SHARP

HEALSIO

AX-1700VN(R)

LÒ VI SÓNG HƠI NƯỚC SIÊU NHIỆT

WATER OVEN

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

OPERATION MANUAL

Bí quyết có sẵn từ đây.
Recipes available from here.
https://vn.sharp/lo-vi-song-healsio/ax-1700vn-r

Trực tiếp với điện thoại thông minh của bạn.
Direct with your smart phone.

MỤC LỤC

	Trang
HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG	V-1
HƯỚNG DẪN LẮP ĐẶT	V-3
SƠ ĐỒ LÒ	V-4
BẢNG ĐIỀU KHIỂN	V-5
HƯỚNG DẪN QUAN TRỌNG	V-6
TRƯỚC KHI SỬ DỤNG	V-9
VỆ SINH LÒ TRƯỚC KHI DÙNG LẦN ĐẦU	V-9
NẤU TỰ ĐỘNG	V-10
NẤU TỰ ĐIỀU CHỈNH	V-14
CÁC TÍNH NĂNG TIỆN LỢI KHÁC	V-20
VỆ SINH VÀ CHĂM SÓC	V-22
BẢNG XỬ LÍ SỰ CỐ	V-24
KIỂM TRA KHI GỌI DỊCH VỤ	V-27
TIÊU CHUẨN KĨ THUẬT	V-27
HƯỚNG DẪN NẤU ĂN	V-28
BẢNG NẤU TỰ ĐỘNG	V-31

CONTENTS

	Page
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	E-1
INSTALLATION INSTRUCTIONS	E-3
OVEN DIAGRAM	E-4
CONTROL PANEL	E-5
IMPORTANT INSTRUCTIONS	E-6
BEFORE OPERATING	E-9
CLEAN THE OVEN BEFORE FIRST USE	E-9
AUTOMATIC COOKING	E-10
MANUAL COOKING	E-14
OTHER CONVENIENT FEATURES	E-20
CLEANING AND CARE	E-22
TROUBLESHOOTING CHART	E-24
SERVICE CALL CHECK	E-27
SPECIFICATIONS	E-27
COOKING GUIDES	E-28
AUTOMATIC COOKING CHART	E-31

HƯỚNG DẪN AN TOÀN VÀ QUAN TRỌNG

HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG: ĐỌC KĨ VÀ GIỮ HƯỚNG DẪN ĐỂ THAM KHẢO TRONG TƯƠNG LAI

1. Lò được thiết kế để chỉ sử dụng trên phần đỉnh. Nó không được thiết kế để tích hợp vào tường hoặc tủ.
   Không đặt lò trong tủ. xem trang 3 để biết cách lắp đặt.
   Cửa lò có thể bị nóng trong khi nấu. Đặt hoặc gắn lò nướng sao cho đáy lò cao hơn 85 cm so với sàn nhà.
   Giữ trẻ em tránh xa cửa để khỏi bị bỏng.
2. Đảm bảo không gian trống trên lò tối thiểu là 13 cm.
3. Thiết bị này được thiết kế để sử dụng trong gia đình và các ứng dụng tương tự như:
   - khu vực bếp của nhân viên trong các cửa hàng, văn phòng và môi trường làm việc khác;
   - nhà trong trang trại;
   - bởi khách hàng trong khách sạn, nhà nghỉ và môi trường dân cư khác;
   - các môi trường dạng chỗ nghỉ kèm bữa sáng
4. Lò vi sóng được thiết kế để sưởi ấm thực phẩm và đồ uống.
   Làm khô thực phẩm hoặc quần áo và sưởi ấm miếng đệm ấm, thiết bị trị liệu (ví dụ như túi lúa mì), dép, bọt biển, vải ẩm và các chất liệu tương tự có thể dẫn đến nguy cơ chấn thương, đánh lửa hoặc hỏa hoạn.
5. Thiết bị này không dành cho người sử dụng (kể cả trẻ em) bị giảm khả năng thể chất, cảm giác hoặc tinh thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được người chịu trách nhiệm giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị an toàn.
6. Cần giám sát trẻ em để đảm bảo chúng không chơi với thiết bị.
7. **CẢNH BÁO:** Chỉ cho phép trẻ em sử dụng lò nướng mà không có sự giám sát khi đã có hướng dẫn đầy đủ để trẻ có thể sử dụng lò nướng một cách an toàn và hiểu được các mối nguy hiểm khi sử dụng không đúng cách.
8. **CẢNH BÁO:** Khi thiết bị được vận hành ở các chức năng Đối lưu, Nướng hoặc hơi nước, trẻ em chỉ nên sử dụng lò dưới sự giám sát của người lớn do nhiệt độ tạo ra.
9. **CẢNH BÁO:** Các bộ phận có thể truy cập có thể bị nóng trong quá trình sử dụng. Trẻ nhỏ nên tránh xa.
10. **CẢNH BÁO:** Nếu cửa hoặc đệm làm kín cửa bị hỏng, lò nướng không được vận hành cho đến khi nó được sửa chữa bởi một kỹ thuật viên dịch vụ có trình độ được SHARP đào tạo.
11. **CẢNH BÁO:** Không bao giờ tự điều chỉnh, sửa chữa hoặc sửa đổi lò nướng. Không ai khác ngoài một kỹ thuật viên dịch vụ có trình độ được SHARP đào tạo để thực hiện bất kỳ hoạt động dịch vụ hoặc sửa chữa nào liên quan đến việc tháo vỏ bảo vệ chống lại tiếp xúc với năng lượng vi sóng.
12. Nếu dây cấp điện của thiết bị này bị hỏng, nó phải được thay thế bởi một kỹ thuật viên dịch vụ có trình độ được SHARP đào tạo để tránh nguy hiểm.
13. **CẢNH BÁO:** Không được đun nóng chất lỏng và thực phẩm khác trong các hộp kín vì chúng có khả năng phát nổ.
14. Lò vi sóng làm nóng đồ uống có thể dẫn đến việc đun sôi chậm, do đó phải cẩn thận khi xử lý hộp đựng.
15. Trứng nguyên vỏ và toàn bộ trứng luộc không nên được đun nóng ở chế độ vi sóng vì chúng có thể phát nổ, ngay cả khi nhiệt trong lò vi sóng đã hết. Để nấu hoặc hâm nóng trứng chưa bị xáo trộn hoặc trộn trên các chế độ vi sóng, chọc thủng lòng đỏ và lòng trắng, nếu không trứng có thể phát nổ. Vỏ và cắt trứng luộc chín cứng trước khi hâm nóng chúng ở chế độ vi sóng.
16. Dụng cụ cần được kiểm tra để đảm bảo rằng chúng phù hợp để sử dụng trong lò nướng. Xem trang V-29 Chỉ sử dụng hộp đựng và dụng cụ an toàn cho lò vi sóng ở chế độ vi sóng.
17. Các hộp kim loại cho thực phẩm và đồ uống không được phép trong các chế độ vi sóng.
18. Hàm lượng của bình bú và lọ thức ăn trẻ em phải được khuấy hoặc lắc và kiểm tra nhiệt độ trước khi tiêu thụ, để tránh bị bỏng.
19. Trong quá trình sử dụng, thiết bị trở nên nóng. Cần cẩn thận để tránh chạm vào lõi hoặc khoan lò làm nóng. Để ngăn ngừa bỏng, luôn luôn sử dụng găng tay lò dày. Trước khi làm sạch hãy chắc chắn rằng chúng không nóng.
20. Khi hâm nóng thức ăn trong hộp nhựa hoặc giấy, hãy để mắt đến lò do khả năng đánh lửa.
21. Nếu quan sát thấy khói, hãy tắt hoặc rút phích cắm của thiết bị và đóng cửa lại để dập tắt mọi ngọn lửa.
22. Lò nên được làm sạch thường xuyên và loại bỏ bất kỳ cặn thực phẩm nào.
23. Trẻ em không nên thực hiện vệ sinh và bảo trì lò nếu không được giám sát.
24. Việc không bảo quản lò trong điều kiện sạch sẽ có thể dẫn đến hư hỏng bề mặt có thể ảnh hưởng xấu đến tuổi thọ của thiết bị và có thể dẫn đến tình huống nguy hiểm.
25. Không sử dụng chất tẩy rửa mài mòn mạnh hoặc chất tẩy kim loại sắc nhọn để làm sạch kính cửa lò vì chúng có thể làm trầy xước bề mặt, có thể làm vỡ kính.
26. Không được sử dụng chất tẩy rửa hơi nước.
27. Xem hướng dẫn để làm sạch đệm làm kín cửa, khoang và các bộ phận lân cận trên trang V-22.
28. Xem hướng dẫn sử dụng phụ kiện trên trang V-4.

Các cảnh báo khác

1. Để giảm nguy cơ hỏa hoạn trong khoang lò:
   a. Không có chất lỏng nào khác ngoài nước ở nhiệt độ phòng thích hợp để uống (được lọc) có thể được đổ vào bể nước.
   b. Không nên bỏ mặc lò trong quá trình hoạt động. Nhiệt độ lò cao hoặc thời gian nấu lâu có thể làm thực phẩm quá nóng dẫn đến hỏa hoạn.
   c. Không nấu thức ăn quá chín.
   d. Tháo bỏ dây xoắn từ túi giấy hoặc nhựa trước khi đặt túi vào lò nướng.
   e. Không làm nóng dầu hoặc mỡ để chiên ngập dầu. Nhiệt độ của dầu không thể được kiểm soát.
   f. Không sử dụng các thùng chứa làm bằng vật liệu tổng hợp để nấu ăn. Chúng có thể tan chảy ở nhiệt độ cao.

HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG

g. Không sử dụng hộp nhựa nếu lò vẫn còn nóng vì chúng có thể tan chảy. Không được sử dụng hộp nhựa trừ khi nhà sản xuất hộp chứa tuyên bố nó phù hợp.
h. Không lưu trữ thực phẩm hoặc bất kỳ vật dụng nào khác trong lò.
i. Khi đồ uống có cồn được thêm vào khi rang hoặc nấu bánh và đồ ngọt, có nguy cơ hơi do cồn tiết ra có thể bắt lửa khi tiếp xúc với bộ phận làm nóng điện. Quan sát lò chặt chẽ trong khi nấu ăn.

2. Để giảm nguy cơ nổ hoặc xôi chậm phun trào, nên cẩn thận khi xử lý hộp chứa. Lò của bạn có khả năng làm nóng thực phẩm và đồ uống rất nhanh bằng chế độ lò vi sóng, do đó, điều rất quan trọng là bạn phải chọn thời gian nấu và mức công suất phù hợp cho loại và số lượng thực phẩm cần hâm nóng. Nếu bạn không chắc về thời gian nấu và mức năng ượng cần thiết, hãy bắt đầu với thời gian nấu và mức năng lượng thấp cho đến khi thức ăn được làm nóng vừa đủ hoàn toàn.
   Ngoài ra:
   a. Không đặt hộp kín trong lò. Các chai sữa của em bé được trang bị nắp vặn hoặc núm vú được coi là hộp kín.
   b. Không sử dụng quá lượng thời gian quy định.
   c. Khi đun sôi chất lỏng trong lò, sử dụng hộp chứa rộng.
   d. Đứng ít nhất trong 20 giây khi kết thúc nấu để tránh sự sôi chậm của chất lỏng.
   e. Khuấy chất lỏng trước và trong khi nấu. Hãy hết sức cẩn thận khi xử lý vật chứa hoặc nhét muỗng hoặc dụng cụ khác vào vật chứa.
3. Lò nướng này chỉ dành cho chế biến thực phẩm tại nhà và chỉ nên được sử dụng để hâm nóng, nấu nướng và rã đông thực phẩm và đồ uống.
   Nó không thích hợp cho các thiết bị thương mại, sử dụng trong phòng thí nghiệm hoặc hâm nóng, ví dụ như. Túi đựng lúa mì.
4. Không bao giờ vận hành lò trong khi có bất kỳ vật nào bị kẹt hoặc kẹt giữa cửa và lò.
5. Cẩn thận khi lấy đồ ra khỏi lò để dụng cụ, quần áo hoặc phụ kiện của bạn không chạm vào chốt cửa.
6. Không bao giờ chọc một vật, đặc biệt là vật kim loại, qua lưới tản nhiệt hoặc giữa cửa và lò trong khi lò đang hoạt động.
7. Không bao giờ làm xáo trộn hoặc hủy kích hoạt các chốt cửa.
8. Luôn sử dụng găng tay lò dày để tránh bị bỏng khi xử lý các dụng cụ tiếp xúc với thức ăn nóng. Thực phẩm đủ nhiệt có thể truyền qua các dụng cụ để gây bỏng da.
9. Nếu đèn lò không hoạt động, vui lòng tham khảo ý kiến đại lý của bạn hoặc kỹ thuật viên dịch vụ có trình độ được SHARP đào tạo.
10. Tránh bỏng hơi bằng cách hướng hơi nước ra khỏi mặt và tay. Từ từ nhấc cạnh xa nhất của vỏ đĩa bao gồm bọc nhựa vi sóng, v.v., và cẩn thận mở túi bỏng ngô và lò ra khỏi mặt.
11. Đảm bảo rằng dây cấp nguồn không bị hư hại và dây không chạy dưới lò hoặc trên bất kỳ bề mặt nóng hoặc cạnh sắc nào.
12. Cẩn thận khi mở cửa. Để tránh bị bỏng do thoát nhiệt và hơi nước, hãy để không khí nóng hoặc hơi nước thoát ra trước khi loại bỏ hoặc thay thế thực phẩm.
13. Không đặt bất cứ thứ gì trên tủ bên ngoài vì lò sẽ trở nên rất nóng trong quá trình hoạt động.
14. Để tránh bị bỏng, luôn kiểm tra thực phẩm và nhiệt độ trong hộp và khuấy trước khi dùng. Đặc biệt chú ý đến nhiệt độ của thức ăn và đồ uống dành cho trẻ sơ sinh, trẻ em và người già. Không uống đồ uống hoặc súp mà không kiểm tra nhiệt độ của thùng chứa. Cẩn thận hơn khi xử lý hộp chứa vì nó trở nên rất nóng.
15. Đảm bảo dụng cụ không chạm vào các bức tường bên trong trong khi nấu.
16. Không chạm vào cửa lò, tủ ngoài, tủ sau, khoang lò, lỗ thông hơi, phụ kiện và bát đĩa vì hơi thoát ra từ nắp thông gió trong khi hoạt động sẽ trở nên nóng.
17. Không chạm trực tiếp vào đèn lò. Phần này sẽ trở nên nóng khi bật đèn lò.
18. Khi lò đang được sử dụng, hãy thông gió phòng nơi lắp đặt lò, ví dụ: mở cửa sổ hoặc bật quạt thông gió nhà bếp. Hơi nước từ nắp thông gió có thể làm ướt tường hoặc đồ nội thất gần đó.
19. Không vận hành lò nếu bể nước bị nứt và rò rỉ nước. Vui lòng liên hệ với TRUNG TÂM DỊCH VỤ ĐƯỢC SHARP PHÊ DUYỆT.
20. Không nhét ngón tay hoặc đồ vật vào các lỗ (cửa thoát hơi hoặc lỗ thông hơi) vì điều này có thể làm hỏng lò và gây sốc điện hoặc nguy hiểm.
21. Không chạm vào phích cắm điện bằng tay ướt. Cắm vào ổ cắm điện trên tường một cách an toàn. Khi rút phích cắm ra khỏi ổ cắm luôn luôn giữ chặt phích cắm, không bao giờ rút dây cấp nguồn vì điều này có thể làm hỏng dây cấp nguồn và các kết nối bên trong phích cắm.
22. Không bao giờ di chuyển lò khi nó đang hoạt động. Nếu cần phải di chuyển lò, luôn luôn xả hết nước bên trong lò bằng cách sử dụng THOÁT NƯỚC. Sau khi ráo nước, đổ khay hứng nước.
23. Không cố ý đặt nước lên cửa hoặc bảng điều khiển.
24. Nếu lò rơi xuống hoặc rơi xuống sàn, không nên sử dụng lò. Rút phích cắm của thiết bị và liên hệ với TRUNG TÂM DỊCH VỤ ĐƯỢC SHARP PHÊ DUYỆT.
25. Không đặt bất kỳ vật nào nặng hơn 5 kg lên cửa để tránh lò có thể rơi xuống hoặc có thể làm hỏng cửa và bản lề. Không bám vào tay cầm và không treo vật nặng vào nó.
26. Để tránh việc ngưng tụ có thể ăn mòn thiết bị, không để thức ăn chín trong lò trong thời gian dài.

HƯỚNG DẪN LẮP ĐẶT

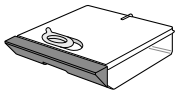
1. Gỡ bỏ tất cả các vật liệu đóng gói từ khoang lò, và nhãn dán tính năng từ bên ngoài cửa, nếu có. Kiểm tra thiết bị xem có bất kỳ hư hỏng nào không, chẳng hạn như cửa bị lệch, đệm làm kín cửa bị hỏng xung quanh hoặc vết lõm bên trong khoang lò hoặc trên cửa. Nếu có bất kỳ hư hỏng nào, vui lòng không vận hành lò cho đến khi nó được kiểm tra bởi TRUNG TÂM DỊCH VỤ ĐƯỢC SHARP PHÊ DUYỆT và sửa chữa, nếu cần.
2. Các phụ tùng kèm theo
   1) Giá đỡ 2) Hai khay nướng 3) Hướng dẫn sử dụng
3. Vì cửa có thể bị nóng trong khi nấu, và để tránh sự va chạm vô tình của nó, lò nên được đặt ít nhất 85 cm trở lên so với sàn nhà. Nên để trẻ tránh xa cửa để trẻ không bị bỏng.
4. Lò này được thiết kế để chỉ được sử dụng trên mặt bàn. Nó không nên được lắp đặt ở bất kỳ khu vực nào có nhiệt và hơi nước tỏa ra, ví dụ, bên cạnh một thiết bị lò nướng thông thường. Nó không nên được lắp đặt gần các vật liệu dễ cháy, ví dụ, rèm cửa. Nên lắp đặt lò để không chặn các lỗ thông gió. Có thể xảy ra hỏa hoạn nếu thiết bị này được che hoặc chạm vào vật liệu dễ cháy, bao gồm rèm cửa, màn, tường, v.v. Cho phép không gian cách đỉnh lò ít nhất 13cm để thông gió. Lò này không được thiết kế để tích hợp vào tường hoặc tủ.
   CẢNH BÁO: Hơi nước được thông gió từ phía sau phía trên của lò. Đảm bảo hơi thoát ra không làm ướt ổ cắm điện/các thiết bị điện khác.
5. Nếu cửa sổ gần với lò, hãy giữ khoảng cách hơn 20 cm giữa thông gió và cửa sổ. Cửa sổ có thể bị phá vỡ bởi sức nóng từ thông gió.
   CẨN TRỌNG: Hơi nước được thông gió từ lò có thể làm ướt hoặc bẩn đồ nội thất hoặc tường gần đó. Giữ đủ không gian giữa lò và tường hoặc đồ nội thất. Hơi nước đến từ nắp thông gió hoặc cửa trong khi nấu hoặc sau khi nấu. Hơi nước có thể được ngưng tụ trên tường hoặc đồ nội thất xung quanh lò. Lắp đặt lò nướng nơi có thể thông gió tốt . Để tránh bị ướt, chúng tôi khuyên bạn nên phủ tường hoặc đồ nội thất bằng giấy nhôm.
6. Không kết nối các thiết bị khác với cùng một ổ cắm bằng phích cắm bộ chuyển đổi.
7. Cả nhà sản xuất lẫn nhà phân phối đều không thể chấp nhận bất kỳ trách nhiệm nào đối với thiệt hại cho máy hoặc thương tích cá nhân do không tuân thủ đúng quy trình kết nối điện. Điện áp và tần số A.C. phải tương ứng với điện áp được chỉ định trên nhãn xếp hạng.
8. Thiết bị này phải được nối đất:

QUAN TRỌNG

Các dây trong dây cấp nguồn được tô màu theo mã sau:

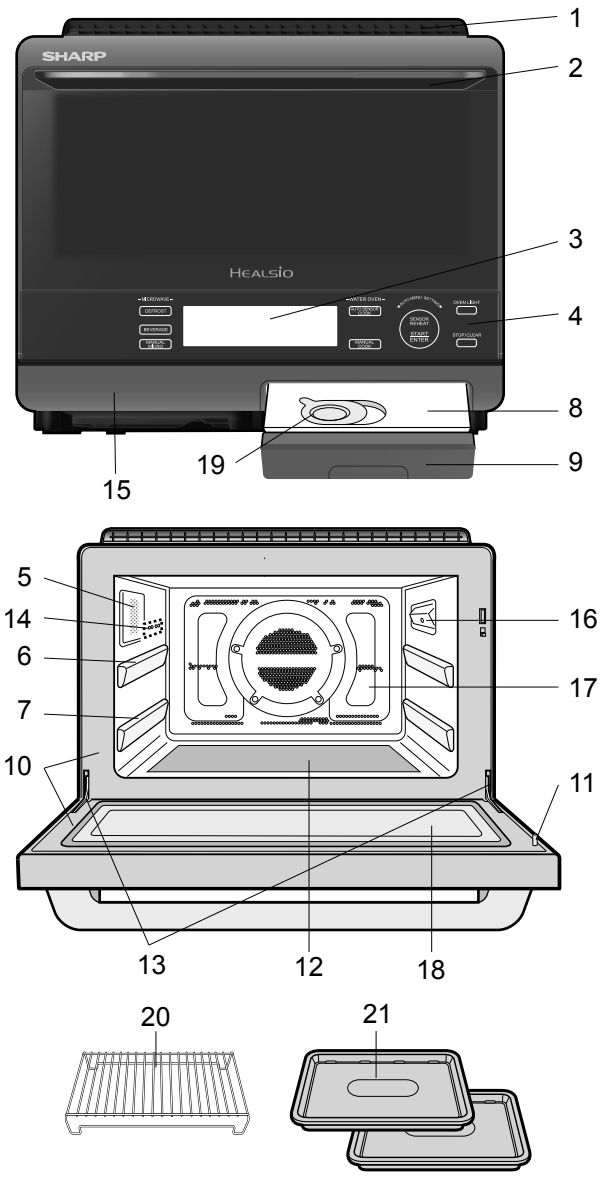
Xanh lá cây-và-vàng	:	Nối đất
Xanh da trời	:	Trung hòa
Nâu	:	Dây nóng

Khi màu dây trong dây cấp nguồn của thiết bị này có thể không tương ứng với dấu màu được xác định cho các cực trong phích cắm của bạn, hãy tiến hành như sau:
Dây có màu xanh lá cây và màu vàng phải được kết nối với thiết bị đầu cuối trong phích cắm được đánh dấu bằng chữ E hoặc bằng biểu tượng nối đất hoặc màu xanh lá cây hoặc màu xanh lá cây và màu vàng.
⏚ hoặc màu xanh lá hoặc màu vàng xanh.
Dây có màu xanh da trời phải được kết nối với thiết bị đầu cuối được đánh dấu bằng chữ N hoặc màu da trời.
Dây có màu nâu phải được kết nối với thiết bị đầu cuối được đánh dấu bằng chữ L hoặc màu nâu.



Khi mở sản phẩm để sử dụng lò bạn có thể thấy một chút nước trong hộp chứa nước và trong khoang lò.
Đó là sự bình thường bởi quá trình kiểm tra.

SƠ ĐỒ LÒ VI SÓNG



1 Lỗ thông gió
2 Tay cầm mở cửa
3 Màn hình LCD
4 Bảng điều khiển
5 Đèn lò
6 Ngăn trên (để đặt khay nướng)
7 Ngăn dưới (để đặt khay nướng)
8 Nắp khay nước (Xem trang V-6)
9 Khay nước (Xem trang V-6)
10 Vòng đệm cao su
11 Chốt
12 Mặt ceramic phía trong lò
13 Bản lề cửa
14 Lỗ thoát hơi
15 Khay hứng nước (Xem trang V-6)
16 Cảm biến hồng ngoại
17 Khoang lò
18 Cửa kính
19 Nắp mở

PHỤ KIỆN

20 Vỉ nướng
Dùng cho đối lưu, nướng và hấp. Không dùng khi lò đang nấu. Luôn đặt trên khay nướng.

21 Khay nướng x2
Dùng cho ch ức năng đối lưu nướng hoặc hấp. Không dùng khi lò đang nấu.

CẢNH BÁO:
Khoang lò, cửa, vỏ bên ngoài, phụ kiện và bát đĩa sẽ trở
nên rất nóng, sử dụng găng tay dà y khi lấy thực phẩm hoặc phụ kiện ra khỏi lò để tránh bị bỏng.

