



MG23H3125**

Lò vi sóng

Hướng dẫn sử dụng và hướng dẫn nấu ăn

khơi dậy những tiềm năng

Cám ơn bạn đã mua sản phẩm này của Samsung.

Xin lưu ý rằng dịch vụ bảo hành của Samsung KHÔNG hỗ trợ các cuộc gọi dịch vụ để giải thích về cách vận hành sản phẩm, sửa lỗi lắp đặt không đúng cách hay thực hiện việc bảo trì hoặc vệ sinh thông thường.

Planet First 100 %
Recycled Paper

Hướng dẫn sử dụng này được sản xuất từ 100 % giấy tái chế.



nội dung

Thông tin an toàn	2
Hướng dẫn sử dụng nhanh lò vi sóng.....	12
Các tính năng của lò	13
Lò.....	13
Bảng điều khiển.....	13
Phụ kiện.....	14
Sử dụng lò.....	14
Nguyên tắc hoạt động của lò vi sóng.....	14
Kiểm tra xem lò hoạt động đúng chưa.....	15
Cài đặt thời gian.....	15
Nấu nướng/Hâm nóng.....	16
Các mức công suất.....	16
Điều chỉnh thời gian nấu.....	16
Ngừng nấu.....	17
Đặt chế độ tiết kiệm điện.....	17
Sử dụng tính năng làm sạch bằng hơi nước (Chỉ dành cho kiểu lò MG23H3125B*, MG23H3125N*, MG23H3125P*, MG23H3125X*).....	17
Sử dụng chức năng nấu có cảm biến.....	18
Sử dụng chức năng nấu an toàn cho sức khỏe.....	20
Sử dụng chức năng rửa đồng nhanh tự động.....	21
Sử dụng chức năng thực phẩm tùy chọn.....	22
Chọn phụ kiện.....	23
Nướng.....	23
Kết hợp vi sóng và nướng.....	24
Hướng dẫn nấu bằng hơi nước (Chỉ dành cho kiểu lò MG23H3125P*, MG23H3125X*).....	24
Sử dụng đĩa chống dính (Chỉ dành cho kiểu lò MG23H3125N*, MG23H3125X*).....	26
Tắt tiếng kêu bip.....	27
Khóa an toàn cho lò vi sóng.....	27
Hướng dẫn sử dụng dụng cụ nấu.....	28
Hướng dẫn nấu ăn.....	29
Xử lý sự cố và mã lỗi.....	36
Xử lý sự cố.....	36
Mã lỗi.....	37
Các thông số kỹ thuật.....	37

thông tin an toàn

SỬ DỤNG SÁCH HƯỚNG DẪN NÀY

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

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

PHẦN CHÚ THÍCH CHO CÁC HÌNH VẼ VÀ BIỂU TƯỢNG



CẢNH BÁO

Tai nạn hoặc hành động thiếu an toàn có thể gây **thương tổn nghiêm trọng hoặc gây chết người.**



KHUYẾN CÁO

Tai nạn hoặc hành động thiếu an toàn có thể gây **thương tổn nhẹ cho người hoặc thiệt hại về tài sản.**



Cảnh báo; Nguy cơ hỏa hoạn



Cảnh báo; Bề mặt nóng



Cảnh báo; Có điện



Cảnh báo; Vật liệu dễ nổ



KHÔNG được thử.



KHÔNG được chạm vào.



KHÔNG được tháo rời.



Tuân thủ nghiêm ngặt các hướng dẫn.



Rút phích cắm ra khỏi ổ điện trên tường.



Đảm bảo bếp được tiếp đất để tránh bị điện giật.



Gọi điện đến trung tâm dịch vụ khách hàng để được giúp đỡ.



Lưu ý



Quan trọng

Tiếng Việt - 2

CÁC CHỈ DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG ĐỌC KỸ TRƯỚC KHI DÙNG VÀ GIỮ LẠI ĐỂ THAM KHẢO VỀ SAU.

Phải bảo đảm là bạn luôn luôn tuân thủ những chỉ dẫn an toàn này.

Trước khi sử dụng lò, bạn phải bảo đảm làm theo đúng những hướng dẫn sau đây.

⚠ CẢNH BÁO (Chỉ dành cho chức năng vi sóng)

- CẢNH BÁO:** Nếu cửa lò hoặc đệm cửa lò bị hư hỏng, phải ngừng vận hành lò cho đến khi lò được người có đủ trình độ chuyên môn sửa chữa.
- CẢNH BÁO:** Sẽ rất nguy hiểm nếu một người không có trình độ chuyên môn phù hợp sửa chữa hoặc bảo trì lò trong đó đòi hỏi tháo gỡ lớp vỏ bọc có chức năng bảo vệ tránh tiếp xúc với năng lượng vi sóng.
- Thiết bị này chỉ được sử dụng trong gia đình.

- CẢNH BÁO:** Chỉ cho phép trẻ em sử dụng lò mà không cần người lớn giám sát khi đã cung cấp những hướng dẫn đầy đủ để trẻ có thể sử dụng lò một cách an toàn và hiểu rõ những nguy cơ có thể xảy ra nếu sử dụng không đúng cách.
- CẢNH BÁO:** Trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người bị khiếm khuyết về thể chất, cảm giác hoặc tâm thần hoặc thiếu kinh nghiệm có thể sử dụng thiết bị này nếu họ được giám sát hoặc hướng dẫn về cách sử dụng thiết bị an toàn và hiểu rõ những nguy cơ có thể gặp phải. Không được để trẻ em chơi với thiết bị này. Không nên để trẻ em tự bảo trì và vệ sinh thiết bị, trừ khi trẻ đã đủ 8 tuổi trở lên và được giám sát chặt chẽ.
- Chỉ sử dụng các dụng cụ thích hợp với lò vi sóng.
- Khi hâm nóng thực phẩm trong túi giấy hoặc túi nhựa, phải thường xuyên theo dõi lò nhằm tránh nguy cơ phát hỏa.

<input checked="" type="checkbox"/>	Lò vi sóng được dùng để hâm thức ăn và đồ uống. Việc sấy khô thực phẩm hay quần áo và làm ấm các tấm đệm chườm nóng, dép bông, bọt biển, vải ấm và các vật tương tự có thể gây thương tích, bốc cháy hoặc hỏa hoạn.
<input checked="" type="checkbox"/>	Nếu có khói bốc lên, hãy tắt công tắc hoặc rút phích cắm điện và đóng cửa lò để dập tắt lửa.
<input checked="" type="checkbox"/>	CẢNH BÁO: Sử dụng lò vi sóng để hâm nóng đồ uống có thể gây ra hiện tượng sôi trào chậm, vì vậy cần thận trọng khi mở lon hoặc hộp đựng.
<input checked="" type="checkbox"/>	CẢNH BÁO: Phải khuấy hoặc lắc đều và kiểm tra nhiệt độ sữa hoặc thực phẩm trong bình dành cho trẻ em trước khi cho trẻ ăn để tránh bị bỏng.
<input type="checkbox"/>	Không nên luộc trứng còn nguyên vỏ hoặc hâm nóng trứng đã luộc chín trong lò vi sóng vì trứng có thể bị nổ, ngay cả khi đã tắt lò.
<input checked="" type="checkbox"/>	Phải thường xuyên vệ sinh lò và lau sạch các mảng bám thực phẩm bên trong lò.

<input checked="" type="checkbox"/>	Không giữ lò sạch sẽ có thể dẫn đến biến chất bề mặt và ảnh hưởng đến tuổi thọ của thiết bị và còn có thể gây nguy hiểm.
<input type="checkbox"/>	Thiết bị này không được dự định để lắp đặt trong các phương tiện giao thông đường bộ, nhà lưu động hoặc những phương tiện giao thông tương tự.
<input checked="" type="checkbox"/>	Lò này không dành cho những người (bao gồm trẻ em) dị tật, thiếu năng trí tuệ hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức sử dụng, trừ khi được người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ giám sát và hướng dẫn.
<input checked="" type="checkbox"/>	Phải giám sát trẻ em để đảm bảo rằng trẻ không nghịch phá bếp.
<input checked="" type="checkbox"/>	Nếu dây điện bị hỏng, việc thay thế phải được thực hiện bởi nhà sản xuất, đại lý dịch vụ hoặc những kỹ thuật viên có trình độ chuyên môn nhằm tránh xảy ra tai nạn.
<input type="checkbox"/>	CẢNH BÁO: Không được hâm nóng chất lỏng hoặc các thực phẩm khác trong hộp đậy kín vì có thể gây nổ;
<input type="checkbox"/>	Không dùng vòi phun nước để vệ sinh thiết bị.

<input checked="" type="checkbox"/>	Phải đặt lò này theo đúng hướng và ở đúng độ cao để có thể dễ dàng ra vào và kiểm soát khu vực.
<input checked="" type="checkbox"/>	Trước khi sử dụng lò lần đầu, bạn nên bật cho lò nấu nước trong 10 phút và sau đó hãy sử dụng.
<input checked="" type="checkbox"/>	Nếu lò phát ra tiếng động lạ, bốc mùi khét, hoặc bốc khói, hãy lập tức rút phích cắm ra khỏi ổ điện và liên hệ với trung tâm dịch vụ khách hàng gần nhất.
<input checked="" type="checkbox"/>	Đặt lò vi sóng sao cho việc cắm phích điện được dễ dàng.
<input type="checkbox"/>	Lò vi sóng chỉ được dự định để sử dụng trên mặt bếp hoặc trong không gian mở; không nên sử dụng lò vi sóng đặt trong tủ hoặc không gian kín.

⚠ CẢNH BÁO
(Chỉ dành cho chức năng của lò) -
Tùy chọn

<input type="checkbox"/>	CẢNH BÁO: Khi vận hành lò ở chế độ kết hợp, chỉ cho phép trẻ em sử dụng lò dưới sự giám sát của người lớn vì nhiệt độ trong lò rất cao.
--------------------------	--

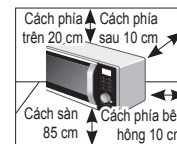
<input checked="" type="checkbox"/>	Thiết bị sẽ nóng lên trong quá trình sử dụng. Phải cẩn thận tránh chạm vào bộ cấp nhiệt bên trong lò.
<input type="checkbox"/>	CẢNH BÁO: Các bộ phận mà người sử dụng có thể tiếp xúc có thể sẽ bị nóng lên trong quá trình sử dụng. Trẻ em không nên đến gần khi lò đang hoạt động.
<input type="checkbox"/>	Không sử dụng máy vệ sinh bằng hơi nước.
<input type="checkbox"/>	CẢNH BÁO: Đảm bảo rằng bếp đã được tắt công tắc trước khi thay đèn nhằm tránh nguy cơ điện giật.
<input checked="" type="checkbox"/>	CẢNH BÁO: Thiết bị và các bộ phận mà bạn có thể tiếp xúc sẽ nóng lên trong khi sử dụng. Phải cẩn thận tránh chạm vào bộ cấp nhiệt bên trong bếp. Trẻ em chưa đủ 8 tuổi không được đến gần lò trừ khi được người lớn giám sát liên tục.
<input type="checkbox"/>	Nhiệt độ của bề mặt tiếp xúc có thể nóng lên khi lò đang hoạt động.
<input type="checkbox"/>	Cửa và mặt ngoài có thể nóng lên khi lò đang hoạt động.

<input type="checkbox"/>	Giữ thiết bị cùng dây điện của thiết bị ngoài tầm với của trẻ em dưới 8 tuổi.
<input checked="" type="checkbox"/>	Trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người bị khiếm khuyết về thể chất, cảm giác hoặc tâm thần hoặc thiếu kinh nghiệm có thể sử dụng thiết bị này nếu họ được giám sát hoặc hướng dẫn về cách sử dụng thiết bị an toàn và hiểu rõ những nguy cơ có thể gặp phải. Không được để trẻ em chơi với thiết bị này. Không được để trẻ em vệ sinh hoặc bảo trì cho lò mà không có sự giám sát của người lớn.
<input type="checkbox"/>	Không được sử dụng giẻ lau thô ráp hoặc bụi nhùi kim loại để lau chùi cửa kính của lò vì chúng có thể làm trầy xước bề mặt, có thể dẫn đến vỡ kính.
<input type="checkbox"/>	Thiết bị không được dự định vận hành bằng các phương tiện như bộ định giờ ngoại vi hoặc hệ thống điều khiển từ xa rời.

LẮP ĐẶT LÒ VI SÓNG

Đặt lò trên một bề mặt bằng phẳng cao hơn sàn nhà 85 cm. Mặt bằng phải đủ vững chắc để chịu được trọng lượng của lò.

1. Khi lắp đặt lò, đảm bảo đủ thông hơi cho lò bằng cách chừa ít nhất 10 cm (4 inch) phía sau và hai bên lò và 20 cm (8 inch) phía trên lò.



2. Tháo bộ bao bì bên trong lò.
 3. Lắp vòng xoay và đĩa xoay. Kiểm tra xem đĩa xoay có xoay tự do được hay không. (Chỉ dành cho kiểu lò có đĩa xoay)
 4. Đặt lò sao cho việc cắm phích điện được dễ dàng.
- Nếu dây điện bị hỏng, việc thay thế phải được thực hiện bởi nhà sản xuất, đại lý dịch vụ hoặc những kỹ thuật viên có trình độ chuyên môn nhằm tránh xảy ra tai nạn. Để đảm bảo an toàn, hãy cắm dây cáp điện vào một ổ cắm AC có nối đất thích hợp.

- ☐ Không lắp đặt lò vi sóng trong không gian quá nóng hoặc ẩm thấp như gần lò nấu truyền thống hay lò sưởi. Phải tuân thủ quy định về nguồn cấp điện và cáp nối dài nguồn phải cùng tiêu chuẩn với cáp được cung cấp kèm theo lò. Lau sạch bên trong lò và cửa lò bằng khăn ướt trước khi sử dụng lò vi sóng lần đầu.

VỆ SINH LÒ VI SÓNG

Các bộ phận sau đây của lò vi sóng cần được làm sạch thường xuyên để tránh dầu mỡ và các mẫu thực phẩm tích tụ lại:

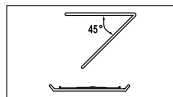
- Bề mặt trong và ngoài
- Cửa lò và đệm cửa lò
- Đĩa xoay và vòng xoay
(Chỉ dành cho kiểu lò có đĩa xoay)

- ☐ **LUÔN LUÔN** đảm bảo đệm cửa lò sạch sẽ và cửa được đóng đúng cách.
- ☐ Không giữ lò sạch sẽ có thể dẫn đến biến chất bề mặt có thể ảnh hưởng tiêu cực đến tuổi thọ của lò và còn có thể gây nguy hiểm.

1. Vệ sinh mặt ngoài lò bằng vải mềm có thấm nước ẩm pha xà phòng. Rửa sạch và phơi khô.
 2. Loại bỏ mọi vết bẩn ở bên trong lò bằng vải nhúng nước xà phòng. Rửa sạch và phơi khô.
 3. Để loại bỏ các mẫu thực phẩm đã hóa cứng và khử mùi cho lò, hãy đặt một ly nước chanh pha loãng vào lò và nấu trong vòng mười phút ở công suất tối đa.
 4. Rửa đĩa an toàn với máy rửa chén mỗi khi cần thiết.
- ☑ **KHÔNG** làm đổ nước vào các khe. **KHÔNG ĐƯỢC** sử dụng bất kỳ thiết bị tẩy rửa hay dung môi hóa học nào. Đặc biệt chú ý khi làm vệ sinh đệm cửa lò để đảm bảo không còn các dị vật rất nhỏ bám trên đệm cửa:
 - Tích tụ
 - Ngăn cản cửa lò đóng đúng cách
 - ☑ **Vệ sinh** khoang lò vi sóng sau mỗi lần sử dụng bằng dung dịch tẩy nhẹ, nhưng hãy để lò nguội lại rồi mới tiến hành vệ sinh để tránh thương tổn.

Khi lau chùi phần trên phía trong khoang lò, nên hạ thiết bị đun nóng nghiêng một góc 45° để lau chùi.

(Chỉ dành cho kiểu lò xoay)



BẢO QUẢN VÀ SỬA CHỮA LÒ VI SÓNG

Một vài khuyến cáo nên được lưu ý khi bảo quản và sửa chữa lò vi sóng của bạn. Phải ngưng sử dụng lò nếu cửa lò hay đệm cửa lò bị hư hỏng:

- Bản lề bị gãy
- Đệm cửa lò bị hỏng
- Khoang lò bị méo hay cong vênh

Chỉ những nhân viên kỹ thuật đầu đủ chuyên môn mới được sửa chữa

KHÔNG tháo bỏ phần vỏ bọc bên ngoài của lò. Nếu lò bị lỗi và cần sửa chữa hoặc bạn cảm thấy nghi ngờ về tình trạng của lò:

- Rút dây nguồn của lò ra khỏi ổ cắm
- Liên hệ với dịch vụ hậu mãi gần nhất

Nếu bạn không sử dụng lò trong một khoảng thời gian ngắn, hãy giữ lò ở một nơi khô ráo, sạch bụi.

Lý do : Bụi và hơi ẩm có thể ảnh hưởng xấu đến các bộ phận đang hoạt động của lò.

- Lò vi sóng này không dùng cho mục đích thương mại.
- Để bảo đảm an toàn, không nên tự ý thay bóng đèn. Vui lòng liên hệ với trung tâm chăm sóc khách hàng được ủy quyền của Samsung gần nhất để yêu cầu một kỹ sư chuyên môn thay bóng đèn.

⚠ CẢNH BÁO					
<input checked="" type="checkbox"/>	Chỉ có nhân viên đủ chuyên môn mới được phép điều chỉnh hoặc sửa chữa thiết bị.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Không được nấu các chất lỏng và thực phẩm khác đựng trong hộp kín bằng chức năng lò vi sóng.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Vi sự an toàn của bạn, không được sử dụng các dụng cụ làm vệ sinh bằng nước cao áp hoặc hơi nước.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Không được lắp đặt thiết bị này; gần lò sưởi, chất liệu dễ cháy; ở nơi ẩm thấp, trơn trượt hoặc nhiều bụi, ở nơi có ánh nắng chiếu vào trực tiếp, có nước chảy hoặc có khả năng bị rò rỉ khí đốt; trên mặt sàn không cân bằng.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Thiết bị này phải được tiếp đất theo đúng luật của địa phương và của quốc gia.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Thường xuyên lau sạch tất cả những dị vật ngoại lai như bụi bặm hoặc nước bám trên phích cắm và các tiếp điểm bằng một mảnh vải khô.	✓	✓	✓	✓

<input type="checkbox"/>	Không được kéo hoặc gấp dây điện quá mức.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Trong trường hợp rò rỉ khí đốt (ví dụ như khí propane, khí LP, v.v.), bạn phải lập tức thông gió cho toàn bộ khu vực và không chạm vào phích cắm.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Không được chạm vào phích cắm khi tay ướt.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Không được tắt thiết bị bằng cách rút phích cắm ra khỏi ổ điện trong khi đang vận hành.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Không được nhét ngón tay hoặc các dị vật ngoại lai vào. Nếu bất kỳ dị vật ngoại lai nào như nước chảy vào thiết bị, hãy rút phích cắm ra khỏi ổ điện và liên hệ với trung tâm dịch vụ khách hàng gần nhất.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Không được để thiết bị bị đè nén hoặc va đập quá mức.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Không được đặt lò lên trên các đồ vật mỏng manh như chậu rửa bát hoặc đồ thủy tinh.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	Không được dùng benzen, dung môi, rượu, máy thổi hơi nước hoặc máy thổi cao áp để vệ sinh thiết bị này.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Bảo đảm là điện áp, tần suất và dòng điện giống như trong các đặc điểm kỹ thuật của sản phẩm.	✓	✓		✓
<input type="checkbox"/>	Cắm chặt phích cắm vào ổ điện trên tường. Không được dùng bộ chuyển nhiều đầu, dây nối hoặc bộ biến điện.	✓	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	Không được treo dây điện trên vật thể bằng kim loại, nhét dây điện vào giữa các đồ vật và sau lưng lò.	✓	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	Không được sử dụng phích cắm đã hỏng, dây điện đã hỏng hoặc ổ điện trên tường có lỗ cắm bị lỏng. Nếu phích cắm hoặc dây điện bị hư hỏng, hãy liên lạc với trung tâm dịch vụ khách hàng gần nhất.	✓	✓	✓	✓

<input type="checkbox"/>	Không được rót hoặc xịt nước trực tiếp lên lò.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	Không được để đồ vật lên trên lò, bên trong hoặc trên cửa lò.	✓	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	Không được xịt các hóa chất dễ bay hơi như thuốc diệt côn trùng lên bề mặt lò.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	Không được để những vật liệu dễ cháy bên trong lò. Đặc biệt cẩn trọng khi hâm thực phẩm hoặc nước uống có rượu vì hơi rượu có thể tiếp xúc với phần nóng của lò.	✓		✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Giữ trẻ cách xa cửa khi đang đóng hoặc mở vì chúng có thể va vào cửa hoặc kẹp tay vào cửa.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	CẢNH BÁO: Sử dụng vi sóng để hâm nóng thức uống có thể gây ra hiện tượng sôi trào chậm, vì vậy cần thận trọng khi mở lon hoặc hộp; Để phòng ngừa tình trạng này, LUÔN LUÔN chờ tối thiểu 20 giây sau khi lò tắt để nhiệt độ tự cân bằng. Khuấy đều trong khi hâm nóng, nếu cần, và LUÔN LUÔN khuấy sau khi hâm nóng. Trong trường hợp bị bỏng hơi nước, hãy làm theo các hướng dẫn SƠ CỨU sau đây: <ul style="list-style-type: none"> Ngâm vùng bị bỏng trong nước lạnh tối thiểu 10 phút. Đắp vùng bị bỏng bằng vải sạch và khô. Không được xoa kem, dầu hoặc nước rửa. 	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Không đặt khay hoặc rế vào nước ngay sau khi nấu ăn bởi vì khay hoặc rế có thể bị vỡ hoặc hư hỏng.				✓
<input type="checkbox"/>	Không vận hành lò vi sóng để chiên ngập dầu bởi vì bạn không thể kiểm soát nhiệt độ dầu. Điều này có thể dẫn đến việc chất lỏng nóng sôi bất ngờ.	✓			✓

