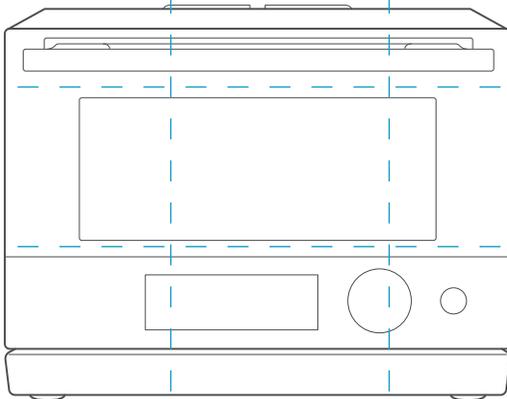


HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

LÒ VI SÓNG KẾT HỢP HẤP NƯỚNG

MX2-STR25SC(WH)

Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này trước khi sử dụng.



MỤC LỤC

AN TOÀN SẢN PHẨM

Các biện pháp phòng ngừa tránh tiếp xúc với vi sóng quá mức	VI 01
Thông số kỹ thuật	VI 02
Hướng dẫn quan trọng về an toàn	VI 03
Nổi đất (Lắp đặt an toàn)	VI 08
Vệ sinh	VI 10
Đồ dùng	VI 11
Các vật liệu có thể sử dụng trong lò vi sóng kết hợp hấp nướng	VI 12
Các vật liệu không thể sử dụng trong lò vi sóng kết hợp hấp nướng.....	VI 14

LẮP ĐẶT SẢN PHẨM

Tên các bộ phận và phụ kiện	VI 15
Cách sử dụng hộp nước.....	VI 16
Lắp đặt trên mặt bàn	VI 17
Lắp đặt.....	VI 17

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Trước khi sử dụng lần đầu tiên.....	VI 18
Vận hành	VI 19
Bảng điều khiển và các tính năng	VI 19
1. Nấu nhanh	VI 20
2. Nấu bằng vi sóng	VI 20
3.Hấp bằng hơi nước	VI 23
4.Hấp bằng hơi nước nhiệt độ cao	VI 25
5.Hấp siêu nhiệt (không có làm nóng trước)	VI 27
6.Hấp siêu nhiệt (có làm nóng trước)	VI 28
7.Nướng (có làm nóng trước)	VI 30
8.Nướng (không có làm nóng trước)	VI 31
9.Chiên không dầu (có làm nóng trước)	VI 33

10. Chiên không dầu (không có làm nóng trước)	VI 34
11. Thực đơn tự động.....	VI 36
12. Kết nối không dây.....	VI 40
13. Rã đông.....	VI 41
14. Lên men	VI 43
15. Giữ ấm	VI 45
16. Khử trùng	VI 46
17. Sấy khô lò.....	VI 47
18. Khử mùi	VI 48
19. Vệ sinh	VI 49
20. Tẩy cặn	VI 50
21. Chức năng tiết kiệm (eco).....	VI 52
Công thức.....	VI 52
FAQ	VI 53

VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG

Vệ sinh	VI 54
Xử lý sự cố	VI 56

ĐIỀU KHOẢN BẢO HÀNH

.....	VI 57
-------	-------



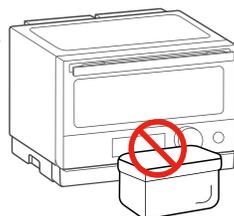
TRƯỚC KHI VẬN HÀNH SẢN PHẨM, HÃY ĐỌC, HIỂU VÀ LÀM ĐÚNG THEO HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG NÀY. VUI LÒNG CẤT GIỮ HƯỚNG DẪN NÀY ĐỂ THAM KHẢO VỀ SAU.

AN TOÀN SẢN PHẨM

CÁC BIỆN PHÁP PHÒNG NGỪA TRÁNH TIẾP XÚC VỚI VI SÓNG QUÁ MỨC

(a). Không cố gắng vận hành lò khi cửa đang mở, vì năng lượng vi sóng có thể gây nguy hiểm cho người sử dụng. Điều quan trọng là không được làm hỏng hoặc can thiệp vào các cơ cấu khóa cửa an toàn của lò.

(b). Không đặt bất kỳ vật thể nào vào giữa mặt trước và cửa của thiết bị, hoặc để cho cặn bẩn đóng trên bề mặt tiếp xúc cửa và mặt trước lò.



(c). **CẢNH BÁO** : Nếu cửa hoặc các miếng đệm ron cửa bị hỏng, không được vận hành lò cho đến khi nó được sửa chữa bởi người có chuyên môn.

PHỤ LỤC

Nếu thiết bị không được bảo dưỡng trong tình trạng sạch sẽ, bề mặt thiết bị có thể bị xuống cấp, ảnh hưởng đến tuổi thọ của thiết bị và dẫn đến tình huống nguy hiểm.

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Kiểu máy	MX2-STR25SC(WH)
NGUỒN ĐIỆN CUNG CẤP DANH ĐỊNH	220-240V~ 50Hz
CÔNG SUẤT VÀO (CHẾ ĐỘ VI SÓNG)	1550W
CÔNG SUẤT RA (CHẾ ĐỘ VI SÓNG)	1000W
CÔNG SUẤT (CHẾ ĐỘ NƯỚNG)	1600-1800W
NƯỚNG ĐỐI LƯU/CHIÊN KHÔNG DẦU	2000-2350W
CÔNG SUẤT (CHẾ ĐỘ HẤP)	1850-2150W



TRƯỚC KHI VẬN HÀNH SẢN PHẨM, HÃY ĐỌC, HIỂU VÀ LÀM ĐÚNG THEO HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG NÀY. VUI LÒNG CẤT GIỮ HƯỚNG DẪN NÀY ĐỂ THAM KHẢO VỀ SAU.

HƯỚNG DẪN QUAN TRỌNG VỀ AN TOÀN



CẢNH BÁO

Để giảm thiểu nguy cơ cháy nổ, điện giật, thương tích cho người hoặc tiếp xúc với năng lượng vi sóng quá mức khi sử dụng thiết bị của bạn, hãy tuân thủ các biện pháp phòng ngừa cơ bản sau đây:



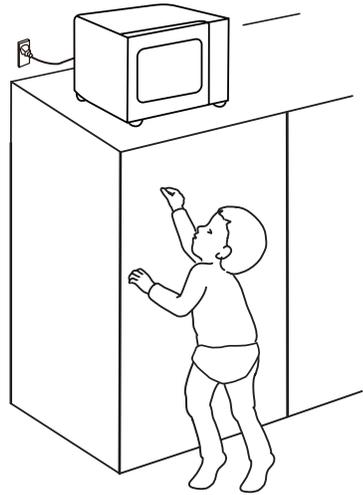
Đọc và tuân thủ:
"CÁC BIỆN PHÁP PHÒNG NGỪA ĐỂ TRÁNH TIẾP XÚC CÓ THỂ XẢY RA VỚI NĂNG LƯỢNG VI SÓNG QUÁ MỨC".



Trẻ em từ 8 tuổi trở lên và người có hạn chế về thể chất, giác quan hoặc tinh thần chỉ được sử dụng thiết bị khi có giám sát hoặc hướng dẫn an toàn. Trẻ em không được chơi với thiết bị và không được tự vệ sinh, bảo dưỡng khi không có giám sát.



Giữ thiết bị và dây nguồn khỏi tầm tay của trẻ em dưới 8 tuổi..



Nếu dây nguồn bị hỏng, phải được thay thế bởi nhà sản xuất, trung tâm dịch vụ bảo hành được ủy quyền hoặc người có trình độ tương đương để tránh nguy hiểm.

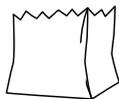
HƯỚNG DẪN QUAN TRỌNG VỀ AN TOÀN

 **CẢNH BÁO:** Đảm bảo rằng thiết bị đã được tắt trước khi thay thế đèn để tránh khả năng bị điện giật.

 **CẢNH BÁO:** Chỉ người có chuyên môn mới được thực hiện các công việc sửa chữa hoặc bảo quản có liên quan đến việc tháo nắp che bảo vệ khỏi bức xạ vi sóng.

 **CẢNH BÁO:** Chất lỏng và các loại thực phẩm khác không được làm nóng trong các vật chứa kín, vì chúng có thể gây nổ.

 Khi làm nóng thức ăn trong các hộp nhựa hoặc giấy, hãy giám sát thiết bị do khả năng xảy ra hiện tượng bốc cháy.



 Chỉ sử dụng các dụng cụ phù hợp để dùng cho lò vi sóng kết hợp hấp nướng.

 Nếu quan sát thấy khói, hãy tắt hoặc rút phích cắm của thiết bị và giữ cửa đóng kín để dập tắt mọi ngọn lửa.

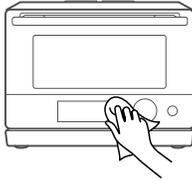
 Làm nóng đồ uống bằng vi sóng có thể gây sôi phun trở, vì vậy cần hết sức cẩn thận khi lấy hoặc cầm vật chứa.

 Các thứ bên trong bình sữa và lọ thức ăn cho trẻ em phải được khuấy hoặc lắc đều và kiểm tra nhiệt độ trước khi sử dụng để tránh bỏng.

 Lò cần được vệ sinh thường xuyên và loại bỏ mọi cặn bám thực phẩm. Vui lòng giữ khu vực ống dẫn sóng (waveguide) sạch sẽ.

HƯỚNG DẪN QUAN TRỌNG VỀ AN TOÀN

Khi có vết bẩn hoặc cặn thực phẩm bám trên khu vực ống dẫn sóng hoặc khoang lò, hãy dùng khăn mềm ẩm để lau sạch. Việc không làm sạch cặn thực phẩm có thể gây ra tia lửa vô hại hoặc một lượng khói trong khoang lò; đồng thời có thể xảy ra hiện tượng đổi màu khoang lò.



 Việc không duy trì lò trong tình trạng sạch sẽ có thể dẫn đến sự xuống cấp của bề mặt, ảnh hưởng xấu đến tuổi thọ của thiết bị và có thể gây ra tình huống nguy hiểm.

 Chỉ sử dụng đầu dò nhiệt được khuyến nghị cho lò này. (Áp dụng đối với các lò được trang bị chức năng sử dụng đầu dò cảm biến nhiệt.)

 Lò phải được vận hành khi cửa trang trí đang mở. (Áp dụng cho các lò có cửa trang trí.)

 Thiết bị này được thiết kế để dùng cho mục đích gia dụng và các ứng dụng tương tự như:

1. Bếp nhân viên tại cửa hàng, văn phòng và nơi làm việc.
2. Khách sạn, nhà nghỉ và môi trường lưu trú tương tự.
3. Nhà nông trại.
4. Nhà nghỉ dạng có phục vụ bữa sáng.

 Lò được dùng để làm nóng thức ăn và đồ uống. Việc sấy khô thức ăn hoặc quần áo và làm nóng miếng đệm giữ ấm, dép lê, xốp cao su, vải ẩm và những thứ tương tự có thể dẫn đến nguy cơ bị thương, bắt lửa hoặc cháy nổ.

 Mặt sau của thiết bị phải được đặt sát vào tường.

HƯỚNG DẪN QUAN TRỌNG VỀ AN TOÀN

 Nhiệt độ của các bề mặt có thể chạm vào có thể cao khi thiết bị đang hoạt động.

 **CẢNH BÁO:** Khi thiết bị hoạt động ở chế độ kết hợp, do nhiệt độ được tạo ra, trẻ em chỉ được sử dụng lò dưới sự giám sát của người lớn.

 Thiết bị này được thiết kế để sử dụng độc lập (đặt rời).

 Bề mặt của ngăn kéo lưu trữ có thể trở nên nóng.

 **CẢNH BÁO:** Thiết bị và các bộ phận có thể chạm vào của thiết bị sẽ trở nên nóng trong quá trình sử dụng. Cần thận trọng để tránh chạm vào các bộ phận quá nóng. Trẻ em dưới 8 tuổi phải được giữ

cách xa, trừ khi có sự giám sát liên tục.

 Trong quá trình sử dụng, thiết bị sẽ trở nên nóng. Cần thận trọng để tránh chạm vào các bộ phận quá nóng bên trong lò.

 **CẢNH BÁO :** Các bộ phận có thể chạm vào có thể trở nên nóng trong quá trình sử dụng. Trẻ em cần được giữ cách xa.

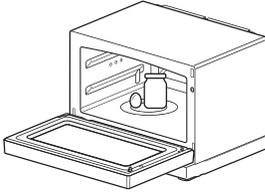
 Không được sử dụng máy làm sạch bằng hơi nước.

 Không sử dụng các chất tẩy rửa mài mòn mạnh hoặc dụng cụ cạo kim loại sắc để làm sạch kính cửa lò, vì chúng có thể làm trầy xước bề mặt và dẫn đến việc kính bị vỡ.

 Trứng còn nguyên vỏ và trứng đã luộc có

HƯỚNG DẪN QUAN TRỌNG VỀ AN TOÀN

vỏ cứng không nên làm nóng trong lò bởi chúng có thể nổ, ngay cả sau khi dừng quá trình làm nóng của lò.



⊘ Không được sử dụng các vật chứa bằng kim loại để đựng thực phẩm và đồ uống khi nấu bằng vi sóng.

⊘ Thiết bị không được làm sạch bằng máy làm sạch bằng hơi nước.

⊘ Thiết bị không được thiết kế để vận hành bằng bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.

⊘ Thiết bị không được lắp đặt phía sau cửa trang trí để tránh quá nóng. (Không áp dụng cho các thiết bị có cửa trang trí.)

⊘ Không đặt lò vi sóng kết hợp hấp nướng này trong tủ nếu chưa được thử nghiệm lắp đặt trong tủ.

**ĐỌC KỸ VÀ LƯU LẠI ĐỂ THAM KHẢO
CHỈ DÙNG TRONG GIA ĐÌNH
(KHÔNG DÙNG CHO THƯƠNG MẠI)**

NỐI ĐẤT (LẮP ĐẶT AN TOÀN)

Thiết bị này phải được nối đất. Trong trường hợp xảy ra tình trạng ngắn mạch, nối đất sẽ làm giảm nguy cơ điện giật bằng cách cung cấp dây thoát cho dòng điện.

Thiết bị này được trang bị dây nguồn có dây nối đất với phích cắm nối đất. Phích cắm phải được cắm vào ổ cắm được lắp đặt và nối đất đúng cách.

CẢNH BÁO- Việc nối đất không đúng cách có thể dẫn đến nguy cơ bị điện giật. Hãy hỏi ý kiến của thợ điện hoặc nhân viên bảo hành có chuyên môn nếu chưa hiểu rõ hoàn toàn các hướng dẫn nối đất hoặc nghi ngờ không biết thiết bị đã được nối đất đúng cách hay chưa.

Nếu cần sử dụng dây nối dài, chỉ sử dụng dây nối dài loại 3 lõi (3 dây).



NGUY HIỂM

Nguy cơ bị điện giật:

Chạm vào một số bộ phận bên trong có thể gây thương tích nghiêm trọng hoặc tử vong. Không tháo rời thiết bị này.

NỐI ĐẤT (LẮP ĐẶT AN TOÀN)



CẢNH BÁO

Nguy cơ bị điện giật:

Nối đất không đúng cách có thể gây điện giật. Chỉ cắm vào ổ điện sau khi đã lắp đặt và nối đất thiết bị đúng cách.

1. Một dây nguồn ngắn được cung cấp để giảm rủi ro do vướng hoặc vấp phải dây dài.
2. Trường hợp dùng dây điện dài hoặc dây nối dài:
 - (1). Dòng điện định mức được đánh dấu của bộ dây hoặc dây nối dài ít nhất phải bằng dòng điện định mức của thiết bị.
 - (2). Dây nối dài phải là dây nguồn 3 dây có dây nối đất.
 - (3). Phải bố trí dây nguồn nối dài sao cho không treo trên mặt bếp hoặc mặt bàn, nơi trẻ em có thể kéo hoặc vô tình vấp phải.

VỆ SINH

Phải đảm bảo rút phích cắm của thiết bị khỏi nguồn điện.

1. Vệ sinh khoang lò sau khi sử dụng bằng khăn vải hơi ẩm.
2. Vệ sinh phụ kiện theo cách thông thường bằng nước xà phòng.
3. Khung cửa và ron cửa và các bộ phận lân cận phải được vệ sinh cẩn thận bằng khăn ẩm khi bị bẩn.
4. Không sử dụng chất tẩy rửa có tính ăn mòn mạnh hoặc dụng cụ cạo kim loại sắc nhọn để vệ sinh cửa lò vì có thể làm xước bề mặt, dẫn đến vỡ kính.
5. Mẹo vệ sinh---Để thuận tiện cho việc vệ sinh các thành khoang nơi mà thực phẩm nấu chín có thể dính vào: Cho nửa quả chanh vào tô, thêm 300 ml (1/2 pint) nước và đun sôi 100% mức công suất vi sóng trong 10 phút. Lau sạch lò bằng khăn vải khô, mềm.

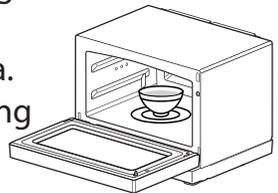
ĐỒ DÙNG



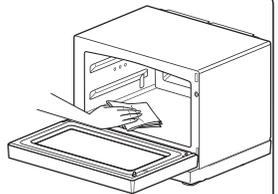
Nguy cơ gây ra thương tích cá nhân:
Sẽ rất nguy hiểm nếu bất kỳ ai không có chuyên môn thẩm quyền thực hiện các hoạt động bảo dưỡng hoặc sửa chữa nào liên quan đến tháo nắp bảo vệ chống tiếp xúc với năng lượng vi sóng. Xem hướng dẫn ở mục **“Vật liệu bạn có thể sử dụng trong lò vi sóng kết hợp hấp nung”** hoặc **“Vật liệu bạn không thể sử dụng trong lò vi sóng kết hợp hấp nung”** Có thể có một số đồ dùng phi kim loại không an toàn khi sử dụng trong lò. Nếu nghi ngờ, bạn có thể kiểm tra đồ dùng đó theo quy trình dưới đây.

Kiểm tra dụng cụ:

1. Đặt vào lò một ly nước lạnh (250 ml) - sử dụng loại ly an toàn đối với lò vi sóng kết hợp hấp nung, cùng với đồ dùng nấu ăn cần kiểm tra.
2. Nấu ở mức công suất vi sóng tối đa trong vòng 1 phút.
3. Cẩn thận cảm nhận nhiệt độ của dụng cụ. Nếu dụng cụ ấm lên, bạn không nên sử dụng đồ dùng này để nấu trong lò vi sóng kết hợp hấp nung.
4. Không được nấu thử quá 1 phút.



GIỮ CHO KHOANG VÀ KHU
VỰC ỐNG DẪN SÓNG SẠCH SẼ



CÁC VẬT LIỆU CÓ THỂ SỬ DỤNG TRONG LÒ VI SÓNG KẾT HỢP HẤP NƯỚNG

ĐỒ DÙNG

LƯU Ý



Đĩa nướng

Tuân theo hướng dẫn của nhà sản xuất. Phần đáy của đĩa nướng phải cao hơn đĩa thủy tinh ít nhất 3/16 inch (5 mm). Sử dụng không đúng cách có thể làm cho đĩa thủy tinh bị hỏng.



