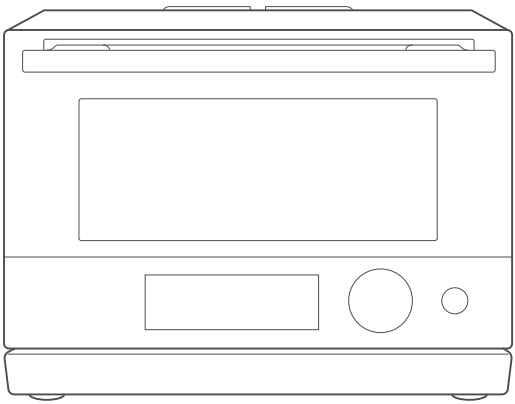
INSTRUCTION MANUAL

MICROWAVE STEAM OVEN

MX2-STR25SF(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

NOTE

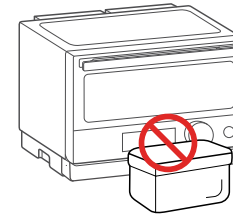
BEFORE OPERATING THIS PRODUCT, READ, UNDERSTAND, AND FOLLOW THESE INSTRUCTIONS. BE SURE TO SAVE THIS BOOKLIST FOR FUTURE REFERENCE.

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-STR25SF(WH)
RATED VOLTAGE/FREQUENCY	220-240 V~ 50 Hz
Microwave Input	1550W
Microwave Output	1000W
Bake	1600-1800W
Convection/Airfry	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

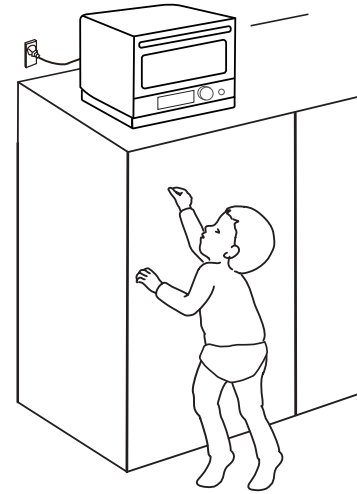
WARNING

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

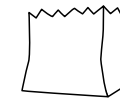
manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

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.

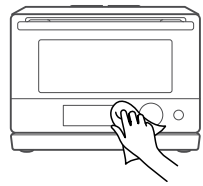
Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.

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.

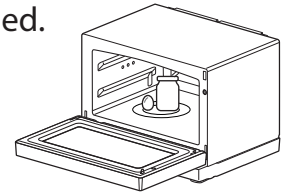
WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

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 ofelectric 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.

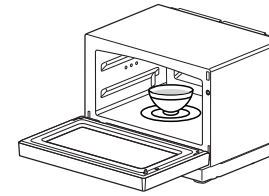
UTENSILS

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.

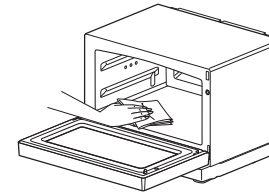
Utensil Test:

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.

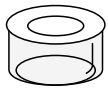
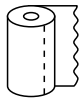
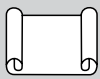


NOTE

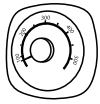
KEEP THE CAVITY AND WAVEGUIDE AREA CLEAN



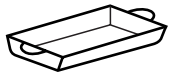
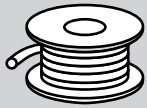
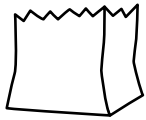
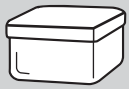
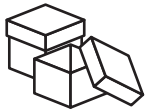
MATERIALS YOU CAN USE IN MICROWAVE OVEN

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	
 Plastic	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.	✓
 Plastic wrap	Microwave-safe only. Use to cover food during cooking to retain moisture. Do not allow plastic wrap to touch food.	✓
 Thermometers	Microwave-safe only (meat and candy thermometers).	✓
 Wax paper	Use as a cover to prevent splattering and retain moisture.	✓

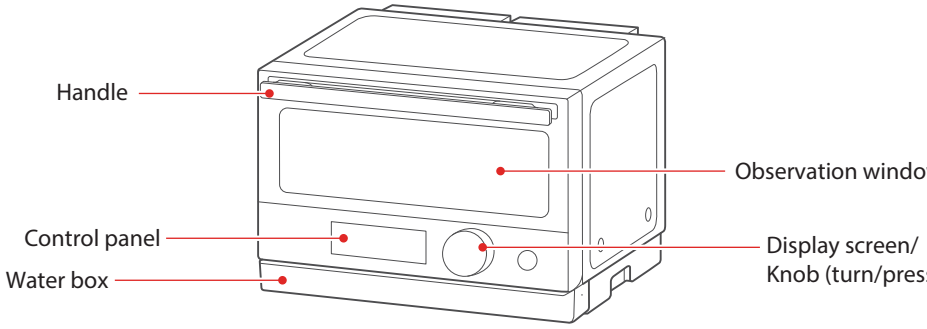
MATERIALS CAN NOT BE USED IN MICROWAVE OVEN

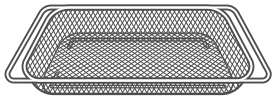
UTENSILS	REMARKS	
 Aluminum tray	May cause arcing. Transfer food into microwave-safe dish.	⊗
 Food carton with metal handle	May cause arcing. Transfer food into microwave-safe dish.	⊗
 Metal or metal trimmed utensils	Metal shields the food from microwave energy. Metal trim may cause arcing.	⊗
 Metal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

PRODUCT SETTING

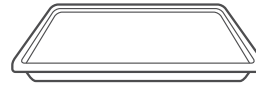
NAMES OF MICROWAVE OVEN PARTS AND ACCESSORIES

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

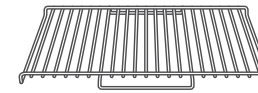




Air fry basket
(Can't be used in microwave cooking, place in the cavity slot, use for air fry cooking.)



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.)

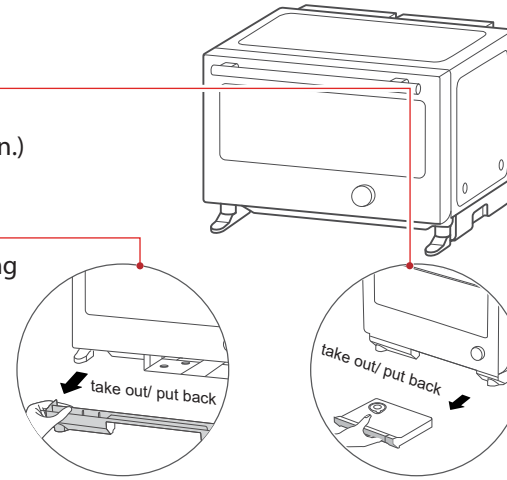
NOTE

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

WATER BOX USE

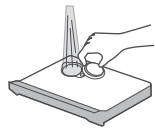
Pure water box
(Fill the box of pure water(<40°C)
before steam and cleaning function.)

Dirty water box
(Use for catching the water dripping
from the cavity.)
Note: Please dump the unclean
water after cooking.



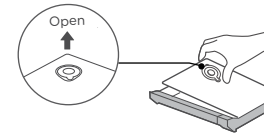
1. Water adding method

Method 1



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

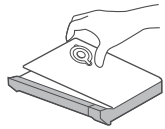
Method 2



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 drty water box with water.

