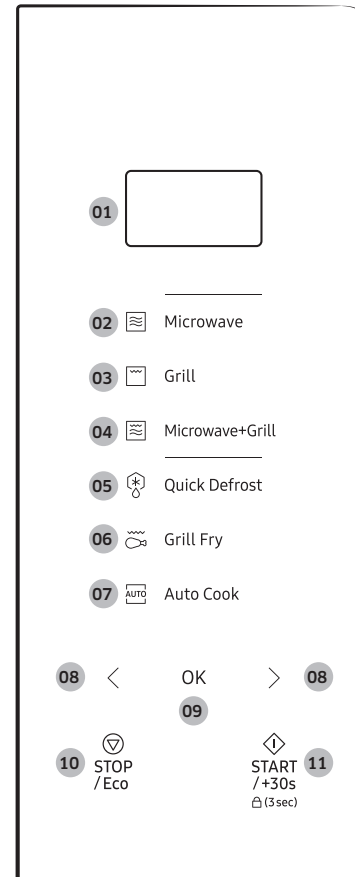
Microwave oven features

Microwave oven



- | | | |
|---------------------------|------------------|----------------------|
| 01 Door handle | 02 Door | 03 Ventilation holes |
| 04 Heating element | 05 Light | 06 Door latches |
| 07 Turntable | 08 Coupler | 09 Roller ring |
| 10 Safety interlock holes | 11 Control panel | |

Control panel



- 01 Display
- 02 Microwave
- 03 Grill
- 04 Microwave+Grill
- 05 Quick Defrost
- 06 Grill Fry
- 07 Auto Cook
- 08 Decrease/Increase (Weight/Serving/Time)
- 09 OK (Clock)
- 10 STOP/Eco
- 11 START/+30s (Child Lock)

Microwave oven use

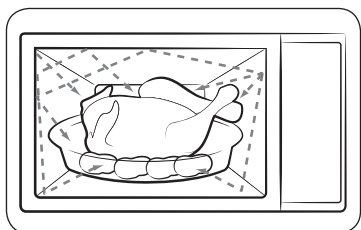
How a microwave oven works

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.

You can use your microwave oven to:

- Defrost
- Reheat
- Cook

Cooking principle



1. The microwaves generated by the magnetron reflected at cavity and are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food:
 - Quantity and density
 - Water content
 - Initial temperature (refrigerated or not)

NOTE

As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the microwave oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Even cooking of the food right to the centre.
- The same temperature throughout the food.

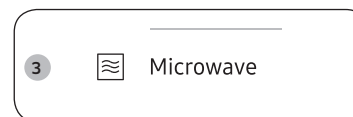
Checking that your microwave oven is operating correctly

The following simple procedure enables you to check that your microwave oven is working correctly at all times.

If you have any problems, see the “Troubleshooting” section on pages 39 to 43.

NOTE

The microwave oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be placed in the microwave oven. If a power level other than the maximum (100 % - 800 W) is used, the water takes longer to boil.



1. Pull the handle to open the microwave oven door.
2. Place a glass of water on the turntable, and then close the door.
3. Press **Microwave**.
4. Press **START/+30s** repeatedly to set the time to 4 or 5 minutes.
5. The microwave oven heats the water for the set time. Check and make sure the water is boiling.

Microwave oven use

Cooking/Reheating

The following procedure explains how to cook or reheat food.

⚠ CAUTION

Always check your cooking settings before leaving the microwave oven unattended.

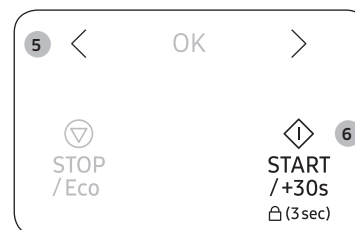
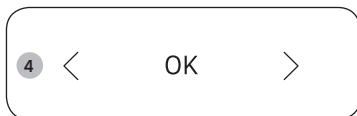


1. Pull the handle to open the microwave oven door.
2. Place the food on the centre of the turntable, and then close the door.

⚠ CAUTION

Do not operate the microwave oven when it is empty.

3. Press **Microwave**.
 - The control panel display shows the corresponding icon (☰) and the maximum power level (800 W).
4. Press < or > (**Decrease/Increase**) to select the desired power level, and then press **OK**.
 - Refer to the “Power levels and time variations” section on page 13 for the appropriate power level.



5. Press < or > (**Decrease/Increase**) to set the desired cooking time.
 - The control panel display shows the cooking time.
6. Press **START/+30s** to start cooking.
 - The light turns on and the turntable starts to rotate.
 - When the cooking is complete, the microwave oven beeps 4 times and the control panel display shows the current time. Then, the end reminder signal beeps once every minute for 3 times.

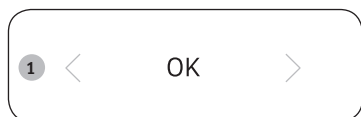
Setting the time

When power is supplied, "88:88" and then "12:00" is automatically displayed on the display. Please set the current time. The time can be displayed in either the 24-hour or 12-hour clock. You must set the clock:

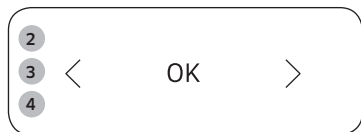
- When you first install your microwave oven
- After a power failure

NOTE

You must manually change the time to apply daylight saving time.



1. Press **OK**.



2. Press < or > (**Decrease/Increase**) to select 24-hour or 12-hour clock, and then press **OK**.
3. Press < or > (**Decrease/Increase**) to set the hour, and then press **OK**.
4. Press < or > (**Decrease/Increase**) to set the minute, and then press **OK**.

NOTE

The control panel display shows the time when the microwave is not in use.

Power levels and time variations

The power level function enables you to adapt the amount of energy dissipated and thus the time required to cook or reheat your food, according to its type and quantity. You can choose between six power levels.

Power level	Percentage	Output
HIGH	100 %	800 W
MEDIUM HIGH	75 %	600 W
MEDIUM	56 %	450 W
MEDIUM LOW	38 %	300 W
DEFROST	23 %	180 W
LOW	13 %	100 W

The cooking times given in recipes and in this booklet correspond to the specific power level indicated.

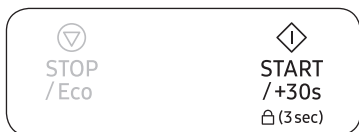
- The cooking time decreases If you select a higher power level.
- The cooking time increases If you select a lower power level.

Microwave oven use

Adjusting the cooking time

You can increase or decrease the cooking time while the microwave oven is cooking.

- Check how cooking is progressing at any time simply by opening the door, and then increase or decrease the cooking time if necessary.