Tiếng Việt - 9

! KHUYẾN CÁO					
★	Chỉ sử dụng những dụng cụ thích hợp với lò vi sóng; KHÔNG ĐƯỢC sử dụng bất cứ hộp đựng nào bằng kim loại, Bát đĩa có viền vàng hoặc bạc, Que xiên, nĩa, v.v. Tháo bỏ các dây kim loại cột miệng túi giấy hoặc túi nhựa. Lý do: Hồ quang hoặc tia lửa điện phát sinh có thể làm hỏng lò.	✓		✓	✓
☐	Không được sử dụng lò vi sóng để sấy khô giấy tờ hoặc quần áo.	✓		✓	✓
★	Nấu trong thời gian ngắn cho số lượng thực phẩm ít để tránh làm cho thực phẩm bị quá nóng và khét.	✓		✓	✓
☐	Không được nhúng cáp điện hoặc phích cắm vào nước và giữ cáp điện cách xa các nguồn nhiệt.	✓	✓		
☐	Không nên luộc trứng sống còn nguyên vỏ hoặc hâm nóng trứng đã luộc chín trong lò vi sóng vì trứng có thể bị nổ, ngay cả khi đã tắt lò; Ngoài ra không được hâm nóng các chai, lọ, hộp kín, hạt còn nguyên vỏ, cà chua, v.v.			✓	✓
☐	Không được bịt kín các khe thông hơi bằng vải hoặc giấy. Nó có thể gây cháy do hơi nóng phát ra từ trong lò. Cũng có thể là lò bị nóng quá và đã tự động tắt, và sẽ không bật lên lại cho đến khi nguội hẳn.	✓		✓	
	Luôn luôn sử dụng găng tay khi lấy thực phẩm ra khỏi lò để tránh bị phỏng.			✓	
★	Khuấy các chất lỏng sau khi hâm nóng được một nửa thời gian hoặc sau khi hâm xong và để nguội trong tối thiểu là 20 giây để tránh bị trào ra.			✓	
★	Hãy đứng cách lò khoảng một sải tay khi mở cửa để tránh bị phỏng do hơi nóng hoặc hơi nước nóng thoát ra.			✓	

☐	Không được vận hành lò vi sóng khi không có thực phẩm bên trong. Lò vi sóng sẽ tự động tắt sau 30 phút không hoạt động vì mục đích an toàn. Chúng tôi khuyến nghị luôn luôn đặt một ly nước bên trong lò để hấp thu năng lượng vi sóng trong trường hợp lò vô tình được bật lên.	✓			✓
★	Phải lắp đặt lò theo đúng các cụ lý thông thoáng được ghi trong sách hướng dẫn này. (Xem phần lắp đặt lò vi sóng.)	✓		✓	
★	Hãy cẩn thận khi nối những thiết bị điện khác với các ổ điện gần thiết bị.	✓	✓	✓	

PHẢI THẬN TRỌNG ĐỂ TRÁNH TIẾP XÚC VỚI NĂNG LƯỢNG VI SÓNG QUÁ MẠNH. (CHỈ DÀNH CHO CHỨC NĂNG VI SÓNG)

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

- Trong mọi trường hợp, không được tìm cách nấu khi cửa lò đang mở, phá khóa an toàn (chốt cửa) hoặc nhét bất cứ vật gì vào các lỗ khóa an toàn.
- Không ĐƯỢC đặt bất kỳ vật gì giữa cửa lò và mặt đệm phía trước hoặc để cho thực phẩm hay rác lau chùi bám vào vành đệm cửa. Luôn lau chùi sạch sẽ cửa lò và đệm cửa lò bằng khăn ướt trước sau đó lau lại bằng khăn mềm khô.
- Nếu lò bị hư hỏng, KHÔNG được sử dụng lò cho đến khi được nhân viên kỹ thuật đủ trình độ chuyên môn do nhà sản xuất huấn luyện sửa chữa. Điều cực kỳ quan trọng là phải đảm bảo cửa lò luôn đóng kín và không được làm hư hỏng các bộ phận:
 - cửa lò (vành)
 - bản lề cửa (gãy hoặc lỏng)
 - đệm cửa và bề mặt tiếp xúc
- Người không chuyên môn không được sửa chữa hoặc điều chỉnh lò ngoại trừ nhân viên kỹ thuật đã được nhà sản xuất huấn luyện.

Samsung sẽ tính phí sửa chữa khi thay thế một phụ kiện hoặc sửa một lỗi thẩm mỹ nếu khách hàng đã làm hỏng thiết bị và/hoặc làm hỏng hay mất mát phụ kiện. Các hạng mục trong quy định này gồm có:

- (a) Làm móp, trầy xước hoặc hỏng Cửa, Tay cầm, Tấm bên ngoài hoặc Bảng điều khiển.
- (b) Làm vỡ hoặc mất mát Khay, Con lăn dẫn hướng, Đĩa xoay hoặc Vi lò.
- Chỉ sử dụng thiết bị theo đúng mục đích sử dụng dự định được mô tả trong tài liệu hướng dẫn sử dụng này. Những cảnh báo và hướng dẫn an toàn quan trọng trong tài liệu hướng dẫn sử dụng này không đảm bảo đề cập đến mọi hoàn cảnh và tình huống có thể xảy ra. Bạn có trách nhiệm vận dụng lý trí và sự cẩn trọng của bản thân khi lắp đặt, bảo dưỡng, và vận hành thiết bị.
 - Vì những hướng dẫn vận hành sau đây đề cập đến nhiều mẫu sản phẩm khác nhau, những tính năng của lò vi sóng của bạn có thể khác biệt đôi chút so với phần mô tả trong tài liệu hướng dẫn sử dụng này và không phải tất cả các cảnh báo đều có thể áp dụng. Nếu bạn có bất kỳ câu hỏi hoặc mối quan ngại nào, xin vui lòng liên hệ với trung tâm dịch vụ khách hàng gần nhất hoặc tìm sự hỗ trợ và thông tin trực tuyến tại trang web: www.samsung.com.
 - Lò vi sóng này có hỗ trợ hâm nóng thực phẩm. Lò chỉ dành cho việc sử dụng trong gia đình. Không được nung nóng bất cứ loại vải hoặc nệm nào có cấu trúc dạng sợi, vì có thể gây phồng và hỏa hoạn. Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm về những thiệt hại do việc sử dụng thiết bị không đúng cách gây ra.
 - Không giữ lò sạch sẽ có thể dẫn đến biến chất bề mặt và gây ảnh hưởng không tốt đến tuổi thọ của thiết bị và còn có thể gây nguy hiểm.

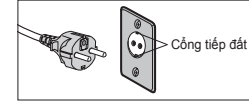
PHƯƠNG PHÁP NỐI ĐẤT

Nối đất để bảo đảm an toàn.

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

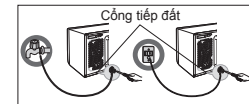
Trong trường hợp ổ cắm trên tường có sẵn cổng tiếp đất:

- Không cần phải nối đất thêm.



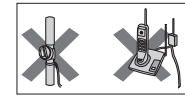
Trong trường hợp ổ cắm trên tường không có sẵn cổng tiếp đất:

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







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

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







hướng dẫn sử dụng nhanh lò vi sóng


Nếu bạn muốn nấu thực phẩm.

 Vi sóng <input type="text"/>	<p>1. Cho thực phẩm vào lò. Nhấn nút Vi sóng để bắt đầu nấu.</p>
 	<p>2. Xoay Nút điều chỉnh cho đến khi hiển thị mức công suất thích hợp. Lúc đó, hãy nhấn Nút điều chỉnh để cài đặt mức công suất.</p>
 	<p>3. Cài đặt thời gian bằng cách xoay Nút điều chỉnh.</p>
 Bắt đầu <input type="text"/>	<p>4. Nhấn nút Bắt đầu/+30s. Kết quả: Bắt đầu nấu. Sau khi kết thúc, lò sẽ kêu bíp 4 lần.</p>




Nếu bạn muốn rã đông thức ăn tự động.

 Rã đông nhanh <input type="text"/>	<p>1. Đặt thực phẩm đông lạnh vào lò. Nhấn nút Rã đông nhanh.</p>
 	<p>2. Cài đặt kiểu nấu bằng cách xoay Nút điều chỉnh. Nhấn Nút điều chỉnh để cài đặt kiểu bạn muốn.</p>
 	<p>3. Chọn khối lượng bằng cách xoay nút Nút điều chỉnh theo yêu cầu.</p>
 Bắt đầu <input type="text"/>	<p>4. Nhấn nút Bắt đầu/+30s.</p>

Nếu bạn muốn tăng thêm thời gian nấu mỗi lần 30 giây.

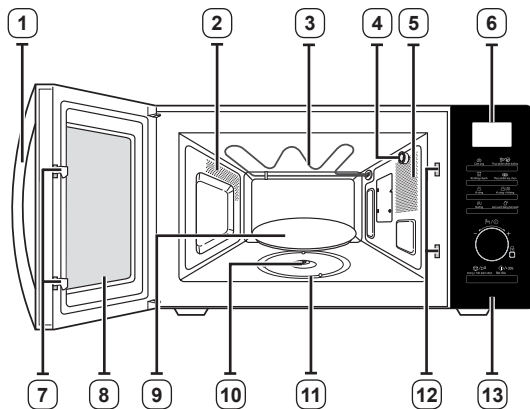
 Bắt đầu <input type="text"/>	<p>Để nguyên thực phẩm trong lò. Nhấn nút Bắt đầu/+30s một hoặc nhiều lần cho mỗi 30 giây nấu thêm.</p>
---	--

Nếu bạn muốn nướng thực phẩm.

 Nướng <input type="text"/>	<p>1. Nhấn nút Nướng.</p>
 	<p>2. Chọn thời gian nấu bằng cách xoay Nút điều chỉnh theo yêu cầu.</p>
 Bắt đầu <input type="text"/>	<p>3. Nhấn nút Bắt đầu/+30s.</p>

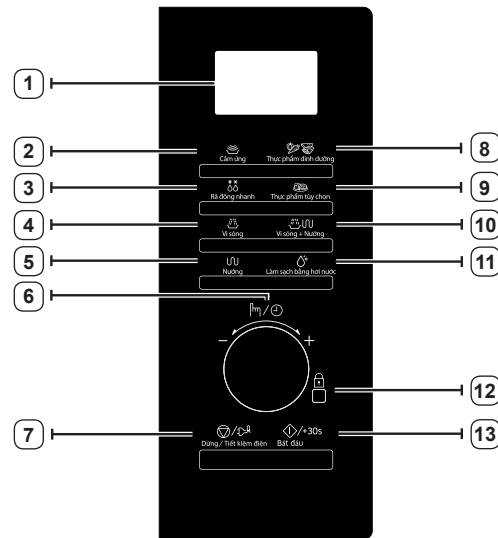
các tính năng của lò

LÒ



- | | |
|---------------------------|---------------------|
| 1. TAY NẮM | 8. CỬA |
| 2. LỖ THÔNG HƠI | 9. ĐĨA XOAY |
| 3. NỬỚNG | 10. ĐỂ XOAY |
| 4. VÒNG KẼP NẼA BAÙT NỒUC | 11. VÒNG XOAY |
| 5. ĐÈN | 12. LỖ KHÓA AN TOÀN |
| 6. MÀN HÌNH | 13. BẢNG ĐIỀU KHIỂN |
| 7. THEN CỬA | |


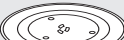




BẢNG ĐIỀU KHIỂN



- | | |
|---|----------------------------------|
| 1. MÀN HÌNH | 8. NÚT THỰC PHẨM DINH DƯỠNG |
| 2. NÚT CẤM ỨNG | 9. NÚT THỰC PHẨM TÙY CHỌN |
| 3. NÚT RẼ ĐỒNG NHANH | 10. NÚT VI SÓNG |
| 4. NÚT VI SÓNG | 11. NÚT LÀM SẠCH BẰNG HƠI NƯỚC |
| 5. NÚT NỬỚNG | 12. CHỌN KHÓA AN TOÀN CHO TRẺ EM |
| 6. NÚM ĐIỀU CHỈNH (TRỌNG LƯỢNG/LƯỢNG DỪNG/THỜI GIAN/CHỌN) | 13. NÚT BẮT ĐẦU/+30s |
| 7. NÚT DỪNG/TIẾT KIỆM ĐIỆN | |

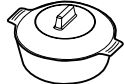
PHỤ KIỆN

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

	<p>1. Vòng xoay, được đặt ở giữa lò. Mục đích: Vòng xoay nâng đỡ đĩa xoay.</p>
	<p>2. Đĩa xoay, được đặt trên vòng xoay với tâm nằm trên đế xoay. Mục đích: Đĩa xoay là bề mặt nấu chính; có thể tháo gỡ dễ dàng để làm vệ sinh.</p>
	<p>3. Rế nướng, được đặt trên đĩa xoay. Mục đích: Rế kim loại có thể được sử dụng ở chế độ nướng và nấu kết hợp.</p>
	<p>4. Đĩa chống dính, xem trang 26 và 27. (Chỉ các mẫu MG23H3125N*, MG23H3125X*) Mục đích: Đĩa chống dính được dùng để nướng vàng thực phẩm hiệu quả hơn trong các chế độ nấu vi sóng. Đĩa chống dính làm cho bột bánh pizza và bánh nướng ra giòn.</p>
	<p>5. Vệ sinh bát nước, xem trang 17. (Chỉ dành cho kiểu máy MG23H3125B*, MG23H3125N*, MG23H3125P*, MG23H3125X*) Mục đích: Bát nước có thể được sử dụng trong việc vệ sinh.</p>
	<p>6. Nồi hấp, xem từ trang 24 đến trang 25. (Chỉ dành cho kiểu lò MG23H3125P*, MG23H3125X*) Mục đích: Nồi hấp bằng nhựa khi sử dụng chức năng nấu bằng hơi nước.</p>

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

⚠ KHÔNG vận hành ở chế độ **NƯỚNG** và **KẾT HỢP** với nồi hấp.

Chế độ vận hành	MW	NƯỚNG	KẾT HỢP
 (Nồi hấp)	O	X	X

SỬ DỤNG LÒ

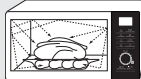
NGUYÊN TẮC HOẠT ĐỘNG CỦA LÒ VI SÓNG

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

Bạn có thể sử dụng lò vi sóng để:

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

Nguyên tắc nấu.

	<p>1. Năng lượng vi sóng được sinh ra bởi nguồn phát được phân bố đều khi thực phẩm quay tròn trên đĩa xoay. Thực phẩm được nấu chín đều.</p>
	<p>2. Vi sóng được thực phẩm hấp thu đến chiều sâu khoảng 1 inch (2,5 cm). Quá trình nấu được tiếp tục khi nhiệt khuếch tán vào bên trong thực phẩm.</p>
	<p>3. Thời gian nấu thay đổi tùy theo cách chế biến và tính chất của thực phẩm:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Số lượng và độ chặt • Hàm lượng nước • Nhiệt độ ban đầu (đông lạnh hay không)



⚠ Do phần giữa của thực phẩm được làm nóng nhờ tán nhiệt, quá trình nấu thậm chí còn tiếp tục sau khi lấy thực phẩm ra khỏi lò. Vì thế thời gian chờ theo công thức chế biến và theo sách này phải được cân nhắc để đảm bảo:

- Nấu chín đều thực phẩm đến phần giữa.
- Nhiệt độ thực phẩm đồng đều.

KIỂM TRA XEM LÒ HOẠT ĐỘNG ĐÚNG CHƯA

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

Mở cửa lò bằng cách kéo tay nắm bên phải cửa lò. Đặt một ly nước trên đĩa xoay. Sau đó, đóng cửa lò lại.

 <p>Vi sóng</p>	<p>1. Nhấn nút Vi sóng. Kết quả: 800 W (mức công suất tối đa) được hiển thị</p>
	<p>2. Sau khi nhấn Nút điều chỉnh (800 W), cài đặt thời gian từ 4 đến 5 phút bằng cách xoay Nút điều chỉnh và nhấn nút Bắt đầu/+30s. Kết quả: Đèn lò sẽ sáng khi đĩa xoay bắt đầu xoay.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Bắt đầu nấu và sau khi nấu xong lò sẽ kêu bíp 4 lần. 2) Tín hiệu nhắc nhở kết thúc sẽ kêu 3 lần (mỗi phút một lần). 3) Giờ hiện hành sẽ được hiển thị lại.

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


CÀI ĐẶT THỜI GIAN

Lò có một đồng hồ gắn sẵn. Khi được cấp điện, “:0”, “88:88” hoặc “12:00” sẽ tự động hiển thị trên màn hình.

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

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





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


	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nhấn Nút điều chỉnh. Để hiển thị thời gian ở... Chế độ 24 giờ. Chế độ 12 giờ. 2. Xoay Nút điều chỉnh để cài đặt loại hiển thị thời gian. (24 giờ hoặc 12 giờ). Lúc đó, hãy nhấn Nút điều chỉnh để chọn loại thời gian. 3. Xoay Nút điều chỉnh để cài đặt giờ. Lúc đó, hãy nhấn Nút điều chỉnh để cài đặt giờ. 4. Xoay Nút điều chỉnh để cài đặt phút. 5. Nhấn Nút điều chỉnh để hoàn tất cài đặt.
--	---


NẤU NƯỚNG/HÂM NÓNG

Quy trình sau đây giải thích cách nấu nướng hoặc hâm nóng thực phẩm. **LUÔN LUÔN** kiểm tra thông số cài đặt trước khi rời lò cho lò tự nấu.

Trước hết, đặt thực phẩm vào giữa đĩa xoay. Sau đó, đóng cửa lò lại.

 Vi sóng <input type="text"/>	<p>1. Nhấn nút Vi sóng.</p> <p>Kết quả: Chỉ số 800 W (công suất nấu tối đa) được hiển thị:</p>
	<p>2. Xoay Núm điều chỉnh cho đến khi hiển thị mức công suất thích hợp. Lúc đó, hãy nhấn Núm điều chỉnh để cài đặt mức công suất.</p>
	<p>3. Cài đặt thời gian bằng cách xoay Núm điều chỉnh.</p> <p>Kết quả: Thời gian nấu sẽ hiển thị.</p>
 Bắt đầu <input type="text"/>	<p>4. Nhấn nút Bắt đầu/+30s.</p> <p>Kết quả: Đèn lò sẽ sáng khi đĩa xoay bắt đầu xoay.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Bắt đầu nấu và sau khi nấu xong lò sẽ kêu bíp 4 lần. 2) Tín hiệu nhắc nhở kết thúc sẽ kêu 3 lần (mỗi phút một lần). 3) Giờ hiện hành sẽ được hiển thị lại.

 **Không vận hành lò** khi trong lò đang để trống.

 Nếu bạn muốn hâm nóng một đĩa thực phẩm trong thời gian ngắn với mức công suất tối đa (800 W), chỉ cần nhấn nút **Bắt đầu/+30s** một lần cho mỗi 30 giây nấu. Lò sẽ nấu ngay lập tức.

CÁC MỨC CÔNG SUẤT



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

Mức công suất	Công suất	
	LÒ VI SÓNG	NƯỚNG
CAO	800 W	-
CAO VỪA	600 W	-
VỪA	450 W	-
THẤP VỪA	300 W	-
RÃ ĐỒNG	180 W	-
THẤP/GIỮ ẤM	100 W	-
NƯỚNG	-	1100 W
KẾT HỢP I	600 W	1100 W
KẾT HỢP II	450 W	1100 W
KẾT HỢP III	300 W	1100 W

 Nếu bạn chọn mức công suất cao hơn, thời gian nấu sẽ giảm.

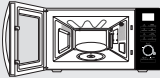

 Nếu bạn chọn mức công suất thấp hơn, thời gian nấu sẽ được tăng lên.

ĐIỀU CHỈNH THỜI GIAN NẤU

 Bắt đầu <input type="text"/>	<p>Bạn có thể tăng thêm thời gian nấu bằng cách nhấn nút Bắt đầu/+30s một lần cho mỗi 30 giây nấu.</p>
	<p>Bạn có thể tăng thêm thời gian nấu bằng cách xoay Núm điều chỉnh một lần cho mỗi 10 giây nấu.</p>

NGỪNG NẤU


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


	<p>1. Để dừng nấu tạm thời; 1) Mở cửa lò. Kết quả: Dừng nấu. Để nấu trở lại, bạn đóng cửa lò và nhấn nút Bắt đầu/+30s lần nữa. 2) Nhấn nút Dừng/Tiết kiệm điện. Kết quả: Dừng nấu. Để nấu trở lại, nhấn nút Bắt đầu/+30s lần nữa.</p>
 <p>Dừng / Tiết kiệm điện</p>	<p>2. Để dừng hoàn toàn; Hãy nhấn nút Dừng/Tiết kiệm điện. Kết quả: Dừng nấu. Nếu bạn muốn hủy cài đặt nấu, hãy nhấn nút Dừng/Tiết kiệm điện một lần nữa.</p>

 Bạn cũng có thể hủy bỏ mọi cài đặt trước khi bắt đầu chỉ bằng cách nhấn nút **Dừng/Tiết kiệm điện**.

ĐẶT CHẾ ĐỘ TIẾT KIỆM ĐIỆN



Lò có chế độ tiết kiệm điện. Tính năng này giúp tiết kiệm điện khi không sử dụng lò. Trạng thái bình thường là chế độ chờ và hiển thị đồng hồ khi không sử dụng.

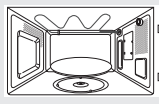

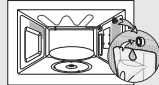

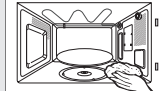
 <p>Dừng / Tiết kiệm điện</p>	<ul style="list-style-type: none"> Nhấn nút Dừng/Tiết kiệm điện. Kết quả: Màn hình tắt. Để thoát khỏi chế độ tiết kiệm điện, hãy mở cửa lò hoặc nhấn nút Dừng/Tiết kiệm điện sau đó màn hình sẽ hiển thị thời gian hiện tại. Lò đã sẵn sàng sử dụng.
--	--


 **Chức năng tự động tiết kiệm điện**
 Nếu bạn không chọn bất kỳ chức năng nào khi thiết bị đang cài đặt hoặc hoạt động trong tình trạng dừng tạm thời, chức năng sẽ bị hủy và đồng hồ sẽ hiển thị sau 25 phút. Đèn lò sẽ tắt sau 5 phút trong tình trạng cửa lò đang mở.


