



SHARP®

HEALSIO

**LÒ VI SÓNG HƠI NƯỚC SIÊU NHIỆT
SUPERHEATED STEAM OVEN**

AX-1600VN(R)/(W)

**SỔ TAY HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG
OPERATION MANUAL**



Water Oven





MỤC LỤC

	Trang		Trang
Cảnh báo	V-1	Các tính năng tiện lợi khác	V-21
Hướng dẫn lắp đặt	V-3	Vệ sinh và bảo trì	V-24
Sơ đồ lò	V-4	Bảng xử lý sự cố	V-26
Sử dụng Bảng điều khiển	V-5	Kiểm tra khi gọi dịch vụ	V-29
Các chỉ dẫn quan trọng	V-6	Tiêu chuẩn kỹ thuật	V-29
Trước khi sử dụng	V-9	Hướng dẫn nấu ăn	V-30
Vệ sinh lò trước khi dùng lần đầu	V-9	Bảng nấu tự động	V-36
Nấu tự động	V-10		
Nấu tự điều chỉnh	V-14		

CONTENTS

	Page		Page
WARNING	E-1	OTHER CONVENIENT FEATURES	E-21
INSTALLATION INSTRUCTIONS	E-3	CLEANING AND CARE	E-24
OVEN DIAGRAM	E-4	TROUBLESHOOTING CHART	E-26
OPERATION OF CONTROL PANEL	E-5	SERVICE CALL CHECK	E-29
IMPORTANT INSTRUCTIONS	E-6	SPECIFICATIONS	E-29
BEFORE OPERATING	E-9	COOKING GUIDES	E-30
CLEAN THE OVEN BEFORE FIRST USE	E-9	AUTOMATIC COOKING CHART	E-36
AUTOMATIC COOKING	E-10		
MANUAL COOKING	E-14		



CẢNH BÁO

CHỈ DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG: ĐỌC KỸ VÀ GIỮ SÁCH ĐỂ THAM KHẢO TRONG TƯƠNG LAI

1. Để giảm rủi ro cháy trong khoang lò:

- Không được đổ chất lỏng nào ngoài nước uống ở nhiệt độ phòng (đã lọc) vào khay nước.
- Không được để lò hoạt động mà khi không có sự giám sát. Nhiệt độ trong lò quá cao hoặc thời gian nấu quá lâu có thể làm thức ăn quá nóng gây cháy.
- Không nấu thức ăn quá lâu.
- Bỏ dây quần giấy hoặc túi nhựa trước khi đặt túi vào lò.
- Không chiên thức ăn bằng dầu hoặc mỡ. Nhiệt độ của dầu không kiểm soát được.
- Đề ý lò khi thức ăn được đun nóng trong các hộp dùng một lần làm bằng nhựa, giấy hoặc các vật liệu dễ cháy có dấu hiệu bốc khói hoặc cháy.
- Nếu vật liệu trong lò bốc cháy, hoặc bốc khói, giữ lò trong trạng thái đóng, tắt lò và ngắt kết nối nguồn điện, hoặc ngắt điện tại cầu chì hoặc cầu dao.
- Không dùng hộp chứa làm từ vật liệu tổng hợp để nấu. Các hộp này có thể tan chảy ở nhiệt độ cao.
- Không dùng hộp nhựa nếu lò vẫn còn quá nóng vì hộp nhựa có thể bị chảy. Không được dùng hộp nhựa ở chế độ Đối lưu siêu nhiệt hoặc Đối lưu trừ khi nhà sản xuất hộp quy định hộp này thích hợp.
- Không trữ thức ăn hoặc các đồ vật khác trong lò.
- Việc thêm đồ uống có cồn vào khi nướng hoặc nướng bánh và kẹo sẽ có nguy cơ hơi thoát ra từ cồn có thể bắt lửa sau khi tiếp xúc với phần tử gia nhiệt điện. Luôn để ý lò khi đang nấu.

2. Để giảm rủi ro nổ hoặc sôi trào khi dùng hộp, lò phải có khả năng đun nấu thức ăn và đồ uống cực nhanh với sóng cực ngắn, do đó bạn phải chọn thời gian nấu, mức công suất và lượng thức ăn phù hợp. Nếu bạn không chắc chắn về thời gian nấu và công suất quy định, bắt đầu với thời gian nấu chậm và công suất thấp cho đến khi thức ăn chín kỹ và đều.

Ngoài ra:

- Không được đặt hộp kín vào lò. Chai sữa có nút xoáy hoặc nút vú cao su được coi là hộp kín.
- Không đặt thời gian quá lâu.
- Khi đun chất lỏng trong lò, dùng hộp có miệng rộng.
- Để nguyên thức ăn ít nhất 20 giây sau khi nấu xong để tránh sôi trào chất lỏng.
- Khuấy chất lỏng trước và sau khi nấu. Cực kỳ cẩn thận khi chỉnh hộp hoặc cho thìa hoặc dụng cụ khác vào hộp.

3. Lò này chỉ dùng để nấu ăn cho gia đình và chỉ dùng để hâm nóng, nấu và rã đông thức ăn và đồ uống.

Không dùng cho các hoạt động thương mại, thí nghiệm hoặc làm nóng các thiết bị trị liệu như túi lúa mì.

4. Không dùng lò khi có vật bị mắc hoặc kẹt giữa cửa lò và lò.

5. Không tự ý điều chỉnh hoặc sửa chữa lò. Trừ nhân viên kỹ thuật do SHARP đào tạo, sẽ rất nguy hiểm cho bất kỳ ai thực hiện bất kỳ dịch vụ hoặc hoạt động sửa chữa nào. Đặc biệt nguy hiểm với những người tháo nắp – bộ phận giúp bảo vệ tránh tiếp xúc với năng lượng vi sóng.

6. Không dùng lò nếu trục trặc hoặc hư hỏng cho đến khi được nhân viên kỹ thuật do SHARP đào tạo sửa chữa. Đặc biệt phải đóng cửa đúng cách và không có hư hỏng với:

(1) Cửa (biên dạng), (2) Bàn lề và chốt (bị hỏng hoặc lỏng), (3) Đệm cửa, Bề mặt bịt kín và khoang lò (vênh hay biến dạng), (4) Vết cháy ở đệm cửa.

7. Cẩn thận khi lấy đồ ra khỏi lò để đảm bảo đồ dùng, quần áo hoặc phụ kiện của bạn không chạm vào chốt cửa.

8. Không chọc đồ vật, đặc biệt là vật kim loại qua vỉ lò hoặc giữa cửa và lò khi lò đang hoạt động.

9. Không chèn hoặc làm hỏng chốt.

10. Luôn dùng gang tay dùng cho lò vi sóng để tránh bị bỏng khi xử lý với các vật dụng tiếp xúc với đồ ăn nóng. Nhiệt từ đồ ăn có thể truyền qua vật dụng gây bỏng da.

11. Nếu dây cáp nguồn điện bị hỏng phải thay thế bằng dây chuyên dụng do TRUNG TÂM DỊCH VỤ CỦA SHARP cung cấp. Dây phải được thay thế bởi kỹ thuật viên dịch vụ do SHARP đào tạo để tránh nguy hiểm.

12. Nếu đèn lò không hoạt động, hãy xin tư vấn từ đại lý hoặc kỹ thuật viên dịch vụ do SHARP đào tạo.



13. Tránh bỏng hơi nước bằng cách hướng hơi nước tránh mặt và tay. Từ từ nâng cạnh xa nhất của nắp đồ ăn bao gồm màng bọc thức ăn lò vi sóng, vv và cẩn thận mở nắp đồ ăn và túi đồ ăn xa mặt.
14. Hãy chắc chắn dây cáp nguồn điện không bị hỏng, và không để dưới lò hoặc trên bề mặt nóng hoặc cạnh sắc.
15. Cẩn thận khi mở cửa lò. Để tránh bỏng do thoát nhiệt và hơi nước, để khí nóng hoặc hơi nóng thoát trước khi lấy hoặc thay thế thức ăn.
16. Không đặt bất kỳ thứ gì trên vỏ ngoài lò vì lò sẽ rất nóng trong quá trình hoạt động.
17. Để tránh bị bỏng, luôn kiểm tra nhiệt độ thức ăn và hộp chứa và quấy trước khi dùng, đặc biệt CHÚ Ý nhiệt độ của hộp chứa, đồ ăn và đồ uống cho trẻ sơ sinh, trẻ nhỏ hoặc người lớn. Đặc biệt, hộp chứa trở nên rất nóng. Không uống đồ uống hoặc súp mà không kiểm tra nhiệt độ hộp chứa.
18. Hãy chắc chắn rằng vật dụng không chạm vào thành trong lò trong khi nấu.
19. Thiết bị này không được sử dụng bởi những người (bao gồm cả trẻ nhỏ) bị giảm khả năng tinh thần, thể chất hoặc giác quan, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức trừ khi có sự giám sát hoặc chỉ dẫn liên quan đến sử dụng thiết bị bởi một người phụ trách an toàn của họ.
20. Phải giám sát trẻ nhỏ để đảm bảo chúng không nghịch thiết bị.
21. Các bộ phận có thể tiếp cận (như cửa lò, khoang lò, đĩa và các phụ kiện) có thể nóng lên khi sử dụng lò. Để tránh bị bỏng, trẻ nhỏ phải tránh xa lò. Luôn dùng găng tay để tránh bị bỏng.
22. Khi thiết bị hoạt động trong Đốt lưu siêu nhiệt, Đốt lưu hoặc Hấp, trẻ chỉ nên sử dụng lò khi có người lớn giám sát do nhiệt độ phát ra.
23. Không chạm vào cửa lò, vỏ ngoài, vỏ phía sau, khoang lò, lỗ thông khí, các phụ kiện và đĩa và thoát hơi từ chụp thông gió trong khi vận hành vì nó sẽ trở nên nóng.
24. Không chạm trực tiếp vào xung quanh đèn lò. Phần này sẽ trở nên nóng khi đèn bật.
25. Khi đang sử dụng lò, thông gió phòng nơi lắp lò, như mở cửa sổ hoặc vật thông gió nhà bếp. Hơi từ chụp thông gió có thể làm ướt tường hoặc đồ đạc kế bên.
26. Không dùng lò nếu nứt khay nước hoặc rò rỉ nước. Hãy liên hệ với TRUNG TÂM DỊCH VỤ CỦA SHARP.
27. Ngăn chặn ngưng tụ có thể ăn mòn thiết bị, không để thức ăn đã nấu trong lò trong thời gian dài. Vệ sinh lò thường xuyên và lấy thức ăn thừa trong lò hoặc trên cửa lò.
28. Không chèn ngón tay hoặc đồ vật vào các lỗ (lỗ xả hơi nước hoặc lỗ thông khí) vì có thể gây hỏng lò, sốc điện hoặc nguy hiểm.
29. Không đặt bất kỳ vật gì nặng hơn 5kg trên cửa lò để tránh tình trạng lò bị sụp hoặc có thể làm hỏng cửa lò và các bản lề. Không giữ tay cầm và không treo vật nặng lên tay cầm.
30. Không chạm vào phích cắm điện bằng tay ướt. Cắm vào ổ điện trên tường an toàn. Khi rút phích khỏi ổ cắm luôn phải giữ chặt phích cắm, không được kéo dây cáp nguồn điện vì có thể làm hỏng dây cáp nguồn điện và kết nối trong phích cắm.
31. Không di chuyển lò khi đang sử dụng. Nếu phải di chuyển, thoát nước trong lò sử dụng chức năng THOÁT NƯỚC (Drain Water). Sau khi thoát nước, dốc khay hứng nước/ dầu.
32. Không cố ý làm ướt lên cửa lò hoặc bảng điều khiển.
33. Nếu lò đổ hoặc rơi xuống sàn, không được dùng lò. Rút phích cắm và liên hệ với TRUNG TÂM DỊCH VỤ CỦA SHARP.



HƯỚNG DẪN LẮP ĐẶT

1. Dỡ các vật liệu đóng gói trong khoang lò, và nhãn dán từ ngoài cửa, nếu có. Kiểm tra hư hỏng, như cửa bị lệch, đệm cửa bị hỏng xung quanh cửa hoặc lõm trong lòng lò hoặc trên cửa. Không được dùng lò nếu có hư hỏng cho đến khi được TRUNG TÂM DỊCH VỤ CỦA SHARP kiểm tra và sửa chữa, nếu cần.
2. Các phụ kiện kèm theo:
 - 1) Giá
 - 2) Các khay nướng
 - 3) Khay hấp
 - 4) Thanh khử gỉ
 - 5) Sách HDSD
 - 6) Sách dạy nấu ăn
 - 7) Thanh cảm ứng
 - 8) Que thử
3. Vì cửa lò có thể nóng lên khi nấu, để tránh tai nạn do tiếp xúc, đặt lò cách sàn ít nhất 85cm trở lên. Giữ trẻ tránh xa cửa lò để tránh bị bỏng.
4. Lò được thiết kế để dùng trên một bề mặt. Cần lắp ở nơi tạo ra nhiệt và hơi nước, ví dụ, bên cạnh lò thông thường. Không được lắp đặt gần các vật liệu dễ cháy, ví dụ như rèm cửa. Lò phải được lắp ở nơi không chắn lối thông gió. Có thể xảy ra cháy nếu thiết bị này bị che đậy hoặc tiếp xúc với vật liệu dễ cháy, bao gồm rèm cửa, màn cửa, tường, vv. Để khoảng trống ít nhất 10cm từ đỉnh lò để thông khí. Lò không thiết kế để lắp vào tường hoặc tủ.

CẢNH BÁO: Hơi nước thoát ra từ phía sau trên cùng của lò. Hãy chắc chắn rằng hơi thoát ra không làm ẩm ổ cắm điện/ các thiết bị điện khác.
5. Nếu cửa sổ gần lò, giữ khoảng cách 20cm giữa lỗ thông khí và cửa sổ. Cửa sổ có thể bị vỡ do nhiệt từ lỗ thông khí.

CÂN TRỌNG: Hơi thoát ra từ lò có thể làm ướt hoặc làm bẩn đồ đạc hoặc tường gần kề. Giữ đủ khoảng trống giữa lò và tường hoặc đồ đạc. Hơi thoát ra từ chụp thông gió hoặc cửa lò trong hoặc sau khi nấu. Hơi có thể ngưng tụ trên tường hoặc đồ đạc xung quanh lò. Lắp lò ở nơi thông gió tốt. Để tránh bị ẩm ướt, chúng tôi khuyên bạn nên che tường hoặc đồ đạc bằng lá nhôm.
6. Không kết nối các thiết bị khác vào cùng ổ cắm sử dụng một phích điều hợp.
7. Nhà sản xuất và nhà phân phối không chịu trách nhiệm về hư hỏng nếu không tuân thủ đúng quy trình kết nối điện chuẩn. Điện áp xoay chiều và tần số phải tương ứng như đã ghi trên nhãn.
8. Thiết bị phải được nối đất.

THÔNG TIN QUAN TRỌNG

Các dây trong dây cáp nguồn điện có màu phù hợp với các mã sau:

Xanh lục-và-vàng	: Nối đất
Xanh lam	: Trung hòa
Nâu	: Dây nóng

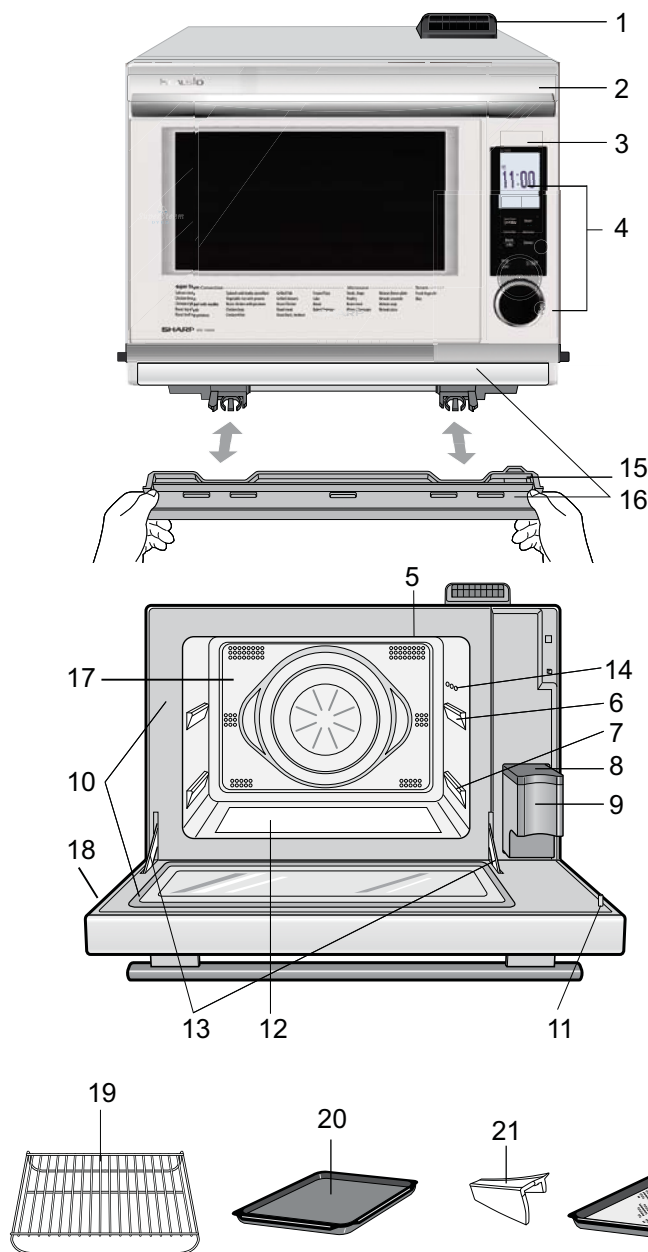
Khi màu dây trong dây cáp nguồn điện của thiết bị không tương ứng với ký hiệu màu xác định đầu nối vào ổ cắm, thực hiện như sau:

Dây có màu xanh lục-và-vàng phải kết nối với đầu nối vào ổ cắm ký hiệu chữ E hoặc biểu tượng nối đất hoặc màu xanh lục hoặc màu xanh lục-và-vàng.

Dây có màu xanh lam phải kết nối với đầu nối ký hiệu chữ N hoặc màu xanh.

Dây có màu nâu phải kết nối với đầu nối ký hiệu chữ L hoặc màu nâu.

SƠ ĐỒ LÒ VI SÓNG



1. Lỗ thông gió
2. Tay cầm mở cửa
3. Màn hình LED
4. Bảng điều khiển
5. Đèn lò
6. Vị trí cao
7. Vị trí thấp
8. Nắp khay nước (xem trang V-6)
9. Khay nước (xem trang V-6)
10. Đệm cửa và bề mặt bịt kín
11. Chốt
12. Sàn lò ceramic
13. Bản lề cửa lò
14. Lỗ thoát hơi
15. Nắp khay hứng nước/ dầu (xem trang V-6)
16. Khay hứng nước/ dầu (xem trang V-6)
17. Khoang lò
18. Nhìn xuyên cửa lò

PHỤ KIỆN

19. Giá
Dùng cho Đốt lưu Siêu nhiệt, Đốt lưu và Hấp
Không dùng khi lò đang nấu
Luôn đặt trên khay nướng
20. Khay nướng x 2
Dùng cho Đốt lưu Siêu nhiệt, Đốt lưu, Hấp và Khử gỉ bám.
Không dùng khi lò đang nấu
21. Thanh khử gỉ (xem trang V-8)
22. Khay hấp
Dùng để Hấp. Bạn cũng có thể dùng cho Đốt lưu Siêu nhiệt và Đốt lưu. Không dùng khi lò đang nấu. Đặt trên giá trong khay nướng.

CẢNH BÁO:

Khoang lò, cửa lò, vỏ ngoài, các phụ kiện và đĩa sẽ nóng lên nên phải dùng găng tay chuyên dụng cho lò vi sóng khô dày khi lấy thức ăn hoặc phụ kiện ra khỏi lò để tránh bị bỏng.



SỬ DỤNG BẢNG ĐIỀU KHIỂN

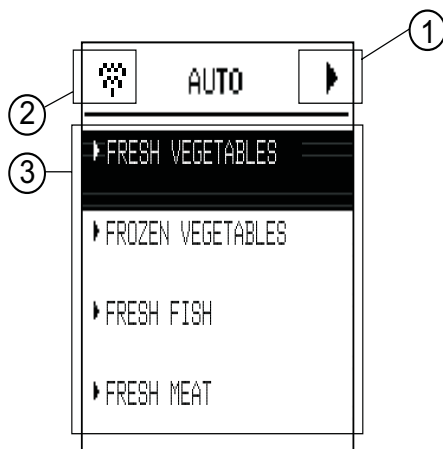
Hoạt động của lò được điều khiển bằng cách nhấn các phím thích hợp trên bề mặt của bảng điều khiển. Bạn sẽ nghe thấy âm thanh tín hiệu mỗi khi nhấn bảng điều khiển để giúp nhấn đúng. Ngoài ra, lò sẽ kêu khoảng 2 giây sau khi nấu xong, hoặc 4 lần khi yêu cầu quy trình nấu.

Sơ đồ bảng điều khiển cảm ứng



- 1. Phím Đối lưu Siêu nhiệt**
Nhấn chọn nấu theo Đối lưu Siêu nhiệt
Đối lưu Siêu nhiệt có 2 lựa chọn “nấu tự động” và “nấu tự điều chỉnh”.
- 2. Phím Đối lưu**
Nhấn chọn nấu Đối lưu theo chỉ dẫn
Không có chế độ nấu tự động với Đối lưu
- 3. Phím Dừng/ xóa**
Nhấn để xóa khi đang lập trình
Nhấn một lần để dừng hoạt động của lò trong quá trình nấu;
Nhấn hai lần để hủy chương trình nấu.
- 4. Phím Hấp**
Nhấn chọn Hấp
Hấp có 2 lựa chọn: “nấu tự động” và “nấu tự điều chỉnh”
- 5. Phím Vi sóng**
Nhấn để chọn nấu Vi sóng
Vi sóng có 3 lựa chọn: “tự động rã đông”, “cảm biến hâm nóng” và “nấu tự điều chỉnh”
- 6. Phím BẮT ĐẦU**
Nhấn để bắt đầu hoạt động lò sau khi thiết lập chương trình
- 7. Phím Chọn/ Enter**
Nhấn để xác nhận lựa chọn
- 8. Nút xoay**
Xoay để chọn lựa chọn mong muốn
- 9. Phím Quay lại/ Thông tin**
Nhấn để quay lại trang trước khi lập trình trước khi nhấn BẮT ĐẦU. Nhấn để bảo dưỡng lò, hoặc tùy chỉnh

Thông tin hiển thị



-  Các mũi tên biểu thị nhiều hơn một trang; khi bạn thấy mũi tên, bạn có thể vận Nút xoay để quay lại và đi tiếp giữa các trang. Khi không có mũi tên, bạn có thể quay về trang trước bằng cách chạm phím Quay lại/ Thông tin.
- Mình họa ở đỉnh màn hình cho biết chế độ nấu lựa chọn.
 -  Chọn Đối lưu Siêu nhiệt
 -  Chọn Hấp
 -  Chọn Vi sóng
 -  Chọn Đối lưu
- Các từ sẽ sáng lên trong màn hình hiển thị cho biết các tính năng và hướng dẫn nấu ăn.





CHỈ DẪN QUAN TRỌNG

Đọc kỹ trước khi nấu chế độ Đốt lưu Siêu nhiệt & Hấp

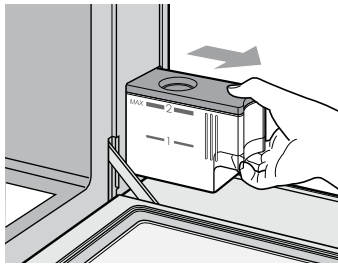
KHAY NƯỚC

Đổ đầy khay nước với nước uống ở nhiệt độ phòng (đã lọc) là yêu cầu bắt buộc khi nấu chế độ Đốt lưu Siêu nhiệt và Hấp ở cả Nấu tự động và Nấu tự điều chỉnh. Hãy chắc chắn tuân thủ theo các hướng dẫn sau:

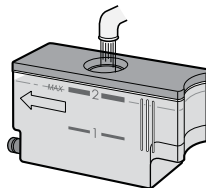
1. Kéo khay nước hướng về phía bạn để tháo ra.
2. Rửa khay nước và nắp (Hình 1)
3. Đổ đầy khay nước bằng nước uống ở nhiệt độ phòng (đã lọc) thông qua nắp đến mức 2 (mức MAX) mỗi khi bạn bắt đầu nấu. (Hình 2) Không đổ đầy khay nước quá mức 2 (mức MAX).
4. Hãy chắc rằng nắp được đóng chặt.
5. Lắp khay nước bằng cách đẩy chặt (Hình 3)
6. Sau khi nấu, dốc sạch khay nước và rửa khay nước và nắp khay

GHI CHÚ:

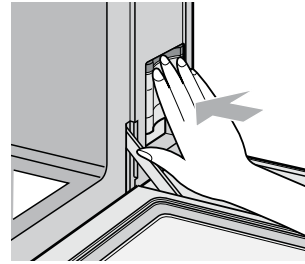
1. Không dùng bất kỳ chất lỏng khác như nước cất, nước R.O, nước khoáng, ...
2. Thiếu nước trong khay nước có thể gây kết quả không mong muốn.
3. Chúng tôi khuyên bạn đổ khay nước mỗi lần sau khi nấu. Không để khay nước đầy trong lò qua ngày.
4. Nếu có thông báo, như “Đổ đầy khay nước” hiển thị trên màn hình trong khi nấu, xem Bảng xử lý sự cố ở trang V-26.
5. Không làm rơi hoặc làm hỏng khay nước. Nhiệt có thể làm khay nước biến dạng. Không dùng khay nước bị hỏng. Liên hệ với TRUNG TÂM DỊCH VỤ CỦA SHARP.
6. Có thể có vài giọt nước khi tháo khay nước. Lau khô bằng khăn ướt.
7. Không chặn các lỗ khí trên nắp khay nước vì có thể gây sự cố trong khi nấu.
8. Một lượng nước nhỏ sẽ chảy vào khay hứng nước/ dầu khi tháo khay nước. Dốc khay sau khi nấu.



Hình 1



Hình 2



Hình 3

KHAY HỨNG NƯỚC/ DẦU

Hãy chắc chắn nấu khi khay hứng nước/ dầu đặt đúng vị trí và thực hiện theo các hướng dẫn sau. Khay hứng nước/ dầu và nắp được gắn vào lò. Đặt khay hứng nước/ dầu và nắp dưới cửa lò như trong Hình 4. Khay hứng nước/ dầu thu nước ngưng tụ từ cửa lò.

Để tháo khay hứng nước/ dầu: Kéo khay về phía bạn bằng hai tay.

* Hãy chắc chắn nước không bị nhỏ giọt xuống trước khi tháo khay hứng nước/ dầu.

Để đặt lại khay hứng nước/ dầu: Đặt khay hứng nước/ dầu lên móc trái và phải dưới lò và đẩy chặt như Hình 4. Chèn khay hứng nước/ dầu theo chiều ngang khi gắn. Sử dụng không đúng cách có thể gây hỏng móc.

Nếu “Đặt lại khay hứng nước/ dầu” hoặc “Dốc sạch khay hứng nước/ dầu và đặt lại” hiển thị lên màn hình, tháo khay và đặt lại đúng cách.

Dốc khay hứng nước/ dầu sau mỗi lần nấu. Dốc nước, rửa sạch, lau khô và đặt lại. Nếu không dốc hết có thể làm khay tràn ra. Nấu liên tục mà không đổ nước/ dầu có thể gây tràn khay.



Hình 4

CẢNH BÁO

1. Lò sẽ trở nên nóng sau khi nấu và thoát nước.
2. Không cúi mặt gần lò khi mở lò. Hơi nước từ lò có thể gây bỏng.
3. Hãy chắc chắn rằng lò đã nguội trước khi đổ khay nước và khay hứng nước/ dầu và sau đó lau khoang lò.
4. Không chạm trực tiếp vào nước vì nước trong khay hứng có thể còn nóng.



CHỈ DẪN QUAN TRỌNG

Đối lưu Siêu nhiệt & Hấp theo chế độ nấu tự động và nấu tự điều chỉnh

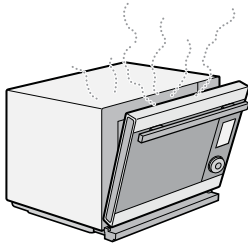
Trước khi nấu

1. Hãy chắc chắn khay nước được đổ đầy với nước uống ở nhiệt độ phòng (đã lọc) và được lắp đặt (xem trang V-6).
2. Hãy chắc chắn đã lắp khay hứng nước/ dầu rỗng. (xem trang V-6).
3. Đặt thức ăn vào lò trừ khi cần phải gia nhiệt trước. (xem mỗi bảng để kiểm tra nếu cần gia nhiệt trước khi vận hành chế độ tự động).

Sau khi nấu

1. Sau khi lò đã nguội, tháo và dốc khay nước, lau sạch khoang lò. Chờ vài phút, sau đó dốc khay hứng nước/ dầu.
2. Thực hiện chức năng thoát nước ít nhất một lần mỗi ngày sau khi sử dụng chế độ Đối lưu Siêu nhiệt hoặc Hấp.
3. Kiểm tra để đảm bảo nước không bị nhỏ giọt xuống trước khi tháo khay hứng nước/ mỡ vì một lượng nhỏ nước chảy vào khay hứng khi tháo khay nước.

Mở cửa lò



Hình 1

Bạn có thể mở một phần nắp phía trên của lò, mở để thoát hơi, làm nguội hoặc làm khô khoang lò tạm thời sau khi nấu. (xem hình 1)

CẢNH BÁO: Không cúi mặt gần lò khi mở lò. Hơi nước từ lò có thể gây bỏng.

GHI CHÚ: Tránh mở và đóng cửa trong khi nấu vì nhiệt độ khoang lò sẽ giảm xuống đột ngột có thể ảnh hưởng đến sản phẩm.



CHỈ DẪN QUAN TRỌNG

Chức năng thoát nước

Thực hiện chức năng thoát nước ít nhất một ngày một lần sau khi dùng chế độ Đốt lưu Siêu nhiệt hoặc Hấp. Mất đến 8 phút.

Chức năng thoát nước rất hữu ích để ngăn tạo gỉ và sử dụng nước cũ. Nó gây bay hơi của hệ thống hơi bên trong.

Quy trình

- 1 Nhấn Quay lại/ Thông tin, xoay Núm xoay để chọn THOÁT NƯỚC và nhấn Enter



- 2 Hãy chắc rằng khay nước được tháo ra và nhấn BẮT ĐẦU

START

- 3 Sau khi lò nguội, lau sạch khoang lò. Chờ vài phút, sau đó dốc sạch khay hứng nước/ dầu.

GHI CHÚ:

Phải tháo khay nước trước khi bắt đầu quy trình này.

