

SHARP®

DOUBLE GRILL CONVECTION MICROWAVE OVEN
LÒ VI SÓNG ĐỐI LƯU NƯỚNG KÉP



R-C900VN(S)

OPERATION MANUAL AND RECIPES
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG VÀ CÔNG THỨC NẤU





CONTENTS

	Page
Warning.....	E-1
Special Notes and Warning.....	E-2
Installation Instructions.....	E-3
Oven Diagram.....	E-4
Operation of Control Panel	
Control Panel Display.....	E-4
Touch Control Panel Layout.....	E-5
Before Operating	
Getting Started.....	E-6
Stop/Clear.....	E-6
To Cancel Programme During Cooking.....	E-6
Power Interruption.....	E-6
Heating without Food.....	E-6
Clock Set Mode (Clock Setting).....	E-7
Energy Save Mode.....	E-7
Manual Operations	
Microwave Time Cooking.....	E-8
Sequence Cooking.....	E-9
Instant Cook.....	E-9
Slow Cook.....	E-10
Grill Cooking.....	E-11
Preheating.....	E-11
Convection Cooking.....	E-12
(1) To Cook without Preheating.....	E-12
(2) To Cook with Preheating.....	E-12
Mix Cooking.....	E-13
(1) To Cook by Mix Cooking.....	E-13
(2) To Cook by Convec Mix with Preheating.....	E-14
Automatic Operations	
Notes for Automatic Operations.....	E-15
How to Use Automatic Operations.....	E-15
Other Convenient Features	
Less/More Setting.....	E-16
Adjust Time During Cooking.....	E-16
Help Feature (INFO).....	E-17
(1) Auto Start.....	E-17
(2) Child Lock.....	E-17
(3) Demonstration Mode.....	E-17
(4) Language.....	E-17
(5) Help.....	E-17
Alarm.....	E-17
Care and Cleaning.....	E-18
Service Call Check.....	E-19
Specifications.....	E-19
Cooking Guides	
Microwave Cooking Techniques.....	E-20
Grill and Grill Mix Recipes.....	E-21
Auto Grill Menu Guide.....	E-25
Auto Rice Menu Guide.....	E-26
Auto Roast Menu Guide.....	E-27
Auto Reheat Menu Guide.....	E-28
Auto Bake Menu Guide.....	E-29
Auto Bake Recipe.....	E-30
Auto Steam Menu Guide.....	E-31
Crispy Reheat Menu Guide.....	E-32
Nonoil Fry Menu Guide.....	E-33
Easy Defrost Menu Guide.....	E-35

MỤC LỤC

	Trang
Cảnh báo.....	V-1
Lưu ý Đặc biệt và Cảnh báo.....	V-2
Hướng dẫn Lắp Đặt.....	V-3
Sơ Đồ Lò.....	V-4
Sử dụng Bảng Điều khiển.....	V-4
Hiển thị trên Bảng Điều khiển.....	V-4
Bố trí trên Bảng Điều khiển.....	V-5
Trước khi Thao tác.....	V-6
Chuẩn bị Khởi động.....	V-6
Dừng/Xóa.....	V-6
Đề hủy bỏ một Chương trình Trong lúc Nấu.....	V-6
Mất Điện.....	V-6
Đun nóng lò khi chưa có Thức ăn.....	V-6
Chế độ Đặt đồng hồ (Đặt Đồng hồ).....	V-7
Chế độ Tiết kiệm Năng Lượng.....	V-7
Thao tác Thủ công.....	V-8
Nấu bằng Lò Vi ba có đặt Thời gian.....	V-8
Nấu tuần tự.....	V-9
Nấu Nhanh.....	V-9
Nấu Chậm.....	V-10
Nấu kiểu nướng.....	V-11
Hâm nóng sơ bộ.....	V-11
Nấu kiểu Đối lưu.....	V-12
(1) Nấu không cần Hâm nóng sơ bộ.....	V-12
(2) Nấu có Hâm nóng sơ bộ.....	V-12
Chế độ Nấu Kết hợp.....	V-13
(1) Nấu với Chế độ Nấu Kết hợp.....	V-13
(2) Nấu với chế độ Đối lưu Kết hợp có Hâm nóng sơ bộ.....	V-14
Thao tác Tự Động.....	V-15
Lưu ý về các thao tác tự động.....	V-15
Sử dụng các Thao tác Tự động như thế nào.....	V-15
Các Chức năng Thuận tiện khác.....	V-16
Cài đặt Tăng/Giảm.....	V-16
Điều chỉnh Thời gian Trong lúc Nấu.....	V-16
Chức năng Trợ giúp (THÔNG TIN).....	V-17
(1) Khởi động Tự động.....	V-17
(2) Khóa An toàn Trẻ em.....	V-17
(3) Chế độ Trình diễn.....	V-17
(4) Ngôn ngữ.....	V-17
(5) Trợ giúp.....	V-17
Bảo động.....	V-17
Bảo quản và Vệ sinh.....	V-18
Kiểm tra để gọi bảo trì.....	V-19
Đặc điểm Kỹ thuật.....	V-19
Hướng dẫn Nấu nướng.....	V-20
Kỹ thuật Nấu Vi ba.....	V-20
Các công thức Nướng và Nướng kết hợp.....	V-21
Hướng dẫn Thực đơn Nướng Tự động.....	V-25
Hướng dẫn Thực đơn Nấu Cơm Tự động.....	V-26
Hướng dẫn Thực đơn Nướng Tự động.....	V-27
Hướng dẫn Thực đơn Hâm nóng Tự động.....	V-28
Hướng dẫn Thực đơn Nướng bánh Tự động.....	V-29
Công thức Nướng bánh Tự động.....	V-30
Hướng dẫn Thực đơn Hấp Tự động.....	V-31
Hướng dẫn Thực đơn Hâm nóng món giòn.....	V-32
Hướng dẫn Thực đơn Chiên không dầu.....	V-33
Hướng dẫn Thực đơn Rã đông.....	V-35





WARNING

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS: READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

1. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - a. Do not overcook food.
 - b. Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in the oven.
 - c. Do not heat oil or fat for deep frying. The temperature of the oil cannot be controlled.
 - d. Look at the oven from time to time when food is heated in disposable containers made of plastic, paper or other combustible materials for signs of smoke or burning.
 - e. If materials inside the oven should ignite, or smoke is observed, keep oven door closed, turn oven off, and disconnect the power plug, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
 - f. After use wipe the waveguide cover with a damp cloth, followed by a dry cloth to remove any food splashes and grease. Built-up grease may overheat and begin to cause smoke or catch fire.
2. To reduce the risk of an explosion or delayed eruptive boiling when handling the container. Your microwave oven is capable of heating food and beverages very quickly therefore, it is very important that you select the appropriate cooking time and power level for the type and quantity of food to be heated. If you are unsure of the cooking time and power level required, begin with low cooking times and power levels until the food is sufficiently heated evenly throughout.

Additionally:

 - a. Do not place sealed containers in the oven. Babies bottles fitted with a screw cap or teat are considered to be sealed containers.
 - b. Do not use excessive amount of time.
 - c. When boiling liquids in the oven, use a wide-mouthed container.
 - d. Stand at least for 20 seconds at the end of cooking to avoid delayed eruptive boiling of liquids.
 - e. Stir the liquid before and during cooking. Use extreme care when handling the container or inserting a spoon or other utensil into the container.
3. This oven is for home food preparation only and should only be used for heating, cooking and defrosting food and beverage.

It is not suitable for commercial, laboratory use, or heating therapeutic devices eg. Wheat bags.
4. Never operate the oven whilst any object is caught or jammed between the door and the oven.
5. Do not try to adjust or repair the oven yourself.

It is hazardous for anyone other than a qualified service technician trained by SHARP to carry out any service or repair operation. Especially those which involve the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy are very hazardous.
6. Do not operate the oven if it is not working correctly or damaged until it has been repaired by a qualified service technician trained by SHARP. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to:

(1) Door (warped), (2) Hinges and Latches (broken or loosened), (3) Door Seals, Sealing Surfaces and oven cavity (buckled or deformed), (4) Burn marks on the door seal faces.
7. Handle with care when removing items from the oven so that the utensil, your clothes or accessories do not touch the safety door latches.
8. Never poke an object, particularly a metal object, through a grille or between the door and the oven while the oven is operating.
9. Never tamper with or deactivate the door safety latches.
10. Always use oven gloves to prevent burns when handling utensils that are in contact with hot food. Enough heat from the food can transfer through utensils to cause skin burns.
11. Should the power supply cord become damaged, it must be replaced with a special cord supplied by a SERVICE CENTRE APPROVED BY SHARP. And it must be replaced by a qualified service technician trained by SHARP in order to avoid a hazard.
12. If the oven lamp fails please consult your dealer or a qualified service technician trained by SHARP.
13. Avoid steam burns by directing steam away from the face and hands.

Slowly lift the furthest edge of a dish's cover including microwave plastic wrap etc., and carefully open popcorn and oven cooking bags away from the face.
14. Make sure that the power supply cord is undamaged, and that it does not run under the oven or over any hot surfaces or sharp edges.
15. To prevent the turntable from breaking:
 - a. Before cleaning the turntable with water, leave the turntable to cool.
 - b. Do not place anything hot on a cold turntable.
 - c. Do not place anything cold on a hot turntable.
16. Do not place anything on the outer cabinet because the microwave oven will become very hot during the operation.
17. Do not store food or any other items inside the oven.
18. Make sure the utensil does not touch the interior walls during cooking.
19. 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.
20. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
21. Accessible parts (e.g. oven door, oven cavity, dishes and accessories) may become hot during use. To avoid burns young children should be kept away. Always use thick oven gloves to prevent yourself from getting burnt.
22. When the appliance is operated in the combination mode (Mix cooking), Grill or Automatic Operations, children should only use the oven under adult supervision due to the temperature generated.
23. During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.





SPECIAL NOTES AND WARNING

	DO	DON'T
Eggs, fruits, nuts, seeds, vegetables, sausages and oysters	<ul style="list-style-type: none"> * Puncture egg yolks and whites and oysters before cooking to prevent "explosion". * Pierce skins of potatoes, apples, squash, hot dogs, sausages and oysters so that steam escapes. 	<ul style="list-style-type: none"> * Cook eggs in shells. This prevents "explosion", which may damage the oven or injure yourself. * Cook hard / soft boiled eggs. * Overcook oysters. * Dry nuts or seeds in shells.
Popcorn	<ul style="list-style-type: none"> * Use specially bagged popcorn for the microwave oven. * Listen while popping corn for the popping to slow to 1-2 seconds. 	<ul style="list-style-type: none"> * Pop popcorn in regular brown bags or glass bowls. * Exceed maximum time on popcorn package.
Baby food	<ul style="list-style-type: none"> * Transfer baby food to small dish and heat carefully, stirring often. Check for suitable temperature to prevent burns. * Remove the screw cap and teat before warming baby bottles. After warming shake thoroughly. Check for suitable temperature. 	<ul style="list-style-type: none"> * Heat disposable bottles. * Overheat baby bottles. Only heat until warm. * Heat bottles with nipples on. * Heat baby food in original jars.
General	<ul style="list-style-type: none"> * Food with filling should be cut after heating, to release steam and avoid burns. * Use a deep bowl when cooking liquids or cereals to prevent boiling over. 	<ul style="list-style-type: none"> * Heat or cook in closed glass jars or airtight containers. * Deep fat fry. * Heat or dry wood, herbs, wet papers, clothes or flowers. * Operate the oven empty except the directed case in the operation manual.
Liquids (Beverages)	<ul style="list-style-type: none"> * For boiling or cooking liquids see WARNING on page E-1 to prevent explosion and delayed eruptive boiling. 	<ul style="list-style-type: none"> * Heat for longer than recommended time.
Canned foods	<ul style="list-style-type: none"> * Remove food from can. 	<ul style="list-style-type: none"> * Heat or cook food while in cans.
Sausage rolls, Pies, Christmas pudding	<ul style="list-style-type: none"> * Cook for the recommended time. (These foods have high sugar and / or fat contents.) 	<ul style="list-style-type: none"> * Overcook as they may catch fire.
Meats	<ul style="list-style-type: none"> * Use a microwave proof rack or plate to collect drained juices. 	<ul style="list-style-type: none"> * Place meat directly on the turntable for cooking.
Utensils	<ul style="list-style-type: none"> * Check the utensils are suitable for MICROWAVE cooking before you use them. 	<ul style="list-style-type: none"> * Use metal utensils for MICROWAVE cooking. Metal reflects microwave energy and may cause an electrical discharge known as arcing.
Aluminium foil	<ul style="list-style-type: none"> * Use to shield food to prevent over cooking. * Watch for sparkling. Reduce foil or keep clear of cavity walls. 	<ul style="list-style-type: none"> * Use too much. * Shield food close to cavity walls. Sparkling can damage the oven.
Browning dish	<ul style="list-style-type: none"> * Place a suitable insulator such as a microwave and heat proof dinner plate between the turntable and the browning dish. 	<ul style="list-style-type: none"> * Exceed the preheating time recommended by the manufacturer. Excessive preheating can cause the glass turntable to shatter and / or damage internal parts of the oven.





INSTALLATION INSTRUCTIONS

1. Remove all packing materials from the oven cavity , (do not remove the waveguide cover), and the feature sticker from the outside of the door, if there is one. Check the unit for any damage, such as a misaligned door, damaged door seals around the door or dents inside the oven cavity or on the door. If there is any damage, please do not operate the oven until it has been checked by a SERVICE CENTRE APPROVED BY SHARP and repaired, if necessary.
2. Accessories provided
1) Turntable 2) Low rack 3) High rack 4) Operation manual 5) 2 Cookbooks
6) Quick start guide
3. Since the door may become hot during cooking, and in order to avoid its accidental touch, the oven should be placed at least 80 cm or more above floor. You should also keep children away from the door to prevent them burning themselves.
4. Place the turntable over the turntable motor shaft on the oven floor. Refer to OVEN DIAGRAM on page E-4. NEVER operate the oven without the turntable.
5. This oven is designed to be used on a countertop only. It should not be installed in any area where excessive heat and steam are generated, for example, next to a conventional oven unit. The oven should be installed so as not to block ventilation openings. Allow space of at least 40cm from top of the oven for air ventilation. This oven is not designed to be built-in to a wall or cabinet.
6. Neither the manufacturer nor the distributors can accept any liability for damage to the machine or personal injury for failure to observe the correct electrical connecting procedure. The A.C. voltage and frequency must correspond to the one indicated on the rating label on the back of the oven.
7. This appliance must be earthed:

IMPORTANT

The wires in power supply cord are coloured in accordance with the following code:

Green-and-yellow	:	Earth
Blue	:	Neutral
Brown	:	Live

As the colours of the wires in the power supply cord of this appliance may not correspond with the coloured marking identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

The wire which is coloured green-and-yellow must be connected to the terminal in the plug which is marked with the letter E or by the earth symbol \perp or coloured green or green-and-yellow.

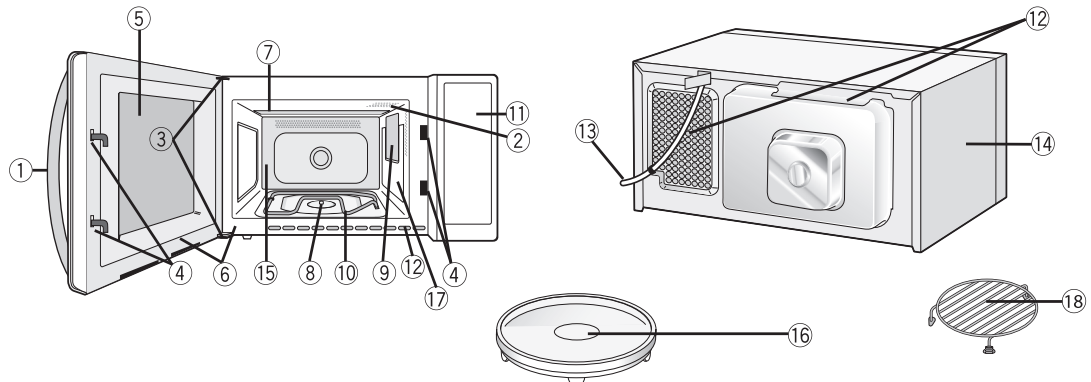
The wire which is coloured blue must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured blue.

The wire which is coloured brown must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured brown.





OVEN DIAGRAM



- | | |
|--|-----------------------------------|
| 1. Door open handle | 11. Control panel (See pages E-5) |
| 2. Oven lamp | 12. Ventilation openings |
| 3. Door hinges | 13. Power supply cord |
| 4. Door safety latches | 14. Outer cabinet |
| 5. See through door | 15. Oven cavity |
| 6. Door seals and sealing surfaces | 16. Turntable |
| 7. Top grill heater (top grill) | 17. Rating label |
| 8. Turntable motor shaft | 18. Low rack |
| 9. Waveguide cover (Do not remove) | 19. High rack |
| 10. Bottom grill heater (bottom grill) | |

Warning:

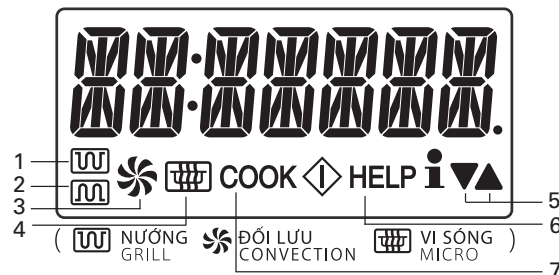
The accessories will become very hot whenever the top grill, bottom grill or convection symbols are lighted in the display, and use thick oven gloves when putting/removing the food or turntable from the oven to PREVENT BURNS.

OPERATION OF CONTROL PANEL

The operation of the oven is controlled by pressing the appropriate pads arranged on the surface of the control panel.

An entry signal tone should be heard each time you press the control panel to make a correct entry. In addition the oven will beep for approximately 2 seconds at the end of the cooking cycle, or 4 times when a cooking procedure is required.

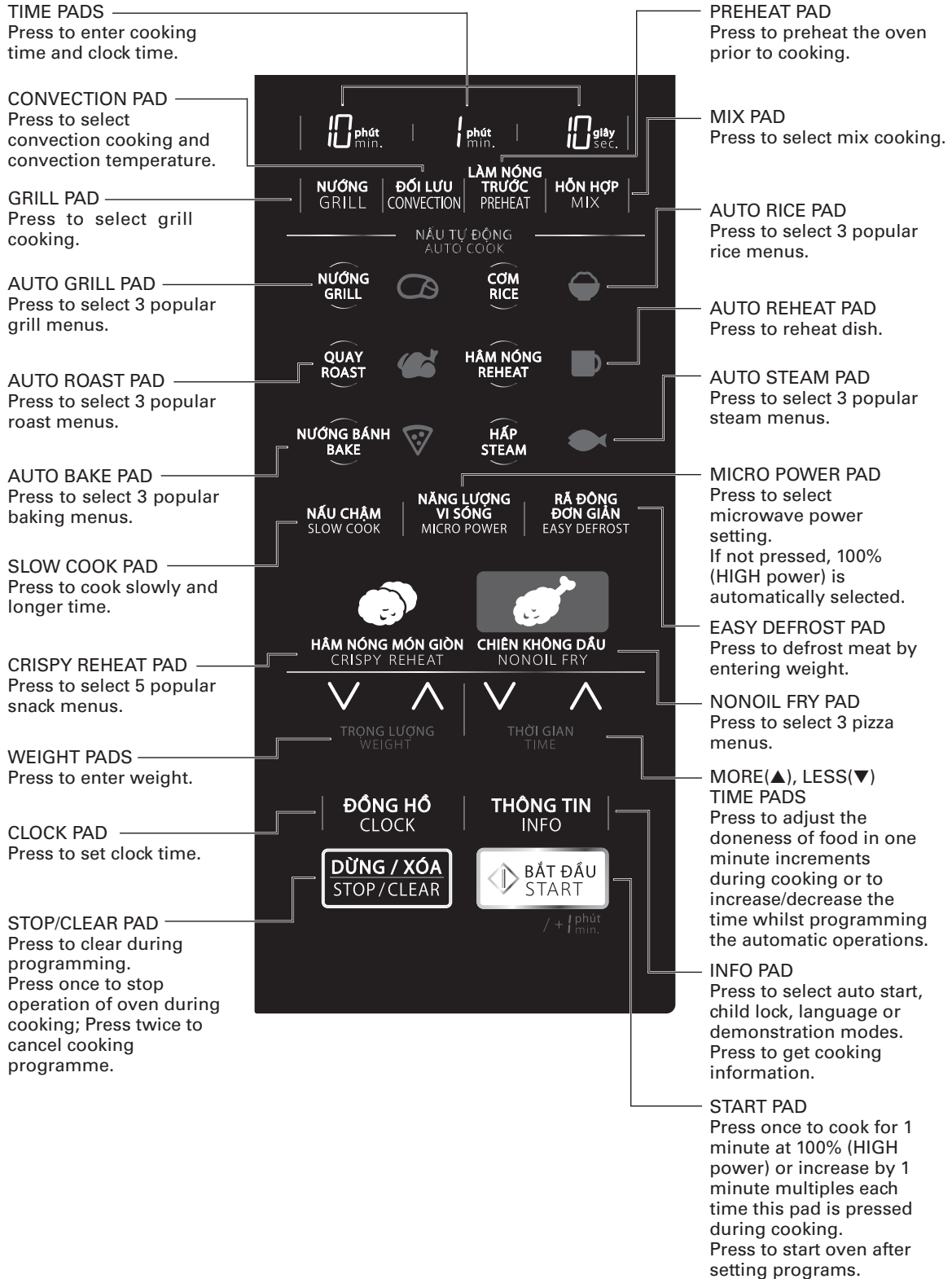
Control Panel Display



1. TOP GRILL SYMBOL
It will appear when setting a programme using the top grill, or when the top grill is in use.
2. BOTTOM GRILL SYMBOL
It will appear when setting a programme using the bottom grill, or when the bottom grill is in use.
3. CONVECTION SYMBOL
It will appear when setting a programme using the convection mode, or when in a convection cooking.
4. MICROWAVE SYMBOL
It will appear when setting a programme using the microwave mode, or when in a microwave cooking.
5. MORE (▲)/LESS (▼) indicators
They will appear when setting the MORE or LESS function.
6. HELP indicator
It will appear when setting the HELP feature or an automatic operation.
7. COOK indicator
It will flash to inform you to press the START pad, or light when in the cooking.



Touch Control Panel Layout



BEFORE OPERATING

* This oven is preset with the OPERATION GUIDE in English.

To assist you in programming your oven, the operation guide will appear in the display.

* You can get operation guide in English or Malay. To change the language, see page E-17.

Getting Started

Your oven has an Energy Save Mode. This facility saves electricity when the oven is not in use.

Step	Procedure
1	Plug the oven into a power point. Nothing will appear on the display at this time.
2	Open the door. The display will show ENERGY SAVE MODE TO CANCEL ENERGY SAVE MODE SET THE CLOCK.
3	Close the door. This display will show ". 0", and now you can ready to use the oven.

CAUTION:

In Energy Save Mode, if you do not operate the oven for 3 minutes or more (i.e. after closing the door, or pressing the **STOP/CLEAR** pad, or at the end of cooking), you will not be able to operate the oven until you open and close the oven door.

NOTE:

When you set Child Lock or Demonstration Mode, Energy Save Mode will be cancelled temporary.

Stop/Clear

Press the STOP/CLEAR pad once to:

1. Stop the oven temporarily during cooking.
2. Clear if you make a mistake during programming.

To Cancel a Programme During Cooking

Press the STOP/CLEAR pad twice.




Power Interruption

If the power goes off or the display is blank, refer to Step 2 and 3 in the above Getting Started to resume normal operation. Your oven works normally, however there is a case that previous setting such as Child Lock, Auto Start, and Demonstration Mode will be cancelled. The Display in Clock Set mode and Energy Save Mode under different conditions is listed on page E-7 for your reference.

Heating without Food

Some smoke and odor may occur for a while at the beginning of Grill, Preheat, Convection, Mix cooking or Automatic Operations (except Rice Menu, Reheat, Steam Menu and Easy Defrost), but the oven is not out of order.

To remove the cause of the smoke and odor, operate the oven without food for 20 min. on Grill using top and bottom grills before the first use and after cleaning.








Step	Procedure
1	Ensure that no food is in the oven. Press the GRILL pad 3 times.  x 3
2	Enter the heating time (20 min.).  x 2
3	Press the START pad.  The timer will begin to count down. When it reaches zero, all indicators will go out and audible signal will sound. NOW COOLING will appear on the display. The cooling fan will remain on until the oven cavity has been cooled. IMPORTANT: During this operation, some smoke and odor will occur. Therefore open the windows or run the ventilation fan in the room.
4	Open the door to cool the oven cavity. WARNING: The oven door, outer cabinet and oven cavity will become hot and pay attention to avoid burn when cooling the oven.



Clock Set Mode (Clock Setting)

If you set the clock (Clock Set Mode), Energy Save Mode does not work.

* To enter the present time of day 11:34 (AM or PM).

Step	Procedure
1	Press the CLOCK pad once. 
2	Enter the hours by pressing the TIME pads.  x 1  x 1
3	Press the CLOCK pad once to change from hours to minutes. 
4	Enter the minutes by pressing the TIME pads.  x 3  x 4
5	Press the CLOCK pad again. 

This is a 12-hour clock. If the clock is set, when cooking is complete, the display will show the correct time of day. If the clock has not been set, the display will only show ".0" when cooking is complete.

If the electrical power supply to your microwave oven is interrupted, plug in the oven again, then open the door. The display will show: ENERGY SAVE MODE TO CANCEL ENERGY SAVE MODE SET THE CLOCK. If this occurs during cooking, the programme will be erased. The time of day will also be erased.

The clock of the oven works based on the frequency of power source. So it may gain or lose in some area where the frequency varies. It

is recommended that you should adjust the time occasionally.

If you wish to know the time of day during the cooking mode, press the CLOCK pad. As long as your finger is pressed the CLOCK pad, the time of day will be displayed.

Energy Save Mode



Your oven has an Energy Save Mode. In Energy Save Mode approximately 0.1 watt is used, when blank shows on the digital display. While in Clock Set Mode approximately 3 watt is used as the time will be shown. The Display in Clock Set Mode or Energy Save Mode under different conditions is listed below for your reference.

In Energy Save Mode, if you do not operate the oven for 3 minutes or more (i.e. closing the door, pressing the STOP/CLEAR pad, or at the end of cooking), the display will be blank and the oven cannot be used. To restore power on, open and then close the door, ".0" will be displayed and the oven is ready for use.

If you set the clock, Energy Save Mode will be cancelled.

To start Energy Save Mode manually, follow the instructions below.

* To start the Energy Save Mode (the display shows the time of day).

Step	Procedure
1	Press the CLOCK pad twice.  x 2
2	Press the START pad.  The power will be off and the display will show nothing.

