

# Lò vi sóng

---

Sách hướng dẫn sử dụng

MG23J5133\*\*

---



**SAMSUNG**

# Nội dung

## Các hướng dẫn an toàn **3**

Các hướng dẫn an toàn quan trọng	3
An toàn chung	6
Các biện pháp đề phòng khi vận hành lò vi sóng	7
Bảo hành có giới hạn	8
Phương pháp nối đất	8

## Lắp đặt **8**

Phụ kiện	8
Phần cài đặt	9
Đĩa xoay	9

## Bảo trì **9**

Vệ sinh	9
Thay thế (sửa chữa)	10
Giữ gìn lò khi không sử dụng trong một khoảng thời gian dài	10

## Các tính năng của lò **10**

Lò	10
Bảng điều khiển	11

## Sử dụng lò **11**

Nguyên tắc hoạt động của lò vi sóng	11
Kiểm tra xem lò hoạt động đúng chưa	12
Đặt thời gian	12
Nấu/Hâm nóng	13
Các mức công suất	13
Điều chỉnh thời gian nấu	13
Dừng nấu	14
Đặt chế độ tiết kiệm điện	14
Sử dụng tính năng nấu an toàn cho sức khỏe	14
Sử dụng chức năng thực phẩm tùy chọn	17
Sử dụng tính năng rã đông nhanh	18

Sử dụng tính năng giữ nóng	19
Sử dụng tính năng khử mùi	19
Nướng	20
Kết hợp vi sóng và nướng	20
Cài đặt thời gian chờ	21
Tắt tiếng kêu bip	21
Khóa an toàn cho lò vi sóng	21

## Hướng dẫn về dụng cụ nấu **22**

## Hướng dẫn nấu **23**

## Xử lý sự cố **32**

Xử lý sự cố	32
Mã thông tin	36

## Các thông số kỹ thuật **36**

## Các hướng dẫn an toàn

### CÁC HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG

ĐỌC KỸ VÀ GIỮ LẠI ĐỂ THAM KHẢO VỀ SAU.

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

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

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

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

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

- khu vực nhà bếp trong các cửa hàng, văn phòng và môi trường làm việc khác;
- nông trại;

- bởi các khách hàng trong khách sạn, nhà nghỉ và các môi trường cư trú khác;
- môi trường dạng phòng ngủ và ăn sáng.

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

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

Lò vi sóng được dùng để hâm thức ăn và đồ uống. Việc sấy khô thực phẩm hay quần áo và làm nóng các đai quần nóng, dép lê, bọt 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.

## Các hướng dẫn an toàn

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

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

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

Không dùng vòi phun nước để vệ sinh thiết bị.

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

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

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

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

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

Phải đặt lò này theo đúng hướng và ở đúng độ cao để có thể dễ dàng 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.

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

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

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

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

Không sử dụng máy vệ sinh bằng hơi nước.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Các hướng dẫn an toàn

### An toàn chung

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

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

### Các biện pháp để phòng khi sử dụng lò vi sóng

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

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

Không được sử dụng lò 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 cụ lý thông thoáng được ghi trong sách hướng dẫn này. (Xem phần lắp đặt lò vi sóng.)

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

### Các biện pháp để phòng khi vận hành lò vi sóng

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

- Không được vận hành lò khi cửa mở. Không được làm xáo trộn các khoá liên động an toàn (then cửa). Không đưa bất cứ vật gì vào 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.

## 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:

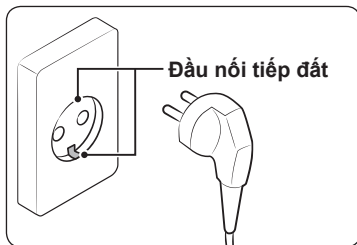
- Cửa, tay nắm, bảng phía ngoài, hoặc bảng điều khiển bị sứt mẻ, trầy xước, hoặc bị hư hỏng.
- Làm vỡ hoặc mất khay, con lăn dẫn hướng, đế xoay hoặc vỉ lò.

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](http://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



Bạn phải cắm sản phẩm vào ổ điện được nối đất.

- Nếu không, có thể xảy ra nguy cơ bị điện giật, hỏa hoạn hoặc hư hại sản phẩm.
- Nếu ổ cắm điện không được trang bị đầu nối tiếp đất, hãy mua dây nối đất và kết nối ổ cắm với dây dẫn nối đất.

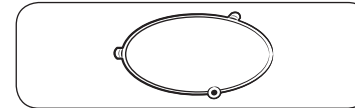
### ⚠ CẢNH TRỌNG

Không kết nối dây dẫn nối đất với ống dẫn khí, ống nước hoặc đường dây điện thoại.

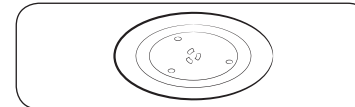
## Lắp đặt

### Phụ kiện

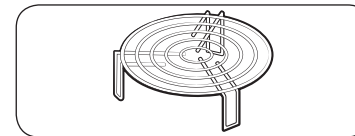
Tùy theo kiểu lò mà bạn đã mua, bạn sẽ được cung cấp một số phụ kiện có thể sử dụng theo nhiều cách khác nhau.



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



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



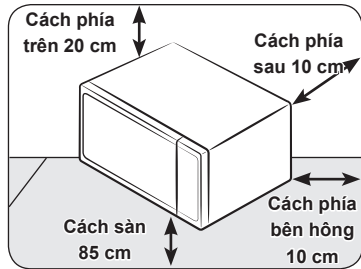
- 03 Rế nướng**, được đặt trên đĩa xoay. Giá đỡ kim loại có thể được sử dụng ở chế độ nướng và nấu kết hợp.

### ⚠ CẢNH TRỌNG

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

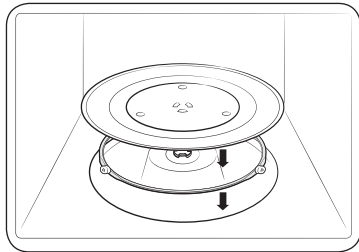


## Phần cài đặt



- 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 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

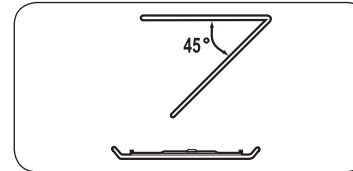
### Vệ sinh

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 TRỌNG

- 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.

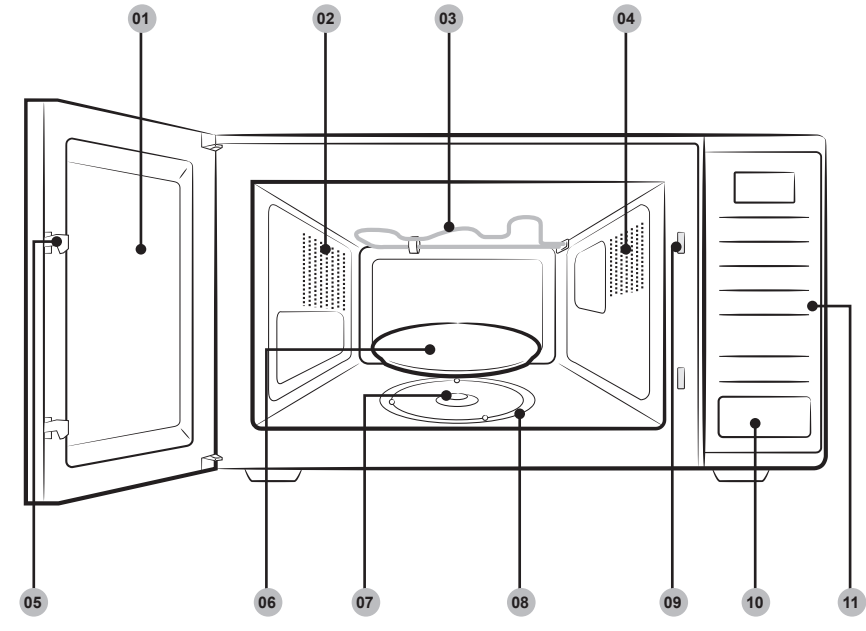
- Nếu bạn gặp rắc rối với bản lề, đệm, và /hoặc cửa, hãy liên hệ với các kỹ thuật viên có chuyên môn hoặc các trung tâm dịch vụ của Samsung tại địa phương để được hỗ trợ về kỹ thuật.
- Nếu bạn muốn thay bóng đèn, hãy liên hệ trung tâm dịch vụ của Samsung tại địa phương. Không được tự ý thay.
- Nếu bạn 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.

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

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.

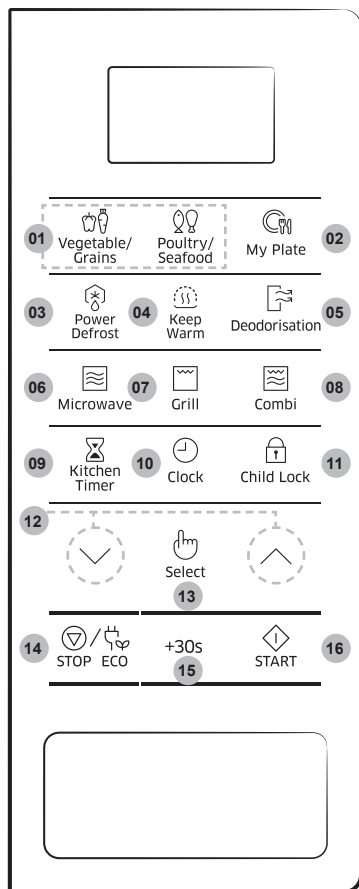
## Các tính năng của lò

### Lò



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

## Bảng điều khiển



- 01 Nấu an toàn cho sức khỏe
- 02 My Plate (Thực phẩm tùy chọn)
- 03 Power Defrost (Rã đông nhanh)
- 04 Keep Warm (Giữ nóng)
- 05 Deodorisation (Khử mùi)
- 06 Microwave (Vi sóng)
- 07 Grill (Nướng)
- 08 Combi (Kết hợp)
- 09 Kitchen Timer (Hẹn giờ nấu)
- 10 Clock (Đồng hồ)
- 11 Child Lock (Khóa trẻ em)
- 12 Tăng/Giảm  
(Thời gian nấu, trọng lượng và khẩu phần)
- 13 Select (Chọn)
- 14 STOP/ECO (DỪNG/TIẾT KIỆM ĐIỆN)
- 15 +30s (+30 giây)
- 16 START (BẮT ĐẦU)

## Sử dụng lò

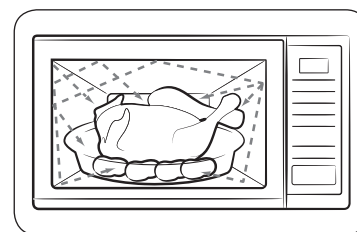
### Nguyên tắc hoạt động của lò vi sóng

Vi sóng điện từ tần số cao; năng lượng phát ra cho phép nấu hoặc hâm nóng thực phẩm mà không làm thay đổi kết cấu hay màu sắc.

Bạn có thể sử dụng lò vi sóng để:

- Rã đông (thủ công & tự động)
- Nấu
- Hâm nóng

Nguyên lý nấu.



1. Năng lượng vi sóng được sinh ra bởi nguồn phát được phân bố đều khi thực phẩm quay tròn 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 thay đổi tùy theo cách chế biến và tính chất của thực phẩm:
  - Số lượng và độ đậm đặc
  - Hàm lượng nước
  - Nhiệt độ ban đầu (đông lạnh hay không)

### LƯU Ý

Do phần giữa của thực phẩm được làm nóng nhờ tán nhiệt, 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.

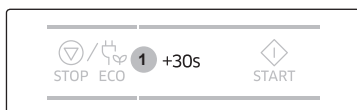


# Sử dụng lò

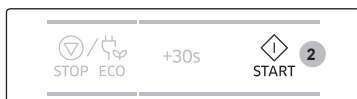
## Kiểm tra xem lò hoạt động đúng chưa

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

Mở cửa lò, đặt một ly nước lên đĩa xoay. Sau đó, đóng cửa lò lại.



1. Nhấn nút **+30s (+30 giây)** và đặt thời gian 4-5 phút bằng cách nhấn nút **+30s (+30 giây)** với số lần tương ứng.



2. Nhấn nút **START (BẮT ĐẦU)**. Lò sẽ làm nóng nước trong khoảng từ 4 đến 5 phút. Nước sẽ sôi.

### LƯU Ý

Lò phải được cắm vào ổ cắm điện gắn tường. Đĩa xoay phải được đặt đúng vị trí. Nếu mức công suất không được sử dụng tối đa, nước sẽ lâu sôi hơn.