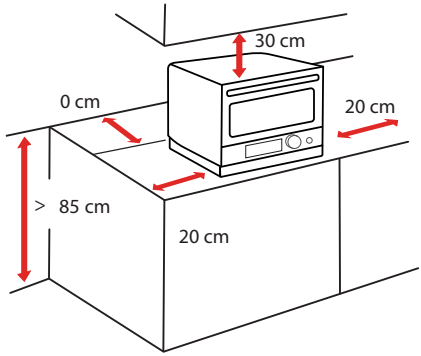
COUNTERTOP INSTALLATION

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.

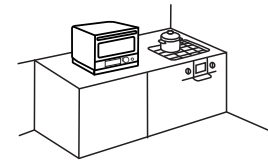


SIDE	DISTANCE CM
Top	30cm
Left	20cm
Right	20cm
Behind	0cm
Front	Open

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

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

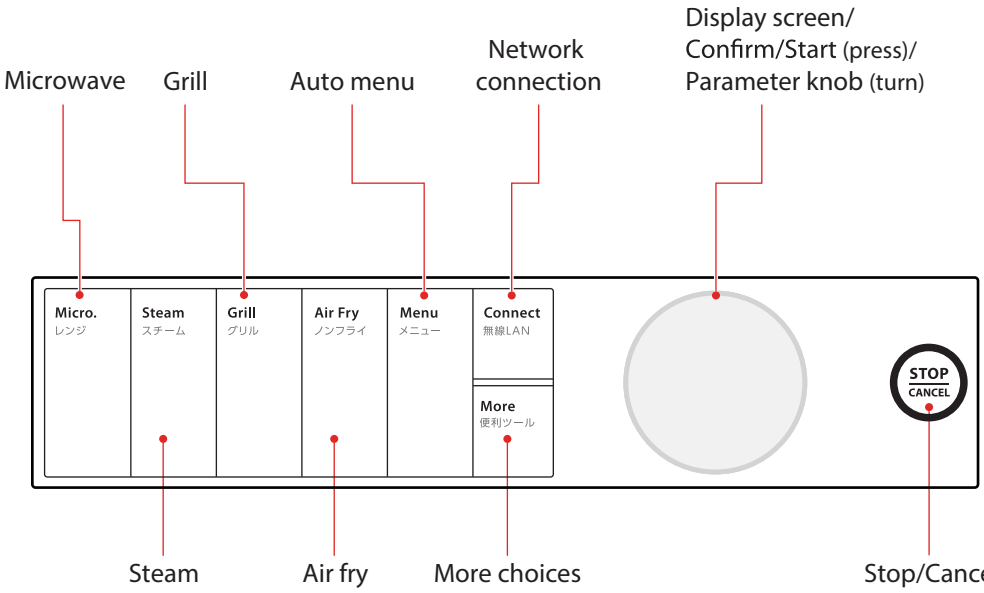
It is normal that the oven may produce unpleasant odors when it is used for the first time.

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

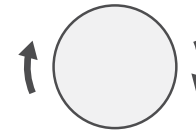
- App control: Download the TSmartLife first, then connect the app to your oven by the insert of TSmartLife APP connection guide.

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

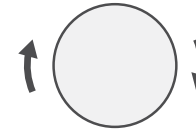
The 5 power levels are available.

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

a Press " **Micro.** レンジ " once and then "1000W" will display.



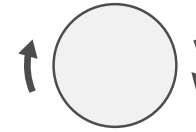
b Turn the knob to set the power level.
The 5 power levels are available.



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

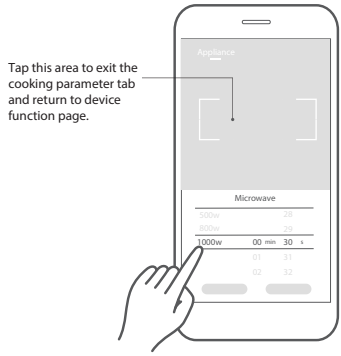
• The cooking time can be changed by turning the knob during operation.

App Control:

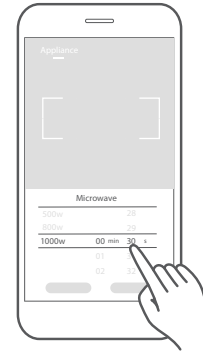
NOTE

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

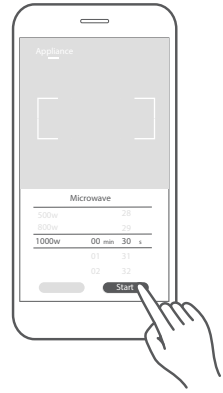
1. Tap the microwave icon to enter the cooking function setting page. Swipe up and down to set the power level.



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

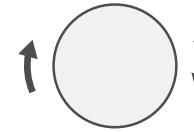
a Press " Steam スチーム " once and then "Steam" will display.



b Press the knob to confirm.



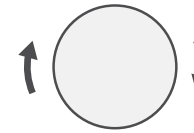
c Turn the knob to set the temperature,
"50°C-100°C" are available.



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.



NOTE

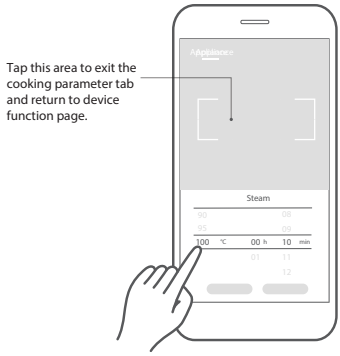
- Before starting the steam cooking mode, please clean the water box and add pure water.
- The cooking time can be changed by turning the knob during operation.
- At the start of steam cooking, if the cavity temperature is too high, "Open Door Release Heat" will display.
- In the steam cooking mode,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

App Control:

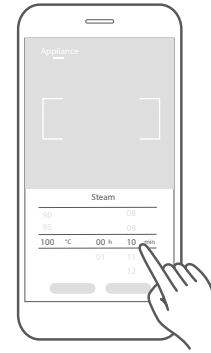
NOTE

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

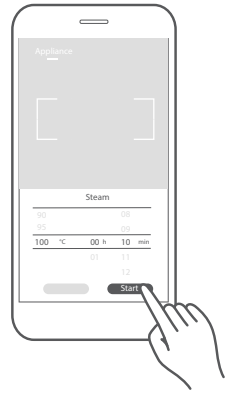
1 Tap the steam icon to enter the cooking function setting page. Swipe up and down to set the temperature.



2 Swipe up and down to set the cooking time.



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



NOTE

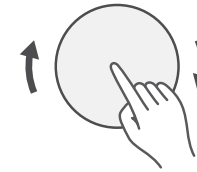
- Do not swipe too fast when sliding the wheel up and down to select parameters. Tap the "Start" button when the numbers stop scrolling.

4. HIGH TEMP. STEAM COOKING

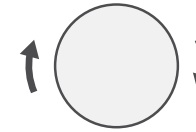
a Press " **Steam** スチーム " once and then "Steam" will display.



b Turn the knob to choose the "High Temp. Steam", and then press the knob to confirm.



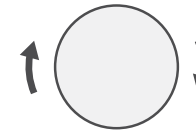
c Turn the knob to set the temperature, "110°C-130°C" are available.