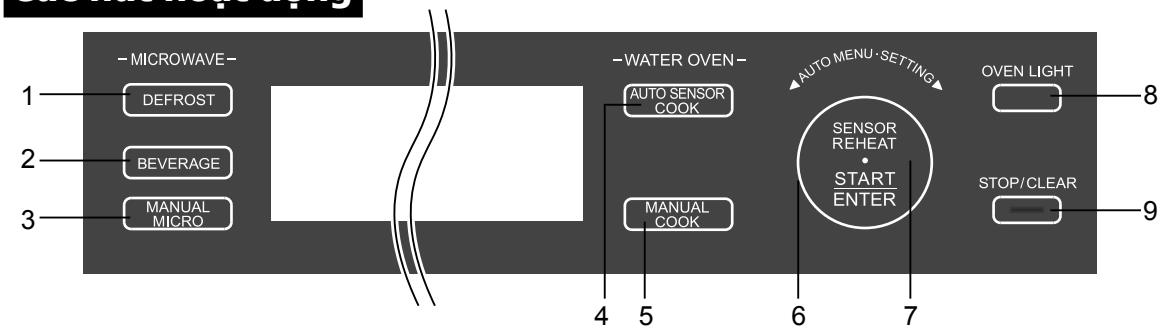
SỐ TÙY CHỌN

Các menu sau được chọn bằng cách xoay Núm. Mỗi số menu sẽ được hiển thị trong màn hình.

MENU TỰ ĐỘNG		NẤU THỦ CÔNG	BẢO TRÌ
1 Hâm nóng giòn	9 Hấp rau củ	16 Nướng	21 Khử trùng
2 Hâm nóng hơi	10 Nướng khoai lang	17 Hấp Nhiệt độ cao	22 Thoát nước
3 Hâm nóng bánh mỳ	11 Bánh mỳ nướng	18 Hấp nhiệt độ thấp	23 Vệ sinh bằng hơi nước
4 Hâm nóng thực phẩm động lạnh	12 Bữa sáng	19 Ủ hơi nước	24 Khử cặn
5 Hâm nóng bằng nhiệt độ	13 Bánh xốp	20 Ủ	25 Vệ sinh lò (Lần đầu sử dụng)
6 Gà nướng	14 Bánh kem		
7 Gà rán	15 Thực phẩm khô		
8 Cá nướng			

BẢNG ĐIỀU KHIỂN

Các nút hoạt động



1. **Nút DEFROST (RÃ ĐÔNG)**
   Nhấn để rã đông thực phẩm. RÃ ĐÔNG có 2 tùy chọn; "Rã đông" và "Rã đông chậm"
2. **Nút BEVERAGE (THỨC UỐNG)**
   Nhấn để hâm nóng thức uống.
3. **Nút MANUAL MICRO (TỰ NẤU BẰNG LÒ)**
   Nhấn để chọn nấu bằng lò vi sóng.
4. **Nút AUTO SENSOR COOK (NẤU CẢM BIẾN TỰ ĐỘNG)**
   Nhấn để chọn nấu cảm biến tự động (TẤT CẢ TRONG MỘT)
5. **Nút MANUAL COOK (NẤU ĐIỀU CHỈNH)**
   Nhấn để chọn Nấu đối lưu thủ công.
6. **Núm**
   Xoay để chọn tùy chọn mong muốn của bạn.
7. **Nút SENSOR REHEAT/START/ENTER (CẢM BIẾN NHIỆT/BẮT ĐẦU/NHẬP)**
   Nhấn để hâm nóng thực phẩm tự động.
   Nhấn để khởi động lò sau khi cài đặt chương trình.
   Nhấn để xác nhận lựa chọn của bạn.
   * Đèn báo sẽ nhấp nháy để nhắc bạn nhấn phím bấm hoặc núm xoay.
8. **Nút OVEN LIGHT (ĐÈN CỦA LÒ)**
   hấn để bật đèn lò trong khi nấu trong 10 giây.
9. **Nút STOP/CLEAR (DỪNG/XÓA)**
   Nhấn để xóa trong khi lập trình.
   Nhấn để hủy chương trình nấu ăn.

Thông tin hiển thị

Màn hình hiển thị thông tin hữu ích bao gồm thời gian nấu và chế độ nấu.

HIỂN THỊ TÌNH TRẠNG LÒ:

: Lò rất nóng.

: Kiểm tra khay chứa nước.

READY : Làm nóng được hoàn thành.

DESCALE : Cần khử cặn.

D : Đang ở chế độ Demo.

COOK : Lò đang hoạt động.

EXTEND : Hiển thị mức hơi nước siêu nhiệt.

: Hiển thị mức hơi nước siêu nhiệt.

▼ • ▲ : TĂNG(▲)/GIẢM(▼) Hiển thị cho nấu tự động

HIỂN THỊ SỐ LƯỢNG/ THỜI GIAN:

h : Giờ
min : Phút
sec : Giây
tray : Khay
: Cốc

THÔNG TIN CÁC PHỤ KIỆN:

: Vỉ nướng
: Khay nướng

: Ngăn trên : Ngăn dưới

HIỂN THỊ CHẾ ĐỘ NẤU:

AUTO : Nấu tự động.
MANUAL : Nấu thủ công.
WATER OVEN : Hơi nước + Đối lưu
CONVEC OVEN : Đối lưu
WATER GRILL : Nướng + Hơi nước
GRILL : Nướng
PREHEAT : Làm nóng lò
STEAM : Hấp ở nhiệt độ cao
STEAM LOW : Hấp nhiệt độ thấp
STEAM PROOF : Ủ hơi nước (30°C - 45°C)
PROOF : Ủ
MICRO : Vi sóng
❄❄ : Rã đông
❄ : Rã đông thấp

【ALL IN ONE】: Nấu bằng cảm biến.

Grill : Nấu bằng cảm biến tự động (Nướng)
* Với "❄", Bao gồm nguyên liệu đông lạnh.

Bake : Nấu bằng cảm biến tự động (Làm bánh)
* Với "❄", Bao gồm nguyên liệu đông lạnh.

Stir Fry : Nấu bằng cảm biến tự động (Xào)
* Với "❄", Bao gồm nguyên liệu đông lạnh.

Steam : Nấu bằng cảm biến tự động (Hấp)
* Với "❄", Bao gồm nguyên liệu đông lạnh.

HƯỚNG DẪN QUAN TRỌNG

Đọc cẩn thận trước khi nấu bằng nước

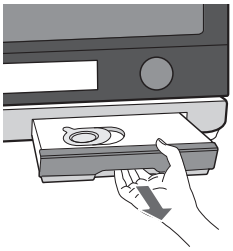
HỘP CHỨA NƯỚC

Để làm đầy hộp nước bằng nước ở nhiệt độ phòng phù hợp để uống (đã lọc) là điều bắt buộc đối với cả Tự động và Nấu thủ công. Hãy chắc chắn làm theo các hướng dẫn dưới đây.

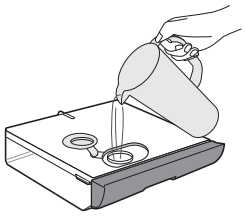
1. Kéo hộp chứa nước về phía bạn để tháo. (Hình 1)
2. Rửa hộp chứa nước và nắp lần đầu.
3. Đổ đầy hộp chứa nước bằng **nước ở nhiệt độ phòng thích hợp để uống (đã lọc).**
   Có 2 mực nước (Hình 2) Không đổ đầy hộp chứa nước trên vạch 2 (vạch MAX).
4. Phải đảm bảo nắp được đóng chặt.
5. Lắp đặt hộp chứa nước bằng cách ấn chặt. (Hình 3)
6. Sau khi nấu, đổ sạch khay chứa nước và rửa khay chứa nước và nắp.

CHÚ Ý:

1. Không sử dụng bất kỳ chất lỏng nào khác như nước cất, nước R.O, nước khoáng và v.v….
2. Lượng nước không đủ trong khay chứa nước có thể gây ra kết quả không mong muốn.
3. Chúng tôi khuyên bạn nên đổ khay chứa mỗi lần sau khi nấu. Không để khay chứa ngâm trong nước trong lò hơn một ngày.
4. Nếu "⊘" Hiển thịt rên màn hình trong khi nấu, hãy kiểm tra khay chứa nước được đặt đúng cách chưa.
5. Không làm rơi hoặc làm hỏng khay chứa nước. Nhiệt có thể làm cho khay chứa nước thay đổi hình dạng. Không sử dụng khay chứa nước bị hư hỏng. Liên hệ với TRUNG TÂM DỊCH VỤ ĐƯỢC PHÊ DUYỆT CỦA SHARP.



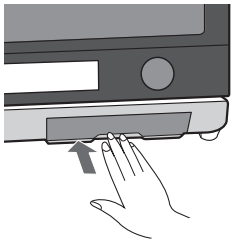
Hình 1



Mức nhiệt hơ i nước 1

Mức nhiệt hơ i nước 2

Hình 2



Hình 3

KHAY HỨNG NƯỚC

Hãy chắc chắn để nấu với khay hứng nước đúng vị trí và làm theo các hướng dẫn dưới đây.

Các khay hứng nước được đóng gói với lò. Đặt khay hung nước dưới cửa lò như trong Hình 4.

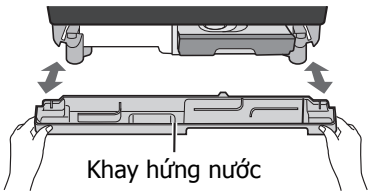
Khay hứng nước này thu thập sự ngưng tụ nước từ cửa lò.

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

* Đảm bảo nước không chảy xuống trước khi tháo khay hứng nước.

Để thay thế khay hứng nước: Chèn khay hứng nước theo chiều ngang như trong Hình 4.

Làm trống khay hứng nước sau mỗi lần bạn nấu. Làm trống, rửa kỹ, lau khô và thay thế. Không làm trống có thể khiến khay hứng nước bị tràn. Nấu nhiều lần mà không làm trống khay hứng nước có thể khiến nó bị tràn.



Hình 4

CẢNH BÁO:

1. Không để mặt gần lò khi mở lò. Hơi nước từ lò có thể gây bỏng.
2. Không chạm trực tiếp vào nước vì nước trong khay hứng nước có thể nóng.

HƯỚNG DẪN QUAN TRỌNG

Đọc kỹ hướng dẫn trước khi nấu bằng nước

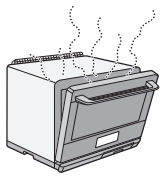
Trước khi nấu

1. Hãy chắc chắn rằng khay chứa nước được đặt có chứa nước ở nhiệt độ phòng phù hợp để uống (được lọc) và được lắp đặt. (Xem trang V-6)
2. Đảm bảo khay hứng nước trống được lắp đặt. (Xem trang V-6.)
3. Đặt thức ăn vào lò nướng trừ khi cần làm nóng trước.

Sau khi nấu

1. Sau khi lò đã nguội, tháo và đốc khau nước, lau sạch khoang lò. Sau đó đổ nước còn lại trong hộp chứa nước
2. Thực hiện chức năng xả nước ít nhất sau mỗi lần sử dụng chức năng có hơi nước.

Mở cửa lò



Hình 1

Ban có the 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.

Mức hơi nước siêu nhiệt để nấu thủ công

Trong chế độ nấu thủ công của Hơi nước + Đối lưu và Hơi nước + Nướng, bạn có thể chọn mức hơi nước siêu nhiệt. Chức năng này cũng có sẵn trong quá trình nấu.

Mức hơi nước siêu nhiệt	Hiển thị	Ví dụ
- Hơi nước + Đối lưu 3 - Hơi nước + Nướng 3	💧💧💧	• Để nhanh chóng tăng nhiệt độ lò cho các thực phẩm như đông lạnh và thịt miếng. • Áp dụng để nướng bánh mì que trở nên giòn.
- Hơi nước + Đối lưu 2 - Hơi nước + Nướng 2	💧💧○	• Nấu chín đều bên trong lẫn bên ngoài • Hầu hết phương pháp nấu ăn đề suất ở mức nhiệt là 2. • Đối với bánh mì và bánh ngọt, sử dụng mức này để nấu thực phẩm cho mịn mượt.
- Hơi nước + Đối lưu 1 - Hơi nước + Nướng 1	💧○○	• Tập trung nướng ở bên ngoài cho đỡ bị khô thực phẩm.
- Hơi nước + Đối lưu 0 - Hơi nước + Nướng 0	○○○	- Không có mức hơi nước siêu nhiệt Để dừng lại hệ thống tạo hơi nước siêu nhiệt. Giống như chức năng Đối lưu và Nướng (không có hơi nước)
CÁC MỨC HIỂN THỊ NÀY CHỈ CÓ SẴN TRONG QUÁ TRÌNH NẤU		
- Đối lưu - Nướng	Không có đèn báo những chức năng này.	- Không cần nước có những chức năng này. CHÚ Ý: Những chức năng này không thể thay đổi sang chức năng Hơi nước + Đối lưu và Hơi nước + Nướng trong khi nấu.

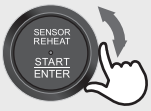
HƯỚNG DẪN QUAN TRỌNG

Chức năng thoát nước

Thực hiện chức năng Thoát nước ít nhất một lần một ngày sau khi sử dụng khay chứa nước. Phải mất đến 8 phút.
Chức năng Thoát nước rất hữu ích để ngăn chặn sự tích tụ cặn và sử dụng nước cũ. Nó gây ra sự bốc hơi của hệ thống hơi bên trong.

QUI TRÌNH

1 Đảm bảo không có gì trong lò. Xoay Núm để chọn [**22**] Drain Water (thoát nước).



2 Đảm bảo đã tháo khay chứa nước và nhấn **START.**

3 Sau khi lò nguội, lau khoang lò.

LƯU Ý:
Hộp chứa nước phải được tháo ra trước khi tiến hành quy trình này.

Chức năng khử cặn

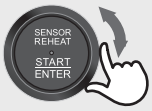
Các hạt màu trắng hoặc xám, còn được gọi là cặn, có thể hình thành trong mạch nước bên trong lò trong quá trình tạo hơi nước, có thể khiến lò bị hỏng.
Khi "DESCALE" hiển thị trên màn hình, hãy nhớ tiến hành chức năng khử cặn ngay lập tức. Mất khoảng 1 giờ.

QUI TRÌNH

1 Axit citric tinh khiết, có sẵn tại một số nhà thuốc, được sử dụng để khử cặn. Mở đèn của bể nước. Đổ đầy bể nước với nước trên vạch 1. Sau đó hòa tan 2 muỗng canh axit citric tinh khiết như trong Hình 1.

2 Đặt một chiếc khăn gấp dưới các cửa thoát hơi như trong Hình 2.

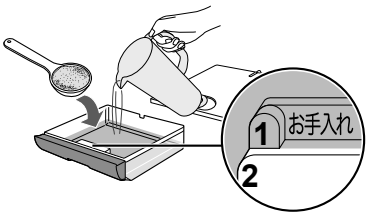
3 Xoay Núm để chọn [**24**] Descale (Khử cặn).



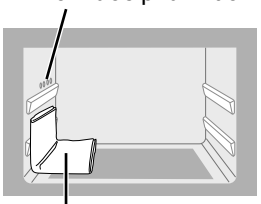
4 Nhấn **START (BẮT ĐẦU)**.

5 Khi lò đã dừng, lau khoang lò, sau đó vắt khăn và đặt lại như trong Hình 2. Tháo hộp chứa nước, đổ sạch, rửa sạch và đổ đầy nước uống được ở nhiệt độ phòng phù hợp (đổ đầy).
Thay khay chứa nước.
Tháo và làm trống khay hứng nước, sau đó đặt nó trở lại vào lò.
Nhấn **START**. Sẽ bắt đầu rửa.

6 Khi rửa xong, tháo hộp chứa nước và đổ sạch nước.
Lấy khăn ra khỏi lò.
Lau khoang lò cho khô. Sau đó làm sạch khay hứng nước.



Hình 1



Hình 2

TRƯỚC KHI DÙNG

- Trước khi vận hành Lò của bạn, hãy đảm bảo bạn đã đọc và hiểu hoàn toàn hướng dẫn sử dụng này.
- Trước khi lò có thể được sử dụng, hãy làm theo các quy trình sau:

1. Đặt khay hứng nước chính xác. Xem trang V-6.
2. Xem bên dưới để bắt đầu.
3. Thực hiện theo các hướng dẫn ở phía bên phải để làm sạch lò trước khi sử dụng lần đầu tiên.

Bắt đầu

Lò của bạn có chế độ tắt hiển thị tự động.

QUI TRÌNH

1 Cắm lò vào nguồn điện thích hợp.
"0" (hiển thị ban đầu) sẽ xuất hiện trên màn hình.

CẨN TRỌNG:

1. Với hiển thị ban đầu, nếu bạn không vận hành lò trong 1 phút trở lên (nghĩa là sau khi đóng cửa, hoặc nhấn nút **STOP/CLEAR (DỪNG/XÓA)**, màn hình sẽ trắng cho đến khi bạn mở và đóng cửa lò
2. Sau khi nấu, sẽ mất 1 - 30 phút để trắng tùy theo điều kiện sau.

- Cửa lò đóng.
- Màn hình ban đầu (chỉ hiển thị 0) được hiển thị.
- "♨" không được hiển thị trên màn hình.

Xoá

1. Nhấn **STOP/CLEAR (DỪNG/XÓA)** nếu bạn mắc lỗi trong quá trình lập trình.
2. Hủy chương trình trong khi nấu.
3. Trở về màn hình ban đầu (chỉ hiển thị 0).

LƯU Ý:

Để dừng lò tạm thời trong khi nấu, mở cửa. Để bắt đầu nấu lại, đóng cửa và nhấn **START (BẮT ĐẦU).**

VỆ SINH LÒ TRƯỚC KHI DÙNG LẦN ĐẦU

Bộ phận tạo hơi nước làm nóng nước dùng để nấu ăn. Nên được làm sạch trước khi sử dụng lần đầu để loại bỏ bất kỳ mùi nào trong khoang lò. Làm sạch lò bằng [**25**] Clean Oven (Làm sạch lò) (Sử dụng lần đầu). Mất khoảng 20 phút. Bạn có thể nhận thấy một số khói và mùi trong quá trình này. Điều này là bình thường. Lò không bị hỏng.

CHUẨN BỊ

1. Phòng được thông gió.
2. Đảm bảo rằng khay hứng nước trống đã được lắp đặt.
3. Đảm bảo hộp chứa nước được đổ đầy đến vạch 1 nước bằng nhiệt độ phòng (đã lọc) và được lắp đặt.

QUI TRÌNH

1 Đảm bảo không có gì trong lò
Xoay núm để chọn [**25**].
Làm sạch lò (Sử dụng lần đầu).

2 Nhấn **START.**

3 Khi lò nguội, gỡ hộp chứa nước và loại bỏ hết nước. Lau khoang lò. Tháo và làm sạch khay hứng nước, sau đó đặt vào lò lại

CẢNH BÁO:

1. Cửa lò, vỏ ngoài và khoang lò sẽ trở nên nóng.
2. Không để mặt gần lò khi lò đang mở. Hơi nước từ lò thoát ra có thể gây bỏng.

NẤU TỰ ĐỘNG

Lưu ý khi nấu tự động

1. Khi sử dụng các tính năng tự động, hãy cẩn thận làm theo các hướng dẫn theo mỗi thực đơn để đạt được kết quả tốt nhất. Nếu không tuân thủ các hướng dẫn một cách cẩn thận, thực phẩm có thể bị nấu chín quá hoặc bị sống.
2. Thực phẩm có trọng lượng nhiều hơn hoặc ít hơn số lượng hoặc trọng lượng được liệt kê theo mỗi hướng dẫn thực đơn thì nấu thủ công.
3. Để thay đổi kết quả nấu hoặc rã đông cuối cùng từ cài đặt tiêu chuẩn, hãy xoay Núm theo chiều kim đồng hồ (▲) để tăng thêm thời gian nấu hoặc ngược chiều kim đồng hồ (▼) để giảm thời gian nấu sau khi nhấn **START (BẮT ĐẦU)**. Tham khảo trang V-20.
4. Khi bọc thực phẩm bằng màng co, hãy bọc lỏng. Không hâm nóng với một hộp kín. Hãy tháo nắp.
5. Không đặt bất kỳ vật chứa không chịu nhiệt nào vào trong lò trong khi lò còn nóng. Chúng có thể bị chảy.
6. Sau khi nấu, màn hình có thể hiển thị "⚠". Lò sẽ tự động làm mát và bạn sẽ nghe thấy âm thanh của quạt làm mát. Quạt có thể tiếp tục hoạt động tối đa 30 phút tùy thuộc vào lò và nhiệt độ các bộ phận.
7. Kết quả nấu cuối cùng sẽ thay đổi tùy theo điều kiện thực phẩm (ví dụ: nhiệt độ ban đầu, hình dạng, chất lượng). Kiểm tra thức ăn sau khi nấu.

Hâm nóng bằng cảm biến (Vi sóng)

Hâm nóng tự động bằng cảm biến để hâm nóng tất cả các thực phẩm được hiển thị trong Menu của cảm biến trên trang V-31.

LƯU Ý ĐẶC BIỆT cho hâm nóng bằng cảm biến:

1. Lau sạch mọi hơi ẩm từ bên ngoài các dụng cụ nấu và bên trong lò bằng khăn khô hoặc khăn giấy trước khi hâm nóng.
2. Đặt thức ăn ở trung tâm của sàn lò.
3. Không bao giờ sử dụng Hâm nóng cảm biến để hâm nóng bất kỳ đồ uống nào để ngăn chặn tình trạng sôi trào. Chế độ BEVERAGE thích hợp để hâm nóng thức uống. Xem trang V-11.

* Giả sử bạn muốn hâm nóng 1 phần cơm.

QUI TRÌNH

1 Nhấn **SENSOR REHEAT.**

* Quy trình được hiển thị với thanh nhấp nháy. (4 thanh sẽ sáng trước khi nấu xong) Thời gian nấu còn lại có thể xuất hiện.

2 Sau khi nấu, "EXTEND" (thêm thời gian) sẽ xuất hiện. Nếu bạn muốn kéo dài thời gian nấu, xoay Núm để thêm thời gian và nhấn **START (BẮT ĐẦU)** trong vòng 1 phút. Nếu không, nhấn **STOP/CLEAR (DỪNG/XÓA).**

LƯU Ý:

1. Không cần thiết phải nhập trọng lượng của thực phẩm.
2. Để hâm nóng các thực phẩm khác hoặc thực phẩm ở trên hoặc dưới các trọng lượng cho phép trong Menu Hướng dẫn hâm nóng bằng cảm biến, hãy tự hâm nóng lại. Xem Microwave (Vi sóng) ở trang V-15.
3. Không sử dụng khay nướng và vỉ nướng kim loại.

NẤU TỰ ĐỘNG

Hâm nóng bằng cảm biến (Vi sóng)

Tự động rã đông tất cả các loại thực phẩm được hiển thị trong Hướng dẫn menu rã đông trên trang V-32.
Rã đông có 2 tùy chọn:

Tuỳ chọn	Nút	Hiển thị	Hoàn thành
1. Rã đông	DEFROST ×1	❄❄	Để nấu ngay
2. Rã đông thấp	DEFROST ×2	❄	Đối với kết cấu cứng để phân chia thực phẩm

Mức hơi nước: 1 hoặc nhiều hơn

* Giả sử bạn muốn rã đông 200 g thịt thái lát bằng Defrost (Rã đông).

QUI TRÌNH

1 Nhấn **DEFROST** 1 lần

× 1

2 Nhấn **START**.

* Quy trình được hiển thị với thanh nhấp nháy. (4 thanh sẽ sáng trước khi nấu xong)

3 Sau khi nấu xong, "EXTENT" (thêm thời gian) sẽ hiển thị. Nếu bạn muốn kéo dài thời gian rã đông, xoay Núm để thêm thời gian và nhấn **BẮT ĐẦU** trong vòng 1 phút.
Nếu không, nhấn **STOP/CLEAR (DỪNG/XÓA)**.
Sau khi rã đông, loại bỏ và làm trống hộp chứa nước, lau khoang lò. Sau đó làm trống khay hứng nước.

LƯU Ý:

1. Không cần thiết phải nhập trọng lượng của thực phẩm.
2. Để rã đông thực phẩm khác hoặc thực phẩm trên hoặc dưới trọng lượng cho phép trong Hướng dẫn thực đơn rã đông, hãy sử dụng thời gian và công suất vi sóng 200W. Xem Lò vi sóng ở trang V-15.
3. Rã đông có thể được thực hiện mà không có nước, nhưng việc thực hiện sẽ hơi khác nhau.
4. Không sử dụng khay nướng và vỉ kim loại.
5. Trong khi nhiệt độ khoang lò quá cao, bạn không thể sử dụng DEFROST. Màn hình hiển thị sẽ hiển thị "U 04".

Thức uống (Vi sóng)

Tự động hâm nóng đồ uống được hiển thị trong Hướng dẫn Menu đồ uống trên trang V-32.

* Giả sử bạn muốn hâm nóng 4 cốc sữa.