## Đặt thời gian

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

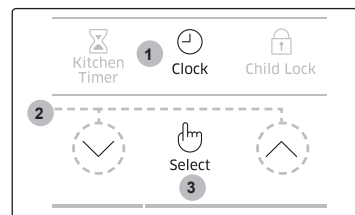
Vui lòng cài đặt giờ hiện tại.

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

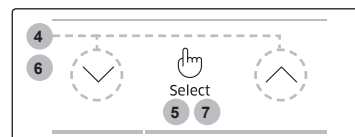
- Khi lắp đặt lò vi sóng lần đầu
- Sau sự cố mất điện

### LƯU Ý

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 **Clock (Đồng hồ)**.
2. Nhấn nút **Tăng/Giảm** để cài đặt kiểu hiển thị thời gian. (12H hoặc 24H)
3. Nhấn nút **Select (Chọn)** để hoàn tất thiết lập.



4. Nhấn nút **Tăng/Giảm** để cài đặt giờ.
5. Nhấn nút **Select (Chọn)**.
6. Nhấn nút **Tăng/Giảm** để cài đặt phút.
7. Khi thời gian đúng đã được hiển thị, nhấn nút **Select (Chọn)** để khởi động đồng hồ. Thời gian sẽ được hiển thị cả khi quý vị không sử dụng lò vi sóng.



## Nấu/Hâm nóng

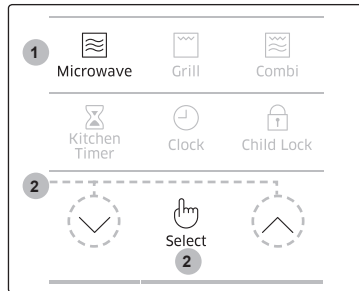
Quy trình sau đây giải thích cách nấu nướng hoặc hâm nóng thực phẩm.

### ⚠ CẢNH TRỌNG


**LUÔN** kiểm tra thiết lập thông số nấu trước khi để lò không có người trông coi.

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.

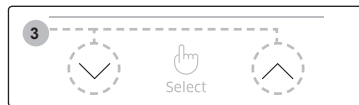


1. Nhấn nút **Microwave (Vi sóng)**.  
Những chỉ báo sau đây sẽ được hiển thị:

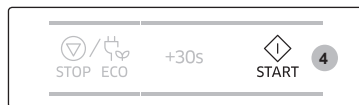
 (chế độ vi sóng)

2. Nhấn nút **Tăng/Giảm** cho đến khi mức công suất tương ứng được hiển thị. Lúc đó, hãy nhấn nút **Select (Chọn)** để cài đặt mức công suất.

- Nếu không cài đặt mức công suất trong vòng 5 giây, lò sẽ tự động chuyển sang phần cài đặt thời gian nấu.



3. Cài đặt thời gian nấu bằng cách nhấn nút **Tăng/Giảm**.  
Thời gian nấu sẽ hiển thị.



4. Nhấn nút **START (BẮT ĐẦU)**.  
Đèn lò sẽ sáng khi đĩa xoay bắt đầu xoay. Bắt đầu nấu và khi nấu xong.

- Lò sẽ phát ra tiếng kêu bíp và nhấp nháy nút "End" (Kết thúc) 4 lần. Sau đó, lò sẽ phát ra tiếng kêu "bíp" mỗi phút một lần.

## Các mức công suất

Bạn có thể chọn một trong các mức công suất sau.

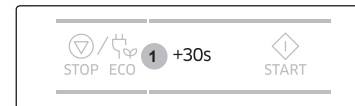
Mức công suất	Đầu ra
CAO	800 W
CAO VỪA	600 W
VỪA	450 W
THẤP VỪA	300 W
RẼ ĐÔNG	180 W
THẤP	100 W

### 📖 LƯU Ý

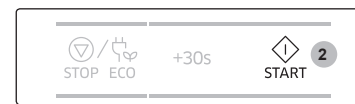
- Nếu bạn chọn mức công suất cao, thời gian nấu sẽ giảm xuống.
- Nếu bạn chọn mức công suất thấp, thời gian nấu sẽ tăng lên.

## Điều chỉnh thời gian nấu

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



1. Nhấn nút **+30s (+30 giây)** một lần cho mỗi 30 giây tăng thêm.

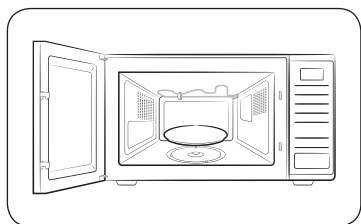


2. Nhấn nút **START (BẮT ĐẦU)**.

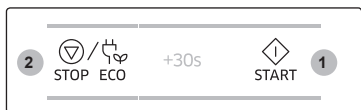
# Sử dụng lò

## Dừng nấu

Bạn có thể dừng nấu bất kỳ lúc nào để kiểm tra thực phẩm.



1. Dừng nấu tạm thời;  
Mở cửa lò.
  - Dừng nấu. Để tiếp tục nấu, hãy đóng cửa lò lại và nhấn nút **START (BẮT ĐẦU)** một lần nữa.
2. Dừng nấu hoàn toàn;  
Nhấn nút **STOP/ECO (DỪNG/TIẾT KIỆM ĐIỆN)**.
  - Dừng nấu. Nếu bạn muốn hủy thiết lập thông số nấu, hãy nhấn nút **STOP/ECO (DỪNG/TIẾT KIỆM ĐIỆN)** một lần nữa.

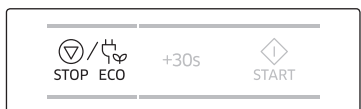


### LƯU Ý

Bạn có thể hủy bất kỳ thiết lập nào trước khi nấu bằng cách nhấn nút **STOP/ECO (DỪNG/TIẾT KIỆM ĐIỆN)**.

## Đặt chế độ tiết kiệm điện

Lò có chế độ tiết kiệm điện.



- Nhấn nút **STOP/ECO (DỪNG/TIẾT KIỆM ĐIỆN)**.  
Màn hình tắt.
- Để thoát khỏi chế độ tiết kiệm điện, hãy mở cửa lò hoặc nhấn nút **STOP/ECO (DỪNG/TIẾT KIỆM ĐIỆN)**, sau đó màn hình sẽ hiển thị thời gian hiện tại. Lò đã sẵn sàng sử dụng.

### LƯU Ý

#### 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.

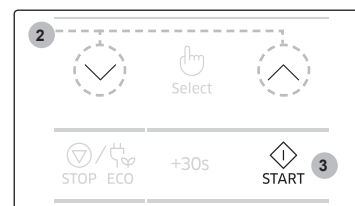
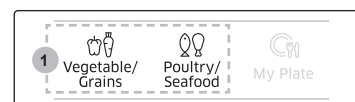
## Sử dụng tính năng nấu an toàn cho sức khỏe

20 tính năng **Nấu an toàn cho sức khỏe** có thời gian nấu được cài đặt sẵn. Bạn không cần cài đặt thời gian nấu hay mức công suất.

### ⚠ CẢNH TRỌNG

Chỉ sử dụng vật chứa an toàn với lò vi sóng.

Mở cửa lò. Đặt thực phẩm vào giữa đĩa xoay. Đóng cửa lò.



1. Nhấn nút **Nấu an toàn cho sức khỏe**.
2. Chọn loại thực phẩm mà bạn định nấu bằng cách nhấn nút **Tăng/Giảm**.  
Tham khảo bản mô tả nhiều thiết lập đã cài đặt sẵn trong bảng ở trang sau.
3. Nhấn nút **START (BẮT ĐẦU)**.  
Thực phẩm sẽ được nấu theo chương trình đã cài đặt sẵn.
  - Khi nấu xong, lò sẽ phát ra tiếng kêu "bíp" và nhấp nháy nút "End" (Kết thúc) 4 lần. Sau đó, lò sẽ phát ra tiếng kêu "bíp" mỗi phút một lần.

## Hướng dẫn về Nấu an toàn cho sức khỏe

### 1. Vegetable/Grains (Rau/Ngũ cốc)

Mã/Thực phẩm	Lượng dùng (g)	Các hướng dẫn	
1	<b>Súp lơ xanh</b>	250	Rửa sạch bông cải tươi và cắt nhỏ. Cho vào một tô thủy tinh có nắp đậy. Thêm 30 ml (2 muỗng canh) nước khi nấu cho 250 g. Đặt tô vào giữa đĩa xoay. Đậy nắp khi nấu. Đảo đều sau khi nấu. Chờ trong 1-2 phút.
2	<b>Cà rốt thái lát</b>	250	Rửa sạch cà rốt và cắt thành những lát mỏng bằng nhau. Cho vào một tô thủy tinh có nắp đậy. Thêm 30 ml (2 muỗng canh) nước khi nấu cho 250 g. Đặt tô vào giữa đĩa xoay. Đậy nắp khi nấu. Đảo đều sau khi nấu. Chờ trong 1-2 phút.
3	<b>Đậu xanh</b>	250	Rửa sạch đậu xanh. Cho vào một tô thủy tinh có nắp đậy. Thêm 30 ml (2 muỗng canh) nước khi nấu cho 250 g. Đặt tô vào giữa đĩa xoay. Đậy nắp khi nấu. Đảo đều sau khi nấu. Chờ trong 1-2 phút.
4	<b>Rau bina</b>	150	Rửa sạch rau bina. Để vào một tô thủy tinh có nắp đậy. Không thêm nước. Đặt tô vào giữa đĩa xoay. Đậy nắp khi nấu. Đảo đều sau khi nấu. Chờ trong 1-2 phút.
5	<b>Bắp non</b>	250	Rửa sạch bắp non và đặt vào một đĩa thủy tinh hình bầu dục. Bọc bằng màng bọc dùng cho lò vi sóng và xâm lỗ trên màng bọc. Chờ trong 1-2 phút.
6	<b>Khoai tây gọt vỏ</b>	250	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.

Mã/Thực phẩm	Lượng dùng (g)	Các hướng dẫn	
7	<b>Gạo lứt</b>	125	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.
8	<b>Bột mì óng</b>	125	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 chặt cạn nước. Chờ trong 1 phút.
9	<b>Quinoa</b>	125	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.
10	<b>Bulgur</b>	125	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.
11	<b>Rau Gratin</b>	500	Để rau, ví dụ như khoai tây thái lát, bí xanh thái lát, cà chua và nước sốt, vào một đĩa thủy tinh chịu nhiệt có kích thước phù hợp. Thêm phô mai bào lên trên. Đặt đĩa lên trên rế. Chờ trong 2-3 phút.
12	<b>Cà chua nướng</b>	400	Rửa sạch cà chua, cắt làm đôi và để vào trong một đĩa chịu nhiệt. Thêm phô mai bào lên trên. Đặt đĩa lên trên giá đỡ. Chờ trong 1-2 phút.

## Sử dụng lò

### 2. Poultry/Seafood (Thịt gia cầm/Hải sản)

Mã/Thực phẩm	Lượng dùng (g)	Các hướng dẫn
1 Ức gà	300	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.
2 Ức gà tây	300	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.
3 Phi lê cá tươi	300	Rửa sạch cá và đặt lên 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.
4 Phi lê cá hồi tươi	300	Rửa sạch cá và đặt lên 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.
5 Tôm tươi	250	Rửa sạch tôm và đặt lên 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.
6 Cá hồi tươi	200	Đặt cả 2 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.

Mã/Thực phẩm	Lượng dùng (g)	Các hướng dẫn
7 Cá đút lò	200	Thoa dầu lên cả con cá (cá hồi hoặc cá tráp) và thêm rau thơm, gia vị. Đặt cá nằm cạnh nhau, đầu con này cạnh đuôi con kia lên rế trên. Trờ cá khi nghe thấy tiếng bíp. Chờ trong 3 phút.
8 Cá hồi nướng miếng	300	Trải đều các miếng cá ở rế trên. Trờ cá khi nghe thấy tiếng bíp. Chờ trong 2 phút.



## Sử dụng chức năng thực phẩm tùy chọn

Chức năng **My Plate (Thực phẩm tùy chọn)** có 2 mức thời gian nấu được cài đặt sẵn. Bạn không cần cài đặt thời gian nấu hay mức công suất.

Quý vị có thể điều chỉnh lượng khẩu phần bằng cách nhấn nút **Tăng/Giảm**.

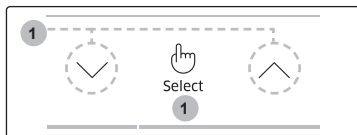
### **⚠ CẢNH TRỌNG**

Chỉ sử dụng vật chứa an toàn với lò vi sóng.

