

Lò vi sóng

Sách hướng dẫn sử dụng

MG23K3575**



SAMSUNG

Nội dung

Sử dụng sách hướng dẫn sử dụng này	3
Các biểu tượng sau được dùng trong Hướng dẫn Sử dụng này:	3
Các hướng dẫn an toàn	3
Các hướng dẫn an toàn quan trọng	3
Lắp đặt	9
Phụ kiện	9
Phần cài đặt	9
Đĩa xoay	9
Bảo trì	10
Vệ sinh	10
Thay thế (sửa chữa)	10
Cẩn thận khi lâu không sử dụng	10
Hướng dẫn sử dụng nhanh	11
Các tính năng của lò	11
Lò	11
Bảng điều khiển	12

Sử dụng lò	12
Nguyên tắc hoạt động của lò vi sóng	12
Kiểm tra xem lò hoạt động đúng chưa	13
Nấu nướng/Hâm nóng	13
Đặt thời gian	14
Các mức cài đặt công suất và thời gian	14
Điều chỉnh thời gian nấu	15
Ngừng nấu	15
Đặt chế độ tiết kiệm điện	15
Sử dụng tính năng nướng Heat Wave	16
Sử dụng tính năng sóng nhiệt tự động	16
Sử dụng chức năng rã đông cấp tốc	19
Sử dụng tính năng tự động nấu	20
Sử dụng tính năng giữ nóng	22
Kết hợp vi sóng và nướng	23
Sử dụng tính năng nướng+30s	24
Sử dụng tính năng khóa trẻ em	24
Tắt tiếng kêu bip	24
Hướng dẫn về dụng cụ nấu	25
Hướng dẫn nấu	26
Xử lý sự cố và mã lỗi	35
Xử lý sự cố	35
Mã thông tin	38
Các thông số kỹ thuật	39

Sử dụng sách hướng dẫn sử dụng này

Bạn vừa mua một lò vi sóng SAMSUNG mới. Sách hướng dẫn sử dụng của bạn cung cấp thông tin giá trị cho công việc nấu nướng bằng lò vi sóng:

- Các lưu ý an toàn
- Phụ kiện và dụng cụ nấu phù hợp
- Những lời khuyên hữu ích khi nấu nướng
- Những lời khuyên cho việc nấu nướng

Các biểu tượng sau được dùng trong Hướng dẫn Sử dụng này:

CẢNH BÁO

Mối nguy hiểm hoặc hành động thiếu an toàn có thể gây **thương tích nghiêm trọng hoặc chết người**.

CẢN TRỌNG

Mối nguy hiểm hoặc hành động thiếu an toàn có thể gây **thương tích nhẹ cho người hoặc thiệt hại về tài sản**.

GHI CHÚ

Mẹo hữu ích, khuyến nghị hoặc thông tin giúp người dùng sử dụng tốt sản phẩm.

Các hướng dẫn an toàn

CÁC HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG

ĐỌC KỸ VÀ GIỮ LẠI ĐỂ THAM KHẢO VỀ SAU.

CHỈ DÀNH CHO CHỨC NĂNG VI SÓNG

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;

Các hướng dẫn an toàn

- 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.

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

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, bốt 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.

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

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 ra vào và kiểm soát khu vực.

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, bốc 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 việc cắm phích điện được dễ dàng.

CHỈ DÀNH CHO CHỨC NĂNG CỦA LÒ - TÙY CHỌN

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 sử dụng máy vệ sinh bằng hơi nước.

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.

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

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.

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.



Các hướng dẫn an toàn

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. 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. 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.

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 một bề mặt không bằng phẳng. Thiết bị này 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, rút dây nguồn và liên hệ với trung tâm dịch vụ Samsung địa phương. Không được đè nén hoặc tác động lực mạnh vào lò. 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 vi sóng 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.

Biện pháp đề 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 vi sóng 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 vi sóng khi không có thực phẩm bên trong. Lò vi sóng 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 cự ly 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 thiết bị.

Lưu ý khi sử dụng 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 lỗ 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 vi sóng nếu nó bị hư hỏng. Chỉ vận hành sau khi nó đã được sửa chữa bởi kỹ thuật viên có trình độ.

Quan trọng: cửa lò phải đóng 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.





Các hướng dẫn an toàn

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 sứt mẻ, trầy xước, hoặc bị hư hỏng.
- Làm vỡ hoặc mất khay, con lăn dẫn hướng, đế xoay hoặc vỉ 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 thiết bị.

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.

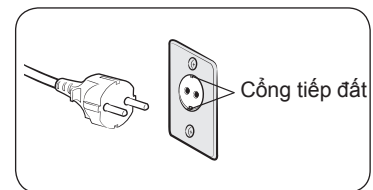
Chỉ sử dụng lò này để hâm nóng thực phẩm. Lò chỉ dành cho việc sử dụng trong gia đình. Không được nung nóng bất cứ loại vải hoặc nệm nào có cấu trúc dạng hạt. Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm về những thiệt hại do việc sử dụng thiết bị không đúng cách gây ra.

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

Phương pháp nối đất

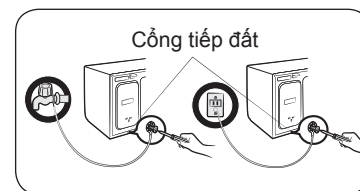
Nối đất để bảo đảm an toàn.

Dây tiếp đất ngăn ngừa đoản mạch hoặc điện giật trong môi trường ẩm ướt.



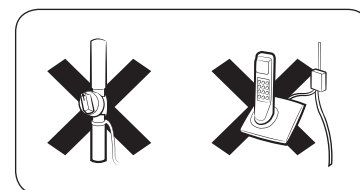
Trong trường hợp ổ cắm trên tường có sẵn cổng tiếp đất:

- Không cần phải nối đất thêm.



Trong trường hợp ổ cắm trên tường không có sẵn cổng tiếp đất:

- Kết nối một đầu của dây tiếp đất đựng trong hộp vào cổng tiếp đất ở mặt sau của thiết bị, sau đó kết nối đầu còn lại vào ống nước bằng kim loại hoặc ổ cắm trên tường.



Tránh kết nối dây tiếp đất với các thiết bị sau:

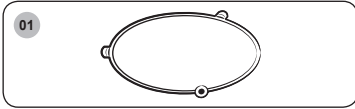
- Ống dẫn khí, Dây điện thoại, Ống nước bằng nhựa, v.v.



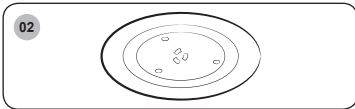
Lắp đặt

Phụ kiện

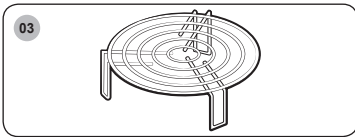
Tùy theo kiểu lò mà bạn đã mua, bạn sẽ được cung cấp một số phụ kiện có thể sử dụng theo nhiều cách khác nhau.



- 01 Vòng xoay**, được đặt ở giữa lò.
Mục đích: Vòng xoay nâng đỡ đĩa xoay.



- 02 Đĩa xoay**, được đặt trên vòng xoay với tâm nằm trên đế xoay.
Mục đích: Đĩa xoay là bề mặt nấu chính; có thể tháo gỡ dễ dàng để làm vệ sinh.

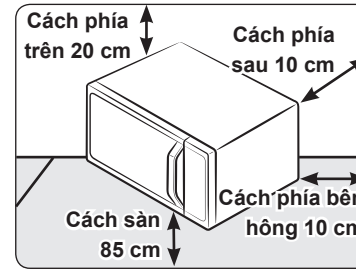


- 03 Rế nướng**, được đặt trên đĩa xoay.
Mục đích: Giá đỡ kim loại có thể được sử dụng ở chế độ nướng và nấu kết hợp.

☛ QUAN TRỌNG

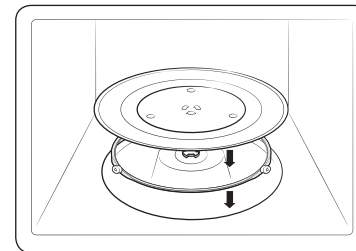
KHÔNG ĐƯỢC vận hành lò vi sóng khi không có vòng xoay và đĩa xoay.

Phần cài đặt



- Chọn một mặt phẳng, độ cao mặt phẳng xấp xỉ 85 cm cao hơn so với mặt sàn. Mặt phẳng phải chịu được sức nặng của lò.
- Đảm bảo phòng thông gió, ít nhất 10 cm từ phía sau tường và cả hai phía và 20 cm từ phía trước.
- Không lắp đặt lò trong không gian quá nóng hoặc ẩm thấp như quá gần lò vi sóng khác hay lò sưởi.
- Tuân thủ các thông số kỹ thuật về nguồn điện của lò này. Chỉ sử dụng các cáp nối dài thích hợp nếu bạn cần sử dụng.
- Lau sạch bên trong lò và phần đệm cửa lò bằng khăn ướt trước khi sử dụng lò lần đầu.

Đĩa xoay



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



Bảo trì

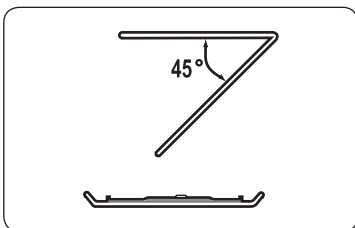
Vệ sinh

Vệ sinh lò thường xuyên để làm sạch chất bẩn bám bên trên và trong lò. 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 làm sạch cả mặt trong và ngoài của lò. Rửa sạch và phơi khô.

Để rửa sạch các chất bẩn cứng đầu có mùi khó ngửi trong lò.

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

Để vệ sinh bên trong kiểu lò có bộ gia nhiệt treo



Để vệ sinh diện tích bên trên khoang nấu, kéo bộ phận gia nhiệt bên trên thấp xuống 45° như hình. Việc này sẽ giúp vệ sinh diện tích bên trên. Khi xong, đẩy bộ phận gia nhiệt trở lại vị trí.

⚠ CẢNH BÁO

- Giữ cửa và đệm cửa sạch và đảm bảo đóng mở cửa dễ dàng. Nếu không, tuổi thọ của lò có thể bị giảm.
- Khuyến cáo không bơm nước vào lỗ thông hơi của lò.
- 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, sử dụng chất tẩy nhẹ để vệ sinh khoang nấu sau khi chờ cho lò nguội.

Thay thế (sửa chữa)

⚠ CẢNH BÁO

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

- 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 rắc rối với mặt ngoài của lò, 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.

Cẩn thận khi lâu không sử dụng

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

Hướng dẫn sử dụng nhanh

Nếu bạn muốn nấu thực phẩm.



Đặt thực phẩm vào lò. Nhấn nút **Bắt đầu/+30s**.

Kết quả: Bắt đầu nấu. Khi nấu xong.

- 1) Lò sẽ kêu bip 4 lần.
- 2) Tín hiệu nhắc nhở sẽ kêu 3 lần (một lần mỗi phút).
- 3) Giờ hiện hành sẽ được hiển thị lại.

Nếu bạn muốn nướng thực phẩm.

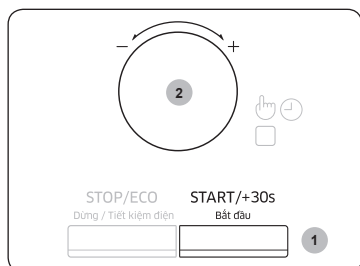


Đặt thực phẩm vào lò. Nhấn nút **Nướng+30s**.

Kết quả: Bắt đầu nướng.

- 1) Lò sẽ kêu bip 4 lần.
- 2) Tín hiệu nhắc nhở sẽ kêu 3 lần (một lần mỗi phút).
- 3) Giờ hiện hành sẽ được hiển thị lại.