QUI TRÌNH

1 Nhấn **BEVERAGE**.

2 Vặn núm để chọn lượng mong muốn (4 cốc).

3 Nhấn **START.**

* Thời gian nấu còn lại sẽ xuất hiện sau khoảng 30 giây.

4 Sau khi nấu xong, "EXTENT" (thêm thời gian) sẽ hiển thị. Nếu bạn muốn kéo dài thời gian rã đông, xoay Núm để thêm thời gian và nhấn BẮT ĐẦU trong vòng 1 phút.
Nếu không, nhấn **STOP/CLEAR (DỪNG/XÓA)**.

LƯU Ý:
Không sử dụng khay nướng và giá kim loại.

NẤU TỰ ĐỘNG

Nấu tự động bằng cảm biến (ALL IN ONE) (Hơi nước + Đối lưu/Hấp)

Nấu tự động cảm biến có thể nấu thịt, cá và rau cùng một lúc. Cảm biến kiểm soát nhiệt độ và thời gian nấu ngay cả khi loại nguyên liệu, nhiệt độ ban đầu và số lượng thay đổi.
Auto Sensor Cook có bốn tùy chọn:

Tuỳ chọn	Hiển thị	Mức trọng lượng	Mức nhiệt hơi nước	Phụ kiện	Vị trí thực phẩm	Thời gian nấu (phút)	
						không đông	Có đông
1. Nướng	Grill	Tới 1 kg	1 hoặc nhiều hơn	Khay nướng Vỉ nướng	phía trên	20 - 25	25 - 30
2. Nướng bánh	Bake			Khay nướng		20 - 30	25 - 30
3. Xào	Stir Fry			Khay nướng		15 - 20	20 - 25
4. Hấp	Steam	Tới 800 g	2 (MAX)	Khay nướng Vỉ nướng		15 - 20	20 - 25

- Có thêm 2 lựa chọn tùy thuộc vào việc có thành phần đông lạnh hay không:
  Để không có thành phần đông lạnh, nhấn **AUTO SENSOR COOK** một lần.
  Để có bất kỳ thành phần đông lạnh nào, nhấn **AUTO SENSOR COOK** hai lần.
- Tham khảo Hướng dẫn menu Tự động nấu cảm biến trên trang V-33 và sách nấu ăn, đảm bảo các menu phù hợp và làm theo hướng dẫn của SHARP.

* Giả sử bạn muốn nấu một loại thực phẩm 0.5 kg không có thành phần đông lạnh bằng Stir Fry (Xào).

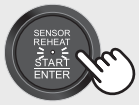
QUI TRÌNH

1 Nhấn **AUTO SENSOR COOK** 1 lần

× 1

2 Xoay núm đến (Stir Fry)

3 Nhấn **START**.



* Qui trình được hiển thị với thanh nhấp nháy. (Khi cảm biến phát hiện hơi nước từ thực phẩm, thời gian nấu còn lại sẽ xuất hiện)

4 Sau khi nấu xong "EXTENT" (thêm thời gian) sẽ hiển thị. Nếu bạn muốn kéo dài thời gian nấu, xoay núm để thêm thời gian và nhấn **START** trong vòng 1 phút.
Nếu không, nhấn **STOP/CLEAR.**
Sau khi lò nguội, tháo và đổ nước ra ngoài, lau khoang lò, sau đó làm sạch khay hứng nước.

CẢNH BÁO:
1. Cửa lò, vỏ lò và khoang lò sẽ nóng. Sử dụng gang tay dày khi thêm hoặc bỏ thực phẩm.
2. hông đưa mặt lại gần lò khi mở cửa lò, hơi nước từ lò bốc ra có thể gây phỏng.

LƯU Ý:
Không cần thiết nhập trọng lượng thực phẩm.

NẤU TỰ ĐỘNG

Thực đơn nấu tự động (Hơi nước + Đối lưu/Hơi nước + Nướng/Hấp/Vi sóng)

Menu tự động gồm 15 menu:
1. Crispy Reheat - Hâm nóng món giòn*
2. Steam Reheat - Hâm nóng bánh hấp*
3. Reheat Bread - Hâm nóng bánh mì*
4. Reheat Frozen Food - Hâm nóng thực phẩm đông lạnh*
5. Reheat as Temprerature - Hâm nóng thực phẩm lỏng*
6. Grilled Chicken - Gà nướng
7. Deep Fried Chicken - Gà chiên
8. Grilled Fish - Cá nướng
9. Steamed Vegetables - Rau củ quả hấp*
10. Baked Sweet Potato - Khoai lang nướng*
11. Toast - Bánh mì nướng
12. Breakfast Set - Khẩu phần ăn sáng
13. Sponge Cake - Bánh bông lan
14. Cream Puff - Bánh kem
15. Dried Food - Thực phẩm khô

Tham khảo Hướng dẫn menu tự động trên trang V-34-38 và sách nấu ăn trực tuyến, đảm bảo các Menu phù hợp và làm theo hướng dẫn của SHARP.

Cho những menu ngoại trừ menu 5

* Giả sử bạn muốn nướng cá cho 4 khẩu phần.

QUI TRÌNH

1 Vặn núm cho đến khi số menu mong muốn (8-4) xuất hiện.

2 Nhấn **START.**

3 Sau khi nấu xong, "EXTENT" (thêm thời gian) sẽ hiển thị. Nếu bạn muốn kéo dài thời gian rã đông, xoay Núm để thêm thời gian và nhấn **BẮT ĐẦU** trong vòng 1 phút. Nếu không, nhấn **STOP/CLEAR (DỪNG/XÓA)**.

Nếu cần, sau khi lò đã nguội, tháo và đổ sạch khay chứa nước, lau sạch khoang lò.
Sau đó làm trống khay hứng nước.

Mẹo cho menu số 1 - 3:

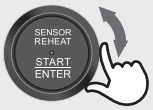
Để hâm nóng thực phẩm đông lạnh, xoay nhẹ núm sang phải cho đến khi "❄" hiển thị với số menu.

Đối với menu thứ 5

* Giả sử bạn muốn hâm bơ tới 20°C.

QUI TRÌNH

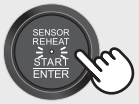
1 Vặn núm cho đến khi số menu mong muốn (5) xuất hiện.



2 Nhấn **ENTER** để xác nhận.

3 Vặn núm cho đến khi nhiệt độ mong muốn (20°C) xuất hiện.

4 Nhấn **START**.



5 Sau khi nấu xong, "EXTENT" (thêm thời gian) sẽ hiển thị. Nếu bạn muốn kéo dài thời gian rã đông, xoay Núm để thêm thời gian và nhấn **BẮT ĐẦU** trong vòng 1 phút. Nếu không, nhấn **STOP/CLEAR (DỪNG/XÓA)**.

CẢNH BÁO:
1. Cửa lò, tủ ngoài và khoang lò sẽ trở nên nóng. Sử dụng găng tay lò dày khi thêm hoặc loại bỏ thực phẩm để tránh bị bỏng.
2. Không nên để mặt gần lò khi mở cửa. Hơi nước từ lò có thể gây bỏng.

LƯU Ý:
1. Menu số 5 không được lập trình sẵn cho điều chỉnh thời gian More (tăng) hoặc Less (giảm).
2. Cho những thực đơn có mục lưu ý * "không cân thiết nhập trọng lượng của thực phẩm".

NẤU THỦ CÔNG

Nấu thủ công là một tùy chọn trong Đối lưu, Nướng, Hơi nước, Ủ và Vi sóng.
Tham khảo Biểu đồ tự nấu. Biểu đồ cung cấp thông tin về từng cách cài đặt.

Biểu đồ nấu thủ công

Tuỳ chọn		Làm nóng*	Mức hơi nước siêu nhiệt	Nhiệt độ/ Vi sóng	Điều chỉnh trong quá trình nấu		Thời gian	Hộp chứa nước
					Mức hơi nước siêu nhiệt	Nhiệt độ/ Vi sóng		
Đối lưu	Đối lưu + Hơi nước	Có hoặc Không	0 - 3	100 - 250°C	Có	Có	0 - 1 giờ 35 phút.	Có
	Đối lưu	Có hoặc Không	-	100 - 250°C	-	Có	0 - 1 giờ 35 phút.	Không
Nướng	[16] H.nước + Nướng	Có hoặc Không	0 - 3	-	Có	-	0 - 45 phút.	Có
	[16] Nướng	Có hoặc Không	-	-	-	-	0 - 45 phút.	Không
Hấp	[17] Hâp cao	Không	-	100°C	-	-	0 - 30 phút.	Có
	[18] Hấp thấp	Không	-	70 - 95°C	-	Không	0 - 45 phút.	Có
Ủ	[19] Hấp thấp (Ủ)	Không	-	35 - 45°C	-	Không	0 - 2 giờ	Có
	[20] Ủ	Không	-	30 - 45°C	-	Không	30°C : 0 - 8 giờ 35 - 45°C: 0 -2 giờ	Không
Vi sóng		-	-	800/600/ 500/200 W	-	Không	0 - 1 giờ**	Không

* Nhiệt độ làm nóng trước được giữ trong 20 phút.
** Phạm vi thời gian trong 800 W là 0-10 phút và trong 600 W là 0 - 30 phút.

MỨC HƠI NƯỚC SIÊU NHIỆT

Lò của bạn có thể được lập trình cho mức hơi nước siêu nhiệt từ cấp 0 đến cấp 3. Xem trang V-7.

NHẬP THỜI GIAN NẤU

Lò của bạn có thể được lập trình trong tối đa 8 giờ tùy thuộc vào chế độ nấu. Tham khảo Biểu đồ nấu thủ công. Gia số đơn vị đầu vào thay đổi từ 10 giây đến 30 phút, tùy thuộc vào tổng thời lượng và chế độ nấu như trong bảng dưới đây.

NHÂP NHIỆT ĐỘ NẤU

Lò của bạn có thể được lập trình cho nhiệt độ từ 30°C đến 250°C tùy thuộc vào chế độ nấu. Tham khảo Biểu đồ nấu thủ công. Nhiệt độ có thể được điều chỉnh như thể hiện trong bảng dưới đây.

LOẠI	BƯỚC NHẬP
Nhiệt độ Đối lưu Hấp Ủ	 10°C mỗi bước (170°C là nhiệt độ ban đầu) 5°C mỗi bước (70°C là nhiệt độ ban đầu) 5°C mỗi bước (40°C là nhiệt độ ban đầu)
Thời gian nấu Đối lưu	 0 - 30 phút. : 1 phút. mỗi bước (thời gian ban đầu: 15 phút.) 30 phút. - tối đa. : 5 phút. mỗi bước
Thời gian nấu Nướng Hấp	 0 - 15 phút. : 30 giây. mỗi bước (thời gian ban đầu: 15 phút.) 15 phút. - tối đa. : 1 phút. mỗi bước
Thời gian nấu Ủ	 0 - 1 giờ : 5 phút. mỗi bước (thời gian ban đầu: 30 phút.) 1 giờ - tối đa. : 30 phút. mỗi bước
Thời gian nấu Vi sóng	 0 - 5 phút. : 10 giây. mỗi bước 5 - 10 phút. : 30 giây. mỗi bước 10 - 30 phút. : 1 phút. mỗi bước 30 phút. - tối đa. : 5 phút. mỗi bước * 0 - 10 phút. : 30 giây. mỗi bước (cho 200 W) 0 - 1 phút. : 5 giây. mỗi bước (cho 800 W) 1 - 10 phút. : 10 giây. mỗi bước (cho 800 W)

NẤU THỦ CÔNG

Vi sóng

Lò vi sóng rất nhanh và thuận tiện cho việc nấu, hâm nóng và rã đông.
Có 4 cấp độ mạnh khác nhau.

* Giả sử bạn muốn nấu trong 5 phút trên 500 W.

QUI TRÌNH

1 Nhấn **MANUAL MICRO.**

2 Xoay Núm để chọn mức công suất (500 W) và nhấn **ENTER** để xác nhận.

3 Xoay núm để nhập thời gian nấu mong muốn (45 phút)

4 Nhấn **START**.

5 Sau khi nấu xong, "EXTENT" (thêm thời gian) sẽ hiển thị. Nếu bạn muốn kéo dài thời gian nấu, xoay Núm để thêm thời gian và nhấn **BẮT ĐẦU** trong vòng 1 phút. Nếu không, nhấn **STOP/CLEAR (DỪNG/XOÁ)**.

CHÚ Ý:
Không sử dụng khay nướng hoặc vì nướng kim loại.

NẤU THỦ CÔNG

Đối lưu

Đối lưu có 2 chức năng, Đối lưu và Đối lưu + Hơi nước, mỗi chức năng có 2 tùy chọn, Có làm nóng trước hoặc Không làm nóng trước. Bạn có thể nấu ăn với một hoặc hai khay. Tham khảo sách dạy nấu ăn trực tuyến, đảm bảo các menu phù hợp và làm theo hướng dẫn của SHARP.

Mức nhiệt hơi nước: ở mức1 hoặc cao hơn (chỉ cho chức năng Đối lưu + Hơi nước)

Vị trí đặt thực phẩm: Ngăn dưới

Nấu có làm nóng trước

* Giả sử bạn muốn nấu 1 khay trong 45 phút với chức năng Hơi nước + Đối lưu mức nhiệt là 2 ở 160°C.

QUI TRÌNH

1 Không có thực phẩm trong lò.
* Tùy thuộc vào menu, chỉ nên đặt phụ kiện.
Nhấn **MANUAL COOK.**

2 Xoay Núm để chọn Mức nhiệt mong muốn (2:), sau đó nhấn **ENTER** để xác nhận.

3 Xoay Núm để chọn "PREHEAT" và số khay mong muốn (1 khay), sau đó nhấn **ENTER** để xác nhận.

4 Xoay núm để đến nhiệt độ mong muốn (160°C), sau đó nhấn **ENTER** để làm nóng trước.

5 Khi làm nóng xong, đặt thức ăn vào lò nướng. Đóng cửa.

6 Xoay Núm để đến thời gian nấu mong muốn (45 phút)

7 Nhấn **START**.

8 Sau khi nấu xong, "EXTENT" (thêm thời gian) sẽ hiển thị. Nếu bạn muốn kéo dài thời gian nấu, xoay Núm để thêm thời gian và nhấn **BẮT ĐẦU** trong vòng 1 phút. Nếu không, nhấn **STOP/CLEAR (DỪNG/XOÁ)**.
Sau khi lò đã nguội, tháo và đổ hộp chứa nước, lau khoang lò. Sau đó làm sạch khay hứng nước.

Nấu không làm nóng trước

* Giả sử bạn muốn nấu 2 khay trong 45 phút trong lò tại 160°C.

QUI TRÌNH

1 Nhấn **MANUAL COOK**.

2 Xác nhận nhấp nháy "CONVEC OVEN" và " ", sau đó nhấn **ENTER.**

3 Xoay Núm để chọn số khay mong muốn (2 khay) mà không cần nhấp nháy "PREHEAT", sau đó nhấn **ENTER** để xác nhận.

4 Xoay Núm để nhập nhiệt độ mong muốn (160°C) và nhấn ENTER để xác nhận.

5 Xoay Núm để đến thời gian nấu mong muốn (45 phút)

6 Nhấn **START**.

7 Sau khi nấu xong, "EXTENT" (thêm thời gian) sẽ hiển thị. Nếu bạn muốn kéo dài thời gian nấu, xoay Núm để thêm thời gian và nhấn **BẮT ĐẦU** trong vòng 1 phút. Nếu không, nhấn **STOP/CLEAR** (DỪNG/XOÁ)
Sau khi lò đã nguội, tháo và đổ hộp chứa nước, lau khoang lò. Sau đó làm sạch khay hứng nước.

CẢNH BÁO:

Cửa lò, vỏ bên ngoài và khoang lò sẽ trở nên nóng. Sử dụng găng tay dày khi thêm hoặc loại bỏ thực phẩm để tránh bị bỏng.

LƯU Ý:

1. Nếu cửa lò không được mở sau khi làm nóng trước, lò sẽ giữ nhiệt độ làm nóng trước trong 20 phút. Sau đó, màn hình sẽ trở về màn hình ban đầu và bạn phải lập trình lại từ bước 1.
2. Bạn có thể thay đổi nhiệt độ lò trong khi nấu. Xem trang V-20.
3. Bạn có thể thay đổi Mức nhiệt hơi nước trong khi nấu. Xem trang V-20.

NẤU THỦ CÔNG

Nướng

Nướng có 2 chức năng, Nướng và Nướng + Hơi nước, mỗi chức năng có 2 tùy chọn, Có làm nóng trước hoặc Không làm nóng trước. Tham khảo sách dạy nấu ăn trực tuyến, đảm bảo các menu phù hợp và làm theo hướng dẫn của SHARP.

Mức nhiệt hơi nước: ở mức1 hoặc cao hơn (chỉ cho chức năng Nướng + Hơi nước)

Vị trí đặt thực phẩm: Ngăn trên

Nấu làm nóng trước

* Giả sử bạn muốn nấu trong 20 phút ở chế độ Nướng + Hơi nước 2.

QUI TRÌNH

1 Không có thực phẩm trong lò.
* Tùy thuộc vào menu, chỉ nên đặt phụ kiện.
Xoay núm để chọn Water Grill (16) và "PRE HEAT", sau đó nhấn **ENTER** để xác nhận.

2 Xoay Núm để chọn Mức nhiệt hơi nước mong muốn (2: ◆◆◇).

3 Nhấn **START** để làm nóng.

4 Khi lò đã được làm nóng, đặt thực phẩm vào trong lò và đóng cửa lại

5 Xoay Núm để nhập thời gian nấu mong muốn (20 phút)

6 Nhấn **START**.

7 Sau khi nấu xong, "EXTENT" (thêm thời gian) sẽ hiển thị. Nếu bạn muốn kéo dài thời gian nấu, xoay Núm để thêm thời gian và nhấn **BẮT ĐẦU** trong vòng 1 phút. Nếu không, nhấn **STOP/CLEAR (DỪNG/XOÁ)**.
Sau khi lò đã nguội, tháo và đổ hộp chứa nước, lau khoang lò. Sau đó làm sạch khay hứng nước.

Nấu không làm nóng trước

* Giả sử bạn muốn nấu trong 20 phút ở chế độ Grill.

QUI TRÌNH

1 Xoay núm xoay để chon Grill (16 không nhấp nhay "PREHEAT"), sau đó nhấn **ENTER** để xác nhận.

2 Xác nhận "GRILL" và " ", sau đó nhấn **ENTER**.

3 Xoay núm xoay để chọn 20 phút mong muốn

4 Nhấn **START**.

5 Sau khi nấu xong, "EXTENT" (thêm thời gian) sẽ hiển thị. Nếu bạn muốn kéo dài thời gian nấu, xoay Núm để thêm thời gian và nhấn **BẮT ĐẦU** trong vòng 1 phút. Nếu không, nhấn **STOP/CLEAR (DỪNG/XOÁ)**.
Sau khi lò đã nguội, tháo và đổ hộp chứa nước, lau khoang lò. Sau đó làm sạch khay hứng nước.

CẢNH BÁO:

Cửa lò, vỏ bên ngoài và khoang lò sẽ trở nên nóng. Sử dụng găng tay dày khi thêm hoặc loại bỏ thực phẩm để tránh bị bỏng.

LƯU Ý:

1. Nếu cửa lò không được mở sau khi làm nóng trước, lò sẽ giữ nhiệt độ làm nóng trước trong 20 phút. Sau đó, màn hình sẽ trở về màn hình ban đầu và bạn phải lập trình lại từ bước 1.
2. Bạn có thể thay đổi Mức nhiệt hơi nước trong khi nấu. Xem trang V-20.

NẤU THỦ CÔNG

Hấp

Hấp có 2 chức năng: Hấp cao và Hấp thấp.
Hơi nước sẽ làm cho thực phẩm chín từ từ mà không phá hủy hình dạng, màu sắc hoặc mùi thơm của thức ăn
Tham khảo sách dạy nấu ăn trực tuyến, đảm bảo các menu phù hợp và làm theo hướng dẫn của SHARP.

Hấp ở nhiệt độ cao
Hấp cao sẽ hấp ở nhiệt độ 100°C
Mức nhiệt: 2 (TỐI ĐA)
Vị trí đặt thực phẩm: Ngăn trên

* Giả sử bạn muốn nấu trong 20 phút ở chế độ Steam High

QUI TRÌNH

1 Xoay Núm để chọn Steam High (17), sau đó nhấn **ENTER** để xác nhận.

2 Xoay Núm để nhập thời gian nấu mong muốn (20 phút)

3 Nhấn **START**.

4 Sau khi nấu xong, "EXTENT" (thêm thời gian) sẽ hiển thị. Nếu bạn muốn kéo dài thời gian nấu, xoay Núm để thêm thời gian và nhấn **BẮT ĐẦU** trong vòng 1 phút. Nếu không, nhấn **STOP/CLEAR (DỪNG/XOÁ)**.
Sau khi lò đã nguội, tháo và đổ hộp chứa nước, lau khoang lò. Sau đó làm sạch khay hứng nước.

CẢNH BÁO:
Cửa lò, vỏ bên ngoài và khoang lò sẽ nóng. Sử dụng bao tay dày khi đưa hoặc lấy thực phẩm ra khỏi lò tránh bị bỏng.

Hấp ở nhiệt độ thấp
Hấp nhiệt độ thấp từ 70 – 95°C.
Mức nhiệt: 2 (TỐI ĐA)
Vị trí đặt thực phẩm: Ngăn trên

* Giả sử bạn muốn nấu trong 20 phút ở chế độ Steam Low (90°C)

QUI TRÌNH

1 Xoay núm xoay để chọn Steam Low (18), sau đó nhấn **ENTER** để xác nhận

2 Xoay núm để chọn nhiệt độ mong muốn (90°C) và nhấn **ENTER** để xác nhận

3 Xoay Núm để nhập thời gian nấu mong muốn (20 phút).

4 Nhấn **START**.

5 Sau khi nấu xong, "EXTENT" (thêm thời gian) sẽ hiển thị. Nếu bạn muốn kéo dài thời gian nấu, xoay Núm để thêm thời gian và nhấn **BẮT ĐẦU** trong vòng 1 phút. Nếu không, nhấn **STOP/CLEAR (DỪNG/XOÁ)**.
Sau khi lò đã nguội, tháo và đổ hộp chứa nước, lau khoang lò. Sau đó làm sạch khay hứng nước.

CẢNH BÁO:
Cửa lò, vỏ bên ngoài và khoang lò sẽ nóng. Sử dụng bao tay dày khi đưa hoặc lấy thực phẩm ra khỏi lò tránh bị bỏng.

LƯU Ý:
Khi nhiệt độ khoang lò quá cao, bạn không thể sử dụng Steam Low. Màn hình hiển thị sẽ hiển thị "U 04"

NẤU THỦ CÔNG

Ủ (Lên men)

Ủ có 2 chức năng, Ủ hơi nước and Ủ
(không có hơi nước)
Sử dụng Ủ để hỗ trợ bột nhào nở khi làm thường xuyên hoặc bánh mì men ngọt.

Ủ hơi nước

Chức năng này làm nở bột trong khi thêm hơi nước.
Mức nhiệt: Mức 1 hoặc cao hơn
Vị trí đặt thực phẩm: Ngăn trên

* Giả sử bạn muốn nấu trong 50 phút ở chế độ Steam Proof (40°C)

QUI TRÌNH

1 Xoay núm xoay để chọn Steam Proof (19), sau đó nhấn **ENTER** để xác nhận.

2 Xoay Núm để nhập nhiệt độ mong muốn (40°C) và nhấn **ENTER** để xác nhận.

3 Xoay núm để nhập thời gian nấu mong muốn (50 phút).

4 Nhấn **START**.

5 Sau khi nấu xong, "EXTENT" (thêm thời gian) sẽ hiển thị. Nếu bạn muốn kéo dài thời gian nấu, xoay Núm để thêm thời gian và nhấn BẮT ĐẦU trong vòng 1 phút. Nếu không, nhấn **STOP/CLEAR (DỪNG/XOÁ)**.
Sau khi lò đã nguội, tháo và đổ hộp chứa nước, lau khoang lò. Sau đó làm sạch khay hứng nước.

LƯU Ý:

1. Khi nhiệt độ khoang lò quá cao, bạn không thể sử dụng Proof. Màn hình hiển thị sẽ hiển thị "U 04".
2. Dậy hộp đựng thực phẩm bằng khăn khô.

Ủ

Chức năng này ủ không cần hơi nước.
Không cần hộp chứa nước.
Vị trí đặt thực phẩm: Ngăn dưới

* Giả sử bạn muốn nấu trong 2 giờ 30 phút ở chế độ Proof (30°C).

QUI TRÌNH

1 Xoay núm xoay để chọn Proof (20), sau đó nhấn **ENTER** để xác nhận.

2 Xoay Núm để nhập nhiệt độ mong muốn (30°C) và nhấn **ENTER** để xác nhận.

3 Xoay núm để nhập thời gian nấu mong muốn (2 giờ 30 phút).

4 Nhấn **START**.

5 Sau khi nấu xong, "EXTENT" (thêm thời gian) sẽ hiển thị. Nếu bạn muốn kéo dài thời gian nấu, xoay Núm để thêm thời gian và nhấn **BẮT ĐẦU** trong vòng 1 phút. Nếu không, nhấn **STOP/CLEAR (DỪNG/XOÁ)**.