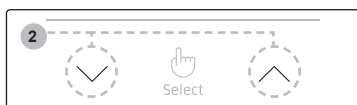
Đầu tiên, hãy để thực phẩm ở giữa đĩa xoay và đóng cửa lò lại.



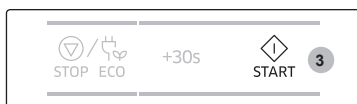
1. Nhấn nút **My Plate (Thực phẩm tùy chọn)**. Chọn loại thực phẩm mà bạn định nấu bằng cách nhấn nút **Tăng/Giảm**. Nhấn nút **Select (Chọn)**.



1. Thực phẩm chế biến sẵn (giữ lạnh)
2. Thực phẩm chay (giữ lạnh)



2. Chọn khẩu phần bằng cách nhấn nút **Tăng/Giảm**.  
(Xem bảng kế bên.)



3. Nhấn nút **START (BẮT ĐẦU)**.  
Bắt đầu nấu. Khi nấu xong.
  - 1) Lò sẽ kêu bip 4 lần.
  - 2) Tín hiệu nhắc nhở kết thúc sẽ kêu 3 lần (mỗi phút một lần).
  - 3) Giờ hiện tại sẽ được hiển thị lại.

## Hướng dẫn về Thực phẩm tùy chọn

Bảng sau trình bày về chương trình hâm nóng tự động, số lượng và những hướng dẫn tương ứng của tính năng thực phẩm tùy chọn. Các chế độ này chỉ sử dụng năng lượng vi sóng.

Mã/Thực phẩm	Lượng dùng (g)	Các hướng dẫn
1 <b>Thực phẩm chế biến sẵn giữ lạnh</b>	300-350 400-450	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 <b>Thực phẩm chay giữ lạnh</b>	300-350 400-450	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.

# Sử dụng lò

## Sử dụng tính năng rã đông nhanh

Tính năng **Power Defrost (Rã đông nhanh)** cho phép bạn rã đông thịt, thịt gia cầm, cá, bánh mì/bánh ngọt. Thời gian rã đông và mức công suất được cài tự động. Bạn chỉ cần chọn chế độ và trọng lượng.

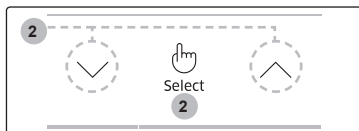
### ⚠ CẢNH TRỌNG

Chỉ sử dụng vật chứa an toàn với lò vi sóng.

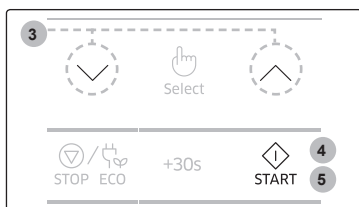
Mở cửa lò. Đặt thực phẩm vào giữa đĩa xoay. Đóng cửa lò.



1. Nhấn nút **Power Defrost (Rã đông nhanh)**.



2. Chọn loại thực phẩm mà bạn định nấu bằng cách nhấn nút **Tăng/Giảm**. Tham khảo bản mô tả nhiều thiết lập đã cài đặt sẵn trong bảng ở trang sau. Lúc đó, hãy nhấn nút **Select (Chọn)** để chọn loại thực phẩm.



3. Chọn khẩu phần bằng cách nhấn nút **Tăng/Giảm**.

4. Nhấn nút **START (BẮT ĐẦU)**.

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

5. Nhấn nút **START (BẮT ĐẦU)** một lần nữa để tiếp tục rã đông. Khi nấu xong, lò sẽ phát ra tiếng kêu "bíp" và nhấp nháy nút "End" (Kết thúc) 4 lần. Sau đó, lò sẽ phát ra tiếng kêu "bíp" mỗi phút một lần.

## Hướng dẫn về Rã đông nhanh

Bảng sau giới thiệu nhiều chương trình, số lượng và những hướng dẫn tương ứng của tính năng rã đông nhanh. Gỡ bỏ tất cả các loại bao bì trước khi rã đông. Đặt thịt, thịt gia cầm, cá và bánh mì/bánh nướng lên đĩa sứ.

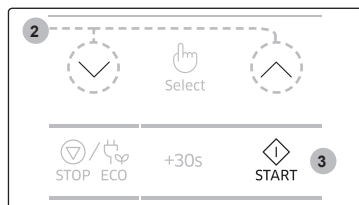
Mã/Thực phẩm	Lượng dùng (g)	Các hướng dẫn
1 <b>Thịt</b>	200-1500	Bọc các cạnh lại bằng giấy nhôm. Trở thịt khi nghe thấy tiếng bip trong lò. Chương trình này phù hợp với thịt bò, thịt cừu, thịt lợn, thịt miếng để nướng, sườn và thịt băm. Chờ trong 20-60 phút.
2 <b>Thịt gia cầm</b>	200-1500	Bọc chân và đầu cánh bằng giấy nhôm. Trở miếng thịt gia cầm khi nghe thấy tiếng bip trong lò. Chế độ này thích hợp cho gà nguyên con và gà không nguyên con. Chờ trong 20-60 phút.
3 <b>Cá</b>	200-1500	Bọc phần đuôi của cá bằng giấy nhôm. Trở cá khi nghe thấy tiếng bip trong lò. Chế độ này thích hợp cho cá nguyên con và cá phi lê. Chờ trong 20-50 phút.
4 <b>Bánh mì/ Bánh ngọt</b>	125-625	Đặt bánh mì lên giấy thấm và trở khi nghe thấy tiếng bip trong lò. Đặt bánh ngọt lên trên đĩa men và có thể trở bánh khi nghe tiếng bip 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 xếp. Không thích hợp cho bánh bột nhào/đặc, bánh hoa quả và bánh kem hay bánh có phủ sôcôla. Chờ trong 5-20 phút.

## Sử dụng tính năng giữ nóng

Tính năng **Keep Warm (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 nhấn nút **Tăng/Giảm**.



1. Nhấn nút **Keep Warm (Giữ nóng)**.
2. Chọn nhiệt độ ở mức nóng bằng cách nhấn nút **Tăng/Giảm**.
  1. Nóng
  2. Vừa phải
3. Nhấn nút **START (BẮT ĐẦU)**.

Thực phẩm sẽ được nấu theo chương trình đã cài đặt sẵn.

  - Khi nấu xong, lò sẽ phát ra tiếng kêu "bíp" và nhấp nháy nút "End" (Kết thúc) 4 lần. Sau đó, lò sẽ phát ra tiếng kêu "bíp" mỗi phút một lần.

### Menu đề xuất cho chế độ Keep Warm (Giữ nóng)

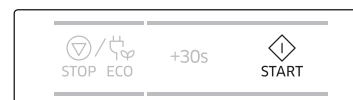
1. Nóng	Lasagne, Súp, Gratin, Casserole, Pizza, Bít tết (Chín kỹ), Thịt xông khói, Các món cá, Bánh
2. Vừa phải	Bánh, bánh mì, món trứng, Steak (Tái hoặc hơi tái)

### ⚠ CẢNH TRỌNG

- Không sử dụng tính năng này để hâm lại thực phẩm lạnh. Chế độ này chỉ dùng để giữ ấm thực phẩm đã nấu chín.
- 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.
- Đừng đậy nắp hoặc bọc nhựa.
- Sử dụng gắng tay khi lấy thực phẩm ra.

## Sử dụng tính năng khử mùi

Sử dụng tính năng này sau khi nấu thực phẩm có mùi hoặc khi có nhiều khói vào bên trong lò. Trước hết là lau sạch trong lò.



Nhấn nút **Deodorisation (Khử mùi)** sau khi lau chùi lò xong và nhấn nút **START (BẮT ĐẦU)**. Quý vị sẽ nghe 4 tiếng bíp khi hoàn tất.

### 📖 LƯU Ý

- Thời gian khử mùi được xác định là 5 phút. Thời gian tăng thêm 30 giây sau mỗi lần nhấn nút **+30s (+30 giây)**.
- Thời gian khử mùi tối đa là 15 phút.

# Sử dụng lò

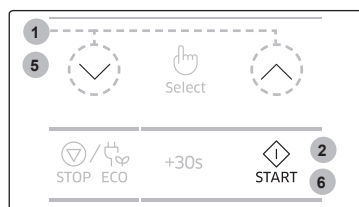
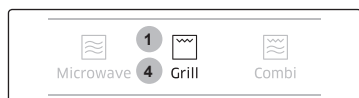
## Nướng

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

Để sử dụng cho mục đích này, có một rế nướng đi kèm lò vi sóng của bạn.

### ⚠ CẢNH TRỌNG

Luôn luôn sử dụng găng tay khi chạm vào vật chứa, vì chúng rất nóng.



1. Làm nóng lò nướng đến nhiệt độ yêu cầu, bằng cách nhấn nút **Grill (Nướng)** và cài đặt thời gian làm nóng bằng cách nhấn nút **Tăng/Giảm**.
2. Nhấn nút **START (BẮT ĐẦU)**.
3. Sau khi làm nóng, mở cửa và đặt thực phẩm lên rế. Đóng cửa lò.
4. Nhấn nút **Grill (Nướng)**.
5. Cài đặt thời gian nướng bằng cách nhấn nút **Tăng/Giảm**. Thời gian nướng tối đa là 60 phút.
6. Nhấn nút **START (BẮT ĐẦU)**. Bắt đầu nướng. Khi nấu xong.
  - 1) Lò sẽ kêu bip 4 lần.
  - 2) Tín hiệu nhắc nhở kết thúc sẽ kêu 3 lần (mỗi phút một lần).
  - 3) Giờ hiện tại sẽ được hiển thị lại.

### 📖 LƯU Ý

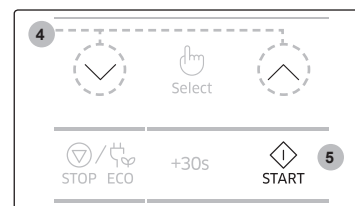
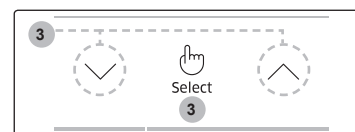
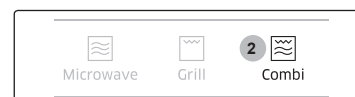
Bạn không cần lo lắng khi thấy thiết bị đun nóng đồ rồi tắt trong khi nướng. Hệ thống này được thiết kế để tránh quá nhiệt bên trong lò.

## 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.

### ⚠ CẢNH TRỌNG

- **LUÔN** dùng dụng cụ nấu an toàn cho lò vi sóng và chịu nhiệt. Đĩa thủy tinh hoặc đĩa men là những vật dụng lý tưởng vì chúng cho phép vi sóng tác động đều vào thức ăn.
- **LUÔN** dùng găng tay khi chạm vào dụng cụ đựng bên trong lò, vì chúng sẽ rất nóng.



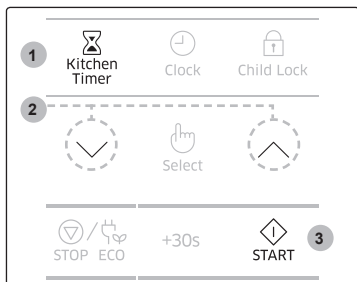
1. Mở cửa lò.  
Đặt thức ăn lên rế và đặt rế lên đĩa xoay.  
Đóng cửa lò.
2. Nhấn nút **Combi (Kết hợp)**.
3. Nhấn nút **Tăng/Giảm** cho đến khi mức công suất tương ứng được hiển thị.  
Lúc đó, hãy nhấn nút **Select (Chọn)** để cài đặt mức công suất.
4. Cài đặt thời gian nấu bằng cách nhấn nút **Tăng/Giảm**. Thời gian kết hợp tối đa là 60 phút.
5. Nhấn nút **START (BẮT ĐẦU)**. Quá trình nấu kết hợp bắt đầu.
  - 1) Lò sẽ kêu bip 4 lần.
  - 2) Tín hiệu nhắc nhở kết thúc sẽ kêu 3 lần (mỗi phút một lần).
  - 3) Giờ hiện tại sẽ được hiển thị lại.

### 📖 LƯU Ý

Mức công suất vi sóng tối đa cho chế độ kết hợp vi sóng và nướng là 600 W.

## Cài đặt thời gian chờ

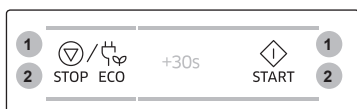
Nút hẹn giờ nấu được sử dụng để tự động cài đặt thời gian chờ (khi không nấu vi sóng). Đầu tiên, hãy để thực phẩm ở giữa đĩa xoay và đóng cửa lò lại.