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

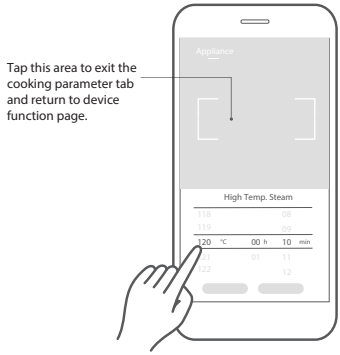
- Before starting the steam cooking mode, please clean the water box and add pure water.
- The cooking time can be changed by turning the knob during operation.
- At the start of steam cooking, if the cavity temperature is too high, "Open Door Release Heat" will display.
- In the steam cooking mode,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

App Control:

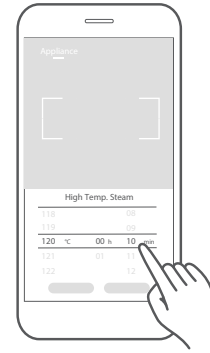
NOTE

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

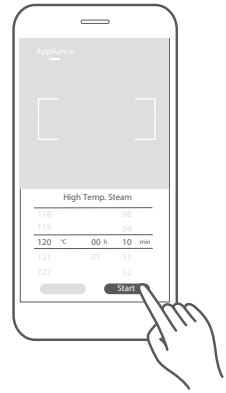
1 Tap the high temp. steam icon to enter the cooking function setting page. Swipe up and down to set the temperature.



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

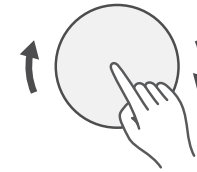
- Do not swipe too fast when sliding the wheel up and down to select parameters. Tap the "Start" button when the numbers stop scrolling.

5. SUPERHEATED STEAM COOKING WITHOUT PREHEAT FUNCTION—

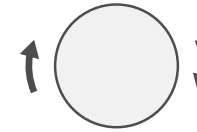
a Press " **Steam** スチーム " once and then "Steam" will display.



b Turn the knob to choose the "Superheated Steam", and then press the knob to confirm.



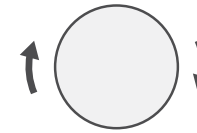
c Turn the knob to set the temperature, "100°C-230°C" are available.



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

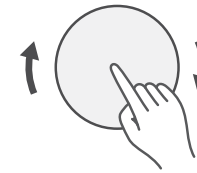
- Before starting the steam cooking mode, please clean the water box and add pure water.
- The cooking time can be changed by turning the knob during operation.
- In the steam cooking mode, when a water shortage is detected, the cooking process will automatically pause, the "Fill Water" will display.

6. SUPERHEATED STEAM COOKING WITH PREHEAT FUNCTION

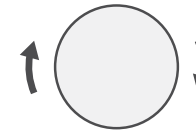
a Press " Steam スチーム " once and then "Steam" will display.



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



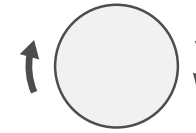
c Turn the knob to set the temperature, "100°C-230°C" are available.



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

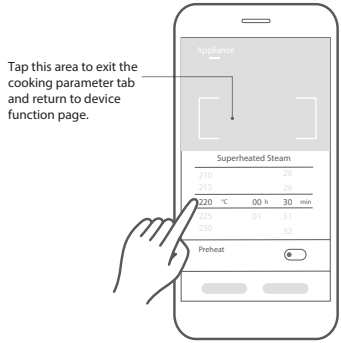
- Before starting the steam cooking mode, please clean the water box and add pure water.
- The cooking time can be changed by turning the knob during operation (except the preheating).
- In the steam cooking mode, when a water shortage is detected, the cooking process will automatically pause, the "Fill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

App Control:

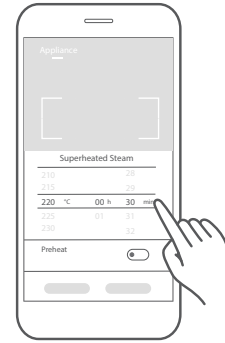
NOTE

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

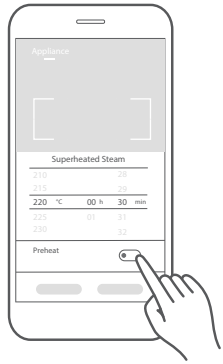
1 Tap the superheated steam cooking icon to enter the cooking function setting page. Swipe up and down to set the temperature.



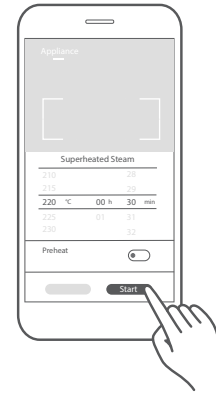
2 Swipe up and down to set the cooking time.



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.



NOTE

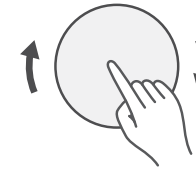
- Do not swipe too fast when sliding the wheel up and down to select parameters. Tap the "Start" button when the numbers stop scrolling.

7. GRILL COOKING WITH PREHEAT FUNCTION

a Press " Grill グリル " once and then "Preheat" will display.



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



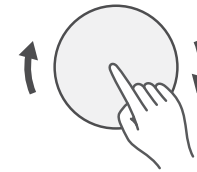
c Press the knob to start preheating.



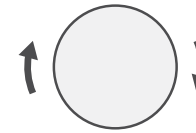
d When preheating is completed, "End" will display.
Open the door and place the food in the oven.
Close the oven door, and "Conventional" will display.
And then press the knob to confirm.



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

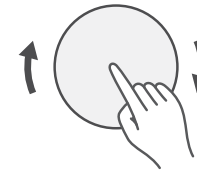
- After preheating is complete, if " STOP CANCEL " is pressed or if there is no operation within 30 minutes, the oven will enter the setting of the "Conventional".
- The cooking time can be changed by turning the knob during operation (except the preheating).

8. GRILL COOKING WITHOUT PREHEAT FUNCTION

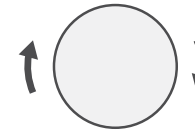
a Press " Grill グリル " once and then "Preheat" will display.



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



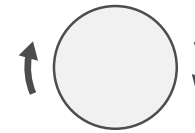
c Turn the knob to set the temperature, "100°C-230°C" are available.



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

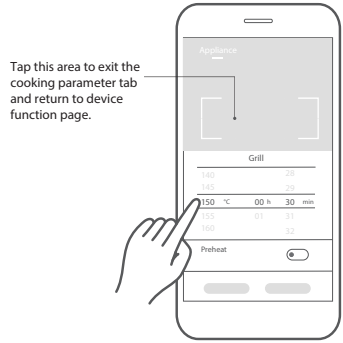
• The cooking time can be changed by turning the knob during operation.

App Control:

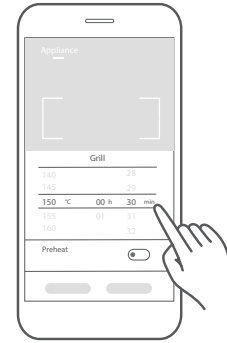
NOTE

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

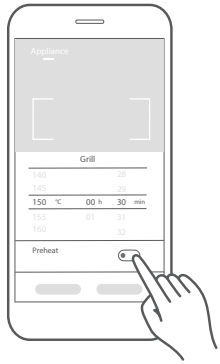
1 Tap the grill icon to enter the cooking function setting page. Swipe up and down to set the temperature.



