

Panasonic®

**Operating Instructions
Hướng Dẫn Sử Dụng**

**Convection Steam Oven
Lò Hấp Nướng Đối Lưu**

**Household Use Only
Chỉ Sử Dụng Cho Gia Đình**



Model No. NU-SC280W

Important safety instructions
Read carefully and keep for future reference
Hướng dẫn an toàn quan trọng
Đọc kỹ và cất giữ để tham khảo lại sau này

Table of Contents

English

Important Safety Instructions.....	2
Precautions for Placement and Cooking	3
Heating Principle	4
Cooking Techniques	5
Food Characteristics.....	5
Feature Diagram.....	6-7
Cookware and Utensil Guide.....	8
Control Panel	9
Steam Setting.....	10
Healthy Fry Setting	11
Ferment Setting.....	12
Stew Setting	13
Convection Setting	14-15
Steam Convection Setting	16-17
Steam Shot Setting.....	18
Child Safety Lock Setting	19
Auto Menus Setting	20-24
Reheating Chart	25
Cooking Chart.....	26
Cleaning Utensils.....	27
Oven Cleaning Setting.....	28-31
Cleaning (Deodorization)	28
Cleaning (Cavity)	29
Cleaning (System)	30
Cleaning (Citric Acid)	31
Care of Your Oven.....	32
Before Requesting Service.....	33-34
Specifications	35

Important Safety Instructions

Read the manual carefully and keep it properly.

Precautions for using this product for cooking Check whether the product is damaged.

Please inspect your oven as follows before using:

1. The oven door and the oven cavity are not damaged or cracked. If they are damaged or cracked, do not use.
2. The oven must be grounded before use. In case of electric leakage, the ground can provide a current loop to avoid electric shock. The power supply plug must be inserted into a single-phase bipolar socket with grounding.
3. Read this manual carefully before using the appliance. The oven can only be used for the purposes indicated in this manual.

Prevention Items

Forbidden items

1. In the event that the oven door or door seal has been damaged, do not use the oven until a qualified technician has repaired it.
2. Do not damage the safety lock of the oven door, including the door hinges.
3. The appliance is not to be used 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.
4. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. Except for a qualified technician, repair is very dangerous. Do not attempt to disassemble, repair or modify the oven yourself.
6. When the oven works abnormally, do not continue using it.
7. Once finding any crack or notch on the water tank, do not use the product, as water leakage can lead to electric leakage or electric shock.
8. When the socket hole gets loose or the power supply cord or plug is damaged, do not use the product. It must be replaced by manufacturers, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
9. Do not use a wet hand to touch or insert/remove the power supply plug; otherwise an electric shock may be caused.
10. Do not knock on parts such as the control panel, housing, oven cavity and oven door; otherwise it may lead to product failure.
11. Do not place the product and power supply cord in damp places with high temperatures, e.g., near a gas stove, electrified area or sink.
12. The oven is used for household cooking only and may not be used for laboratory tests or other commercial purposes. Moreover, the product cannot be placed in a cupboard for use.
13. 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.
14. The appliance cannot operate by connecting an external timer or an independent remote control system.
15. Do not block the air inlet and outlet; otherwise a fire may be caused. Please clean the product regularly to prevent the air inlet and outlet from being blocked by foreign matter and dust.

Dangerous Items

1. Do not place inflammable materials around the oven or in the oven cavity; otherwise a fire may be caused.
2. Upon finding smoke, turn off the appliance or remove the power supply plug and make sure that the oven door is closed to prevent spreading fire. Press Stop/Reset pad, and then remove the power supply plug or turn off the general power switch in the room.
3. Do not use the product for purpose not mentioned in the manual, e.g., using the product to dry articles; otherwise a fire may be caused.

4. If the product is not cleaned regularly, the appliance surface will be degraded to affect the appliance service life and dangers may occur.
5. Avoid actions or behavior that may damage the power supply cord and power supply plug, e.g., immersing the power supply cord and power supply plug into water, keeping the power supply cord at a position at a high temperature, or forcedly bending, twisting, pressing or binding the power supply cord. A damaged power supply cord or plug may lead to dangers such as short circuit, electric shock and fire. Do not immerse the appliance in water.

Safety Precautions

1. 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.
2. If white smoke appears when the convection function is used for the first time, it does not indicate a fault. The protective oil of components is volatilized to generate white smoke due to heating.
3. The vessel and food temperatures are very high when you stir or turn over the food during cooking or take food out after the cooking. Please use insulation gloves or a pot clip to prevent scalding.
4. If you need to open the oven door to stir, turn over or rearrange food in the process of using steam, note to keep a distance; otherwise steam may scald your face or hands.
5. When the oven door is open, do not drag the container along the oven door. The weight borne by the oven door cannot exceed 6 kg.

Instruction Items

1. Before using vessels of different materials, first confirm whether the vessels can withstand high temperature. When the food is cooked in a plastic or paper package, please watch it, as it could catch fire.
2. Food must be placed in a proper vessel and cannot be directly placed in the oven cavity for cooking.
3. The surface temperature and internal temperature of the oven are very high after cooking. Do not clean it immediately after cooking. Be sure to clean the product after it cools down; otherwise you may be scalded.
4. Remove the power supply plug before cleaning. Do not use a corrosive cleaning agent; otherwise it will damage or corrode the product.
5. Clean dust from the power supply plug on a regular basis. If the product will not be used for a long time, remove the power supply plug. Do not pull the power supply cord as remove the power supply plug: hold the plug to remove it.
6. Fill with soft water such as distilled water. (Do not use hard water such as mineral water).

Power Supply

The product must use a separate power supply system. A special power supply system should be separate from other devices for use by the oven. If such a system is not used, the electrical appliance may blow a fuse. Fuses above 10 amperes are recommended. A high capacity fuse may not be used in the circuit.

Grounding

The product must be grounded before use. In case of electric leakage, the ground can provide a current loop to avoid electric shock. The power supply plug for the product must be inserted into a single-phase bipolar socket with grounding. **Note:** Improper use of the power supply plug will lead to an electric shock.

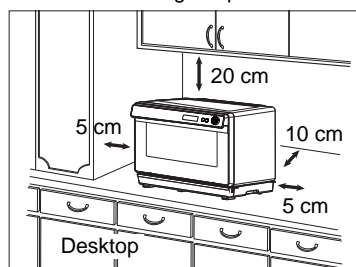
Electric Fan

After cooking ends, the electric fan will continue running for a certain period of time to cool down the cavity and electronic components. This is normal.

Precautions for Placement and Cooking

Product Placement

1. The product must be placed at a position more than 85 cm above the ground. In normal use, good ventilation must be ensured around the product. The open mode must be ensured above the product. Allow 20 cm of space on the top of the oven, reserve a gap not smaller than 5 cm from the right wall, a gap not smaller than 5 cm from the left wall and a gap not less than 10 cm from the back wall. Do not block the ventilation opening. Keep the environment clean and prevent roaches and other insects from entering the product.



- (a) Do not block the air inlet and outlet; otherwise a fire may be caused. Maintain the product regularly and prevent foreign matter and dust from blocking the air inlet and outlet.
 - (b) Do not position the product at a damp place with high temperatures, e.g., near a gas stove, electrified area or sink.
 - (c) The product must be placed level.
 - (d) Do not remove the legs. Place the product in a solid position.
 - (e) Do not put a heavy load on the oven door or top.
 - (f) The product cannot be used if the indoor humidity is too high.
2. This product is for household use only. This oven is intended for Counter-top use only. It is not intended for built-in use or use inside a cupboard. The oven shall not be placed in a cabinet.
 3. Do not use the cavity for storage purposes.
 4. The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

Precautions for cooking

1. Cautiously take out heated liquid foods such as soups, sauces and beverages. Pay attention to the following items during cooking:
 - (a) Prevent over-heating; otherwise the liquid may suddenly boil and splash to scald you when you take out the food.
 - (b) When you heat liquid food, the liquid should be loaded to at least eighty percent of the container capacity; otherwise a small amount of heated liquids may suddenly splash due to boiling.
 - (c) Stir the food before or during the heating.
 - (d) After heating, keep the food in the oven for a while, stir it slightly, and then take it out.
 - (e) After you use a milk bottle or heat baby food, stir the food or shake the bottle, and check the temperature before feeding your baby so that he or she may not be hurt.
2. **Using a common thermometer is forbidden. You must use a meat thermometer to check the cooking effect. If cooking is insufficient, place the food into the oven again for further cooking.**
3. **Cooking recipes provide the cooking time for reference.** A lot of factors may affect the cooking time, including the desired degree of cooking, starting temperature, portion, size, food shape and container type. If you are familiar with product operations, you can properly adjust the cooking time by referring to the above factors.
4. When using the convection function, you must control the cooking time and pay attention to the heated food all times. Over-heated food may lead to smoke or fire.

Exterior oven surfaces, including air vents on the cabinet and the oven door will get hot during use. Use care when opening or closing door and inserting or removing food and accessories.

Caution! Hot surfaces

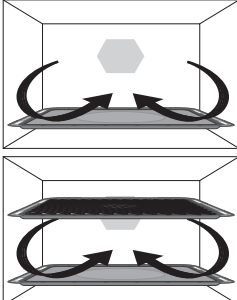
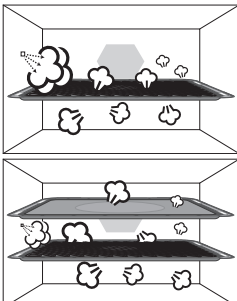
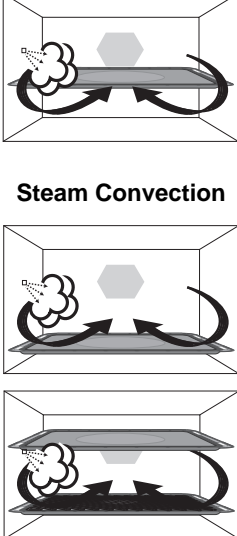


Warning

- (a) In the event that the oven door or door seal has been damaged, do not use the oven until a qualified technician has repaired it. Do not damage the safety lock of the oven door, including the door hinges. To repair the product, please call Panasonic customer consultation service center (please refer to the warranty card) or contact the repair shop authorized by Panasonic.
- (b) Except for a qualified technician, repair work is very dangerous. Do not attempt to disassemble, repair or modify the oven yourself.
- (c) Do not allow children or someone without knowledge of oven operation to use the oven in an unattended manner unless they get proper instructions on use and know that any improper operation may lead to danger.
- (d) Do not use a rough scrubbing tool or sharp metal scraper to clean the oven oven window; otherwise the glass will be ruptured.

Heating Principle

The diagrams shown below are examples of the accessories placements of various cooking modes. It may vary depending on the recipe/dish used.

Cooking modes	Principle and Types Uses	Caution	Placement
<p>Convection / Ferment / Healthy Fry</p> 	<p>Use the convection heater for heating.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Baking pastries like puff, swiss rolls and pizza. • Roasting meat and poultry, etc. • Fermentation and making yogurt. • Frying thin foods with high temperature, such as prawn, fish fillets and chicken pieces, etc. <p>Preheating advised (except ferment)</p>	<p>Take out the food immediately after the heating; otherwise the residual heat will deepen the browning color. To maintain the temperature in the oven during heating, do not open and close the oven door in the heating process. To uniform browning color, you can readjust the food position or rotate the accessory midway.</p>	<p>One level cooking: lower shelf position Two levels cooking: upper and lower shelf position</p>
<p>Steam Med / Steam Low</p> 	<p>Steam is used for heating to complete cooking.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Steaming various seafood, poultry, meat, vegetables, rice, and Chinese desserts. 	<p>Since steam is generated during cooking, the cover (plastic wrap) cannot be used in the heating process. For individual dishes that require the plastic wrap, see the recipes.</p>	<p>One level cooking: middle shelf position Two levels cooking: upper and middle shelf position</p>
<p>Stew / Steam High</p> 	<p>Steam combines convection heater to cooking.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stew soup and meat. • Baking soft cakes, such as souffle and French creme brulee, etc. • Grill soft meat such as teriyaki chicken pieces etc. • Steam High can cook root vegetables quickly (such as potato cubes) and heat Convenient Foods etc. <p>Preheat advised for Steam Convection</p>	<p>Cooking can remain higher temperature and lock the food moisture. It is recommended to use soup bowl with 300 ml volume and cover with lid when using Stew function.</p>	<p>Stew and Steam High: middle shelf position</p> <p>Steam Convection: One level cooking: lower shelf position Two levels cooking: upper and lower shelf position</p>

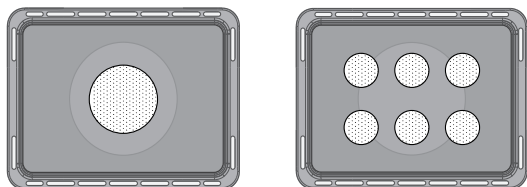
Cooking Techniques

Timing

A range in heating time is given in each recipe. The time range compensates for the uncontrollable differences in food shapes, starting temperature and regional preferences. Always cook food for the minimum cooking time given in the recipe and check for doneness. If the food is under cooked, continue cooking. It is easy to add time to an under cooked product. Once the food is overcooked, nothing can be done!

Spacing

Individual foods, such as baked potatoes, cupcakes and hors d'oeuvres, will heat more evenly if placed in the oven equal distance apart. When possible, arrange foods in a circular pattern. Similarly, when placing foods in a accessory, arrange around the outside of metal tray, not lined up next to each other. Food should NOT be stacked on top of each other.



Browning

To shorten the food convection or cooking time and get good color effect, be sure to apply dark soy sauce or spicy sauce to the food before baking. For quick breads or muffins, brown sugar can be used in the recipe in place of granulated sugar, or the surface can be sprinkled with dark spices before baking.

Piercing

The skin or membrane on some foods will cause steam to build up during cooking. These foods must be pierced or a strip of skin should be peeled off before cooking to allow the steam to escape. It has a good performance during convection.
Potatoes — pierced with a fork.
Sausages — scratched smoked sausages. Pierce the casing with a fork.

Rotating and repositioning food

Sometimes heat cannot be redistributed by stirring the food. To achieve even cooking effect, you can reposition or rotate the food. For example, turn over the food in the cooking process, turn over large portions of food such as meat or chicken, or rotate the accessory during baking.

Food Characteristics

The cooking method is closely related to the food characteristics.

Size

Small portions cook faster than large ones.

Shape

Uniform sizes heat more evenly. To compensate for irregular shapes, place thin pieces toward the centre of the dish and thicker pieces toward the edge of dish.

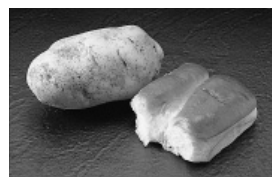


Starting Temperatures

Room temperature foods take less time to heat up than refrigerator frozen foods.

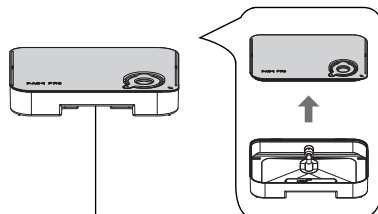
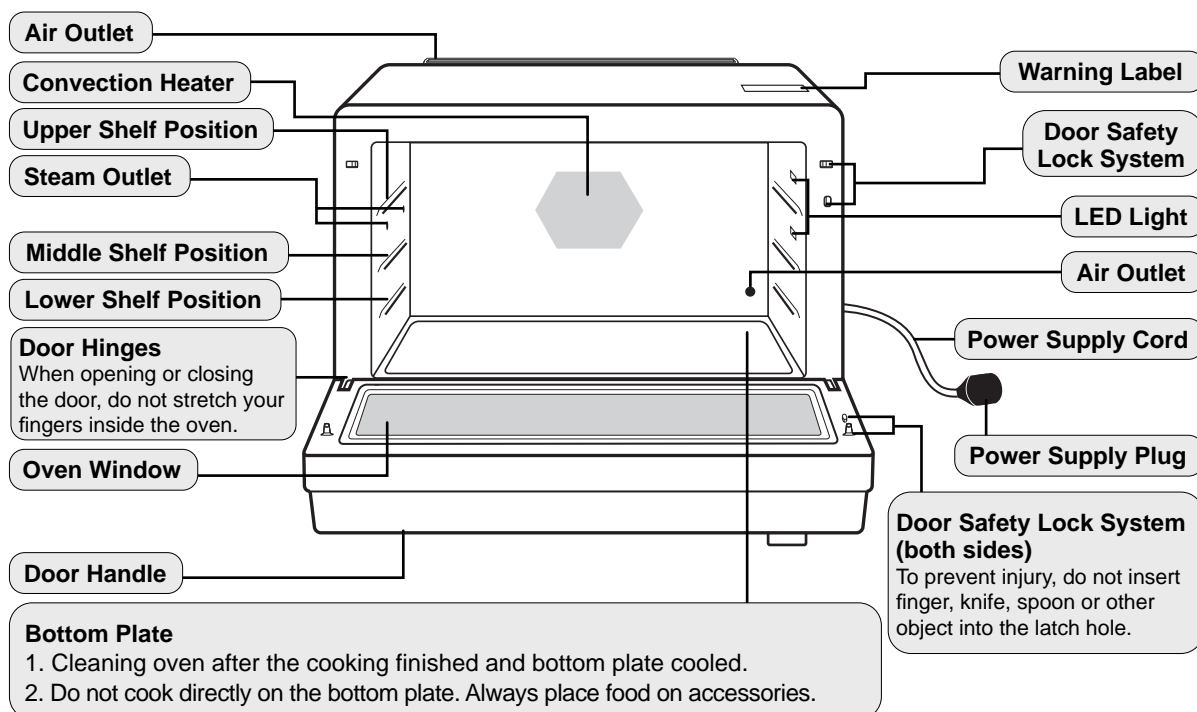
Density

Porous, airy foods take less time to heat than heavy, compact foods.



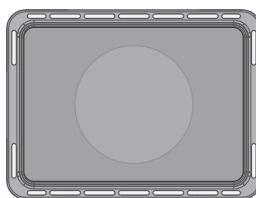
Feature Diagram

English

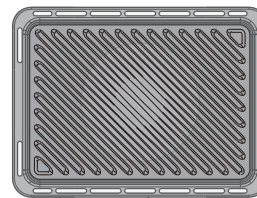


Water Tank

1. Full water level is 1000 ml. Add water to 1000 mark.
2. Fill with soft water such as distilled water. (Do not use hard water such as mineral water).
3. Ensure the water tank is closed tightly and securely positioned, otherwise leakage may occur.
4. Always clean the water tank.
5. Fully fill the water tank, and cover the lid, then install it to the lower side. (Refer to next page.)



Metal Tray



Wave Tray

1. All the cooking must use accessory. Food cannot be put directly on bottom plate.
2. When using the accessory, it must be place in the shelf position.
3. When using one level cooking under steam function, it is recommended to use Wave Tray by placing foods on it directly in the middle shelf position. (Such as Steam Vegetables, Steam Chinese buns etc.) But for foods with a heat-proof container, please use Metal Tray and place in middle shelf position. (Such as Steam Fish, Steam Chicken etc.)
4. When using one level cooking under Convection function, please place foods in suitable heat-proof utensils lined with aluminum foil or baking paper on Metal Tray, and put them in lower shelf position.
5. When using two level cooking under Steam function, please put Metal Tray in upper shelf position, and Wave Tray in middle shelf position. When using two level cooking under Convection function, please put Wave Tray in upper shelf position, and Metal Tray in lower shelf position.
6. Take it out with thermal insulation gloves after use. To avoid scalding, do not touch it with your hands.
7. To avoid damaging the oven door, do not drag on the oven door when handling.
8. The maximum weight that can be placed on the accessory is 5 kg (this includes total weight of food and dish).

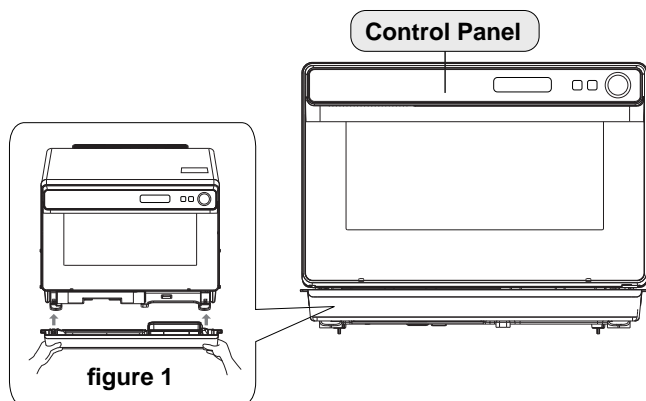
Notes:

1. The above illustration is for reference only.
2. Oven accessories are including metal tray (x1) and wave tray (x1). Other cooking utensils involved in the instructions should be purchased from your side.