1. Nhấn nút **Kitchen Timer (Hẹn giờ nấu)**.
2. Chọn thời gian chờ bằng cách nhấn nút **Tăng/Giảm**.
3. Nhấn nút **START (BẮT ĐẦU)**. Thời gian chờ bắt đầu. Khi nấu xong.
  - Lò sẽ kêu bip bốn lần.
  - Giờ hiện tại sẽ được hiển thị lại.

## Tắt tiếng kêu bip

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

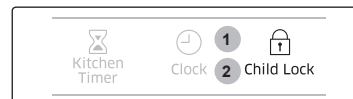


1. Nhấn đồng thời nút **STOP/ECO (DỪNG/ TIẾT KIỆM ĐIỆN)** và nút **START (BẮT ĐẦU)**.  
Lò sẽ không kêu bip mỗi khi bạn nhấn nút.
  - Lò sẽ kêu bip bốn lần.
  - Màn hình sẽ hiển thị "OFF" (TẮT).
2. Để mở lại tiếng bip, nhấn đồng thời nút **STOP/ECO (DỪNG/TIẾT KIỆM ĐIỆN)** và nút **START (BẮT ĐẦU)** lần nữa.  
Lò sẽ kêu bip mỗi khi bạn nhấn nút.
  - Lò sẽ kêu bip bốn lần.
  - Màn hình sẽ hiển thị "On" (Bật).

## Khóa an toàn cho lò vi sóng

Lò vi sóng của bạn được trang bị một chương trình đặc biệt An toàn với trẻ em, cho phép lò được "khóa" làm cho trẻ em hoặc bất kỳ ai không quen không thể vận hành lò một cách ngẫu nhiên.

Lò có thể được khóa bất kỳ lúc nào.



1. Nhấn nút **Child Lock (Khóa trẻ em)** trong 3 giây.
  - Khi lò bị khóa lại (không thể chọn bất kỳ chức năng nào).
  - Màn hình sẽ hiển thị "L".
2. Để mở khóa cho lò, hãy nhấn nút **Child Lock (Khóa trẻ em)** cùng lúc một lần nữa. Lò có thể được sử dụng 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	Mô tả
<b>Giấy nhôm</b>	✓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.
<b>Đĩa chống dính</b>	✓	Không nên làm nóng lò hơn 8 phút.
<b>Đồ sứ và đồ bằng đất nung</b>	✓	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.
<b>Đĩa polyeste loại dùng rồi bỏ</b>	✓	Một số thực phẩm đông lạnh được đóng gói trong các đĩa như vậy.

Dụng cụ nấu		An toàn cho lò vi sóng	Mô tả
<b>Bao bì thực phẩm nhanh</b>	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 bảo	X	Có thể bắt lửa.
	Giấy tái chế hoặc hoa văn kim loại	X	Có thể gây hồ quang điện.
<b>Vật dụng thủy tinh</b>	Dụng cụ ăn	✓	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.
<b>Kim loại</b>	Đĩa	X	Có thể gây hồ quang điện hoặc gây hỏa hoạn.
	Bảo dưỡng cho túi lạnh	X	
<b>Giấy</b>	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.



Dụng cụ nấu		An toàn cho lò vi sóng	Mô tả
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	✓	Có thể được sử dụng để giữ độ ẩm. Không được cho chạm vào thực phẩm. Cần 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 : Cần 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 cứng như giấy và gỗ. Do vậy không bao giờ nấu thực phẩm với dụng cụ chứa bằng kim loại.

#### Thực phẩm dùng để nấu bằng vi sóng:

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

#### Thời gian chờ

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

## Hướng dẫn nấu

### 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	Lượng dùng (g)	Công suất (W)	Thời gian (phút)
Rau bina	150	600	4½-5½
	<b>Hướng dẫn</b> Thêm 15 ml (1 muỗng canh) nước lạnh. Chờ trong 2-3 phút, sau đó có thể dùng.		
Bông cải xanh	300	600	9-10
	<b>Hướng dẫn</b> Thêm 30 ml (2 muỗng canh) nước lạnh. Chờ trong 2-3 phút, sau đó có thể dùng.		
Đậu	300	600	7½-8½
	<b>Hướng dẫn</b> Thêm 15 ml (1 muỗng canh) nước lạnh. Chờ trong 2-3 phút, sau đó có thể dùng.		
Đậu xanh	300	600	8-9
	<b>Hướng dẫn</b> Thêm 30 ml (2 muỗng canh) nước lạnh. Chờ trong 2-3 phút, sau đó có thể dùng.		
Rau hỗn hợp (cà rốt, đậu, bắp)	300	600	7½-8½
	<b>Hướng dẫn</b> Thêm 15 ml (1 muỗng canh) nước lạnh. Chờ trong 2-3 phút, sau đó có thể dùng.		
Rau hỗn hợp (Kiểu Trung Hoa)	300	600	8-9
	<b>Hướng dẫn</b> Thêm 15 ml (1 muỗng canh) nước lạnh. Chờ trong 2-3 phút, sau đó có thể dùng.		

### Hướng dẫn nấu cho rau 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 kích thước bằng nhau. Càng cắt nhỏ, rau càng mau chín.

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



Thực phẩm	Lượng dùng (g)	Công suất (W)	Thời gian (phút)
Cà tím	250	800	3½-4
	<b>Hướng dẫn</b> Cắt cà thành lát nhỏ và đổ vào 1 muống canh nước chanh. Chờ trong 3 phút, sau đó có thể dùng.		
Tỏi tây	250	800	4½-5
	<b>Hướng dẫn</b> Cắt tỏi thành lát dày. Chờ trong 3 phút, sau đó có thể dùng.		
Nấm	125	800	1½-2
	250		3-3½
	<b>Hướng dẫn</b> 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, sau đó có thể dùng.		
Củ hành	250	800	5½-6
	<b>Hướng dẫn</b> Cắt củ hành thành lát hoặc cắt đôi. Chỉ thêm 15 ml (1 muống canh) nước. Chờ trong 3 phút, sau đó có thể dùng.		
Ớt	250	800	4½-5
	<b>Hướng dẫn</b> Cắt ớt thành lát nhỏ. Chờ trong 3 phút, sau đó có thể dùng.		
Khoai tây	250	800	4-5
	500		7½-8½
	<b>Hướng dẫn</b> Cán khoai tây đã lột vỏ và cắt làm đôi hoặc làm tư đều đặn. Chờ trong 3 phút, sau đó có thể dùng.		
Củ cải	250	800	5-5½
	<b>Hướng dẫn</b> Cắt củ cải thành khối nhỏ. Chờ trong 3 phút, sau đó có thể dùng.		

### 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	Lượng dùng (g)	Công suất (W)	Thời gian (phút)
Cơm trắng (nấu sơ)	250	800	16-17
	<b>Hướng dẫn</b> Thêm 500 ml nước lạnh. Dùng sau 5 phút.		
Gạo lứt (nấu sơ)	250	800	21-22
	<b>Hướng dẫn</b> Thêm 500 ml nước lạnh. Dùng sau 5 phút.		
Cơm trộn (gạo + gạo dại)	250	800	17-18
	<b>Hướng dẫn</b> Thêm 500 ml nước lạnh. Dùng sau 5 phút.		
Ngũ cốc trộn (gạo + ngũ cốc)	250	800	18-19
	<b>Hướng dẫn</b> Thêm 400 ml nước lạnh. Dùng sau 5 phút.		
Mì ống	250	800	11-12
	<b>Hướng dẫn</b> Thêm 1000 ml nước lạnh. Dùng sau 5 phút.		



# Hướng dẫn nấu

## 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 thức ăn lần đầu tiên, sẽ rất hữu ích khi ghi lại thời gian thực hiện - để lần sau tham khảo.

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

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

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

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

## Hâm nóng các chất lỏng

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

## Hâm nóng thực phẩm cho trẻ em

### Thực phẩm 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 (W)	Thời gian (phút)
<b>Thức uống (cà phê, trà, nước)</b>	150 ml (1 tách)	800	1-1½
	250 ml (1 ca)		1½-2
	<b>Hướng dẫn</b> 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.		
<b>Súp (giữ lạnh)</b>	250 g	800	3-3½
	<b>Hướng dẫn</b> Đổ vào một đĩa men sâu hoặc tô men sâu. Đậy bằng nắp nhựa. Khuấy đều sau khi hâm nóng. Khuấy lại trước khi dùng. Chờ trong 2-3 phút, sau đó có thể dùng.		
<b>Món hầm (giữ lạnh)</b>	350 g	600	5½-6½
	<b>Hướng dẫn</b> 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, sau đó có thể dùng.		
<b>Mì ống với nước sốt (giữ lạnh)</b>	350 g	600	4½-5½
	<b>Hướng dẫn</b> 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, sau đó có thể dùng.		

Thực phẩm	Khẩu phần	Công suất (W)	Thời gian (phút)
<b>Chan nước sốt (giữ lạnh) vào mì ống</b>	350 g	600	5-6
	<b>Hướng dẫn</b> 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, sau đó có thể dùng.		
<b>Món ăn trên đĩa (giữ lạnh)</b>	350 g	600	5½-6½
	<b>Hướng dẫn</b> Đặt 2-3 món ăn giữ lạnh vào một đĩa men. Bọc bằng giấy bóng dùng cho lò vi sóng. Chờ trong 3 phút, sau đó có thể dùng.		

## Hướng dẫn nấu

### 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 (W)	Thời gian (giây)
Thực phẩm dành cho trẻ (rau + thịt)	190 g	600	30
	<b>Hướng dẫn</b> 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, sau đó có thể dùng.		
Cháo dành cho trẻ (ngũ cốc + sữa + trái cây)	190 g	600	20
	<b>Hướng dẫn</b> 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, sau đó có thể dùng.		
Sữa dành cho trẻ	100 ml	300	30-40
	200 ml		50-60
	<b>Hướng dẫn</b> Khuấy hoặc lắc đều và rót vào một chai thủy tinh đã khử trùng. Đặt vào giữa đĩa xoay. Không đậy nắp khi nấu. Trước khi dùng, hãy lắc đều và kiểm tra nhiệt độ cẩn thận. Chờ trong 2-3 phút, sau đó có thể dùng.		

### Rã đông

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

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

Đặt thực phẩm đông lạnh trên một đĩa không đáy nắp. Lật nghiêng phân nửa, chất chất lỏng và lấy các phần ra càng nhanh càng tốt. Kiểm tra thực phẩm để bảo đảm rằng thực phẩm không bị nóng lên.

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

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

Cho cá, thịt và thịt gia cầm ở trạng thái chờ nhằm rã đông hoàn toàn.

Thời gian chờ cho rã đông hoàn toàn thay đổi phụ thuộc vào số lượng thực phẩm rã đông. Hãy tham khảo bảng sau đây.

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

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

Thực phẩm		Lượng dùng (g)	Công suất (W)	Thời gian (phút)
Thịt	Thịt băm	250	180	6½-7½
		500		10-12
	Bít tết heo	250	180	7½-8½
<b>Hướng dẫn</b>		Đặt thịt lên đĩa xoay. Bọc các cạnh mỏng bằng giấy nhôm. Trờ thực phẩm sau một nửa thời gian rã đông! Chờ trong 15-30 phút, sau đó có thể dùng.		

Thực phẩm		Lượng dùng (g)	Công suất (W)	Thời gian (phút)
Thịt gia cầm	Miếng gà	500 (2 miếng)	180	14½-15½
	Gà nguyên con	800	180	28-30
<b>Hướng dẫn</b> Trước hết, đặt các miếng gà với phần da hướng xuống, nguyên con gà với phần ngực hướng xuống một đĩa men cạn. Bọc phần mỏng như cánh và phần đuôi bằng giấy nhôm. Trờ thực phẩm sau một nửa thời gian rã đông! Chờ trong 15-60 phút, sau đó có thể dùng.				
Cá	Phi lê Cá	200	180	6-7
	Cá nguyên con	400	180	12-13
<b>Hướng dẫn</b> Đặt cá đông lạnh vào giữa một đĩa men cạn. Sắp phần mỏng hơn bên dưới các phần dày. Bọc phần cuối hẹp của các miếng phi lê và đuôi của con cá bằng giấy nhôm. Trờ thực phẩm sau một nửa thời gian rã đông! Chờ trong 10-25 phút, sau đó có thể dùng.				
Rau quả	Quả mọng	250	180	6-7
	<b>Hướng dẫn</b> Rải trái cây trên một đĩa thủy tinh cạn, hình tròn (có đường kính lớn). Chờ trong 5-10 phút, sau đó có thể dùng.			
Bánh mì	Bánh mì tròn (mỗi ổ 50 g)	2 miếng 4 miếng	180	½-1 2-2½
	Bánh mì nướng/Sandwich	250	180	4½-5
	Bánh mì Đức (Bột mì + Bột lúa mạch)	500	180	8-10
	<b>Hướng dẫn</b> Xếp bánh mì theo vòng tròn hay theo chiều nằm ngang trên giấy thấm ở giữa đĩa xoay. Trờ thực phẩm sau một nửa thời gian rã đông! Chờ trong 5-20 phút, sau đó có thể dùng.			