LƯU Ý:

1. Khi nhiệt độ khoang lò quá cao, bạn không thể sử dụng Proof. Màn hình hiển thị sẽ hiển thị "U 04".
2. Bọc hộp đựng thực phẩm bằng màng co.

CÁC TÍNH NĂNG TIỆN LỢI KHÁC

Tự động điều chỉnh thời gian nấu (Điều chỉnh thời gian Nhiều hơn/Ít hơn)

Bạn có thể điều chỉnh kết quả nấu ăn theo ý muốn.

Nếu bạn phát hiện ra rằng bạn thích bất kỳ cài đặt tự động nào được thực hiện nhiều hơn một chút, hãy xoay Núm theo chiều kim đồng hồ trong vòng 30 giây. sau khi nhấn **START (BẮT ĐẦU)**.
Màn hình sẽ hiển thị "▲".

Nếu bạn phát hiện ra rằng bạn thích bất kỳ cài đặt tự động nào ít được thực hiện, hãy xoay Núm ngược chiều kim đồng hồ trong vòng 30 giây. sau khi nhấn **START (BẮT ĐẦU)**.
Màn hình sẽ hiển thị "▼".

Trong khi "•" nhấp nháy, bạn có thể thay đổi cài đặt. (nó sẽ biến mất trong khoảng 30 giây.)

Điều chỉnh nhiệt độ

Để thay đổi nhiệt độ lò trong khi nấu khi Thao tác thủ công với đối lưu, chỉ cần xoay Núm để tăng hoặc giảm theo gia số 10°C và sau đó nhấn **ENTER**.

Điều chỉnh mức nhiệt hơi nước

Mức nhiệt hơi nước có thể được thay đổi trong khi nấu khi thao tác thủ công với Water Oven và Water Grill. Để thay đổi, nhấn **MANUAL COOK**. Sau đó xoay Núm để chọn Mức nhiệt hơi nước mong muốn và sau đó nhấn **ENTER**.

LƯU Ý:
Chức năng này không có tác dụng trong quá trình làm nóng trước.

Âm báo khi kết thúc nấu

Khi kết thúc nấu, lò sẽ báo hiệu và lặp lại sau 1, 2 và 3 phút trừ khi cửa được mở hoặc nhấn **STOP/ CLEAR.**

Tắt tiếng của lò

Để tắt tiếng lò, nhấn MANUAL MICRO trong 4 giây. cho đến khi 2 tiếng bíp ngắn vang lên. Sau đó nhấn **STOP/CLEAR (DỪNG/XÓA)**.

LƯU Ý:
1. Lò sẽ giữ cài đặt ngay cả khi nguồn bị gián đoạn.
2. 2 tín hiệu sau sẽ phát ra ngay cả khi lò ở chế độ tắt tiếng.
- Âm thanh lỗi
- Huỷ âm thanh trong quá trình vận hành lò
3. khôi phục âm thanh, nhấn **MANUAL MICRO** trong 4 giây. cho đến khi một tiếng bíp ngắn vang lên. Sau đó nhấn **STOP/CLEAR (DỪNG/XÓA)**.

CÁC TÍNH NĂNG TIỆN LỢI KHÁC

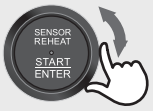
Khử trùng cho các vật dụng nhà bếp

Khử trùng có 2 lựa chọn [21-1] và [21-2] tùy thuộc vào nhiệt độ chịu nhiệt. Xem bên phải.

* Giả sử bạn muốn khử trùng chén bát bằng [21-1].

QUI TRÌNH

1 Xoay Núm để chọn số lựa chọn mong muốn (21-1) xuất hiện.



2 Nhấn **START**.

* Sau khi làm nóng, lò sẽ tự động chuyển sang chương trình làm mát. Quy trình được hiển thị với thanh nhấp nháy.
(4 thanh nhấp nháy sẽ sáng trước khi kết thúc chương trình)

3 Sau khi khử trùng, kéo khay nướng ra theo chiều ngang.
Đổ nước và làm sạch hộp chứa nước, lau khoang lò. Sau đó làm sạch khay hứng nước.

LƯU Ý:

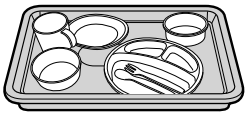
1. Khi nhiệt độ khoang lò quá cao, bạn không thể sử dụng Khử trùng. Màn hình sẽ hiển thị "U 04".
2. Kiểm tra nhiệt độ chịu nhiệt của từng vật chứa trước khi khử trùng. Không bao giờ khử trùng các mặt hàng mà nhiệt độ chịu nhiệt không được làm rõ.
3. Không mở cửa hoặc thêm bất kì vật phẩm nào trong khi khử trùng.
4. Không tháo các mặt hàng cho đến khi khử trùng kết thúc để tránh bỏng rát.

Các mặt hàng không được sử dụng:
- Các mặt hàng có nhiệt độ chịu nhiệt nhỏ hơn 90°C.
- Sơn mài, tre, gỗ hoặc giấy
- Dụng cụ nấu ăn bằng sắt
- Dụng cụ nấu ăn bị dơ bẩn
- Sản phẩm Polycarbonate (Nhựa dẻo)
- Bất kỳ mặt hàng nào khác ngoài bộ đồ ăn và dụng cụ nấu ăn thông thường

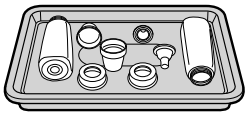
[21-1] vật phẩm có nhiệt độ chịu nhiệt trên 120°C.
Thời gian cần thiết: Tối đa 46 phút. (thời gian khử trùng: khoảng 26 phút.)

Ví dụ:
- Hộp nhựa (trừ nhựa Polycarbonate)
- Đồ sứ, Gốm sứ: đĩa, và bát, vv.
- Đồ thủy tinh (Các mặt hàng làm bằng kính cường lực, kính cắt và thủy tinh pha lê có thể bị vỡ)
- Dao kéo kim loại (Các mặt hàng có tay cầm bằng nhựa)
- Dao làm bếp không gỉ
- Kéo cắt thực phẩm
- Bình sữa

LƯU Ý cho hộp chứa có nắp:
Kiểm tra nhiệt độ chịu nhiệt cho từng bộ phận. Một số nắp đậy có nhiệt độ chịu nhiệt thấp hơn hộp chứa của chúng.
Mức nhiệt: mức 2 hoặc cao hơn
Vị trí đặt khay: Ngăn dưới
Cách đặt: Đặt vật phẩm trực tiếp lên khay nướng.
- Các thùng chứa phải được đặt hướng lên trên.
- Bạn có thể đặt giấy nướng lên khay nướng.



Có thể xếp tối đa 2 đĩa.



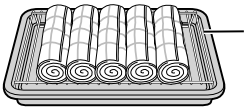
Đặt bình sữa bên cạnh núm vú và nắp của bình.

[21-2] vật phẩm có nhiệt độ chịu nhiệt cao hơn 90°C
Thời gian cần thiết: Tối đa 33 phút. (thời gian khử trùng: khoảng 30 phút.)

Ví dụ:
- Thớt nhựa (nhỏ hơn 29cmx39cm: 1 cái)
- Khăn (nhỏ hơn 40cmX40cm: tối đa 6 cái, nhỏ hơn 36cmx90cm: tối đa 3 cái)

Mức nhiệt: mức 2 hoặc cao hơn
Vị trí đặt khay: Ngăn trên
Cách đặt: Đặt vật phẩm lên vỉ nướng trong khay nướng.

LƯU Ý cho khăn:
1. Vắt khăn cho khô nước.
2. Gấp khăn và xếp chúng lên vỉ nướng. Hoặc cuộn lại và đặt chúng cạnh nhau trên vỉ nướng. (ít hơn 10 cái)



Đặt lên vỉ nướng.

* Tổ chức thử nghiệm: Hiệp hội tổng hợp Kyoto Biseibutsu Kenkyusho
Phương pháp thử nghiệm: Đo vi khuẩn sống
Phương pháp khử trùng: Loại bỏ bằng nhiệt bằng hơi nước
Kết quả xét nghiệm: Hơn 99,0% vi khuẩn đã loại bỏ
Đối tượng thử nghiệm: 21-1; Bát cơm gốm
21-2: Khăn
Không có trường hợp nào khử trùng hoàn toàn loại bỏ vi khuẩn.

VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN

Điểm then chốt để vệ sinh - Ngay lập tức và thường xuyên!
Rơi vãi thức ăn và nước thịt có dầu mỡ, còn sót lại trên vách bên trong lò sẽ bị kẹt và khó loại bỏ nếu không được làm sạch ngay lập tức và sau mỗi lần sử dụng. Việc sử dụng chức năng Steam sẽ hỗ trợ quá trình làm sạch này.

LÀM SẠCH LÒ THƯỜNG XUYÊN - Giữ cho lò sạch sẽ và loại bỏ cặn thực phẩm, có thể dẫn đến hư hỏng bề mặt. Điều này có thể ảnh hưởng xấu đến tuổi thọ của thiết bị và có thể dẫn đến tình huống nguy hiểm.

CẨN TRỌNG QUAN TRỌNG:
- NGẮT KẾT NỐI NGUỒN ĐIỆN TRƯỚC KHI VỆ SINH.
- TRƯỚC KHI VỆ SINH, ĐẢM BẢO RẰNG LÒ ĐÃ NGUỘI HOÀN TOÀN.
- KHÔNG SỬ DỤNG CHẤT TẨY RỬA LÒ, CHẤT TẨY RỬA ĂN DA (AXIT/KIỀM), CHẤT TẨY RỬA Ă MÒN, CHẤT TẨY RỬA MẠNH HOẶC MIẾNG CỌ RỬA TRÊN BẤT KỲ PHẦN NÀO TRONG LÒ CỦA BẠN.
- KHÔNG SỬ DỤNG CHẤT TẨY RỬA HƠI NƯỚC.

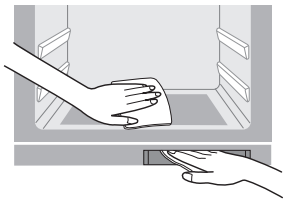
Vệ sinh lò – Bên ngoài
Bên ngoài có thể được làm sạch bằng xà phòng nhẹ và nước ấm, lau sạch bằng khăn ẩm. Tránh sử dụng chất tẩy rửa mài mòn mạnh. Giữ các lỗ thông gió không có bụi.

Cửa
Lau bề mặt cửa ở cả hai mặt, vòng đệm cửa và các bộ phận liền kề thường xuyên bằng một miếng vải ẩm để loại bỏ bất kỳ sự cố nước tràn vào. Không sử dụng chất tẩy rửa mài mòn mạnh hoặc chất tẩy kim loại mạnh để làm sạch kính cửa lò vì chúng có thể làm trầy xước bề mặt, điều này có thể làm vỡ kính.

Bảng điều khiển
Cần cẩn thận trong việc làm sạch bảng điều khiển. Lau bảng bằng vải ướt một chút nước. Lau khô bằng vải mềm. Không chà hoặc sử dụng bất kỳ loại chất tẩy rửa hóa học.

Vệ sinh lò - Bên trong

THÔNG TIN QUAN TRỌNG:
- **Sau mỗi lần sử dụng:** Lau vách lò bằng vải mềm và nước ấm (hoặc nước xà phòng nhẹ) trong khi lò vẫn còn ấm. Sử dụng lò mà không làm sạch có thể qdẫn đến việc bị hỏng.



- Không sử dụng chất tẩy rửa ăn da (axit/kiềm), chất tẩy rửa dạng phun, chất tẩy rửa mài mòn hoặc mạnh hoặc miếng cọ rửa vì nó có thể làm hỏng bề mặt sơn.

Để loại bỏ DẦU MỠ VÀ THỰC PHẨM trên vách lò:
1. Đổ đầy hộp chứa nước bằng nước để uống ở nhiệt độ phòng thích hợp (đã lọc) đến vạch 2 (TỐI ĐA).
2. Vận hành lò nướng với [17] Steam High trong 10 phút mà không cần thức ăn. Xem trang V-18 trong hướng dẫn sử dụng.
3. Sau khi hấp, lau sạch bụi bẩn bên trong lò bằng vải mềm khô trong khi lò vẫn còn ấm.

Để loại bỏ MÙI (VỆ SINH BẰNG HƠI NƯỚC):
Thực hiện chức năng Steam Clean bên dưới. Đây không phải là một chức năng tự làm sạch. Nó sẽ mất khoảng 20 phút cho chu trình làm sạch.

CHUẨN BỊ
1. Đảm bảo lau tường lò bằng vải mềm và nước ấm (hoặc nước xà phòng nhẹ) trước khi thực hiện Steam Clean.
2. Đảm bảo rằng hộp chứa đầy nước để uống ở nhiệt độ phòng phù hợp (đã lọc) đến vạch thứ 1 và được lắp đặt. (Xem trang V-6.)
3. Đảm bảo rằng khay hứng nước trống đã được lắp đặt. (Xem trang V-6.)

QUI TRÌNH

1 Xoay núm để chọn [23] Làm sạch bằng hơi nước.

2 Nhấn **START**.

Để lò nguội để tránh bị bỏng. Sau đó mở cửa và loại bỏ cặn một cách cẩn thận bằng một miếng vải ẩm mềm. Cuối cùng, tháo và làm sạch hộp chứa nước. Sau đó làm tsạch khay hứng nước.

VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN

Vòng đệm cửa

Luôn giữ vòng đệm kín cửa sạch sẽ để tránh hư hỏng. Nếu nước ngưng tụ bên trong miếng đệm, hãy lau khô bằng vải mềm. Có thể làm sạch với một miếng vải mềm khác. Không sử dụng chất tẩy rửa hóa học hoặc mài mòn trên các bề mặt này. Cần chú ý không chà xát, làm hỏng, kéo hoặc di chuyển các miếng vòng đệm. Trước khi nấu ăn, luôn kiểm tra xem các đệm kín cửa có nằm trơn tru và phẳng không. Nếu không, hơi nước sẽ rò rỉ từ cửa. Không sử dụng lò nếu vòng đệm cửa bị hỏng. Tham khảo ý kiến của TRUNG TÂM DỊCH VỤ ĐƯỢC PHÊ DUYỆT.

Khay nướng/Vỉ nướng

Rửa khay nướng và vỉ nướng sau khi nấu, bằng xà phòng nhẹ hoặc dung dịch tẩy rửa, rửa sạch và đánh bóng khô. Không sử dụng chất tẩy rửa mạnh, chất tẩy kim loại hoặc bàn chải cứng để tránh làm hỏng bề mặt.

Hộp chứa nước và nắp

Sau khi nấu, rửa trong xà phòng nhẹ hoặc dung dịch tẩy rửa bằng vải ẩm hoặc miếng bọt biển mềm, rửa sạch và đánh bóng khô. Không rửa trong máy rửa chén. Không sử dụng chất tẩy rửa mạnh, chất tẩy kim loại hoặc bàn chải cứng trên hộp chứa nước và nắp.

Khay hứng nước

Làm sạch khay hứng nước sau khi nấu, rửa trong xà phòng nhẹ hoặc dung dịch tẩy rửa bằng vải ẩm hoặc miếng bọt biển mềm, rửa sạch, đánh bóng khô và thay thế bên dưới trước lò. Không rửa trong máy rửa chén.

Khử cặn trong bộ phận phun hơi nước

Trong quá phun hơi nước, cặn có thể hình thành trong hệ thống của bộ tạo hơi nước. Để loại bỏ cặn, hãy thực hiện chức năng khử khi "DESCALE" được hiển thị trên màn hình. Xem trang V-8 để được hướng dẫn đầy đủ.

BẢNG XỬ LÍ SỰ CỐ

Nếu chữ "C" hiển thị hoặc lò không hoạt động chính xác, hãy kiểm tra biểu đồ bên dưới trước khi đưa đến TRUNG TÂM DỊCH VỤ ĐƯỢC PHÊ DUYỆT CỦA SHARP Điều này sẽ giúp ngăn chặn các cuộc gọi dịch vụ không cần thiết.

- Sửa chữa và Sửa đổi: Không cố gắng vận hành lò nếu nó không hoạt động đúng.
- Vỏ bên ngoài & Đèn lò: Không bao giờ tháo vỏ bên ngoài để tránh khả năng bị điện giật hoặc bỏng.

Thông báo lỗi/Tin báo thông tin

HIỂN THỊ	CÁCH XỬ LÝ
U 03	Lượng thức ăn được nấu quá nhỏ. Nhấn **STOP/CLEAR (DỪNG/XÓA)** và tăng số lượng hoặc đặt thời gian nấu dưới 5 phút. Sau khi nấu và lò được làm nóng bằng vi sóng thì phần bên trong vẫn còn nóng, điều này có thể xuất hiện. Nếu điều này xảy ra, làm mát bên trong lò.
U 04	Lò quá nóng để sử dụng Rã đông, Menu tự động (menu số 5), [18] Steam low, [19] Steam Proof, [20] Proof hoặc [21] Sterilization. Lấy thực phẩm ra khỏi lò và để nguội cho đến khi mất thông báo
U 11	Gỡ hộp chứa nước. Nếu hộp chứa nước ở trong lò, [22] Chức năng Thoát nước sẽ không hoạt động. Tháo hộp chứa nước trước khi bắt đầu Drain Water.
U 15	Nước còn bên trong lò bị đông. Lò có thể không hoạt động đúng. Vận hành lò bằng Oven (1 khay ở 200°C) mà không có thức ăn và làm nóng trước trong 5 phút. Xem trang V-16.
C number ⟷ 888 Nhấp nháy xen kẽ.	Do lỗi kỹ thuật, hãy liên hệ với TRUNG TÂM DỊCH VỤ ĐÃ ĐƯỢC SHARP PHÊ DUYỆT
DESCALE	Cần khử cặn Thực hiện theo các hướng dẫn từng bước để khử cặn. Xem trang V-8
D (Thời gian được hiển thị và đếm xuống nhanh chóng.)	Lò nướng ở chế độ Demo Tính năng này chủ yếu được sử dụng bởi các cửa hàng bán lẻ. Để hủy, nhấn **STOP/CLEAR (DỪNG/XÓA)** cho đến khi nó phát ra tiếng bíp, sau đó nhấn thêm 4 lần nữa.
	Kiểm tra hộp chứa nước và được đặt đúng vị trí.

BẢNG XỬ LÝ SỰ CỐ

Các tình huống sau đây là bình thường và không phải là dấu hiệu cho thấy lò bị trục trặc.

CÂU HỎI/TÌNH HUỐNG		TRẢ LỜI
Bảng điều khiển/ Nguồn cung cấp	Màn hình hiển thị màu đen/ trống.	* Mở cửa và đóng cửa. * Kiểm tra dây nguồn có lẽ được kết nối với ổ cắm điện phù hợp. * Kiểm tra ổ điện và cầu chì hoạt động tốt không. * Ngắt kết nối với nguồn cung cấp, đợi 1 phút rồi cắm lại.
	Nguồn điện bị ngắt trong quá trình nấu.	* Thời gian nấu và chế độ sẽ bị huỷ. * Tiếp tục nấu với chế độ thủ công.
	Đèn tắt trong chế dộ PROOF.	Hoạt động bình thường để ngăn chặn bột bánh mì bị khô trên bề mặt.
	Đèn tắt trong sự hoạt động của thực đơn [22] - [25].	Đây là sự hoạt động bình thường.
	Màn hình sẽ không tắt.	Khi màn hình hiển thị "⚠", màn hình sẽ không tắt.

BẢNG XỬ LÝ SỰ CỐ

Các tình huống sau đây là bình thường và không phải là dấu hiệu cho thấy lò bị trục trặc.

CÂU HỎI/TÌNH HUỐNG		TRẢ LỜI
Hơi nước	Có nước bên trong lò khi cửa mở.	Hơi nước đã ngưng tụ bên trong lò. Lau khô bằng vải mềm hoặc miếng bọt biển sau khi làm mát.
	Hơi nước thoát ra từ các lỗ thông gió phía trên nắp của lò.	Đó là bình thường cho hơi nước được sử dụng đến từ lỗ thông gió trên nắp lò.
	Nước ngưng tụ có thể được nhìn thấy trong khoang lò.	Hơi nước đã ngưng tụ trên sàn lò lau khô bằng vải mềm hoặc miếng bọt biển sau khi làm mát.
	Hơi nước thoát ra từ cửa trong khi nấu.	Kiểm tra vòng đệm cửa để chắc chắn rằng nó gắn chặt và bằng phẳng
Ồn/Âm thanh	Tiếng ồn trong quá trình nấu bằng vi sóng.	Khi vi sóng hoạt động, bạn có thể nghe thấy bật và tắt của Magnetron (Bộ phát sóng) tùy thuộc vào mức công suất.
	Tiếng ồn sau khi nấu.	Quạt làm mát sẽ hoạt động cho đến khi lò mát. Quạt có thể tiếp tục hoạt động tối đa 10 phút tùy thuộc vào lò và nhiệt độ của các bộ phận.
	Tiếng ồn khi nấu ở nhiệt độ cao.	Nhiệt độ cao có thể gây ra sự giãn nở của các thành phần của lò. Điều này là bình thường.
Khói/Mùi	Khi sử dụng lò lần đầu tiên, sẽ có thể bốc khói hoặc mùi.	Xem trang V-9 để biết hướng dẫn từng bước để làm sạch lò trước khi sử dụng lần đầu tiên.
	Khoang lò có mùi sau khi nấu.	Xem "Để loại bỏ MÙI:" trên trang V-22 để biết hướng dẫn từng bước để loại bỏ mùi.
	Khi rất nhiều khói bốc ra từ thực phẩm trong quá trình nướng.	Trước khi nấu, đổ 1 cốc (200ml) nước vào khay nướng (dưới tấm chắn) để giảm khói phát ra từ thực phẩm. Nếu bạn đổ nước, hãy kéo dài thời gian nấu thêm 10-20%. **Không bao giờ đổ nước trong khi nấu để tránh bị bỏng do việc bắn thực phẩm rất nóng.** **CẢNH BÁO:** 1. Cửa lò, vỏ ngoài và khoang lò sẽ trở nên nóng. Sử dụng găng tay dày khi thêm hoặc loại bỏ thực phẩm để tránh bị bỏng. 2. Không để mặt gần lò khi mở cửa. Hơi nước từ lò có thể gây bỏng.
Khác	Thời gian xuất hiện trên màn hình đang đếm ngược rất nhanh.	Kiểm tra cột "D" trên trang V-24 và hủy bỏ.
Thức ăn thừa	Rất khó để loại bỏ các thức ăn thừa bị mắc kẹt trên tường lò.	Xem "Để loại bỏ DẦU MỠ VÀ VĂNG BẮN THỰC PHẨM trên vách lò:" Xem trên trang V-22. Điều quan trọng là làm sạch bên trong lò sau mỗi lần sử dụng.

KIỂM TRA TRƯỚC KHI GỌI DỊCH VỤ BẢO HÀNH

Kiểm tra các mục sau trước khi gọi dịch vụ:

1. Đặt một cốc nước (khoảng 250 ml) vào trong lò và đóng cửa. Vận hành lò trong 1 phút với vi sóng 800 W. Tại thời điểm này:
   A. Đèn lò có sáng không? Có _____ Không _____
   B. Quạt làm mát có hoạt động không? Có _____ Không _____
   (Đưa tay lên các lỗ thông gió.)
   C. Biểu tượng vi sóng có xuất hiện trên màn hình không? Có _____ Không _____
   D. Sau một phút, âm thanh có nghe được không? Có _____ Không _____
   E. Nước bên trong lò có nóng không? Có _____ Không _____
2. Lấy nước ra khỏi lò và vận hành lò trong 5 phút trên OVEN (1 khay, 250°C).
   A. Biểu tượng Oven có xuất hiện trên màn hình không? Có _____ Không _____
   B. Sau khi lò dừng lại, bên trong lò có nóng không? Có _____ Không _____
3. Đổ đầy nước vào hộp chứa nước và thay thế.
   Vận hành thủ công trong 3 phút với chức năng Steam High.
   A. Biểu tượng Steam có xuất hiện trên màn hình không? Có _____ Không _____
   B. Sau khi lò dừng lại, bên trong lò có hơi nước không? Có _____ Không _____

Nếu "NO" là những câu trả lời, vui lòng kiểm tra ổ cắm trên tường và cầu chì trong hệ thống điện nhà của bạn. Nếu cả ổ cắm trên tường và cầu chì đều hoạt động bình thường, HÃY LIÊN HỆ VỚI TRUNG TÂM DỊCH VỤ ĐƯỢC SHARP PHÊ DUYỆT GẦN NHẤT.