Bộ dụng cụ ăn

Chỉ an với lò vi sóng kết hợp hấp nướng. Tuân theo hướng dẫn của nhà sản xuất. Không sử dụng chén đĩa bị nứt hoặc sứ mẻ.



Lọ thủy tinh

Luôn mở nắp. Chỉ dùng để làm nóng thức ăn cho đến khi vừa ấm. Hầu hết các lọ thủy tinh không chịu nhiệt và có thể vỡ.



Đồ thủy tinh

Chỉ dùng thủy tinh chịu nhiệt trong lò. Đảm bảo không có viền kim loại. Không dùng các chén đĩa bị nứt hoặc sứ mẻ.



Túi nấu ăn

Tuân theo hướng dẫn của nhà sản xuất. Không buộc kín bằng dây kim loại. Tạo các khe hở để hơi nước thoát ra.



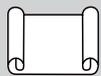
Cốc và đĩa giấy

Chỉ sử dụng hâm nóng/nấu trong thời gian ngắn. Không để lò trong tình trạng không có người giám sát trong khi nấu.



Khăn giấy

Dùng để bọc thức ăn khi hâm nóng và thấm hút chất béo. Chỉ sử dụng khi có sự giám sát trong khi nấu ăn trong thời gian ngắn.



Giấy nướng

Dùng làm vỏ bọc để tránh thực phẩm bắn tung tóe hoặc dùng làm màng bọc khi hấp.



CÁC VẬT LIỆU CÓ THỂ SỬ DỤNG TRONG LÒ VI SÓNG KẾT HỢP HẤP NƯỚNG

ĐỒ DÙNG

LƯU Ý



Nhựa

Chỉ dùng loại an toàn, tuân theo hướng dẫn nhà sản xuất. Nên có nhãn “An toàn với Lò vi sóng kết hợp hấp nướng”. Một số hộp nhựa sẽ mềm ra khi thực phẩm bên trong nóng lên. Các “túi đun sôi” và túi nhựa buộc kín cần được rạch lỗ hoặc thông hơi theo hướng dẫn trên bao bì.



Màng bọc nhựa

Chỉ dùng loại an toàn với lò. Dùng để che thực phẩm trong quá trình nấu nhằm giữ độ ẩm. Không để màng bọc nhựa tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.



Nhiệt kế

Chỉ dùng loại an toàn với Lò vi sóng kết hợp hấp nướng (nhiệt kế thịt và kẹo).



Giấy sấp

Dùng để làm lớp phủ giúp giữ ẩm và ngăn thực phẩm bắn tung tóe.



CÁC VẬT LIỆU KHÔNG THỂ SỬ DỤNG TRONG LÒ VI SÓNG KẾT HỢP HẤP NƯỚNG

ĐỒ DÙNG

LƯU Ý



Khay nhôm

Có thể gây ra hiện tượng phóng điện. Chuyển thực phẩm sang dụng cụ an toàn cho lò vi sóng kết hợp nướng.



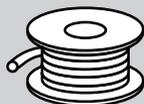
Hộp đựng thực phẩm có tay cầm bằng kim loại

Có thể gây ra hiện tượng phóng điện. Chuyển thực phẩm sang dụng cụ an toàn cho lò vi sóng kết hợp nướng.



Đồ dùng bằng kim loại hoặc có trang trí kim loại

Kim loại che chắn thực phẩm khỏi năng lượng vi sóng. Các chi tiết viền kim loại có thể gây hiện tượng phóng điện.



Dây buộc xoắn bằng kim loại

Có thể gây ra hiện tượng phóng điện và gây cháy trong lò vi sóng kết hợp nướng.



Túi giấy

Có thể gây cháy trong lò vi sóng kết hợp nướng.



Hộp xốp nhựa

Hộp xốp nhựa có thể tan chảy hoặc làm nhiễm bẩn chất lỏng bên trong khi gặp điều kiện nhiệt độ cao.



Gỗ

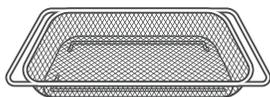
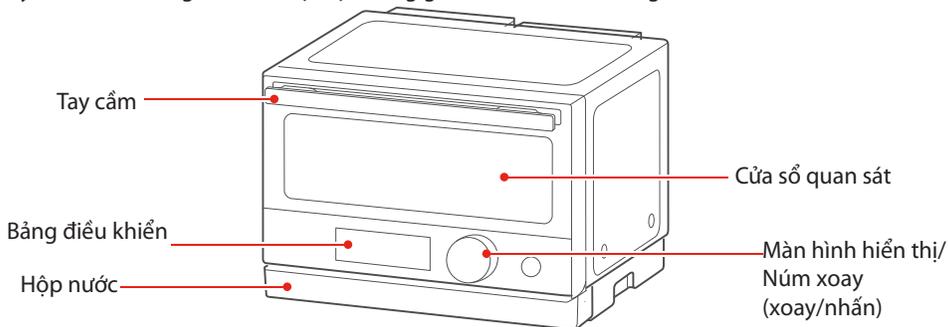
Gỗ sẽ trở nên khô khi được dùng trong lò vi sóng và có thể nứt hoặc vỡ.



LẮP ĐẶT SẢN PHẨM

TÊN CÁC BỘ PHẬN VÀ PHỤ KIỆN CỦA LÒ VI SÓNG KẾT HỢP HẤP NƯỚNG

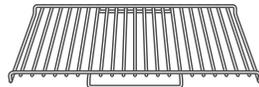
Lấy lò ra khỏi thùng và tắt cả vật liệu đóng gói ra khỏi lò và khoang lò.



Giỏ chiên không dầu
(Chỉ dùng cho chiên không dầu;
không dùng cho vi sóng.)



Khay nướng
(Dùng cho các món có nước/
dầu mỡ nhỏ giọt; không dùng
cho vi sóng.)



Kệ nướng
(Dùng cho nướng, làm bánh
và nấu hơi nước; không dùng
cho vi sóng.)



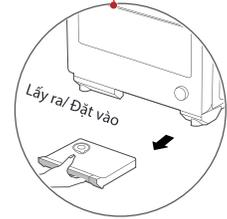
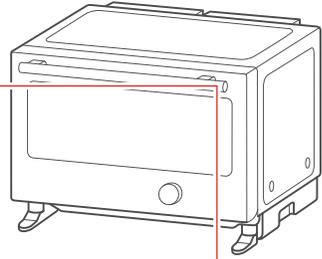
LƯU Ý

Trong trường hợp có bất kỳ khác biệt nào giữa thiết bị thực tế và hình ảnh trong sách hướng dẫn này, sản phẩm thực tế sẽ là tiêu chuẩn.

CÁCH SỬ DỤNG HỘP NƯỚC

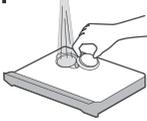
Hộp chứa nước sạch
(Đổ đầy hộp chứa nước sạch
(dưới 40°C) trước khi sử dụng
chức năng hấp và vệ sinh.)

Hộp chứa nước bẩn
(Dùng để hứng nước nhỏ giọt từ
khoảng lò.)
Lưu ý: Vui lòng đổ bỏ nước bẩn
sau khi nấu.

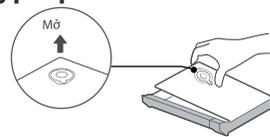


1. Phương pháp thêm nước

Phương pháp 1

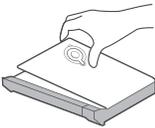


Phương pháp 2



2. Cách vệ sinh hộp nước

01



02



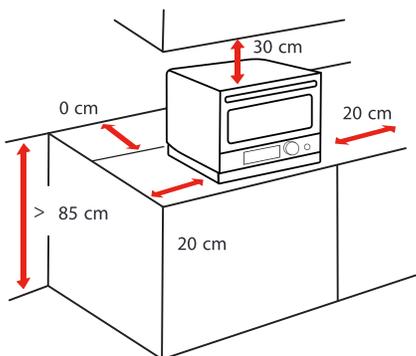
LẮP ĐẶT TRÊN MẶT BÀN

Loại bỏ toàn bộ vật liệu đóng gói và các phụ kiện. Kiểm tra lò để phát hiện bất kỳ hư hỏng nào như móp méo hoặc cửa bị hỏng. Không lắp đặt nếu lò bị hư hỏng.

Thân lò: Loại bỏ mọi lớp màng bảo vệ trên bề mặt thân lò vi sóng. Không tháo tấm che ống dẫn sóng được gắn trong khoang lò để bảo vệ magnetron.

LẮP ĐẶT

1. Chọn một bề mặt phẳng, có đủ không gian thông thoáng cho các lỗ hút gió và/hoặc lỗ thoát gió.
 - a. Chiều cao lắp đặt tối thiểu là 85 cm.
 - b. Mặt sau của thiết bị phải được đặt sát tường. Chừa khoảng trống tối thiểu 30 cm phía trên lò. Cần có khoảng cách tối thiểu 20 cm giữa lò và bất kỳ bức tường liền kề nào.
 - c. Không tháo các chân đế ở đáy lò.
 - d. Việc che chắn các lỗ hút gió và/hoặc lỗ thoát gió có thể làm hỏng lò.
 - e. Đặt lò càng xa radio và TV càng tốt. Hoạt động của lò có thể gây nhiễu tín hiệu radio hoặc TV.



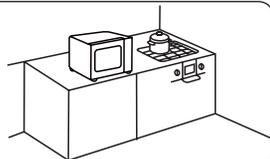
BÊN	KHOẢNG CÁCH (cm)
Phía trên	30cm
Bên trái	20cm
Bên phải	20cm
Phía sau	0cm
Phía trước	Thoáng (mở)

2. Cắm lò vào ổ cắm điện gia dụng tiêu chuẩn. Đảm bảo rằng điện áp và tần số của nguồn điện phù hợp với điện áp và tần số ghi trên nhãn thông số kỹ thuật.



LƯU Ý

- Không lắp đặt lò phía trên bếp nấu hoặc các thiết bị khác sinh nhiệt. Nếu lắp đặt gần hoặc phía trên nguồn nhiệt, lò có thể bị hư hỏng và bảo hành sẽ không còn hiệu lực.



Các bề mặt có thể chạm vào có thể nóng trong quá trình vận hành.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU TIÊN

Khi sử dụng lần đầu, lò có thể có mùi khó chịu; đây là hiện tượng bình thường.

Phần này hướng dẫn các bước cần thực hiện trước khi sử dụng lò lần đầu. Vui lòng đọc trước mục **"AN TOÀN SẢN PHẨM"**.

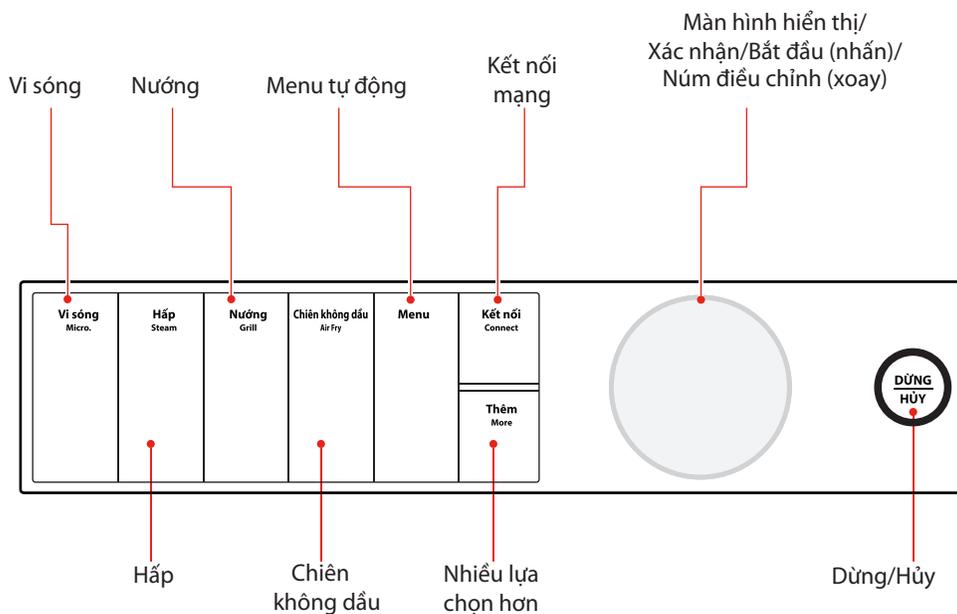


LƯU Ý

Bạn phải vệ sinh khoang nấu và các phụ kiện.

VẬN HÀNH

BẢNG ĐIỀU KHIỂN VÀ CÁC TÍNH NĂNG



(Bạn cũng có thể điều khiển lò bằng ứng dụng)



LƯU Ý

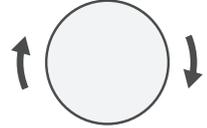
- Điều khiển bằng ứng dụng: Trước tiên, hãy tải ứng dụng TSmartLife, sau đó kết nối ứng dụng với lò của bạn theo hướng dẫn kết nối trong ứng dụng TSmartLife.

1. NẤU NHANH

- a** Ở chế độ chờ, nhấn nút để nấu thực phẩm trong 30 giây ở mức công suất 100%.



- b** Xoay nút để điều chỉnh thời gian nấu.



2. NẤU BẰNG VI SÓNG

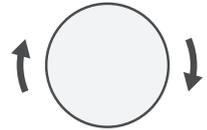
Có 5 mức công suất.

CÔNG SUẤT	100%	80%	50%	30%	10%
MÀN HÌNH	1000W	800W	500W	300W	100W

- a** Nhấn "**Vi sóng**
Micro." một lần và sau đó "1000W" sẽ hiển thị.



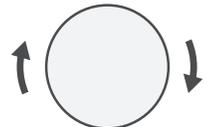
- b** Xoay nút để cài đặt mức công suất.
Có 5 mức công suất để lựa chọn.



- c** Nhấn nút để xác nhận.



- d** Xoay nút để cài đặt thời gian nấu.
Thời gian tối đa là "01 giờ 30 phút".



e Nhấn nút để bắt đầu nấu.



LƯU Ý

- Trong quá trình nấu, có thể thay đổi thời gian nấu bằng cách xoay nút.

Điều khiển ứng dụng:

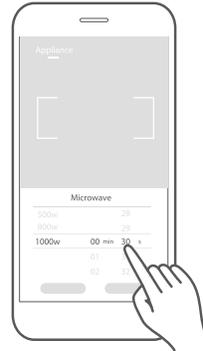
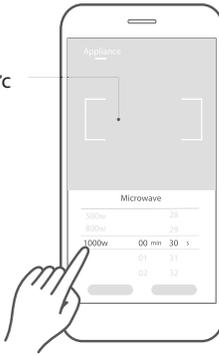


- Để đảm bảo an toàn, chức năng điều khiển từ xa qua ứng dụng không được phép.

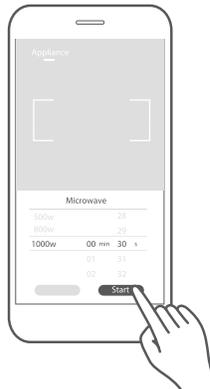
- 1 Chạm biểu tượng vi sóng để vào cài đặt; vuốt lên/xuống để chọn mức công suất.

- 2 Trượt lên và xuống để thiết lập thời gian nấu.

Chạm vào đây để quay lại trang chức năng của thiết bị.



- 3 Chạm "Bắt đầu" để xác nhận, sau đó nhấn nút trên thiết bị để bắt đầu nấu.



- Không vuốt quá nhanh khi chọn tham số; Chạm nút "Bắt đầu" khi các con số dừng cuộn.

3. HẤP BẰNG HƠI NƯỚC

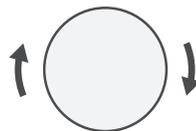
a Nhấn "**Hấp**
Steam" một lần, sau đó màn hình sẽ hiển thị "Hấp".

Hấp
Steam

b Nhấn nút để xác nhận.



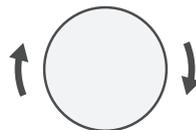
c Xoay nút để cài đặt nhiệt độ. Dải nhiệt độ khả dụng là "50°C–100°C".



d Nhấn nút để xác nhận.



e Xoay nút để cài đặt thời gian nấu (tối đa 01 giờ 30 phút).



f Nhấn nút để bắt đầu nấu.



LƯU Ý

- Trước khi bắt đầu chế độ hấp bằng hơi nước, vui lòng vệ sinh hộp chứa nước và thêm nước sạch.
- Trong quá trình hấp, có thể thay đổi thời gian nấu bằng cách xoay nút.
- Khi bắt đầu chế độ hấp bằng hơi nước, nếu nhiệt độ khoang lò quá cao, màn hình sẽ hiển thị "Open Door Release Heat" (Mở cửa để thoát nhiệt).
- Trong chế độ hấp bằng hơi nước, khi phát hiện thiếu nước, quá trình hấp sẽ tự động tạm dừng và màn hình sẽ hiển thị "Fill Water" (Thêm nước).

Điều khiển ứng dụng:

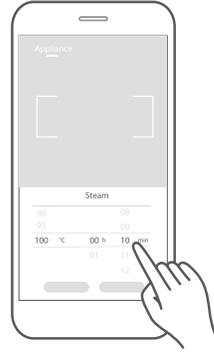
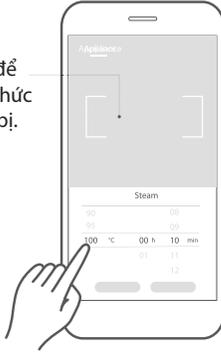


- Để đảm bảo an toàn, chức năng điều khiển từ xa qua ứng dụng không được phép.

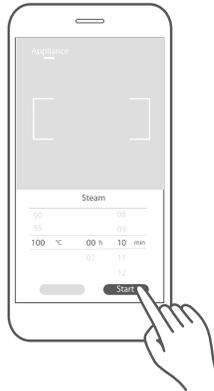
1 Chạm vào biểu tượng Hấp để vào trang cài đặt chức năng nấu. Vuốt lên hoặc xuống để cài đặt nhiệt độ.

2 Vuốt lên và xuống để cài đặt thời gian nấu.

Chạm vào đây để quay lại trang chức năng của thiết bị.



3 Chạm "Bắt đầu" để xác nhận, sau đó nhấn nút trên thiết bị để bắt đầu nấu.



- Không vuốt quá nhanh khi chọn tham số; Chạm nút "Bắt đầu" khi các con số dừng cuộn.

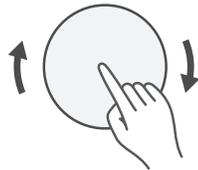
4. HẤP BẰNG HƠI NƯỚC NHIỆT ĐỘ CAO

a Nhấn “**Hấp Steam**” một lần, sau đó màn hình sẽ hiển thị “Hấp”.

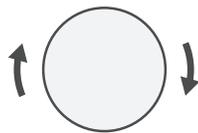
**Hấp
Steam**

b Xoay núm để chọn “**Hấp nhiệt độ cao**”, sau đó nhấn núm để xác nhận.