## 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 dùng để nấu ở chế độ 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 để nấu ở chế độ 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 nấu bằng đối lưu cho thức ăn tươi sống và thức ăn đông lạnh

Sử dụng chức năng nướng để làm nóng lò nướng trong thời gian 3 phút.

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

### ⚠ CẢN TRỌNG

Sử dụng găng tay khi lấy ra.

Thực phẩm	Khẩu phần	Chế độ	Thời gian nấu (mặt thứ nhất) (phút)	Thời gian nấu (mặt thứ hai) (phút)
Các lát bánh mì nướng	4 miếng (mỗi miếng 25 g)	Chỉ nướng	6-8	4-5½
	<b>Hướng dẫn</b> Đặt các lát bánh toast cạnh nhau lên rế trên.			
Cà chua nướng	200 g (2 miếng) 400 g (4 miếng)	Vi sóng + Nướng	(300 W + Nướng) 4½-5½ 7-8	(Chỉ nướng) 2-3
	<b>Hướng dẫn</b> Cắt cà chua làm đôi. Cho một ít phô mai lên trên. Xếp chúng thành một vòng tròn trên một đĩa thủy tinh chịu nhiệt. Đặt lên rế trên. Chờ trong 2-3 phút.			
Khoai tây nướng	600 g 500 g	600 W + Nướng	4½-5½ 8-9	-
	<b>Hướng dẫn</b> Cắt khoai tây làm đôi. Đặt chúng thành vòng tròn lên rế trên với mặt cắt hướng về phía được nướng.			
Táo nướng	1 quả táo (khoảng 200 g) 2 quả táo (khoảng 400 g)	300 W + Nướng	4-4½ 6-7	-
	<b>Hướng dẫn</b> Lấy lõi táo ra và nhồi vào trong táo bằng nho khô và mứt. Cho thêm vài lát hạnh đào lên trên. Đặt các quả táo này vào một đĩa chịu nhiệt thủy tinh chịu nhiệt. Đặt đĩa trực tiếp lên rế dưới.			

Thực phẩm	Khẩu phần	Chế độ	Thời gian nấu (mặt thứ nhất) (phút)	Thời gian nấu (mặt thứ hai) (phút)
<b>Miếng gà</b>	450-500 g (2 miếng)	300 W + Nướng	10-12	12-13
	<b>Hướng dẫn</b> Tẩm dầu ăn và gia vị lên các miếng thịt gà. Đặt chúng thành vòng tròn lên rế trên. Sau khi nướng xong, hãy chờ từ 2-3 phút.			
<b>Gà nướng</b>	1200 g	Vi sóng + Nướng	(450 W + Nướng) 22-24	(300 W + Nướng) 23-25
	<b>Hướng dẫn</b> Tẩm dầu và gia vị lên thịt gà. Xếp vào một đĩa chịu nhiệt và đặt lên đĩa xoay. Sau đó nướng trong vòng 5 phút.			

## 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 mặt ong kết tinh

Đặt 20 g mặt 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 mặt ong tan ra.

### Làm tan gelatin

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.



## Xử lý sự cố

### 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.

Để 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.

Đào vài lần trong khoảng 3½ đến 4½ phút với mức công suất 600 W.

Để yên trong lò từ 2-3 phút. Sử dụng găng tay khi lấy ra!

### Xử lý sự cố

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

Vấn đề	Nguyên nhân	Thao tác
<b>Chung</b>		
<b>Không nhấn được các nút một cách bình thường.</b>	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.
<b>Thời gian không thể hiện.</b>	Chức năng Eco (Tiết kiệm điện) được thiết lập.	Tắt chức năng Eco.
<b>Lò không hoạt động.</b>	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.
<b>Lò dừng khi đang hoạt động.</b>	Người dùng đã mở cửa để trở thực phẩm.	Sau khi trở thực phẩm, nhấn nút <b>START (BẮT ĐẦU)</b> một lần nữa để tiếp tục nấu.





Vấn đề	Nguyên nhân	Thao tác
<b>Mất nguồn trong lúc vận hành.</b>	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.	Đặt 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.
<b>Có âm thanh sủi bọt trong khi vận hành và lò không hoạt động.</b>	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 bịt kín vì chúng có thể nổ trong khi đang nấu vì sự dẫn nở của đồ ở bên trong.
<b>Bên ngoài lò quá nóng trong khi vận hành.</b>	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.
<b>Không thể mở cửa một cách bình thường.</b>	Thực phẩm thừa bị kẹt giữa cửa và bên ngoài lò.	Vệ sinh lò và sau đó mở cửa.

Vấn đề	Nguyên nhân	Thao tác
<b>Chức năng hâm nóng kể cả giữ nóng không hoạt động đúng cách.</b>	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.
<b>Chức năng rã đông không hoạt động.</b>	Quá nhiều thực phẩm đang được nấu.	Giảm bớt số lượng thực phẩm và khởi động lại chức năng này một lần nữa.
<b>Đèn bên trong lò mờ hoặc không sáng.</b>	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 <b>STOP/ECO (DỪNG/TIẾT KIEM ĐIỆN)</b> .
	Đèn bên trong bị che bởi vật thể lạ.	Vệ sinh bên trong lò và kiểm tra lại.
<b>Có tiếng bíp trong khi đang nấu.</b>	Nếu chức năng Tự động nấu đang được sử dụng, tiếng bíp này có nghĩa là thời gian để trở thực phẩm trong khi rã đông.	Sau khi trở thực phẩm, nhấn nút <b>START (BẮT ĐẦU)</b> một lần nữa để tiếp tục nấu.
<b>Lò không cân bằng.</b>	Lò được lắp đặt trên một mặt phẳng gồ ghề.	Đảm bảo lò được lắp đặt trên một mặt phẳng, bàn phẳng.
<b>Có các tia lửa điện khi đang nấu.</b>	Vật chứa kim loại được sử dụng trong chức năng lò/rã đông.	Không được sử dụng vật chứa kim loại.
<b>Khi cắm điện, lò lập tức hoạt động.</b>	Cửa không được đóng đúng cách.	Đóng cửa và kiểm tra lại.

## Xử lý sự cố

Vấn đề	Nguyên nhân	Thao tác
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.
1. Rỉ nước. 2. Hơi nước thoát ra qua khe cửa. 3. 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
<b>Đĩa xoay</b>		
<b>Trong khi xoay, đĩa xoay đi ra khỏi vị trí hoặc dừng xoay.</b>	Không có vòng xoay hoặc vòng xoay không đặt đúng vị trí.	Lắp vòng xoay và sau đó thử lại.
<b>Đĩa xoay bị kéo trong khi đang xoay.</b>	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.
<b>Đĩa xoay kêu lách cách gây ồn trong khi đang xoay.</b>	Thực phẩm thừa bị kẹt ở dưới đáy lò.	Loại bỏ thực phẩm thừa bị kẹt ở dưới đáy lò.
<b>Nướng</b>		
<b>Khói thoát ra trong khi đang hoạt động.</b>	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
<b>Lò</b>		
<b>Lò không nóng.</b>	Cửa đang mở.	Đóng cửa và thử lại.
<b>Khói thoát ra trong khi đang hâm nóng lại.</b>	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.
<b>Có mùi khét hoặc mùi nhựa khi sử dụng lò nướng.</b>	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.
<b>Có mùi hôi phát ra từ bên trong lò.</b>	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.

Vấn đề	Nguyên nhân	Thao tác
<b>Lò nấu không đúng cách.</b>	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.

## Mã thông tin

Kiểm tra mã	Nguyên nhân	Thao tác
<b>C-10</b>	Cần dùng cảm biến nấu để kiểm tra.	Nhấn nút <b>STOP/ECO (DỪNG/ TIẾT KIỆM ĐIỆN)</b> và vận hành lại. Nếu xảy ra sự cố, tắt lò vi sóng trên 30 giây và thử cài đặt lại. Nếu vẫn xảy ra lỗi, hãy liên hệ với Trung tâm chăm sóc khách hàng của SAMSUNG tại địa phương của bạn.
<b>C-20</b>	Cần dùng cảm biến nhiệt độ để kiểm tra.	
<b>C-21</b>	Cảm biến nhiệt độ phát hiện nhiệt độ cao hơn nhiệt độ cài đặt.	Tắt lò vi sóng để làm mát sản phẩm và sau đó thử cài đặt lại. Nếu vẫn xảy ra lỗi, hãy liên hệ với Trung tâm chăm sóc khách hàng của SAMSUNG tại địa phương của bạn.
<b>C-d0</b>	Nhấn nút Control (Điều khiển) trên 10 giây.	Vệ sinh các nút và kiểm tra xem có nước trên bề mặt xung quanh nút không. Nếu xảy ra sự cố, tắt lò vi sóng trên 30 giây và thử cài đặt lại. Nếu vẫn xảy ra lỗi, hãy liên hệ với Trung tâm chăm sóc khách hàng của SAMSUNG tại địa phương của bạn.

### LƯU Ý

Nếu các hướng dẫn trên đây không giúp bạn giải quyết được vấn đề, hãy liên hệ với trung tâm dịch vụ khách hàng SAMSUNG gần nhất.

## 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	MG23J5133**
<b>Nguồn điện</b>	230 V ~ 50 Hz
<b>Mức tiêu thụ năng lượng</b> <b>Vi sóng</b> <b>Nướng</b> <b>Công suất tối đa</b>	1200 W 1100 W 2300 W
<b>Công suất ra</b>	100 W / 800 W (IEC-705)
<b>Tần số hoạt động</b>	2450 MHz
<b>Kích thước (Rộng x Cao x Sâu)</b> <b>Bên ngoài (Bao gồm tay cầm)</b> <b>Khoang lò</b>	489 x 275 x 354 mm 330 x 211 x 324 mm
<b>Thể tích</b>	23 lít
<b>Trọng lượng</b> <b>Tĩnh</b>	xấp xỉ 13,5 kg

# Memo

---

# Memo

---

# 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	<a href="http://www.samsung.com/au/support">www.samsung.com/au/support</a>
NEW ZEALAND	0800 726 786	<a href="http://www.samsung.com/nz/support">www.samsung.com/nz/support</a>
CHINA	400-810-5858	<a href="http://www.samsung.com/cn/support">www.samsung.com/cn/support</a>
HONG KONG	3698 4698	<a href="http://www.samsung.com/hk/support">www.samsung.com/hk/support</a> (Chinese) <a href="http://www.samsung.com/hk_en/support">www.samsung.com/hk_en/support</a> (English)
INDIA	1800 40 SAMSUNG (1800 40 7267864) (Toll-Free)	<a href="http://www.samsung.com/in/support">www.samsung.com/in/support</a>
BANGLADESH	09612300300 08000300300 (Toll free)	<a href="http://www.samsung.com/in/support">www.samsung.com/in/support</a>
INDONESIA	021-5699-7777 0800-112-8888 (All Product, Toll Free)	<a href="http://www.samsung.com/id/support">www.samsung.com/id/support</a>
JAPAN	0120-363-905	<a href="http://www.galaxymobile.jp/jp/support">www.galaxymobile.jp/jp/support</a>
MALAYSIA	1800-88-9999 +603-7713 7420 (Overseas contact)	<a href="http://www.samsung.com/my/support">www.samsung.com/my/support</a>
PHILIPPINES	1-800-10-726-7864 [ PLDT Toll Free ] 1-800-8-726-7864 [ Globe Landline and Mobile ] 02-422-2111 [ Standard Landline ]	<a href="http://www.samsung.com/ph/support">www.samsung.com/ph/support</a>