Chức năng khử gỉ

Các hạt màu trắng hoặc xám, hay còn gọi là gỉ có thể tạo thành trong vòng tuần hoàn nước bên trong lò khi tạo hơi có thể làm cho lò bị hỏng. Khi CẦN KHỬ CẶN hiển thị trên màn hình, hãy chắc chắn thực hiện chức năng khử gỉ ngay. Mất khoảng 1 giờ.

Quy trình

- 1 Nhấn Quay lại/ Thông tin, xoay Núm xoay để chọn KHỬ GỈ và nhấn Enter



- 2 Axit citric nguyên chất, có sẵn tại các hiệu thuốc hoặc nước chanh 100% đóng chai không cùi được dùng để cạo gỉ. Chọn một cách và chuẩn bị dung dịch cạo gỉ.

Đề dùng axit citric nguyên chất, hòa tan 1 muỗng tinh thể axit citric tinh khiết trong 500ml nước trong một lọ không xốp. Quấy đều và đổ vào khay nước. Đề dùng nước cốt chanh 100% đóng chai, kiểm tra để chắc chắn không có cùi. Nếu có hoặc bạn không chắc chắn thì phải lọc qua dụng cụ lọc. Lấy 70ml nước chanh đã lọc và thêm vào 500ml nước. Quấy đều và đổ vào khay nước. Đặt khay nước trong lò đúng vị trí và đẩy chắc vào chỗ.

- 3 Đặt khay nướng lên vị trí bên trên. Đặt thanh khử gỉ ở cạnh bên phải của khay nướng như Hình 1. Đẩy xuống cạnh bên phải của thanh khử gỉ để chèn phần nhô giữa thanh và khay nướng như Hình 2. Kiểm tra cạnh của thanh khử gỉ có ở dưới tất cả các lỗ thông hơi/ đầu vít như Hình 3.

- 4 Không để thức ăn vào lò. Nhấn BẮT ĐẦU để bắt đầu khử gỉ.

START

- 5 Khi lò đã ngừng nấu và nguội đi, tháo khay nước, dốc nước, làm sạch và đổ đầy bằng nước uống nhiệt độ phòng (đã lọc). Đặt lại khay nước. Tháo thanh khử gỉ như Hình 4. Tháo khay nướng, dốc nước, làm sạch và lau khô. Thực hiện theo bước 3 để đặt lại khay nướng và thanh khử gỉ.

START

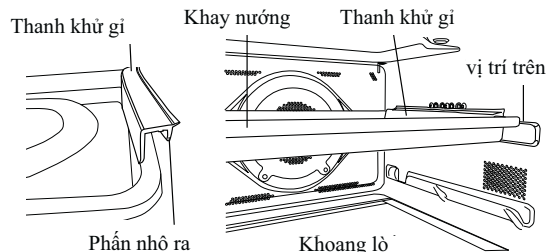
- 6 Khi rửa xong và lò đã nguội, tháo khay nước và dốc hết nước. Sau đó tháo thanh khử gỉ như Hình 4. Tháo khay nước và đổ sạch. Lau sạch khoang lò và lau khô. Chờ vài phút, sau đó dốc khay hứng nước/ dầu.

CẢNH BÁO:

Khu vực xung quanh lỗ thông hơi trở nên nóng. CẦN TRỌNG khi gần vào hoặc tháo thanh khử gỉ.

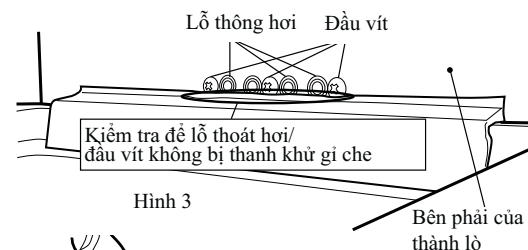
GHI CHÚ:

Đèn lò tắt sau khi nhấn Enter ở bước 1.



Hình 1

Hình 2



Hình 3

Hình 4

Tháo thanh khử gỉ



TRƯỚC KHI SỬ DỤNG

- Trước khi sử dụng Lò vi sóng hơi nước siêu nhiệt, hãy chắc chắn bạn đã đọc và hiểu sách hướng dẫn sử dụng này.
- Trước khi sử dụng lò, thực hiện theo quy trình sau:
 1. Đặt khay hứng nước/ dầu đúng vị trí. Xem trang V-6
 2. Xem bên dưới để chuẩn bị khởi động.
 3. Thực hiện theo hướng dẫn bên phải để vệ sinh lò trước khi sử dụng lần đầu.

Chuẩn bị khởi động

Lò có chế độ tiết kiệm năng lượng. Thiết bị này tiết kiệm điện khi lò không sử dụng.

Quy trình

- 1 Cắm lò vào ổ cắm điện. Lúc này màn hình chưa xuất hiện thông tin gì.
- 2 Mở cửa lò. Màn hình sẽ hiển thị **CHẾ ĐỘ TIẾT KIỆM NĂNG LƯỢNG**.
- 3 Đóng cửa lò. Bây giờ lò đã sẵn sàng để sử dụng.

CẢN TRỌNG:

Ở Chế độ tiết kiệm năng lượng, nếu bạn không dùng lò từ 3 phút trở lên (sau khi đóng cửa lò, hoặc nhấn phím Dừng/ Xóa, ở khi nấu xong), bạn sẽ không thể sử dụng lò cho đến khi bạn mở và đóng cửa lò.

CHÚ Ý:

Khi bạn cài đặt Chế độ khóa trẻ em, Chế độ tiết kiệm năng lượng sẽ tạm thời bị hủy.

Dừng/ Xóa

1. Nhấn Dừng/ Xóa nếu bạn mắc lỗi trong khi lập trình.
2. Tạm thời dừng lò trong khi nấu.
3. Trở lại trang chủ (hiển thị **CHẾ ĐỘ TIẾT KIỆM NĂNG LƯỢNG**) trên màn hình.
4. Hủy chương trình trong khi nấu, nhấn hai lần.

Quay lại

1. Nhấn Quay lại/ Thông tin nếu bạn muốn quay lại trang trước trong khi lập trình trước khi nhấn **BẮT ĐẦU**.
2. Sau khi nhấn **BẮT ĐẦU** sẽ không thể quay trở lại trang trước.

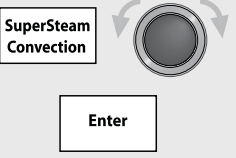
VỆ SINH LÒ TRƯỚC KHI DÙNG LẦN ĐẦU

Lò hơi làm nóng nước sử dụng để nấu ăn. Cần vệ sinh sạch trước lần sử dụng đầu tiên để loại bỏ mùi trong khoang lò. Lau sạch lò với Vỉ nướng đối lưu siêu nhiệt thao tác bằng tay trong 20 phút mà không đun nóng hoặc không có thức ăn. Bạn có thể phát hiện khói và mùi trong quá trình này. Điều này rất bình thường. Lò không bị hỏng.

CHUẨN BỊ

1. Thông gió phòng
2. Hãy chắc chắn khay nước được đổ đầy bằng nước uống nhiệt độ phòng (đã lọc) và đã được lắp.
3. Hãy chắc chắn đã lắp khay hứng nước/ dầu rỗng.

Quy trình

- 1 Nhấn Đối lưu nhiệt, vặn Nút xoay để chọn **VẬN HÀNH BẰNG TAY** và nhấn Enter

- 2 Vặn Nút xoay để chọn **NƯỚC HƠI** và nhấn Enter

- 3 Vặn Nút xoay để chọn **KHÔNG HÂM NÓNG TRƯỚC** và nhấn Enter

- 4 Vặn Nút xoay để chọn thời gian nấu (20 phút) và nhấn **START/ Bắt đầu**


CẢNH BÁO

1. Cửa lò, vỏ bên ngoài và khoang lò sẽ nóng lên.
2. Không cúi mặt gần lò khi mở lò. Hơi từ lò có thể gây bỏng.



NẤU TỰ ĐỘNG

Vận hành tự động có thể sử dụng với Lò đối lưu siêu nhiệt, Lò hấp và Lò vi sóng. Xem chi tiết các chức năng.

Lò đối lưu siêu nhiệt

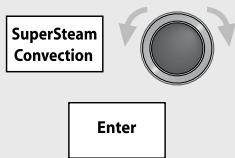
Lò đối lưu siêu nhiệt có 4 cách nấu: Bữa ăn hoàn thiện, Nướng vỉ, Quay và Bỏ lò.
Xem Bảng Lò đối lưu siêu nhiệt để biết thêm chi tiết ở trang V-36-40.

BỮA ĂN CÂN BẰNG

* Giả sử bạn nấu Bữa ăn cân bằng với ớt đỏ và gạo màu nâu trong thời gian chuẩn.

QUY TRÌNH

- 1 Nhấn Lò đối lưu siêu nhiệt, vận Nút xoay để chọn TỰ ĐỘNG và nhấn Enter



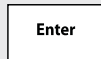
- 2 Vận Nút xoay để chọn BỮA ĂN hoàn thiện và nhấn Enter



- 3 Vận Nút xoay để chọn NƯỚNG BÍT TẾT CÁ HỒI VỚI KHOAI TÂY và nhấn Enter



- 4 Hãy chắc chắn lựa chọn TIÊU CHUẨN và nhấn Enter



- 5 Đặt thức ăn vào lò bằng cách tuân thủ các chỉ dẫn ở màn hình và bảng nấu ăn. Đóng cửa lò. Nhấn START



- 6 Sau khi nấu, sẽ xuất hiện EXTEND/ KÉO DÀI THỜI GIAN. Nếu bạn muốn thêm thời gian nấu, vận Nút xoay để thêm thời gian và nhấn START. Nếu không, nhấn Dừng/ Xóa. Sau khi lò nguội, tháo và dốc khay nước, lau sạch khoang lò. Chờ vài phút sau đó dốc khay hứng nước/ dầu.

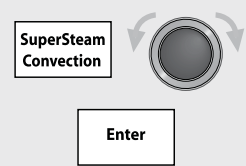


NƯỚNG VỈ - QUAY – BỎ LÒ

* Giả sử bạn muốn nướng 4 củ khoai tây với thời gian tiêu chuẩn.

QUY TRÌNH

- 1 Nhấn Lò đối lưu siêu nhiệt, vận Nút xoay để chọn TỰ ĐỘNG và nhấn Enter



- 2 Vận Nút xoay để chọn NƯỚNG và nhấn Enter



- 3 Vận Nút xoay để chọn KHOAI TÂY NƯỚNG và nhấn Enter



- 4 Vận Nút xoay để chọn số lượng (4 củ) và nhấn Enter



- 5 Hãy chắc chắn đã chọn TIÊU CHUẨN và sau đó nhấn Enter



- 6 Nhấn START để làm nóng trước. Không có thức ăn trong lò



- 7 Khi làm nóng xong, cho thức ăn vào lò bằng cách thực hiện theo các chỉ dẫn ở màn hình và bảng nấu ăn. Đóng cửa lò

- 8 Nhấn START



- 9 Sau khi nấu, sẽ xuất hiện EXTEND/ KÉO DÀI THỜI GIAN. Nếu bạn muốn thêm thời gian nấu, vận Nút xoay để thêm thời gian và nhấn START. Nếu không, nhấn Dừng/ Xóa. Sau khi lò nguội, tháo và dốc khay nước, lau sạch khoang lò. Chờ vài phút sau đó dốc khay hứng nước/ dầu.





NẤU TỰ ĐỘNG

CHÚ Ý:

1. Chỉ bấm trọng lượng hoặc lượng thức ăn (trừ Bữa ăn cân bằng, Bánh và Bánh mì trong lò nướng). Không bao gồm trọng lượng của hộp đựng.
2. Với thức ăn nặng hơn hoặc nhẹ hơn trọng lượng ghi trong bảng nấu ăn, hãy nấu bằng tay.
3. Nếu cửa lò không mở được sau khi làm nóng trước thì lò sẽ giữ nhiệt độ hâm nóng trong 30 phút và sau đó sẽ hiển thị “CHẾ ĐỘ TIẾT KIỆM NĂNG LƯỢNG”.
4. Luôn thực hiện theo các chỉ dẫn ở màn hình.
5. Thời gian nấu lập trình là thời gian trung bình. Để tăng thời gian nấu đã lập trình trước trong quá trình nấu tự động, xem phần TĂNG THỜI GIAN NẤU KHI NẤU XONG ở trang V-21.
6. Tất cả các lựa chọn có thể được lập trình bằng cách Điều chỉnh thời gian nhiều hoặc ít hơn. Xem trang V-21.
7. Giữ cửa lò đóng. Nếu mở trong khi nấu, hơi sẽ thoát ra và tốn nhiều thời gian nấu hơn trong Lò đối lưu siêu nhiệt và Lò hấp.

8. Lượng nước trong khay nước đủ cho một lần nấu. Không cần thêm nước trong quá trình nấu.
9. Trong và sau khi nấu, nước có thể ngưng tụ ở cửa lò, thành lò và sàn lò. Lau khô chất lỏng còn sót lại bằng vải mềm.
10. Sau khi nấu, màn hình hiển thị “Đang làm nguội”. Lò sẽ tự động nguội và bạn sẽ nghe thấy âm thanh của quạt làm mát. Quạt có thể tiếp tục chạy đến 13 phút phụ thuộc vào nhiệt độ lò và các phụ kiện.

CẢNH BÁO

1. Cửa lò, vỏ ngoài và khoang lò sẽ trở nên nóng. Dùng găng tay dày khi cho vào hoặc lấy thức ăn để tránh bị bỏng.
2. Không cúi mặt gần lò khi mở lò. Hơi từ lò có thể gây bỏng.



NẤU TỰ ĐỘNG

HẤP

Lò hấp có 6 lựa chọn: Rau tươi 1, Rau tươi 2, Rau đông lạnh, Cá/ tôm tươi, Đồ chế biến sẵn đông lạnh và cơm.

Xem Bảng lò hơi để biết thêm chi tiết ở trang V-41.

* Giả sử bạn muốn nấu 0.3kg rau tươi 1 trong thời gian tiêu chuẩn.

QUY TRÌNH

- 1 Nhấn Lò hấp, vận Nút xoay để chọn **Steam** và nhấn **Enter**
- 2 Vận Nút xoay để chọn RAU TƯƠI và nhấn **Enter**
- 3 Vận Nút xoay để nhấn lượng (0.3kg) và nhấn **Enter**
- 4 Hãy chắc chắn đã chọn TIÊU CHUẨN và sau đó nhấn **Enter**
- 5 Đặt thức ăn vào lò. Đóng cửa lò. Nhấn **START**
- 6 Sau khi nấu, sẽ xuất hiện EX-TEND/ KÉO DÀI THỜI GIAN. Nếu bạn muốn thêm thời gian nấu, vận Nút xoay để thêm thời gian và nhấn **START**. Nếu không, nhấn Dừng/ Xóa. Sau khi lò nguội, tháo và dốc khay nước, lau sạch khoang lò. Chờ vài phút sau đó dốc khay hứng nước/ dầu.

CHÚ Ý:

1. Chỉ bấm trọng lượng hoặc lượng thức ăn. Không bao gồm trọng lượng của hộp đựng.
2. Với thức ăn nặng hơn hoặc nhẹ hơn trọng lượng ghi trong bảng nấu ăn, hãy nấu bằng tay.
3. Thời gian nấu lập trình là thời gian trung bình. Để tăng thời gian nấu đã lập trình trước trong quá trình nấu tự động, xem phần TĂNG THỜI GIAN NẤU KHI NẤU XONG ở trang V-21.
4. Lựa chọn Hấp có thể được lập trình bằng cách Điều chỉnh thời gian nhiều hoặc ít hơn. Xem trang V-21.
5. Giữ cửa lò đóng. Nếu mở trong khi nấu, hơi sẽ thoát ra và tốn nhiều thời gian nấu hơn.
6. Lượng nước trong khay nước đủ cho một lần nấu. Không cần thêm nước trong quá trình nấu.
7. Trong và sau khi nấu, nước có thể ngưng tụ ở cửa lò, thành lò và sàn lò. Lau khô chất lỏng còn sót lại bằng vải mềm.
8. Sau khi nấu, màn hình hiển thị “Đang làm nguội”. Lò sẽ tự động nguội và bạn sẽ nghe thấy âm thanh của quạt làm mát. Quạt có thể tiếp tục chạy đến 13 phút phụ thuộc vào nhiệt độ lò và các phụ kiện.

CẢNH BÁO

1. Cửa lò, vỏ ngoài và khoang lò sẽ trở nên nóng. Dùng găng tay dày khi cho vào hoặc lấy thức ăn để tránh bị bỏng.
2. Không cúi mặt gần lò khi mở lò. Hơi từ lò có thể gây bỏng.



NẤU TỰ ĐỘNG

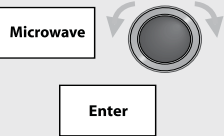
LÒ VI SÓNG

TỰ ĐỘNG RÃ ĐỒNG

Tự động rã đông là tự động rã đông tất cả các thức ăn ghi trong Bảng tự động rã đông ở trang V-42.

* Giả sử bạn muốn rã đông 0.5kg bí tết trong thời gian tiêu chuẩn.

QUY TRÌNH

- 1 Nhấn Lò vi sóng, vận Nút xoay để chọn TỰ ĐỘNG RÃ ĐỒNG và nhấn Enter

- 2 Vận Nút xoay để chọn đồ ăn mong muốn BÍT TẾT, SƯỜN và nhấn Enter

- 3 Vận Nút xoay để chọn lượng mong muốn (0.5kg) và nhấn Enter

- 4 Hãy chắc chắn đã chọn TIỂU CHUẨN và sau đó nhấn Enter

- 5 Nhấn START

- 6 Lò sẽ dừng nấu và sẽ hiển thị các chỉ dẫn. Làm theo thông báo. Đóng cửa lò. Nhấn START

- 7 Sau khi nấu, sẽ xuất hiện EX-TEND/ KÉO DÀI THỜI GIAN. Nếu bạn muốn thêm thời gian rã đông, vận Nút xoay để thêm thời gian và nhấn START. Nếu không, nhấn Dừng/ Xóa



CHÚ Ý:

1. Chỉ bấm trọng lượng thức ăn. Không bao gồm trọng lượng của hộp đựng.
2. Lựa chọn Tự động rã đông có thể được lập trình bằng cách Điều chỉnh thời gian nhiều hoặc ít hơn. Xem trang V-21.
3. Để rã đông đồ ăn khác hoặc đồ ăn trên nặng hoặc nhẹ hơn trọng lượng cho phép trên Thanh hướng dẫn tự động rã đông, sử dụng thời gian và 30% công suất vi sóng. Xem Lò vi sóng ở trang V-20.
4. Thời gian rã đông lập trình là thời gian trung bình. Để tăng thời gian rã đông đã lập trình trước trong quá trình nấu tự động, xem phần TĂNG THỜI GIAN NẤU KHI NẤU XONG ở trang V-21.
5. Không dùng khay nướng, khay hấp và giá kim loại.

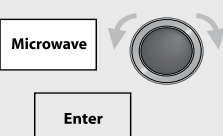
HÂM NÓNG CẢM BIẾN

Hâm nóng cảm biến tự động hâm nóng đồ ăn nêu trong Bảng hâm nóng cảm biến ở trang 42.

CHÚ Ý ĐẶC BIỆT VỚI HÂM NÓNG CẢM BIẾN

1. Lau sạch hơi ẩm ngoài hộp đựng và trong lò bằng vải khô hoặc khăn giấy trước khi hâm nóng.
 2. Sau khi cắm điện vào lò, chờ 2 phút trước khi sử dụng.
 3. LỖI CẢM BIẾN sẽ hiển thị nếu:
(a) Cảm biến không phát hiện hơi.
(b) Cửa bị mở hoặc nhấn phím Dừng/ Xóa trước khi hiển thị thời gian nấu.
Để xóa, nhấn phím Dừng/ Xóa và hâm nóng
- * Giả sử bạn muốn hâm nóng 4 bát súp trong thời gian tiêu chuẩn

QUY TRÌNH

- 1 Nhấn Lò vi sóng, vận Nút xoay để chọn HÂM NÓNG CẢM BIẾN và nhấn Enter

- 2 Vận Nút xoay để chọn đồ ăn mong muốn SÚP và nhấn Enter

- 3 Hãy chắc chắn đã chọn TIỂU CHUẨN và sau đó nhấn Enter

- 4 Nhấn START

* Khi cảm biến phát hiện hơi từ đồ ăn sẽ hiển thị thời gian hâm nóng còn lại.
- 5 Sau khi nấu xong, thực hiện theo thông báo hiển thị.

CHÚ Ý:

1. Không cần bấm trọng lượng thức ăn.
2. Lựa chọn Hâm nóng cảm biến có thể được lập trình bằng cách Điều chỉnh thời gian nhiều hoặc ít hơn. Xem trang V-21.
3. Để hâm nóng đồ ăn khác hoặc đồ ăn trên nặng hoặc nhẹ hơn trọng lượng cho phép trong Bảng hâm nóng cảm biến, hâm nóng theo chỉ dẫn. Xem Lò vi sóng ở trang V-20.
4. Khi hâm nóng một lượng ít đồ ăn bằng Hâm nóng cảm biến, đồ ăn có thể được hâm nóng mà không hiển thị thời gian hâm nóng còn lại trong khi hâm nóng.
5. Không dùng khay nướng, khay hấp và giá kim loại.





NẤU TỰ ĐIỀU CHỈNH

Nấu tự điều chỉnh là một lựa chọn trong Lò đối lưu siêu nhiệt, Lò đối lưu, Lò hấp và Lò vi sóng. Xem Bảng nấu tự điều chỉnh. Bảng này trình bày thông tin về cài đặt.

Bảng nấu tự điều chỉnh

		Hâm nóng*	Giới hạn nhiệt độ	Điều chỉnh nhiệt độ khi nấu	Giới hạn thời gian	Nấu 2 lớp
Lò đối lưu siêu nhiệt	Bỏ lò/ Quay	CÓ hoặc KHÔNG	100 - 250°C	CÓ	0 - 2h30p	CÓ
	Nướng vỉ	CÓ hoặc KHÔNG	-	-	0 - 2h30p	KHÔNG
	Bánh ngọt	CÓ hoặc KHÔNG	100 - 250°C	CÓ	0 - 2h30p	CÓ
	Bánh mì	CÓ hoặc KHÔNG	100 - 250°C	CÓ	0 - 2h30p	CÓ
Lò đối lưu	Lò	CÓ hoặc KHÔNG	100 - 250°C	CÓ	0 - 2h30p	CÓ
	Nướng vỉ	CÓ hoặc KHÔNG	-	-	0 - 2h30p	KHÔNG
Hấp	Cao	KHÔNG	-	-	0 - 35p	KHÔNG
	Thấp	KHÔNG	-	-	0 - 45p	KHÔNG
	Hâm nóng	KHÔNG	-	-	0 - 35p	KHÔNG
	Ủ	KHÔNG	40°C	-	0 - 2h30p	KHÔNG
Lò vi sóng	Theo chỉ dẫn	-	10-100% công suất	-	0 - 1h30p	KHÔNG

* Nhiệt độ hâm nóng trước được giữ trong 30 phút.

NHẬP THỜI GIAN NẤU

Lò có thể lập trình lên tới 2h30p tùy thuộc vào chế độ nấu. Xem BẢNG NẤU TỰ ĐIỀU CHỈNH. Đơn vị nhập tăng khác nhau từ 5 giây đến 5 phút, tùy thuộc vào tổng thời gian và chế độ nấu như trình bày ở bảng trên.

NHẬP NHIỆT ĐỘ

Lò có thể lập trình với nhiệt độ từ 100°C đến 250°C, có thể điều chỉnh 10°C với thiết lập ban đầu là 180°C.

Mục	Bước nhập
Nhiệt độ	10°C mỗi bước (180°C là nhiệt độ ban đầu)
Thời gian nấu trừ Lò vi sóng	0 - 15p : 30 giây mỗi bước 15p - 1h : 1 phút mỗi bước 1h - tối đa : 5 phút mỗi bước
Thời gian nấu Lò vi sóng	0 - 2p : 5 giây mỗi bước 2 - 5p : 10 giây mỗi bước 5 - 10p : 10 giây mỗi bước 10 - 30p : 1 phút mỗi bước 30 - 90p : 5 phút mỗi bước





NẤU TỰ ĐIỀU CHỈNH

Lò đối lưu siêu nhiệt

Lò đối lưu siêu nhiệt theo chỉ dẫn có 4 chức năng: Bỏ lò/ Quay siêu nhiệt, Nướng vỉ siêu nhiệt, Bánh ngọt và bánh mì siêu nhiệt, và mỗi chức năng có hai lựa chọn, Đun nóng trước hoặc không. Dùng Lò đối lưu siêu nhiệt để nấu đồ ăn cần duy trì độ ẩm và bề ngoài màu nâu sắc nét. Tham khảo sách dạy nấu ăn riêng, đảm bảo menu phù hợp và thực hiện theo hướng dẫn của SHARP.

BỎ LÒ/ QUAY SIÊU NHIỆT – BÁNH NGỌT/ BÁNH MÌ SIÊU NHIỆT

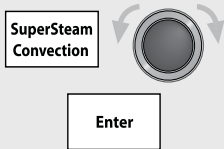
Dùng các chế độ này để nướng thịt và gà và nướng bánh ngọt/ bánh mì bằng hơi nước siêu nhiệt. Thông qua việc tự động kiểm soát hơi nước siêu nhiệt, đồ ăn sẽ duy trì độ ẩm nhưng vẫn có màu nâu giòn bên ngoài.

Các chế độ này có thể được lập trình đến 2h30p. Nhiệt độ lò có thể được thiết lập giữa 100°C và 250°C với 10°C tăng mỗi lần.

* Giả sử bạn muốn nấu 1h10p bằng Bỏ lò/ Quay siêu nhiệt (hâm nóng trước) ở 160°C.

QUY TRÌNH

- 1 Nhấn Lò đối lưu siêu nhiệt, vận Nút xoay để chọn THEO CHỈ DẪN và nhấn Enter



- 2 Vận Nút xoay để chọn BỎ LÒ/ QUAY SIÊU NHIỆT và nhấn Enter



- 3 Vận Nút xoay để chọn HÂM NÓNG TRƯỚC. Nhấn Enter



- 4 Vận Nút xoay để chọn nhiệt độ mong muốn 160°C và nhấn Enter



- 5 Vận Nút xoay để chọn thời gian nấu mong muốn 1h10p



- 6 Nhấn START để hâm nóng trước. Không có đồ ăn trong lò

START

- 7 Khi hâm nóng xong, cho đồ ăn vào lò. Đóng cửa lò

- 8 Nhấn START

START

- 9 Sau khi nấu, sẽ xuất hiện EX-TEND/ KÉO DÀI THỜI GIAN. Nếu bạn muốn thêm thời gian nấu, vận Nút xoay để thêm thời gian và nhấn START. Nếu không, nhấn Dừng/ Xóa. Sau khi lò nguội, tháo và dốc khay nước, lau sạch khoang lò. Chờ vài phút sau đó dốc khay hứng nước/ dầu.



START

Stop
Clear



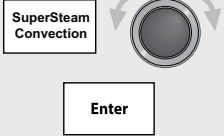
NẤU TỰ ĐIỀU CHỈNH

NƯỚNG VÍ SIÊU NHIỆT

Dùng chế độ này để nướng thịt/ gia cầm/ đồ ăn nhẹ trộn sẵn với hơi nước siêu nhiệt. Thông qua việc tự động kiểm soát hơi nước siêu nhiệt, đồ ăn sẽ duy trì độ ẩm nhưng vẫn có màu nâu giòn bên ngoài. Chế độ này có thể được lập trình đến 2h30p.

* Giả sử bạn muốn nấu trong 15p trên Ví nướng siêu nhiệt (có hâm nóng trước).

QUY TRÌNH

- 1 Nhấn Lò đối lưu siêu nhiệt, vận Nút xoay để chọn THEO CHỈ DẪN và nhấn Enter

- 2 Vận Nút xoay để chọn NƯỚNG VÍ SIÊU NHIỆT và nhấn Enter

- 3 Vận Nút xoay để chọn HÂM NÓNG TRƯỚC. Nhấn Enter

- 4 Vận Nút xoay để chọn thời gian nấu mong muốn 15P

- 5 Nhấn START để hâm nóng trước. Không có đồ ăn trong lò

- 6 Khi hâm nóng xong, cho đồ ăn vào lò. Đóng cửa lò
- 7 Nhấn START

- 8 Sau khi nấu, sẽ xuất hiện EXTEND/ KÉO DÀI THỜI GIAN. Nếu bạn muốn thêm thời gian nấu, vận Nút xoay để thêm thời gian và nhấn START. Nếu không, nhấn Dừng/ Xóa. Sau khi lò nguội, tháo và dốc khay nước, lau sạch khoang lò. Chờ vài phút sau đó dốc khay hứng nước/ dầu.


CHÚ Ý:

1. Nếu cửa lò không mở được sau khi làm nóng trước thì lò sẽ giữ nhiệt độ hâm nóng trong 30 phút và sau đó sẽ hiển thị “CHẾ ĐỘ TIẾT KIỆM NĂNG LƯỢNG”.
2. Để lập trình chỉ chọn hâm nóng, nhấn START sau khi chọn nhiệt độ hâm nóng mong muốn. với Nướng ví siêu nhiệt, hãy nhấn START sau khi chọn CÓ HÂM NÓNG TRƯỚC. Bắt đầu hâm nóng trước. Khi lò đạt nhiệt độ lập trình, thực hiện theo thông báo ở màn hình.
3. Để thêm thời gian nấu, xem TĂNG THỜI GIAN NẤU KHI NẤU XONG ở trang V-21.
4. Giữ cửa lò đóng. Nếu mở trong khi nấu, hơi sẽ thoát ra và tốn nhiều thời gian nấu hơn.
5. Lượng nước trong khay nước đủ cho một lần nấu. Không cần thêm nước trong quá trình nấu.
6. Trong và sau khi nấu, nước có thể ngưng tụ ở cửa lò, thành lò và sàn lò. Lau khô chất lỏng còn sót lại bằng vải mềm.
7. Sau khi nấu, màn hình hiển thị “Đang làm nguội”. Lò sẽ tự động nguội và bạn sẽ nghe thấy âm thanh của quạt làm mát. Quạt có thể tiếp tục chạy đến 13 phút phụ thuộc vào nhiệt độ lò và các phụ kiện.

CẢNH BÁO

1. Cửa lò, vỏ ngoài và khoang lò sẽ trở nên nóng. Dùng găng tay dày khi cho vào hoặc lấy thức ăn để tránh bị bỏng.
2. Không cúi mặt gần lò khi mở lò. Hơi từ lò có thể gây bỏng.



NẤU TỰ ĐIỀU CHỈNH

Lò đối lưu

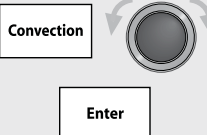
Lò đối lưu theo chỉ dẫn có 2 lựa chọn, Lò hấp và Lò nướng, mỗi chức năng có hai lựa chọn, có hoặc không hâm nóng trước.