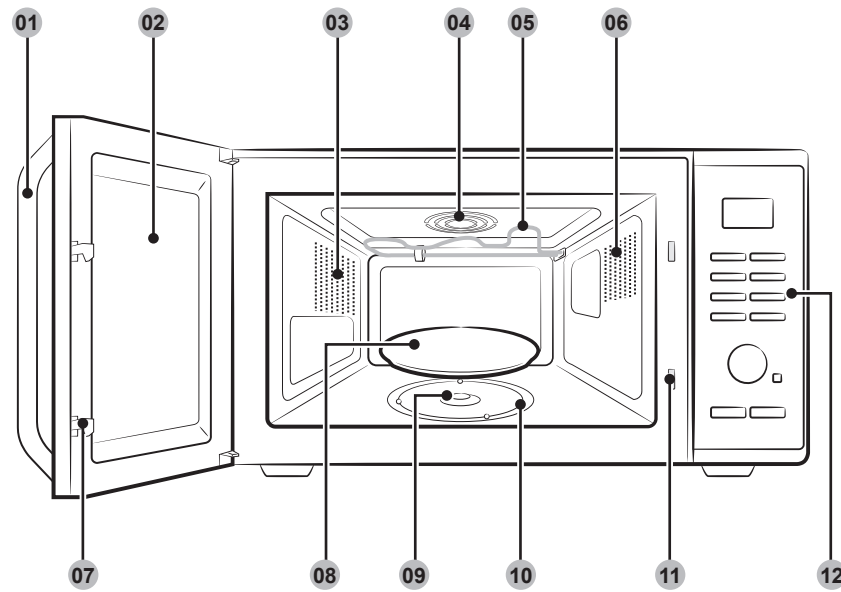
Nếu bạn muốn tăng thời gian nấu thêm 30 giây nữa.



1. Nhấn nút **Bắt đầu/+30s** một hoặc nhiều lần, mỗi lần sẽ thêm 30 giây cho đến khi đạt yêu cầu.
2. Bằng cách xoay **Núm điều chỉnh**, bạn có thể thiết lập thời gian như bạn muốn.

Các tính năng của lò

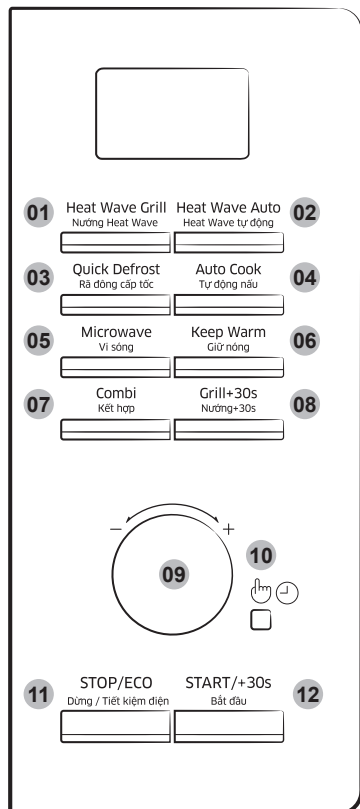
Lò



- | | | |
|----------------|------------------------------|--------------------|
| 01 Tay cầm cửa | 02 Cửa | 03 Lỗ thông hơi |
| 04 Đĩa nướng | 05 Bộ phận gia nhiệt | 06 Đèn |
| 07 Then cửa | 08 Đĩa xoay | 09 Đế xoay |
| 10 Vòng xoay | 11 Lỗ khóa liên động an toàn | 12 Bảng điều khiển |

Các tính năng của lò

Bảng điều khiển



- 01 Nút Nướng Heat Wave
- 02 Nút Heat Wave tự động
- 03 Nút Rã đông cấp tốc
- 04 Nút Tự động nấu
- 05 Nút Vi sóng
- 06 Nút Giữ nóng
- 07 Nút Kết hợp
- 08 Nút Nướng+30s
- 09 Nút điều chỉnh (Trọng lượng/Khẩu phần/Thời gian)
- 10 Nút Chọn/Đồng hồ
- 11 Nút Dừng/Tiết kiệm điện
- 12 Nút Bắt đầu/+30s

Sử dụng lò

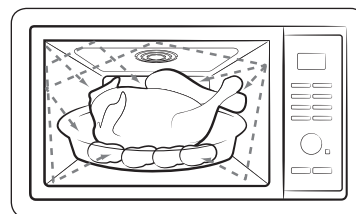
Nguyên tắc hoạt động của lò vi sóng

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)

⚠ QUAN TRỌNG

Do phần giữa của thực phẩm được làm nóng nhờ tán nhiệt, quá trình nấu thậm chí còn tiếp tục sau khi lấy thực phẩm ra khỏi lò. 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 hoạt động đúng 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 có thắc mắc, vui lòng tham khảo phần "Xử lý sự cố" ở trang 35 đến 38.

GHI CHÚ

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

Mở cửa lò bằng cách kéo tay nắm trên cửa của lò.

Đặt một ly nước trên đĩa xoay. Đóng cửa lò.



Nhấn nút **Bắt đầu/+30s** và đặt thời gian 4 hoặc 5 phút, bằng cách nhấn nút **Bắt đầu/+30s** với số lần tương ứng.

Kết quả: Lò sẽ đun nóng nước sau 4 hoặc 5 phút.
Nước sẽ sôi.

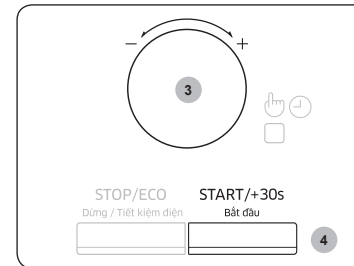
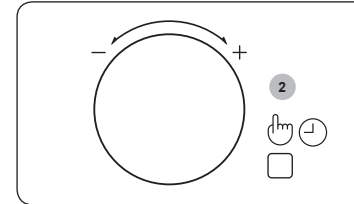
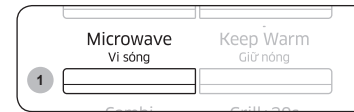
Nấu nướng/Hâm nóng

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

QUAN TRỌNG

- **LUÔN** kiểm tra thông số cài đặt trước khi rời lò cho lò tự nấu.
- Thời gian **Vi sóng** tối đa là 99 phút.

Mở cửa lò. Đặt thực phẩm vào giữa đĩa xoay. Đóng cửa lò. Không bao giờ được vận hành lò khi trong lò đang để trống.



1. Nhấn nút **Vi sóng**.
Kết quả: 800 W (mức công suất tối đa) được hiển thị:
 (chế độ vi sóng)
2. Chọn mức năng lượng phù hợp bằng cách xoay **Núm điều chỉnh**.
(Hãy tham khảo thêm bảng các mức công suất.)
Và sau đó nhấn nút **Chọn/Đồng hồ**.
3. Cài đặt thời gian bằng cách xoay **Núm điều chỉnh**.
Kết quả: Thời gian nấu sẽ hiển thị.
4. Nhấn nút **Bắt đầu/+30s**.
Kết quả: Đèn lò sẽ sáng khi đĩa xoay bắt đầu xoay. Bắt đầu nấu và khi nấu xong.
 - 1) Lò sẽ kêu bip 4 lần.
 - 2) Tín hiệu nhắc nhở sẽ kêu 3 lần (một lần mỗi phút).
 - 3) Giờ hiện hành sẽ được hiển thị lại.



Sử dụng lò

Đặt thời gian

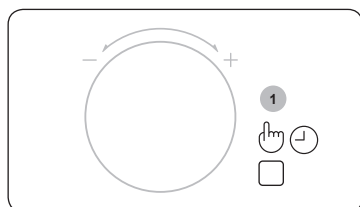
Khi được cấp điện, màn hình sẽ tự động hiển thị “88:88” và sau đó “12:00”.

Vui lòng cài đặt giờ hiện tại. Thời gian có thể được hiển thị theo chế độ 24 giờ hay 12 giờ. Bạn phải cài đặt giờ cho đồng hồ:

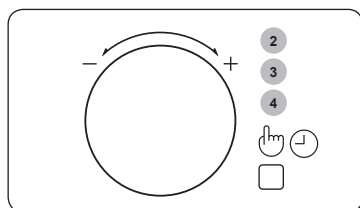
- Khi lắp đặt lò vì sóng lần đầu
- Sau sự cố mất điện

GHI CHÚ

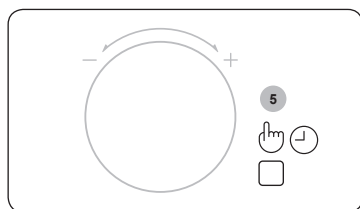
Không được quên cài đặt lại giờ cho đồng hồ khi chuyển từ giờ mùa hè sang giờ mùa đông và ngược lại.



1. Nhấn nút **Chọn/Đồng hồ**.



2. Thiết lập chế độ 24 giờ hay 12 giờ bằng cách xoay **Núm điều chỉnh**. Và sau đó nhấn nút **Chọn/Đồng hồ**.
3. Xoay núm **Núm điều chỉnh** để thiết lập giờ. Và sau đó nhấn nút **Chọn/Đồng hồ**.
4. Xoay **Núm điều chỉnh** để thiết lập phút.



5. Khi thời gian hiện thời đúng, nhấn nút **Chọn/Đồng hồ** để bắt đầu khóa.
Kết quả: Thời gian sẽ được hiển thị cả khi quý vị không sử dụng lò vì sóng.

Các mức cài đặt công suất và thời gian

Chức năng công suất cho phép bạn lựa chọn mức công suất phù hợp và thời gian cần thiết để nấu nướng 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
RÃ ĐỒNG	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.

Nếu bạn lựa chọn...	Thì thời gian nấu sẽ phải là...
Mức công suất cao	Giảm
Mức công suất thấp	Tăng



Điều chỉnh thời gian nấu

Bạn có thể tăng thêm thời gian nấu bằng cách nhấn nút **Bắt đầu/+30s** một lần cho mỗi 30 giây nấu.

Trong chế độ Vi sóng, Nướng Heat Wave hoặc chế độ Kết hợp, nhấn nút **Bắt đầu/+30s** để tăng thời gian nấu.

- Kiểm tra thực phẩm đã chín đến đâu bằng cách mở cửa lò
- Tăng thời gian nấu còn lại



Phương pháp 1

Để tăng thời gian nấu cho thực phẩm, nhấn nút **Bắt đầu/+30s** nếu bạn muốn thêm 30 giây mỗi lần.

- Ví dụ: Để nấu thêm 3 phút, nhấn nút **Bắt đầu/+30s** sáu lần.

Phương pháp 2

Chỉ xoay **Núm điều chỉnh** để điều chỉnh thời gian nấu.

- Để tăng thời gian nấu, hãy xoay về bên phải và để giảm thời gian nấu, hãy xoay về bên trái.

Ngừng nấu

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

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

Đề ngừng nấu...	Sau đó...
Tạm thời	Mở cửa lò hoặc nhấn nút Dừng/Tiết kiệm điện một lần. Kết quả: Dừng nấu. Để tiếp tục nấu, đóng cửa lò lại và nhấn nút Bắt đầu/+30s .
Hoàn thành	Nhấn nút Dừng/Tiết kiệm điện một lần. Kết quả: Dừng nấu. Nếu bạn muốn hủy thiết lập thông số nấu, hãy nhấn nút Dừng/Tiết kiệm điện một lần nữa.

Đặt chế độ tiết kiệm điện

Lò có chế độ tiết kiệm điện.



- Nhấn nút **Dừng/Tiết kiệm điện**.
Kết quả: Màn hình tắt.
- Để thoát khỏi chế độ tiết kiệm điện, hãy mở cửa lò hoặc nhấn nút **Dừng/Tiết kiệm điện** sau đó màn hình sẽ hiển thị thời gian hiện tại. Lò đã sẵn sàng sử dụng.

❗ GHI CHÚ

Chức năng tiết kiệm năng lượng tự động

Nếu bạn không chọn bất kỳ chức năng nào khi thiết bị đang cài đặt hoặc hoạt động trong tình trạng dừng tạm thời, chức năng sẽ bị hủy và Đồng hồ sẽ hiển thị sau 25 phút.

Đèn lò sẽ tắt sau 5 phút trong tình trạng cửa lò đang mở.



Sử dụng lò

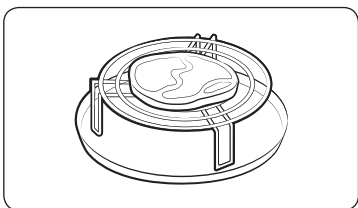
Sử dụng tính năng nướng Heat Wave

Nướng Heat Wave cho phép bạn nấu và nướng chín vàng thực phẩm nhanh chóng, mà không sử dụng vi sóng.

- Âm thanh Tắt/Mở quạt là tình trạng bình thường khi Nướng Heat Wave đang hoạt động.
- Bạn có thể nấu và nướng tốt hơn, nếu bạn dùng giá đỡ cao.

⚠ QUAN TRỌNG

Luôn dùng găng tay khi chạm vào dụng cụ đựng bên trong lò, vì chúng sẽ rất nóng.