QUỐC GIA	GỌI	HOẶC GHÉ THĂM CHÚNG TÔI TRỰC TUYẾN TẠI
SINGAPORE	1800 7267864   1800-SAMSUNG (Other)	<a href="http://www.samsung.com/sg/support">www.samsung.com/sg/support</a>
THAILAND	0-2689-3232 (OTH products) 1800-29-3232 (Toll free)	<a href="http://www.samsung.com/th/support">www.samsung.com/th/support</a>
TAIWAN	0800-32-9999	<a href="http://www.samsung.com/tw/support">www.samsung.com/tw/support</a>
VIETNAM	1800 588 889	<a href="http://www.samsung.com/vn/support">www.samsung.com/vn/support</a>
MYANMAR	+95-1-2399-888 VIP HHP +95-1-2399-990	<a href="http://www.samsung.com/mm/support">www.samsung.com/mm/support</a>
MACAU	0800 333	<a href="http://www.samsung.com/hk/support">www.samsung.com/hk/support</a> (Chinese) <a href="http://www.samsung.com/hk_en/support">www.samsung.com/hk_en/support</a> (English)
SRI LANKA	+9411SAMSUNG (+94117267864)	<a href="http://www.samsung.com/in/support">www.samsung.com/in/support</a>
CAMBODIA	+855-23-993232 1800-20-3232 (Toll free)	<a href="http://www.samsung.com/th/support">www.samsung.com/th/support</a>
LAOS	+856-214-17333	<a href="http://www.samsung.com/th/support">www.samsung.com/th/support</a>
NEPAL	16600172667 (Toll Free for NTC Only) 9801572667	<a href="http://www.samsung.com/in/support">www.samsung.com/in/support</a>



DE68-04328X-00



# Microwave Oven

---

User manual

MG23J5133\*\*

---



**SAMSUNG**

# Contents

<b>Safety instructions</b>	<b>3</b>	Using the keep warm features	19
Important safety instructions	3	Using the deodorisation feature	19
General safety	6	Grilling	20
Microwave operation precautions	7	Combining microwaves and the grill	20
Limited warranty	8	Setting a standing time	21
Grounding method	8	Switching the beeper off	21
		Safety-locking your microwave oven	21
<b>Installation</b>	<b>8</b>	<b>Cookware guide</b>	<b>22</b>
Accessories	8		
Installation site	9	<b>Cooking guide</b>	<b>23</b>
Turntable	9		
<b>Maintenance</b>	<b>9</b>	<b>Troubleshooting</b>	<b>32</b>
Cleaning	9	Troubleshooting	32
Replacement (repair)	10	Information code	36
Care against an extended period of disuse	10	<b>Technical specifications</b>	<b>36</b>
<b>Oven features</b>	<b>10</b>		
Oven	10		
Control panel	11		
<b>Oven use</b>	<b>11</b>		
How a microwave oven works	11		
Checking that your oven is operating correctly	12		
Setting the time	12		
Cooking/Reheating	13		
Power levels	13		
Adjusting the cooking time	13		
Stopping the cooking	14		
Setting the energy save mode	14		
Using the healthy cooking features	14		
Using the my plate features	17		
Using the power defrost features	18		

# Safety instructions

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

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

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

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

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

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

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;

- by clients in hotels, motels and other residential environments;
- bed and breakfast type environments.

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

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

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

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

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

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

## Safety instructions

---

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.

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

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

The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner.

The appliance should not be cleaned with a water jet.

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

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

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

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

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

Before using the 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.

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

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

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

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

A steam cleaner is not to be used.

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

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

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

Care should be taken to avoid touching heating elements.

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

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

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

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

The surfaces are liable to get hot during use.

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

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

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

# Safety instructions

## General safety

Any modifications or repairs must be performed by qualified personnel only.  
Do not heat food or liquids sealed in containers for the microwave function.  
Do not use benzene, thinner, alcohol, or steam or high-pressure cleaners to clean the oven.  
Do not install the oven: near a heater or flammable material; locations that are humid, oily, dusty or exposed to direct sunlight or water; or where gas may leak; or an uneven surface.  
This oven must be properly grounded in accordance with local and national codes. Regularly use a dry cloth to remove foreign substances from the power plug terminals and contacts.  
Do not pull, excessively bend, or place heavy objects on the power cord.  
If there is a gas leak (propane, LP, etc) ventilate immediately. Do not touch the power cord.  
Do not touch the power cord with wet hands.  
While the oven is operating, do not turn it off by unplugging the power cord.  
Do not insert fingers or foreign substances. If foreign substances enter the oven, unplug the power cord and contact a local Samsung service centre.  
Do not apply excessive pressure or impact to the oven.  
Do not place the oven over fragile objects.  
Ensure the power voltage, frequency, and current matches the product specifications.  
Firmly plug the power plug into the wall socket. Do not use multiple plug adapters, extension cords, or electric transformers.  
Do not hook the power cord on metal objects. Make sure the cord is between objects or behind the oven.

Do not use a damaged power plug, power cord, or loose wall socket. For damaged power plugs or cords, contact a local Samsung service centre.  
Do not pour or directly spray water onto the oven.  
Do not place objects on the oven, inside, or on the oven door.  
Do not spray volatile materials such as insecticide on the oven.  
Do not store flammable materials in the oven. Because alcohol vapours can contact hot parts of the oven, use caution when heating food or drinks containing alcohol. Children may bump themselves or catch their fingers on the door. When opening/closing the door, keep children away.

## Microwave warning

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

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

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

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

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

---

### Microwave oven precautions

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

Remove wire twist ties. Electric arcing may occur.

Do not use the oven to dry papers or clothes.

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

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

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

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

Always use oven mitts when removing a dish.

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

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

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

Install the oven in compliance with the clearances in this manual. (See Installing your microwave oven.)

Use caution when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.

---

### Microwave operation precautions

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

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

## Limited warranty

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

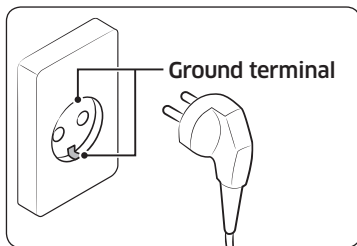
- Door, handles, out-panel, or control panel that are dented, scratched, or broken.
- A broken or missing tray, guide roller, coupler, or wire rack.

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

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



You must plug the product to the grounded outlet.

- Otherwise, there is a risk of electric shock, fire, or product damage.
- If the power outlet is not equipped with a grounded terminal, purchase a ground wire and connect it to the ground conductor.

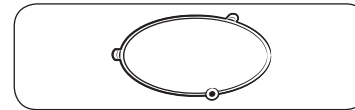
### ⚠ CAUTION

Do not connect the ground wire to the gas pipe, water pipe, or phone lines.

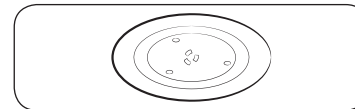
## Installation

### Accessories

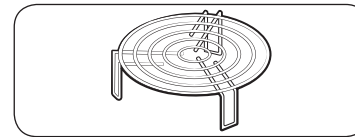
Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.



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



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



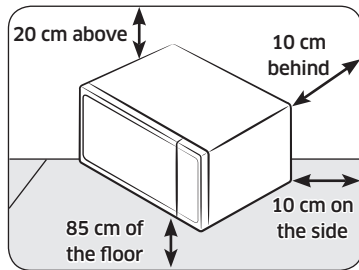
- 03 Grill rack**, to be placed on the turntable.  
The metal rack can be used in grill and combination cooking.

### ⚠ CAUTION

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

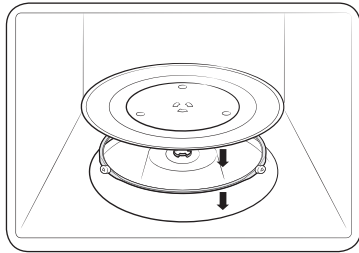


## Installation site



- 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

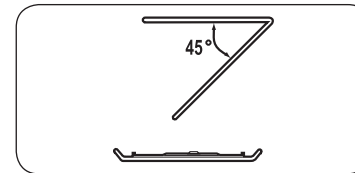
Clean the oven regularly to prevent impurities from building up on or inside the oven. Also pay special attention to the door, door sealing, and turntable and roller ring (applicable models only).

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.

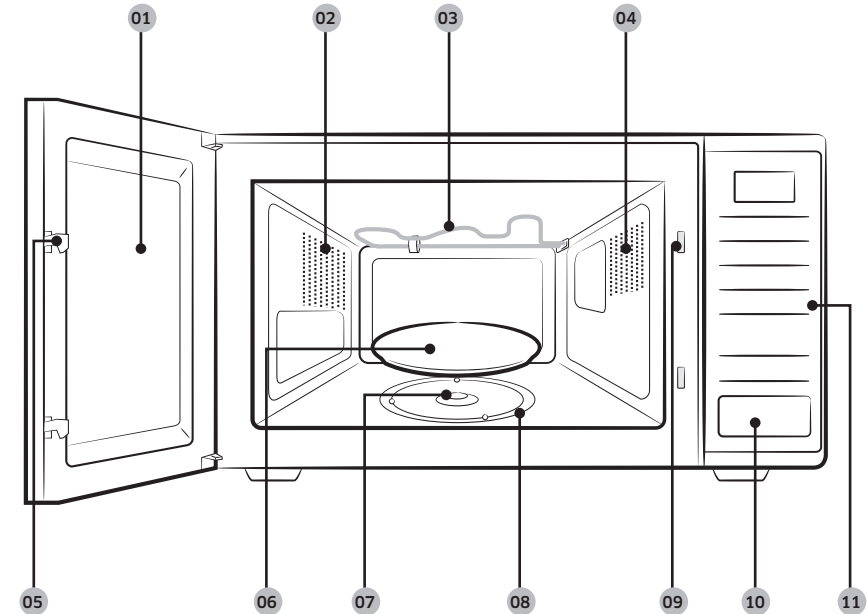
- If you encounter a problem with hinges, sealing, and/or the door, contact a qualified technician or a local Samsung service centre for technical assistance.
- If you want to replace the light bulb, contact a local Samsung service centre. Do not replace it yourself.
- If you encounter a problem with 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.

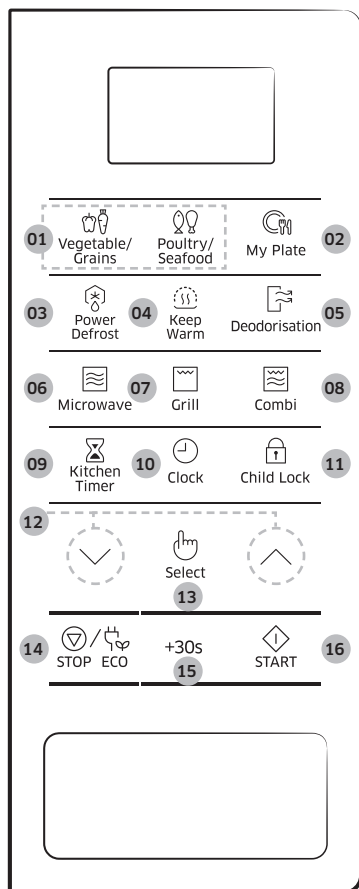
## Oven features

### Oven



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

## Control panel



- 01 Healthy Cooking
- 02 My Plate
- 03 Power Defrost
- 04 Keep Warm
- 05 Deodorisation
- 06 Microwave
- 07 Grill
- 08 Combi
- 09 Kitchen Timer
- 10 Clock
- 11 Child Lock
- 12 Up/Down  
(Cooking time, Weight and Serving size)
- 13 Select
- 14 STOP/ECO
- 15 +30s
- 16 START

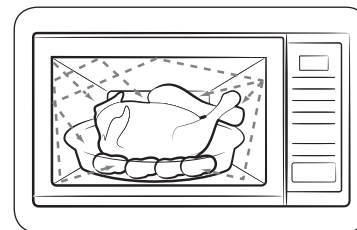
## Oven use

### How a microwave oven works

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without the foods form or colour changing. You can use your microwave oven to:

- Defrost (manual & auto)
- Cook
- Reheat

Cooking principle.



1. The microwaves generated by the magnetron 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 recipient used and the properties of the food:
  - Quantity and density
  - Water content
  - Initial temperature (refrigerated or not)

### NOTE

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

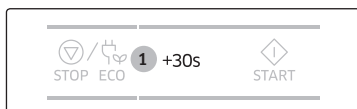
- Even cooking of the food right to the centre.
- The same temperature throughout the food.

# Oven use

## Checking that your oven is operating correctly

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

Open the oven door, and place a glass of water on the turntable. Then, close the door.



1. Press the **+30s** button and set the time to 4-5 minutes by pressing the **+30s** button the appropriate number of times.



2. Press the **START** button. The oven heats the water for 4 to 5 minutes. The water should then be boiling.

### 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 is used, the water takes longer to boil.

## Setting the time

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

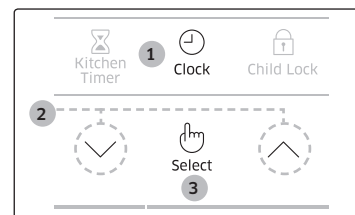
Please set the current time.

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

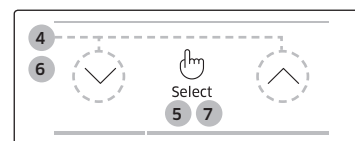
- When you first install your microwave oven
- After a power failure

### NOTE

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



1. Press the **Clock** button.
2. Press the **Up/Down** button to set time display type. (12H or 24H)
3. Press the **Select** button to complete the setup.