Dùng Lò đối lưu khi bạn dùng lò thông thường. Không cần thay đổi thời gian nấu truyền thống. Chế độ này không sử dụng hơi nước. Chế độ này có thể được lập trình lên đến 2h30p. Nhiệt độ lò có thể được thiết lập giữa 100°C và 250°C với 10°C tăng thêm mỗi bước. Lò nướng có nhiệt độ thiết lập trước nên không thể thay đổi nhiệt độ lò.

LÒ HẤP

* Giả sử bạn muốn nấu trong 10p với Lò hấp (có hâm nóng trước) ở 250°C.

QUY TRÌNH

- 1 Nhấn Lò đối lưu, vận Nút xoay để chọn LÒ HẤP và nhấn Enter

- 2 Vận Nút xoay để chọn HÂM NÓNG TRƯỚC. Nhấn Enter

- 3 Vận Nút xoay để chọn nhiệt độ mong muốn 250°C và nhấn Enter

- 4 Vận Nút xoay để chọn thời gian nấu mong muốn 10p

- 5 Nhấn START để hâm nóng trước. Không có đồ ăn trong lò

- 6 Khi hâm nóng xong, cho đồ ăn vào lò. Đóng cửa lò
- 7 Nhấn START

- 8 Sau khi nấu, sẽ xuất hiện EXTEND/ KÉO DÀI THỜI GIAN. Nếu bạn muốn thêm thời gian nấu, vận Nút xoay để thêm thời gian và nhấn START. Nếu không, nhấn Dừng/ Xóa.


LÒ NƯỚNG

* Giả sử bạn muốn nấu trong 20p với Lò nướng (có hâm nóng trước).

QUY TRÌNH

- 1 Nhấn Lò đối lưu, vận Nút xoay để chọn LÒ NƯỚNG và nhấn Enter

- 2 Vận Nút xoay để chọn HÂM NÓNG TRƯỚC. Nhấn Enter

- 3 Vận Nút xoay để chọn thời gian nấu mong muốn 20p

- 4 Nhấn START để hâm nóng trước. Không có đồ ăn trong lò

- 5 Khi hâm nóng xong, cho đồ ăn vào lò. Đóng cửa lò
- 6 Nhấn START

- 7 Sau khi nấu, sẽ xuất hiện EXTEND/ KÉO DÀI THỜI GIAN. Nếu bạn muốn thêm thời gian nấu, vận Nút xoay để thêm thời gian và nhấn START. Nếu không, nhấn Dừng/ Xóa.


CẢNH BÁO

1. Cửa lò, vỏ ngoài và khoang lò sẽ trở nên nóng. Dùng găng tay dày khi cho vào hoặc lấy thức ăn để tránh bị bỏng.
2. Không cúi mặt gần lò khi mở lò. Hơi từ lò có thể gây bỏng.

CHÚ Ý:

1. Nếu cửa lò không mở được sau khi làm nóng trước thì lò sẽ giữ nhiệt độ hâm nóng trong 30 phút và sau đó sẽ hiển thị "CHẾ ĐỘ TIẾT KIỆM NĂNG LƯỢNG".
2. Để lập trình chỉ chọn hâm nóng, nhấn START sau khi chọn nhiệt độ hâm nóng mong muốn. với Nướng vì siêu nhiệt, hãy nhấn START sau khi chọn CỐ HÂM NÓNG TRƯỚC. Bắt đầu hâm nóng trước. Khi lò đạt nhiệt độ lập trình, thực hiện theo thông báo ở màn hình.
3. Để thêm thời gian nấu, xem TĂNG THỜI GIAN NẤU KHI NẤU XONG ở trang V-21.
4. Giữ cửa lò đóng. Nếu mở trong khi nấu, hơi sẽ thoát ra và tốn nhiều thời gian nấu hơn.
5. Sau khi nấu, màn hình hiển thị "Đang làm nguội". Lò sẽ tự động nguội và bạn sẽ nghe thấy âm thanh của quạt làm mát. Quạt có thể tiếp tục chạy đến 13 phút phụ thuộc vào nhiệt độ lò và các phụ kiện.

V-17





NẤU TỰ ĐIỀU CHỈNH

HẤP

Hấp có 4 chức năng: Hấp nhiệt độ cao, Hấp nhiệt độ thấp, Hâm nóng hơi nước và Ủ.

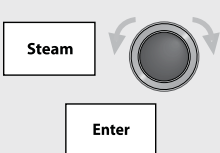
HẤP NHIỆT ĐỘ CAO/ THẤP

Dùng Hấp nhiệt độ cao để hấp đồ ăn như gà hoặc rau. Dùng Hấp nhiệt độ thấp để hấp cá hoặc trứng sữa mềm. Với chế độ Hấp nhiệt độ thấp, thời gian nấu sẽ dài hơn chế độ Hấp nhiệt độ cao. Hấp nấu thức ăn mềm mà không làm hỏng hình dáng, màu sắc hoặc mùi vị. Hấp nhiệt độ cao có thể lập trình lên đến 35p (35.00). Hấp nhiệt độ thấp có thể lập trình lên đến 45p (45.00).

* Giả sử bạn muốn nấu trong 20p bằng cách Hấp nhiệt độ cao

QUY TRÌNH

- 1 Nhấn Hấp, vận Nút xoay để chọn THEO CHỈ DẪN và nhấn Enter



- 2 Vận Nút xoay để chọn HẤP NHIỆT ĐỘ CAO và nhấn Enter



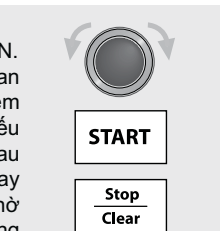
- 3 Vận Nút xoay để chọn thời gian nấu mong muốn 20p



- 4 Cho đồ ăn vào lò. Nhấn START



- 5 Sau khi nấu, sẽ xuất hiện EXTEND/ KÉO DÀI THỜI GIAN. Nếu bạn muốn thêm thời gian nấu, vận Nút xoay để thêm thời gian và nhấn START. Nếu không, nhấn Dừng/ Xóa. Sau khi lò nguội, tháo và dốc khay nước, lau sạch khoang lò. Chờ vài phút sau đó dốc khay hứng nước/ dầu.



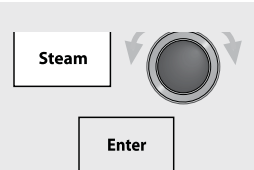
HÂM NÓNG BẰNG HƠI NƯỚC

Dùng Hâm nóng bằng hơi nước để hâm nóng không làm khô đồ ăn. Dùng Hâm nóng bằng hơi nước để hâm nóng đồ ăn trong hộp kim loại. Thời gian nấu có thể lâu hơn lò vi sóng. Hâm nóng bằng hơi nước có thể lập trình lên đến 35p (35.00).

* Giả sử bạn muốn hâm nóng trong 20p bằng cách Hâm nóng bằng hơi nước.

QUY TRÌNH

- 1 Nhấn Hấp, vận Nút xoay để chọn THEO CHỈ DẪN và nhấn Enter



- 2 Vận Nút xoay để chọn HÂM NÓNG BẰNG HƠI NƯỚC và nhấn Enter



- 3 Vận Nút xoay để chọn thời gian nấu mong muốn 20p



- 4 Cho đồ ăn vào lò. Nhấn START



- 5 Sau khi nấu, sẽ xuất hiện EXTEND/ KÉO DÀI THỜI GIAN. Nếu bạn muốn thêm thời gian nấu, vận Nút xoay để thêm thời gian và nhấn START. Nếu không, nhấn Dừng/ Xóa. Sau khi lò nguội, tháo và dốc khay nước, lau sạch khoang lò. Chờ vài phút sau đó dốc khay hứng nước/ dầu.





NẤU TỰ ĐIỀU CHỈNH

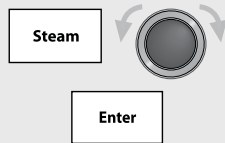
Ủ

Dùng ủ để thêm bột nhào khi làm bánh mì ngọt thông thường. Ủ có thể lập trình lên đến 2h30p (2H30).

* Giả sử bạn muốn ủ trong 20p.

QUY TRÌNH

- 1 Nhấn Hấp, vận Nút xoay để chọn THEO CHỈ DẪN và nhấn Enter



- 2 Vận Nút xoay để chọn ủ và nhấn Enter



- 3 Vận Nút xoay để chọn thời gian ủ mong muốn 20p



- 4 Cho đồ ăn vào lò. Nhấn START



- 5 Sau khi ủ, sẽ xuất hiện EXTEND/ KÉO DÀI THỜI GIAN. Nếu bạn muốn thêm thời gian nấu, vận Nút xoay để thêm thời gian và nhấn START. Nếu không, nhấn Dừng/ Xóa. Sau khi lò nguội, tháo và dốc khay nước, lau sạch khoang lò. Chờ vài phút sau đó dốc khay hứng nước/ dầu.



CHÚ Ý:

- Để tăng thời gian hấp, xem TĂNG THỜI GIAN NẤU KHI NẤU XONG ở trang V-21.
- Giữ cửa lò đóng. Nếu mở trong khi nấu, hơi sẽ thoát ra và tốn nhiều thời gian nấu hơn.
- Lượng nước trong khay nước đủ cho một lần nấu. Không cần thêm nước trong quá trình nấu.
- Trong và sau khi nấu, nước có thể ngưng tụ ở cửa lò, thành lò và sàn lò. Lau khô chất lỏng còn sót lại bằng vải mềm.
- Sau khi nấu, màn hình hiển thị "Đang làm nguội". Lò sẽ tự động nguội và bạn sẽ nghe thấy âm thanh của quạt làm mát. Quạt có thể tiếp tục chạy đến 13 phút phụ thuộc vào nhiệt độ lò và các phụ kiện.

CẢNH BÁO

- Cửa lò, vỏ ngoài và khoang lò sẽ trở nên nóng. Dùng găng tay dày khi cho vào hoặc lấy thức ăn để tránh bị bỏng.
- Không cúi mặt gần lò khi mở lò. Hơi từ lò có thể gây bỏng.



NẤU TỰ ĐIỀU CHỈNH

Lò vi sóng

Lò vi sóng giúp nấu ăn, hâm nóng và rã đông nhanh chóng và tiện lợi.
Có sáu mức công suất khác nhau.

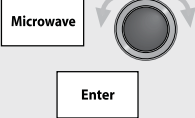
Mức công suất	Ví dụ
100%	Thịt tươi, rau, cơm hoặc mì
70%	Thức ăn mềm như trứng và hải sản
50%	
30%	Rã đông, làm mềm bơ
10%	Giữ đồ ăn ấm
0%	

Kiểm soát nấu ăn khác nhau cho phép bạn chọn công suất nấu ăn lò vi sóng. Nếu mức công suất không được chọn thì 100% sẽ tự động được sử dụng.

* Giả sử bạn muốn nấu trong 5p ở mức 100%

QUY TRÌNH

- 1 Nhấn Lò vi sóng, vặn Nút xoay để chọn THEO CHỈ DẪN và nhấn Enter



- 2 Vặn Nút xoay để chọn thời gian nấu mong muốn 5 phút và nhấn START



QUY TRÌNH

- 1 Nhấn Lò vi sóng, vặn Nút xoay để chọn THEO CHỈ DẪN và nhấn Enter



- 2 Vặn Nút xoay để chọn thời gian rã đông mong muốn 5 phút và nhấn START



- 3 Vặn Nút xoay để chọn mức công suất 30%



- 4 Nhấn START

START

CHÚ Ý:

1. Sau khi nấu, màn hình hiển thị "Đang làm nguội". Lò sẽ tự động nguội và bạn sẽ nghe thấy âm thanh của quạt làm mát. Quạt có thể tiếp tục chạy đến 13 phút phụ thuộc vào nhiệt độ lò và các phụ kiện.
2. Không dùng khay nướng, khay hấp và giá kim loại.

GỢI Ý:

Để nướng bánh hoặc bánh mì thịt, đặt hộp trên đĩa nông chịu nhiệt đảo ngược.



CÁC TÍNH NĂNG TIỆN LỢI KHÁC

Điều chỉnh thời gian nấu tự động (Điều chỉnh thời gian tăng lên hoặc giảm đi)

Bạn có thể điều chỉnh thành phẩm nếu muốn.
Nếu bạn phát hiện rằng bạn muốn thêm thiết lập tự động, chọn MORE ở trang thời gian nấu trước khi BẮT ĐẦU/ START.
Màn hình sẽ hiển thị MORE.
Nếu bạn phát hiện rằng bạn muốn giảm thiết lập tự động, chọn LESS ở trang thời gian nấu trước khi BẮT ĐẦU/ START.
Màn hình sẽ hiển thị LESS.

Tăng thời gian nấu sau khi nấu xong

Thành phẩm có thể khác nhau tùy thuộc vào nhiệt độ phòng, nhiệt độ đồ ăn ban đầu và các yếu tố khác. Bạn có thể điều chỉnh thành phẩm bằng cách tăng thời gian nấu khi nấu xong. Khi nấu xong, màn hình sẽ hiển thị “KÉO DÀI THỜI GIAN/ EXTEND”. Có thể tăng thời gian trong 5 phút khi “EXTEND” hiển thị trên màn hình. Thời gian có thể tăng lên 10-30 phút tùy thuộc vào chế độ nấu. Vận Nút xoay để chọn thời gian mong muốn, sau đó nhấn START. Chế độ nấu ăn tương tự sẽ tiếp tục trừ Lò đối lưu siêu nhiệt. Chế độ đối lưu sẽ được tiếp tục với Đối lưu siêu nhiệt. Kiểm tra cẩn thận quá trình nấu.

CHÚ Ý:

1. Nếu “Đổ nước đầy khay” hiển thị khi nhấn START, hãy đổ đầy nước đến vạch 2 (vạch MAX). Định vị và đẩy chặt vào chỗ.
2. Hủy chế độ Kéo dài khi nhấn Dừng/ Xóa.
3. KÉO DÀI THỜI GIAN có tùy theo chế độ nấu.
Xem bên dưới. Chức năng Kéo dài thời gian nấu có thể lặp lại cho đến khi thức ăn được nấu theo mong muốn của bạn.

		Thời gian tăng sau khi nấu
Đối lưu siêu nhiệt	Tự động	0-30 phút
	Theo chỉ dẫn	0-30 phút
Đối lưu	Theo chỉ dẫn	0-30 phút
Hấp	Tự động	0-10 phút
	Theo chỉ dẫn	0-10 phút
Vi sóng	Tự động rã đông	0-10 phút
	Hâm nóng cảm biến	Không
	Theo chỉ dẫn	Không

Điều chỉnh nhiệt độ

Để thay đổi nhiệt độ lò khi đang nấu với vận hành bằng tay bằng Bỏ lò/ Quay đối lưu siêu nhiệt, Bánh ngọt đối lưu siêu nhiệt, Bánh mì đối lưu siêu nhiệt và Vi sóng đối lưu, hãy vận Nút xoay để tăng hoặc giảm 10oC và sau đó nhấn Enter.
Nếu không nhấn Enter trong vòng 5 giây, nhiệt độ sẽ quay trở lại nhiệt độ ban đầu bạn đã chọn.

Nhắc nhở nấu xong

Sau khi nấu xong, lò sẽ phát tín hiệu và lặp lại sau 2 và 4 phút trừ khi mở cửa hoặc nhấn Dừng/ Xóa.



CÁC TÍNH NĂNG TIỆN LỢI KHÁC

Nấu nhiều trình tự

ĐỐI LƯU SIÊU NHIỆT VÀ ĐỐI LƯU

Có hai kiểu trong Đối lưu siêu nhiệt và Đối lưu có thể được lập trình thành Nấu nhiều trình tự.

1. Hâm nóng + Đối lưu (vi sóng) + Đối lưu (vi sóng)
2. Hâm nóng + Đối lưu siêu nhiệt (Bỏ lò/ Quay siêu nhiệt) + Đối lưu (vi sóng)

* Có thể bỏ qua bước hâm nóng.

* Giả sử bạn muốn nấu theo chế độ nấu trình tự có hâm nóng theo kiểu 2.

Bước 1 là Bỏ lò/ Quay siêu nhiệt, ở 160°C trong 1h10p.

Bước 2 là Vi sóng đối lưu, ở 230°C trong 10p.

QUY TRÌNH

- 1 Với bước 1, thực hiện các bước 1 đến 5 trong Bỏ lò/ Quay siêu nhiệt. Xem trang V-15

- 2 Nhấn Đối lưu để lập trình bước 2

Convection

- 3 Vận Nút xoay để chọn nhiệt độ mong muốn 230°C và nhấn Enter



- 4 Vận Nút xoay để chọn thời gian nấu mong muốn 10 phút



- 5 Nhấn START

START

LÒ VI SÓNG

Lò có thể được lập trình lên tới 4 trình tự nấu tự động, chuyển từ tài đặt mức công suất sang mức khác tự động. Thành thạo chỉ dẫn nấu cũng yêu cầu bạn bắt đầu ở một mức công suất và sau đó chuyển sang một mức công suất khác.

* Giả sử bạn muốn nấu trong 5 phút ở 30% và sau đó tiếp tục nấu 30 phút ở 50%.

QUY TRÌNH

- 1 Với bước 1, thực hiện theo các bước 1 đến 3 trong chế độ nấu vi sóng theo chỉ dẫn. Xem trang V-20

- 2 Nhấn Lò vi sóng để lập trình bước 2

Microwave

- 3 Vận Nút xoay để chọn thời gian nấu 30 phút và nhấn Enter để tiếp tục



- 4 Vận Nút xoay để chọn mức công suất 50%



- 5 Nhấn START

START



CÁC TÍNH NĂNG TIỆN LỢI KHÁC

Thông tin

Quay lại/ Thông tin cung cấp 7 tính năng và chỉ dẫn từng bước với các chức năng đặc biệt.

BẢO TRÌ	CÀI ĐẶT
Thoát nước Khử gi Lau sạch hơi nước	Độ tương phản Khóa trẻ em Chế độ Demo

Chọn các tính năng này bằng cách nhấn Quay lại/ Thông tin ở trang chủ (CHẾ ĐỘ TIẾT KIỆM NĂNG LƯỢNG được hiển thị) và sau đó nhấn Nút xoay và nhấn Enter.

THOÁT NƯỚC

Nước đọng lại trong lò hơi có thể làm bay hơi bằng việc sử dụng chức năng THOÁT NƯỚC.

KHỬ GI

Xem trang V-8.

LAU SẠCH HƠI NƯỚC

Xem trang V-24.

ĐỘ TƯƠNG PHẢN

Có thể điều chỉnh Độ tương phản hiển thị độ sáng/tối

QUY TRÌNH

- 1 Nhấn Quay lại/ Thông tin, vận Nút xoay để chọn ĐỘ TƯƠNG PHẢN và nhấn Enter
- 2 Vận Nút xoay để điều chỉnh độ tương phản và nhấn Enter để giữ điều chỉnh
Thiết lập độ tương phản sẽ được lưu trong bộ nhớ ngay cả khi đã tắt lò.

KHÓA TRẺ EM

Khóa trẻ em giúp phòng sử dụng lò không mong muốn bởi trẻ nhỏ. Lò có thể thiết lập để chắc rằng bằng điều khiển không hoạt động và bị khóa.

QUY TRÌNH

- 1 Nhấn Quay lại/ Thông tin, vận Nút xoay để chọn KHÓA TRẺ EM và nhấn Enter
- 2 Nhấn Enter

CHÚ Ý:

1. Để hủy Khóa trẻ em, nhấn Enter và giữ trong 3 giây.
2. Nếu bạn thiết lập Khóa trẻ em, chế độ tiết kiệm năng lượng sẽ bị hủy.
3. Khi tắt lò, thiết lập trở về OFF.

CHẾ ĐỘ DEMO

Nấu ăn và các tính năng có thể được thao tác khi không có điện trong lò.

QUY TRÌNH

- 1 Nhấn Quay lại/ Thông tin, vận Nút xoay để chọn CHẾ ĐỘ DEMO và nhấn Enter
- 2 Vận Nút xoay để chọn DEMO ON và nhấn Enter

CHÚ Ý:

1. Để hủy chế độ Demo, chọn DEMO OFF ở bước 2 và rút phích cắm lò ra khỏi ổ điện và cắm lại. "CHẾ ĐỘ TIẾT KIỆM NĂNG LƯỢNG" sẽ được hiển thị.
2. Nếu bạn thiết lập Chế độ Demo, chế độ tiết kiệm năng lượng sẽ bị hủy.

ĐỘ CỨNG CỦA NƯỚC

Lò có thể thiết lập tại nhà máy với thiết lập độ cứng của nước là 3 (rất cứng). Bạn có thể thiết lập độ cứng của nước cho lò.

Bạn có thể dùng quy thử cung cấp để kiểm tra độ cứng của nước.

CÁCH SỬ DỤNG QUE THỬ CUNG CẤP:

1. Đặt que thử trong nước bạn muốn dùng trong 1 giây, sau đó lấy ra.
 2. Lắc nước dư thừa
 3. Chờ 15 giây, và so sánh thay đổi màu trên que thử với bảng màu và bảng dưới đây.
- Khi bạn dùng que thử khác, thực hiện theo hướng dẫn của que đó.

Độ cứng	Giới hạn cứng	Thiết lập
1	<120 ppm <120 mg/l <6.7 °dH	Mềm
2	120 - 250 ppm 120 - 250 mg/l 6.7 - 14.0 °dH	Cứng
3	>250 ppm >250 mg/l >14.0 °dH	Rất cứng

QUY TRÌNH

- 1 Nhấn Quay lại/ Thông tin, vận Nút xoay để chọn ĐỘ CỨNG CỦA NƯỚC và nhấn Enter
- 2 Vận Nút xoay để chọn độ cứng mong muốn và nhấn Enter.
Thiết lập độ cứng của nước sẽ được lưu trong bộ nhớ ngay cả khi tắt lò.



VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ

VỆ SINH LÒ THƯỜNG XUYỀN

Giữ lò sạch và loại bỏ thức ăn thừa, nếu không sẽ làm hỏng bề mặt. Điều này sẽ ảnh hưởng xấu đến thời gian sử dụng thiết bị và có thể gây nguy hiểm.

CẢN TRỌNG:

Ngắt dây điện trước khi lau chùi hoặc để cửa mở để lò không hoạt động trong khi lau chùi.

Trước khi lau chùi phải chắc chắn rằng lò đã nguội hoàn toàn.

Không dùng máy làm sạch lò, vật liệu mài, dụng cụ lau hoặc miếng tẩy thô ráp với bất kỳ phần nào của lò. Không dùng máy làm sạch bằng hơi nước

Vệ sinh lò – bên ngoài

Có thể lau chùi bên ngoài bằng xà bông nhẹ và nước ấm, lau sạch bằng vải ẩm. Tránh dùng dụng cụ lau mài mòn thô ráp hoặc dụng cụ nạo kim loại sắc để lau kính cửa lò vì có thể làm xước bề mặt gây vỡ kính.

Cửa lò

Lau cửa và khe lò ở cả hai mặt, đệm cửa và các bộ phận xung quanh thường xuyên bằng vải ẩm để lau nước tràn hoặc dính. Không dùng dụng cụ lau mài mòn thô ráp hoặc dụng cụ nạo kim loại sắc để lau kính cửa lò vì có thể làm xước bề mặt gây vỡ kính.

Bảng điều khiển

Phải cẩn thận khi lau bảng điều khiển. Nếu bảng điều khiển bị bẩn, mở cửa lò trước khi lau. Lau bảng điều khiển bằng vải thấm ít bước. Lau khô bằng vải mềm. Không cọ rửa hoặc dùng bất kỳ loại chất tẩy rửa hóa học nào. Đóng cửa lò và nhấn Dừng/ Xóa.

Vệ sinh lò – bên trong

Lau hơi nước

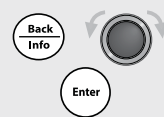
Chức năng lau hơi nước làm lỏng mỡ, dầu hoặc đồ ăn thừa. Hơi sẽ giúp dễ lau lò; tuy nhiên, đây không phải chức năng tự lau. Sẽ mất khoảng 20 phút cho một chu kỳ lau chùi.

CHUẨN BỊ

- Hãy chắc chắn rằng khay nước đã được đổ đầy nước uống nhiệt độ phòng (đã lọc) và đã được lắp vào lò. (Xem trang V-6).
- Hãy chắc chắn rằng đã lắp khay hứng nước/ dầu rỗng. (Xem trang V-6).

QUY TRÌNH

- 1 Nhấn Quay lại/ Thông tin, vặn Nút xoay để chọn LAU HƠI NƯỚC và nhấn Enter



- 2 Nhấn **START**

START

Để lò nguội để tránh bị bỏng. Sau đó mở cửa lò và lấy cẩn thận bằng vải mềm ẩm. Cuối cùng, tháo và dốc khay nước. Chờ vài phút, sau đó dốc khay hứng nước/ dầu.

Để lau bề mặt bên trong, lau bằng vải mềm và nước ấm.

- Sau mỗi lần sử dụng khi lò vẫn còn nóng, lau vết dính hoặc nước tràn bằng vải mềm ẩm hoặc miếng bọt biển. **KHÔNG DÙNG DỤNG CỤ LAU THÔ RÁP HOẶC MÀI MÒN HOẶC MIẾNG CỌ.** Khi quá bẩn, dùng xà bông nhẹ, rửa kỹ bằng nước nóng. Thực hiện chức năng Lau hơi nước để lau kỹ.
- Vải lau hoặc miếng bọt biển phải vắt khô để tránh ẩm hoặc cạn vào trong lò.
- Không dùng dụng cụ lau loại phun vào trong lò.
- Thức ăn hoặc mỡ thừa có thể gây khói hoặc mùi khó chịu. Nên làm nóng lò bằng Vỉ nướng đối lưu siêu nhiệt bằng vận hành bằng tay trong 20 phút mà không làm nóng trước và thức ăn để loại bỏ mỡ hoặc cạn từ các ống bên trong và bộ phận nung và mùi khó chịu. Xem VỆ SINH LÒ TRƯỚC KHI DÙNG LẦN ĐẦU ở trang V-9.



VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ

Đệm cửa

Luôn giữ đệm cửa sạch để tránh bị hư hỏng. Nếu nước ngưng tụ trong đệm cửa, lau khô bằng vải mềm. Lau ạch bằng vải mềm khác. Không dùng hóa chất hoặc dụng cụ rửa mài mòn trên các bề mặt này. Phải cẩn thận không chà sát, gây hư hỏng, kéo hoặc chuyển đệm. Trước khi nấu phải kiểm tra đệm cửa bằng phẳng. Nếu không, hơi nước sẽ rò rỉ từ cửa lò. Không dùng lò nếu đệm cửa bị hỏng. Tư vấn TRUNG TÂM DỊCH VỤ CỦA SHARP.

Khay / Giá nướng bánh

Rửa khay và giá nướng bánh sau khi nấu bằng xà bông nhẹ hoặc dung dịch tẩy rửa, rửa và lau khô. Không dùng chất tẩy rửa mạnh, dụng cụ nạo kim loại hoặc bàn chải cứng để tránh gây hư hỏng cho bề mặt dễ dàng lau chùi. Có thể rửa các phụ kiện bằng máy rửa bát.

Khay nước và nắp khay

Sau khi nấu, rửa bằng xà bông hoặc dung dịch tẩy rửa nhẹ bằng vải mềm ẩm hoặc miếng bọt biển, rửa và lau sạch. Không rửa trong máy rửa bát. Lưu ý bộ lọc trong đáy phía sau của khay nước. Dùng bàn chải rất mềm để loại bỏ chất tích tụ trong bộ lọc. Không thể tháo hoặc thay thế bộ lọc vì vậy phải hết sức cẩn thận để không làm rách lưới bộ lọc khi lau. Không dùng dụng cụ lau chùi thô ráp, dụng cụ nạo kim loại sắc nhọn hoặc bàn chải cứng để vệ sinh khay nước, nắp khay nước và bộ lọc. Không dùng bộ lọc bị rách. Nếu cần thay thế, hãy liên hệ với TRUNG TÂM DỊCH VỤ CỦA SHARP.

Khay hứng nước/ dầu và nắp khay

Đốc khay hứng nước/ dầu sau khi nấu, rửa bằng xà bông hoặc dung dịch tẩy rửa nhẹ bằng vải mềm ẩm hoặc miếng bọt biển, rửa và lau khô và đặt lại dưới trước lò. Không rửa trong máy rửa bát.

Khử gi trong phần hấp của lò

Trong quá trình sản sinh hơi, gi có thể tạo thành trong lò hơi. Để gỡ gi, thực hiện chức năng khử gi khi CẦN KHỬ GI hiện lên màn hình. Xem trang V-8 để được hướng dẫn đầy đủ.



BẢNG XỬ LÝ SỰ CỐ

Nếu EE hiển thị hoặc bạn thấy lò không hoạt động bình thường, kiểm tra bảng dưới đây trước khi tư vấn TRUNG TÂM DỊCH VỤ CỦA SHARP. Điều này sẽ giúp tránh những cuộc gọi không cần thiết.

CẢNH BÁO:

Không được tự điều chỉnh, sửa chữa hoặc sửa đổi lò vì sẽ rất nguy hiểm cho bất kỳ người nào ngoại trừ kỹ thuật viên dịch vụ có trình độ do SHARP đào tạo thực hiện các dịch vụ hoặc sửa chữa. Điều này quan trọng vì có thể liên quan đến việc tháo vỏ bảo vệ các bộ phận điện.

- Sửa chữa và sửa đổi: Không cố gắng vận hành lò nếu lò hoạt động bất thường.
- Vỏ bên ngoài & cổng đèn: Không tháo vỏ ngoài để tránh bị sốc điện hoặc bỏng.

Bảng xử lý sự cố

THÔNG BÁO LỖI/ THÔNG TIN

THÔNG BÁO HIỂN THỊ		HÀNH ĐỘNG THỰC HIỆN
Thông báo lỗi	EE	Do lỗi kỹ thuật, liên hệ TRUNG TÂM DỊCH VỤ CỦA SHARP
Thông báo thông tin	Chờ Lò quá ấm để dùng	Lò quá nóng để dùng. Vì sóng dùng để rã đông hoặc ủ hơi nước. Lấy thức ăn ra khỏi lò và để nguội cho đến khi thông báo biến mất.
	Nước đông cứng. Hãy xem chỉ dẫn trong sổ HDSD.	Lò hoạt động bất thường. Chạy lò bằng Vi nướng đối lưu không có thức ăn và hâm nóng trước trong 5 phút. Xem trang V-17.
	Đang làm nguội	Sau khi nấu, lò và các bộ phận trở nên nóng. Đang làm nguội được hiển thị trên màn hình cho đến khi khoang lò đã nguội. Quạt làm mát có thể tiếp tục hoạt động đến tận 13 phút. Đang làm nguội sẽ biến mất khi lò nguội. Nếu bạn muốn dùng lò ấm, hãy nhấn Dừng/ Xóa.
	Đặt lại khay hứng nước/ dầu	Tháo và đặt lại khay hứng nước/ dầu đúng vị trí. Xem trang V-6. Nếu khay hứng nước/ dầu không được lắp đúng, Đặt lại khay hứng nước/ dầu sẽ hiển thị trên màn hình.
	Dốc và đặt lại khay hứng nước/ dầu	Dốc và đặt lại khay hứng nước/ dầu sẽ hiển thị trên màn hình nếu nước còn trong khay. Bạn phải dốc sạch khay và đặt lại trước khi bắt đầu chế độ Đối lưu siêu nhiệt hoặc Hấp. Xem trang V-6.
	Cần khử gỉ.	Thực hiện chỉ dẫn từng bước để khử gỉ. Xem trang V-8.
	Đổ đầy nước khay nước	Tháo khay nước và đổ đầy nước đến mức 2 (mức MAX). Đặt lại và đẩy chặt vào đúng vị trí. CHÚ Ý: Hãy chắc rằng bạn không dùng chất lỏng khác như nước cất, nước R.O, nước khoáng, vv
	Tháo khay nước	Nếu nước trong khay, chức năng Thoát nước sẽ không thực hiện được. Tháo khay nước trước khi bắt đầu Thoát nước.
	Nóng	Vỏ lò và khoang lò quá nóng. Đặc biệt cẩn trọng để không bị bỏng.