Feature Diagram

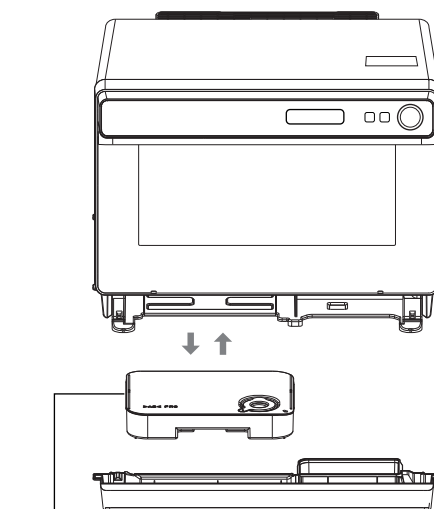
(continued)

English



Drip tray

1. Take drip tray out from package and insert it to oven legs according to figure 1.
2. Before using the oven, the drip tray must be fitted as it collects excess water during cooking, otherwise the cooking program cannot be performed.
3. The drip tray should be removed and cleaned on a regular basis.
4. To remove the drip tray, hold with both hands and gently ease forward. Wash in warm soapy water. Re-position the drip tray by clicking back onto the legs.
5. **DO NOT USE A DISHWASHER TO CLEAN THE DRIP TRAY.**



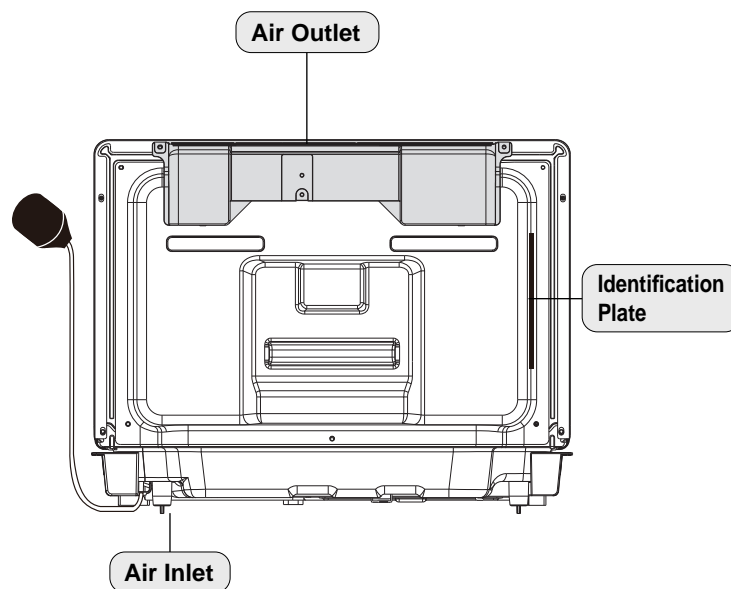
Water Tank's Installation / Removal:

Installation:

Hold the water tank horizontally, aligning the bayonet and gently insert it to the bottom.

Removal:







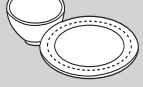
After removing the drip tray, hold the bayonet with both hands and pull out gently.



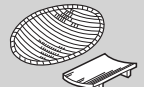





Note: The above illustration is for reference only.

- Eng-7 -

Cookware and Utensil Guide

Container	Convection, Healthy Fry, Steam Convection, Stew and Ferment	Steam High, Steam Med, Steam Low
Metal tray 	✓	✓
Wave tray 	✓	✓
Heat resistant glass container 	✓	✓
Non-heat resistant glass containers 	Note: They can be used for constant temperature fermentation.	✗
Heat resistant plastic containers 	Note: They can be used for constant temperature fermentation.	✓
Non-heat resistant plastic containers 	Note: They can be used for constant temperature fermentation.	✗
Ceramic • porcelain 	Note: Color stripping may be found in containers with internal color pictures. Do not use such a container.	✓

Container	Convection, Healthy Fry, Steam Convection, Stew and Ferment	Steam High, Steam Med, Steam Low
Lacquerware 	✗	✗
Aluminum and other metal containers 	Note: Meal containers with resin handles cannot be used.	Note: Easy-rusting metal container is forbidden.
Wood • bamboo • paper containers 	Note: Paper containers that have undergone heat resistant treatment and heat resistant treatment higher than setting temperature can be used.	Note: Wood and bamboo container, paper containers that have undergone heat resistant treatment can be used.
Plastic wrap 	Note: ① Plastic wrap will be molten under a high temperature. ② They can be used for constant temperature fermentation.	Note: Do not use without special instructions.
Aluminum foil (Household aluminum foil) 	✓	✓
Heat-resistant silica gel container 	✓	✓

English

Notes:

1. Accessory is must used when cooking.
2. Take it out with thermal insulation gloves after use. To avoid scalding, do not touch it with your hands.
3. Accessories placements in all kinds of cooking modes can refer to heating principle.
4. Do not use accessories or other containers in the preheating stage.

Control Panel

English

Panasonic
NU-SC280W



1

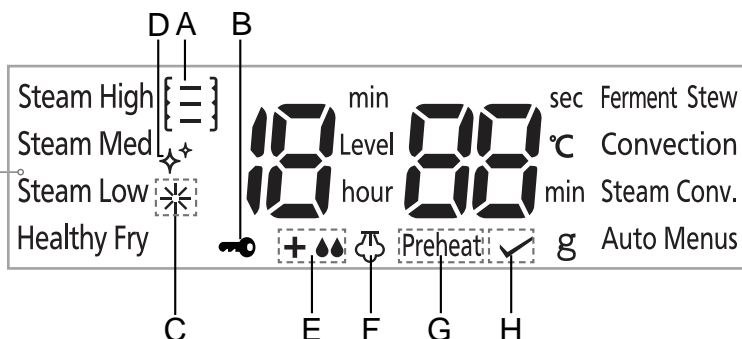
2

3

4

1 Display Window:

- A: Accessories Placing Position
- B: Child Safety Lock
- C: Normal Working Icon
- D: Steam System Cleaning Function, Citric Acid Cleaning Function
- E: Full Water Icon (when using steam function)
- F: Steam Shot Icon
- G: With Preheat Icon
- H: Preheat End Icon



Mode:

Three modes of steam cooking:

- Steam High (See page 10)
- Steam Med (See page 10)
- Steam Low (See page 10)
- Healthy Fry (See page 11)
- Ferment (See page 12)
- Stew (See page 13)
- Convection (See page 14-15)

- Steam Conv. (See page 16-17)
- Auto Menus (See page 20-24)

2 Stop / Reset pad

3 Start / Set pad


4 Dial

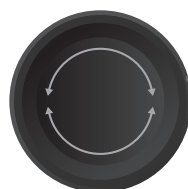
Beep Sound:

Times	Results
None	Did not or could not accept the instruction
Once	Accept the instruction
Twice	Between programmed stages to prompt turn over, stir, rearrange foods or error message during cooking
Three times	After preheating for manual setting
Long time beeps	After preheating for auto menu setting
Five times	End of any completed program

Notes:

1. The above illustration is for reference only, please subject to the actual product.
2. After 6 minutes without operation after setting the cooking program, including opening or closing the oven door, the program will automatically be cancelled and revert back to “ ” or enter standby mode. If the oven is used for another time without being unplugged and plugged in again, the last program will be displayed.

3. : This illustration is placement of metal tray for auto cook menus.



4

Function Setting

To select a function which you desired.

Menus Setting

To choose desired menu among auto menus.

Time Setting

To set the time of cooking.

Weight/Serving/Level Setting

To set desired cooking weight/serving/level among auto menus.

Temperature Setting

To set the temperature of Ferment/Convection and Steam Conv.

Note: To ensure safety, the convection temperature will gradually decrease to 230 °C when using above 230 °C in cooling and remaining 10 minutes. If you continue to use above 230 °C, cooking time will shorter. This not influence its performance.

Steam Setting

Three modes for steam cooking, Steam High, Steam Med, Steam Low. Cooking with steam can keep foods soft and moist. For example: vegetables, seafood and so on. Additionally, it also can heat tin foods or vacuum packaged foods.

English

1



Place accessory with food in the according shelf position, then select **Steam Low** mode by turning the dial.

Example: select Steam Low

Steam High	Ferment Stew
Steam Med	Convection
Steam Low	Steam Conv.
Healthy Fry	Auto Menus

Note: Fill the tank with water before using.

2



Press **Set** pad to set the **Steam Low** mode.



3



Set desired cooking time by turning the dial.

Example: 5 minutes



4




Press **Start** pad. Cooking will start. The time in the display window will count down.



Mode	Suitable kinds of foods
Steam High	Steam High can cook root vegetables quickly (such as potato cubes) and heat Convenient Foods etc.
Steam Med	Bun, Meat, Seafood etc.
Steam Low	Prawn, Chicken Breast etc.

Notes:

1. Fill the tank with water before using.
2. Max time for Steam High and Steam Low is 30 minutes.
3. Max time for Steam Med is one hour.
4. When cooking foods using Steam High, please ensure that utensils used in cooking are heat proof (over 130 °C).
5. Flashing state “” will flash in the display window.

Healthy Fry Setting

This mode can cook foods like fries with little or no oil. This is more healthy than traditional deep-frying and suitable for fried fish fillets, fried shrimp with bread, fried chicken etc.

English

1



Select **Healthy Fry** mode by turning the dial. Preheat is automatically set and its icon appears in the display window.

Steam High	Ferment Stew
Steam Med	Convection
Steam Low	Steam Conv.
Healthy Fry	Preheat Auto Menu

2



Press **Start** pad and preheating starts.



3

After preheating, the oven will beep three times and the icon "✓" appears to inform preheat is done. Open the door and place accessory with food in the according shelf position quickly.



4



Set desired cooking time by turning the dial.

(Maximum setting time is 1 hour 30 minutes.)

Example: 5 minutes

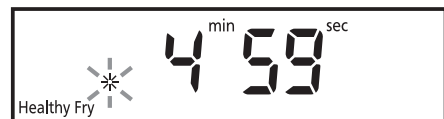


5





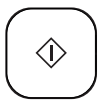



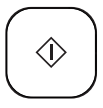



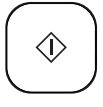
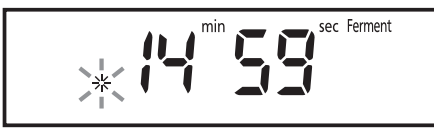
Press **Start** pad. The cooking time in the display window will count down.

You can change the cooking time while cooking. Turning the dial can increase or decrease the cooking time in 1 minute increments (up to 10 minutes). Turning the dial anti-clockwise to "0" will end cooking.



Ferment Setting

Ferment has 30 °C and 40 °C modes. 30 °C can be used for fermentation of European bread and dough which rich in oil like baguette or Danish bread. 40 °C can be used for fermentation of Chinese pastry and pizza bottom.

<p>1</p> 	<p>Place food in the container or directly on the accessory in the according shelf position. Select Ferment mode by turning the dial.</p>	
<p>2</p> 	<p>Press Set pad to set Ferment mode.</p>	
<p>3</p> 	<p>Set desired fermentation temperature by turning the dial. (You can set 30 °C and 40 °C. Default temperature is 30 °C.)</p>	<p>Example: 40 °C</p> 
<p>4</p> 	<p>Press Set pad to set desired temperature.</p>	
<p>5</p> 	<p>Set desired cooking time by turning the dial. (Maximum Fermentation time is 12 hours)</p>	<p>Example: 15 minutes</p> 
<p>6</p> 	<p>Press Start pad. The cooking time in the display window will count down.</p>	
<p>You can change the cooking time while cooking. Turning the dial can increase or decrease the cooking time in 1 minute increments (up to 10 minutes). Turning the dial anti-clockwise to "0" will end cooking.</p>		

Notes:

1. Oven temperature will change according to the food and room temperature. Please adjust the fermentation time according to the situation.
2. When cavity or room temperature is higher than the setting fermentation temperature, fermentation effect of food may be affected, "U50" will be appeared in the display window. Please wait until the cavity or room temperature cool down, when "U50" disappears, you can use fermentation again or ferment food at room temperature.
3. Steam Shot function can be choosed when you need steam for fermentation. Please refer to page 18.

Stew Setting

This mode combines the steam and convection heater. It is suitable for stew soup and vegetables with cooking a long time. you can set cooking time only.

English

1



Place accessory with food in the according shelf position. Select **Stew** mode by turning the dial.

Note: Fill the tank with water before using.



2



Press **Set** pad to set the **Stew** mode.



3



Set desired cooking time by turning the dial.

(Setting time range from 1 hour and 30 minutes to 3 hours. One shift time is 30 minutes.)

Example: 1 hour 30 minutes



4



Press **Start** pad. The cooking time in the display window will count down.



Notes:


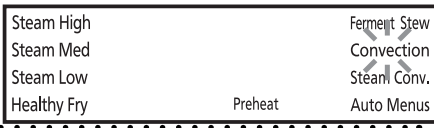

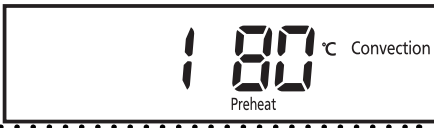










1. Fill the tank with water before using.
2. This mode is suitable for small soup bowl. If you stew food using large-capacity container, it is recommended to extend the cooking time appropriately.

Convection Setting

This mode has temperature ranges from 50 °C to 250 °C. It is suitable for baking meat, fish and Western desserts like cakes, pizzas, etc. Place the foods directly onto the accessory, select the suitable temperature and time, and start cooking. For evenly distributed color of cooked food, re-arrange food position or rotate the accessory during cooking.

English

When cooking with Preheat:

<p>1</p> 	<p>Select Convection mode by turning the dial. (With Preheat)</p>	
<p>2</p> 	<p>Press Set pad to set Convection mode. (With Preheat)</p>	
<p>3</p> 	<p>Set desired cooking temperature by turning the dial. (Temperatures range from 70 °C to 250 °C. Default temperature is 180 °C.)</p>	<p>Example: 230 °C</p> 
<p>4</p> 	<p>Press Start pad to preheat. You can change the desired temperature by turning the dial during preheating.</p>	
<p>5</p>	<p>After preheating, the oven will beep three times and the icon "✓" appears to inform preheat is done. Open the door and place accessory with food in the according shelf position quickly.</p>	 
<p>6</p> 	<p>Set desired cooking time by turning the dial. (Maximum setting time is 3 hours.)</p>	<p>Example: 5 minutes</p> 
<p>7</p> 	<p>Press Start pad. The cooking time in the display window will count down. You can change the cooking time while cooking. Turning the dial can increase or decrease the cooking time in 1 minute increments (up to 10 minutes). Turning the dial anti-clockwise to "0" will end cooking.</p>	

Convection Setting

(continued)

English

When cooking without Preheat:

1



Place food on the accessory in the according shelf position. Select **Convection** mode by turning the dial. (Without Preheat)

Steam High	Ferment Stew
Steam Med	Convection
Steam Low	Steam Conv.
Healthy Fry	Auto Menus

2



Press **Set** pad to set **Convection** mode. (Without Preheat)



3



Set desired cooking temperature by turning the dial. (Temperatures range from 50 °C to 250 °C. Default temperature is 180 °C.)

Example: 230 °C



4



Press **Set** pad to set desired temperature.



5



Set desired cooking time by turning the dial. (Maximum Convection time is 3 hours)

Example: 5 minutes

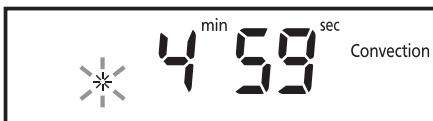


6



Press **Start** pad. The cooking time in the display window will count down.
















You can change the cooking time while cooking. Turning the dial can increase or decrease the cooking time in 1 minute increments (up to 10 minutes). Turning the dial anti-clockwise to "0" will end cooking.



Steam Convection Setting

This mode combines the steam and convection modes, adding steam while cooking in Convection mode which creates fluffier cakes and juicier meats. For more evenly distributed food grill color, re-arrange food or rotate the metal tray during cooking.

When cooking with Preheat:

<p>1</p> 	<p>Select Steam Conv. mode by turning the dial. (With Preheat)</p> <p>Note: Fill the tank with water before using.</p>	
<p>2</p> 	<p>Press Set pad to set Steam Conv. mode. (With Preheat)</p>	
<p>3</p> 	<p>Set desired cooking temperature by using the the dial.</p> <p>(Temperatures range are 140 °C, 190 °C to 250 °C. Default temperature is 190 °C.)</p>	<p>Example: 230 °C</p> 
<p>4</p> 	<p>Press Start pad to preheat.</p> <p>You can change the desired temperature by turning the dial during preheating.</p>	
<p>5</p> 	<p>After preheating, the oven will beep three times and the icon "✓" appears to inform preheat is done. Open the door and place accessory with food in the according shelf position quickly.</p>	 
<p>6</p> 	<p>Set desired cooking time by turning the dial.</p> <p>(Maximum setting time is 1 hour.)</p>	<p>Example: 5 minutes</p> 
<p>7</p> 	<p>Press Start pad. The cooking time in the display window will count down.</p> <p>You can change the cooking time while cooking. Turning the dial can increase or decrease the cooking time in 1 minute increments (up to 10 minutes). Turning the dial anti-clockwise to "0" will end cooking.</p>	

Steam Convection Setting

(continued)

English

When cooking without Preheat:

1



Place food on the accessory in the according shelf position. Select **Steam Conv.** mode by turning the dial. (Without Preheat)

Steam High	Ferment Stew
Steam Med	Convection
Steam Low	Steam Conv.
Healthy Fry	Auto Menu

Note: Fill the tank with water before using.

2



Press **Set** pad to select **Steam Conv.** mode. (Without Preheat)



3



Set desired cooking temperature by turning the dial.

Example: 230 °C

(Temperatures range are 140 °C, 190 °C to 250 °C. Default temperature is 190 °C.)



4



Press **Set** pad to set desired temperature.



5



Set desired cooking time by turning the dial.

Example: 5 minutes

(Maximum setting time is 1 hour.)

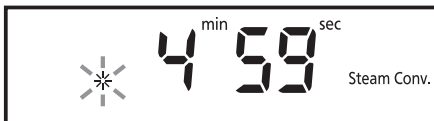


6



Press **Start** pad. The cooking time in the display window will count down.

You can change the cooking time while cooking. Turning the dial can increase or decrease the cooking time in 1 minute increments (up to 10 minutes). Turning the dial anti-clockwise to "0" will end cooking.






Steam Shot Setting

This function allows you to add steam during cooking in Convection mode including Ferment (for up to 3 minutes). Adding steam during cooking can enhance moisture distribution, thus promoting the softer dessert surfaces and juicier meats. At the beginning of fermentation to use steam can increase cavity humidity. Then, it is better for dough to ferment.

English

Example: Add steam 1 minute during cooking in the Convection mode.

1	During cooking in Convection mode.	
2	To add steam for 1 minute, press Start pad for 2 seconds.	
3	If you want to add 3 minutes steam, press the pad twice again within 3 seconds when the step 2 operation appears. Display window will increase 3 minutes. (It will become "0" when you press pad 3 times. You can reset time by duplicate above steps.)	

The key of "Steam Shot" in cooking process:

Cooking in the Convection mode:

For cooking puffs or bread, after preheating, please add steam when heating starts. For cooking cakes, after preheating, please add steam half way through total heating time.


Fermentation:

When you make bun and French bread, add steam at the begin of the fermentation.

Notes:

1. Fill the tank with water before using.
2. Steam shot is not available during preheating of Convection mode.
3. The original Convection or Fermentation cooking time still counts down when setting steam shot.


Child Safety Lock Setting

This function allows you to prevent a young child operating the oven; however, the door can still be opened. You can set Child Safety Lock when “” shows in display window.

English

To set:




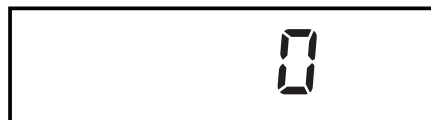
Press 3 times, “” appears in the display window.



To cancel:



Press 3 times, “” appears in the display window.



Note:

To set or cancel child safety lock, Start/Set pad or Stop/Reset pad must be pressed 3 times within 10 seconds.

Auto Menu Setting

This feature allows you to cook most of your favourite foods by setting the weight/serving/level only. The oven determines the power setting and the cooking time automatically. Select the category of food and then just enter the weight/serving/level. Do not include the weight of any added water or the container weight. For best results, some menus need preheat oven before cooking.

Auto Menus without Preheat (Menu number: 1~17, 19~25, 27, 30~31, 33, 38~40, 43~48, 57, 70~74)

1		Select Auto Menu mode by turning the dial.	<table border="1"> <tbody> <tr> <td>Steam High</td> <td>Ferment Stew</td> </tr> <tr> <td>Steam Med</td> <td>Convection</td> </tr> <tr> <td>Steam Low</td> <td>Steam Conv.</td> </tr> <tr> <td>Healthy Fry</td> <td>Auto Menu</td> </tr> </tbody> </table>	Steam High	Ferment Stew	Steam Med	Convection	Steam Low	Steam Conv.	Healthy Fry	Auto Menu
Steam High	Ferment Stew										
Steam Med	Convection										
Steam Low	Steam Conv.										
Healthy Fry	Auto Menu										
2		Press Set pad to select Auto Menu mode.									
3		Select a desired cooking menu number by turning the dial.	<p>Example: select menu number 3</p>								
4		Press Set pad to set desired cooking menu number.									
Note: If menu numbers 1, 3, 4, are selected, need steps 4 and 5.											
5		Set desired cooking weight/serving/level by turning the dial.	<p>Example: 2 Level</p>								
Note: If menu number 1 is selected, please select desired serving according to weight.											
6		Press Start pad. The cooking time in the display window will count down.									

Auto Menu Setting

(continued)

English

Auto Menu with Preheat (Menu number: 18, 26, 28~29, 32, 34~37, 41~42, 49~56, 58~69, 75~77)

1



Select **Auto Menu** mode by turning the dial.

Steam High	Ferment Stew
Steam Med	Convection
Steam Low	Steam Conv.
Healthy Fry	Auto Menu

2



Press **Set** pad to select **Auto Menu** mode.



3



Select a desired cooking menu number by turning the dial.

Example: select menu number 35



4



Press **Start** pad to preheat.



5



After preheating, the oven will beep long time and the icon "✓" appears to inform preheat is done. Open the door and place accessory with food in the according shelf position quickly.



6



Press **Start** pad. The cooking time in the display window will count down.



Notes:

1. You can also quickly select your desired menu number by turning the dial in reverse.
2. To ensure safety, the convection temperature will gradually decrease to 230 °C when using above 230 °C in cooling and remaining 10 minutes. If you continue to use this function, cooking time will shorter. This not influence its performance.