Method 1

Press **START/+30s** to increase the cooking time by 30 seconds.

- Example: To add three minutes, press **START/+30s** six times.

NOTE

You can only increase the cooking time.

Method 2

Press < or > (**Decrease/Increase**) to adjust the cooking time.



Stopping the cooking

You can stop cooking at any time so that you can:

- Check the food
- Turn the food over or stir it
- Leave it to stand

To stop the cooking temporarily

1. Open the door or press **STOP/Eco** once.
 - Cooking stops temporarily.
2. To resume cooking, close the door and press **START/+30s**.

To stop the cooking completely

1. Open the door or press **STOP/Eco** once.
 - Cooking stops temporarily.
2. Press **STOP/Eco** button again.

Setting the energy save mode

The microwave oven has an energy save mode.



- Press **STOP/Eco**. The control panel display turns off.
- To cancel the energy save mode, open the door or press **STOP/Eco**. The control panel display shows the current time.

NOTE

Auto energy saving function

The product returns to standby status if there is no input for 25 minutes in the middle of setting or while the operation has been paused. Also, if you leave the door open, the interior lamp automatically turns off after 5 minutes.

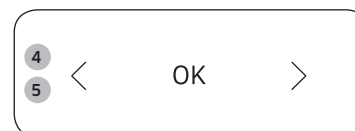
Using the Quick Defrost

The Quick Defrost features enable you to defrost meat, poultry, fish, frozen vegetable and frozen bread. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

NOTE

Use only containers that are microwave-safe.

Open the door. Place the frozen food on a ceramic in the centre of the turntable. Close the door.



1. Pull the handle to open the microwave oven door.
2. Place the food on the centre of the turntable, and then close the door.
3. Press **Quick Defrost**.
4. Press < or > (**Decrease/Increase**) to select the type of food, and then press **OK**.
 - For more information, see the "Quick Defrost programme description" section on page 16.
5. Press < or > (**Decrease/Increase**) to set the serving size, and then press **OK**.
6. Press **START/+30s** to start defrosting.
 - When the microwave oven beeps, open the door and turn the food over.
7. Close the door, and then press **START/+30s** to resume defrosting.
 - When the defrosting is complete, the microwave oven beeps 4 times and the control panel display shows the current time. Then, the end reminder signal beeps once every minute for 3 times.

Microwave oven use

Quick Defrost programme description

The following table presents the various Quick Defrost programmes, serving size, standing times and appropriate instructions. Remove all kind of package material before defrosting. Place meat, poultry, fish, vegetable and bread on a flat glass dish or ceramic plate.

Code	Food	Serving Size	Instructions
1	Meat	200-1500 g	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat. Stand for 20-60 minutes.
2	Poultry	200-1500 g	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions. Stand for 20-60 minutes.
3	Fish	200-1500 g	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets. Stand for 20-60 minutes.
4	Frozen Vegetable	200-1500 g	Spread frozen vegetable evenly into a flat glass dish. Turn over or stir the frozen vegetable, when the oven beeps. This programme is suitable for all kind of frozen vegetable. Stand for 5-20 minutes.

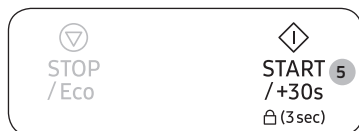
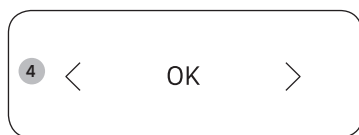
Code	Food	Serving Size	Instructions
5	Bread	200-1500 g	Put bread horizontally on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/ crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping. Stand for 10-30 minutes.

Using Grill Fry

Grill Fry has 15 pre-programmed cook settings. You do not need to set either the cooking times or the power level.

CAUTION

Use only containers that are microwave-safe.



1. Pull the handle to open the microwave oven door.
2. Place the food on the centre of the turntable, and then close the door.
3. Press **Grill Fry**
4. Press < or > (**Decrease/Increase**) to select the type of food, and then press **OK**.
 - For more information, see the “Grill Fry programme description” section on pages 17 to 19.
5. Press **START/+30s** to start Grill Fry.
 - The microwave oven cooks the food according to the selected pre-programmed setting.
 - When the cooking is complete, the microwave oven beeps 4 times and the control panel display shows the current time. Then, the end reminder signal beeps once every minute for 3 times.

Grill Fry programme description

Code	Food	Serving Size	Instructions
1	Frozen French Fries	400 g	Place frozen French fries on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the Grill Fry program [1] and press START/+30s button. After cooking, stand for 2-3 minutes.
2	Frozen Pork Cutlet	500 g	Place frozen pork cutlet on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the Grill Fry program [2] and press START/+30s button. When the beeps, turn the food and then press the START/+30s to continue. After cooking, stand for 2-3 minutes.
3	Frozen Chicken Nuggets	350 g	Place frozen chicken nuggets on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the Grill Fry program [3] and press START/+30s button. After cooking, stand for 2-3 minutes.
4	Frozen Potato Croquettes	350 g	Place frozen potato croquettes on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the Grill Fry program [4] and press START/+30s button. After cooking, stand for 2-3 minutes.

Microwave oven use

Microwave oven use

Code	Food	Serving Size	Instructions
5	Frozen Corn Dogs	450-500 g	Place frozen corn dogs on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the Grill Fry program [5] and press START/+30s button. After cooking, stand for 2-3 minutes.
6	Frozen Fish Cutlets	300 g	Place frozen fish cutlets on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the Grill Fry program [6] and press START/+30s button. After cooking, stand for 2-3 minutes.
7	Frozen Buffalo Wings	500 g	Place frozen buffalo wings on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the Grill Fry program [7] and press START/+30s button. After cooking, stand for 2-3 minutes.
8	Frozen Cheese Cutlets	400 g	Place frozen cheese cutlets on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the Grill Fry program [8] and press START/+30s button. After cooking, stand for 2-3 minutes.

Code	Food	Serving Size	Instructions
9	Frozen Cheese Sticks	300 g	Place frozen cheese sticks on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the Grill Fry program [9] and press START/+30s button. After cooking, stand for 2-3 minutes.
10	Frozen Spring Rolls	300 g	Slightly oil the frozen spring rolls on the surface. Place frozen spring rolls on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the Grill Fry program [10] and press START/+30s button. When the beeps, turn the food and then press the START/+30s to continue. After cooking, stand for 2-3 minutes.
11	Frozen Breaded Shrimps	300 g	Slightly oil the frozen breaded shrimps on the surface. Place frozen breaded shrimps on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the Grill Fry program [11] and press START/+30s button. When the beeps, turn the food and then press the START/+30s to continue. After cooking, stand for 2-3 minutes.
12	Frozen Onion Rings	300 g	Place frozen onion rings on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the Grill Fry program [12] and press START/+30s button. After cooking, stand for 2-3 minutes.