BẢNG XỬ LÝ SỰ CỐ

Các trường hợp sau đây là bình thường và không có dấu hiệu cho thấy lò bị hỏng.

CÂU HỎI/ TRƯỜNG HỢP		TRẢ LỜI
Bảng điều khiển/ nguồn cấp điện	Màn hình đen/ trắng	* Mở cửa lò và đóng lại * Kiểm tra xem giắc cắm đã được cắm vào ổ điện gần tường đúng chưa. * Kiểm tra xem ổ cắm điện và cầu trì có hoạt động bình thường không. * Ngắt dây điện, chờ vài phút, sau đó kết nối lại.
	Màn hình vẫn ổn nhưng START không hoạt động khi nhấn.	* Mở cửa lò và đóng lại. Đèn lò bị tắt? Nhấn START lại. * Nếu hiển thị thông báo “Xin chờ. Lò quá nóng để sử dụng”, hãy chờ cho đến khi thông báo biến mất.
	Nguồn cấp điện bị gián đoạn trong khi nấu.	Thời gian và chế độ nấu đã lập trình sẽ bị hủy. Tiếp tục nấu với chế độ dùng tay.
	Đèn lò tắt trong chế độ Ủ	Hoạt động bình thường để ngăn bột mì bị khô trên bề mặt.
	Đèn lò tắt khi khử gỉ	Đây là hoạt động bình thường. Xem trang V-8.
	Đèn lò tắt khi mở cửa.	Đèn lò sẽ tắt nếu cửa mở hơn 5 phút.



BẢNG XỬ LÝ SỰ CỐ

Các trường hợp sau đây là bình thường và không có dấu hiệu cho thấy lò bị hỏng.

CÂU HỎI/ TRƯỜNG HỢP		TRẢ LỜI
Hấp	Có nước trong lò khi cửa mở	Hơi ngưng tụ trong lò. Lau khô bằng vải mềm hoặc miếng bọt biển sau khi nguội.
	Hơi thoát từ lỗ thông khí ở đỉnh lò.	Điều này là bình thường với hơi thoát ra từ lỗ thông khí trên đỉnh lò.
	Nước ngưng tụ trong khoang lò.	Hoạt động này là bình thường. Hơi ngưng tụ trên sàn lò. Lau khô bằng vải mềm hoặc miếng bọt biển sau khi nguội.
	Hơi thoát từ cửa lò trong khi nấu	Kiểm tra đệm cửa để chắc chắn nó được đặt bằng phẳng
Tiếng ồn/ âm thanh	Phát sinh tiếng ồn trong khi nấu vi sóng	Khi nấu vi sóng, bạn có thể nghe thấy chuyển động của magnetron bật và tắt phụ thuộc vào mức công suất.
	Phát sinh tiếng ồn sau khi nấu	Quạt làm mát sẽ vận hành khi lò nguội. Quạt có thể chạy liên tục trong 13 phút tùy thuộc vào nhiệt độ lò và các bộ phận lò.
	Tiếng ồn phát sinh khi nấu ở nhiệt độ cao	Nhiệt độ cao có thể gây giãn nở các thành phần lò. Điều này là bình thường.
Khói/ Mùi	Khi dùng lò lần đầu, có thể có khói hoặc mùi.	Xem trang V-9 hướng dẫn từng bước để vệ sinh lò trước khi dùng lần đầu.
	Khoang lò bốc mùi khi nấu	Xem VỆ SINH LÒ TRƯỚC KHI DÙNG LẦN ĐẦU ở trang V-9 hướng dẫn từng bước để khử mùi.
Khác	Thời gian hiện trên màn hình đang đếm ngược rất nhanh.	Kiểm tra chế độ Demo ở trang V-23 và hủy chế độ này.



KIỂM TRA TRƯỚC KHI GỌI DỊCH VỤ

Kiểm tra các tính năng sau trước khi gọi điện:

1. Màn hình có sáng khi cửa mở và đóng? Có _____ Không _____
2. Khi cửa mở, đèn có bật hay không? Có _____ Không _____
3. Đặt một cốc nước (xấp xỉ 250ml) vào lò và đóng chặt cửa.
Đèn phải tắt nếu cửa bị đóng.
Đặt lò sấy trong vòng 1 phút trên Lò vi sóng ở 100%. Lúc này:
 - A. Đèn có sáng hay không? Có _____ Không _____
 - B. Quạt làm mát có làm việc hay không? Có _____ Không _____
(Đặt tay qua cửa thông gió.)
 - C. Biểu tượng Lò vi sóng  có xuất hiện trên màn hình hay không? Có _____ Không _____
 - D. Sau một phút, có nghe thấy tín hiệu âm thanh hay không? Có _____ Không _____
 - E. Nước bên trong lò sấy có nóng hay không? Có _____ Không _____
4. Lấy nước ra khỏi lò và đặt lò sấy trong vòng 5 phút trên lò đối lưu, Lò sấy 250°C.
 - A. Biểu tượng Lò đối lưu  có xuất hiện trên màn hình hay không? Có _____ Không _____
 - B. Sau khi lò sấy tắt, bên trong lò sấy có nóng không? Có _____ Không _____
5. Đổ nước vào khay nước và thay thế.
Mở lò sấy trong vòng 3 phút trên Manual Steam High.
 - A. Sau khi lò sấy tắt, bên trong lò có còn hơi nước hay không? Có _____ Không _____

Nếu “KHÔNG” là câu trả lời cho bất cứ câu hỏi nào trong các câu hỏi nêu trên thì quý vị vui lòng kiểm tra ổ cắm chìm trong tường của quý vị và cầu dao trong hộp công tơ. Nếu cả ổ cắm chìm trong tường và cầu dao trong hộp công tơ đều hoạt động tốt thì vui lòng LIÊN HỆ VỚI TRUNG TÂM DỊCH VỤ GẦN NHẤT CỦA SHARP.

CHÚ Ý:

1. Nếu thời gian trên màn hình giảm rất nhanh thì kiểm tra chế độ Demo. (Vui lòng xem trang V-23 để biết thêm thông tin chi tiết).
2. Nếu lò sấy được cài đặt trong thời gian khoảng 4 phút trên Lò vi sóng ở 100% mức công suất thì công suất đầu ra sẽ giảm để tránh sự quá nhiệt. Cuối cùng, công suất đầu ra sẽ là 70% sau 6 phút.

TIÊU CHUẨN KỸ THUẬT

Điện áp dòng điện xoay chiều	: Xem nhãn hiệu định mức
Dòng điện xoay chiều cần có	:
Lò vi sóng	1.16 kW
Lò đối lưu	1.55 kW
Công suất đầu ra :	
Lò vi sóng	800 W* (quy trình kiểm tra IEC)
Lò đối lưu	1.45 kW
Tần số lò vi sóng	: 2450 MHz** (Loại B/Nhóm 2)
Kích thước bên ngoài	: 553 mm (Rộng) x 438 mm (Cao) x 483 mm (Sâu)***
Kích thước rãnh cắm cầu chì	: 359 mm (Rộng) x 256 mm (Cao) x 339 mm (Sâu)
Công suất lò vi sóng	: 31 lít****
Trọng lượng	: Xấp xỉ 24 kg

* Thông số này dựa trên phương pháp tiêu chuẩn hóa của Ủy ban Kỹ thuật Điện Quốc tế áp dụng cho việc tính toán công suất đầu ra.

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

*** Độ sâu này không bao gồm tay điều khiển mở cửa.

**** Điện dung trong được tính toán bằng cách đo chiều rộng, chiều sâu và chiều cao tối đa. Công suất thực tế để giữ thức ăn nhỏ hơn.





HƯỚNG DẪN NẤU

Lò sấy

Sách HDSD này rất có ích: đọc cẩn thận và lưu để tham khảo.
Xin lưu ý là không giống với lò sấy vi sóng, các Lò sấy siêu nhiệt có xu hướng bị nóng trong quá trình nấu ăn do Lò đối lưu Siêu nhiệt, Lò đối lưu hoặc Lò hấp.

Lò chỉ được dùng để chế biến thức ăn, không dùng làm khô quần áo và báo.

Cách nấu

Lò sấy có nhiều cách nấu khác nhau được chia thành tự động và tự điều chỉnh. Lò đối lưu siêu nhiệt, Lò hấp và Lò vi sóng đều có thể nấu tự động và bằng tay. Lò đối lưu chỉ có một cách nấu bằng tay.

Lò đối lưu siêu nhiệt

Hơi nước lớn được kết hợp với hơi nóng đối lưu có thể quay hoặc nướng thức ăn và giúp loại bỏ các chất béo dư thừa. Các thức ăn này có chứa độ ẩm. Thịt và gia cầm chín vàng, ngọt và ngon.

Lò hấp

Lò hấp nấu thức ăn một cách nhẹ nhàng trong khi duy trì độ ẩm, màu tự nhiên và dinh dưỡng của thức ăn. Quý vị có thể sử dụng hâm nóng hơi nước (Steam Reheat) để chưng lại thức ăn trong hộp kim loại.

Lò đối lưu

Lò đối lưu làm chín, nướng và làm giòn nhiều loại thức ăn. Bánh quy, bánh ngọt, bánh mì, bánh nướng xốp, bánh quy và bánh mì nhỏ có thể được nướng ở một hoặc hai lớp. Không có cài đặt tự động nào cho lò đối lưu.

Lò vi sóng

Lò vi sóng giúp công việc nấu nướng và rã đông nhanh chóng và tiện lợi.



HƯỚNG DẪN NẤU

Dụng cụ và vỏ

Bảng bên dưới sẽ giúp quý vị quyết định xem nên sử dụng loại dụng cụ và vỏ nào trong mỗi kiểu.

Chế độ nấu Dụng cụ - vỏ	Lò đối lưu siêu nhiệt/Lò đối lưu	Lò hấp	Lò vi sóng
Lá nhôm, hộp đựng lá	CÓ	CÓ	CÓ Các miếng phẳng nhỏ của lá nhôm được đặt nhẹ nhàng lên thức ăn có thể được sử dụng để che các khu vực không bị ảnh hưởng bởi việc nấu hoặc phá băng quá nhanh. Giữ lá nhôm cách xa ít nhất 2cm so với tường của lò sấy.
Kim loại	CÓ	CÓ	KHÔNG
Trung Quốc, đồ gốm	CÓ Đồ sứ chống thấm nước cho lò sấy được tráng đất nung và sản xuất tại Trung Quốc luôn là vật liệu thích hợp. Không sử dụng hộp đựng nếu bị nứt.	CÓ	CÓ Kiểm tra khuyến nghị của nhà sản xuất để đảm bảo cho lò vi sóng được an toàn. Không sử dụng hộp đựng nếu bị nứt.
Thủy tinh chống nóng Ví dụ: Pyrex®	CÓ Phải chú ý nếu sử dụng thủy tinh vì nó có thể bị vỡ hoặc nứt nếu bị đốt nóng đột ngột	CÓ	CÓ
Nhiệt độ chống nóng nhựa/Polixetiren, hơn 40°C	KHÔNG	CÓ Phải chú ý bởi vì một số hộp đựng bị méo, chảy hoặc không có màu ở nhiệt độ cao	CÓ Sử dụng các hộp đựng bằng nhựa an toàn cho lò vi sóng để làm nóng lại và phá băng. Một số nhựa an toàn cho lò vi sóng không phù hợp để nấu thức ăn có hàm lượng đường cao. Tuân thủ hướng dẫn của nhà sản xuất.
Nhiệt độ chống nóng bao bọc bằng nhựa, hơn 140°C	KHÔNG	KHÔNG	KHÔNG
Khăn giấy, giấy thấm	KHÔNG	KHÔNG	CÓ Khăn giấy: Để che phục vụ cho việc hâm nóng lại và nấu. Không sử dụng khăn giấy tãi chế bởi vì chúng có thể chứa các thành phần kim loại Giấy thấm: Để hâm nóng
Hộp đựng làm bằng nguyên liệu tổng hợp	KHÔNG Chúng có thể chảy ở nhiệt độ cao.	KHÔNG	KHÔNG
Giấy nướng	CÓ Không chạm vào thân lò sấy bởi vì có thể bị bỏng. Duy trì nhiệt độ chống nóng.	CÓ	KHÔNG
Túi sấy	CÓ Túi sấy chỉ được sử dụng cho Lò sấy đối lưu	KHÔNG	CÓ Tuân thủ hướng dẫn của nhà sản xuất.
Bát đĩa bạc và dụng cụ nấu hoặc các thùng chứa có thể bị gỉ bên trong lò sấy	KHÔNG	KHÔNG	KHÔNG
Giá, khay sấy	CÓ	CÓ	KHÔNG

Các dụng cụ phải được kiểm tra để đảm bảo rằng chúng thích hợp để sử dụng trong mỗi dụng cụ nấu. Khi làm nóng thức ăn trong các hộp nhựa, phải đặc biệt chú ý đến nhiệt độ chảy của hộp. Không bao giờ được làm nóng hộp nhựa vượt quá nhiệt độ chảy của chúng. Phải quan sát lò sấy vì có thể xảy ra khả năng chảy và bốc cháy.





HƯỚNG DẪN NẤU

PHỤ KIỆN. Có nhiều phụ kiện lò vi sóng hoặc chống nóng để mua. Phải đánh giá cẩn thận các phụ kiện này trước khi mua để xem chúng có đáp ứng nhu cầu của bạn hay không. Một nhiệt kế an toàn cho lò vi sóng sẽ hỗ trợ quý vị trong việc quyết định độ chính xác và đảm bảo rằng thức ăn được nấu theo nhiệt độ an toàn khi chỉ nấu bằng lò vi sóng. Sharp không chịu trách nhiệm về bất cứ hỏng hóc nào xảy ra đối với lò sấy khi các phụ kiện được sử dụng.

Để nấu tự động, sử dụng hộp đựng được khuyến nghị trong bảng nấu trong sổ tay HDSD hoặc sách nấu ăn được cung cấp.

Lời khuyên khi nấu ăn bằng Lò đối lưu siêu nhiệt và Lò hấp

Có một số kỹ thuật để nấu bằng lò hấp. Cần phải tuân thủ các kỹ thuật này để đảm bảo hiệu quả nấu ăn. Nhiều kỹ thuật giống với các kỹ thuật đã được sử dụng trong nấu ăn thông thường mà quý vị đã quen sử dụng. Vui lòng tuân thủ các lời khuyên bên dưới cho tất cả các cách nấu ăn sử dụng LÒ ĐỐI LƯU SIÊU NHIỆT và LÒ HẤP (STEAM).

Chú ý:

- Luôn chú ý đến lò sấy khi sử dụng.
- Đảm bảo rằng dụng cụ thích hợp cho mỗi dụng cụ nấu ăn (Xem Dụng cụ và Lớp bọc trang V-31)
- Làm thông thoáng phòng để hơi nước có thể tan ra.
- Sau khi nấu và lò sấy đã nguội, tháo và làm rỗng hộp đựng nước, lau sạch giá lò bằng vải mềm hoặc vải xốp. Đợi vài phút, sau đó làm rỗng khay hứng nước/ dầu

CẢNH BÁO:

Luôn luôn tuân thủ hướng dẫn trong sổ tay HDSD của SHARP. Nếu quý vị vượt quá thời gian nấu được khuyến nghị và sử dụng nhiệt độ lò sấy quá cao thì thức ăn có thể bị cháy, nát và trong các tình huống khẩn cấp thì có thể bốc cháy và làm hỏng lò sấy.

- Lời khuyên đặc biệt cho LÒ HẤP -

Kỹ thuật nấu	
Hộp đựng	Đảm bảo thức ăn được đặt đều. Thức ăn có ít hoặc không có khoảng trống ở giữa sẽ mất nhiều thời gian để nấu, phải đảm bảo đủ thức ăn được đặt với đủ khoảng trống ở giữa để hơi nước có thể luân chuyển xung quanh. Đối với thùng chứa, một đĩa hẹp là thích hợp. Không được sử dụng các đĩa dày vì chiều dày của các đĩa đó sẽ làm kéo dài thời gian nấu. Để giảm hiệu quả hàm lượng muối và chất béo, vui lòng đặt trực tiếp thức ăn lên giá. Nếu thức ăn được đặt lên mặt thì vui lòng đẩy cốc hứng sang bên trái của mặt.
Lớp phủ	Không cần phải có lớp phủ trong hầu hết các trường hợp. Nếu cần một lớp phủ thì nên sử dụng lá nhôm để giữ thức ăn ẩm từ nước tích tụ trong giá lò sấy. Thức ăn bọc sẽ mất nhiều thời gian để nấu.
Cửa	Để đảm bảo thời gian nấu chính xác, đóng cửa.
Khuấy	Đôi khi súp hoặc xoong được hâm nóng trong xoong mà không có lớp phủ để giữ nước sau khi nấu. Mặt thức ăn sẽ trông ngon hơn bằng cách khuấy đều.
Chờ	Thời gian ủ được khuyến nghị sau khi nấu để hơi nóng lan tỏa đều trên thức ăn. Không được để thời gian ủ lâu quá thì thức ăn có thể bị cháy hoặc ẩm do hơi nước dư thừa.

Gợi ý nấu ăn	
Làm sạch	HƠI NƯỚC có thể được sử dụng để làm sạch rau để chuẩn bị để làm lạnh. Đặt rau đã chuẩn bị lên trên mặt và nấu với HƠI NƯỚC, BẢNG TAY, HƠI NƯỚC CAO trong khoảng thời gian 4-5 phút. Sau đó, cho nước lạnh để làm lạnh nhanh chóng. Sấy khô rau, sau đó làm lạnh.
Thức ăn ướp muối	Đối với một số loại thức ăn ướp muối như cá ướp muối, thịt lợn muối xông khói thì vị mặn có thể được giảm bằng hơi nước trước khi nấu. Đặt thức ăn ướp muối trực tiếp lên khay và TẠO HƠI, BẢNG TAY, HƠI NƯỚC CAO trong khoảng thời gian 4-5 phút.





HƯỚNG DẪN NẤU

- Lời khuyên cho LÒ ĐỐI LƯU HƠI NƯỚC CAO (SIÊU NHIỆT CONVECTION) VÀ LÒ HẤP -

Đặc điểm thức ăn	
Mật độ	Mật độ thức ăn sẽ ảnh hưởng đến lượng thời gian nấu cần thiết. Cắt thức ăn thành các phần mỏng hơn nếu có thể và đặt vào một tầng.
Số lượng	Thời gian nấu sẽ tăng khi lượng thức ăn được nấu trong lò tăng.
Kích cỡ	Thức ăn nhỏ và các miếng nhỏ nấu nhanh hơn thức ăn lớn bởi vì hơi nóng có thể xuyên qua tất cả các mặt và vào giữa. Thậm chí việc nấu ăn có thể làm cho tất cả các miếng có kích cỡ như nhau.
Hình dạng	Thức ăn có hình dạng không đồng đều như ngực gà hoặc cẳng gà có thể mất nhiều thời gian nấu hơn các phần mỏng hơn. Kiểm tra xem các phần này có được nấu đều nhau trước khi ăn.
Nhiệt độ của thức ăn	Nhiệt độ ban đầu của thức ăn ảnh hưởng đến lượng thời gian nấu cần thiết. Thức ăn lạnh sẽ mất nhiều thời gian nấu hơn thức ăn ở nhiệt độ trong phòng. Nhiệt độ của hộp đựng không phải là nhiệt độ thực tế của thức ăn hoặc đồ uống.
Gia vị và chất thơm	Tốt nhất nên thêm gia vị hoặc chất thơm sau khi nấu. Nếu gia vị được cho là nước sốt thì mùi vị của nó có thể dịu đi khi nấu với hơi nước. Cho thêm gia vị hoặc chất thơm một lần nữa sau khi nấu, nếu cần thiết.

CHÚ Ý:

- Đảm bảo thức ăn được nấu/hâm đều trước khi ăn.
- Thời gian nấu sẽ bị ảnh hưởng bởi hình dạng, độ dài, chất lượng và nhiệt độ của thức ăn và kích cỡ, hình dáng và nguyên liệu của hộp đựng.
- Không được làm nóng hoặc chất béo để chiên kỹ bởi vì việc này có thể dẫn đến quá nhiệt và cháy. Phải chú ý đối với thức ăn có hàm lượng chất béo hoặc đường cao (ví dụ, bánh pudding giáng sinh) bởi vì sự quá nhiệt có thể dẫn đến cháy.

Mặt và tay: Luôn luôn sử dụng găng tay giày để lấy thức ăn hoặc đồ nấu ra khỏi lò. Cần thận khi mở cửa lò để hơi nước có thể tan ra. Không lấy thức ăn ra khỏi lò bằng tay trần.

Kiểm tra nhiệt độ của thức ăn và đồ uống và khuấy trước khi ăn. Đặc biệt chú ý khi cho trẻ sơ sinh, trẻ em hoặc người già ăn.



HƯỚNG DẪN NẤU

Lời khuyên cho nấu ăn bằng lò vi sóng

- Các chú ý và cảnh báo đặc biệt cho LÒ VI SÓNG -

	NÊN	KHÔNG NÊN
Trứng, trái cây, quả hạch, hạt, rau, xúc xích và lườn gà	* Đánh dấu noãn hoàn trứng và lòng trắng và lườn gà trước khi nấu để tránh bị "nổ". * Gọt vỏ khoai tây, táo, bí, xúc xích chín và da lườn gà để hơi nước thoát ra ngoài.	* Đun trứng trong nôi. Tránh "nổ" vì việc này có thể làm hỏng lò sấy hoặc làm bạn bị thương. * Đun trứng cứng/mềm. * Nấu như lườn gà. * Sấy khô quả hạch hoặc hạt trong nôi.
Bông ngô	* Sử dụng bông ngô được đóng gói đặc biệt cho lò vi sóng. * Lắng nghe khi rang ngô để rang chậm từ 1-2 giây.	* Rang bông ngô trong túi giấy nâu bình thường hoặc bát thủy tinh an toàn đối với lò vi sóng. * Vượt quá thời gian tối đa trong túi đựng bông ngô
Thức ăn cho trẻ sơ sinh	* Cho thức ăn của trẻ sơ sinh vào trong bát nhỏ và đun một cách cẩn thận, khuấy thường xuyên. Kiểm tra nhiệt độ thích hợp để ngăn cháy. * Tháo nút xoáy và nút vú trước khi làm ấm chai thức ăn dành cho trẻ sơ sinh. Sau khi làm ấm, lắc đều. Kiểm tra nhiệt độ thích hợp.	* Làm nóng chai dùng một lần. * Đun quá nhiệt chai thức ăn dành cho trẻ sơ sinh. * Chỉ làm nóng đến khi chai ấm. * Làm nóng chai có nút vú ở trên. * Làm nóng thức ăn dành cho trẻ sơ sinh trong các chai ban đầu.
Thức ăn chung	* Thức ăn hộp phải được cắt sau khi làm nóng để giải phóng hơi nước và tránh cháy. * Sử dụng một cái bát có đáy sâu khi đun chất lỏng hoặc ngũ cốc để tránh bị tràn.	* Làm nóng hoặc đun trong các chai thủy tinh kín hoặc hộp kín khí. * Sấy kỹ chất béo. * Làm nóng hoặc sấy gỗ, cỏ, giấy, quần áo hoặc hoa ướn.
Chất lỏng (Đồ uống)	* Để đun hoặc nấu chất lỏng, xem CẢNH BÁO ở trang V-1-2 để tránh nổ và bùng.	* Làm nóng lâu hơn thời gian khuyến nghị.
Thức ăn đóng hộp	* Lấy thức ăn ra khỏi hộp.	* Làm nóng hoặc nấu thức ăn trong hộp.
Bánh mì kẹp xúc xích, bánh pa-tê, pudding giáng sinh	* Cầu theo thời gian khuyến nghị. (Các thức ăn này có hàm lượng đường và/hoặc chất béo cao)	* Đun quá lửa có thể làm cho thức ăn bị cháy.
Thịt	* Sử dụng một giá hoặc vỉ nướng thịt để thu được thịt khô	* Đặt trực tiếp thịt lên sàn lò gốm để nấu.
Dụng cụ	* Kiểm tra xem các dụng cụ có thích hợp với việc nấu bằng LÒ VI SÓNG trước khi sử dụng.	* Sử dụng các dụng cụ bằng kim loại để nấu bằng LÒ VI SÓNG. Kim loại phản ứng với năng lượng lò vi sóng và có thể gây ra hiện tượng phóng điện gọi là phóng hồ quang.
Lá nhôm	* Sử dụng lớp bọc thức ăn để ngăn cháy. * Quan sát hiện tượng tóa lửa: Giảm lá để giữ cho tường rỗng sạch.	* Sử dụng quá nhiều. * Che thức ăn gần tường rỗng. * Hiện tượng tóa lửa có thể làm hỏng lò sấy.





HƯỚNG DẪN NẤU

Lời khuyên cho nấu ăn bằng lò vi sóng

Kỹ thuật nấu	
Đặt thức ăn cẩn thận	Đặt khu vực giày nhất bên ngoài đĩa.
Quan sát thời gian nấu	Nấu trong khoảng thời gian ngắn nhất được quy định và kéo dài thời gian khi cần thiết. Thức ăn bị nấu chín quá có thể khét hoặc cháy.
Đậy thức ăn trước khi nấu	Kiểm tra công thức được đưa ra: giấy tẩm, giấy bóng bằng chất dẻo hoặc một nắp đậy. Đậy nắp giúp ngăn ngừa hiện tượng bắn tung tóe và giúp thức ăn được nấu đều. (Chú ý giữ cho lò sạch).
Đậy thức ăn	Sử dụng các miếng lá nhôm nhỏ để che khu vực thịt hoặc gia cầm mỏng để tránh bị cháy.
Khuấy thức ăn	Khuấy từ bên ngoài vào đến giữa bát một hoặc hai lần trong khi nấu, nếu có thể.
Lật thức ăn	Các thức ăn như thịt gà, hamburger hoặc bit tết phải được lật lên một lần trong khi nấu.
Xếp lại thức ăn	Giống như thịt viên đảo chiều trong quá trình nấu từ trên xuống dưới và từ giữa đĩa ra sườn.
Thời gian ủ cho phép	Sau khi nấu đảm bảo đủ thời gian ủ. Lấy thức ăn ra khỏi lò sấy và khuấy, nếu có thể. Đậy trong thời gian ủ có thể giúp thức ăn được nấu chín hoàn toàn.
Kiểm tra sự nấu chín	Quan sát các dấu hiệu cho thấy đã đạt đến nhiệt độ nấu. Các tín hiệu nấu chín bao gồm: - Hơi bốc ra từ tất cả các phần của thức ăn, chứ không chỉ ở đáy. - Các miếng dính nhau của thịt gia cầm có thể tách ra một cách dễ dàng. - Thịt lợn và thịt gia cầm không có màu hồng; - Cá có màu mờ đục và có thể tách dễ dàng bằng một cái nĩa.
Ngưng tụ	Một phần thông thường của quá trình nấu ăn bằng lò vi sóng. Độ ẩm và hơi ẩm trong thức ăn sẽ ảnh hưởng đến độ ẩm trong lò. Nói chung, thức ăn được che đậy sẽ không gây ra hiện tượng ngưng tụ nhiều bằng thức ăn không được che đậy. Phải đảm bảo rằng lỗ thông gió không bị đóng.
Giấy bóng bằng chất dẻo an toàn cho Lò vi sóng	Để nấu thức ăn có hàm lượng chất béo cao, không được để giấy bóng tiếp xúc với thức ăn vì nó có thể bị chảy.
Đồ nấu ăn bằng nhựa an toàn cho Lò vi sóng	Một số đồ nấu ăn bằng nhựa an toàn cho lò vi sóng không thích hợp để nấu thức ăn có hàm lượng chất béo và đường cao.
Bánh ngọt/Bánh mì thịt	Để nấu bánh ngọt hoặc bánh mì thịt, đặt hộp chứa lên trên đĩa nông chống nhiệt được đặt ngược lên trên.

- Lời khuyên để làm rã đông thức ăn -

Kỹ thuật làm rã đông	
Sắp xếp	Đặt thức ăn trong một tầng riêng trên đĩa nông. Việc này sẽ đảm bảo rằng tất cả các phần thức ăn được làm rã đông đồng đều.
Tách	Thức ăn có thể dính vào nhau khi được lấy ra khỏi máy ướp lạnh. Cần phải tách thức ăn nhanh nhất như có thể trong quá trình làm rã đông. Ví dụ: Thịt nướng, thịt sườn
Chờ	Thời gian chờ là cần thiết để đảm bảo thức ăn được làm rã đông hoàn toàn. Thức ăn phải được bọc trong một khoảng thời gian dài để đảm bảo phần giữa của thức ăn được làm rã đông hoàn toàn.

CHÚ Ý:

* Tháo tất cả bao bì và giấy trước khi làm rã đông.





BẢNG NẤU TỰ ĐỘNG

CÔNG THỨC LÀM MÓN ĂN HOÀN CHỈNH

Cá hồi nướng với rau cải bó xôi và khoai tây nướng

[Dụng cụ]

Đĩa hầm nông lớn

2 khay nướng

[Thành phần cho món Cá hồi nướng]

4 Con cá hồi nướng (Xấp xỉ 200g mỗi con)

1 quả chanh

Hạt tiêu đen tạo vị

[Thành phần cho món cải bó xôi sấy]

400g Dầu ôliu để làm dậy món ăn

Cải bó xôi đã rửa đông, được làm khô

Muối và hạt tiêu để tạo vị

Hạt nhục đậu khấu để tạo hương

500g Khoai tây chín, bóc vỏ và thái lát

150g Kem Crème Franiche

100ml Sữa

Dành cho 4 người ăn

[Phương pháp]

1. Rửa và làm khô cá hồi nướng. Vắt chanh và cho muối, nếu muốn. Nêm gia vị bằng hạt tiêu đen.
2. Đặt cá hồi nướng lên giá trong khay nướng. Đặt khay nướng lên trên.
3. Bôi nhẹ đĩa hầm nông lớn. Nêm lá cải bó xôi với muối và hạt tiêu và trộn đều.
4. Trải ½ bề mặt cải bó xôi lên đĩa hầm nông lớn, sau đó lát ½ lát khoai tây. Tiếp tục với lớp tiếp theo bằng cách trải phần cải bó xôi còn lại, sau đó lát lát khoai tây còn lại.
5. Trộn Kem Crème Franiche với sữa, nêm muối và hạt tiêu lên rau. Nêm hạt nhục đậu khấu để tạo hương
6. Đặt đĩa hầm nông lớn lên trên khay nướng khác. đặt khay nướng bên dưới.
7. Nấu sử dụng "Lò đối lưu siêu nhiệt, TỰ ĐỘNG, MÓN ĂN HOÀN CHỈNH, CÁ HỒI NƯỚNG VỚI KHOAI TÂY NƯỚNG".
8. Sau khi nấu, đẩy lá nhôm và chờ trong khoảng 5 phút.