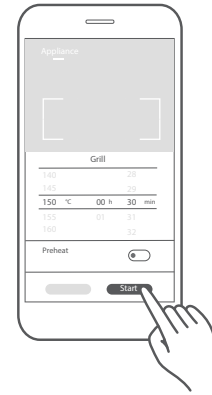
2 Swipe up and down to set the cooking time.



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.



NOTE

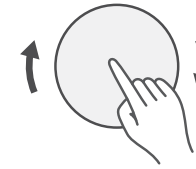
- Do not swipe too fast when sliding the wheel up and down to select parameters. Tap the "Start" button when the numbers stop scrolling.

9. AIR FRY WITH PREHEAT FUNCTION

a Press " **Air Fry** ノンフライ " once and then "Preheat" will display.



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



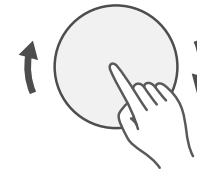
c Press the knob to start preheating.



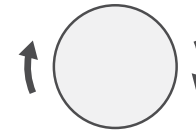
d When preheating is completed, "End" will display.
Open the door and place the food in the oven.
Close the oven door, and "Air Fry" will display.
And then press the knob to confirm.



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

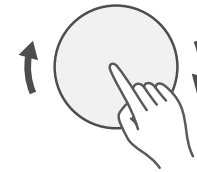
- After preheating is complete, if " **STOP** / **CANCEL** " is pressed or if there is no operation within 30 minutes, the oven will enter the setting of the "Air Fry".
- The cooking time can be changed by turning the knob during operation (except the preheating).

10. AIR FRY WITHOUT PREHEAT FUNCTION

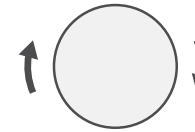
a Press " Air Fry ノンフライ " once and then "Preheat" will display.



b Turn the knob to choose the "Air Fry", and then press the knob to confirm.



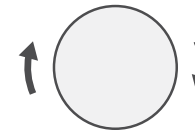
c Turn the knob to set the temperature, "100℃-230℃" are available.



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

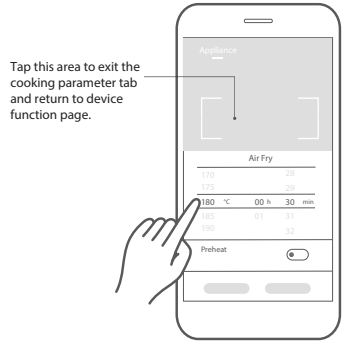
• The cooking time can be changed by turning the knob during operation.

App Control:

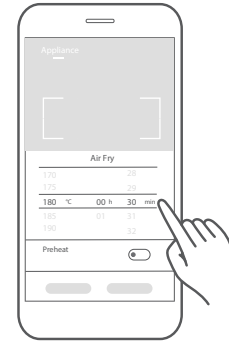
NOTE

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

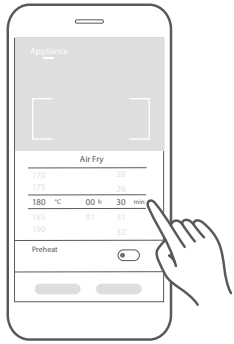
1 Tap the air fry icon to enter the cooking function setting page. Swipe up and down to set the temperature.



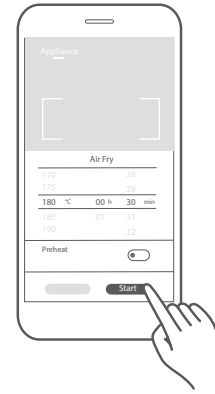
2 Swipe up and down to set the cooking time.



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.



NOTE

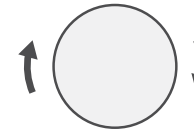
- Do not swipe too fast when sliding the wheel up and down to select parameters. Tap the "Start" button when the numbers stop scrolling.

11. AUTO MENU

a Press " Menu メニュー " once and then "Auto Menu 01/45" will display.



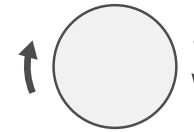
b Turn the knob to select the desired menu.
The 45 auto menus are available.



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

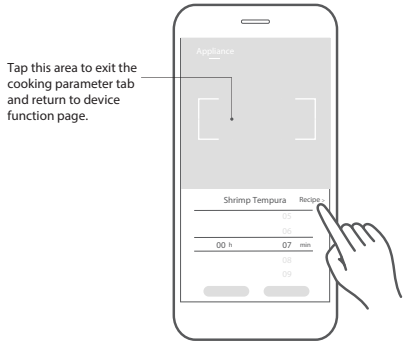
MENU	WEIGHT/AMOUNT (Recommended)	DEFAULT TIME	POWER
22 Grilled Vegetable	350g	20min	Conventional 180°C
23 Scallops Mixed with Cucumber Flower	200g	05min	Microwave 1000W
24 Steamed Fish	700g	18min	Steam 100°C
25 Grilled Sweeet Potato	1000g	50min	Air Fry 230°C
26 French Fries	500g	20min	Air Fry 200°C
27 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:

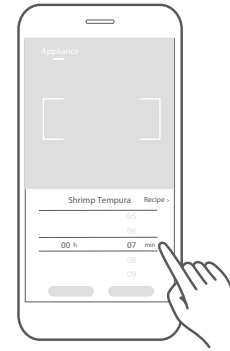
NOTE

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

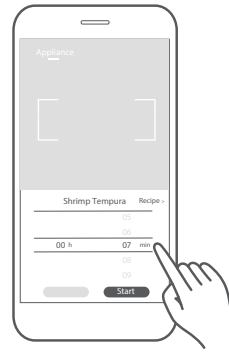
1 Tap the menu icon to enter the auto menu function setting page.
And then you can tap “Recipe” to open the related recipe.



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 " **Connect** 無線LAN " once and then "No Connection" will display.



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 " **Connect** 無線LAN " once and then "Connected" will display.



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

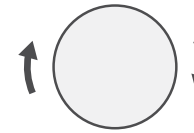
a Press " More 便利ツール " once and then "1/8 Defrost" will display.



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

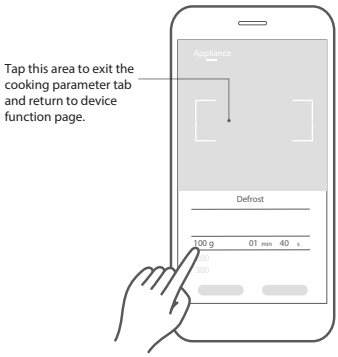
- The buzzer will sound to remind you to turn over the food during defrosting. If no operation, the oven will continue working.

App Control:

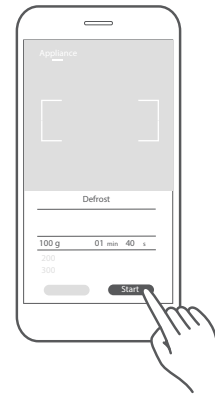
NOTE

- 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.



NOTE

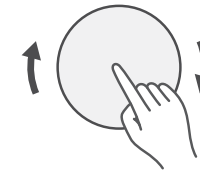
- Do not swipe too fast when sliding the wheel up and down to select parameters. Tap the "Start" button when the numbers stop scrolling.

14. FERMENTATION

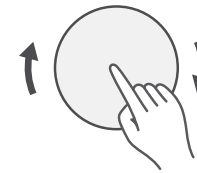
a Press " More 便利ツール " once and then "1/8 Defrost" will display.