SỬ DỤNG TÍNH NĂNG LÀM SẠCH BẰNG HƠI NƯỚC (CHỈ DÀNH CHO KIỂU LÒ MG23H3125B*, MG23H3125N*, MG23H3125P*, MG23H3125X*)

Hơi nước từ hệ thống làm sạch của lò sẽ thấm ướt bề mặt khoang lò. Sau khi sử dụng chức năng này, bạn sẽ dễ dàng lau chùi khoang lò.

-  Chỉ sử dụng chức năng này khi lò nguội hoàn toàn. (Nhiệt độ phòng)
-  Chỉ sử dụng nước sạch thông thường, không cần dùng nước lọc.

	<p>1. Mở cửa lò.</p>
	<p>2. Đổ nước vào bát, đến ngang vạch mức nước bên ngoài bát. (Vạch này khoảng 50 ml.)</p>
	<p>3. Đặt bát nước vào vòng kẹp để bát nước phía trên bên phải của khoang lò. Khi đó đóng cửa lò lại.</p>
 <p>Làm sạch bằng hơi nước</p>	<p>4. Nhấn nút Làm sạch bằng hơi nước, sau đó lò sẽ tự động bắt đầu. (Bạn không thể điều chỉnh thời gian làm sạch, thời gian làm sạch được cài đặt là 15 phút). Bạn có thể nhìn thấy SƯƠNG MÙ trong khi làm sạch bằng hơi nước. Nhưng đó không phải là một khiếm khuyết MÀ DO HƠI NƯỚC CHE MẮT ÁNH SÁNG BÊN TRONG.</p>
	<p>5. Mở cửa lò và lau sạch khoang lò bằng khăn khô. Nhấc đĩa xoay và rửa ra ngoài bằng giấy thấm.</p>

 **CẢNH BÁO** Bát nước chỉ được sử dụng khi đang ở chế độ "Làm sạch bằng hơi nước". Khi nấu thực phẩm khô, phải lấy bát nước ra ngoài, vì nó sẽ gây hư hỏng và cháy lò.

 Nhiều hơn 50 ml nước có thể dẫn đến rò rỉ qua lỗ ở phía sau. Hãy đảm bảo rằng nước không quá 50 ml.


SỬ DỤNG CHỨC NĂNG NẤU CÓ CẢM BIẾN






Chức năng Nấu có cảm biến cung cấp bảy mức thời gian nấu được cài đặt sẵn.

Bạn không cần chọn thời gian nấu hay mức công suất.

Bạn có thể điều chỉnh kiểu Nấu có cảm biến bằng cách xoay Núm điều chỉnh.

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

 Chỉ sử dụng những đĩa an toàn với vi sóng.

 Cảm ứng 	<p>1. Nhấn nút Cảm ứng.</p>
	<p>2. Chọn loại thực phẩm bạn muốn nấu bằng cách xoay Núm điều chỉnh. Tham khảo bản mô tả nhiều chương trình đã cài đặt sẵn trong bảng ở trang sau.</p>
 Bắt đầu 	<p>3. Nhấn nút Bắt đầu/+30s.</p> <p>Kết quả: Bắt đầu nấu. Khi nấu xong.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Lò sẽ kêu bip bốn lần. 2) Tín hiệu nhắc nhở kết thúc sẽ kêu 3 lần (mỗi phút một lần). 3) Giờ hiện hành sẽ được hiển thị lại.

 Chỉ sử dụng vật chứa an toàn với vi sóng.

Mã thực phẩm/ Thực phẩm	Lượng dùng	Hướng dẫn
<p>1 Súp lơ xanh</p>	<p>200-500 g</p>	<p>Rửa sạch bông cải và cắt nhỏ. Cho vào một tô thủy tinh có nắp đậy. Thêm 30-45 ml nước (2-3 muỗng canh). Đặt tô vào giữa đĩa xoay. Đậy nắp khi nấu. Đảo đều sau khi nấu. Chế độ này thích hợp với bông cải xanh cũng như bí xanh thái lát, cà tím, bí ngô hoặc ớt. Chờ trong 1-2 phút.</p>

Mã thực phẩm/ Thực phẩm	Lượng dùng	Hướng dẫn
<p>2 Cà rốt thái lát</p>	<p>200-500 g</p>	<p>Rửa sạch cà rốt và cắt thành những lát mỏng bằng nhau. Cho rau vào một tô thủy tinh có nắp đậy. Thêm 30-45 ml nước (2-3 muỗng canh). Đặt tô vào giữa đĩa xoay. Đậy nắp khi nấu. Đảo đều sau khi nấu. Chế độ này thích hợp với cà rốt thái lát cũng như bông cải trắng hoặc su hào. Chờ trong 1-2 phút.</p>
<p>3 Khoai tây gọt vỏ</p>	<p>200-800 g</p>	<p>Rửa sạch và gọt vỏ khoai tây, sau đó cắt thành các miếng bằng nhau. Cho rau vào một tô thủy tinh có nắp đậy. Thêm 45-60 ml nước (3-4 muỗng canh). Đặt tô vào giữa đĩa xoay. Đậy nắp khi nấu. Chờ trong 2-3 phút.</p>
<p>4 Súp Giữ lạnh</p>	<p>250-500 g</p>	<p>Đổ vào đĩa hoặc tô bằng gốm có đáy sâu và đậy bằng nắp nhựa trong lúc hâm nóng. Đặt súp vào giữa đĩa xoay. Khuấy kỹ trước và sau thời gian chờ. Chờ trong 2-3 phút.</p>
<p>5 Súp đông lạnh</p>	<p>250-500 g</p>	<p>Xăm lỗ trên màng bọc súp đông lạnh và đặt vào giữa đĩa xoay. Đặt súp vào giữa đĩa xoay. Khuấy kỹ trước và sau thời gian chờ. Chờ trong 2-3 phút.</p>
<p>6 Thực ăn chín đông lạnh</p>	<p>300-500 g</p>	<p>Kiểm tra xem đĩa có phù hợp với lò vi sóng không. Xé vỏ bọc thực phẩm chín. Đặt thực phẩm đông lạnh chế biến sẵn vào giữa rế. Chờ trong 2-3 phút. Chế độ này thích hợp cho các suất thực phẩm chế biến sẵn đông lạnh gồm 3 món (ví dụ thịt có nước sốt, rau và một món phụ như khoai tây, cơm hoặc mì ống).</p>
<p>7 Bánh Pizza đông lạnh</p>	<p>200-400 g</p>	<p>Đặt bánh pizza đông lạnh vào một đĩa chống dính và để vào đĩa xoay. Đứng dậy nắp hoặc bọc nhựa. Chờ trong 1-2 phút.</p>

 Sử dụng găng tay khi lấy ra!

Hướng dẫn Nấu có cảm biến Tự động

Cảm biến tự động cho phép bạn nấu nướng thức ăn tự động bằng cách dò tìm lượng khí sinh ra từ thực phẩm trong khi nấu nướng.

- Khi nấu nướng thức ăn, có nhiều loại khí được sinh ra. Cảm biến Tự động xác định thời gian và mức công suất thích hợp bằng cách dò tìm khí sinh ra từ thực phẩm, không cần phải cài đặt thời gian và mức công suất.
- Khi bạn đặt hộp chứa thực phẩm bằng nắp hoặc màng nhựa ở chế độ Nấu Có cảm biến, Cảm biến Tự động sẽ dò tìm những khí sinh ra sau khi tô, đĩa chứa đầy hơi nước.

Nếu sử dụng màng dính hoặc màng bọc nhựa, hãy đảm bảo rằng bạn đã tạo một lỗ nhỏ gần mép đĩa để thông gió hoặc hãy chắc chắn bạn đã xuyên lỗ nhiều lần.

- Khi quá trình nấu nướng sắp kết thúc, thời gian nấu còn lại sẽ bắt đầu được đếm lùi. Đây là lúc thuận tiện để bạn xoay trở hoặc khuấy thực phẩm để chín đều nếu cần.
- Trước khi nấu thức ăn theo chế độ có cảm biến tự động, bạn có thể nêm thêm rau thơm, gia vị hoặc nước sốt. Tuy vậy, có một lưu ý, muối hoặc đường có thể gây ra những vết cháy trên thực phẩm, do đó nên thêm các thành phần này sau khi nấu nướng xong.
- Để việc nấu nướng đạt kết quả tốt khi sử dụng chức năng này, hãy thực hiện theo các hướng dẫn sau đây khi chọn hộp chứa và nắp đậy thích hợp từ biểu đồ trong tài liệu này.
- Luôn sử dụng các hộp chứa an toàn với lò vi sóng và đậy bằng nắp hộp hoặc màng bọc nhựa. Khi đậy bằng màng bọc nhựa, gấp một góc lên để cho hơi nước thoát ra ở mức độ thích hợp.
- Luôn đậy bằng nắp riêng của dụng cụ. Nếu dụng cụ không có nắp riêng, hãy sử dụng màng bọc nhựa.
- Đổ đầy ít nhất một nửa dung tích hộp chứa.
- Đối với thực phẩm cần khuấy hoặc xoay trở, bạn nên khuấy hoặc xoay trở cho đến cuối chu trình Nấu có cảm biến, sau khi thời gian bắt đầu đếm ngược trên màn hình.

Dụng cụ & Nắp đậy dùng để Nấu có cảm biến.

- Để việc nấu nướng đạt kết quả tốt khi sử dụng chức năng này, hãy thực hiện theo các hướng dẫn sau đây khi chọn hộp chứa và nắp đậy thích hợp từ biểu đồ trong tài liệu này.
- Luôn sử dụng các hộp chứa an toàn với lò vi sóng và đậy bằng nắp hộp hoặc màng bọc nhựa. Khi đậy bằng màng bọc nhựa, gấp một góc lên để cho hơi nước thoát ra ở mức độ thích hợp.
- Luôn đậy bằng nắp riêng của dụng cụ. Nếu dụng cụ không có nắp riêng, hãy sử dụng màng bọc nhựa.
- Đổ đầy ít nhất một nửa dung tích hộp chứa.
- Đối với thực phẩm cần khuấy hoặc xoay trở, bạn nên khuấy hoặc xoay trở cho đến cuối chu trình Nấu có cảm biến, sau khi thời gian bắt đầu đếm ngược trên màn hình.




Quan trọng

- Sau khi lắp đặt lò và cắm điện, không được rút dây điện ra. Cảm biến khí cần thời gian ổn định để quá trình nấu nướng đạt yêu cầu.
- Không nên sử dụng chức năng nấu có cảm biến để nấu liên tục, ví dụ: nấu tiếp ngay sau khi lần nấu trước kết thúc.
- Lắp đặt lò ở nơi thông khí tốt để có luồng khí đối lưu và khả năng làm mát thích hợp, và để đảm bảo cho cảm biến hoạt động chính xác.
- Để tránh hiệu quả nấu nướng kém, không được sử dụng Cảm biến tự động khi nhiệt độ trong phòng quá cao hoặc quá thấp.
- Không được sử dụng chất tẩy để bay hơi để làm vệ sinh lò. Khí sinh ra từ chất tẩy này có thể tác động đến cảm biến.
- Tránh đặt lò gần các thiết bị có độ ẩm cao hoặc phát ra khí, vì điều này sẽ tác động đến khả năng hoạt động chính xác của Cảm biến tự động.
- Luôn giữ sạch bên trong lò. Lau sạch vết thực phẩm đổ ra bằng khăn ẩm. Lò này chỉ được sử dụng trong gia đình.

SỬ DỤNG CHỨC NĂNG NẤU AN TOÀN CHO SỨC KHỎE

Tính năng Nấu an toàn cho sức khỏe có mười bảy thời gian nấu được cài đặt sẵn. Bạn không cần chọn thời gian nấu hay mức công suất. Bạn có thể điều chỉnh lượng dùng bằng cách xoay Núm điều chỉnh.

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

 Thực phẩm dinh dưỡng <input type="text"/>	1. Nhấn nút Thực phẩm dinh dưỡng.
 + - - +	2. Chọn loại nấu ăn bằng cách xoay Núm điều chỉnh. Lúc đó, nhấn Núm điều chỉnh . Sau đó, chọn thực phẩm mà bạn đang nấu bằng cách xoay Núm điều chỉnh . Tham khảo bản mô tả nhiều chương trình đã cài đặt sẵn trong bảng ở trang sau.
 +30s Bắt đầu <input type="text"/>	3. Nhấn nút Bắt đầu/+30s. Kết quả: Bắt đầu nấu. Khi nấu xong. 1) Lò sẽ kêu bíp 4 lần. 2) Tín hiệu nhắc nhở kết thúc sẽ kêu 3 lần (mỗi phút một lần). 3) Giờ hiện hành sẽ được hiển thị lại.

 Chỉ sử dụng vật chứa an toàn với vi sóng.

1. Rau & Ngũ cốc

Mã thực phẩm/ Thực phẩm	Lượng dùng	Hướng dẫn
1-1 Đậu xanh	250 g	Rửa sạch đậu xanh. Cho vào một tô thủy tinh có nắp đậy. Thêm 30 ml (2 muỗng canh) nước khi nấu cho 250 g. Đặt tô vào giữa đĩa xoay. Đậy nắp khi nấu. Đảo đều sau khi nấu. Chờ trong 1-2 phút.
1-2 Rau bina	150 g	Rửa sạch rau bina. Cho vào một tô thủy tinh có nắp đậy. Không thêm nước. Đặt tô vào giữa đĩa xoay. Đậy nắp khi nấu. Đảo đều sau khi nấu. Chờ trong 1-2 phút.

Mã thực phẩm/ Thực phẩm	Lượng dùng	Hướng dẫn
1-3 Bắp non	250 g (1 miếng)	Rửa sạch bắp non và đặt vào một đĩa thủy tinh hình bầu dục. Bọc bằng màng bọc dùng cho lò vi sóng và xăm lỗ trên màng bọc. Chờ trong 1-2 phút.
1-4 Gạo lứt (Nấu sơ)	125 g	Sử dụng một đĩa lớn bằng thủy tinh dùng cho lò vi sóng có nắp đậy. Thêm gấp đôi lượng nước lạnh (250 ml). Đậy nắp khi nấu. Khuấy đều trước thời gian chờ và thêm muối và rau thơm. Chờ trong 5-10 phút.
1-5 Bột mì óng	125 g	Sử dụng một đĩa lớn bằng thủy tinh dùng cho lò vi sóng có nắp đậy. Thêm 500 ml nước sôi, một chút muối và khuấy đều. Không đậy nắp khi nấu. Khuấy đều trước thời gian chờ và sau đó chắt cạn nước. Chờ trong 1 phút.
1-6 Quinoa	125 g	Sử dụng một đĩa lớn bằng thủy tinh dùng cho lò vi sóng có nắp đậy. Thêm gấp đôi lượng nước lạnh (250 ml). Đậy nắp khi nấu. Khuấy đều trước thời gian chờ và thêm muối và rau thơm. Chờ trong 1-3 phút.
1-7 Bulgur	125 g	Sử dụng một đĩa lớn bằng thủy tinh dùng cho lò vi sóng có nắp đậy. Thêm gấp đôi lượng nước lạnh (250 ml). Đậy nắp khi nấu. Khuấy đều trước thời gian chờ và thêm muối và rau thơm. Chờ trong 2-5 phút.
1-8 Rau Gratin	500 g	Đề rau, ví dụ như khoai tây thái lát, bí xanh thái lát và cà chua và nước sốt, vào một đĩa thủy tinh chịu nhiệt có kích thước phù hợp. Thêm phô mai bào lên trên. Đặt đĩa lên trên rế. Chờ trong 2-3 phút.
1-9 Cà chua nướng	400 g	Rửa sạch cà chua, cắt làm đôi và để vào trong một đĩa chịu nhiệt. Thêm phô mai bào lên trên. Đặt đĩa lên trên rế. Chờ trong 1-2 phút.

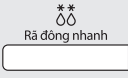
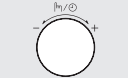
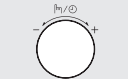
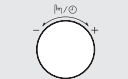

2. Gia cầm & Cá


Mã thực phẩm/ Thực phẩm	Lượng dùng	Hướng dẫn
2-1 Ức gà	300 g (2 miếng)	Rửa các lát và đặt vào đĩa sứ. Đậy bằng giấy bóng dùng cho lò vi sóng. Xâm lỗ trên màng bọc. Đặt đĩa lên đĩa xoay. Chờ trong 2 phút.
2-2 Ức gà tây	300 g (2 miếng)	Rửa các lát và đặt vào đĩa sứ. Đậy bằng giấy bóng dùng cho lò vi sóng. Xâm lỗ trên màng bọc. Đặt đĩa lên đĩa xoay. Chờ trong 2 phút.
2-3 Phi lê cá tươi	300 g (2 miếng)	Rửa sạch cá và đặt trên một đĩa gốm, thêm 1 muỗng canh nước cốt chanh. Đậy bằng giấy bóng dùng cho lò vi sóng. Xâm lỗ trên màng bọc. Đặt đĩa lên đĩa xoay. Chờ trong 1-2 phút.
2-4 Phi lê cá hồi tươi	300 g (2 miếng)	Rửa sạch cá và đặt trên một đĩa gốm, thêm 1 muỗng canh nước cốt chanh. Đậy bằng giấy bóng dùng cho lò vi sóng. Xâm lỗ trên màng bọc. Đặt đĩa lên đĩa xoay. Chờ trong 1-2 phút.
2-5 Tôm tươi	250 g	Rửa sạch tôm và đặt trên một đĩa gốm, thêm 1 muỗng canh nước cốt chanh. Đậy bằng giấy bóng dùng cho lò vi sóng. Xâm lỗ trên màng bọc. Đặt đĩa lên đĩa xoay. Chờ trong 1-2 phút.
2-6 Cá hồi tươi	200 g (1 con cá)	Đặt cả 1 con cá vào một đĩa thủy tinh chịu nhiệt. Thêm một nhúm muối, 1 muỗng canh nước cốt chanh và rau thơm. Đậy bằng giấy bóng dùng cho lò vi sóng. Xâm lỗ trên màng bọc. Đặt đĩa lên đĩa xoay. Chờ trong 2 phút.
2-7 Cá Đút lò	200 g (1 con cá)	Thoa dầu lên cả con cá (cá hồi hoặc gilthead) và thêm rau thơm, gia vị. Đặt cá nằm cạnh nhau, đầu con này cạnh đuôi con kia lên rế trên. Trờ lại khi nghe tiếng bip. Chờ trong 3 phút.
2-8 Cá hồi nướng miếng	300 g (2 miếng)	Trái đều các miếng cá ở rế trên. Trờ lại khi nghe tiếng bip. Chờ trong 2 phút.

SỬ DỤNG CHỨC NĂNG RÃ ĐÔNG NHANH TỰ ĐỘNG

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

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


	1. Nhấn nút Rã đông nhanh.
	2. Chọn loại thực phẩm bạn muốn nấu bằng cách xoay Núm điều chỉnh. (Xem bảng kế bên).
	3. Nhấn Núm điều chỉnh để chọn loại thực phẩm.
	4. Cài đặt trọng lượng thực phẩm bằng cách xoay Núm điều chỉnh.
	5. Nhấn nút Bắt đầu +30s. Kết quả: <ul style="list-style-type: none"> • Rã đông bắt đầu. • Lò sẽ kêu bip giữa chừng để nhắc bạn trở thực phẩm bên trong lò. • Nhấn nút Bắt đầu +30s một lần nữa để hoàn tất việc rã đông.

 Bạn có thể rã đông thực phẩm thủ công. Để thực hiện, hãy chọn chức năng nấu/hâm nóng bằng vi sóng với mức công suất 180 W. Tham khảo đề mục “Nấu/Hâm nóng” ở trang 16 để biết thêm chi tiết.

 Chỉ sử dụng những đĩa an toàn với vi sóng.

Bảng sau trình bày nhiều chế độ Rã đông nhanh tự động, số lượng và những hướng dẫn phù hợp. Tháo tất cả các loại bao bì trước khi rã đông. Đặt thịt, thịt gia cầm, cá và bánh mì/bánh ngọt lên đĩa sứ.






Mã thực phẩm/ Thực phẩm	Lượng dùng	Hướng dẫn
1 Thịt	200-1500 g	Bọc các cạnh lại bằng giấy nhôm. Trờ thịt khi nghe tiếng bíp trong lò. Chế độ này phù hợp cho thịt bò, thịt cừu, thịt lợn, thịt miếng để nướng, sườn và thịt băm. Chờ trong 10-30 phút.
2 Thịt gia cầm	200-1500 g	Bọc chân và đầu cánh bằng giấy nhôm. Trờ thịt khi nghe tiếng bíp trong lò. Chế độ này thích hợp cho gà nguyên con và gà không nguyên con. Chờ trong 10-30 phút.
3 Cá	200-1500 g	Bọc phần đuôi của cá bằng giấy nhôm. Trờ cá khi nghe tiếng bíp trong lò. Chế độ này thích hợp cho cá nguyên con và cá phi lê. Chờ trong 10-30 phút.
4 Bánh mì/Bánh ngọt	125-625 g	Đặt bánh mì trên giấy thấm và trở khi nghe tiếng bíp trong lò. Đặt bánh ngọt lên trên đĩa men và có thể trở bánh khi nghe tiếng bíp trong lò. (Lò tiếp tục hoạt động và dừng lại khi bạn mở cửa lò. Chế độ này thích hợp cho tất cả các loại bánh mì, cắt lát hay nguyên ổ, bánh mì tròn và bánh mì baguette. Sắp xếp các ổ bánh thành vòng tròn. Chế độ này thích hợp cho tất cả các loại bánh bột nở, bánh quy, bánh phô mai và bánh ngọt xốp. Không thích hợp cho bánh bột nhào/đặc, bánh hoa quả và bánh kem hay bánh có phủ sôcôla. Chờ trong 5-30 phút.

 Chọn chức năng Rã đông thủ công với mức công suất 180 W khi bạn muốn rã đông thủ công. Để biết thêm chi tiết về các chức năng và thời gian rã đông thủ công, vui lòng xem trang 33.