Ức gà với rau nướng kiểu Địa Trung Hải

[Dụng cụ]

1 Khay nướng

Giá

[Thành phần đối với thịt gà]

3 thìa xì dầu

3 thìa Rượu trắng

2 củ hành tỏi, nghiền nhỏ

Hạt tiêu đen để tạo vị

4 Miếng ức gà (Xấp xỉ 200 g mỗi miếng)

4 thìa Bột ngô

[Thành phần cho rau nướng Địa Trung Hải]

75g Măng tây

1 thìa Dầu ôliu

Muối và bột tiêu để tạo vị

1 thìa Lá hương thảo tươi

200g Khoai tây, cắt hình lập phương 2cm

1 Củ hành, cắt lát

100g Cà chua, cắt làm tư

100g Cà tím, cắt lát

1 Ớt vàng, cắt lát

Dành cho 4 người ăn

[Phương pháp]

1. Trong một bát lớn, trộn xì dầu, rượu, tỏi và hạt tiêu đen với nhau.
2. Cho thịt gà và ướp bằng nước ướp trong vòng 1 giờ.
3. Cho bột ngô và trộn cho đến khi các miếng thịt gà được phủ hoàn toàn.
4. Tia phần cứng của măng tây và cắt thành 3 phần bằng nhau có chiều dài xấp xỉ 4 cm.
5. Trong một bát lớn, trộn dầu ôliu, hạt tiêu và lá hương thảo. Cho tất cả các loại rau vào và trộn đều.
6. Đặt rau trực tiếp vào một khay nướng, hướng về bên phải.
7. Đặt thịt gà lên giá, hướng về bên trái, đặt giá vào khay nướng. Đặt khay nướng lên trên.
8. Nấu sử dụng "Lò đối lưu siêu nhiệt, TỰ ĐỘNG, MÓN ĂN HOÀN CHỈNH, ỨC GÀ VỚI RAU NƯỚNG".
9. Sau khi nấu, đẩy lá nhôm và chờ trong khoảng 5 phút.



BẢNG NẤU TỰ ĐỘNG

Thịt bò Trung Quốc với Mì

[Dụng cụ]

Đĩa hầm nông lớn

Đĩa hầm nông nhỏ

2 khay nướng

[Thành phần]

400g Miếng thịt bò nướng

1 thìa Xì dầu nhẹ

1 thìa Rượu trắng

½ thìa nhỏ Đường

1 thìa nhỏ Dầu vừng

2 thìa nhỏ Bột ngô

1 thìa gừng, giã nhỏ

1 thìa Nước sốt sò

1,5 thìa Tỏi, giã nhỏ

1 Lát ớt hiểm, bỏ hạt, bỏ đều

100ml Thịt bò

3 thìa Đậu đen đóng hộp, giã đều (hoặc đậu tây đóng hộp)

1/2 Ớt xanh, thái lát

1 Củ hành, thái lát

5 Cây hẹ, thái lát

400g Hủ tiếu mì

11/2 cốc Nước lạnh

Dành cho 4 người

[Phương pháp]

1. Cắt thịt bò thành sợi

2. Trong bát lớn, trộn xì dầu, rượu, đường, dầu vừng, bột ngô, gừng, nước sốt sò, tỏi và ớt hiểm.

3. Cho thịt bò vào trộn.

4. Cho đậu đen, ớt chuông, hành, cây hẹ và miếng thịt bò để nướng. Trộn đều.

5. Đổ hỗn hợp vào đĩa hầm nông lớn. Đặt đĩa vào khay nướng. Đặt khay nướng lên trên.

6. Cho mì vào đĩa hầm nhỏ và đổ nước lạnh. Đặt đĩa vào một khay nướng khác. Đặt khay nướng bên dưới.

7. Nấu sử dụng "Lò đối lưu siêu nhiệt, TỰ ĐỘNG, MÓN ĂN HOÀN CHỈNH, THỊT BÒ TRUNG QUỐC VỚI MÌ".

8. Làm khô mì. Trộn mì và thịt bò ngay khi nấu, sau đó chờ 5 phút.

Đùi cừu sốt khoai tây nướng, cà rốt và củ cải

[Dụng cụ]

Đĩa hầm nông nhỏ

2 khay nướng

[Thành phần]

1kg Đùi cừu có xương

1 thìa Dầu ôliu

Muối và hạt tiêu để tạo vị

1 thìa Lá hương thảo

500g Khoai tây non, cắt đôi

200g Cà rốt, thái hạt lựu

200g Củ cải, thái hạt lựu

8 thìa Nước lạnh

Dành cho 4 người ăn

[Phương pháp]

1. Đặt trực tiếp đùi cừu vào khay nướng. Quét dầu ôliu và nêm gia vị với muối, hạt tiêu và lá hương thảo.

2. Quét khoai tây với dầu ôliu. Đặt ở bên trái của khay nướng khác.

3. Đặt cà rốt và củ cải vào đĩa hầm nông nhỏ, thêm nước lạnh và che bằng lá nhôm. Đặt đĩa vào khay nướng.

Đặt khay nướng lên trên.

4. Nấu sử dụng "Lò đối lưu siêu nhiệt, TỰ ĐỘNG, MÓN ĂN HOÀN CHỈNH, ĐÙI CỪU SỐT VỚI RAU NƯỚNG".

5. Chờ 5 phút sau khi nướng.

Thịt bò nướng với khoai tây

[Dụng cụ]

1 Khay nướng

Giá

[Thành phần]

¼ ly rau mùi tây tươi thái nhỏ

1 thìa rau mùi tươi thái nhỏ

1 thìa hành tươi thái nhỏ

¼ thìa hạt tiêu đen giã nhỏ muối và hạt tiêu để tạo vị dầu để quét

1kg thịt bò nướng

800g khoai tây non

Dành cho 4-6 người ăn

[Phương pháp]

1. Trước hết phải làm nóng. Chọn menu, kết quả nấu mong muốn và ấn nút START để đun nóng.

2. Trong một bát nhỏ, trộn mùi tây, rau mùi và hành tươi. Trộn cho đến tạo thành một hỗn hợp. Trải hỗn hợp mùi và hành lên một thớt thái sậy.

3. Quét đều thịt bò với dầu. Lăn thịt bò trên hỗn hợp mùi và hành, phủ đều. Nêm gia vị với muối và hạt tiêu. Để sang một bên.

4. Rửa và cắt đôi khoai tây non.

5. Đặt thịt bò lên trên giá trong khay nướng. Đặt khoai tây xung quanh thịt bò trên giá.

6. Sau khi đun nóng, đặt khay nướng bên dưới.

7. Nấu sử dụng "Lò đối lưu siêu nhiệt, TỰ ĐỘNG, MÓN ĂN HOÀN CHỈNH, THỊT BÒ NƯỚNG VỚI KHOAI TÂY".

8. Sau khi nấu, đẩy lá nhôm và chờ trong khoảng 10-15 phút.



BẢNG NẤU TỰ ĐỘNG

Rau cải bó xôi với mì ricotta

[Dụng cụ]

Đĩa hầm nông lớn

1 khay nướng

[Thành phần]

250g Rau cải bó xôi đông gộp, làm rã đông

500g Phô mai ricotta ít chất béo
Lát nhọn hạt nhục đậu khấu
Muối và hạt tiêu để tạo vị

12 Ống mì ăn liền

500g Sốt mì sợi húng quế cà chua đông lợ

2 thìa Phô mát cắt nhỏ

Dành cho 4 người ăn

[Phương pháp]

1. Sấy rau cải bó xôi và ép để loại bỏ bất kỳ chất lỏng dư thừa nào.
2. Trong một bát lớn, cho rau cải bó xôi, phô mát ricotta, hạt nhục đậu khấu, muối và hạt tiêu. Trộn cho đến khi tạo thành hỗn hợp hoàn chỉnh.
3. Đặt hỗn hợp vào một túi bột. Dồn ống mì bằng cách ép nhẹ túi bột cho đến khi mỗi ống đầy. Đặt các ống vào một lớp trong đĩa hầm nông lớn.
4. Đổ nước sốt lên mì. San nước sốt trên mì sử dụng phần sau của thìa để đảm bảo san đều.
5. Rắc phô mát lên mì sợi.
6. Đặt đĩa mì lên một khay nướng. Đặt khay lên trên.
7. Nấu sử dụng "Lò đối lưu siêu nhiệt, TỰ ĐỘNG, MÓN ĂN HOÀN CHỈNH, RAU CẢI BÓ XÔI VỚI MÌ VỚI MÌ RICOTTA".
8. Sau khi nấu, chờ 5 phút.

Cơm trộn rau với tôm pandan

[Dụng cụ]

1 Khay nướng

[Thành phần]

1 Củ cà rốt, nạo

100g Đậu xanh, cắt lát

1/2 Tỏi tây, cắt làm tư

125g Hạt ngô

21/2 Cốc nước

1 thìa nhỏ Bột rau

2 ly Gạo thơm, đã rửa

150g Tôm pandan đã bóc vỏ đã nấu, cắt thành miếng nhỏ
Muối và hạt tiêu để tạo vị

Dành cho 4 người ăn.

[Phương pháp]

1. Trong 1 bát lớn, trộn cà rốt, đậu, tỏi tây và ngô với nhau. Thêm nước và rau. Trộn cho đến khi tạo thành hỗn hợp hoàn chỉnh.
2. Tiếp tục cho gạo, tôm pandan, muối và hạt tiêu. Trộn cho đến khi tạo thành hỗn hợp hoàn chỉnh.
3. Cạn thận đổ hỗn hợp này vào một khay nướng và trải đều. Đặt khay nướng lên trên.
4. Nấu sử dụng "Lò đối lưu siêu nhiệt, TỰ ĐỘNG, MÓN ĂN HOÀN CHỈNH, CƠM RAU TRỘN VỚI TÔM PANDAN".
5. Sau khi nấu, chờ 5 phút.

Gà nướng với khoai tây và củ cải vàng

[Dụng cụ]

1 Khay nướng

Giá

[Thành phần]

1 thìa Dầu

½ thìa Nước dùng gà

½ thìa nhỏ Lá oregano khô
Muối và hạt tiêu để tạo vị

1 kg Thịt gà

500g Khoai tây non

300g Củ cải vàng

Dành cho 4 người ăn

[Phương pháp]

1. Trước hết phải làm nóng. Chọn menu, kết quả nấu mong muốn và ấn nút START để đun nóng.
2. Trong một bát nhỏ, trộn dầu, nước dùng gà, oregano, muối và hạt tiêu. Trộn cho đến khi tạo thành hỗn hợp hoàn chỉnh.
3. Quét thịt gà với hỗn hợp dầu. Buộc chân gà với nhau. Để sang một bên.
4. Rửa khoai tây non và củ cải vàng. Cắt khoai tây làm đôi và cắt củ cải vàng làm tư.
5. Đặt ức gà lên trên giá trong khay nướng. Trải đều khoai tây và củ cải vàng quanh thịt gà trên khay.
6. Sau khi làm nóng, đặt khay nướng lên trên.
7. Nấu sử dụng "Lò đối lưu siêu nhiệt, TỰ ĐỘNG, MÓN ĂN HOÀN CHỈNH, GÀ NƯỚNG VỚI KHOAI TÂY".
8. Sau khi nấu, đợi lá nhôm và chờ trong khoảng 10 phút.



SƠ ĐỒ NẤU ĂN TỰ ĐỘNG

VÌ NƯỚNG HƠI NƯỚC CAO

Tên menu	Khoảng trọng lượng (Đơn vị tăng)	Quy trình	Vị trí khay nướng
Chân gà (Nhiệt độ ban đầu 3°C)	0.2-1.0 kg (100g)	* Nêm gia vị với muối, hạt tiêu và ớt bột. * Gỡ da của chân gà. * Đặt chân gà lên giá, lật mặt bên, trong khay nướng. * Sau khi nấu, đặt lên đĩa và ăn.	Bên trên
Gà xả ớt (Nhiệt độ ban đầu 3°C)	0.25-1.00 kg (50g)	* Nêm gia vị với muối, hạt tiêu và ớt bột. * Đặt gà xả ớt lên giá trong khay nướng. * Sau khi nấu, chờ khoảng 5 phút.	Bên trên
Chả cá (Nhiệt độ ban đầu 3°C)	0.2-1.0 kg (100g) Cá/cá bọc	* Rạch một vài đường trên da cá * Quét dầu. Đặt cá lên giá trong khay nướng và đặt vào trong lò. * Sau khi nấu, đặt lên đĩa và ăn.	Bên trên
Thịt xiên nướng (Nhiệt độ ban đầu 3°C)	0.2-0.80 kg (50g)	* Chuẩn bị thịt xiên nướng theo công thức bên dưới. * Đặt lên giá trong khay nướng. * Sau khi nấu, tháo và đặt lên đĩa để ăn.	Bên trên

CÔNG THỨC LÀM MÓN THỊT XIÊN NƯỚNG

Thịt nướng kebab

[Thành phần]

400g Miếng thịt bọc trứng và bánh mì rán
100g Thịt ba chỉ hun khói
2 Hành (100g), thái làm tư
4 Cà chua (250g), thái làm tư
1/2 Hạt tiêu xanh (100g), 8 hạt
4 thìa Dầu
2 thìa Ớt ngọt
Muối
1/2 thìa nhỏ Ớt đỏ
1 thìa nhỏ Giọt sốt bò

[Phương pháp]

1. Cắt miếng thịt và thịt ba chỉ thành miếng dày 2-3cm.
2. Trãi sợi thịt và rau trên bốn cái xiên gỗ (dài xấp xỉ 25cm).
3. Trộn dầu với gia vị và phủ lên các miếng thịt kebab. Đặt các miếng thịt kebab lên giá trong khay nướng.
4. Nấu sử dụng "Lò đối lưu siêu nhiệt, TỰ ĐỘNG, THỊT NƯỚNG, XIÊN NƯỚNG".



SƠ ĐỒ NẤU ĂN TỰ ĐỘNG

THỊT QUAY SIÊU NHIỆT

Tên menu	Khoảng trọng lượng (Đơn vị tăng)	Quy trình	Vị trí khay nướng
Gà nướng (Nhiệt độ ban đầu 3°C)	0.9-2.0 kg (100g)	* Nêm gia vị với muối, hạt tiêu và ớt bột * Đặt lên giá trong khay nướng, mở vung và nấu * Sau khi nấu, đẩy lá nhôm và đợi trong vòng 10 phút	Bên dưới
Thịt nướng (Nhiệt độ ban đầu 3°C)	0.9-1.5 kg (100g)	* Buộc thịt bằng dây (chỉ áp dụng với thịt thăn) * Nêm gia vị với muối, hạt tiêu và ớt bột * Đặt lên giá trong khay nướng, mở vung và nấu * Sau khi nấu, đẩy lá nhôm và đợi trong vòng 10 phút	Bên dưới
Thịt bò nướng, trung bình (Nhiệt độ ban đầu 3°C)	1.0-2.0 kg (100g)	* Nêm gia vị với muối và hạt tiêu * Đặt lên giá trong khay nướng, mở vung và nấu * Sau khi nấu, đẩy lá nhôm và đợi trong vòng 5-10 phút	Bên dưới
Đùi cừu nướng (Nhiệt độ ban đầu 3°C)	1.0-2.0 kg (100g)	* Nêm gia vị với muối, hạt tiêu và ớt bột * Đặt lên giá trong khay nướng, mở vung và nấu * Sau khi nấu, đẩy lá nhôm và đợi trong vòng 10 phút	Bên dưới

BÁNH NGỌT SIÊU NHIỆT

Tên menu	Khoảng trọng lượng (Đơn vị tăng)	Quy trình	Vị trí khay nướng
Pizza đông lạnh (Loại mỏng, dày) (Nhiệt độ ban đầu -18°C)	1 lớp nấu: 0.2-1.0kg (100g) 2 lớp nấu: 0.2-1.0kg (100g)	* Trước hết phải làm nóng. Chọn menu, lớp mong muốn, số lượng và kết quả nấu, sau đó ấn START để làm nóng. * Lấy pizza ra khỏi hộp đông lạnh và đặt lên khay nướng. Sau khi làm nóng, đặt khay nướng vào lò. * Sau khi xong, lấy pizza ra khỏi lò và ăn	1 lớp nấu: Bên trên 2 lớp nấu: Bên trên/ Dưới
Bánh ngọt (nhiệt độ ban đầu 20°C) Ví dụ: bánh ngọt cà rốt, bánh ngọt bơ, bánh ngọt sô cô la	1 lớp (Hộp bánh ngọt: xấp xỉ 20cm)	* Sử dụng công thức làm tại nhà mong muốn hoặc hỗn hợp đóng gói. * Trước hết phải làm nóng. Chọn menu, lớp mong muốn, số lượng và kết quả nấu, sau đó ấn START để làm nóng. * Sau khi làm nóng, đặt bánh ngọt lên khay nướng. Đặt khay nướng vào lò. * Sau khi nướng, để nguội bánh ngọt trong vòng 5 phút.	Dưới
Bánh mì (nhiệt độ ban đầu 20°C) Ví dụ: ổ bánh mì trắng, ổ bánh mì multigrain	1 lớp (Hộp bánh mì: xấp xỉ 13 x 20cm)	* Sử dụng công thức làm tại nhà mong muốn hoặc hỗn hợp đóng gói. * Trước hết phải làm nóng. Chọn menu, lớp mong muốn, số lượng và kết quả nấu, sau đó ấn START để làm nóng. * Sau khi làm nóng, đặt bánh mì lên khay nướng. Đặt khay nướng vào lò. * Sau khi nướng, để nguội bánh mì trong vòng 5 phút.	Dưới
Khoai tây nướng (nhiệt độ ban đầu 20°C)	1 - 4 miếng	* Trước hết phải làm nóng. Chọn menu, số lượng, thời gian nấu mong muốn và ấn START để làm nóng. * Đặt mỗi miếng khoai tây vào một số địa điểm và đặt lên giá trong khay nướng. Sau khi làm nóng, đặt khay nướng vào lò. * Sau khi nấu, phủ lá nhôm và chờ 2-3 phút.	Dưới



SƠ ĐỒ NẤU ĂN TỰ ĐỘNG

Hướng dẫn menu nhiệt

Tên menu	Khoảng trọng lượng (Đơn vị tăng)	Quy trình	Vị trí khay nướng															
Rau tươi 1 (nhiệt độ ban đầu 3°C) Rau mềm: Bí xanh, ớt, cây bông cải xanh, nấm, măng tây	0.2-1.0 kg (100g)	* Rửa rau, sau đó để róc nước. * Đặt rau vào khay nhiệt. * Đặt khay nhiệt vào giá trong khay nướng, mở nắp * Sau khi nấu, chờ 1-5 phút	Trên															
Rau tươi 1 (nhiệt độ ban đầu 3°C) Rau cứng: Cà rốt, súp lơ, đậu, cải brussel	0.2-1.0 kg (100g)																	
Rau đông lạnh (nhiệt độ ban đầu -18°C) Rau trộn, cây bông cải xanh, đậu, cà rốt, súp lơ	0.2-1.0 kg (100g)	* Đặt rau đông lạnh vào khay nhiệt * Đặt khay nhiệt vào giá trong khay nướng, mở nắp * Sau khi nấu, chờ 1-5 phút	Trên															
Cá tươi/ Tôm pandan tươi (Nhiệt độ ban đầu 3°C) Cá chỉ vàng, cá chẽm fillet, tôm pandan xanh to	0.1-1.0kg (100g)	* Rửa sạch cá và lọc vảy. * Rạch một vài đường trên da cá, chọc thủng mắt cá * Đặt cá/tôm pandan vào khay nhiệt. * Đặt khay nhiệt lên giá trong khay nướng, mở nắp * Sau khi nấu, chờ 1-3 phút	Trên															
Bánh bao tiện lợi đông lạnh (Nhiệt độ ban đầu -18°C) Rau, thịt lợn, thịt gà	0.1-0.5kg (100g)	* Đặt thức ăn vào khay nhiệt * Đặt khay nhiệt lên giá trong khay nướng, mở nắp * Sau khi nấu, chờ 1-3 phút	Trên															
Gạo (Nhiệt độ ban đầu 20°C nước máy lạnh) Gạo trắng	1-4 người (1 người)	* Vo gạo kỹ cho đến khi nước trong. * Đặt vào đĩa hâm nóng 2 lít và đổ nước máy. * Đặt đĩa lên khay nướng, mở nắp. * Sau khi nấu, chờ 1-3 phút	Trên															
		<table><tr><td>Số người</td><td>1 người</td><td>2 người</td><td>3 người</td><td>4 người</td></tr><tr><td>Gạo</td><td>½ cốc</td><td>1 cốc</td><td>1 ½ cốc</td><td>2 cốc</td></tr><tr><td>Nước máy lạnh</td><td>½ cốc</td><td>1½ cốc</td><td>2 cốc</td><td>2 ½ cốc</td></tr></table>		Số người	1 người	2 người	3 người	4 người	Gạo	½ cốc	1 cốc	1 ½ cốc	2 cốc	Nước máy lạnh	½ cốc	1½ cốc	2 cốc	2 ½ cốc
Số người	1 người	2 người		3 người	4 người													
Gạo	½ cốc	1 cốc	1 ½ cốc	2 cốc														
Nước máy lạnh	½ cốc	1½ cốc	2 cốc	2 ½ cốc														



SƠ ĐỒ NẤU ĂN TỰ ĐỘNG

Hướng dẫn menu lò vi sóng

LÀM RẼ ĐÔNG TỰ ĐỘNG

Tên menu	Khoảng trọng lượng (Đơn vị tăng)	Quy trình
Thịt để nướng/Thịt sườn (Nhiệt độ ban đầu -18°C)	0.1-1.0 kg (100g)	* Che đầu mỏng của miếng thịt sườn hoặc thịt để nướng bằng lá kim loại. * Đặt thức ăn với các phần mỏng hơn ở giữa trên một lớp trên một giá an toàn cho lò vi sóng. Đặt trực tiếp khay làm rã đông lên sàn lò. Nếu các miếng thịt dính vào nhau thì cố gắng tách chúng ra ngay. * Khi lò sấy tắt, lấy các miếng đã rã đông ra, bật lò và che các phần ẩm của các miếng còn lại. * Sau khi làm rã đông, đập lá nhôm và chờ trong khoảng thời gian từ 5-15 phút. * Xem CHÚ Ý bên dưới.
Thịt gia cầm (Nhiệt độ ban đầu -18°C)	0.9-2.0kg (100g)	* Lấy thịt ra khỏi túi. Che cánh và đuôi bằng lá kim loại. * Đặt ức lên trên giá làm rã đông an toàn đối với lò vi sóng. * Đặt trực tiếp khay làm rã đông lên sàn lò. * Khi lò sấy tắt, lấy các miếng đã rã đông ra, bật lò và che các phần ẩm của các miếng còn lại. * Sau khi làm rã đông, đập lá nhôm và chờ trong khoảng thời gian từ 15-30 phút. N.B Sau khi đợi, sử dụng nước lạnh để loại bỏ cánh, nếu cần thiết
Thịt nướng (Thịt bò/thịt lợn/thịt cừu) (Nhiệt độ ban đầu -18°C)	1.0 - 2.0 kg (100g)	* Đậy xương và đáy bằng dải kim loại có chiều rộng 2.5cm * Đặt chung với mặt bên hướng lên trên (nếu có thể) trên một khay làm rã đông an toàn cho lò vi sóng * Đặt trực tiếp khay làm rã đông lên sàn lò. * Khi lò sấy tắt, mở lò và đập các phần ẩm. * Sau khi làm rã đông, đập lá nhôm và chờ trong khoảng thời gian từ 15-30 phút.
Thịt băm/Xúc xích (Nhiệt độ ban đầu -18°C)	0.1 - 1.0 kg (100g)	* Đặt thịt băm đông lạnh lên giá làm rã đông an toàn cho lò vi sóng. Đập các mép. Đặt trực tiếp khay làm rã đông lên sàn lò. * Khi lò sấy tắt, lấy các phần đã làm rã đông của thịt băm, bật lò và che các rìa bằng các dải kim loại. * Sau khi làm rã đông, đập lá nhôm và chờ trong khoảng thời gian từ 5-20 phút. * Xem CHÚ Ý bên dưới

Thức ăn không được liệt kê trong bảng hướng dẫn có thể được làm rã đông bằng tay sử dụng 30% mức điện cài đặt.

CHÚ Ý: Đối với thịt để nướng và thịt sườn, đông lạnh riêng trên các lớp chất béo và nếu cần thì tách thành các lớp bằng nhựa đông cứng. Việc này sẽ đảm bảo thậm chí khi làm rã đông. Khi đông lạnh thịt băm, chia thành các kích cỡ đều nhau. Cũng nên đánh dấu các túi đựng bằng trọng lượng chính xác.

HÂM NÓNG CẨM BIẾN

Tên menu	Khoảng trọng lượng (Đơn vị tăng)	Quy trình									
Đĩa ăn chính (Nhiệt độ ban đầu 3°C)	1 người ăn (xấp xỉ 400g)	* Đậy bằng giấy nhựa và che 5 lần bằng xiên * Đặt trực tiếp đĩa lên sàn lò. * Sau khi nấu, đập nắp và chờ 2 phút. <table><tr><th>THỊT</th><th>KHOAI TÂY</th><th>RAU</th></tr><tr><td>175 - 180g</td><td>125g</td><td>100g</td></tr><tr><td>Thịt bò, thịt cừu, thịt gà (thái lát mỏng), xương hình chữ T)</td><td>Thất lát</td><td>Cà rốt, bí xanh, cây bông cải xanh, súp</td></tr></table>	THỊT	KHOAI TÂY	RAU	175 - 180g	125g	100g	Thịt bò, thịt cừu, thịt gà (thái lát mỏng), xương hình chữ T)	Thất lát	Cà rốt, bí xanh, cây bông cải xanh, súp
THỊT	KHOAI TÂY	RAU									
175 - 180g	125g	100g									
Thịt bò, thịt cừu, thịt gà (thái lát mỏng), xương hình chữ T)	Thất lát	Cà rốt, bí xanh, cây bông cải xanh, súp									
Thịt hầm Thịt hầm (nhiệt độ ban đầu 3°C): Thịt bò ăn với mì, thịt cừu non, thịt gà, thịt thái miếng hầm đóng hộp, đậu nướng, mì ống	1-4 cốc (1 cốc: 250 ml)	* Đặt vào đĩa hầm * Đậy bằng giấy nhựa và che 5 lần bằng xiên * Đặt trực tiếp đĩa lên sàn lò. * Sau khi nấu, khuấy, đập nắp và chờ 1-5 phút									
Súp (Nhiệt độ ban đầu 20°C) Bí ngô, cà chua, thịt gà	1 - 4 cups (1 cup : 250 ml)	* Đặt vào một bát thủy tinh an toàn cho lò vi sóng. * Không đậy * Đặt trực tiếp đĩa lên sàn lò. * Sau khi nấu, khuấy.									
Pizza (Nhiệt độ ban đầu 20°C) Xúc xích bò và heo rắc thêm tiêu, thượng hạng	1-4 miếng (1 miếng: xấp xỉ 90g)	* Đặt trực tiếp pizza lên một mảnh giấy tẩm trên sàn lò.									





WARNING

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

1. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - a. No other liquid than room temperature water suitable for drinking (filtered) can be poured into the water tank.
 - b. The oven should not be left unattended during operation. Oven temperature that is too high or cooking time that are too long may overheat foods resulting in a fire.
 - c. Do not overcook food.
 - d. Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in the oven.
 - e. Do not heat oil or fat for deep frying. The temperature of the oil cannot be controlled.
 - f. 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.
 - g. 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.
 - h. Do not use containers made of synthetic material for cooking. They could melt at high temperature.
 - i. Do not use plastic containers if the oven is still hot because they may melt. Plastic containers must not be used SuperSteam Convection or Convection modes unless the container manufacturer claims it is suitable.
 - j. Do not store food or any other items inside the oven.
 - k. When alcoholic beverage are added when roasting or cooking cakes and sweets, there is a risk that vapours released by the alcohol may catch fire upon coming into contact with the electrical heating element. Attend the oven closely during cooking.
2. To reduce the risk of an explosion or delayed eruptive boiling when handling the container. Your oven is capable of heating food and beverages very quickly with microwave 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 by 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 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 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. Use care when opening door. To avoid burns from escaping heat and steam, let hot air or steam escape before removing or replacing food.
16. Do not place anything on the outer cabinet because the oven will become very hot during the operation.
17. To avoid burns, always test food and container temperature and stir before serving and pay special attention to the temperature of container, food and drink given to babies, children or the elderly. Especially, the container becomes very hot. Do not drink beverage or soup without checking the container's temperature.
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 SuperSteam Convection, Convection or Steam, children should only use the oven under adult supervision due to the temperature generated.
23. Do not touch the oven door, outer cabinet, rear cabinet, oven cavity, air-vent openings, accessories and dishes and the escaping steam from the ventilation cover during operation because it becomes hot.
24. Do not touch around the oven lamps directly. This part will become hot when the oven lamp is on.
25. When the oven is in use, ventilate a room where the oven is installed. e.g. open a window or switch a kitchen ventilation. Steam from the ventilation cover may wet nearby wall or furniture.
26. Do not operate the oven if water tank cracks and water leaks. Please contact a SERVICE CENTRE APPROVED BY SHARP.
27. To prevent condensation which could corrode the appliance, do not leave cooked food in the oven for an extended period. Clean the oven at regular intervals and remove any food deposits in the oven or on the door.
28. Do not insert fingers or objects in the holes (the steam outlets or air-vent openings) as this may damage the oven and cause an electric shock or a hazard.
29. Do not place any things weighing more than 5 kg on the door to prevent that the oven may fall down or could damage the door and hinges. Do not cling onto the handle and do not hang heavy objects from it.
30. Do not touch the electric plug with wet hand. Plug into the electric wall socket securely. When removing the plug from the socket always grip the plug, never pull the power supply cord as this may damage the power supply cord and the connections inside the plug.
31. Never move the oven in operating. If the oven needs to be moved, always drain all water inside the oven using DRAIN WATER function. After draining, empty the drip tray.
32. Do not water the door or control panel intentionally.
33. If the oven falls down or drops on the floor, do not use the oven. Unplug and contact a SERVICE CENTRE APPROVED BY SHARP.