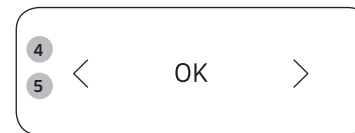
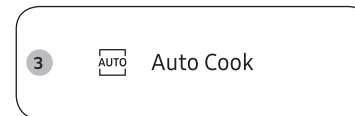
Code	Food	Serving Size	Instructions
13	Frozen Wedge Potatoes	350 g	Place frozen wedge potatoes on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the Grill Fry program [13] and press START/+30s button. After cooking, stand for 2-3 minutes.
14	Chicken Drum Sticks	500 g	Slightly oil the chicken drums sticks on the surface. Add seasoning them according to your preference. Place chicken drums sticks on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the Grill Fry program [14] and press START/+30s button. After cooking, stand for 2-3 minutes.
15	Chicken Wings	500 g	Slightly oil the chicken wings on the surface. Add seasoning them according to your preference. Place chicken wings on the crusty plate with the rack. Put them in the microwave oven. Select the Grill Fry program [15] and press START/+30s button. After cooking, stand for 2-3 minutes.

Using Auto Cook

Auto Cook has 33 pre-programmed cook settings. You do not need to set either the cooking times or the power level.

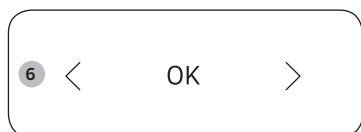
CAUTION

Use only containers that are microwave-safe.



1. Pull the handle to open the microwave oven door.
2. Place the food on the centre of the turntable, and then close the door.
3. Press **Auto Cook**.
4. Press **<** or **>** (**Decrease/Increase**) to select the desired category, and then press **OK**.
 - 1. Healthy Cooking
 - 2. Home Dessert
 - 3. Bread Defrost
5. Press **<** or **>** (**Decrease/Increase**) to select the type of food, and then press **OK**.
 - For more information, see the “Auto Cook programme description” section on pages 20 to 25.

Microwave oven use



6. Press < or > (**Decrease/Increase**) to select the weight of food, and then press **OK**.
- For more information, see the "Auto Cook programme description" section on pages 20 to 25.
 - Depending on the selected menu, you may have only one weight option available to select.
 - You do not have to select a weight for Home Dessert.



7. Press **START/+30s** to start Auto Cook.
- The microwave oven cooks the food according to the selected pre-programmed setting.
 - When the cooking is complete, the microwave oven beeps 4 times and the control panel display shows the current time. Then, the end reminder signal beeps once every minute for 3 times.

The following table presents quantities and appropriate instructions about 33 pre-programmed cooking options. The pre-programmes are categorized into Healthy Cooking and Home Dessert.

⚠ CAUTION

Use oven gloves when taking out food.

Auto Cook programme description

1. Healthy Cooking

Code	Food	Serving Size	Instructions
1-1	Ready Meal (chilled)	350 g 450 g	Put meal on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta). Stand for 2-3 minutes.
1-2	Vegetarian Meal (chilled)	350 g 450 g	Put meal on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 2 components (e.g. spaghetti with sauce or rice with vegetables). Stand for 2-3 minutes.

Code	Food	Serving Size	Instructions
1-3	Broccoli Florets	250 g	Rinse and clean broccoli florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water. (2-3 tbsp.) Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for broccoli as well as sliced courgette, egg plant, pumpkin or pepper. Stand for 1-2 minutes.
1-4	Sliced Carrots	250 g	Rinse and clean carrots cut into round slices evenly. Put them into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water. (2-3 tbsp.) Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for sliced carrots as well as cauliflower florets or turnip cabbage. Stand for 1-2 minutes.
1-5	Green Beans	250 g	Rinse and clean green beans. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (1 tbsp.) water when cooking 250 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.

Code	Food	Serving Size	Instructions
1-6	Spinach	150 g	Rinse and clean spinach. Put into a glass bowl with lid. Do not add water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
1-7	Corn on the Cob	250 g	Rinse and clean corn on the cobs and put into an oval glass dish. Cover with microwave cling film and pierce film. Stand for 1-2 minutes.
1-8	Peeled Potatoes	250 g	Wash and peel the potatoes and cut into a similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45-60 ml (3-4 tbsp.) water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stand for 2-3 minutes.
1-9	Brown Rice (parboiled)	125 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (500 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 5-10 minutes.
1-10	Wholemeal Macaroni	125 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add 1 L hot boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir before standing time and drain thoroughly afterwards. Stand for 1 minutes.

Microwave oven use

Microwave oven use

Code	Food	Serving Size	Instructions
1-11	Quinoa	125 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (500 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 1-3 minutes.
1-12	Bulgur	125 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (500 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 2-5 minutes.
1-13	Vegetable Gratin	500 g	Put the vegetables, such as precooked potato slices, courgette slices and tomatoes and sauce into a suitable sized glass pyrex dish. Add grated cheese on top. Put dish on the grill rack. Stand for 2-3 minutes.
1-14	Grilled Tomatoes	400 g	Rinse and clean tomatoes, cut them into halves and put in an ovenware dish. Add grated cheese on top. Put dish on grill rack. Stand for 1-2 minutes.
1-15	Chicken Breasts	300 g (2 pcs.)	Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.

Code	Food	Serving Size	Instructions
1-16	Turkey Breasts	300 g (2 pcs.)	Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.
1-17	Fresh Fish Filets	300 g (2 pcs.)	Rinse fish and put on a ceramic plate, add 1 tbsp. lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.
1-18	Fresh Salmon Filets	300 g (2 pcs.)	Rinse fish and put on a ceramic plate, add 1 tbsp. lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.
1-19	Fresh Prawns	250 g	Rinse prawns on a ceramic plate, add 1 tbsp. lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.
1-20	Fresh Trout	200 g	Put 1-2 fresh whole fish into an microwave oven proof dish. Add a pinch salt, 1 tbsp. lemon juice and herbs. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.

Code	Food	Serving Size	Instructions
1-21	Grilled Fish	300 g	Brush skin of whole fish (trout or gilthead) with oil and add herbs and spices. Put fish side by side, head to tail on the grill rack. Turnover, as soon as the beep sounds. Stand for 3 minutes.
1-22	Grilled Salmon Steaks	400 g (2 steaks)	Put fish steaks evenly on the grill rack. Turnover, as soon as the beep sounds. Stand for 2 minutes.