1. Mở cửa lò, đặt thực phẩm lên giá đỡ và đóng cửa lò lại.



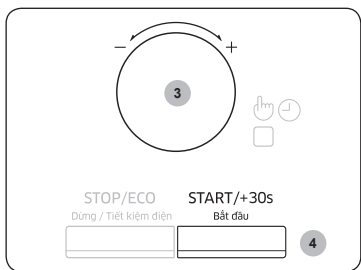
2. Nhấn nút **Nướng Heat Wave**.

Kết quả: Những chỉ báo sau đây sẽ được hiển thị:



(Chế độ Nướng Heat Wave)

- Bạn không thể đặt nhiệt độ của chế độ nướng.



3. Thiết lập thời gian nướng bằng cách xoay **Núm điều chỉnh**.

- Thời gian nướng tối đa là 60 phút.

4. Nhấn nút **Bắt đầu/+30s**.

Kết quả: Bắt đầu nướng.

- 1) Lò sẽ kêu bíp 4 lần.
- 2) Tín hiệu nhắc nhở sẽ kêu 3 lần (một lần mỗi phút).
- 3) Giờ hiện hành sẽ được hiển thị lại.

Sử dụng tính năng sóng nhiệt tự động

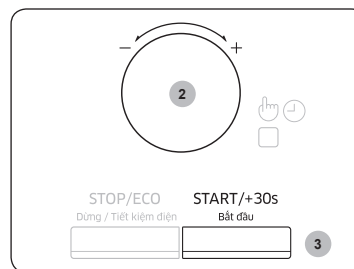
Tính năng **Heat Wave tự động** có 15 lần nấu được cài đặt sẵn. Bạn không cần chọn thời gian nấu hay mức công suất. Bạn có thể điều chỉnh lượng dùng bằng cách xoay **Núm điều chỉnh**.

⚠ QUAN TRỌNG

Luôn dùng găng tay khi chạm vào dụng cụ đựng bên trong lò, vì chúng sẽ rất nóng.



1. Nhấn nút **Heat Wave tự động**.



2. Chọn loại thực phẩm bạn muốn nấu bằng cách xoay **Núm điều chỉnh**. (Xem bảng kế bên.)

3. Nhấn nút **Bắt đầu/+30s**.

Kết quả: Thực phẩm được nấu theo chương trình đã thiết lập sẵn.

- 1) Lò sẽ kêu bíp 4 lần.
- 2) Tín hiệu nhắc nhở sẽ kêu 3 lần (một lần mỗi phút).
- 3) Giờ hiện hành sẽ được hiển thị lại.



Bảng sau trình bày khẩu phần và những hướng dẫn phù hợp của 15 tùy chọn nấu đã được lập trình sẵn. Các chương trình này đang chạy cùng với chế độ nướng Heat Wave và vi sóng.

👁️ QUAN TRỌNG

Sử dụng găng tay khi lấy thực phẩm ra.

Mã/Thực phẩm	Khẩu phần	Hướng dẫn
1 Rau Gratin tự làm	600 g	<ul style="list-style-type: none"> • Thành phần 400 g rau củ xắt lát (ví dụ như bí xanh, cà chua, khoai tây, hành tây, ớt), 75 ml kem, 25 g trứng đánh, muối, tiêu, 75 g phô mai mozzarella, muống trà ngò tây hoặc hương thảo • Phương pháp Rửa rau củ và xắt lát với độ dày 3~5 mm. Xếp các lát vào đĩa gratin, khoảng 14 x 22 cm, trộn kem, trứng, muối, tiêu và rưới lên mặt trên. Rãi phô mai bào lên mặt trên. Đặt đĩa lên đĩa xoay. Rắc một vài lá húng tây tươi.

Mã/Thực phẩm	Khẩu phần	Hướng dẫn
2 Bánh bột làm tại nhà	550 g	<ul style="list-style-type: none"> • Thành phần 150 g thịt bò băm, 100g nước sốt cà chua, 50 ml nước cốt bò, 75 g lá lasagne (4 miếng), ½ củ hành tây (thái nhỏ), 1 muống trà lá ngò tây khô, oregano, húng quế, 100 g phô mai mozzarella bào sợi, 1 muống canh, dầu olive • Phương pháp - Sốt thịt cà chua Đun dầu nóng trên chảo rán, sau đó nấu thịt bò băm và hành tây thái nhỏ trong khoảng 10 phút cho đến khi chín vàng. Cho sốt cà chua và nước cốt bò vào, rồi thêm gia vị khô. Đun sôi rồi để nhỏ lửa trong 10 phút. - Lasagna Nấu mì lasagna theo hướng dẫn trên bao bì. Cho mì lasagna, nước sốt thịt và phần nửa phần phô mai vào đĩa gratin, khoảng 14 x 22 cm và lặp lại các bước. Sau đó rắc đều phô mai mozzarella lên lớp trên của mì. Đặt đĩa lên đĩa xoay.
3 Khoai tây Nướng	500 g (2-3 mieáng)	<ul style="list-style-type: none"> • Thành phần 2-3 củ khoai tây, muối, tiêu, 2 muống canh. dầu olive, 50 g phô mai mozzarella bào • Phương pháp Gọt khoai tây và cắt phân nửa theo chiều dài. Ướp khoai tây với muối, tiêu và dầu. Rãi phô mai bào lên mặt trên. Đặt khoai tây lên giá đỡ.
4 Cà chua nướng	400 g	<ul style="list-style-type: none"> • Thành phần 2 trái cà chua • Phương pháp Cắt cà chua làm đôi. Xếp lát cà chua vào đĩa chịu nhiệt. Đặt đĩa lên trên giá đỡ.



Sử dụng lò

Mã/Thực phẩm	Khẩu phần	Hướng dẫn
5 Rau nướng	200 g	<ul style="list-style-type: none"> Thành phần 200 g rau củ trộn (ớt, cà chua bi, bí xanh xắt lát, nấm và cà tím xắt lát) Phương pháp Rửa rau củ và xắt miếng vừa ăn. Phết dầu và rắc muối và tiêu. Đặt lên giá đỡ.
6 Táo nướng	500 g	<ul style="list-style-type: none"> Thành phần 1 quả táo, ½ muỗng canh. quế, ¼ cốc hạt óc chó và mật Phương pháp Tách lõi táo. Trộn đều các thành phần và độn vào phần lõi rỗng. Đặt táo vào đĩa chịu nhiệt trên đĩa xoay.
7 Bít tết bò	400 g	<ul style="list-style-type: none"> Thành phần 200 g bít tết bò (2 miếng), 1 muỗng trà hương thảo, húng tây, ớt, 2 muỗng canh dầu olive Phương pháp Ướp bò với dầu olive, hương thảo, húng tây và ớt. Đặt bò lên giá đỡ. Lật lại khi nghe tiếng bíp.
8 Xúc xích nướng	280 g	<ul style="list-style-type: none"> Thành phần 300 g xúc xích (4 miếng) Phương pháp Xếp xúc xích lên giá đỡ.
9 Sườn cốt lết	400 g	<ul style="list-style-type: none"> Thành phần 400 g sườn cốt lết (2 miếng), 1 muỗng trà hương thảo, húng tây, ớt, 2 muỗng canh dầu olive Phương pháp Ướp sườn với dầu, gia vị và ớt. Đặt lên giá đỡ. Lật lại khi nghe tiếng bíp.

Mã/Thực phẩm	Khẩu phần	Hướng dẫn
10 Đùi gà nướng	500 g	<ul style="list-style-type: none"> Thành phần 500 g đùi gà (2 miếng), 2 muỗng canh dầu thực vật 1 muỗng trà, gia vị gà Phương pháp Rửa đùi gà, lau ráo nước bằng khăn giấy. Trộn gia vị với dầu. Phết dầu trộn lên đùi gà. Đặt lên giá đỡ. Lật lại khi nghe tiếng bíp. Sau khi nấu xong, hãy chờ từ 1-2 phút.
11 Tôm nướng	200 g	<ul style="list-style-type: none"> Thành phần 200 g tôm tươi (8 miếng) Phương pháp Rửa tôm, lau ráo nước bằng khăn giấy. Cho vào đĩa chịu nhiệt đặt lên giá đỡ.
12 Cá nướng	300 g	<ul style="list-style-type: none"> Thành phần 300 g cá hồi, muối, 1 muỗng canh. nước cốt chanh Phương pháp Rửa cá và thấm khô bằng khăn giấy. Ướp philê với muối và nước chanh. Cho cá lên giá đỡ.
13 Cá hồi nướng miếng	400 g	<ul style="list-style-type: none"> Thành phần 400 g cá hồi miếng (2 miếng), 1 muỗng trà muối, tiêu Phương pháp Ướp cá hồi với muối và tiêu. Đặt phần da tiếp xúc với giá đỡ. Lật lại khi nghe tiếng bíp.
14 Chả giò cỡ nhỏ đông lạnh	200 g	<ul style="list-style-type: none"> Thành phần 200 g chả giò cỡ nhỏ đông lạnh Phương pháp Trải đều chả giò đông lạnh lên giá đỡ. Trờ mặt sau khi nghe tiếng bíp, lò vẫn hoạt động.



Mã/Thực phẩm	Khẩu phần	Hướng dẫn
15 Croque-Monsieur	200 g (2 miếng)	<ul style="list-style-type: none"> • Thành phần 4 lát bánh mì sandwich, 2 lát thịt xông khói, 2 lát phô mai (ví dụ như Cheddar, Emmental), 50 g phô mai mozzarella sợi • Phương pháp Nướng sandwich. Thêm các lát phô mai và thịt xông khói kèm theo hai miếng bánh mì nướng. Đặt 2 miếng sandwich với mặt nướng hướng ra. Thêm phô mai bào lên trên. Xếp lên giá đỡ.

Sử dụng chức năng rã đông cấp tốc

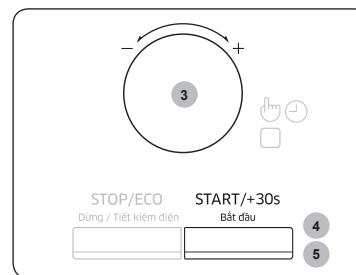
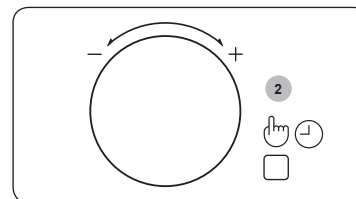
Chức năng **Rã đông cấp tốc** cho phép bạn rã đông thịt, gia cầm, cá, rau củ đông lạnh và bánh mì đông lạnh. Thời gian rã đông và mức công suất được cài tự động. Bạn chỉ cần chọn chế độ và trọng lượng.

GHI CHÚ

Chỉ sử dụng đồ dùng phù hợp với lò vi sóng.

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

Đóng cửa lò.



1. Nhấn nút **Rã đông cấp tốc**.

2. Chọn loại thực phẩm bạn muốn nấu bằng cách xoay **Núm điều chỉnh**. Và sau đó nhấn nút **Chọn/Đồng hồ**.

3. Chọn lượng khẩu phần thích hợp bằng cách xoay **Núm điều chỉnh**. (Xem bảng kế bên.)

4. Nhấn nút **Bắt đầu/+30s**.

Kết quả:

- Quá trình rã đông bắt đầu.
- Trong khi rã đông, lò sẽ phát tiếng bíp để nhắc bạn trở thực phẩm để trong lò.

5. Nhấn nút **Bắt đầu/+30s** một lần nữa để hoàn tất việc rã đông.

Kết quả:

- 1) Lò sẽ kêu bíp 4 lần.
- 2) Tín hiệu nhắc nhở sẽ kêu 3 lần (một lần mỗi phút).
- 3) Giờ hiện hành sẽ được hiển thị lại.



Sử dụng lò

Bảng sau đưa ra nhiều chế độ khác nhau về chương trình **Rã đông cấp tốc**, khẩu phần, thời gian chờ và các hướng dẫn tương ứng. 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 tiếng bíp trong lò. Chế độ này phù hợp cho thịt bò, cừu, heo, thịt lạt, 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 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	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.
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. (Lò tiếp tục hoạt động và dừng lại khi bạn mở cửa 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 tính năng tự động nấu

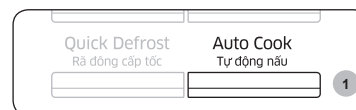
Tính năng **Tự động nấu** có 20 chương trình nấu được cài đặt sẵn. Bạn không cần chọn thời gian nấu hay mức công suất.