The Display in Clock Set Mode or Energy Save Mode

Condition	Mode	Clock Set Mode	Energy Save Mode
No cooking or no operating (Except Child Lock, Demo)		Current time	".0" or Blank (without operating over 3 minutes)
Child Lock Setting		Current time	".0" (Lock will be displayed by pressing a pad each time.)
Auto Start setting		Setting time	Auto Start can't be set in Energy Save Mode.
Demonstration Mode setting		DEMO MICROWAVE OVEN	
Power Interruption		Blank	



MANUAL OPERATIONS



Microwave Time Cooking

This is a manual cooking feature, first enter the cooking time then the power level. You can programme up to 99 minutes, 99 seconds. There are five different power levels.

Power level	Display	Examples
100% (HIGH)	100 P	Raw meat, Vegetables Rice or Pasta
70% (MEDIUM HIGH)	70 P	Delicate Foods such as Eggs or Seafood
50% (MEDIUM)	50 P	
30% (MEDIUM LOW)	30 P	Defrost, Softening butter
10% (LOW)	10 P	Keep food warm




This variable cooking control allows you to select the rate of microwave cooking. If a power level is not selected, then 100% (HIGH power) is automatically used.

* Suppose you want to cook for 10 minutes on 100% (HIGH power).

Step	Procedure
1	Enter desired cooking time. 
2	Press the START pad.  The timer begins to count down.

To lower the power, press the MICRO POWER pad once. Note the display will indicate 100P. To lower to "70P", press the MICRO POWER pad again. Repeat as necessary to select 50P, 30P or 10P power levels.

* Suppose you want to cook Fish Fillets for 10 minutes on 50% (MEDIUM power).

Step	Procedure
1	Select power level by pressing the MICRO POWER pad as required (for 50% press three times). 
2	Enter desired cooking time. 
3	Press the START pad.  The timer begins to count down.

If the door is opened during cooking process, the cooking time in the readout automatically stops. The cooking time starts to count down again when the door is closed and the START pad is pressed.

If you want to check the power level during the cooking, press MICRO POWER pad. As long as you press the MICRO POWER pad, the power level will be displayed.






If more than 20 minutes on 100% power is entered, the microwave power will be reduced after 20 minutes to avoid overheating.

MANUAL OPERATIONS

Sequence Cooking


Your oven can be programmed for up to 4 automatic cooking sequences, switching from one variable power setting to another automatically. Note that MICRO POWER must be entered first when programming sequence cooking.

* Suppose you want to cook for 10 minutes on 50% (MEDIUM power) followed by 5 minutes on 100% (HIGH power).

Step	Procedure
1	Select desired power level by pressing the MICRO POWER pad (for 50% press three times).  x 3
2	Enter desired cooking time.  x 1
3	For second sequence, select microwave cooking and power level (for 100% press the MICRO POWER pad once).  x 1
4	Enter desired cooking time.  x 5
5	Press the START pad.  The timer begins to count down to zero. When it reaches zero, the second sequence will appear and the timer will begin counting down to zero again.

Instant Cook™

For your convenience, Sharp's Instant Cook allows you to easily cook for one minute on 100% (HIGH power).

Step	Procedure
1	Press the START pad. (Within 3 minutes of closing the door.)  The timer begins to count down.

Press the START pad until desired time is displayed. Each time the pad is pressed, the cooking time is increased by 1 minute.






MANUAL OPERATIONS

Slow Cook

The SLOW COOK setting is designed for foods which cook longer time. For example, stewing, braising, boiling soup or Chinese desserts of liquid type. The SLOW COOK setting provides two choices: SLOW COOK HIGH or SLOW COOK LOW. The maximum cooking time is 2 hours for each choice when cook manually.

To select SLOW COOK HIGH, press the SLOW COOK pad once. SLOW COOK HIGH will be displayed. To select SLOW COOK LOW, press the SLOW COOK pad twice. SLOW COOK LOW will be displayed.

* Suppose you want to cook stew chicken on SLOW COOK HIGH for 1 hour 30 min.

Step	Procedure
1	Press the SLOW COOK pad once. 
2	Enter desired cooking time. 
3	Press the START pad.  The cooking time will count down to zero. After cooking an audible signal will sound.

NOTE:

1. If you need to check the food doneness during cooking, you can open the oven door or pressing the STOP/CLEAR pad once, then check and stir. After that close the door and press START pad to resume cooking.
2. You can **only** set any SLOW COOK programmes up to 2 stages as a sequence cooking (see page E-9).
3. If you wish to know the level of slow cook during cooking, press the MICRO POWER pad. As long as your finger is pressing the MICRO POWER pad, selected slow cook setting will be displayed.

4. Maximum time of Slow Cook is 2 hours.
5. This function can be used with AUTO START. See page E-17

SPECIAL NOTES ON SLOW COOKING

For better cooking result, always try to:

1. Cut the ingredients into smaller pieces.
2. Add in adequate liquid medium (e.g. : water, sauce) and try to submerge the ingredients into the liquid medium in order to avoid scorching. This is especially important when stew or chicken soup is prepared.
3. When soup or large quantity is prepared, make sure that the water level is at least 1 1/2 inches (3.8cm) from the rim of casserole, otherwise spill over may result.
4. Do not add too much seasonings or salt at the initial stage of cooking. Try to add (especially salt) soon after or just after finish.
5. Cook with the casserole lid on. Also please do not open the lid during cooking as this may disturb the cooking sequence.
6. Stir and stand for 10 minutes after cooking.





MANUAL OPERATIONS

Grill Cooking

The top and bottom grills have one power setting only. Use appropriate time for steaks, chops, chicken pieces or other grilled food to achieve optimum results of cooking.

Your oven has 3 grill cooking modes. Select the desired grill mode by pressing the GRILL pad.




Grill cooking Mode	Press the GRILL pad
Top Grill mode	Once
Bottom Grill mode	Twice
Double Grill mode (top and bottom)	3 times

It is not necessary to preheat for grill cooking.

Recommended Utensils:

- High rack
- Low rack
- Aluminium foil container
- Heat resistant cookware

* Suppose you want to cook for 20 minutes using the double grill mode.

Step	Procedure
1	Press the GRILL pad 3 times.  x 3
2	Enter desired cooking time.  x 2
3	Press the START pad.  The timer begins to count down.

NOTE:

After cooking the oven will automatically cool and the display will show NOW COOLING.



WARNING:

The door, outer cabinet, oven cavity, accessories, dishes and especially the grills will become very hot during operation. To prevent burns, always use thick oven gloves.

Preheating

For best results of Convection and Convection Mix cooking, preheat to the required temperature (250, 230, 220, 200, 180, 160, 130, 100, 70, 40°C). Add food after preheating.

* To preheat the oven to 200°C

Step	Procedure
1	Select preheating temperature by pressing the PREHEAT pad as required (for 200°C press four times).  x 4
2	Press the START pad.  PREHEAT will be displayed. When preheat is over, the oven will "beep" 4 times and ADD FOOD will be displayed.
3	Open the door and place food. Close the door. PRESS CONVEC OR MIX will be displayed repeatedly.
4	Enter the desired setting.

NOTES:

1. The preheated temperature will be maintained for 30 minutes. Once the oven door is opened, this function will be cancelled. After 30 minutes, preheat will be cancelled.
2. When you set the preheat, the preset convection temperature will be automatically changed to the preheated temperature. After preheating, if you want to cook at a different temperature press the CONVECTION pad and you want to change Mix cooking mode (see Page E-13), press the MIX pad at step 4 until the desired setting appears on the display.
3. You can check the actual temperature during preheating by pressing the CONVECTION pad. The temperature will appear on the display. This will not affect the oven operation. If the oven temperature is below 40°C, LO C will be displayed.

WARNING:

The door, outer cabinet, oven cavity, accessories, dishes and especially the grills will become very hot during operation. To prevent burns, always use thick oven gloves.





MANUAL OPERATIONS

Convection Cooking

Your oven has 10 preset convection temperatures (250, 230, 220, 200, 180, 160, 130, 100, 70, 40°C). When you press the CONVECTION pad once, 250°C will be selected. To lower the temperature, press the CONVECTION pad until the desired temperature appears in the display. Please consult your Convection Microwave Cookbook for more specific cooking instructions and procedures.




Recommended Utensils:

- Low rack
- Aluminum foil container
- Heat resistant cookware
- High rack
- Baking-tin

Before cooking, see "Helpful Hints", "NOTES" and "WARNING" on page E-13.






(1) To Cook without Preheating

* Suppose you want to cook for 20 minutes at 180°C.

Step	Procedure
1	Select convection temperature by pressing the CONVECTION pad (for 180°C press five times).  x 5
2	Enter desired cooking time.  x 2
3	Press the START pad.  The timer begins to count down to zero.

(2) To Cook with Preheating

* Suppose you want to preheat the oven to 200°C then cook for 20 minutes at 200°C.

Step	Procedure
1	Select preheat temperature by pressing the PREHEAT pad (for 200°C press 4 times).  x 4
2	Press the CONVECTION pad once.  x 1
3	Enter desired cooking time.  x 2
4	Press the START pad.  PREHEAT will be displayed. When preheat is over, the oven will "beep" 4 times and ADD FOOD will be displayed.
5	Open the door. Place food in the oven. Close the door.
6	Press the START pad.  The timer begins to count down to zero.





MANUAL OPERATIONS

Helpful Hints:

1. Foods may be cooked either directly on turntable, or using the low rack.
2. Do not cover low rack with aluminum foil. It interferes with the flow of air that cooks food.

NOTES for CONVECTION COOKING:

1. After cooking the oven will automatically cool and the display will show NOW COOLING.
2. If you want to check the convection temperature during the cooking, press the CONVECTION pad.
As long as you press the CONVECTION pad, the temperature will appear on the display.
You can check the actual temperature during preheating by pressing the CONVECTION pad.
This will not affect the oven operation.
3. Temperature measurements taken whilst the oven is in convection mode will differ from the displayed level. This is due to the grill elements turning on and off in order to regulate the oven temperature. This will not affect the cooking results as long as the operation manual and cookbook are followed correctly.

NOTES for PREHEATING:

1. When you set the preheat, the preset convection temperature will be automatically changed to the preheated temperature. After preheating, if you want to cook at a different temperature press the CONVECTION pad at step 2 until the desired setting appears on the display.
2. The preheated temperature will be maintained for 30 minutes. Once the oven door is opened, this function will be cancelled. After 30 minutes, preheat and the selected convection programme will be cancelled.

WARNING:

The door, outer cabinet, oven cavity, accessories, dishes and especially the grills will become very hot during operation. To prevent burns, always use thick oven gloves.

Mix Cooking

Mix cooking modes combines microwave power with convection or top grill. The combination of microwave power with convection or grill reduces cooking time and provides a crisp, brown finish.

Recommended Utensils:

- High rack
- Low rack
- Heat resistant cookware




Your oven has 4 Mix cooking modes. You cannot change the microwave power level. The convection temperature is preset with 250°C. You can change the convection temperature from 40°C to 250°C in ten levels. See NOTE 1 for MIX COOKING on page E-14.

Mix cooking Mode	Press MIX pad
Convec Mix High (Microwave 30% and Convection)	Once
Convec Mix Low (Microwave 10% and Convection)	Twice
Grill Mix High (Microwave 50% and Top Grill)	3 times
Grill Mix Low (Microwave 10% and Top Grill)	4 times

Before cooking, see "NOTES" and "WARNING" on page E-14.

(1) To cook by Mix Cooking

* Suppose you want to cook for 6 minutes on Grill Mix Low.

Step	Procedure
1	Select the MIX cooking mode by pressing the MIX pad (for Grill Mix Low press the MIX pad 4 times).  x 4
2	Enter desired cooking time.  x 6
3	Press the START pad.  The timer begins to count down.










MANUAL OPERATIONS

(2) To Cook by Convec Mix with Preheating

* Suppose you want to preheat the oven to 250°C and cook for 20 minutes on Convec Mix High.

Step	Procedure
1	Select preheat temperature by pressing the PREHEAT pad as required (for 250°C press once).  x 1
2	Select the Mix cooking mode by pressing the MIX pad (for Convec Mix High press once).  x 1
3	Enter desired cooking time.  x 2
4	Press the START pad.  PREHEAT will be displayed repeatedly. When preheat is over, the oven will "beep" 4 times and ADD FOOD will be displayed.
5	Open the door. Place food in oven. Close the door.
6	Press the START pad.  The timer begins to count down to zero.

NOTES for MIX COOKING:

- If you want to change convection temperature, press the CONVECTION pad until the desired temperature appears in the display after setting Convec Mix mode at step 1 and continue step 2.
- After cooking the oven will automatically cool and the display will show NOW COOLING.
- If you want to check the convection temperature during the cooking, press the CONVECTION pad.
As long as you press the CONVECTION pad, the temperature will appear on the display. You can check the actual temperature during preheating by pressing the CONVECTION pad. This will not affect the oven operation.
- Temperature measurements taken whilst the oven is in convection mode will differ from the displayed level.
This is due to the grill elements turning on and off in order to regulate the oven temperature. This will not affect the cooking results as long as the operation manual and cookbook are followed correctly.

NOTES for PREHEATING:

- When you set the preheat, the preset convection temperature will be automatically changed to the preheated temperature.
After preheating, if you want to change Mix cooking mode (see Page E-13), press the MIX pad at step 2 until the desired setting appears on the display.
- The preheated temperature will be maintained for 30 minutes. Once the oven door is opened, this function will be cancelled. After 30 minutes, preheat and the selected convection programme will be cancelled.

WARNING:

The door, outer cabinet, oven cavity, accessories, dishes and especially the grills will become very hot during operation. To prevent burns, always use thick oven gloves.





AUTOMATIC OPERATIONS

Notes for Automatic Operations

Automatic Operations include the following features :-

- AUTO GRILL - AUTO RICE - AUTO ROAST
- AUTO REHEAT - AUTO BAKE - AUTO STEAM
- EASY DEFROST - CRISPY REHEAT - NONOIL FRY

1. More or less than the quantity or weight of foods suggested in each MENU GUIDE is programmed when the START pad is pressed. To clear, press the STOP/CLEAR pad and reprogramme.
2. When using the automatic features, carefully follow the details provided in each MENU GUIDE to achieve the best result. If the details are not followed carefully, the food may be overcooked or undercooked or "ERROR" may be displayed.
3. Food weighing more or less than the quantity or weight listed in each MENU GUIDE, cook manually.
4. When entering the weight of the food, round off the weight to the nearest 0.1kg (100g). For example, 0.35kg would become 0.4kg. If the DOWN (▼) weight pad is pressed the display will count down from the highest weight/quantity each time the pad is pressed. If the UP (▲) weight pad is pressed the display will count up from the lowest weight/quantity each time the pad is pressed.
5. When action is required (e.g. to turn food over) the oven stops and the audible signals sound. To continue cooking, press the START pad.
6. To change the final cooking or defrosting result from the standard setting, press the MORE (▲) (PLUS) or LESS (▼) (LESS) TIME pad prior to pressing the START pad. See page E-16.
7. The final cooking result will vary according to the food condition (e.g. initial temperature, shape, quality). Check the food after cooking and if necessary continue cooking manually.





WARNING :

The door, outer cabinet, oven cavity, accessories, dishes and especially the grills will become very hot during operation. To prevent burns, always use thick oven gloves.

How to Use Automatic Operations

Automatic Operations will automatically compute the cooking mode and cooking time. (Follow the details provided in each Menu Guide on pages E-25-35.)

* Suppose you want to cook 0.6 kg of Steak.

Step	Procedure
1	Select the menu by pressing the desired pad (for Steak press the AUTO GRILL pad 3 times).  x 3
2	Press the WEIGHT pads to enter quantity.  x1 or x5
3	Press the START pad.  The cooking time will begin counting down. When the audible signals sound, the oven will stop and TURN OVER will be displayed.
4	Open the door. Turn over the meat. Close the door. Press the START pad.  The cooking time will continue counting down to zero. When it reaches zero, an audible signal will sound.

NOTE FOR EASY DEFROST:

Always press the EASY DEFROST pad only once at step 1.

NOTE FOR PREHEAT:

After pressing the AUTO BAKE pad (once, twice, or three times) and the START pad, PREHEAT will start automatically at step 3. When preheat is over, the oven will "beep" 4 times and ADD FOOD will be displayed.

NOTE FOR WEIGHT:

Only the menu of NONOIL FRY, Auto Grill, and Auto Roast will display ENTERWEIGHT at step 2. Skip the step 2 except the above.





OTHER CONVENIENT FEATURES

Less/More Setting





To adjust the cooking time to your individual preference - use the "more" or "less" feature to either add (more) or reduce (less) cooking time.

The LESS/MORETIME pads can be used to adjust the cooking time of the following features:-

- AUTO GRILL - AUTO REHEAT - AUTO RICE
- AUTO BAKE - NONOIL FRY
- CRISPY REHEAT - AUTO STEAM MENU
- AUTO ROAST - EASY DEFROST

To adjust cooking time, press the LESS (▼) or MORE (▲) TIME pad before pressing the START pad.





* Suppose you want to defrost 1.0 kg Roast Lamb for a longer time.

Step	Procedure
1	Press the EASY DEFROST pad. 
2	Press WEIGHT pads to enter weight. 
3	Press the MORE TIME pad once. 
4	Press the START pad. 

Adjust Time During Cooking

Cooking time can be added or decreased during a manual cooking programme using the "MORE (▲)" or "LESS (▼)" TIME pads.

* Suppose you want to increase cooking time by 2 minutes during 5 minutes on 50% (MEDIUM power) cooking.

Step	Procedure
1	Select power level by pressing the MICRO POWER pad as required. (for 50% press three times) 
2	Enter desired cooking time. 
3	Press the START pad.  The timer starts to count down.
4	Press the MORE TIME pad twice to increase time by two minutes. 

NOTE:

SLOW COOK cannot use this function.











OTHER CONVENIENT FEATURES

Help Feature (INFO)

(1) Auto Start

The Auto Start feature allows you to set your oven to start automatically only when clock is set. Auto Start can be used for manual cooking, SLOW COOK and AUTO RICE.

* Suppose you want to start cooking a casserole for 20 minutes on 50% (MEDIUM power) at 4:30 in the afternoon. (Check that the correct time of day is displayed.)

Step	Procedure
1	Press the INFO pad twice.  x 2
2	Enter the desired start time.  x 4
3	Press the CLOCK pad. 
4	Enter the desired start time.  x 3
5	Press the CLOCK pad. 
6	Set the desired cooking mode. (for microwave cooking on 50%, press the MICRO POWER pad 3 times) 
7	Enter the desired cooking time.  x 2
8	Press the START pad. 

NOTES:

- To check the current time, simply press the CLOCK pad, the time will be displayed.
- If the door is opened after step 8, close the door and press the START pad to continue with Auto Start.
- Press the STOP/CLEAR pad once to cancel Auto Start.
- The correct time of day must be set before using Auto Start, see clock setting on page E-6.

(2) Child Lock

If the oven is accidentally started with no food/liquid in the cavity, the oven could be damaged.

To prevent accidents like this, your oven has a "Child Lock" feature that you can set when the oven is not in use.

To set the Child Lock, press the INFO pad three times and press the START pad. LOCK will appear in the display.

The Control Panel is now locked and current time is shown in Clock Set Mode, and ". 0 " is shown in Energy Save Mode. Each time a pad is pressed, the display will show LOCK.

To unlock the control panel, press the INFO pad, and the START pad. The display will show LOCK OFF at the same time. The time of day will be displayed and the oven is ready to use.

(3) Demonstration Mode

This feature is mainly for use by retail outlets, and also allows you to practice the key operation.

To demonstrate, press the INFO pad four times and press the START pad and hold for 3 seconds. DEMO MICROWAVE OVEN will appear in the display in both of Clock Set Mode and Energy Save Mode.

Cooking operations can now be demonstrated with no power in the oven. For example, press START pad, and the display will show "1.00" and count down to zero at ten times the speed faster than normal. When the timer reaches zero, "0" will appear in the display.

To cancel, press the INFO pad four times and the START pad. Once, the display will show DEMO OFF.

(4) Language

The oven comes set for English. You can change the language to Malay by pressing the INFO pad 5 times.

Then, press START pad.

(5) Help

Each setting of Automatic Operations and Slow Cook has a cooking hint.

If you wish to check, press the INFO pad whenever HELP is lighted in the display.

Alarm

Your oven has an alarm function. If you leave food in the oven after cooking, the oven will "beep" 3 times after 2 minutes.

If you do not remove the food at that time, the oven will "beep" 3 times after 4 minutes and 6 minutes.



CARE AND CLEANING

IMPORTANT:

Disconnect the power supply cord before cleaning or leave the door open to inactivate the oven during cleaning. Before cleaning, make sure the oven door, outer cabinet, oven cavity and accessories are completely cool.

CLEAN THE OVEN AT REGULAR INTERVALS - Keep the oven clean and remove any food deposits, or it could lead to deterioration of the surface. This could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

Exterior:

The outside may be cleaned with mild soap and warm water, wipe clean with a damp cloth. Avoid the use of harsh abrasive cleaners. Keep the ventilation openings free of dust.

Door:

Wipe the door and window on both sides, the door seals and adjacent parts frequently with a damp cloth to remove any spills or splatters. 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.

Touch Control Panel:

Wipe the panel with a cloth dampened slightly with water only. Do not scrub or use any sort of chemical cleaners. Avoid the use of excess water.

Interior walls:

Wipe splatters and spills with a little dishwashing liquid on a soft damp cloth. For heavier stains inside the oven cavity only, use a mild stainless steel cleaner applied with a soft damp cloth. Do not apply to the inside of the door. Wipe clean ensuring all cleaner is removed. After use, wipe the waveguide cover in the oven with a soft damp cloth to remove any food splashes. Built-up splashes may overheat and begin to smoke or catch fire. Do not remove the waveguide cover. **DO NOT USE CAUSTIC CLEANERS, ABRASIVE OR HARSH CLEANERS OR SCOURING PADS ON YOUR OVEN. NEVER SPRAY OVEN CLEANERS DIRECTLY ONTO ANY PART OF YOUR OVEN. DO NOT USE A STEAM CLEANER.** Avoid using excess water. After cleaning the oven, ensure any water is removed with a soft cloth.

NOTE:

At regular intervals, heat the oven referring to "Heating without Food" on page E-6. Because, the splashed dirt or food oil remained around oven walls may cause the smoke and odour.

Accessories:

Wash with mild soapy water and dry thoroughly.

NOTE:

Keep the waveguide cover and accessories clean at all times. If you leave grease or fat in the cavity or accessories, it may overheat, cause arcing, smoke or even catch fire when next using the oven.





SERVICE CALL CHECK

Check the following before calling service:

1. Does the display light? Yes _____ No _____
2. When the door is opened, is the oven lamp switched on? Yes _____ No _____
3. Place one cup of water (approx. 250 ml) in a glass measure in the oven and close the door securely.
Oven lamp should go off if door is closed properly.
Programme the oven for one minute on 100% (HIGH). At this moment:
 - A. Does the oven lamp light? Yes _____ No _____
 - B. Does the cooling fan work? Yes _____ No _____
(Put your hand over the rear ventilation openings.)
 - C. Does the turntable rotate? Yes _____ No _____
(The turntable can rotate clockwise or counterclockwise. This is quite normal.)
 - D. Do the microwave symbol and COOK indicator light? Yes _____ No _____
 - E. After one minute, did an audible signal sound? Yes _____ No _____
 - F. Is the water inside the oven hot? Yes _____ No _____
4. Remove water from the oven and programme the oven for 3 minutes on GRILL mode using top and bottom grills.
 - A. Do the top and bottom grill symbols and COOK indicator light? Yes _____ No _____
 - B. After 3 minutes, do the both grills become red? Yes _____ No _____

If "NO" is the answer to any of the above questions, please check your wall socket and the fuse in your meter box. If both the wall socket and the fuse are functioning properly, CONTACT YOUR NEAREST SERVICE CENTRE APPROVED BY SHARP.

IMPORTANT: If the display shows nothing even if the power supply plug is properly connected, the Energy Save Mode may be in operation. Open and close the oven door to operate the oven. See "Getting Started" on page E-6.

- NOTE:**
1. If time in the display is counting down very rapidly, check Demonstration Mode.
(Please see page E-17 for detail.)
 2. The following thing is not trouble;
Each cooking mode has a maximum cooking time. If you operate the oven longer than the maximum time, the power will automatically be reduced. The table below shows the maximum time for each cooking mode.

Cooking mode	Maximum cooking time
Microwave 100% cooking	20 min.
Grill cooking Top grill	15 min.
Bottom grill	15 min.
Top and bottom grill	Top grill 6 min. Bottom grill 6 min.
MIX cooking / Grill Mix-Low	15 min.

SPECIFICATIONS

- AC Line Voltage : Refer to the rating label.
- AC Power Required :
- Microwave 1.45kW
 - Grill 1.15kW (Top Grill)
0.6kW (Bottom Grill)
1.7kW (Top and bottom Grill)
 - Convection 1.71kW
- Output Power :
- Microwave 0.90kW* (IEC test procedure)
 - Grill Heater 1.1kW (Top Grill)
0.55kW (Bottom Grill)
1.65kW (Top and bottom Grill)
 - Convection 1.65kW
- Microwave Frequency : 2450 MHz** (Class B/Group 2)
- Outside Dimensions : 520 mm(W) x 309 mm(H) x 486 mm(D)****
- Cavity Dimensions : 343 mm(W) x 209 mm(H) x 357 mm(D)***
- Oven Capacity : 26 litre***
- Cooking Uniformity : Turntable (325 mm in diameter) system
- Weight : Approx. 19kg

* This measurement is based on the International Electrotechnical Commission's standardised method for measuring output power.

** This is the classification of ISM (Industrial, Scientific and Medical) equipment described in the International Standard CISPR11.

*** Internal capacity is calculated by measuring maximum width, depth and height.
Actual capacity for holding food is less.