2. Home Dessert

Code	Food	Serving Size	Instructions
2-1	Walnut Pound Cake	1 serving	Ingredients Flour 120 g, Butter 150 g, Black sugar 100 g, Egg 2 pcs., Walnut (Chopped) 50 g, Baking powder 4 g
			<ol style="list-style-type: none"> 1. Combine a butter and black sugar in bowl. 2. Add egg and mix well. 3. Add a flour, baking powder and keep stirring. 4. Add a walnut and mix well. 5. Pour a mixture in greased glass or plastic bowl. 6. Put the bowl in the microwave oven and select the Auto Cook [2-1]. 7. After cooking, stand for 2-3 minutes.

Code	Food	Serving Size	Instructions
2-2	Banana Bread	1 serving (6 pcs.)	Ingredients Banana 3 pcs., Pancake mix 120 g, Milk 120 g, Egg 1 pc., Malt syrup 2 tbsp.
			<ol style="list-style-type: none"> 1. Chop the banana. 2. Combine a pancake mix, milk, egg, malt syrup in bowl. 3. Add banana and mix well. 4. Pour a mixture in 6 paper cups. 5. Put paper cups in the microwave oven and select the Auto Cook [2-2]. 6. After cooking, stand for 2-3 minutes.
2-3	Sponge Cake	1 serving	Ingredients Flour 170 g, Butter 50 g, Sugar 150 g, Egg 3 pcs., Baking powder 10 g
			<ol style="list-style-type: none"> 1. Combine a butter and sugar in bowl. 2. Add egg and mix well. 3. Add a flour, baking powder and keep stirring. 4. Pour a mixture in greased glass or plastic bowl. 5. Put the bowl in the microwave oven and select the Auto Cook [2-3]. 6. After cooking, stand for 2-3 minutes.
2-4	Brownie	1 serving	Ingredients Flour 90 g, Butter(Melted) ½ cup, Sugar 230 g, Egg 2 pcs., Cocoa power 40 g
			<ol style="list-style-type: none"> 1. Combine a butter, beaten eggs, sugar in bowl. 2. Add a flour, cocoa powder and keep stirring. 3. Pour a mixture in greased glass or plastic bowl. 4. Put the bowl in the microwave oven and select the Auto Cook [2-4]. 5. After cooking, stand for 20-30 minutes.



Microwave oven use

Microwave oven use

Code	Food	Serving Size	Instructions
2-5	Egg Pudding	1 serving (3 pcs.)	Ingredients Milk 250 g, Sugar 40 g, Egg 2 pcs.
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Crack the two eggs into a bowl. Lightly beat the egg with a balloon whisk. Don't let the tip of the whisk leave the bottom of the bowl to avoid creating too much foam. 2. Combine milk, sugar in other bowl. 3. Add the milk to the beaten egg while whisking the mixture. 4. Sieve the egg mixture with a fine mesh strainer. Scrape off the bottom of the strainer with a spatula. Remove any foam on the surface with a spoon. 5. Pour the mixture into custard cups. 6. Put the cups in the microwave oven and select the Auto Cook [2-5]. 7. After cooking, refrigerate and serve. 	
2-6	Chocolate Mug Cake	1 serving	Ingredients Butter 30 g, Sugar 60 g, Egg 1 pc., Heavy cream 40 g, Flour 25 g, Cocoa powder 15 g, Vanilla 1.5 g, Semi-sweet chocolate chips 50 g
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Combine the butter, egg and cream together in a mug until well combined. 2. Add the flour, sugar and keep stirring. 3. Add the cocoa, vanilla and stir until just combined. 4. Stir in the chocolate chips. 5. Put the mug in the microwave oven and select the Auto Cook [2-6]. 6. After cooking, stand for 2-3 minutes. 	

Code	Food	Serving Size	Instructions
2-7	Mug Cake	1 serving	Ingredients Butter 30 g, Sugar 60 g, Egg 1 pc., Flour 50 g, Milk 30 g, Vanilla 6 g, Almond powder 3 g, Baking powder 1.5 g
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Combine the butter, egg together in a mug until well combined. 2. Add the flour, sugar, baking powder and keep stirring. 3. Add the almond powder, vanilla and stir until just combined. 4. Put the mug in the microwave oven and select the Auto Cook [2-7]. 5. After cooking, stand for 2-3 minutes. 	
2-8	Café Latte	1 serving	Ingredients Instant coffee powder 2 g, Water 50 g, Milk 125 g
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Mix the coffee powder and water in mug. 2. Pour milk in other mug. 3. Put the coffee mixture in the microwave oven and select the Auto Cook [2-8]. 4. When the beeps, take mug out. 5. Put the milk in the microwave oven and press the START/+30s button. 6. After cooking, mix all well and serve. 	



Code	Food	Serving Size	Instructions
2-9	Green Tea Latte	1 serving	Ingredients Green tea powder 6 g, Sugar 15 g, Milk 250 g
			<ol style="list-style-type: none"> Mix all ingredients in mug. Put the mug in the microwave oven and select the Auto Cook [2-9]. After cooking, mix well and serve.
2-10	Milk Tea	1 serving	Ingredients Black tea bag 2 pcs., Water 60 g, Milk 125 g
			<ol style="list-style-type: none"> Mix the black tea bag and water in mug. Pour milk in other mug. Put the tea mixture in the microwave oven and select the Auto Cook [2-10]. When the beeps, take mug out. Put the milk in the microwave oven and press the START/+30s button. After cooking, mix all well and serve.

3. Bread Defrost

This function is defrosting and reheating for frozen bread. Frozen bread will have crisp outside like fresh bread. This program is suitable for baguettes, croissants, bagels and so on.

CAUTION

- This program is suitable for frozen bread which is baked. It is Not suitable for frozen dough.
- Crusty plate Must be preheated. Please follow the instructions.

Code	Food	Serving Size	Instructions
3	Bread Defrost	100-600 g	Put the crusty plate on the turntable. Select auto cook program and press the START/+30s button. Display will show "HEAT" for preheating the crusty plate. When the beep, preheating is done. Place frozen bread on the crusty plate and put them in the microwave oven. Press the START/+30s button again. After cooking, stand for 2-3 minutes.

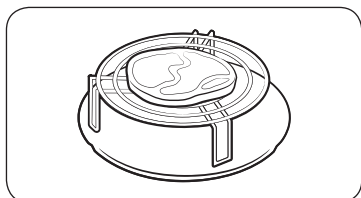


Microwave oven use

Grilling

The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves.