QUAN TRỌNG: Nếu màn hình hiển thị không có gì ngay cả khi phích cắm nguồn được kết nối đúng cách, chế độ Auto Display Off có thể đang hoạt động. Mở và đóng cửa lò để vận hành lò. Xem "Bắt đầu" trên trang V-9.

GHI CHÚ:

1. Nếu thời gian trên màn hình đang đếm ngược nhanh, hãy kiểm tra Demo. (Vui lòng xem trang V-24 để biết chi tiết.)
2. Nếu bạn nấu thức ăn trên 3 phút ở mức công suất vi sóng 800 W, công suất đầu ra sẽ giảm để tránh quá nhiệt.

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Điện áp AC	:	Tham khảo nhãn đánh giá.
Nguồn điện AC yêu cầu	:	Lò vi sóng 1,32 kW Đối lưu 1,41 kW
Công suất vi sóng	:	800 W* (quy trình thử nghiệm IEC)
Tần số vi sóng	:	2450 MHz (Lớp B/Nhóm 2)**
Kích thước bên ngoài	:	500 mm (W) x 420 mm (H) x 475 mm (D)***
Kích thước khoang	:	400 mm (W) x 244 mm (H) x 316 mm (D)
Dung tích lò	:	31 lít****
Trọng lượng xấp xỉ	:	23 kg

* Phép đo này dựa trên phương pháp tiêu chuẩn hóa của Ủy ban kỹ thuật điện quốc tế cho đo công suất đầu ra.

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

*** Độ sâu không bao gồm tay nắm cửa.

**** Công suất bên trong được tính bằng cách đo chiều rộng, chiều sâu và chiều cao tối đa. Dung tích thực tế để giữ thực phẩm là ít hơn.

HƯỚNG DẪN NẤU ĂN

Về lò của bạn

Sách hướng dẫn sử dụng này có giá trị: đọc và luôn lưu giữ nó để tham khảo.

Xin lưu ý rằng, không giống như lò chỉ có vi sóng, Lò hơi nước có xu hướng trở nên nóng trong khi nấu với chế độ đối lưu, nướng hoặc hấp.

Lò chỉ để chuẩn bị thực phẩm hoặc khử trùng các vật dụng nhà bếp. Không được sử dụng để sấy quần áo hoặc báo giấy.

Về các tùy chọn nấu

Lò của bạn có nhiều tùy chọn nấu được chia thành tự động và thủ công. Đối lưu, Nướng, Hấp và vi sóng có cả 2 sự lựa chọn tự động và thủ công.

Hơi Nước + Đối lưu/Hơi nước + Nướng

Hơi quá siêu được kết hợp với nhiệt đối lưu/nướng, có thể quay hoặc nướng bánh và cho phép loại bỏ chất béo dư thừa. Những thực phẩm giữ độ ẩm. Thịt và thịt gia cầm sẽ có màu nâu, ngon ngọt và ngon miệng.

Đối lưu/Nướng

Đối lưu/Nướng có thể làm vàng thực phẩm, nướng bánh, thịt nướng và làm giòn rất nhiều loại thực phẩm. Bánh cookies, bánh ngọt, bánh mì, bánh nướng xốp, bánh quy và bánh cuộn có thể được nướng ở một hoặc hai cấp độ.

Hấp/Ủ

Hấp sẽ làm cho thức ăn chín từ từ trong khi vẫn giữ được độ ẩm, hương vị tự nhiên và chất dinh dưỡng.
Ủ hỗ trợ bột nhào tăng lên khi làm bánh mì men thường xuyên hoặc ngọt.

Vi sóng (Rã đông)

Lò vi sóng rất nhanh và thuận tiện cho việc nấu/hâm nóng và rã đông thực phẩm.

AX-1700Vn(R).indb 28 1/10/2562 15:18:59

HƯỚNG DẪN NẤU ĂN

Dụng cụ sử dụng

Biểu đồ dưới đây sẽ giúp bạn quyết định những dụng cụ nào nên được sử dụng trong mỗi chế độ.

Chế độ nấu / Dụng cụ	Đối lưu/Nướng	Hấp/Ủ	Vi sóng (Rã đông)
Nhôm, kim loại, giấy bạc	Có	Có	Không* Chỉ sử dụng nhôm trong các điều kiện được mô tả trong hướng dẫn này.
Gốm sứ	Có Đồ gốm sứ, đồ tráng đất nung thường phù hợp. Không sử dụng hộp chứa nếu nó có vết nứt.	Có	Có Kiểm tra khuyến nghị của nhà sản xuất để được an toàn cho lò vi sóng. Không sử dụng hộp chứa nếu nó có vết nứt.
Thủy tinh chịu nhiệt	Có Cần cẩn thận nếu sử dụng đồ thủy tinh tốt vì nó có thể bị vỡ hoặc nứt nếu bị nóng đột ngột.	Có	Có
Hộp nhựa/Nhựa dẻo Hộp nhựa chịu nhiệt trên 140°C	Không	Có Phải cẩn thận khi một số hộp đựng có thể cong vênh, chảy hoặc biến màu ở nhiệt độ cao.	Có Sử dụng hộp nhựa an toàn cho lò vi sóng để hâm nóng và rã đông. Một số loại nhựa an toàn cho lò vi sóng không phù hợp để nấu các loại thực phẩm có hàm lượng đường cao.Thực hiện theo chỉ dẫn của nhà sản xuất.
Hộp đựng bằng silicon	Có* (Không sử dụng chức năng Hơi nước + Đối) lưu. Sử dụng hộp chứa bằng silicon có khả năng chịu nhiệt cao hơn 30°C so với nhiệt độ lò đã cài đặt. Nhiệt độ gần cửa thoát hơi và hơi nóng cao hơn nhiệt độ cài đặt, và điều này có thể làm biến dạng hộp chứa tùy thuộc vào hình dạng của nó.	Có Bình chứa silicon chịu nhiệt. trên 140°C	Có
Khăn giấy, đĩa giấy	Không	Không	Có Khăn giấy: Để che cho việc hâm nóng và nấu ăn. Không sử dụng khăn giấy tái chế có thể chứa kim loại. Đĩa giấy: Để hâm nóng.
Hộp chứa làm bằng vật liệu tổng hợp	Không Chúng có thể tan chảy ở nhiệt độ cao.	Không	Không
Giấy bạc	Có Không chạm vào vách lò vì có thể gây cháy. Giữ nhiệt độ chịu nhiệt.	Có	Không
Túi sấy	Có Túi sấy chỉ nên sử dụng túi rang với chức năng Đối lưu.	Không	Có Theo hướng dẫn của Nhà sản xuất.
Đĩa bạc và dụng cụ nấu ăn hoặc đồ đựng có thể bị gỉ bên trong lò.	Không	Không	Không
Vỉ nướng, khay nướng	Có	Có	Không

HƯỚNG DẪN NẤU ĂN

Tư vấn nấu

1. Sử dụng hệ thốn thông gió khi nấu ăn, vì có thể tạo ra hơi nóng và hơi nước.
2. Tránh mở và đóng càng nhiều càng tốt khi nấu. Cho phép nhiệt và hơi nước thoát ra làm giảm hiệu suất nấu ăn.
   - Kiểm tra tình trạng nấu ngay sau khi nấu xong.
   - Khi mở trong khi nấu tự động, hãy tham khảo Nấu thủ công của sách nấu ăn trực tuyến và thực hiện nấu thủ công trong khi theo dõi tiến trình của nó.
3. Khi chuẩn bị một công thức từ một cuốn sách nấu ăn thông thường với bếp gas hoặc lò nướng điện khác, hãy nấu trong khi theo dõi tiến trình của nó. Tham khảo một công thức nấu ăn tương tự và nấu ăn trong khi theo dõi tiến trình của nó. Tuy nhiên, sự khác biệt về kích thước khoang, cấu trúc và các tính năng khác của lò có thể dẫn đến kết quả nấu không đạt yêu cầu mặc dù sử dụng các hướng dẫn nấu được đưa ra trong sách nấu ăn hoặc các nguồn công thức khác.

Nấu với hơi nước

Sử dụng nước để uống ở nhiệt độ phòng thích hợp (lọc)

Mang khay vuông tư từ ra, trong khi vẫn giữ mức nước: để tránh làm đổ nước thịt, dầu mỡ, nước nóng hoặc các chất lỏng khác có trong khay.

Đối lưu/Nướng

Một khi món ăn đã sẵn sàng, lấy nó ra khỏi khoang.

- Điều này ngăn chặn quá mức do tiếp xúc với nhiệt dư.
- Khi nấu với nước, món ăn có thể bị ướt do nhiệt độ giảm khiến hơi nước ngưng tụ.

Nấu tự động

Khi lặp lại việc nấu, sử dụng điều khiển kết quả trong khi giám sát nấu.

Khoang hoặc phụ kiện nấu ăn nóng có thể dẫn đến kết quả quá chín và không đạt yêu cầu.

Sử dụng các thành phần và số lượng công thức được chỉ định, vì chúng tương thích với lò này.

Đặc biệt chú ý và cảnh báo cho vi sóng

	Được làm	Không được làm
Trứng, trái cây, các loại hạt, hạt, rau, xúc xích và hàu	* Đâm lòng đỏ trứng và lòng trắng và hàu trước khi nấu để ngăn chặn "nổ". * Châm vào vỏ khoai tây, táo, bí, hot dog, xúc xích để hơi nước thoát ra. Mở miệng hàu khi nấu.	* Nấu trứng nguyên vỏ. Có thể làm hỏng lò hoặc gây thương tích cho người sử dụng. * Luộc trứng cứng/mềm. * Các loại hạt khô, hoặc hạt còn vỏ. * Hàu nấu quá chín, hoặc chưa mở miệng.
Làm bỏng ngô	* Sử dụng túi chuyên biệt cho lò vi sóng. * Nghe tiếng bỏng ngô nổ một cách từ từ đến 1-2 giây.	* Bỏng ngô trong túi màu nâu thông thường hoặc bát thủy tinh. * Vượt quá thời gian tối đa trên gói bỏng ngô.
Thực phẩm cho trẻ em	* Chuyển thức ăn cho bé vào đĩa nhỏ và hâm nóng cẩn thận, thường xuyên khuấy. Kiểm tra nhiệt độ phù hợp để tránh bị bỏng. * Tháo nắp vặn và vặn trước khi làm ấm bình sữa. Sau khi lắc kỹ. Kiểm tra nhiệt độ phù hợp.	* Đun nóng bình sẵn * Bình sữa quá nóng. * Làm nóng bình có núm vú trên. * Đun nóng thức ăn cho bé trong bình ban đầu.
Thực phẩm chung	* Thực phẩm dày nên được cắt sau khi làm nóng để giải phóng hơi nước và tránh bị bỏng. * Sử dụng một bát sâu khi nấu chất lỏng hoặc ngũ cốc để tránh sôi. * Khi nấu một lượng nhỏ mịn được cắt nhỏ và những thứ tương tự, luôn ngâm chúng trong nước vừa đủ. Nếu nấu ít hơn 100g có thể gây ra do tia lửa, hoặc cháy.	* Đun nóng hoặc nấu trong chai thủy tinh kín hoặc hộp kín. * Chiên ngập dầu. * Làm nóng hoặc làm khô gỗ, thảo mộc, giấy ướt, quần áo hoặc hoa. * Vận hành lò mà không tải (vật liệu hấp thụ thực phẩm hoặc nước) trong khoang lò.
Chất lỏng/(Đồ uống)	* Để đun sôi hoặc nấu chất lỏng xem HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG trên trang V-1-2 để ngăn chặn nổ và sôi trào.	* Đun nóng lâu hơn thời gian đề nghị.
Thực phẩm đóng hộp, thực phẩm "đã luộc sẵn đóng gói"	* Thực phẩm đóng gói và đồ hộp nên đổ ra hộp chứa trước khi nấu. Nấu bằng nhôm và các hộp kim loại khác có thể gây ra thiệt hại do tia lửa. Thực phẩm đóng gói và đồ hộp có thể được nấu chín bằng cách sử dụng cài đặt [17] Steam High.	* Làm nóng hoặc nấu thức ăn khi trong lon hoặc túi.
Xúc xích, các loại bánh	* Nấu trong thời gian khuyến nghị. (vì có hàm lượng đường và/hoặc chất béo cao)	* Nấu quá chín vì chúng có thể bắt lửa.

BIỂU ĐỒ NẤU ĂN TỰ ĐỘNG

Hướng dẫn thực đơn hâm nóng bằng cảm biến

Chế độ nấu: Vi sóng

Đặt thức ăn vào giữa sàn lò.

Tên thực đơn	Trọng lượng	Mẹo
Cơm (nhiệt độ ban đầu 8 - 20°C)	1 - 4 khẩu phần (1 khẩu phần: 150 g)	• Khi hâm nóng 1 khẩu phần, chọn LESS (▼) sau khi nhấn **START**. • Khi hâm nóng cơm nguội khô cứng, hãy thêm chút nước.
Cơm đông lạnh (nhiệt độ ban đầu -18°C)	1 - 2 khẩu phần (1 khẩu phần: 100 - 150 g)	• Sử dụng cơm đông lạnh phẳng dày 2-3 cm được bọc bằng màng co. • Đặt thức ăn lên đĩa. • Chọn LESS (▼) sau khi nhấn **START**.
Há cảo hấp của Trung Quốc (nhiệt độ ban đầu 8 - 20°C)	5 - 12 Miếng (up to 160 g)	• Thêm chút nước vào thức ăn. • Bọc bằng màng co • Chọn LESS (▼) sau khi nhấn **START**.
Hamburg (nhiệt độ ban đầu 8 - 20°C)	1 - 4 Miếng (1 miếng: 90 g)	• Không sử dụng màng co. • Chọn MORE (▲) sau khi nhấn **START**.
Tempura (Hải sản, rau củ tẩm bột để chiên) (nhiệt độ ban đầu	0.1 - 0.4 kg	• Đặt giấy ăn lên đĩa, sau đó đặt một lớp thức ăn trên nó. • Không sử dụng màng co.
Gà nướng (nhiệt độ ban đầu 8 - 20°C)	2 - 6 Xiên (lên tới 150 g)	• Không sử dụng màng co.
Cơm thập cẩm (nhiệt độ ban đầu 8 - 20°C)	0.1 - 0.4 kg	• Không sử dụng màng co. • Sau khi nấu, đảo.
Mỳ xào (nhiệt độ ban đầu 8 - 20°C)	0.1 - 0.2 kg	• Thêm một chút bơ hoặc dầu nếu thức ăn khô trước khi nấu. • Không sử dụng màng co. • Sau khi nấu, đảo.
Cà ri (Nhiệt độ 8 - 20°C)	0.2 - 0.4 kg	• Bọc bằng màng co. • Chọn LESS (▼) sau khi nhấn **START**.
(Nhiệt dộ -18°C)	0.2 - 0.4 kg	• Dùng đĩa cạn. • Bọc bằng màng co.
Món ăn hầm (nhiệt độ ban đầu 8 - 20°C)	0.1 - 0.4 kg	• Không bọc ngoại trừ cá ninh nhừ.
Súp Miso (nhiệt độ ban đầu 8 - 20°C)	1 - 2 tách (1 tách: 150 mL)	• Không bọc. • Chọn MORE (▲) sau khi nhấn **START**.

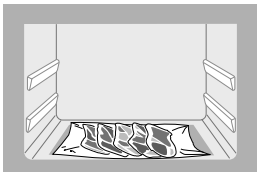
BIỂU ĐỒ NẤU TỰ ĐỘNG

Hướng dẫn thực đơn ra đông

Chế độ nấu: Vi sóng và hơi nước

Tên thực đơn	Trọng lượng	Mức nhiệt	Mẹo
Thịt miếng (Nhiệt độ ban đầu -18°C)	0.1 - 0.5 kg	Mức 1 hoặc hơn	• Tháo vỏ bọc ban đầu. • Đặt bọc nhựa ở giữa sàn lò, sau đó đặt thức ăn lên đó. • Không bọc. • Chọn MORE (▲) sau khi nhấn **START**.
Thịt thái lát Gà không xương (đùi/ức) Thịt băm (nhiệt độ ban đầu -18°C)	0.1 - 0.5 kg	Mức 1 hoặc hơn	• Tháo vỏ bọc ban đầu. • Đặt màng co ở giữa sàn lò, sau đó đặt thức ăn lên đó. • Không bọc màng co. • Nếu 100g, chọn LESS (▼) sau khi nhấn **START**.
Mực, tôm phi lê (nhiệt độ ban đầu -18°C)	0.1 - 0.5 kg	Mức 1 hoặc hơn	• Tháo vỏ bọc ban đầu. Bảo vệ phần mỏng bằng giấy bạc. • Đặt màng co ở giữa sàn lò, sau đó đặt thức ăn lên đó. • Không che thực phẩm. • Để rã đông, chọn LESS (▼) sau khi nhấn **START**. • Để rã đông chậm cho 400g hoặc hơn, chọn MORE (▲) sau khi nhấn **START**.

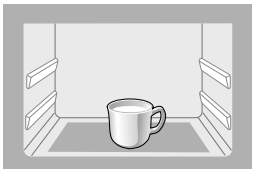
Thực phẩm không được liệt kê trong Hướng dẫn có thể được rã đông bằng tay bằng cách sử dụng cài đặt mức công suất 200W.



LƯU Ý:
Sau khi nấu với chức năng Grill hoặc Oven, sàn lò sẽ quá nóng. Rã đông thực phẩm sau khi lò đã nguội hoàn toàn, vì màng co có thể tan chảy trên sàn lò nóng.

Hướng dẫn thực đơn đồ uống

Chế độ nấu: Vi sóng

Tên thực đơn	Số lượng	Mẹo
Sữa (Nhiệt ban đầu 8°C)	1 - 4 tách (1 tách: 200 mL)	• Sử dụng cốc có miệng rộng. • Không bọc màng co. • Khuấy chất lỏng trước khi nấu. • Đặt cốc vào giữa sàn lò. • Sau khi nấu, khuấy. (1 tách)  (2 tách) (3 tách) (4 tách)
Cà phê (Nhiệt ban đầu 20°C)	1 - 4 tách (1 tách: 150 mL)	

BIỂU ĐỒ NẤU TỰ ĐỘNG

Hướng dẫn nấu tự động bằng cảm biến (ALL IN ONE)

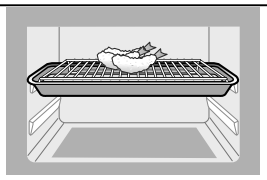
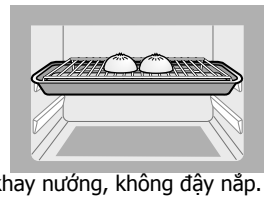
- Tham khảo sách hướng dẫn nấu ăn trực tuyến, đảm bảo các menu phù hợp và làm theo hướng dẫn của SHARP.

Tên thực đơn	Trọng lượng	Quá trình	Chế độ nấu	Mức nhiệt
1. Nướng Grill	Lên tới1 kg	**Đặt trên vỉ nướng.** • Dùng để nướng muối ớt hoặc sốt thịt và cá. • Sử dụng để chiên ngập dầu và chiên không dầu. • Chuẩn bị một bữa ăn nhanh bằng cách thêm các loại rau yêu thích của bạn và nấu chúng cùng một lúc. • Xem trang XX trong sách dạy nấu ăn trực tuyến.	Đối Lưu + Hơi nước	Mức 1 hoặc cao hơn
2. Nướng bánh Bake	Lên tới1 kg	**Đặt lên khay nướng** • Nướng cá, gratin và các món ăn quen thuộc khác. • Chuẩn bị một bữa ăn cân bằng cách thêm các loại rau yêu thích của bạn và nấu chúng cùng một lúc. • Xem trang XX trong sách dạy nấu ăn trực tuyến.	Đối Lưu + Hơi nước	Mức 1 hoặc cao hơn
3. Xào Stir Fry	Lên tới1 kg	**Trải ra trên khay nướng và nấu.** • Chuẩn bị mì xào và xào các kiểu. • Xem trang XX trong sách dạy nấu ăn trực tuyến.	Đối Lưu + Hơi nước	Mức 1 hoặc cao hơn
4. Hấp Steam	Lên tới 0.8 kg	**Rau, thịt, cá, trứng hấp và thực phẩm mua tại cửa hàng.** • Gà, rau hấp, và những thứ tương tự. • Thêm đa dạng với trang trí và nước sốt. • Xem trang XX trong sách dạy nấu ăn trực tuyến. • Xem sách dạy nấu ăn trực tuyến.	Hấp	Mức 2 (tối đa)

BIỂU ĐỒ NẤU TỰ ĐỘNG

Hướng dẫn thực đơn tự động

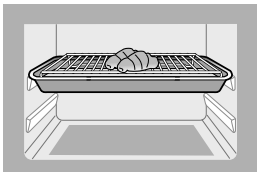
- Tham khảo sách hướng dẫn nấu ăn trực tuyến, đảm bảo thực đơn phù hợp và làm theo hướng dẫn của SHARP.

Tên thực đơn	Trọng lượng	Quá trình	Chế độ nấu
1. Hâm nóng món giòn		**Mức nhiệt:** Mức 1 hoặc lớn hơn **Vị trí của khay nướng:** Trên 	Đối Lưu + Hơi nước
Tempura (Nhiệt độ ban đầu 8 - 20°C)	100 - 600 g	• Đặt thức ăn lên vỉ nướng trong khay nướng, không đậy nắp. • Khi hâm nóng 400 g trở lên, chọn MORE (▲) sau khi nhấn BẮT ĐẦU.	
Thịt cốt lết (Nhiệt độ ban đầu 8 - 20°C)	100 - 600 g	• Đặt thức ăn lên vỉ nướng trong khay nướng, không đậy nắp. • Chọn LESS (▼) sau khi nhấn **START**.	
Khoai tây chiên (Nhiệt độ ban đầu 8 - 20°C)	100 - 200 g		
Gà rán (Nhiệt độ ban đầu 8 - 20°C)	100 - 400 g		
Cá nướng Yakitori (gà nướng xiên que) (Nhiệt độ ban đầu 8 - 20°C)	100 - 300 g		
Hamburg (nhiệt độ ban đầu -18°C, 8 - 20°C)	1 - 4 Miếng (1 Miếng: Khoảng 90 g)	• Đặt thức ăn lên vỉ nướng trong khay nướng, không đậy nắp. • Đối với thực phẩm ở 8 - 20°C, chọn LESS (▼) au khi nhấn **START**.	
2. Hâm nóng bằng hơi nước		**Mức nhiệt:** Mức 2 tối đa **Vị trí của khay nướng:** Trên 	Hấp
Bánh bao hấp (nhiệt độ ban đầu -18°C, 8 - 20°C)	1 - 4 Miếng (1 Miếng: 70 - 120 g)	• Đặt thức ăn lên vỉ nướng trong khay nướng, không đậy nắp. • Khi hâm nóng bánh bao lớn hơn (120 g), chọn MORE (▲) sau khi nhấn **START**.	
Sủi cảo/Há cảo Trung Quốc (nhiệt độ ban đầu -18°C, 8 - 20°C)	5 - 12 Miếng (Lên tới 160 g)	• Đặt thức ăn lên vỉ nướng trong khay nướng, không đậy nắp. • Chọn LESS (▼) sau khi nhấn **START**.	
Cơm hấp (nhiệt độ ban đầu 20°C)	100 - 600 g	• Cho thức ăn vào bát cơm. • Đặt bát lên khay nướng, không đậy nắp. • Khi hâm nóng 150 g hoặc ít hơn, chọn LESS (▼) sau khi nhấn **START**.	
Thực phẩm đóng hộp (nhiệt độ ban đầu 20°C)	1 - 2 Hộp (1 Hộp: 80 - 100 g)	• Mở nắp hộp.* • Đặt trên vỉ nướng trong khay nướng. • Chọn LESS (▼) sau khi nhấn **START**. * Mặc dù bạn có thể nấu thực phẩm đóng hộp mà không cần mở nắp, nhưng tốt nhất bạn nên mở nó trước khi nấu để tránh bị bỏng.	

BIỂU ĐỒ NẤU TỰ ĐỘNG

Hướng dẫn thực đơn tự dộng

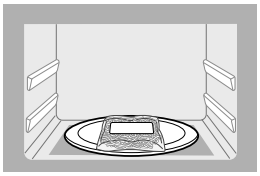
- Tham khảo sách hướng dẫn nấu ăn trực tuyến, đảm bảo thực đơn phù hợp và làm theo hướng dẫn của SHARP.