INSTALLATION INSTRUCTIONS

1. Remove all packing materials from the oven cavity, 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) Rack
 - 2) 2 Baking trays
 - 3) Steam tray
 - 4) Descaling guide
 - 5) Operation manual
 - 6) Cookbook
 - 7) Touch guide
 - 8) Test strip
3. Since the door may become hot during cooking, and in order to avoid its accidental touch, the oven should be placed at least 85 cm or more above floor. You should also keep children away from the door to prevent them burning themselves.
4. 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. It should not be installed near combustible materials, for example, curtains. The oven should be installed so as not to block ventilation openings. A fire may occur if this appliance is covered or touching flammable material, including curtains, drapes, walls, etc. Allow space of at least 10cm from top of the oven for air ventilation. This oven is not designed to be built-in to a wall or cabinet.

WARNING: Steam is ventilated from the top rear of the oven. Make sure the escaping steam does not wet electrical outlets/other electrical appliances.
5. If the window is close to the oven, keep more than 20 cm distance between the ventilation and the window. Window may be broken by the heat from the ventilation.

CAUTION: Steam ventilated from the oven may wet or dirty nearby furniture or wall. Keep sufficient space between the oven and the wall or furniture. Steam comes from the ventilation cover or door during cooking or after cooking. Steam may be condensed on the wall or furniture around the oven. Install the oven where it can be well ventilated.

To prevent from wet, we recommend to cover the wall or furniture with aluminium foil.
6. Do not connect other appliances to the same socket using an adaptor plug.
7. 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.
8. 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:

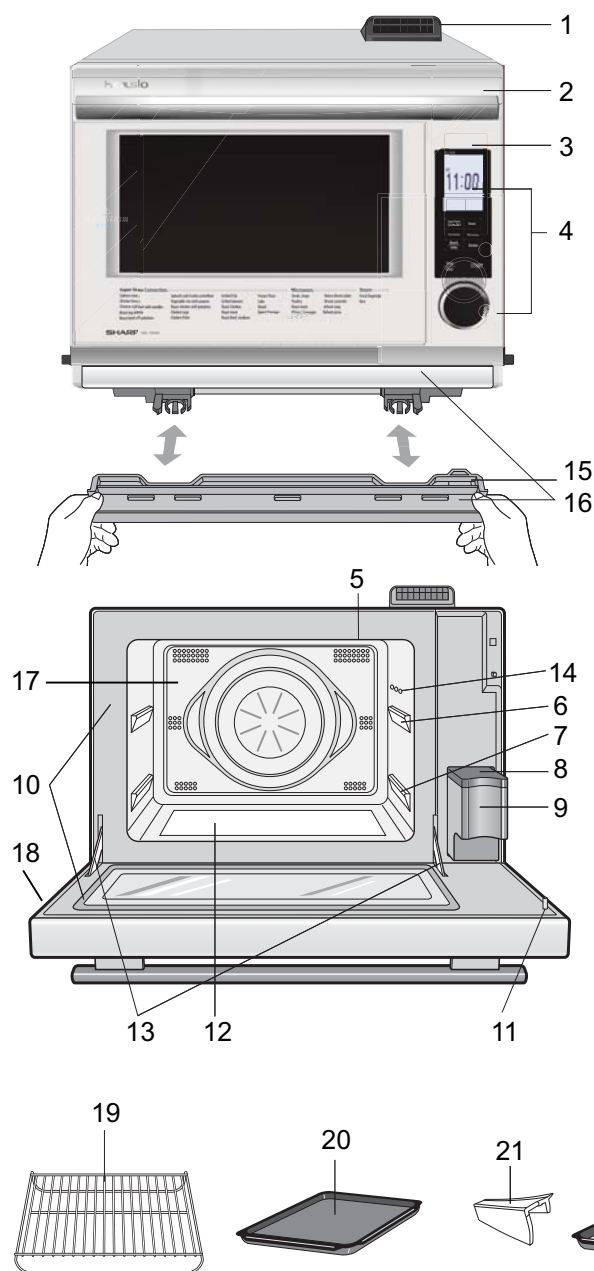
The wire which is coloured green-and-yellow must be connected to the terminal in the plug which is marked with the letter E or by the earth symbol $\perp$ or coloured green or green-and-yellow.

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 Ventilation openings
- 2 Door open handle
- 3 LCD display
- 4 Control panel
- 5 Oven lamp
- 6 Upper position
- 7 Lower position
- 8 Water tank lid (See page E-6.)
- 9 Water tank (See page E-6.)
- 10 Door seals and sealing surfaces
- 11 Latches
- 12 Ceramic oven floor
- 13 Door hinges
- 14 Steam outlets
- 15 Drip tray lid (See page E-6.)
- 16 Drip tray (See page E-6.)
- 17 Oven cavity
- 18 See through door

ACCESSORIES

- 19 Rack
For SuperSteam Convection, Convection and Steam.
Do not use when microwave cooking.
Always place on baking tray.
- 20 Baking tray x2
For SuperSteam Convection, Convection, Steam and Descal function. Do not use when microwave cooking.
- 21 Descaling guide (See page E-8.)
- 22 Steam tray
For Steam. You can also use for SuperSteam Convection and Convection. Do not use when microwave cooking. Place on rack in baking tray.

WARNING:

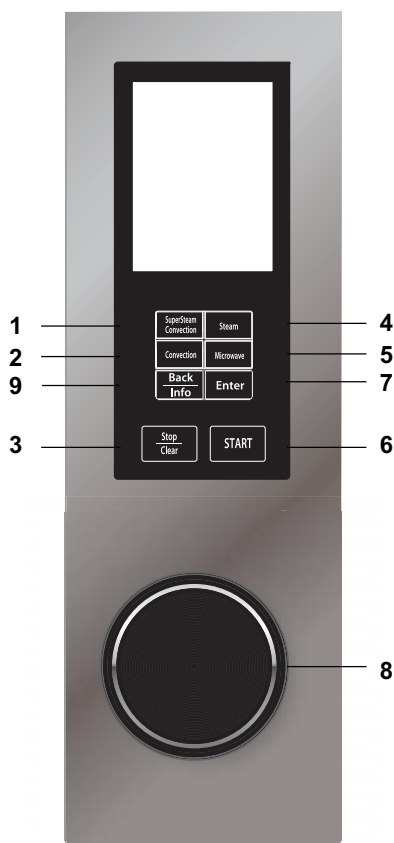
The oven cavity, door, outer cabinet, accessories and dishes will become very hot, use thick dry oven gloves when removing the food or accessories from the oven to prevent burns.



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.

Touch Control Panel Layout



1. SuperSteam Convection pad

Press to select SuperSteam Convection cooking. SuperSteam Convection has 2 options; "automatic cooking" and "manual cooking".

2. Convection pad

Press to select Manual Convection cooking. No automatic cooking mode for Convection.

3. Stop/Clear pad

Press to clear during programming. Press once to stop operation of oven during cooking; Press twice to cancel cooking programme.

4. Steam pad

Press to select Steam cooking. Steam has 2 options; "automatic cooking" and "manual cooking".

5. Microwave pad

Press to select Microwave cooking. Microwave has 3 options; "auto defrost", "sensor reheat" and "manual cooking".

6. START pad

Press to start oven after setting programmes.

7. Enter pad

Press to confirm your choice.

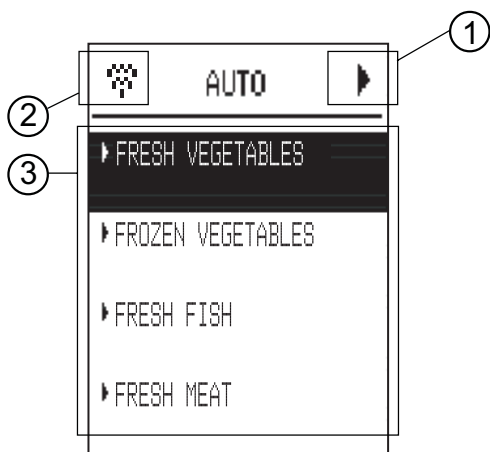
8. Knob

Turn to select desired option.

9. Back/Info pad

Press to go back to the previous page during programming before pressing **START**. Press to do maintenance to your oven, or customise it.

Display Information



① Arrows indicate more than one page; when you see an arrow, you can turn the knob to move back and forth between pages. When there are no arrows, you can go back to the previous page by touching **Back/Info**.

② The illustration at the top of display indicates the selected cooking mode.



SuperSteam Convection was selected.



Steam was selected.



Microwave was selected.



Convection was selected.

③ Words will light in the display to indicate features and cooking instructions.



IMPORTANT INSTRUCTIONS

Read Carefully Before Cooking in SuperSteam Convection & Steam

WATER TANK

To fill the water tank with room temperature water suitable for drinking (filtered) is a must for SuperSteam Convection and Steam in both Automatic and Manual Cooking. Be sure to follow the directions below.

1. Pull the water tank toward you to remove.
2. Wash the water tank and lid for the first time. (Figure 1)
3. Fill the water tank with room temperature water suitable for drinking (filtered) through the lid to the 2 mark (MAX mark) each time you begin to cook. (Figure 2) Do not fill the water tank over the 2 mark (MAX mark).
4. Make sure the lid is closed firmly.
5. Install the water tank by pushing firmly. (Figure 3)
6. After cooking, empty the water tank and wash the water tank and the lid.

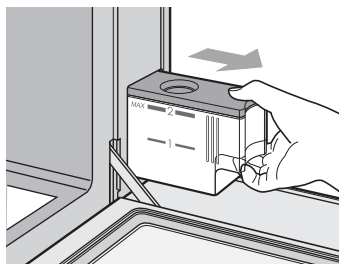


Figure 1

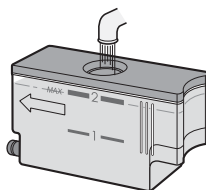


Figure 2

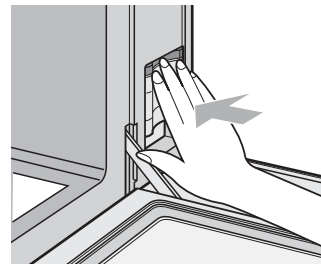


Figure 3

NOTES:

1. Do not use any other liquids like distilled water, R.O water, mineral water and etc.
2. An insufficient amount of water in the water tank may cause an undesired result.
3. We recommend that you empty the water tank every time after cooking. Do not leave the water tank filled with water in the oven over a day.
4. If any messages, such as Fill water tank", are as shown in the display during cooking, refer to Troubleshooting Chart on page E-26.
5. Do not drop or damage the water tank. Heat may cause the water tank to change shape. Do not use a damaged water tank. Contact a SERVICE CENTRE APPROVED BY SHARP.
6. There may be a few water drops when removing the water tank. Wipe the oven dry with a soft cloth.
7. Do not block the air holes on the lid of the water tank. It will cause trouble during cooking.
8. A small amount of water will drain into the drip tray when the water tank is removed. Empty after cooking.

DRIP TRAY

Be sure to cook with drip tray in position and follow the directions below.

The drip tray and the lid are packed with the oven. Place the drip tray and lid under the oven door as shown in Figure 4. This drip tray collects the condensation from the oven door.

To remove the drip tray: Pull the drip tray toward you with both hands.

* Make sure water is not dripping down before removing the drip tray.

To replace the drip tray: Place the drip tray onto the right and left hooks under the oven and push firmly as shown in Figure 4. Insert the drip tray horizontally when you attach it. Improper use may cause the damage to the hooks.

If "Replace drip tray" or "Empty drip tray and replace" is as shown in the display, remove and then replace the drip tray correctly.

WARNINGS:

1. The oven will become very hot after cooking and draining water function.
2. Do not open the oven with your face close to the oven. Steam from the oven may cause burns.
3. Make sure that the oven has cooled before emptying the water tank and the drip tray and then wipe the oven cavity.
4. Do not touch the water directly as water in the drip tray may be hot.

Empty the drip tray after each time you cook. Empty, rinse thoroughly, dry and replace. Failure to empty may cause the drip tray to overflow. Cooking repeatedly without emptying the drip tray may cause it to overflow.

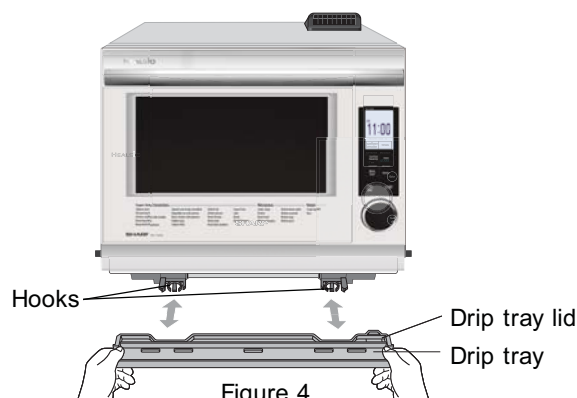


Figure 4





IMPORTANT INSTRUCTIONS

SuperSteam Convection & Steam in Automatic and Manual Cooking

Before cooking

1. Make sure the water tank is filled with room temperature water suitable for drinking (filtered) and is installed. (See page E-6.)
2. Make sure the empty drip tray is installed. (See page E-6.)
3. Place food in the oven unless preheating is needed. (Refer to each chart to check if preheating is required in automatic operations.)

After Cooking

1. After the oven has cooled, remove and empty the water tank, wipe oven cavity. Wait a few minutes, then empty the drip tray.
2. Perform the Drain Water function at least once a day after using SuperSteam Convection or Steam mode.
3. Check that water is not dripping down before removing the drip tray, as a small amount of water drains into the drip tray when the water tank is removed.

Oven Door Opening

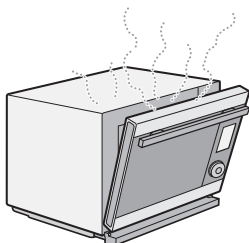


Figure 1

You can stop the door with the upper part of the oven open to exhaust steam, to cool or dry the oven cavity temporarily after cooking.

(See Figure 1)

WARNING: Do not open the oven with your face close to the oven. Steam from the oven may cause burns.

NOTE: Avoid opening and closing the door during cooking as the oven cavity temperature drops suddenly, which may affect the result.



IMPORTANT INSTRUCTIONS

Drain Water Function

Perform the Drain Water function at least once a day after using SuperSteam Convection or Steam mode. It takes up to 8 minutes.

Drain Water function is very useful to prevent scale build up and the use of stale water. It causes evaporation of the internal steam system.

PROCEDURE

- 1** Press **Back/Info**, turn the **Knob** to select **DRAIN WATER** and press **Enter**.

- 2** Make sure the water tank is removed and press **START**.

- 3** After the oven has cooled, wipe oven cavity. Wait a few minutes, then empty the drip tray.

NOTE:

The water tank must be removed before starting this procedure.

Descale Function

White or gray grains, also called scale, may form in the water circuit inside the oven during steam generation, which could cause the oven to malfunction.

When **DESCALING IS NECESSARY** is shown in the display, be sure to carry out Descale function immediately. It takes about 1 hour.

PROCEDURE

- 1** Press **Back/Info**, turn the **Knob** to select **DESCALE** and press **Enter**.

- 2** Pure citric acid, available at some drugstores, or bottled 100% lemon juice with no pulp are used for descaling. Choose one and prepare the descaling solution.
 To use pure citric acid, dissolve 1 tablespoon of pure citric acid crystals in 500ml of water in a non-porous container. Stir well and pour into the water tank.
 To use 100% bottled lemon juice, check that there is absolutely no pulp in it. If there is pulp or you are not sure, strain through a fine strainer. Measure 70ml of the strained lemon juice and add it to 500ml of water. Stir well and pour into the water tank.
 Place the water tank in the oven correctly and push firmly into place.

- 3** Place baking tray on upper level. Place descaling guide on the right side edge of baking tray as shown in Figure 1. Push down the right side edge of descaling guide to insert the projection between the wall and the baking tray as shown in Figure 2. Check that the edge of the descaling guide is below all steam outlets/screw heads as shown in Figure 3.
- 4** Do not place any food in the oven. Press **START** to begin descaling.

- 5** When the oven has stopped and is cool, remove water tank, empty, rinse and refill with room temperature water suitable for drinking (filtered). Replace water tank. Remove the descaling guide as shown in Figure 4. Remove baking tray, empty, rinse and dry. Follow step 3 to replace baking tray and descaling guide. Press **START**. Rinsing will start.

- 6** When rinsing has ended and the oven is cool, remove water tank and empty. Then remove descaling guide as shown in Figure 4. Remove baking tray and empty. Wipe oven cavity to dry. Wait a few minutes and then empty the drip tray.

WARNING:

The area around the steam outlets becomes hot. Pay extra attention to attach or remove descaling guide.

NOTE:

Oven light goes off after Enter is pressed at Step 1.

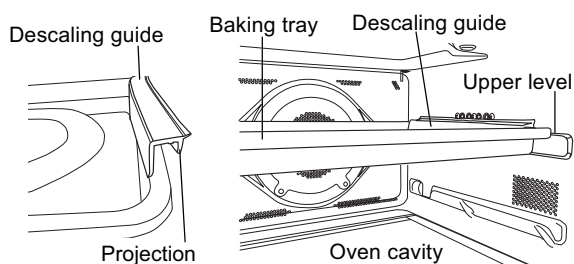


Figure 1

Figure 2

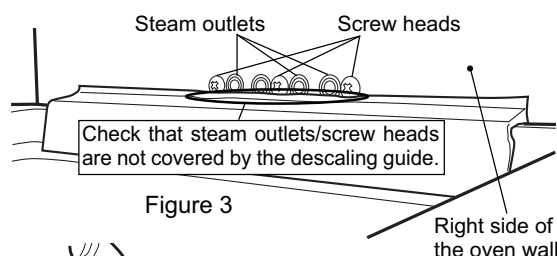


Figure 3

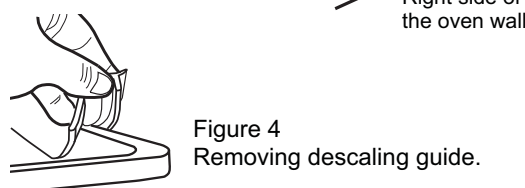


Figure 4
Removing descaling guide.



BEFORE OPERATING

- Before operating your Superheated Steam oven, make sure you read and understand this operation manual completely.
- Before the oven can be used, follow these procedures:
 1. Place the drip tray correctly. See page E-6.
 2. See below for getting started.
 3. Follow directions on the right side for clean the oven before first use.

Getting Started

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

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.
- 3** Close the door. 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

1. Press **Stop/Clear** if you make a mistake during programming.
2. Stop the oven temporarily during cooking.
3. Return the home page (displayed ENERGY SAVE MODE) to the display.
4. Cancel a program during cooking, press twice.

Back

1. Press **Back/Info** if you want to go back to the previous page during programming before pressing **START**.
2. After pressing **START**, it is not possible to return to a previous page.

CLEAN THE OVEN BEFORE FIRST USE

The steam generator heats the water which is used for cooking. It should be cleaned before the first use to get rid of any odor in the oven cavity. Clean the oven with SuperSteam Convection Grill in manual operation for 20 minutes without preheat and food. You may notice some smoke and odor during this process. This is normal. The oven is not out of order.

PREPARATION

1. Ventilate the room.
2. Make sure the water tank is filled with room temperature water suitable for drinking (filtered) and is installed.
3. Make sure that the empty drip tray is installed.

PROCEDURE

- 1** Press **SuperSteam Convection**, turn the **Knob** to select **MANUAL** and press **Enter**.

- 2** Turn the **Knob** to select **SUPER STEAM GRILL** and press **Enter**.

- 3** Turn the **Knob** to select **WITHOUT PREHEAT** and press **Enter**.

- 4** Turn the **Knob** to enter cooking time (20 min.) and press **START**.


WARNINGS:

1. The oven door, outer cabinet and oven cavity will become hot.
2. Do not open the oven with your face close to the oven. Steam from the oven may cause burns.



AUTOMATIC COOKING

Automatic Operation is available with SuperSteam Convection, Steam and Microwave. Refer to each function for the details.

SuperSteam Convection

SuperSteam Convection has 4 options: Complete Meals, Grill, Roast and Bake.

Refer to the SuperSteam Convection Chart for details on page E-36-40.

BALANCED MEALS

* Suppose you want to cook Balanced Meals Stuffed red peppers with brown rice with Standard time.

PROCEDURE

- 1 Press **SuperSteam Convection**, turn the **Knob** to select **AUTO** and press **Enter**.


- 2 Turn the **Knob** to select **Complete MEALS** and press **Enter**.


- 3 Turn the **Knob** to select **SALMON STEAKS WITH POTATO BAKE** and press **Enter**.


- 4 Make sure **STANDARD** is selected and then press **Enter**.

- 5 Place food in the oven by following the directions in the display and the cooking chart. Close the door. Press **START**.

- 6 After cooking, **EXTEND** will appear. If you wish to extend cooking time, turn the **Knob** to add time and press **START**. If not, press **Stop/Clear**. After the oven has cooled, remove and empty the water tank, wipe oven cavity. Wait a few minutes, then empty the drip tray.




GRILL • ROAST • BAKE

* Suppose you want to cook 4 pieces of Baked Potatoes with Standard time.

PROCEDURE

- 1 Press **SuperSteam Convection**, turn the **Knob** to select **AUTO** and press **Enter**.


- 2 Turn the **Knob** to select **BAKE** and press **Enter**.


- 3 Turn the **Knob** to select **BAKED POTATOES** and press **Enter**.


- 4 Turn the **Knob** to enter amount (4 pieces) and press **Enter**.


- 5 Make sure **STANDARD** is selected and then press **Enter**.

- 6 Press **START** to preheat. No food in oven.

- 7 When preheat is over, place food in the oven by following the directions in the display and the cooking chart. Close the door.
- 8 Press **START**.

- 9 After cooking, **EXTEND** will appear. If you wish to extend cooking time, turn the **Knob** to add time and press **START**. If not, press **Stop/Clear**. After the oven has cooled, remove and empty the water tank, wipe oven cavity. Wait a few minutes, then empty the drip tray.






AUTOMATIC COOKING

NOTES:

1. Enter the weight or amount of the food only (except Balanced Meals, Cake and Bread in BAKE). Do not include the weight of the container.
2. For foods weighing more or less than weights given in the cooking charts, cook manually.
3. If the oven door is not opened after preheating, the oven will hold the preheat temperature for 30 minutes and then "ENERGY SAVE MODE" will be displayed.
4. Always follow the instructions in the display.
5. The programmed cooking times are average times. To extend cooking times preprogrammed in the automatic cooking, see EXTENDING COOKING TIME AT THE END OF COOKING on page E-21.
6. All selections can be programmed with More or Less Time Adjustment. See page E-21.
7. Keep the door closed. If opened during cooking, steam will escape and a longer cooking time will be required in SuperSteam Convection and Steam.
8. The amount of water in the water tank is sufficient for one cooking operation. Water does not need to be added during cooking.
9. During and after cooking, condensed water may be on the door, oven walls and oven floor. Dry any liquid residue with a soft cloth.
10. After cooking, the display may show "Now cooling". The oven will automatically cool and you will hear the sound of the cooling fan. The fan may continue to operate up to 13 minutes depending on the oven and parts temperature.

WARNINGS:

1. The oven door, outer cabinet and oven cavity will become hot. Use thick oven gloves when adding or removing foods to prevent burns.
2. Do not open the oven with your face close to the oven. Steam from the oven may cause burns.



AUTOMATIC COOKING

Steam

Steam has 6 options: Fresh Veg 1, Fresh Veg 2, Frozen Veg, Fresh Fish/Prawns, Frozen Convenience and Rice.

Refer to the Steam Chart for details on page E-41.

* Suppose you want to cook 0.3 kg of Fresh Veg 1 with Standard time.

PROCEDURE

- 1** Press **Steam**, turn the **Knob** to select **AUTO** and press **Enter**.

- 2** Turn the **Knob** to select **FRESH VEG1** and press **Enter**.

- 3** Turn the **Knob** to enter amount (0.3 kg) and press **Enter**.

- 4** Make sure **STANDARD** is selected and press **Enter**.

- 5** Place food in oven. Close the door. Press **START**.

- 6** After cooking, **EXTEND** will appear. If you wish to extend cooking time, turn the **Knob** to add time and press **START**. If not, press **Stop/Clear**. After the oven has cooled, remove and empty the water tank, wipe oven cavity. Wait a few minutes, then empty the drip tray.


NOTES:

1. Enter the weight or amount of the food only. Do not include the weight of the container.
2. For foods weighing more or less than weights given in the cooking charts, cook manually.
3. The programmed cooking times are average times. To extend cooking times preprogrammed in the automatic cooking, see **EXTENDING COOKING TIME AT THE END OF COOKING** on page E-21.
4. Any Steam selection can be programmed with More or Less Time Adjustment. See page E-21.
5. Keep the door closed. If opened during cooking, steam will escape and a longer cooking time will be required.
6. The amount of water in the water tank is sufficient for one cooking operation. Water does not need to be added during cooking.
7. During and after cooking, condensed water may be on the door, oven walls and oven floor. Dry any liquid residue with a soft cloth.
8. After cooking, the display may show "Now cooling". The oven will automatically cool and you will hear the sound of the cooling fan. The fan may continue to operate up to 13 minutes depending on the oven and parts temperature.

WARNINGS:

1. The oven door, outer cabinet and oven cavity will become hot. Use thick oven gloves when adding or removing foods to prevent burns.
2. Do not open the oven with your face close to the oven. Steam from the oven may cause burns.



AUTOMATIC COOKING

Microwave

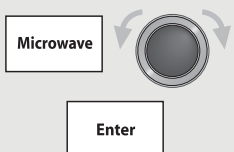
AUTO DEFROST

Auto Defrost automatically defrosts all the foods shown in the Auto Defrost Chart on page E-42.

* Suppose you want to defrost a 0.5 kg steak with Standard time.

PROCEDURE

- 1** Press **Microwave**, turn the **Knob** to select **AUTO DEFROST** and press **Enter**.



- 2** Turn the **Knob** to select the desired food **STEAKS, CHOPS** and press **Enter**.



- 3** Turn the **Knob** to select the desired amount (0.5 kg) and press **Enter**.



- 4** Make sure **STANDARD** is selected and press **Enter**.



- 5** Press **START**.

START

- 6** The oven will stop and directions will be displayed. Follow the indicated message. Close the door. Press **START**.

START

- 7** After cooking, **EXTEND** will appear. If you wish to extend defrosting time, turn the **Knob** to add time and press **START**. If not, press **Stop/Clear**.



NOTES:

1. Enter the weight of the food only. Do not include the weight of the container.
2. Any Auto Defrost selection can be programmed with More or Less Time Adjustment. See page E-21.
3. To defrost other foods or foods above or below the weights allowed on Auto Defrost Menu Guide, use time and 30% microwave power. See Microwave on page E-20.
4. The programmed defrosting times are average times. To extend defrosting times preprogrammed in the automatic operation, see **EXTENDING COOKING TIME AT THE END OF COOKING** on page E-21.
5. Do not use the baking tray, steam tray and metal rack.

SENSOR REHEAT

Sensor Reheat automatically reheats all the food shown in the Sensor Reheat Chart on page E-42.

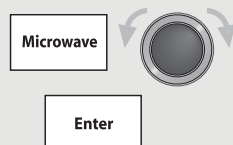
SPECIAL NOTE for SENSOR REHEAT:

1. Wipe off any moisture from the outside of cooking containers and the interior of the oven with a dry cloth or paper towel prior to reheating.
2. After oven is plugged in, wait 2 minutes before using.
3. **SENSOR ERROR** will be displayed if:
(a) the sensor does not detect the vapour.
(b) the door is opened or the **Stop/Clear** pad is pressed before the cooking time is displayed.
To clear, press the **Stop/Clear** pad and reheat manually.

* Suppose you want to reheat 4 cups of soup with Standard time.

PROCEDURE

- 1** Press **Microwave**, turn the **Knob** to select **SENSOR REHEAT** and press **Enter**.



- 2** Turn the **Knob** to select the desired food **SOUP** and press **Enter**.



- 3** Make sure **STANDARD** is selected and press **Enter**.



- 4** Press **START**.

START

* When the sensor detects the vapour from the food, the remaining reheating time will appear.

- 5** After cooking, follow the indicated message.

NOTES:

1. It is not necessary to enter the weight of the food.
2. Any Sensor Reheat selection can be programmed with More or Less Time Adjustment. See page E-21.
3. To reheat other food or food above or below the weights allowed on Sensor Reheat Chart, reheat manually. See Microwave on page E-20.
4. When reheating small quantities of food on Sensor Reheat, the food may be reheated without displaying any remaining reheating time during the reheating.
5. Do not use the baking tray, steam tray and metal rack.



MANUAL COOKING

Manual Cooking is an option in SuperSteam Convection, Convection, Steam and Microwave. Refer to the Manual Cooking Chart. The chart gives information on each setting.

Manual Cooking Chart

		Preheat *	Temp range	Adjustment temp during cooking	Time range	2 layer cooking
SuperSteam Convection	Bake/Roast	YES or NO	100 - 250°C	YES	0 - 2h30m	YES
	Grill	YES or NO	–	–	0 - 2h30m	NO
	Cake	YES or NO	100 - 250°C	YES	0 - 2h30m	YES
	Bread	YES or NO	100 - 250°C	YES	0 - 2h30m	YES
Convection	Oven	YES or NO	100 - 250°C	YES	0 - 2h30m	YES
	Grill	YES or NO	–	–	0 - 2h30m	NO
Steam	High	NO	–	–	0 - 35m	NO
	Low	NO	–	–	0 - 45m	NO
	Reheat	NO	–	–	0 - 35m	NO
	Proof	NO	40°C	–	0 - 2h30m	NO
Microwave	Manual	–	10 - 100% power	–	0 - 1h30m	NO

* Preheat temperature is held for 30 minutes.

COOKING TIME INPUT

Your oven can be programmed for up to 2 hours 30 minutes depending on the cooking mode. Refer to the MANUAL COOKING CHART. The input unit increment varies from 5 seconds to 5 minutes, depending on the total length of time and cooking mode as shown in the table below.

TEMPERATURE INPUT

Your oven can be programmed for temperatures from 100°C to 250°C, which can be adjusted every 10°C with an initial setting is 180°C.

ITEM	INPUT STEP
Temperature	10°C per step (180°C is initial temperature)
Cooking Time except Microwave	0 - 15 min. : 30 sec. per step
	15 min. - 1 hour : 1 min. per step
	1 hour - Max : 5 min. per step
Cooking Time Microwave	0 - 2 min. : 5 sec. per step
	2 - 5 min. : 10 sec. per step
	5 - 10 min. : 30 sec. per step
	10 - 30 min. : 1 min. per step
	30 - 90 min. : 5 min. per step



MANUAL COOKING

SuperSteam Convection

Manual SuperSteam Convection has 4 functions: SuperSteam Bake/Roast, SuperSteam Grill, SuperSteam Cake and SuperSteam Bread, and each function has 2 options, With Preheat or Without Preheat. Use SuperSteam Convection for cooking foods that need to retain moisture and have a crisp brown exterior. Refer to the separated cookbook, ensure the suitable menus and follow to SHARP instructions.