Auto Menu Setting

(continued)

English

No.	Menu	Weight/Serving/Level				Accessories/Placement
1	Steamed Fish*	200 g	300 g	400 g	500 g	Metal Tray/Middle Shelf
2	Steamed Eggs*	3 serves	—	—	—	Metal Tray/Middle Shelf
3	Steamed Chinese Bun (Raw)*	1 level (12 pcs)				Wave Tray/Middle Shelf
		2 levels (24 pcs)				Metal Tray/Upper Shelf, Wave Tray/Middle Shelf
4	Steamed Frozen Foods*	1 level (12 pcs)				Wave Tray/Middle Shelf
		2 levels (24 pcs)				Metal Tray/Upper Shelf, Wave Tray/Middle Shelf
5	Steamed Canned Foods*	1 can	—	—	—	Metal Tray/Middle Shelf
6	Steamed Frozen Shrimp Dumplings*	1 level (12 pcs)	—	—	—	Wave Tray/Middle Shelf
7	Steamed Rice*	200 g	—	—	—	Metal Tray/Middle Shelf
8	Steamed Grains*	800 g	—	—	—	Wave Tray/Middle Shelf
9	Steamed Fresh Vegetables*	500 g	—	—	—	Wave Tray/Middle Shelf
10	Braised Baby Cabbage in Broth*	3 serves	—	—	—	Metal Tray/Middle Shelf
11	Steamed Sponge Gourd with Minced Meat and Tofu*	3 serves	—	—	—	Metal Tray/Middle Shelf
12	Steamed Dried Scallops with Enoki Mushroom*	3 serves	—	—	—	Metal Tray/Middle Shelf
13	Steamed Quail Eggs with Minced Meat and Mushrooms*	12 pcs	—	—	—	Metal Tray/Middle Shelf
14	Shrimp with Green Vegetable*	10 pcs	—	—	—	Metal Tray/Middle Shelf
15	Thai Lemon Shrimp*	500 g	—	—	—	Metal Tray/Middle Shelf
16	Steamed Shanghai Crabs*	6 pcs	—	—	—	Wave Tray/Middle Shelf
17	Steamed Clam with Wine*	500 g	—	—	—	Metal Tray/Middle Shelf
18	Steamed Scallop with Mashed Garlic*	8 pcs	—	—	—	Metal Tray/Lower Shelf
19	Steamed Razor Clam*	500 g	—	—	—	Metal Tray/Middle Shelf
20	Steamed Fish Head Spicy Stew*	1000 g	—	—	—	Metal Tray/Middle Shelf
21	Steamed Chicken with Mushrooms*	500 g	—	—	—	Metal Tray/Middle Shelf
22	Chinese White Sliced Chicken*	1000 g	—	—	—	Metal Tray/Middle Shelf
23	Steamed Pork Balls*	6 pcs	—	—	—	Metal Tray/Middle Shelf
24	Steamed Pork with Rice Flour*	500 g	—	—	—	Metal Tray/Middle Shelf
25	Steamed Pork Ribs with Glutinous Rice*	3 serves	—	—	—	Metal Tray/Middle Shelf
26	Roasted Scallop with Minced Garlic	4 pcs	—	—	—	Metal Tray/Lower Shelf
27	Salmon Salad	3 serves	—	—	—	Metal Tray/Lower Shelf
28	Roasted Saury with Salt	4 pcs	—	—	—	Metal Tray/Lower Shelf
29	Teriyaki Chicken Wings*	12 pcs	—	—	—	Metal Tray/Lower Shelf
30	Spicy Chicken with Chili Sauce	3 serves	—	—	—	Metal Tray/Lower Shelf

Auto Menu Setting

(continued)

English

No.	Menu	Weight/Serving/Level			Accessories/Placement	
31	Roasted Chicken Thigh with Honey	3 pcs	—	—	—	Metal Tray/Lower Shelf
32	Baked Quail Eggs with Salt*	24 pcs	—	—	—	Metal Tray/Lower Shelf
33	Duck Confit	2 pcs	—	—	—	Metal Tray/Lower Shelf
34	Roasted Pigeon*	2 pcs	—	—	—	Metal Tray/Lower Shelf
35	Barbecue Pork	600 g	—	—	—	Metal Tray/Lower Shelf
36	Korean Roasted Streaky Pork	400 g	—	—	—	Metal Tray/Lower Shelf
37	Spare Ribs with Garlic	600 g	—	—	—	Metal Tray/Lower Shelf
38	Tender Roasted Streaky Pork	1000 g	—	—	—	Metal Tray/Lower Shelf
39	Tender Roasted Pork Ribs	800 g	—	—	—	Metal Tray/Lower Shelf
40	Tender Roasted Beef	800 g	—	—	—	Metal Tray/Lower Shelf
41	Roasted Lamb	800 g	—	—	—	Metal Tray/Lower Shelf
42	Roasted Lamb Chops with Cumin	6 pcs	—	—	—	Metal Tray/Lower Shelf
43	Sliced Beef with Wine Sauce*	500 g	—	—	—	Metal Tray/Middle Shelf
44	Stewed Rib Soup*	6 serves	—	—	—	Metal Tray/Middle Shelf
45	Herbal Beef Brisket Soup*	6 serves	—	—	—	Metal Tray/Middle Shelf
46	Bamboo Fungus and Duck Soup*	6 serves	—	—	—	Metal Tray/Middle Shelf
47	Stewed Pear with Rock Sugar*	6 serves	—	—	—	Metal Tray/Middle Shelf
48	Peach Gum and Lotus Seed Dessert*	8 serves	—	—	—	Metal Tray/Middle Shelf
49	Grilled Fish Fillets	1 level (16 pcs)	—	—	—	Metal Tray/Lower Shelf
50	Fried Shrimp Cutlets	1 level (20 pcs)	—	—	—	Metal Tray/Lower Shelf
51	Fried Shrimp with Bread Crumbs	1 level (20 pcs)	—	—	—	Metal Tray/Lower Shelf
52	Fried Frozen Spring Rolls	1 level (12 pcs)	—	—	—	Metal Tray/Lower Shelf
53	Fried Frozen Dumplings*	10 pcs	—	—	—	Metal Tray/Lower Shelf
54	Fried Frozen Chicken Wings	8 pcs	—	—	—	Metal Tray/Lower Shelf
55	Pork Pastry	12 pcs	—	—	—	Metal Tray/Lower Shelf
56	Roasted Cashew Nuts	500 g	—	—	—	Metal Tray/Lower Shelf
57	Mochi*	8 pcs	—	—	—	Metal Tray/Middle Shelf
58	Home-made Pizza	1 pc	—	—	—	Metal Tray/Lower Shelf
59	Chiffon Cake	8 inch	—	—	—	Metal Tray/Lower Shelf
60	Cheese Cake*	8 inch	—	—	—	Metal Tray/Lower Shelf
61	Butter Bread Roll	9 pcs	—	—	—	Metal Tray Lower Shelf
62	Milk Toast	2 pcs	—	—	—	Metal Tray/Lower Shelf
63	Seafood Toast	4 pcs	—	—	—	Metal Tray/Lower Shelf
64	Puff*	12 pcs	—	—	—	Metal Tray/Lower Shelf
65	Portuguese Egg Tarts	12 pcs	—	—	—	Metal Tray/Lower Shelf

Auto Menus Setting

(continued)

English

No.	Menu	Weight/Serving/Level				Accessories/Placement
66	Chocolate Cookies	1 level (24 pcs)	—	—	—	Metal Tray/Lower Shelf
67	Almond Tuiles	2 levels (24 pcs)	—	—	—	Wave Tray/Upper Shelf, Metal Tray/Lower Shelf
68	Sugar Free Salty Cheese Sticks	1 level	—	—	—	Metal Tray/Lower Shelf
69	Crème Brulee	6 serves	—	—	—	Metal Tray/Lower Shelf
70	Home-made Yogurt	12 cups	—	—	—	Metal Tray/Lower Shelf
71	Frozen Croissant Dough (Ferment)	9 pcs	—	—	—	Metal Tray/Lower Shelf
72	Steamed Bun Dough (Ferment)	1 pc	—	—	—	Metal Tray/Lower Shelf
73	Pizza Dough (Ferment)	1 pc	—	—	—	Metal Tray/Lower Shelf
74	Baby Steamed Sweet Potatoes*	150 g	—	—	—	Wave Tray/Middle Shelf
75	Salmon Flake	300 g	—	—	—	Metal Tray/Lower Shelf
76	Baby Yogurt Melts	1 level	—	—	—	Metal Tray/Lower Shelf
77	Baby Mushroom Seasoning Powder	100 g	—	—	—	Metal Tray/Lower Shelf
78	Cleaning Utensils 1 (Quick)*	Utensils Cleaning Functions				Wave Tray/Middle Shelf
79	Cleaning Utensils 2 (Standard)*					
80	Cleaning Utensils 3 (High Temperature)*					
81	Cleaning (Deodorization)	Oven Cleaning Functions				—
82	Cleaning (Cavity)					
83	Cleaning (System)					
84	Cleaning (Citric Acid)					

Notes:

1. The recipes marked with “*” require steam. Be sure to fill the water tank before cooking. Add detergent before using citric acid cleaning.
2. Auto Menus operation, please refer to Cookbook for details.
3. Accessories placement see the table below.

Display	Placement
{ — }	Middle Shelf
{ = }	Upper/Middle Shelf
{ — }	Upper/Lower Shelf
{ — }	Lower Shelf

Reheating Chart

The times given in the charts below are a guideline only, and will vary depending on starting temperature, quantity and dish size.

English

Foods	Weight	Accessories/ Placement	Program	Time
Frozen Rice Dumplings*	5 pcs (750 g)	Wave Tray/ Middle Shelf	Steam Med	about 15-17 minutes
Chilled Big Meat Bun*	120 g - 720 g (1 pc - 6 pcs)	Wave Tray/ Middle Shelf	Steam Med	about 16-18 minutes
Chilled Shumai*	325 g - 650 g (6 pcs - 12 pcs)	Wave Tray/ Middle Shelf	Steam Med	about 14-16 minutes
Chilled Bun*	400 g (8 pcs - 9 pcs)	Wave Tray/ Middle Shelf	Steam Med	about 13-14 minutes
Chilled Rice*	150 g - 900 g (1 cup - 6 cups)	Metal Tray/ Middle Shelf	Steam Med	about 18-20 minutes
Chilled Convenient Foods (remove wrap)*	400 g (1 serve)	Wave Tray/ Middle Shelf	Steam High	about 11-12 minutes
Chilled Croissant	50 g - 200 g (1 pc - 4 pcs)	Metal Tray/ Lower Shelf	160 °C Convection (without preheat)	about 5-6 minutes
Chilled Sandwich	120 g - 480 g (1 pc - 4 pcs)	Metal Tray/ Lower Shelf	180 °C Convection (without preheat)	about 6-9 minutes
Chilled Fried Rice*	400 g	Metal Tray/ Lower Shelf	190 °C Steam Conv. (without preheat)	about 13-15 minutes
Chilled Fried Dumpling*	220 g (12 pcs)	Metal Tray/ Lower Shelf	190 °C Steam Conv. (without preheat)	about 10-11 minutes
Chilled Fried Chicken Wing	350 g (10 pcs)	Metal Tray/ Lower Shelf	220 °C Convection (with preheat)	about 10-11 minutes

Notes:

1. The recipes marked with “*” require steam. Be sure to fill the water tank before cooking.
2. Please use baking paper or aluminium foil and heat-resistant utensils before cooking.
3. Chilled refers to storage temperature in the range of 0-3 °C.
4. Frozen refers to storage temperature is under -18 °C.

Cooking Chart

The times given in the charts below are a guideline only, and will vary depending on starting temperature, quantity and dish size.

Foods	Weight	Accessories/ Placement	Program	Time	Statement
Frozen Big Meat Bun*	500 g (6 pcs)	Wave Tray/ Middle Shelf	Steam Med	about 24-26 minutes	All kinds of frozen big meat buns sold in the market.
Steamed Frozen Sticky Rice Chicken*	320 g (4 pcs)	Wave Tray/ Middle Shelf	Steam Med	about 24-26 minutes	Sold in the market.
Steamed Salmon*	300 g (2 pcs)	Wave Tray/ Middle Shelf	Steam Med	about 13-15 minutes	Clean and dry salmon. Sprinkle some salt and fish sauce for 15 minutes marination.
Steamed Broccoli*	200 g	Wave Tray/ Middle Shelf	Steam High	about 8-9 minutes	Clean broccoli and cut into pieces, put evenly on the wave tray.
Steamed Potatoes*	500 g	Wave Tray/ Middle Shelf	Steam High	about 21-23 minutes	Clean potatoes and cut into 50 g pcs for each, put evenly on the wave tray.
Roast Beef Skewers	12 skewers (220 g)	Metal Tray/ Lower Shelf	190 °C Convection (with preheat)	about 12 minutes	All kinds of frozen beef skewers sold in the market. Brush oil on the surface after defrosting.
Lamb Kebab	10 skewers (400 g)	Metal Tray/ Lower Shelf	190 °C Convection (with preheat)	about 10-11 minutes	All kinds of frozen kebabs sold in the market. You need defrost first.
Fried Frozen Chicken Popcorn	300 g	Metal Tray/ Lower Shelf	190 °C Convection (with preheat)	about 18-20 minutes	Sold in the market.
Roasted Vegetables	500 g	Metal Tray/ Lower Shelf Position	220 °C Convection (with preheat)	about 14-16 minutes	Other root vegetables such as eggplants, green peppers, carrots, potatoes and asparagus should wash and cut into appropriate sizes. Add crushed black pepper, soy sauce, and olive oil to marinate for 10 minutes.
Roast Sweet Potato	150 g - 600 g (1-4 pcs)	Metal Tray/ Lower Shelf	230 °C Convection (with preheat)	about 35-40 minutes	Wash the sweet potatoes and poke a few holes in the sweet potatoes with a fork.
Roast Frozen Pizza	1 pc (480 g)	Metal Tray/ Lower Shelf	230 °C Convection (with preheat)	about 11-12 minutes	Sold in the market.
Grilled Sausage	300 g (6 pcs)	Metal Tray/ Lower Shelf	190 °C Convection (with preheat)	about 12-14 minutes	Sold in the market. (Cut with knife to avoid bursting.) Turn over when cooking to half time.
Fried Frozen Chicken Nuggets	400 g	Metal Tray/ Lower Shelf	Healthy Fry	about 18-20 minutes	Sold in the market.
Fried Frozen French Fries	250 g	Metal Tray/ Lower Shelf	Healthy Fry	about 18-22 minutes	Cook directly without defrosting. Different potatoes products need different cooking time depends on the pre-fried extent and thickness conduction. Please adjust cooking time according to the actual condition.
Defrost Minced Meat*	400-500 g	Metal Tray/ Lower Shelf	40 °C Ferment	about 35-40 minutes	Remove food package and place on heat-proof dish. Press Start pad for 2 seconds and press again to add 2 minutes steam. Turn over food when cooking to half time. After cooking, wait for 5-10 minutes.
Defrost Chicken Drumsticks*	500 g	Metal Tray/ Lower Shelf	40 °C Ferment	about 40 minutes	
Defrost Chicken Wings*	400-500 g	Metal Tray/ Lower Shelf	40 °C Ferment	about 40 minutes	
Defrost Whole Fish*	400-500 g	Metal Tray/ Lower Shelf	40 °C Ferment	about 35-40 minutes	

Notes:

1. The recipes marked with "*" require steam. Be sure to fill the water tank before cooking.
2. Frozen refers to storage temperature is under -18 °C.
3. Please use baking paper or aluminium foil and heat-proof utensils before cooking.

Cleaning Utensils

This function have 3 modes, No. 78 Cleaning Utensils 1 (Quick), No. 79 Cleaning Utensils 2 (Standard), No. 80 Cleaning Utensils 3 (High Temperature). Cleaning Utensils 1 and 2 are suitable for all kind of baby bottles and breast pump etc. Cleaning Utensils 3 is suitable for all kind of dish cleaning, etc.

English

1



Select **Auto Menu** mode by turning the dial.

Steam High	Ferment Stew
Steam Med	Convection
Steam Low	Steam Conv.
Healthy Fry	Auto Menu

2



Press **Set** pad to select **Auto Menu** mode.



3



Place utensils on the accessory in the according shelf position. Turning dial until "80" appear in the display window.

Example: select No. 80 Cleaning Utensils 3 (High Temperature)



Note: Fill the tank with water before using.

4

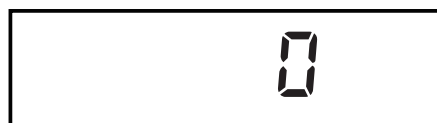


Press **Start** pad once.



5

At the end of the program, five beeps will be heard.



Notes:


1. Fill the tank with water before using.
2. High temperature will occur in cavity when using this function. Using Cleaning Utensils 1 & 2, all utensils must be heat-proof temperature over 100 °C. Using Cleaning Utensils 3, all utensils must be heat-proof temperature over 130 °C .
3. Flashing state "⚡" will flash in the display window.
4. When cleaning bottles, it's recommended to place it horizontally in the cleaning shelf, but not stacked.
5. When overheated in cavity, "U50" will appear in the display window. Please wait until the cavity cool down and clean the utensils after "U50" disappear.
6. When using Cleaning Utensils 1 to clean baby bottles, the number should not exceed 3.

Oven Cleaning Setting


Cleaning (Deodorization)

This function is suitable for ovens with odors (need 20 minutes). Before maintenance (cleaning the oven), please empty the oven.



English

- 



1 Select **Auto Menu** mode by turning the dial.

Steam High	Ferment Stew
Steam Med	Convection
Steam Low	Steam Conv.
Healthy Fry	Auto Menu
- 


2 Press **Set** pad to set **Auto Menu**.


- 

3 Turning dial until "81" appear in the display window.


- 

4 Press **Start** pad once.



Oven Cleaning Setting

(continued)

English

Cleaning (Cavity)

This function is suitable for cleaning a dirty oven caused by oil (need 30 minutes).

1



Select **Auto Menu** mode by turning the dial.



2



Press **Set** pad to set **Auto Menu**.



3



Turning dial until "82" appear in the display window.



4



Press **Start** pad once.



Notes:

1. Fill the tank with water before using.
2. After cleaning, open the door and wipe it clean with a damp cloth.


Oven Cleaning Setting

(continued)

Cleaning (System)

After using steam mode, this function can make the water pump through the pipe to the drip tray.


English


1  Select **Auto Menu** mode by turning the dial.

Note: Fill water tank with 100 ml water before using and remove the water from the drip tray.


Steam High	Ferment Stew
Steam Med	Convection
Steam Low	Steam Conv.
Healthy Fry	Auto Menu


.....

2  Press **Set** pad to set **Auto Menu**.





.....

3  Turning dial until "83" appear in the display window.



.....

4  Press **Start** pad once.



Notes:

1. Do not remove the drip tray when using this function.
2. Wash the drip tray clean after cleaning.

Oven Cleaning Setting

(continued)

English

Cleaning (Citric Acid)

If “✱✱” appears in the display window after cooking, you should use citric acid to clean the water-piping. After using citric acid to clean, rinse with water again. Flush and clean water will be drained into the drip tray. (need 30 minutes) **Prepare detergent with approximately 20 g of citric acid dissolved completely in 250 ml of water, and pour the mixture into the water tank of the oven directly.**

1



Select **Auto Menu** mode by turning the dial.



2



Press **Set** pad to set **Auto Menu**.

Note: Empty the drip tray and check prepared detergent in the water tank.



3



Turning dial until “84” appear in the display window.



4



Press **Start** pad once.



5

After the program is automatically paused, you can remove water in drip tray and clean the water tank, then fill the tank with water.

6



Press **Start** pad once. Program will continue one minute.

Notes:

1. After cleaning, please wipe the residue in the water tank and wash the drip tray clean.
2. Do not remove the drip tray when using this function.

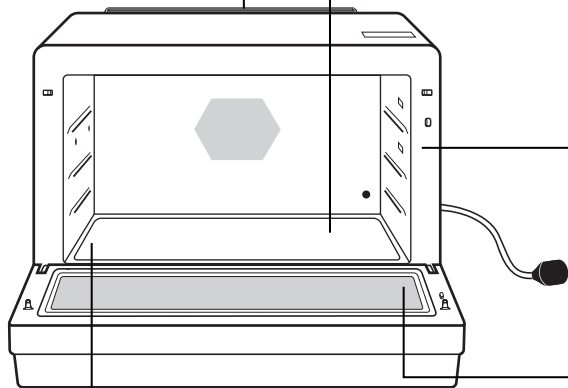
Care of Your Oven

Be sure to clean and maintain the oven after it is completely cold. Turn the oven off and remove the power supply plug from the wall socket before cleaning. A steam cleaner is not to be used. When "⚡" icon flashing in the display window, this is the meaning prompts the customer to clean. Please clean the oven in time, for detail information, please refer to the steam system and citric acid cleaning (see page 30&31).

English

The outside oven surfaces should be cleaned with a damp cloth. To prevent damage to the operating parts inside the oven, water should not be allowed to seep into the ventilation openings and air outlet.

Always clean the bottom plate after cooling down with a mild detergent and wipe to dry.



Keep the inside of the oven clean. When food splatters or spilled liquids adhere to oven walls, wipe with a damp cloth. Mild detergent may be used if the oven gets very dirty. The use of harsh detergent or abrasives is not recommended. Any fat and grease that builds up on the roof and walls of the oven will begin to smoke if not cleaned. Clean the oven after it is completely cold.

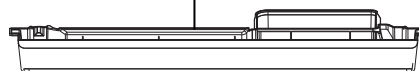
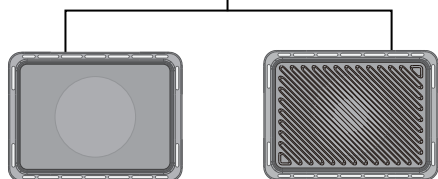
Clean the door and oven window with a soft, damp cloth. Mild detergent may be used if the oven gets very dirty. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven window, since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe with a soft cloth. This may occur when the oven is operated under high humidity conditions and in no way indicates malfunction of the unit.

Do not allow the Control Panel to become wet. Clean with a soft, damp cloth. Do not use detergents, abrasives or spray-on cleaners on the Control Panel. After cleaning press "⏏" pad to clear display window.

After using, clean with a mild detergent or dishwasher. Do not use abrasive cleaners to clean the oven. (Such as steel wool, etc.)