**** The depth does not include the door opening handle.





COOKING GUIDES

Microwave Cooking Techniques

<u>Arrange food carefully</u>	Place the thickest areas toward outside of dish.
<u>Watch cooking time</u>	Cook for the shortest amount of time indicated and add more time as needed. Food severely overcooked can smoke or ignite.
<u>Cover foods before cooking</u>	Check recipe for suggestions: paper towels, microwave plastic wrap or a lid. Covers prevent spattering and help foods to cook evenly. (Helps keep oven clean)
<u>Shield foods</u>	Use small pieces of aluminium foil to cover thin areas of meat or poultry in order to avoid overcooking.
<u>Stir foods</u>	From outside to center of dish once or twice during cooking, if possible.
<u>Turn foods</u>	Foods such as chicken, hamburgers or steaks should be turned over once during cooking.
<u>Rearrange foods</u>	Like meatballs halfway through cooking both from top to bottom and from the center of the dish to the outside.
<u>Allow standing time</u>	After cooking ensure adequate standing time. Remove food from oven and stir if possible. Cover during standing time can allow the food to finish cooking completely.
<u>Check for doneness</u>	Look for signs indicating that cooking temperature has been reached. Doneness signs include: <ul style="list-style-type: none">- Steam emits throughout the food, not just at edge;- Joints of poultry can be torn apart easily;- Pork and poultry show no pinkness;- Fish is opaque and flakes easily with a fork.
<u>Condensation</u>	A normal part of microwave cooking. The humidity and moisture in food will influence the amount of moisture in the oven. Generally, covered foods will not cause as much condensation as uncovered foods. Ensure that the ventilation openings are not blocked.
<u>Browning dish</u>	When using a browning dish or self-heating material, always place a heat-resistant insulator such as a porcelain plate under it to prevent damage to the turntable and Turntable motor shaft due to heat stress. The preheating time specified in the dish's instructions must not be exceeded.
<u>Microwave safe plastic wrap</u>	For cooking food with high fat content, do not bring the wrap in contact with the food as it may melt.
<u>Microwave safe plastic cookware</u>	Some microwave safe plastic cookware are not suitable for cooking foods with high fat and sugar content.



Grill and Grill Mix Recipes

Spare Ribs

[Ingredients]

1 kg pork spare ribs
3 tbsp. corn oil

[Seasonings]

3 tbsp. light soy sauce
3 tbsp. water
2 tbsp. hoisin sauce
3 tbsp. dry sherry or wine
5 tbsp. pork broth
Salt, sugar, chopped garlic to taste

[Method]

1. Blanch the spare ribs in boiling water for 2 minutes. Then rinse.
2. Marinate ribs for 20 minutes with seasonings.
3. Place on the low rack and brush with oil.
4. Let them roast.

Mode	Cooking time	Microwave Power	Procedure
1st Microwave	4'-6'	MED HIGH	Turn over
2nd Grill Mix High	7'-9'	MED	
3rd Microwave	4'-6'		
4th Grill Mix High	5'-6'		

5. Garnish with pickles and pineapple.

Chinese Roast Pork

[Ingredients]

0.9 kg pork loaf

[Seasonings]

5 tbsp. barbecue pork sauce or
 $\frac{1}{2}$ tsp. char siew coloring, blended with
1 $\frac{1}{2}$ tsp. water
1 tsp. salt
12 tsp. sugar
1 tbsp. light soy sauce
1 tbsp. dark soy sauce
2 tbsp. corn oil

[Glazing]

2 tbsp. honey

[Method]

1. Wash pork clean and pat dry. Bind with thread.
2. Marinate with seasonings for 2 to 3 hours.
3. Set the pork on low rack.
4. Let it grill.

Mode	Cooking time	Microwave Power	Procedure
1st Microwave	13'-15'	MED HIGH	Turn over
2nd Grill Mix High	13'-17'	MED	
3rd Grill Mix High	8'-10'		

5. Brush with honey 2 - 3 minutes before finish.
6. After grill let stand for 10 minutes.

Pork Steaks with Onion Sauce

[Ingredients]

650 g pork chop
 $\frac{1}{2}$ onion, sliced
1 tomato, sliced
1 tbsp. oil
Black pepper, Honey to taste

[Seasonings]

1 tbsp. light soy sauce
1 tsp. dark soy sauce
2 tsp. sugar
1 tsp. wine
1 tsp. oil
Salt and pepper to taste

[Gravy]

1 tbsp. oyster sauce
1 tsp. sugar
1 grated garlic
1 tsp. oil
70 ml water
Salt to taste
2 tsp. cornflour blended with 1 tbsp. water

[Method]

1. Wash pork and pat dry.
2. Marinate pork with seasonings for 30 minutes.
3. Sprinkle black pepper on marinated pork, then cook on the high rack.

Mode	Cooking time	Microwave Power	Procedure
1st Grill Mix-High	5'30"	HIGH	Brush honey and turn over
2nd Grill (Bottom grill)	5'		
3rd Microwave (Top grill)	7'-9'		
4th Microwave	3'-4'		

4. Combine onion and oil; cover, microwave on 100% (HIGH) for 2-3 minutes.
5. Add gravy, except blended cornflour; microwave on 100% (HIGH) for 1 minute; remove, stir and continue to cook another 1 minute.
6. Add tomato; cover and microwave on 100% (HIGH) for 30 seconds.
7. Add blended cornflour to boiled seasonings; stir until cornflour is thick.
8. Top sliced pork with prepared gravy and garnish with spring onion.



Grilled Duck

[Ingredients]

1 duck (approx. 900 g)
salt, pepper
paprika
oil

[Method]

1. Season breast cavity with salt and pepper.
2. Stir together oil and paprika and rub over outside of duck.
3. Place on the low rack and press MIX pad 3 times to Grill Mix High. Cook for 16-20 minutes. Turn over halfway through cooking.
4. Cover with foil and let stand 5 - 10 minutes before serving.

Pork and Prawn Kebabs

[Ingredients]

300 g pork, cut into 24 square pcs.
100 g onion, cut into 12 square pcs.
80 g green pepper, cut into 12 square pcs.
80 g tomato, cut into 12 square pcs.
70 g prawns, shelled and deveined then cut into 3 pcs.

[Seasonings]

2 tbsp. corn oil
1 1/2 tsp. salt
1/2 tsp. pepper
1 tsp. paprika
1/2 tsp. garlic powder

[Method]

1. Marinate prepared ingredients with blended seasonings for more than 30 minutes.
2. Skewer a variety of ingredients onto bamboo sticks alternately with pork, tomato, prawn, onion, and green pepper, then glaze with melted butter and lemon juice.
3. Place on the high rack and press MIX pad 3 times to Grill Mix High. Cook for 7-10 minutes. Turn over halfway through cooking.
4. Serve hot.

[Glazing]

3 tbsp. melted butter
1 tbsp. lemon juice

Grilled Pigeon

[Ingredients]

1 pigeon (approx. 300g)

[Seasonings]

1 tbsp. light soy sauce
1 tsp. dark soy sauce
1 tbsp. oil
1/2 tsp. salt
1 tsp. sugar
1 tsp. ginger juice
1 tsp. cooking wine

[Method]

1. Bind wings and legs of pigeon with string.
2. Marinate pigeon for at least 10 minutes.
3. Place on the low rack and press MIX pad 3 times to Grill Mix High. Cook for 7-11 minutes. Turn over halfway through cooking.

Chinese Pizza

[Ingredients]

200g plain flour
1/2 tsp. yeast
1 tsp. baking powder
40g sugar
few alkaline water
few sesame seeds

[Method]

1. Dissolve yeast in water, then mix with flour and add enough water to form a dough. Let stand and rise.
2. Add in the remaining ingredients(except sesame seeds) and mix the dough again, then roll into a 10-inches flat round shape.
3. Brush oil and place sesame seeds sparingly on top of it. Put the pizza onto an oil-brushed turntable and cook at Grill (Bottom Grill) for 5'00", then at Double Grill (Top and Bottom Grill) for 3'00".
4. Turnover, brush oil on pizza top and cook again at Grill (Bottom Grill) for 4'30".





Beef Steak with Vegetable Sauce

[Ingredients]

510g beef, (about 1 cm thick)
 1/2 onion (sliced)
 1 tomato (sliced)
 2 cloves garlic (chopped)
 1 tbsp. oil

[Seasonings]

1 tbsp. light soy sauce
 1 tbsp. dark soy sauce
 1 tbsp. chopped ginger
 1 tsp. sugar
 1 tsp. wine
 1/2 tsp. salt
 2 tbsp. oil
 1/2 tsp. garlic powder
 1 tsp. pepper

[Gravy]

2 tbsp. tomato sauce
 2 tsp. sugar
 1/2 tsp. salt
 1 tsp. vinegar
 5 tbsp. water
 2 tsp. cornflour blended with 1 tbsp. water

[Method]

(Beef Steak)

1. Wash beef and pat dry.
2. Marinate beef with seasonings for 20 minutes.
3. Place on the low rack. Brush with oil. Let it roast.

Mode	Cooking time	Procedure
1st Grill Mix High	12'-14'	Turn over
2nd Grill Mix High	5'-6'	

4. Wrap the roasted beef with aluminum foil; let it stand for 10 minutes.

(Vegetable Sauce)

1. Place onion, garlic and oil in a casserole and cover; microwave on 100% (HIGH) for 2'20" - 3'20".
2. Add gravy, (except blended cornflour); cover; microwave on 100% (HIGH) for 50 seconds.; remove, stir and continue to cook for 50 seconds.
3. Add tomato; cover and microwave on 100% (HIGH) for 30 seconds.
4. Add blended cornflour into boiled seasonings, stir until cornflour is thick.
5. Top sliced beef with prepared gravy and garnish with shiso leaves.

Crispy Stuffed Mushrooms

[Ingredients]

12 Black mushrooms
 75g butter
 2 cloves garlic (crushed)
 75g fresh breadcrumbs
 50g cheese (grated)

[Method]

1. Soak the mushrooms until soften, then remove and chop mushroom stalks.
2. Heat butter with garlic on 100% (HIGH) for 50 seconds, stir in chopped mushroom stalks and breadcrumbs. Fill mushrooms with mixture, sprinkle with cheese.
3. Place the mushrooms on a dish and place on the high rack. Press MIX pad 3 times to Grill Mix High and cook for 4'40"-5'40".

Baked Avocados with Ham

[Ingredients]

50g butter
 50g fresh brown breadcrumbs
 100g cooked ham (finely chopped)
 90ml double cream
 salt and pepper to taste
 1 tsp. fresh parsley (chopped)
 2 large ripe avocados
 1 tbsp. lemon juice
 50g cheese (grated)

[Method]

1. Place the butter in a bowl and heat on 100% (HIGH) for 50 seconds. Stir in the breadcrumbs and ham, add enough cream to bind the mixture. Season with salt and pepper to taste and stir in the parsley, cook on 100% (HIGH) for 1'40"-2'40".
2. Cut the avocados in half, remove the stone and brush the flesh with lemon juice. Fill each avocado half with the breadcrumb mixture.
3. Place the avocados in a large flan dish and sprinkle with the grated cheese.
4. Place the dish on the high rack, cook on 100% (HIGH) for 50 seconds, then on GRILL (Top Grill) for 6-7 minutes until brown and crispy.





Fish Kebabs

[Ingredients]

4 wooden skewers
450g firm fleshed fish (skinned and cut into 8 cubes)
2 courgettes, cut into 8 chunks
4 medium mushrooms (stalks removed)
4 slices of orange
2 medium tomatoes (halved)
1 tsp. fresh dill (chopped)
50g butter

[Method]

1. Arrange all ingredients onto each skewer in a regular sequence. Leave no wood exposed.
2. Heat the dill and butter in a small bowl on 100% (HIGH) for 1 minute. Brush kebabs with the dill butter, place in a flan dish on the high rack.
3. Press MIX pad 3 times to Grill Mix High and cook for 11-13 minutes. Turn over and rearrange the kebabs every 3 minutes.

(NOTE: To remove food easily from wooden skewers, soak the skewers in water for 30 minutes prior to using them.)

Chicken Satay

[Ingredients]

4 wooden skewers
450g chicken fillets (cubed)

[Seasonings]

1 tbsp. groundnut oil
1 tbsp. lemon juice
2 tbsp. satay sauce
1 clove garlic (crushed)
Tabasco sauce to taste

[Method]

1. Place all the seasonings in a large bowl, mix well. Stir in the chicken, refrigerate for 2 hours to marinate.
2. Thread the chicken onto skewers leaving no wood exposed. Place in a large flan dish on the high rack. Press MIX pad 3 times to Grill Mix High and cook for 10'30" - 12'00". Turn over and rearrange skewers every 3 minutes.

(NOTE: To remove food easily from wooden skewers, soak the skewers in water for 30 minutes prior to using them.)

Vegetable Loaf

[Ingredients]

(A)
175g fresh breadcrumbs
1 large carrot (grated)
2 small courgettes (sliced)
1 large potato (grated)
3 sticks of celery (sliced)
4 rashers bacon (chopped)
125g Cheddar cheese (grated)
2 eggs (beaten)
salt and pepper to taste

(B)

75g Cheddar cheese (grated to sprinkle)
1 tbsp. fresh parsley (chopped)

[Method]

1. Combine (A), mix well.
2. Pour mixture into a greased 1.5 litre loaf dish, cover with (B).
3. Place on turntable, cook on 50% (MEDIUM) for 15-16 minutes. Then press MIX pad 3 times to Grill Mix High and cook for 6 - 8 minutes.

Green Onion Cake

[Ingredients]

200g plain flour
around 100ml hot water
2 stalks green onion dices
few castor salt
few tbsps. oil

[Method]

1. Mix flour with hot water to form a dough. Roll out the dough into a flat, long rectangular sheet.
2. Brush oil on dough, then place green onion dices on top and sprinkle sparingly with castor salt.
3. Hold up from one end and roll along from Right to Left to form a short roll shape. Trim and press both ends of openings, then roll on top of ends to form a flat round cake shape.
4. Brush oil on top of the cake. Put it onto an oil-brushed turntable and cook at Grill (Bottom Grill) for 5'00", then at Double Grill (Top and Bottom Grill) for 6'00". Turnover, brush oil on the cake and cook again at Grill (Bottom Grill) for 5'00".

E - 24





Auto Grill Menu Guide

Menu No.	Menu	Initial Temperature	Weight (KG)	Procedure
AG-1	Grill Fish eg: Pomfret Golden Thread Mackerel Snapper etc.	8 - 12°C	0.1 - 0.4kg	<ul style="list-style-type: none"> Wash fish thoroughly and remove scales. Make a few slits on the skin of fish, pierce the eyes of fish. Pat dry, then brush oil on fish body. Place on the high rack (brushed lightly with oil), uncovered. When oven stops, turn it over. Continue to cook.
AG-2	Grill Lobster NOTE <ul style="list-style-type: none"> The tail of lobsters should be made "flat" as much as possible to avoid getting burnt. Lobsters should be fresh, otherwise there will be much "juice" came out during and after cooking. Lobsters should be transferred to another plate after cooking as the cheese might melt and spread around the plate, making it messy and not presentable when serve. 	10 - 14°C	0.1 - 0.6kg 1 lobster, Regular size: 360g to 600g Small size (LESS) 240g to 360g	<ul style="list-style-type: none"> Cut the whole lobster into 2 halves. Wash the lobster halves and remove all substances inside its head. Sprinkle little cornflour over surface of lobster's body. Slice cheese in about 1 cm thickness and cover the top of lobster with the cheese. Place on a ceramic plate, then on the high rack. Cook uncovered. ½ (1pc) or 1 (2pcs) lobster can be cooked each time. But whenever small size of lobster is cooked, make sure the (▼) LESS TIME pad is entered for best results.
AG-3	Steak (Beef Steak)	8 - 12°C	0.2 - 0.6kg	<ul style="list-style-type: none"> Steak is recommended to have a thickness of about 1.5 cm to get good result. Season as desired. Place on the high rack. When oven stops, turn steak over. After cooking, stand. Serve with hot sauce where necessary.



Auto Rice Menu Guide

Menu No.	Menu	Quantity	Procedure									
R-1	Rice	1 - 2 serves	<ul style="list-style-type: none"> Wash rice until water runs clear. Place rice and water into a deep casserole (about 2ℓ) and soak for 30 mins (stir rice a few times during soaking). Stir and cook with cover. After cooking, stir lightly and stand for 5 mins with a cover. 									
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Serving (s)</th> <th>Rice</th> <th>Water</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 serve (1-2 persons)</td> <td>150g</td> <td>250ml</td> </tr> <tr> <td>2 serves (3-5 persons)</td> <td>300g</td> <td>480ml</td> </tr> </tbody> </table>		Serving (s)	Rice	Water	1 serve (1-2 persons)	150g	250ml	2 serves (3-5 persons)	300g	480ml
	Serving (s)	Rice		Water								
1 serve (1-2 persons)	150g	250ml										
2 serves (3-5 persons)	300g	480ml										
R-2	Congee	1 - 2 serves	<ul style="list-style-type: none"> Wash rice until water runs clear. Place rice and water into a deep casserole (about 2ℓ) and soak for 30 mins (stir rice a few times during soaking). Stir and cook uncovered. After cooking, stir and stand. 									
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Serving (s)</th> <th>Rice</th> <th>Water</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 serve (1-2 persons)</td> <td>50g</td> <td>750ml</td> </tr> <tr> <td>2 serves (3-5 persons)</td> <td>80g</td> <td>1400ml</td> </tr> </tbody> </table>		Serving (s)	Rice	Water	1 serve (1-2 persons)	50g	750ml	2 serves (3-5 persons)	80g	1400ml
	Serving (s)	Rice		Water								
1 serve (1-2 persons)	50g	750ml										
2 serves (3-5 persons)	80g	1400ml										
	<p>Menu Variation</p> <p>eg * Congee with Pallock Fish and Peanuts Ingredients: 100g Pallock fish (fried; chopped) (3-5 persons) 50g Peanuts 1 slice Salted Turnip (chopped) 3 Spring onions (chopped)</p> <p>NOTE The ingredients can be added just <u>after finish</u>, with Salted Turnip and Spring onions as garnish and sprinkles on top.</p> <p>* Congee with salted pork and preserved duck eggs Ingredients: approx. 230g ($\frac{1}{2}$ lb) cooked lean pork (chopped) (3-5 persons) 2 preserved duck eggs (diced)</p> <p>NOTE The ingredients can be added 10 min. <u>before finish</u>.</p>											
R-3	Porridge	1 - 2 serves	<ul style="list-style-type: none"> Wash rice until water runs clear. Place rice and water into a deep casserole (2ℓ for 1 serve, 3ℓ for 2 serves) and soak for 15 mins (stir rice a few times during soaking). Stir and cook uncovered. After cooking, stir and stand. 									
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Serving (s)</th> <th>Rice</th> <th>Water</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 serve (1-2 persons)</td> <td>60g</td> <td>700ml</td> </tr> <tr> <td>2 serves (3-5 persons)</td> <td>140g</td> <td>1400ml</td> </tr> </tbody> </table>		Serving (s)	Rice	Water	1 serve (1-2 persons)	60g	700ml	2 serves (3-5 persons)	140g	1400ml
	Serving (s)	Rice		Water								
1 serve (1-2 persons)	60g	700ml										
2 serves (3-5 persons)	140g	1400ml										
	<p>Menu Variation</p> <p>You can enjoy the variation by putting some ingredients into Porridge just after finish or 10 mins before finish.</p> <p>eg * Chicken porridge: 200g Chicken (cut small pieces, precooked) (3-5 persons) spring onion, cut 3cm long</p> <p>* Fish porridge : 250g fish (precooked) (3-5 persons) 2 slices ginger (cut into stripes)</p>											

- NOTE**
- Water temperature should be about 20°C at initial cooking.
 - 1 tael=38 grams.



Auto Roast Menu Guide

Menu No.	Menu	Initial Temperature	Weight (KG)	Procedure
AR-1	<p>Beef</p> <p>* You can adjust doneness by pressing the time pad: — ▲(MORE) — Well done ▼(LESS) — Rare</p> <p>NOTE If seasonings are used prior to cooking, a well-cooked doneness may be resulted.</p>	8 - 12°C	1.0 - 1.6kg	<ul style="list-style-type: none"> Place in centre of low rack, uncovered. When oven has stopped, turn beef over and shield the well cooked portions where necessary. (Note: Make sure the foil does not touch each other and the oven wall.) After cooking, stand for 10-15 minutes.
AR-2	<p>Lamb</p> <p>* You can adjust doneness by pressing the time pad: — ▲(MORE) ▼(LESS) — Cannot be used and ERROR will be displayed.</p> <p>NOTE If seasonings are used prior to cooking, a well-cooked doneness may be resulted.</p>	8 - 12°C	1.0 - 1.6kg	<ul style="list-style-type: none"> Place in centre of low rack, uncovered. When oven has stopped, turn lamb over and shield the well cooked portions where necessary. (Note: Make sure the foil does not touch each other and the oven wall.) After cooking, stand for 10-15 minutes.
AR-3	<p>Chicken</p> <p>eg: Whole chicken Half chicken</p> <p>* You can adjust doneness by pressing the time pad ▲(MORE) or ▼(LESS).</p> <p>NOTE If the chicken has just been defrosted, make sure it has stood for at least 6 hours at room temperature and defrosted completely before roasting.</p>	8 - 12°C	1.0 - 1.6kg	<ul style="list-style-type: none"> Wash chicken, trim away fat and pat dry. Season as desired for at least 30 mins. Place on the low rack, uncovered. When oven stops, cover thinner part or end of legs with foil. (Discard excess oil on the turntable where necessary.) Turn it over and continue to cook. (Note: Make sure the foil does not touch each other and the oven wall.) After cooking, stand for 10-15 mins.





Auto Reheat Menu Guide

Menu	Initial Temperature	Quantity	Procedure
Dish Lunch/Dinner plate Meat Dish Fried Noodles Plate of Rice	4-12°C Refrigerated temperature	1 serve (approx. 200g)	<ul style="list-style-type: none">• Take out the dish from the refrigerator.• Cover with microwave wrap or lid.• No need to enter quantity.• After reheating, stir and stand covered for 1 minute.





Auto Bake Menu Guide

Menu No.	Menu	Initial Temperature	Quantity	Procedure
AB-1	Cake (Plain cake)	20 - 25°C Room temperature	Make one 22 cm round cake	<ul style="list-style-type: none"> Remove turntable before preheating. (Preheat is automatic for this menu.) Prepare the cake as in the recipe on page E-30. Place turntable with cake on the low rack in the oven after preheating. After cooking, stand.
AB-2	Apple Pie	20 - 25°C Room temperature	Make one 22 cm round pie	<ul style="list-style-type: none"> Remove turntable before preheating. (Preheat is automatic for this menu.) Prepare the pie as in the recipe on page E-30. Place turntable with pie in the oven after preheating. After cooking, stand.
AB-3	Cookies (Chocolate chip cookies)	20 - 25°C Room temperature	1 layer (Make 13 cookies)	<ul style="list-style-type: none"> Remove turntable before preheating. (Preheat is automatic for this menu.) Prepare the cookies as in the recipe on page E-30. Place turntable with cookies in the oven after preheating. After cooking, stand.





Auto Bake Recipe

Plain Cake

[Ingredients]

180 g	self raising flour
1/2 tsp	baking powder
80ml	milk
120g	butter (soften)
120g	caster sugar
3	eggs

[Method]

1. Mix butter and sugar thoroughly until light and fluffy.
2. Add in beaten eggs and stir well.
3. Fold in self raising flour, baking powder and milk.
4. Pour into a 22cm round metal baking tin lined with wax paper.
5. Place on low rack and bake.

Apple Pie

[Ingredients]

(Filling)

5 (900g)	apples (medium)
60g	sugar
1 1/2 tbsp	plain flour
2 tsp	lemon juice
few	cinnamon
few	nutmeg

(Pastry)

360g	plain flour
60g	sugar
185g	butter
5 tbsp	cold water
1	egg white (lightly beaten)

[Method]

(Filling)

1. Peel off apple skins and discard apple cores. Cut the apples into cubes of 3 x 4cm.
2. Mix with other filling ingredients in casserole. Cover and cook at microwave 100% (HIGH) for 8 minutes or until apple is tender.
3. After cooking, stir and let stand until it cools off.

(Pastry)

1. Sift flour and mix with sugar. Rub in butter until mixture resembles fine breadcrumbs. Add in cold water sparingly to form a soft dough.
2. Wrap with greaseproof paper and refrigerate for 1 hour.
3. Roll out 2/3 of pastry on a 22cm bottom, 3cm high metal pie plate brushed with oil.
4. Spoon prepared filling into pastry case.
5. Roll out remaining pastry and cut into strips. Use pastry strips as braids and cover the top of pie. Press edges of pastry together; trim.
6. Brush egg white on pastry (pie top and edges). Place on turntable and bake.
7. After baking, serve with cream or ice cream when the pie cools off.

Chocolate Chip Cookies

[Ingredients]

60g	butter (soften)
100g	caster sugar
1/4 tsp	vanilla essence
1	egg (medium)
180g	self raising flour (sifted)
40g	chocolate chips
30g	walnut pieces

[Method]

1. Cream butter and sugar until light and fluffy. Beat in egg and vanilla essence.
2. Mix in sifted flour, then mix in chocolate chips and walnut pieces.
3. Shape 13 each tablespoonfuls of mixture into balls. Place directly on turntable lined with greased foil paper; press each down slightly with around 4cm in diameter. Allow room for spreading, then bake.
4. After baking, remove cookies from the oven immediately and let cool.





Auto Steam Menu Guide

Menu No.	Menu	Initial Temperature	Quantity	Procedure		
S-1	Fish eg: Sea Bream Red Snapper Carp Pomfret Golden Thread Black Mullet Flatfish Garoupa etc.	8-12°C	1 - 3 serves (Whole fish)	<ul style="list-style-type: none"> Wash fish thoroughly and remove scales. Make a few cuts on the skin of fish, pierce the eyes of fish. Put on a shallow dish, 22-28 cm in diameter. Sprinkle lightly with water, salt and oil. Put green onion and ginger slices on top. Cover with microwave wrap. After cooking, stand covered for 3-5 minutes. 		
					Serving (s)	Weight
					1 serve	130 - 199g
					2 serves	200 - 300g
3 serves	301 - 420g					
S-2	Meat eg: Pork patty Beef patty Spare rib cubes Chicken pieces etc.	8-12°C	1 - 3 serves	<ul style="list-style-type: none"> Marinate the meat. For meat patty, try to make it a thin layer. Put on a shallow dish, 22-31 cm in diameter. Cover with microwave wrap. After cooking, stand covered for 3-5 minutes. 		
					Serving (s)	Weight
					1 serve	180 - 249g
					2 serves	250 - 400g
3 serves	401 - 520g					
S-3	Dumpling 1.Ready-made (cooked)	8-12°C	1 - 2 serves	<ul style="list-style-type: none"> Arrange the dumplings from outside to inside of dish. Cover with microwave wrap. Place on the low rack. After cooking, stand covered for 1 minute. 		
					Serving (s)	Weight
					1 serve	100 - 199g
	2.Frozen (cooked)	below -10°C	1 - 2 serves	<ul style="list-style-type: none"> Cut both ends of package. Sprinkle with water. Place the package on the low rack. After cooking, stand covered for 3 minute. 		
					Serving (s)	Weight
					1 serve	100 - 199g
	NOTE 1. Only the package that is microwave-recommended is allowed, otherwise, remove the package and transfer to a ceramic plate and cover. 2. For the Shanghai Dumplings, more time may be required for steaming to soften the dough. 3. Whenever necessary, dumplings can be cooked for a longer time manually.					

NOTE See recipes in cookbook.