Tên thực đơn	Trọng lượng	Quá trình	Chế độ nấu
3. Hâm nóng bánh mỳ		**Mức nhiệt:** Mức 1 hoặc lớn hơn **Vị trí của khay nướng:** Trên 	Đối Lưu + Hơi nước
3-1 Bánh mỳ tròn bữa tối (nhiệt độ ban đầu -18°C, 8 - 20°C)	30 - 240 g (1 - 8 Miếng)	• Đặt thức ăn lên vỉ nướng trong khay nướng, không đậy nắp. • Khi hâm nóng 90 g hoặc ít hơn, chọn LESS (▼)sau khi nhấn **START**. • Khi hâm nóng 2 miếng Bun Savory (200 g), chọn MORE (▲) sau khi nhấn **START**.	
3-1 .Pizza (nhiệt độ ban đầu -18°C, 8 - 20°C)	100 - 400 g (1 - 4 lát)	• Đặt thức ăn lên vỉ nướng trong khay nướng, không đậy nắp. • Đối với 300 g trở lên, chọn MORE (▲) sau khi nhấn **START**.	
3-2. Baguette (nhiệt độ ban đầu -18°C, 8 - 20°C)	30 - 240 g (1 - 8 lát)	• Đặt thức ăn lên vỉ nướng trong khay nướng, không đậy nắp. • Khi hâm nóng 90 g hoặc ít hơn, chọn LESS (▼) sau khi nhấn **START**. • Khi hâm nóng 2 miếng Bánh bao thơm ngon (200 g), chọn MORE (▲) sau khi nhấn **START**.	
3-3. Bánh sừng bò (nhiệt độ ban đầu -18°C, 8 - 20°C)	40 - 240 g (1 - 6 Miếng)	• Đặt thức ăn lên vỉ nướng trong khay nướng, không đậy nắp. • Khi hâm nóng 80 g hoặc ít hơn, chọn LESS (▼) sau khi nhấn **START**. • Khi hâm nóng 2 miếng Bánh bao thơm ngon (200 g), chọn MORE (▲) sau khi nhấn **START**.	

BIỂU ĐỒ NẤU TỰ ĐỘNG

Hướng dẫn thực đơn tự dộng

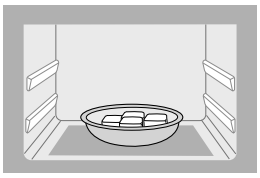
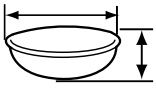
- Tham khảo sách hướng dẫn nấu ăn trực tuyến, đảm bảo thực đơn phù hợp và làm theo hướng dẫn của SHARP.

Tên thực đơn	Trọng lượng	Quá trình	Chế độ nấu
4. Hâm nóng thực phẩm đông ạnh		Sử dụng chủ yếu để hâm nóng bữa ăn đông lạnh (vi sóng an toàn) cho ngươi sử dụng. 	Vi sóng
Mì ống Ý (nhiệt độ ban đầu -18°C)	1 Khẩu phần (180 - 360 g)	• Chuẩn bị thức ăn như đã đề cập trên bao bì. • Đặt thức ăn vào lò. • Sau khi nấu, khuấy.	
Mi xào (nhiệt độ ban đầu -18°C)	1 Khẩu phần (200 - 300 g)	• Chuẩn bị thức ăn như đã đề cập trên bao bì. • Đặt thức ăn vào lò. • Sau khi nấu, khuấy.	
Cơm chiên (nhiệt độ ban đầu -18°C)	200 - 450 g	• Chuẩn bị thức ăn như đã đề cập trên bao bì. • Chia nhỏ thức ăn trước khi nấu. • Bọc với màng co. • Đặt thức ăn vào lò. • Sau khi nấu, khuấy.	
Bánh bao hấp Trung Quốc (nhiệt độ ban đầu -18°C)	5 - 12 miếng (lên tới 160 g)	• Chuẩn bị thức ăn như đã đề cập trên bao bì. • Thêm chút nước vào thức ăn. • Bọc với màng co. • Đặt thức ăn vào lò. Mẹo: Bạn cũng có thể hâm nóng trên menu số 2 (Steam Reheat).	
Rau; Khoai môn/bí ngô (nhiệt độ ban đầu -18°C)	100 - 400 g	• Chuẩn bị thức ăn như đã đề cập trên bao bì. • Bọc với màng co. • Đặt thức ăn vào lò.	

BIỂU ĐỒ NẤU TỰ ĐỘNG

Hướng dẫn thực đơn tự dộng

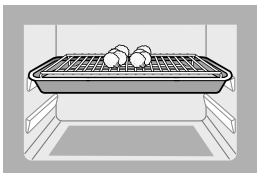
- Tham khảo sách hướng dẫn nấu ăn trực tuyến, đảm bảo thực đơn phù hợp và làm theo hướng dẫn của SHARP.

Tên thực đơn	Trọng lượng	Quá trình	Chế độ nấu
5. Hâm nóng bằng nhiệt độ	1 - 2 Khẩu phần (Lên tới 200 g)	Sử dụng để làm mềm bơ hoặc hâm nóng súp bằng cách cài đặt nhiệt độ mong muốn.  **Dải nhiệt độ:** -10°C, 20 - 90°C (5°C ỗi bước) • Không đậy nắp. • Khi sử dụng hộp/tô chứa, hãy đặt thực phẩm vào trong đó. Đề xuất kích thước hộp/tô chứa: Rộng: 12 cm hoặc hơn Cao: ít nhất 5 cm • Đặt vào giữa lò.  **CHÚ Ý:** • Không hâm nóng đồ uống bằng chức năng này. Làm nóng đồ uống. Xem trang V-11. • Không hâm nóng bánh có ch a sô cô la hoc kem. Nhiệt độ đề xuất Súp: 80 - 90°C Cơm: 60 - 70°C Bánh ngọt: 50 - 60°C Cơm gạo: 40 - 50°C Bơ: 20°C Kem làm bánh: -10°C	Vi sóng
6. Gà nướng	2 or 4 Khẩu phần	• Xem trang XX - XX trong sách hướng dẫn.	Đối lưu + Hơi nước
7. Gà rán	2 or 4 Khẩu phần	• Xem trang XX - XX trong sách hướng dẫn.	Đối lưu + Hơi nước
8. Cá nướng	2 or 4 Khẩu phần	• Xem trang XX - XX trong sách hướng dẫn.	Đối lưu + Hơi nước

BIỂU ĐỒ NẤU TỰ ĐỘNG

Hướng dẫn thực đơn tự dộng

- Tham khảo sách hướng dẫn nấu ăn trực tuyến, đảm bảo thực đơn phù hợp và làm theo hướng dẫn của SHARP.

Tên thực đơn	Trọng lượng	Quá trình	Chế độ nấu
9. Rau hấp Rau bina Măng tây Bông cải xanh Daikon củ cải Quả bí ngô Cà rốt	0.1 - 0.4 kg	**Mức nhiệt:** Mức 2 tối đa **Vị trí của khay nướng:** Trên  • Rửa rau, sau đó loại bỏ nước dư thừa. • Cắt và tỉa rau thành những bông hoa, sợi hoặc dây. • Đặt rau lên giá trong khay nướng, không đậy nắp. • Đặt giá nướng ở vị trí trên trong lò. Đối với Rau bina, Aspragus: chọn LESS (▼) sau khi nhấn **START**. Đối với Củ cải, Bí ngô, Cà rốt: chọn MORE (▲) sau khi nhấn **BẮT ĐẦU**.	Hấp
10. Khoai lang nướng	1 - 4 miếng (1 miếng: 250 g)	• Xem trang XX - XX trong sách hướng dẫn.	Đối lưu + Hơi nước
11. Bánh mì nướng	2 - 4 lát	• Xem trang XX - XX trong sách hướng dẫn.	Đối lưu + Hơi nước
12. Bữa ăn sáng	2 - 4 khẩu phần	• Xem trang XX - XX trong sách hướng dẫn.	Đối lưu + Hơi nước
13. Bánh xốp	1 - 2 lớp	• Xem trang XX - XX trong sách hướng dẫn.	Đối lưu + Hơi nước
14. Bánh kem	1 - 2 lớp (1 lớp: 12 miếng)	• Xem trang XX - XX trong sách hướng dẫn.	Đối lưu + Hơi nước
15. Thực phẩm khô 15-1. Trái cây sấy khô (mềm) 15-2. Khoai tây chiên 15-3. Đồ ăn nhẹ	2 lớp	• Xem trang XX - XX trong sách hướng dẫn.	Đối lưu + Hơi nước

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS: READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

1. This oven is designed to be used on a countertop only. It is not designed to be built-in to a wall or cabinet. Do not place the oven in a cabinet. See page E-3 for the installation.
   The oven door may become hot during cooking. Place or mount the oven so that the bottom of the oven is 85 cm or more above the floor. Keep children away from the door to prevent them from burning themselves.
2. Ensure there is a minimum of free space above the oven of 13 cm.
3. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
   • staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
   • farm houses;
   • by clients in hotels, motels and other residential environments;
   • bed and breakfast type environments
4. The microwave oven is intended for heating food and beverages.
   Drying of food or clothing and heating of warming pads, therapeutic devices (eg. wheat bags), slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
5. 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.
6. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
7. **WARNING:** Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
8. **WARNING:** When the appliance is operated in Convection, Grill or Steam functions, children should only use the oven under adult supervision due to the temperature generated.
9. **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
10. **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a qualified service technician trained by SHARP.
11. **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 that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
12. If the power supply cord of this appliance is damaged, it must be replaced by a qualified service technician trained by SHARP in order to avoid a hazard.
13. **WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
14. Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
15. Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated on microwave modes since they may explode, even after microwave heating has ended. To cook or reheat eggs which have not been scrambled or mixed on microwave modes, pierce the yolks and the whites, or the eggs may explode. Shell and slice hard boiled eggs before reheating them on microwave modes.
16. Utensils should be checked to ensure that they are suitable for use in the oven. See Page E-29. Use only microwave safe containers and utensils on microwave modes.
17. Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave modes.
18. The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
19. During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching the heating elements and oven cavity. To prevent burns, always use thick oven gloves. Before cleaning make sure they are not hot.
20. When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
21. If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
22. The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
23. Cleaning and user maintenance shall not be performed by children without supervision.
24. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
25. 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.
26. Steam cleaner is not to be used.
27. See instructions for cleaning door seals, cavities and adjacent parts on page E-22.
28. See instructions for using accessories on page E-4.

Other warnings

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. High oven temperature or long cooking time 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. Do not use containers made of synthetic material for cooking. They could melt at high temperature.

AX-1700FVN(R) En.indb 1 25/9/2562 9:47:51

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

g. Do not use plastic containers if the oven is still hot because they may melt. Plastic containers must not be used unless the container manufacturer claims it is suitable.
h. Do not store food or any other items inside the oven.
i. When alcoholic beverages 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, care should be taken 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. Handle with care when removing items from the oven so that the utensil, your clothes or accessories do not touch the latches.
6. Never poke an object, particularly a metal object, through a grille or between the door and the oven while the oven is operating.
7. Never tamper with or deactivate the latches.
8. Always use thick 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.
9. If the oven lamp fails please consult your dealer or a qualified service technician trained by SHARP.
10. 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.
11. 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.
12. Use care when opening door. To avoid burns from escaping heat and steam, let hot air or steam escape before removing or replacing food.
13. Do not place anything on the outer cabinet because the oven will become very hot during operation.
14. To avoid burns, always test the food and container temperature and stir before serving. Pay special attention to the temperature of food and drink given to babies, children and the elderly. Do not drink beverages or soup without checking the container's temperature. Take extra caution when handling the container because it becomes very hot.
15. Make sure the utensil does not touch the interior walls during cooking.
16. Do not touch the oven door, outer cabinet, rear cabinet, oven cavity, air-vent openings, accessories and dishes because the escaping steam from the ventilation cover during operation becomes hot.
17. Do not touch around the oven lamps directly. This part will become hot when the oven lamp is on.
18. When the oven is in use, ventilate a room where the oven is installed. e.g. open a window or switch a kitchen ventilation fan on. Steam from the ventilation cover may wet nearby wall or furniture.
19. Do not operate the oven if the water tank cracks and water leaks. Please contact a SERVICE CENTRE APPROVED BY SHARP.
20. 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.
21. 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.
22. Never move the oven when it is operating. If the oven needs to be moved, always drain all water inside the oven using DRAIN WATER. After draining, empty the drip tray.
23. Do not put any water on the door or control panel intentionally.
24. If the oven falls down or drops on the floor, do not use the oven. Unplug the unit and contact a SERVICE CENTRE APPROVED BY SHARP.
25. Do not place any things weighing more than 4 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.
26. To prevent condensation which could corrode the appliance, do not leave cooked food in the oven for an extended period.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

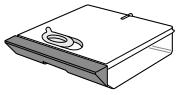
1. Remove all packing materials from the oven cavity, and the feature sticker from the outside of the door, if there is one. Check the unit for any damage, such as a misaligned door, damaged door seals around the door or dents inside the oven cavity or on the door. If there is any damage, please do not 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) Operation manual
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 13cm 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:

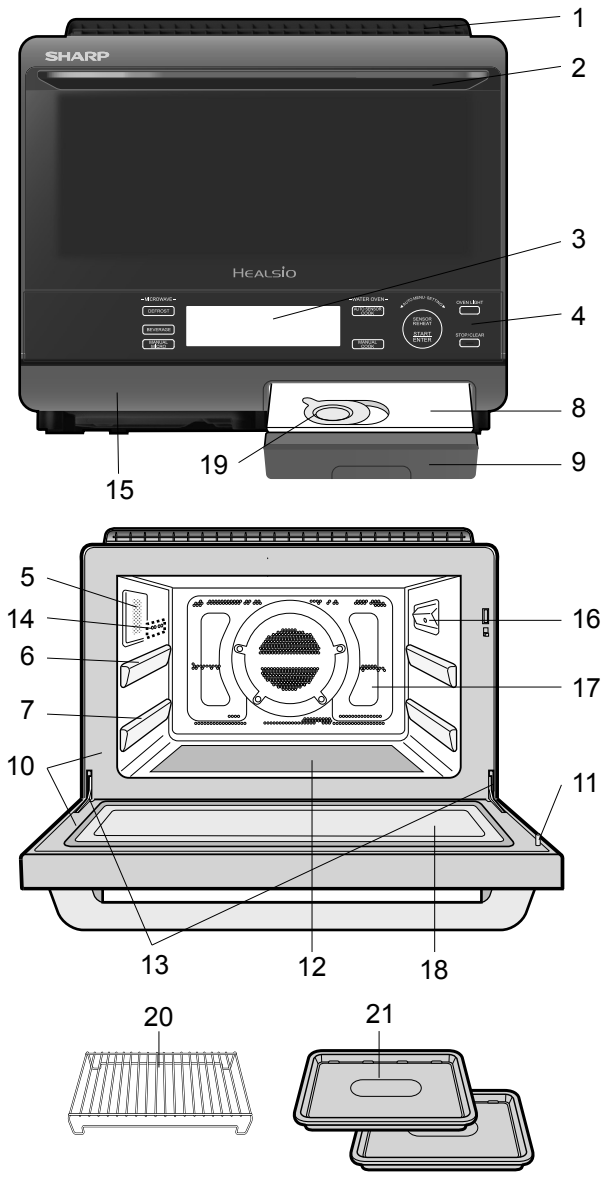
Green-and-yellow	:	Earth
Blue	:	Neutral
Brown	:	Live

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 ⏚ 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.



When unpacking your Water Oven, you may notice a small amount of water inside the oven and water tank.
This is a normal phenomenon of testing.

OVEN DIAGRAM



1 Ventilation openings
2 Door open handle
3 LCD display
4 Control panel
5 Oven lamp
6 Shelf runner (upper position)
7 Shelf runner (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 (See page E-6.)
16 Infrared sensor
17 Oven cavity
18 See through door
19 Flip-up lid

ACCESSORIES

20 Rack
For Convection, Grill or Steam function.
Do not use when microwave cooking.
Always place on baking tray.

21 Baking tray x2
For Convection, Grill or Steam function.
Do not use when microwave cooking.

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.

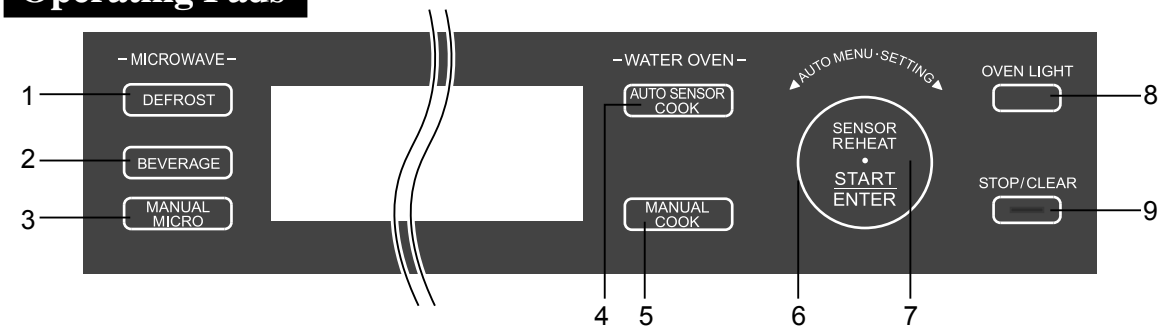
OPTION NUMBER

The following options are selected by turning the Knob. Each option number will be shown in the display.

AUTO MENU		MANUAL COOKING	MAINTENANCE
1 Crispy Reheat	10 Baked Sweet Potato	16 Grill	21 Sterilization
2 Steam Reheat	11 Toast	17 Steam High	22 Drain Water
3 Reheat Bread	12 Breakfast Set	18 Steam Low	23 Steam Clean
4 Reheat Frozen Food	13 Sponge Cake	19 Steam Proof	24 Descale
5 Reheat as Temperature	14 Cream Puff	20 Proof	25 Clean Oven (First Use)
6 Grilled Chicken	15 Dried Food		
7 Deep Fried Chicken			
8 Grilled Fish			
9 Steamed Vegetables			

CONTROL PANEL

Operating Pads



1. **DEFROST pad**
   Press to defrost food. DEFROST has 2 options; "Defrost" and "Defrost Low"
2. **BEVERAGE pad**
   Press to reheat beverage.
3. **MANUAL MICRO pad**
   Press to select Manual Microwave cooking.
4. **AUTO SENSOR COOK pad**
   Press to select Auto Sensor Cook (ALL IN ONE)
5. **MANUAL COOK pad**
   Press to select Manual Convection cooking.
6. **Knob**
   Turn to select desired option.
7. **SENSOR REHEAT / START / ENTER pad**
   Press to reheat food automatically.
   Press to start oven after setting programmes.
   Press to confirm your choice.
   * The indicator light will flash to remind you to press the pad or turn the knob.
8. **OVEN LIGHT pad**
   Press to light the oven lamp during the cooking for 10 seconds.
9. **STOP / CLEAR pad**
   Press to clear during programming.
   Press to cancel cooking programme.

Display Information

The display shows useful information including cooking time and cooking mode.

OVEN CONDTION INDICATORS:

: The oven is very hot.

: Check the water tank.

READY : Preheat is complete.

DESCALE : Descaling is necessary.

D : Demo mode is in progress.

COOK : The oven is in operation.

EXTEND : You can extend cooking time.

: Superheated steam level indicators

▼ • ▲ : MORE(▲)/LESS(▼) indicators for automatic cooking

TIME / AMOUNT INDICATORS:

h : Hour
min : Minute
sec : Second
tray : Layer
: Cup

ACCESSORY INFORMATION INDICATORS:

: Rack
: Baking tray

: Upper position : Lower position

COOKING MODE INDICATORS:

AUTO : Automatic cooking is selected.
MANUAL : Manual cooking is selected.
WATER OVEN : Water Oven
CONVEC OVEN : Oven
WATER GRILL : Water Grill
GRILL : Grill
PREHEAT : Preheat
STEAM : Steam High
STEAM LOW : Steam Low
STEAM PROOF : Steam Proof
PROOF : Proof
MICRO : Microwave
: Defrost
: Defrost Low

【ALL IN ONE】: Auto Sensor Cook is selected.

Grill : Auto Sensor Cook (Grill)
* With " ", frozen ingredients are included.

Bake : Auto Sensor Cook (Bake)
* With " ", frozen ingredients are included.

Stir Fry : Auto Sensor Cook (Stir Fry)
* With " ", frozen ingredients are included.

Steam : Auto Sensor Cook (Steam)
* With " ", frozen ingredients are included.

IMPORTANT INSTRUCTIONS

Read Carefully Before Cooking with Water

WATER TANK

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

1. Pull the water tank toward you to remove. (Figure 1)
2. Wash the water tank and lid for the first time.
3. Fill the water tank with **room temperature water suitable for drinking (filtered)**
   There are 2 Water Levels. (Figure 2) Do not fill the water tank over the 2 mark (MAX).
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.

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 "⊘" is shown in the display during cooking, check the water tank is put correctly.
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.

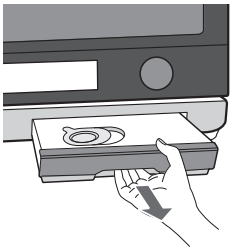
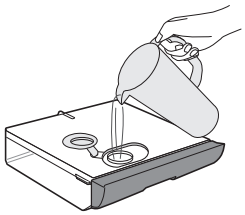


Figure 1



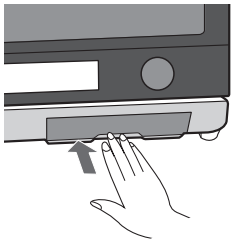


Figure 3

Water Level 1

Water Level 2

Figure 2

DRIP TRAY

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

The drip tray is packed with the oven. Place the drip tray 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: Insert the drip tray horizontally as shown in Figure 4.

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.

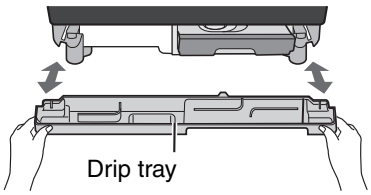


Figure 4

WARNINGS:

1. Do not open the oven with your face close to the oven. Steam from the oven may cause burns.
2. Do not touch the water directly as water in the drip tray may be hot.

IMPORTANT INSTRUCTIONS

Read Carefully Before Cooking with Water

Before cooking

1. Make sure the water tank is put 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.

After Cooking

1. After the oven has cooled, remove and empty the water tank, wipe oven cavity. Then empty the drip tray.
2. Perform the Drain Water function at least once a day.

Oven Door Opening

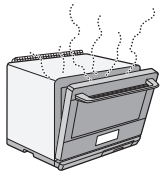


Figure 1

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.

Superheated Steam Level for Manual Cooking

On MANUAL Water Oven and Water Grill, you can select the quantity of Superheated Steam.
This function is also available during the cooking.

Superheated Steam Level	Display	Examples
- Water Oven 3 - Water Grill 3		• To quickly raise oven temperature for such items as frozen foods and pieces of meat. • Applies ample steam when starting to cook baguette for a crispy finish.
- Water Oven 2 - Water Grill 2		• Evenly cooks the inside and outside of food. • Most online cookbook recipes recommend Superheated Steam Level 2. • For breads and cream puffs, applies steam when starting to cook for a fluffy finish.
- Water Oven 1 - Water Grill 1		• Concentrates baking on the outside to prevent dryness.
- Water Oven 0 - Water Grill 0		- No Superheated Steam For stopping to generate Superheated Steam. (This level is same as Oven and Grill without water)
THIS LEVEL IS AVAILABLE DURING THE COOKING ONLY.		
- Oven - Grill	No Superheated steam level indicator lights.	- No water needs for these mode. NOTE: These modes cannot be changed to Water oven and Water Grill during the cooking.

Drain Water Function

Perform the Drain Water function at least once a day after using water tank. 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 Ensure nothing is in the oven. Turn the **Knob** to select [**22**] Drain Water.

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

3 After the oven has cooled, wipe oven cavity.

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.

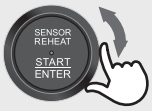
When “DESCALE” is shown in the display, be sure to carry out Descale function immediately. It takes about 1 hour.

PROCEDURE

1 Pure citric acid, available at some drugstores, is used for descaling. Open the lid of the water tank. Fill the water tank with water over the 1 mark. Then dissolve 2 tablespoons of pure citric acid as shown in Figure 1.

2 Place a folded towel under the steam outlets as shown in Figure 2.

3 Turn the **Knob** to select [**24**] Descale.



4 Press **START**.

5 When the oven has stopped, wipe oven cavity, then wring the towel and put it again as shown in Figure 2. Remove water tank, empty, rinse and refill with water over the 1 mark. Replace the water tank.

Remove and empty the drip tray, then replace it to the oven.

Press **START**. Rinsing will start.

6 When rinsing has ended, remove water tank and empty.
Remove the towel.
Wipe oven cavity to dry. Then empty the drip tray.

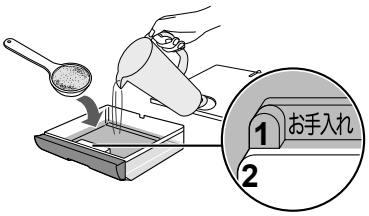


Figure 1

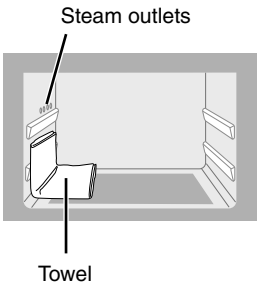


Figure 2

BEFORE OPERATING

- Before operating your Water 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 Auto Display Off Mode.