SỬ DỤNG CHỨC NĂNG THỰC PHẨM TỰY CHỌN

Chức năng Thực phẩm tùy chọn có 2 mức thời gian nấu được cài đặt sẵn. Bạn không cần chọn thời gian nấu hay mức công suất. Bạn có thể điều chỉnh lượng dùng bằng cách xoay núm điều chỉnh.

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


 Thực phẩm tùy chọn <input type="text"/>	1. Nhấn nút Thực phẩm tùy chọn.
	2. Chọn loại thực phẩm bạn muốn nấu bằng cách xoay Núm điều chỉnh.
	3. Nhấn Núm điều chỉnh để chọn loại thực phẩm.
	4. Chọn lượng dùng thích hợp bằng cách xoay Núm điều chỉnh. (Xem bảng kế bên.)
 Bắt đầu <input type="text"/>	5. Nhấn nút Bắt đầu/+30s. Kết quả: Bắt đầu nấu. Khi nấu xong. 1) Lò sẽ kêu bíp 4 lần. 2) Tín hiệu nhắc nhở kết thúc sẽ kêu 3 lần (mỗi phút một lần). 3) Giờ hiện hành sẽ được hiển thị lại.


 Chỉ sử dụng vật chứa an toàn với vi sóng.

Bảng sau trình bày về chế độ hâm nóng tự động Thực phẩm tùy chọn, số lượng và những hướng dẫn phù hợp. Các chế độ này chỉ sử dụng năng lượng vi sóng.

Mã thực phẩm/ Thực phẩm	Lượng dùng	Hướng dẫn
1 Thức ăn nấu sẵn ướp lạnh	300-350 g 400-450 g	Đặt lên đĩa gốm và đậy bằng giấy bóng dành cho lò vi sóng. Phù hợp cho bữa ăn gồm 3 món (ví dụ thịt có nước sốt, rau và các món phụ như khoai tây, cơm hoặc mì ống). Chờ trong 2-3 phút.
2 Thức ăn chay ướp lạnh	300-350 g 400-450 g	Đặt thực phẩm lên đĩa sứ và đậy bằng giấy bóng dùng cho lò vi sóng. Chế độ này thích hợp cho các món ăn gồm 2 món (ví dụ mì ống với nước sốt và cơm với rau). Chờ trong 2-3 phút.


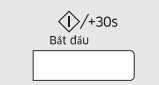
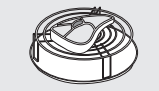

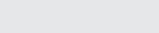
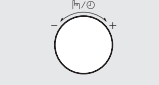
CHỌN PHỤ KIỆN




	Sử dụng các vật chứa an toàn với vi sóng; không sử dụng các hộp, đĩa nhựa, ly giấy, các loại khăn, v.v.. Nếu muốn chọn chế độ nấu kết hợp (nướng và vi sóng), thì bạn chỉ nên sử dụng dụng cụ nấu ăn an toàn cho lò vi sóng và chịu nhiệt.
---	---

-  Để biết thêm thông tin chi tiết về nồi nấu và dụng cụ thích hợp, vui lòng tham khảo hướng dẫn về dụng cụ nấu ở trang 28.

NƯỚNG

Chế độ nướng cho phép bạn nấu và nướng thực phẩm nhanh chóng, mà không sử dụng vi sóng. Để sử dụng cho mục đích này, một rế nướng được cung cấp với lò vi sóng của bạn.

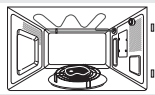
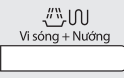



	1. Làm nóng lò nướng đến nhiệt độ yêu cầu, bằng cách nhấn nút Nướng và cài đặt thời gian làm nóng bằng cách xoay Núm điều chỉnh .
	2. Nhấn nút Bắt đầu/+30s .
	3. Sau khi làm nóng, mở cửa và đặt thực phẩm lên rế. Đóng cửa lò.
	4. Nhấn nút Nướng . Kết quả: Những chỉ báo sau đây sẽ được hiển thị:
	5. Cài đặt thời gian nướng bằng cách xoay Núm điều chỉnh . Thời gian nướng tối đa là 60 phút.
	6. Nhấn nút Bắt đầu/+30s . Kết quả: Bắt đầu nướng. Khi nấu xong. 1) Lò sẽ kêu bip 4 lần. 2) Tín hiệu nhắc nhở kết thúc sẽ kêu 3 lần (mỗi phút một lần). 3) Giờ hiện hành sẽ được hiển thị lại.

-  Không phải lo lắng khi thiết bị bật và tắt trong khi nướng. Hệ thống này được thiết kế để ngăn không cho lò quá nhiệt.
-  Luôn luôn sử dụng găng tay khi chạm vào vật chứa, vì chúng rất nóng.
-  Bạn không thể đặt nhiệt độ của chế độ nướng.

KẾT HỢP VI SÓNG VÀ NƯỚNG

Bạn cũng có thể kết hợp nấu vi sóng với nướng, để nấu và rán vàng nhanh chóng cùng một lúc.

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

	<p>1. Mở cửa lò. Đặt thực phẩm lên rế và đặt rế lên đĩa xoay. Đóng cửa lò.</p>
	<p>2. Nhấn nút Vi sóng + Nướng.</p>
	<p>3. Xoay Nút điều chỉnh cho đến khi hiển thị mức công suất thích hợp. Lúc đó, hãy nhấn Nút điều chỉnh để cài đặt mức công suất.</p>
	<p>4. Cài đặt thời gian nấu ăn bằng cách xoay Nút điều chỉnh. Thời gian nướng tối đa là 60 phút.</p>
	<p>5. Nhấn nút Bắt đầu +30s. Kết quả: Quá trình nấu kết hợp bắt đầu. Khi nấu xong. 1) Lò sẽ kêu bíp 4 lần. 2) Tín hiệu nhắc nhở kết thúc sẽ kêu 3 lần (mỗi phút một lần). 3) Giờ hiện hành sẽ được hiển thị lại.</p>

- ☑ Mức vi sóng tối đa cho chế độ kết hợp vi sóng và nướng là 600 W.
- ☑ Bạn không thể cài đặt nhiệt độ của chế độ nướng.

HƯỚNG DẪN NẤU BẰNG HƠI NƯỚC (CHỈ DÀNH CHO KIỂU LÒ MG23H3125P*, MG23H3125X*)

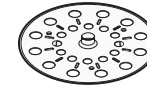
Nồi hấp điện dựa trên nguyên tắc nấu bằng hơi nước và được thiết kế dành cho việc nấu nướng nhanh chóng và an toàn cho sức khỏe trong lò Vi sóng của Samsung.

Dụng cụ này rất lý tưởng để nấu cơm, mì ống, rau cải, v.v. trong thời gian kỷ lục mà không làm mất đi giá trị dinh dưỡng.

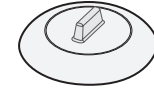
Nồi hấp điện vi sóng trang bị 3 vật dụng sau:



Tô



Khay chèn



Nắp

Tất cả bộ phận đều chịu được nhiệt độ từ -20 °C đến 140 °C.

Thích hợp khi bảo quản trong tủ lạnh. Ngoài ra các bộ phận còn có thể sử dụng riêng hay kết hợp với nhau đều được.

ĐIỀU KIỆN SỬ DỤNG:

- ☑ Không sử dụng:
 - để nấu các thực phẩm có chứa hàm lượng đường hoặc chất béo cao,
 - cùng với lò nướng hay chức năng xoay tỏa nhiệt hoặc trên ngăn giữ nhiệt.
- ☑ Vệ sinh tất cả bộ phận bằng nước xà phòng khi lần đầu tiên sử dụng.
- ☑ Để biết thời gian nấu, vui lòng tham khảo hướng dẫn trong bảng ở trang tiếp theo.

BẢO TRÌ:

- ☑ Nồi hấp có thể được rửa sạch bằng máy rửa chén.
- ☑ Khi rửa bằng tay, hãy sử dụng nước nóng và nước rửa chén. Không sử dụng miếng chà có tính mài mòn.
- ☑ Một số thực phẩm (như cà chua) có thể làm mất màu nhựa. Điều này là bình thường và không phải là lỗi sản xuất.

NẤU:

Thực phẩm	Lượng dùng	Các mức công suất	Thời gian nấu (phút)	Xử lý
Atisô	300 g (1-2 bông)	800 W	5-6	Tô cùng với khay chèn + Nắp
	Hướng dẫn Rửa sạch bông atisô. Đặt khay chèn vào tô. Đặt bông atisô lên mâm. Thêm 1 muỗng canh nước cốt chanh. Đậy nắp lại. Chờ trong 1-2 phút.			
Rau cải tươi	300 g	800 W	4-5	Tô cùng với khay chèn + Nắp
	Hướng dẫn Cần rau (ví dụ: bông cải xanh, bông cải trắng, cà rốt, ớt), sau đó rửa sạch và cắt đều. Đặt mâm vào tô. Xếp rau cải lên mâm. Thêm 2 muỗng canh nước. Đậy nắp lại. Chờ trong 1-2 phút.			
Rau đông lạnh	300 g	600 W	7-8	Tô cùng với khay chèn + Nắp
	Hướng dẫn Bỏ rau đông lạnh vào tô nấu. Đặt khay chèn vào tô. Thêm 1 muỗng canh nước. Đậy nắp lại. Trộn đều sau khi nấu và chờ chín. Chờ trong 2-3 phút.			
Gạo	250 g	800 W	15-18	Tô + Nắp
	Hướng dẫn Cho gạo vào tô nấu. Thêm 500 ml nước lạnh. Đậy nắp lại. Sau khi nấu, để yên 5 phút đối với gạo trắng, 10 phút đối với gạo lức.			
Khoai tây cả vỏ	500 g	800 W	7-8	Tô + Nắp
	Hướng dẫn Sau khi rửa và rửa sạch khoai tây, hãy cho vào tô nấu. Thêm 3 muỗng canh nước. Đậy nắp lại. Chờ trong 2-3 phút.			
Món hầm (Giữ lạnh)	400 g	600 W	5-6	Tô + Nắp
	Hướng dẫn Cho món hầm vào tô nấu. Đậy nắp lại. Trộn đều trước lúc chờ. Chờ trong 1-2 phút.			

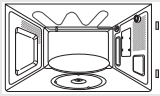
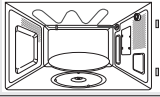



Thực phẩm	Lượng dùng	Các mức công suất	Thời gian nấu (phút)	Xử lý
Súp (Giữ lạnh)	400 g	800 W	3-4	Tô + Nắp
	Hướng dẫn Đổ vào tô nấu. Đậy nắp lại. Trộn đều trước lúc chờ. Chờ trong 1-2 phút.			
Súp đông lạnh	400 g	800 W	8-10	Tô + Nắp
	Hướng dẫn Cho súp đông lạnh vào tô nấu. Đậy nắp lại. Trộn đều trước lúc chờ. Chờ trong 2-3 phút.			
Bánh bao lên men đông lạnh có nhân thịt	150 g	600 W	1-2	Tô + Nắp
	Hướng dẫn Làm ấm phần mặt trên bánh bao bằng nước lạnh. Đặt 1-2 bánh bao đông lạnh nằm cạnh nhau vào trong tô hấp. Đậy nắp lại. Chờ trong 2-3 phút.			
Mứt trái cây	250 g	800 W	3-4	Tô + Nắp
	Hướng dẫn Cần trái cây tươi (ví dụ: táo, lê, mận, mơ, xoài hoặc dứa) sau khi đã bóc vỏ, rửa sạch và cắt thành từng khối đều nhau. Cho vào tô nấu. Thêm 1-2 muỗng canh nước và 1-2 muỗng canh đường. Đậy nắp lại. Chờ trong 2-3 phút.			

Xử lý nồi hấp điện**THẬN TRỌNG:**

- Hãy cẩn thận khi mở nắp nồi hấp, bởi vì hơi nước thoát ra ngoài có thể rất nóng.
- Sử dụng găng tay để xử lý sau khi nấu xong.

SỬ DỤNG ĐĨA CHỐNG DÍNH (CHỈ DÀNH CHO KIỂU LÒ MG23H3125N*, MG23H3125X*)

Đĩa chống dính này cho phép bạn làm vàng thực phẩm không chỉ ở mặt trên nhờ chức năng nướng, mà còn làm mặt dưới vàng và giòn nhờ nhiệt độ cao của đĩa. Một số loại thực phẩm có thể sử dụng đĩa này được trình bày ở trong bảng (xem trang bên). Đĩa chống dính cũng có thể sử dụng với thịt lợn muối xông khói, trứng, xúc xích...

	1. Đặt đĩa chống dính trực tiếp lên đĩa xoay rồi làm nóng trước bằng chế độ kết hợp cao nướng vì sóng cao nhất [600 W + Nướng] theo thời gian và hướng dẫn trong bảng.
	2. Thoa dầu lên đĩa nếu bạn nấu các loại thực phẩm như thịt lợn muối xông khói và trứng, để làm cho món ăn vàng đều.
	3. Đặt thực phẩm lên đĩa chống dính.
	4. Đặt đĩa chống dính lên rế kim loại (hoặc đĩa xoay) bên trong lò.
	5. Chọn thời gian và công suất nấu phù hợp. (Tham khảo bảng kế bên)

- Luôn sử dụng găng tay khi lấy đĩa chống dính, vì đĩa sẽ rất nóng.
- Lưu ý rằng đĩa chống dính có phủ một lớp nhựa teflon dễ trầy xước. Không được sử dụng các vật nhọn như dao để cắt thực phẩm trên đĩa.
- Không đặt các vật không thể chịu nhiệt lên trên đĩa chống dính.
- Không được đặt đĩa chống dính lên lò mà không đặt trên đĩa xoay.
- Lau đĩa chống dính bằng nước ấm và nước rửa chén, rồi rửa lại bằng nước sạch.
- Không sử dụng bàn chải hoặc miếng xốp cứng nếu không sẽ làm hư lớp phủ.
- Lưu ý đĩa chống dính không an toàn với máy rửa chén.



Chúng tôi đề nghị làm nóng đĩa nướng chống dính ngay trên đĩa xoay. Làm nóng đĩa nướng chống dính bằng chức năng 600 W + Nướng trong 3-4 phút. Thực hiện theo các hướng dẫn và thời gian trong bảng.

Thực phẩm	Lượng dùng	Công suất	Thời gian nấu (phút)
Thịt lợn muối xông khói	4 miếng (80 g)	600 W + Nướng	3½-4
	Hướng dẫn Làm nóng đĩa chống dính. Xếp các lát thịt cạnh nhau trên đĩa chống dính. Đặt đĩa chống dính lên rế. Chờ trong 3 phút.		
Cà chua nướng	200 g (2 miếng)	450 W + Nướng	4½-5
	Hướng dẫn Làm nóng đĩa chống dính. Cắt cà chua làm đôi. Cho một ít phô mai lên trên. Xếp thành vòng tròn trên đĩa chống dính. Đặt đĩa chống dính lên rế. Chờ trong 3 phút.		
Bánh bơ-gơ (Đông lạnh)	2 miếng (125 g)	600 W + Nướng	7-7½
	Hướng dẫn Làm nóng đĩa chống dính. Xếp bánh bơ-gơ đông lạnh thành vòng tròn trên đĩa chống dính. Đặt đĩa chống dính lên rế. Lát lại sau 4-5 phút. Chờ 3 phút.		
Bánh mì baguette (Đông lạnh)	200-250 g (2 miếng)	450 W + Nướng	8-9
	Hướng dẫn Làm nóng đĩa chống dính. Đặt 1 bánh mì baguette cạnh trung tâm, 2 bánh mì baguette cạnh nhau lên đĩa chống dính. Đặt đĩa chống dính lên rế. Chờ trong 4 phút.		
Bánh Pizza (Đông lạnh)	300-350 g	450 W + Nướng	7½-8½
	Hướng dẫn Làm nóng đĩa chống dính. Đặt bánh pizza đông lạnh lên đĩa chống dính. Đặt đĩa chống dính lên trên đĩa xoay. Chờ trong 2 phút.		

Thực phẩm	Lượng dùng	Công suất	Thời gian nấu (phút)
Khoai tây Nướng	250 g	600 W + Nướng	5-6
	500 g		8-9
Hướng dẫn Làm nóng đĩa chống dính. Cắt khoai tây làm đôi. Cho khoai tây lên đĩa chống dính với mặt cắt úp xuống. Xếp thành vòng tròn. Đặt đĩa lên rế. Chờ trong 3 phút.			
Chả cá (Đông lạnh)	150 g (5 miếng)	600 W + Nướng	7-8
	300 g (10 miếng)		9-10
Hướng dẫn Làm nóng đĩa chống dính. Phết 1 muỗng canh dầu lên trên đĩa. Xếp chả cá thành hình tròn lên đĩa. Trở sau 4 phút (nếu có 5 miếng) hoặc 6 phút (nếu có 10 miếng). Chờ trong 4 phút.			
Gà tấm bột (Đông lạnh)	125 g	600 W + Nướng	5-5½
	250 g		7½-8
Hướng dẫn Làm nóng đĩa chống dính. Phết lên mặt đĩa 1 muỗng canh Xếp viên gà lên đĩa. Đặt đĩa chống dính lên rế. Trở sau 3 phút (125 g) hoặc 5 phút (250 g). Chờ trong 4 phút.			
Bánh Pizza (Giữ lạnh)	300-350 g	450 W + Nướng	6½-7½
	Hướng dẫn Làm nóng đĩa chống dính. Đặt bánh pizza giữ lạnh lên đĩa. Đặt đĩa chống dính lên trên đĩa xoay. Chờ trong 4 phút.		

TẮT TIẾNG KÈU BÍP



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

	<p>1. Nhấn các nút Dừng/Tiết kiệm điện và Bật đầu/+30s cùng một lúc.</p> <p>Kết quả:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ký hiệu sau đây sẽ được hiển thị. <div style="background-color: black; color: white; padding: 5px; text-align: center; font-weight: bold; font-size: 1.2em;">OFF</div> <ul style="list-style-type: none"> Lò sẽ không kêu bíp mỗi khi bạn nhấn nút.
	<p>2. Để mở lại tiếng bíp, nhấn đồng thời nút Dừng/Tiết kiệm điện và Bật đầu/+30s lần nữa.</p> <p>Kết quả:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ký hiệu sau đây sẽ được hiển thị. <div style="background-color: black; color: white; padding: 5px; text-align: center; font-weight: bold; font-size: 1.2em;">On</div> <ul style="list-style-type: none"> Lò sẽ phát lại tiếng bíp.

KHÓA AN TOÀN CHO LÒ VI SÓNG

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

Lò có thể được khóa bất kỳ lúc nào.

	<p>1. Nhấn nút Khóa an toàn cho trẻ em trong ba giây.</p> <p>Kết quả:</p> <ul style="list-style-type: none"> Khi lò bị khóa lại (không thể chọn bất kỳ chức năng nào). Màn hình hiển thị "L". <div style="background-color: black; color: white; padding: 5px; text-align: center; font-weight: bold; font-size: 1.2em;">L</div>
	<p>2. Để mở khóa, nhấn nút Khóa an toàn cho trẻ em trong ba giây.</p> <p>Kết quả: Lò có thể được sử dụng một cách bình thường.</p>

hướng dẫn sử dụng dụng cụ nấu

Để nấu thực phẩm trong lò vi sóng, vi sóng có thể tác động vào thực phẩm, mà không bị phản xạ hoặc hấp thu bởi chiếc đĩa đang dùng. Cần cẩn thận khi chọn dụng cụ nấu. Nếu dụng cụ nấu được ghi là an toàn cho lò vi sóng, bạn không cần phải lo lắng.

Bảng sau đây liệt kê nhiều loại dụng cụ nấu và đồng thời nêu rõ thời gian và cách thức sử dụng chúng trong một lò vi sóng.

Dụng cụ nấu	An toàn cho lò vi sóng	Ghi chú
Giấy nhôm	✓ ✗	Có thể được sử dụng với số lượng nhỏ để bảo vệ thực phẩm không nấu quá chín. Hồ quang xuất hiện nếu giấy nhôm quá gần vách lò hoặc nếu dùng quá nhiều giấy nhôm.
Đĩa chống dính	✓	Không nên làm nóng lò hơn 8 phút.
Đồ sứ và đồ bằng đất nung	✓	Sành, gốm, đồ đất có men và đồ sứ làm bằng đất sét trộn với tro xương thường thích hợp, miễn là không có trang trí hoa văn kim loại.
Đĩa polyester loại dùng rồi bỏ	✓	Một số thực phẩm đông lạnh được đóng gói trong các đĩa như vậy.
Bao bì thực phẩm nhanh		
<ul style="list-style-type: none"> Ly tách bằng Polystyrene 	✓	Có thể được sử dụng để hâm thực phẩm. Nấu quá lâu có thể làm cho polystyrene chảy ra.
<ul style="list-style-type: none"> Bao giấy hoặc báo 	✗	Có thể bắt lửa.
<ul style="list-style-type: none"> Giấy tái chế hoặc hoa văn kim loại 	✗	Có thể làm net lửa.

Dụng cụ nấu	An toàn cho lò vi sóng	Ghi chú
Vật dụng thủy tinh		
<ul style="list-style-type: none"> Dùng chung cho lò và sử dụng bình thường 	✓	Có thể sử dụng, miễn là không có trang trí bằng kim loại.
<ul style="list-style-type: none"> Vật dụng thủy tinh tinh xảo 	✓	Có thể dùng để hâm thực phẩm hoặc chất lỏng. Thủy tinh mỏng có thể nứt vỡ khi bị đun nóng đột ngột.
<ul style="list-style-type: none"> Bình thủy tinh 	✓	Phải tháo nắp. Chỉ thích hợp cho hâm nóng.
Kim loại		
<ul style="list-style-type: none"> Đĩa 	✗	Có thể làm net lửa hoặc gây hỏa hoạn.
<ul style="list-style-type: none"> Bảo dưỡng cho túi lạnh 	✗	
Giấy		
<ul style="list-style-type: none"> Đĩa, ly tách, khăn ăn và giấy thấm 	✓	Dùng với thời gian nấu và hâm nóng ngắn. Vẫn hấp thu độ ẩm dư thừa.
<ul style="list-style-type: none"> Giấy tái chế 	✗	Có thể làm net lửa.
Nhựa		
<ul style="list-style-type: none"> Dụng cụ chứa 	✓	Đặc biệt nếu đó là nhựa chống nhiệt. Vài loại nhựa khác có thể biến dạng hoặc mất màu ở nhiệt độ cao. Không dùng nhựa Melamine.
<ul style="list-style-type: none"> Giấy bóng dùng làm bao bì thực phẩm 	✓	Có thể được sử dụng để giữ độ ẩm. Không được cho chạm vào thực phẩm. Cần thận khi gỡ màng bọc vì hơi nóng sẽ thoát ra.
<ul style="list-style-type: none"> Bảo dưỡng trong túi lạnh 	✓ ✗	Chỉ có thể dùng nếu được chứng nhận chịu sôi hoặc dùng được cho lò. Không nên bịt kín hơi. Chọn thùng bằng nĩa, nếu cần.
Giấy sáp và giấy chống dầu	✓	Có thể được sử dụng để giữ độ ẩm và tránh văng tung tóe.