Bạn có thể điều chỉnh khẩu phần bằng cách xoay **Núm điều chỉnh**.

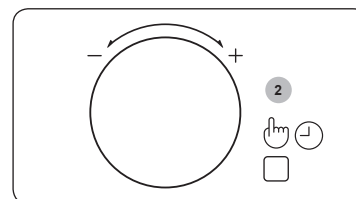
⚠ QUAN TRỌNG

Chỉ sử dụng vật chứa an toàn với vi sóng.

Đầu tiên, hãy để thực phẩm ở giữa đĩa xoay và đóng cửa lò lại.



1. Nhấn nút **Tự động nấu**.



2. Chọn loại thực phẩm bạn muốn nấu bằng cách xoay **Núm điều chỉnh**.
Và sau đó nhấn nút **Chạy/Đồng hồ**.



3. Nhấn nút **Bắt đầu/+30s**.

Kết quả: Thực phẩm được nấu theo chương trình đã thiết lập sẵn.

- 1) Lò sẽ kêu bíp 4 lần.
- 2) Tín hiệu nhắc nhở sẽ kêu 3 lần (một lần mỗi phút).
- 3) Giờ hiện hành sẽ được hiển thị lại.



Bảng sau trình bày số lượng và những hướng dẫn phù hợp của 20 tùy chọn nấu đã được lập trình sẵn. Các chế độ này chỉ sử dụng năng lượng vi sóng.

Mã/Thực phẩm	Khẩu phần	Hướng dẫn
1 Giữ lạnh Món ăn sẵn	300-350 g	Đặt lên đĩa gốm và đậy bằng giấy bóng dành 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.
2 Giữ lạnh Món ăn sẵn	400-450 g	
3 Giữ lạnh Thức ăn chay	300-350 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.
4 Giữ lạnh Thức ăn chay	400-450 g	
5 Bông cải xanh	250 g	Rửa sạch bông cải tươi và cắt nhỏ. Cho vào một tô thủy tinh có nắp đậy. Thêm 30 ml nước (2 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.
6 Cà rốt	250 g	Rửa sạch cà rốt và cắt thành những lát mỏng bằng nhau. Cho vào một tô thủy tinh có nắp đậy. Thêm 30 ml nước (2 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.
7 Đậu xanh	250 g	Rửa sạch đậu xanh. Cho vào một tô thủy tinh có nắp đậy. Thêm 30 ml nước (2 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
8 Rau bina	150 g	Rửa sạch rau bina. Đổ 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.
9 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 xam lỗ trên màng bọc. Chờ trong 1-2 phút.
10 Khoai tây gọt vỏ	250 g	Rửa sạch và gọt vỏ khoai tây, sau đó cắt thành các miếng bằng nhau. Cho rau 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.
11 Gạo lứt	125 g	Sử dụng một đĩa lớn bằng thủy tinh dùng cho lò vi sóng có nắp đậy. Thêm gấp đôi lượng nước lạnh (250 ml). Đậy nắp khi nấu. Khuấy đều trước thời gian chờ và thêm muối và rau thơm. Chờ trong 5-10 phút.
12 Bột mì ống	125 g	Sử dụng một đĩa lớn bằng thủy tinh dùng cho lò vi sóng có nắp đậy. Thêm 500 ml nước 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.
13 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 (250 ml). Đậy nắp khi nấu. Khuấy đều trước thời gian chờ và thêm muối và rau thơm. Chờ trong 1-3 phút.
14 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 (250 ml). Đậy nắp khi nấu. Khuấy đều trước thời gian chờ và thêm muối và rau thơm. Chờ trong 2-5 phút.



Sử dụng lò

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

Sử dụng tính năng giữ nóng

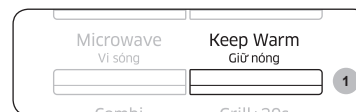
Tính năng **Giữ nóng** giúp thực phẩm vẫn nóng cho đến khi dùng. Sử dụng tính năng này để giữ nóng thực phẩm cho đến khi được dùng. Bạn có thể chọn nhiệt độ ở mức nóng hoặc vừa phải bằng cách xoay **Núm điều chỉnh**.

GHI CHÚ

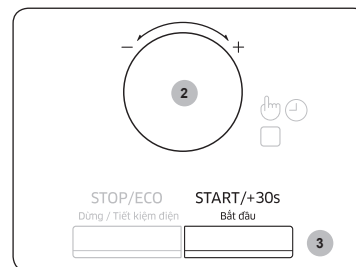
Thời gian **Giữ nóng** được quy định là 60 phút.

GHI CHÚ

Thời gian **Giữ nóng** tối đa là 60 phút.



1. Nhấn nút **Giữ nóng**.



2. Chọn **Nóng & Ấm** bằng cách xoay **Núm điều chỉnh**.

3. Nhấn nút **Bắt đầu/+30s**.

Kết quả: Hiện thị 60 phút.

- Để dừng giữ nóng thực phẩm, mở cửa hoặc nhấn nút **Dừng/Tiết kiệm điện**.



Menu giữ nóng khuyến nghị

Mã/Chế độ	Menu
1. Nóng	Lasagne, Súp, Gratin, Casserole, Pizza, Bít tết (Chín kỹ), Thịt muối, Các món cá, Bánh
2. Vừa phải	Bánh, Bánh mì, Đĩa trứng, Bít tết (Tái hoặc chín tái)

☛ QUAN TRỌNG

Không sử dụng tính năng này để hâm lại các thực phẩm lạnh. Chương trình này dùng để giữ nóng các thực phẩm vừa được nấu.

☛ QUAN TRỌNG

Không khuyến khích việc giữ nóng thực phẩm quá lâu (nhiều hơn 1 giờ), vì thực phẩm sẽ tiếp tục được nấu. Thực phẩm ẩm sẽ bị hỏng nhanh hơn.

☛ QUAN TRỌNG

Đừng đậy nắp hoặc bọc nhựa.

☛ QUAN TRỌNG

Sử dụng găng tay khi lấy thực phẩm ra.

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.

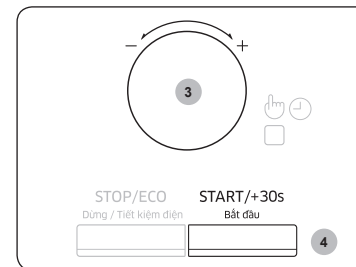
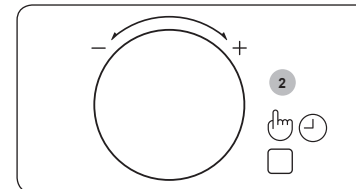
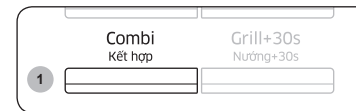
☛ QUAN TRỌNG

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.

☛ QUAN TRỌNG


LUÔN dùng găng tay khi chạm vào dụng cụ đựng bên trong lò, vì chúng sẽ rất nóng. Bạn có thể cải thiện việc nấu và nướng, nếu bạn dùng giá đỡ cao.

Mở cửa lò. Đặt thực phẩm lên giá đỡ thích hợp nhất cho loại thực phẩm sẽ nấu. Đặt giá đỡ lên đĩa xoay. Đóng cửa lò.



1. Nhấn nút **Kết hợp**.

Kết quả: Những chỉ báo sau đây sẽ được hiển thị:

 (chế độ kết hợp vi sóng và nướng)
600 W (công suất đầu ra)

2. Chọn mức năng lượng phù hợp bằng cách xoay **Núm điều chỉnh**. (600 W, 450 W, 300 W.)

Và sau đó nhấn nút **Chọn/Đồng hồ**.

- Bạn không thể đặt nhiệt độ của chế độ nướng.

3. Cài đặt thời gian bằng cách xoay **Núm điều chỉnh**.

- Thời gian nấu tối đa là 60 phút.

4. Nhấn nút **Bắt đầu/+30s**.

Kết quả:

- Quá trình nấu kết hợp bắt đầu.

- 1) Lò sẽ kêu bíp 4 lần.
- 2) Tín hiệu nhắc nhở sẽ kêu 3 lần (một lần mỗi phút).
- 3) Giờ hiện hành sẽ được hiển thị lại.



Sử dụng lò

Sử dụng tính năng nướng+30s

Tính năng **Nướng+30s** cho phép bạn tăng thời gian hoạt động của chế độ **Nướng Heat Wave** lên 30 giây cho mỗi lần nhấn, để bạn có thể nướng vàng các bề mặt mà không cần nấu quá lâu.

Để tăng thời gian nấu của chế độ **Nướng Heat Wave**, nhấn nút **Nướng+30s** cho mỗi lần bạn muốn thêm 30 giây.

Ví dụ, để thêm ba phút cho chế độ **Nướng Heat Wave**, nhấn nút **Nướng+30s** sáu lần.

- Âm thanh **Tắt/Mở** quạt là tình trạng bình thường khi **Nướng Heat Wave** đang hoạt động.
- Bạn có thể nấu và nướng tốt hơn, nếu bạn dùng giá đỡ cao.

⚠ QUAN TRỌNG

Luôn dùng găng tay khi chạm vào dụng cụ đựng bên trong lò, vì chúng sẽ rất nóng.

Đặt thực phẩm vào lò. Nhấn nút **Nướng+30s**.

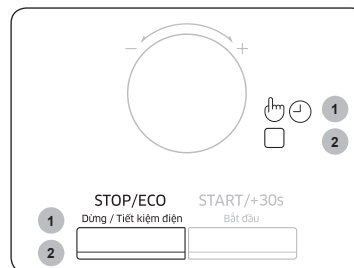
Kết quả: Bắt đầu nướng.

- 1) Lò sẽ kêu bíp 4 lần.
- 2) Tín hiệu nhắc nhở sẽ kêu 3 lần (một lần mỗi phút).
- 3) Giờ hiện hành sẽ được hiển thị lại.



Sử dụng tính năng khóa trẻ em

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



1. Nhấn đồng thời nút **Dừng/Tiết kiệm điện** và **Chọn/Đồng hồ**.

Kết quả:

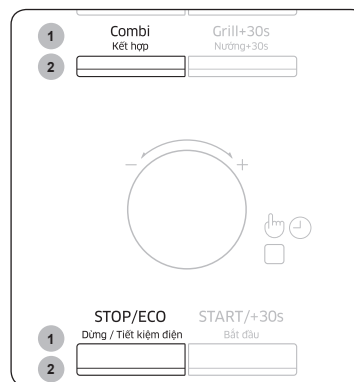
- Khi lò bị khóa lại (không thể chọn bất kỳ chức năng nào).
- Màn hình hiển thị "L".

2. Để mở khóa lò, nhấn đồng thời **Dừng/Tiết kiệm điện** và **Chọn/Đồng hồ**.

Kết quả: Lò có thể được sử dụng một cách bình thường.

Tắt tiếng kêu bíp

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



1. Nhấn đồng thời nút **Kết hợp** và **Dừng/Tiết kiệm điện**.

Kết quả: Lò sẽ không phát ra tiếng bíp báo hiệu kết thúc một chức năng.

2. Để mở lại tiếng bíp, nhấn đồng thời nút **Kết hợp** và **Dừng/Tiết kiệm điện** một lần nữa.

Kết quả: Lò hoạt động một cách bình thường.



Hướng dẫn về dụng cụ nấu

Để 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 xuất hiện nếu giấy nhôm quá gần vách lò hoặc nếu dùng quá nhiều giấy nhôm.
Đĩa chống dính	✓	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 polyeste loại dùng rời bỏ	✓	Một số thực phẩm đông lạnh được đóng gói trong các đĩa như vậy.
Bao bì thực phẩm nhanh		
• Ly tách bằng Polystyrene	✓	Có thể được sử dụng để hâm thực phẩm. Nấu quá lâu có thể làm cho polystyrene chảy ra.
• Túi giấy hoặc báo	X	Có thể bắt lửa.
• Giấy tái chế hoặc hoa văn kim loại	X	Có thể gây hồ quang điện.
Vật dụng thủy tinh		
• Dùng chung cho lò và sử dụng bình thường	✓	Có thể sử dụng, miễn là không có trang trí bằng kim loại.
• 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.
• Bình thủy tinh	✓	Phải tháo nắp. Chỉ thích hợp cho hâm nóng.