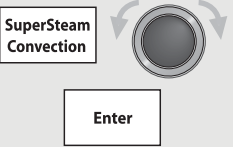
SUPER STEAM BAKE/ROAST • SUPER STEAM CAKE • SUPER STEAM BREAD

Use these modes for roasting meat and poultry and baking cake/bread with superheated steam. By automatically controlling the superheated steam, food will retain its moisture but have a crisp brown outside.

These modes can be programmed for up to 2 hours 30 minutes (2H30). Oven temperature can be set between 100°C and 250°C in 10°C step.

* Suppose you want to cook for 1 hour and 10 minutes on SuperSteam Bake/Roast (with preheat) at 160°C.

PROCEDURE

- 1 Press **SuperSteam Convection**, turn the **Knob** to select **MANUAL** and press **Enter**.

- 2 Turn the **Knob** to select **SUPER STEAM BAKE/ROAST** and press **Enter**.

- 3 Turn the **Knob** to select **WITH PREHEAT**. Press **Enter**.

- 4 Turn the **Knob** to enter the desired temperature 160°C and press **Enter**.

- 5 Turn the **Knob** to enter the desired cooking time 1 hour and 10 minutes.

- 6 Press **START** to preheat. No food in oven.

- 7 When preheat is over, place food in the oven. Close the door.

- 8 Press **START**.

START

- 9 After cooking, **EXTEND** will appear. If you wish to extend cooking time, turn the **Knob** to add time and press **START**. If not, press **Stop/Clear**. After the oven has cooled, remove and empty the water tank, wipe oven cavity. Wait a few minutes, then empty the drip tray.



START

**Stop
Clear**



MANUAL COOKING

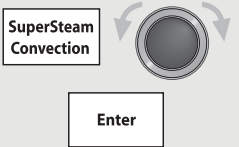
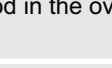
SUPER STEAM GRILL

Use this mode for grilling meat / poultry / ready-made snacks with superheated steam. By automatically controlling the superheated steam food will retain its moisture but have a crisp brown outside.

This mode can be programmed for up to 2 hours 30 minutes (2H30).

* Suppose you want to cook for 15 minutes on SuperSteam Grill (with preheat).

PROCEDURE

- 1** Press **SuperSteam Convection**, turn the **Knob** to select **MANUAL** and press **Enter**.
 
- 2** Turn the **Knob** to select **SUPER STEAM GRILL** and press **Enter**.
 
- 3** Turn the **Knob** to select **WITH PREHEAT**. Press **Enter**.
 
- 4** Turn the **Knob** to enter the desired cooking time 15 minutes.
 
- 5** Press **START** to preheat. No food in oven.
 
- 6** When preheat is over, place food in the oven. Close the door.
 
- 7** Press **START**.
 
- 8** After cooking, **EXTEND** will appear. If you wish to extend cooking time, turn the **Knob** to add time and press **START**. If not, press **Stop/Clear**. After the oven has cooled, remove and empty the water tank, wipe oven cavity. Wait a few minutes, then empty the drip tray.
 

NOTES:

1. If the oven door is not opened after preheating, the oven will hold the preheat temperature for 30 minutes and then "ENERGY SAVE MODE" will be displayed.
2. To program only preheat, press **START** after entering the desired preheat temperature. For SuperSteam Grill, press **START** after selecting **WITH PREHEAT**. Preheat will start. When the oven reaches the programmed temperature, follow the message in the display.
3. To extend cooking time, see **EXTENDING COOKING TIME AT THE END OF COOKING** on page E-21.
4. Keep the door closed. If opened during cooking, steam will escape and a longer cooking time will be required.
5. The amount of water in the water tank is sufficient for one cooking operation. Water does not need to be added during cooking.
6. During and after cooking, condensed water may be on the door, oven walls and oven floor. Dry any liquid residue with a soft cloth.
7. After cooking, the display may show "Now cooling". The oven will automatically cool and you will hear the sound of the cooling fan. The fan may continue to operate up to 13 minutes depending on the oven and parts temperature.

WARNINGS:

1. The oven door, outer cabinet and oven cavity will become hot. Use thick oven gloves when adding or removing foods to prevent burns.
2. Do not open the oven with your face close to the oven. Steam from the oven may cause burns.



MANUAL COOKING

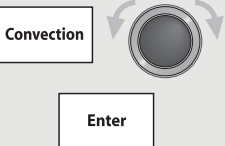
Convection

Manual Convection has 2 functions, Oven and Grill, and each function has 2 options, With Preheat or Without Preheat. Use Convection as you would use as a conventional oven. There is no need to change traditional cooking times. This mode does not use steam. This mode can be programmed for up to 2 hours 30 minutes (2H30). Oven temperature can be set between 100°C and 250°C by 10°C step. Grill is a pre-set temperature, so oven temperature cannot be changed.

OVEN

* Suppose you want to cook for 10 minutes on Oven (with preheat) at 250°C.

PROCEDURE

- 1 Press **Convection**, turn the **Knob** to select **OVEN** and press **Enter**.

- 2 Turn the **Knob** to select **WITH PREHEAT**. Press **Enter**.

- 3 Turn the **Knob** to enter the desired temperature 250°C and press **Enter**.

- 4 Turn the **Knob** to enter the desired cooking time 10 minutes.

- 5 Press **START** to preheat. No food in oven.

- 6 When preheat is over, place food in the oven. Close the door.
- 7 Press **START**.

- 8 After cooking, **EXTEND** will appear. If you wish to extend cooking time, turn the **Knob** to add time and press **START**. If not, press **Stop/Clear**.


GRILL

* Suppose you want to cook for 20 minutes on Grill (with preheat).

PROCEDURE

- 1 Press **Convection**, turn the **Knob** to select **GRILL** and press **Enter**.

- 2 Turn the **Knob** to select **WITH PREHEAT**. Press **Enter**.

- 3 Turn the **Knob** to enter the desired cooking time 20 minutes.

- 4 Press **START** to preheat. No food in oven.

- 5 When preheat is over, place food in the oven. Close the door.
- 6 Press **START**.

- 7 After cooking, **EXTEND** will appear. If you wish to extend cooking time, turn the **Knob** to add time and press **START**. If not, press **Stop/Clear**.


WARNINGS:

1. The oven door, outer cabinet and oven cavity will become hot. Use thick oven gloves when adding or removing foods to prevent burns.
2. Do not open the oven with your face close to the oven. Steam from the oven may cause burns.

NOTES:

1. If the oven door is not opened after preheating, the oven will hold the preheat temperature for 30 minutes and then "ENERGY SAVE MODE" will be displayed.
2. To program only preheat, press **START** after entering the desired preheat temperature. For Grill, press **START** after selecting **WITH PREHEAT**. Preheat will start. When the oven reaches the programmed temperature, follow the message in the display.
3. To extend cooking times, see **EXTENDING COOKING TIME AT THE END OF COOKING** on page E-21.
4. Keep the door closed. If opened during cooking, heat will escape and a longer cooking time will be required.
5. After cooking, the display may show "Now cooling". The oven will automatically cool and you will hear the sound of the cooling fan. The fan may continue to operate up to 13 minutes depending on the oven and parts temperature.



MANUAL COOKING

Steam

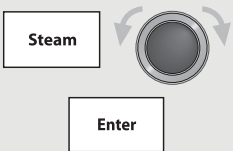
STEAM has 4 functions: Steam High, Steam Low, Steam Reheat and Proof.

STEAM HIGH•STEAM LOW

Use Steam High to steam foods such as chicken or vegetables. Use Steam Low to steam fish or egg custard gently. With Steam Low mode, cooking time is a little longer than Steam High mode. Steam cooks food gently without destroying shape, colour or aroma. The Steam High can be programmed for up to 35 minutes (35.00). The Steam Low can be programmed for up to 45 minutes (45.00).

* Suppose you want to cook for 20 minutes on Steam High.

PROCEDURE

- 1 Press **Steam**, turn the **Knob** to select **MANUAL** and press **Enter**.

- 2 Turn the **Knob** to select **STEAM HIGH** and press **Enter**.

- 3 Turn the **Knob** to enter the desired cooking time 20 minutes.

- 4 Put food in the oven. Press **START**.

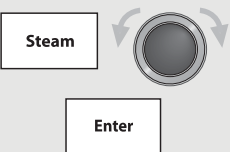
- 5 After cooking, **EXTEND** will appear. If you wish to extend cooking time, turn the **Knob** to add time and press **START**. If not, press **Stop/Clear**. After the oven has cooled, remove and empty the water tank, wipe oven cavity. Wait a few minutes, then empty the drip tray.


STEAM REHEAT

Use Steam Reheat to reheat gently without drying. Use Steam Reheat to reheat foods in metal container. Cooking time is longer than microwave oven. Steam Reheat can be programmed for up to 35 minutes (35.00).

* Suppose you want to reheat for 20 minutes on Steam Reheat.

PROCEDURE

- 1 Press **Steam**, turn the **Knob** to select **MANUAL** and press **Enter**.

- 2 Turn the **Knob** to select **STEAM REHEAT** and press **Enter**.

- 3 Turn the **Knob** to enter the desired cooking time 20 minutes.

- 4 Press **START**.

- 5 After cooking, **EXTEND** will appear. If you wish to extend cooking time, turn the **Knob** to add time and press **START**. If not, press **Stop/Clear**. After the oven has cooled, remove and empty the water tank, wipe oven cavity. Wait a few minutes, then empty the drip tray.



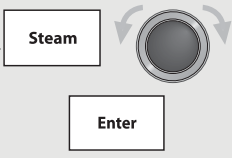

MANUAL COOKING

PROOF

Use Proof to aid dough rising when making regular or sweet yeast breads. Proof can be programmed for up to 2 hours 30 minutes (2H30).

* Suppose you want to proof for 20 minutes.

PROCEDURE

- 1** Press **Steam**, turn the **Knob** to select **MANUAL** and press **Enter**.

- 2** Turn the **Knob** to select **PROOF** and press **Enter**.

- 3** Turn the **Knob** to enter the desired proofing time 20 minutes.

- 4** Press **START**.

- 5** After proofing, **EXTEND** will appear. If you wish to extend proofing time, turn the **Knob** to add time and press **START**. If not, press **Stop/Clear**. After the oven has cooled, remove and empty the water tank, wipe oven cavity. Wait a few minutes, then empty the drip tray.


NOTES:

1. To extend steaming times, see **EXTENDING COOKING TIME AT THE END OF COOKING** on page E-21.
2. Keep the door closed. If opened during cooking, steam will escape and a longer cooking time will be required.
3. The amount of water in the water tank is sufficient for one cooking operation. Water does not need to be added during cooking.
4. During and after cooking, condensed water may be on the door, oven walls and oven floor. Dry any liquid residue with a soft cloth.
5. After cooking, the display may show "Now cooling". The oven will automatically cool and you will hear the sound of the cooling fan. The fan may continue to operate up to 13 minutes depending on the oven and parts temperature.

WARNINGS:

1. The oven door, outer cabinet and oven cavity will become hot. Use thick oven gloves when adding or removing foods to prevent burns.
2. Do not open the oven with your face close to the oven. Steam from the oven may cause burns.



MANUAL COOKING

Microwave

Microwave is fast and convenient for cooking, reheating and defrosting.

There are six different power levels.

Power level	Examples
100%	Raw meat, Vegetables, Rice or Pasta
70%	Delicate Foods such as Eggs or Seafood.
50%	
30%	Defrost, Softening butter
10%	Keep food warm
0%	

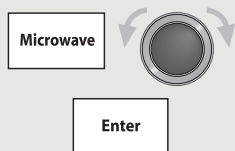
This variable cooking control allows you to select the rate of microwave cooking.

If a power level is not selected, then 100% is automatically used.

* Suppose you want to cook for 5 minutes on 100%.

PROCEDURE

- 1 Press **Microwave**, turn the **Knob** to select MANUAL and press **Enter**.



- 2 Turn the **Knob** to enter the desired cooking time 5 minutes and press **START**.



To change the power, turn the Knob. To lower power level, turn the Knob to the left.

* Suppose you want to defrost for 5 minutes on 30%.

PROCEDURE

- 1 Press **Microwave**, turn the **Knob** to select MANUAL and press **Enter**.



- 2 Turn the **Knob** to enter defrosting time 5 minutes and press **Enter**.



- 3 Turn the **Knob** to select power level 30%.



- 4 Press **START**.

START

NOTES:

1. After cooking, the display may show "Now cooling". The oven will automatically cool and you will hear the sound of the cooling fan. The fan may continue to operate up to 13 minutes depending on the oven and parts temperature.
2. Do not use the baking tray, steam tray and metal rack.

HINT:

For cooking cake or meatloaf, place the container on up-turned heat-resistant shallow dish.



OTHER CONVENIENT FEATURES

Automatic Cooking Time Adjustment (More or Less Time Adjustment)

You can adjust cooking results as you like.

Should you discover that you like any automatic settings slightly **more** done, select MORE in the cooking time page before **START**.

The display will show MORE.

Should you discover that you like any automatic settings slightly **less** done, select LESS in the cooking time page before **START**.

The display will show LESS .

Extending Cooking Time at the End of Cooking

Cooking results may vary depending on room temperature, initial food temperature and other factors. You can adjust cooking results by adding more cooking time at the end. When cooking is finished, the display will show "EXTEND". It is only possible to add extra time during the 5 minutes when "EXTEND" is in the display. The time can be extended up to 10-30 minutes depending on cooking mode. Turn the **Knob** for the desired time and then press **START**. The same cooking mode will be continued except for SuperSteam Convection. Convection mode will be continued for SuperSteam Convection. Carefully check the cooking process.

NOTES:

1. If "Fill water tank with water" is displayed when **START** is pressed, fill the water tank to the 2 mark (MAX mark). Position and push firmly into place.
2. Extend mode is canceled when **Stop/Clear** is pressed.
3. EXTEND is available depending cooking mode. See below. The Extending Cooking Time function can be repeated until the food is cooked as you desire.

		Extend time at end
SuperSteam Convection	Auto	0 - 30 min
	Manual	0 - 30 min
Convection	Manual	0 - 30 min
Steam	Auto	0 - 10 min
	Manual	0 - 10 min
Microwave	Auto Defrost	0 - 10 min
	Sensor Reheat	No
	Manual	No

Temperature Adjustment

To change the oven temperature during cooking in Manual Operations with SuperSteam Convection Bake/Roast, SuperSteam Convection Cake, SuperSteam Convection Bread and Convection Oven, simply turn the **Knob** to increase or decrease in 10°C increments and then press **Enter**.

If **Enter** is not pressed within 5 seconds, the temperature will revert to the initial temperature that you selected.

End of Cooking Reminder

At end of cooking, the oven will signal and repeat after 2 and 4 minutes unless door is opened or **Stop/Clear** is pressed.



OTHER CONVENIENT FEATURES

Multiple Sequence Cooking

SUPER STEAM CONVECTION AND CONVECTION

There are 2 patterns in Super Steam Convection and Convection which can be programmed into Multiple Sequence Cooking.

- 1 Preheat + Convection (Oven) + Convection (Oven)
 - 2 Preheat + SuperSteam Convection (SuperSteam Bake/Roast) + Convection (Oven)
- Preheat can be omitted.

* Suppose you want to cook in Sequence Cooking with Preheating in pattern 2 .

1st stage is SuperSteam Bake/Roast, at 160°C for 1 hour and 10 minutes.

2nd stage is Convection Oven, at 230°C for 10 minutes.

PROCEDURE

- 1 For 1st stage, follow the steps 1 to 5 in SuperSteam Bake/Roast. See page E-15.

- 2 Press **Convection** to program the second stage.

Convection

- 3 Turn the **Knob** to enter the desired temperature 230°C and press **Enter**.



- 4 Turn the **Knob** to enter the desired cooking time 10 minutes.



- 5 Press **START**.

START

MICROWAVE

Your oven can be programmed for up to 4 automatic cooking sequences, switching from one power level setting to another automatically. Sometimes cooking directions tell you to start on one power level and then change to a different power level.

- Suppose you want to cook for 5 minutes at 30% and then continue to cook for 30 minutes at 50%.

PROCEDURE

- 1 For 1st stage, follow the steps 1 to 3 in manual microwave cooking. See page E-20.

- 2 Press **Microwave** to program the second stage.

Microwave

- 3 Turn the **Knob** to enter cooking time 30 minutes and press **Enter** to proceed.



- 4 Turn the **Knob** to select power level 50%.



- 5 Press **START**.

START



OTHER CONVENIENT FEATURES

Info

Back/Info provides 7 features and step-by-step instructions for special functions.

MAINTENANCE	SETTINGS
DRAIN WATER DESCALE STEAM CLEAN	CONTRAST CHILD LOCK DEMO MODE WATER HARDNESS

These features can be selected by pressing **Back/Info** in home page (displayed ENERGY SAVE MODE) and then turning the **Knob** and pressing **Enter**.

DRAIN WATER

The remaining water inside the steam generator can be evaporated by using the DRAIN WATER function. See page E-8.

DESCALE

See page E-8.

STEAM CLEAN

See page E-24.

CONTRAST

Contrast can adjust display darkness or brightness.

PROCEDURE

- 1 Press **Back/Info**, turn the **Knob** to select CONTRAST and press **Enter**.
- 2 Turn the **Knob** to adjust contrast and press **Enter** to keep the adjustment. The contrast setting will be held in the memory even if the oven power is off.

CHILD LOCK

Child Lock prevents unwanted oven operation such as by small children. The oven can be set so that the control panel is deactivated and locked.

PROCEDURE

- 1 Press **Back/Info**, turn the **Knob** to select CHILD LOCK and press **Enter**.
- 2 Press **Enter**.

NOTES:

1. To cancel Child Lock, press **Enter** and hold for 3 seconds.
2. If you set Child Lock, energy save mode will be cancelled.
3. When the oven power is off, the setting returns to OFF.

DEMONSTRATION MODE

Cooking operations and special features can be demonstrated with no power in the oven.

PROCEDURE

- 1 Press **Back/Info**, turn the **Knob** to select DEMO MODE and press **Enter**.
- 2 Turn the **Knob** to select DEMO ON and press **Enter**.

NOTE:

1. To cancel Demonstration Mode, select DEMO OFF at step 2 or unplug the oven from the electrical outlet and re-plug. "ENERGY SAVE MODE" will be displayed.
2. If you set Demo Mode, energy save mode will be cancelled.

WATER HARDNESS

Your oven is set at the factory to water hardness setting 3 (Very hard). You can set the oven for the water hardness level.

You can use the test strip supplied to check the water hardness level.

HOW TO USE THE TEST STRIP SUPPLIED:

1. Put the test strip into the water you want to use for 1 second, then remove it.
2. Shake off excess water.
3. Wait 15 seconds, and compare colour change on the test strip to colour chart and the table below.

When you use other test strips, follow the instructions of them.

Hardness level	Hardness range	Setting
1	<120 ppm <120 mg/l <6.7 °dH	Soft
2	120 - 250 ppm 120 - 250 mg/l 6.7 - 14.0 °dH	Hard
3	>250 ppm >250 mg/l >14.0 °dH	Very hard

PROCEDURE

- 1 Press **Back/Info**, turn the **Knob** to select WATER HARDNESS and press **Enter**.
- 2 Turn the **Knob** to select desired hardness level and press **Enter**. The water hardness setting will be held in the memory even if the oven power is off.



CLEANING AND CARE

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.

IMPORTANT CAUTIONS:

- DISCONNECT THE POWER CORD BEFORE CLEANING OR LEAVE THE DOOR OPEN TO INACTIVATE THE OVEN DURING CLEANING.
- BEFORE CLEANING, MAKE SURE THE OVEN IS COMPLETE COOL.
- DO NOT USE OVEN CLEANERS, ABRASIVE, HARSH CLEANERS OR SCOURING PADS ON ANY PART OF YOUR OVEN.
- DO NOT USE A STEAM CLEANER.

Oven Cleaning - 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 spatters. 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.

Control Panel

Care should be taken in cleaning the control panel. If the control panel becomes soiled, open the oven door before cleaning. Wipe the panel with a cloth dampened slightly with water only. Dry with a soft cloth. Do not scrub or use any sort of chemical cleaners. Close the door and press **Stop/Clear**.

Oven Cleaning - Interior

Steam Clean

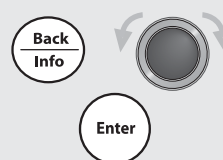
The Steam Clean function helps to loosen any grease, oil or food residue. The steam will make the oven easy to clean; however, it is not a self-cleaning function. It will take approximately 20 minutes for the cleaning cycle.

PREPARATION

1. Make sure that the water tank is filled with room temperature water suitable for drinking (filtered) and is installed. (See page E-6.)
2. Make sure that the empty drip tray is installed. (See page E-6.)

PROCEDURE

- 1 Press **Back/Info**, turn the **Knob** to select **STEAM CLEAN** and press **Enter**.



- 2 Press **START**.

START

Allow the oven to cool to prevent burns. Then open the door and remove any residue carefully with a soft damp cloth. Finally, remove and empty the water tank. Wait a few minutes, then empty the drip tray.

To clean the interior surfaces, wipe with a soft cloth and warm water.

1. After every use while the oven is still warm, wipe spatters or spills with a soft damp cloth or sponge. **DO NOT USE ABRASIVE OR HARSH CLEANERS OR SCOURING PADS.** For heavier soil, use mild soap; rinse thoroughly with hot water. Carry out Steam Clean function to clean thoroughly.
2. The cleaning cloth or sponge must be wrung dry to prevent moisture or residue from entering the oven vents.
3. Do not use spray type cleaners on the oven interior.
4. Any remaining food or fat could cause smoke or an unpleasant smell. It is a good idea to heat the oven with SuperSteam Convection Grill in manual operation for 20 minutes without preheat and food to remove any fat or residue from the interior ducts and heaters and unpleasant smell. See **CLEAN THE OVEN BEFORE FIRST USE** on page E-9.



CLEANING AND CARE

Door Seals

Always keep the door seals clean to prevent any damage. If water condenses inside the door seals, wipe dry with a soft cloth. Polish with another soft cloth. Do not use a chemical or abrasive cleaner on these surfaces. Care should be taken not to rub, damage, pull or move the seals. Before cooking, always check that door seals is lying smooth and flat. If not, steam will leak from the door. Do not use the oven if it has a damaged door seals. Consult a SERVICE CENTRE APPROVED BY SHARP.

Baking Tray / Rack

Wash baking tray and rack after cooking with a mild soap or detergent solution, rinsing and polishing dry. Do not use harsh cleaners, sharp metal scrapers or stiff brushes to prevent damage to the easy clean surface. All the accessories can be washed in the dishwasher.

Water Tank and Water Tank Lid

After cooking, wash in a mild soap or detergent solution with a soft damp cloth or sponge, rinse and polish dry. Do not wash in the dishwasher. Note the filter in the rear bottom of the water tank. Use a very soft brush to remove any build-up in the filter. The filter cannot be removed nor replaced so special care should be taken not to tear the mesh of the filter when cleaning it. Do not use harsh cleaners, sharp metal scrapers or stiff brushes on the water tank, water tank lid and the filter. Do not use a torn filter. Order replacement. Contact a SERVICE CENTRE APPROVED BY SHARP.

Drip Tray and Drip Tray Lid

Empty drip tray after cooking, wash in a mild soap or detergent solution with a soft damp cloth or sponge, rinse, polish dry and replace below the oven front. Do not wash in the dishwasher.

Descaling within the Oven's Steam Parts

During steam production, scale may form in the steam generator. To remove scale, carry out descale function when DESCALING IS NECESSARY. is shown in the display. See page E-8 for complete instructions.



TROUBLESHOOTING CHART

If EE is displayed or you think the oven is not working properly, check the chart below before consulting a SERVICE CENTRE APPROVED BY SHARP. This will help to prevent unnecessary service calls.

WARNING:

Never adjust, repair or modify the oven by yourself. It is hazardous for anyone other than a qualified service technician trained by SHARP to carry out any service or repair operation. This is important as it may involve the removal of covers that provide protection against electrical parts.

- Repairs and Modifications: Do not attempt to operate the oven if it is not working properly.
- Outer cabinet & Lamp Access: Never remove the outer cabinet to avoid the possibility of electric shock or burns.

Troubleshooting Chart

ERROR MESSAGE / INFORMATION MESSAGE

MESSAGE ON DISPLAY		ACTION
ERROR MESSAGE	EE	Due to technical error, contact a SERVICE CENTRE APPROVED BY SHARP.
INFORMATION MESSAGE	Wait. Oven is too warm to use.	The oven is too hot to use Microwave for defrosting or Steam Manual Proof. Remove food from oven and allow to cool until the message clears.
	Water is frozen. Please refer to instructions in operation manual.	The oven may not operate properly. Operate the oven with Convection Grill without food and preheat for 5 minutes. See page E-17.
	Now cooling.	After cooking, the oven and the parts will be hot. Now cooling is shown in the display until the oven cavity has cooled. The cooling fan may continue to operate up to 13 minutes. Now cooling will disappear when the oven has cooled. If you wish to use the warm oven, simply press Stop/Clear .
	Replace drip tray.	Remove and replace the drip tray correctly. See page E-6. In case the drip tray is not installed correctly, Replace drip tray will be shown in the display.
	Empty drip tray and replace.	Empty drip tray and replace will be shown in the display when water remains in the drip tray. You must empty the drip tray and replace it before SuperSteam Convection or Steam Cooking will start. See page E-6.
	Descaling is necessary.	Follow step-by-step instructions for descaling. See page E-8.
	Fill water tank with water.	Remove water tank and fill with water to the 2 mark (MAX mark). Replace and push firmly into place. NOTE: Ensure you do not use any other liquids like distilled water, R.O water, mineral water and etc.
	Remove water tank	If water is in the water tank, Drain Water function will not start. Remove the water tank before starting Drain Water.
	Hot	The oven cabinet and oven cavity are very hot. Pay extra attention not to burn yourself.



TROUBLESHOOTING CHART

The following situations are normal and are not signs that the oven is malfunctioning.

QUESTION / SITUATION		ANSWER
Control panel / power supply	The display is black / blank.	* Open the door and close. * Check the power plug is properly connected to a suitable wall outlet. * Check the wall socket and fuse are functioning properly. * Disconnect the power cord, wait for a minute, then reconnect.
	The display is fine but START will not function when pressed.	* Open the door and close. Is the oven light off? Press START again. * If the message "Wait. Oven is too warm to use." is displayed, wait until the message has disappeared.
	Electrical power supply is interrupted during cooking.	The programmed cooking time and mode will be cancelled. Continue to cook with manual mode.
	Oven light is off during PROOF mode.	Normal operation to prevent bread dough from drying on the surface.
	Oven light is off during descaling.	This is normal operation. See page E-8.
	Oven light is off when door is opened.	Oven light will turn OFF if the door is open for more than 5 minutes.



TROUBLESHOOTING CHART

The following situations are normal and are not signs that the oven is malfunctioning.

QUESTION / SITUATION		ANSWER
Steam	Water is found inside the oven when the door is opened.	Steam has condensed inside the oven. Wipe dry with a soft cloth or a sponge after cooling.
	Steam comes out of the air ventilation openings at the top of the oven.	It is normal for used steam to come from the air ventilation opening on the top of the oven.
	Condensed water can be seen in the oven cavity.	This operation is normal. Steam has condensed on the oven floor. Wipe dry with a soft cloth or a sponge after cooling.
	Steam comes from the door during cooking.	Check the door sealings to make sure it is lying smoothly and flat.
Noise / Sound	Noise during microwave cooking.	When microwaving, you may hear the magnetron cycling on and off depending on the power level.
	Noise after cooking.	The cooling fan will operate until the oven is cool. The fan may continue to operate up to 13 minutes depending on the oven and parts temperatures.
	Noise when cooking with high temperature.	High temperatures may cause expansion of the oven's components. This is normal.
Smoke / Aroma	When using the oven for the first time, it may smoke or smell.	See page E-9 for step-by-step instructions for cleaning the oven before the first use.
	The oven cavity smells after cooking.	See CLEAN THE OVEN BEFORE FIRST USE on page E-9 for step-by-step instructions for removing the aroma.
Others	Time appearing in the display is counting down very rapidly.	Check Demonstration Mode on page E-23 and cancel.



SERVICE CALL CHECK

Check the following before calling service:

1. Does the display light when the door is opened and closed? 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 Microwave 100%. At this moment:
 - A. Does the oven lamp light? Yes _____ No _____
 - B. Does the cooling fan work? Yes _____ No _____
(Put your hand over the ventilation openings.)
 - C. Does the Microwave icon  appear in the display? Yes _____ No _____
 - D. After one minute, did an audible signal sound? Yes _____ No _____
 - E. Is the water inside the oven hot? Yes _____ No _____
4. Remove water from the oven and programme the oven for 5 minutes on Convection, Oven 250°C.
 - A. Does the Convection icon  appear in the display? Yes _____ No _____
 - B. After the oven stops, is inside of the oven hot? Yes _____ No _____
5. Fill the water tank with water and replace.
Operate the oven for 3 minutes on Manual Steam High.
 - A. After the oven stops, is the inside of the oven filled with steam? 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-9.

NOTES:

1. If time in the display is counting down very rapidly, check Demonstration Mode. (Please see page E-23 for detail.)
2. If the oven is set for more than about 4 minutes on Microwave 100% power level, output power will be reduced to avoid overheating. Finally the output power will be 70% after 6 minutes.

SPECIFICATIONS

AC Line Voltage	: Refer to the rating label.
AC Power Required	:
Microwave	1.16 kW
Convection	1.55 kW
Output Power	:
Microwave	800 W* (IEC test procedure)
Convection	1.45 kW
Microwave Frequency	: 2450 MHz** (Class B/Group 2)
Outside Dimensions	: 553 mm(W) x 438 mm(H) x 483 mm(D)***
Cavity Dimensions	: 359 mm(W) x 256 mm(H) x 339 mm(D)
Oven Capacity	: 31 litre****
Weight	: Approx. 24 kg

* 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.

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

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



COOKING GUIDES

About Your Oven

This Operation Manual is valuable: read it carefully and always save it for reference.

Be aware that, unlike microwave-only ovens, Super Steam Ovens have a tendency to become hot during cooking with **SuperSteam Convection, Convection or Steam**.

The oven is for food preparation only. It should not be used to dry clothes or newspapers.

About Cooking Options

Your oven has a variety of cooking options that are divided into automatic and manual. SuperSteam Convection, Steam and Microwave have both automatic and manual choices. Convection has only manual.

SuperSteam Convection

SuperSteam is combined with convection heating, which can roast or bake foods and allow excess fats to be removed. These foods retain moisture. Meats and poultry are brown, juicy and flavourful.

Steam

Steam cooks foods gently while retaining moisture, natural flavours and nutrients. You can use Steam Reheat to reheat foods in metal container.

Convection

Convection browns, bakes, broils and crisps a wide variety of foods. Cookies, cakes, breads, muffins, biscuits and rolls can be baked on one or two levels. There are no automatic settings for convection.

Microwave

Microwave is fast and convenient for cooking and defrosting.



COOKING GUIDES

About Utensils and Coverings

The chart below will help you decide what utensils and coverings should be used in each mode.