✓ : Nên dùng ✓✗ : Cẩn thận khi sử dụng ✗ : Không an toàn

hướng dẫn nấu ăn

VI SÓNG

Năng lượng vi sóng thường thâm nhập vào thực phẩm, thu hút và hấp thu bởi nước, chất béo và đường của nó.

Vi sóng làm cho các phân tử trong thực phẩm di chuyển nhanh. Sự chuyển động nhanh của các phân tử này sẽ tạo ra ma sát và kết quả là nhiệt sẽ làm chín thực phẩm.

NẤU

Dụng cụ nấu dùng cho nấu vi sóng:

Dụng cụ nấu phải cho phép năng lượng vi sóng đi qua nó với hiệu quả tối đa. Vi sóng bị phản xạ bởi kim loại, như thép, nhôm và đồng, nhưng nó có thể đi qua đồ men, thủy tinh, gốm và nhựa cũng như giấy và gỗ. Do vậy không bao giờ nấu thực phẩm với dụng cụ chứa bằng kim loại.

Thực phẩm thích hợp cho việc nấu bằng vi sóng:

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

Bao phủ thực phẩm khi nấu

Bao phủ thực phẩm khi nấu ăn rất quan trọng, khi nước bốc hơi và tham gia vào quá trình để nấu nướng. Thực phẩm có thể được bao phủ bằng nhiều cách: chẳng hạn như bao phủ với một đĩa men, sử dụng nắp hoặc giấy bóng dùng cho lò vi sóng.

Thời gian chờ

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

Hướng dẫn nấu cho rau cải đông lạnh

Sử dụng một tô thủy tinh chịu nhiệt thích hợp có nắp đậy. Nấu trong thời gian tối thiểu – xem bảng. Tiếp tục nấu để đạt kết quả bạn mong muốn. Khuấy hai lần lúc nấu và một lần sau khi nấu. Thêm muối, rau thơm hoặc bơ sau khi nấu. Đậy nắp trong khi chờ.

Thực phẩm	Lượng dùng	Công suất	Thời gian (phút)
Rau bina	150 g	600 W	4½-5½
	Hướng dẫn Thêm 15 ml (1 muỗng canh) nước lạnh. Chờ trong 2-3 phút.		
Bông cải xanh	300 g	600 W	9-10
	Hướng dẫn Thêm 30 ml (2 muỗng canh) nước lạnh. Chờ trong 2-3 phút.		
Đậu	300 g	600 W	7½-8½
	Hướng dẫn Thêm 15 ml (1 muỗng canh) nước lạnh. Chờ trong 2-3 phút.		
Đậu xanh	300 g	600 W	8-9
	Hướng dẫn Thêm 30 ml (2 muỗng canh) nước lạnh. Chờ trong 2-3 phút.		
Rau quả hỗn hợp (Cà rốt/Đậu/Bắp)	300 g	600 W	7½-8½
	Hướng dẫn Thêm 15 ml (1 muỗng canh) nước lạnh. Chờ trong 2-3 phút.		
Rau hỗn hợp (Kiểu Trung Hoa)	300 g	600 W	8-9
	Hướng dẫn Thêm 15 ml (1 muỗng canh) nước lạnh. Chờ trong 2-3 phút.		

Hướng dẫn nấu cơm và mì ống

Cơm: Sử dụng một tô thủy tinh chịu nhiệt lớn có nắp đậy – gạo sẽ nở gấp đôi thể tích khi được nấu chín. Đậy nắp khi nấu.
Sau khi thời gian nấu kết thúc, khuấy trước khi chờ nguội để thêm muối hoặc thêm rau thơm và bơ.
Lưu ý: gạo có thể không hút hết nước khi nấu xong.

Mì ống: Dùng một chén thủy tinh lớn chịu nhiệt. Thêm nước để nấu, một chút muối và khuấy đều. Nấu không đậy nắp. Khuấy trong lúc và sau khi nấu. Đậy nắp trong thời gian chờ và sau đó chất cạn nước.

Thực phẩm	Lượng dùng	Công suất	Thời gian (phút)
Cơm Trắng (Nấu sơ)	250 g	800 W	16-17
	Hướng dẫn Thêm 500 ml nước lạnh. Chờ trong 5 phút.		
Gạo lứt (Nấu sơ)	250 g	800 W	21-22
	Hướng dẫn Thêm 500 ml nước lạnh. Chờ trong 5 phút.		
Cơm trộn (Gạo + Gạo nướng)	250 g	800 W	17-18
	Hướng dẫn Thêm 500 ml nước lạnh. Chờ trong 5 phút.		
Ngũ cốc trộn (Gạo + Ngũ cốc)	250 g	800 W	18-19
	Hướng dẫn Thêm 400 ml nước lạnh. Chờ trong 5 phút.		
Mì ống	250 g	800 W	11-12
	Hướng dẫn Thêm 1000 ml nước nóng. Chờ trong 5 phút.		

Hướng dẫn nấu cho rau cải tươi

Sử dụng một tô thủy tinh chịu nhiệt thích hợp có nắp đậy. Thêm 30-45 ml nước lạnh (2-3 muỗng canh) cho mỗi 250 g trừ khi một lượng nước khác được đề xuất – xem bảng. Nấu trong thời gian tối thiểu – xem bảng. Tiếp tục nấu để đạt kết quả bạn mong muốn. Khuấy một lần trong lúc nấu và một lần sau khi nấu. Thêm muối, rau thơm hoặc bơ sau khi nấu.
Đậy nắp trong thời gian chờ là 3 phút.

Mẹo: Cắt rau thành từng đoạn bằng nhau. Càng cắt nhỏ, rau càng mau chín.

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

Thực phẩm	Lượng dùng	Công suất	Thời gian (phút)
Cà tím	250 g	800 W	3½-4
	Hướng dẫn Cắt cà thành lát nhỏ và đổ vào 1 muỗng canh nước chanh. Chờ trong 3 phút.		
Tỏi tây	250 g	800 W	4½-5
	Hướng dẫn Cắt tỏi thành lát dày. Chờ trong 3 phút.		
Nấm	125 g	800 W	1½-2
	250 g		3-3½
Hướng dẫn Chuẩn bị nấm để nguyên hay cắt ra. Không thêm chút nước nào. Tưới nước cốt chanh lên trên. Thêm gia vị muối và tiêu. Chắt bớt nước trước khi dùng. Chờ trong 3 phút.			
Củ hành	250 g	800 W	5½-6
	Hướng dẫn Cắt củ hành thành lát hoặc cắt đôi. Chỉ thêm 15 ml (1 muỗng canh) nước. Chờ trong 3 phút.		
Ớt	250 g	800 W	4½-5
	Hướng dẫn Cắt ớt thành lát nhỏ. Chờ trong 3 phút.		
Khoai tây	250 g	800 W	4-5
	500 g		7½-8½
Hướng dẫn Cần khoai tây đã lột vỏ và cắt làm đôi hoặc làm tư đều đặn. Chờ trong 3 phút.			
Củ cải	250 g	800 W	5-5½
	Hướng dẫn Cắt củ cải thành khối nhỏ. Chờ trong 3 phút.		

Tiếng Việt - 31

HÂM NÓNG

Lò vi sóng của bạn sẽ hâm nóng thực phẩm với thời gian ít hơn so với lò truyền thống. Sử dụng các mức công suất và thời gian hâm nóng trong bảng sau như một hướng dẫn. Thời gian trong bảng giả định là nước đang ở nhiệt độ phòng khoảng +18 đến +20 °C hoặc với thực phẩm giữ lạnh ở nhiệt độ +5 đến +7 °C.

Sắp xếp và đậy nắp

Tránh hâm nóng khối lớn như miếng thịt chưa cắt – chúng sẽ bị cháy và khô trước khi bên trong được nóng lên. Hâm nóng các miếng nhỏ sẽ thành công hơn.

Mức công suất và khuấy

Vài loại thực phẩm có thể được hâm nóng khi dùng công suất 800 W trong khi các thực phẩm khác hâm nóng ở mức 600 W, 450 W hoặc ngay cả 300 W. Hãy kiểm tra ở các bảng hướng dẫn. Nói chung, hâm nóng thực phẩm ở mức công suất thấp tốt hơn, nếu thực phẩm dạng mảnh dẻ, số lượng nhiều, hoặc cần hâm nóng nhanh chóng (ví dụ dạng miếng nhỏ). Khuấy đều hoặc đảo thực phẩm lúc hâm nóng để có kết quả tốt hơn. Nếu được, khuấy lại trước khi dùng. Cần quan tâm đặc biệt khi hâm chất lỏng và thực phẩm cho trẻ. Để tránh hiện tượng chất lỏng chảy tràn khi nấu và có thể bị bỏng, hãy khuấy trước, trong và sau khi nấu. Giữ chúng trong lò vi sóng trong thời gian chờ. Chúng tôi đề xuất đặt muỗng nhựa hoặc thủy tinh vào chất lỏng. Tránh nấu thực phẩm quá lâu (và do vậy thực phẩm bị hỏng). Tốt nhất là ước lượng thời gian nấu ít hơn và thêm thời gian nấu, nếu cần.

Thời gian đun nóng và chờ

Khi hâm nóng thực phẩm lần đầu, cần ghi chú thời gian đã thực hiện – để tham khảo sau này. Luôn đảm bảo là thực phẩm được hâm nóng đều khắp. Cho phép thực phẩm duy trì một khoảng thời gian ngắn sau khi hâm nóng – để nhiệt độ lan đều. Thời gian chờ đề xuất sau khi hâm nóng là 2-4 phút, trừ khi có một thời gian khác được đề xuất trên biểu đồ. Cần quan tâm đặc biệt khi hâm chất lỏng và thực phẩm cho trẻ. Cũng cần xem chương về các lưu ý an toàn.

HÂM NÓNG CHẤT LỎNG

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

Hâm nóng chất lỏng và thực phẩm

Sử dụng các mức công suất và thời gian trong bảng này như một hướng dẫn cho việc hâm nóng.

Thực phẩm	Lượng dùng	Công suất	Thời gian (phút)
Thức uống (Cà phê, Trà và Nước)	150 ml (1 tách)	800 W	1-1½
	250 ml (1 ca)		1½-2
	Hướng dẫn Đổ vào tách không đậy nắp và hâm nóng. Đặt tách vào giữa đĩa xoay. Giữ trong lò vi sóng trong thời gian chờ và khuấy đều. Chờ trong 1-2 phút.		
Súp (Giữ lạnh)	250 g	800 W	3-3½
	Hướng dẫn Rót vào đĩa men sâu. Đậy bằng nắp nhựa. Khuấy đều sau khi hâm nóng. Khuấy lại trước khi dùng. Chờ trong 2-3 phút.		
Món hầm (Giữ lạnh)	350 g	600 W	5½-6½
	Hướng dẫn Đặt món hầm vào một đĩa men sâu. Đậy bằng nắp nhựa. Khuấy lúc đang hâm nóng và khuấy lại trước lúc chờ và lúc dùng. Chờ trong 2-3 phút.		
Mì ống với Nước sốt (Giữ lạnh)	350 g	600 W	4½-5½
	Hướng dẫn Đặt mì ống (như spaghetti hoặc nui trứng) vào một đĩa men cạn. Đậy bằng giấy bóng dùng cho lò vi sóng. Khuấy trước khi dùng. Chờ trong 3 phút.		
Chan Nước sốt (Giữ lạnh) lên Mì ống	350 g	600 W	5-6
	Hướng dẫn Đặt mì ống sốt thịt (như ravioli, tortellini) vào đĩa men sâu. Đậy bằng nắp nhựa. Khuấy lúc đang hâm nóng và khuấy lại trước lúc chờ và lúc dùng. Chờ trong 3 phút.		
Món ăn trên đĩa (Giữ lạnh)	350 g	600 W	5½-6½
	Hướng dẫn Đặt 2-3 món ăn giữ lạnh vào một đĩa men. Bọc bằng giấy bóng dùng cho lò vi sóng. Chờ trong 3 phút.		

HÂM NÓNG THỨC ĂN DÀNH CHO TRẺ

THỨC ĂN DÀNH CHO TRẺ: Đổ ra một đĩa men sâu. Đậy bằng nắp nhựa. Khuấy đều sau khi hâm nóng!

Đề yên trong 2-3 phút trước khi dùng. Khuấy lại và kiểm tra nhiệt độ.

Nhiệt độ sử dụng đề xuất: khoảng 30-40 °C.

SỮA DÀNH CHO TRẺ: Rót sữa vào một chai thủy tinh đã được khử trùng. Hâm nóng không đậy nắp. Không bao giờ hâm nóng bình sữa có gắn núm vú, vì bình có thể bị nổ do quá nóng. Lắc đều trước thời gian chờ và khuấy lại trước khi dùng! Luôn luôn cẩn thận kiểm tra nhiệt độ sữa của trẻ hoặc sữa trước khi cho trẻ ăn. Nhiệt độ sử dụng đề xuất: khoảng 37 °C.

CHÚ Ý:

Đặc biệt, thực phẩm dành cho trẻ cần được kiểm tra cẩn thận trước khi cho trẻ dùng để tránh bị bỏng. Sử dụng các mức công suất và thời gian trong bảng tiếp theo như một hướng dẫn cho việc hâm nóng.

Hâm nóng thực phẩm và sữa dành cho trẻ

Sử dụng các mức công suất và thời gian trong bảng này như là hướng dẫn cho việc hâm nóng.

Thực phẩm	Lượng dùng	Công suất	Thời gian
Thực phẩm dành cho Trẻ (Rau cải + Thịt)	190 g	600 W	30 giây
	Hướng dẫn Đổ ra đĩa men sâu. Đậy nắp khi nấu. Khuấy sau thời gian nấu. Trước khi dùng, hãy khuấy đều và kiểm tra nhiệt độ cẩn thận. Chờ trong 2-3 phút.		
Cháo cho Trẻ (Ngũ cốc + Sữa + Trái cây)	190 g	600 W	20 giây
	Hướng dẫn Đổ ra đĩa men sâu. Đậy nắp khi nấu. Khuấy sau thời gian nấu. Trước khi dùng, hãy khuấy đều và kiểm tra nhiệt độ cẩn thận. Chờ trong 2-3 phút.		
Sữa dành cho Trẻ	100 ml	300 W	30-40 giây
	200 ml		50 giây đến 1 phút.
Hướng dẫn Khuấy hoặc lắc đều và rót vào một chai thủy tinh đã khử trùng. Đặt vào giữa đĩa xoay. Không đậy nắp khi nấu. Lắc đều và chờ ít nhất 3 phút. Trước khi dùng, hãy lắc đều và kiểm tra nhiệt độ cẩn thận. Chờ trong 2-3 phút.			

RỄ ĐÔNG THỦ CÔNG

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

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

Đặt thực phẩm đông lạnh trên một đĩa không đáy nắp. Lật nghiêng phân nửa, chất chất lỏng và gỡ bỏ mọi phần càng nhanh càng tốt.

Kiểm tra thực phẩm để bảo đảm rằng thực phẩm không nguội lạnh.

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

Có thể thịt gia cầm bắt đầu được làm nóng mặt ngoài, ngưng chảy tan ra và cho phép duy trì trong 20 phút trước khi tiếp tục.

Sắp xếp cho cá, thịt và thịt gia cầm được duy trì nhằm rễ đông hoàn toàn. Thời gian chờ cho rễ đông hoàn toàn thay đổi phụ thuộc vào số lượng thực phẩm rễ đông. Hãy tham khảo bảng sau đây.

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

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

Thực phẩm	Lượng dùng	Công suất	Thời gian (phút)
Thịt			
Thịt bò băm	250 g 500 g	180 W	6½-7½ 10-12
Bít tết heo	250 g	180 W	7½-8½
Hướng dẫn		Đặt thịt vào một đĩa men cạn. Bọc các cạnh mỏng bằng giấy nhôm. Trờ thực phẩm sau một nửa thời gian rễ đông! Chờ trong 5-25 phút.	

Thực phẩm	Lượng dùng	Công suất	Thời gian (phút)
Thịt gia cầm			
Miếng thịt gà	500 g (2 miếng)	180 W	14½-15½
Gà nguyên con	900 g	180 W	28-30
Hướng dẫn		Trước hết, đặt các miếng gà với phần da hướng xuống, nguyên con gà với phần ngực hướng xuống một đĩa men cạn. Bọc phần mỏng như cánh và phần đuôi bằng giấy nhôm. Trờ thực phẩm sau một nửa thời gian rễ đông! Chờ trong 15-40 phút.	
Cá			
Phi lê Cá	250 g (2 miếng) 400 g (4 miếng)	180 W	6-7 12-13
Hướng dẫn		Đặt cá đông lạnh vào giữa một đĩa men cạn. Sắp phần mỏng hơn bên dưới các phần dày. Bọc các đầu nhọn bằng giấy nhôm. Trờ thực phẩm sau một nửa thời gian rễ đông! Chờ trong 5-15 phút.	
Trái cây			
Quả mọng	250 g	180 W	6-7
Hướng dẫn		Xếp trái cây lên một đĩa thủy tinh tròn, cạn (có đường kính lớn). Chờ trong 5-10 phút.	
Bánh mì			
Bánh mì tròn (ở 50 g)	2 miếng 4 miếng	180 W	½-1 2-2½
Bánh mì nướng/ Sandwich	250 g	180 W	4½-5
Bánh mì Đức (Bột mì + Bột lúa mạch)	500 g	180 W	8-10
Hướng dẫn		Xếp bánh mì theo vòng tròn hay theo chiều nằm ngang trên giấy thấm ở giữa đĩa xoay. Trờ thực phẩm sau một nửa thời gian rễ đông! Chờ trong 5-20 phút.	

NƯỚNG

Thiết bị đun nóng để nướng đặt ở bên dưới lớp trên cùng của khoang nướng. Nó hoạt động khi cửa lò đã đóng và đĩa xoay đang xoay. Đĩa xoay giúp thực phẩm chín vàng đều hơn. Làm nóng vỉ nướng trước trong 3-4 phút sẽ làm cho thực phẩm chín vàng nhanh hơn.

Đồ dùng chứa thực phẩm để nướng: Phải chịu lửa và bằng kim loại. Không sử dụng bất kỳ loại dụng cụ nào bằng nhựa, vì chúng sẽ bị nóng chảy.

Thực phẩm thích hợp để nướng: Thịt sườn, xúc xích, thịt miếng để nướng, hamburger, thịt lợn muối xông khói và lát thịt đùi muối, miếng cá mông, sandwich và tất cả các loại bánh mì nướng có phết thêm gia vị.

Các lưu ý quan trọng: Khi chỉ sử dụng chế độ nướng, phải đảm bảo lò đun nóng nằm ngang bên dưới mặt trên của khoang lò và vị trí đứng không sát thành sau. Hãy nhớ rằng thực phẩm phải được đặt trên rế trên, nếu không có chỉ dẫn nào khác.

VI SÓNG + NƯỚNG

Chế độ này kết hợp nhiệt bức xạ từ bộ phận nướng cộng với tốc độ của vi sóng để xử lý thực phẩm. Nó chỉ hoạt động khi cửa lò đã đóng và đĩa xoay đang xoay. Do có sự xoay của đĩa xoay, thực phẩm sẽ chín đều. Có sự kết hợp của cả ba chế độ trong mô hình này: 600 W + Nướng, 450 W + Nướng và 300 W + Nướng.

Dụng cụ nấu dùng cho chế độ kết hợp Vi sóng + Nướng: Hãy sử dụng những dụng cụ mà vi sóng có thể đi qua. Các dụng cụ này phải chịu lửa. Không sử dụng dụng cụ kim loại với chế độ kết hợp này. Không sử dụng bất kỳ loại dụng cụ nào bằng nhựa, vì chúng sẽ bị nóng chảy.

Thực phẩm phù hợp để nấu bằng vi sóng và nướng: Thực phẩm phù hợp cho chế độ kết hợp này bao gồm tất cả các loại thực phẩm đã được nấu chín cần hâm nóng và làm chín (ví dụ như bánh ngọt nướng), cũng như những loại thực phẩm cần ít thời gian để làm chín phần bên trên của nó. Ngoài ra, chế độ này còn được sử dụng cho những miếng thực phẩm dày và làm cho thực phẩm mau chín và giòn (ví dụ như những miếng thịt gà, phải trở thực phẩm sau một nửa thời gian làm chín). Hãy tham khảo phần hướng dẫn sử dụng lò nướng để biết thêm chi tiết.

Các lưu ý quan trọng: Khi chỉ sử dụng chế độ kết hợp (vi sóng + nướng), phải đảm bảo thiết bị đun nóng nằm ngang bên dưới mặt trên của khoang lò và vị trí đứng không sát thành sau của cửa lò. Hãy nhớ rằng thực phẩm phải được đặt trên rế trên, nếu không có chỉ dẫn nào khác. Nếu không thì chúng phải được đặt trực tiếp trên đĩa xoay. Hãy tham khảo các hướng dẫn trong bảng sau. Thực phẩm phải được trở nếu nó cần được làm vàng cả hai bên.

Hướng dẫn nướng thực phẩm đông lạnh

Sử dụng các mức công suất và thời gian trong bảng này như một hướng dẫn nướng.