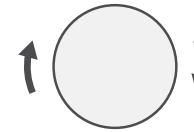
b Turn the knob to choose the "2/8 Fermentation", and then press the knob to confirm.



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.

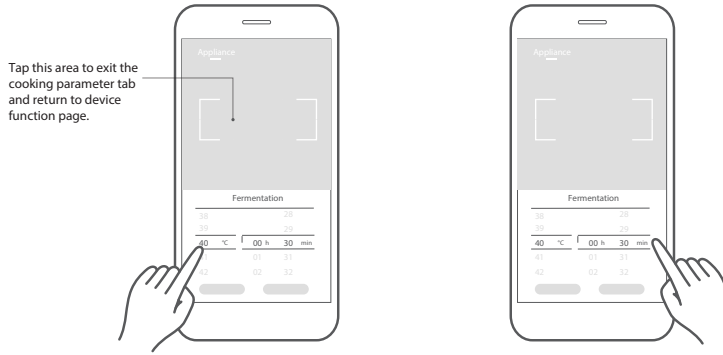
App Control:

NOTE

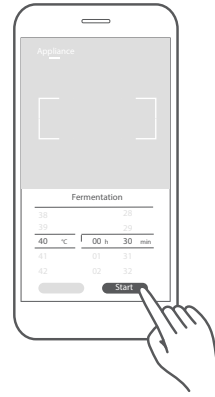
- To ensure safety, the APP remote control function is not allowed.

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

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

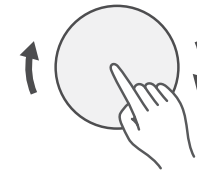
- Do not swipe too fast when sliding the wheel up and down to select parameters. Tap the "Start" button when the numbers stop scrolling.

15. KEEP WARM

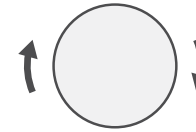
a Press " More 便利ツール " once and then "1/8 Defrost" will display.



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

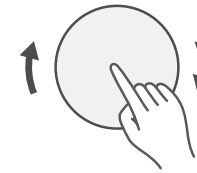
- The cooking time can be changed by turning the knob during operation.
- The keep warm function operates at the conventional 60°C to maintain the food's warmth after cooking.

16. STERILIZATION

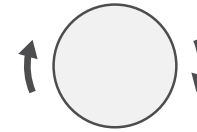
a Press " More 便利ツール " once and then "1/8 Defrost" will display.



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

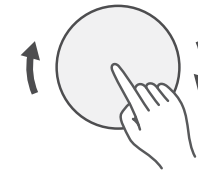
- The cooking time can be changed by turning the knob during operation.
- The sterilization function operates at the steam 100°C.

17. OVEN DRY

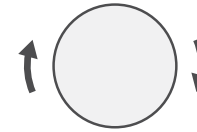
a Press " More 便利ツール " once and then "1/8 Defrost" will display.



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

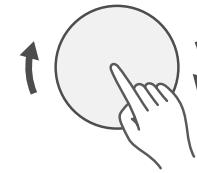
- The cooking time can be changed by turning the knob during operation.
- The oven dry function operates at the air fry 120°C.

18. DEODORIZATION

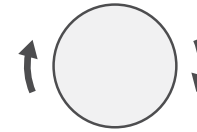
a Press " More 便利ツール " once and then "1/8 Defrost" will display.



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

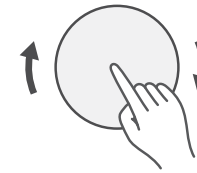
- The cooking time can be changed by turning the knob during operation.

19. CLEANING

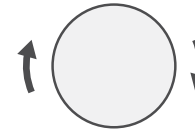
a Press " More 便利ツール " once and then "1/8 Defrost" will display.



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.

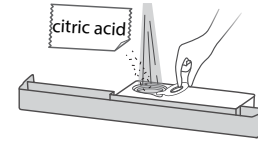


NOTE

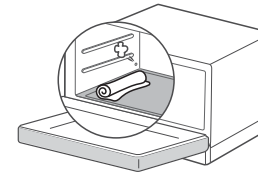
- The cooking time can be changed by turning the knob during operation.
- The cleaning function operates at the steam 100°C.
- Before operating, pour over a rag with clean water and then wipe the residue from the cavity and keep the water box full of water.
- After the end of the cleaning need to clean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



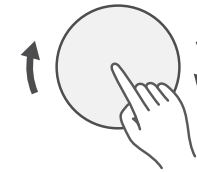
b Put a dry towel on the left side of the oven cavity, on the steam outlet. Then close the oven door.



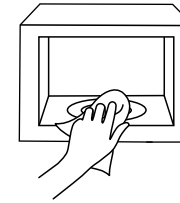
c Press " More 便利ツール " once and then "1/8 Defrost" will display.



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:

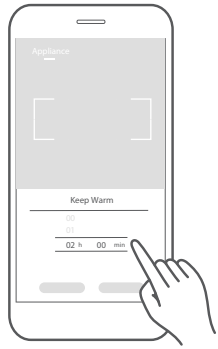
NOTE

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

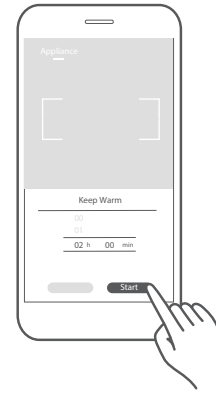
For the functions “keep warm, sterilization, oven dry, deodorization, cleaning” :

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.

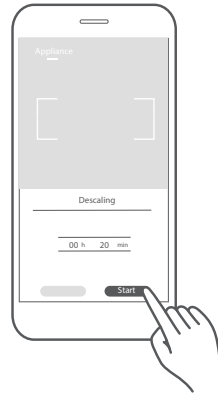


2. Tap "Start" to confirm, then press the knob on the appliance to start cooking.



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.



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.

21. ECO FUNCTION

a To enter ECO mode:

In standby mode, press " STOP CANCEL " once or if there is no operation within five minutes, the screen will turn off.



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 " STOP CANCEL " 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.

App Control:

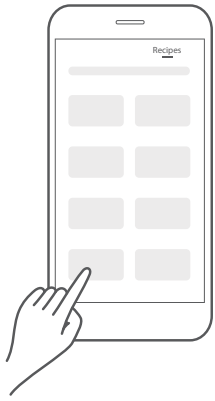
NOTE

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

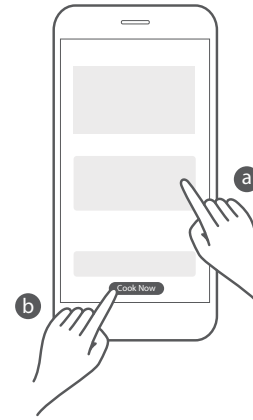
RECIPES

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.

WARNING

- 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



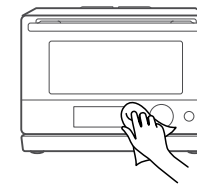
Hard scouring pads or sponges



Cleaning agents with a high alcohol content

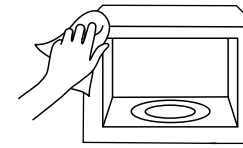
APPLIANCE FRONT

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



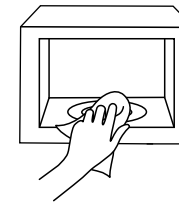
APPLIANCE FRONT WITH STAINLESS STEEL

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.