PROCEDURE

1 Plug the oven into a power point.
"0" (initial display) will appear on the display.

CAUTION:

1. With the initial display, if you do not operate the oven for 1 minute or more (i.e. after closing the door, or pressing **STOP/CLEAR**), the display will be blank until you open and close the oven door,
2. After cooking, it will take 1 - 30 minutes to be blank depending the following condition.
   - The oven door is close.
   - The initial display (displayed only 0) is shown.
   - "♨" is not shown in the display.

Clear

1. Press **STOP/CLEAR** if you make a mistake during programming.
2. Cancel a programme during cooking.
3. Return the initial display (displayed only 0).

NOTE:
To stop the oven temporarily during cooking, open the door. To restart cooking, close the door and press **START**.

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 odour in the oven cavity. Clean the oven with [**25**] Clean Oven (First Use). It takes about 20 minutes. You may notice some smoke and odour during this process. This is normal. The oven is not out of order.

PREPARATION

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

PROCEDURE

1 Ensure nothing is in the oven.
Turn the **Knob** to select [**25**] Clean Oven (First Use).

2 Press **START**.

3 When the oven is cool, remove water tank and empty. Wipe oven cavity. Remove and empty the drip tray, then replace it to the oven.

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

Notes for Automatic Cooking

1. When using the automatic features, carefully follow the instructions provided in each Menu Guide to achieve the best result. If the instructions are not followed carefully, the food may be overcooked or undercooked.
2. Food weighing more or less than the quantity or weight listed in each Menu Guide, cook manually.
3. To change the final cooking or defrosting result from the standard setting, turn the **Knob** clockwise (▲) for more cooking time or counterclockwise (▼) for less cooking time after pressing **START**. Refer to page E-20.
4. When covering with plastic wrap, cover loosely. Do not reheat with a sealed container. Remove the lid.
5. Do not place any non heat-resistant containers while the oven cavity is hot. They may melt.
6. After cooking, the display may show "♨".
   The oven will automatically cool and you will hear the sound of the cooling fan. The fan may continue to operate up to 10 minutes depending on the oven and parts temperature.
7. The final cooking result will vary according to the food condition (e.g. initial temperature, shape, quality). Check the food after cooking.

Sensor Reheat (Microwave cooking)

Sensor Reheat automatically reheats all the food shown in the Sensor Reheat Menu Guide on page E-31.

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. Place food in the center of the oven floor.
3. Never use Sensor Reheat to heat any beverages to prevent the eruptive boiling. BEVERAGE is suitable for heating the beverages. See page E-11.

* Suppose you want to reheat 1 serve of rice.

PROCEDURE

1 Press **SENSOR REHEAT**.

*The progress is shown with the flashing bar. (4 bars will light before finishing the cooking) The remaining cooking time may be appeared.

2 After cooking, "EXTEND" will appear. If you wish to extend cooking time, turn the **Knob** to add time and press **START** within 1 minute. If not, press **STOP/CLEAR**.

NOTES:

1. It is not necessary to enter the weight of the food.
2. To reheat other foods or foods above or below the weights allowed on Sensor Reheat Menu Guide, reheat manually. See Microwave on page E-15.
3. Do not use the baking tray and metal rack.

AUTOMATIC COOKING

Defrost (Microwave with Steam cooking)

Defrost automatically defrosts all the foods shown in the Defrost Menu Guide on page E-32.

Defrost has two options:

Option	Pad	Display	Doneness
1. Defrost	DEFROST ×1	❄❄	For immediate cooking
2. Defrost Low	DEFROST ×2	❄	For harder texture to divide food partly

Water Level: 1 or more

* Suppose you want to defrost 200 g sliced meat with Defrost.

PROCEDURE

1 Press **DEFROST** once.

2 Press **START**.

* The progress is shown with the flashing bar. (4 bars will light before finishing the cooking)

3 After cooking, “EXTEND” will appear. If you wish to extend defrosting time, turn the **Knob** to add time and press **START** within 1 minute.
If not, press **STOP/CLEAR**.
After defrosting, remove and empty the water tank, wipe oven cavity. Then empty the drip tray.

NOTES:

1. It is not necessary to enter the weight of the food.
2. To defrost other foods or foods above or below the weights allowed on Defrost Menu Guide, use time and 200W microwave power. See Microwave on page E-15.
3. Defrost can be done without water, but the doneness will be slightly different.
4. Do not use the baking tray and metal rack.
5. While the oven cavity temperature is too high, you cannot use Defrost. The display will show “U 04” .

Beverage (Microwave cooking)

Beverage automatically reheats beverages shown in the Beverage Menu Guide on page E-32.

* Suppose you want to reheat 4 cups of milk.

PROCEDURE

1 Press **BEVERAGE**.

2 Turn the **Knob** to select the desired amount (4 ☕).

3 Press **START**.

* Remaining cooking time will be appear after about 30sec.

4 After cooking, “EXTEND” will appear.
If you wish to extend cooking time, turn the **Knob** to add time and press **START** within 1 minute.
If not, press **STOP/CLEAR**.

NOTE:
Do not use the baking tray and metal rack.

AUTOMATIC COOKING

Auto Sensor Cook (ALL IN ONE) (Water Oven/Steam cooking)

Auto Sensor Cook automatically cooks meat, fish and vegetables at the same time. The sensor controls the heat and cooking time depending on the type of ingredients, initial temperature and quantity.

Auto Sensor Cook has four options:

Option	Display	Weight range	Water level	Accessory	Food position	Cooking time (min.)	
						No Frozen	With Frozen
1. Grill	Grill	Up to 1 kg	1 or more	Baking tray Rack	Upper	20 - 25	25 - 30
2. Bake	Bake			Baking tray		20 - 30	25 - 30
3. Stir Fry	Stir Fry			Baking tray		15 - 20	20 - 25
4. Steam	Steam	Up to 800 g	2 (MAX)	Baking tray Rack		15 - 20	20 - 25

- Additional 2 choices are available depending on having frozen ingredients or not:
  For no frozen ingredient, press **AUTO SENSOR COOK** once.
  For having any frozen ingredients, press **AUTO SENSOR COOK** twice.
- Refer to Auto Sensor Cook Menu Guide on page E-33 and online cookbook, ensure the suitable menus and follow to SHARP instructions.

* Suppose you want to cook a 0.5 kg food with no frozen ingredient by Stir Fry.

PROCEDURE

1 Press **AUTO SENSOR COOK** once.

× 1

2 Turn the **Knob** until desired option (Stir Fry) appears.

3 Press **START**.

* The progress is shown with the flashing bar. (When the sensor detects the vapour from the food, the remaining cooking time will appear)

4 After cooking, “EXTEND” will appear.
If you wish to extend cooking time, turn the **Knob** to add time and press **START** within 1 minute.
If not, press **STOP/CLEAR**.

After the oven has cooled, remove and empty the water tank, wipe oven cavity.
Then empty the drip tray.

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.

NOTE:

It is not necessary to enter the weight of the food.

AUTOMATIC COOKING

Auto Menu (Water Oven/Water Grill/Steam/Microwave cooking)

Auto Menu has 15 menus:

1 . Crispy Reheat*
2 . Steam Reheat*
3 . Reheat Bread*
4 . Reheat Frozen Food*
5 . Reheat as Temperature*
6 . Grilled Chicken
7 . Deep Fried Chicken
8 . Grilled Fish
9 . Steamed Vegetables*
10. Baked Sweet Potato*
11 . Toast
12. Breakfast Set
13. Sponge Cake
14. Cream Puff
15. Dried Food

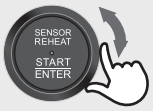
Refer to Auto Menu Guide on page E-34-38, and online cookbook, ensure the suitable menus and follow to SHARP instructions.

For Menus except for Menu No. 5

* Suppose you want to grill fish for 4 servings.

PROCEDURE

1 Turn the **Knob** until desired menu number (8-4) appears.



2 Press **START**.

3 After cooking, “EXTEND” will appear.
If you wish to extend cooking time,
turn the **Knob** to add time and press **START** within 1 minute.
If not, press **STOP/CLEAR**.

If necessary, after the oven has cooled, remove and empty the water tank, wipe oven cavity. Then empty the drip tray.

Tips for menu No.1 - 3:

For reheating frozen item, turn the **Knob** slightly right until “❄” is shown with the menu number.

For menu No. 5

* Suppose you want to heat butter to 20°C.

PROCEDURE

1 Turn the **Knob** until desired menu number (5) appears.

2 Press **ENTER** to confirm.

3 Turn the **Knob** until desired temperature (20°C) appears.

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** within 1 minute.
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. Menu No. 5 cannot be programmed with More or Less Time Adjustment.
2 For the menus with *, it is not necessary to enter the weight of food.

MANUAL COOKING

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

Manual Cooking Chart

Option		Preheat*	Superheated Steam level	Temp/ Microwave range	Adjustment during cooking		Time range	Water Tank
					Superheated Steam level	Temp/ Microwave		
Convection	Water Oven	YES or NO	0 - 3	100 - 250°C	YES	YES	0 - 1h35min.	YES
	Oven	YES or NO	-	100 - 250°C	-	YES	0 - 1h35min.	NO
Grill	[16] Water Grill	YES or NO	0 - 3	-	YES	-	0 - 45min.	YES
	[16] Grill	YES or NO	-	-	-	-	0 - 45min.	NO
Steam	[17] Steam High	NO	-	100°C	-	-	0 - 30min.	YES
	[18] Steam Low	NO	-	70 - 95°C	-	NO	0 - 45min.	YES
Proof	[19] Steam Proof	NO	-	35 - 45°C	-	NO	0 - 2 hours	YES
	[20] Proof	NO	-	30 - 45°C	-	NO	30°C : 0 - 8 hours 35 - 45°C: 0 -2 hours	NO
Microwave		-	-	800/600/500/ 200 W	-	NO	0 - 1hour**	NO

* Preheat temperature is held for 20 minutes.
** Time range for 800W is 0-10 minutes, and for 600 W is 0- 30 minutes.

SUPERHEATED STEAM LEVEL

Your oven can be programmed for the quantity of Superheated Steam from level 0 to level 3. See page E-7.

COOKING TIME INPUT

Your oven can be programmed for up to 8 hours depending on the cooking mode. Refer to the Manual Cooking Chart. The input unit increment varies from 10 seconds to 30 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 30°C to 250°C depending on the cooking mode.
Refer to the Manual Cooking Chart. The temperature can be adjusted as shown in the table below.

ITEM	INPUT STEP
Temperature Convection Steam Proof	 10°C per step (170°C is initial temperature) 5°C per step (70°C is initial temperature) 5°C per step (40°C is initial temperature)
Cooking Time Convection	 0 - 30 min. : 1 min. per step (Initial setting time: 15 min.) 30 min. - Max. : 5 min. per step
Cooking Time Grill Steam	 0 - 15 min. : 30 sec. per step (Initial setting time: 15 min.) 15 min. - Max. : 1 min. per step
Cooking Time Proof	 0 - 1 hour : 5 min. per step (Initial setting time: 30 min.) 1 hour - Max. : 30 min. per step
Cooking Time Microwave	 0 - 5 min. : 10 sec. per step 5 - 10 min. : 30 sec. per step 10 - 30 min. : 1 min. per step 30 min. - Max. : 5 min. per step * 0 - 10 min. : 30 sec. per step (for 200 W) 0 - 1 min.: 5 sec. per step (for 800 W) 1 - 10 min.: 10 sec. per step (for 800 W)

MANUAL COOKING

Microwave

Microwave is fast and convenient for cooking, reheating and defrosting.
There are 4 different power levels.

* Suppose you want to cook for 5 minutes on 500W.

PROCEDURE

1 Press **MANUAL MICRO**.

2 Turn the **Knob** to select power level (500 W), and press **ENTER** to confirm.

3 Turn the **Knob** to enter desired cooking time (5 min.)

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** within 1 minute. If not, press **STOP/CLEAR**.

NOTE:
Do not use the baking tray and metal rack.

MANUAL COOKING

Convection

Convection has 2 functions, Oven and Water Oven, and each function has 2 options, With Preheat or Without Preheat. You can cook with one or two layers. Refer to online cookbook, ensure the suitable menus and follow to SHARP instructions.

Water Level: 1 or more (for Water Oven only)
Food Position: Lower

Cooking with Preheat

* Suppose you want to cook 1 layer for 45 minutes on Water Oven 2 at 160°C.

PROCEDURE

1 No food in the oven.
* Depending on the menu, only accessories should be put.
Press **MANUAL COOK**.

2 Turn the **Knob** to select desired superheated steam level (2:), then press **ENTER** to confirm.

3 Turn the **Knob** to select "PREHEAT" and desired layer (1 tray), then press **ENTER** to confirm.

4 Turn the **Knob** to enter desired temperature (160°C), then press **START** to preheat.

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

6 Turn the **Knob** to enter desired cooking time (45 min.)

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** within 1 minute.
If not, press **STOP/CLEAR**.
After the oven has cooled, remove and empty the water tank, wipe oven cavity. Then empty the drip tray.

Cooking without Preheat

* Suppose you want to cook 2 layers for 45 minutes on Oven at 160°C

PROCEDURE

1 Press **MANUAL COOK**.

2 Confirm flashing "CONVEC OVEN" and " ", then press **ENTER**.

3 Turn the **Knob** to select desired layer (2 tray) without flashing "PREHEAT", then press **ENTER** to confirm.

4 Turn the **Knob** to enter desired temperature (160°C) and press **ENTER** to confirm.

5 Turn the **Knob** to enter desired cooking time (45 min.)

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** within 1 minute.
If not, press **STOP/CLEAR**.
After the oven has cooled, remove and empty the water tank, wipe oven cavity. Then empty the drip tray.

WARNING:
The oven door, outer cabinet and oven cavity will become hot. Use thick oven gloves when adding or removing foods to prevent burns.

NOTES:
1. If the oven door is not opened after preheating, the oven will hold the preheat temperature for 20 minutes. After that, the display will return to the initial one and you have to reprogram from the step 1.
2. You can change the oven temperature during cooking. See page E-20.
3. You can change the Superheated Steam Level during cooking. See page E-20.

MANUAL COOKING

Grill

Grill has 2 functions, Grill and Water Grill, and each function has 2 options, With Preheat or Without Preheat.

Refer to the online cookbook, ensure the suitable menus and follow to SHARP instructions.

Water Level: 1 or more (for Water Grill only)
Food Position: Upper

Cooking with Preheat

* Suppose you want to cook for 20 minutes on Water Grill 2.

PROCEDURE

1 No food in the oven.
* Depending on the menu, only accessories should be put.

Turn the **Knob** to select Grill (16) and "PREHEAT", then press **ENTER** to confirm.

2 Turn the **Knob** to select Water Grill and desired superheated steam level (2:).

3 Press **START** to preheat.

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

5 Turn the **Knob** to enter desired cooking time (20 min.)

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** within 1 minute. If not, press **STOP/CLEAR**.
After the oven has cooled, remove and empty the water tank, wipe oven cavity. Then empty the drip tray.

Cooking without Preheat

* Suppose you want to cook for 20 minutes on Grill.

PROCEDURE

1 Turn the **Knob** to select Grill (16 without flashing "PREHEAT"), then press **ENTER** to confirm.

2 Confirm flashing "GRILL" and " ", then press **ENTER**.

3 Turn the **Knob** to enter desired cooking time (20 min.).

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** within 1 minute. If not, press **STOP/CLEAR**.
After the oven has cooled, remove and empty the water tank, wipe oven cavity. Then empty the drip tray.

WARNING:
The oven door, outer cabinet and oven cavity will become hot. Use thick oven gloves when adding or removing foods to prevent burns.

NOTES:
1. If the oven door is not opened after preheating, the oven will hold the preheat temperature for 20 minutes. After that, the display will return to the initial one and you have to reprogram from the step 1.
2. You can change the Superheated Steam Level during cooking. See page E-20.

MANUAL COOKING

Steam

Steam has 2 functions: Steam High and Steam Low. Steam cooks food gently without destroying shape, colour or aroma.

Refer to the online cookbook, ensure the suitable menus and follow to SHARP instructions.

Steam High

Steam High cooks food at 100°C.

Water Level: 2 (MAX)
Food Position: Upper

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

PROCEDURE

1 Turn the **Knob** to select Steam High (17), then press **ENTER** to confirm.

2 Turn the **Knob** to enter desired cooking time (20 min.)

3 Press **START**.

4 After cooking, “EXTEND” will appear. If you wish to extend cooking time, turn the **Knob** to add time and press **START** within 1 minute.
If not, press **STOP/CLEAR**.
After the oven has cooled, remove and empty the water tank, wipe oven cavity. Then empty the drip tray.

WARNING:
The oven door, outer cabinet and oven cavity will become hot. Use thick oven gloves when adding or removing foods to prevent burns.

Steam Low

Steam Low cooks food at 70 - 95°C.

Water Level: 2 (MAX)
Food Position: Upper

* Suppose you want to cook for 20 minutes on Steam Low (90°C).

PROCEDURE

1 Turn the **Knob** to select Steam Low (18), then press **ENTER** to confirm.

2 Turn the **Knob** to enter desired temperature (90°C) and press **ENTER** to confirm.

3 Turn the **Knob** to enter desired cooking time (20 min.).

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** within 1 minute.
If not, press **STOP/CLEAR**.
After the oven has cooled, remove and empty the water tank, wipe oven cavity. Then empty the drip tray.

WARNING:
The oven door, outer cabinet and oven cavity will become hot. Use thick oven gloves when adding or removing foods to prevent burns.

NOTE:
While the oven cavity temperature is too high, you cannot use Steam Low. The display will show “U 04”.

Proof

Proof has 2 functions, Steam Proof and Proof.
Use Proof to aid dough rising when making regular or sweet yeast breads.

Steam Proof

This function proofs dough while adding steam.

Water Level: 1 or more
Food Position: Lower

* Suppose you want to proof for 50 minutes on Steam Proof (40°C)

PROCEDURE

1 Turn the **Knob** to select Steam Proof (19), then press **ENTER** to confirm.

2 Turn the **Knob** to enter desired temperature (40°C) and press **ENTER** to confirm.

3 Turn the **Knob** to enter desired cooking time (50 min.).

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** within 1 minute.
If not, press **STOP/CLEAR**.
Remove and empty the water tank, wipe oven cavity. Then empty the drip tray.

NOTES:
1. While the oven cavity temperature is too high, you cannot use Steam Proof. The display will show “U 04”.
2. Cover the food container with a dry kitchen cloth.

Proof

This function proofs dough without steam.
The water tank is not necessary.

Food Position: Lower

* Suppose you want to proof for 2 hours 30 minutes on Proof (30°C).

PROCEDURE

1 Turn the **Knob** to select Proof (20), then press **ENTER** to confirm.

2 Turn the **Knob** to enter desired temperature (30°C) and press **ENTER** to confirm.

3 Turn the **Knob** to enter desired cooking time (2 h 30 min.).

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** within 1 minute.
If not, press **STOP/CLEAR**.

NOTES:
1. While the oven cavity temperature is too high, you cannot use Proof. The display will show “U 04”.
2. Cover the food container with a dry plastic wrap.

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, turn the **Knob** clockwise within 30 sec. after pressing **START**.
The display will show "▲".

Should you discover that you like any automatic settings slightly less done, turn the **Knob** counterclockwise within 30 sec. after pressing **START**.
The display will show "▼".

During "●" is flashing, you can change the setting. (It will disappear in about 30 sec.)

Temperature Adjustment

To change the oven temperature during cooking in Manual Operation with Convection, simply turn the **Knob** to increase or decrease in 10°C increments and then press **ENTER**.

Superheated Steam Level Adjustment

The Superheated Steam Level can be changed during cooking in Manual Operations with Water Oven and Water Grill. To change, press **MANUAL COOK**. Then turn the **Knob** to select desired Superheated Steam Level and then press **ENTER**.

NOTE:
This function is invalid during preheating and the extension cooking.

End of Cooking Reminder

At end of cooking, the oven will signal and repeat after 1, 2 and 3 minutes unless door is opened or **STOP/ CLEAR** is pressed.

Mute the Oven

To mute the oven, press **MANUAL MICRO** for 4 sec. until the 2 short beeps sound. Then press **STOP/ CLEAR**.

NOTES:
1. The oven will hold the setting even if the power is interrupted.
2. The following 2 signals will sound even if the oven is in the mute setting.
   - Error sound
   - Cancelation sound during oven operation
3. To restore the sound, press **MANUAL MICRO** for 4 sec. until a short beep sounds.
   Then press **STOP/CLEAR**.

OTHER CONVENIENT FEATURES

Sterilization for Kitchen Items

Sterilization has 2 options [21-1] and [21-2] depending on the heat-resistant temperature. See the right side.

* Suppose you want to sterilizate dishes with [21-1].

PROCEDURE

1 Turn the **Knob** to select desired option number (21-1) appears.

2 Press **START**.

* After heating, the oven will automatically go on to the cooling programme. The progress is shown with flashing bar.
(4 bars will light before finishing the programme)

3 After sterilization, remove the baking tray slowly and horizontally.

Remove and empty the water tank, wipe oven cavity. Then empty the drip tray.

NOTES:

1. While the oven cavity temperature is too high, you cannot use Sterilization. The display will show "U 04".
2. Check the heat-resistant temperature of each container before sterilization.
   Never sterilizate items the heat-resistant temperature is not clarified.
3. Do not open the door or add any items during sterilization.
4. Do not remove items until the sterilization finishes to prevent burns.

Unavailable Items:

- Items with heat-resistant temperature less than 90 °C.
- Lacquer, Bamboo, Wooden or Paper Ware
- Iron Cookware
- Dirty tableware
- Polycarbonate products
- Any other items than tableware and cookware

[21-1] Items that heat-resistant temperature is over 120 °C.

Time required: Maximum 46 min. (sterilization time: about 26 min.)

Examples:

- Plastic container (except for Polycarbonate resin)
- China, Ceramics: plate and bowl etc.
- Glassware (The items made of tempered glass, cut-glass and crystal glass may be broken)
- Metal cutlery (The items having plastic handles are not available)
- Stainless kitchen knife
- Kitchen scissors
- Baby bottle

NOTE for Container with lid:

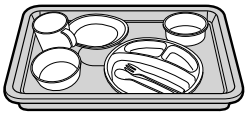
Check the heat-resistant temperature for each part. Some lids have lower heat-resistant temperature than their containers.

Water Level: 2 (MAX)

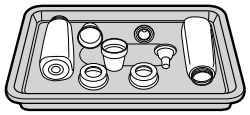
Position: Lower

How to set: Put item directly on the baking tray.

- Containers should be put face upward.
- You can put baking paper on the baking tray.



Up to 2 dishes can be stacked.



Place the baby bottle on its side and set the nipple and cap next to it.

[21-2] Items that heat-resistant temperature is over 90 °C.

Time required: Maximum 33 min. (sterilization time: about 30 min.)

Examples:

- Plastic cutting board (smaller than 29cm×39cm: 1 sheet)
- Towel (smaller than 40cm×40cm : up to 6 pieces, smaller than 36cm×90cm: up to 3 pieces)

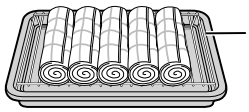
Water Level: 2 (MAX)

Position: Upper

How to set: Put item on the metal rack in baking tray.

NOTE for towel:

1. Wring water out of towels.
2. Fold the towels and stack them on the metal rack. Or roll up and put them side by side on the rack. (with less than10 layers)



Put item on the metal rack.

* Test organization: General Incorporated Association Kyoto Biseibutsu Kenkyusho
Test method: Live bacteria measurement
Sterilization method: Removal by heat using water vapor
Test results: More than 99.0% of bacteria eliminated
Test subject: 21-1:Ceramic rice bowl
21-2:Towel
In no case does sterilization completely eliminate bacteria.

CLEANING AND CARE

Key Point for Cleaning - Immediately and frequently!
The food splashes and oily meat juice, remaining on the oven interior walls will get stuck and hard to remove if it is not cleaned immediately and after each use. The usage of the Steam function will assist in this cleaning process.

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.
- BEFORE CLEANING, MAKE SURE THE OVEN IS COMPLETE COOL.
- DO NOT USE OVEN CLEANERS, CAUSTIC CLEANERS (ACIDIC/ALKALINE), 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

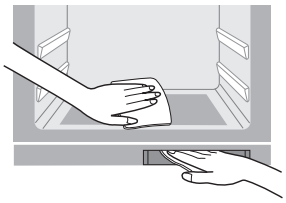
Wipe the door and window on both sides, the door seals and adjacent parts frequently with a damp cloth to remove any spills or spatters. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Control Panel

Care should be taken in cleaning the control panel. 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.

Oven Cleaning - Interior

IMPORTANT INFORMATION:
- **After every use:** Wipe the oven walls with a soft cloth and warm water (or mild soapy water) while the oven is still warm. Using the oven without cleaning may lead spatters to get stuck.