High Temp. Steam



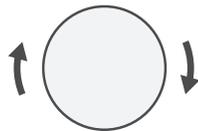
c Xoay núm để cài đặt nhiệt độ. Dải nhiệt độ khả dụng là “110°C–130°C”.



d Nhấn núm để xác nhận.



e Xoay núm để cài đặt thời gian nấu (tối đa 01 giờ 30 phút).



f Nhấn núm để bắt đầu nấu.



LƯU Ý

- Trước khi bắt đầu chế độ hấp bằng hơi nước, vui lòng vệ sinh hộp chứa nước và thêm nước sạch.
- Trong quá trình hấp, có thể thay đổi thời gian nấu bằng cách xoay núm.
- Khi bắt đầu chế độ hấp bằng hơi nước, nếu nhiệt độ khoang lò quá cao, màn hình sẽ hiển thị “Open Door Release Heat” (Mở cửa để thoát nhiệt).
- Trong chế độ hấp bằng hơi nước, khi phát hiện thiếu nước, quá trình hấp sẽ tự động tạm dừng và màn hình sẽ hiển thị “Fill Water” (Thêm nước).

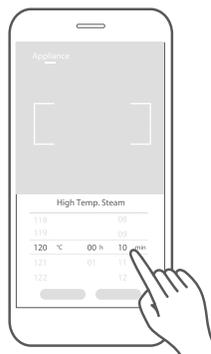
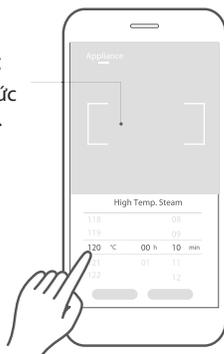
Điều khiển ứng dụng:



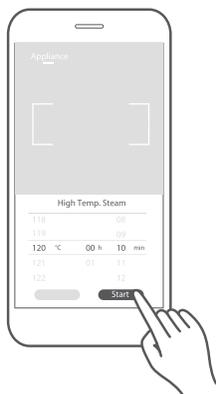
- Để đảm bảo an toàn, chức năng điều khiển từ xa qua ứng dụng không được phép.

- 1 Chạm vào biểu tượng Hấp nhiệt độ cao để vào trang cài đặt chức năng nấu. Vuốt lên hoặc xuống để cài đặt nhiệt độ.
- 2 Vuốt lên và xuống để cài đặt thời gian nấu.

Chạm vào đây để quay lại trang chức năng của thiết bị.



- 3 Chạm "Bắt đầu" để xác nhận, sau đó nhấn nút trên thiết bị để bắt đầu nấu.



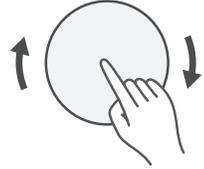
- Không vuốt quá nhanh khi chọn tham số; Chạm nút "Bắt đầu" khi các con số dừng cuộn.

5. HẤP SIÊU NHIỆT (KHÔNG LÀM NÓNG TRƯỚC)

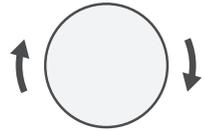
- a Nhấn “**Hấp Steam**” một lần, sau đó màn hình sẽ hiển thị “Hấp”.

**Hấp
Steam**

- b Xoay núm để chọn “**Hấp siêu nhiệt**”, sau đó nhấn núm để xác nhận. **Superheated Steam**



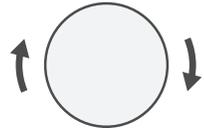
- c Xoay núm để cài đặt nhiệt độ. Dải nhiệt độ khả dụng là “100°C–230°C”.



- d Nhấn núm để xác nhận.



- e Xoay núm để cài đặt thời gian nấu (tối đa 01 giờ 30 phút).



- f Nhấn núm để bắt đầu nấu.



LƯU Ý

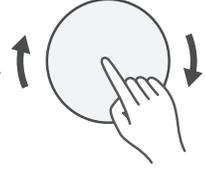
- Trước khi bắt đầu chế độ hấp bằng hơi nước, vui lòng vệ sinh hộp chứa nước và thêm nước sạch.
- Trong quá trình hấp, có thể thay đổi thời gian nấu bằng cách xoay núm.
- Khi bắt đầu chế độ hấp bằng hơi nước, nếu nhiệt độ khoang lò quá cao, màn hình sẽ hiển thị “Open Door Release Heat” (Mở cửa để thoát nhiệt).
- Trong chế độ hấp bằng hơi nước, khi phát hiện thiếu nước, quá trình hấp sẽ tự động tạm dừng và màn hình sẽ hiển thị “Fill Water” (Thêm nước).

6. HẤP SIÊU NHIỆT (CÓ LÀM NÓNG TRƯỚC)

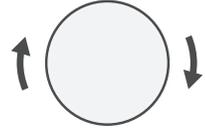
- a Nhấn “**Hấp Steam**” một lần, sau đó màn hình sẽ hiển thị “Hấp”.



- b Xoay núm để chọn chức năng “**Hấp siêu nhiệt có làm nóng trước**”, sau đó nhấn núm để xác nhận. **Superheated steam with Preheat**



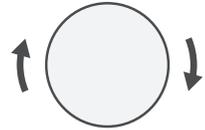
- c Xoay núm để cài đặt nhiệt độ. Dải nhiệt độ khả dụng là “100°C-230°C”.



- d Nhấn núm để xác nhận.



- e Xoay núm để cài đặt thời gian nấu (tối đa 01 giờ 30 phút).



- f Nhấn núm để bắt đầu làm nóng trước.



- g Khi quá trình làm nóng trước hoàn tất, màn hình sẽ hiển thị “Preheated Keeping Warm” (Đã làm nóng trước – Giữ ấm). Mở cửa lò và đặt thực phẩm vào trong lò. Đóng cửa lò, sau đó nhấn núm để bắt đầu nấu.



LƯU Ý

- Trước khi bắt đầu chế độ hấp bằng hơi nước, vui lòng vệ sinh hộp chứa nước và thêm nước sạch.
- Trong quá trình hấp, có thể thay đổi thời gian nấu bằng cách xoay núm.
- Khi bắt đầu chế độ hấp bằng hơi nước, nếu nhiệt độ khoang lò quá cao, màn hình sẽ hiển thị “Open Door Release Heat” (Mở cửa để thoát nhiệt).
- Trong chế độ hấp bằng hơi nước, khi phát hiện thiếu nước, quá trình hấp sẽ tạm dừng và màn hình sẽ hiển thị “Fill Water” (Thêm nước).

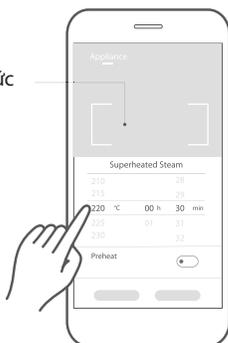
Điều khiển ứng dụng:



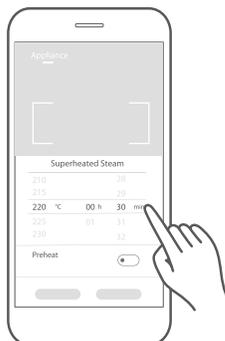
• Để đảm bảo an toàn, chức năng điều khiển từ xa qua ứng dụng không được phép.

- 1 Chạm vào biểu tượng Hấp siêu nhiệt để vào trang cài đặt chức năng nấu. Vuốt lên hoặc xuống để cài đặt nhiệt độ.

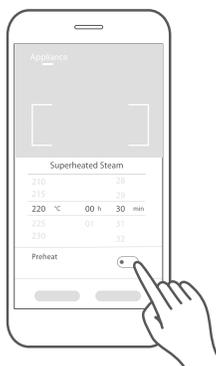
Chạm vào đây để quay lại trang chức năng của thiết bị.



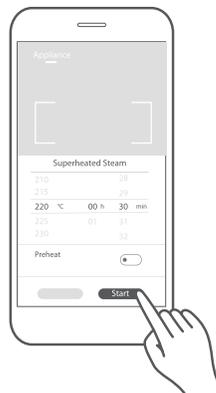
- 2 Vuốt lên và xuống để cài đặt thời gian nấu.



- 3 Chạm vào để bật/tắt chức năng làm nóng trước.



- 4 Chạm "Bắt đầu" để xác nhận, sau đó nhấn nút trên thiết bị để bắt đầu nấu.



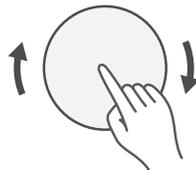
• Không vuốt quá nhanh khi chọn tham số; Chạm nút "Bắt đầu" khi các con số dừng cuộn.

7. NƯỚNG (CÓ LÀM NÓNG TRƯỚC)

a Nhấn "**Nướng**" một lần, sau đó chức năng "**Làm nóng trước**" sẽ hiển thị.

Nướng
Grill

b Nhấn nút để xác nhận. Sau đó xoay nút để cài đặt nhiệt độ, dải nhiệt độ khả dụng là "100°C–230°C".



c Nhấn nút để bắt đầu làm nóng trước.

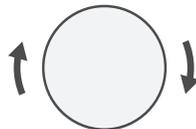


d Khi làm nóng trước hoàn tất, mở cửa lò và đặt thực phẩm vào trong. Đồng cửa lò, màn hình sẽ hiển thị "**Nướng trên dưới**", sau đó nhấn nút để xác nhận.

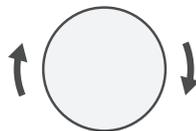
Nướng trên dưới
Conventional



e Xoay nút để cài đặt nhiệt độ; dải nhiệt độ khả dụng là "100°C–230°C". Sau đó nhấn nút để xác nhận.



f Xoay nút để cài đặt thời gian nấu. Thời gian tối đa là "01 giờ 30 phút".



g Nhấn nút để bắt đầu nấu.



LƯU Ý

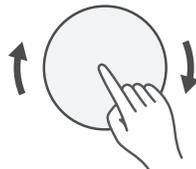
- Sau khi làm nóng trước hoàn tất, nếu nhấn "**DỪNG**" hoặc không có thao tác nào trong vòng 30 phút, lò sẽ chuyển sang chế độ cài đặt "Nướng trên dưới".
- Thời gian nấu có thể được thay đổi bằng cách quay nút điều chỉnh trong quá trình vận hành (trừ giai đoạn làm nóng trước).

8. NƯỚNG (KHÔNG CÓ LÀM NÓNG TRƯỚC)

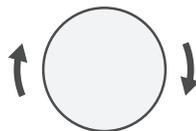
- a Nhấn "**Nướng**" một lần, sau đó chức năng "**Làm nóng trước**" sẽ hiển thị.

Nướng
Grill

- b Xoay núm để chọn "**Nướng trên dưới**", sau đó nhấn núm để xác nhận.



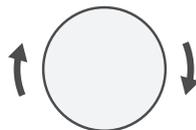
- c Xoay núm để cài đặt nhiệt độ; dải nhiệt độ khả dụng là "100°C-230°C".



- d Nhấn núm để xác nhận.



- e Xoay núm để cài đặt thời gian nấu. Thời gian tối đa là "01 giờ 30 phút".



- f Nhấn núm để bắt đầu nấu.



LƯU Ý

- Trong quá trình nấu, Có thể xoay núm để điều chỉnh thời gian nấu khi đang hoạt động.

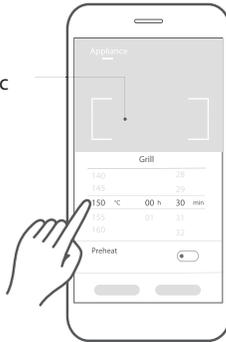
Điều khiển ứng dụng:



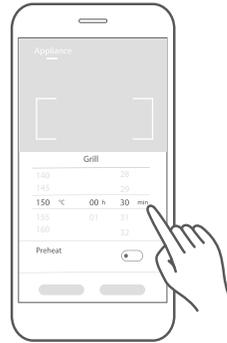
- Để đảm bảo an toàn, chức năng điều khiển từ xa qua ứng dụng không được phép.

- 1 Nhấn biểu tượng Nướng để vào trang cài đặt chức năng nấu.
Vuốt lên hoặc xuống để cài đặt nhiệt độ.

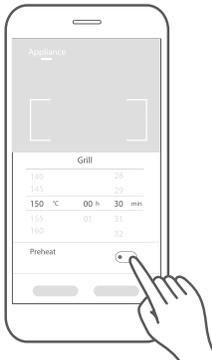
Chạm vào đây để quay lại trang chức năng của thiết bị.



- 2 Vuốt lên và xuống để cài đặt thời gian nấu.



- 3 Chạm vào để bật/tắt chức năng làm nóng trước.



- 4 Chạm "Bắt đầu" để xác nhận, sau đó nhấn nút trên thiết bị để bắt đầu nấu.



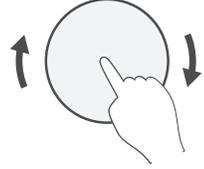
- Không vuốt quá nhanh khi chọn tham số; Chạm nút "Bắt đầu" khi các con số dừng cuộn.

9. CHIÊN KHÔNG DẦU (CÓ LÀM NÓNG TRƯỚC)

- a Nhấn “**Chiên không dầu**”
Air Fry một lần, sau đó chức năng “**Làm nóng trước**”
PreHeat sẽ hiển thị.

Chiên không dầu
Air Fry

- b Nhấn nút để xác nhận. Sau đó xoay nút để cài đặt nhiệt độ; dải nhiệt độ khả dụng là “100°C–230°C”.



- c Nhấn nút để bắt đầu làm nóng trước.



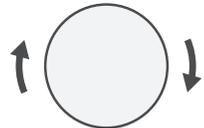
- d Khi làm nóng trước hoàn tất, mở cửa lò và đặt thực phẩm vào trong. Đóng cửa lò, màn hình sẽ hiển thị “**Chiên không dầu**”
Air Fry, sau đó nhấn nút để xác nhận.



- e Xoay nút để cài đặt nhiệt độ; dải nhiệt độ khả dụng là “100°C–230°C”. Sau đó nhấn nút để xác nhận.



- f Xoay nút để cài đặt thời gian nấu. Thời gian tối đa là “01 giờ 30 phút”.



- g Nhấn nút để bắt đầu nấu.



LƯU Ý

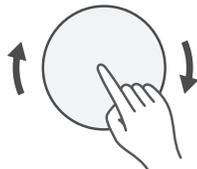
- Sau khi làm nóng trước hoàn tất, nếu nhấn “**DỪNG**”
HỦY hoặc không có thao tác nào trong vòng 30 phút, lò sẽ chuyển sang chế độ cài đặt “Chiên không dầu”.
- Thời gian nấu có thể được thay đổi bằng cách quay nút điều chỉnh trong quá trình vận hành (trừ giai đoạn làm nóng trước).

10. CHIÊN KHÔNG DẦU (KHÔNG CÓ LÀM NÓNG TRƯỚC)

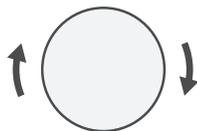
- a Nhấn “Chiên không dầu” một lần, sau đó chức năng “**Làm nóng trước**”.

Chiên không dầu
Air Fry

- b Xoay núm để chọn “Chiên không dầu”, sau đó nhấn núm để xác nhận.



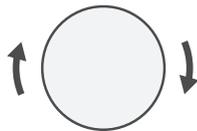
- c Xoay núm để cài đặt nhiệt độ; dải nhiệt độ khả dụng là “100°C–230°C”.



- d Nhấn núm để xác nhận.



- e Xoay núm để cài đặt thời gian nấu. Thời gian tối đa là “01 giờ 30 phút”.



- f Nhấn núm để bắt đầu nấu.



LƯU Ý

- Trong quá trình nấu, có thể xoay núm để điều chỉnh thời gian nấu khi đang hoạt động.

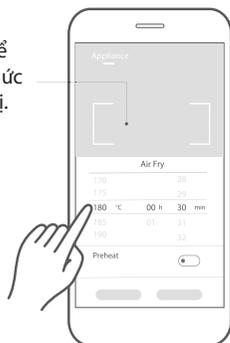
Điều khiển ứng dụng:



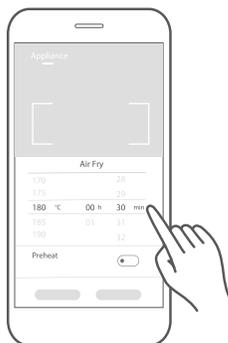
- Để đảm bảo an toàn, chức năng điều khiển từ xa qua ứng dụng không được phép.

- 1 Nhấn biểu tượng Chiên không dầu để vào trang cài đặt chức năng nấu. Vuốt lên hoặc xuống để cài đặt nhiệt độ.

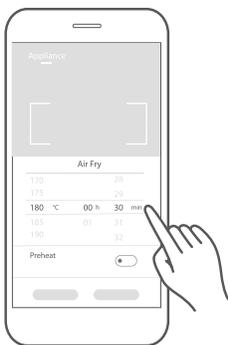
Chạm vào đây để quay lại trang chức năng của thiết bị.



- 2 Vuốt lên và xuống để cài đặt thời gian nấu.



- 3 Chạm vào để bật/tắt chức năng làm nóng trước.



- 4 Chạm "Bắt đầu" để xác nhận, sau đó nhấn nút trên thiết bị để bắt đầu nấu.



- Không vuốt quá nhanh khi chọn tham số; Chạm nút "Bắt đầu" khi các con số dừng cuộn.

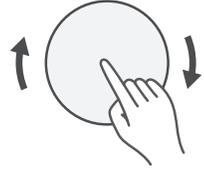
11. THỰC ĐƠN TỰ ĐỘNG

- a Nhấn "**Menu**" một lần, sau đó "**Thực đơn tự động 01/45**" sẽ hiển thị.

01/45 Auto Menu

Menu

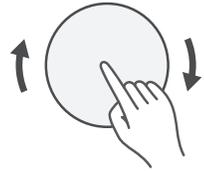
- b Xoay núm để chọn thực đơn mong muốn.
Có tổng cộng 45 thực đơn tự động.



- c Nhấn núm điều chỉnh để xác nhận.



- d Xoay núm để cài đặt thời gian nấu.



- e Nhấn núm để bắt đầu nấu.



LƯU Ý

- Đối với các thực đơn "2, 9, 29, 30, 31, 32, 33, 38", còi báo sẽ kêu để nhắc bạn lật, đảo thực phẩm hoặc thêm một số nguyên liệu trong quá trình nấu. Bạn phải nhấn núm để tiếp tục quá trình nấu.