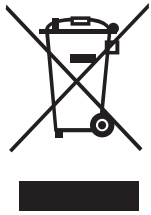
DOOR PANELS

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.

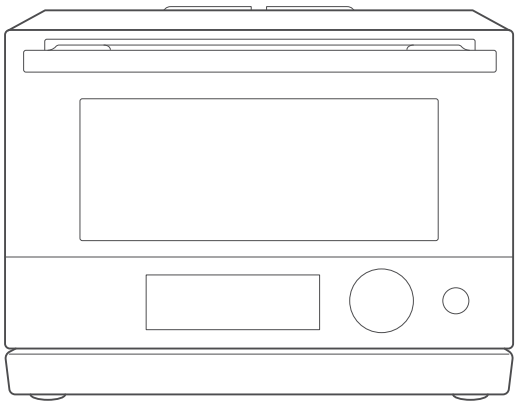
#DetailsMatter

PANDUAN PENGGUNAAN

KETUHAR GELOMBANG MIKRO STIM

MX2-STR25SF(WH)

Sila semak panduan penggunaan ini sebelum beroperasi.



TOSHIBA

KANDUNGAN

KESELAMATAN PRODUK

LANGKAH-LANGKAH PENCEGAHAN UNTUK MENGELAKKAN PAPARAN TENAGA GELONGAN MIKRO YANG BERLEBIHAN ..... BM -01

SPESIFIKASI ..... BM -02

ARAHAN KESELAMATAN PENTING ..... BM -03

UNTUK MENGURANGI RISIKO KECEMASAN KEPADA ORANG GROUNDING PEMASANGAN ..... BM -08

Pembersihan ..... BM -10

PERKAKAS ..... BM -11

BAHAN YANG BOLEH ANDA GUNAKAN DALAM KETUHAR GELONGMANG MIKRO ..... BM -12

BAHAN TIDAK BOLEH DIGUNAKAN DALAM KETUHAR GELONGAN MIKRO ..... BM -14

TETAPAN PRODUK

NAMA BAHAGIAN DAN AKSESORI KETUHAR GELONG MIKRO ..... BM -15

GUNA KOTAK AIR ..... BM -16

PASANGAN DI MEJA DAPUR ..... BM -17

PASANGAN ..... BM -17

ARAHAN PENGGUNAAN

SEBELUM MENGGUNAKAN UNTUK KALI PERTAMA ..... BM -18

OPERASI ..... BM -19

PANEL KAWALAN DAN CIRI-CIRI ..... BM -19

1. MEMASAK PANTAS ..... BM -20

2. MEMASAK GELONGAN MIKRO ..... BM -20

3. MEMASAK DENGAN WAP ..... BM -22

4. MEMASAK WAP SUHU TINGGI ..... BM -24

5. MEMASAK WAP BERLEBIHAN TANPA FUNGSI PEMANASAN AWAL ..... BM -26

6. MEMASAK WAP BERLEBIHAN DENGAN FUNGSI PEMANASAN AWAL ..... BM -27

7. MEMASAK PANGGANG DENGAN FUNGSI PEMANASAN AWAL ..... BM -29

8. MEMASAK GRILL TANPA FUNKSI PEMANASAN AWAL ..... BM -30

9. PANGGANG UDARA DENGAN FUNKSI PEMANASAN AWAL ..... BM -32

10. PANGGANG UDARA TANPA FUNKSI PEMANASAN AWAL .....BM -33
11. MENU AUTO .....BM -35
12. PENYAMBUNGAN TANPA WAYAR .....BM -39
13. PENYAHBEKUAN .....BM -40
14. PEMFERMENTASIAN .....BM -42
15. SIMPAN HANGAT .....BM -44
16. PEMASTERAN .....BM -45
17. PENGERINGAN DALAM PEMANGGANG .....BM -46
18. PENYEGARAN .....BM -47
19. PEMBERSIHAN .....BM -48
20. PENGGELUPASAN .....BM -49
21. FUNGSI EKO .....BM -51
RESEPI .....BM -51
Soalan Lazim .....BM -52

PEMBERSIHAN DAN PENYELENGGARAAN

Pembersihan .....BM -53
PENYELESAIAN MASALAH .....BM -55

CATATAN

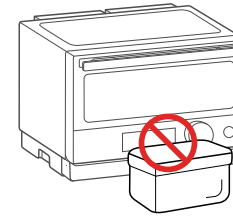
SEBELUM MENGOPERASIKAN PRODUK INI, BACALAH, FAHAMKAN, DAN PATUHI ARAHAN INI. PASTIKAN UNTUK MENYIMPAN BUKU PANDUAN INI UNTUK RUJUKAN MASA DEPAN.

KESELAMATAN PRODUK

LANGKAH-LANGKAH PENCEGAHAN UNTUK MENGELAKKAN PAPARAN TENAGA GELONGAN MIKRO YANG BERLEBIHAN

(a). Jangan cuba mengendalikan ketuhar ini dengan pintu terbuka kerana ini boleh menyebabkan pendedahan yang berbahaya kepada tenaga gelombang mikro. Penting untuk tidak memecahkan atau merosakkan kunci keselamatan.

(b). Jangan letakkan sebarang objek di antara muka hadapan ketuhar dan pintu atau membenarkan kotoran atau sisa pembersih terkumpul di permukaan penyegelan



(c). AMARAN : Jika pintu atau pengekalan pintu rosak, ketuhar tidak boleh dioperasikan sehingga dibaiki oleh orang yang kompeten.

TAMBAHAN

Sekiranya radas tidak dikekalkan dalam keadaan kebersihan yang baik, permukaannya boleh terdegradasi dan menjejaskan jangka hayat radas dan membawa kepada keadaan berbahaya.

SPESIFIKASI

MODEL	MX2-STR25SF(WH)
VOLTAN/FREKUENSI DINILAI	220-240 V~ 50 Hz
Input Gelombang Mikro	1550W
Output Gelombang Mikro	1000W
Panggang	1600-1800W
Konveksi/Pemanggang Udara	2000-2350W
Wap	1850-2150W

CATATAN

Semua gambar dalam manual ini hanya untuk tujuan ilustrasi; ini mungkin sedikit berbeza dari peralatan yang dibeli, sila rujuk kepada produk sebenar.

ARAHAN KESELAMATAN PENTING

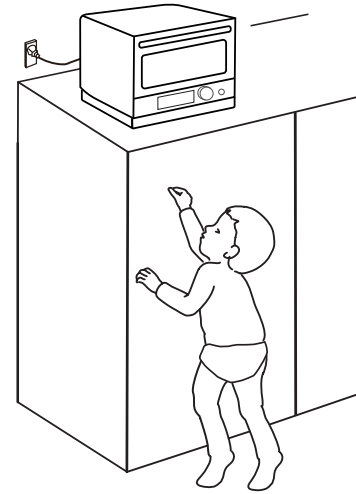
AMARAN

Untuk mengurangkan risiko kebakaran, kejutan elektrik, kecederaan kepada orang atau pendedahan kepada tenaga ketuhar gelombang mikro yang berlebihan apabila menggunakan alat dapur anda, ikuti langkah-langkah berjaga-jaga asas, termasuk yang berikut:

Baca dan ikuti yang khusus:" LANGKAH BERJAGA-JAGA UNTUK MENGELAKKAN KEMUNGKINAN PENDEDAHAN KEPADA TENAGA GELOMBANG MIKRO YANG BERLEBIHAN".