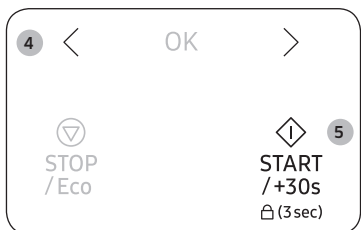
- Always use oven gloves when touching the cookware in the microwave oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and grilling results, if you use the grill rack.



1. Pull the handle to open the microwave oven door.
2. Place the food on the grill rack, and then close the door.



3. Press **Grill**.
 - The control panel display shows the corresponding icon (☐).
 - You cannot set the temperature of the grill.



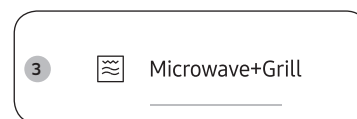
4. Press < or > (**Decrease/Increase**) to set the desired grilling time.
 - The maximum grilling time is 60 minutes.
5. Press **START/+30s** to start grilling.
 - When the grilling is complete, the microwave oven beeps 4 times and the control panel display shows the current time. Then, the end reminder signal beeps once every minute for 3 times.

Combining microwaves and grill

You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

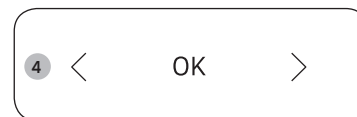
⚠ CAUTION

- Always use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.
- Always use oven gloves when touching the cookware in the microwave oven, as they will be very hot.
- You can improve cooking and grilling, if you use the grill rack.



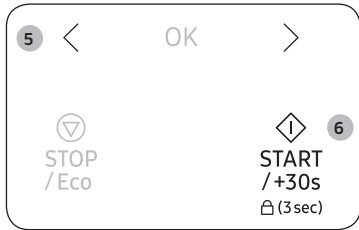
1. Pull the handle to open the microwave oven door.
2. Place the food on the grill rack, and then close the door.

3. Press **Microwave+Grill**.
 - The control panel display shows the default power level (600 W).
 - The control panel display shows the corresponding icon (☐).



4. Press < or > (**Decrease/Increase**) to select the desired power level, and then press **OK**.
 - You can select the power level from 600 W, 450 W, or 300 W.
 - You cannot set the temperature of the grill.

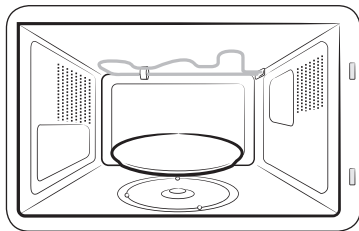




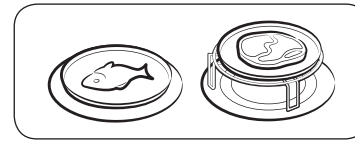
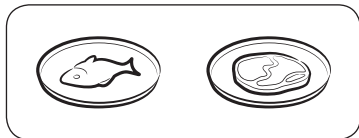
5. Press < or > (**Decrease/Increase**) to set the desired cooking time.
 - The maximum cooking time is 60 minutes.
6. Press **START/+30s** to start cooking.
 - When the cooking is complete, the microwave oven beeps 4 times and the control panel display shows the current time. Then, the end reminder signal beeps once every minute for 3 times.

Using the crusty plate

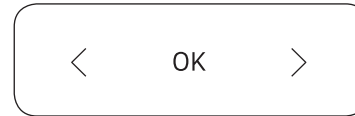
This crusty plate allows you to brown food not only on the top with the grill, but also the bottom of the food turns crispy and brown due to the high temperature of the crusty plate. Several items which you can prepare on the crusty plate can be found in the chart (see next page). The crusty plate can also be used for bacon, eggs, sausages, etc.



1. Place the crusty plate directly on the turntable and preheat it with highest Microwave-Grill-Combination [600 W + Grill] by following the times and instructions in the chart.
2. Brush the plate with oil if you are cooking food, such as bacon and eggs, in order to brown the food nicely.
3. Place the food on the crusty plate.



4. Place the crusty plate on the metal rack (or turntable) in the microwave.
5. Select the appropriate cooking time and power. (Refer to the table on the side)



CAUTION

- Always use oven gloves to take out the crusty plate, as will become very hot.
- Do not place any objects on the crusty plate that are not heat-resistant.
- Never place the crusty plate in the oven without turntable.
- Please note that the crust plate is not dish washer-safe.

NOTE

- Please note that the crusty plate has a teflon layer which is not scratch-resistant. Do not use any sharp objects like a knife to cut on the crusty plate.
- Clean the crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.
- Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.

Microwave oven use

We recommend to preheat the crusty plate directly on the turntable.

Preheat crusty plate with 600 W + Grill function for 3-4 minutes.

Follow the times and instructions in the table.

Food	Serving Size	Power	Cooking time (min.)
Bacon	4 slices (80 g)	600 W + Grill	3-3½
	Instructions Preheat crust plate for 3 minutes. Put slices side by side on crust plate. Put crust plate on rack. Stand for 3 minutes.		
Grilled Tomatoes	200 g (2 pcs.)	450 W + Grill	2½-3
	Instructions Preheat crust plate for 3 minutes. Cut tomatoes in halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle on crust plate. Put crust plate on rack. Stand for 3 minutes.		
Burger (Frozen)	2 pieces (125 g)	600 W + Grill	6-6½
	Instructions Preheat crust plate for 3 minutes. Put frozen burger on the crust plate. Put crust plate on rack. Turn over after 3-4 min. Stand for 3 minutes.		
Baguettes (Frozen)	200-250 g (2 pcs.)	450 W + Grill	6-7
	Instructions Preheat crust plate for 3 minutes. Put baguettes with topping (e.g. tomato-cheese) side by side on the plate. Put crust plate on rack. Stand for 3 minutes.		
Pizza (Frozen)	300-350 g	450 W+Grill	11-12
	Instructions Preheat the crust plate for 3 minutes. Put the frozen pizza on the crust plate. Put crust plate on the turntable. Stand for 1-2 minutes.		

Food	Serving Size	Power	Cooking time (min.)
Mini Pizza-Snack (Frozen)	9 X 30 g (270 g)	300 W + Grill	9-10
	Instructions Preheat crust plate for 3 minutes. Distribute pizza snacks evenly on crust plate. Put the plate on the Turntable. Stand for 3 minutes.		
Pizza (Chilled)	300-350 g	450 W + Grill	5½-6½
	Instructions Preheat crust plate for 5 minutes. Put the chilled pizza on the plate. Put crust plate on the Turntable. Stand for 3 minutes.		
Fish Fingers (Frozen)	150 g (5 pcs.) 300 g (10 pcs.)	600 W + Grill	6-7 8-9
	Instructions Preheat crust plate for 4 minutes. Brush plate with 1 tbsp. oil. Put fish fingers in a circle on the plate. Turn over after 3 min (5 pcs.) or after 5 min. (10 pcs.). Stand for 3 minutes.		
Chicken Nuggets (Frozen)	125 g 250 g	600 W + Grill	4-5 6-7
	Instructions Preheat crust plate for 4 minutes. Brush plate with 1 tbsp. oil. Put chicken nuggets on the plate. Put crust plate on rack. Turn over after 2 min (125 g) or 4 min. (250 g). Stand for 3 minutes.		