BẢNG MENU

MENU	KHỐI LƯỢNG / SỐ LƯỢNG (Khuyến nghị)	THỜI GIAN MẶC ĐỊNH	CHẾ ĐỘ / THÔNG SỐ NẤU
01 Tôm chiên Tempura	400g	07 phút	Chiên không dầu 200°C
02 Cá thu đao nướng	300g	15 phút	Nướng trên dưới 200°C (có làm nóng trước)
03 Cá Shishamo nướng	250g	20 phút	Chiên không dầu 230°C
04 Trứng hấp kiểu Nhật	600g	20 phút	Hấp 100°C
05 Tôm hấp đậu hũ Nhật	500g	10 phút	Hấp 100°C
06 Cá hồi ít muối	200g	07 phút	Hấp siêu nhiệt 210°C (có làm nóng trước)
07 Thịt hầm khoai tây (Nikujaga)	1000g	01 giờ 10 phút	Vi sóng 1000W+500W
08 Cánh gà nướng mật ong	500g	24 phút	Nướng trên dưới 200°C (có làm nóng trước)
09 Bò bít tết tiêu đen	500g	07 phút	Nướng trên dưới 230°C (có làm nóng trước)
10 Tôm nướng muối tiêu	400g	09 phút	Chiên không dầu 200°C
11 Mực nướng kiểu Hàn	750g	07 phút	Nướng trên dưới 230°C (có làm nóng trước)
12 Gấu bò hầm củ cải	1000g	01 giờ 10 phút	Vi sóng 1000W+500W
13 Đầu cá hấp ớt băm	600g	20 phút	Hấp 100°C
14 Cánh gà nướng kiểu Orleans	500g	19 phút	Hấp siêu nhiệt 220°C (có làm nóng trước)
15 Cá tuyết nướng kiểu Tứ Xuyên	300g	10 phút	Nướng trên dưới 230°C (có làm nóng trước)
16 Chân gà ngâm chua cay	500g	30 phút	Hấp 100°C
17 Cải bắp non hấp tỏi	400g	13 phút	Hấp 100°C
18 Cá vược hấp chanh	500g	15 phút	Hấp 100°C
19 Cua lòng hấp	600g	18 phút	Hấp 100°C
20 Bánh bao đông lạnh hấp	500g	13 phút	Hấp 100°C
21 Gà hấp táo đỏ & kỷ tử	500g	20 phút	Hấp 100°C
22 Rau củ nướng	350g	20 phút	Nướng trên dưới 180°C
23 Sò điệp trộn hoa dưa	200g	05 phút	Vi sóng 1000W

BẢNG MENU

MENU	KHỐI LƯỢNG / SỐ LƯỢNG (Khuyến nghị)	THỜI GIAN MẶC ĐỊNH	CHẾ ĐỘ / THÔNG SỐ NẤU
24 Cá hấp	700g	18 phút	Hấp 100°C
25 Khoai lang nướng	1000g	50 phút	Chiên không dầu 230°C
26 Khoai tây chiên	500g	20 phút	Chiên không dầu 200°C
27 Gà viên chiên	500g	23 phút	Chiên không dầu 220°C
28 Thịt chiên giòn	350g	20 phút	Chiên không dầu 220°C
29 Phi lê gà chiên	350g	20 phút	Chiên không dầu 190°C
30 Đùi gà nướng mật ong	900g	40 phút	Chiên không dầu 200°C
31 Xúc xích nướng	300g	13 phút	Chiên không dầu 160°C
32 Hạt dẻ nướng mật ong	500g	15 phút	Chiên không dầu 200°C
33 Đậu phộng chiên giòn	300g	23 phút	Chiên không dầu 160°C
34 Tôm tẩm bột yến mạch	600g	12 phút	Chiên không dầu 180°C
35 Bánh trứng Bồ Đào Nha	9 cái	23 phút	Chiên không dầu 180°C (có làm nóng) + Nướng trên dưới 220°C
36 Bánh bông lan xốp	8 cái	50 phút	Chiên không dầu 150°C (có làm nóng)+ 130°C +140°C
37 Bánh quy nam việt quất	12 cái	23 phút	Chiên không dầu 140°C (có làm nóng trước)+160°C
38 Bánh mì nướng	500g	40 phút	Nướng trên dưới 160°C (có làm nóng trước)
39 Bánh cupcake	350g	17 phút	Nướng trên dưới 170°C (có làm nóng trước)
40 Bánh sừng bò	350g	15 phút	Nướng trên dưới 160°C (có làm nóng trước)
41 Bánh flan caramel	800g	20 phút	Nướng trên dưới 140°C (có làm nóng trước)
42 Pizza hải sản	750g	18 phút	Nướng trên dưới 180°C (có làm nóng trước)
43 Pizza đế mỏng	600g	16 phút	Nướng trên dưới 180°C (có làm nóng trước) +200°C
44 Bánh nếp nhân đậu xanh	1600g	15 phút	Hấp 100°C
45 Chè xoài bưởi sữa dừa	500g	13 phút	Vi sóng 1000W

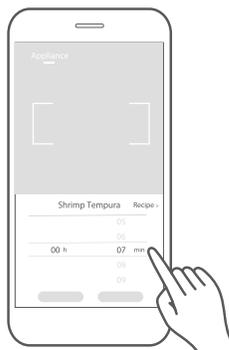
Điều khiển ứng dụng:



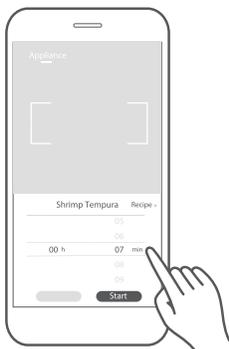
- Để đảm bảo an toàn, chức năng điều khiển từ xa qua ứng dụng không được phép.

- 1 Chạm vào biểu tượng menu để vào trang cài đặt chức năng thực đơn tự động. Sau đó, bạn có thể chạm **"Công thức"** để mở công thức tương ứng. **Recipe**
- 2 Vuốt lên và xuống để cài đặt thời gian nấu.

Chạm vào đây để quay lại trang chức năng của thiết bị.



- 3 Chạm **"Bắt đầu"** để xác nhận, sau đó nhấn nút trên thiết bị để bắt đầu nấu.



- Không vuốt quá nhanh khi chọn tham số; Chạm nút **"Bắt đầu"** khi các con số dừng cuộn.

12. KẾT NỐI KHÔNG DÂY

Cách kết nối mạng:

- a Nhấn "**Kết nối**" một lần, màn hình sẽ báo thiết bị "**Không có kết nối**".

Connect

No Connection

Kết nối
Connect

- b Nhấn nút một lần, màn hình sẽ yêu cầu "**Mở ứng dụng TSmartLife**" (**Open App TSmartLife**) để kết nối mạng. Nếu kết nối thành công, màn hình sẽ hiển thị "**Đã kết nối**" (**Connected**). Ngược lại, sẽ báo "**Lỗi kết nối**" (**Connection Failed**).



Cách ngắt kết nối mạng:

- a Nhấn "**Kết nối**" một lần, màn hình sẽ báo thiết bị "**Đã Kết nối**".

Connect

Connected

Kết nối
Connect

- b Nhấn nút một lần, màn hình sẽ hiển thị "**Đặt lại?**".

Reset



- c Nhấn nút lần nữa để xác nhận. Nếu việc hủy liên kết thành công, màn hình sẽ hiển thị "**Đặt lại thành công**". Nếu không thành công, màn hình sẽ hiển thị "**Đặt lại lỗi**".

Reset Completed

Reset Failed



13. RÃ ĐÔNG

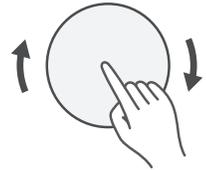
- a Nhấn "**Thêm**" một lần, sau đó "**1/8 Rã đông**" sẽ hiển thị.
More 1/8 Defrost

Thêm
More

- b Nhấn nút để xác nhận.



- c Xoay nút để cài đặt khối lượng thực phẩm.
Dài khối lượng từ 100 đến 1500g.



- d Nhấn nút để bắt đầu rã đông.



LƯU Ý

- Còi báo sẽ kêu để nhắc bạn lật thực phẩm trong quá trình rã đông. Nếu không có thao tác nào, lò sẽ tiếp tục hoạt động.

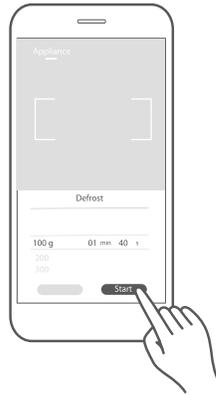
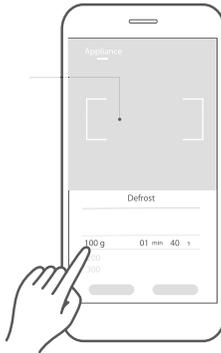
Điều khiển ứng dụng:



- Để đảm bảo an toàn, chức năng điều khiển từ xa qua ứng dụng không được phép.

- 1 Chạm vào biểu tượng rã đông để vào trang cài đặt chức năng nấu. Vuốt lên và xuống để cài đặt khối lượng thực phẩm.
- 2 Chạm “Bắt đầu” để xác nhận, sau đó nhấn nút trên thiết bị để bắt đầu nấu.

Chạm vào đây để quay lại trang chức năng của thiết bị.



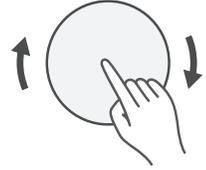
- Không vuốt quá nhanh khi chọn tham số; Chạm nút “Bắt đầu” khi các con số dừng cuộn.

14. LÊN MEN

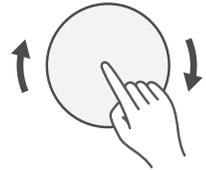
- a Nhấn "**Thêm**" một lần, sau đó "**1/8 Rã đông**" sẽ hiển thị.
More 1/8 Defrost

Thêm
More

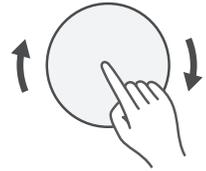
- b Xoay núm để chọn "**2/8 Lên men**", sau đó nhấn núm để xác nhận. 2/8 Fermentation



- c Xoay núm để cài đặt nhiệt độ; dải nhiệt độ khả dụng là "25°C–45°C". Sau đó nhấn núm để xác nhận.



- d Xoay núm để cài đặt thời gian nấu. Thời gian tối đa là "12 giờ".



- e Nhấn núm để bắt đầu Lên men.



LƯU Ý

- Trong quá trình nấu, có thể thay đổi thời gian nấu bằng cách xoay núm.
- Khi bắt đầu quá trình lên men, nếu nhiệt độ khoang lò vượt quá 50°C, màn hình sẽ hiển thị "High Temp. Open Door" (Nhiệt độ cao – Mở cửa).

Điều khiển ứng dụng:

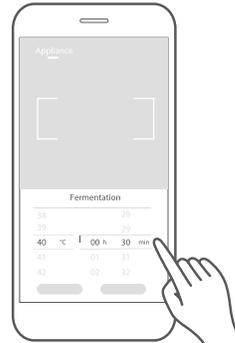
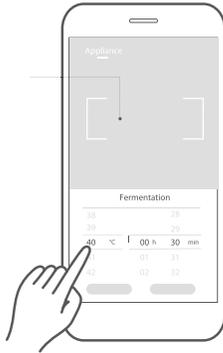


- Để đảm bảo an toàn, chức năng điều khiển từ xa qua ứng dụng không được phép.

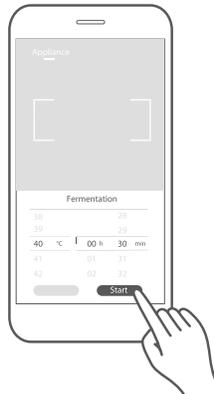
1 Chạm vào biểu tượng lên men để vào trang cài đặt chức năng nấu. Vuốt lên và xuống để cài đặt nhiệt độ.

2 Vuốt lên và xuống để cài đặt thời gian nấu.

Chạm vào đây để quay lại trang chức năng của thiết bị.



3 Chạm "Bắt đầu" để xác nhận, sau đó nhấn nút trên thiết bị để bắt đầu nấu.



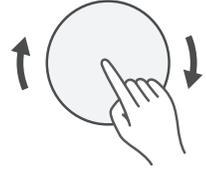
- Không vuốt quá nhanh khi chọn tham số; Chạm nút "Bắt đầu" khi các con số dừng cuộn.

15. GIỮ ẤM

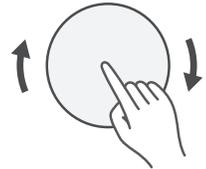
- a Nhấn "**Thêm**" một lần, sau đó "**1/8 Rã đông**" sẽ hiển thị.
More **1/8 Defrost**

Thêm
More

- b Xoay núm để chọn "**3/8 Giữ ấm**", sau đó nhấn núm để xác nhận.
3/8 Keep Warm



- c Xoay núm để cài đặt thời gian nấu. Thời gian tối đa là "02 giờ". Sau đó nhấn núm.



- d Nhấn núm điều chỉnh để bắt đầu Giữ ấm.



LƯU Ý

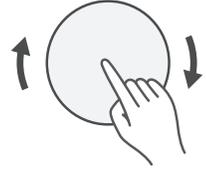
- Trong quá trình nấu, có thể thay đổi thời gian nấu bằng cách xoay núm.
- Chức năng giữ ấm hoạt động ở chế độ nướng trên dưới với nhiệt độ 60°C để duy trì độ ấm của thực phẩm sau khi nấu.

16. KHỬ TRÙNG

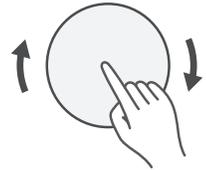
- a Nhấn "**Thêm**" một lần, sau đó "**1/8 Rã đông**" sẽ hiển thị.

Thêm
More

- b Xoay núm để chọn "**4/8 Khử trùng**", sau đó ấn núm để xác nhận.



- c Xoay núm để cài đặt thời gian nấu. Thời gian tối đa là "01 giờ 30 phút".



- d Nhấn núm điều chỉnh để bắt đầu hoạt động.



LƯU Ý

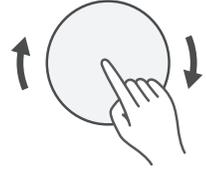
- Trong quá trình nấu, có thể thay đổi thời gian nấu bằng cách xoay núm.
- Chức năng khử trùng hoạt động ở chế độ hấp với nhiệt độ 100°C.

17. SẤY KHÔ LÒ

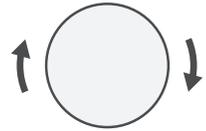
- a Nhấn "**Thêm**" một lần, sau đó "**1/8 Rã đông**" sẽ hiển thị.
More **1/8 Defrost**

Thêm
More

- b Xoay núm để chọn "**5/8 Sấy khô lò**", sau đó ấn núm để xác nhận.
5/8 Oven Dry



- c Xoay núm để cài đặt thời gian nấu. Thời gian tối đa là "01 giờ 30 phút".



- d Nhấn núm để bắt đầu hoạt động.



LƯU Ý

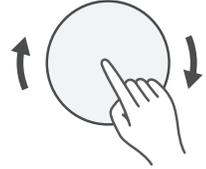
- Trong quá trình nấu, có thể thay đổi thời gian nấu bằng cách xoay núm.
- Chức năng sấy khô lò hoạt động ở chế độ chiên không dầu với nhiệt độ 120°C

18. KHỬ MÙI

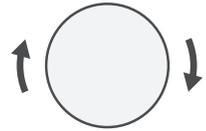
- a Nhấn "**Thêm**" một lần, sau đó "**1/8 Rã đông**" sẽ hiển thị.
More **1/8 Defrost**

Thêm
More

- b Xoay núm để chọn "**6/8 Khử mùi**", sau đó nhấn núm để xác nhận.
6/8 Deodorization



- c Xoay núm để đặt thời gian nấu.
Thời gian tối đa là "10 phút".



- d Nhấn núm để bắt đầu hoạt động.



LƯU Ý

- Trong quá trình nấu, có thể thay đổi thời gian nấu bằng cách xoay núm.

19. VỆ SINH

- a Nhấn "**Thêm**" một lần, sau đó "**1/8 Rã đông**" sẽ hiển thị.

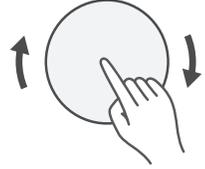
More

1/8 Defrost

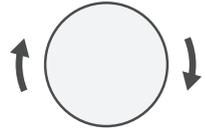
Thêm
More

- b Xoay núm để chọn "**7/8 Vệ sinh**", sau đó ấn núm để xác nhận.

7/8 Cleaning



- c Xoay núm để đặt thời gian nấu. Thời gian tối đa là "30 phút".



- d Nhấn núm để bắt đầu hoạt động.

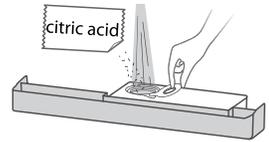


LƯU Ý

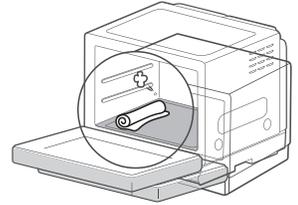
- Trong quá trình nấu, có thể thay đổi thời gian nấu bằng cách xoay núm.
- Chức năng vệ sinh hoạt động ở chế độ hấp với nhiệt độ 100°C.
- Trước khi vận hành, làm ướt một khăn bằng nước sạch, sau đó lau sơ các cạnh bồn trong khoang lò và đảm bảo hộp chứa nước được đổ đầy nước.
- Sau khi kết thúc quá trình vệ sinh, cần dùng khăn lau sạch các vết bẩn còn lại trong khoang lò.

20. TẨY CẶN

- a Lấy hộp chứa nước ra, cho khoảng 10 g axit citric dùng trong thực phẩm, thêm nước sạch vào đầy hộp để hòa tan, sau đó đặt hộp chứa nước trở lại vị trí.



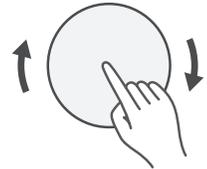
- b Đặt một chiếc khăn khô ở phía bên trái khoang lò, tại vị trí của thoát hơi nước. Sau đó đóng cửa lò.



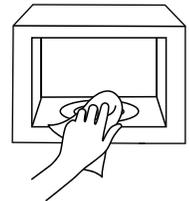
- c Nhấn "**Thêm**
More" một lần, sau đó "**1/8 Rã đông**" sẽ hiển thị.
1/8 Defrost



- d Xoay núm để chọn "**8/8 Tẩy cặn**", sau đó nhấn núm để bắt đầu hoạt động. 8/8 Descaling



- e Khi màn hình hiển thị "Wipe Cavity & Change Water" và chương trình tạm dừng, hãy đổ bỏ nước trong hộp chứa nước, lau khô khoang lò và làm sạch khăn. Đổ đầy nước vào hộp chứa nước và đặt lại khăn dưới cửa thoát hơi nước.



- f Nhấn núm để tiếp tục hoạt động.



- Nên vệ sinh hệ thống tạo hơi nước mỗi tháng một lần.
- Sau khi quá trình vệ sinh kết thúc, cần dùng khăn lau khô khoang lò.

Điều khiển ứng dụng:

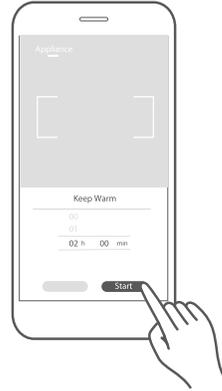
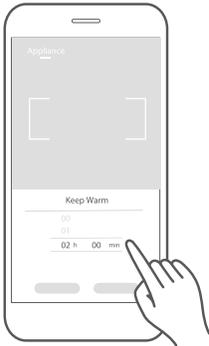


- Để đảm bảo an toàn, chức năng điều khiển từ xa qua ứng dụng không được phép.

Đối với các chức năng “Giữ ấm, Khử trùng, Sấy khô lò, Khử mùi, Vệ sinh”:

Ví dụ: cài đặt chức năng *Giữ ấm*.