Thực phẩm đông lạnh	Lượng dùng	Công suất	bước 1 (phút)	bước 2 (phút)
Bánh mì tròn (mỗi ổ 50 g)	2 miếng	Vi sóng + Nướng	300 W + Nướng	Chỉ nướng
	4 miếng			
Hướng dẫn Xếp bánh mì thành vòng tròn trên rế. Nướng mặt thứ hai đến độ giòn ưa thích. Chờ trong 2-5 phút.				
Bánh mì baguette + Phũ nguyên liệu (cà chua, phô mai, giảm bóng, nấm)	250-300 g (2 miếng)	450 W + Nướng	8-9	-
	Hướng dẫn Đặt 2 ổ bánh mì baguette đông lạnh cạnh nhau trên rế. Sau khi nướng. Chờ trong 2-3 phút.			
Gratin (Rau cải hoặc khoai tây)	400 g	450 W + Nướng	13-14	-
	Hướng dẫn Cho gratin đông lạnh vào một chén thủy tinh trong chịu nhiệt. Đặt đĩa lên rế. Sau khi nướng. Chờ trong 2-3 phút.			
Mì sợi (mì cannelloni, mì ống hoặc mì lasagne)	400 g	Vi sóng + Nướng	300 W + Nướng	Chỉ nướng
Hướng dẫn Đặt mì ống lạnh vào một đĩa thủy tinh hình chữ nhật nhỏ chịu nhiệt. Đặt đĩa trực tiếp lên đĩa xoay. Sau khi nướng. Chờ trong 2-3 phút.				
Gà tẩm bột	250 g	450 W + Nướng	5-5½	3-3½
	Hướng dẫn Đặt gà tẩm lên rế. Trở thực phẩm sau chu kỳ đầu tiên.			
Khoai tây chiên	250 g	450 W + Nướng	9-11	4-5
	Hướng dẫn Rải đều khoai tây chiên lên giấy nướng trên rế.			

Hướng dẫn nướng dành cho thực phẩm tươi sống

Làm nóng lò nướng trước bằng chế độ nướng trong vòng 3-4 phút.
Sử dụng các mức công suất và thời gian trong bảng này như một hướng dẫn nướng.

Thực phẩm tươi sống	Lượng dùng	Công suất	bước 1 (phút)	bước 2 (phút)
Các lát bánh mì nướng	4 miếng (mỗi miếng 25 g)	Chỉ nướng	6-8	4-5½
Hướng dẫn Đặt những lát bánh kế nhau trên rế.				
Bánh mì tròn (đã nướng)	2-4 miếng	Chỉ nướng	2-3	2-3
Hướng dẫn Đặt bánh mì tròn, với mặt đáy ngửa lên thành hình tròn trực tiếp lên đĩa xoay.				
Cà chua nướng	200 g (2 miếng) 400 g (4 miếng)	Vi sóng + Nướng	300 W + Nướng 4½-5½ 7-8	Chỉ nướng 2-3
Hướng dẫn Cắt cà chua làm đôi. Cho một ít phô mai lên trên. Xếp chúng thành một vòng tròn trên một đĩa thủy tinh cạn chịu nhiệt. Đặt lên rế.				
Bánh mì nướng Hawaii (dăm bông, Dừa, Phô mai cắt lát)	2 ổ (300 g)	450 W + Nướng	3½-4	-
Hướng dẫn Nướng các lát bánh mì trước. Đặt bánh mì phủ nguyên liệu lên rế. Đặt 2 lát bánh mì đối diện nhau trực tiếp lên lò. Chờ trong 2-3 phút.				
Khoai tây Nướng	250 g 500 g	600 W + Nướng	4½-5½ 8-9	-
Hướng dẫn Cắt khoai tây làm đôi. Đặt khoai tây thành vòng tròn trên rế với mặt cắt gần vị nướng.				

Thực phẩm tươi sống	Lượng dùng	Công suất	bước 1 (phút)	bước 2 (phút)
Miếng thịt gà	450-500 g (2 ổ)	300 W + Nướng	10-12	12-13
Hướng dẫn Chuẩn bị thịt gà tẩm dầu và gia vị. Đặt thành hình tròn với xương nằm giữa. Đặt thêm 1 miếng vào giữa rế. Chờ trong 2-3 phút.				
Thịt cừu miếng/ Bò bít tết (tái)	400 g (4 miếng)	Chỉ nướng	12-15	9-12
Hướng dẫn Tẩm dầu ăn và gia vị vào thịt cừu miếng. Sau đó đặt thành hình tròn trên rế. Sau khi nướng. Chờ trong 2-3 phút.				
Bít tết heo	250 g (2 miếng)	Vi sóng + Nướng	300 W + Nướng 7-8	Chỉ nướng 6-7
Hướng dẫn Tẩm dầu ăn và gia vị vào bít tết heo. Sau đó đặt thành hình tròn trên rế. Sau khi nướng. Chờ trong 2-3 phút.				
Táo Nướng	1 quả táo (khoảng 200 g) 2 quả táo (khoảng 400 g)	300 W + Nướng	4-4½ 6-7	-
Hướng dẫn Lấy lõi táo ra và nhồi vào trong táo bằng nĩa khô và mịn. Cho thêm vài lát hạnh đào lên trên. Đặt các quả táo này vào một đĩa cạn bằng thủy tinh chịu nhiệt. Đặt đĩa thủy tinh trực tiếp lên đĩa xoay.				
Gà nướng	1200 g	Vi sóng + Nướng	450 W + Nướng 22-24	300 W + Nướng 23-25
Hướng dẫn Phết dầu và gia vị lên thịt gà. Đặt gà lên rế dưới với ức gà hướng xuống dưới, sau đó lật phần này hướng lên trên. Sau khi nướng xong, hãy chờ 5 phút.				

BÍ QUYẾT VÀ MẸO

LÀM TAN BƠ

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

LÀM TAN SÔCÔLA

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

LÀM TAN MẬT ONG KẾT TINH

Đặt 20 g mật ong kết tinh vào một đĩa thủy tinh nhỏ, sâu. Làm nóng trong vòng 20-30 giây với mức công suất 300 W cho đến khi mật ong tan ra.

LÀM TAN GELATINE

Đặt miếng gelatine khô (10 g) vào nước lạnh trong vòng 5 phút. Đặt gelatine đã được làm khô vào một bát thủy tinh nhỏ chịu nhiệt. Làm nóng trong vòng 1 phút với mức công suất 300 W. Khuấy sau khi làm tan gelatine.

NẤU GLAZE/KEM TRỨNG (ĐỂ LÀM BÁNH NGỌT VÀ BÁNH GATÔ)

Trộn glaze (khoảng 14 g) với 40 g đường và 250 ml nước lạnh. Nấu bằng chén thủy tinh chịu nhiệt không đậy nắp từ 3½ đến 4½ phút với mức công suất 800 W, cho đến khi glaze/kem trứng được trong suốt. Khuấy hai lần trong khi nấu.

LÀM MỨT

Đặt 600 g trái cây (ví dụ như dâu trộn) trong một bát thủy tinh chịu nhiệt kích thước phù hợp và có nắp đậy. Thêm 300 g đường và khuấy đều. Nấu đậy nắp trong vòng từ 10-12 phút với mức công suất 800 W. Khuấy nhiều lần trong khi nấu. Bỏ vào một lọ nhỏ bằng thủy tinh có nắp đậy dạng xoay. Để nắp đậy trong vòng 5 phút.

LÀM BÁNH PUDDING

Trộn bột pudding với đường và sữa (500 ml) trực tiếp theo hướng dẫn của nhà sản xuất và khuấy đều. Sử dụng một tô thủy tinh chịu nhiệt kích thước thích hợp và có nắp đậy. Nấu có đậy nắp sẽ cần từ 6½ đến 7½ phút với mức công suất 800 W. Khuấy đều nhiều lần trong khi nấu.

NƯỚNG HẠNH ĐÀO

Trái 30 g các lát hạnh đào vào một đĩa men có kích thước vừa. Đào vài lần trong khoảng 3½ đến 4½ phút với mức công suất 600 W. Để yên trong lò từ 2-3 phút. Sử dụng găng tay khi lấy ra!

xử lý sự cố và mã lỗi

XỬ LÝ SỰ CỐ

Nếu bạn gặp các vấn đề dưới đây, hãy cố gắng tự giải quyết để tiết kiệm được thời gian.

Điều này là bình thường.

- Ngưng tụ hơi nước trong lò.
- Không khí đối lưu quanh cửa và vỏ ngoài của lò.
- Đèn sáng quanh cửa và vỏ ngoài của lò.
- Hơi nước thoát ra từ khu vực quanh cửa lò hoặc các lỗ thông hơi.

Lò không khởi động khi bạn nhấn nút **Bắt đầu/+30s**.

- Cửa lò đã đóng hoàn toàn hay chưa?

Thực phẩm hoàn toàn không được nấu.

- Bạn đã cài đặt thời gian đúng và/hoặc đã nhấn nút **Bắt đầu/+30s** chưa?
- Cửa lò đã đóng chưa?
- Mạng điện đã quá tải và cháy cầu chì hay nhảy cầu dao?

Thực phẩm được nấu quá chín hoặc quá sống.

- Bạn đã cài đặt đủ thời gian nấu cho loại thực phẩm đó hay chưa?
- Mức công suất lựa chọn đã phù hợp hay chưa?

Bóng đèn không hoạt động.

- Để bảo đảm an toàn, không nên tự ý thay bóng đèn. Vui lòng liên hệ với trung tâm chăm sóc khách hàng được ủy quyền của Samsung gần nhất để yêu cầu một kỹ sư chuyên môn thay bóng đèn.

Lò gây nhiễu sóng cho máy cát sét hoặc tivi.

- Có thể có nhiễu tương đối nhỏ cho tivi hoặc máy cát sét khi lò hoạt động. Điều này là bình thường. Để khắc phục, cần đặt lò xa ti vi, radio và ăng ten.
- Nếu bộ vi xử lý của lò phát hiện được nhiễu sóng, màn hình hiển thị có thể được khởi động lại. Để khắc phục, tháo phích cắm điện ra và cắm lại. Cài đặt lại thời gian.

Có tia lửa điện hay tiếng nứt tách bên trong lò (hồ quang điện)

- Bạn có sử dụng đĩa được trang trí bằng kim loại không?
- Có phải bạn đã để quên muỗng nĩa hoặc một dụng cụ bằng kim loại nào khác bên trong lò không?
- Có phải giấy bọc thực phẩm bằng nhôm được đặt quá gần thành bên trong lò hay không?

Khói và mùi hôi khi vận hành lần đầu.

- Đó là tình trạng tạm thời khi đốt nóng các bộ phận mới. Khói và mùi sẽ biến mất hoàn toàn sau 10 phút vận hành.
Để loại bỏ mùi nhanh hơn, vui lòng đặt tinh chất chanh hoặc nước cốt chanh vào bên trong khi vận hành lò vi sóng.

Nếu các hướng dẫn trên đây không giúp bạn giải quyết được vấn đề, hãy liên hệ với trung tâm dịch vụ khách hàng SAMSUNG tại địa phương.
Vui lòng đọc các thông tin sau;

- Kiểu lò và số seri, thường được in trên mặt sau của lò
- Chi tiết bảo hành thiết bị
- Mô tả rõ ràng sự cố gặp phải

Sau đó gọi cho người bán hàng địa phương hoặc trung tâm bảo hành SAMSUNG.

MÃ LỖI**Hiện thị thông báo lỗi “SE”.**

- Vệ sinh các nút và kiểm tra xem có nước trên bề mặt xung quanh nút không. Tắt lò vi sóng và thử cài đặt lại lần nữa. Nếu vẫn xảy ra lỗi, hãy liên hệ với Trung tâm chăm sóc khách hàng của SAMSUNG tại địa phương của bạn.

Hiện thị thông báo lỗi “E-12”.

- Thông báo “E-12” là Gas Sensor Short. Lỗi này có thể xảy ra do độ ẩm cao trong khoang khi bạn vận hành lò vi sóng một lần nữa ngay sau hoạt động trước của lò vi sóng đối với một số thực phẩm vừa hoàn tất. Trong trường hợp này, bởi vì có khả năng cảm biến khí không bị hư hỏng, tắt lò vi sóng và thử cài đặt lại. Nếu vẫn xảy ra lỗi, liên hệ với Trung tâm chăm sóc khách hàng của SAMSUNG tại địa phương của bạn.

Đối với các mã không được liệt kê ở trên hoặc nếu giải pháp đề nghị không giải quyết được vấn đề, hãy liên hệ với Trung tâm Chăm sóc Khách hàng của SAMSUNG ở địa phương của bạn.

các thông số kỹ thuật

SAMSUNG luôn cố gắng cải tiến thiết bị của mình. Do đó các thông số mẫu mã cũng như hướng dẫn sử dụng sẽ được thay đổi mà không được thông báo.

Kiểu lò	MG23H3125**
Nguồn điện	230 V ~ 50 Hz
Mức tiêu thụ năng lượng Vi sóng Nướng Chế độ kết hợp	1200 W 1100 W 2300 W
Công suất ra	100 W / 800 W (IEC-705)
Tần số hoạt động	2450 MHz
Magnetron	OM75P (31)
Phương pháp làm mát	Động cơ quạt làm mát
Kích thước (Rộng x Cao x Sâu) Bên ngoài Khoang lò	489 x 275 x 392 mm 330 x 211 x 324 mm
Thể tích	23 lít
Trọng lượng Tĩnh	khoảng 13,5 kg



BẠN CÓ THẮC MẮC HOẶC Ý KIẾN?

QUỐC GIA	GỌI ĐIỆN THOẠI	HOẶC TRUY CẬP TRANG WEB CỦA CHÚNG TÔI TẠI
AUSTRALIA	1300 362 603	www.samsung.com/au/support
NEW ZEALAND	0800 SAMSUNG (0800 726 786)	www.samsung.com/nz/support
CHINA	400-810-5858	www.samsung.com/cn/support
HONG KONG	(852) 3698 4698	www.samsung.com/hk/support (Chinese) www.samsung.com/hk_en/support (English)
INDIA	1800 3000 8282 - Toll Free 1800 266 8282 - Toll Free 30308282 - Non Toll Free	www.samsung.com/in/support
INDONESIA	0800112888 021-56997777	www.samsung.com/id/support
JAPAN	0120-327-527	www.samsung.com/jp/support
MALAYSIA	1800-88-9999	www.samsung.com/my/support
PHILIPPINES	1-800-10-7267864 [PLDT] 1-800-8-7267864 [Globe landline and Mobile] 02-4222111 [Other landline]	www.samsung.com/ph/support
SINGAPORE	1800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/sg/support
THAILAND	0-2689-3232 1800-29-3232	www.samsung.com/th/support
TAIWAN	0800-32-9999	www.samsung.com/tw/support
VIETNAM	1800 588 889	www.samsung.com/vn/support

DE68-04240U-00



MG23H3125**

Microwave Oven

Owner's Instructions & Cooking Guide

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

**Planet
First**

**100 %
Recycled Paper**

This manual is made with 100 % recycled paper.

SAMSUNG

contents

Safety information	2
Quick look-up guide	12
Oven features	13
Oven	13
Control panel	13
Accessories	14
Oven use	14
How a microwave oven works	14
Checking that your oven is operating correctly	15
Setting the time	15
Cooking/Reheating	16
Power levels	16
Adjusting the cooking time	16
Stopping the cooking	17
Setting the energy save mode	17
Using the steam cleaning (Only MG23H3125B*, MG23H3125N*, MG23H3125P*, MG23H3125X* models)	17
Using the sensor cook features	18
Using the healthy cooking features	20
Using the auto power defrost features	21
Using the my plate features	22
Choosing the accessories	23
Grilling	23
Combining microwaves and the grill	24
Power steam cooking guide (Only MG23H3125P*, MG23H3125X* models)	24
Using the crusty plate (Only MG23H3125N*, MG23H3125X* models)	26
Switching the beeper off	27
Safety-locking your microwave oven	27
Cookware guide	28
Cooking guide	29
Troubleshooting and error code	36
Troubleshooting	36
Error code	37
Technical specifications	37
















safety information

USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

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

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

LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS


	WARNING	Hazards or unsafe practices that may result in severe personal injury or death .	
	CAUTION	Hazards or unsafe practices that may result in minor personal injury or property damage .	
	Warning; Fire hazard		Warning; Hot surface
	Warning; Electricity		Warning; Explosive material
	Do NOT attempt.		Do NOT touch.
	Do NOT disassemble.		Follow directions explicitly.
	Unplug the power plug from the wall socket.		Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
	Call the service center for help.		Note
	Important		

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.







Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.

 WARNING (Microwave function only)	
<input type="checkbox"/>	WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
<input type="checkbox"/>	WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
<input checked="" type="checkbox"/>	This appliance is intended to be used in household only.


<input checked="" type="checkbox"/>	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.
<input checked="" type="checkbox"/>	WARNING: This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.
<input checked="" type="checkbox"/>	Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
<input checked="" type="checkbox"/>	When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignitions.





★	The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
🔊	If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
★	WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
★	WARNING: The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
🚫	Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
★	The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

🔊	Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
🚫	The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.
★	This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
★	Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
🔧	If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
🚫	WARNING: Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode;

	The appliance should not be cleaned with a water jet.
	This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.
	Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.
	If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.
	The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.
	The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

 **WARNING**
(Oven function only) - Optional

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

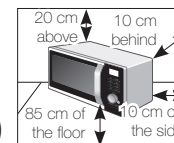
	During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
	WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
	A steam cleaner is not to be used.
	WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
	WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
	The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
	The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.
	Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

★	<p>This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.</p>
☒	<p>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.</p>
☒	<p>Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.</p>

INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safely bear the weight of the oven.

1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.



2. Remove all packing materials inside the oven.
 3. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely. (Turntable type model only)
 4. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.
- ☒ If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
For your personal safety, plug the cable into a proper AC earthed socket.

- ☑ Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

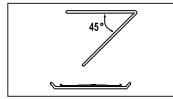
CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- Inside and outside surfaces
 - Door and door seals
 - Turntable and Roller rings (Turntable type model only)
- ☑ **ALWAYS** ensure that the door seals are clean and the door closes properly.
 - ☑ 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.

1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
 2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces of oven with a soapy cloth. Rinse and dry.
 3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice in the oven and heat for ten minutes at maximum power.
 4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.
- ☑ **DO NOT** spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents. Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:
 - Accumulate
 - Prevent the door from closing correctly
 - ☑ **Clean** the microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45 ° and clean it. (Swing heater model only)



STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.

The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing

Only a qualified microwave service technician should perform repair

NEVER remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:














- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre




- ☑ If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dustfree place.
Reason : Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.
- ☑ This microwave oven is not intended for commercial use.
- ☑ The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons.
Please contact nearest authorised Samsung customer care, to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

⚠ WARNING		🔥	⚡	🚰	👤
☒	Only qualified staff should be allowed to modify or repair the appliance.	✓	✓	✓	✓
☒	Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.	✓	✓	✓	✓
☒	For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.	✓	✓	✓	✓
☒	Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.	✓	✓	✓	✓
🔌	This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.	✓	✓	✓	✓
★	Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.	✓	✓	✓	✓

	Do not pull or excessively bend or place heavy object on the power cord.	✓	✓	✓	✓
	In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.	✓	✓	✓	✓
	Do not touch the power plug with wet hands.	✓	✓	✓	✓
	Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.	✓	✓	✓	✓
	Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
	Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.	✓	✓	✓	✓
	Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object.	✓	✓		
	Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.	✓	✓	✓	✓
	Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.	✓	✓		✓
	Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.	✓	✓	✓	
	Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.	✓	✓	✓	
	Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓

	Do not pour or directly spray water onto the oven.	✓	✓		
	Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.	✓	✓	✓	
	Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.	✓	✓		
	Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.	✓		✓	✓
	Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.	✓	✓	✓	✓
	WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions: <ul style="list-style-type: none"> Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes. Cover with a clean, dry dressing. Do not apply any creams, oils or lotions. 	✓	✓	✓	✓
	Do not put the tray or rack in water shortly after cooking because it may cause breakage or damage of the tray or rack.				✓
	Do not operate the microwave oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled. This could result in a sudden boil over of the hot liquid.	✓			✓

CAUTION					
	Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags. Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.	✓		✓	✓
	Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.	✓		✓	✓
	Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.	✓		✓	✓
	Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.	✓	✓		
	Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts in shells, tomatoes etc.			✓	✓
	Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.	✓		✓	
	Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.			✓	
	Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.			✓	
	Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.			✓	

	Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.	✓			✓
	Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven.)	✓		✓	
	Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.	✓	✓	✓	

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY. (MICROWAVE FUNCTION ONLY)

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

- (a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.
- (b) Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.
- (c) Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:
 - (1) door (bent)
 - (2) door hinges (broken or loose)
 - (3) door seals and sealing surfaces
- (d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

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

- (a) A Dented, Scratched, or Broken Door, Handle, Out-Panel, or Control Panel.
- (b) A Broken or missing Tray, Guide Roller, Coupler, or Wire Rack.
- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- 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 possible result in a hazardous situation.

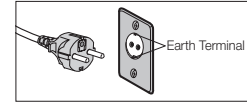
GROUNDING METHOD

Put to earth for the sake of safety.

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

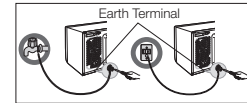
In case of an earth terminal being included in a wall outlet:

- Do not have to put to earth additionally.



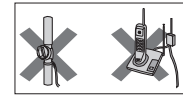
In case of an earth terminal not being installed in a wall outlet:

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





Avoid connecting the ground wire to the followings:

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







quick look-up guide


If you want to cook some food.

 Vi sóng <input type="text"/>	<p>1. Place the food in the oven. Press the Microwave button to start cooking.</p>
	<p>2. Turn Dial Knob to desired until the appropriate power level is displayed. At that time, press the Dial Knob to set the power level.</p>
	<p>3. Set the cooking time by turning the Dial Knob.</p>
 Bắt đầu <input type="text"/>	<p>4. Press the START/+30s button. Result: Cooking starts. The oven beeps 4 times when cooking is over.</p>




If you want to auto Power defrost some food.

 Rã đông nhanh <input type="text"/>	<p>1. Place the frozen food in the oven. Press the Power Defrost button.</p>
	<p>2. Set the cooking category by turning the Dial Knob. Press Dial Knob to set desired.</p>
	<p>3. Select the weight by turning the Dial Knob as required.</p>
 Bắt đầu <input type="text"/>	<p>4. Press the START/+30s button.</p>

If you want to add extra 30 seconds.