Dụng cụ nấu	An toàn cho lò vi sóng	Nhận xét
Kim loại		
• Đĩa	X	Có thể gây hồ quang điện hoặc gây hỏa hoạn.
• Bảo dưỡng cho túi lạnh	X	
Giấy		
• Đĩa, ly tách, khăn ăn và giấy thấm	✓	Dùng với thời gian nấu và hâm nóng ngắn. Vẫn hấp thu độ ẩm dư thừa.
• Giấy tái chế	X	Có thể gây hồ quang điện.
Nhựa		
• 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.
• Giấy bóng dùng làm bao bì thực phẩm	✓	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.
• 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 thu 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 thích hợp cho việc 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 sôcôla, 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 gốm, nắp nhựa hoặc màng bọc 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 cải 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 cho rau cải tươi

Sử dụng một tô thủy tinh chịu nhiệt thích hợp có nắp đậy. Thêm 30-45 ml nước lạnh (2-3 muỗng canh) 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.		
Cải 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. Tươi 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 Cần 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

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 với thời gian ít hơn so với lò truyền thống. 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 thực phẩm lần đầu, cần ghi chú thời gian đã thực hiện – để tham khảo sau này.

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.



Hâm lại 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 bỏng, bạn cần đặt một muống hoặc que thủy tinh vào chất lỏng đồng thời khuấy trước, trong và sau khi hâm.

Hâm nóng thức ăn cho trẻ em

Thực phẩm trẻ em:

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 bỏng. 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) 250 ml (1 ca)	800 W	1-1½ 1½-2
	Hướng dẫn Đổ vào tách không đậy nắp và hâm nóng. Đặt tách 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.		
Chan 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.		

Hướng dẫn nấu

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 trẻ em (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 đậy nắp. Lật nghiêng phân nửa, chặt chặt 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.

Meo: 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.		

Thực phẩm	Khẩu phần	Công suất	Thời gian (phút)
Thịt gia cầm			
Đùi gà	500 g (2 miếng)	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. Trở thực phẩm sau một nửa thời gian ră đông! Chờ trong 15-40 phút.			
Cá			
Phi lê Cá	250 g (2 miếng) 400 g (4 miếng)	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. Trở thực phẩm sau một nửa thời gian ră 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 (ổ 50 g)	2 miếng 4 miếng	180 W	½-1 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. Trở thực phẩm sau một nửa thời gian ră 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.

Đồ dùng chứa thực phẩm 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.

Hướng dẫn nấu

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 như một hướng dẫn nướng.

Thực phẩm đông lạnh	Khẩu phần	BƯỚC 1 (phút)	BƯỚC 2 (phút)
Bánh mì Tròn (Mỗi ổ 50 g)	2 miếng	300 W + Nướng 1-1½	Chỉ nướng 1-2
	4 miếng	2-2½	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 + phủ 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	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 tẩm bột	250 g	450 W + Nướng 5-5½	450 W + Nướng 3-3½
	Hướng dẫn Đặt gà tẩm lên giá đỡ. Trở thực phẩm sau chu kỳ đầu tiên.		
Khoai tây chiên	250 g	450 W + Nướng 9-11	450 W + Nướng 4-5
	Hướng dẫn Rải đều khoai tây chiên lên giấy nướng trên giá đỡ.		

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 như một hướng dẫn nướng.

Thực phẩm tươi sống	Khẩu phần	bước 1 (phút)	bước 2 (phút)
Các lát bánh mì nướng	4 miếng (mỗi miếng 25 g)	Chỉ nướng 6-8	Chỉ nướng 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	Chỉ nướng 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 miếng)	300 W + Nướng 4½-5½	Chỉ nướng 2-3
	400 g (4 miếng)	7-8	
	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 ổ (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 vỉ nướng.		

Thực phẩm tươi sống	Khẩu phần	bước 1 (phút)	bước 2 (phút)
Đùi gà	450-500 g (2 miếng)	300 W + Nướng 10-12	300 W + Nướng 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 miếng)	Chỉ nướng 12-15	Chỉ nướng 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 miếng)	300 W + Nướng 7-8	Chỉ nướng 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 nướng	1200 g	450 W + Nướng 18-20	300 W + Nướng 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.		



Hướng dẫn nấu

Bí quyết và mẹo

LÀM TAN BƠ

Cho 50 g bơ vào một đĩa thủy tinh nhỏ, sâu lòng. Đậy bằng nắp nhựa.
Làm nóng trong vòng 30-40 giây với mức công suất 800 W cho đến khi bơ tan ra.

LÀM TAN SÔCÔLA

Cho 100 g sôcôla vào một đĩa thủy tinh nhỏ, sâu lòng.
Làm nóng từ 3-5 phút, sử dụng mức công suất 450 W đến khi sôcôla tan ra.
Khuấy một đến hai lần trong quá trình làm tan chảy. Sử dụng gắng tay khi lấy ra!

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 GELATINE

Đặt miếng gelatine khô (10 g) vào nước lạnh trong vòng 5 phút.
Đặt gelatine 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 gelatine.

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.
Nấu đậy nắp trong vòng từ 10-12 phút với mức công suất 800 W.
Khuấy nhiều lần trong khi nấu. Bỏ vào một lọ nhỏ bằng thủy tinh có nắp đậy dạng xoay.
Đậy nắp đậy trong vòng 5 phút.

LÀM BÁNH PUDDING

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 nhiều lần trong khi nấu.

NƯỚNG HẠNH ĐÀO

Trải 30 g các lát hạnh đào vào một đĩa men có kích thước vừa.
Đảo vài lần trong khoảng 3½ đến 4½ phút với mức công suất 600 W.
Để yên trong lò từ 2-3 phút. Sử dụng gắng 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 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 dừng khi đang hoạt động.	Người dùng đã mở cửa để trở thực phẩm.	Sau khi lấy thực phẩm ra, nhấn nút Start (Bắt đầu) để tiếp tục nấu.

Vấn đề	Nguyên nhân	Thao tác
Mất nguồn trong lúc vận hành.	Lò đã nấu trong một thời gian dài.	Sau khi nấu trong một thời gian dài, hãy để nguội lò.
	Quạt mát không hoạt động.	Nghe âm thanh của quạt mát.
	Thử vận hành lò mà không có thực phẩm bên trong.	Đề thực phẩm vào lò.
	Không có đủ lỗ thông gió cho lò.	Có cửa xả/ thoát ở phía trước và sau lò để thông gió. Giữ khoảng trống được ghi rõ trong hướng dẫn cài 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.
Có âm thanh sủi bọt trong khi vận hành và lò không hoạt động.	Nấu thực phẩm nước được bật kín hoặc sử dụng vật chứa nước có thể là nguyên nhân gây ra âm thanh sủi bọt.	Không sử dụng vật chứa bật kín vì chúng có thể nổ trong khi đang nấu vì sự dẫn nở của đồ ở bên trong.
Bên ngoài lò quá nóng trong khi vận hành.	Không có đủ lỗ thông gió cho lò.	Có cửa xả/ thoát ở phía trước và sau lò để thông gió. Giữ khoảng trống được ghi rõ trong hướng dẫn cài đặt sản phẩm.
	Vật thể trên đỉnh của lò.	Loại bỏ các vật thể trên đỉnh của lò.
Không thể mở cửa một cách bình thường.	Thực phẩm thừa bị kẹt giữa cửa và bên ngoài lò.	Vệ sinh lò và sau đó mở cửa.

Xử lý sự cố và mã lỗi

Vấn đề	Nguyên nhân	Thao tác
Chức năng hâm nóng kể cả giữ nóng không hoạt động đúng cách.	Lò có thể không hoạt động, có quá nhiều thực phẩm đang được nấu hoặc đang sử dụng các dụng cụ nấu không đúng.	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 Cancel (Huỷ).
	Đèn bên trong bị che bởi vật thể lạ.	Vệ sinh bên trong lò và kiểm tra lại.
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 (Bắt đầu) để tiếp tục vận hành.
Lò không cân bằng.	Lò được lắp đặt trên một mặt phẳng gồ ghề.	Đảm bảo lò được lắp đặt trên một mặt phẳng, bàn phẳng.
Có các tia lửa điện khi đang nấu.	Vật chứa kim loại được sử dụng trong chức năng lò/ rã đông.	Không được sử dụng vật chứa kim loại.
Khi cắm điện, lò lập tức hoạt động.	Cửa không được đóng đúng cách.	Đóng cửa và kiểm tra lại.
Không có điện trong lò.	Điện hoặc ổ cắm điện không được nối đất đúng.	Đảm bảo điện và ổ cắm điện được nối đất đúng.

Vấn đề	Nguyên nhân	Thao tác
<ol style="list-style-type: none"> Rỉ nước. Hơi nước thoát ra qua khe cửa. Nước đọng lại trong lò. 	Sẽ có nước hoặc hơi trong một vài trường hợp tùy theo thực phẩm. Đây không phải là lò bị sự cố.	Để nguội lò và sau đó lau sạch bằng khăn khô.
Độ sáng trong lò 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 lò bị sự cố.
Nấu xong, nhưng quạt mát vẫn tiếp tục chạy.	Để làm thoáng lò, quạt mát tiếp tục chạy trong 3 phút sau khi nấu xong.	Đây không phải là lò bị sự cố.

Vấn đề	Nguyên nhân	Thao tác
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.	Loại bỏ thực phẩm thừa bị kẹt ở dưới đáy lò.
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 nướng lần đầu tiên.	Đây không phải là một sự cố, và nếu bạn vận hành lò 2-3 lần, nó sẽ hết.
	Thực phẩm nằm trên các bộ phận gia nhiệt.	Hãy để lò 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.

Vấn đề	Nguyên nhân	Thao tác
Lò		
Lò 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 nướng lần đầu tiên.	Đây không phải là một sự cố, và nếu bạn vận hành lò 2-3 lần, nó sẽ hết.
	Thực phẩm nằm trên các bộ phận gia nhiệt.	Hãy để lò nguội và sau đó lấy thực phẩm ra khỏi các bộ phận gia nhiệt.
Có mùi khét hoặc mùi nhựa khi sử dụng lò nướng.	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.
Có mùi hôi phát ra từ bên trong lò.	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 để khử mùi nhanh hơn.
Lò nấu không đúng cách.	Cửa lò 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 lò không được cài đặt một cách chính xác.	Cài đặt chính xác các nút điều khiển lò 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

Vấn đề	Nguyên nhân	Thao tác
Hấp		
Tôi có thể nghe tiếng nước sôi trong khi nấu bằng Hơi nước.	Nước được làm nóng bởi bộ gia nhiệt hơi nước.	Đây không phải là lò bị sự cố.
Có âm thanh không bình thường khi tôi dừng nấu bằng Hơi nước.	Nước được lấy khỏi bộ gia nhiệt hơi nước sau khi nấu bằng Hơi nước xong.	Đây không phải là lò bị sự cố.
Hơi nước không thoát ra ngoài.	Thùng chứa cung cấp nước không được lắp đặt.	Đảm bảo ngăn chứa cung cấp nước được lắp đặt đúng.
	Không có nước trong thùng chứa cung cấp nước.	Làm đầy bình và thử lại lần nữa.

Mã thông tin

Mã thông tin	NGUYÊN NHÂN	Thao tác
C-d0	Nhấn nút Control (Điều khiển) trong 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 phút và thử thiết lập lại. Nếu vẫn xảy ra lỗi, hãy liên hệ với Trung tâm chăm sóc khách hàng của SAMSUNG tại địa phương của bạn.

GHI CHÚ

Nếu giải pháp đề nghị không giải quyết được vấn đề, hãy liên hệ với Trung tâm Chăm sóc Khách hàng của SAMSUNG ở địa phương của 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	MG23K3575**
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 - Mức 6 (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 392 mm 330 x 211 x 324 mm
Thể tích	23 lít
Trọng lượng Tĩnh	xấp xỉ 13,0 kg.

MEMO

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.