Food	Serving Size	Power	Cooking time (min.)
Baked Potatoes	250 g	600 W + Grill	4-5
	500 g		7-8
Instructions Preheat crust plate for 3 minutes. Cut potatoes in halves. Put them on the crust plate with the cut-side to the bottom. Arrange in a circle. Put the plate on the rack. Stand for 3 minutes.			

Using Child Lock

Your microwave oven is fitted with a special child lock programme, which enables the microwave oven to be “locked” so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.



- To activate Child Lock, press and hold **START/+30s** for 3 seconds.
 - The control panel is locked, and the control panel display shows “L”.
- To deactivate Child Lock, press and hold **START/+30s** again for 3 seconds.

Switching the beeper off

You can switch the beeper off whenever you want.



- To turn the beeping sound off, press **<** and **>** (**Decrease/Increase**) at the same time.
- To turn the beeping sound back on, press **<** and **>** (**Decrease/Increase**) at the same time again.



Cookware guide

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.

Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.

The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminium foil	✓X	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the microwave oven wall or if too much foil is used.
Crust plate	✓	Do not preheat for more than 8 minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	X	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	X	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-tableware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.

Cookware	Microwave-safe	Comments
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	X	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	X	
Paper		
• Plates, cups, napkins and kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	X	
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	
• Freezer bags	✓X	
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ : Recommended ✓X : Use caution X : Unsafe



Cooking guide

Microwaves

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.

The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

Cooking

Cookware for microwave cooking:

Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:

Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking

To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times

After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer.

Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Spinach	150 g	600 W	4½-5½
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp.) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Broccoli	300 g	600 W	9-10
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp.) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Peas	300 g	600 W	7½-8½
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp.) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Green Beans	300 g	600 W	8-9
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp.) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Mixed Vegetables (Carrots/Peas/Corn)	300 g	600 W	7½-8½
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp.) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Mixed Vegetables (Chinese Style)	300 g	600 W	8-9
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp.) cold water. Stand for 2-3 minutes.		

Cooking guide

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended - see table. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint: Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Broccoli	250 g	800 W	4-4½
	500 g		7-7½
Instructions Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre. Stand for 3 minutes.			
Brussels Sprouts	250 g	800 W	5½-6½
	Instructions Add 60-75 ml (4-5 tbsp.) water. Stand for 3 minutes.		
Carrots	250 g	800 W	4½-5
	Instructions Cut carrots into even sized slices. Stand for 3 minutes.		
Cauliflower	250 g	800 W	5-5½
	500 g		8½-9
Instructions Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre. Stand for 3 minutes.			
Courgettes	250 g	800 W	3½-4
	Instructions Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender. Stand for 3 minutes.		

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Egg Plants	250 g	800 W	3½-4
	Instructions Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tbsp. lemon juice. Stand for 3 minutes.		
Leeks	250 g	800 W	4½-5
	Instructions Cut leeks into thick slices. Stand for 3 minutes.		
Mushrooms	125 g	800 W	1½-2
	250 g		3-3½
Instructions Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving. Stand for 3 minutes.			
Onions	250 g	800 W	5½-6
	Instructions Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water. Stand for 3 minutes.		
Pepper	250 g	800 W	4½-5
	Instructions Cut pepper into small slices. Stand for 3 minutes.		
Potatoes	250 g	800 W	4-5
	500 g		7½-8½
Instructions Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters. Stand for 3 minutes.			
Turnip Cabbage	250 g	800 W	5-5½
	Instructions Cut turnip cabbage into small cubes. Stand for 3 minutes.		

Cooking Guide for rice and pasta

Rice: Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta: Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
White Rice (Parboiled)	250 g	800 W	16-17
	Instructions Add 500 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Brown Rice (Parboiled)	250 g	800 W	21-22
	Instructions Add 500 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Mixed Rice (Rice + Wild Rice)	250 g	800 W	17-18
	Instructions Add 500 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Mixed Corn (Rice + Grain)	250 g	800 W	18-19
	Instructions Add 400 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Pasta	250 g	800 W	11-12
	Instructions Add 1000 ml hot water. Stand for 5 minutes.		

Reheating

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.

Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 800 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.

Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).

Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.

Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.

It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference.

Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.

Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out. The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.

Cooking guide

Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

Reheating liquids

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

Reheating baby food

Baby food:

Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40 °C.

Baby milk:

Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.

Remark:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns. Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Reheating liquids and food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Drinks (Coffee, Tea and Water)	150 ml (1 cup) 250 ml (1 mug)	800 W	1-1½ 1½-2
	Instructions Pour into cup and reheat uncovered. Put cup / mug in the centre of turntable. Keep in microwave oven during standing time and stir well. Stand for 1-2 minutes.		
Soup (Chilled)	250 g	800 W	3-3½
	Instructions Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving. Stand for 2-3 minutes.		
Stew (Chilled)	350 g	600 W	5½-6½
	Instructions Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Stand for 2-3 minutes.		
Pasta with Sauce (Chilled)	350 g	600 W	4½-5½
	Instructions Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving. Stand for 3 minutes.		
Filled Pasta with Sauce (Chilled)	350 g	600 W	5-6
	Instructions Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Stand for 3 minutes.		

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Plated Meal (Chilled)	350 g	600 W	5½-6½
	Instructions Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film. Stand for 3 minutes.		

Reheating baby food and milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Serving Size	Power	Time
Baby Food (Vegetables + Meat)	190 g	600 W	30 sec.
	Instructions Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Stand for 2-3 minutes.		
Baby Porridge (Grain + Milk + Fruit)	190 g	600 W	20 sec.
	Instructions Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Stand for 2-3 minutes.		
Baby Milk	100 ml	300 W	30-40 sec.
	200 ml		50 sec. to 1 min.
Instructions Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully. Stand for 2-3 minutes.			

Manual defrosting

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.

Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.

If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.

Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint: Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Meat Minced Beef	250 g	180 W	6½-7½
	500 g		10-12
Pork Steaks	250 g	180 W	7½-8½
	Instructions Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Stand for 5-25 minutes.		