- Do not use caustic cleaners (acidic/alkaline), spray type cleaners, abrasive or harsh cleaners or scouring pads as it may damage the surface of paint coating.

For removal of OIL AND FOOD SPLASHES on oven walls:

1. Fill the water tank with room temperature water suitable for drinking (filtered) through the lid to the 2 mark (MAX).
2. Operate the oven with [17] Steam High for 10 minutes without food. See page E-18 in the operation manual.
3. After the steaming, wipe the dirt in the oven interior with a dry soft cloth while the oven is still warm.

For removal of the ODOUR (STEAM CLEAN):

Carry out Steam Clean function below. It is not a self-cleaning function. It will take approximately 20 minutes for the cleaning cycle.

PREPARATION
1. Make sure to wipe the oven walls with a soft cloth and warm water (or mild soapy water) before carrying out Steam Clean.
2. Make sure that the water tank is filled with room temperature water suitable for drinking (filtered) to the 1 mark and is installed. (See page E-6.)
3. Make sure that the empty drip tray is installed. (See page E-6.)

PROCEDURE

1 Turn the **Knob** to select [23] Steam Clean.

2 Press **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. Then empty the drip tray.

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 surface.

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. Do not use harsh cleaners, sharp metal scrapers or stiff brushes on the water tank and water tank lid.

Drip Tray

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 "DESCALE" is shown in the display. See page E-8 for complete instructions.

TROUBLESHOOTING CHART

If “C with number” 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.

• 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.

Error Message/Information Message

DISPLAY	ACTION
U 03	The amount of food to be cooked is too small. Press **STOP/CLEAR** and increase the amount or set the cooking time to less than 5 minutes. After oven cooking and then heating with the microwave while the inside is still hot, this may appear. If this occurs, allow the inside of the oven to cool.
U 04	The oven is too hot to use Defrost, Auto Menu (menu No. 5), [18] Steam Low, [19] Steam Proof, [20] Proof or [21] Sterilization. Remove food from oven and allow to cool until the message clears.
U 11	Remove water tank. If the water tank is in the oven, [22] Drain Water function will not start. Remove the water tank before starting Drain Water.
U 15	The water in the water circuit inside the oven is frozen. The oven may not operate properly. Operate the oven with Oven (1 layer at 200°C) without food and preheat for 5 minutes. See page E-16.
C number ⟷ 888 Flash alternately.	Due to technical error, contact a SERVICE CENTRE APPROVED BY SHARP.
DESCALE	Descaling is necessary. Follow step-by-step instructions for descaling. See page E-8.
D (Time appearing in the display is counting down very rapidly.)	The oven is in the Demonstration mode. This feature is mainly for use by retail outlets. To cancel, press **STOP/CLEAR** until it beeps, and then press it 4 more times.
	Check the water tank is put correctly.

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.
	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 operating in option No. [22] - [25].	This is normal operation.
	The display does not go off.	When the display shows "⚠", the display will not go off.

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	No sound just after pressing **START**.	The fan will operate depending on the oven internal temperature etc. No sound may cause at the beginning of the cooking, however, it is normal.
	Noise after cooking.	The cooling fan will operate until the oven is cool. The fan may continue to operate up to 10 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 "For removal of the ODOUR:" on page E-22 for step-by-step instructions for removing the aroma.
	When a lot of smoke is emitted from the food during grilling.	Before cooking, pour 1 cup (200ml) of water into the baking tray (under the splash guard) to reduce the smoking emitted from the food. If you pour the water, extend the cooking time by 10-20%. **Never pour water during the cooking to prevent the burn caused by very hot splashes.** **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.
Others	Time appearing in the display is counting down very rapidly.	Check the column of "D" on page E-24 and cancel.
Food spatters	It is difficult to remove food spatters stuck on the oven walls.	See "For removal of OIL AND FOOD SPLASHES on oven walls:" on page E-22. It is important to clean the oven interior after every use.

SERVICE CALL CHECK

Check the following before calling service:

1. Place one cup of water (approx. 250 ml) in a glass measure in the oven and close the door securely.
   Programme the oven for one minute on Microwave 800 W. 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 audible signals sound? Yes _____ No _____
   E. Is the water inside the oven hot? Yes _____ No _____
2. Remove water from the oven and programme the oven for 5 minutes on Oven (1 layer, 250°C).
   A. Does the Oven icon appear in the display? Yes _____ No _____
   B. After the oven stops, is inside of the oven hot? Yes _____ No _____
3. Fill the water tank with water and replace.
   Operate the oven for 3 minutes on Steam High.
   A. Does the Steam icon appear in the display? Yes _____ No _____
   B. 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 Auto Display Off 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-24 for detail.)
2. If you cook the food over 3 minutes on Microwave 800 W power level, output power will be reduced to avoid overheating.

SPECIFICATIONS

AC Line Voltage	:	Refer to the rating label.
AC Power Required	:	
Microwave		1.32 kW
Convection		1.41 kW
Microwave Output Power	:	800 W* (IEC test procedure)
Microwave Frequency	:	2450 MHz (Class B/Group 2)**
Outside Dimensions	:	500 mm(W) x 420 mm(H) x 475 mm(D)***
Cavity Dimensions	:	400 mm(W) x 244 mm(H) x 316 mm(D)
Oven Capacity	:	31 litre****
Weight	:	Approx. 23 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, Water Ovens have a tendency to become hot during cooking with **Convection, Grill or Steam.**

The oven is for food preparation or sterilization of kitchen items 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. Convection, Grill, Steam and Microwave have both automatic and manual choices.

Water Oven / Water Grill

Superheated Steam is combined with Convection/Grill 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.

Oven/Grill

Oven/Grill 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.

Steam/Proof

Steam cooks foods gently while retaining moisture, natural flavours and nutrients.
Proof aids dough rising when making regular or sweet yeast breads.

Microwave (Defrost)

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	Convection/Grill	Steam/Proof	Microwave (Defrost)
Aluminium Foil, Metal, Foil Containers	YES	YES	NO* Only use aluminum foil under the conditions described in this manual.
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	YES Care should be taken if using fine glassware as it can break or crack if heated suddenly.	YES	YES
Plastic/Polystyrene Containers, Plastic Wrap 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.
Silicone containers	YES* (Cannot use the grill function with the water grill) Use a silicon container capable of withstanding temperatures more than 30°C higher than the set oven temperature. The temperature near the steam and hot air outlet is higher than the set temperature, and this can deform the container depending on its shape.	YES Silicone containers heat-resistant temp. over 140°C	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

COOKING GUIDES

Cooking Advices

1. Use ventilation when cooking, as cooking produces a lot of heat and steam.
2. Avoid as much as possible opening and closing the door when cooking. Allowing heat and steam to escape reduces cooking performance.
   - Check cooking conditions immediately after cooking is completed.
   - When opening the door during automatic cooking, refer to the Manual Cooking section of the online cookbook and cook manually.
3. When preparing a recipe from a common cookbook with a gas oven or another electric oven, cook while monitoring its progress. Refer to a similar recipe in the online cookbook and cook while monitoring its progress. Differences in oven cavity size, structure, and other features, however, may result in unsatisfactory cooking results despite using the cooking instructions given in commercial cookbooks or other recipe sources.

For Cooking with Water

Use room temperature water suitable for drinking (filtered)
Slowly carry the baking tray while keeping it level:
to avoid spilling meat juices, oils, hot water, or other liquids it may contain.

For Convection/Grill

Once the dish is ready remove it from the oven.
- This prevents overcooking due to exposure to residual heat.
- When cooking with water, the dish may get wet due to a drop in temperature that cause vapor to condensate.

For Automatic Cooking

When repeating cooking, use the results control while monitoring cooking.

Cavity or cooking accessories that are hot may result in overcooking and unsatisfactory results.

Use the indicated recipe ingredients and quantities, as they are compatible with this oven.

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 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 teat before warming baby bottles. After warming shake thoroughly. Check for suitable temperature.	* Heat disposable bottles. * Overheat baby bottles. * 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. * When cooking small amounts of finely cut roots and the like, always soak them in an adequate amount of water. Cooking small amounts of less than 100g can cause accidents due to sparks, burnt food, and combustion.	* Heat or cook in closed glass jars or airtight containers. * Deep fat fry. * Heat or dry wood, herbs, wet papers, clothes or flowers. * Operate the oven without a load (i.e. an absorbing material such as food or water) in the oven cavity.
Liquids (Beverages)	* For boiling or cooking liquids see IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS on page E-1-2 to prevent explosion and delayed eruptive boiling.	* Heat for longer than recommended time.
Canned foods ”Boil-in-the-bag” food	* Put bagged and canned food in a container before cooking. Cooking food in aluminum and other metal containers can cause damage due to sparks. Bagged and canned food can be cooked by [17] Steam High.	* Heat or cook food while in cans or bags.
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.

AUTOMATIC COOKING CHART

Sensor Reheat Menu Guide

Cooking Mode: Microwave

Place the food in the centre of the oven floor.

Menu Name	Weight Range	Tips
Rice (initial temp 8-20°C)	1- 4 serves (1 serve: 150 g)	• When reheating 1 serve, select LESS (▼) after pressing **START**. • When reheating the hard texture rice, sprinkle water.
Frozen Rice (initial temp -18°C)	1- 2 serves (1 serve: 100 - 150 g)	• Use the flat frozen rice of 2-3 cm thick covered with plastic wrap. • Place food on a plate. • Select LESS (▼) after pressing **START**.
Chinese Steamed Dumplings (initial temp 8-20°C)	5 - 12 pieces (up to 160 g)	• Sprinkle water to the food. • Cover with plastic wrap. • Select LESS (▼) after pressing **START**.
Hamburg (initial temp 8-20°C)	1 - 4 pieces (1 piece: 90 g)	• Do not cover. • Select MORE (▲) after pressing **START**.
Tempura (initial temp 8-20°C)	0.1 - 0.4 kg	• Put kitchen paper on the plate, then put food in the single layer on it. • Do not cover.
Grilled Chicken Skewers (initial temp 8-20°C)	2 - 6 skewers (up to 150 g)	• Do not cover.
Pilaf (initial temp 8-20°C)	0.1 - 0.4 kg	• Do not cover. • After cooking, stir.
Fried Noodles (initial temp 8-20°C)	0.1 - 0.2 kg	• Add a little butter or oil if the food is dry before cooking. • Do not cover. • After cooking, stir.
Curry (initial temp 8-20°C)	0.2 - 0.4 kg	• Cover with plastic wrap. • Select LESS (▼) after pressing **START**.
(initial temp -18°C)	0.2 - 0.4 kg	• Use shallow dish. • Cover with plastic wrap.
Simmered food (initial temp 8-20°C)	0.1 - 0.4 kg	• Do not cover except for simmered fish.
Miso Soup (initial temp 8-20°C)	1- 2 cups (1 cup: 150 mL)	• Do not cover. • Select MORE (▲) after pressing **START**.

AUTOMATIC COOKING CHART

Defrost Menu Guide

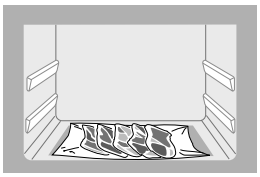
Cooking Mode: Microwave with Steam

Menu Name	Weight Range	Water Level	Tips
Chunk of Meat (initial temp -18°C)	0.1 - 0.5 kg	1 or more	• Remove from original wrapper. • Put the plastic wrap in the centre of the oven floor, then place the food on it. • Do not cover. • Select MORE (▲) after pressing **START**.
Sliced Meat Boneless Chicken (thigh/breast) Minced meat (initial temp -18°C)	0.1 - 0.5 kg	1 or more	• Remove from original wrapper. • Put the plastic wrap in the centre of the oven floor, then place the food on it. • Do not cover. • For 100 g, select LESS (▼) after pressing **START**.
Fish Fillet Squids, Prawns (initial temp -18°C)	0.1 - 0.5 kg	1 or more	• Remove from original wrapper. Shield thin end with foil. • Put the plastic wrap in the centre of the oven floor, then place the food on it. • Do not cover. • For Defrost, select LESS (▼) after pressing **START**. • For Defrost Low with 400 g or more, select MORE (▲) after pressing **START**.

Foods not listed in the Guide can be defrosted manually using 200W power level setting.

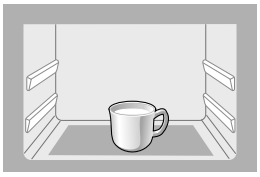
NOTE:

After the cooking with Convection or Oven function, the oven floor will be too hot. Defrost food after the oven has completely cool, because the plastic wrap may melt on the hot oven floor.



Beverage Menu Guide

Cooking Mode: Microwave

Menu Name	Quantity	Tips
Milk (initial temp 8°C)	1 - 4 cups (1 cup: 200 mL)	• Use wide-mouthed container. • Do not cover. • Stir the liquid before cooking. • Place the cup in the centre of the oven floor. • After cooking, stir. (1 cup)  (2 cup) (3 cup) (4 cup)
Coffee (initial temp 20°C)	1 - 4 cups (1 cup: 150 mL)	

AUTOMATIC COOKING CHART

Auto Sensor Cook (ALL IN ONE) Menu Guide

• Refer to the online cookbook, ensure the suitable menus and follow to SHARP instructions.

Menu Name	Weight Range	Procedure	Cooking Mode	Water Level
1. Grill Grill	Up to 1 kg	**Place food on rack in baking tray and then cook.** • Use to salt grill or sauce broil meat and fish. • Oil-free cooking for deep fried is available. • Prepare a quick meal by adding your favorite vegetables with meat/fish and cooking them at the same time. • See the online cookbook.	Water Oven	1 or more
2. Bake Bake	Up to 1 kg	**Place food on baking tray and then cook.** • Grill fish, gratin, and other familiar dishes. • Prepare a more balanced meal by adding your favorite vegetables and cooking them at the same time. • See the online cookbook.	Water Oven	1 or more
3. Stir Fry Stir Fry	Up to 1 kg	**Spread out on baking tray and cook.** • You can cook stir-fried using the baking tray as a frying pan. • See the online cookbook.	Water Oven	1 or more
4. Steam Steam	Up to 0.8 kg	**Steam vegetables, meat, fish, eggs, and store-bought foods.** • Place food on rack in baking tray and then cook. • Steam chicken, vegetables, and the like. • Add variety with dressings and sauces. • See the online cookbook.	Steam	2 (MAX)

AUTOMATIC COOKING CHART

Auto Menu Guide

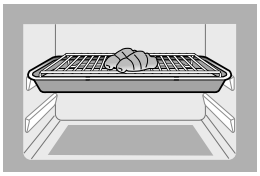
• Refer to the online cookbook, ensure the suitable menus and follow to SHARP instructions.

Menu Name	Weight Range	Procedure	Cooking Mode
1. Crispy Reheat		**Water Level:** 1 or more **Food Position:** Upper	Water Oven
Tempura (initial temp 8 -20°C)	100 - 600 g	• Put food on rack in baking tray, uncovered. • When reheating 400 g or more, select MORE (▲) after pressing **START**.	
Meat Cutlet (initial temp 8 -20°C)	100 - 600 g	• Put food on rack in baking tray, uncovered. • Select LESS (▼) after pressing **START**.	
French Fries (initial temp 8 -20°C)	100 - 200 g		
Fried Chicken on the Bone (initial temp 8 -20°C)	100 - 400 g		
Grilled Fish Yakitori (Grilled Chicken Skewers) (initial temp 8 -20°C)	100 - 300 g		
Hamburg (initial temp -18°C, 8 - 20°C)	1 - 4 pieces (1 piece : approx. 90 g)	• Put food on rack in baking tray, uncovered. • For food at 8 -20°C, select LESS (▼) after pressing **START**.	
2. Steam Reheat		**Water Level:** 2 (MAX) **Food Position:** Upper	Steam
Steamed Buns (initial temp -18°C, 8 - 20°C)	1 - 4 pieces (1 piece : 70 - 120 g)	• Put food on rack in baking tray, uncovered. • When reheating bigger bun (120 g), select MORE (▲) after pressing **START**.	
Chinese Steamed Dumplings (initial temp -18°C, 8 - 20°C)	5 - 12 pieces (up to 160 g)	• Put food on rack in baking tray, uncovered. • Select LESS (▼) after pressing **START**.	
Steamed Rice (initial temp 20°C)	100 - 600 g	• Put food in rice bowl. • Place the bowl on baking tray, uncovered. • When reheating 150 g or less, select LESS (▼) after pressing **START**.	
Canned foods (initial temp 20°C)	1 - 2 cans (1 can : 80 - 100 g)	• Open the lid of the can.* • Place on the rack in baking tray • Select LESS (▼) after pressing **START**. *Although you can cook canned foods without opening the lid, you should open it before cooking to prevent burns.	

AUTOMATIC COOKING CHART

Auto Menu Guide

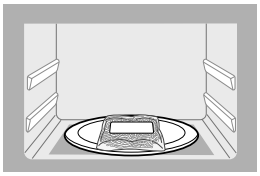
• Refer to the online cookbook, ensure the suitable menus and follow to SHARP instructions.

Menu Name	Weight Range	Procedure	Cooking Mode
3. Reheat Bread		**Water Level:** 1 or more **Food Position:** Upper 	Water Oven
3-1. Dinner Roll (initial temp -18°C, 8 - 20°C)	30 - 240 g (1 - 8 pieces)	• Put food on rack in baking tray, uncovered. • When reheating 90 g or less, select LESS (▼) after pressing **START**. • When reheating 2 pieces of Savoury Buns (200 g), select MORE (▲) after pressing **START**.	
3-1. Pizza (initial temp -18°C, 8 - 20°C)	100 - 400 g (1 - 4 slices)	• Put food on rack in baking tray, uncovered. • For 300 g or more, select MORE (▲) after • pressing **START**.	
3-2. Baguette (initial temp -18°C, 8 - 20°C)	30 - 240 g (1 - 8 slices)	• Use baguettes sliced less than 4 cm in thick. • Put food on rack in baking tray, uncovered. • When reheating 90 g or less, select LESS (▼) after pressing **START**. • When reheating 2 pieces of Savoury Buns (200 g), select MORE (▲) after pressing **START**.	
3-3. Croissant/Pie (initial temp -18°C, 8 - 20°C)	40 - 240 g (1 - 6 pieces)	• Put food on rack in baking tray, uncovered. • When reheating 80 g or less, select LESS (▼) after pressing **START**. • When reheating 2 pieces of Savoury Buns (200 g), select MORE (▲) after pressing **START**.	

AUTOMATIC COOKING CHART

Auto Menu Guide

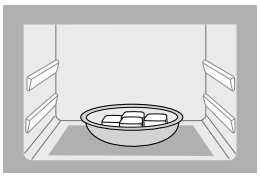
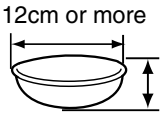
• Refer to the online cookbook, ensure the suitable menus and follow to SHARP instructions.

Menu Name	Weight Range	Procedure	Cooking Mode
4. Reheat Frozen Food		Use mainly for reheating commercial Frozen Meal (microwave-safe) for one person. 	Microwave
Spaghetti (initial temp -18°C)	1 serve (180 - 360 g)	• Prepare food as mentioned on the package. • Place the food in the centre of the oven floor. • After cooking, stir.	
Fried Noodles (initial temp -18°C)	1 serve (200 - 300 g)	• Prepare food as mentioned on the package. • Place the food in the centre of the oven floor. • After cooking, stir.	
Fried Rice (initial temp -18°C)	200 - 450 g	• Prepare food as mentioned on the package. • Break up the food before cooking. • Cover with plastic wrap. • Place the food in the centre of the oven floor. • After cooking, stir.	
Chinese Steamed Dumplins (initial temp -18°C)	5 - 12 pieces (up to 160 g)	• Prepare food as mentioned on the package. • Sprinkle water to the food. • Cover with plastic wrap. • Place the food in the centre of the oven floor. Tip: You can also reheat on menu No. 2 (Steam Reheat) for moist texture.	
Vegetable; Taro/Pumpkin (initial temp -18°C)	100 - 400 g	• Prepare food as mentioned on the package. • Cover with plastic wrap. • Place the food in the centre of the oven floor.	

AUTOMATIC COOKING CHART

Auto Menu Guide

• Refer to the online cookbook, ensure the suitable menus and follow to SHARP instructions.

Menu Name	Weight Range	Procedure	Cooking Mode
5. Reheat as Temperature	1 - 2 serves (up to 200 g)	Use to soften butter or reheat soup by setting desired temperature.  **Temperature Range:** -10°C, 20 - 90°C (5°C per step) • Do not cover. • When using containers, put the food in one container. The recommended container size: Width: 12cm or more Height: less than 5 cm • Place the food in the centre of the oven cavity.  **NOTES:** • Do not reheat any beverages with this function.Reheat with **BEVERAGE**. See page E-11. • Do not reheat buns contained chocolate or cream. Recommended Temperature Soup: 80 - 90°C Rice: 60 - 70°C Savoury Buns: 50 - 60°C Rice Ball: 40 - 50°C Butter: 20°C Ice Cream: -10°C	Microwave
6. Grilled Chicken	2 or 4 serves	• See the online cookbook.	Water Grill
7. Deep Fried Chicken	2 or 4 serves	• See the online cookbook.	Water Oven
8. Grilled Fish	2 or 4 serves	• See the online cookbook.	Water Grill

AUTOMATIC COOKING CHART

Auto Menu Guide

• Refer to the online cookbook, ensure the suitable menus and follow to SHARP instructions.

Menu Name	Weight Range	Procedure	Cooking Mode
9. Steamed Vegetables Spinach Asparagus Broccoli Daikon Radish Pumpkin Carrot	0.1 - 0.4 kg	**Water Level:** 2 (MAX) **Food Position:** Upper • Wash vegetables, then remove excess water. • Cut and trim the vegetables into florets, shreds or strips. • Put vegetables on rack in baking tray, uncovered. • Put the baking rack on the upper position in the oven. For Spinach, Asparagus: Select LESS (▼) after pressing **START**. For Radish, Pumpkin, Carrot: Select MORE (▲) after pressing **START**.	Steam
10. Baked Sweet Potato	1 - 4 pieces (1 piece: 250 g)	• See the online cookbook.	Water Oven
11. Toast	2 or 4 slices	• See the online cookbook.	Water Oven
12. Breakfast Set	2 or 4 serves	• See the online cookbook.	Water Oven
13. Sponge Cake	1 - 2 layers	• See the online cookbook.	Water Oven
14. Cream Puff	1 - 2 layers (1 layer: 12 pieces)	• See the online cookbook.	Water Oven
15. Dried Food 15-1. Dried Fruit (soft) 15-2. Dried Chips 15-3. Snacks	2 layers	• See the online cookbook.	Water Oven

SỐ LỰA CHỌN

Các tùy chọn sau được chọn bằng cách xoay Núm. Mỗi số tùy chọn sẽ được hiển thị trong màn hình.

DANH MỤC TỰ ĐỘNG		NẤU ĂN	BẢO TRÌ
1. Hâm nóng	9. Rau hấp	16. Nướng	21. Khử trùng
2. Hâm nóng	10. Khoai lang nướng	17. Hơi nước cao	22. Xả nước
3. Hâm nóng lại	11. Bánh mì nướng	18. Hơi thấp	23. Làm sạch bằng hơi nước
-1 Cuộn / Pizza	12. Bữa sáng	19. Bằng chứng hơi nước	24. Giảm quy mô
-2 Bánh mì	13. Bánh xốp	20. Bằng chứng	25. Làm sạch lò nướng (Sử dụng lần đầu)
-3 Bánh sừng bò / Bánh	14. Kem phồng		
4. Hâm nóng thực phẩm đông lạnh	15. Thực phẩm khô		
5. Hâm nóng lại như nhiệt độ	-1 Trái cây sấy khô (Mềm)		
6. Gà nướng	-2 Chips khô		
7. Gà rán	-3 Đồ ăn nhẹ		
8. Cá nướng			

OPTION NUMBER

The following options are selected by turning the Knob. Each option number will be shown in the display.

AUTO MENU		MANUAL COOKING	MAINTENANCE
1. Crispy Reheat	9. Steamed Vegetables	16. Grill	21. Sterilization
2. Steam Reheat	10. Baked Sweet Potato	17. Steam High	22. Drain Water
3. Reheat Bread	11. Toast	18. Steam Low	23. Steam Clean
-1 Roll/Pizza	12. Breakfast Set	19. Steam Proof	24. Descale
-2 Baguette	13. Sponge Cake	20. Proof	25. Clean Oven (First Use)
-3 Croissant/Pie	14. Cream Puff		
4. Reheat Frozen Food	15. Dried Food		
5. Reheat as Temperature	-1 Dried Fruit (Soft)		
6. Grilled Chicken	-2 Dried Chips		
7. Deep Fried Chicken	-3 Snacks		
8. Grilled Fish			

SHARP
SHARP CORPORATION

Printed in Thailand
TINS-A878WRRZ-VN91