THẮC MẮC VÀ 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 3000 8282 - Toll Free 1800 266 8282 - Toll Free	www.samsung.com/in/support
BANGLADESH	0961-2300300 0800-0300300 (Toll free)	
INDONESIA	021-56997777 08001128888	www.samsung.com/id/support
JAPAN	0120-363-905	www.samsung.com/jp/support
MALAYSIA	1800-88-9999 603-77137477 (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] 02-422-2111 [Standard Landline]	www.samsung.com/ph/support
SINGAPORE	1800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/sg/support
THAILAND	0-2689-3232 1800-29-3232	www.samsung.com/th/support
TAIWAN	0800-329999	www.samsung.com/tw/support
VIETNAM	1800 588 889	www.samsung.com/vn/support
MACAU	0800 333	www.samsung.com/support
MYANMAR	+95-1-2399-888	
SRI LANKA	0117540540 0115900000	



DE68-04403N-00

Microwave Oven

User manual

MG23K3575**



SAMSUNG

Contents

Using this user manual	3	Oven use	12
The following symbols are used in this User Manual:	3	How a microwave oven works	12
Safety instructions	3	Checking that your oven is operating correctly	13
Important safety instructions	3	Cooking/Reheating	13
Installation	9	Setting the time	14
Accessories	9	Power levels and time variations	14
Installation site	9	Adjusting the cooking time	15
Turntable	9	Stopping the cooking	15
Maintenance	10	Setting the energy save mode	15
Cleaning	10	Using the heat wave grill features	16
Replacement (repair)	10	Using the heat wave auto features	16
Care against an extended period of disuse	10	Using the quick defrost features	19
Quick look-up guide	11	Using the auto cook features	20
Oven features	11	Using the keep warm features	22
Oven	11	Combining microwaves and grill	23
Control panel	12	Using the grill+30s features	24
		Using the child lock features	24
		Switching the beeper off	24
		Cookware guide	25
		Cooking guide	26
		Troubleshooting and information code	35
		Troubleshooting	35
		Information code	38
		Technical specifications	39

Using this user manual

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contains valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

The following symbols are used in this User Manual:

WARNING

Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.

CAUTION

Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

NOTE

Useful tips, recommendations, or information that helps users manipulate the product.

Safety instructions

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

MICROWAVE FUNCTION ONLY

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;



Safety instructions

- 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.

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

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.

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.

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 your 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.

OVEN FUNCTION ONLY - OPTIONAL

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.

A steam cleaner is not to be used.

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.

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

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.

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

Care should be taken to avoid touching heating elements.



Safety instructions

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

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. 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 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.

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.

Safety instructions

- 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.

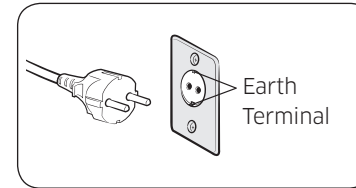
Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact a local Samsung service centre or find help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

Grounding method

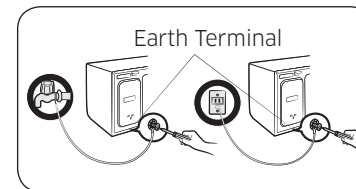
Put to earth for the sake of safety.

Earth leads to prevent a short circuit or an electric shock taking place in a humid environment.



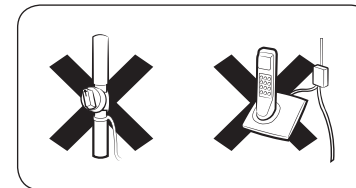
In case of an earth terminal being included in a wall outlet:

- Do not have to put to earth additionally.



In case of an earth terminal not being installed in a wall outlet:

- Connect the one end of the ground wire included in the box to the earth terminal on the back of the product and then connect the other only to a metal water pipe or wall outlet.



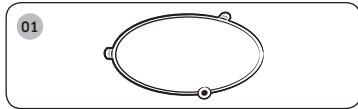
Avoid connecting the ground wire to the followings:

- Gas pipe, Telephone wire, Plastic ater pipe, etc..

Installation

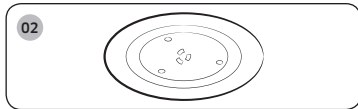
Accessories

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



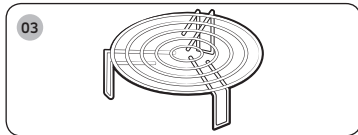
01 Roller ring, to be placed in the centre of the oven.

Purpose: The roller ring supports the turntable.



02 Turntable, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.

Purpose: The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



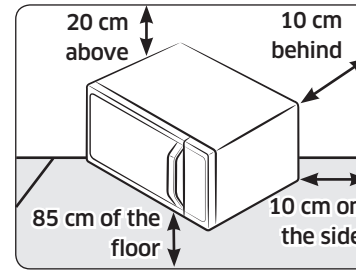
03 Grill rack, to be placed on the turntable.

Purpose: The metal rack can be used in grill and combination cooking.

IMPORTANT

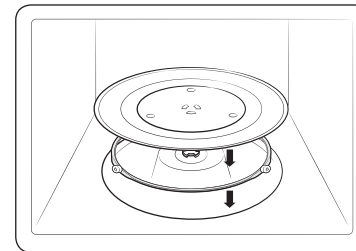
DO NOT operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

Installation site



- Select a flat, level surface approx. 85 cm above the floor. The surface must support the weight of the oven.
- Secure room for ventilation, at least 10 cm from the rear wall and both sides, and 20 cm from above.
- Do not install the oven in hot or damp surroundings, such as next to other microwave ovens or radiators.
- Conform to the power supply specifications of this 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 oven for the first time.

Turntable



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



Maintenance

Cleaning

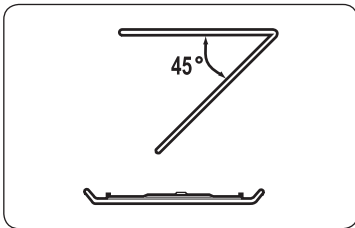
Clean the oven regularly to prevent impurities from building up on or inside the oven. Also pay special attention to the door, door sealing, and turntable and roller ring (applicable models only).

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 oven. Rinse and dry well.

To remove stubborn impurities with bad smells from inside the oven

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

To clean inside swing-heater models



To clean the upper area of the cooking chamber, lower the top heating element by 45° as shown. This will help clean the upper area. When done, reposition the top heating element.

⚠ CAUTION

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

Replacement (repair)

⚠ WARNING

This oven has no user-removable parts inside. Do not try to replace or repair the 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 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 oven for an extended period of time, unplug the power cord and move the oven to a dry, dust-free location. Dust and moisture that builds up inside the oven may affect the performance of the oven.

Quick look-up guide

If you want to cook some food.



Place the food in the oven. Press the **START/+30s** button.

Result: Cooking starts. When it has finished.

- 1) The oven beeps 4 times.
- 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
- 3) The current time is displayed again.

If you want to grilling some food



Place the food in the oven. Press the **Grill+30s** button.

Result: Grilling starts.

- 1) The oven beeps 4 times.
- 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
- 3) The current time is displayed again.

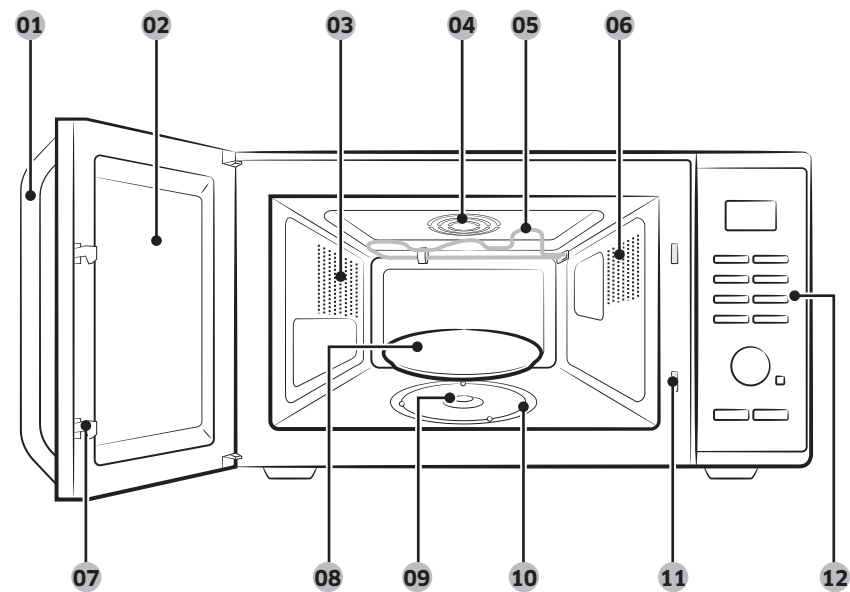
If you want to add an extra 30 seconds.



1. Press the **START/+30s** button one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.
2. By turning the **Dial Knob**, You can set the time as you want.

Oven features

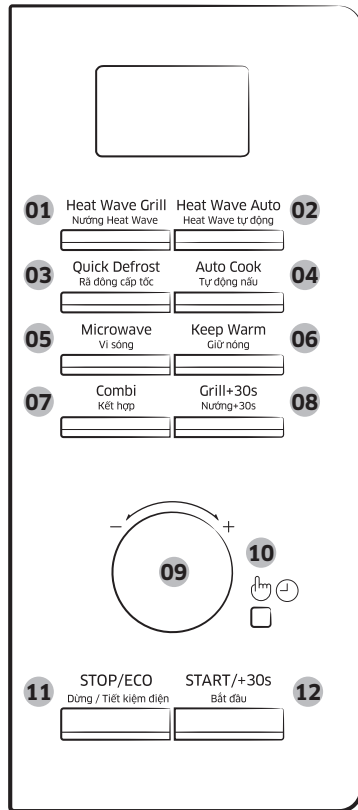
Oven



- | | | |
|-----------------|---------------------------|----------------------|
| 01 Door handle | 02 Door | 03 Ventilation holes |
| 04 Plate grill | 05 Heating element | 06 Light |
| 07 Door latches | 08 Turntable | 09 Coupler |
| 10 Roller ring | 11 Safety interlock holes | 12 Control panel |

Oven features

Control panel



- 01** Heat Wave Grill Button
- 02** Heat Wave Auto Button
- 03** Quick Defrost Button
- 04** Auto Cook Button
- 05** Microwave Button
- 06** Keep Warm Button
- 07** Combi Button
- 08** Grill+30s Button
- 09** Dial Knob (Weight/Serving/Time)
- 10** Select/Clock Button
- 11** Stop/Eco Button
- 12** Start/+30s Button

Oven use

Oven use

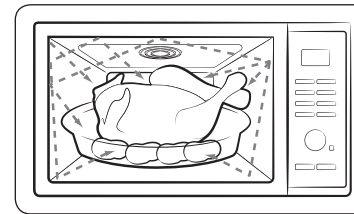
How a microwave oven works

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)

IMPORTANT

As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the 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 oven is operating correctly

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times. If you are in doubt, refer to the section entitled "Troubleshooting" on the page **35** to **38**.

NOTE

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

Open the oven door by pulling the handle on the upper side of the door. Place a glass of water on the turntable. Close the door.



Press the **START/+30s** button and set the time to 4 or 5 minutes, by pressing the **START/+30s** button the appropriate number of times.

Result: The oven heats the water for 4 or 5 minutes.
The water should then be boiling.

Cooking/Reheating

The following procedure explains how to cook or reheat food.


IMPORTANT

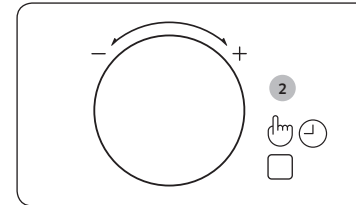
- ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.
- The maximum **Microwave** time is 99 minutes.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door. Never switch the microwave oven on when it is empty.

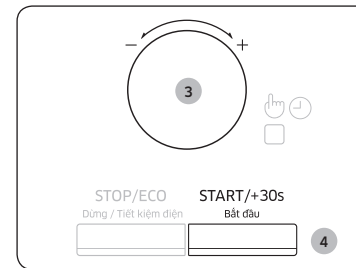


1. Press the **Microwave** button.

Result: The 800 W (Maximum cooking power) indications are displayed:
 (microwave mode)



2. Select the appropriate power level by turning the **Dial Knob**. (Refer to the power level table.) And then press the **Select/Clock** button.



3. Set the cooking time by turning the **Dial Knob**.

Result: The cooking time is displayed.

4. Press the **START/+30s** button.

Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating. Cooking starts and when it has finished.

- 1) The oven beeps 4 times.
- 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
- 3) The current time is displayed again.



Oven use

Setting the time

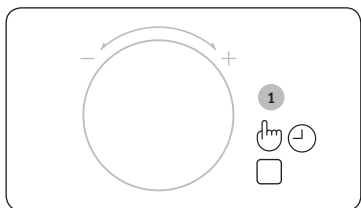
When power is supplied, "88:88" and then "12:00" is automatically displayed on the display.