- 1 Chạm vào biểu tượng Giữ ấm để vào trang cài đặt chức năng. Vuốt lên và xuống để cài đặt thời gian.
- 2 Chạm “Bắt đầu” để xác nhận, sau đó nhấn nút trên thiết bị để bắt đầu nấu.



Đối với chức năng “Tẩy cặn”:

- 1 Chạm vào biểu tượng Tẩy cặn để vào trang cài đặt chức năng. Chạm “Bắt đầu” để xác nhận, sau đó nhấn nút trên thiết bị để bắt đầu.



- Không vuốt quá nhanh khi trượt bánh xe lên và xuống để chọn các thông số. Chạm nút “Bắt đầu” khi các con số đã ngừng cuộn.

21. CHỨC NĂNG TIẾT KIEM (ECO)

a Để vào chế độ ECO:

Trong chế độ chờ, nhấn "**DỪNG HỦY**" một lần hoặc nếu không có thao tác trong vòng năm phút, màn hình sẽ tắt.

**DỪNG
HỦY**

b Để hủy chế độ ECO:

Trong chế độ ECO, nhấn bất kỳ phím nào, xoay núm, hoặc mở/đóng cửa lò đều sẽ hủy chế độ này.



LƯU Ý

- Trong chế độ ECO, khi cửa lò đóng và không có thao tác nào trong vòng năm phút, lò sẽ chuyển sang chế độ "0W".
- Trong chế độ chờ khi cửa lò đóng, nhấn và giữ "**DỪNG HỦY**" trong ba giây, lò sẽ chuyển sang chế độ "0W".
- Trong chế độ "0W", bạn phải mở cửa lò để hủy chế độ này; sau đó lò sẽ chuyển sang chế độ chờ.

Điều khiển ứng dụng:



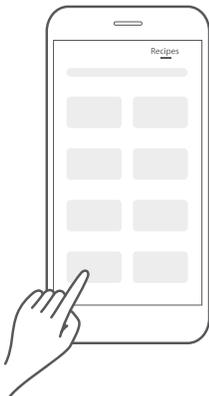
LƯU Ý

- Để đảm bảo an toàn, chức năng điều khiển từ xa qua ứng dụng không được phép.

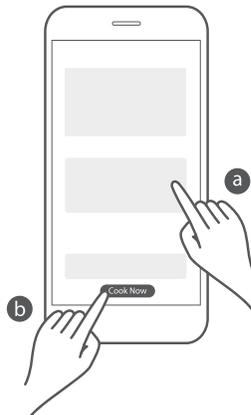
CÔNG THỨC

Trang Công thức hiển thị các công thức từ đám mây, với các thông số nấu đã được xác nhận bởi các đầu bếp chuyên nghiệp. Trang công thức được cập nhật liên tục nhằm cung cấp thêm nhiều lựa chọn nấu nướng đa dạng.

1 Chạm vào hình ảnh công thức để vào trang chi tiết công thức.



2 Vuốt lên và xuống để xem các nguyên liệu cần thiết và các bước nấu chi tiết. Chạm "Nấu ngay" để xác nhận, sau đó nhấn nút trên thiết bị để bắt đầu nấu.



FAQ

1 Hỏi: Thiết bị gia dụng có hỗ trợ bộ định tuyến không dây 5G không?

Đáp: Sản phẩm này không hỗ trợ bộ định tuyến không dây trong băng tần 5G. Vui lòng đảm bảo điện thoại di động đã kết nối với mạng không dây 2.4G trước khi kết nối thiết bị gia dụng.

2 Hỏi: Tại sao cần bật Bluetooth trên điện thoại di động trước khi kết nối mạng?

Đáp: Việc bật Bluetooth trên điện thoại di động giúp tăng tỷ lệ kết nối thành công và tránh lỗi kết nối của thiết bị gia dụng.

3 Hỏi: Tối đa có bao nhiêu thành viên trong gia đình có thể sử dụng Ứng dụng cho cùng một thiết bị?

Đáp:

- 1) Mỗi thiết bị gia dụng chỉ cho phép liên kết với một tài khoản. Nếu sử dụng tài khoản mới để liên kết, tài khoản trước đó sẽ bị buộc hủy liên kết và không thể sử dụng.
- 2) Bạn có thể sử dụng chức năng chia sẻ trong Ứng dụng để cấp quyền sử dụng thiết bị cho người cần thiết: vào Cài đặt của tôi → Thiết bị của tôi, chọn thiết bị cần chia sẻ và chạm nút ở cuối Ứng dụng để thêm người dùng được chia sẻ.
- 3) Không giới hạn số lượng người dùng được chia sẻ. Người dùng được chia sẻ có đầy đủ quyền vận hành thiết bị. Vui lòng sử dụng chức năng này một cách thận trọng.
- 4) Khi người dùng được chia sẻ xóa thiết bị, thiết bị đó sẽ tự động bị xóa khỏi Ứng dụng của họ. Nếu người chia sẻ xóa thiết bị, thao tác này chỉ xóa khỏi tài khoản của họ và không ảnh hưởng đến người dùng khác.

4 Hỏi: Tại sao không thể tìm thấy sản phẩm theo model trong Ứng dụng?

Đáp:

- 1) Kiểm tra xem khu vực trong trang cài đặt Ứng dụng có trùng với khu vực mua hàng hay không. Nếu thông tin khu vực không chính xác, model sẽ không hiển thị.
- 2) Nếu khu vực trong cài đặt Ứng dụng là chính xác, vui lòng liên hệ dịch vụ sau bán hàng hoặc yêu cầu hỗ trợ thông qua cổng trợ giúp trong Ứng dụng.

VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG

VỆ SINH

Với việc chăm sóc và vệ sinh đúng cách, thiết bị của bạn sẽ giữ được vẻ ngoài và duy trì hoạt động ổn định trong thời gian dài. Phần này sẽ hướng dẫn cách chăm sóc và vệ sinh thiết bị đúng cách.



CẢNH BÁO

- Kính bị xước ở cửa thiết bị có thể trở thành vết nứt. Không dùng dụng cụ cạo kính, dụng cụ vệ sinh, chất tẩy rửa sắc nhọn hoặc có tính ăn mòn.
- Bề mặt thiết bị có thể sẽ bị hỏng nếu không được vệ sinh đúng cách. Năng lượng vi sóng có thể thoát ra ngoài. Vệ sinh thiết bị thường xuyên và loại bỏ thức ăn còn sót lại ngay lập tức
- Không nhúng thiết bị trong nước hoặc vệ sinh dưới vòi nước.

Chất tẩy rửa

Để đảm bảo các bề mặt khác nhau không bị hư hỏng do sử dụng chất tẩy rửa không phù hợp, vui lòng tuân theo thông tin trong bảng dưới đây. Giặt sạch kỹ khăn/mút xốp mới trước khi sử dụng.

Không được sử dụng:



Chất tẩy rửa mạnh hoặc có tính mài mòn



Dụng cụ cạo kim loại hoặc kính để vệ sinh các ô cửa



Dụng cụ cạo kim loại hoặc kính để vệ sinh ron cửa



Miếng cọ rửa cứng hoặc miếng bọt biển khô

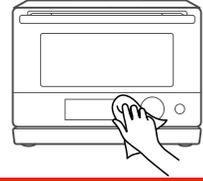


Các chất tẩy rửa có hàm lượng cồn cao

KHU VỰC MẶT TRƯỚC THIẾT BỊ

Nước xà phòng nóng:

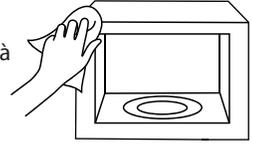
Lau sạch bằng khăn rửa bát, sau đó lau khô bằng khăn mềm. Không sử dụng dao cạo kim loại hoặc dao cạo kính để vệ sinh.



MẶT TRƯỚC THIẾT BỊ BẰNG THÉP KHÔNG GỈ

Nước xà phòng nóng:

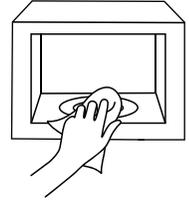
Lau sạch bằng khăn rửa bát, sau đó lau khô bằng khăn mềm. Loại bỏ ngay các vết bẩn và mảng bám của cặn vôi, dầu mỡ, tinh bột và albumin. Sự ăn mòn có thể hình thành dưới các mảng bám hoặc vết bẩn này. Không sử dụng chất tẩy rửa kính hoặc dao cạo kim loại/dao cạo kính để vệ sinh.



KHOANG NẤU BẰNG THÉP KHÔNG GỈ

Nước xà phòng nóng hoặc dung dịch giấm:

Lau sạch bằng khăn rửa bát, sau đó lau khô bằng khăn mềm. Không sử dụng bình xịt vệ sinh lò hoặc bất kỳ chất tẩy rửa lò mạnh nào, cũng như các vật liệu có tính mài mòn. Miếng cọ rửa, miếng bọt biển thô và dụng cụ vệ sinh chảo cũng không phù hợp vì có thể làm trầy xước bề mặt. Để các bề mặt bên trong khô hoàn toàn.



Ô CỬA

Dụng cụ vệ sinh kính:

Lau sạch bằng khăn rửa bát. Không sử dụng dao cạo kính.

XỬ LÝ SỰ CỐ

THÔNG THƯỜNG

Thiết bị gây nhiễu tín hiệu TV.

Khi lò đang hoạt động, việc thu sóng radio và TV có thể bị nhiễu. Hiện tượng này tương tự như nhiễu do các thiết bị điện nhỏ khác gây ra, chẳng hạn như máy xay, máy hút bụi hoặc quạt điện. Đây là hiện tượng bình thường.

Đèn trong lò mờ đi

Khi nấu vi sóng ở công suất thấp, đèn trong lò có thể mờ đi. Đây là hiện tượng bình thường.

Hơi nước đọng trên cửa lò, không khí nóng thoát ra từ các khe thông gió.

Trong quá trình nấu, hơi nước có thể thoát ra từ thực phẩm. Phần lớn hơi nước sẽ thoát ra qua các khe thông gió, nhưng một phần có thể đọng lại ở những bề mặt lạnh như cửa lò. Đây là hiện tượng bình thường.

Lò vô tình khởi động khi không có thực phẩm bên trong.

Nghiêm cấm vận hành thiết bị khi không có bất kỳ thực phẩm nào bên trong. Việc này rất nguy hiểm.

SỰ CỐ

NGUYÊN NHÂN CÓ THỂ

CÁCH KHẮC PHỤC

(1) Dây nguồn không cắm chặt.

Ngắt nguồn. Sau đó cắm lại sau 10 giây

Lò không thể bắt đầu.

(2) Cầu chì bị cháy hoặc cầu dao đã ngắt.

Thay cầu chì hoặc đóng lại cầu dao (việc sửa chữa phải do nhân viên kỹ thuật chuyên nghiệp thực hiện).

(3) Sự cố với nguồn điện.

Kiểm tra ổ cắm bằng cách cắm thử các thiết bị điện khác.

Lò không nóng.

(4) Cửa không đóng chặt.

Đóng kín cửa lò lại.



Theo chỉ thị về thiết bị điện và điện tử phế thải (WEEE), WEEE nên được thu gom và xử lý riêng biệt. Nếu bất kỳ lúc nào trong tương lai bạn cần loại bỏ sản phẩm này, **VUI LÒNG KHÔNG LOẠI BỎ SẢN PHẨM NÀY CÙNG VỚI RÁC GIA ĐÌNH**. Hãy gửi sản phẩm này đến các điểm thu gom WEEE nếu có.

ĐIỀU KHOẢN BẢO HÀNH

ĐĂNG KÝ BẢO HÀNH

Để hưởng đầy đủ quyền lợi bảo hành, quý khách hàng vui lòng thực hiện đăng ký bảo hành trong vòng 14 ngày sau khi mua máy theo một trong các hình thức dưới đây. Việc không đăng ký bảo hành đúng thời gian qui định có thể ảnh hưởng đến quyền lợi bảo hành của quý khách sau này.

- Đăng ký trực tuyến từ website <https://www.toshiba-lifestyle.com/vn>
- Đăng ký qua kênh zalo chính thức: Toshiba Lifestyle VN
- Gọi điện đến tổng đài miễn phí: 18001529

LIÊN LẠC YÊU CẦU BẢO HÀNH

- Yêu cầu bảo hành từ website <https://www.toshiba-lifestyle.com/vn>
- Yêu cầu bảo hành qua kênh zalo chính thức: Toshiba Lifestyle VN
- Tổng đài CSKH và tiếp nhận bảo hành: 18001529 (điện thoại miễn phí)
Thời gian tiếp nhận: 8:00 sáng - 20:00 tối, từ Thứ hai đến Chủ nhật

ĐIỀU KHOẢN BẢO HÀNH CHI TIẾT

Điều khoản bảo hành chi tiết được công bố trên website chính thức của Toshiba Việt Nam, để có thông tin đầy đủ nhất quý khách vui lòng tham khảo trên website <https://www.toshiba-lifestyle.com/vn>

ĐIỀU KHOẢN BẢO HÀNH RÚT GỌN

1. Điều kiện được bảo hành miễn phí

Sản phẩm được bảo hành 12 tháng tính từ ngày mua nhưng không quá 18 tháng tính từ ngày xuất kho. Sửa chữa hoặc thay thế phụ tùng, linh kiện miễn phí nếu khách hàng đáp ứng đầy đủ các điều kiện sau:

- Sản phẩm còn trong Thời Hạn Bảo Hành.
- Sản phẩm được sử dụng đúng mục đích, công năng và theo cách thức phù hợp với hướng dẫn của nhà sản xuất.
- Những hư hỏng, lỗi của sản phẩm được kết luận là do hư hỏng hoặc lỗi linh kiện hoặc do lỗi kỹ thuật từ nhà sản xuất.
- Số máy và tem niêm phong trên sản phẩm phải còn nguyên vẹn không bị rách, cạo sửa hoặc mất đi.

2. Các trường hợp không được bảo hành miễn phí

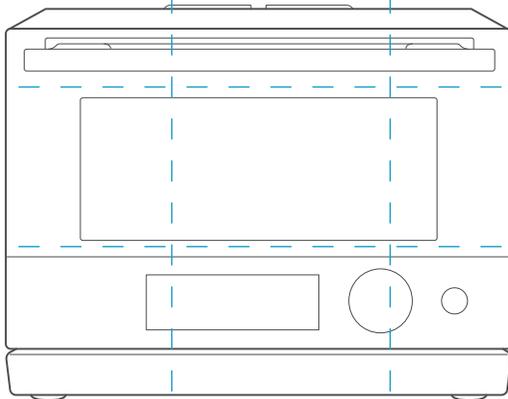
- Sản phẩm không còn trong Thời Hạn Bảo Hành.
- Sản phẩm không được sử dụng đúng mục đích, công năng và theo cách thức phù hợp với hướng dẫn của nhà sản xuất.
- Sản phẩm sử dụng cho mục đích kinh doanh hoặc quá định mức thiết kế của nhà sản xuất.
- Vỏ máy và các phụ kiện kèm theo của sản phẩm bảo hành không nằm trong danh mục được bảo hành miễn phí.
- Sản phẩm hư hỏng do sự tác động của các yếu tố bên ngoài như: thiên tai, lũ lụt, sấm sét, hỏa hoạn, tai nạn, sử dụng sai hướng dẫn, nguồn điện không thích hợp, nứt bể hay va chạm do vận chuyển, bảo quản sản phẩm không tốt.
- Sản phẩm có dấu hiệu sửa chữa trước ở những nơi không nằm trong hệ thống bảo hành do Toshiba ủy quyền.
- Hư hỏng do quá trình lắp đặt và sử dụng không đúng tiêu chuẩn kỹ thuật, qui định an toàn của sản phẩm.

INSTRUCTION MANUAL

MICROWAVE OVEN

MX2-STR25SC(WH)

Please review this instruction manual before operating.



TOSHIBA

CONTENTS

PRODUCT SAFETY

Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy	EN-01
Specifications	EN-02
Important safety instructions	EN-03
To reduce the risk of injury to persons grounding installation	EN-08
Cleaning	EN-10
Utensils.....	EN-11
Materials you can use in microwave oven	EN-12
Materials can not be used in microwave oven	EN-14

PRODUCT SETTING

Names of microwave oven parts and accessories	EN-15
Water box use	EN-16
Countertop installation	EN-17
Installation	EN-17

INSTRUCTION FOR USE

Before using for the first time	EN-18
Operation	EN-19
Control panel and features	EN-19
1. Speedy cooking	EN-20
2. Microwave cooking	EN-20
3. Steam cooking	EN-22
4. High temp. Steam cooking	EN-24
5. Superheated steam cooking without preheat function	EN-26
6. Superheated steam cooking with preheat function	EN-27
7. Grill cooking with preheat function	EN-29
8. Grill cooking without preheat function	EN-30
9. Air fry with preheat function	EN-32

- 10. Air fry without preheat function EN-33
- 11. Auto menu EN-35
- 12. Wireless connection EN-39
- 13. Defrost EN-40
- 14. Fermentation EN-42
- 15. Keep warm EN-44
- 16. Sterilization EN-45
- 17. Oven dry EN-46
- 18. Deodorization EN-47
- 19. Cleaning EN-48
- 20. Descaling..... EN-49
- 21. Eco function EN-51
- Recipes EN-51
- FAQ EN-52

CLEANING AND MAINTENANCE

- Cleaning EN-53
- Trouble shooting EN-55

WARRANTY REGISTRATION

-EN56



BEFORE OPERATING THIS PRODUCT, READ, UNDERSTAND, AND FOLLOW THESE INSTRUCTIONS. BE SURE TO SAVE THIS BOOKLIST FOR FUTURE REFERENCE.

PRODUCT SAFETY

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

- (a). Do not attempt to operate this oven with the door open since this can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to break or tamper with the safety interlocks.
- (b). Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- (c). **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.



ADDENDUM

If the apparatus is not maintained in a good state of cleanliness, its surface could be degraded and affect the lifespan of the apparatus and lead to a dangerous situation.

SPECIFICATIONS

MODEL	MX2-STR25SC(WH)
RATED VOLTAGE/FREQUENCY	220-240V~ 50Hz
MICROWAVE INPUT POWER	1550W
MICROWAVE OUTPUT POWER	1000W
GRILL	1600-1800W
CONVECTION/AIR FRY	2000-2350W
STEAM	1850-2150W



NOTE

All pictures in this manual are for illustrative purposes only; these may be slightly different from the purchased equipment, please refer to the actual product.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS



WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, injury to persons or exposure to excessive microwave oven energy when using your appliance, follow basic precautions, including the following:



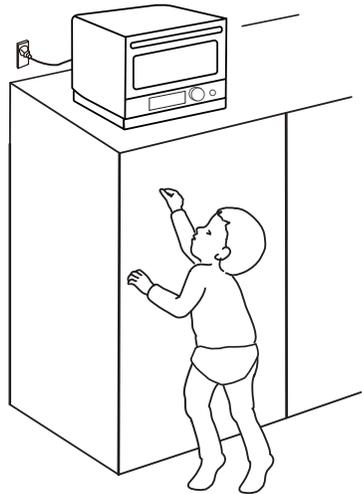
Read and follow the specific: "**PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY**".