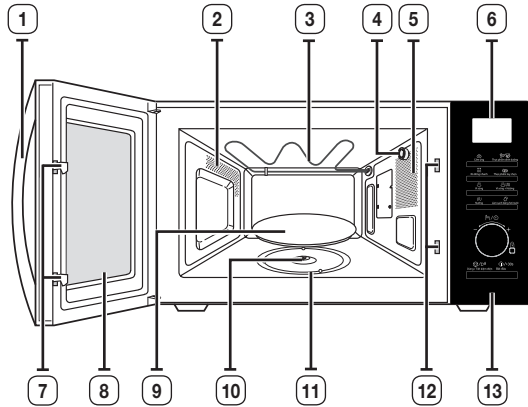
 Bắt đầu <input type="text"/>	<p>Leave the food in the oven. Press START/+30s one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.</p>
---	--

If you want to grill some food.

 Nướng <input type="text"/>	<p>1. Press the Grill button.</p>
	<p>2. Select the cooking time by turning the Dial Knob as required.</p>
 Bắt đầu <input type="text"/>	<p>3. Press the START/+30s button.</p>

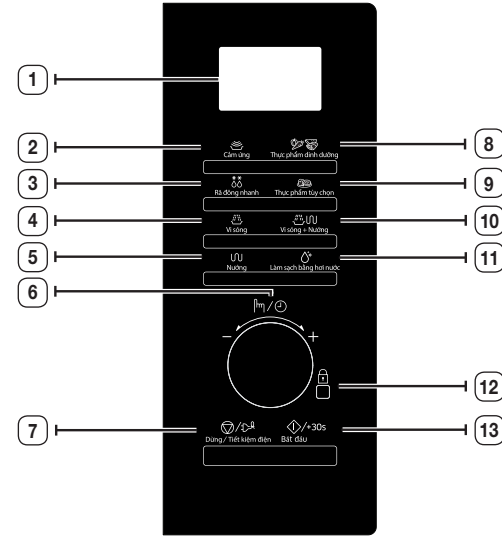
oven features

OVEN



- | | |
|----------------------|----------------------------|
| 1. DOOR HANDLE | 8. DOOR |
| 2. VENTILATION HOLES | 9. TURNTABLE |
| 3. GRILL | 10. COUPLER |
| 4. WATER BOWL HOLDER | 11. ROLLER RING |
| 5. LIGHT | 12. SAFETY INTERLOCK HOLES |
| 6. DISPLAY | 13. CONTROL PANEL |
| 7. DOOR LATCHES | |

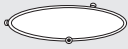




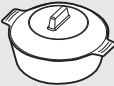
CONTROL PANEL



- | | |
|--|---------------------------|
| 1. DISPLAY | 7. STOP/ECO BUTTON |
| 2. SENSOR COOK BUTTON | 8. HEALTHY COOKING BUTTON |
| 3. POWER DEFROST BUTTON | 9. MY PLATE BUTTON |
| 4. MICROWAVE BUTTON | 10. COMBI BUTTON |
| 5. GRILL BUTTON | 11. STEAM CLEAN BUTTON |
| 6. DIAL KNOB
(WEIGHT/SERVING/TIME/SELECT) | 12. CHILD LOCK BUTTON |
| | 13. START/+30s BUTTON |

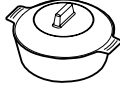
ACCESSORIES

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

	<p>1. Roller ring, to be placed in the centre of the oven. Purpose: The roller ring supports the turntable.</p>
	<p>2. Turntable, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler. Purpose: The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.</p>
	<p>3. Grill rack, to be placed on the turntable. Purpose: The metal rack can be used in grill and combination cooking.</p>
	<p>4. Crusty plate, see page 26 to 27. (Only MG23H3125N*, MG23H3125X* models) Purpose: The crusty plate is used to brown food better in the microwave or grill combination cooking modes. It helps keep pastry and pizza dough crisp.</p>
	<p>5. Clean water bowl, see page 17. (Only MG23H3125B*, MG23H3125N*, MG23H3125P*, MG23H3125X* models) Purpose: The water bowl can be used to clean.</p>
	<p>6. Steam cooker, see page 24 to 25. (Only MG23H3125P*, MG23H3125X* models) Purpose: The plastic steam cooker when using power steam function.</p>

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

 **DO NOT** operate the **GRILL** and **COMBI** mode with steam cooker.

Operation Mode	MW	GRILL	COMBI
 (Steam cooker)	O	X	X

oven use

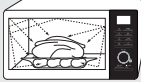
HOW A MICROWAVE OVEN WORKS


Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without the foods form or colour changing.

You can use your microwave oven to:

- Defrost (manual & auto)
- Cook
- Reheat

Cooking Principle.

	<p>1. The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.</p>
	<p>2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.</p>
	<p>3. Cooking times vary according to the recipient used and the properties of the food:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Quantity and density • Water content • Initial temperature (refrigerated or not)



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


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

CHECKING THAT YOUR OVEN IS OPERATING CORRECTLY

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

Open the oven door by pulling the handle on the right side of the door. Place a glass of water on the turntable. Then, close the door.

	<p>1. Press the Microwave button. Result: The 800 W (maximum cooking power) indications are displayed</p>
	<p>2. After press the Dial Knob (800 W), set the time 4 to 5 minutes by turning the Dial Knob and press the START/+30s button. Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps 4 times. 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute). 3) The current time is displayed again.


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


SETTING THE TIME

Your microwave oven has an inbuilt clock. When power is supplied, “:0”, “88:88” or “12:00” is automatically displayed on the display.

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





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



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

	<ol style="list-style-type: none"> 1. Press the Dial Knob. To display the time in the... 24-hour notation. 12-hour notation. 2. Turn the Dial Knob to set time display type. (24H or 12H). At that time, press the Dial Knob to select the type of time. 3. Turn the Dial Knob to set the hour. At that time, press the Dial Knob to set the hour. 4. Turn the Dial Knob to set the minute. 5. Press the Dial Knob to complete the setup.
--	---

COOKING/REHEATING

The following procedure explains how to cook or reheat food.
ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.
First, place the food in the centre of the turntable. Then, close the door.



 Vi sóng <input type="text"/>	<p>1. Press the Microwave button. Result: The 800 W (maximum cooking power) indications are displayed:</p>
	<p>2. Turn Dial Knob to desired until the appropriate power level is displayed. At that time, press the Dial Knob to set the power level.</p>
	<p>3. Set the cooking time by turning the Dial Knob. Result: The cooking time is displayed.</p>
 Bắt đầu <input type="text"/>	<p>4. Press the START/+30s button. Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps 4 times. 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute). 3) The current time is displayed again.

-  **Never** switch the microwave oven on when it is empty.
-  If you wish to heat a dish for a short period of time at maximum power (800 W), simply press the **START/+30s** button once for each 30 seconds of cooking time. The oven starts immediately.



POWER LEVELS

You can choose among the power levels below.

Power level	Output	
	MWO	GRILL
HIGH	800 W	-
MEDIUM HIGH	600 W	-
MEDIUM	450 W	-
MEDIUM LOW	300 W	-
DEFROST	180 W	-
LOW/KEEP WARM	100 W	-
GRILL	-	1100 W
COMBI I	600 W	1100 W
COMBI II	450 W	1100 W
COMBI III	300 W	1100 W

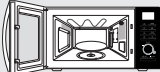


-  If you select higher power level, the cooking time must be decreased.
-  If you select lower power level, the cooking time must be increased.


ADJUSTING THE COOKING TIME

 Bắt đầu <input type="text"/>	<p>You can increase the cooking time by pressing the START/+30s button once for each 30 seconds to be added.</p>
	<p>You can also increase the cooking time by turning Dial Knob once for each 10 sec to be added.</p>

STOPPING THE COOKING

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

	<ol style="list-style-type: none"> To stop temporarily; <ol style="list-style-type: none"> Open the door. Result: Cooking stops. To resume cooking, close the door and press START/+30s button again. Press the STOP/ECO button. Result: Cooking stops. To resume cooking, press START/+30s button again.
 Dừng / Tiết kiệm điện 	<ol style="list-style-type: none"> To stop completely; Press the STOP/ECO button. Result: The cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the STOP/ECO button again.

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

SETTING THE ENERGY SAVE MODE

The oven has an energy save mode. This facility saves electricity when the oven is not in use. Normal condition is standby mode and show clock when not using.

 Dừng / Tiết kiệm điện 	<ul style="list-style-type: none"> Press the STOP/ECO button. Result: Display off. To remove energy save mode, open the door or press the STOP/ECO button and then display shows current time. The oven is ready for use.
---	--


Auto energy saving function


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

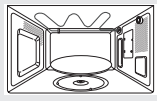

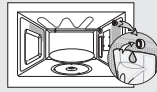


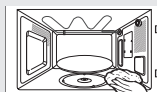
Open Lamp will be turned off after 5 minutes with door open condition.

USING THE STEAM CLEANING (ONLY MG23H3125B*, MG23H3125N*, MG23H3125P*, MG23H3125X* MODELS)


The steam provided by steam clean system will soak the cavity surface. After using steam clean function, you can easily clean the cavity of oven.


 Use this function only after the oven has completely cooled. (Room temperature)

 Use normal water only, and no distilled water.

	<ol style="list-style-type: none"> Open the Door.
	<ol style="list-style-type: none"> Fill with water following guide line (water level) outside the water bowl. (The line is about 50 ml.)
	<ol style="list-style-type: none"> Insert water bowl into upper water bowl holder on the right wall of cooking chamber. At that time close the door.
 Làm sạch bằng hơi nước 	<ol style="list-style-type: none"> Press the Steam Clean button, than it will start automatically. (You cannot adjust cleaning time, the cleaning time is set as 15min). It can be seen MISTY during steam cleaning, but it is not a defect BUT STEAM SHIELDS THE LIGHT INSIDE.
	<ol style="list-style-type: none"> Open the door and please clean cavity of oven with dried dishtowel. Remove the turntable and only under rack with kitchen paper.

 Water Bowl only can be use during “**Steam Clean**” mode.

 **WARNING** When cooking non-liquid items, remove water bowl because It will damage and cause fire to the microwave oven.







 More than 50 ml water may cause a leak at the back through the hole. Ensure that it is not more than 50 ml.


USING THE SENSOR COOK FEATURES

The Sensor Cook features has Seven pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the Sensor Cook category by turning the dial knob.

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

 Use only dishes that are microwave-safe.

 Cảm ứng 	1. Press the Sensor Cook button.
 M/O 	2. Select the type of food that you are cooking by turning the Dial Knob . Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings.
 +30s Bật đầu 	3. Press the START/+30s button. Result: Cooking starts. When it has finished. 1) The oven beeps four times. 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute). 3) The current time is displayed again.

 Use only recipients that are microwave-safe.

Code/Food	Serving Size	Instructions
1 Broccoli Florets	200-500 g	Wash and clean broccoli and prepare florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water (2-3 tbsp). Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for broccoli as well as courgette, egg plant, pumpkin or pepper. Stand for 1-2 minutes.
2 Sliced Carrots	200-500 g	Wash and clean carrots and cut into round slices evenly. Put them into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water (2-3 tbsp). Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for carrots as well as cauliflower florets or turnip cabbage. Stand for 1-2 minutes.
3 Peeled Potatoes	200-800 g	Wash and peel the potatoes and cut into a similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45-60 ml (3-4 tbsp) water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stand for 2-3 minutes.
4 Chilled Soup	250-500 g	Pour into a deep ceramic plate or bowl and cover with plastic lid during heating. Put soup in the centre of turntable. Stir carefully before and after standing time. Stand for 2-3 minutes.
5 Frozen Soup	250-500 g	Pierce film of frozen soup and put in the centre of turntable. Put soup in the centre of turntable. Stir carefully before and after standing time. Stand for 2-3 minutes.
6 Frozen Ready Meal	300-500 g	Check if dish is suitable for microwave. Pierce film of ready meal. Put the frozen ready meal on the rack. Stand for 2-3 minutes. This programme is suitable for frozen ready meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).

Code/Food	Serving Size	Instructions
7 Frozen Pizza	200-400 g	Place frozen pizza on a crusty plate and put on the turntable. Do not cover with lid or plastic wrap. Stand for 1-2 minutes.

 Use oven gloves while taking out!

Auto Sensor Cooking Instructions

The Auto Sensor allows you to cook your food automatically by detecting the amount of gases generated from the food while cooking.

- When cooking food, many kinds of gases are generated. The Auto Sensor determines the proper time and power level by detecting these gases from the food, eliminating the need to set the cooking time and power level.
- When you cover a container with its lid or plastic wrap during Sensor Cooking, the Auto Sensor will detect the gases generated after the container has been saturated with steam.
If using cling film or plastic wrap be sure to leave a small opening near the edge of dish for ventilation or be sure to pierce at several times.
- Shortly before cooking ends, the remaining cooking time will begin its count down. This will be a good time for you to rotate or stir the food for even cooking if it is necessary.
- Before auto sensor cooking food may be seasoned with herbs, spices or browning sauces. A word of caution though, salt or sugar may cause burn spots on food so these ingredients should be added after cooking.
- To obtain good cooking results with this function, follow the directions for selecting appropriate containers and covers in the charts in this book.
- Always use microwave-safe containers and cover them with their lids or with plastic wrap. When using plastic wrap, turn back one corner to allow steam to escape at the proper rate.
- Always cover with the lid intended for the utensil being used. If the utensil does not have its own lid, use plastic wrap.
- Fill containers at least half full.
- Foods that require stirring or rotating should be stirred or turned toward the end of the Sensor Cook cycle, after the time has started to count down on the display.

Utensils & Cover For Sensor Cooking

- To obtain good cooking results with this function, follow the directions for selecting appropriate containers and covers in the charts in this book.
- Always use microwave-safe containers and cover them with their lids or with plastic wrap. When using plastic wrap, turn back one corner to allow steam to escape at the proper rate.
- Always cover with the lid intended for the utensil being used. If the utensil does not have its own lid, use plastic wrap.
- Fill containers at least half full.
- Foods that require stirring or rotating should be stirred or turned toward the end of the Sensor Cook cycle, after the time has started to count down on the display.


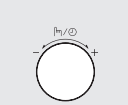

Important


- After installing the oven and plugging into an electrical outlet, do not unplug the power cord. The gas sensor needs time to stabilize in order to cook satisfactorily.
- It is not advisable to use the auto sensor cooking feature on a continuous cooking operation, i.e. one cooking operation immediately after another.
- Install the oven in a well ventilated location for proper cooling and airflow and to ensure the sensor will operate accurately.
- To avoid poor results, do not use the Auto sensor when the room ambient temperature is too high or too low.
- Do not use volatile detergent to clean your oven. Gas resulting from this detergent may affect the sensor.
- Avoid placing the oven near high moisture or gas emitting appliances, since this will interfere with the proper performance of the Auto Sensor.
- Always keep the inside of the oven clean. Wipe all spills with a damp cloth. This oven is designed for household use only.

USING THE HEALTHY COOKING FEATURES

The Healthy Cooking features has Seventeen pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the serving size of the item by turning the dial knob.

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

	<p>1. Press the Healthy Cooking button.</p>
	<p>2. Select the category that you are cooking by turning the Dial Knob. At that time, press the Dial Knob. And then, select the food that you are cooking by turning the Dial Knob. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings.</p>
	<p>3. Press the START/+30s button. Result: Cooking starts. When it has finished.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) The oven beeps 4 times. 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute). 3) The current time is displayed again.

 Use only recipients that are microwave-safe.

1. Vegetables & Grain

Code/Food	Serving Size	Instructions
<p>1-1 Green Beans</p>	<p>250 g</p>	<p>Rinse and clean green beans. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tbsp) water when cooking 250 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.</p>
<p>1-2 Spinach</p>	<p>150 g</p>	<p>Rinse and clean spinach. Put into a glass bowl with lid. Do not add water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.</p>

Code/Food	Serving Size	Instructions
<p>1-3 Corn on the Cob</p>	<p>250 g (1 pcs)</p>	<p>Rinse and clean corn on the cob and put into an oval glass dish. Cover with microwave cling film and pierce film. Stand for 1-2 minutes.</p>
<p>1-4 Brown Rice (Parboiled)</p>	<p>125 g</p>	<p>Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (250 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 5-10 minutes.</p>
<p>1-5 Wholemeal Macaroni</p>	<p>125 g</p>	<p>Use a large glass ovenware dish with lid. Add 500 ml hot boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir before standing time and drain thoroughly afterwards. Stand for 1 minutes.</p>
<p>1-6 Quinoa</p>	<p>125 g</p>	<p>Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (250 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 1-3 minutes.</p>
<p>1-7 Bulgur</p>	<p>125 g</p>	<p>Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (250 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 2-5 minutes.</p>
<p>1-8 Vegetable Gratin</p>	<p>500 g</p>	<p>Put the vegetables, such as precooked potato slices, courgette slices and tomatoes and sauce into a suitable sized glass pyrex dish. Add grated cheese on top. Put dish on the rack. Stand for 2-3 minutes.</p>
<p>1-9 Grilled Tomatoes</p>	<p>400 g</p>	<p>Rinse and clean tomatoes, cut them into halves and put in an ovenware dish. Add grated cheese on top. Put dish on rack. Stand for 1-2 minutes.</p>






2. Poultry & Fish


Code/Food	Serving Size	Instructions
2-1 Chicken Breasts	300 g (2 pcs)	Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.
2-2 Turkey Breasts	300 g (2 pcs)	Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.
2-3 Fresh Fish Fillets	300 g (2 pcs)	Rinse fish and put on a ceramic plate, add 1 tbsp lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.
2-4 Fresh Salmon Fillets	300 g (2 pcs)	Rinse fish and put on a ceramic plate, add 1 tbsp lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.
2-5 Fresh Prawns	250 g	Rinse prawns on a ceramic plate, add 1 tbsp lemon juice. Cover with microwave cling film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.
2-6 Fresh Trout	200 g (1 fish)	Put 1 fresh whole fish into an ovenproof dish. Add a pinch salt, 1 tbsp lemon juice and herbs. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.
2-7 Roast Fish	200 g (1 fish)	Brush skin of whole fish (trout or gillhead) with oil and add herbs and spices. Put fish side by side, head to tail on the high rack. Turnover, as soon as the beep sounds. Stand for 3 minutes.
2-8 Grilled Salmon Steaks	300 g (2 steaks)	Put fish steaks evenly on the high rack. Turnover, as soon as the beep sounds. Stand for 2 minutes.


USING THE AUTO POWER DEFROST FEATURES

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

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


	1. Press the Power Defrost button.
	2. Select the type of food that you are cooking by turning the Dial Knob . (Refer to the table on the side).
	3. Press the Dial Knob to select the type of food.
	4. Set the weight of food by turning the Dial Knob .
	5. Press the START/+30s button. Result: <ul style="list-style-type: none"> • Defrosting begins. • The oven beeps half way through defrosting to remind you to turn the food over. • Press START/+30s button again to finish defrosting.

 You can also defrost food manually. To do so, select the microwave cooking/reheating function with a power level of 180 W. Refer to the section entitled "Cooking/Reheating" on page 16 for further details.

 Use only dishes that are microwave-safe.

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

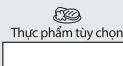

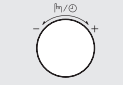
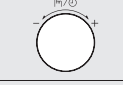
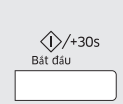
Code/Food	Serving Size	Instructions
1 Meat	200-1500 g	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops and minced meat. Stand for 10-30 minutes.
2 Poultry	200-1500 g	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken and chicken portions. Stand for 10-30 minutes.
3 Fish	200-1500 g	Shield the tail of the whole fish with aluminium foil. Turn the fish over when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes and fish filets. Stand for 10-30 minutes.
4 Bread/Cake	125-625 g	Put bread on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door. This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not, suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping. Stand for 5-30 minutes.

 Select the Manual Defrosting function with a power level of 180 W if you want to defrost food manually. For further details on manual defrosting and defrosting time, refer to the page 33.

USING THE MY PLATE FEATURES

The My Plate features has 2 pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the number of servings by turning the dial knob.

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

 Thực phẩm tùy chọn	1. Press the My plate button.
	2. Select the type of food that you are cooking by turning the Dial Knob .
	3. Press the Dial Knob to select the type of food.
	4. Select the size of the serving by turning the Dial Knob . (Refer to the table on the side.)
 Bắt đầu	5. Press the START/+30s button. Result: Cooking starts. When it has finished. 1) The oven beeps 4 times. 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute). 3) The current time is displayed again.

 Use only recipients that are microwave-safe.

The following table presents the My Plate auto reheat programmes, quantities and appropriate instructions. Those programmes are running with microwave energy only.

Code/Food	Serving Size	Instructions
1 Chilled Ready Meal	300-350 g 400-450 g	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dishes like potatoes, rice or pasta). Stand for 2-3 minutes.
2 Chilled Vegetarian Meal	300-350 g 400-450 g	Put meal on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 2 components (e.g. spaghetti with sauce or rice with vegetables). Stand for 2-3 minutes.

CHOOSING THE ACCESSORIES














Use microwave-safe recipients; do not use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.
If you wish to select the combined cooking mode (grill and microwave), use only dishes that are microwave-safe and ovenproof.

- For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 28.

GRILLING



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

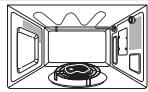
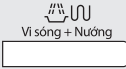



 Nướng		1. Preheat the grill to the required temperature, by pressing the Grill button and set the preheat time by turning the Dial Knob .
 Bắt đầu		2. Press the START/+30s button.
		3. After preheating, open the door and place the food on the rack. Close the door.
 Nướng		4. Press the Grill button. Result: The following indications are displayed: 
		5. Set the Grilling time by turning the Dial Knob . The maximum grilling time is 60 minutes.
 Bắt đầu		6. Press the START/+30s button. Result: Grilling cooking start. When it has finished. 1) The oven beeps 4 times. 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute). 3) The current time is displayed again.


- Do not worry if the heater turns off and on while grilling.
This system is designed to prevent overheating of the oven.
- Always use oven gloves when touching the dishes in the oven, as they will be very hot.
- You cannot set the temperature of the grill.