Please set the current time. The time can be displayed in either the 24-hour or 12-hour notation. You must set the clock:

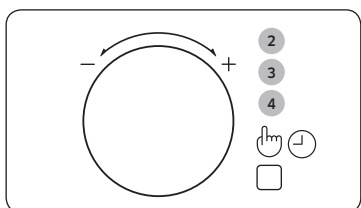
- When you first install your microwave oven
- After a power failure

NOTE

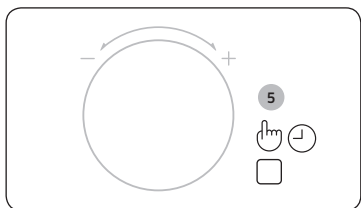
Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.



1. Press the **Select/Clock** button.



2. Set the 24-hour or 12-hour notation by turning the **Dial Knob**. And then press the **Select/Clock** button.
3. Turn the **Dial Knob** to set the hour. And then press the **Select/Clock** button.
4. Turn the **Dial Knob** to set the minute.



5. When the right time is displayed, press the **Select/Clock** button to start the clock.

Result: The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.

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.

If you select a...	Then the cooking time must be...
Higher power level	Decreased
Lower power level	Increased



Adjusting the cooking time

You can increase the cooking time by pressing the **START/+30s** button once for each 30 seconds to be added.

In Microwave, Heat Wave Grill, or Combi mode, pressing **START/+30s** button increases cooking time.

- Check how cooking is progressing at any time simply by opening the door
- Increase the remaining cooking time



Method 1

To increase the cooking time of your food during cooking, press the **START/+30s** button once for each 30 seconds that you wish to add.

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

Method 2

Just turning **Dial Knob** to adjust cooking time.

- To increase cooking time, turn to right and to decrease cooking time, turn to left.

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...	Then...
Temporarily	Open the door or press the STOP/ECO button once. Result: Cooking stops. To resume cooking, close the door again and press the START/+30s button.
Completely	Press the STOP/ECO button once. Result: Cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the STOP/ECO button again.

Setting the energy save mode

The oven has an energy save mode.



- Press the **STOP/ECO** button.
Result: Display off.
- To remove energy save mode, open the door or press the **STOP/ECO** button and then display shows current time. The oven is ready for use.

NOTE

Auto energy saving function

If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is canceled and clock will be displayed after 25 minutes.

Oven Lamp will be turned off after 5 minutes with door open condition.



Oven use

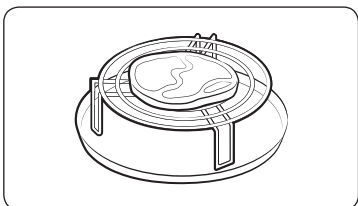
Using the heat wave grill features

The **Heat Wave Grill** enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves.

- Fan On/Off sound is natural condition when the Heat Wave Grill operate.
- You can get better cooking and grilling results, if you use the high rack.

IMPORTANT

Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.



1. Open the door and put the food on the rack and then close the door.



2. Press the **Heat Wave Grill** button.
Result: The following indications are displayed:



- You cannot set the temperature of the grill.

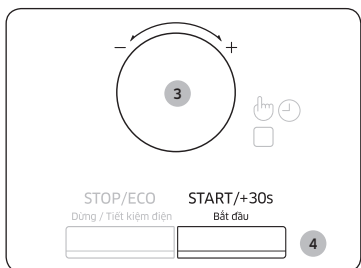
3. Set the grilling time by turning the **Dial Knob**.

- The maximum grilling time is 60 minutes.

4. Press the **START/+30s** button.

Result: Grilling starts.

- 1) The oven beeps 4 times.
- 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
- 3) The current time is displayed again.



Using the heat wave auto features

The **Heat Wave Auto** features has 15 pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the number of servings by turning the **Dial Knob**.

IMPORTANT

Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

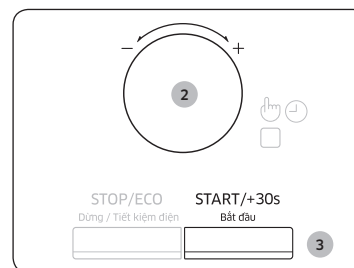
1. Press the **Heat Wave Auto** button.



2. Select the type of food that you are cooking by turning the **Dial Knob**. (Refer to the table on the side.)
3. Press the **START/+30s** button.

Result: The food is cooked according to the pre-programmed setting selected.

- 1) The oven beeps 4 times.
- 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
- 3) The current time is displayed again.



The following table presents serving size and appropriate instructions about 15 pre-programmed cooking options. Those programmes are running with a combination of heat wave grill and microwave.

IMPORTANT

Use oven gloves when taking out food.

Code/Food	Serving Size	Instructions
1 Homemade Vegetable Gratin	600 g	<ul style="list-style-type: none"> • Ingredients 400 g sliced vegetables (e.g. courgette, tomato, potato, onion, pepper), 75 ml cream, 25 g beaten whole egg, salt, pepper, 75 g grated mozzarella cheese, tsp. parsley or rosemary • Method Rinse vegetables and slice into 3~5 mm thickness. Layer slices in gratin dish, about 14x22 cm, mix cream, egg, salt, pepper and pour on top. Spread the grated cheese over the top. Put dish on turntable. Serve sprinkled with a few fresh thyme leaves.

Code/Food	Serving Size	Instructions
2 Homemade Lasagne	550 g	<ul style="list-style-type: none"> • Ingredients 150 g minced beef, 100 g tomato sauce, 50 ml beef stock, 75 g dried lasagne sheets (4 sheets), ½ onion (chopped), 1 tsp. each of dried parsley flakes, oregano, basil, 100 g grated mozzarella cheese, 1 Tbsp. olive oil • Method - Tomato meat sauce Heat the oil in a frying pan, then cook the minced beef and chopped onion for about 10 min until browned all over. Pour over the tomato sauce and beef stock, add the dried herbs. Bring up to the boil then simmer for 10 min. - Lasagna Cook lasagna noodles according to package directions. Layer the lasagna noodle, meat sauce, and half of cheese into gratin dish, about 14x22 cm and repeat. Then sprinkle evenly with remaining mozzarella cheese on the top of layer of noodles. Put dish on turntable.
3 Baked Potatoes	500 g (2-3 pcs)	<ul style="list-style-type: none"> • Ingredients 2-3 potatoes, salt, pepper, 2 Tbsp. olive oil, 50 g grated mozzarella cheese • Method Scrub potatoes and cut into halves lengthways. Season the potatoes with salt, pepper and oil. Spread the grated cheese over the top. Put the potatoes on rack.

Oven use



Oven use

Code/Food	Serving Size	Instructions
4 Grilled Tomatoes	400 g	<ul style="list-style-type: none"> • Ingredients 2 tomatoes • Method Cut tomatoes into halves. Put in oven proof dish with the cut side down. Put dish on rack.
5 Grilled Vegetables	200 g	<ul style="list-style-type: none"> • Ingredients 200 g mixed fresh vegetables (pepper, cherry tomatoes, courgette slices, mushrooms, sliced egg plants) • Method Rinse the vegetables and cut them into the even size. Brush them with oil and sprinkle the salt and pepper. Put them on rack.
6 Baked Apple	500 g	<ul style="list-style-type: none"> • Ingredients 1 apple, ½ Tbsp. cinnamon, ¼ cup walnut and plum • Method Core apple. Mix well other ingredients and put them into hole of apple. Put apple in an oven proof dish on turntable.
7 Beef Steaks	400 g	<ul style="list-style-type: none"> • Ingredients 200 g beef steaks (2 pieces), 1 tsp each of rosemary, thyme, pepper, 2 Tbsp. olive oil • Method Season the beef with olive oil, rosemary, thyme and pepper. Put the beef on rack. Turn over as soon as the oven beeps.
8 Grilled Sausages	280 g	<ul style="list-style-type: none"> • Ingredients 300 g sausages (4 pieces) • Method Put sausages side by side on rack.

Code/Food	Serving Size	Instructions
9 Pork Chops	400 g	<ul style="list-style-type: none"> • Ingredients 400 g pork chops (2 pieces), 1 tsp. each of rosemary, thyme, pepper, 2 Tbsp. olive oil • Method Season the pork with oil, herbs and pepper. Put on rack. Turn over as soon as the oven beeps.
10 Grilled Chicken Pieces	500 g	<ul style="list-style-type: none"> • Ingredients 500 g chicken piece (2 pieces), 2 Tbsp. vegetable oil, 1 tsp. chicken spices • Method Rinse the chicken pieces then dry it well with paper towel. Mix spices with oil. Brush the mixed oil on chicken pieces. Place on rack. Turn over as soon as the oven beeps. After cooking stand for 1-2 minutes.
11 Grilled Prawns	200 g	<ul style="list-style-type: none"> • Ingredients 200 g fresh prawns (8 pieces) • Method Rinse prawns, dry it well with paper towel. Put in ovenproof dish on rack.
12 Grilled Fish	300 g	<ul style="list-style-type: none"> • Ingredients 300 g trout, salt, 1 tbsp. lemon juice • Method Rinse the fish and pat dry with paper towel. Season the fillet with salt and lemon juice. Place fish on rack.



Code/Food	Serving Size	Instructions
13 Salmon Steaks	400 g	<ul style="list-style-type: none"> • Ingredients 400 g salmon steaks (2 pieces), 1 tsp. salt, pepper • Method Season the salmon with salt and pepper. Place skin side down on rack. Turn over as soon as the oven beeps.
14 Frozen Mini Spring Rolls	200 g	<ul style="list-style-type: none"> • Ingredients 200 g frozen mini spring rolls • Method Spread the frozen spring rolls on rack. Turn over after beep sounds, oven keeps operating.
15 Croque-Monsieur	200 g (2 pcs)	<ul style="list-style-type: none"> • Ingredients 4 slices of sandwich bread, 2 slices ham, 2 slices cheese (e.g. Cheddar, Emmental), 50 g grated mozzarella cheese • Method Toast the sandwiches. Add slice cheese and ham on each of two toasts. Put other 2 slices of sandwich on top of the toast. Spread grated mozzarella cheese on top. Put side by side on rack.

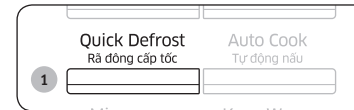
Using the quick defrost features

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.

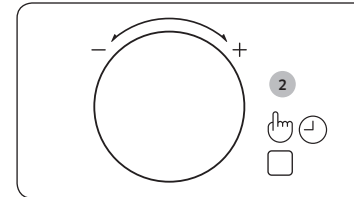
NOTE

Use only containers that are microwave-safe.

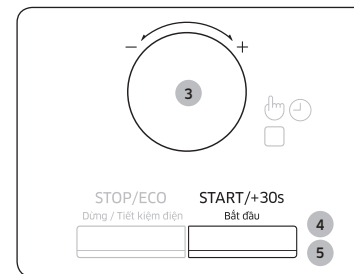
Open the door. Place the frozen food on a ceramic in the centre of the turntable. Close the door.



1. Press the **Quick Defrost** button.



2. Select the type of food that you are cooking by turning the **Dial Knob**. And then press the **Select/Clock** button.



3. Select the size of the serving by turning the **Dial Knob**. (Refer to the table on the side.)

4. Press the **START/+30s** button.

Result:

- Defrosting begins.
- The oven beeps through defrosting to remind you to turn the food over.

5. Press the **START/+30s** button again to finish defrosting.

Result:

- 1) The oven beeps 4 times.
- 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
- 3) The current time is displayed again.

Oven use

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 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.
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. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) 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 the auto cook features

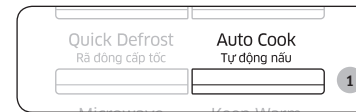
The **Auto Cook** features has 20 pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level.

You can adjust the type of the serving by turning the **Dial Knob**.

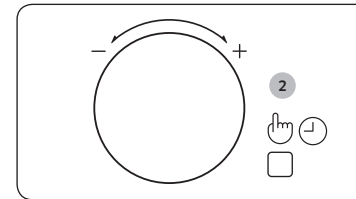
IMPORTANT

Use only recipients that are microwave-safe.

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.



1. Press the **Auto Cook** button.



2. Select the type of food that you are cooking by turning the **Dial Knob**. And then press the **Select/Clock** button.