Alat dapur ini boleh digunakan oleh kanak-kanak berumur 8 tahun ke atas dan orang dengan keupayaan fizikal, deria atau mental yang terhad atau kurang pengalaman dan pengetahuan jika mereka diberi pengawasan atau arahan mengenai penggunaan alat dapur tersebut dengan cara yang selamat dan memahami bahaya yang terlibat . Kanak-kanak tidak boleh bermain dengan Pembersihan dan penyelenggaraan pengguna tidak boleh dilakukan oleh kanak-kanak tanpa pengawasan.

Jauhkan alat dapur dan wayarnya dari jangkauan kanak-kanak yang berumur kurang dari 8 tahun.



Jika wayar bekalan rosak, ia mesti digantikan oleh

ARAHAN KESELAMATAN PENTING

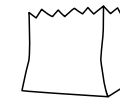
pengeluar , ejennya atau individu yang layak sama untuk mengelakkan bahaya .

AMARAN : Pastikan alat itu dimatikan sebelum menukar lampu untuk mengelakkan kemungkinan kejutan elektrik .

AMARAN: Ia berbahaya bagi sesiapa selain daripada orang yang kompeten untuk menjalankan sebarang perkhidmatan atau operasi membaiki yang melibatkan penyingkiran penutup yang memberikan perlindungan terhadap pendedahan kepada

AMARAN : Cecair dan makanan lain tidak boleh dipanaskan dalam bekas tertutup kerana mereka cenderung meletup .

Apabila memanaskan makanan dalam bekas plastik atau kertas, pantau ketuhar kerana kemungkinan berlakunya percikan.



Hanya gunakan perkakas yang sesuai untuk digunakan dalam ketuhar gelombang mikro.

Jika asap diperhatikan , matikan atau cabut palam dan tutup pintu untuk memadamkan sebarang nyalaan

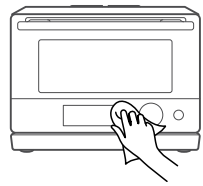
Pemanasan minuman menggunakan gelombang mikro boleh mengakibatkan didih yang tertunda, oleh itu berhati-hatilah semasa mengendalikan

Kandungan botol susu dan bekas makanan bayi hendaklah dikacau atau digoncang dan suhu

ARAHAN KESELAMATAN PENTING

diperiksa sebelum pengambilan, bagi mengelakkan kecederaan bakar.

Ketuhar perlu dibersihkan secara berkala dan sebarang sisa makanan perlu dibuang. Sila pastikan kawasan panduan gelombang dibenarkan bersih Gunakan kain lembap lembut untuk membersihkannya apabila terdapat sisa percikan makanan pada kawasan panduan gelombang atau dalam kaviti. Kegagalan untuk membersihkan sisa makanan boleh menyebabkan percikan yang tidak berbahaya atau sedikit asap dalam kaviti gelombang mikro, perubahan warna.



Kegagalan untuk mengekalkan ketuhar dalam keadaan bersih boleh menyebabkan penurunan pada permukaan yang boleh memberi kesan buruk kepada hayat mengakibatkan situasi yang berbahaya.

Hanya gunakan probe suhu yang disyorkan untuk ketuhar ini. (Untuk ketuhar yang dilengkapi dengan kemudahan menggunakan probe pengesan.

Ketuhar gelombang mikro mesti dioperasikan dengan pintu hiasan terbuka. (Untuk ketuhar dengan pintu dekoratif.)

Alat ini ditujukan digunakan dalam rumah serta aplikasi serupa seperti :

1.kawasan dapur kakitangan di kedai, pejabat dan persekitaran kerja lain;

2.oleh pelanggan di hotel, motel dan persekitaran jenis kediaman lain;

3.rumah ladang;

4.Persekitaran jenis penginapan dan sarapan.

ARAHAN KESELAMATAN PENTING

Ketuhar gelombang mikro ini dimaksudkan untuk memanaskan makanan dan minuman. Pengeringan makanan atau pakaian dan pemanasan alas makan, selipar, span, kain lembap dan seumpamanya boleh menyebabkan risiko kecederaan

Permukaan belakang alat elektrik harus diletakkan bersebelahan dengan dinding.

Suhu permukaan yang boleh diakses mungkin tinggi apabila alat beroperasi.

AMARAN : Apabila alat beroperasi dalam mod kombinasi , kanak-kanak hanya boleh menggunakan ketuhar di bawah pengawasan dewasa disebabkan suhu yang dihasilkan.

Peranti ini dimaksudkan untuk digunakan berdiri sendiri.

Permukaan laci penyimpanan boleh menjadi panas

AMARAN : Peranti dan bahagian yang boleh diaksesnya menjadi panas semasa digunakan. Perlu berhati-hati untuk mengelakkan menyentuh elemen pemanas. Kanak-kanak yang berumur kurang daripada 8 tahun hendaklah dijauhkan kecuali

Semasa digunakan, peranti menjadi panas . Perlu berhati-hati untuk mengelakkan menyentuh elemen pemanas di dalam ketuhar .

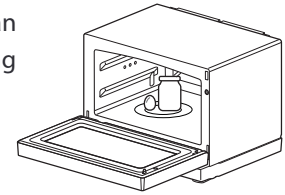
AMARAN : Bahagian yang boleh diakses boleh menjadi panas semasa digunakan. Kanak-kanak kecil hendaklah dijauhkan.

Pembersih wap tidak boleh digunakan.

ARAHAN KESELAMATAN PENTING

Jangan gunakan pembersih abrasif kasar atau pengikis logam tajam untuk membersihkan kaca pintu ketuhar kerana ia boleh mencalar permukaan, yang boleh menyebabkan kaca pecah.

Telur dalam kulitnya dan telur keras yang utuh tidak sepatutnya dipanaskan dalam ketuhar gelombang mikro kerana mereka boleh meletup , walaupun selepas pemanasan gelombang mikro.



Peranti ini tidak dimaksudkan untuk dioperasikan dengan menggunakan timer luaran atau sistem kawalan jauh yang.

Ketuhar gelombang mikro tidak boleh diletakkan dalam almari kecuali ia telah diuji dalam almari.

Bekas logam untuk makanan dan minuman tidak dibenarkan semasa memasak dengan gelombang mikro.

Alat ini tidak boleh dibersihkan dengan pembersih stim.

Alat ini tidak boleh dipasang di belakang pintu hiasan untuk mengelakkan pemanasan (Ini tidak berkenaan untuk alat elektrik dengan pintu hiasan.)

BACA DENGAN HATI-HATI DAN SIMPAN UNTUK

RUJUKAN MASA DEPAN

HANYA UNTUK GUNAAN RUMAHAN

(BUKAN UNTUK GUNAAN KOMERSIAL)

UNTUK MENGURANGI RISIKO KECEMASAN

KEPADA ORANG GROUNDING PEMASANGAN

Alat ini mesti dijangkakan. Jika berlaku kerosakan litar pendek elektrik , pengalaman mengurangkan risiko kejutan elektrik dengan menyediakan wayar larian bagi arus elektrik .
Alat ini dilengkapi dengan wayar kabel yang mempunyai wayar pengalaman dengan palam pengalaman. Pemacu mesti disambungkan ke soket yang dipasang dengan betul dan bertanah

AMARAN - Penggunaan yang tidak betul terhadap pengaliran boleh mengakibatkan risiko kejutan elektrik. Sila berunding dengan juruelektrik bertauliah atau juruteknik jika arahan pengaliran tidak difahami sepenuhnya atau jika terdapat keraguan sama ada alat elektrik dipasang dengan Jika perlu menggunakan wayar sambungan, gunakan hanya wayar sambungan 3-wayar.