Crispy Reheat Menu Guide

Menu No.	Menu	Initial Temperature	Quantity	Procedure
CR-1	Frozen Fries Includes: Wedges Crinkle cut Shoe string	-18°C Frozen temperature	0.1-0.5kg	<ul style="list-style-type: none"> Place directly onto turntable. When oven stops and TURN FRIES, OVER is displayed, turn over fries and continue cooking
CR-2	Frozen Meat Pies	-18°C Frozen temperature	1-4 pieces (1 piece = 160-200g)	<ul style="list-style-type: none"> Remove from package. Place upside down directly onto turntable. When oven stops and TURN, PIE OVER is displayed, turn over pies and continue cooking. After cooking, stand.
CR-3	Frozen Pizza	-18°C Frozen temperature	0.2-0.5kg 1 pizza (base)	<ul style="list-style-type: none"> Remove from package. Place directly onto turntable.
CR-4	Frozen Finger Food Includes: Party pies Party sausage rolls Cocktail spring rolls Mini chicken drum sticks Sea shantys Chicken chippees, Calamari	-18°C Frozen temperature	0.2-0.5kg	<ul style="list-style-type: none"> Remove from package. Place directly onto turntable.





Nonoil Fry Menu Guide

Menu No.	Menu	Initial Temperature	Quantity	Procedure
NF-1	<p>Fried Chicken Wings</p> <p>Ingredients: 250-500g (6-12 pieces)</p> <p>Seasoning: (A) 1 tbsp. Soy Sauce 1 tsp. Salt</p>	8-12°C Chicken Wings 30g	250-500g (6-12 piece) Cornstarch	<ol style="list-style-type: none"> 1. Marinate prepared ingredients with blended seasonings (A) for more than 10 minutes 2. Put (1) and cornstarch into a plastic bag and mix it. 3. After removing excess cornstarch, place on the low rack with the chicken skin's side up. <Note> If the cornstarch remains after finish, stand it for a while.
NF-2	<p>Fish Fritters</p> <p>Ingredients: 250-500g (2-4serves)</p> <p>Seasoning: 2 Eggs 108g Flour 4 tbsp. Cornstarch</p>	8-12°C Fillet of White Fish 4 tbsp. Water 2 tbsp. Cheese (grated)	250-500g (2-4 serves)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cut the fish into smaller pieces as fritter size 2. Marinate (1) with blended seasonings 3. Place on turntable with a cooking sheet to avoid sticking. <Note> Add seasonings or dip with sauce as you like
NF-3	<p>Potato Wedges</p> <p>Ingredients: 250-500g (2-4serves)</p> <p>Seasoning: 1 tbsp. Cheese (grated) 1 tsp. Salt 1/2 tsp. Pepper</p>	8-12°C Potato 1 tbsp. Paprika powder 1/2 tsp. Garlic powder 45g Oil	250-500g (2-4serves)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cut potato into 8 wedges 2. Marinate (1) with blended seasonings 3. Place on turntable with a cooking sheet to avoid sticking.
NF-4	<p>Spring Rolls</p> <p>Ingredients: 100g Chicken breast (skinless) 100g Carrot</p> <p>Seasonings: (A) 1 1/2 tbsp. Oyster sauce 1 tbsp. Soy sauce 2/3 tsp. Sesame oil 1 tbsp. Potato starch Few Salt, Pepper</p>	8-12°C 25g Chinese chive 8 piece Skin of spring rolls Few Soft wheat flour with water Few Oil	2-4 serves (4-8 pieces)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cut chicken breast and carrot into smaller slices. Cut Chinese chive into chunks 2. Marinate (1) with blended seasonings (A). Divide it into 8equal pieces 3. Mix soft wheat flour with water 4. Wrap (2) around skin of spring rolls. Stick it with (3) 5. Brush (4) with oil to avoid sticking. Place on turntable 6. When oven has stopped, turn over and continue to cook.





HOMEMADE FRESH PIZZA RECIPE

[Ingredients] (1 portion)

Dough	Flour.....	150 g
	Water (lukewarm).....	90 ml
	Yeast.....	7 g
	Sugar.....	1 tsp.
	Salt	1/2 tsp.
	Olive Oil	2 tsp.
Toppings	Canned Tomatoes.....	50 g
	Tomate Paste	50 g
	* Topping Varieties.....	180 g (Corn, Pineapple, Ham, Salami)
	Grated Cheese.....	150 g
	* Spices Varieties	to taste (Basil, Oregano, Thyme, Salt, Pepper)

[Method]

- Dough Preparation-**
Make a deepening in the flour. Mix the lukewarm water with yeast and let stand for around 5 minutes. Pour the mixture into the deepening, then add sugar, salt & olive oil. Mix carefully to form a dough. Put the dough in a deep bowl and slightly cover with wrap. Then let stand for 30 minutes.
- Roll out the dough to a round sheet, with diameter 8 inches (or 12 inches). Raise the edge with the thumb to form a rim, then put the sheet of dough onto the turntable brushed with oil.
- Drain the canned tomatoes and cut into pieces, mix well with tomato paste and the spices varieties. Spread the mixture onto the sheet of dough. Then add grated cheese, followed by the topping varieties. Sprinkle with grated cheese again before baking.
- The Pizza function enables you to make different types or size of pizza. Adjust the portion of ingredients (dough and toppings) as follows and enter the weight of pizza to start baking:-

Type	Thin Crust		Thick Crust	
	8 inches	12 inches	8 inches	12 inches
Portion of Dough	1 portion (As above)	1 1/2 portions	1 1/2 portions	2 1/2 portions
Portion of Toppings	1 portion (As above)	2 portions	1 portion (As above)	2 portions



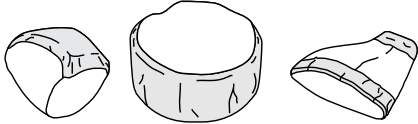

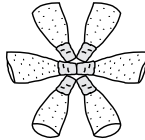
*Topping and spices varieties can be adjusted according to personal flavour.

- After cooking, stand.





Easy Defrost Menu Guide

MENU	QUANTITY	PROCEDURE
Steaks Chops 	0.1 - 2.0 kg	<ul style="list-style-type: none"> Shield thin end of chops or steaks with foil. Position the food with thinner parts in the centre in a single layer on a shallow dish. If pieces are stuck together, try to separate as soon as possible. When oven has stopped, remove defrosted pieces, turn over and shield the defrosted portions. Press start to continue defrosting. After defrost time, stand covered with aluminium foil for 5-30 minutes.
Minced Meat Beef/Pork 	0.1 - 2.0 kg	<ul style="list-style-type: none"> Place frozen minced meat on a shallow dish. Shield edges. When oven has stopped, remove defrosted portions, turn over and shield edges with foil strips. Press start to continue defrosting. After defrost time, stand covered with aluminium foil for 5-30 minutes. <p>NOTE When defrosting small amount, it is recommended to check occasionally during defrosting to avoid overdefrosting.</p>
Roast Meat Beef/Pork/Lamb 	0.5 - 2.0 kg	<ul style="list-style-type: none"> Shield the edge with foil strips about 2.5cm wide. Place joint with lean side face upwards (if possible) on a shallow dish. When oven has stopped, turn over and shield the defrosted portions. Press start to continue defrosting. After defrost time, stand covered with aluminium foil for 10-30 minutes.
Poultry 	1.0 - 2.0 kg	<ul style="list-style-type: none"> Remove from original wrap. Place breast side down on a shallow dish. When oven has stopped, turn over and shield the defrosted portions such as wing and leg tips with foil. Press start to continue defrosting. After defrost time, stand covered with aluminium foil for 15-60 minutes. <p>NOTE After standing run under cold water to remove giblets if necessary.</p>
Chicken Pieces 	0.1 - 2.0 kg	<ul style="list-style-type: none"> Shield the exposed bone with foil. Place chicken pieces on a shallow dish. When oven has stopped, remove defrosted pieces, turn over, rearrange and shield the defrosted portions. Press start to continue defrosting. After defrost time, stand covered with aluminium foil for 5-30 minutes.

Food not listed in the Guide can be defrosted manually using 30% (MED LOW) power level.

- NOTE**
- When freezing minced meat, shape it into flat even sizes.
 - For chicken pieces, steaks and chops, freeze separately in single flat layers and if necessary interleave with freezer plastic to separate layers. This will ensure even defrosting.
 - It is also a good idea to label the packs with the correct weights.





CẢNH BÁO

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

- Để giảm rủi ro cháy trong khoang lò:
 - Không nấu thức ăn quá mức.
 - Tháo dây kim loại buộc túi giấy hoặc nhựa trước khi đặt túi vào lò.
 - Không đun nóng dầu hoặc mỡ trước khi chiên ngập. Nhiệt độ của dầu không kiểm soát được.
 - Luôn quan sát lò khi đun thức ăn trong vật đựng bằng nhựa, giấy hoặc vật liệu dễ cháy khác loại dùng một lần để phát hiện có khói hoặc lửa cháy không.
 - Nếu thấy vật liệu trong lò bốc cháy, hoặc cháy khét phải đóng cửa lò, tắt công tắc lò, và rút phích cắm, hoặc ngắt cầu chì hay cầu dao điện.
 - Sau khi sử dụng, hãy dùng khăn ẩm lau tấm chắn sóng, sau đó dùng khăn khô để chùi sạch các vết thức ăn và mỡ bắn. Nhiệt độ quá cao có thể làm mỡ tích tụ cháy khét hoặc bốc cháy.
- Để giảm rủi ro nổ hoặc bùng sôi chậm khi đưa vào hoặc lấy thức ăn ra khỏi vật chứa.

Lò vi ba có thể hâm nóng thức ăn và thức uống rất nhanh, nên bạn cần chọn thời gian và mức công suất tùy theo loại và lượng thức ăn cần hâm nóng. Nếu bạn không biết rõ cần bao nhiêu thời gian và công suất, thì cứ bắt đầu từ mức thời gian và công suất thấp cho tới khi toàn bộ thức ăn nóng đều.

Ngoài ra:

 - Không đặt vật đựng thức ăn đầy kín trong lò. Các chai sữa của bé đầy bằng nắp vặn hoặc nút vú được xem như vật đựng đầy kín.
 - Không sử dụng lò quá lâu.
 - Khi đun thức ăn lỏng trong lò, hãy dùng vật đựng có miệng rộng.
 - Sau khi nấu xong, hãy để yên ít nhất 20 giây để tránh rủi ro thức ăn lỏng bùng sôi chậm.
 - Khuấy thức ăn lỏng trước và trong khi nấu. Hết sức cẩn thận khi bùng bề vật đựng hoặc đưa muỗng hoặc đồ dùng nấu ăn khác vào vật đựng.
- Lò này chỉ dùng để nấu ăn trong gia đình và để hâm, nấu và rã đông thức ăn và thức uống. Không phù hợp cho việc sử dụng để kinh doanh, dùng trong phòng thí nghiệm, hoặc để gia nhiệt thiết bị y tế như túi chườm.
- Đừng bao giờ thao tác lò khi có vật gì mắc kẹt hoặc chèn giữa cửa và lò.
- Không được tự mình tìm cách điều chỉnh hoặc sửa chữa lò.

Sẽ nguy hiểm đối với bất kỳ ai không phải là kỹ thuật viên bảo trì lành nghề được SHARP đào tạo thực hiện việc bảo trì hoặc sửa chữa lò. Đặc biệt nguy hiểm là khi tháo nắp che vì nắp che là vật có công năng bảo vệ người dùng tránh bị phơi nhiễm năng lượng vi sóng.
- Không được thao tác khi lò không hoạt động đúng hoặc bị hỏng cho tới khi được sửa chữa bởi một kỹ thuật viên bảo trì lành nghề được SHARP đào tạo. Đặc biệt quan trọng là cửa lò phải đóng kín và các bộ phận sau đây không bị hư hỏng:
 - Cửa (biến dạng),
 - Bản lề, chốt (gãy hoặc không chắc),
 - Lớp đệm bảo vệ cửa, bảo vệ bề mặt và khoang lò (cong vênh hoặc biến dạng),
 - Các dấu cháy trên lớp bảo vệ bề mặt cửa lò.
- Cẩn thận khi lấy thức ăn ra khỏi lò sao cho các đồ dùng nấu ăn, quần áo hay vật dụng khác không chạm vào chốt cửa an toàn.
- Đừng bao giờ chọc vào một vật gì, nhất là khi vật đó làm bằng kim loại, qua dàn nướng hoặc khoảng hở giữa cửa và lò trong lúc lò đang hoạt động.
- Đừng bao giờ phá hoặc làm mất tác dụng chốt cửa an toàn.
- Luôn sử dụng găng tay tránh bỏng khi dùng các đồ dùng nấu ăn tiếp xúc với thức ăn nóng. Độ nóng truyền từ thức ăn sang đồ dùng nấu ăn có thể làm bỏng da.
- Khi dây điện nguồn bị hỏng, phải thay bằng một dây chuyên dùng do TRUNG TÂM BẢO TRÌ ĐƯỢC HÃNG SHARP CÔNG NHẬN cấp. Và việc thay thế phải do một kỹ thuật viên bảo trì lành nghề được hãng SHARP đào tạo thực hiện để tránh nguy hiểm.
- Nếu đèn của lò hỏng, hãy yêu cầu người bán hoặc một kỹ thuật viên bảo trì lành nghề được hãng SHARP đào tạo tư vấn.
- Hãy hướng luồng hơi nóng ra xa mặt và tay để tránh bỏng.

Hãy nâng từ từ mép nắp đĩa thức ăn phía xa bạn, kể cả lớp nhựa gói dùng cho lò vi ba v.v., và cẩn thận mở túi bắp rang và các túi đựng thức ăn đun trong lò ra xa mặt.
- Kiểm tra để chắc chắn dây điện nguồn không bị hỏng, và không nằm dưới gầm lò hay trên các bề mặt nóng hoặc cạnh sắc nhọn.
- Để bàn xoay không bị vỡ cần:
 - Trước khi chùi rửa bàn xoay, hãy để nó nguội hẳn.
 - Không đặt bất kỳ vật gì nóng lên bàn xoay đã nguội.
 - Không đặt bất kỳ vật gì lạnh lên bàn xoay đang nóng.
- Không để bất kỳ vật gì lên vỏ ngoài của lò vi ba vì khi lò hoạt động nó sẽ rất nóng.
- Không cất giữ thức ăn hoặc bất kỳ vật gì trong lò.
- Đảm bảo không để đồ dùng nấu ăn chạm vào các vách ngăn bên trong khi đang nấu.
- Lò này không dành cho những ai (kể cả trẻ em) có thể chất, giác quan hoặc tâm thần khiếm khuyết, hoặc thiếu kinh nghiệm và hiểu biết, trừ phi họ được một người có trách nhiệm về sự an toàn của những người này giám sát hoặc hướng dẫn cách sử dụng.
- Trẻ em cần được giám sát để không cho chúng nghịch thiết bị này.
- Các bộ phận có thể chạm tới (như cửa lò, khoang lò, các đĩa và phụ kiện) có thể rất nóng khi sử dụng. Giữ trẻ tránh xa lò để khỏi bị bỏng. Hãy luôn sử dụng găng tay dày để tránh bị bỏng.
- Khi lò thao tác ở chế độ kết hợp (Nướng kết hợp), Nướng hoặc Thao tác tự động, trẻ nhỏ chỉ được sử dụng lò dưới sự giám sát của người lớn, vì nhiệt độ cao.
- Trong lúc sử dụng, lò sẽ rất nóng. Cẩn thận để không chạm vào các bộ phận nung nóng bên trong lò.



LƯU Ý ĐẶC BIỆT VÀ CẢNH BÁO

	NÊN	KHÔNG NÊN
Trứng, trái cây các loại hạt, rau củ, xúc xích và sò	<ul style="list-style-type: none"> * Chọc thủng lòng đỏ và lòng trắng trứng và sò trước khi nấu để không bị "nổ". * Vỏ các loại sau đây: khoai tây, táo, bí, hot dog, xúc xích và sò, cần phải xăm để hơi nước thoát ra. 	<ul style="list-style-type: none"> * Luộc trứng nguyên vỏ. Như thế sẽ tránh bị "nổ", làm hỏng lò và làm bạn bị thương. * Luộc trứng chín/lòng đào. * Nướng sò quá mức. * Rang các loại hạt cả vỏ.
bắp rang	<ul style="list-style-type: none"> * Sử dụng bắp rang được đóng gói đặc biệt thích hợp với lò vi ba. * Lắng nghe trong lúc rang để xem lúc nào bắp nổ chậm lại còn 1-2 giây. 	<ul style="list-style-type: none"> * Rang bắp đựng trong túi bình thường hoặc trong bát thủy tinh. * Vượt quá thời gian tối đa ghi trên túi đựng bắp rang.
Thức ăn em bé	<ul style="list-style-type: none"> * Cho thức ăn em bé vào đĩa nhỏ và hâm nóng cẩn thận, khuấy đều. Kiểm tra nhiệt độ xem có thích hợp không để tránh bị bỏng. * Tháo nắp vụn và núm vú ra trước khi hâm nóng chai sữa em bé. Sau khi hâm nóng cần lắc đều. Kiểm tra nhiệt độ có thích hợp không. 	<ul style="list-style-type: none"> * Đun nóng các chai chỉ dùng một lần. * Đun quá nóng bình sữa em bé. Chỉ đun đến khi ấm. * Đun chai sữa với cả núm vú. * Đun thức ăn em bé trong bình chứa ban đầu.
Thức ăn nói chung	<ul style="list-style-type: none"> * Thức ăn quá đầy phải sẽ bớt trước khi hâm nóng, để hơi nước thoát ra và tránh bị bỏng. * Sử dụng bát sâu khi đun thức ăn lỏng hoặc ngũ cốc để tránh thức ăn sôi trào. 	<ul style="list-style-type: none"> * Đun nóng hoặc nấu trong bình thủy tinh đậy kín hoặc nổi kín hơi. * Rán ngập trong mỡ nóng. * Đun nóng hoặc sấy gỗ, thảo dược, khăn ướt, quần áo hoặc hoa. * Thao tác lò rỗng trừ khi được chỉ dẫn trong sách hướng dẫn sử dụng.
Thức ăn lỏng (Thức uống)	<ul style="list-style-type: none"> * Để luộc hoặc nấu thức ăn lỏng xem CẢNH BÁO ở trang V-1 để tránh nổ và rỉ ro bùng sôi chậm. 	<ul style="list-style-type: none"> * Đun lâu hơn thời gian khuyến nghị.
Thức ăn đóng hộp	<ul style="list-style-type: none"> * Lấy thức ăn ra khỏi hộp. 	<ul style="list-style-type: none"> * Đun hoặc nấu thức ăn còn nguyên trong hộp.
Bánh nhân xúc xích, Bánh nướng, Bánh Pu-đinh Giáng sinh	<ul style="list-style-type: none"> * Nướng trong thời gian khuyến nghị. (Những thức ăn này có hàm lượng đường và/hoặc chất béo cao. 	<ul style="list-style-type: none"> * Nướng quá mức có thể bốc cháy.
Thịt	<ul style="list-style-type: none"> * Sử dụng giá hoặc đĩa loại an toàn với lò vi ba để hứng nước thịt chảy ra. 	<ul style="list-style-type: none"> * Đặt thịt trực tiếp lên bàn xoay để nướng.
Dụng cụ nấu ăn	<ul style="list-style-type: none"> * Kiểm tra đồ dùng nấu ăn xem chúng có thích hợp với lò VI BA không trước khi sử dụng. 	<ul style="list-style-type: none"> * Sử dụng đồ dùng nấu ăn bằng kim loại để nấu với lò VI BA. Kim loại phản hồi năng lượng vi ba và có khả năng phóng điện gọi là hiện tượng hồ quang.
Nhôm cán mỏng.	<ul style="list-style-type: none"> * Sử dụng nhôm cán mỏng để che chắn tránh thức ăn nấu quá nhừ. * Chờ xem lúc nào thức ăn bắt đầu sủi tăm. Lấy bớt nhôm cán mỏng hoặc dùng cho chạm vào vách khoang lò. 	<ul style="list-style-type: none"> * sử dụng quá nhiều. * Che chắn chỗ thức ăn ở gần vách khoang lò. Hiện tượng sủi tăm có thể làm hỏng lò.
Đĩa nướng	<ul style="list-style-type: none"> * Đặt một vật ngăn cách thích hợp như một cái đĩa loại an toàn đối với lò vi ba và chịu được nhiệt độ cao lên bàn xoay và đĩa nướng. 	<ul style="list-style-type: none"> * Vượt quá thời gian hâm nóng sơ bộ theo khuyến nghị của nhà sản xuất. hâm nóng sơ bộ quá lâu có thể làm vỡ bàn xoay bằng thủy tinh và/hoặc làm hỏng các bộ phận bên trong lò.



HƯỚNG DẪN LẮP ĐẶT

- Loại bỏ các vật liệu dùng để đóng gói ra khỏi khoang lò, (không tháo tấm chắn sóng), và nhãn dán bên ngoài cửa lò, nếu có. Kiểm tra thiết bị xem có hư hỏng gì không, như cửa lệch trục, lớp đệm bảo vệ bao quanh cửa hỏng hoặc vết mẻ trong khoang lò hoặc trên cửa. Nếu có bất kỳ hư hỏng nào, không được thao tác lò cho tới khi được TRUNG TÂM BẢO TRÌ ĐƯỢC HÃNG SHARP CÔNG NHẬN kiểm tra và nếu cần, sửa chữa.
- Phụ kiện kèm theo
 - 1) Bàn xoay
 - 2) Vỉ nướng thấp
 - 3) Vỉ nướng cao
 - 4) Hướng dẫn sử dụng
 - 5) 2 Hướng dẫn nấu nướng
 - 6) Hướng dẫn khởi động nhanh
- Do lò có thể nóng trong lúc nấu, để khởi sơ ý chạm vào, ta phải đặt lò cao ít nhất 80 cm so với nền nhà. Bạn cũng chớ để trẻ lại gần cửa lò để tránh bị bỏng.
- Đặt bàn xoay lên trục mô tơ ở sàn lò. Tham khảo SƠ ĐỒ LÒ ở trang V-4. **ĐỪNG BAO GIỜ** thao tác lò thiếu bàn xoay.
- Lò này được thiết kế để dùng trên mặt bàn. Không nên đặt nó ở nơi phát ra nhiều hơi nước và nhiệt, ví dụ, cạnh một bếp lò thông thường.
Nền lắp đặt lò sao cho các lỗ thông gió không bị bít.
Hãy chừa một khoảng trống ít nhất 40 cm trên nóc lò để thông gió.
Lò này không được thiết kế để lắp âm tường hoặc tủ.
- Nhà sản xuất và các đơn vị phân phối không chịu trách nhiệm về hỏng hóc gây ra cho thiết bị hoặc thương tích cho người, vì không thực hiện đúng thao tác đấu nối điện.
Điện áp và tần số dòng điện AC. phải tương ứng với các thông số ghi trên nhãn ở mặt sau lò.
- Cần phải tiếp đất thiết bị này:

QUAN TRỌNG

Các sợi dây dẫn điện của dây điện nguồn có màu sắc theo qui định sau đây:

Xanh lá cây-vàng	: Dây đất
Xanh dương	: Dây trung tính
Nâu	: Dây có điện

Do các sợi dây dẫn điện của dây điện nguồn trong thiết bị này có thể không tương ứng với ký hiệu màu đánh dấu các điện cực trong phích cắm của bạn, nên hãy làm như sau:

Nối sợi dây màu xanh lá cây-vàng với điện cực của phích cắm được đánh dấu bằng chữ E hoặc ký hiệu \equiv hoặc sơn màu xanh lá cây hoặc xanh lá cây-vàng.

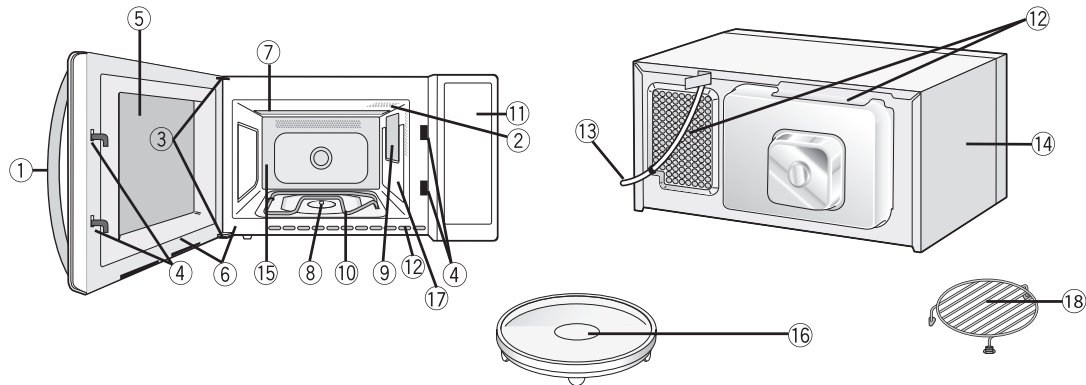
Nối sợi dây màu xanh dương với điện cực được đánh dấu bằng chữ N hoặc sơn màu xanh dương.

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





SƠ ĐỒ LÒ



- | | |
|--|-------------------------------------|
| 1. Tay cầm mở cửa lò | 11. Bảng điều khiển (Xem trang V-5) |
| 2. Đèn lò | 12. Lò thông gió |
| 3. Bản lề cửa | 13. Dây điện nguồn |
| 4. Chốt an toàn cửa | 14. Vỏ ngoài |
| 5. Cửa nhìn xuyên vào trong | 15. Khoang lò |
| 6. Lớp đệm bảo vệ cửa và bảo vệ bề mặt | 16. Bàn xoay |
| 7. Điện trở nướng trên (nướng trên) | 17. Nhãn ghi công suất |
| 8. Trụ mô tơ bàn xoay | 18. Ví nướng thấp |
| 9. Tấm chắn sóng (Không được tháo rời) | 19. Ví nướng cao |
| 10. Điện trở nướng dưới (nướng dưới) | |

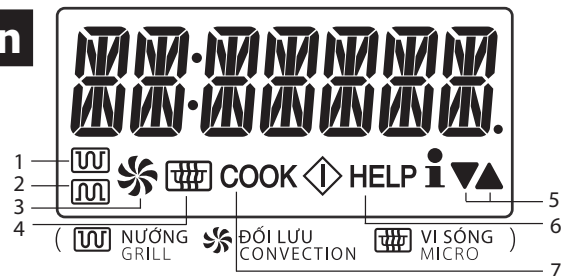
Cảnh báo:

Các phụ kiện sẽ rất nóng khi bất kỳ các ký hiệu nướng trên, nướng dưới hoặc đối lưu sáng lên trên màn hình. và hãy dùng găng tay dày khi đưa vào/lấy thức ăn hoặc bàn xoay ra khỏi lò để **TRÁNH BỊ BỎNG**.