Cooking guide

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Poultry			
Chicken Pieces	500 g (2 pcs.)	180 W	14½-15½
Whole Chicken	900 g	180 W	28-30
	Instructions First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Stand for 15-40 minutes.		
Fish			
Fish Fillets	250 g (2 pcs.) 400 g (4 pcs.)	180 W	6-7 12-13
	Instructions Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Stand for 5-15 minutes.		
Fruits			
Berries	250 g	180 W	6-7
	Instructions Distribute fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter). Stand for 5-10 minutes.		
Bread			
Bread Rolls (Each about 50 g)	2 pcs. 4 pcs.	180 W	½-1 2-2½
Toast/Sandwich	250 g	180 W	4½-5
German Bread (Wheat + Rye Flour)	500 g	180 W	8-10
	Instructions Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time! Stand for 5-20 minutes.		

Grill

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 3-5 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:

Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:

Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

Important remark:

Whenever the grill only mode is used, please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

Microwave + grill

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly. Three combination modes are available with this model: 600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwaves + grill

Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwaves + grill cooking:

Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Important remark:

Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, the food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Please refer to the instructions in the following chart.

The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

Grill Guide for frozen food

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Frozen Food	Serving Size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Bread Rolls (Each ca. 50 g)	2 pcs.	MW + Grill	300 W + Grill	Grill only
	4 pcs.		1-1½ 2-2½	1-2 1-2
Instructions Arrange rolls in a circle on rack. Grill the second side of the rolls up to the crisp you prefer. Stand for 2-5 minutes.				
Baguettes + Topping (Tomatoes, Cheese, Ham, Mushrooms)	250-300 g (2 pcs.)	450 W + Grill	8-9	-
	Instructions Put 2 frozen baguettes side by side on the rack. After grilling. Stand for 2-3 minutes.			
Gratin (Vegetables or Potatoes)	400 g	450 W + Grill	13-14	-
	Instructions Put frozen gratin into a small, round glass pyrex dish. Put the dish on the rack. After grilling. Stand for 2-3 minutes.			
Pasta (Cannelloni, Macaroni, Lasagne)	400 g	MW + Grill	300 W + Grill 18-19	Grill only 1-2
	Instructions Put frozen pasta into a small flat rectangular glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. After grilling. Stand for 2-3 minutes.			
Chicken Nuggets	250 g	450 W + Grill	5-5½	3-3½
	Instructions Put chicken nuggets on the rack. Turn over after first time.			
Oven Chips	250 g	450 W + Grill	9-11	4-5
	Instructions Put oven chips evenly on baking paper on the rack.			

Cooking guide

Grill Guide for fresh food

Preheat the grill with the grill-function for 3-4 minutes.

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh Food	Serving Size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Toast Slices	4 pcs. (each 25 g)	Grill only	6-8	4-5½
	Instructions Put the toast slices side by side on the rack.			
Bread Rolls (Already Baked)	2-4 pieces	Grill only	2-3	2-3
	Instructions Put bread rolls first with the bottom side up in a circle directly on the turntable.			
Grilled Tomatoes	200 g (2 pcs.)	MW + Grill	300 W + Grill	Grill only
	400 g (4 pcs.)		4½-5½ 7-8	2-3
	Instructions Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the rack.			
Toast Hawaii (Ham, Pineapple, Cheese Slices)	2 pcs. (300 g)	450 W + Grill	3½-4	-
	Instructions Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the rack. Put 2 toasts opposite directly on the rack. Stand for 2-3 minutes.			
Baked Potatoes	250 g	600 W + Grill	4½-5½	-
	500 g		8-9	
Instructions Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the rack with the cut side to the grill.				

Fresh Food	Serving Size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Chicken Pieces	450-500 g (2 pcs.)	300 W + Grill	10-12	12-13
	Instructions Prepare chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle with the bones to the middle. Put 1 chicken piece not into the centre of the rack. Stand for 2-3 minutes.			
Lamb Chops/Beef Steaks (Medium)	400 g (4 pcs.)	Grill only	12-15	9-12
	Instructions Brush the lamb chops with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling. Stand for 2-3 minutes.			
Pork Steaks	250 g (2 pcs.)	MW + Grill	300 W + Grill 7-8	Grill only 6-7
	Instructions Brush the pork steaks with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling. Stand for 2-3 minutes.			
Baked Apples	1 apple (ca. 200 g)	300 W + Grill	4-4½	-
	2 apples (ca. 400 g)		6-7	
Instructions Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the turntable.				
Roast Chicken	1200 g	MW + Grill	450 W + Grill 22-24	300 W + Grill 23-25
	Instructions Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second breast side up on pyrex dish. Stand for 5 minutes after grilling.			

Tips and tricks

Melting crystallized honey

Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

Melting gelatine

Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W.
Stir after melting.

Cooking glaze/icing (for cake and gateaux)

Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 800 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

Cooking jam

Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well. Cook covered for 10-12 minutes using 800 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

Cooking pudding/custard

Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 800 W.
Stir several times well during cooking.

Browning almond slices

Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

Troubleshooting and information code

Troubleshooting

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

Problem	Cause	Action
General		
The buttons cannot be pressed properly.	Foreign matter may be caught between the buttons.	Remove the foreign matter and try again.
	For touch models: Moisture is on the exterior.	Wipe the moisture from the exterior.
	Child lock is activated.	Deactivate Child lock.
The time is not displayed.	The Eco (power-saving) function is set.	Turn off the Eco function.
The microwave oven does not work.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
	The door is open.	Close the door and try again.
	The door open safety mechanisms are covered in foreign matter.	Remove the foreign matter and try again.
The microwave oven stops while in operation.	The user has opened the door to turn food over.	After turning over the food, press the START/+30s button again to start operation.

Troubleshooting and information code

Problem	Cause	Action
The power turns off during operation.	The microwave oven has been cooking for an extended period of time.	After cooking for an extended period of time, let the microwave oven cool.
	The cooling fan is not working.	Listen for the sound of the cooling fan.
	Trying to operate the microwave oven without food inside.	Put food in the microwave oven.
	There is not sufficient ventilation space for the microwave oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the microwave oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Several power plugs are being used in the same socket.	Designate only one socket to be used for the microwave oven.
There is a popping sound during operation, and the microwave oven doesn't work.	Cooking sealed food or using a container with a lid may causes popping sounds.	Do not use sealed containers as they may burst during cooking due to expansion of the contents.