4. Press the **Up/Down** button to set the hour.
5. Press the **Select** button.
6. Press the **Up/Down** button to set the minute.
7. When the right time is displayed, press the **Select** button to start the clock. The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.

## Cooking/Reheating

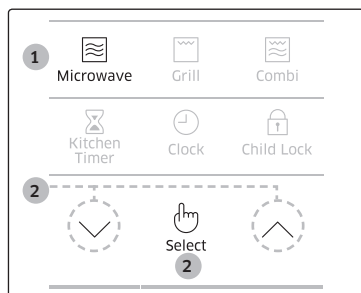
The following procedure explains how to cook or reheat food.

### ⚠ CAUTION

**ALWAYS** check your cooking settings before leaving the oven unattended.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.

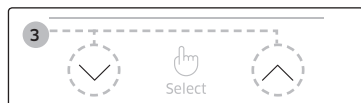
Never switch the microwave oven on when it is empty.



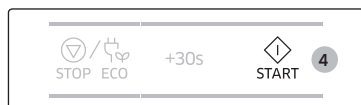
1. Press the **Microwave** button.  
The following indications are displayed:

 (microwave mode)

2. Press the **Up/Down** button until the appropriate power level is displayed.  
At that time, press the **Select** button to set the power level.
  - If don't set the power level within 5 seconds, automatically changes to the cooking time setting stage.



3. Set the cooking time by pressing the **Up/Down** button.  
The cooking time is displayed.



4. Press the **START** button.  
The oven light comes on and the turntable starts rotating. Cooking starts and when it has finished.
  - The oven beep and flash "End" 4 times. The oven will then beep one time per minute.

## Power levels

You can choose among the power levels below.

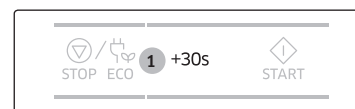
Power level	Output
HIGH	800 W
MEDIUM HIGH	600 W
MEDIUM	450 W
MEDIUM LOW	300 W
DEFROST	180 W
LOW	100 W

### NOTE

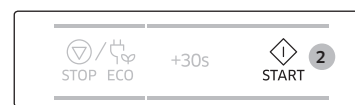
- If you select higher power level, the cooking time must be decreased.
- If you select lower power level, the cooking time must be increased.

## Adjusting the cooking time

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



1. Press the **+30s** button once for each 30 seconds to be added.

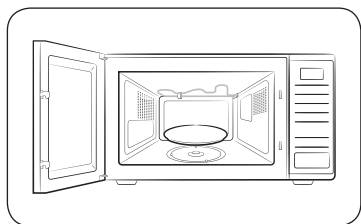


2. Press the **START** button.

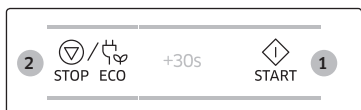
# Oven use

## Stopping the cooking

You can stop cooking at any time to check the food.



1. To stop temporarily;  
Open the door.
  - Cooking stops. To resume cooking, close the door and press the **START** button again.
2. To stop completely;  
Press the **STOP/ECO** button.
  - The cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the **STOP/ECO** button again.



### NOTE

You can cancel any setting before starting cooking by simply pressing the **STOP/ECO** button.

## Setting the energy save mode

The oven has an energy save mode.



- Press the **STOP/ECO** button. 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.

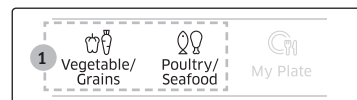
## Using the healthy cooking features

The 20 **Healthy Cooking** features provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level.

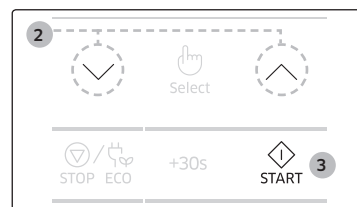
### CAUTION

Use only recipients that are microwave-safe.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.



1. Press the **Healthy Cooking** button.



2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Up/Down** button.  
Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings.
3. Press the **START** button.  
The food is cooked according to the preprogrammed setting selected.
  - When cooking has finished, the oven will beep and flash "End" 4 times. The oven will then beep one time per minute.

## Healthy cooking guide

### 1. Vegetable/Grains

Code/Food	Serving size (g)	Directions
1 Broccoli Florets	250	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.
2 Sliced Carrots	250	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.
3 Green Beans	250	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.
4 Spinach	150	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.
5 Corn on the cob	250	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.
6 Peeled Potatoes	250	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.

Code/Food	Serving size (g)	Directions
7 Brown Rice	125	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.
8 Wholemeal Macaroni	125	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.
9 Quinoa	125	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.
10 Bulgur	125	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.
11 Vegetable Gratin	500	Put the vegetables, such as precooked potato slices, courgette slices and tomatoes and sauce into a suitable sized glass pyrex dish. Add grated cheese on top. Put dish on the rack. Stand for 2-3 minutes.
12 Grilled Tomatoes	400	Rinse and clean tomatoes, cut them into halves and put in an ovenware dish. Add grated cheese on top. Put dish on rack. Stand for 1-2 minutes.

Oven use

## Oven use

### 2. Poultry/Seafood

	Code/Food	Serving size (g)	Directions
1	Chicken Breasts	300	Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.
2	Turkey Breasts	300	Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.
3	Fresh Fish Fillets	300	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.
4	Fresh Salmon Fillets	300	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.
5	Fresh Prawns	250	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.
6	Fresh Trout	200	Put 2 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.

	Code/Food	Serving size (g)	Directions
7	Roast Fish	200	Brush skin of whole fish (trout or gillhead) with oil and add herbs and spices. Put fish side by side, head to tail on the high rack. Turnover, as soon as the beep sounds. Stand for 3 minutes.
8	Grilled Salmon Steaks	300	Put fish steaks evenly on the high rack. Turnover, as soon as the beep sounds. Stand for 2 minutes.



## Using the my plate features

The **My Plate** features has two 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 pressing the **Up/Down** button.

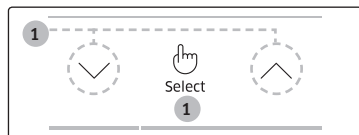
### ⚠ CAUTION

Use only recipients that are microwave-safe.

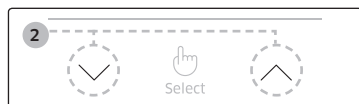
First, place the food in the centre of the turntable and close the door.



1. Press the **My Plate** button. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Up/Down** button. Press the **Select** button.



1. Ready meal (chilled)
2. Vegetarian meal (chilled)



2. Select the size of the serving by pressing the **Up/Down** button. (Refer to the table on the side.)



3. Press the **START** button. 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.

## My plate guide

The following table presents the my plate auto reheat programmes, quantities and appropriate Instructions. Those programmes are running with microwave energy only.

	Code/Food	Serving size (g)	Directions
1	<b>Chilled Ready Meal</b>	300-350 400-450	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	<b>Chilled Vegetarian Meal</b>	300-350 400-450	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.

# Oven use

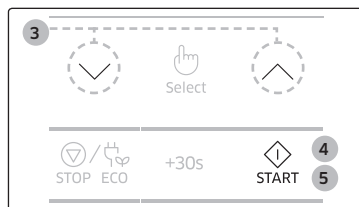
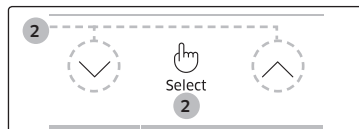
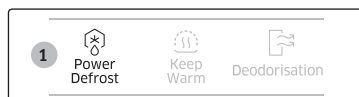
## Using the power defrost features

The **Power Defrost** features enable you to defrost meat, poultry, fish, bread/cake. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

### ⚠ CAUTION

Use only recipients that are microwave-safe.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.



- Press the **Power Defrost** button.
- Select the type of food that you are cooking by pressing the **Up/Down** button. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Select** button to select the type of food.
- Select the size of the serving by pressing the **Up/Down** button.
- Press the **START** button.
  - Defrosting begins.
  - The oven beeps through defrosting to remind you to turn the food over.
- Press the **START** button again to continue defrosting. When cooking has finished, the oven will beep and flash "End" 4 times. The oven will then beep one time per minute.

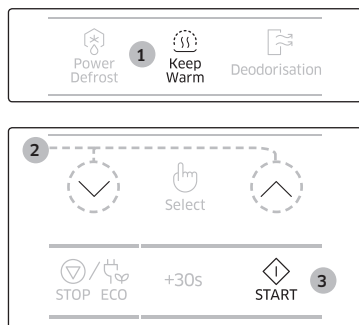
## Power defrost guide

The following table presents the various power defrost programmes, quantities and appropriate instructions. Remove all kind of package material before defrosting. Place meat, poultry, fish, bread/cake on a ceramic plate.

Code/Food	Serving size (g)	Directions
1 Meat	200-1500	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops and minced meat. Stand for 20-60 minutes.
2 Poultry	200-1500	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken and chicken portions. Stand for 20-60 minutes.
3 Fish	200-1500	Shield the tail of the whole fish with aluminium foil. Turn the fish over when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes and fish fillets. Stand for 20-50 minutes.
4 Bread/Cake	125-625	Put bread 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 5-20 minutes.

## Using the keep warm features

The **Keep Warm** features 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 pressing the **Up/Down** button.



1. Press the **Keep Warm** button.
2. Select the warming temperature by pressing the **Up/Down** button.
  1. Hot
  2. Mild
3. Press the **START** button.
 

The food is cooked according to the preprogrammed setting selected.

  - When cooking has finished, the oven will beep and flash "End" 4 times. The oven will then beep one time per minute.

### Recommend Keep Warm mode menu

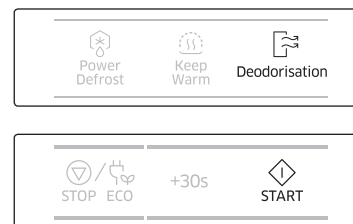
1. Hot	Lasagne, Soup, Gratin, Casserole, Pizza, Steak (Well done), Bacon, Fish dishes, Dry cakes
2. Mild	Pie, Bread, Egg Dishes, Steak (Rare or Medium rare)

### ⚠ CAUTION

- Do not use this function to reheat cold foods. This programme is for keeping food warm that has just been cooked.
- 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.
- Do not cover with lids or plastic wrap.
- Use oven gloves when taking out food.

## Using the deodorisation feature

Use this feature after cooking odorous food or when there is a lot of smoke in the oven interior. First clean the oven interior.



Press the **Deodorisation** button after you have finished cleaning and press the **START** button. You will hear four beeps when it has finished.

### 📖 NOTE

- The deodorisation time has been specified as 5 minutes. It increases by 30 seconds whenever the **+30s** button is pressed.
- The maximum deodorisation time is 15 minutes.

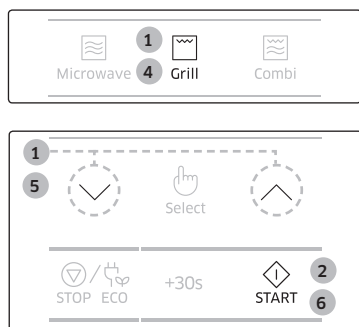
# Oven use

## Grilling

The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves. For this purpose, a grill rack is supplied with your microwave oven.

### ⚠ CAUTION

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



1. Preheat the grill to the required temperature, by pressing the **Grill** button and set the preheat time by pressing the **Up/Down** button.
2. Press the **START** button.
3. After preheating, open the door and place the food on the rack. Close the door.
4. Press the **Grill** button.
5. Set the Grilling time by pressing the **Up/Down** button. The maximum grilling time is 60 minutes.
6. Press the **START** button. Grilling cooking start. 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.

### 📖 NOTE

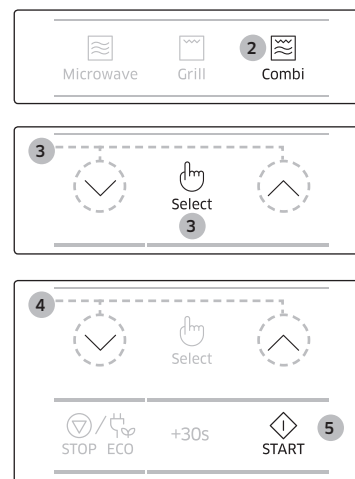
Do not worry if the heater turns off and on while grilling. This system is designed to prevent overheating of the oven.

## Combining microwaves and the grill

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

### ⚠ CAUTION

- **ALWAYS** use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.
- **ALWAYS** use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.