SỬ DỤNG BẢNG ĐIỀU KHIỂN

Hoạt động của lò được điều khiển bằng cách ấn các nút thích hợp được bố trí trên mặt bảng điều khiển. Mỗi khi bạn ấn đúng cách trên bảng điều khiển, bạn sẽ nghe một âm hiệu vang lên. Ngoài ra lò sẽ kêu bip khoảng 2 giây khi kết thúc chu trình nấu, hoặc bip 4 lần khi cần thực hiện thao tác nấu.

Hiển thị trên Bảng điều khiển



- KÝ HIỆU NƯỚNG TRÊN**
Sẽ xuất hiện khi cài đặt chương trình sử dụng nướng trên, hoặc khi chế độ này đang được sử dụng.
- KÝ HIỆU NƯỚNG DƯỚI**
Sẽ xuất hiện khi cài đặt chương trình sử dụng nướng dưới, hoặc khi chế độ này đang được sử dụng.
- KÝ HIỆU ĐỐI LƯU**
Sẽ xuất hiện khi cài đặt chương trình sử dụng chế độ đối lưu, hoặc khi chế độ này đang được sử dụng.
- KÝ HIỆU VI SÓNG**
Sẽ xuất hiện khi chọn chương trình sử dụng chế độ vi sóng, hoặc khi chế độ này đang được sử dụng.
- chỉ báo **TĂNG (▲)/GIẢM (▼)**
Sẽ xuất hiện khi chọn chức năng **TĂNG** hoặc **GIẢM**.
- chỉ báo **TRỢ GIÚP (HELP)**
Sẽ xuất hiện khi chọn chức năng **TRỢ GIÚP (HELP)** hoặc thao tác tự động.
- chỉ báo **NẤU (COOK)**
Sẽ chớp tắt để báo cho bạn biết cần ấn phím **BẮT ĐẦU**, hoặc cháy sáng khi đang nấu.



Bố trí trên Bảng điều khiển

PHÍM THỜI GIAN

Ấn các phím này để đặt thời gian nấu và đồng hồ.

PHÍM ĐỔI LƯU

Ấn phím để chọn chế độ nấu đổi lưu và nhiệt độ đổi lưu.

PHÍM NƯỚNG

Ấn phím này để chọn chế độ nướng.

PHÍM NƯỚNG TỰ ĐỘNG

Ấn phím này để chọn 3 thực đơn nướng thông dụng.

PHÍM QUAY TỰ ĐỘNG

Ấn phím này để chọn 3 thực đơn quay thông dụng.

PHÍM NƯỚNG BÁNH TỰ ĐỘNG

Ấn phím này để chọn 3 thực đơn nướng bánh thông dụng.

PHÍM NẤU CHẬM

Ấn phím này để nấu chậm và lâu hơn.

PHÍM HÂM NÓNG MÓN GIÒN

Ấn phím này để chọn 5 thực đơn thức ăn nóng giòn thông dụng.

PHÍM TRỌNG LƯỢNG

Ấn phím này để nhập trọng lượng.

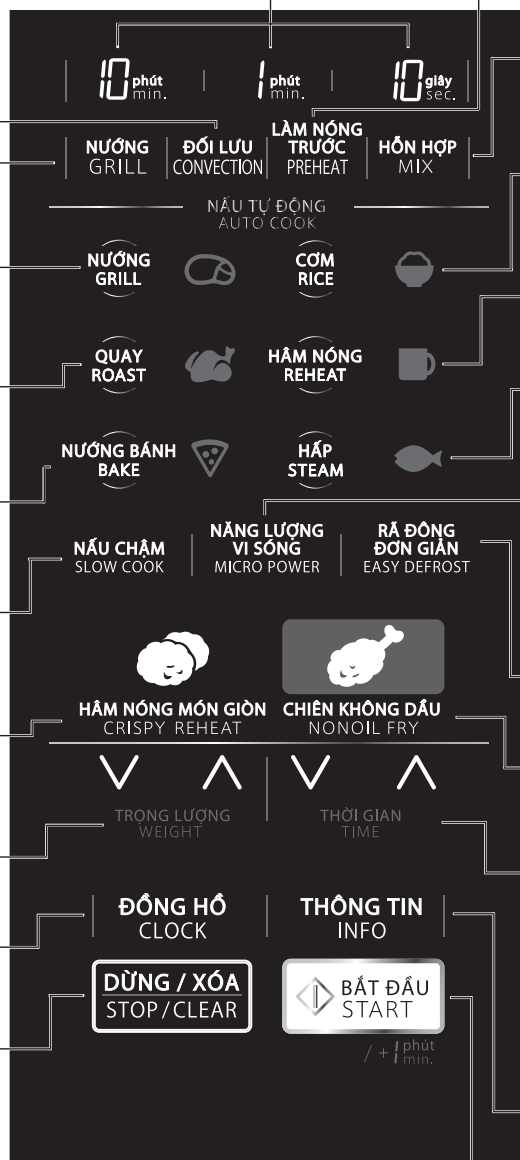
PHÍM ĐỒNG HỒ

Ấn phím để cài đặt đồng hồ thời gian.

PHÍM DỪNG/XÓA

Ấn phím này để xóa khi lập trình.

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



PHÍM LÀM NÓNG TRƯỚC

Ấn phím này để hâm nóng sơ bộ lò trước khi nấu.

PHÍM HỖN HỢP

Ấn phím này để chọn chế độ nướng kết hợp.

PHÍM NẤU CƠM TỰ ĐỘNG

Ấn phím này để chọn 3 thực đơn nấu cơm thông dụng.

PHÍM HÂM NÓNG TỰ ĐỘNG

Ấn phím để hâm nóng lại thức ăn.

PHÍM HẤP TỰ ĐỘNG

Ấn phím này để chọn 3 thực đơn hấp thông dụng.

PHÍM NĂNG LƯỢNG VI SÓNG

Ấn phím này để chọn mức công suất vi sóng. Nếu không ấn phím này, lò sẽ tự động để mức 100% (công suất CAO).

PHÍM RẢ ĐÔNG ĐƠN GIẢN

Ấn phím này để rã đông thịt bằng cách nhập đúng trọng lượng.

PHÍM CHIÊN KHÔNG DẦU

Ấn phím này để chọn 3 thực đơn pizza thông dụng.

PHÍM TĂNG (▲), GIẢM (▼) THỜI GIAN

Ấn phím các này để điều chỉnh độ chín của thức ăn trong thời gian nấu; mỗi lần ấn thời gian sẽ Tăng thêm một phút hoặc Tăng/Giảm thời gian khi lập trình chế độ thao tác tự động.

PHÍM THÔNG TIN

Ấn phím này để chọn chế độ tự động khởi động, khóa an toàn trẻ em, ngôn ngữ sử dụng hoặc chế độ trình diễn. Ấn phím này để biết thông tin về chế độ nấu.

PHÍM BẮT ĐẦU

Ấn phím này một lần để nấu trong 1 phút ở mức 100% (công suất CAO) hoặc Tăng thời gian 1 phút mỗi lần ấn phím này trong khi nấu. Ấn phím này để khởi động lò sau khi đã lập trình.

TRƯỚC KHI thao tác

- * Lò này đã được cài đặt sẵn với bản HƯỚNG DẪN thao tác bằng tiếng Anh.
Để giúp bạn lập trình lò, phần hướng dẫn thao tác sẽ hiện trên màn hình hiển thị.
- * Bạn có thể yêu cầu cấp bản hướng dẫn thao tác bằng tiếng Anh hoặc Mã Lai.
Để thay đổi ngôn ngữ sử dụng, xem trang V-17 .

Chuẩn bị Khởi động

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

Bước	Thao tác
1	Cắm phích của lò vào ổ điện. Chưa có gì hiện ra trên màn hình hiển thị cả.
2	Mở cửa lò. Trên màn hình hiển thị xuất hiện chữ ENERGY SAVE MODE TO CANCEL ENERGY SAVE MODE SET THE CLOCK.
3	Đóng cửa lò. Trên màn hình hiển thị sẽ xuất hiện ".0" , lúc này bạn có thể sử dụng lò.

CẢNH THẬN:

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

LƯU Ý:

Khi bạn đặt Chế độ Khóa An toàn Trẻ em hoặc Chế độ Trình diễn, thì Chế độ Tiết kiệm Năng lượng sẽ tạm thời hủy bỏ.

Dừng/Xóa

Ấn phím DỪNG/XÓA một lần để:

1. Tạm dừng lò trong lúc nấu.
2. Xóa các lỗi khi lập trình.

Để hủy bỏ một Chương trình Trong lúc Nấu

Ấn phím DỪNG/XÓA hai lần.




Mất Điện

Nếu mất điện hoặc màn hình không còn hiển thị, xem Bước 2 và 3 trong phần Chuẩn bị Khởi động ở trên để tiếp tục hoạt động bình thường. Lò hoạt động bình thường, tuy nhiên có trường hợp các cài đặt trước như chế độ Khóa An toàn Trẻ em, Tự động Khởi động, và Trình diễn sẽ bị hủy bỏ. Màn hình hiển thị trong chế độ Đặt Đồng hồ và Chế độ Tiết kiệm Năng lượng dưới các điều kiện khác nhau được liệt kê ở trang V-7 để bạn tham khảo.

Đun nóng lò khi chưa có Thức ăn

Một ít khói và mùi có thể xuất hiện trong một thời gian ngắn khi ta bắt đầu các chế độ Nướng, Hâm nóng sơ bộ, Đốt lưu, Nướng kết hợp hoặc thao tác Tự động (ngoại trừ Thực đơn Nấu cơm, Hâm nóng lại, Thực đơn Hấp và Rã đông), nhưng không phải lò bị hỏng.








Để loại bỏ nguyên nhân gây mùi và khói, bạn hãy thao tác lò khi chưa có thức ăn trong 20 phút ở chế độ Nướng, sử dụng nướng trên và nướng dưới, trước khi sử dụng lò lần đầu và sau khi lau chùi lò.

Bước	Thao tác
1	Bảo đảm không có thức ăn trong lò. Ấn phím NƯỚNG 3 lần.  x 3
2	Đặt thời gian đun nóng (20 phút).  x 2
3	Ấn phím BẮT ĐẦU .  Đồng hồ bắt đầu đếm ngược. Khi đến 0, các đèn chỉ báo sẽ tắt và một âm hiệu vang lên. Trên màn hình hiển thị hiện chữ NOW COOLING. Quạt mát vẫn hoạt động cho tới khi khoang lò nguội hẳn. QUAN TRỌNG: Trong thao tác này, một ít khói và mùi sẽ xuất hiện. Do đó bạn hãy mở cửa sổ hoặc bật quạt thông gió trong phòng.
4	Mở cửa để làm nguội khoang lò. CẢNH BÁO: Cửa lò, vỏ ngoài và khoang lò thường nóng nên cần cẩn thận để tránh bị bỏng khi làm nguội lò.

Chế độ Đặt đồng hồ (Đặt Đồng hồ)

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

* Để nhập thời gian trong ngày hiện thời là 11:34 (sáng hoặc tối).

Bước	Thao tác
1	Ấn phím ĐỒNG HỒ 1 lần. 
2	Nhập giờ bằng cách ấn phím THỜI GIAN.  x 1  x 1
3	Ấn phím ĐỒNG HỒ một lần để đổi từ giờ qua phút. 
4	Nhập số phút bằng cách ấn phím THỜI GIAN.  x 3  x 4
5	Ấn phím ĐỒNG HỒ một lần nữa. 

Đây là đồng hồ 12 giờ. Nếu đồng hồ được cài đặt thì khi quá trình nấu hoàn tất, màn hình sẽ hiển thị thời gian chính xác trong ngày. Nếu đồng hồ chưa được cài đặt thì màn hình chỉ hiển thị ".0" khi quá trình nấu hoàn tất.

Nếu nguồn điện của lò vi ba bị gián đoạn, hãy cắm phích lò một lần nữa, sau đó mở cửa lò. Màn hình sẽ hiển thị:

ENERGY SAVE MODE TO CANCEL
ENERGY SAVE MODE SET THE CLOCK. Nếu việc này xảy ra trong lúc nấu, chương trình đã lập sẽ bị xóa. Chỉ báo thời gian trong ngày cũng bị xóa.

Đồng hồ này hoạt động theo tần số của nguồn điện. Do đó nó có thể nhanh hoặc chậm ở một số nơi khi tần số của nguồn điện thay đổi. Thỉnh thoảng bạn nên chỉnh lại giờ.

Màn hình ở chế độ Đặt Đồng hồ hoặc chế độ Tiết kiệm Năng lượng

Điều kiện	Chế độ	Chế độ Cài đặt Đồng hồ	Chế độ Tiết kiệm Năng lượng
Không nấu hoặc không Thao tác (Trừ chế độ Khóa An toàn Trẻ em, Trình diễn)		Thời gian hiện tại	".0" hoặc không hiển thị (không hoạt động quá 3 phút)
Cài đặt Khóa An toàn Trẻ em		Thời gian hiện tại	".0" (Màn hình sẽ hiển thị Khóa mỗi khi ấn phím.)
Cài đặt chế độ Khởi động Tự động		Cài đặt thời gian	Không thể cài đặt Khởi động Tự động trong chế độ Tiết kiệm Năng lượng.
Cài đặt chế độ Trình diễn			TRÌNH DIỄN LÒ VI SÓNG
Mất điện			Không hiển thị

Khi đang ở chế độ nấu, nếu bạn muốn biết mấy giờ thì hãy ấn nút ĐỒNG HỒ. Màn hình sẽ còn hiển thị thời gian trong ngày, chừng nào ngón tay của bạn còn ấn nút ĐỒNG HỒ.

Chế độ Tiết kiệm Năng lượng

Lò này có Chế độ Tiết kiệm Năng lượng. Ở Chế độ Tiết kiệm Năng lượng lò tiêu hao khoảng 0.1 watt, khi màn hình không hiển thị gì cả. Khi ở Chế độ Cài đặt Đồng hồ, lò tiêu hao khoảng 3 watt khi hiển thị thời gian. Màn hình hiển thị ở Chế độ Cài đặt Đồng hồ hoặc Chế độ Tiết kiệm Năng lượng trong những điều kiện khác nhau được liệt kê dưới đây để bạn tham khảo.

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

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

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

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

Bước	Thao tác
1	Ấn phím ĐỒNG HỒ hai lần.  x 2
2	Ấn phím BẮT ĐẦU.  Điện sẽ bị ngắt và màn hình không hiển thị.

THAO TÁC THỦ CÔNG



Nấu bằng Lò Vi ba có đặt Thời gian

Đây là một thao tác thủ công để nấu, trước tiên hãy nhập thời gian nấu sau đó nhập mức công suất. Bạn có thể lập trình đến 99 phút, 99 giây. Có năm mức công suất.

Mức Công suất	Hiển thị	Ví dụ
100% (CAO)	100 P	Thịt sống, Rau Cơm hoặc Mì sợi
70% (TRUNG BÌNH CAO)	70 P	Thực phẩm mềm như Trứng và Hải sản
50% (TRUNG BÌNH)	50 P	
30% (TRUNG BÌNH THẤP)	30 P	Rã đông, Làm mềm bơ
10% (THẤP)	10 P	Giữ ấm thức ăn

Bộ phận kiểm soát này cho phép bạn chọn tốc độ nấu. Nếu bạn không chọn mức công suất nào cả, lò sẽ tự động chọn mức 100% (công suất CAO).

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

Bước	Thao tác
1	Hãy đặt thời gian nấu mà bạn muốn. 
2	Ấn phím BẮT ĐẦU.  Đồng hồ bắt đầu đếm ngược thời gian.

Để chọn mức công suất thấp hơn, ấn phím NẮNG LƯỢNG VI SÓNG một lần. Lưu ý rằng màn hình hiển thị sẽ báo 100P. Để giảm xuống "70P", hãy ấn nút NẮNG LƯỢNG VI SÓNG một lần nữa. Lập lại nếu cần để chọn các mức công suất 50P, 30P hoặc 10P.

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

Bước	Thao tác
1	Chọn mức năng lượng bằng cách ấn nút NẮNG LƯỢNG VI SÓNG nhiều lần nếu cần (đối với mức 50%, ấn 3 lần). 
2	Hãy đặt thời gian nấu mà bạn muốn. 
3	Ấn phím BẮT ĐẦU.  Đồng hồ bắt đầu đếm ngược thời gian.

Nếu cửa lò mở trong quá trình nấu, thời gian nấu trên màn hình hiển thị sẽ tự động dừng lại. Đồng hồ lại bắt đầu đếm ngược thời gian nấu khi bạn đóng cửa lò và ấn phím BẮT ĐẦU.

Nếu muốn kiểm tra mức công suất trong lúc nấu, bạn ấn phím NẮNG LƯỢNG VI SÓNG. Mức công suất sẽ hiển thị, chừng nào bạn còn ấn phím NẮNG LƯỢNG VI SÓNG.

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






THAO TÁC THỦ CÔNG

Nấu tuần tự

Có thể lập trình để cho lò của bạn thực hiện tối đa 4 công đoạn nấu tự động, chuyển từ mức công suất này sang mức khác một cách tự động.


Lưu ý rằng NĂNG LƯỢNG VI SÓNG phải được cài đặt đầu tiên, khi bạn lập trình nấu tuần tự.

* Giả sử bạn muốn nấu trong 10 phút ở mức 50% (công suất TRUNG BÌNH), sau đó nấu 5 phút ở mức công suất 100% (công suất CAO).

Bước	Thao tác
1	<p>Chọn mức công suất bạn muốn, bằng cách ấn phím NĂNG LƯỢNG VI SÓNG (3 lần với mức 50%).</p>  x 3
2	<p>Hãy đặt thời gian nấu mà bạn muốn.</p>  x 1
3	<p>Đối với công đoạn tiếp theo, chọn chế độ nấu vi ba và mức công suất (ấn phím NĂNG LƯỢNG VI SÓNG một lần để chọn mức 100%).</p>  x 1
4	<p>Hãy đặt thời gian nấu mà bạn muốn.</p>  x 5
5	<p>Ấn phím BẮT ĐẦU.</p>  <p>Đồng hồ bắt đầu đếm ngược thời gian đến 0. Khi đến 0, thời gian của công đoạn thứ hai sẽ hiển thị và đồng hồ lại bắt đầu đếm ngược thời gian.</p>

Nấu Nhanh™

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

Bước	Thao tác
1	<p>Ấn phím BẮT ĐẦU.</p> <p>(Trong vòng 3 phút từ lúc đóng cửa lò.)</p>  <p>Đồng hồ bắt đầu đếm ngược thời gian.</p>

Ấn phím BẮT ĐẦU cho tới khi thời gian yêu cầu hiện ra trên màn hình hiển thị. Mỗi lần bạn ấn nút, thời gian nấu sẽ TĂNG thêm 1 phút.






THAO TÁC THỦ CÔNG

Nấu Chậm

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

Để chọn chế độ NẤU CHẬM CAO, ấn phím NẤU CHẬM một lần. Chỉ báo SLOW COOK HIGH sẽ hiển thị. Để chọn chế độ NẤU CHẬM THẤP, ấn phím NẤU CHẬM hai lần. Chỉ báo SLOW COOK LOW sẽ hiển thị.

* Giả sử bạn muốn nấu món gà hầm ở chế độ NẤU CHẬM CAO trong 1 giờ 30 phút.

Bước	Thao tác
1	Ấn phím NẤU CHẬM CAO một lần. 
2	Hãy đặt thời gian nấu mà bạn muốn. 
3	Ấn phím BẮT ĐẦU.  Thời gian nấu sẽ được đếm ngược cho tới khi bằng 0. Sau khi nấu xong một âm hiệu sẽ vang lên.

LƯU Ý:

- Trong lúc nấu, nếu bạn cần kiểm tra xem thức ăn đã chín chưa thì bạn mở cửa lò hoặc ấn phím DỪNG/XÓA một lần, rồi hãy kiểm tra và khuấy đảo. Sau đó đóng cửa lò lại và ấn phím BẮT ĐẦU để nấu tiếp.
- Bạn chỉ cài đặt được chế độ nấu tuần tự (xem trang V-9) với những chương trình NẤU CHẬM nào có không quá 2 công đoạn nấu.
- Nếu bạn muốn biết mức công suất NẤU CHẬM là bao nhiêu trong lúc nấu, hãy ấn phím NĂNG LƯỢNG VI SÓNG. Khi ngón tay bạn còn ấn phím NĂNG LƯỢNG VI SÓNG, thì màn hình hiển thị vẫn còn chỉ báo chế độ nấu chậm đã chọn.

- Thời gian Nấu Chậm tối đa là 2 giờ.
- Có thể sử dụng chức năng này với phím TỰ ĐỘNG KHỞI ĐỘNG. Xem trang V-17

LƯU Ý ĐẶC BIỆT KHI NẤU CHẬM

Để kết quả nấu vừa ý hơn, luôn chú ý:

- Cắt nguyên liệu nấu thành từng miếng nhỏ.
- Thêm đầy đủ nước nấu (ví dụ) nước, nước xốt) và chú ý đim nguyên liệu trong nước nấu để không bị cháy. Điều này rất quan trọng khi nấu món hầm hoặc súp gà.
- Khi nấu súp hoặc một lượng lớn thức ăn, phải nhớ để mức nước thấp hơn mép nồi hầm tối thiểu 1 1/2 inch (3.8 cm), nếu không sẽ bị trào.
- Không nên nêm quá nhiều gia vị hoặc muối khi nấu ở giai đoạn đầu. Hãy nêm (đặc biệt là muối) ngay hoặc sau khi nấu xong.
- Đậy nắp nồi hầm trong lúc nấu. Cũng đừng nên mở nắp nồi trong lúc nấu, vì làm thế sẽ làm đảo lộn trình tự nấu.
- Khuấy và chờ chừng 10 phút sau khi nấu xong.



THAO TÁC THỦ CÔNG

Nấu kiểu nướng

Nướng trên và nướng dưới chỉ có một mức công suất. Sử dụng thời gian thích hợp để nướng thịt bò, sườn, thịt gà đạt kết quả vừa ý nhất.

Lò này có 3 chế độ nấu kiểu nướng. Hãy chọn chế độ nướng yêu cầu bằng cách ấn nút GRILL.




Chế độ Nướng	Ấn nút NƯỚNG
Chế độ Nướng trên	Một lần
Chế độ Nướng dưới	Hai lần
Chế độ Nướng kép (trên và dưới)	3 lần

Không cần thiết phải hâm nóng sơ bộ lò trước khi nướng.

Các dụng cụ nấu được khuyến nghị:

- Ví nướng cao
- Ví nướng thấp
- Hộp đựng nhôm cán mỏng
- Dụng cụ nấu chịu nhiệt

* Giả sử bạn muốn nấu trong 20 phút với chế độ nướng đối.

Bước	Thao tác
1	Ấn phím NƯỚNG 3 lần.  x 3
2	Hãy đặt thời gian nấu mà bạn muốn.  x 2
3	Ấn phím BẮT ĐẦU.  Đồng hồ bắt đầu đếm ngược thời gian.

LƯU Ý:

Sau khi nấu xong lò sẽ tự động nguội và màn hình hiển thị sẽ báo NOW COOLING.

CẢNH BÁO:



Cửa lò, vỏ ngoài, khoang lò, các phụ kiện, đĩa thức ăn và đặc biệt là vỉ nướng sẽ rất nóng trong lúc thao tác. Để tránh bị bỏng, phải luôn sử dụng găng tay dày.

Hâm nóng sơ bộ

Để nấu theo chế độ Đối lưu và Hỗn hợp Đối lưu đạt kết quả tốt nhất, hãy hâm nóng sơ bộ lò đến nhiệt độ cần thiết (250, 230, 220, 200, 180, 160, 130, 100, 70, 40°C).

Cho thức ăn vào sau khi đã hâm nóng sơ bộ.

* Để hâm nóng sơ bộ lò đến 200°C

Bước	Thao tác
1	Chọn nhiệt độ hâm nóng sơ bộ bằng cách ấn phím LÀM NÓNG TRƯỚC nhiều lần nếu cần (với mức 200°C cần ấn 4 lần).  x 4
2	Ấn phím BẮT ĐẦU.  Màn hình sẽ hiển thị PREHEAT. Khi quá trình hâm nóng sơ bộ kết thúc, lò sẽ kêu "bíp" 4 lần và màn hình sẽ báo ADD FOOD.
3	Mở cửa lò và đặt thức ăn vào vị trí. Đóng cửa lò. Chỉ báo PRESS CONVEC OR MIX được hiển thị nhiều lần.
4	Đặt chế độ yêu cầu.

LƯU Ý:

- Nhiệt độ hâm nóng được duy trì trong 30 phút. Khi bạn mở cửa lò chức năng này bị hủy bỏ. Sau 30 phút, chức năng hâm nóng sơ bộ sẽ bị hủy bỏ.
- Khi bạn cài đặt chế độ hâm nóng sơ bộ, nhiệt độ đối lưu đã cài đặt lò sẽ tự động chuyển sang nhiệt độ hâm nóng. Sau khi hâm nóng sơ bộ, nếu bạn muốn nấu ở một nhiệt độ khác, ấn nút ĐỐI LƯU và nếu bạn muốn đổi sang chế độ nướng kết hợp, ấn nút KẾT HỢP (xem Trang V-13) ở bước 4 cho tới khi chế độ yêu cầu xuất hiện trên màn hình.
- Bạn có thể kiểm tra nhiệt độ thực tế trong quá trình hâm nóng sơ bộ bằng cách ấn nút ĐỐI LƯU.

Màn hình sẽ hiển thị mức nhiệt độ. Điều này sẽ không ảnh hưởng đến tình trạng thao tác của lò. Nếu nhiệt độ của lò dưới 40°C, màn hình sẽ hiển thị chỉ báo LO C.

CẢNH BÁO:

Cửa lò, vỏ ngoài, khoang lò, các phụ kiện, đĩa thức ăn và đặc biệt là vỉ nướng sẽ rất nóng trong lúc thao tác. Để tránh bị bỏng, phải luôn sử dụng găng tay dày.

THAO TÁC THỦ CÔNG

Nấu kiểu Đối lưu

Lò này có cài sẵn 10 mức nhiệt độ đối lưu (250, 230, 220, 200, 180, 160, 130, 100, 70, 40°C). Khi bạn ấn nút ĐỐI LƯU một lần, lò sẽ chọn nhiệt độ 250°C. Để chọn mức nhiệt độ thấp hơn, ấn nút ĐỐI LƯU nhiều lần đến khi nhiệt độ yêu cầu xuất hiện trên màn hình.

Hãy tham khảo phần Hướng dẫn Nấu nướng với lò Vi ba Đối lưu để được hướng dẫn thêm về cách nấu và thao tác nấu.




Các dụng cụ nấu được khuyến nghị:

- Vỉ nướng thấp
- Vỉ nướng cao
- Hộp đựng nhôm cán mỏng
- Khuôn nướng bánh
- Dụng cụ nấu chịu nhiệt

Trước khi nấu, hãy xem phần "Gợi ý Hữu ích", "LƯU Ý" và "CẢNH BÁO" ở trang V-13.