Problem	Cause	Action
The microwave oven exterior is too hot during operation.	There is not sufficient ventilation space for the microwave oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the microwave oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Objects are on top of the microwave oven.	Remove all objects on the top of the microwave oven.
The door cannot be opened properly.	Food residue is stuck between the door and microwave oven interior.	Clean the microwave oven and then open the door.
Heating including the Warm function does not work properly.	The microwave oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
The thaw function does not work.	Too much food is being cooked.	Reduce the amount of food and start the function again.
The interior light is dim or does not turn on.	The door has been left open for a long time.	The interior light may automatically turn off when the Eco function operates. Close and reopen the door or press the STOP/Eco button.
	The interior light is covered by foreign matter.	Clean the inside of the microwave oven and check again.

Problem	Cause	Action
A beeping sound occurs during cooking.	If the Auto Cook function is being used, this beeping sound means it's time to turn over the food during thawing.	After turning over the food, press the START/+30s button again to restart operation.
The microwave oven is not level.	The microwave oven is installed on an uneven surface.	Make sure the microwave oven is installed on flat, stable surface.
There are sparks during cooking.	Metal containers are used during the microwave oven/thawing functions.	Do not use metal containers.
When power is connected, the microwave oven immediately starts to work.	The door is not properly closed.	Close the door and check again.
There is electricity coming from the microwave oven.	The power or power socket is not properly grounded.	Make sure the power and power socket are properly grounded.
<ol style="list-style-type: none"> 1. Water drips. 2. Steam emits through a door crack. 3. Water remains in the microwave oven. 	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an microwave oven malfunction.	Let the microwave oven cool and then wipe with a dry dish towel.

Problem	Cause	Action
The brightness inside the microwave oven varies.	Brightness changes depending on power output changes according to function.	Power output changes during cooking are not malfunctions. This is not an microwave oven malfunction.
Cooking is finished, but the cooling fan is still running.	To ventilate the microwave oven, the cooling fan continues to run for about 3 minutes after cooking is complete.	This is not an microwave oven malfunction.
Turntable		
While turning, the turntable comes out of place or stops turning.	There is no roller ring, or the roller ring is not properly in place.	Install the roller ring and then try again.
The turntable drags while turning.	The roller ring is not properly in place, there is too much food, or the container is too large and touches the inside of the microwave.	Adjust the amount of food and do not use containers that are too large.
The turntable rattles while turning and is noisy.	Food residue is stuck to the bottom of the microwave oven.	Remove any food residue stuck to the bottom of the microwave oven.

Troubleshooting and information code

Problem	Cause	Action
Grill		
Smoke comes out during operation.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the microwave oven.	This is not a malfunction, and if you run the microwave oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the microwave oven cool and then remove the food from the heating elements.
	Food is too close to the grill.	Put the food a suitable distance away while cooking.
	Food is not properly prepared and/or arranged.	Make sure food is properly prepared and arranged.
Microwave oven		
The microwave oven does not heat.	The door is open.	Close the door and try again.
Smoke comes out during preheating.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the microwave oven.	This is not a malfunction, and if you run the microwave oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the microwave oven cool and then remove the food from the heating elements.
There is a burning or plastic smell when using the microwave oven.	Plastic or non heat-resistant cookware is used.	Use glass cookware suitable for high temperatures.

Problem	Cause	Action
There is a bad smell coming from inside the microwave oven.	Food residue or plastic has melted and stuck to the interior.	Use the steam function and then wipe with a dry cloth. You can put a lemon slice inside and run the microwave oven to remove the odour more quickly.
The microwave oven does not cook properly.	The microwave oven door is frequently opened during cooking.	If you open the door often, the interior temperature will be lowered and this may affect the results of your cooking.
	The microwave oven controls are not correctly set.	Correctly set the microwave oven controls and try again.
	The grill or other accessories are not correctly inserted.	Correctly insert the accessories.
	The wrong type or size of cookware is used.	Use suitable cookware with flat bottoms.

Information code

Information code	Cause	Action
C-d0	Control buttons are pressed over 10 seconds.	Clean the keys and check if there is water on the surface around key. If it occurs again, turn off the microwave oven over 30 seconds and try setting again. If it appears again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.

NOTE

if the suggested solution does not solve the problem, contact your local SAMSUNG Customer Care Centre.

Technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	MG23T5018C*
Power source	230 V ~ 50 Hz AC
Power consumption	
Maximum power	2300 W
Microwave	1250 W
Grill (heating element)	1100 W
Output power	100 W / 800 W - 6 levels (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Dimensions (W x H x D)	
Outside (Include Handle)	489 x 275 x 381 mm
Oven cavity	330 x 211 x 324 mm
Volume	23 liter
Weight	
Net	12.7 kg approx.

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

QUESTIONS OR COMMENTS ?

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
AUSTRALIA	1300 362 603	www.samsung.com/au/support
NEW ZEALAND	0800 726 786	www.samsung.com/nz/support
CHINA	400-810-5858	www.samsung.com/cn/support
HONG KONG	3698 4698	www.samsung.com/hk/support (Chinese) www.samsung.com/hk_en/support (English)
INDIA	1800 40 SAMSUNG (1800 40 7267864) (Toll-Free) 1800 5 SAMSUNG (1800 5 7267864) (Toll-Free)	www.samsung.com/in/support
BANGLADESH	09612300300 08000300300 (Toll free)	www.samsung.com/in/support
INDONESIA	021-5699-7777 0800-112-8888 (All Product, Toll Free)	www.samsung.com/id/support
JAPAN	0120-363-905	www.galaxymobile.jp/jp/support
MALAYSIA	1800-88-9999 +603-7713 7420 (Overseas contact)	www.samsung.com/my/support
PHILIPPINES	1-800-10-726-7864 [PLDT Toll Free] 1-800-8-726-7864 [Globe Landline and Mobile] 02-8-422-2111 [Standard Landline]	www.samsung.com/ph/support
SINGAPORE	1800 7267864 1800-SAMSUNG	www.samsung.com/sg/support
THAILAND	Hotline no : 1282 (For all Product) 0-2689-3232 (For OTH products) 1800-29-3232 (Toll free for all product)	www.samsung.com/th/support
TAIWAN	0800-32-9999	www.samsung.com/tw/support
VIETNAM	1800 588 889	www.samsung.com/vn/support
MYANMAR	+95-1-2399-888	www.samsung.com/mm/support
MACAU	0800 333	www.samsung.com/hk/support (Chinese) www.samsung.com/hk_en/support (English)
SRI LANKA	011 SAMSUNG (011 7267864)	www.samsung.com/in/support
CAMBODIA	+855-23-993232 1800-20-3232 (Toll free)	www.samsung.com/th/support
LAOS	+856-214-17333	www.samsung.com/th/support
NEPAL	16600172667 (Toll Free for NTC Only) 9801572667 (Toll Free for Ncell users)	www.samsung.com/in/support



DE68-04594M-00