This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.



Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.



If the supply cord is damaged, it must be replaced by the

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

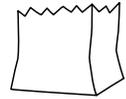
manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

 **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

 **WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

 **WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

 When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.



 Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.

 If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.

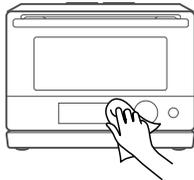
 Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.

 The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

checked before consumption, in order to avoid burns.

 The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed. Please keep the waveguide area clean. Use soft damp cloth to clean it up when there is food splash residue on the waveguide area or the cavity. Failure to clean food residue may cause innocuous sparking or some smoke in the microwave cavity, discoloration of the cavity may also occur.



 Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly

result in a hazardous situation.

 Only use the temperature probe recommended for this oven. (For ovens provided with a facility to use a temperature-sensing probe.)

 The microwave oven must be operated with the decorative door open. (For ovens with a decorative door.)

 This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

1. staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
2. by clients in hotels, motels and other residential type environments;
3. farm houses;
4. bed and breakfast type environments.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

 The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

 The rear surface of appliances shall be placed against a wall.

 The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

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

 The appliance is intended to be used freestanding.

 Surface of a storage drawer can get hot.

 **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

 During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

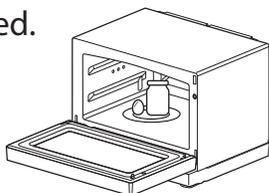
 **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

 Steam cleaner is not to be used.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

 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.

 Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.



 The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

 The microwave oven shall not be placed in a cabinet unless it has been tested in a cabinet.

 Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.

 The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner.

 The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating. (This is not applicable for appliances with decorative door.)

READ CAREFULLY AND KEEP FOR
FUTURE REFERENCE
HOUSEHOLD USE ONLY
(NOT FOR COMMERCIAL USE)

TO REDUCE THE RISK OF INJURY TO PERSONS GROUNDING INSTALLATION

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current.

This appliance is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

WARNING - Improper use of the grounding can result in a risk of electric shock. Consult a qualified electrician or serviceman if the grounding instructions are not completely understood or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded. If it is necessary to use an extension cord, use only a 3-wire extension cord.



DANGER

Electric Shock Hazard:
Touching some of the internal components can cause serious personal injury or death. Do not disassemble this appliance.

TO REDUCE THE RISK OF INJURY TO PERSONS GROUNDING INSTALLATION



WARNING

Electric Shock Hazard:

Improper use of the grounding can result in electric shock. Do not plug into an outlet until appliance is properly installed and grounded.

1. A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. If a long cord or extension cord is used:
 - (1). The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - (2). The extension cord must be a grounding-type 3-wire cord.
 - (3). The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

CLEANING

Be sure to unplug the appliance from the power supply.

1. Clean the cavity of the oven after using with a slightly damp cloth.
2. Clean the accessories in the usual way in soapy water.
3. The door frame and seal and neighbouring parts must be cleaned carefully with a damp cloth when they are dirty.
4. 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.
5. Cleaning Tip---For easier cleaning of the cavity walls that the food cooked can touch: Place half a lemon in a bowl, add 300ml (1/2 pint) water and heat on 100% microwave power for 10 minutes. Wipe the oven clean using a soft, dry cloth.

UTENSILS



CAUTION

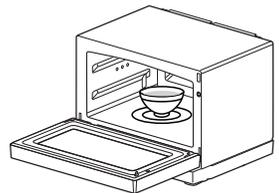
Personal Injury Hazard:

It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy. See the instructions on "**Materials you can use in microwave oven**" or "**Materials can not be used in microwave oven**".

There may be certain non-metallic utensils that are not safe to use for microwaving. If in doubt, you can test the utensil in question following the procedure below.

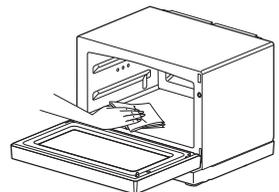
Utensil Test:

1. Fill a microwave-safe container with 1 cup of cold water (250ml) along with the utensil in question.
2. Cook on maximum power for 1 min.
3. Carefully feel the utensil. If the empty utensil is warm, do not use it for microwave cooking.
4. Do not exceed 1 min cooking time.



NOTE

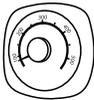
KEEP THE CAVITY AND WAVEGUIDE AREA CLEAN



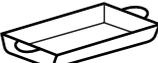
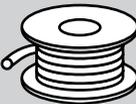
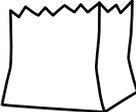
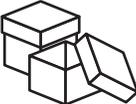
MATERIALS YOU CAN USE IN MICROWAVE OVEN

UTENSILS	REMARKS	
 Browning dish	Follow manufacturer's instructions. The bottom of browning dish must be at least 3/16 inch (5mm) above the turntable. Incorrect usage may cause the turntable to break. (For the model with turntable.)	
 Dinnerware	Microwave-safe only. Follow manufacturer's instructions. Do not use cracked or chipped dishes.	
 Glass jars	Always remove lid. Use only to heat food until just warm. Most glass jars are not heat resistant and may break.	
 Glassware	Heat-resistant oven glassware only. Make sure there is no metallic trim. Do not use cracked or chipped dishes.	
 Oven cooking bags	Follow manufacturer's instructions. Do not close with metal tie. Make slits to allow steam to escape.	
 Paper plates and cups	Use for short-term cooking/warming only. Do not leave oven unattended while cooking.	
 Paper towels	Use to cover food for reheating and absorbing fat. Use with supervision for a short-term cooking only.	
 Parchment paper	Use as a cover to prevent splattering or a wrap for steaming.	

MATERIALS YOU CAN USE IN MICROWAVE OVEN

UTENSILS	REMARKS
 <p data-bbox="175 453 241 475">Plastic</p>	<p data-bbox="353 355 901 496">Microwave-safe only. Follow the manufacturer's instructions. Should be labeled "Microwave Safe". Some plastic containers soften, as the food inside gets hot. "Boiling bags" and tightly closed plastic bags should be slit, pierced or vented as directed by package.</p> 
 <p data-bbox="148 639 266 662">Plastic wrap</p>	<p data-bbox="353 555 901 639">Microwave-safe only. Use to cover food during cooking to retain moisture. Do not allow plastic wrap to touch food.</p> 
 <p data-bbox="135 804 281 826">Thermometers</p>	<p data-bbox="353 751 891 774">Microwave-safe only (meat and candy thermometers).</p> 
 <p data-bbox="157 963 259 986">Wax paper</p>	<p data-bbox="353 900 823 954">Use as a cover to prevent splattering and retain moisture.</p> 

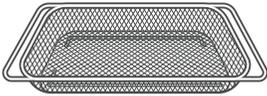
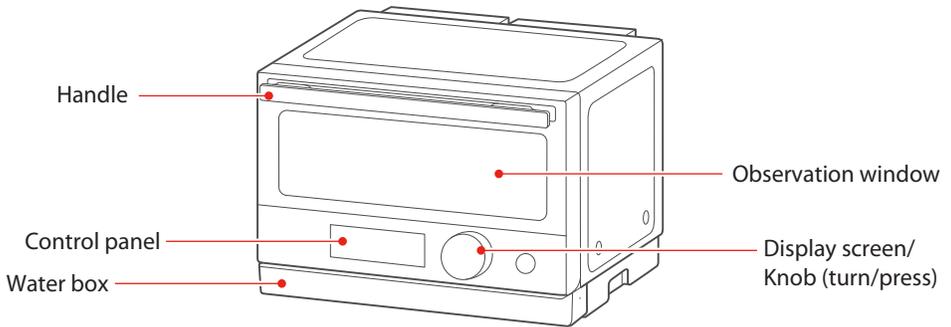
MATERIALS CAN NOT BE USED IN MICROWAVE OVEN

UTENSILS	REMARKS
 <p>Aluminum tray</p>	May cause arcing. Transfer food into microwave-safe dish. 
 <p>Food carton with metal handle</p>	May cause arcing. Transfer food into microwave-safe dish. 
 <p>Metal or metal trimmed utensils</p>	Metal shields the food from microwave energy. Metal trim may cause arcing. 
 <p>Metal twist ties</p>	May cause arcing and could cause a fire in the oven. 
 <p>Paper bags</p>	May cause a fire in the oven. 
 <p>Plastic foam</p>	Plastic foam may melt or contaminate the liquid inside when exposed to high temperature. 
 <p>Wood</p>	Wood will dry out when used in the microwave oven and may split or crack. 

PRODUCT SETTING

NAMES OF MICROWAVE OVEN PARTS AND ACCESSORIES

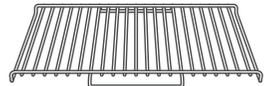
Remove the oven and all materials from the carton and oven cavity.



Air fry basket
(Can't be used in microwave cooking, place in the cavity slot, use for air fry cooking.)



Bake tray
(Can't be used in microwave cooking, place in the cavity slot, use for cooking foods that will drip during cooking.)



Bake rack
(Can't be used in microwave cooking, place directly on the bottom surface of the baking cavity or on the bake tray, use for grill, baking and steam cooking.)



NOTE

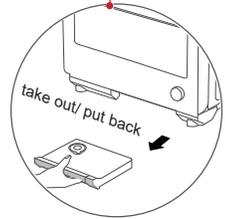
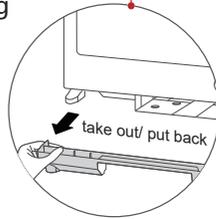
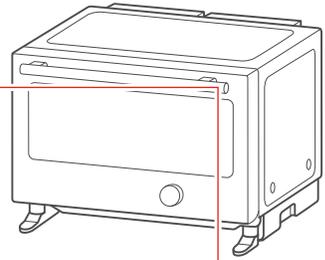
In case of any differences between the appliance and the pictures in this manual, the product shall prevail.

WATER BOX USE

Pure water box
(Fill the box of pure water (<math><40^{\circ}\text{C}</math>
before steam and cleaning function.)

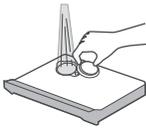
Dirty water box
(Use for catching the water dripping
from the cavity.)

Note: Please dump the unclean
water after cooking.



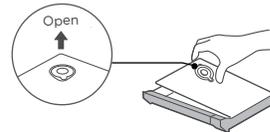
1. Water adding method

Method 1



Uncover the rubber lid, add a proper
amount of pure water, cover the
rubber lid and ensure good fitting.

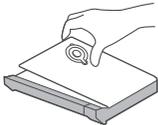
Method 2



Uncover the pure water box lid, add a
proper amount of pure water, cover the
water box lid and ensure good fitting.

2. Water box cleaning method

01



Uncover the pure water box lid to clean,
or drain the remaining water.

02



Rinse the inside of the pure water box
and dirty water box with water.

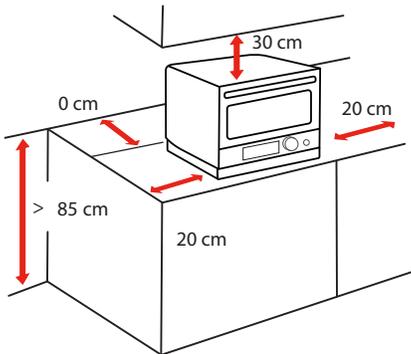
COUNTERTOP INSTALLATION

Remove all packing material and accessories. Examine the oven for any damage such as dents or broken door. Do not install if oven is damaged.

Cabinet: Remove any protective film found on the microwave oven cabinet surface. Do not remove the waveguide cover that is attached to the oven cavity to protect the magnetron.

INSTALLATION

1. Select a level surface that provide enough open space for the intake and/or outlet vents.
 - a. The minimum installation height is 85cm.
 - b. The rear surface of appliance shall be placed against a wall. Leave a minimum clearance of 30cm above the oven. A minimum clearance of 20cm is required between the oven and any adjacent walls.
 - c. Do not remove the legs from the bottom of the oven.
 - d. Blocking the intake and/or outlet openings can damage the oven.
 - e. Place the oven as far away from radios and TV as possible. Operation of microwave oven may cause interference to your radio or TV reception.



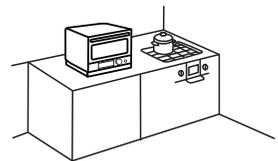
SIDE	DISTANCE CM
Top	30cm
Left	20cm
Right	20cm
Behind	0cm
Front	Open

2. Plug microwave oven into a standard household outlet. Be sure the voltage and the frequency is the same as the voltage and the frequency on the rating label.



NOTE

- Do not install oven over a range cooktop or other heat-producing appliance. If installed near or over a heat source, the oven could be damaged and the warranty would be void.



The accessible surface may be hot during operation

INSTRUCTION FOR USE

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

It is normal that the oven may produce unpleasant odors when it is used for the first time.

This section tells you what you need to do before using your microwave to prepare food for the first time. Read the section entitled "**PRODUCT SAFETY**" beforehand.

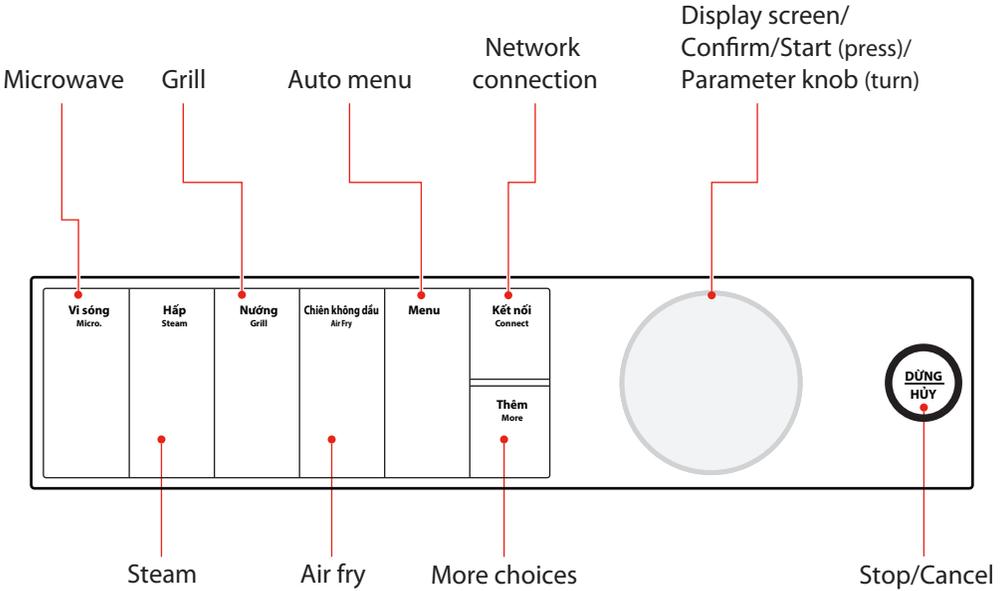


NOTE

You must clean the cooking compartment and accessories.

OPERATION

CONTROL PANEL AND FEATURES



(You can also control the oven by app control)



NOTE

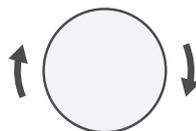
- App control: Download the TSmartLife first, then connect the app to your oven by the insert of TSmartLife APP connection guide.

1. SPEEDY COOKING

- a** In standby mode, press the knob to cook food at 100% power level for 30 seconds.



- b** Turn the knob to adjust the cooking time.



2. MICROWAVE COOKING

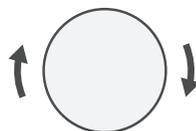
The 5 power levels are available.

POWER	100%	80%	50%	30%	10%
DISPLAY	1000W	800W	500W	300W	100W

- a** Press "**Vi sóng**" Micro. once and then "1000W" will display.

Vi sóng
Micro.

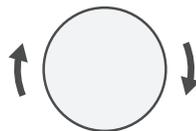
- b** Turn the knob to set the power level.
The 5 power levels are available.



- c** Press the knob to confirm.



- d** Turn the knob to set the cooking time.
The maximum time value is "01h30min".



- e** Press the knob to start cooking.



NOTE

• The cooking time can be changed by turning the knob during operation.

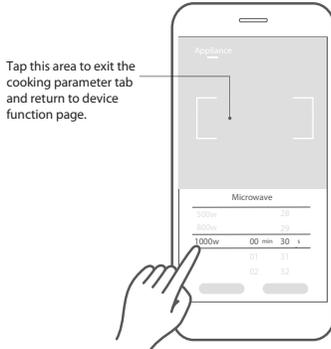
App Control:



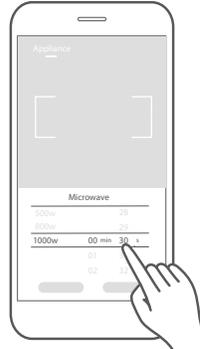
NOTE

- To ensure safety, the APP remote control function is not allowed.

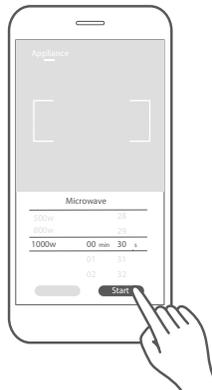
- 1 Tap the microwave icon to enter the cooking function setting page. Swipe up and down to set the power level.



- 2 Swipe up and down to set the cooking time.



- 3 Tap "Start" to confirm, then press the knob on the appliance to start cooking.



NOTE

- Do not swipe too fast when sliding the wheel up and down to select parameters. Tap the "Start" button when the numbers stop scrolling.

3. STEAM COOKING

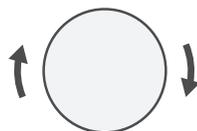
- a** Press “**Hấp**
Steam” once and then “Steam” will display.

Hấp
Steam

- b** Press the knob to confirm.



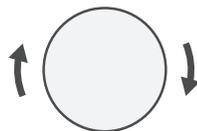
- c** Turn the knob to set the temperature,
“50°C-100°C” are available.



- d** Press the knob to confirm.



- e** Turn the knob to set the cooking time.
The maximum time value is “01h30min”.



- f** Press the knob to start cooking.



- Before starting the steam cooking mode, please clean the water box and add pure water.
- The cooking time can be changed by turning the knob during operation.
- At the start of steam cooking, if the cavity temperature is too high, “Open Door Release Heat” will display.
- In the steam cooking mode, when a water shortage is detected, the cooking process will automatically pause, the “Fill Water” will display.

App Control:

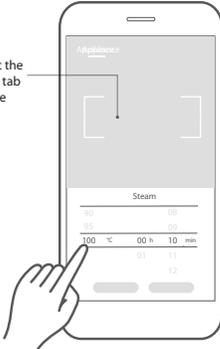


NOTE

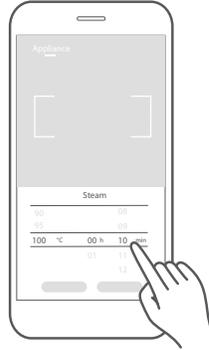
- To ensure safety, the APP remote control function is not allowed.

- 1 Tap the steam icon to enter the cooking function setting page. Swipe up and down to set the temperature.

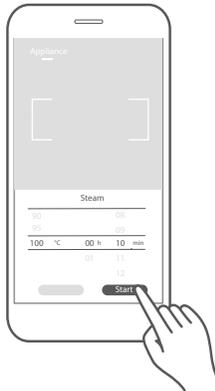
Tap this area to exit the cooking parameter tab and return to device function page.