Always remove water tank and drip tray after use and clean it using a soft damp sponge with water.



Before Requesting Service

English

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
No display on panel.	<p>The oven is not plugged in securely.</p> <p>Circuit breaker or fuse is tripped or blown.</p> <p>There is a problem with the outlet.</p>	<p>Remove plug from outlet, wait 10 seconds and re-insert.</p> <p>Reinstall the fuse or reset the Circuit breaker.</p> <p>Plug another appliance into the outlet to check if the outlet is working.</p>
Oven cannot start operation.	<p>The door is not closed completely.</p> <p>"⬆" pad was not pressed after programming.</p> <p>Another program has already been entered into the oven.</p> <p>The program has not been entered correctly.</p> <p>"⬆" pad has been pressed accidentally.</p>	<p>Close the oven door securely.</p> <p>Press "⬆" pad.</p> <p>Press "⏻" pad to cancel the previous program and program again.</p> <p>Program again according to the Operating Instructions.</p> <p>Program oven again.</p>
No or less steam	<p>Check whether the water tank has water.</p> <p>Check whether the water tank is installed correctly in place.</p> <p>Failure to use water as required (see page 2)</p>	<p>Fully fill the water tank and properly install it.</p> <p>Please contact the service center specified by Panasonic.</p>
"H00" appears in the display window.	<p>There is a problem with the oven.</p>	<p>Please contact the service center specified by Panasonic.</p>
"U14" appears in the display window.	<p>The water tank lacks water. Even it is full of water, "U14" will appear in the display window in different conditions.</p> <p>If it is not cleaned in time after "✳" appears in the display window, scale will accumulate around the inner wall of the water-piping.</p>	<p>"U14" appears in the first two cooking stages, you can refill water and press "⬆" pad to continue. It is not available if "U14" appears in the third time. Please fill the water tank with water again. Replace to the oven and press "⏻" pad to reset again.</p> <p>Please use the citric acid cleaning function to clean the water-piping.</p>
"U50" appears in the display window.	<p>The cavity or room temperature is overheated.</p>	<p>Operate again after cavity or room temperature cooling down and "U50" disappears.</p>
White powder found at steam outlet, drip tray and oven cavity.	<p>The white powder is mineral crystal from evaporation of water, it is natural substance and harmless to human body.</p>	<p>You can use auto cleaning menu with Auto Menu 83&84 to clean the steam system and water supply pipe to improve condition. If crystal attached to the nozzle or in the oven cavity, please wipe and clean with a wring cloth. After using steam function or cleaning, pour out the water from the drip tray and wipe with a sponge.</p>

If it seems there is a problem with the oven, contact an authorized Service Center by Panasonic.

Before Requesting Service

(continued)

English

ALL THESE THINGS ARE NORMAL:

Sounds will occur when using the Steam function.	This is caused by air mixed when the water tank is working. This is normal.
The sound of "Bar... Bar..." may be emitted at the back of the oven cavity during and after the use of different kinds of Convection function.	This is a cause of thermal expansion and contraction of the metal material used in the product, which is a normal phenomenon.
Steam accumulates on the oven door and warm air comes from the air outlet.	During cooking, steam and warm air are given off from the food. Most of the steam and warm air are removed from the air outlet by the air which circulates in the oven cavity. However, some steam will condense on cooler surfaces such as inside and/or on the oven door. This is normal and safe.
Steam leaks out from all four sides of the oven door.	When a function related to steam is used, a lot of steam is generated in the oven cavity during operation of the product. Some steam may leak from all four sides of the oven door. This is normal.
I accidentally operated my oven without any food in it.	Operating the oven empty for a short time will not damage the oven, however, it is not recommended.
The oven has an odour and generates smoke when using Convection and Steam Convection function.	It is essential that your oven is wiped out regularly, particularly after cooking by Convection and Steam Convection. Any fat and grease that builds up on the roof and walls of the oven will begin to smoke if not cleaned.
The fan motor continues operating after cooking is over.	After using the oven, the fan motor will operate for several minutes to cool the oven and electric components. This is normal.
The rear side of the oven's color has yellowing.	Metal ions will generate yellow marks when heated. This is normal and will not affect the use of the oven or cause harm to human health.
Door seal maybe deformed.	The door seal may be distorted due to high temperature. This is normal and will not affect the performance of use of the oven.
Some smoke will be given off from the cavity when using different kinds of Convection functions for the first time.	This is caused by the excessive oil in the cavity used for rust protection.
The part where the power supply cord connects to the product's bottom plate has loosened.	This is normal.

Specifications

English

Model Number:		NU-SC280W
Power Source:		220 V ~ 50 Hz
Power Consumption:	Steam	6.0 A 1330 W
	Convection	6.3 A 1380 W
	Steam + Convection	8.3 A 1830 W
Output Power:	Steam	1300 W
	Convection	1350 W
	Steam + Convection	1800 W
Outside Dimensions (H × W × D):		375 mm × 494 mm × 434 mm
Outside Dimensions (With dial) (H × W × D):		375 mm × 494 mm × 484 mm
Oven Cavity Dimensions (H × W × D):		234 mm × 410 mm × 320 mm
Cavity Volume:		31 L
Weight:		Approx. 18.1 kg (Accessories included)

Specifications subject to change without notice.

Mục lục

Hướng dẫn An toàn Quan trọng.....	2
Thận trọng khi Lắp đặt và Nấu ăn.....	3
Nguyên tắc Làm nóng.....	4
Kỹ thuật Nấu ăn.....	5
Đặc điểm Thực phẩm.....	5
Sơ đồ Tính năng.....	6-7
Hướng dẫn về Dụng cụ và Đồ dùng nhà bếp.....	8
Bảng Điều khiển.....	9
Thiết lập Chế độ Hấp.....	10
Thiết lập Chế độ Chiên không dầu.....	11
Thiết lập Chế độ Len men.....	12
Thiết lập Chế độ Hàm.....	13
Thiết lập Chế độ Nướng đối lưu.....	14-15
Thiết lập Chế độ Hấp đối lưu.....	16-17
Thiết lập Chế độ Phun hơi nước.....	18
Thiết lập Chế độ Khóa an toàn Trẻ em.....	19
Thiết lập Thực đơn Tự động.....	20-24
Sơ đồ Hâm nóng.....	25
Biểu đồ Nấu ăn.....	26
Vệ sinh Dụng cụ.....	27
Thiết lập Chế độ Vệ sinh Lò hấp nướng.....	28-31
Vệ sinh (Khử mùi).....	28
Vệ sinh (Khoang lò).....	29
Vệ sinh (Hệ thống).....	30
Vệ sinh (Axit xitric).....	31
Bảo quản Lò hấp nướng.....	32
Trước khi Yêu cầu Dịch vụ.....	33-34
Thông số kỹ thuật.....	35

Hướng dẫn An toàn Quan trọng

Hãy đọc kỹ Hướng dẫn sử dụng và lưu giữ cẩn thận.

Thận trọng khi sử dụng sản phẩm để nấu ăn Kiểm tra xem sản phẩm có bị hư hỏng hay không.

Hãy kiểm tra lò hấp nướng của bạn trước khi sử dụng. Cụ thể như sau:

1. Cửa lò và khoang lò không bị hư hỏng hay nứt vỡ. Nếu có hiện tượng hư hỏng hoặc nứt vỡ, không sử dụng lò hấp nướng.
2. Lò hấp nướng phải được nối đất trước khi sử dụng. Trong trường hợp bị rò điện, dây nối đất có thể tạo ra vòng lặp dòng điện để tránh bị điện giật. Phích cắm cấp nguồn phải cắm vào một ổ cắm lưỡng cực đơn pha có nối đất.
3. Đọc kỹ hướng dẫn này trước khi sử dụng sản phẩm. Chỉ được phép sử dụng lò hấp nướng cho các mục đích đã nêu trong hướng dẫn này.

Phòng ngừa

Nghiêm cấm

1. Nếu cửa lò hoặc chốt cửa bị hỏng, không sử dụng lò hấp nướng cho đến khi có kỹ thuật viên có trình độ sửa chữa hoàn thiện.
2. Không làm hỏng khóa an toàn ở cửa lò, bao gồm bản lề cửa.
3. Những người (bao gồm trẻ em) có sức khỏe kém, thiếu năng lực cảm quan hoặc tâm thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức không được sử dụng sản phẩm này trừ khi được giám sát hoặc được chỉ dẫn đầy đủ liên quan đến việc sử dụng thiết bị bởi một người chịu trách nhiệm cho sự an toàn của họ.
4. Không để thiết bị trong tầm tay trẻ em khi không có người lớn giám sát.
5. Chỉ có kỹ thuật viên chuyên nghiệp mới có thể sửa lò. Tự sửa chữa có thể gây nguy hiểm. Không tự thử tháo lắp, sửa chữa hoặc thay đổi lò hấp nướng.
6. Khi lò hoạt động bất thường, không tiếp tục sử dụng.
7. Không sử dụng sản phẩm khi phát hiện có vết hoặc khe nứt trên khay chứa nước, bởi vì nước rò rỉ ra ngoài có thể dẫn tới rò điện hoặc điện giật.
8. Không sử dụng sản phẩm khi các lỗ ổ cắm bị lỏng hoặc dây cấp nguồn hay phích cắm bị hỏng. Hư hại phải do nhà sản xuất, đại lý dịch vụ của nhà sản xuất hoặc người có trình độ tương đương thay thế để tránh nguy hiểm.
9. Không chạm vào hoặc cắm/rút phích cắm cấp nguồn khi tay ướt; nếu không có thể bị giật điện.
10. Không nên gõ lên các bộ phận như bảng điều khiển, vỏ lò, khoang lò và cửa lò; nếu không sản phẩm có thể bị hư hỏng.
11. Không đặt sản phẩm và dây cấp nguồn ở các vị trí ẩm ướt có nhiệt độ cao, ví dụ, ở gần bếp gas, khu vực có nguồn điện hoặc bồn rửa chén bát.
12. Lò hấp nướng được sử dụng để nấu ăn trong gia đình và không được sử dụng để thực hiện các thí nghiệm trong phòng thí nghiệm hoặc các mục đích thương mại khác. Ngoài ra, không thể đặt sản phẩm trong tủ bát đĩa để sử dụng.
13. Không sử dụng chất tẩy rửa có tính ăn mòn mạnh hoặc dụng cụ cạo kim loại sắc nhọn để lau kính cửa lò vì chúng có thể làm xước bề mặt, dẫn đến vỡ kính.
14. Không thể vận hành thiết bị này bằng cách kết nối bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa độc lập.
15. Không bịt ống dẫn khí và ống thoát khí; nếu không, có thể gây cháy. Hãy vệ sinh sản phẩm thường xuyên để tránh bụi bẩn và tạp chất bên ngoài bịt kín ống dẫn khí và ống thoát khí.

Nguy hiểm

1. Không đặt vật liệu dễ cháy xung quanh lò hoặc trong khoang lò; nếu không, có thể gây cháy.
2. Nếu phát hiện có khói, tắt sản phẩm hoặc rút phích cắm cấp nguồn và đảm bảo đóng chặt cửa lò để ngăn cháy lan rộng. Nhấn phím Dừng/Cài đặt lại, sau đó rút phích cắm cấp nguồn hoặc tắt công tắc điện chung trong phòng.
3. Không sử dụng sản phẩm cho mục đích không được đề cập trong Sách hướng dẫn, ví dụ, sử dụng sản phẩm để sấy khô sách báo; nếu không, có thể gây ra cháy.

4. Nếu không vệ sinh sản phẩm thường xuyên, bề mặt sản phẩm sẽ bị xuống cấp ảnh hưởng đến tuổi thọ sản phẩm và có thể dẫn tới nguy hiểm khi sử dụng.
5. Tránh thực hiện các hoạt động có thể làm hỏng dây cắm và phích cắm cấp nguồn, chẳng hạn ngâm dây cắm và phích cắm cấp nguồn vào nước, để dây cắm và phích cắm cấp nguồn tại một địa điểm có nhiệt độ cao, hoặc uốn, xoắn, ép hoặc buộc dây cắm. Dây cắm hoặc phích cắm cấp nguồn bị hỏng có thể dẫn tới rủi ro như đoản mạch, điện giật và gây cháy. Không ngâm sản phẩm vào nước.

Thận trọng an toàn

1. Trong quá trình sử dụng, thiết bị sẽ trở nên nóng. Cần cẩn thận để tránh chạm vào các bộ phận làm nóng bên trong lò nướng.
CẢNH BÁO: Các bộ phận dễ chạm vào sẽ trở nên nóng khi sử dụng. Tránh để trong tầm tay trẻ em.
2. Nếu khói trắng xuất hiện khi sử dụng chức năng nướng đối lưu lần đầu, lò không bị hỏng. Đó là do dầu bảo vệ các bộ phận của lò bay hơi tạo ra khói trắng do nhiệt độ cao.
3. Nhiệt độ khay và thực phẩm trên khay rất cao khi bạn khuấy hoặc lật thức ăn trong khi nấu hoặc khi lấy thức ăn ra khỏi lò khi đã chín. Hãy sử dụng găng tay cách điện hoặc cái kẹp nồi để tránh bị bỏng.
4. Nếu bạn cần mở cửa lò để khuấy, lật hoặc sắp xếp lại thực phẩm trong quá trình hấp bằng hơi nước, hãy lưu ý giữ khoảng cách; hoặc hơi nước nóng có thể dẫn tới bỏng mặt hoặc tay của bạn.
5. Khi mở cửa lò, không kéo khay đựng thực phẩm dọc theo cửa lò. Cửa lò không thể chịu được trọng lượng vượt quá 6 kg.

Các mục chỉ dẫn

1. Trước khi sử dụng khay đựng thực phẩm bằng các vật liệu khác nhau, đầu tiên hãy xác nhận loại khay đó có thể chịu được nhiệt độ cao hay không. Khi nấu chín thức ăn bọc trong một gói nhựa hoặc gói giấy, hãy canh chừng bởi vì vật liệu này có thể gây cháy.
2. Thực phẩm phải được đặt trong một loại khay phù hợp. Không đặt thực phẩm trực tiếp trong khoang lò để nấu ăn.
3. Nhiệt độ bề mặt và nhiệt độ bên trong lò hấp nướng sau khi nấu rất cao. Không vệ sinh lò ngay sau khi nấu. Hãy đảm bảo vệ sinh sản phẩm sau khi lò đã nguội; nếu không bạn có thể bị bỏng.
4. Rút phích cắm nguồn trước khi vệ sinh lò. Không sử dụng chất tẩy rửa có tính ăn mòn; hoặc sản phẩm sẽ bị hỏng hoặc bị ăn mòn.
5. Thường xuyên lau sạch bụi ở phích cắm nguồn. Nếu không sử dụng sản phẩm trong thời gian dài, rút phích cắm ra khỏi nguồn điện. Không kéo dây điện khi rút phích cắm; giữ phích cắm khi rút khỏi nguồn điện.
6. Đổ đầy nước mềm như nước cất. (Không sử dụng nước cứng như nước khoáng).

Nguồn điện

Sản phẩm phải sử dụng hệ thống cấp nguồn riêng. Hệ thống cấp nguồn đặc biệt để sử dụng lò hấp nướng cần được tách biệt khỏi các thiết bị khác. Nếu không sử dụng hệ thống này, thiết bị điện có thể gây nổ cầu chì. Kiến nghị sử dụng cầu chì từ 10 ampe trở lên. Cầu chì công suất cao có thể không được sử dụng trong mạch điện.

Nối đất

Sản phẩm phải được nối đất trước khi sử dụng. Trong trường hợp bị rò điện, dây nối đất có thể tạo ra vòng lặp dòng điện để tránh bị điện giật. Phích cắm nguồn của sản phẩm phải cắm vào một ổ cắm lưỡng cực đơn pha có nối đất.

Lưu ý: Sử dụng phích cắm không đúng cách có thể dẫn tới sốc điện.

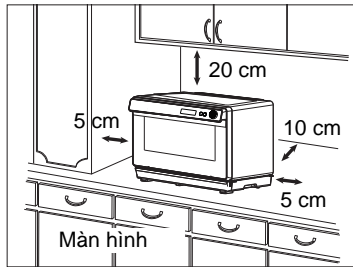
Quạt điện

Sau khi nấu xong, quạt điện bên trong lò sẽ tiếp tục chạy trong khoảng thời gian nhất định để làm mát khoang lò và các linh kiện điện tử bên trong lò. Đây là hiện tượng bình thường.

Thận trọng khi Lắp đặt và Nấu ăn

Lắp đặt Sản phẩm

- Sản phẩm phải được đặt ở nơi cao hơn 85 cm so với mặt đất. Trong quá trình sử dụng, cần đảm bảo thông gió tốt xung quanh sản phẩm. Phải đảm bảo có khoảng trống hở phía trên sản phẩm. Chừa 20 cm hở trên đỉnh lò, bảo đảm khoảng cách không nhỏ hơn 5 cm từ tường bên phải, một khoảng cách không nhỏ hơn 5 cm từ tường bên trái và một khoảng cách không nhỏ hơn 10 cm từ tường phía sau. Không bịt kín lỗ thông hơi. Giữ sạch môi trường và ngăn chặn gián và côn trùng khác xâm nhập vào sản phẩm.



- Không bịt ống dẫn khí và ống thoát khí; nếu không, có thể gây cháy. Bảo dưỡng sản phẩm thường xuyên và ngăn chặn bụi bẩn và vật lạ từ bên ngoài thâm nhập vào ống dẫn khí và ống thoát khí.
 - Không đặt sản phẩm ở các vị trí ẩm ướt có nhiệt độ cao, ví dụ, ở gần bếp gas, khu vực có nguồn điện hoặc bồn rửa chén bát.
 - Sản phẩm phải được đặt ở nơi bằng phẳng.
 - Không tháo đế lò. Đặt sản phẩm ở vị trí chắc chắn.
 - Không nên đặt vật có trọng lượng nặng trên cửa lò hoặc trên đỉnh lò.
 - Không sử dụng sản phẩm này nếu độ ẩm trong nhà quá cao.
- Sản phẩm này chỉ phục vụ cho mục đích sử dụng trong gia đình. Chỉ sử dụng lò này trên bàn phẳng trong nhà bếp. Không sử dụng tích hợp hoặc để trong tủ đựng chén bát. Không để lò vào trong tủ đựng đồ.
 - Không dùng khoang lò nhằm mục đích cất giữ đồ vật.
 - Không được lắp đặt thiết bị sau cửa trang trí để tránh quá nhiệt.

Thận trọng khi nấu ăn

- Hãy thận trọng khi lấy thực phẩm dạng lỏng nóng như súp, nước sốt và đồ uống ra khỏi lò. Lưu ý tới các vấn đề sau khi nấu ăn:
 - Tránh hiện tượng quá nóng; nếu không chất lỏng có thể sôi đột ngột và sôi bọt dẫn tới bỏng khi bạn lấy thực phẩm ra khỏi lò.
 - Khi bạn hâm nóng thức ăn dạng lỏng, nên mức thức ăn đầy ít nhất tám mươi phần trăm khay chứa; bởi vì một lượng nhỏ chất lỏng trong khay chứa khi bị đun nóng rất dễ sôi bọt đột ngột khi sôi.
 - Khuấy thức ăn trước hoặc trong khi làm nóng.
 - Sau khi hâm nóng, để thức ăn trong lò một lát, khuấy nhẹ, sau đó, lấy thức ăn ra khỏi lò.
 - Sau khi bạn dùng chai sữa hoặc hâm nóng thức ăn cho trẻ em, hãy khuấy thức ăn hoặc lắc chai, và kiểm tra nhiệt độ trước khi cho bé bú để tránh bé bị bỏng.
- Nghiêm cấm sử dụng nhiệt kế thông thường. Bạn phải dùng nhiệt kế thịt để kiểm tra hiệu quả nấu ăn. Nếu thức ăn chưa chín, đặt thức ăn vào lò lần nữa để nấu lại.**
- Công thức nấu ăn cung cấp thời gian nấu ăn tham khảo cho bạn.** Rất nhiều yếu tố có thể ảnh hưởng đến thời gian nấu ăn, bao gồm khẩu vị, nhiệt độ thực phẩm ban đầu, số phần ăn, kích thước món ăn, hình dạng thực phẩm và các loại khay đựng thực phẩm. Nếu bạn đã quen với cách sử dụng sản phẩm, bạn có thể điều chỉnh thời gian nấu phù hợp bằng cách tham khảo các yếu tố trên.
- Khi sử dụng chức năng nướng đối lưu, bạn phải luôn luôn kiểm soát thời gian nấu và để ý đến món ăn đã được làm nóng. Thức ăn bị quá nóng có thể dẫn tới khói hoặc cháy.

Bề mặt lò bên ngoài, bao gồm các lỗ thông hơi trên tủ và cửa lò sẽ bị nóng trong quá trình sử dụng. Cần thận khi mở hoặc đóng cửa và chèn hoặc loại bỏ thực phẩm và phụ kiện bếp.

Chú ý! Bề mặt nóng.