COMBINING MICROWAVES AND THE GRILL

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

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

	<ol style="list-style-type: none"> 1. Open the oven door. Place the food on the rack and the rack on the turntable. Close the door.
	<ol style="list-style-type: none"> 2. Press the Combi button.
	<ol style="list-style-type: none"> 3. Turn Dial Knob to desired until the appropriate power level is displayed. At that time, press the Dial Knob to set the power level.
	<ol style="list-style-type: none"> 4. Set the Cooking time by turning the Dial Knob. The maximum grilling time is 60 minutes.
	<ol style="list-style-type: none"> 5. Press the START/+30s button. Result: Combination cooking starts. When it has finished. <ol style="list-style-type: none"> 1) The oven beeps 4 times. 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute). 3) The current time is displayed again.

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

 You cannot set the temperature of the combi.

POWER STEAM COOKING GUIDE (ONLY MG23H3125P*, MG23H3125X* MODELS)

The Power Steamer is based on the principle of steam cooking, and is designed for fast, healthy cooking in your Samsung Microwave oven.

This accessory is ideal for cooking rice, pasta, vegetables, etc. in record time, while preserving their nutritional values.

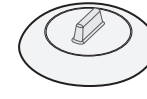
The Microwave Power steamer set is made up of 3 items:



Bowl



Insert tray






Lid




All parts withstand temperatures from -20 °C to 140 °C.

Suitable for freezer storage. Can also be used separately or together.

CONDITIONS of USE:

-  Do not use:
 - to cook foods with a high sugar or fat content,
 - with the grill or rotating heat function or on a hob.
-  Wash all parts well in soapy water before first use.
-  To find out cooking times, please refer to the instructions in the table on next page.

MAINTENANCE:

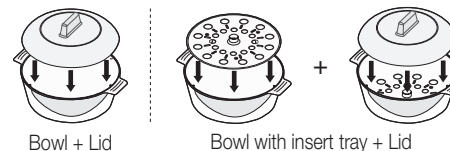
-  Your steamer can be washed in a dishwasher.
-  When washing by hand, use hot water and washing-up liquid. Do not use abrasive pads.
-  Some foods (such as tomato) may discolour the plastic. This is normal and not a manufacturing fault.

COOKING:

Food	Serving Size	Power levels	Cooking time (min.)	Handling
Artichokes	300 g (1-2 pcs)	800 W	5-6	Bowl with insert tray + Lid
	Instructions Rinse and clean artichokes. Put insert tray into bowl. Set artichokes on tray. Add 1 tbsp lemon juice. Cover with lid. Stand for 1-2 minutes.			
Fresh Vegetables	300 g	800 W	4-5	Bowl with insert tray + Lid
	Instructions Weigh the vegetables (e.g. broccoli, cauliflower, carrots, pepper) after washing, cleaning and cutting into similar size. Put tray into bowl. Distribute vegetables on insert tray. Add 2 tbsp water. Cover with lid. Stand for 1-2 minutes.			
Frozen Vegetables	300 g	600 W	7-8	Bowl with insert tray + Lid
	Instructions Put the frozen vegetables into the steam bowl. Put insert tray into bowl. Add 1 tbsp water. Cover with lid. Stir well after cooking and standing. Stand for 2-3 minutes.			
Rice	250 g	800 W	15-18	Bowl + Lid
	Instructions Put rice into the steam bowl. Add 500 ml cold water. Cover with lid. After cooking let stand white rice 5 minutes, brown rice 10 minutes.			
Jacket Potatoes	500 g	800 W	7-8	Bowl + Lid
	Instructions Weigh and rinse the potatoes and put them into steam bowl. Add 3 tbsp water. Cover with lid. Stand for 2-3 minutes.			
Stew (Chilled)	400 g	600 W	5-6	Bowl + Lid
	Instructions Put stew into the steam bowl. Cover with lid. Stir well before standing. Stand for 1-2 minutes.			

Food	Serving Size	Power levels	Cooking time (min.)	Handling
Soup (Chilled)	400 g	800 W	3-4	Bowl + Lid
	Instructions Pour into steam bowl. Cover with lid. Stir well before standing. Stand for 1-2 minutes.			
Frozen Soup	400 g	800 W	8-10	Bowl + Lid
	Instructions Put frozen soup into steam bowl. Cover with lid. Stir well before standing. Stand for 2-3 minutes.			
Frozen Yeast Dumpling with Jam Filling	150 g	600 W	1-2	Bowl + Lid
	Instructions Moist the top of filled dumplings with cold water. Put 1-2 frozen dumplings side by side into the steam bowl. Cover with lid. Stand for 2-3 minutes.			
Fruit Compote	250 g	800 W	3-4	Bowl + Lid
	Instructions Weigh the fresh fruits (e.g. apples, pears, plums, apricots, mangoes or pineapple) after peeling, washing and cutting into similar sizes or cubes. Put into steam bowl. Add 1-2 tbsp water and 1-2 tbsp sugar. Cover with lid. Stand for 2-3 minutes.			

Handling of power steam cooker

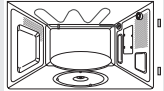
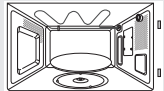


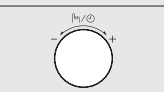









PRECAUTIONS:

- Take special care when opening the lid of your steamer, because the steam escaping may be very hot.
- Use oven gloves when handling after cooking.

USING THE CRUSTY PLATE (ONLY MG23H3125N*, MG23H3125X* MODELS)

This crusty plate allows you to brown food not only on the top with the grill, but also the bottom of the food turns crispy and brown due to the high temperature of the crusty plate. Several items which you can prepare on the crusty plate can be found in the chart (see next page). The crusty plate can also be used for bacon, eggs, sausages, etc.

	1. Place the crusty plate directly on the turntable and preheat it with highest Microwave-Grill-Combination [600 W + Grill] by following the times and instructions in the chart.
	2. Brush the plate with oil if you are cooking food, such as bacon and eggs, in order to brown the food nicely.
	3. Place the food on the crusty plate.
	4. Place the crusty plate on the metal rack (or turntable) in the microwave.
	5. Select the appropriate cooking time and power. (Refer to the table on the side)

-  Always use oven gloves to take out the crusty plate, as will become very hot.
-  Please note that the crusty plate has a teflon layer which is not scratch-resistant. Do not use any sharp objects like a knife to cut on the crusty plate.
-  Do not place any objects on the crusty plate that are not heat-resistant.
-  Never place the crusty plate in the oven without turntable.
-  Clean the crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.
-  Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.
-  Please note that the crust plate is not dish washer-safe.



We recommend to preheat the crusty plate directly on the turntable. Preheat crusty plate with 600 W + Grill function for 3-4 minutes. Follow the times and instructions in the table.

Food	Serving Size	Power	Cooking time (min.)
Bacon	4 slices (80 g)	600 W + Grill	3½-4
	Instructions Preheat crusty plate. Put slices side by side on crusty plate. Put crusty plate on the rack. Stand for 3 minutes.		
Grilled Tomatoes	200 g (2 pcs)	450 W + Grill	4½-5
	Instructions Preheat crusty plate. Cut tomatoes in halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle on crusty plate. Put crusty plate on the rack. Stand for 3 minutes.		
Burger (Frozen)	2 pieces (125 g)	600 W + Grill	7-7½
	Instructions Preheat crusty plate. Put frozen burger in a circle on crusty plate. Put crusty plate on the rack. Turn over after 4-5 min. Stand for 3 minutes.		
Baguettes (Frozen)	200-250 g (2 pcs)	450 W + Grill	8-9
	Instructions Preheat crusty plate. Put 1 baguette beside the centre, 2 baguettes side by side on the plate. Put crusty plate on rack. Stand for 4 minutes.		
Pizza (Frozen)	300-350 g	450 W + Grill	7½-8½
	Instructions Preheat crusty plate. Put the frozen pizza on the crusty plate. Put crusty plate on the Turntable. Stand for 2 minutes.		

Food	Serving Size	Power	Cooking time (min.)
Baked Potatoes	250 g	600 W + Grill	5-6
	500 g		8-9
Instructions			
Preheat crusty plate. Cut potatoes in halves. Put them on the crusty plate with the cut side to the bottom. Arrange in a circle. Put the plate on the rack. Stand for 3 minutes.			
Fish Fingers (Frozen)	150 g (5 pcs)	600 W + Grill	7-8
	300 g (10 pcs)		9-10
Instructions			
Preheat crusty plate. Brush plate with 1 tbsp oil. Put fish fingers in a circle on the plate. Turn over after 4 min. (5 pc) or after 6 min. (10 pc). Stand for 4 minutes.			
Chicken Nuggets (Frozen)	125 g	600 W + Grill	5-5½
	250 g		7½-8
Instructions			
Preheat crusty plate. Brush plate with 1 tbsp. Put chicken nuggets on the plate. Put crusty plate on the rack. Turn over after 3 min. (125 g) or 5 min. (250 g). Stand for 4 minutes.			
Pizza (Chilled)	300-350 g	450 W + Grill	6½-7½
	Instructions		
Preheat crust plate. Put the chilled pizza on the plate. Put crust plate on the Turntable. Stand for 4 minutes.			

SWITCHING THE BEEPER OFF



You can switch the beeper off whenever you want.

	<p>1. Press the STOP/ECO and START/+30s buttons at the same time.</p> <p>Result:</p> <ul style="list-style-type: none"> The following indication is displayed.
	<p>2. To switch the beeper back on, press the STOP/ECO and START/+30s buttons again at the same time.</p> <p>Result:</p> <ul style="list-style-type: none"> The following indication is displayed.

SAFETY-LOCKING YOUR MICROWAVE OVEN

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

The oven can be locked at any time.

	<p>1. Press the Child Lock button for three seconds.</p> <p>Result:</p> <ul style="list-style-type: none"> The oven is locked (no functions can be selected). The display shows "L".
	<p>2. To unlock the oven, press the Child Lock button for three seconds.</p> <p>Result: The oven can be used normally.</p>

cookware guide

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.

Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.

The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminum foil	✓ X	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Crust plate	✓	Do not preheat for more than 8 minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	X	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	X	May cause arcing.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Glassware		
• Oven-to-tableware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	X	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	X	
Paper		
• Plates, cups, napkins and kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	X	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓ X	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ : Recommended

✓ X : Use Caution

X : Unsafe

cooking guide

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.

The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:

Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:

Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking

To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times

After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer.

Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Spinach	150 g	600 W	4½-5½
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Broccoli	300 g	600 W	9-10
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Peas	300 g	600 W	7½-8½
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Green Beans	300 g	600 W	8-9
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Mixed Vegetables (Carrots/Peas/Corn)	300 g	600 W	7½-8½
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Mixed Vegetables (Chinese Style)	300 g	600 W	8-9
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		

Cooking Guide for rice and pasta

Rice : Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta : Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
White Rice (Parboiled)	250 g	800 W	16-17
	Instructions Add 500 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Brown Rice (Parboiled)	250 g	800 W	21-22
	Instructions Add 500 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Mixed Rice (Rice + Wild Rice)	250 g	800 W	17-18
	Instructions Add 500 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Mixed Corn (Rice + Grain)	250 g	800 W	18-19
	Instructions Add 400 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Pasta	250 g	800 W	11-12
	Instructions Add 1000 ml hot water. Stand for 5 minutes.		

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp) for every 250 g unless another water quantity is recommended – see table. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking.
Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint : Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Broccoli	250 g	800 W	4-4½
	500 g		7-7½
Instructions Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre. Stand for 3 minutes.			
Brussels Sprouts	250 g	800 W	5½-6½
	Instructions Add 60-75 ml (4-5 tbsp) water. Stand for 3 minutes.		
Carrots	250 g	800 W	4½-5
	Instructions Cut carrots into even sized slices. Stand for 3 minutes.		
Cauliflower	250 g	800 W	5-5½
	500 g		8½-9
Instructions Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre. Stand for 3 minutes.			
Courgettes	250 g	800 W	3½-4
	Instructions Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp) water or a knob of butter. Cook until just tender. Stand for 3 minutes.		
Egg Plants	250 g	800 W	3½-4
	Instructions Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice. Stand for 3 minutes.		

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

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.

Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat – they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 800 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.

Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).

Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.

Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.

It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken – for future reference.

Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.

Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.

The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.

Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

Reheating Liquids and Food

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

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Drinks (Coffee, Tea and Water)	150 ml (1 cup)	800 W	1-1½
	250 ml (1 mug)		1½-2
	Instructions Pour into cup and reheat uncovered. Put cup/ mug in the centre of turntable. Keep in microwave oven during standing time and stir well. Stand for 1-2 minutes.		
Soup (Chilled)	250 g	800 W	3-3½
	Instructions Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving. Stand for 2-3 minutes.		
Stew (Chilled)	350 g	600 W	5½-6½
	Instructions Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Stand for 2-3 minutes.		
Pasta with Sauce (Chilled)	350 g	600 W	4½-5½
	Instructions Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving. Stand for 3 minutes.		
Filled Pasta with Sauce (Chilled)	350 g	600 W	5-6
	Instructions Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Stand for 3 minutes.		
Plated Meal (Chilled)	350 g	600 W	5½-6½
	Instructions Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film. Stand for 3 minutes.		

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD: Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating!

Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature.

Recommended serving temperature: between 30-40 °C.

BABY MILK: Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.

REMARK:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.

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

Reheating baby food and milk

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

Food	Serving Size	Power	Time
Baby Food (Vegetables + Meat)	190 g	600 W	30 sec.
	Instructions Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Stand for 2-3 minutes.		
Baby Porridge (Grain + Milk + Fruit)	190 g	600 W	20 sec.
	Instructions Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Stand for 2-3 minutes.		
Baby Milk	100 ml	300 W	30-40 sec.
	200 ml		50 sec. to 1 min.
	Instructions Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully. Stand for 2-3 minutes.		

MANUAL DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.

Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.

If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.

Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint: Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Meat			
Minced Beef	250 g 500 g	180 W	6½-7½ 10-12
Pork Steaks	250 g	180 W	7½-8½
	Instructions Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Stand for 5-25 minutes.		

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Poultry			
Chicken Pieces	500 g (2 pcs)	180 W	14½-15½
Whole Chicken	900 g	180 W	28-30
	Instructions First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Stand for 15-40 minutes.		
Fish			
Fish Fillets	250 g (2 pcs) 400 g (4 pcs)	180 W	6-7 12-13
	Instructions Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Stand for 5-15 minutes.		
Fruits			
Berries	250 g	180 W	6-7
	Instructions Distribute fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter). Stand for 5-10 minutes.		
Bread			
Bread Rolls (Each about 50 g)	2 pcs 4 pcs	180 W	½-1 2-2½
Toast/Sandwich	250 g	180 W	4½-5
German Bread (Wheat + Rye Flour)	500 g	180 W	8-10
	Instructions Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time! Stand for 5-20 minutes.		

GRILL

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 3-4 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:

Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:

Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

Important remark:

Whenever the grill only mode is used, make sure that the grill-heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. Please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly. Three combination modes are available with this model: 600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwave + grill

Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:

Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Important remark:

Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, make sure that the grill heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. The food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Otherwise it has to be placed directly on the turntable. Please refer to the instructions in the following chart.

The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

Grill Guide for frozen food

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

Frozen Food	Serving Size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Bread Rolls (Each ca. 50 g)	2 pcs	MW + Grill	300 W + Grill	Grill only
	4 pcs		1-1½	1-2
Instructions Arrange rolls in a circle on rack. Grill the second side of the rolls up to the crisp you prefer. Stand for 2-5 minutes.				
Baguettes + Topping (Tomatoes, Cheese, Ham, Mushrooms)	250-300 g (2 pcs)	450 W + Grill	8-9	-
	Instructions Put 2 frozen baguettes side by side on the rack. After grilling, Stand for 2-3 minutes.			
Gratin (Vegetables or Potatoes)	400 g	450 W + Grill	13-14	-
			Instructions Put frozen gratin into a small, round glass pyrex dish. Put the dish on the rack. After grilling. Stand for 2-3 minutes.	
Pasta (Cannelloni, Macaroni, Lasagne)	400 g	MW + Grill	300 W + Grill	Grill only
			18-19	1-2
Instructions Put frozen pasta into a small flat rectangular glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. After grilling. Stand for 2-3 minutes.				
Chicken Nuggets	250 g	450 W + Grill	5-5½	3-3½
			Instructions Put chicken nuggets on the rack. Turn over after first time.	
Oven Chips	250 g	450 W + Grill	9-11	4-5
			Instructions Put oven chips evenly on baking paper on the rack.	

Grill Guide for fresh food

Preheat the grill with the grill-function for 3-4 minutes.

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

Fresh Food	Serving Size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Toast Slices	4 pcs (each 25 g)	Grill only	6-8	4-5½
	Instructions Put the toast slices side by side on the rack.			
Bread Rolls (Already Baked)	2-4 pieces	Grill only	2-3	2-3
	Instructions Put bread rolls first with the bottom side up in a circle directly on the turntable.			
Grilled Tomatoes	200 g (2 pcs)	MW + Grill	300 W + Grill	Grill only
	400 g (4 pcs)		4½-5½	2-3
	Instructions Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the rack.			
Toast Hawaii (Ham, Pineapple, Cheese Slices)	2 pcs (300 g)	450 W + Grill	3½-4	-
	Instructions Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the rack. Put 2 toasts opposite directly on the rack. Stand for 2-3 minutes.			
Baked Potatoes	250 g	600 W + Grill	4½-5½	-
	500 g		8-9	
Instructions Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the rack with the cut side to the grill.				

Fresh Food	Serving Size	Power	1 step (min.)	2 step (min.)
Chicken Pieces	450-500 g (2 pcs)	300 W + Grill	10-12	12-13
	Instructions Prepare chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle with the bones to the middle. Put 1 chicken piece not into the centre of the rack. Stand for 2-3 minutes.			
Lamb Chops/ Beef Steaks (Medium)	400 g (4 pcs)	Grill only	12-15	9-12
	Instructions Brush the lamb chops with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling. Stand for 2-3 minutes.			
Pork Steaks	250 g (2 pcs)	MW + Grill	300 W + Grill	Grill only
			7-8	6-7
	Instructions Brush the pork steaks with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling. Stand for 2-3 minutes.			
Baked Apples	1 apple (ca. 200 g)	300 W + Grill	4-4½	-
	2 apples (ca. 400 g)		6-7	
	Instructions Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the turntable.			
Roast Chicken	1200 g	MW + Grill	450 W + Grill	300 W + Grill
			22-24	23-25
Instructions Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second breast side up on pyrex dish. Stand for 5 minutes after grilling.				

TIPS AND TRICKS

MELTING BUTTER

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

MELTING CHOCOLATE

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

MELTING CRYSTALLIZED HONEY

Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish. Heat for 20-30 seconds using 300 W until honey is melted.

MELTING GELATINE

Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water. Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl. Heat for 1 minute using 300 W. Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)

Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water. Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 800 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM

Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well. Cook covered for 10-12 minutes using 800 W. Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING

Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 800 W. Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES

Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate. Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W. Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

troubleshooting and error code

TROUBLESHOOTING

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

This is normal.

- Condensation inside the oven.
- Air flow around the door and outer casing.
- Light reflection around the door and outer casing.
- Steam escaping from around the door or vents.

The oven does not start when you press the START/+30s button.

- Is the door completely closed?

The food is not cooked at all.

- Have you set the timer correctly and/or pressed the **START/+30s** button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

The food is either overcooked or undercooked.

- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

The light bulb is not working.

- The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons. Please contact nearest authorised Samsung customer care, to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

The oven causes interference with radios or televisions.

- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal. To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset. To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

Sparking and cracking occur inside the oven (arcing).

- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminum foil too close to the inside walls?

Smoke and bad smell when initial operating.

- It's a temporary condition by new component heating. Smoke and smell will disappear completely after 10 minutes operation.
To remove smell more quickly, please operate microwave oven with putting lemon formation or lemon juice in the cabinet.

☑ If the above guidelines do not enable you to solve the problem, then contact your local SAMSUNG customer service centre.

Please have the following information read;

- The model and serial numbers, normally printed on the rear of the oven
- Your warranty details
- A clear description of the problem

Then contact your local dealer or SAMSUNG aftersales service.

ERROR CODE

“SE” message indicates.

- Clean the keys and check if there is water on the surface around key. Turn off the microwave oven and try setting again. If it occurs again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.

“E-12” message indicates.

- The “E-12” message is Gas Sensor Short. This error may occur because of the high humidity in the cavity when you operate the microwave oven once again shortly after the previous operation of microwave oven for some food is finished.
In this case, because there is a possibility that the Gas Sensor is not out of order turn off the microwave oven and try setting again. If this error occurs again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.

☑ For any codes not listed above, or if the suggested solution does not solve the problem, contact your local SAMSUNG Customer Care Centre.

technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	MG23H3125**
Power source	230 V ~ 50 Hz
Power consumption	
Microwave	1200 W
Grill	1100 W
Combined mode	2300 W
Output power	100 W / 800 W (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Magnetron	OM75P (31)
Cooling method	Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D)	
Outside	489 x 275 x 392 mm
Oven cavity	330 x 211 x 324 mm
Volume	23 liter
Weight	
Net	13.5 kg approx



QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
AUSTRALIA	1300 362 603	www.samsung.com/au/support
NEW ZEALAND	0800 SAMSUNG (0800 726 786)	www.samsung.com/nz/support
CHINA	400-810-5858	www.samsung.com/cn/support
HONG KONG	(852) 3698 4698	www.samsung.com/hk/support (Chinese) www.samsung.com/hk_en/support (English)
INDIA	1800 3000 8282 - Toll Free 1800 266 8282 - Toll Free 30308282 - Non Toll Free	www.samsung.com/in/support
INDONESIA	0800112888 021-56997777	www.samsung.com/id/support
JAPAN	0120-327-527	www.samsung.com/jp/support
MALAYSIA	1800-88-9999	www.samsung.com/my/support
PHILIPPINES	1-800-10-7267864 [PLDT] 1-800-8-7267864 [Globe landline and Mobile] 02-4222111 [Other landline]	www.samsung.com/ph/support
SINGAPORE	1800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/sg/support
THAILAND	0-2689-3232 1800-29-3232	www.samsung.com/th/support
TAIWAN	0800-32-9999	www.samsung.com/tw/support
VIETNAM	1800 588 889	www.samsung.com/vn/support

DE68-04240U-00