- 2 Swipe up and down to set the cooking time.



- 3 Tap "Start" to confirm, then press the knob on the appliance to start cooking.



NOTE

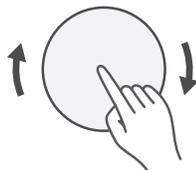
- Do not swipe too fast when sliding the wheel up and down to select parameters. Tap the "Start" button when the numbers stop scrolling.

4. HIGH TEMP. STEAM COOKING

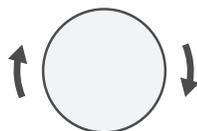
- a Press “ **Vi sóng** ” once and then “Steam” will display.

Vi sóng
Micro.

- b Turn the knob to choose the “High Temp. Steam”, and then press the knob to confirm.



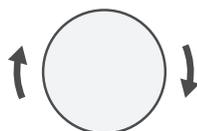
- c Turn the knob to set the temperature, “110°C-130°C” are available.



- d Press the knob to confirm.



- e Turn the knob to set the cooking time. The maximum time value is “01h30min”.



- f Press the knob to start cooking.



NOTE

- Before starting the steam cooking mode, please clean the water box and add pure water.
- The cooking time can be changed by turning the knob during operation.
- At the start of steam cooking, if the cavity temperature is too high, “Open Door Release Heat” will display.
- In the steam cooking mode, when a water shortage is detected, the cooking process will automatically pause, the “Fill Water” will display.

App Control:

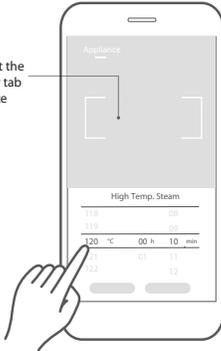


NOTE

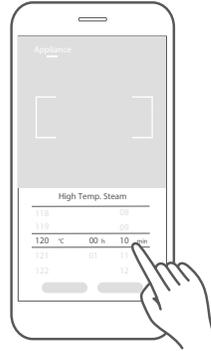
- To ensure safety, the APP remote control function is not allowed.

- 1 Tap the high temp. steam icon to enter the cooking function setting page. Swipe up and down to set the temperature.

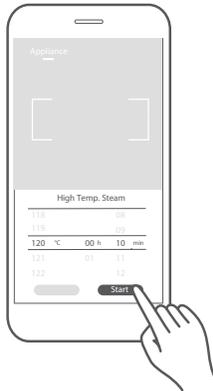
Tap this area to exit the cooking parameter tab and return to device function page.



- 2 Swipe up and down to set the cooking time.



- 3 Tap "Start" to confirm, then press the knob on the appliance to start cooking.



NOTE

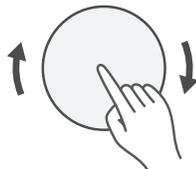
- Do not swipe too fast when sliding the wheel up and down to select parameters. Tap the "Start" button when the numbers stop scrolling.

5. SUPERHEATED STEAM COOKING WITHOUT PREHEAT FUNCTION—

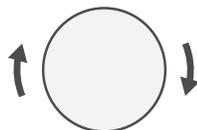
- a Press “ **Hấp** ” once and then “Steam” will display.

Hấp
Steam

- b Turn the knob to choose the “Superheated Steam”, and then press the knob to confirm.



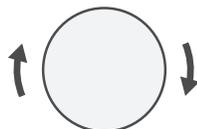
- c Turn the knob to set the temperature, “100°C-230°C” are available.



- d Press the knob to confirm.



- e Turn the knob to set the cooking time. The maximum time value is “01h30min”.



- f Press the knob to start cooking.



NOTE

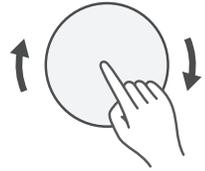
- Before starting the steam cooking mode, please clean the water box and add pure water.
- The cooking time can be changed by turning the knob during operation.
- In the steam cooking mode, when a water shortage is detected, the cooking process will automatically pause, the “Fill Water” will display.

6. SUPERHEATED STEAM COOKING WITH PREHEAT FUNCTION

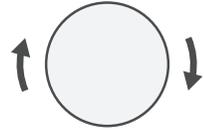
- a Press “**Hấp Steam**” once and then “Steam” will display.

**Hấp
Steam**

- b Turn the knob to choose the “Superheated Steam With Preheat”, and then press the knob to confirm.



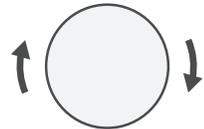
- c Turn the knob to set the temperature, “100°C-230°C” are available.



- d Press the knob to confirm.



- e Turn the knob to set the cooking time. The maximum time value is “01h30min”.



- f Press the knob to start preheating.



- g When preheating is completed, “Preheated Keeping Warm” will display. Open the door and place the food in the oven. Close the oven door, and then press the knob to start cooking.



NOTE

- Before starting the steam cooking mode, please clean the water box and add pure water.
- The cooking time can be changed by turning the knob during operation (except the preheating).
- In the steam cooking mode, when a water shortage is detected, the cooking process will automatically pause, the “Fill Water” will display.

App Control:

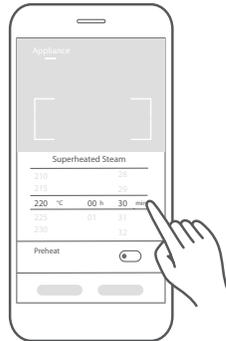
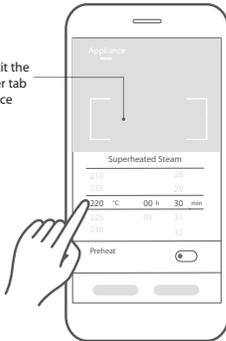


• To ensure safety, the APP remote control function is not allowed.

- 1 Tap the superheated steam cooking icon to enter the cooking function setting page. Swipe up and down to set the temperature.

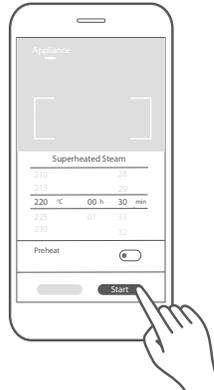
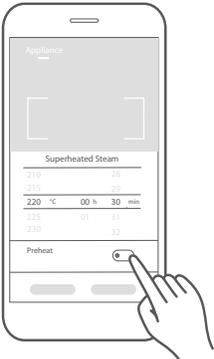
- 2 Swipe up and down to set the cooking time.

Tap this area to exit the cooking parameter tab and return to device function page.



- 3 Tap the icon to choose the preheating on/off.

- 4 Tap "Start" to confirm, then press the knob on the appliance to start cooking.



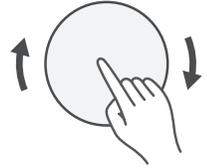
• Do not swipe too fast when sliding the wheel up and down to select parameters. Tap the "Start" button when the numbers stop scrolling.

7. GRILL COOKING WITH PREHEAT FUNCTION

- a Press "**Nướng**
Grill" once and then "Preheat" will display.

Nướng
Grill

- b Press the knob to confirm. And then turn the knob to set the temperature, "100°C-230°C" are available.



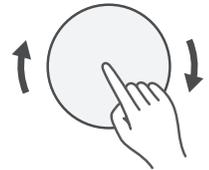
- c Press the knob to start preheating.



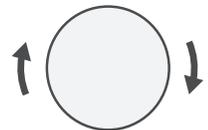
- d When preheating is completed, "End" will display. Open the door and place the food in the oven. Close the oven door, and "Conventional" will display. And then press the knob to confirm.



- e Turn the knob to set the temperature, "100°C-230°C" are available. And then press the knob to confirm.



- f Turn the knob to set the cooking time. The maximum time value is "01h30min".



- g Press the knob to start cooking.



NOTE

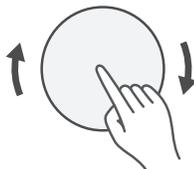
- After preheating is complete, if "**DỪNG HỦY**" is pressed or if there is no operation within 30 minutes, the oven will enter the setting of the "Conventional".
- The cooking time can be changed by turning the knob during operation (except the preheating).

8. GRILL COOKING WITHOUT PREHEAT FUNCTION

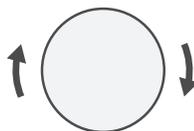
- a Press "**Nướng**" once and then "Preheat" will display.

Nướng
Grill

- b Turn the knob to choose the "Conventional", and then press the knob to confirm.



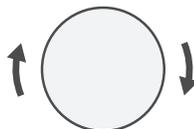
- c Turn the knob to set the temperature, "100°C-230°C" are available.



- d Press the knob to confirm.



- e Turn the knob to set the cooking time. The maximum time value is "01h30min".



- f Press the knob to start cooking.



NOTE

• The cooking time can be changed by turning the knob during operation.

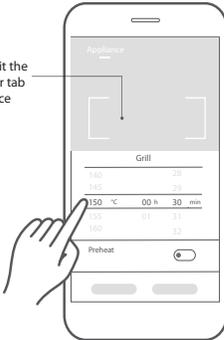
App Control:



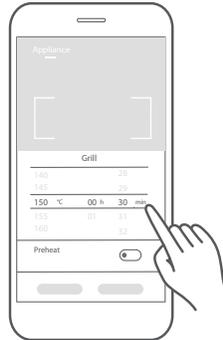
• To ensure safety, the APP remote control function is not allowed.

- 1 Tap the grill icon to enter the cooking function setting page. Swipe up and down to set the temperature.

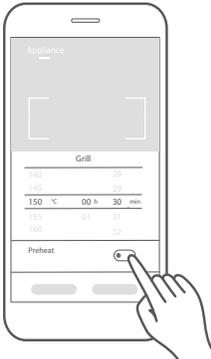
Tap this area to exit the cooking parameter tab and return to device function page.



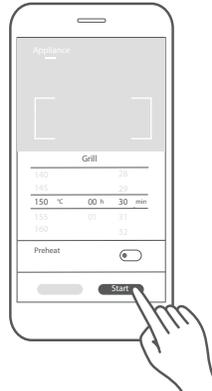
- 2 Swipe up and down to set the cooking time.



- 3 Tap the icon to choose the preheating on/off.



- 4 Tap "Start" to confirm, then press the knob on the appliance to start cooking.



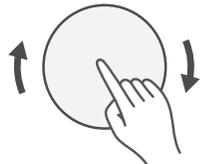
• Do not swipe too fast when sliding the wheel up and down to select parameters. Tap the "Start" button when the numbers stop scrolling.

9. AIR FRY WITH PREHEAT FUNCTION

- a Press “ Chiên không dầu ” once and then “Preheat” will display.

Chiên không dầu
Air Fry

- b Press the knob to confirm. And then turn the knob to set the temperature, “100°C-230°C” are available.



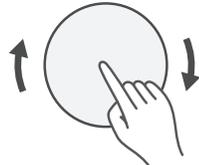
- c Press the knob to start preheating.



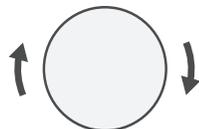
- d When preheating is completed, “End” will display. Open the door and place the food in the oven. Close the oven door, and “Air Fry” will display. And then press the knob to confirm.



- e Turn the knob to set the temperature, “100°C-230°C” are available. And then press the knob to confirm.



- f Turn the knob to set the cooking time. The maximum time value is “01h30min”.



- g Press the knob to start cooking.



NOTE

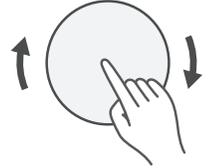
- After preheating is complete, if “ **DỪNG HỦY** ” is pressed or if there is no operation within 30 minutes, the oven will enter the setting of the “Air Fry”.
- The cooking time can be changed by turning the knob during operation (except the preheating).

10. AIR FRY WITHOUT PREHEAT FUNCTION

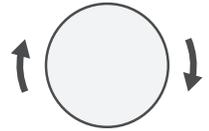
- a Press “ **Chiên không dầu** ” once and then “Preheat” will display.

Chiên không dầu
Air Fry

- b Turn the knob to choose the “Air Fry”, and then press the knob to confirm.



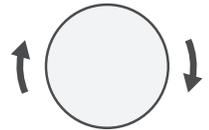
- c Turn the knob to set the temperature, “100°C-230°C” are available.



- d Press the knob to confirm.



- e Turn the knob to set the cooking time. The maximum time value is “01h30min”.



- f Press the knob to start cooking.



NOTE

• The cooking time can be changed by turning the knob during operation.

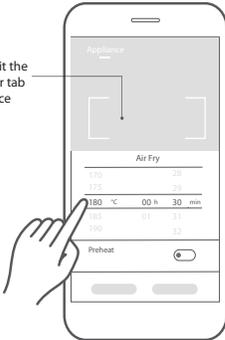
App Control:



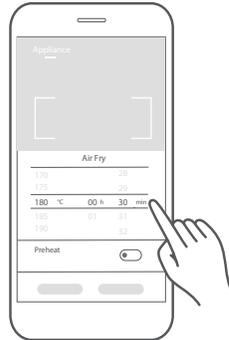
• To ensure safety, the APP remote control function is not allowed.

- 1 Tap the air fry icon to enter the cooking function setting page. Swipe up and down to set the temperature.

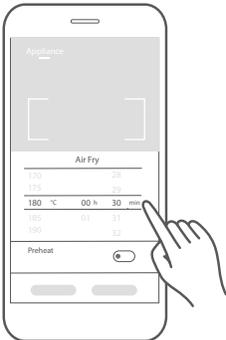
Tap this area to exit the cooking parameter tab and return to device function page.



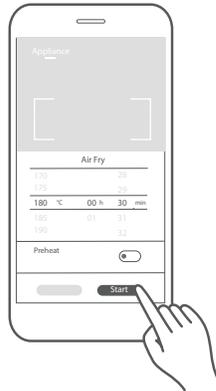
- 2 Swipe up and down to set the cooking time.



- 3 Tap the icon to choose the preheating on/off.



- 4 Tap "Start" to confirm, then press the knob on the appliance to start cooking.



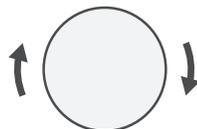
• Do not swipe too fast when sliding the wheel up and down to select parameters. Tap the "Start" button when the numbers stop scrolling.

11. AUTO MENU

- a Press " **Menu** " once and then "Auto Menu 01/45" will display.

Menu

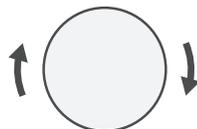
- b Turn the knob to select the desired menu.
The 45 auto menus are available.



- c Press the knob to confirm.



- d Turn the knob to set the cooking time.



- e Press the knob to start cooking.



NOTE

- For the menus "2, 9, 29, 30, 31, 32, 33, 38", the buzzer will sound to remind you to turn over or stir the food, or add some ingredients during cooking. You must press the knob to continue cooking.

MENU CHART

MENU	WEIGHT/AMOUNT (Recommended)	DEFAULT TIME	POWER
01 Shrimp Tempura	400g	07min	Air Fry 200°C
02 Grilled Saury	300g	15min	Conventional 200°C (with preheat)
03 Grilled Shishamo	250g	20min	Air Fry 230°C
04 Chawanmushi	600g	20min	Steam 100°C
05 Steamed Shrimps with Japanese Tofu	500g	10min	Steam 100°C
06 Low Salt Salmon	200g	07min	Superheated Steam 210°C (with preheat)
07 Nikujaga	1000g	01h10min	Microwave 1000W+500W
08 Baked Honey Chicken Wings	500g	24min	Conventional 200°C (with preheat)
09 Grilled Steak with Black Pepper	500g	07min	Conventional 230°C (with preheat)
10 Grilled Shrimps with Salt & Pepper	400g	09min	Air Fry 200°C
11 Grilled Korean-style Squid	750g	07min	Conventional 230°C (with preheat)
12 Braised Beef Brisket with Radish	1000g	01h10min	Microwave 1000W+500W
13 Steamed Fish Head with Chopped Chili Pepper	600g	20min	Steam 100°C
14 Orleans Roasted Chicken Wing	500g	19min	Superheated Steam 220°C (with preheat)
15 Grilled Sichuan-style Cod	300g	10min	Conventional 230°C (with preheat)
16 Spicy & Sour Chicken Feet	500g	30min	Steam 100°C
17 Steamed Baby Cabbage with Garlic	400g	13min	Steam 100°C
18 Steamed Sea Bass with Lemon	500g	15min	Steam 100°C
19 Steamed Hairy Crabs	600g	18min	Steam 100°C
20 Steamed Frozen Buns	500g	13min	Steam 100°C
21 Steamed Chicken with Red Dates & Goji Berry	500g	20min	Steam 100°C

MENU CHART

MENU	WEIGHT/AMOUNT (Recommended)	DEFAULT TIME	POWER
22 Grilled Vegetable	350g	20min	Conventional 180°C
23 Scallops Mixed with Cucumber Flower	200g	05min	Microwave 1000W
24 Steamed Fish	700g	18min	Steam 100°C
25 Grilled Sweet Potato	1000g	50min	Air Fry 230°C
26 French Fries	500g	20min	Air Fry 200°C
27 Fried Chicken Nugget	500g	23min	Air Fry 220°C
28 Fried Crispy Meat Slices	350g	20min	Air Fry 220°C
29 Fried Chicken Fillets	350g	20min	Air Fry 190°C
30 Baked Honey Chicken Legs	900g	40min	Air Fry 200°C
31 Grilled Sausages	300g	13min	Air Fry 160°C
32 Roasted Honey Chestnut	500g	15min	Air Fry 200°C
33 Deep-fried Peanuts	300g	23min	Air Fry 160°C
34 Oatmeal Shrimps	600g	12min	Air Fry 180°C
35 Portuguese Egg Tart	9 pieces	23min	Air Fry 180°C (with preheat)+ Conventional 220°C
36 Chiffon Cake	8 inches	50min	Air Fry 150°C(with preheat)+ 130°C +140°C
37 Cranberry Cookies	12 pieces	23min	Air Fry 140°C (with preheat)+160°C
38 Toast Bread	500g	40min	Conventional 160°C (with preheat)
39 Cupcakes	350g	17min	Conventional 170°C (with preheat)
40 Croissant	350g	15min	Conventional 160°C (with preheat)
41 Caramel Pudding	800g	20min	Conventional 140°C (with preheat)
42 Seafood Pizza	750g	18min	Conventional 180°C (with preheat)
43 Thin Crust Pizza	600g	16min	Conventional 180°C (with preheat) +200°C
44 Sweet Green Rice Ball	1600g	15min	Steam 100°C
45 Chilled Mango Sago Cream with Pomelo	500g	13min	Microwave 1000W

App Control:

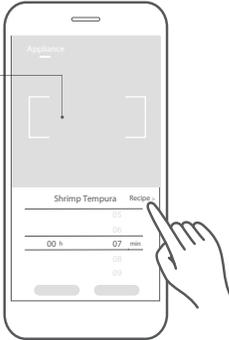


NOTE

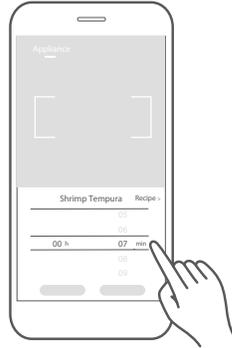
- To ensure safety, the APP remote control function is not allowed.