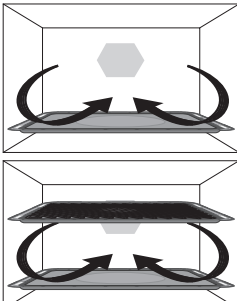
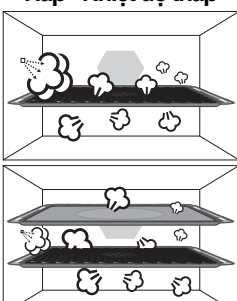
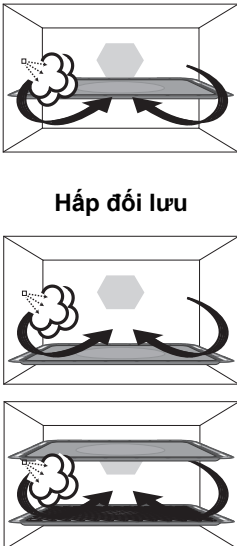
Cảnh báo

- Nếu cửa lò hoặc chốt cửa bị hỏng, không sử dụng lò hấp nướng cho đến khi có kỹ thuật viên có trình độ sửa chữa hoàn thiện. Không làm hỏng khóa an toàn ở cửa lò, bao gồm bản lề cửa. Hãy gọi tới trung tâm dịch vụ tư vấn khách hàng của Panasonic (vui lòng tham khảo thẻ bảo hành) hoặc liên hệ cửa hàng sửa chữa do Panasonic ủy quyền để sửa chữa sản phẩm.
- Chỉ có kỹ thuật viên chuyên nghiệp mới có thể sửa lò. Tự sửa chữa có thể gây nguy hiểm. Không tự thử tháo lắp, sửa chữa hoặc thay đổi lò hấp nướng.
- Không để trẻ em hoặc một người không hiểu biết cách dùng lò hấp nướng sử dụng lò mà không có sự giám sát, trừ khi họ đã được hướng dẫn đầy đủ về cách sử dụng và biết rằng việc sử dụng không đúng cách có thể dẫn đến nguy hiểm.
- Không sử dụng dụng cụ cọ rửa thô hoặc dụng cụ cạo kim loại sắc nhọn để làm sạch cửa sổ của lò nướng; nếu không kính sẽ bị vỡ.

Tiếng Việt

Nguyên tắc Làm nóng

Các sơ đồ hiển thị dưới đây là ví dụ về cách đặt phụ kiện của các chế độ nấu khác nhau. Nó có thể thay đổi tùy thuộc vào công thức/món ăn được sử dụng.

Chế độ nấu	Quy tắc và Kiểu sử dụng	Thận trọng	Chế độ nấu ăn khác
<p>Nướng đối lưu/ Lên men/ Chiên không dầu</p> 	<p>Sử dụng gia nhiệt đối lưu để nấu ăn.</p> <ul style="list-style-type: none"> Nướng bánh như bánh phồng, bánh cuộn và pizza. Nướng thịt và thịt gia cầm, v.v... Lên men và làm sữa chua. Chiên thức ăn mỏng với nhiệt độ cao, chẳng hạn như tôm, phi-lê cá và miếng thịt gà, v.v... <p>Lưu ý nên làm nóng sơ bộ (ngoại trừ lên men)</p>	<p>Lấy thức ăn ra khỏi lò ngay sau khi làm nóng; nếu không lượng nhiệt dư còn lại sẽ làm đổi màu món ăn. Để duy trì nhiệt độ trong lò, không mở và đóng cửa lò trong quá trình nấu. Để thay đổi màu sắc món ăn, bạn có thể điều chỉnh vị trí để thức ăn hoặc xoay phụ kiện giữa chừng.</p>	<p>Nấu một tầng: ngăn dưới Nấu hai tầng: ngăn trên và ngăn dưới</p>
<p>Hấp - Nhiệt độ trung bình / Hấp - Nhiệt độ thấp</p> 	<p>Sử dụng hơi nước để làm nóng và nấu chín thức ăn hoàn toàn.</p> <ul style="list-style-type: none"> Hấp các loại hải sản, thịt gia cầm, thịt, rau, gạo và món tráng miệng Trung Hoa. 	<p>Do hơi nước được tạo ra trong quá trình nấu, không sử dụng nắp đậy (màng bọc thực phẩm) trong khi hấp. Với một số món ăn riêng biệt cần sử dụng màng bọc thực phẩm, vui lòng tham khảo trong công thức nấu ăn.</p>	<p>Nấu một tầng: ngăn giữa Nấu hai tầng: ngăn trên và ngăn giữa</p>
<p>Hầm / Hấp - Nhiệt độ cao</p>  <p>Hấp đối lưu</p>	<p>Hấp kết hợp bộ gia nhiệt đối lưu để nấu ăn.</p> <ul style="list-style-type: none"> Hầm súp và thịt. Nướng các loại bánh mềm, ví dụ như soufflé và creme brulee của Pháp, v.v. Nướng các loại thịt mềm như miếng gà teriyaki, v.v... Chế độ Hấp - Nhiệt độ cao có thể nấu chín các loại rau ăn củ một cách nhanh chóng (như khoai tây cắt miếng) và hâm nóng Thực phẩm tiện lợi, v.v. <p>Nên làm nóng sơ bộ trước khi hấp đối lưu</p>	<p>Việc nấu ăn có thể duy trì nhiệt độ cao hơn và khóa độ ẩm thực phẩm. Nên sử dụng bát súp có thể tích 300 ml và đầy nắp khi sử dụng chức năng Hầm.</p>	<p>Hầm và Hấp - Nhiệt độ cao: ngăn giữa</p> <p>Hấp đối lưu: Nấu một tầng: ngăn dưới Nấu hai tầng: ngăn trên và ngăn dưới</p>

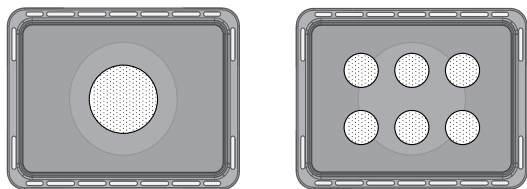
Kỹ thuật Nấu ăn

Định giờ

Trong mỗi công thức nấu ăn có cung cấp thời gian nấu khác nhau. Thời gian nấu khác nhau tùy thuộc vào kích thước thực phẩm, nhiệt độ ban đầu, và khẩu vị của từng người, điều này khó có thể kiểm soát được. Luôn đảm bảo nấu theo thời gian tối thiểu trong công thức hướng dẫn và kiểm tra độ chín của món ăn. Nếu thức ăn chưa chín, tiếp tục nấu. Sẽ dễ dàng hơn để nấu tiếp một món chưa chín kỹ. Với món ăn đã chín quá, ta không thể cứu vãn được nữa!

Khoảng cách

Các thực phẩm riêng lẻ như khoai tây nướng, bánh và món khai vị sẽ được làm nóng đều hơn nếu đặt đều trong lò. Nếu có thể, hãy xếp thực phẩm theo hình tròn. Tương tự, khi đặt thực phẩm trong phụ kiện, hãy xếp xung quanh vành ngoài khay kim loại, không xếp thành hàng cạnh nhau. KHÔNG xếp chồng thức ăn lên nhau.



Dùng đường nâu

Để rút ngắn thời gian nấu hoặc nướng đối lưu thực phẩm và để có hiệu ứng màu sắc tốt nhất, hãy đảm bảo bạn tưới nước sốt tương đen hoặc nước sốt cay lên thực phẩm trước khi nướng. Đối với bánh mì hay bánh nướng nhanh, có thể sử dụng đường nâu trong công thức làm bánh thay vì dùng đường kính, hoặc rắc tiêu đen lên bề mặt bánh trước khi nướng.

Châm lỗ

Da hoặc màng của một số loại thực phẩm tạo thành hơi nước có thể bốc hơi trong quá trình nấu. Nên chọc thủng hoặc hãy gọt bớt vỏ thực phẩm trước khi nấu để hơi nước có thể thoát ra. Điều này sẽ giúp cho việc nướng đối lưu tốt hơn.

Khoai tây cả củ — dùng nĩa châm các lỗ nhỏ
Xúc xích — khía bề mặt xúc xích hun khói. Châm lớp vỏ bằng nĩa.

Lật và đảo thức ăn

Đôi khi không thể phân phối nhiệt độ đồng đều chỉ bằng cách khuấy thức ăn. Để đảm bảo thức ăn chín đều, bạn có thể đảo hoặc lật thức ăn. Ví dụ, lật thực phẩm trong khi nấu, lật phần thực phẩm có kích thước lớn như thịt, gà, hoặc xoay phụ kiện trong khi nướng.

Đặc điểm Thực phẩm

Phương pháp nấu: có liên quan chặt chẽ với đặc điểm của thực phẩm.

Kích thước

Thực phẩm có kích thước nhỏ nấu nhanh hơn thực phẩm có kích thước lớn.

Hình dạng

Kích thước giống nhau chín đều hơn. Để bù nhiệt cho thực phẩm có kích thước không đều, đặt miếng mỏng ở giữa đĩa và miếng dày hơn ở cạnh đĩa.



Nhiệt độ ban đầu

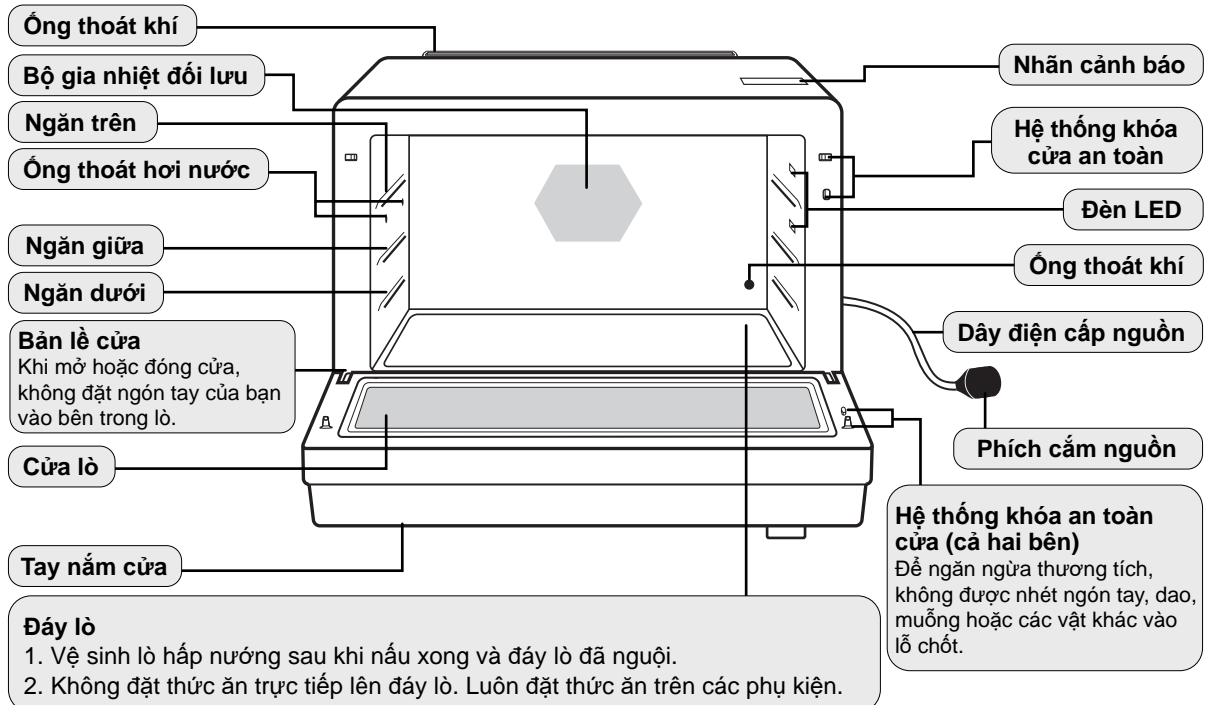
Thực phẩm ở nhiệt độ phòng sẽ được làm nóng nhanh hơn so với thực phẩm được bảo quản đông lạnh trong tủ lạnh.

Mật độ

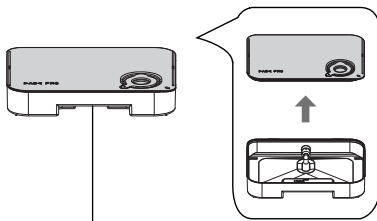
Thực phẩm rỗng, xốp mất ít thời gian làm nóng hơn so với thực phẩm cô đặc.



Sơ đồ Tính năng

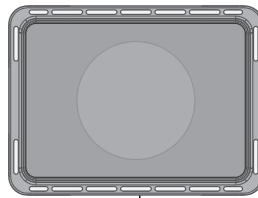


Tiếng Việt

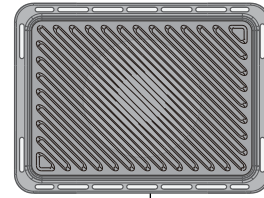


Khay chứa nước

- Mức nước đầy là 1000 ml. Thêm nước đến vạch 1000.
- Đổ đầy nước mềm như nước cất. (Không sử dụng nước cứng như nước khoáng).
- Đảm bảo khay chứa nước được đóng chặt và đúng vị trí, hoặc nước sẽ bị rò rỉ ra ngoài.
- Luôn vệ sinh sạch khay chứa nước.
- Đổ đầy khay chứa nước và đậy nắp, sau đó lắp vào mặt dưới. (Tham khảo trang tiếp theo.)



Khay kim loại



Khay sóng

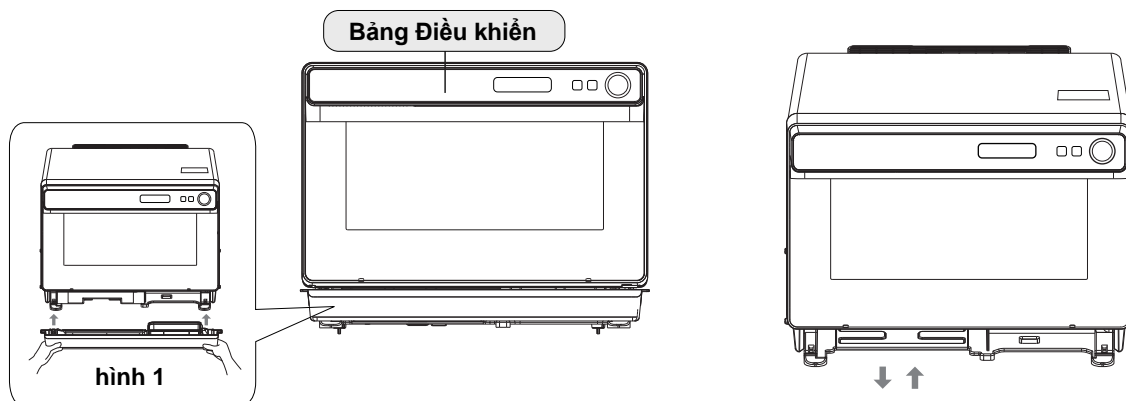
- Toàn bộ quá trình nấu ăn phải sử dụng phụ kiện. Thực phẩm không thể được đặt trực tiếp trên đáy lò.
- Khi sử dụng phụ kiện, phải đặt phụ kiện ở vị trí ngăn.
- Khi sử dụng chức năng hấp một tầng, khuyến cáo nên sử dụng Khay sóng bằng cách đặt trực tiếp thực phẩm lên khay ở vị trí ngăn giữa. (Chẳng hạn như rau hấp, bánh bao, v.v.) Nhưng đối với thực phẩm có hộp chịu nhiệt, hãy dùng Khay kim loại và đặt ở vị trí ngăn giữa. (Ví dụ như cá hấp, gà hấp, v.v.)
- Khi sử dụng nấu ăn một tầng bằng chức năng Nướng đối lưu, hãy đặt thực phẩm vào dụng cụ chịu nhiệt phù hợp có lót giấy nhôm hoặc giấy nướng trên Khay kim loại và đặt chúng ở vị trí ngăn dưới.
- Khi sử dụng nấu ăn hai tầng bằng chức năng Hấp, hãy đặt Khay kim loại ở vị trí ngăn trên và Khay sóng ở vị trí ngăn giữa. Khi sử dụng nấu ăn hai tầng bằng chức năng Nướng đối lưu, hãy đặt Khay sóng ở vị trí ngăn trên và Khay kim loại ở vị trí ngăn dưới.
- Lấy khay ra bằng găng tay cách nhiệt sau khi sử dụng. Để tránh bị bỏng, không chạm vào khay bằng tay trần.
- Để tránh làm hỏng cửa lò, không kéo rê khay trên cửa lò khi sử dụng.
- Trọng lượng tối đa có thể đặt trên phụ kiện là 5 kg (số này bao gồm tổng trọng lượng thức ăn và đĩa đựng thức ăn).

Lưu ý:

- Hình minh họa ở trên chỉ có tính chất tham khảo.
- Các phụ kiện lò bao gồm khay kim loại (x1) và khay sóng (x1). Các dụng cụ nấu ăn khác liên quan đến các hướng dẫn này sẽ do bạn mua.

Sơ đồ Tính năng

(tiếp)



Khay nhỏ giọt

1. Lấy khay nhỏ giọt ra khỏi bao bì và lắp vào chân lò hấp nướng theo hình 1.
2. Khay nhỏ giọt phải được lắp đúng cách trước khi sử dụng lò hấp nướng, vì khay sẽ chứa nước thừa trong khi nấu, nếu không sẽ không thể thực hiện được chương trình nấu.
3. Cần tháo và vệ sinh khay nhỏ giọt thường xuyên.
4. Để tháo khay nhỏ giọt, giữ khay bằng cả hai tay và ấn nhẹ về phía trước. Rửa bằng nước xà phòng ấm. Lắp lại khay nhỏ giọt bằng cách đẩy về vị trí cũ, phía trên các chân.
5. KHÔNG SỬ DỤNG MÁY RỬA BÁT ĐỂ LÀM SẠCH KHAY NHỎ GIỌT.

Lắp đặt/tháo dỡ khay chứa nước:

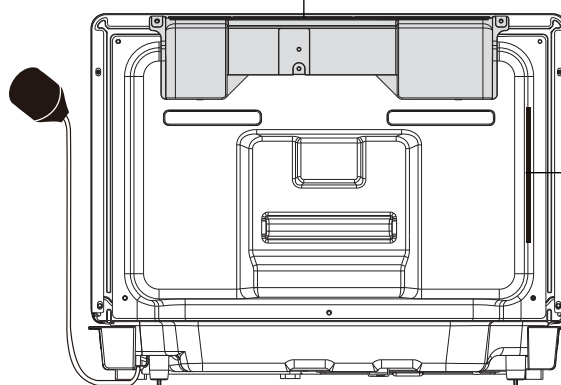
Lắp đặt:

Giữ khay chứa nước nằm ngang, căn chỉnh chốt cài và nhẹ nhàng đưa nó xuống đáy.

Tháo dỡ:

Sau khi tháo khay nhỏ giọt, giữ chốt cài bằng cả hai tay và kéo ra nhẹ nhàng.

Ống thoát khí



Phiếu thông tin nhận dạng

Ống hút khí

Lưu ý: Hình minh họa ở trên chỉ có tính chất tham khảo.

Hướng dẫn về Dụng cụ và Đồ dùng nhà bếp

Khay chứa	Nướng đối lưu, Chiên không dầu, Hấp đối lưu, Hâm và Lên men	Hấp - Nhiệt độ cao, Hấp - Nhiệt độ trung bình, Hấp - Nhiệt độ thấp
Khay kim loại 	✓	✓
Khay sóng 	✓	✓
Hộp chứa thủy tinh chịu nhiệt 	✓	✓
Hộp chứa thủy tinh không chịu nhiệt 	Lưu ý: Có thể sử dụng cho quá trình lên men với nhiệt độ không đổi.	✗
Hộp chứa bằng nhựa chịu nhiệt 	Lưu ý: Có thể sử dụng cho quá trình lên men với nhiệt độ không đổi.	✓
Hộp chứa bằng nhựa không chịu nhiệt 	Lưu ý: Có thể sử dụng cho quá trình lên men với nhiệt độ không đổi.	✗
Gốm • Sứ 	Lưu ý: Có thể bị phân hóa màu sắc trong khay chứa khi màu sắc bên trong khay chứa khác nhau. Không sử dụng loại khay chứa đó.	✓

Khay chứa	Nướng đối lưu, Chiên không dầu, Hấp đối lưu, Hâm và Lên men	Hấp - Nhiệt độ cao, Hấp - Nhiệt độ trung bình, Hấp - Nhiệt độ thấp
Đồ sơn mài 	✗	✗
Khay chứa bằng nhôm và các kim loại khác 	Lưu ý: Không được sử dụng khay thức ăn với tay cầm bằng nhựa.	Lưu ý: Không được sử dụng thùng kim loại để bị rỉ sét
Khay chứa bằng gỗ • tre • giấy 	Lưu ý: Có thể sử dụng hộp đựng bằng giấy đã trải qua xử lý chịu nhiệt và xử lý chịu nhiệt cao hơn nhiệt độ thiết lập.	Lưu ý: Hộp đựng bằng gỗ, tre hay giấy đã trải qua xử lý chịu nhiệt đều có thể được sử dụng.
Màng bọc thực phẩm 	Lưu ý: ① Màn bọc thực phẩm sẽ nóng chảy dưới nhiệt độ cao. ② Có thể sử dụng cho quá trình lên men với nhiệt độ không đổi.	Lưu ý: Không được sử dụng mà không có hướng dẫn đặc biệt.
Giấy nhôm (Giấy nhôm gia dụng) 	✓	✓
Hộp chứa bằng silica gel chịu nhiệt 	✓	✓

Tiếng Việt

Lưu ý:

1. Phụ kiện bếp phải được sử dụng khi nấu ăn.
2. Lấy khay ra bằng gang tay cách nhiệt sau khi sử dụng. Để tránh bị bỏng, không chạm vào khay bằng tay trần.
3. Việc sắp xếp các phụ kiện trong tất cả các chế độ nấu có thể tham khảo theo nguyên tắc làm nóng.
4. Không sử dụng các phụ kiện bếp hoặc vật chứa khác trong giai đoạn làm nóng sơ bộ.