(1) Nấu không cần Hâm nóng sơ bộ

* Giả sử bạn muốn nấu trong 20 phút ở nhiệt độ 180°C.

Bước	Thao tác
1	Chọn nhiệt độ đối lưu bằng cách ấn phím ĐỐI LƯU (với nhiệt độ 180°C cần ấn 5 lần).  x 5
2	Hãy đặt thời gian nấu mà bạn muốn.  x 2
3	Ấn phím BẮT ĐẦU.  Đồng hồ bắt đầu đếm ngược thời gian.

(2) Nấu có Hâm nóng sơ bộ

* Giả sử bạn muốn hâm nóng sơ bộ lò đến nhiệt độ 200°C sau đó nấu trong 20 phút ở mức 200°C.

Bước	Thao tác
1	Chọn nhiệt độ hâm nóng sơ bộ bằng cách ấn phím LÀM NÓNG TRƯỚC (với nhiệt độ 200°C cần ấn 4 lần).  x 4
2	Ấn phím ĐỐI LƯU một lần.  x 1
3	Hãy đặt thời gian nấu mà bạn muốn.  x 2
4	Ấn phím BẮT ĐẦU.  Màn hình sẽ hiển thị PREHEAT. Khi quá trình hâm nóng sơ bộ kết thúc, lò sẽ kêu "bíp" 4 lần và màn hình sẽ báo ADD FOOD.
5	Mở cửa lò. Đặt thức ăn vào trong lò. Đóng cửa lò.
6	Ấn phím BẮT ĐẦU.  Đồng hồ bắt đầu đếm ngược thời gian.

THAO TÁC THỦ CÔNG

Gợi ý Hữu ích:

1. Có thể nấu thức ăn trực tiếp trên bàn xoay, hoặc sử dụng vỉ nướng thấp.
2. Không được bao vỉ nướng thấp bằng nhôm mỏng. Việc này có ảnh hưởng đối với luồng khí nấu chín thức ăn.

LƯU Ý về CHẾ ĐỘ NẤU ĐỐI LƯU:

1. Sau khi nấu xong lò sẽ tự động nguội và màn hình hiển thị sẽ báo NOW COOLING.
2. Nếu bạn muốn kiểm tra nhiệt độ đối lưu trong lúc nấu, hãy ấn phím ĐỐI LƯU. Màn hình sẽ còn hiển thị nhiệt độ, chừng nào bạn vẫn còn ấn phím ĐỐI LƯU. Bạn có thể kiểm tra nhiệt độ thực tế trong quá trình hâm nóng sơ bộ bằng cách ấn phím ĐỐI LƯU. Điều này sẽ không ảnh hưởng đến tình trạng thao tác của lò.
3. Số đo nhiệt độ trong lúc lò thao tác ở chế độ đối lưu sẽ khác với mức nhiệt độ hiển thị. Số đo như vậy là vì các thanh nướng bật và tắt liên tục để điều chỉnh nhiệt độ trong lò. Điều này sẽ không ảnh hưởng đến kết quả nấu nếu ta thực hiện đúng như sách hướng dẫn sử dụng và hướng dẫn nấu nướng.

LƯU Ý về chế độ HÂM NÓNG SƠ BỘ:

1. Khi bạn cài đặt chế độ hâm nóng sơ bộ, nhiệt độ đối lưu đã cài đặt lò sẽ tự động chuyển sang nhiệt độ hâm nóng. Sau khi hâm nóng sơ bộ, nếu bạn muốn nấu ở một nhiệt độ khác, ấn nút ĐỐI LƯU ở bước 2 cho tới khi chế độ yêu cầu xuất hiện trên màn hình.
2. Nhiệt độ hâm nóng được duy trì trong 30 phút. Khi bạn mở cửa lò chức năng này bị hủy bỏ. Sau 30 phút, việc hâm nóng sơ bộ và chương trình đối lưu đã chọn sẽ bị hủy bỏ.

CẢNH BÁO:

Cửa lò, vỏ ngoài, khoang lò, các phụ kiện, đĩa thức ăn và đặc biệt là vỉ nướng sẽ rất nóng trong lúc thao tác. Để tránh bị bỏng, phải luôn sử dụng găng tay dày.

Chế độ Nấu Kết hợp

Chế độ Nướng kết hợp kết hợp năng lượng vi ba với đối lưu hoặc nướng trên . Việc kết hợp năng lượng vi ba với đối lưu hoặc nướng trên rút ngắn thời gian nấu và làm thức ăn có màu nâu, giòn.

Các dụng cụ nấu được khuyến nghị:

- Vỉ nướng cao
- Vỉ nướng thấp
- Dụng cụ nấu chịu nhiệt




Lò này có 4 chế độ Nướng kết hợp. Bạn không thể thay đổi mức công suất vi sóng. Nhiệt độ đối lưu được cài đặt sẵn ở mức 250°C . Bạn có thể thay đổi nhiệt độ đối lưu từ 40°C đến 250°C bằng 10 cấp. Xem LƯU Ý 1 về chế độ NƯỚNG KẾT HỢP ở trang V-14 .

Chế độ NẤU kết hợp	Ấn phím HỖN HỢP
Đối lưu Kết hợp Cao (30% Vi ba và Đối lưu)	Một lần
Đối lưu Kết hợp Thấp (10% Vi ba và Đối lưu)	Hai lần
nướng kết hợp Cao (50% Vi ba và Nướng Trên)	3 lần
nướng kết hợp Thấp (10% Vi ba và Nướng Trên)	4 lần

Trước khi nấu, hãy xem phần "LƯU Ý" và "CẢNH BÁO" ở trang V-14 .

(1) Nấu với Chế độ Nấu Kết hợp






- * Giả sử bạn muốn nấu trong 6 phút ở chế độ nướng kết hợp Thấp.

Bước	Thao tác
1	Chọn CHẾ ĐỘ NẤU kết hợp bằng cách ấn nút HỖN HỢP (với chế độ nướng kết hợp Thấp, cần ấn 4 lần). 
2	Hãy đặt thời gian nấu mà bạn muốn. 
3	Ấn phím BẮT ĐẦU.  Đồng hồ bắt đầu đếm ngược thời gian.

THAO TÁC THỦ CÔNG

(2) Nấu với chế độ Đồi lưu Kết hợp có Hâm nóng sơ bộ

* Giả sử bạn muốn hâm nóng sơ bộ lò đến nhiệt độ 250°C và nấu trong 20 phút ở chế độ Đồi lưu Kết hợp Cao.

Bước	Thao tác
1	Chọn nhiệt độ hâm nóng sơ bộ bằng cách ấn nút LÀM NÓNG TRƯỚC nhiều lần nếu cần (với nhiệt độ 250°C cần ấn một lần).  x 1
2	Chọn chế độ nấu HỖN HỢP bằng cách ấn nút HỖN HỢP một lần (với chế độ Đồi lưu Kết hợp Cao thì ấn một lần)  x 1
3	Hãy đặt thời gian nấu mà bạn muốn.  x 2
4	Ấn phím BẮT ĐẦU .  Màn hình sẽ hiển thị PREHEAT nhiều lần. Khi quá trình hâm nóng sơ bộ kết thúc, lò sẽ kêu "bíp" 4 lần và màn hình sẽ báo ADD FOOD .
5	Mở cửa lò. Đặt thức ăn vào trong lò. Đóng cửa lò.
6	Ấn phím BẮT ĐẦU .  Đồng hồ bắt đầu đếm ngược thời gian.

LƯU Ý về CHẾ ĐỘ NẤU KẾT HỢP:

- Nếu bạn muốn thay đổi nhiệt độ đồi lưu, hãy ấn nút **ĐỔI LƯU** cho tới khi nhiệt độ yêu cầu xuất hiện trên màn hình hiển thị sau khi cài đặt chế độ Đồi lưu Kết hợp ở bước 1 và tiếp tục thực hiện bước 2.
- Sau khi nấu xong lò sẽ tự động nguội và màn hình hiển thị sẽ báo **NOW COOLING**.
- Nếu bạn muốn kiểm tra nhiệt độ đồi lưu trong lúc nấu, hãy ấn nút **ĐỔI LƯU**. Màn hình sẽ hiển thị nhiệt độ, chừng nào bạn còn ấn nút **ĐỔI LƯU**. Bạn có thể kiểm tra nhiệt độ thực tế trong quá trình hâm nóng sơ bộ bằng cách ấn nút **ĐỔI LƯU**. Điều này sẽ không ảnh hưởng đến tình trạng thao tác của lò.
- Số đo nhiệt độ trong lúc lò thao tác ở chế độ đồi lưu sẽ khác với mức nhiệt độ hiển thị. Sở dĩ như vậy là vì các thanh nướng bật và tắt liên tục để điều chỉnh nhiệt độ trong lò. Điều này sẽ không ảnh hưởng đến kết quả nấu nếu ta thực hiện đúng như sách hướng dẫn sử dụng và hướng dẫn nấu nướng.

LƯU Ý về chế độ HÂM NÓNG SƠ BỘ:

- Khi bạn cài đặt chế độ hâm nóng sơ bộ, nhiệt độ đồi lưu đã cài đặt lò sẽ tự động chuyển sang nhiệt độ hâm nóng. Sau khi hâm nóng sơ bộ, nếu bạn muốn thay đổi chế độ Nấu kết hợp (xem Trang V-13), hãy ấn nút **HỖN HỢP** ở bước 2 cho tới khi lò hiển thị chế độ cần cài đặt.
- Nhiệt độ hâm nóng được duy trì trong 30 phút. Khi bạn mở cửa lò chức năng này bị hủy bỏ. Sau 30 phút, việc hâm nóng sơ bộ và chương trình đồi lưu đã chọn sẽ bị hủy bỏ.

CẢNH BÁO:

Cửa lò, vỏ ngoài, khoang lò, các phụ kiện, đĩa thức ăn và đặc biệt là vỉ nướng sẽ rất nóng trong lúc thao tác. Để tránh bị bỏng, phải luôn sử dụng găng tay dày.

THAO TÁC TỰ ĐỘNG

Lưu ý về các thao tác tự động

Các thao tác tự động bao gồm những chức năng sau:

- NƯỚNG TỰ ĐỘNG
- NẤU CƠM TỰ ĐỘNG
- QUAY TỰ ĐỘNG
- HÂM NÓNG TỰ ĐỘNG
- NƯỚNG BÁNH TỰ ĐỘNG
- HẤP TỰ ĐỘNG
- RẢ ĐÔNG
- CHIÊN KHÔNG DẦU
- HÂM NÓNG MÓN GIÒN

- Số lượng hoặc trọng lượng có thể nhiều hoặc ít hơn so với mức nêu trong phần HƯỚNG DẪN THỰC ĐƠN vẫn được lập trình khi bạn ấn phím BẮT ĐẦU.
Để xóa, ấn phím DỪNG/XÓA và lập trình lại.
- Khi sử dụng các chức năng tự động, bạn cần thực hiện đúng theo chỉ dẫn trong phần HƯỚNG DẪN THỰC ĐƠN, để đạt kết quả tốt nhất.
Nếu không thực hiện đầy đủ các chỉ dẫn, thức ăn có thể quá nhừ hoặc quá sống hoặc màn hình sẽ hiển thị "ERROR".
- Nếu thức ăn nhiều hoặc ít hơn số lượng hoặc trọng lượng nêu ở phần HƯỚNG DẪN THỰC ĐƠN, bạn hãy nấu thủ công.
- Khi nhập trọng lượng thức ăn, hãy lấy tròn số đến 0.1 kg gần nhất (100g). Ví dụ, 0.35kg được lấy tròn thành 0.4kg.
Nếu ấn nút (▼) GIẢM trọng lượng, màn hình hiển thị sẽ đếm ngược kể từ trọng lượng/số lượng thấp nhất mỗi khi bạn ấn nút. Nếu ấn nút (▲) TĂNG trọng lượng, màn hình hiển thị sẽ đếm xuôi kể từ trọng lượng nhất mỗi khi bạn ấn nút.
- Khi cần thao tác (ví dụ đảo thức ăn) lò sẽ dừng hoạt động và một âm hiệu vang lên. Để nấu tiếp, bạn ấn phím BẮT ĐẦU.
- Để có kết quả nấu hoặc rã đông cuối cùng khác so với chế độ chuẩn đã cài đặt, hãy ấn nút TĂNG (▲) (THÊM) hoặc GIẢM (▼) (BỚT) THỜI GIAN trước khi ấn nút BẮT ĐẦU. Xem trang V-16.
- Kết quả nấu cuối cùng sẽ phụ thuộc tình trạng của thức ăn (như nhiệt độ, hình dáng, chất lượng ban đầu) Hãy kiểm tra thức ăn sau khi nấu và nấu tiếp bằng thủ công, nếu cần.

CẢNH BÁO:





Cửa lò, vỏ ngoài, khoang lò, các phụ kiện, đĩa thức ăn và đặc biệt là vỉ nướng sẽ rất nóng trong lúc thao tác. Để tránh bị bỏng, phải luôn sử dụng găng tay dày.

Sử dụng các Thao tác Tự động như thế nào

Các thao tác tự động sẽ tự tính toán chế độ và thời gian nấu.

(Thực hiện theo các chỉ dẫn trong phần HƯỚNG DẪN THỰC ĐƠN ở trang V-25-35.)

* Giả sử bạn muốn nấu 0.6 kg Thịt bò.

Bước	Thao tác
1	Hãy chọn thực đơn bằng cách ấn nút yêu cầu (với Thịt bò, ấn phím NƯỚNG TỰ ĐỘNG 3 lần). 
2	Ấn phím TRỌNG LƯỢNG để nhập số lượng. 
3	Ấn nút BẮT ĐẦU.  Đồng hồ sẽ bắt đầu đếm ngược thời gian nấu. Khi nghe thấy âm hiệu, lò sẽ dừng hoạt động và màn hình hiển thị TURN OVER.
4	Mở cửa lò. Đảo thịt. Đóng cửa lò. Ấn phím BẮT ĐẦU.  Đồng hồ sẽ bắt đầu đếm ngược thời gian nấu đến 0. Khi đếm đến 0, một âm hiệu sẽ vang lên.

LƯU Ý VỀ RẢ ĐÔNG:

Luôn ấn nút RẢ ĐÔNG một lần thôi ở bước 1.

LƯU Ý VỀ HÂM NÓNG SƠ BỘ:

Sau khi ấn phím NƯỚNG BÁNH (một, hai hoặc ba lần) và phím BẮT ĐẦU, chức năng HÂM NÓNG SƠ BỘ sẽ được tự động khởi động ở bước 3. Khi công đoạn hâm nóng sơ bộ kết thúc, lò sẽ phát "bíp" 4 lần và màn hình hiển thị sẽ báo ADD FOOD.

LƯU Ý VỀ TRỌNG LƯỢNG:

Chỉ có thực đơn Chiên không dầu, Nướng Tự động, và Quay Tự động mới hiển thị ENTER WEIGHT ở bước 2. Hãy bỏ qua bước 2 trừ trường hợp trên.

CÁC CHỨC NĂNG THUẬN TIỆN KHÁC

Cài đặt Tăng/Giảm





Để điều chỉnh thời gian theo ý muốn của bạn - hãy dùng chức năng "Tăng" hoặc "giảm" để Tăng (thêm) hoặc Giảm (bớt) thời gian nấu.

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

- NƯỚNG TỰ ĐỘNG
- HÂM NÓNG TỰ ĐỘNG
- NẤU CƠM TỰ ĐỘNG
- NƯỚNG BÁNH TỰ ĐỘNG
- CHIÊN KHÔNG DẦU
- HÂM NÓNG MÓN GIÒN
- THỰC ĐƠN HẤP TỰ ĐỘNG
- QUAY TỰ ĐỘNG
- RẪ ĐÔNG

Để điều chỉnh thời gian nấu, ấn nút GIẢM (▼) hoặc TĂNG (▲) THỜI GIAN trước khi ấn nút BẮT ĐẦU.

* Giả sử bạn muốn rã đông 1.0 kg Thịt cừu Quay đã đông lạnh trong một thời gian dài hơn.

Bước	Thao tác
1	Ấn nút RẪ ĐÔNG ĐƠN GIẢN. 
2	Ấn nút TRỌNG LƯỢNG để nhập trọng lượng.  x11 hoặc x10
3	Ấn nút TĂNG THỜI GIAN một lần.  x 1
4	Ấn nút BẮT ĐẦU. 

Điều chỉnh thời gian Trong lúc Nấu

Có thể Tăng hoặc Giảm thời gian nấu trong chương trình nấu thủ công bằng các nút "TĂNG" (▲) hoặc "GIẢM" (▼) THỜI GIAN.

* Giả sử bạn muốn TĂNG thời gian nấu thêm 2 phút trong 5 phút nấu với mức 50% (công suất TRUNG BÌNH).

Bước	Thao tác
1	Chọn mức năng lượng bằng cách ấn nút NĂNG LƯỢNG VI SÓNG nhiều lần nếu cần. (với mức 50% cần ấn 3 lần)  x 3
2	Hãy đặt thời gian nấu mà bạn muốn.  x 5
3	Ấn nút BẮT ĐẦU.  Đồng hồ bắt đầu đếm ngược thời gian.
4	Ấn nút TĂNG THỜI GIAN hai lần để TĂNG thời gian thêm 2 phút.  x 2

LƯU Ý:

Chế độ NẤU CHẬM không sử dụng được chức năng này.









CÁC CHỨC NĂNG THUẬN TIỆN KHÁC

Chức năng Trợ giúp (THÔNG TIN)

(1) Khởi động Tự động

Chức năng Khởi động Tự động cho phép bạn cài đặt để lò chỉ khởi động tự động khi đồng hồ được cài đặt. Có thể dùng chức năng Khởi động Tự động cho chế độ nấu thủ công, NẤU CHẬM và NẤU CƠM TỰ ĐỘNG.

* Giả sử bạn muốn bắt đầu nấu một nồi thức ăn trong 20 phút ở mức 50% (công suất TRUNG BÌNH) lúc 4:30 giờ chiều. (Kiểm tra xem màn hình có hiển thị thời gian chính xác không.

Bước	Thao tác
1	Ấn nút THÔNG TIN 2 lần.  x 2
2	Nhập thời gian khởi động mong muốn.  x 4
3	Ấn nút ĐỒNG HỒ.  x 2
4	Nhập thời gian khởi động mong muốn.  x 3
5	Ấn nút ĐỒNG HỒ.  x 2
6	Cài đặt chế độ nấu mong muốn. (để nấu bằng vi ba ở mức 50%, ấn nút NĂNG LƯỢNG VI SÓNG 3 lần)  x 3
7	Nhập thời gian nấu mong muốn.  x 2
8	Ấn nút BẮT ĐẦU.  x 1

LƯU Ý:

- Để kiểm tra thời gian hiện thời, chỉ cần ấn nút ĐỒNG HỒ màn hình sẽ hiển thị thời gian.
- Nếu cửa lò mở sau bước 8, hãy đóng lại và ấn nút KHỞI ĐỘNG để tiếp tục chế độ Khởi động Tự động.
- Ấn nút DỪNG/XÓA một lần để hủy chế độ Khởi động Tự động.
- Bạn phải cài đặt chính xác thời gian trong ngày trước khi sử dụng chức năng Khởi động Tự động, xem cách chỉnh giờ đồng hồ ở trang V-7.

(2) Khóa An toàn Trẻ em

Nếu bạn sơ ý khởi động khi trong khoang lò không có thức ăn/có thức ăn lỏng, bạn có thể làm hỏng lò.

Để tránh những tình huống bất ngờ như thế, lò này có chức năng "Khóa An toàn Trẻ em" để bạn có thể cài đặt khi không sử dụng lò.

Để cài Khóa An toàn Trẻ em, ấn nút THÔNG TIN ba lần xong ấn nút BẮT ĐẦU. Màn hình hiển thị sẽ báo LOCK. Lúc này Bảng Điều khiển được khóa và màn hình hiển thị sẽ báo thời gian hiện thời khi lò ở Chế độ Cài đặt Đồng hồ, và báo ".0" khi ở Chế độ Tiết kiệm Năng lượng. Mỗi khi ấn một nút bất kỳ, màn hình sẽ báo LOCK.

Để mở khóa bảng điều khiển, ấn nút THÔNG TIN, và nút BẮT ĐẦU. Màn hình hiển thị sẽ lập tức báo LOCK OFF. Màn hình sẽ hiển thị thời gian trong ngày và bạn có thể sử dụng được lò.

(3) Chế độ Trình diễn

Chức năng này chủ yếu được các đại lý bán lẻ sử dụng, và nó cũng cho phép bạn thử các thao tác cơ bản.

Để trình diễn, bạn ấn nút THÔNG TIN 4 lần sau đó ấn và giữ nút BẮT ĐẦU trong 3 giây. Màn hình hiển thị sẽ báo DEMO MICROWAVE OVEN khi lò ở chế độ Cài đặt Đồng hồ và Chế độ Tiết kiệm Năng lượng.

Có thể trình diễn ngay các qui trình nấu nướng mà không cần có năng lượng trong lò. Ví dụ, ấn nút BẮT ĐẦU, màn hình sẽ báo "1.00" và đồng hồ đếm ngược thời gian đến 0 nhanh gấp 10 lần so với bình thường. Khi đồng hồ đếm đến 0, màn hình sẽ báo "0".

Để hủy bỏ, ấn nút THÔNG TIN 4 lần và nút BẮT ĐẦU. Một lần, màn hình sẽ báo DEMO OFF.

(4) Ngôn ngữ

Lò này được cài đặt bằng tiếng Anh. Bạn có thể đổi sang tiếng Mã Lai bằng cách ấn nút THÔNG TIN 5 lần. Sau đó, ấn nút BẮT ĐẦU.

(5) Trợ giúp

Mỗi chọn lựa của thao tác tự động và chế độ Nấu Chậm đều có một gợi ý về nấu nướng.

Nếu bạn muốn kiểm tra, hãy ấn nút THÔNG TIN khi thấy chỉ báo TRỢ GIÚP sáng lên trên màn hình hiển thị.

Báo động

Lò này có chức năng báo động. Nếu bạn để thức ăn trong lò sau khi nấu xong, lò sẽ phát tiếng "bíp" 3 lần sau 2 phút.

Nếu ngay lúc đó bạn không lấy thức ăn ra, thì lò sẽ kêu "bíp" 3 lần sau 4 phút và 6 phút.



BẢO QUẢN VÀ VỆ SINH

QUAN TRỌNG:

Hãy ngắt dây điện nguồn trước khi làm vệ sinh hoặc mở cửa để lò không kích hoạt trong lúc làm vệ sinh. Trước khi làm vệ sinh, phải kiểm tra để biết chắc cửa lò, vỏ ngoài, khoang lò và các phụ kiện đã nguội hẳn.

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

Bên ngoài:

Có thể lau rửa bên ngoài với xà phòng và nước ấm, sau đó lau sạch bằng khăn ướt. Tránh sử dụng các loại khăn khô ráp. Lau sạch bụi các lỗ thông gió.

Cửa:

Thường xuyên lau cả hai mặt cửa và cửa sổ, lớp bảo vệ cửa và các bộ phận tiếp giáp bằng khăn ướt để loại bỏ các vết thức ăn bẩn và trào ra ngoài. Không dùng loại khăn thô ráp hoặc các miếng cọ kim loại sắc nhọn để lau chùi kính cửa lò vì chúng có thể làm trầy xước mặt kính, có thể làm vỡ kính.

Bảng điều khiển:

Lau bảng điều khiển với một cái khăn có thấm chút nước. Không được cọ rửa hoặc dùng bất kỳ loại hóa chất tẩy rửa nào cả. Tránh dùng quá nhiều nước.

Vách ngăn trong:

Lau sạch các vết thức ăn bẩn và trào ra bằng khăn ướt mềm với một ít nước rửa bát. Chỉ với những vết bẩn khó sạch bên trong khoang lò, bạn mới dùng một miếng cọ mềm bằng inox được lót bằng khăn ướt mềm để chùi.

Không dùng cách này để lau chùi mặt trong cửa lò. Lau thật sạch các chất tẩy rửa. Sau khi sử dụng, hãy lau tấm chắn sóng trong lò bằng khăn ướt mềm để loại bỏ các vết thức ăn bẩn vào. Các vết thức ăn bẩn tích tụ có thể nóng lên và chảy khét hoặc bắt lửa. Không được tháo tấm chắn sóng ra.

KHÔNG DÙNG CÁC HÓA CHẤT CÓ TÍNH KIỀM, MÀI MÒN, XƠ CỨNG HOẶC CÁC MIẾNG CỌ ĐỂ CHÙI LÒ. ĐỪNG BAO GIỜ PHUN CÁC CHẤT RỬA LÒ LÊN BẤT KỲ BỘ PHẬN NÀO CỦA LÒ.

KHÔNG ĐƯỢC DÙNG CHẤT TẨY HƠI. Tránh dùng quá nhiều nước. Sau khi làm vệ sinh lò xong, nhớ lau thật khô bằng khăn mềm.

LƯU Ý:

Đun nóng lò theo định kỳ, như ở đoạn "Đun nóng lò khi chưa có Thức ăn" ở trang V-6. Bởi vì, các vết bẩn hoặc dầu mỡ bám quanh vách lò có thể gây khói và mùi.

Các phụ kiện:

Rửa bằng nước xà phòng loãng và lau thật khô.

LƯU Ý:

Luôn giữ sạch tấm chắn sóng và các phụ kiện. Nếu bạn để dầu hoặc mỡ trong khoang lò, chúng có thể nóng lên, gây phóng điện, khói hoặc thậm chí bốc cháy khi ta sử dụng lò lần sau.



KIỂM TRA ĐỂ GỌI BẢO TRÌ

Hãy kiểm tra những điều sau đây trước khi gọi bảo trì:

- Màn hình hiển thị có sáng không? Có _____ Không _____
- Khi cửa mở, đèn lò có bật sáng không? Có _____ Không _____
- Đặt một cốc nước (chứng 250 ml) lên thước đo thủy tinh trong lò và đóng chặt cửa lò.
Đèn lò phải tắt nếu cửa được đóng đúng cách.
Lập trình cho lò thao tác 1 phút với mức 100% (CAO). Vào lúc này:
 - Đèn lò có sáng không? Có _____ Không _____
 - Quạt làm nguội có hoạt động không?
(Hãy đặt bàn tay bạn lên các lỗ thông gió ở mặt sau.) Có _____ Không _____
 - Bàn xoay có quay không?
(Bàn xoay có thể quay theo chiều thuận hoặc nghịch với kim đồng hồ. Điều đó hoàn toàn bình thường.) Có _____ Không _____
 - Đèn chỉ báo ký hiệu vi ba và chỉ báo NẤU có sáng không? Có _____ Không _____
 - Sau 1 phút, có nghe thấy âm hiệu nào vang lên không? Có _____ Không _____
 - Nước trong lò có nóng không? Có _____ Không _____
- Loại bỏ nước ra khỏi lò và lập trình cho lò hoạt động trong 3 phút ở chế độ NƯỚNG với các vị nướng trên và dưới.
 - Đèn báo các ký hiệu của nướng trên, nướng dưới và chỉ báo NƯỚNG có sáng không? Có _____ Không _____
 - Sau 3 phút, cả hai điện trở nướng có cháy rục không? Có _____ Không _____

Nếu câu trả lời là "KHÔNG" đối với bất kỳ câu hỏi nào ở trên, bạn hãy kiểm tra ổ cắm trên tường nhà bạn và cầu chì trong hộp điện kế của bạn.