- 1 Tap the menu icon to enter the auto menu function setting page. And then you can tap "Recipe" to open the related recipe.

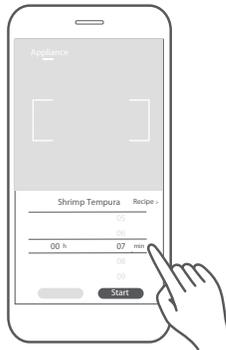
Tap this area to exit the cooking parameter tab and return to device function page.



- 2 Swipe up and down to set the cooking time.



- 3 Tap "Start" to confirm, then press the knob on the appliance to start cooking.



NOTE

- Do not swipe too fast when sliding the wheel up and down to select parameters. Tap the "Start" button when the numbers stop scrolling.

12. WIRELESS CONNECTION

Connect the network:

- a** Press “ **Kết nối**
Connect ” once and then “No Connection” will display.

Kết nối
Connect

- b** Press the knob once, “Open App TSmartLife” will display.
And then open the TSmartLife App to connect the network.
If the network connection is successful, “Connected” will display.
Otherwise, “Connection Failed” will display.



Disconnect from the network:

- a** Press “ **Kết nối**
Connect ” once and then “Connected” will display.

Kết nối
Connect

- b** Press the knob once, “Reset?” will display.



- c** Press the knob again to confirm.
If the link has been removed successfully, the screen will display
“Reset Completed”. If it fails, “Reset Failed” will display.



13. DEFROST

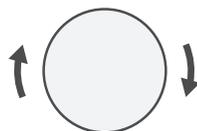
- a Press “ **Thêm**
More ” once and then “1/8 Defrost” will display.

Thêm
More

- b Press the knob to confirm.



- c Turn the knob to set the weight of the food.
The range of weight is 100 to 1500g.



- d Press the knob to start defrosting.



NOTE

- The buzzer will sound to remind you to turn over the food during defrosting. If no operation, the oven will continue working.

App Control:



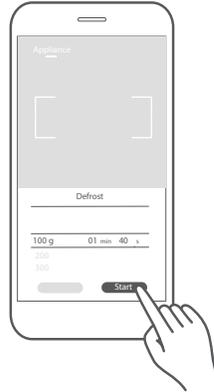
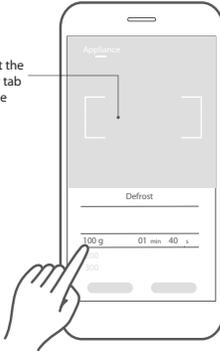
NOTE

- To ensure safety, the APP remote control function is not allowed.

- 1 Tap the defrost icon to enter the cooking function setting page. Swipe up and down to set the weight of the food.

- 2 Tap "Start" to confirm, then press the knob on the appliance to start cooking.

Tap this area to exit the cooking parameter tab and return to device function page.



NOTE

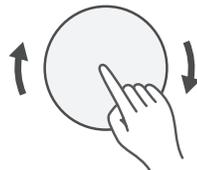
- Do not swipe too fast when sliding the wheel up and down to select parameters. Tap the "Start" button when the numbers stop scrolling.

14. FERMENTATION

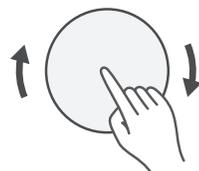
- a Press “**Thêm More**” once and then “1/8 Defrost” will display.

**Thêm
More**

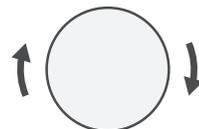
- b Turn the knob to choose the “2/8 Fermentation”, and then press the knob to confirm.



- c Turn the knob to set the temperature, “25°C-45°C” are available. And then press the knob to confirm.



- d Turn the knob to set the cooking time. The maximum time value is “12h”.



- e Press the knob to start fermenting.



NOTE

- The cooking time can be changed by turning the knob during operation.
- At the start of fermenting, if the cavity temperature is over 50°C, “High Temp. Open Door” will display.

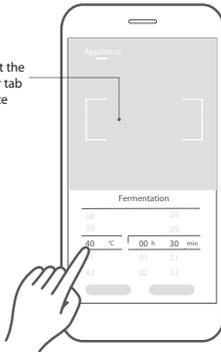
App Control:



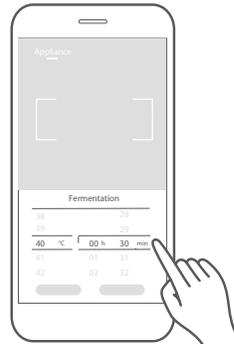
- To ensure safety, the APP remote control function is not allowed.

- 1 Tap the fermentation icon to enter the cooking function setting page. Swipe up and down to set the temperature.

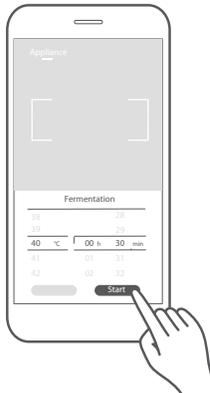
Tap this area to exit the cooking parameter tab and return to device function page.



- 2 Swipe up and down to set the cooking time.



- 3 Tap "Start" to confirm, then press the knob on the appliance to start cooking.



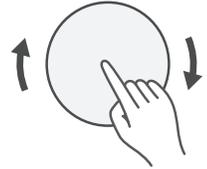
- Do not swipe too fast when sliding the wheel up and down to select parameters. Tap the "Start" button when the numbers stop scrolling.

15. KEEP WARM

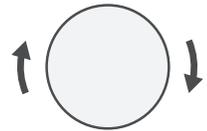
- a Press “ **Thêm More** ” once and then “1/8 Defrost” will display.

**Thêm
More**

- b Turn the knob to choose the “3/8 Keep Warm”, and then press the knob to confirm.



- c Turn the knob to set the cooking time. The maximum time value is “02h”.



- d Press the knob to start keeping warm.



NOTE

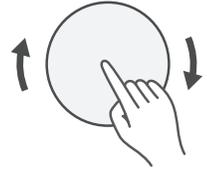
- The cooking time can be changed by turning the knob during operation.
- The keep warm function operates at the conventional 60°C to maintain the food's warmth after cooking.

16. STERILIZATION

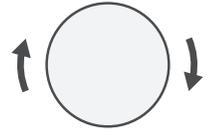
- a Press “**Thêm More**” once and then “1/8 Defrost” will display.

**Thêm
More**

- b Turn the knob to choose the “4/8 Sterilization”, and then press the knob to confirm.



- c Turn the knob to set the cooking time. The maximum time value is “01h30min”.



- d Press the knob to start working.



NOTE

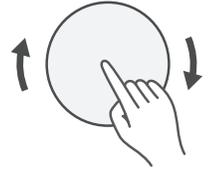
- The cooking time can be changed by turning the knob during operation.
- The sterilization function operates at the steam 100°C.

17. OVEN DRY

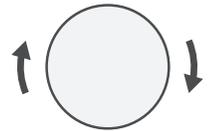
- a Press “ **Thêm More** ” once and then “1/8 Defrost” will display.

**Thêm
More**

- b Turn the knob to choose the “5/8 Oven Dry”, and then press the knob to confirm.



- c Turn the knob to set the cooking time. The maximum time value is “01h30min”.



- d Press the knob to start working.



NOTE

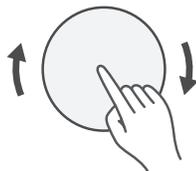
- The cooking time can be changed by turning the knob during operation.
- The oven dry function operates at the air fry 120°C.

18. DEODORIZATION

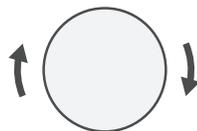
- a Press “ **Thêm**
More ” once and then “1/8 Defrost” will display.

Thêm
More

- b Turn the knob to choose the “6/8 Deodorization”, and then press the knob to confirm.



- c Turn the knob to set the cooking time.
The maximum time value is “10min”.



- d Press the knob to start working.



NOTE

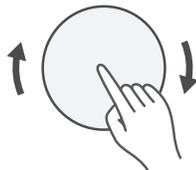
- The cooking time can be changed by turning the knob during operation.

19. CLEANING

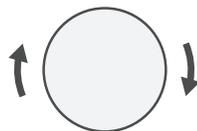
- a Press “ **Thêm More** ” once and then “1/8 Defrost” will display.

**Thêm
More**

- b Turn the knob to choose the “7/8 Cleaning”, and then press the knob to confirm.



- c Turn the knob to set the cooking time.
The maximum time value is “30min”.



- d Press the knob to start working.

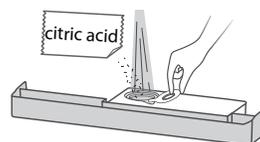


NOTE

- The cooking time can be changed by turning the knob during operation.
- The cleaning function operates at the steam 100°C.
- Before operating, pour over a rag with clean water and then wipe the residue from the cavity and keep the water box full of water.
- After the end of the cleaning need to clean out the stains with a rag.

20. DESCALING

- a Take out the water box, add about 10g of food-grade citric acid, fill up with pure water to dissolve it, and put the water box back.



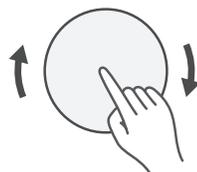
- b Put a dry towel on the left side of the oven cavity, on the steam outlet. Then close the oven door.



- c Press "**Thêm More**" once and then "1/8 Defrost" will display.



- d Turn the knob to choose the "8/8 Descaling", and then press the knob to start working.



- e When "Wipe Cavity & Change Water" displays and the program is paused, empty the water box, dry the oven cavity, and clean the towel. Refill the water box with water and place the towel under the steam outlet again.



- f Press the knob to continue working.



NOTE

- It is best to clean the evaporating flume once a month.
- After the end of the cleaning need to dry the oven cavity with a rag.

App Control:

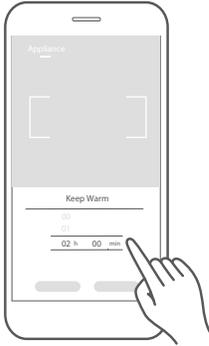


- To ensure safety, the APP remote control function is not allowed.

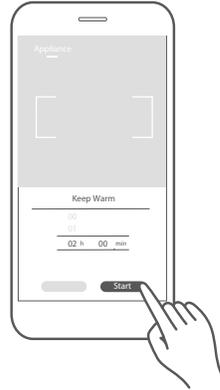
For the functions “keep warm, sterilization, oven dry, deodorization, cleaning” :

For example, setting the keep warm function:

- 1 Tap the keep warm icon to enter the function setting page. Swipe up and down to set the time.



- 2 Tap "Start" to confirm, then press the knob on the appliance to start cooking.



For the function “Descaling” :

- 1 Tap the descaling icon to enter the function setting page. Tap "Start" to confirm, then press the knob on the appliance to start cooking.



- Do not swipe too fast when sliding the wheel up and down to select parameters. Tap the "Start" button when the numbers stop scrolling.

21. ECO FUNCTION

- a** To enter ECO mode:
In standby mode, press “**DỪNG HỦY**” once or if there is no operation within five minutes, the screen will turn off.

**DỪNG
HỦY**

- b** To cancel ECO mode:
In ECO mode, pressing any key, turning the knob, opening or closing the door will cancel it.



NOTE

- In ECO mode with the oven door closed, if there is no operation within five minutes, the oven will enter the “0W” mode.
- In standby mode with the oven door closed, press and hold “**DỪNG HỦY**” for three seconds, the oven will enter the “0W” mode.
- In the “0W” mode, you must open the oven door to cancel it, and then the oven will enter the standby mode.

**DỪNG
HỦY**

App Control:



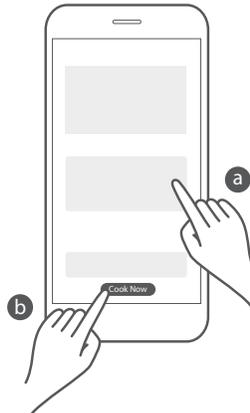
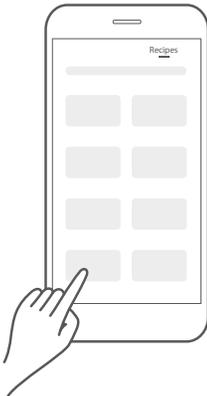
NOTE

- To ensure safety, the APP remote control function is not allowed.

RECIPES

The Recipes page displays cloud recipes, and cooking parameters have been verified by professional chefs. The recipe page is continuously being updated to provide more cooking variety.

- 1** Tap the recipe picture to enter the recipe details page.
- 2** Swipe up and down to view the required ingredients and detailed cooking steps. Tap “Cook Now” to confirm, then press the knob on the appliance to start cooking.



FAQ

1 Q: Does the home appliance support 5G wireless routers?

A: This product does not support wireless routers in the 5G frequency band. Please ensure that the mobile phone is connected to the 2.4G wireless network before networking the home appliance.

2 Q: Why do I need to turn on the Bluetooth of my mobile phone before networking?

A: Turning on the Bluetooth of the mobile phone can improve the success rate of networking and avoid the failure of the home appliance networking.

3 Q: How many family members are allowed to use the APP at most for the same appliance?

A:

- 1) A home appliance only allows one account to be associated. If a new account is used to bind this home appliance, the previous account will be forced to disassociate and can't be used.
- 2) You can use the sharing function in the APP to grant permissions to use the home appliance to the users who need it, enter My Setup-My devices, select the device to be shared, and tap the button at the bottom of the APP to add the sharing user
- 3) There is no limit to the number of sharing users. The users shared to have all the operating permissions of the home appliance. Please use this function with caution
- 4) After the sharing user deletes the home appliance, the home appliance of the user shared is automatically deleted from the APP. If the user shares to delete the home appliance, it is only deleted from its account, without affecting other users.

4 Q: Why the product can't be searched by model in the APP?

A:

- 1) Check whether the region on the APP setting page is the same as the purchase region. If the address information is incorrect, the model can't be displayed.
- 2) If the area of the APP setting page is correct, contact the after-sales service or ask for assistance through the help portal on the APP.

CLEANING AND MAINTENANCE

CLEANING

With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functioning for a long time to come. We will explain here how you should correctly care for and clean your appliance.



- Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.
- The surface of the appliance may become damaged if it is not cleaned properly. Microwave energy may escape. Clean the appliance on a regular basis, and remove any food remnants immediately.
- Do not immerse the appliance in water or clean under a jet of water.

Cleaning agent

To ensure that the different surfaces are not damaged by using the wrong cleaning agent, observe the information in the table. Wash new sponge cloths thoroughly before use.

Do not use:



Harsh or abrasive cleaning agents



Metal or glass scrapers to clean the door panels



Metal or glass scrapers to clean the door seal



Hard scouring pads or sponges

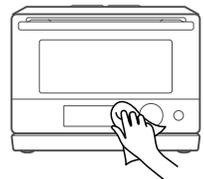


Cleaning agents with a high alcohol content

APPLIANCE FRONT

Hot soapy water:

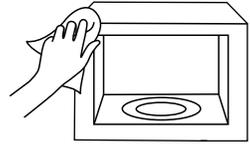
Clean using a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use metal or glass scrapers for cleaning.



APPLIANCE FRONT WITH STAINLESS STEEL

Hot soapy water:

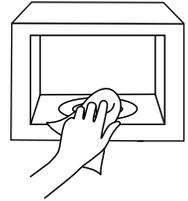
Clean using a dish cloth and then dry with a soft cloth. Remove splashes and patches of limescale, grease, starch and albumin immediately. Corrosion can form under these patches or splashes. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.



COOKING COMPARTMENT MADE OF STAINLESS STEEL

Hot soapy water or vinegar solution:

Clean using a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use oven spray or any other aggressive oven cleaners or abrasive materials. Scouring pads, rough sponges and pan cleaners are also unsuitable. These items scratch the surface. Allow the interior surfaces to dry completely.



DOOR PANELS

Glass cleaner:

Clean with a dish cloth. Do not use glass scrapers.

TROUBLE SHOOTING

Normal

Microwave oven interfering TV reception	Radio and TV reception may be interfered when microwave oven operating. It is similar to the interference of small electrical appliances, like mixer, vacuum cleaner, and electric fan. It is normal.
Dim oven light	In low power microwave cooking, oven light may become dim. It is normal.
Steam accumulating on door, hot air out of vents	In cooking, steam may come out of food. Most will get out from vents. But some may accumulate on cool place like oven door. It is normal.
Oven started accidentally with no food in.	It is forbidden to run the unit without any food inside. It is very dangerous.

Trouble	Possible Cause	Remedy
Oven cannot be started.	(1) Power cord is not plugged in tightly.	Unplug. Then plug again after 10 seconds.
	(2) Fuse blowing or circuit breaker works.	Replace fuse or reset circuit breaker (repaired by professional personnel of our company)
	(3) Trouble with outlet.	Test outlet with other electrical appliances.
Oven does not heat.	(4) Door is not closed well.	Close door well.



According to Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) directive, WEEE should be separately collected and treated. If at any time in future you need to dispose of this product please do NOT dispose of this product with household waste. Please send this product to WEEE collecting points where available.

WARRANTY REGISTRATION

To enjoy full warranty benefits, please register for warranty within 14 days after purchasing the device in one of the forms below. Failure to register the warranty on time may affect your warranty benefits later.

- Register online from website <https://www.toshiba-lifestyle.com/vn>
- Register via the official zalo channel: Toshiba Lifestyle VN
- Call the toll-free hotline: 18001529

CONTACT FOR WARRANTY REQUESTS

- Request warranty from website <https://www.toshiba-lifestyle.com/vn>
 - Request warranty via official zalo channel: Toshiba Lifestyle VN
 - Customer service hotline and warranty reception: 18001529 (free phone)
- Reception time: Monday - Friday 08:00 - 22:00/ Saturday 08:00 - 17:00

DETAILED WARRANTY TERMS

Detailed warranty terms are published on Toshiba Vietnam's official website. For the most complete information, please refer to the website.

<https://www.toshiba-lifestyle.com/vn>

SHORT WARRANTY TERMS

1. Conditions for free warranty

The product is warranted for 12 months from the date of purchase but not more than 18 months from the date of shipment.

Repair or replace spare parts and components for free if customers fully meet the following conditions:

- The product is still within the Warranty Period.
- The product is used for its intended purpose, function and in a manner consistent with the manufacturer's instructions.
- Damages and errors of the product are concluded to be due to damage or faulty components or due to technical errors from the manufacturer.
- The machine number and seal on the product must be intact and not torn, altered or lost.

2. Cases not covered by free warranty

- The product is no longer within the Warranty Period.
- The product is not used for its intended purpose, function and in a manner consistent with the manufacturer's instructions.
- Products used for business purposes or exceeding the manufacturer's design limits.
- The machine case and accompanying accessories of the warranty product are not included in the free warranty list.
- Product damage due to the impact of external factors such as: natural disasters, floods, lightning, fires, accidents, misuse of instructions, inappropriate power sources, cracks or collisions due to Transporting and preserving products is not good.
- The product shows signs of prior repair in places not covered by the warranty system authorized by Toshiba.
- Damage caused by installation and use that does not comply with technical standards and safety regulations of the product.

#DetailsMatter