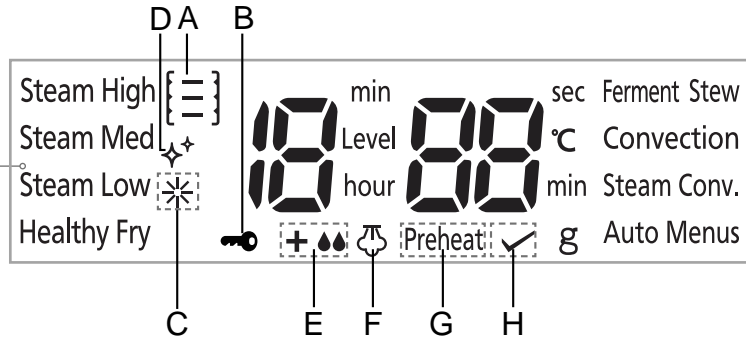
Bảng Điều khiển

Panasonic
NU-SC280W



1 Cửa sổ màn hiển thị:

- A: Vị trí đặt phụ kiện
- B: Khóa an toàn trẻ em
- C: Biểu tượng Hoạt động bình thường
- D: Chức năng vệ sinh hệ thống bằng cách phun hơi nước, chức năng vệ sinh bằng axit citric
- E: Biểu tượng Nước đầy (khi sử dụng chức năng hấp)
- F: Biểu tượng Chế độ Phun hơi nước
- G: Với biểu tượng Làm nóng sơ bộ
- H: Biểu tượng Kết thúc Làm nóng sơ bộ



Chế độ:


Ba chế độ nấu bằng hơi nước:

- Hấp - Nhiệt độ cao..... (Xem trang 10)
- Hấp - Nhiệt độ trung bình (Xem trang 10)
- Hấp - Nhiệt độ thấp..... (Xem trang 10)
- Chiên không dầu(Xem trang 11)
- Lên men..... (Xem trang 12)
- Hầm..... (Xem trang 13)
- Nướng đối lưu (Xem trang 14-15)

Tiếng bíp:

Thời gian	Kết quả
Không	Không hoặc không thể chấp nhận hướng dẫn
Một lần	Chấp nhận hướng dẫn
Hai lần	Giữa các giai đoạn được lập trình để nhắc nhở, khuấy, sắp xếp lại thực phẩm hoặc thông báo lỗi trong khi nấu
Ba lần	Sau khi làm nóng sơ bộ để thiết lập thủ công
Tiếng bíp dài	Sau khi làm nóng sơ bộ cho đến thiết lập thực đơn tự động
Năm lần	Kết thúc bất cứ chương trình nào

Lưu ý:

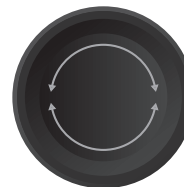
1. Hình minh họa ở trên chỉ có tính chất tham khảo, sản phẩm thực tế có thể có những khác biệt.
2. Sau 6 phút không hoạt động kể từ khi thiết lập chương trình nấu, bao gồm đóng và mở cửa lò, chương trình sẽ tự động hủy và trở về “□” hoặc vào chế độ chờ. Nếu sử dụng lò hấp nướng vào lúc khác mà không rút phích cắm và cắm phích lại, chương trình gần nhất sẽ được hiển thị.
3. : Hình minh họa này là vị trí của khay kim loại cho các thực đơn nấu tự động.

Hấp đối lưu (Xem trang 16-17)
Thực đơn tự động (Xem trang 20-24)

2 Phím Dừng/Cài đặt lại

3 Phím Khởi động/Thiết lập

4 Nút xoay



- **Thiết lập chức năng**
Chọn chức năng mà bạn muốn.
- **Thiết lập Thực đơn**
Chọn thực đơn mong muốn trong các thực đơn tự động.
- **Thiết lập Thời gian**
Để cài đặt thời gian nấu.
- **Thiết lập Trọng lượng/Khẩu phần ăn/Tầng**
Để thiết lập Trọng lượng/Khẩu phần ăn/Tầng nấu mong muốn trong các thực đơn tự động.
- **Thiết lập Nhiệt độ**
Để thiết lập nhiệt độ khi Lên men/Nướng đối lưu và Hấp đối lưu.
Lưu ý: Để đảm bảo an toàn, nhiệt độ đối lưu sẽ giảm dần xuống 230°C khi sử dụng trên 230°C để làm nguội và khi còn lại 10 phút. Nếu bạn tiếp tục sử dụng ở trên 230°C, thời gian nấu sẽ được rút ngắn. Điều này không ảnh hưởng đến hiệu suất của nó.

Tiếng Việt

Thiết lập Chế độ Hấp

Ba chế độ để nấu bằng hơi nước, Hấp - Nhiệt độ cao, Hấp - Nhiệt độ trung bình và Hấp - Nhiệt độ thấp. Nấu ăn bằng hơi nước có thể giữ thức ăn mềm và không mất nước. Ví dụ: rau quả, hải sản và thực phẩm tương tự. Ngoài ra, có thể sử dụng chế độ này để hâm nóng thực phẩm đóng hộp hoặc thực phẩm đóng gói chân không.

1



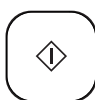
Đặt phụ kiện cùng với thực phẩm vào vị trí ngăn phù hợp, sau đó chọn chế độ **Hấp - Nhiệt độ thấp** bằng cách vặn núm xoay.

Ví dụ: chọn chế độ Hấp - Nhiệt độ thấp

Steam High	Ferment Stew
Steam Med	Convection
Steam Low	Steam Conv.
Healthy Fry	Auto Menus

Lưu ý: Đổ đầy nước vào khay trước khi sử dụng.

2



Nhấn phím **Thiết lập** để thiết lập chế độ **Hấp - Nhiệt độ thấp**.



3

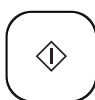


Vặn núm xoay để cài đặt thời gian nấu mong muốn.

Ví dụ: 5 phút



4




Nhấn phím **Khởi động**. Lò sẽ bắt đầu nấu. Màn hình hiển thị sẽ đếm ngược thời gian.



Tiếng Việt

Chế độ:	Loại thực phẩm phù hợp
Hấp - Nhiệt độ cao	Chế độ Hấp - Nhiệt độ cao có thể nấu chín các loại rau ăn củ một cách nhanh chóng (như khoai tây cắt miếng) và hâm nóng Thực phẩm tiện lợi, v.v.
Hấp - Nhiệt độ trung bình	Bánh bao, thịt, hải sản, v.v...
Hấp - Nhiệt độ thấp	Tôm, ức gà, v.v...

Lưu ý:

- Đổ đầy nước vào khay trước khi sử dụng.
- Thời gian Hấp - Nhiệt độ cao và Hấp - Nhiệt độ thấp tối đa là 30 phút.
- Thời gian Hấp - nhiệt độ trung bình tối đa là một giờ.
- Khi nấu thực phẩm bằng tính năng Hấp - Nhiệt độ cao, hãy đảm bảo rằng các dụng cụ dùng để nấu là vật liệu chịu nhiệt (trên 130°C).
- Trạng thái nhấp nháy “” sẽ nhấp nháy trên màn hình hiển thị.

Thiết lập Chế độ Chiên không dầu

Chế độ này có thể được sử dụng để chế biến các món như khoai tây chiên ít hoặc không có dầu. Cách nấu này lành mạnh hơn so với cách chiên xào truyền thống và thích hợp cho phi-lê cá chiên, tôm chiên với vụn bánh mì, gà rán, v.v...

1



Chọn chế độ **Chiên không dầu** bằng cách vặn núm xoay. Làm nóng sơ bộ sẽ được tự động thiết lập và biểu tượng của nó xuất hiện trong màn hình hiển thị.

Steam High	Ferment Stew
Steam Med	Convection
Steam Low	Steam Conv.
Healthy Fry	Preheat
	Auto Menus

2



Nhấn phím **Khởi động** và bắt đầu hâm nóng thức ăn.



3

Sau khi làm nóng sơ bộ, lò nướng sẽ phát ra tiếng bíp ba lần và biểu tượng "✓" xuất hiện để thông báo làm nóng sơ bộ đã xong. Mở cửa và đặt phụ kiện với thức ăn ở vị trí ngăn phù hợp một cách nhanh chóng.



4



Vặn núm xoay để cài đặt thời gian nấu mong muốn.

(Thời gian thiết lập tối đa là 1 giờ 30 phút.)

Ví dụ: 5 phút



5



Nhấn phím **Khởi động**. Trong thời gian nấu, màn hình hiển thị sẽ đếm ngược.

Bạn có thể thay đổi thời gian nấu trong khi đang nấu. Vặn núm xoay có thể tăng hoặc giảm thời gian nấu theo mức tăng 1 phút (tối đa 10 phút). Vặn núm xoay ngược chiều kim đồng hồ về "0" sẽ kết thúc nấu.



Tiếng Việt

Thiết lập Chế độ Lên men

Lên men có các chế độ 30°C và 40°C. Có thể sử dụng 30°C để lên men bánh mì Châu Âu và bột giàu dầu như bánh mì que hoặc bánh mì Đan Mạch. Có thể sử dụng 40°C để lên men bánh bao và đế pizza.

1



Đặt thức ăn lên hộp chứa hoặc trực tiếp lên phụ kiện ở vị trí ngăn phù hợp. Chọn chế độ **Lên men** bằng cách vặn núm xoay.

Steam High
Steam Med
Steam Low
Healthy Fry

Ferment Stew
Convection
Steam Conv.
Auto Menus

2



Nhấn phím **Thiết lập** để thiết lập chế độ **Lên men**.



3



Thiết lập nhiệt độ lên men mong muốn bằng cách vặn núm xoay.
(Bạn có thể thiết lập 30°C và 40°C. Nhiệt độ mặc định là 30°C.)

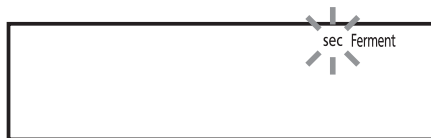
Ví dụ: 40°C



4



Nhấn phím **Thiết lập** để thiết lập nhiệt độ mong muốn.



5



Vặn núm xoay để cài đặt thời gian nấu mong muốn.
(Thời gian lên men tối đa là 12 giờ)

Ví dụ: 15 phút



6



Nhấn phím **Khởi động**. Trong thời gian nấu, màn hình hiển thị sẽ đếm ngược.



Bạn có thể thay đổi thời gian nấu trong khi đang nấu. Vặn núm xoay có thể tăng hoặc giảm thời gian nấu theo mức tăng 1 phút (tối đa 10 phút). Vặn núm xoay ngược chiều kim đồng hồ về "0" sẽ kết thúc nấu.

Tiếng Việt

Lưu ý:

- Nhiệt độ trong lò hấp nướng có thể thay đổi tùy theo thức ăn và nhiệt độ phòng. Hãy điều chỉnh thời gian lên men theo tình huống thực hiện.
- Khi nhiệt độ khoang hoặc nhiệt độ phòng cao hơn nhiệt độ lên men, hiệu ứng lên men của thực phẩm có thể bị ảnh hưởng, "U50" sẽ xuất hiện trong màn hình hiển thị. Vui lòng đợi cho đến khi khoang lò hoặc nhiệt độ phòng hạ xuống, khi chữ "U50" biến mất, bạn có thể sử dụng lại quá trình lên men hoặc thực phẩm lên men ở nhiệt độ phòng.
- Có thể chọn chức năng Phun hơi khi bạn cần phun hơi trong quá trình lên men. Xem trang 18.

Thiết lập Chế độ Hầm

Chế độ này kết hợp bộ gia nhiệt đối lưu và hấp. Nó phù hợp cho các món súp hầm và rau nấu trong một thời gian dài. Bạn chỉ có thể cài đặt thời gian nấu.

1



Đặt phụ kiện có thức ăn ở vị trí ngăn tương ứng. Chọn chế độ **HẦM** bằng cách vặn núm xoay.

Lưu ý: Đổ đầy nước vào khay trước khi sử dụng.



2



Nhấn phím **Thiết lập** để thiết lập chế độ **HẦM**.



3



Vặn núm xoay để cài đặt thời gian nấu mong muốn.

(Thời gian thiết lập trong khoảng từ 1 giờ 30 phút đến 3 giờ. Thời gian một ca là 30 phút.)

Ví dụ: 1 giờ 30 phút



4



Nhấn phím **Khởi động**. Trong thời gian nấu, màn hình hiển thị sẽ đếm ngược.



Lưu ý:

1. Đổ đầy nước vào khay trước khi sử dụng.
2. Chế độ này phù hợp cho bát súp cỡ nhỏ. Nếu bạn hầm thực phẩm bằng cách sử dụng hộp chứa dung tích lớn, nên kéo dài thời gian nấu thích hợp.

Tiếng Việt

Thiết lập Chế độ Nướng đối lưu

Chế độ này có khoảng nhiệt độ từ 50°C đến 250°C phù hợp chế biến thịt nướng, cá và các món tráng miệng phương Tây như bánh ngọt, pizza, v.v... Đặt thức ăn lên phụ kiện, chọn nhiệt độ và thời gian thích hợp, và bắt đầu nấu. Để thức ăn chín và đều màu, cần xếp lại thức ăn hoặc xoay phụ kiện trong quá trình nấu.

Khi nấu có Làm nóng sơ bộ:

1



Chọn chế độ **Nướng đối lưu** bằng cách vặn núm xoay. (Làm nóng sơ bộ)

Steam High
Steam Med
Steam Low
Healthy Fry
Preheat
Ferment Stew
Convection
Steam Conv.
Auto Menus

2



Nhấn phím **Thiết lập** để thiết lập chế độ **Nướng đối lưu**. (Làm nóng sơ bộ)

1 80 °C Convection
Preheat

3



Vặn núm xoay để cài đặt nhiệt độ nấu mong muốn. (Phạm vi nhiệt độ từ 70°C đến 250°C. Nhiệt độ mặc định là 180°C.)

Ví dụ: 230°C

2 30 °C Convection
Preheat

4



Nhấn phím **Khởi động** để làm nóng sơ bộ.

Bạn có thể thay đổi nhiệt độ mong muốn bằng cách vặn núm xoay trong quá trình làm nóng sơ bộ.

2 30 °C Convection
Preheat

5

Sau khi làm nóng sơ bộ, lò nướng sẽ phát ra tiếng bíp ba lần và biểu tượng "✓" xuất hiện để thông báo làm nóng sơ bộ đã xong. Mở cửa và đặt phụ kiện với thức ăn ở vị trí ngăn phù hợp một cách nhanh chóng.

2 30 °C Convection
Preheat ✓

sec
Convection

6



Vặn núm xoay để cài đặt thời gian nấu mong muốn. (Thời gian thiết lập tối đa là 3 giờ.)

Ví dụ: 5 phút

5 00 min sec Convection

7



Nhấn phím **Khởi động**. Trong thời gian nấu, màn hình hiển thị sẽ đếm ngược.

Bạn có thể thay đổi thời gian nấu trong khi đang nấu. Vặn núm xoay có thể tăng hoặc giảm thời gian nấu theo mức tăng 1 phút (tối đa 10 phút). Vặn núm xoay ngược chiều kim đồng hồ về "0" sẽ kết thúc nấu.

4 59 min sec Convection

Thiết lập Chế độ Nướng đối lưu (tiếp)

Khi nấu mà không Làm nóng sơ bộ:

1



Đặt thức ăn lên phụ kiện ở vị trí ngăn tương ứng. Chọn chế độ **Nướng đối lưu** bằng cách vặn núm xoay. (Không làm nóng sơ bộ trước)

Steam High
Steam Med
Steam Low
Healthy Fry

Fermejt Stew
Convection
Steam Conv.
Auto Menus

2



Nhấn phím **Thiết lập** để thiết lập chế độ **Nướng đối lưu**. (Không làm nóng sơ bộ trước)

1 80 °C Convection

3



Vặn núm xoay để cài đặt nhiệt độ nấu mong muốn. (Phạm vi nhiệt độ từ 50°C đến 250°C. Nhiệt độ mặc định là 180°C.)

Ví dụ: 230°C

2 30 °C Convection

4



Nhấn phím **Thiết lập** để thiết lập nhiệt độ mong muốn.

sec
Convection

5



Vặn núm xoay để cài đặt thời gian nấu mong muốn. (Thời gian Nướng đối lưu tối đa là 3 giờ)

Ví dụ: 5 phút

5 min 00 sec
Convection

6



Nhấn phím **Khởi động**. Trong thời gian nấu, màn hình hiển thị sẽ đếm ngược.

Bạn có thể thay đổi thời gian nấu trong khi đang nấu. Vặn núm xoay có thể tăng hoặc giảm thời gian nấu theo mức tăng 1 phút (tối đa 10 phút). Vặn núm xoay ngược chiều kim đồng hồ về "0" sẽ kết thúc nấu.

4 59 min sec
Convection

Tiếng Việt

Thiết lập Chế độ Hấp đối lưu

Chế độ này kết hợp chế độ hấp và nướng đối lưu, bổ sung hơi nước trong khi nấu ở chế độ Nướng đối lưu và giúp cho bánh mềm hơn và thịt ngon hơn. Để thức ăn được nướng đều màu hơn, cần xếp lại thức ăn hoặc xoay khay kim loại trong khi nấu.

Khi nấu có Làm nóng sơ bộ:

1



Chọn chế độ **Hấp đối lưu** bằng cách vặn núm xoay. (Làm nóng sơ bộ)

Lưu ý: Đổ đầy nước vào khay trước khi sử dụng.

Steam High	Ferment Stew
Steam Med	Convection
Steam Low	Steam Conv.
Healthy Fry	Preheat
	Auto Menu

2



Nhấn phím **Thiết lập** để thiết lập chế độ **Hấp đối lưu**. (Làm nóng sơ bộ)



3



Dùng núm xoay để cài đặt nhiệt độ nấu mong muốn.

(Phạm vi nhiệt độ gồm 140°C, 190°C đến 250°C. Nhiệt độ mặc định là 190°C.)

Ví dụ: 230°C



4



Nhấn phím **Khởi động** để làm nóng sơ bộ.

Bạn có thể thay đổi nhiệt độ mong muốn bằng cách vặn núm xoay trong quá trình làm nóng sơ bộ.



5

Sau khi làm nóng sơ bộ, lò nướng sẽ phát ra tiếng bíp ba lần và biểu tượng "✓" xuất hiện để thông báo làm nóng sơ bộ đã xong. Mở cửa và đặt phụ kiện với thức ăn ở vị trí ngăn phù hợp một cách nhanh chóng.



6



Vặn núm xoay để cài đặt thời gian nấu mong muốn.

(Thời gian thiết lập tối đa là 1 giờ.)

Ví dụ: 5 phút



7



Nhấn phím **Khởi động**. Trong thời gian nấu, màn hình hiển thị sẽ đếm ngược.

Bạn có thể thay đổi thời gian nấu trong khi đang nấu. Vặn núm xoay có thể tăng hoặc giảm thời gian nấu theo mức tăng 1 phút (tối đa 10 phút). Vặn núm xoay ngược chiều kim đồng hồ về "0" sẽ kết thúc nấu.



Thiết lập Chế độ Hấp đối lưu

(tiếp)

Khi nấu mà không Làm nóng sơ bộ:

1



Đặt thức ăn lên phụ kiện ở vị trí gắn tương ứng. Chọn chế độ **Hấp đối lưu** bằng cách vặn núm xoay. (Không làm nóng sơ bộ trước)

Steam High	Ferment Stew
Steam Med	Convection
Steam Low	Steam Conv.
Healthy Fry	Auto Menu

Lưu ý: Đổ đầy nước vào ngăn chứa trước khi sử dụng.

2



Nhấn phím **Thiết lập** để thiết lập chế độ **Hấp đối lưu**. (Không làm nóng sơ bộ trước)



3



Vặn núm xoay để cài đặt nhiệt độ nấu mong muốn.

Ví dụ: 230°C

(Phạm vi nhiệt độ gồm 140°C, 190°C đến 250°C. Nhiệt độ mặc định là 190°C.)



4



Nhấn phím **Thiết lập** để thiết lập nhiệt độ mong muốn.



5



Vặn núm xoay để cài đặt thời gian nấu mong muốn.

Ví dụ: 5 phút

(Thời gian thiết lập tối đa là 1 giờ.)



6



Nhấn phím **Khởi động**. Trong thời gian nấu, màn hình hiển thị sẽ đếm ngược.

Bạn có thể thay đổi thời gian nấu trong khi đang nấu. Vặn núm xoay có thể tăng hoặc giảm thời gian nấu theo mức tăng 1 phút (tối đa 10 phút). Vặn núm xoay ngược chiều kim đồng hồ về "0" sẽ kết thúc nấu.



Tiếng Việt

Thiết lập Chế độ Phun hơi nước

Chức năng này cho phép bạn thêm hơi cho thức ăn trong khi nấu ở chế độ Nướng đối lưu bao gồm Lên men (tối đa 3 phút). Thêm hơi nước trong khi nấu có thể tăng cường độ ẩm cho thực phẩm, do đó giúp làm mềm bề mặt thức ăn và khiến thịt mềm ngọt hơn. Khi bắt đầu lên men để sử dụng hơi nước có thể làm tăng độ ẩm khoang. Khi đó sẽ tốt hơn để bột lên men.

Ví dụ: Thêm hơi nước trong 1 phút trong khi nấu ở chế độ Nướng đối lưu.

1

Nấu ở chế độ **Nướng đối lưu**.



2



Để thêm hơi nước trong 1 phút, nhấn phím **Khởi động** trong 2 giây.



3

Nếu bạn muốn thêm hơi nước trong 3 phút, nhấn phím hai lần nữa trong vòng 3 giây khi thao tác bước 2 xuất hiện. Màn hình hiển thị sẽ tăng 3 phút. (Nó sẽ trở thành "0" khi bạn nhấn phím 3 lần. Bạn có thể thiết lập lại thời gian bằng cách nhân đôi các bước trên.)



Tiếng Việt

Mẫu chốt của tính năng "Phun hơi nước" trong khi nấu ăn:

Nấu ở chế độ Nướng đối lưu:

Khi nướng bánh phồng hoặc bánh mì, sau khi làm nóng sơ bộ, hãy thêm hơi nước khi bắt đầu nướng. Khi làm bánh, sau khi làm nóng sơ bộ, hãy thêm hơi nước trong một nửa thời gian nướng.

Lên men:

Khi bạn làm bánh và bánh mì Pháp, hãy thêm hơi nước vào lúc bắt đầu lên men.