1. Open the oven door. Place the food on the rack and the rack on the turntable. Close the door.
2. Press the **Combi** button.
3. Press the **Up/Down** button until the appropriate power level is displayed. At that time, press the **Select** button to set the power level.
4. Set the cooking time by pressing the **Up/Down** button. The maximum combining time is 60 minutes.
5. Press the **START** button. 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.

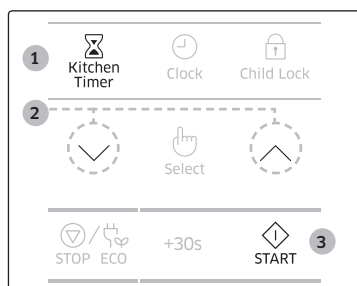
### 📖 NOTE

The maximum microwave power for the combined microwave and grill mode is 600 W.

## Setting a standing time

The kitchen timer can be used to set a standing time automatically (without microwave cooking).

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



1. Press the **Kitchen Timer** button.
2. Select the standing time by pressing the **Up/Down** button.
3. Press the **START** button.  
Standing time starts. When it has finished.
  - The oven beeps four times.
  - The current time is displayed again.

## Switching the beeper off

You can switch the beeper off whenever you want.

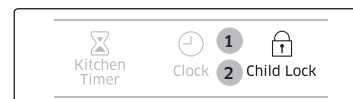


1. Press the **STOP/ECO** and **START** buttons at the same time.  
The oven will not beep each time you press a button.
  - The oven beeps four times.
  - The display shows "OFF".
2. To switch the beeper back on, press the **STOP/ECO** and **START** buttons again at the same time.  
The oven will beep each time you press a button.
  - The oven beeps four times.
  - The display shows "On".

## Safety-locking your microwave oven

Your microwave oven is fitted with a special Child Safety programme, which enables the oven to be "locked" so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.

The oven can be locked at any time.



1. Press the **Child Lock** button for 3 seconds.
  - The oven is locked (no functions can be selected).
  - The display shows "L".
2. To unlock the oven, press the **Child Lock** button again at the same time.  
The oven can be used 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	Description
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.

Cookware		Microwave-safe	Description
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.
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	May cause arcing.

Cookware		Microwave-safe	Description
Plastic	Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
	Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
	Freezer bags	✓X	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
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

## 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 (g)	Power (W)	Time (min.)
Spinach	150	600	4½-5½
	<b>Instructions</b> Add 15 ml (1 tbsp.) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Broccoli	300	600	9-10
	<b>Instructions</b> Add 30 ml (2 tbsp.) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Peas	300	600	7½-8½
	<b>Instructions</b> Add 15 ml (1 tbsp.) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Green Beans	300	600	8-9
	<b>Instructions</b> Add 30 ml (2 tbsp.) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Mixed Vegetables (carrots, peas, corn)	300	600	7½-8½
	<b>Instructions</b> Add 15 ml (1 tbsp.) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Mixed Vegetables (Chinese Style)	300	600	8-9
	<b>Instructions</b> Add 15 ml (1 tbsp.) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		

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



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

### 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 (g)	Power (W)	Time (min.)
White rice (parboiled)	250	800	16-17
	<b>Instructions</b> Add 500 ml cold water. Serve after 5 minutes.		
Brown rice (parboiled)	250	800	21-22
	<b>Instructions</b> Add 500 ml cold water. Serve after 5 minutes.		
Mixed rice (rice + wild rice)	250	800	17-18
	<b>Instructions</b> Add 500 ml cold water. Serve after 5 minutes.		
Mixed corn (rice + grain)	250	800	18-19
	<b>Instructions</b> Add 400 ml cold water. Serve after 5 minutes.		
Pasta	250	800	11-12
	<b>Instructions</b> Add 1000 ml cold water. Serve after 5 minutes.		

# Cooking guide

## 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 (W)	Time (min.)
Drinks (coffee, tea, water)	150 ml (1 cup)	800	1-1½
	250 ml (1 mug)		1½-2
	<b>Instructions</b> 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	3-3½
	<b>Instructions</b> Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving. Serve after 2-3 minutes standing.		
Stew (chilled)	350 g	600	5½-6½
	<b>Instructions</b> Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Serve after 2-3 minutes standing.		
Pasta with sauce (chilled)	350 g	600	4½-5½
	<b>Instructions</b> Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving. Serve after 3 minutes standing.		

Food	Serving size	Power (W)	Time (min.)
Filled pasta with sauce (chilled)	350 g	600	5-6
	<b>Instructions</b> 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. Serve after 3 minutes standing.		
Plated meal (chilled)	350 g	600	5½-6½
	<b>Instructions</b> Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film. Serve after 3 minutes standing.		

# Cooking guide

## Reheating baby food and milk

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

Food	Serving size	Power (W)	Time (sec.)
Baby food (vegetables + meat)	190 g	600	30
	<b>Instructions</b> Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Serve after 2-3 minutes standing.		
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190 g	600	20
	<b>Instructions</b> Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Serve after 2-3 minutes standing.		
Baby milk	100 ml	300	30-40
	200 ml		50-60
<b>Instructions</b> Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turntable. Cook uncovered. Before serving, shake well and check the temperature carefully. Serve after 2-3 minutes standing.			

## 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 (g)	Power (W)	Time (min.)
Meat	Minced Meat	250	180	6½-7½
		500		10-12
	Pork Steaks	250	180	7½-8½
<b>Instructions</b> Place the meat on turntable. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Serve after 15-30 minutes standing.				

	Food	Serving size (g)	Power (W)	Time (min.)
Poultry	Chicken Pieces	500 (2 pcs.)	180	14½-15½
	Whole Chicken	800	180	28-30
	<b>Instructions</b> 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! Serve after 15-60 minutes standing.			
Fish	Fish Fillets	200	180	6-7
	Whole Fish	400	180	12-13
	<b>Instructions</b> Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail of whole fish with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Serve after 10-25 minutes standing.			
Fruit	Berries	250	180	6-7
	<b>Instructions</b> Spread fruit on a flat, round glass dish (with a large diameter). Serve after 5-10 minutes standing.			
Bread	Bread rolls	2 pcs.	180	½-1
	(each ca. 50 g)	4 pcs.		2-2½
	Toast/Sandwich	250	180	4½-5
	German bread (Wheat + Rye Flour)	500	180	8-10
	<b>Instructions</b> Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time! Serve after 5-20 minutes standing.			

## 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 microwave + 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 microwave + 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 fresh and frozen foods

Preheat the grill with the grill-function for 3 minutes. Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

### ⚠ CAUTION

Use oven gloves when taking out.

Food	Serving size	Mode	Cooking time (1st side) (min.)	Cooking time (2nd side) (min.)
Toast slices	4 pcs. (each 25 g)	Grill only	6-8	4-5½
	<b>Instructions</b> Put toast slices side by side on the high rack.			
Grilled tomatoes	200 g (2 pcs.) 400 g (4 pcs.)	Microwave + Grill	(300 W + Grill) 4½-5½ 7-8	(Grill only) 2-3
	<b>Instructions</b> Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the high rack. Stand for 2-3 minutes.			
Baked potatoes	600 g 500 g	600 W + Grill	4½-5½ 8-9	-
	<b>Instructions</b> Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the high rack with the cut side to the grill.			

Food	Serving size	Mode	Cooking time (1st side) (min.)	Cooking time (2nd side) (min.)
Baked apples	1 apples (ca. 200 g)	300 W + Grill	4-4½	-
	2 apples (ca. 400 g)		6-7	
<b>Instructions</b> 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 low rack.				
Chicken pieces	450-500 g (2 pcs.)	300 W + Grill	10-12	12-13
	<b>Instructions</b> Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			
Roast chicken	1200 g	Microwave + Grill	(450 W + Grill) 22-24	(300 W + Grill) 23-25
			<b>Instructions</b> Brush the chicken oil and spices. Put in an ovenproof dish and place on turntable. After grilling stand for 5 minutes.	

## 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

### Troubleshooting

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

Problem	Cause	Action
<b>General</b>		
<b>The buttons cannot be pressed properly.</b>	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.
<b>The time is not displayed.</b>	The Eco (power-saving) function is set.	Turn off the Eco function.
<b>The oven does not work.</b>	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.
<b>The oven stops while in operation.</b>	The user has opened the door to turn food over.	After turning over the food, press the <b>START</b> 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.

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 <b>STOP/ECO</b> 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 <b>START</b> 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.

# Troubleshooting

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"> <li>1. Water drips.</li> <li>2. Steam emits through a door crack.</li> <li>3. Water remains in the oven.</li> </ol>	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.

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
<b>Turntable</b>		
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.
<b>Grill</b>		
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
<b>Oven</b>		
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.

Problem	Cause	Action
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.



## Technical specifications

### Information code

Check code	Cause	Action
C-10	Cooking sensor is needed to check.	Press the <b>STOP/ECO</b> button and operate again. 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.
C-20	Temperature sensor is needed to check.	
C-21	Temperature sensor detect higher temperature than setting temperature.	Turn off the microwave oven for cooling the product and then try setting again. If it appears again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.
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 above guidelines do not enable you to solve the problem, then contact your local SAMSUNG customer service centre.

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	MG23J5133**
Power source	230 V ~ 50 Hz
Power consumption	
Microwave	1200 W
Grill	1100 W
Maximum power	2300 W
Output power	100 W / 800 W (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Dimensions (W x H x D)	
Outside (Include Handle)	489 x 275 x 354 mm
Oven cavity	330 x 211 x 324 mm
Volume	23 liter
Weight	
Net	13.5 kg approx.



# Memo

---

# Memo

---

# 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	<a href="http://www.samsung.com/au/support">www.samsung.com/au/support</a>
NEW ZEALAND	0800 726 786	<a href="http://www.samsung.com/nz/support">www.samsung.com/nz/support</a>
CHINA	400-810-5858	<a href="http://www.samsung.com/cn/support">www.samsung.com/cn/support</a>
HONG KONG	3698 4698	<a href="http://www.samsung.com/hk/support">www.samsung.com/hk/support</a> (Chinese) <a href="http://www.samsung.com/hk_en/support">www.samsung.com/hk_en/support</a> (English)
INDIA	1800 40 SAMSUNG (1800 40 7267864) (Toll-Free)	<a href="http://www.samsung.com/in/support">www.samsung.com/in/support</a>
BANGLADESH	09612300300 08000300300 (Toll free)	<a href="http://www.samsung.com/in/support">www.samsung.com/in/support</a>
INDONESIA	021-5699-7777 0800-112-8888 (All Product, Toll Free)	<a href="http://www.samsung.com/id/support">www.samsung.com/id/support</a>
JAPAN	0120-363-905	<a href="http://www.galaxymobile.jp/jp/support">www.galaxymobile.jp/jp/support</a>
MALAYSIA	1800-88-9999 +603-7713 7420 (Overseas contact)	<a href="http://www.samsung.com/my/support">www.samsung.com/my/support</a>
PHILIPPINES	1-800-10-726-7864 [ PLDT Toll Free ] 1-800-8-726-7864 [ Globe Landline and Mobile ] 02-422-2111 [ Standard Landline ]	<a href="http://www.samsung.com/ph/support">www.samsung.com/ph/support</a>

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
SINGAPORE	1800 7267864   1800-SAMSUNG	<a href="http://www.samsung.com/sg/support">www.samsung.com/sg/support</a>
THAILAND	0-2689-3232 1800-29-3232 (Toll free)	<a href="http://www.samsung.com/th/support">www.samsung.com/th/support</a>
TAIWAN	0800-32-9999	<a href="http://www.samsung.com/tw/support">www.samsung.com/tw/support</a>
VIETNAM	1800 588 889	<a href="http://www.samsung.com/vn/support">www.samsung.com/vn/support</a>
MYANMAR	+95-1-2399-888 VIP HHP +95-1-2399-990	<a href="http://www.samsung.com/mm/support">www.samsung.com/mm/support</a>
MACAU	0800 333	<a href="http://www.samsung.com/hk/support">www.samsung.com/hk/support</a> (Chinese) <a href="http://www.samsung.com/hk_en/support">www.samsung.com/hk_en/support</a> (English)
SRI LANKA	+9411SAMSUNG (+94117267864)	<a href="http://www.samsung.com/in/support">www.samsung.com/in/support</a>
CAMBODIA	+855-23-993232 1800-20-3232 (Toll free)	<a href="http://www.samsung.com/th/support">www.samsung.com/th/support</a>
LAOS	+856-214-17333	<a href="http://www.samsung.com/th/support">www.samsung.com/th/support</a>
NEPAL	16600172667 (Toll Free for NTC Only) 9801572667	<a href="http://www.samsung.com/in/support">www.samsung.com/in/support</a>



DE68-04328X-00