Nếu ổ cắm trên tường lần cầu chì đều hoạt động, HÃY LIÊN HỆ TRUNG TÂM BẢO TRÌ GẦN NHẤT ĐƯỢC SHARP CÔNG NHẬN.

QUAN TRỌNG: Nếu màn hình không hiển thị gì cả ngay cả khi dây điện nguồn được cắm đúng cách, chế độ Tiết kiệm NĂNG lượng có thể đang thao tác. Mở và đóng cửa lò để lò hoạt động. Xem phần "Chuẩn bị Khởi động" ở trang V-6.

- LƯU Ý:**
- Nếu thời gian trên màn hình hiển thị được đếm ngược quá nhanh, hãy kiểm tra Chế độ Trình diễn.
(Xem chi tiết ở trang V-17.)
 - Các hiện tượng sau đây không phải là hỏng hóc:
Mỗi chế độ nấu đều có thời gian tối đa để nấu. Nếu bạn thao tác lò lâu hơn thời gian tối đa, lò sẽ tự động giảm bớt năng lượng. Bảng dưới đây cho thấy thời gian tối đa của mỗi chế độ nấu.

Chế độ nấu	Thời gian nấu tối đa
Nấu vi ba 100%	20 phút
Chế độ nướng nướng trên	15 phút
nướng dưới	15 phút
vi nướng cao và vi nướng thấp	nướng trên 6 phút. nướng dưới 6 phút.
NƯỚNG / nướng kết hợp-Thấp	15 phút.

ĐẶC ĐIỂM KỸ THUẬT

- Điện áp dây AC : Xem nhãn ghi công suất.
- Công suất AC yêu cầu :
- Vi sóng 1.45kW
 - Nướng 1.15kW (Nướng Trên)
 - 0.6kW (Nướng Dưới)
 - 1.7kW (Nướng Trên và Dưới)
 - 1.71kW
- Đổi lưu Công suất :
- Vi sóng 0.90kW* (qui trình thử nghiệm của IEC)
 - Nướng 1.1kW (Nướng Trên)
 - 0.55kW (Nướng Dưới)
 - 1.65kW (Nướng Trên và Dưới)
 - 1.65 kW
- Đổi lưu Tần số Vi sóng : 2450 MHz** (Cấp B/Nhóm 2)
- Kích thước Bên ngoài : 520 mm(Rộng) x 309 mm(Cao) x 486 mm(Dài)****
- Kích thước Khoang lò : 343 mm(Rộng) x 209 mm(Cao) x 357 mm(Dài)***
- Khoang lò : 26 lít***
- Nấu Chín Đều : Hệ thống Bàn xoay(đường kính 325 mm)
- Trọng lượng : Khoảng 19kg

* Các thông số này dựa trên phương pháp đo công suất của Ủy ban Kỹ thuật điện Quốc tế.

** Đây là cách phân loại thiết bị ISM (Công nghiệp, Khoa học và Y tế) mô tả trong Tiêu chuẩn Quốc tế CISPR11.

*** Dung lượng bên trong được tính bằng cách đo chiều rộng, chiều sâu và chiều cao tối đa. Dung lượng thực tế để chứa thức ăn là nhỏ hơn.

**** Chiều sâu không bao gồm tay nắm mở cửa lò.

HƯỚNG DẪN NẤU NƯỚNG

Kỹ thuật Nấu Vi sóng

<u>Xếp đặt cẩn thận thức ăn</u>	Để phần thức ăn dày nhất hướng ra ngoài đĩa.
<u>Canh thời gian nấu</u>	Nấu trong khoảng thời gian ngắn nhất theo chỉ dẫn và nếu cần, sẽ TĂNG thêm thời gian. Thức ăn nấu quá chín có thể cháy khét hoặc bốc lửa.
<u>Đậy thức ăn trước khi nấu</u>	Xem các gợi ý nêu trong công thức nấu: khăn giấy, giấy gói bằng nhựa dẻo dùng cho lò vi ba hoặc nắp vung. Thức ăn được che đậy sẽ không rơi vãi và được nấu chín đều. (Giữ cho lò sạch sẽ)
<u>Bao bọc thức ăn</u>	Bọc những phần thịt hoặc gia cầm mỏng bằng các miếng nhôm cán mỏng để tránh bị quá chín.
<u>Khuấy thức ăn</u>	Khuấy từ ngoài vào giữa đĩa một hoặc hai lần trong lúc nấu, nếu có thể.
<u>Đảo thức ăn</u>	Cần phải đảo các loại thức ăn như thịt gà, bánh mì kẹp thịt băm hay thịt bò trong quá trình nấu.
<u>Xếp đặt lại thức ăn</u>	Như thịt viên khi nướng giữa chùng phải đảo số bên trên xuống dưới cùng, và từ giữa ra phía ngoài đĩa.
<u>Để yên thức ăn một thời gian</u>	Sau khi nấu nhớ để yên thức ăn một thời gian đủ lâu. Lấy thức ăn ra khỏi lò và nếu có thể được, hãy khuấy đều. Đậy thức ăn trong thời gian để yên sẽ giúp thức ăn chín hẳn.
<u>Kiểm tra độ chín</u>	Quan sát các dấu hiệu cho thấy lò đã nóng tới nhiệt độ nấu. Những dấu hiệu cho thấy thức ăn đã chín là: - Toàn bộ thức ăn tỏa ra – hơi nước, không chỉ ở mép ngoài; - Có thể xé thịt gia cầm – dễ dàng ở các khớp; - Thịt lợn và gia cầm – không còn hồng; - Cá thì mờ đục và có thể – dùng nĩa gạt lớp vảy dễ dàng.
<u>Hơi nước ngưng tụ</u>	Thường xảy ra khi nấu bằng lò vi ba. Độ ẩm và hơi nước trong thức ăn sẽ ảnh hưởng đến lượng hơi nước trong lò. Nói chung, thức ăn được đậy kín không làm hơi nước ngưng tụ nhiều như thức ăn không đậy kín. Hãy chú ý để các lỗ thông hơi không bị bít.
<u>Đĩa nướng</u>	Khi sử dụng đĩa nướng hoặc vật liệu tự nung, phải luôn đặt bên dưới một vật cách nhiệt như một đĩa sứ chẳng hạn để tránh làm hỏng bàn xoay và trục mô-tơ bàn xoay do ứng suất nhiệt. Không được vượt quá thời gian hâm nóng sơ bộ đã ghi trong chỉ dẫn của đĩa.
<u>Giấy gói bằng nhựa dẻo có thể sử dụng an toàn trong lò vi ba</u>	Để nấu thức ăn có nhiều chất béo, không được để giấy gói tiếp xúc với thức ăn vì nó có thể nóng chảy.
<u>Giấy gói bằng nhựa dẻo có thể sử dụng an toàn trong lò vi ba dụng cụ nấu</u>	Một số dụng cụ nấu bằng nhựa dẻo có thể sử dụng an toàn trong lò vi ba lại không thích hợp để nấu thức ăn chứa nhiều chất béo và đường.

Các công thức Nướng và Nướng kết hợp

Sườn

[Nguyên liệu]

- 1 kg sườn lợn
- 3 muỗng canh dầu ngô

[Gia vị]

- 3 muỗng canh xì dầu
- 3 muỗng canh nước
- 2 muỗng canh xì dầu loãng
- 3 muỗng canh rượu sherry cay hoặc vang
- 5 muỗng canh nước dùng thịt lợn
- Muối, đường, tỏi băm tùy sở thích

[Cách làm]

- Nhúng sườn trong nước sôi 2 phút. Sau đó rửa qua bằng nước nguội.
- Ướp sườn với gia vị trong 20 phút.
- Đặt lên vỉ nướng thấp và phết dầu.
- Đề chín.

Chế độ	Thời gian nấu	NĂNG lượng Vi sóng	Thao tác
1 Chế độ Vi sóng	4'-6'	TRUNG BÌNH CAO	đảo lại
2 Nướng kết hợp Cao	7'-9'		
3 Vi sóng	4'-6'	TRUNG BÌNH	
4 Nướng kết hợp Cao	5'-6'		

- Bày thêm dưa chuột muối và dưa.

Thịt lợn quay kiểu Trung Quốc

[Nguyên liệu]

- 0.9 kg thịt lợn

[Gia vị]

- 5 muỗng canh tương thịt quay, hoặc 1/2 muỗng cà phê phẩm màu cho thịt quay, pha với
- 1 1/2 muỗng canh nước
- 1 muỗng cà phê muối
- 12 muỗng canh đường
- 1 muỗng canh xì dầu
- 1 muỗng cà phê hắc xì dầu
- 2 muỗng canh dầu ngô

[Láng mật]

- 2 muỗng canh mật ong

[Cách làm]

- Rửa thịt và để ráo. Dùng chỉ để cột.
- Ướp gia vị từ 2 đến 3 giờ.
- Đặt thịt lợn lên vỉ nướng thấp.
- Đề chín.

Chế độ	Thời gian nấu	NĂNG lượng Vi sóng	Thao tác
1 Chế độ Vi sóng	13'-15'	TRUNG BÌNH CAO	đảo lại
2 Nướng kết hợp Cao	13'-17'		
3 Nướng kết hợp Cao	8'-10'		

- Phết mật ong lên khoảng 2-3 phút trước khi chín.
- Sau khi nướng để nguội trong 10 phút.

Thịt lợn với nước Xốt Hành tây

[Nguyên liệu]

- 650 g thịt cốt lết lợn
- 1/2 củ hành tây, cắt lát
- 1 quả cà chua, cắt lát
- 1 muỗng canh dầu
- Tiêu xanh, Mật ong tùy sở thích

[Gia vị]

- 1 muỗng canh xì dầu
- 1 muỗng cà phê hắc xì dầu
- 2 muỗng cà phê đường
- 1 muỗng cà phê rượu vang
- 1 muỗng cà phê dầu
- Muối và Tiêu tùy sở thích

[Nước xốt]

- 1 muỗng canh dầu hào
- 1 muỗng cà phê đường
- 1 củ tỏi nghiền
- 1 muỗng cà phê dầu
- 70 ml nước
- Muối tùy sở thích
- 2 muỗng cà phê bột ngô hòa với 1 muỗng canh nước

[Cách làm]

- Rửa thịt và để ráo.
- Ướp thịt với gia vị trong 30 phút.
- Rắc tiêu đen lên thịt đã ướp, sau đó nấu trên giàn cao.

Chế độ	Thời gian nấu	NĂNG lượng Vi sóng	Thao tác
1 Nướng Kết hợp-Cao	5'30"		Phết mật ong lên và đảo lại
2 Vi sóng (nướng dưới)	5'		
3 Vi sóng (nướng trên)	7'-9'		
4 Vi sóng	3'-4'	CAO	

- Trộn hành tây và dầu; đậy kín, nấu trong lò vi ba ở mức 100% (CAO) trong 2-3 phút.
- Cho thêm nước xốt, trừ bột ngô đã hòa với nước, nấu trong lò vi ba ở mức 100% (CAO) trong 1 phút; lấy ra, khuấy đều và tiếp tục nấu thêm 1 phút nữa.
- Cho cà chua vào, đậy kín và nấu trong lò vi ba ở mức 100% (CAO) trong 30 giây.
- Cho bột ngô đã hòa vào hỗn hợp đã chín sôi, trộn cho đến khi bột ngô đặc lại.
- Phủ nước xốt lên thịt lợn đã cắt lát và trang trí bằng hành lá.



Vịt Quay

[Nguyên liệu]

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

[Cách làm]

1. Ướp vùng ức bằng muối và hạt tiêu.
2. Trộn dầu và ớt bột, xong phết lên bề mặt ngoài của con vịt.
3. Đặt lên vỉ nướng thấp và ấn phím HỖN HỢP 3 lần để chọn Nướng kết hợp Cao. Nấu từ 16-20 phút. Lật qua khi đã nấu được nửa thời gian.
4. Dùng lá nhôm bọc lại và để yên 5-10 phút trước khi dọn ra ăn.

Thịt lợn và Tôm xiên nướng

[Nguyên liệu]

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

[Cách làm]

1. Ướp các nguyên liệu đã chuẩn bị với gia vị đã trộn đều ít nhất 30 phút.
2. Xiên lên que tre lần lượt thịt lợn, cà chua, tôm, hành tây, và ớt xanh, rồi phủ bằng bơ và nước chanh.
3. Đặt lên vỉ nướng cao, ấn nút HỖN HỢP 3 lần để chọn mức Nướng kết hợp Cao. Nấu từ 7-10 phút. Lật qua khi đã nấu được nửa thời gian.
4. Dọn ra khi còn nóng.

[Gia vị]

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

[Lớp phủ]

3 muỗng canh bơ lỏng
1 muỗng canh nước cốt chanh

Chim Bồ câu Quay

[Nguyên liệu]

1 con chim bồ câu (khoảng 300g)

[Gia vị]

1 muỗng canh xì dầu
1 muỗng canh hắc xì dầu
1 muỗng canh dầu
1/2 muỗng cà phê muối
1 muỗng cà phê đường
1 muỗng cà phê nước gừng
1 muỗng cà phê rượu vang để nấu

[Cách làm]

1. Bọc cánh và chân chim bồ câu bằng dây.
2. Ướp chim ít nhất 10 phút.
3. Đặt lên vỉ nướng thấp và ấn phím HỖN HỢP 3 lần để chọn Nướng kết hợp Cao. Nấu từ 7-11 phút. Lật qua khi đã nấu được nửa thời gian.

Pizza kiểu Trung Quốc

[Nguyên liệu]

200g bột mì
1/2 muỗng canh men
1 muỗng canh bột nở
40g đường
một ít nước có tính kiềm
một ít hạt vừng

[Cách làm]

1. Hòa tan men trong nước, sau đó trộn với bột mì và cho thêm muối để nhào bột. Để yên cho dậy lên.
2. Cho thêm phần nguyên liệu còn lại (trừ hạt vừng) và nhào bột một lần nữa, sau đó cán thành miếng dẹp có hình tròn, đường kính 10".
3. Phết dầu và rắc hạt vừng ở bên trên. Đặt bánh pizza lên bàn xoay có phết dầu và nấu ở chế độ Nướng (Nướng Dưới) trong 5'00" , sau đó ở chế độ Nướng Đồi (Nướng Trên và Dưới) trong 3'00" .
4. đảo lại, phết dầu lên mặt trên bánh pizza và nấu một lần nữa ở chế độ Nướng (Nướng Dưới) trong 4'30".





Thịt bò Bít tết với Xốt Rau quả

[Nguyên liệu]

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

[Gia vị]

1 muỗng canh xi dầu
 1 muỗng canh hắc xì dầu
 1 muỗng canh gừng băm nhỏ
 1 muỗng canh đường
 1 muỗng canh rượu vang
 1/2 muỗng canh muối
 2 muỗng canh dầu
 1/2 muỗng canh bột tỏi
 1 muỗng canh hạt tiêu

[Nước xốt]

2 muỗng canh xốt cà chua
 2 muỗng canh đường
 1/2 muỗng canh muối
 1 muỗng canh dấm
 5 muỗng canh nước
 2 muỗng canh bột ngô hòa với 1 muỗng canh nước

Nấm Nhồi Giòn

[Nguyên liệu]

12 Nấm hương
 75g bơ
 2 nhánh tỏi (nghiền nát)
 75g vụn bánh mì tươi
 50g phô mát (nạc)

Quả Bơ Nướng với Giăm bông

[Nguyên liệu]

50g bơ
 50g vụn bánh mì đen
 100g giăm bông đã nấu chín (băm nhỏ)
 90ml kem đặc
 tiêu muối theo sở thích
 1 muỗng canh mùi tây tươi (băm nhỏ)
 2 quả bơ lớn chín
 1 muỗng canh nước chanh
 50g phô mát (nạc)

[Cách làm]

(Thịt bò Bít tết)

1. Rửa thịt bò và để ráo.
2. Ướp gia vị trong 20 phút.
3. Đặt lên vỉ nướng thấp. Phết dầu. Để thịt chín.

Chế độ	Thời gian nấu	Thao tác
1 Nướng kết hợp Cao	12'-14'	đảo lại
2 Nướng kết hợp Cao	5'-6'	

4. Gói thịt bò bằng giấy nhôm; để yên trong 10 phút.

(Nước xốt Rau quả)

1. Cho hành tây, tỏi và dầu vào nồi và đậy kín; nấu chế độ vi ba ở mức 100% (CAO) trong 2'20" - 3'20".
2. Cho thêm nước thịt, (trừ bột ngô đã hòa); đậy kín; nấu ở chế độ vi ba ở mức 100% (CAO) trong 50 giây, lấy ra, khuấy đều và nấu tiếp trong 50 giây nữa.
3. Cho cà chua vào; đậy kín và nấu ở chế độ vi ba ở mức 100% (CAO) trong 30 giây.
4. Cho bột ngô đã hòa tan vào hỗn hợp gia vị đã đun sôi, khuấy cho tới khi bột ngô sệt lại.
5. Rưới nước thịt đã chuẩn bị lên thịt đã cắt lát và trang trí với lá bạc hà.

[Cách làm]

1. Ngâm nấm đến khi mềm, sau đó cắt rời và băm nhỏ cuống.
2. Đun nóng bơ với tỏi ở mức 100% (CAO) trong 50 giây, trộn cuống nấm đã băm nhỏ với vụn bánh mì. Nhồi hỗn hợp này vào nấm, và rắc phô mát lên.
3. Cho nấm vào đĩa và đặt lên vỉ nướng cao. Ấn HỖN HỢP 3 lần để chọn chế độ Nướng kết hợp Cao và nấu trong 4'40"-5'40".

[Cách làm]

1. Đặt bơ vào bát và đun ở mức 100% (CAO) trong 50 giây. Trộn vụn bánh mì với giăm bông, cho thêm kem vừa đủ để hỗn hợp dính. Nêm tiêu muối theo sở thích và trộn với mùi tây, xong nấu ở mức 100% (CAO) trong 1'40"-2'40".
2. Cắt đôi quả bơ, bỏ hạt và quét nước chanh lên phần ruột. Nhồi hỗn hợp ruột bánh mì vào mỗi phần nửa quả bơ.
3. Đặt bơ vào một đĩa làm bánh flan lớn và rắc phô mát đã nạo lên.
4. Đặt đĩa lên vỉ cao, nấu ở mức 100% (CAO) trong 50 giây, sau đó ở mức NƯỚNG (Nướng Trên) trong 6-7 phút đến khi vàng giòn.





Cá Xiên Nướng

[Nguyên liệu]

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

Thịt gà Xiên Nướng

[Nguyên liệu]

4 xiên gỗ
450g thịt gà lát (cắt miếng vuông)

[Gia vị]

1 muống canh dầu phụng
1 muống canh nước chanh
2 muống canh nước tương nướng
thịt
1 nhánh tỏi (nghiên nát)
nước sốt Tabasco tùy sở thích

Chả Rau

[Nguyên liệu]

(A)
175g vụn bánh mì tươi
1 củ cà rốt to (nạo)
2 quả bí xanh nhỏ (cắt lát)
1 củ khoai tây to (nạo)
3 cọng cần tây (cắt lát)
4 lát thịt hun khói (băm nhỏ)
125g phô mát Cheddar (nạo)
2 quả trứng (đánh đều)
tiêu muối tùy sở thích

(B)

75g phô mát Cheddar (nạo để rắc)
1 muống canh mùi tây tươi (băm nhỏ)

Bánh Hành Xanh

[Nguyên liệu]

200g bột
khoảng 100ml nước nóng
2 nhánh hành xanh cắt hạt lựu
một ít muối
vài muống canh dầu

[Cách làm]

1. Xếp tất cả các nguyên liệu theo thứ tự lên mỗi xiên cho đều. Không để thừa gỗ ra.
2. Đun bơ với thì là trong bát nhỏ ở mức 100% (CAO) trong 1 phút. Phết bơ với thì là lên các xiên thịt, cho vào đĩa làm bánh flan đặt lên vỉ nướng cao.
3. Ấn nút HỖN HỢP 3 lần để chọn chế độ Nướng kết hợp Cao và nấu trong 11-13 phút. đảo lại và xếp lại các xiên thịt 3 phút một lần.

(LƯU Ý; Để có thể dễ dàng tách thức ăn khỏi xiên gỗ, ngâm xiên trong nước 30 phút trước khi dùng.)

[Cách làm]

1. Đặt tất cả các thành phần gia vị vào một bát to, trộn đều. Trộn thêm thịt gà, để trong tủ lạnh trong 2 giờ để ướp.
2. Xâu thịt gà lên xiên, không để thừa phần gỗ ra. Cho vào một đĩa làm bánh flan lớn đặt lên vỉ cao. Ấn phím HỖN HỢP 3 lần để chọn chế độ Nướng kết hợp Cao và nấu trong 10'30" - 12'00". đảo lại và xếp lại xiên 3 phút một lần.

(LƯU Ý; Để có thể dễ dàng tách thức ăn khỏi xiên gỗ, ngâm xiên trong nước 30 phút trước khi dùng.)

[Cách làm]

1. Trộn đều các thành phần ở phần (A).
2. Đổ hỗn hợp vào một cái đĩa làm chả 1.5 lit đã thoa mỡ, phủ bằng các thành phần ở phần (B).
3. Đặt lên bàn xoay, nấu ở mức 50% (TRUNG BÌNH) trong 15-16 phút. Sau đó ấn HỖN HỢP 3 lần để chọn mức Nướng kết hợp Cao và nấu trong 6 - 8 phút.

[Cách làm]

1. Trộn bột với nước nóng để nhào bột. Cán bột nhào thành miếng dài, dẹp hình chữ nhật.
2. Phết dầu lên bột nhào, rải hành cắt thành hạt lựu ở mặt trên và rắc muối.
3. Giữ một đầu và lăn từ Phải sang Trái tạo thành cuộn ngắn. Tia và bấm hai đầu, xong cán hai đầu để tạo hình dáng của một cái bánh tròn đẹp.
4. Phết dầu lên mặt trên của bánh. Đặt lên bàn xoay có phết dầu và nấu ở mức Nướng (Nướng Dưới) trong 5'00", sau đó ở mức Nướng kép (Nướng Trên và Dưới) trong 6'00". đảo lại, phết dầu lên bánh và nấu một lần nữa ở mức Nướng (Nướng Dưới) trong 5'00".

V - 24



Hướng dẫn Thực đơn Nướng Tự động

Thực đơn số.	Thực đơn	Nhiệt độ Ban đầu	Trọng lượng (KG)	Thao tác
AG-1	Nướng Cá Ví dụ: Cá chim Cá chỉ vàng Cá thu Cá hồng v.v.	8 - 12 C	0.1 - 0.4kg	<ul style="list-style-type: none"> Rửa kỹ cá và đánh vảy. Rạch vài đường trên lưng cá, đâm thủng mắt cá. Vỗ cho khô, sau đó phết dầu lên mình cá. Đặt lên giàn cao (sau khi phết một lớp dầu mỏng, không đập nắp). Khi lò ngừng lại, lật cá lên. Tiếp tục nấu.
AG-2	Nướng Tôm hùm 10 - 14 C LƯU Ý <ul style="list-style-type: none"> Đuôi tôm cần được làm "đẹp" tối đa để tránh bị bỏng. Tôm phải tươi, nếu không sẽ tiết ra nhiều "nước" trong và sau khi nấu. Cần chuyển tôm sang đĩa khác sau khi nấu vì pho mát có thể tan và chảy ra quanh đĩa khiến đĩa, trông bẩn và không đẹp mắt khi dọn ra. 	10 - 14 C	0.1 - 0.6kg 1 con tôm hùm, kích thước bình thường: 360g đến 600g Kích thước nhỏ (ÍT HƠN) 240g đến 360g	<ul style="list-style-type: none"> Cắt con tôm thành 2 phần. Rửa hai phần của con tôm và loại bỏ những chất trong đầu. Rắc một ít bột ngô lên bề mặt thân tôm. Cắt pho mát thành miếng dày 1 cm và phủ pho mát lên con tôm. Cho vào đĩa sứ, rồi đặt lên vỉ nướng cao. Không đập nắp trong lúc nấu. $\frac{1}{2}$ (1 miếng) hoặc 1 (2 miếng) tôm hùm có thể nấu mỗi lần. Nhưng nếu tôm hùm nhỏ, hãy bấm nút (▼) ÍT HƠN để có được kết quả tốt nhất.
AG-3	Thịt bò (Thịt bò Bít tết)	8 - 12 C	0.2 - 0.6kg	<ul style="list-style-type: none"> Nên nướng miếng thịt dày khoảng 1.5 cm để có kết quả tốt. Ướp gia vị tùy ý thích. Đặt lên vỉ nướng cao. Khi lò dừng lại, lật miếng thịt lên. Sau khi nấu xong, để nguội Dọn ra ăn cùng với tương ớt nếu cần.