Lưu ý:

1. **Đổ đầy nước vào khay trước khi sử dụng.**
2. **Không có chế độ phun hơi nước trong khi hâm nóng ở chế độ Nướng đối lưu.**
3. **Thời gian Nướng đối lưu hoặc Lên men ban đầu vẫn đếm ngược tiếp khi bắt đầu phun hơi nước.**

Thiết lập Chế độ Khóa An toàn Trẻ em

Chức năng này cho phép bạn ngăn trẻ nhỏ vận hành lò nướng; Tuy nhiên, cửa vẫn có thể được mở. Bạn có thể thiết lập Chế độ Khóa An toàn Trẻ em khi “🔑” hiển thị trên màn hình.

Để thiết lập:



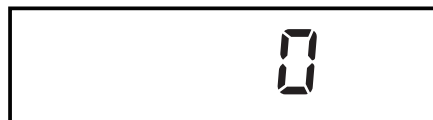
Nhấn 3 lần, “🔑” xuất hiện trên màn hình hiển thị.



Để hủy:



Nhấn 3 lần, “🔑” sẽ xuất hiện trong cửa sổ màn hình hiển thị.



Lưu ý:

Để cài đặt hoặc hủy khóa an toàn trẻ em, phải nhấn phím Khởi động/Thiết lập hoặc Dừng/Cài đặt lại 3 lần trong vòng 10 giây.

Tiếng Việt

Thiết lập Thực đơn Tự động

Tính năng này cho phép bạn nấu hầu hết các loại thực phẩm yêu thích của mình bằng cách chỉ thiết lập trọng lượng/khẩu phần ăn/tầng. Lò nướng sẽ xác định thiết lập công suất và thời gian nấu một cách tự động. Chọn loại thức ăn rồi chỉ cần nhập trọng lượng/khẩu phần ăn/tầng. Không bao gồm trọng lượng của nước thêm vào hoặc trọng lượng nồi. Để có kết quả tốt nhất, một số thực đơn cần phải làm nóng sơ bộ trước khi nấu.

Thực đơn tự động không cần làm nóng sơ bộ (Số thực đơn: 1~17, 19~25, 27, 30~31, 33, 38~40, 43~48, 57, 70~74)

1



Chọn chế độ **Thực đơn tự động** bằng cách vặn núm xoay.

Steam High	Ferment Stew
Steam Med	Convection
Steam Low	Steam Conv.
Healthy Fry	Auto Menu

2



Nhấn phím **Thiết lập** để chọn chế độ **Thực đơn tự động**.



3



Vặn núm xoay để cài đặt thực đơn nấu mong muốn.

Ví dụ: chọn thực đơn số 3

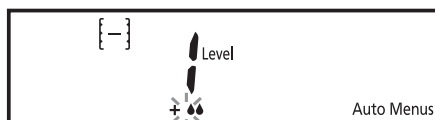


4



Nhấn phím **Thiết lập** để thiết lập số thực đơn nấu ăn mong muốn.

Lưu ý: Nếu chọn các thực đơn số 1, 3, 4, cần thực hiện các bước 4 và 5.



5



Vặn núm xoay để thiết lập trọng lượng/khẩu phần ăn/tầng nấu mong muốn.

Lưu ý: Nếu chọn thực đơn số 1, vui lòng chọn khẩu phần mong muốn phù hợp với trọng lượng.

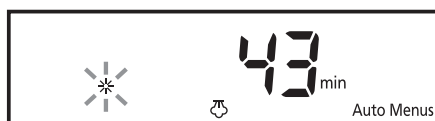
Ví dụ: 2 Cấp



6















Nhấn phím **Khởi động**. Trong thời gian nấu, màn hình hiển thị sẽ đếm ngược.



Thiết lập Thực đơn Tự động

(tiếp)

Thực đơn tự động có làm nóng sơ bộ (Số thực đơn: 18, 26, 28~29, 32, 34~37, 41~42, 49~56, 58~69, 75~77)

1		Chọn chế độ Thực đơn tự động bằng cách vặn núm xoay.	Steam High Steam Med Steam Low Healthy Fry	Ferment Stew Convection Steam Conv. Auto Menus
2		Nhấn phím Thiết lập để chọn chế độ Thực đơn tự động .		
3		Vặn núm xoay để cài đặt thực đơn nấu mong muốn.	Ví dụ: chọn thực đơn số 35 	
4		Nhấn phím Khởi động để làm nóng sơ bộ.		
5		Sau khi làm nóng sơ bộ, lò nướng sẽ phát ra tiếng bíp ba lần và biểu tượng "✓" xuất hiện để thông báo làm nóng sơ bộ xong. Mở cửa và đặt phụ kiện với thức ăn ở vị trí ngăn phù hợp một cách nhanh chóng.		
6		Nhấn phím Khởi động . Trong thời gian nấu, màn hình hiển thị sẽ đếm ngược.	 	

Tiếng Việt

Lưu ý:

- Bạn cũng có thể nhanh chóng chọn số thực đơn mong muốn bằng cách vặn ngược núm xoay.
- Để đảm bảo an toàn, nhiệt độ đối lưu sẽ giảm dần xuống 230°C khi sử dụng trên 230°C để làm nguội và khi còn lại 10 phút. Nếu bạn tiếp tục sử dụng chức năng này, thời gian nấu sẽ được rút ngắn. Điều này không ảnh hưởng đến hiệu suất của nó.

Thiết lập Thực đơn Tự động

(tiếp)

Số	Thực đơn	Trọng lượng/Khẩu phần ăn/Tầng				Phụ kiện/Vị trí
		200 g	300 g	400 g	500 g	
1	Cá Hấp*	200 g	300 g	400 g	500 g	Khay kim loại/Ngăn giữa
2	Trứng Hấp*	3 khẩu phần ăn	—	—	—	Khay kim loại/Ngăn giữa
3	Bánh Bao Hấp kiểu Tàu (Sống)*	1 tầng (12 cái)				Khay sóng/Ngăn giữa
		2 tầng (24 cái)				Khay kim loại/Ngăn trên, Khay sóng/Ngăn giữa
4	Hấp Đò Đông Lạnh*	1 tầng (12 cái)				Khay sóng/Ngăn giữa
		2 tầng (24 cái)				Khay kim loại/Ngăn trên, Khay sóng/Ngăn giữa
5	Hấp Đò Hộp*	1 hộp	—	—	—	Khay kim loại/Ngăn giữa
6	Hấp Há Cảo Tôm Đông Lạnh*	1 tầng (12 cái)	—	—	—	Khay sóng/Ngăn giữa
7	Cơm Trắng*	200 g	—	—	—	Khay kim loại/Ngăn giữa
8	Hấp Ngũ Cốc*	800 g	—	—	—	Khay sóng/Ngăn giữa
9	Hấp Rau Tươi*	500 g	—	—	—	Khay sóng/Ngăn giữa
10	Bắp Cải Nhỏ Kho*	3 khẩu phần ăn	—	—	—	Khay kim loại/Ngăn giữa
11	Mướp Hương Hấp Thịt Bằm Đậu Hũ*	3 khẩu phần ăn	—	—	—	Khay kim loại/Ngăn giữa
12	Sò Điệp Khô Hấp Nấm Kim Châm*	3 khẩu phần ăn	—	—	—	Khay kim loại/Ngăn giữa
13	Trứng Cút Hấp Nấm Thịt Bằm*	12 cái	—	—	—	Khay kim loại/Ngăn giữa
14	Tôm Rau Xanh*	10 lát	—	—	—	Khay kim loại/Ngăn giữa
15	Tôm Chanh Thái Lan*	500 g	—	—	—	Khay kim loại/Ngăn giữa
16	Cua Hấp Thượng Hải*	6 con	—	—	—	Khay sóng/Ngăn giữa
17	Nghêu Hấp Rượu*	500 g	—	—	—	Khay kim loại/Ngăn giữa
18	Sò Điệp Hấp Tỏi Bằm*	8 con	—	—	—	Khay kim loại/Ngăn dưới
19	Nghêu Hấp*	500 g	—	—	—	Khay kim loại/Ngăn giữa
20	Đầu Cá Hấp Cay*	1000 g	—	—	—	Khay kim loại/Ngăn giữa
21	Gà Hấp Nấm*	500 g	—	—	—	Khay kim loại/Ngăn giữa
22	Thịt Gà Trắng Cát Lát Kiểu Tàu*	1000 g	—	—	—	Khay kim loại/Ngăn giữa
23	Chả Viên*	6 viên	—	—	—	Khay kim loại/Ngăn giữa
24	Thịt Heo Hấp Bột Gạo*	500 g	—	—	—	Khay kim loại/Ngăn giữa
25	Sườn Hấp Gạo Nếp*	3 khẩu phần ăn	—	—	—	Khay kim loại/Ngăn giữa
26	Sò Điệp Nướng Tỏi Bằm	4 con	—	—	—	Khay kim loại/Ngăn dưới
27	Salad Cá Hồi	3 khẩu phần ăn	—	—	—	Khay kim loại/Ngăn dưới
28	Cá Thu Đào Rang Muối	4 con	—	—	—	Khay kim loại/Ngăn dưới
29	Cánh Gà Teriyaki*	12 cái	—	—	—	Khay kim loại/Ngăn dưới
30	Gà Cay Tương Ớt	3 khẩu phần ăn	—	—	—	Khay kim loại/Ngăn dưới

Tiếng Việt

Thiết lập Thực đơn Tự động

(tiếp)

Số	Thực đơn	Trọng lượng/Khẩu phần ăn/Tầng				Phụ kiện/Vị trí
31	Đùi Gà Nướng Mật Ong	3 cái	—	—	—	Khay kim loại/Ngăn dưới
32	Trứng Cút Nướng Muối*	24 cái	—	—	—	Khay kim loại/Ngăn dưới
33	Vịt Nấu Chậm	2 con	—	—	—	Khay kim loại/Ngăn dưới
34	Bò Câu Quay*	2 con	—	—	—	Khay kim loại/Ngăn dưới
35	Thịt Heo Nướng	600 g	—	—	—	Khay kim loại/Ngăn dưới
36	Ba Chỉ Quay Kiểu Hàn	400 g	—	—	—	Khay kim loại/Ngăn dưới
37	Sườn Non Nướng Tỏi	600 g	—	—	—	Khay kim loại/Ngăn dưới
38	Ba Chỉ Nướng Mềm	1000 g	—	—	—	Khay kim loại/Ngăn dưới
39	Sườn Non Nướng Mềm	800 g	—	—	—	Khay kim loại/Ngăn dưới
40	Thịt Bò Nướng Mềm	800 g	—	—	—	Khay kim loại/Ngăn dưới
41	Thịt Cừu Nướng	800 g	—	—	—	Khay kim loại/Ngăn dưới
42	Sườn Cừu Nướng Thì Là	6 cây	—	—	—	Khay kim loại/Ngăn dưới
43	Bò Thái Lát Sốt Rượu Vang*	500 g	—	—	—	Khay kim loại/Ngăn giữa
44	Canh Sườn Hàm*	6 khẩu phần ăn	—	—	—	Khay kim loại/Ngăn giữa
45	Súp Gầu Bò Thảo Dược*	6 khẩu phần ăn	—	—	—	Khay kim loại/Ngăn giữa
46	Canh Vịt Nấm Măng Hoa*	6 khẩu phần ăn	—	—	—	Khay kim loại/Ngăn giữa
47	Lê Hàm Đường Phèn*	6 khẩu phần ăn	—	—	—	Khay kim loại/Ngăn giữa
48	Tráng Miếng Nhựa Đào Hạt Sen*	8 khẩu phần ăn	—	—	—	Khay kim loại/Ngăn giữa
49	Phi Lê Cá Nướng	1 tầng (16 miếng)	—	—	—	Khay kim loại/Ngăn dưới
50	Tôm Chiên	1 tầng (20 con)	—	—	—	Khay kim loại/Ngăn dưới
51	Tôm Chiên Vụn Bánh Mì	1 tầng (20 con)	—	—	—	Khay kim loại/Ngăn dưới
52	Nem Rán Đông Lạnh	1 tầng (12 cái)	—	—	—	Khay kim loại/Ngăn dưới
53	Há Cảo Chiên Đông Lạnh*	10 cái	—	—	—	Khay kim loại/Ngăn dưới
54	Cánh Gà Đông Lạnh Chiên	8 cái	—	—	—	Khay kim loại/Ngăn dưới
55	Bánh Thịt Heo	12 cái	—	—	—	Khay kim loại/Ngăn dưới
56	Hạt Điều Nướng	500 g	—	—	—	Khay kim loại/Ngăn dưới
57	Mochi*	8 cái	—	—	—	Khay kim loại/Ngăn giữa
58	Pizza Nhà Làm	1 cái	—	—	—	Khay kim loại/Ngăn dưới
59	Bánh Chiffon	8 inch	—	—	—	Khay kim loại/Ngăn dưới
60	Bánh Phô Mai*	8 inch	—	—	—	Khay kim loại/Ngăn dưới
61	Bánh Cuộn Bơ	9 cái	—	—	—	Khay kim loại/Ngăn dưới
62	Bánh Mì Nướng Sữa	2 cái	—	—	—	Khay kim loại/Ngăn dưới
63	Bánh Mì Nướng Hải Sản	4 cái	—	—	—	Khay kim loại/Ngăn dưới
64	Bánh Phồng*	12 cái	—	—	—	Khay kim loại/Ngăn dưới
65	Bánh Trứng Bò Đào Nha	12 cái	—	—	—	Khay kim loại/Ngăn dưới

Tiếng Việt

Thiết lập Thực đơn tự động

(tiếp)

Số	Thực đơn	Trọng lượng/Khẩu phần ăn/Tầng				Phụ kiện/Vị trí
66	Bánh Quy Sô Cô La	1 tầng (24 cái)	—	—	—	Khay kim loại/Ngăn dưới
67	Bánh Quy Mỏng Hạnh Nhân	2 tầng (24 cái)	—	—	—	Khay sóng/Ngăn trên, Khay kim loại/Ngăn dưới
68	Que Phô Mai Mặn Không Đường	1 tầng	—	—	—	Khay kim loại/Ngăn dưới
69	Kem Brulee	6 khẩu phần ăn	—	—	—	Khay kim loại/Ngăn dưới
70	Sữa Chua Nhà Làm	12 cốc	—	—	—	Khay kim loại/Ngăn dưới
71	Bánh Croissant Đông Lạnh (Lên Men)	9 cái	—	—	—	Khay kim loại/Ngăn dưới
72	Bánh Bao Hấp (Lên Men)	1 cái	—	—	—	Khay kim loại/Ngăn dưới
73	Bột Pizza (Lên Men)	1 cái	—	—	—	Khay kim loại/Ngăn dưới
74	Khoai Lang Nhỏ Hấp*	150 g	—	—	—	Khay sóng/Ngăn giữa
75	Ruốc Cá Hồi	300 g	—	—	—	Khay kim loại/Ngăn dưới
76	Sữa Chua Tan Chảy Cho Bé	1 tầng	—	—	—	Khay kim loại/Ngăn dưới
77	Bột Nêm Nấm Nhỏ	100 g	—	—	—	Khay kim loại/Ngăn dưới
78	Vệ sinh Dụng cụ 1 (Nhanh)*	Các chức năng vệ sinh dụng cụ				Khay sóng/Ngăn giữa
79	Vệ sinh Dụng cụ 2 (Tiêu Chuẩn)*					
80	Vệ sinh Dụng cụ 3 (Nhiệt Độ Cao)*					
81	Vệ sinh (Khử mùi)	Chức năng vệ sinh lò				—
82	Vệ sinh (Khoang lò)					
83	Vệ sinh (Hệ thống)					
84	Vệ sinh (Axit xitric)					

Lưu ý:

- Công thức được đánh dấu "*" cần hấp. Hãy đổ đầy nước trước khi nấu. Thêm chất tẩy rửa trước khi sử dụng vệ sinh axit citric.
- Thao tác với Thực đơn tự động, vui lòng tham khảo Sách dạy nấu ăn để biết chi tiết.
- Vị trí phụ kiện bếp xem bảng dưới đây.

Hiện thị	Chế độ nấu ăn khác
[—]	Ngăn giữa
[=]	Ngăn trên/giữa
[—]	Ngăn trên/dưới
[—]	Ngăn dưới

Sơ đồ Hâm nóng

Thời gian đưa ra trong bảng dưới chỉ mang tính tham khảo và có thể thay đổi tùy thuộc vào nhiệt độ bắt đầu, số lượng và kích thước của món ăn.

Thực phẩm	Trọng lượng	Phụ kiện/Vị trí	Chương trình	Thời gian
Bánh Giò*	5 cái (750 g)	Khay sóng/ Ngăn giữa	Hấp - Nhiệt độ trung bình	khoảng 15-17 phút
Bánh Burger Thịt Nguội*	120 g - 720 g (1 cái - 6 cái)	Khay sóng/ Ngăn giữa	Hấp - Nhiệt độ trung bình	khoảng 16-18 phút
Xíu Mại Ướp Lạnh*	325 g - 650 g (6 cái - 12 cái)	Khay sóng/ Ngăn giữa	Hấp - Nhiệt độ trung bình	khoảng 14-16 phút
Màn Thầu Ướp Lạnh*	400 g (8 cái - 9 cái)	Khay sóng/ Ngăn giữa	Hấp - Nhiệt độ trung bình	khoảng 13-14 phút
Cơm Ướp Lạnh*	150 g - 900 g (1 bát - 6 bát)	Khay kim loại/ Ngăn giữa	Hấp - Nhiệt độ trung bình	khoảng 18-20 phút
Thực Phẩm Tiện Lợi Ướp Lạnh (bỏ màng bọc)*	400 g (1 khẩu phần ăn)	Khay sóng/ Ngăn giữa	Hấp - Nhiệt độ cao	khoảng 11-12 phút
Bánh Sừng Bò Ướp Lạnh	50 g - 200 g (1 cái - 4 cái)	Khay kim loại/ Ngăn dưới	Nướng đối lưu 160°C (không làm nóng sơ bộ trước)	khoảng 5-6 phút
Sandwich Ướp Lạnh	120 g - 480 g (1 cái - 4 cái)	Khay kim loại/ Ngăn dưới	Nướng đối lưu 180°C (không làm nóng sơ bộ trước)	khoảng 6-9 phút
Cơm Chiên Ướp Lạnh*	400 g	Khay kim loại/ Ngăn dưới	Hấp đối lưu 190°C (không làm nóng sơ bộ trước)	khoảng 13-15 phút
Bánh Bao Nướng Ướp Lạnh*	220 g (12 cái)	Khay kim loại/ Ngăn dưới	Hấp đối lưu 190°C (không làm nóng sơ bộ trước)	khoảng 10-11 phút
Cánh Gà Ướp Lạnh	350 g (10 cái)	Khay kim loại/ Ngăn dưới	Nướng đối lưu 220°C (làm nóng sơ bộ)	khoảng 10-11 phút

Lưu ý:

- Công thức được đánh dấu "*" cần hấp. Hãy đổ đầy nước trước khi nấu.
- Hãy sử dụng giấy nướng hoặc giấy nhôm và đồ dụng cụ chịu nhiệt trước khi nấu.
- Ướp lạnh để cập đến nhiệt độ lưu trữ trong khoảng 0-3°C.
- Đông lạnh để cập đến nhiệt độ lưu trữ dưới -18°C.

Biểu đồ Nấu ăn

Thời gian đưa ra trong bảng dưới chỉ mang tính tham khảo và có thể thay đổi tùy thuộc vào nhiệt độ bắt đầu, số lượng và kích thước của món ăn.