3. Press the **START/+30s** button.
Result: The food is cooked according to the pre-programmed setting selected.
 - 1) The oven beeps 4 times.
 - 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
 - 3) The current time is displayed again.

The following table presents quantities and appropriate instructions about 20 pre-programmed cooking options. Those programmes are running with microwave energy only.

Code/Food	Serving size	Instructions
1 Chilled Ready Meal	300-350 g	Put 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 dishes like potatoes, rice or pasta). Stand for 2-3 minutes.
2 Chilled Ready Meal	400-450 g	
3 Chilled Vegetarian Meal	300-350 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.
4 Chilled Vegetarian Meal	400-450 g	
5 Broccoli	250 g	Rinse and clean fresh broccoli and prepare florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tbsp) water when cooking for 250 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
6 Carrots	250 g	Rinse and clean carrots and prepare even slices. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tbsp) water when cooking for 250 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
7 Green Beans	250 g	Rinse and clean green beans. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 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
8 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.
9 Corn on the Cob	250 g	Rinse and clean corn on the cob and put into an oval glass dish. Cover with microwave cling film and pierce film. Stand for 1-2 minutes.
10 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.
11 Brown Rice	125 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (250 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 5-10 minutes.
12 Wholemeal Macaroni	125 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add 500 ml hot boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir before standing time and drain thoroughly afterwards. Stand for 1 minutes.
13 Quinoa	125 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (250 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 1-3 minutes.
14 Bulgur	125 g	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (250 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 2-5 minutes.



Oven use

Code/Food	Serving size	Instructions
15 Chicken Breasts	300 g	Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.
16 Turkey Breasts	300 g	Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.
17 Fresh Fish Fillets	300 g	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.
18 Fresh Salmon fillets	300 g	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.
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.
20 Fresh Trout	200 g	Put 1 fresh whole fish into an ovenproof 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.

Using the keep warm features

The **Keep Warm** feature keeps food hot until it's served. Use this function to keep food warm until ready to serve. You can select warming temperature either hot or mild by turning the **Dial Knob**.

NOTE

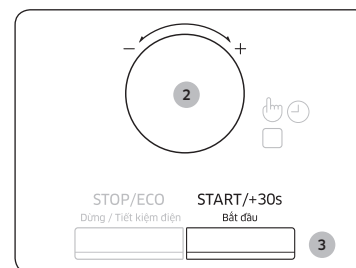
The **Keep Warm** time has been specified as 60 minutes.

NOTE

The maximum **Keep Warm** time is 60 minutes.



1. Press the **Keep Warm** button.



2. Select the Hot & Mild by turning the **Dial Knob**.
3. Press the **START/+30s** button.

Result: The 60 minutes is displayed.

 - To stop warming the food, open the door or press **STOP/ECO** button.



Recommend Keep warm menu

Code/Mode	Menu
1. Hot	Lasagne, Soup, Gratin, Casserole, Pizza, Steaks (Well done), Bacon, Fish Dishes, Dry Cakes
2. Mild	Pie, Bread, Egg Dishes, Steaks (Rare or Midium rare)

👉 IMPORTANT

Do not use this function to reheat cold foods. This programmes are for keeping food warm that has just been cooked.

👉 IMPORTANT

Do not recommend food being kept warm for too long (more than 1 hour), as it will continue to cook. Warm food spoils more quickly.

👉 IMPORTANT

Do not cover with lids or plastic wrap.

👉 IMPORTANT

Use oven gloves when taking out food.

Combining microwaves and grill

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

👉 IMPORTANT

ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

👉 IMPORTANT


ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot. You can improve cooking and grilling, if you use the high rack.

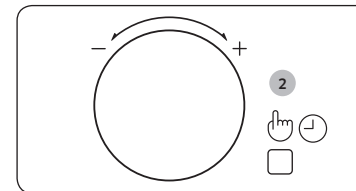
Open the door. Place the food on the rack best suited to the type of food to be cooked. Place the rack on the turntable. Close the door.



1. Press the **Combi** button.

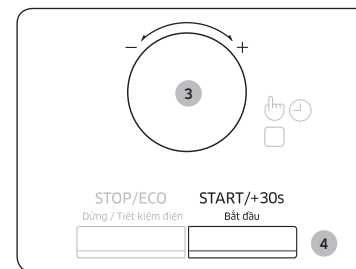
Result: The following indications are displayed:

 (microwave & grill
combi mode)
600 W (output power)



2. Select the appropriate power level by turning the **Dial Knob**. (600 W, 450 W, 300 W.) And then press the **Select/Clock** button.

- You cannot set the temperature of the grill.



3. Set the cooking time by turning the **Dial Knob**.

- The maximum cooking time is 60 minutes.

4. Press the **START/+30s** button.

Result:

- Combination cooking starts.
- 1) The oven beeps 4 times.
 - 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
 - 3) The current time is displayed again.



Oven use

Using the grill+30s features

The **Grill+30s** function also lets you increase the operation time of **Heat Wave Grill** mode by 30 seconds with one press, so you can brown surfaces exquisitely without overcooking.

To increase the **Heat Wave Grill** mode cooking time, press the **Grill+30s** button once for each 30 seconds that you wish to add.

For example, To add three minutes of **Heat Wave Grill** mode, press the **Grill+30s** button six times.

- Fan On/Off sound is natural condition when the Heat Wave Grill operate.
- You can get better cooking and grilling results, if you use the high rack.

IMPORTANT

Always use oven gloves when touching the recieins in the oven, as they will be very hot.



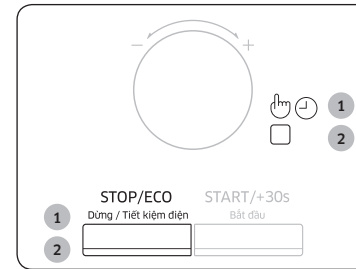
Place the food in the oven. Press the **Grill+30s** button.

Result: Grilling starts.

- 1) The oven beeps 4 times.
- 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
- 3) The current time is displayed again.

Using the child lock features

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



1. Press the **STOP/ECO** and **Select/Clock** button at the same time.

Result:

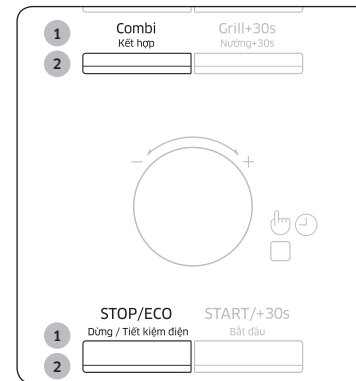
- The oven is locked (no functions can be selected).
- The display shows “L”.

2. To unlock the oven, press the **STOP/ECO** and **Select/Clock** button at the same time.

Result: The oven can be used normally.

Switching the beeper off

You can switch the beeper off whenever you want.



1. Press the **Combi** and **STOP/ECO** button at the same time.

Result: The oven does not beep to indicate the end of a function.

2. To switch the beeper back on, press the **Combi** and **STOP/ECO** button again at the same time.

Result: The oven operates normally.



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
Aluminum foil	✓X	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the 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.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.

Cookware	Microwave-safe	Comments
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 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

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.

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.		

Cooking guide

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	250 g 500 g	180 W	6½-7½
			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.

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.

Cooking guide

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	1 step (min.)	2 step (min.)
Bread Rolls (Each ca. 50 g)	2 pcs	300 W + Grill 1-1½	Grill only 1-2
	4 pcs	2-2½	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	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	450 W + Grill 3-3½
	Instructions Put chicken nuggets on the rack. Turn over after first time.		
Oven Chips	250 g	450 W + Grill 9-11	450 W + Grill 4-5
	Instructions Put oven chips evenly on baking paper on the rack.		

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	1 step (min.)	2 step (min.)
Toast Slices	4 pcs (each 25 g)	Grill only 6-8	Grill only 4-5½
	Instructions Put the toast slices side by side on the rack.		
Bread Rolls (Already Baked)	2-4 pieces	Grill only 2-3	Grill only 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)	300 W + Grill 4½-5½	Grill only 2-3
	400 g (4 pcs)	7-8	
	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	1 step (min.)	2 step (min.)
Chicken Pieces	450-500 g (2 pcs)	300 W + Grill 10-12	300 W + Grill 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	Grill only 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)	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	450 W + Grill 18-20	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.		

Cooking guide

Tips and tricks

MELTING BUTTER

Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid. Heat for 30-40 seconds using 800 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE

Put 100 g chocolate into a small deep glass dish. Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted. Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

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

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 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 oven stops while in operation.	The user has opened the door to turn food over.	After turning over the food, press the Start button again to start operation.

Problem	Cause	Action
The power turns off during operation.	The oven has been cooking for an extended period of time.	After cooking for an extended period of time, let the oven cool.
	The cooling fan is not working.	Listen for the sound of the cooling fan.
	Trying to operate the oven without food inside.	Put food in the oven.
	There is not sufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the 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 oven.
There is a popping sound during operation, and the 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.
The oven exterior is too hot during operation.	There is not sufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Objects are on top of the oven.	Remove all objects on the top of the oven.
The door cannot be opened properly.	Food residue is stuck between the door and oven interior.	Clean the oven and then open the door.

Troubleshooting and information code

Problem	Cause	Action
Heating including the Warm function does not work properly.	The 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 Cancel button.
	The interior light is covered by foreign matter.	Clean the inside of the oven and check again.
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 button again to restart operation.
The oven is not level.	The oven is installed on an uneven surface.	Make sure the oven is installed on flat, stable surface.
There are sparks during cooking.	Metal containers are used during the oven/thawing functions.	Do not use metal containers.

Problem	Cause	Action
When power is connected, the oven immediately starts to work.	The door is not properly closed.	Close the door and check again.
There is electricity coming from the 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 oven. 	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
The brightness inside the oven varies.	Brightness changes depending on power output changes according to function.	Power output changes during cooking are not malfunctions. This is not an oven malfunction.
Cooking is finished, but the cooling fan is still running.	To ventilate the oven, the cooling fan continues to run for about 3 minutes after cooking is complete.	This is not an oven malfunction.

Problem	Cause	Action
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 turn table 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 turn table rattles while turning and is noisy.	Food residue is stuck to the bottom of the oven.	Remove any food residue stuck to the bottom of the oven.
Grill		
Smoke comes out during operation.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven.	This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the 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.

Problem	Cause	Action
Oven		
The 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 oven.	This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the oven cool and then remove the food from the heating elements.
There is a burning or plastic smell when using the oven.	Plastic or non heat-resistant cookware is used.	Use glass cookware suitable for high temperatures.
There is a bad smell coming from inside the 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 oven to remove the odour more quickly.
The oven does not cook properly.	The 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 oven controls are not correctly set.	Correctly set the 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.

Troubleshooting and information code

Problem	Cause	Action
Steam		
I can hear water boiling during Vapour cooking	Water is heated using the steam heater.	This is not an oven malfunction.
There is an unusual sound when I stop Vapour cooking.	Water is being removed from inside the steam heater after Vapour cooking has finished.	This is not an oven malfunction.
Steam does not come out.	The water supply tank is not installed.	Make sure the water supply tank is correctly installed.
	There is no water in the water supply tank.	Fill the tank with water and try again.

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	MG23K3575**
Power source	230 V ~ 50 Hz AC
Power consumption Maximum power Microwave Grill (heating element)	2300 W 1250 W 1100 W
Output power	100 W / 800 W - 6 levels (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Dimensions (W x H x D) Outside (Included Handle) Oven cavity	489 x 275 x 392 mm 330 x 211 x 324 mm
Volume	23 liter
Weight Net	13.0 kg approx.

Memo



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 3000 8282 - Toll Free 1800 266 8282 - Toll Free	www.samsung.com/in/support
BANGLADESH	0961-2300300 0800-0300300 (Toll free)	
INDONESIA	021-56997777 8001128888	www.samsung.com/id/support
JAPAN	0120-363-905	www.samsung.com/jp/support
MALAYSIA	1800-88-9999 603-77137477 (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- 422-2111 [Standard Landline]	www.samsung.com/ph/support
SINGAPORE	1800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/sg/support
THAILAND	0-2689-3232 1800-29-3232	www.samsung.com/th/support
TAIWAN	0800-329999	www.samsung.com/tw/support
VIETNAM	1800 588 889	www.samsung.com/vn/support
MACAU	0800 333	www.samsung.com/support
MYANMAR	+95-1-2399-888	
SRI LANKA	117540540 115900000	



DE68-04403N-00