Utensils - Coverings \ Cooking Mode	SuperSteam Convection / Convection	Steam	Microwave
Aluminium Foil, Foil Containers	YES	YES	YES Small flat pieces of aluminum foil placed smoothly on food can be used to shield areas from cooking or defrosting too quickly. Keep foil at least 2 cm from walls of oven.
Metal	YES	YES	NO
China, Ceramics,	YES Oven-proof porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable. Do not use the container if it has a flaw.	YES	YES Check manufacturer's recommendation for being microwave safe. Do not use the container if it has a flaw.
Heat-resistant Glassware e.g. Pyrex®	YES Care should be taken if using fine glassware as it can break or crack if heated suddenly.	YES	YES
Plastic/Polystyrene heat-resistant temp. over 140°C	NO	YES Care must be taken as some containers warp, melt or discolour at high temperatures.	YES Use microwave-safe plastic containers for reheating and defrosting. Some microwave-safe plastics are not suitable for cooking foods with high and sugar content. Follow manufacturer's directions.
Plastic Wrap heat-resistant temp. over 140°C	NO	YES	YES
Paper Towels, Paper Plates	NO	NO	YES Paper towels: To cover for reheating and cooking. Do not use recycled paper towels which may contain metal filings. Paper plates: For reheating.
Containers made of synthetic material	NO They could melt at high temperature.	NO	NO
Baking paper	YES Do not touch the oven wall as it may be burnt. Keep the heat-resistant temp.	YES	NO
Roasting Bags	YES Roasting bags should only be used with Convection Oven.	NO	YES Follow manufacturer's directions.
Silver Dishes and Cooking Utensils or Containers that might rust inside the oven.	NO	NO	NO
Rack, Baking Tray	YES	YES	NO

Utensils should be checked to ensure that they are suitable for use in each cooking mode. When heating food in plastic containers, pay special attention to the melting temperature of the containers. Never heat the plastic containers at over their melting temperature. Keep an eye on the oven due to the possibility of melting and ignition.



COOKING GUIDES

ACCESSORIES There are many microwave or heat-resistant accessories available for purchase. Evaluate carefully before you purchase so that they meet your needs. A microwave-safe thermometer will assist you in determining correct doneness and assure you that foods have been cooked to safe temperatures when using microwave-only cooking. Sharp is not responsible for any damage to the oven when accessories are used.

For automatic cooking, use the recommended container in the cooking chart in this operation manual or the cookbook supplied.

SuperSteam Convection and Steam Cooking Advice

There are certain techniques for cooking with steam. It is essential that these techniques are followed to ensure good results. Many of them are similar to those used in conventional cooking so you may be used to doing them already. Please follow the advice given below for all cooking options which use SUPERSTEAM CONVECTION and STEAM.

NOTE:

- **Always attend the oven when in use.**
- **Ensure that the utensils are suitable for each cooking mode. (See About Utensils and Coverings page E-31)**
- **Ventilate the room to allow the steam to dissipate.**
- **After cooking and the oven has cooled, remove and empty the water tank, wipe oven cavity with a soft cloth or sponge. Wait a few minutes, then empty the drip tray.**

WARNING:

Follow instructions in the SHARP operation manual at all times. If you exceed recommended cooking times and use oven temperature that are too high, food may overheat, burn and, in extreme circumstances, catch fire and damage the oven.

- Special advice for STEAM -

Cooking Techniques	
Container	Ensure food is arranged evenly. Food which has little or no space between will take longer to cook, please ensure food is positioned with enough space between items to allow the steam to circulate around it. For the container, a shallow dish is suitable. It is not recommended to use dense dishes, because of the thickness of such dishes, recommended cooking times will have to be extended. For efficiently reducing salt and fat, please put the food directly on rack. If the food is put on the plate, please discard the drips left on the plate.
Covering	Covering is not necessary in most cases. If a cover is required, aluminium foil is recommended to keep food becoming wet from the condensed water in the oven cavity. Covered food will take longer to cook.
Door	For accurate cooking times, keep the door closed.
Stir	Sometimes soup or casserole reheated in a casserole without covering looks watery after cooking. Appearance will be better by stirring well.
Stand	Standing time is recommended after cooking so it enables the heat to disperse equally throughout the food. Do not allow to stand for a long time; food may be overcooked or wet by the residual steam.

Cooking Hints	
Blanching	STEAM can be used to blanch vegetables to prepare them for freezing. Place the prepared vegetables on a plate and cook with STEAM, MANUAL, STEAM HIGH for 4 to 5 minutes. After that, put in the cold water to cool quickly. Dry them and then freeze.
Salty Food	For certain salty food like salty fish, bacon etc., salty taste can be reduced by steaming before cooking. Place salty food on rack directly and STEAM, MANUAL, STEAM HIGH for 4 to 5 minutes.



COOKING GUIDES

- Advice for SUPERSTEAM CONVECTION and STEAM -

Food characteristics	
Density	Food density will affect the amount of cooking time needed. Cut the food into thinner parts if possible, and arrange in single layer.
Quantity	The cooking time must be increased as the amount of food cooked in the oven increases.
Size	Small foods and small pieces cook faster than large ones, as heat can penetrate from all sides to the centre. For even cooking make all the pieces the same size.
Shape	Foods which are irregular in shape, such as chicken breasts or drumsticks, may take longer to cook in the thicker parts. Check these parts are cooked thoroughly before serving.
Temperature of food	The initial temperature of food affects the amount of cooking time needed. Chilled foods will take longer to cook than foods at room temperature. The temperature of the container is not the actual temperature of the food or drink.
Seasoning & flavouring	Seasoning or flavouring are best added after cooking. If added as marinades or rubs, their taste may become light when cooking with steam. Add seasoning or flavouring again after cooking if necessary.

NOTE:

- Ensure the food is thoroughly cooked / reheated before serving.
- Cooking time will be affected by the shape, depth, quantity and temperature of food together with the size, shape and material of the container.
- Never heat oil or fat for deep frying as this may lead to overheating and fire. Care should be taken for foods high in fat or sugar (e.g. Christmas pudding) as overheating can lead to fire.

Face & Hands: Always use thick oven gloves to remove food or cookware from the oven. Be careful when opening the oven door to allow steam to dissipate. Do not remove the food from the oven with your bare hand.

Check the temperature of food and drink and stir before serving. Take special care when serving to babies, children or the elderly.



COOKING GUIDES

Microwave Cooking Advice

- Special Notes and Warning for MICROWAVE -

	DO	DON'T
Eggs, fruits, nuts, seeds, vegetables, sausages and oysters	* 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.	* 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	* Use specially bagged popcorn for the microwave oven. * Listen while popping corn for the popping to slow to 1-2 seconds.	* Pop popcorn in regular brown bags or microwave safe glass bowls. * Exceed maximum time on popcorn package.
Baby food	* Transfer baby food to small dish and heat carefully, stirring often. Check for suitable temperature to prevent burns. * Remove the screw cap and nipple before warming baby bottles. After warming shake thoroughly. Check for suitable temperature.	* Heat disposable bottles. * Overheat baby bottles. Only heat until warm. * Heat bottles with nipples on. * Heat baby food in original jars.
General	* 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.	* Heat or cook in closed glass jars or airtight containers. * Deep fat fry. * Heat or dry wood, herbs, wet papers, clothes or flowers.
Liquids (Beverages)	* For boiling or cooking liquids see WARNING on page E-1-2 to prevent explosion and delayed eruptive boiling.	* Heat for longer than recommended time.
Canned foods	* Remove food from can.	* Heat or cook food in cans.
Sausage rolls, Pies, Christmas pudding	* Cook for the recommended time. (These foods have high sugar and/or fat contents.)	* Overcook as they may catch fire.
Meats	* Use a microwave proof roasting rack or plate to collect drained juices.	* Place meat directly on the ceramic oven floor for cooking.
Utensils	* Check the utensils are suitable for MICROWAVE cooking before you use them.	* Use metal utensils for MICROWAVE cooking. Metal reflects microwave energy and may cause an electrical discharge known as arcing.
Aluminium foil	* Use to shield food to prevent over cooking. * Watch for sparking. Reduce foil or keep clear of cavity walls.	* Use too much. * Shield food close to cavity walls. Sparking can damage the oven.



COOKING GUIDES

- Advice for MICROWAVE -

Cooking Techniques	
Arrange food carefully	Place the thickest areas toward outside of dish.
Watch cooking time	Cook for the shortest amount of time indicated and add more time as needed. Food severely overcooked can smoke or ignite.
Cover foods before cooking	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)
Shield foods	Use small pieces of aluminium foil to cover thin areas of meat or poultry in order to avoid overcooking.
Stir foods	From outside to centre of dish once or twice during cooking, if possible.
Turn foods	Foods such as chicken, hamburgers or steaks should be turned over once during cooking.
Rearrange foods	Like meatballs halfway through cooking both from top to bottom and from the centre of the dish to the outside.
Allow standing time	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.
Check for doneness	Look for signs indicating that cooking temperature has been reached. Doneness signs include: – 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.
Condensation	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.
Microwave safe plastic wrap	For cooking food with high fat content, do not bring the wrap in contact with the food as it may melt.
Microwave safe plastic cookware	Some microwave safe plastic cookware are not suitable for cooking foods with high fat and sugar content.
Cake/Meatloaf	For cooking cake or meatloaf, place the container on up-turned heat-resistant shallow dish.

- Advice for defrosting -

Defrosting Techniques	
Arrange	Arrange food in a single even layer on the shallow dish. This will ensure that all parts of the food defrosts evenly.
Separate	Foods may be stuck together when removed from the freezer. It is important to separate foods as soon as possible during defrosting. e.g. steaks, chops
Stand	Standing time is necessary to ensure food is thoroughly defrosted. Food must stand, covered, for a length of time to ensure the centre has completely defrosted.

NOTE:

- Remove all packing and wrapping before defrosting.



AUTOMATIC COOKING CHART

SuperSteam Convection Menu Guide

RECIPES FOR COMPLETE MEALS

Salmon Steaks with Spinach and Potato Bake

[Utensils]

Large Shallow Casserole dish
2 Baking trays
Rack

[Ingredients for the Salmon Steak]

4 Salmon Steaks (Approx. 200 g each)
Juice of 1 Lemon
Black Pepper to taste

[Ingredients for the Spinach Bake]

Olive Oil to grease the dish
400g Defrosted Spinach, well drained
Salt and Pepper to taste
Nutmeg to season
500g Cooked Potatoes, peeled and sliced
150g Crème Fraîche
100ml Milk

Serves 4

[Method]

1. Wash and dry the salmon steaks. Sprinkle with lemon juice and salt, if desired. Season with black pepper.
2. Place the salmon steaks on rack in baking tray. Place the baking tray on upper position.
3. Lightly grease the large shallow casserole dish. Season the spinach leaves with salt and pepper and mix well.
4. Spread $\frac{1}{2}$ of the spinach covering the base of the large shallow casserole dish, followed by layering $\frac{1}{2}$ of the potato slices. Continue the next layer by spreading the remaining spinach, followed by layering the remaining potato slices.
5. Mix the Crème fraîche with the milk, season with salt and pepper and pour over the vegetables. Season with nutmeg.
6. Place the large shallow casserole dish on another baking tray. Place the baking tray on lower position.
7. Cook using 'SuperSteam Convection, AUTO, COMPLETE MEALS, SALMON STEAKS WITH POTATO BAKE'.
8. After cooking, stand covered with aluminium foil for 5 minutes.

Chicken Breasts with Mediterranean Style Roasted Vegetables

[Utensils]

1 Baking tray
Rack

[Ingredients for Chicken]

3 tbsp Soy Sauce
3 tbsp White Wine
2 cloves Garlic, crushed
Black Pepper to taste
4 Chicken Breasts
(Approx. 200g each)
4 tbsp Corn flour

[Ingredients for the Mediterranean roasted vegetables]

75g Asparagus
1 tbsp Olive Oil
Salt and Pepper to taste
1 tsp Fresh Rosemary
200g Potatoes, cubed 2cm
1 Onion, sliced
100g Tomatoes, quartered
100g Eggplant, sliced
1 Yellow Capsicum, sliced

Serves 4

[Method]

1. In a large bowl, mix together the soy sauce, wine, garlic and black pepper.
2. Add the chicken and marinate for 1 hour.
3. Add the corn flour and mix together until the chicken pieces are completely coated.
4. Trim the hard bottom of the asparagus and cut into 3 equal amounts of approx. 4 cm length.
5. In a large bowl, combine the olive oil, salt, pepper and rosemary. Add all vegetables and mix well.
6. Place the vegetables directly into a baking tray, towards the right.
7. Place the chicken on the rack, towards the left, place rack into the baking tray. Place the baking tray on upper position.
8. Cook using 'SuperSteam Convection, AUTO, COMPLETE MEALS, CHICKEN BREAST WITH ROASTED VEG'.
9. After cooking, stand covered with aluminium foil for 5 minutes.



AUTOMATIC COOKING CHART

Chinese Style Beef with Noodles

[Utensils]

Large Shallow Casserole dish
Small shallow Casserole Dish
2 Baking trays

[Ingredients]

400g Beef Rump Steak
1 tbsp Light Soy Sauce
1 tbsp White Wine
1/2 tsp Sugar
1 tsp Sesame Oil
2 tsp Corn flour
1 tbsp Ginger, grated
1 tbsp Oyster Sauce
1.5 tbsp Garlic, crushed
1 Fresh Bird's Eye Chilli,
seeds removed, finely chopped
100 ml Hot Beef stock
3 tbsp Canned Black Beans, chopped
(or canned kidney beans)
1/2 Green Capsicum, sliced
1 Onion, chopped
5 Shallots, sliced
400g Fresh Egg Noodles
1 1/2 cups Cold Water

Serves 4

[Method]

1. Cut beef into strips.
2. In a large bowl, mix together the soy sauce, wine, sugar, sesame oil, corn flour, ginger, oyster sauce, garlic and chilli.
3. Add the hot beet stock to the mixture.
4. Add the black beans, capsicum, onion, shallots and steak. Mix well.
5. Pour the mixture into the large shallow casserole dish. Place the dish into the baking tray. Place the baking tray on upper position.
6. Put the noodles into the small casserole dish and cover with the cold water. Place the dish on another baking tray. Place the baking tray on lower position.
7. Cook using 'SuperSteam Convection, AUTO, COMPLETE MEALS, CHINESE BEEF WITH NOODLES'.
8. Drain the noodles. Stir the noodles and the beef immediately after cooking then stand for 5 minutes.

Roast Leg of Lamb with Roasted Potatoes, Carrots and Turnips

[Utensils]

Small shallow casserole dish
2 Baking trays

[Ingredients]

1kg Leg of Lamb with bone
1 tbsp Olive Oil
Salt and Pepper to taste
1 tbsp Fresh Rosemary
500g Baby Potatoes, cut in half
200g Carrot, diced
200g Turnips, diced
8 tbsp Cold Water

Serves 4

[Method]

1. Place the lamb directly in baking tray. Brush with olive oil and season with salt, pepper and rosemary. Place the baking tray on upper position.
2. Brush the potatoes with olive oil. Place in the left hand side of another baking tray.
3. Put the carrot and turnips into the small shallow casserole dish, add the cold water and cover with aluminium foil. Place the dish into the baking tray. Place the baking tray on lower position.
4. Cook using 'SuperSteam Convection, AUTO, COMPLETE MEALS, ROAST LEG OF LAMB WITH ROASTED VEG'.
5. Stand for 5 minutes after cooking.

Roast Beef with Potatoes

[Utensils]

1 Baking tray
Rack

[Ingredients]

1/4 cup chopped fresh parsley
1 tbsp chopped fresh coriander
1 tbsp chopped fresh chives
1/4 tsp cracked black pepper
salt and pepper to taste
oil to brush
1kg roast beef
800g baby potatoes

Serves 4-6

[Method]

1. Preheat is pre-programmed. Select the menu, desired cooking result and press START to preheat.
2. In a small bowl, combine the parsley, coriander and chives. Mix until well combined. Spread the herb mixture over a clean chopping board.
3. Evenly brush the beef with oil. Roll the beef over the herb mixture, coating evenly. Season with salt and pepper. Set aside.
4. Wash and cut the baby potatoes in half.
5. Place meat on the rack in baking tray. Evenly place the potatoes around the beef on the rack.
6. After preheating, place the baking tray on lower position.
7. Cook using 'SuperSteam Convection, AUTO, COMPLETE MEALS, ROAST BEEF WITH POTATOES'.
8. After cooking, stand covered with aluminium foil for 10-15 minutes.



AUTOMATIC COOKING CHART

Spinach and Ricotta Cannelloni

[Utensils]

Large shallow casserole dish
1 Baking tray

[Ingredients]

250g packet frozen spinach, thawed
500g reduced fat ricotta cheese
pinch of ground nutmeg
salt and pepper to taste
12 instant cannelloni tubes
500g jar tomato basil pasta sauce
2 tbsp shredded cheddar cheese

Serves 4

[Method]

1. Drain spinach and squeeze to remove any excess liquid.
2. In a large bowl, add the spinach, ricotta cheese, nutmeg, salt and pepper. Mix until well combined.
3. Place mixture into a piping bag. Fill the cannelloni tubes by gently squeezing the piping bag until each tube is filled. Place the tubes in a single layer in a large shallow casserole dish.
4. Pour the pasta sauce over the cannelloni. Smooth the sauce over the pasta using the back of a spoon to ensure even coverage.
5. Sprinkle the cheddar cheese over the pasta.
6. Place casserole dish on a baking tray. Place the baking tray on upper position.
7. Cook using 'SuperSteam Convection, AUTO, COMPLETE MEALS, SPINACH AND RICOTTA CANNELLONI'.
8. After cooking, stand for 5 minutes.

Vegetable Rice with Prawns

[Utensils]

1 Baking tray

[Ingredients]

1 carrot, grated
100g green beans, sliced
1/2 leek sliced, cut into quarters
125g can corn kernels
2 1/2 cups water
1 tsp vegetable powder
2 cups jasmine rice, rinsed
150g cooked peeled prawns, cut into small pieces
salt and pepper to taste

Serves 4

[Method]

1. In a large bowl, combine carrot, beans, leek and corn. Add water and vegetable stock. Mix until well combined.
2. Continue to add the rice, prawns, salt and pepper. Mix until well combined.
3. Carefully pour this mixture into a baking tray and evenly spread. Place the baking tray on upper position.
4. Cook using 'SuperSteam Convection, AUTO, COMPLETE MEALS, VEGETABLE RICE WITH PRAWNS'.
5. After cooking, stand for 5 minutes.

Roast Chicken with Potatoes and Parsnips

[Utensils]

1 Baking tray
Rack

[Ingredients]

1tbsp oil
1/2 tsp chicken stock
1/2 tsp dried oregano
salt and pepper to taste
1 kg chicken
500g baby potatoes
300g parsnips

Serves 4

[Method]

1. Preheat is pre-programmed. Select the menu, desired cooking result and pressSTART to preheat.
2. In a small bowl, combine the oil, chicken stock, oregano, salt and pepper. Mix until well combined.
3. Evenly brush chicken with oil mixture. Tie the chicken legs together. Set aside.
4. Wash baby potatoes and parsnips. Cut potatoes in half, and cut parsnips into quarters.
5. Place chicken breast side up on the rack in baking tray. Evenly place the potatoes and parsnips around the chicken on the rack.
6. After preheating, place the baking tray on upper position.
7. Cook using 'SuperSteam Convection, AUTO, COMPLETE MEALS, ROAST CHICKEN WITH POTATOES'.
8. After cooking, stand covered with aluminium foil for 10 minutes.



AUTOMATIC COOKING CHART

SUPERSTEAM GRILL

Menu name	Weight range (Increasing unit)	Procedure	Baking Tray Position
Chicken Legs (initial temp 3°C)	0.2 - 1.0 kg (100g)	- Season with salt, pepper and paprika. - Pierce the skin of the chicken legs. - Put the chicken legs on the rack, skin side down, in baking tray. - After cooking, place on a dish and serve.	Upper
Chicken Fillet (initial temp 3°C)	0.25 - 1.00 kg (50g)	- Season with salt, pepper and paprika. - Put the chicken fillet on the rack in baking tray. - After cooking, stand for 5 minutes.	Upper
Grilled Fish (initial temp 3°C)	0.2 - 1.0 kg (100g) whole fish/ fish fillets	- Make a few slits on the skin of fish. - Brush with oil. Place fish on rack in baking tray and put in the oven. - After cooking, place on a dish and serve.	Upper
Grilled Skewers (initial temp 3°C)	0.20 - 0.80 kg (50g)	- Prepare the grill skewers referring to the recipe below. - Place on the rack in baking tray. - After cooking, remove and put on a plate for serving.	Upper

RECIPES FOR GRILLED SKEWERS

Meat Kebabs

[Ingredients]

400g escalope of meat
100g smoked belly of meat
2 onions (100 g), in quarters
4 tomatoes (250 g), in quarters
1/2 green pepper (100 g), in eight pieces
4 tbsp oil
2 tsp sweet paprika
salt
1/2 tsp cayenne pepper
1 tsp worcester sauce

[Method]

1. Cut the escalope of meat and the meat belly into 2-3 cm cubes.
2. Thread meat and vegetables alternately on four wooden skewers (approx. 25cm long).
3. Combine the oil with the spices and brush over the kebabs. Place the kebabs on the rack in baking tray.
4. Cook using 'SuperSteam Convection, AUTO, GRILL, GRILLED SKEWERS'.



AUTOMATIC COOKING CHART

SUPERSTEAM ROAST

Menu name	Weight range (Increasing unit)	Procedure	Baking Tray Position
Roast Chicken (initial temp 3°C)	0.9 - 2.0 kg (100g)	- Season with salt, pepper and paprika. - Place on rack in baking tray, uncovered and cook. - After cooking, stand covered with aluminium foil for 10 minutes.	Lower
Roast meat (initial temp 3°C)	0.9 - 1.5 kg (100g)	- Tie meat with string (loins only). - Season with salt, pepper and paprika. - Place on rack in baking tray, uncovered and cook. - After cooking, stand covered with aluminium foil for 10 minutes.	Lower
Roast Beef, Medium (initial temp 3°C)	1.0 - 2.0 kg (100g)	- Season with salt and pepper. - Place meat on rack in baking tray, uncovered and cook. - After cooking, stand covered with aluminium foil for 5 - 10 minutes.	Lower
Roast Leg of Lamb (initial temp 3°C)	1.0 - 2.0 kg (100g)	- Season with salt, pepper and rosemary. - Place on rack in baking tray, uncovered and cook. - After cooking, stand covered with aluminium foil for 10 minutes.	Lower

SUPERSTEAM BAKE

Menu name	Weight range (Increasing unit)	Procedure	Baking Tray Position
Frozen Pizza (Thin, Thick Type) (initial temp -18°C)	1 layer cooking: 0.2 - 1.0 kg (100 g) 2 layers cooking: 0.2 - 1.0 kg (100 g)	- Preheat is pre-programmed. Select the menu, desired layer, quantity and cooking result, then press START to preheat. - Remove from packaging and place on the baking tray. After preheating, put the baking tray in the oven. - After cooking, serve.	1 layer cooking: Upper 2 layers cooking: Upper/Lower
Cake (initial temp 20°C) eg: Carrot Cake, Butter Cake, Chocolate Cake	1 layer (Cake tin: approx. 20cm)	- Use desired homemade recipe or packet mix. - Preheat is pre-programmed. Select the menu, desired cooking time and press START to preheat. - After preheating, place the cake tin on the baking tray. Put the baking tray in the oven. - After baking, allow to cool in the cake tin for 5 minutes.	Lower
Bread (initial temp 20°C) eg: White Loaf, Multigrain Loaf	1 layer (Loaf tin: approx. 13 x 20cm)	- Use desired homemade recipe or packet mix. - Preheat is pre-programmed. Select the menu, desired cooking time and press START to preheat. - After preheating, place the loaf tin on the baking tray. Put the baking tray in the oven. - After baking, allow to cool in the loaf tin for 5 minutes.	Lower
Baked Potatoes (initial temp 20°C)	1 - 4 piece (1 piece: 250g)	- Preheat is pre-programmed. Select the menu, quantity, desired cooking time and press START to preheat. - Pierce each potato in several places and place on rack in baking tray. After preheating, put the baking tray in the oven. - After cooking, leave to stand wrapped in aluminium foil for 2 - 3 minutes.	Lower



AUTOMATIC COOKING CHART

Steam Menu Guide

Menu name	Weight range (Increasing unit)	Procedure	Baking Tray Position															
Fresh Vegetable 1 (initial temp 3°C) Soft Vegetables: Zucchini, Capsicum, Broccoli, Mushrooms, Asparagus	0.2 - 1.0 kg (100g)	• Wash vegetables, then remove excess water. • Put vegetables in the steam tray. • Place the steam tray on rack in baking tray, uncovered. • After cooking, stand for 1 - 5 minutes.	Upper															
Fresh Vegetable 2 (initial temp 3°C) Hard Vegetables: Carrots, Cauliflower, Beans, Brussels Sprouts	0.2 - 1.0 kg (100g)																	
Frozen Vegetable (initial temp -18°C) Mixed Vegetables, Broccoli, Peas, Carrots, Cauliflower	0.2 - 1.0 kg (100g)	• Put frozen vegetables in the steam tray. • Place the steam tray on rack in baking tray, uncovered. • After cooking, stand for 1 - 5 minutes.	Upper															
Fresh Fish/ Fresh Prawns (initial temp 3°C) Whole Snapper, Barramundi Fillet, Large Green Prawns	0.1 - 1.0 kg (100g)	• Wash fish thoroughly and remove scales. • Make a few slits on the skin of fish, pierce the eyes of fish. • Put fish/prawns in the steam tray. • Place the steam tray on rack in baking tray, uncovered. • After cooking, stand for 1 - 3 minutes.	Upper															
Frozen Convenience (Dumplings) (initial temp -18°C) Vegetable, Pork, Chicken	0.1 - 0.5 kg (100g)	• Put food in the steam tray. • Place the steam tray on rack in baking tray, uncovered. • After cooking, stand for 1 - 3 minutes.	Upper															
Rice (initial temp 20°C cold tap water) White Rice	1 - 4 serves (1 serve)	• Wash rice thoroughly until water runs clear. • Place into 2 litre shallow casserole dish and cover with tap water. • Place the dish on baking tray, uncovered. • After cooking, stand for 1 - 5 minutes. <table><tr><td>Serve</td><td>1 serve</td><td>2 serves</td><td>3 serves</td><td>4 serves</td></tr><tr><td>Rice</td><td>1/2 cup</td><td>1 cup</td><td>1 1/2 cups</td><td>2 cups</td></tr><tr><td>Cold tap water</td><td>1/2 cup</td><td>1 1/2 cups</td><td>2 cups</td><td>2 1/2 cups</td></tr></table>	Serve	1 serve	2 serves	3 serves	4 serves	Rice	1/2 cup	1 cup	1 1/2 cups	2 cups	Cold tap water	1/2 cup	1 1/2 cups	2 cups	2 1/2 cups	Upper
Serve	1 serve	2 serves	3 serves	4 serves														
Rice	1/2 cup	1 cup	1 1/2 cups	2 cups														
Cold tap water	1/2 cup	1 1/2 cups	2 cups	2 1/2 cups														



AUTOMATIC COOKING CHART

Microwave Menu Guide

AUTO DEFROST

Menu name	Weight range (Increasing unit)	Procedure
Steak/Chops (initial temp -18°C)	0.1 - 1.0 kg (100g)	- Shield thin end of chops or steaks with foil. - Position the food with thinner parts in the centre in a single layer on a microwave safe defrosting rack. Place the defrosting rack directly on the oven base. If pieces are stuck together, try to separate as soon as possible. - When the oven has stopped, remove defrosted pieces, turn over and shield the warm portions of remaining pieces. - After defrost time, stand covered with aluminium foil for 5 - 15 minutes. - See NOTES below.
Poultry (initial temp -18°C)	0.9 - 2.0 kg (100g)	- Remove from original wrapper. Shield wing and leg tips with foil. - Place breast side down on a microwave safe defrosting rack. - Place the defrosting rack directly on the oven base. - When the oven has stopped, turn over and shield the warm portions. - After defrost time, stand covered with aluminium foil for 15 - 30 minutes. <u>N.B.</u> After standing run under cold water to remove giblets if necessary.
Roast Meat (Beef/Pork/ Lamb) (initial temp -18°C)	1.0 - 2.0 kg (100g)	- Shield the bone and the edge with foil strips about 2.5cm wide. - Place joint with lean side face upwards (if possible) on a microwave safe defrosting rack. - Place the defrosting rack directly on the oven base. - When the oven has stopped, turn over and shield the warm portions. - After defrost time, stand covered with aluminium foil 15 - 30 minutes.
Mince/ Sausages (initial temp -18°C)	0.1 - 1.0 kg (100g)	- Place frozen minced meat on a microwave safe defrosting rack. Shield edges. Place the defrosting rack directly on the oven base. - When the oven has stopped, remove defrosted portions of mince, turn over and shield edges with foil strips. - After defrost time, stand covered with aluminium foil 5 - 20. - See NOTES below.

Foods not listed in the Guide can be defrosted manually using 30% power level setting.

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

SENSOR REHEAT

Menu name	Weight range (Increasing unit)	Procedure									
Dinner Plate (initial temp 3°C)	1 serve (approx. 400g)	- Cover with plastic wrap and pierce 5 times with skewer. - Place the plate directly on the oven base. - After cooking, stand covered for 2 minutes. <table border="1"> <thead> <tr> <th>MEAT</th><th>POTATO</th><th>VEGETABLES</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>175 - 180g</td><td>125g</td><td>100g</td></tr> <tr> <td>Beef, Lamb, Chicken (sliced), T-Bone</td><td>sliced</td><td>Carrot, Zucchini, Broccoli, Cauliflower</td></tr> </tbody> </table>	MEAT	POTATO	VEGETABLES	175 - 180g	125g	100g	Beef, Lamb, Chicken (sliced), T-Bone	sliced	Carrot, Zucchini, Broccoli, Cauliflower
MEAT	POTATO	VEGETABLES									
175 - 180g	125g	100g									
Beef, Lamb, Chicken (sliced), T-Bone	sliced	Carrot, Zucchini, Broccoli, Cauliflower									
Casserole Casserole (initial Temp 3°C) : Beef Stroganoff Springtime Lamb, Chicken Fricassee Canned (initial Temp 20°C) : Canned Baked Beans, Spaghetti	1 - 4 cups (1 cup : 250 ml)	- Place into a casserole dish. - Cover with plastic wrap and pierce 5 times with skewer. - Place the dish directly on the oven floor. - After cooking, stir and stand covered with plastic wrap for 1 - 5 minutes.									
Soup (initial temp 20°C) Pumpkin, Tomato, Chicken	1 - 4 cups (1 cup : 250 ml)	- Place in a microwave safe glass bowl. - Do not cover. - Place the dish directly on the oven base. - After cooking, stir.									
Pizza (initial temp 3°C) Pepperoni, Supreme	1 - 4 pieces (1 piece : approx. 90g)	Place pizza on one sheet of paper towel directly on the oven base.									



SHARP
SHARP CORPORATION

Printed in Thailand
In tại Thái Lan
TINS-A850WRRZ-VN31