Thực phẩm	Trọng lượng	Phụ kiện/ Vị trí	Chương trình	Thời gian	Diễn giải
Bánh Burger Thịt Đông Lạnh*	500 g (6 cái)	Khay sóng/ Ngăn giữa	Hấp - Nhiệt độ trung bình	khoảng 24-26 phút	Tất cả các loại burger thịt đông lạnh được bán trên thị trường.
Xôi Gà Hấp Đông Lạnh*	320 g (4 cái)	Khay sóng/ Ngăn giữa	Hấp - Nhiệt độ trung bình	khoảng 24-26 phút	Bán ở chợ.
Cá Hồi Hấp*	300 g (2 cái)	Khay sóng/ Ngăn giữa	Hấp - Nhiệt độ trung bình	khoảng 13-15 phút	Làm sạch và để ráo nước cá hồi. Rắc một ít muối và rưới nước mắm trong 15 phút để ướp.
Bông Cải Xanh Hấp*	200 g	Khay sóng/ Ngăn giữa	Hấp - Nhiệt độ cao	khoảng 8-9 phút	Rửa sạch bông cải xanh và cắt thành miếng, xếp đều lên khay sóng.
Khoai Tây Hấp*	500 g	Khay sóng/ Ngăn giữa	Hấp - Nhiệt độ cao	khoảng 21-23 phút	Rửa sạch khoai tây và cắt thành từng miếng 50 g, xếp đều lên khay sóng.
Thịt Bò Nướng Xiên	12 xiên (220 g)	Khay kim loại/ Ngăn dưới	Nướng đối lưu 190°C (làm nóng sơ bộ)	khoảng 12 phút	Tất cả các loại xiên thịt bò đông lạnh được bán trên thị trường. Quét dầu trên bề mặt sau khi rã đông.
Thịt Cừu Kebab	10 xiên (400 g)	Khay kim loại/ Ngăn dưới	Nướng đối lưu 190°C (làm nóng sơ bộ)	khoảng 10-11 phút	Tất cả các loại thịt cừu kebab đông lạnh được bán trên thị trường. Bọn cần rã đông trước.
Gà Rang Bơ Đông Lạnh	300 g	Khay kim loại/ Ngăn dưới	Nướng đối lưu 190°C (làm nóng sơ bộ)	khoảng 18-20 phút	Bán ở chợ.
Rau Củ Nướng	500 g	Khay kim loại/ Vị trí ngăn dưới	Nướng đối lưu 220°C (làm nóng sơ bộ)	khoảng 14-16 phút	Các loại rau củ khác như cà tím, ớt xanh, cà rốt, khoai tây và măng tây nên rửa sạch và cắt thành các kích cỡ phù hợp. Thêm hạt tiêu đen nghiền, nước tương và dầu ô liu để ướp trong 10 phút.
Khoai Lang Nướng	150 g - 600 g (1-4 củ)	Khay kim loại/ Ngăn dưới	Nướng đối lưu 230°C (làm nóng sơ bộ)	khoảng 35-40 phút	Khoai lang rửa sạch, dùng khăn chọc vài lỗ trên thân khoai lang.
Pizza Đông Lạnh Nướng	1 cái (480 g)	Khay kim loại/ Ngăn dưới	Nướng đối lưu 230°C (làm nóng sơ bộ)	khoảng 11-12 phút	Bán ở chợ.
Xúc Cích Nướng	300 g (6 cái)	Khay kim loại/ Ngăn dưới	Nướng đối lưu 190°C (làm nóng sơ bộ)	khoảng 12-14 phút	Bán ở chợ. (Cắt bằng dao để tránh bị vỡ miếng.) Lật ngược lại khi nấu đến một nửa thời gian.
Gà Cốm Đông Lạnh Chiên	400 g	Khay kim loại/ Ngăn dưới	Chiên không dầu	khoảng 18-20 phút	Bán ở chợ.
Khoai Tây Chiên Đông Lạnh	250 g	Khay kim loại/ Ngăn dưới	Chiên không dầu	khoảng 18-22 phút	Nấu trực tiếp mà không rã đông. Các sản phẩm khoai tây khác nhau cần thời gian nấu khác nhau phụ thuộc vào mức độ trước khi chiên và độ dày của miếng khoai. Hãy điều chỉnh thời gian nấu theo điều kiện thực tế.
Rã Đông Thịt Băm*	400-500 g	Khay kim loại/ Ngăn dưới	Lên men 40°C	khoảng 35-40 phút	Bỏ gói thực phẩm ra và đặt trên đĩa chịu nhiệt. Nhấn phím Khởi động trong 2 giây và nhấn lại để thêm 2 phút hấp hơi nước. Lật ngược thức ăn khi nấu đến một nửa thời gian. Sau khi nấu xong, đợi 5-10 phút.
Rã Đông Đùi Gà*	500 g	Khay kim loại/ Ngăn dưới	Lên men 40°C	khoảng 40 phút	
Rã Đông Cánh Gà*	400-500 g	Khay kim loại/ Ngăn dưới	Lên men 40°C	khoảng 40 phút	
Rã Đông Cá Nguyên Con*	400-500 g	Khay kim loại/ Ngăn dưới	Lên men 40°C	khoảng 35-40 phút	

Lưu ý:


- Công thức được đánh dấu "*" cần hấp. Hãy đổ đầy nước trước khi nấu.
- Đông lạnh để cập đến nhiệt độ lưu trữ dưới -18°C.
- Hãy sử dụng giấy nướng hoặc giấy nhôm và đồ dụng cụ chịu nhiệt trước khi nấu.


Vệ sinh Dụng cụ


Chức năng này có 3 chế độ, Số 78 Vệ sinh Dụng cụ 1 (Nhanh), Số 79 Vệ sinh Dụng cụ 2 (Tiêu Chuẩn), Số 80 Vệ sinh Dụng cụ 3 (Nhiệt Độ Cao). Vệ sinh Dụng cụ 1 và 2 dùng được cho các loại bình sữa và máy hút sữa, v.v. Vệ sinh Dụng cụ 3 phù hợp cho tất cả các loại làm sạch bát đĩa, v.v.

1  Chọn chế độ **Thực đơn tự động** bằng cách vặn núm xoay.

Steam High	Ferment Stew
Steam Med	Convection
Steam Low	Steam Conv.
Healthy Fry	Auto Menu


2  Nhấn phím **Thiết lập** để chọn chế độ **Thực đơn tự động**.





3  Đặt dụng cụ lên phụ kiện ở vị trí ngăn phù hợp. Vặn núm xoay cho đến khi số "80" xuất hiện trên cửa sổ hiển thị.

Lưu ý: Đổ đầy nước vào khay trước khi sử dụng.


Ví dụ: chọn Số 80 Vệ sinh Dụng cụ 3 (Nhiệt Độ Cao)



4  Nhấn phím **Khởi động** một lần.



5 Khi kết thúc chương trình, năm tiếng bíp sẽ vang lên.



Tiếng Việt


Lưu ý:

- Đổ đầy nước vào khay trước khi sử dụng.
- Trong khoang sẽ xảy ra nhiệt độ cao khi sử dụng chức năng này. Khi sử dụng Vệ sinh Dụng cụ 1 & 2, tất cả dụng cụ phải có nhiệt độ chịu nhiệt trên 100°C. Khi sử dụng Vệ sinh Dụng cụ 3, tất cả dụng cụ đều phải có nhiệt độ chịu nhiệt trên 130°C.
- Trạng thái nhấp nháy "❄" sẽ nhấp nháy trên màn hình hiển thị.
- Khi vệ sinh bình sữa, khuyến cáo nên đặt nằm ngang trong ngăn vệ sinh, nhưng không được xếp chồng lên nhau.
- Khi quá nóng trong khoang, thì "U50" sẽ xuất hiện trong màn hình hiển thị. Vui lòng đợi cho đến khi khoang nguội dần và vệ sinh dụng cụ sau khi biến mất "U50".
- Khi sử dụng Vệ sinh Dụng cụ 1 để vệ sinh bình sữa, số lượng không được vượt quá 3.


Thiết lập Chế độ Vệ sinh Lò hấp nướng

Vệ sinh (Khử mùi)



Chức năng này thích hợp sử dụng khi Lò hấp nướng có mùi (cần 20 phút). Trước khi bảo dưỡng (vệ sinh lò), hãy dọn sạch bên trong lò.

- 



Chọn chế độ **Thực đơn tự động** bằng cách vặn núm xoay.

Steam High	Ferment Stew
Steam Med	Convection
Steam Low	Steam Conv.
Healthy Fry	Auto Menu
- 


Nhấn phím **Thiết lập** để thiết lập **Thực đơn tự động**.


- 

Vặn núm xoay cho đến khi “81” xuất hiện trong cửa sổ màn hiển thị.


- 


Nhấn phím **Khởi động** một lần.





Thiết lập Chế độ Vệ sinh Lò hấp nướng (tiếp)

Vệ sinh (Khoang lò)



Chức năng này thích hợp sử dụng để vệ sinh lò nấu do dầu mỡ (cần 30 phút).

- 



Chọn chế độ **Thực đơn tự động** bằng cách vặn nút xoay.


- 


Nhấn phím **Thiết lập** để thiết lập **Thực đơn tự động**.


- 

Vặn nút xoay cho đến khi “82” xuất hiện trên cửa sổ màn hiển thị.


- 

Nhấn phím **Khởi động** một lần.




Lưu ý:

- Đổ đầy nước vào khay trước khi sử dụng.
- Sau khi vệ sinh xong, mở cửa lò và lau sạch bằng vải ẩm.

Thiết lập Chế độ Vệ sinh Lò hấp nung (tiếp)

Vệ sinh (Hệ thống)

Sau khi sử dụng chế độ hấp, chức năng này sẽ bơm nước qua đường ống đến khay nhỏ giọt.


1  Chọn chế độ **Thực đơn tự động** bằng cách vặn nút xoay.

Lưu ý: Đổ đầy khay chứa nước với 100 ml nước trước khi sử dụng và lấy nước ra khỏi khay nhỏ giọt.


Steam High	Ferment Stew
Steam Med	Convection
Steam Low	Steam Conv.
Healthy Fry	Auto Menu

2  Nhấn phím **Thiết lập** để thiết lập **Thực đơn tự động**.



3  Vặn nút xoay cho đến khi “83” xuất hiện trong cửa sổ màn hiển thị.



4  Nhấn phím **Khởi động** một lần.



Tiếng Việt


Lưu ý:

1. Không tháo khay nhỏ giọt khi sử dụng chức năng này.
2. Rửa sạch khay nhỏ giọt sau khi làm sạch.



Thiết lập Chế độ Vệ sinh Lò hấp nướng (tiếp)

Vệ sinh (Axit citric)

Nếu “+” xuất hiện trong màn hình hiển thị sau khi nấu, bạn nên sử dụng axit citric để làm sạch đường ống nước. Sau khi sử dụng axit citric để làm sạch, rửa lại với nước. Xối rửa và nước làm sạch sẽ được xả vào khay nhỏ giọt. (cần 30 phút) **Chuẩn bị chất tẩy rửa với khoảng 20 g axit citric hòa tan hoàn toàn trong 250 ml nước, và đổ hỗn hợp trực tiếp vào khay chứa nước của lò hấp nướng.**



- 

1 Chọn chế độ **Thực đơn tự động** bằng cách vặn núm xoay.




- 

2 Nhấn phím **Thiết lập** để thiết lập **Thực đơn tự động**.



Lưu ý: Làm trống khay nhỏ giọt và kiểm tra chất tẩy rửa đã chuẩn bị trong khay chứa nước.


- 

3 Vặn núm xoay cho đến khi “84” xuất hiện trên cửa sổ màn hình hiển thị.


- 

4 Nhấn phím **Khởi động** một lần.


- 5** Sau khi chức năng được tự động tạm dừng, bạn có thể loại bỏ nước trong khay nhỏ giọt và làm sạch khay chứa nước, sau đó đổ đầy nước vào bể.
- 

6 Nhấn phím **Khởi động** một lần. Chương trình sẽ tiếp tục trong một phút.

Lưu ý:

1. Sau khi làm sạch, hãy lau sạch cạnh trong khay chứa nước và rửa sạch khay nhỏ giọt.
2. Không tháo khay nhỏ giọt khi sử dụng chức năng này.

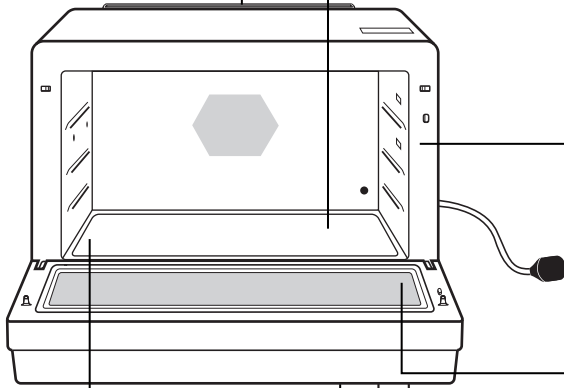
Tiếng Việt

Bảo quản Lò hấp nướng

Nhớ vệ sinh và bảo trì lò sau khi lò đã hoàn toàn nguội. Tắt lò và rút phích cắm điện ra khỏi ổ điện trước khi lau chùi. Không được sử dụng thiết bị tẩy rửa bằng hơi nước. Khi biểu tượng "↕" nhấp nháy trong cửa sổ hiển thị, điều này có nghĩa là nhắc khách hàng vệ sinh thiết bị. Vui lòng vệ sinh lò hấp nướng kịp thời, để biết thông tin chi tiết, hãy tham khảo hệ thống hơi nước và vệ sinh bằng axit xitric (xem trang 30&31).

Dùng vải ẩm vệ sinh bề mặt bên ngoài của lò. Để tránh làm hỏng các bộ phận hoạt động bên trong lò, tránh để nước thấm vào ống thông và ống thoát khí gió.

Luôn làm sạch khay đáy sau khi làm mát bằng một chất tẩy rửa nhẹ và lau khô.



Giữ bên trong lò luôn sạch sẽ. Nếu thức ăn hoặc chất lỏng bắn vào thành lò, lau sạch bằng một miếng vải ẩm. Có thể sử dụng chất tẩy rửa nhẹ nếu lò quá bẩn. Không nên sử dụng các chất tẩy rửa mạnh hoặc có tính ăn mòn. Chất béo và mỡ tích tụ trên nắp và thành lò hấp nướng sẽ tạo thành khói nếu không được vệ sinh. Vệ sinh lò sau khi lò đã hoàn toàn nguội.

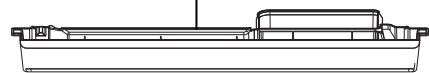
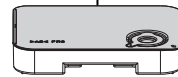
Làm sạch cửa và cửa sổ lò bằng một miếng vải mềm, ẩm. Có thể sử dụng chất tẩy rửa nhẹ nếu lò quá bẩn. Không sử dụng chất tẩy rửa có tính ăn mòn mạnh hoặc dụng cụ cạo kim loại sắc nhọn để lau cửa lò vì chúng có thể làm xước bề mặt, dẫn đến vỡ kính.

Nếu hơi nước tích tụ bên trong hoặc xung quanh cửa lò, lau sạch bằng một miếng vải mềm. Điều này có thể xảy ra khi lò hoạt động ở điều kiện độ ẩm cao và không xảy ra sự cố.

Không để Bảng điều khiển bị ướt. Làm sạch với một khăn ướt mềm. Không sử dụng chất tẩy rửa, chất mài mòn hay chai chất tẩy dạng phun vào Bảng Điều khiển. Sau khi làm sạch, nhấn phím "⏏" để xóa màn hình hiển thị.

Sau khi sử dụng, vệ sinh bằng một chất tẩy rửa nhẹ hoặc bằng máy rửa chén. Không sử dụng chất tẩy rửa ăn mòn để vệ sinh lò. (Không sử dụng bụi nhũ thép, v.v...)

Luôn tháo khay chứa nước và khay nhỏ giọt sau khi sử dụng và làm sạch nó bằng miếng bọt biển mềm ẩm với nước.



Tiếng Việt

Trước khi Yêu cầu Dịch vụ

SỰ CỐ

NGUYÊN NHÂN CÓ THỂ

CÁCH KHẮC PHỤC

<p>Không hiển thị trên bảng điều khiển.</p>	<p>Không cắm lò hấp nướng một cách an toàn. Ngắt mạch cầu chì hoặc áp tô mát. Có vấn đề với ổ điện.</p>	<p>Tháo phích cắm ra khỏi ổ cắm, đợi 10 giây và cắm lại. Lắp đặt lại cầu chì hoặc thiết lập lại bộ ngắt mạch. Cắm thiết bị khác vào ổ điện để kiểm tra xem ổ cắm đang hoạt động hay không.</p>
<p>Lò nướng không thể bắt đầu hoạt động.</p>	<p>Cửa lò không đóng hoàn toàn. Phím “◀” đã không được nhấn sau khi lập trình. Một chương trình khác đã được nhập vào lò. Không nhập chính xác Chương trình. Phím “⊖” đã vô tình bị nhấn phải.</p>	<p>Đóng chặt cửa lò. Nhấn phím “▶”. Nhấn phím “⊖” để hủy chương trình trước đó và lập trình lại. Cài đặt lại chương trình theo Hướng dẫn sử dụng. Đặt lại chương trình cho lò hấp nướng.</p>
<p>Không có hoặc ít hơi nước</p>	<p>Kiểm tra khay chứa nước có nước hay không. Kiểm tra xem khay chứa nước đã được lắp chính xác hay không. Không sử dụng nước theo yêu cầu (xem trang 2)</p>	<p>Đổ đầy khay chứa nước và lắp đúng chỗ. Vui lòng liên hệ với trung tâm dịch vụ do Panasonic chỉ định.</p>
<p>“H00” xuất hiện trên màn hình hiển thị.</p>	<p>Có vấn đề với lò.</p>	<p>Vui lòng liên hệ với trung tâm dịch vụ do Panasonic chỉ định.</p>
<p>“U14” xuất hiện trên màn hình hiển thị.</p>	<p>Khay chứa nước thiếu nước. Ngay cả khi nó đầy nước, thì “U14” sẽ xuất hiện trong màn hình hiển thị trong các điều kiện khác nhau. Nếu không được vệ sinh kịp thời thì “✖” sẽ xuất hiện trong màn hình hiển thị, hơi nước sẽ tích tụ xung quanh thành trong của đường ống nước.</p>	<p>“U14” xuất hiện trong hai giai đoạn nấu đầu tiên, bạn có thể đổ đầy nước và nhấn phím “▶” để tiếp tục. Sẽ không khả dụng nếu “U14” xuất hiện lần thứ ba. Đổ nước vào khay chứa nước một lần nữa. Thay thế vào lò nướng và nhấn phím “⊖” để thiết lập lại. Vui lòng sử dụng chức năng làm sạch axit citric để làm sạch đường ống nước.</p>
<p>“U50” xuất hiện trên màn hình hiển thị.</p>	<p>Nhiệt độ khoang lò hoặc phòng quá nóng.</p>	<p>Vận hành lại lò sau khi nhiệt độ khoang lò hoặc phòng đã nguội và “U50” biến mất.</p>
<p>Bột trắng được tìm thấy ở cửa thoát hơi, khay nhỏ giọt và khoang lò.</p>	<p>Bột trắng là tinh thể khoáng từ sự bay hơi của nước, nó là chất tự nhiên và vô hại đối với cơ thể con người.</p>	<p>Bạn có thể sử dụng thực đơn làm sạch tự động với Thực đơn Tự động 83 & 84 để làm sạch hệ thống hơi và ống cấp nước để cải thiện tình trạng. Nếu tinh thể vướng vào vòi hoặc trong khoang lò, vui lòng lau và làm sạch bằng vải vát. Sau khi sử dụng chức năng hơi nước hoặc làm sạch, đổ nước từ khay nhỏ giọt và lau bằng miếng bọt biển.</p>

Nếu lò hấp nướng có sự cố, hãy liên hệ với trung tâm dịch vụ được ủy quyền của Panasonic.

Trước khi Yêu cầu Dịch vụ

(tiếp)

TẤT CẢ CÁC HIỆN TƯỢNG SAU ĐÂY ĐỀU BÌNH THƯỜNG:

Xuất hiện âm thanh khi sử dụng chức năng hấp.	Âm thanh này là do không khí bị trộn khi khay chứa nước đang hoạt động. Đây là hiện tượng bình thường.
Âm thanh “Bar... Bar...” có thể được phát ra ở phía sau khoang lò trong và sau khi sử dụng các loại chức năng đối lưu khác nhau.	Đây là nguyên nhân do sự giãn nở nhiệt và sự co lại của vật liệu kim loại được sử dụng trong sản phẩm, vốn là một hiện tượng bình thường.
Hơi nước tích tụ trên cửa lò và khí ẩm từ ống thông hơi dồn đến.	Trong khi nấu, hơi nước và khí ẩm tỏa ra từ thức ăn. Hầu hết hơi nước và khí ẩm tỏa ra từ ống thoát khí do không khí lưu thông trong khoang lò. Tuy nhiên, một ít hơi nước sẽ tích tụ trên mặt ngoài cũng như mặt trong và/hoặc trên cửa lò. Điều này là bình thường và an toàn.
Hơi nước rỉ ra từ tất cả bốn mặt của cửa lò.	Khi sử dụng chức năng liên quan đến hơi nước, rất nhiều hơi nước sẽ được tạo ra trong khoang lò trong khi lò đang hoạt động. Hơi nước rỉ ra từ tất cả bốn mặt của cửa lò. Đây là hiện tượng bình thường.
Tôi vô tình bật lò khi không có thức ăn trong lò.	Bật lò trống trong một thời gian ngắn sẽ không làm hỏng lò, tuy nhiên, việc này không được khuyến khích.
Lò nướng có mùi và tạo khói khi sử dụng chức năng Nướng và Hấp đối lưu.	Việc bạn cần làm là vệ sinh lò hấp nướng thường xuyên, đặc biệt là sau khi Nướng và hấp đối lưu. Chất béo và mỡ tích tụ trên nắp và thành lò hấp nướng sẽ tạo thành khói nếu không được vệ sinh.
Động cơ quạt vẫn tiếp tục hoạt động sau khi nấu xong.	Sau khi sử dụng lò, động cơ quạt vẫn tiếp tục hoạt động trong vài phút để làm mát lò và động cơ điện. Đây là hiện tượng bình thường.
Ở phía sau cửa lò có màu vàng.	Các ion kim loại sẽ tạo ra dấu màu vàng khi đun nóng. Điều này là bình thường và không ảnh hưởng đến việc sử dụng lò và gây tổn hại cho sức khỏe con người.
Chốt cửa có thể bị méo.	Chốt cửa có thể bị méo do nhiệt độ cao. Điều này là bình thường và sẽ không ảnh hưởng đến hiệu suất sử dụng của lò.
Khoang lò xuất hiện một ít khói khi lần đầu sử dụng các chức năng Nướng đối lưu khác nhau.	Hiện tượng này là do quá nhiều dầu ăn trong khoang lò, được sử dụng để chống gỉ.
Phần dây dẫn điện nguồn được nối tấm đáy của sản phẩm đã được nối lỏng.	Đây là hiện tượng bình thường.

Tiếng Việt

Thông số Kỹ thuật

Số hiệu model:	NU-SC280W	
Nguồn điện:	220 V ~ 50 Hz	
Điện năng tiêu thụ:	Hấp	6,0 A 1330 W
	Nướng đối lưu	6,3 A 1380 W
	Hấp + Nướng đối lưu	8,3 A 1830 W
Công suất đầu ra:	Hấp	1300 W
	Nướng đối lưu	1350 W
	Hấp + Nướng đối lưu	1800 W
Kích thước bên ngoài (Cao x Rộng x Sâu):	375 mm x 494 mm x 434 mm	
Kích thước bên ngoài (Có núm xoay) (Cao x Rộng x Sâu):	375 mm x 494 mm x 484 mm	
Kích thước Khoang lò (Cao x Rộng x Sâu):	234 mm x 410 mm x 320 mm	
Thể tích Khoang lò:	31 L	
Trọng lượng:	Xấp xỉ 18,1 kg (Bao gồm phụ kiện)	

Thông số kỹ thuật có thể thay đổi mà không cần thông báo trước.



Panasonic Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd.
888, 898 Long Dong Road, Pu Dong, Shanghai, 201203, China
Web Site: <http://www.panasonic.com>

F0003CS80YU
PA0323-0
Printed in China