Hướng dẫn Thực đơn Nấu Cơm Tự động

Thực đơn số.	Thực đơn	Số lượng	Thao tác							
R-1	Gạo	1 - 2 suất	<ul style="list-style-type: none"> • Vo gạo cho đến khi nước chảy trong. • Cho gạo và nước vào trong một nồi sâu (khoảng 2ℓ) và ngâm trong 30 phút (khuấy vài lần trong khi ngâm). • khuấy lên và đậy kín trong khi nấu. • Sau khi nấu xong, xới nhẹ và để yên trong 5 phút không đở nắp ra. 							
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Suất</th> <th>Gạo</th> <th>Nước</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 suất (1-2 người)</td> <td>150g</td> <td>250ml</td> </tr> <tr> <td>2 suất (3-5 người)</td> <td>300g</td> <td>480ml</td> </tr> </tbody> </table>	Suất		Gạo	Nước	1 suất (1-2 người)	150g	250ml	2 suất (3-5 người)	300g
Suất	Gạo	Nước								
1 suất (1-2 người)	150g	250ml								
2 suất (3-5 người)	300g	480ml								
R-2	Cháo loãng	1 - 2 suất	<ul style="list-style-type: none"> • Vo gạo cho đến khi nước chảy trong. • Cho gạo và nước vào trong một nồi sâu (khoảng 2ℓ) và ngâm trong 30 phút (khuấy vài lần trong khi ngâm). • khuấy lên và đậy kín trong khi nấu. • Sau khi nấu xong, khuấy và để yên. 							
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Suất</th> <th>Gạo</th> <th>Nước</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 suất (1-2 người)</td> <td>50g</td> <td>750ml</td> </tr> <tr> <td>2 suất (3-5 người)</td> <td>80g</td> <td>1400ml</td> </tr> </tbody> </table> <p>Thay đổi Thực đơn</p> <p>Ví dụ Cháo loãng với cá tuyết vàng và đậu phụng Nguyên liệu: 100g Cá Pallock (rán; băm nhỏ) (3-5 người) 50g đậu phụng 1 lát Củ cải muối (băm nhỏ) 3 Hành ta (băm nhỏ)</p> <p>LƯU Ý Có thể cho thêm nguyên liệu ngay <u>sau khi cháo chín</u>, dùng củ cải muối và hành ta để trang trí và rắc lên trên.</p> <p>Cháo loãng với thịt lợn muối và trứng vịt muối Nguyên liệu: khoảng 230g ($\frac{1}{2}$ ℓ) thịt lợn nạc (băm nhỏ) (3-5 người) 2 quả trứng vịt muối (cắt hạt lựu)</p> <p>LƯU Ý Có thể cho thêm nguyên liệu 10 phút <u>trước khi cháo chín</u>.</p>	Suất		Gạo	Nước	1 suất (1-2 người)	50g	750ml	2 suất (3-5 người)	80g
Suất	Gạo	Nước								
1 suất (1-2 người)	50g	750ml								
2 suất (3-5 người)	80g	1400ml								
R-3	Cháo đặc	1 - 2 suất	<ul style="list-style-type: none"> • Vo gạo cho đến khi nước chảy trong. • Cho gạo và nước vào trong một nồi sâu (2ℓ cho 1 suất, 3ℓ cho 2 suất) và ngâm khoảng 15 phút (khuấy lên một vài lần trong khi ngâm). • khuấy lên và đậy kín trong khi nấu. • Sau khi nấu xong, khuấy và để yên. 							
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Suất</th> <th>Gạo</th> <th>Nước</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 suất (1-2 người)</td> <td>60g</td> <td>700ml</td> </tr> <tr> <td>2 suất (3-5 người)</td> <td>140g</td> <td>1400ml</td> </tr> </tbody> </table> <p>Thay đổi Thực đơn</p> <p>Bạn có thể thưởng thức hương vị khác bằng cách cho một số nguyên liệu khác vào ngay sau khi cháo chín hoặc 10 phút trước khi cháo chín.</p> <p>Ví dụ Cháo gà: 200g thịt gà (cắt thành miếng nhỏ, nấu sơ bộ) (3-5 người) hành ta, cắt khúc dài 3cm Cháo cá: 250g cá (nấu sơ bộ) (3-5 người) 2 lát gừng (thái sợi)</p>	Suất		Gạo	Nước	1 suất (1-2 người)	60g	700ml	2 suất (3-5 người)	140g
Suất	Gạo	Nước								
1 suất (1-2 người)	60g	700ml								
2 suất (3-5 người)	140g	1400ml								

- LƯU Ý**
1. Nhiệt độ nước phải ở chừng 20°C khi bắt đầu nấu.
 2. 1 lạng=38 gam.

Hướng dẫn Thực đơn Nướng Tự động

Thực đơn số.	Thực đơn	Nhiệt độ Ban đầu	Trọng lượng (KG)	Thao tác
AR-1	<p>Thịt bò</p> <p>* Bạn có thể chỉnh độ chín bằng cách ấn nút thời gian: —</p> <p>▲ (TĂNG) — Chín ▼ (GIẢM) — Tái</p> <p>LƯU Ý Nếu bạn ướp gia vị trước khi nấu, thức ăn có thể chín nhừ.</p>	8 - 12 C	1.0 - 1.6kg	<ul style="list-style-type: none"> Đặt giữa vỉ nướng thấp, không đậy nắp. Khi lò dừng, hãy lật miếng thịt bò và bao che những chỗ thịt đã chín, nếu cần. (Lưu ý: Nhớ dùng để giấy nhôm cán mỏng chạm vào nhau và chạm vách lò.) Sau khi nấu xong, để yên trong 10-15 phút.
AR-2	<p>Thịt cừu</p> <p>* Bạn có thể chỉnh độ chín bằng cách ấn nút thời gian: —</p> <p>▲ (TĂNG) ▼ (GIẢM) — Không sử dụng được và màn hình sẽ hiển thị ERROR</p> <p>LƯU Ý Nếu bạn ướp gia vị trước khi nấu, thức ăn có thể chín nhừ.</p>	8 - 12 C	1.0 - 1.6kg	<ul style="list-style-type: none"> Đặt giữa vỉ nướng thấp, không đậy nắp. Khi lò dừng, hãy lật miếng thịt bò và bao che những chỗ thịt đã chín, nếu cần. (Lưu ý: Nhớ dùng để giấy nhôm cán mỏng chạm vào nhau và chạm vách lò.) Sau khi nấu xong, để yên trong 10-15 phút.
AR-3	<p>Thịt gà</p> <p>Ví dụ: Nguyên cả con gà Nửa con gà</p> <p>* Bạn có thể chỉnh độ chín bằng cách ấn nút thời gian ▲ (TĂNG) hoặc ▼ (GIẢM).</p> <p>LƯU Ý Nếu thịt gà vừa được rã đông, bạn nhớ để yên ít nhất 6 giờ đồng hồ ở nhiệt độ trong phòng và rã đông hoàn toàn trước khi quay.</p>	8 - 12 C	1.0 - 1.6kg	<ul style="list-style-type: none"> Rửa thịt gà, cắt lọc bớt mỡ và vỗ nhẹ cho khô. Ướp gia vị tối thiểu 30 phút. Đặt lên vỉ nướng thấp, không đậy nắp. Khi lò dừng, hãy bao che những chỗ thịt mỏng hoặc phần cuối đùi gà bằng giấy nhôm cán mỏng. (Loại bớt đầu thừa trên bàn xoay, nếu cần.) Lật lại và nấu tiếp. (Lưu ý: Nhớ dùng để giấy nhôm cán mỏng chạm vào nhau và chạm vách lò.) Sau khi nấu xong, để yên trong 10-15 phút.



Hướng dẫn Thực đơn Hâm nóng Tự động

Thực đơn	Nhiệt độ Ban đầu	Số lượng	Thao tác
Đĩa Đĩa nông để ăn trưa/ăn tối Đĩa thịt Mì xào Đĩa đựng CƠM	4-12°C Nhiệt độ Làm lạnh	1 phần ăn (khoảng 200g)	<ul style="list-style-type: none">• Lấy đĩa ra khỏi tủ lạnh.• Che đậy bằng giấy gói dùng trong lò vi ba hoặc nắp vung.• Không cần nhập số lượng.• Sau khi hâm nóng, khuấy và để yên có đậy nắp trong 1 phút.





Hướng dẫn Thực đơn Nướng bánh Tự động

Thực đơn số.	Thực đơn	Nhiệt độ Ban đầu	Số lượng	Thao tác
AB-1	Bánh Ngọt (Bánh ngọt đơn giản)	20 - 25 C Nhiệt độ trong phòng	Làm một cái bánh nướng tròn đường kính 22 cm	<ul style="list-style-type: none">• Tháo gỡ bàn xoay trước khi hâm nóng sơ bộ. (Việc hâm nóng sơ bộ được cài tự động đối với thực đơn này.)• Làm bánh theo chỉ dẫn trong công thức ở trang V-30.• Đặt bàn xoay với bánh bên trên lên vị thấp của lò sau thời gian hâm nóng sơ bộ.• Sau khi nấu xong, để nguội
AB-2	Bánh nhân Táo	20 - 25 C Nhiệt độ trong phòng	Làm một cái bánh nướng tròn đường kính 22 cm	<ul style="list-style-type: none">• Tháo gỡ bàn xoay trước khi hâm nóng sơ bộ. (Việc hâm nóng sơ bộ được cài tự động đối với thực đơn này.)• Làm bánh nướng theo chỉ dẫn trong công thức ở trang V-30.• Đặt bàn xoay với bánh bên trên lên vào trong lò sau thời gian hâm nóng sơ bộ.• Sau khi nấu xong, để nguội
AB-3	Bánh qui (Bánh qui lát sôcôla)	20 - 25 C Nhiệt độ trong phòng	(1 tầng Làm 13 bánh qui)	<ul style="list-style-type: none">• Tháo gỡ bàn xoay trước khi hâm nóng sơ bộ. (Việc hâm nóng sơ bộ được cài tự động đối với thực đơn này.)• Làm bánh qui theo chỉ dẫn trong công thức ở trang V-30.• Đặt bàn xoay với bánh bên trên lên vào trong lò sau thời gian hâm nóng sơ bộ.• Sau khi nấu xong, để nguội.





Công thức Nướng bánh Tự động

Bánh ngọt đơn giản

[Nguyên liệu]

180g	bột dậy
½ muỗng canh	bột nổi
80ml	sữa
120g	bơ (mềm)
120g	đường trắng mịn
3	quả trứng

[cách làm]

1. Đánh bơ và đường cho tan và nổi lên.
2. Cho thêm trứng đã đánh nổi và khuấy đều.
3. Trộn bột nổi, bột nở và sữa.
4. Đổ vào khuôn bánh bằng kim loại có hình tròn đường kính 22 cm có lót giấy sáp.
5. Đặt lên vỉ nướng thấp và nướng bánh.

Bánh nhân Táo

[Nguyên liệu]

(Nhân)	
5 (900g)	táo (cỡ trung bình)
60g	đường
1½ muỗng canh	bột mì
2 muỗng canh	nước chanh
một ít	quế
một ít	nhục đậu khấu

(Vỏ bánh)

360g	bột mì
60g	đường
185g	bơ
5 muỗng canh	nước lạnh
1	lòng trắng trứng (đánh nhẹ)

[cách làm]

(Nhân)

1. Gọt vỏ táo và loại bỏ phần hạt táo. Cắt táo thành miếng vuông cỡ 3 x 4cm.
2. Trộn với nguyên liệu làm nhân khác trong nồi. Đậy nắp và nấu với mức 100% vi ba (mức CAO) trong 8 phút hoặc đến khi táo mềm.
3. Sau khi nấu xong, khuấy và để nguội.

(Vỏ bánh)

1. Rây bột và trộn với đường. Bào bơ vào đến khi hỗn hợp trông giống như ruột bánh mì tán nhỏ. Thêm chút ít nước lạnh để tạo thành lớp bột nhào nhão.
2. Gói bằng giấy không thấm mỡ và để trong tủ lạnh 1 giờ đông hồ.
3. Cán $\frac{2}{3}$ bột trên một tấm thớt làm bánh bằng kim loại có đáy dài 22cm, cao 3cm có quét dầu bằng cọ.
4. Dùng muỗng múc nhân đã chuẩn bị sẵn đổ vào trong lớp vỏ bánh.
5. Cán dẹp phần nhân bánh còn thừa và đập phía trên bánh. Dùng phần vỏ bánh đã cắt thành sợi để làm đường viền trang trí và đập mặt trên của bánh. Bóp các mép vỏ bánh với nhau; tia tốt.
6. Dùng cọ phết lòng trắng trứng lên phần vỏ bánh (phía trên bánh và các mép). Đặt bánh lên bàn xoay và nướng.
7. Sau khi nướng xong, dọn ra cùng với váng sữa và kem khi bánh nguội.

Bánh qui lát sôcôla

[Nguyên liệu]

60g	bơ (mềm)
100g	đường trắng mịn
¼ muỗng canh	tinh dầu vani
1	trứng (trung bình)
180g	bột nổi (sifted)
40g	lát sôcôla
30g	hạt đào

[Cách làm]

1. Đánh bơ và đường cho tan và nổi lên. Đánh trứng và vani.
2. Trộn bột rây, sau đó trộn vào các lát sôcôla và hạt đào.
3. Cứ 13 muỗng canh đầy hỗn hợp này vẽ thành một viên. Đặt lên bàn xoay có lót giấy thấm dầu; ấn nhẹ xung quanh với đường kính khoảng 4cm. Dành chỗ cho bánh nở, sau đó nướng bánh.
4. Nướng xong, đem bánh ra khỏi lò ngay và để nguội.



Hướng dẫn Thực đơn Hấp Tự động

Thực đơn số.	Thực đơn	Nhiệt độ Ban đầu	Số lượng	Thao tác		
S-1	Cá Ví dụ: Cá tráp Cá hồng đỏ Cá chép Cá chim Cá chỉ vàng Cá dôi mực Cá bơn Cá mú hồng v.v.	8-12°C	1 - 3 suất (Nguyên cả con cá)	<ul style="list-style-type: none"> Rửa kỹ cá và đánh vảy. Rạch vài đường trên da cá, chọc thủng mắt cá. Đặt vào một đĩa nông, đường kính 22-28 cm. Vẩy ít nước, muối và dầu. Cho vài lát hành xanh và gừng bên trên. Che bằng giấy gói dùng trong lò vi ba. Sau khi nấu xong, để yên nguyên cả giấy gói 3-5 phút. 		
					Suất	Trọng lượng
					1 suất	130 - 199g
					2 suất	200 - 300g
3 suất	301 - 420g					
S-2	Thịt Ví dụ: Chả thịt lợn Chả thịt bò Sườn cắt miếng vuông Thịt gà miếng v.v.	8-12°C	1 - 3 suất	<ul style="list-style-type: none"> Ướp thịt. Để làm chả thịt, nên làm một lớp mỏng. Đặt vào một đĩa nông, đường kính 22-31 cm. Che bằng giấy gói dùng trong lò vi ba. Sau khi nấu xong, để yên nguyên cả giấy gói 3-5 phút. 		
					Suất	Trọng lượng
					1 suất	180 - 249g
					2 suất	250 - 400g
3 suất	401 - 520g					
S-3	Bánh bao 1. Làm sẵn (đã nấu chín)	8-12°C	1 - 2 suất	<ul style="list-style-type: none"> Xếp bánh lên đĩa từ ngoài vào trong. Che bằng giấy gói dùng trong lò vi ba. Đặt lên vỉ nướng thấp. Sau khi nấu xong, để yên nguyên cả giấy gói trong 1 phút. 		
					Suất	Trọng lượng
					1 suất	100 - 199g
	2 suất	200 - 370g				
	2. Đông lạnh (đã nấu chín)	dưới -10°C	1 - 2 suất	<ul style="list-style-type: none"> Cắt cả hai đầu gói. Vẩy nước lên. Đặt gói lên vỉ nướng thấp. Sau khi nấu xong, để yên còn nguyên giấy gói trong 3 phút. 		
					Suất	Trọng lượng
1 suất					100 - 199g	
2 suất	200 - 370g					
LƯU Ý 1. Chỉ được dùng gói phù hợp với lò vi ba, nếu không, hãy mở gói ra và chuyển qua một đĩa gốm và đun lại. 2. Để làm bánh bao kiêu Thượng Hải, có thể cần hấp lâu hơn cho bột mềm. 3. Nếu cần, có thể hấp bánh bao lâu hơn bằng thủ công.						

LƯU Ý Xem công thức nấu trong sách hướng dẫn nấu ăn.

Hướng dẫn Thực đơn Hâm nóng món giòn

Thực đơn số.	Thực đơn	Nhiệt độ Ban đầu	Số lượng (Chỉ đủ Một suất)	Thao tác
CR-1	Khoai tây chiên Đông lạnh Bao gồm: Khoai tây cắt múi Khoai tây cắt răng cưa Khoai tây sợi nhỏ	-18°C Nhiệt độ đông lạnh	0.1-0.5kg	<ul style="list-style-type: none"> • Đặt trực tiếp lên bàn xoay. • Khi lò dừng lại và màn hình hiển thị TURN FRIES, OVER, lật các miếng khoai tây và tiếp tục nấu.
CR-2	Bánh nhân thịt đông lạnh	-18°C Nhiệt độ đông lạnh	1-4 miếng (1 miếng = 160-200g)	<ul style="list-style-type: none"> • Tháo bao bì. • Úp ngược đặt trực tiếp lên bàn xoay. • Khi lò dừng lại và màn hình hiển thị TURN, PIE OVER, lật các miếng bánh và tiếp tục nấu. • Sau khi nấu xong, để yên đồ ăn.
CR-3	Pizza đông lạnh	-18°C Nhiệt độ đông lạnh	0.2-0.5kg 1 bánh pizza (để bánh)	<ul style="list-style-type: none"> • Tháo bao bì. • Đặt trực tiếp lên bàn xoay.
CR-4	Thực phẩm Bốc tay Đông lạnh Bao gồm: Bánh nhân thịt Bánh mì nhân xúc xích Chả giò hỗn hợp Đùi gà cỡ nhỏ Bánh chiên Sea shantys Gà viên tẩm bột chiên giòn, Mực	-18°C Nhiệt độ đông lạnh	0.2-0.5kg	<ul style="list-style-type: none"> • Tháo bao bì. • Đặt trực tiếp lên bàn xoay.



<Lưu ý>
Cho thêm gia vị hoặc nhúng ngập với nước sốt theo khẩu vị

Hướng dẫn Thực đơn Chiên không dầu

Thực đơn số.	Thực đơn	Nhiệt độ Ban đầu	Số lượng (Chỉ đủ Một suất)	Thao tác
NF-1	<p>Cánh Gà Chiên</p> <p>Nguyên liệu: 250-500g (6-12 miếng) Cánh gà</p> <p>Gia vị: (A) 1 Thìa xúp Xi dầu 30g Bột ngô 1 Thìa cà phê Muối</p>	8-12 C	250-500g (6-12 miếng)	<ol style="list-style-type: none"> Ướp các nguyên liệu đã chế biến cùng với các gia vị được pha trộn (A) trong hơn 10 phút Đặt (1) và bột ngô vào túi nhựa và xóc đều. Sau khi loại bỏ bột bắp dư thừa, đặt lên vỉ nướng thấp với phần da gà hướng lên. <p><Lưu ý> Nếu bột bắp vẫn còn lại sau khi hoàn thành, để yên một lúc.</p>
NF-2	<p>Cá chiên bột</p> <p>Nguyên liệu: 250-500g (2-4 suất ăn) Miếng Phi lê của Cá thịt trắng</p> <p>Gia vị: 2 Trứng 4 Thìa xúp Nước 108g Bột mì 2 Thìa xúp Phô mai (dạng sợi) 4 Thìa xúp Bột ngô</p>	8-12 C	250-500g (2-4 suất ăn)	<ol style="list-style-type: none"> Cắt cá thành những miếng nhỏ hơn để chiên giòn Tắm ướp (1) với các gia vị được pha trộn sẵn Đặt lên bàn xoay, lót một khay chống dính. <p><Lưu ý> Cho thêm gia vị hoặc nhúng ngập với nước sốt theo khẩu vị</p>
NF-3	<p>Các miếng khoai tây cắt múi</p> <p>Nguyên liệu: 250-500g (2-4 suất ăn) Khoai tây</p> <p>Gia vị: 1 Thìa xúp Phô mai (dạng sợi) 1 Thìa xúp Bột paprika 1 Thìa cà phê Muối 1/2 Thìa cà phê Bột tỏi 1/2 Thìa cà phê Hạt tiêu 45g Dầu ăn</p>	8-12 C	250-500g (2-4 suất ăn)	<ol style="list-style-type: none"> Cắt khoai tây thành 8 múi Tắm ướp (1) với các gia vị được pha trộn sẵn Đặt lên bàn xoay, lót một khay chống dính.
NF-4	<p>Chả giò</p> <p>Nguyên liệu: 100g Ưc gà (đã lọc bỏ da) 25g Hẹ 100g Cà rốt 8 miếng Bánh tráng</p> <p>Gia vị: (A) 1 1/2 Thìa xúp Dầu hào Một chút Bột lúa mì mềm và nước 1 Thìa xúp Xi dầu Một chút Dầu ăn 2/3 Thìa cà phê Dầu vừng 1 Thìa xúp Bột khoai tây Một chút Muối, hạt tiêu</p>	8-12 C	2-4 suất ăn (4-8 miếng)	<ol style="list-style-type: none"> Thái lát ức gà và cà rốt thành những miếng nhỏ. Thái khúc hẹ. Ướp (1) với gia vị đã pha trộn sẵn (A). Chia nhỏ thành 8 phần bằng nhau Trộn bột lúa mì mềm với nước. Phủ (2) xung quanh bánh tráng cuộn gói. Cuốn chặt gói bằng (3) Phết (4) dầu để chống dính. Đặt lên bàn xoay. Khi lò dừng lại, lật các miếng và tiếp tục nấu.

CÔNG THỨC LÀM PIZZA TƯƠI TẠI NHÀ

[Nguyên liệu] (1 phần ăn)

Bột nhào Bột mì..... 150 g
Nước (ấm)..... 90 ml
Men..... 7 g
Đường..... 1 muỗng canh
Muối..... 1/2 muỗng canh
Dầu ôliu..... 2 muỗng canh

Trang trí bề mặt Cà chua đóng hộp..... 50 g
Cà chua xay 50 g
* Trang trí các loại 180 g
(Ngô, Dứa, Giăm bông, Xúc xích Salami)
Pho mát nạc..... 150 g
* Gia vị các loại tùysở thích
(Húng quế, Rau thơm, Húng tây, Muối, Tiêu)

[Cách làm]

1. Nhào bột-
Khoét một lỗ sâu trong bột. Hòa men với nước ấm và để yên trong 5 phút. Đổ hỗn hợp vào lỗ khoét, sau đó cho thêm đường, muối, dầu ôliu. Trộn kỹ thành bột nhào. Để bột nhào trong bát sâu và đậy kín bằng giấy gói. Để yên trong 30 phút.
2. Cán bột nhào trên một miếng giấy tròn, đường kính 8" (hoặc 12"). Dùng ngón tay cái nâng mép bánh lên để tạo thành một vành đai, xong đặt miếng giấy có bột nhào lên bàn xoay đã được phết dầu.
3. Tháo nước cà chua đóng hộp và cắt cà chua thành nhiều miếng, trộn đều với cà chua xay và các gia vị. Rải hỗn hợp này lên lớp bột nhào. Kế tiếp cho thêm pho mát nạc, và phần trang trí bên trên. Rắc pho mát nạc một lần nữa trước khi đem nướng.
4. Chúc năng Pizza cho phép bạn làm được nhiều loại và kích cỡ bánh pizza. Hãy điều chỉnh phân lượng các nguyên liệu (bột nhào và phần trang trí bề mặt) như sau và nhập trong lượng pizza để bắt đầu nướng bánh:-



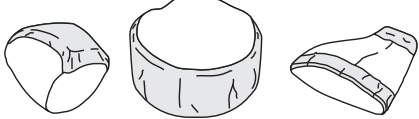


Loại	Vỏ mỏng		Vỏ dày	
	8 inch	12 inch	8 inch	12 inch
Phần Bột nhào	1 Phần (Như trên)	1 1/2 Phần	1 1/2 Phần	2 1/2 Phần
Phần Trang trí bề mặt	1 Phần (Như trên)	2 Phần	1 Phần (Như trên)	2 Phần

* Phần trang trí bề mặt bánh và các loại gia vị có thể thêm bớt theo sở thích mỗi người.

5. Sau khi nấu xong, để nguội.



Hướng dẫn Thực đơn Rã đông

THỰC ĐƠN	SỐ LƯỢNG	THAO TÁC
Thịt bít tết Thịt cốt lết 	0.1 - 2.0 kg	<ul style="list-style-type: none">Bọc đầu nhỏ của miếng thịt cốt lết hoặc bít tết bằng giấy nhôm.Đặt thức ăn sao cho những phần nhỏ hơn nằm ở giữa một đĩa nông, không chồng lên nhau. Nếu các miếng dính với nhau, cố gắng tách rời chúng càng sớm càng tốt.Khi lò dừng lại, hãy lấy các miếng đã rã đông, đảo lại và bọc những phần đã rã đá.Bấm phím BẮT ĐẦU để rã đông tiếp.Sau thời gian rã đông, để yên nguyên cả giấy nhôm trong 5-30 phút.
Thịt băm Thịt bò/Thịt lợn 	0.1 - 2.0 kg	<ul style="list-style-type: none">Đặt thịt băm đã đông lạnh lên một cái đĩa nông. Che các phần ở mép.Khi lò dừng lại, lấy những phần đã rã đông, đảo lại và che các phần ở mép bằng giấy nhôm cắt thành sợi.Bấm phím BẮT ĐẦU để rã đông tiếp.Sau thời gian rã đông, để yên nguyên cả giấy nhôm trong 5-30 phút. <p>LƯU Ý Khi rã đông với số lượng ít, thỉnh thoảng trong quá trình rã đông bạn cũng nên kiểm tra để tránh rã đông quá mức.</p>
Thịt Rô ti Thịt bò/Thịt lợn/ Thịt cừu 	0.5 - 2.0 kg	<ul style="list-style-type: none">Che phần mép bằng những dải giấy nhôm rộng 2.5cm.Đặt thịt với mặt nạc lên trên (nếu có thể được) trong một đĩa nông.Khi lò dừng lại, đảo lại và che các phần đã rã đông.Bấm phím BẮT ĐẦU để rã đông tiếp.Sau thời gian rã đông, để yên nguyên cả giấy nhôm trong 10-30 phút.
Thịt gia cầm 	1.0 - 2.0 kg	<ul style="list-style-type: none">Loại bỏ giấy gói ban đầu.Đặt thịt vào đĩa nông, phần ức sắp xuống.Khi lò dừng lại, lật lên và che các phần đã rã đông như đầu cánh và đuôi gà bằng giấy nhôm.Bấm phím BẮT ĐẦU để rã đông tiếp.Sau thời gian rã đông, để yên nguyên cả giấy nhôm trong 15-60 phút. <p>LƯU Ý Sau khi để yên một lúc, đặt dưới dòng nước lạnh để lấy bộ đồ lòng ra nếu cần.</p>
Thịt gà miếng 	0.1 - 2.0 kg	<ul style="list-style-type: none">Che phần xương lộ ra bằng giấy nhôm.Đặt các miếng gà lên một đĩa nông.Khi lò dừng lại, lấy những miếng đã rã đông, đảo lại, sắp xếp lại và che những phần đã rã đông.Bấm phím BẮT ĐẦU để rã đông tiếp.Sau thời gian rã đông, để yên nguyên cả giấy nhôm trong 5-30 phút.

Bạn có thể rã đông bằng thủ công các loại thức ăn không liệt kê trong Hướng dẫn này với mức năng lượng 30% (TRUNG BÌNH THẤP).

LƯU Ý

- Khi làm lạnh thịt băm, hãy nặn thành những miếng dẹt kích thước bằng nhau.
- Đối với thịt gà miếng, bít tết và cốt lết, bạn hãy xếp thành từng lớp riêng để đông lạnh và nếu cần lót giấy nilông loại dùng trong tủ đông để phân cách giữa các lớp. Làm như thế sẽ bảo đảm rã đông đều.
- Cũng nên ghi rõ trọng lượng lên các gói khác nhau.





SHARP
SHARP CORPORATION

TINS-A871WRRZ-VN61