BAHAYA

Bahaya Kejutan Elektrik:
Menyentuh beberapa komponen dalaman boleh menyebabkan kecederaan serius atau kematian.
Jangan membongkar alat ini.

UNTUK MENGURANGI RISIKO KECEMASAN KEPADA ORANG GROUNDING PEMASANGAN



AMARAN

Bahaya Kejutan Elektrik:

Penggunaan yang tidak betul terhadap pengalaman boleh mengakibatkan kejutan elektrik . Jangan cucuk ke soket sehingga alat ini dipasang dan dijangkakan dengan betul.

1. Sebuah tali bekalan kuasa pendek disediakan untuk mengurangkan risiko daripada terjebak atau tergelincir atas tali yang lebih panjang.
2. Jika digunakan tali panjang atau kabel sambungan:
   (1). Penarafan elektrik yang ditanda pada set tali atau kabel sambungan hendaklah sekurang-kurangnya sama dengan penarafan elektrik peralatan.
   (2). Kabel sambungan mesti menjadi kabel jenis pengilat 3 wayar.
   (3). Tali yang lebih panjang hendaklah diatur supaya tidak tergantung di atas meja dapur atau meja kecil di mana ia boleh ditarik oleh kanak-kanak atau tergelincir secara tidak sengaja.

Pembersihan

Pastikan untuk mencabut palam peralatan dari bekalan kuasa.

1. Bersihkan rongga ketuhar selepas digunakan dengan kain yang sedikit lembap.
2. Bersihkan aksesori seperti biasa dengan air sabun.
3. Bingkai pintu dan simen serta bahagian berdekatan mesti dibersihkan dengan teliti dengan kain lembap apabila kotor.
4. Jangan menggunakan pembersih abrasif kasar atau pengikis logam tajam untuk membersihkan kaca pintu ketuhar kerana ia boleh mencalar permukaan, yang mungkin menyebabkan kaca pecah.
5. Tip Pembersihan---Untuk membersihkan dinding kaviti dengan lebih mudah yang makanan yang dimasak boleh sentuh: Letakkan separuh lemon dalam mangkuk, tambah 300ml(1/2pint) air dan panaskan pada kuasa gelombang mikro 100%selama 10minit. Sapu ketuhar bersih menggunakan kain lembut dan

PERKAKAS

BERHATI-HATI

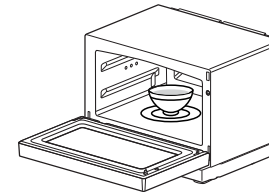
Bahaya Cedera Peribadi :

Ia berbahaya bagi sesiapa selain daripada orang yang kompeten untuk menjalankan sebarang perkhidmatan atau operasi membaiki yang melibatkan penyingkiran penutup yang memberikan perlindungan terhadap pendedahan kepada tenaga gelombang mikro

Lihat arahan pada " Bahan yang boleh digunakan dalam ketuhar gelombang "atau " Bahan yang tidak boleh digunakan dalam ketuhar gelombang ".

Mungkin ada perkakas bukan logam tertentu yang tidak selamat untuk digunakan dalam penggelombangan. Jika ragu, anda boleh menguji perkakas yang dipertikaikan mengikut prosedur di

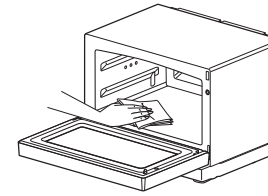
Ujian Perkakas:



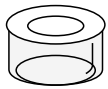
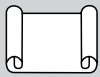
1. Isi bekas yang selamat digunakan dalam gelombang mikro dengan 1 cawan air sejuk (250ml) bersama perkakas yang dipertikaikan.
2. Masak pada kuasa maksimum selama 1 minit .
3. Sentuh dengan berhati-hati perkakas tersebut. Jika perkakas kosong itu panas, jangan gunakannya untuk memasak dalam gelombang mikro.
4. Jangan melebihi masa memasak 1 minit.

CATATAN

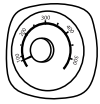
KEEP THE CAVITY AND WAVEGUIDE AREA CLEAN



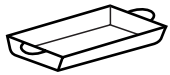
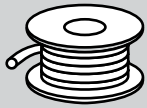
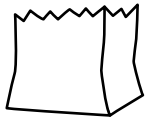
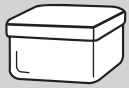
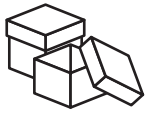
BAHAN YANG BOLEH ANDA GUNAKAN DALAM KETUHAR GELONGMANG MIKRO

PERKAKAS	CATATAN	
 Pinggan panggang	Ikut arahan pengeluar. Bahagian bawah pinggan panggang mesti sekurang-kurangnya 3/16 inci (5mm) di atas piring putar. Penggunaan yang salah boleh menyebabkan piring putar pecah. (Untuk model dengan piring putar)	✓
 Pinggan makan	Hanya selamat digunakan dalam gelombang mikro. Ikut arahan pengeluar. Jangan gunakan pinggan atau mangkuk yang retak atau pecah	✓
 Bekas kaca	Sentiasa buka penutup. Gunakan hanya untuk memanaskan makanan sehingga suam saja. Kebanyakan bekas kaca tidak tahan panas dan mungkin pecah.	✓
 Barangan kaca	Hanya gunakan bekas kaca tahan panas. Pastikan tiada hiasan logam. Jangan gunakan pinggan atau mangkuk yang retak atau pecah	✓
 Beg memasak dalam ketuhar	Ikut arahan pengeluar. Jangan tutup dengan ikatan logam. Buat belahan untuk membenarkan wap keluar.	✓
 Pinggan dan cawan kertas	Gunakan hanya untuk memasak atau memanaskan seketika sahaja. Jangan tinggalkan ketuhar tanpa pengawasan semasa memasak.	✓
 Tuala kertas	Gunakan untuk menutup makanan semasa memanaskan semula dan menyerap lemak. Gunakan dengan pengawasan untuk memasak seketika sahaja.	✓
 Kertas perkamen	Gunakan sebagai penutup untuk mengelakkan percikan atau sebagai pembungkus untuk mengukus.	✓

BAHAN YANG BOLEH ANDA GUNAKAN DALAM KETUHAR GELONGMANG MIKRO

PERKAKAS	CATATAN	
 Plastik	Hanya selamat digunakan dalam gelombang mikro. Ikuti arahan pengeluar. Patut diberi label “Selamat digunakan dalam gelombang mikro”. Sesetengah bekas plastik menjadi lembut apabila makanan di dalamnya panas. “Beg mendidih” dan bekas plastik yang ditutup rapat patut dihiris, ditusuk atau diberi lubang seperti yang diarahkan oleh pembungkusan	✓
 Plastik pembalut	Hanya selamat digunakan dalam gelombang mikro. Digunakan untuk menutup makanan semasa memasak untuk mengekalkan kelembapan. Jangan biarkan plastik pembalut menyentuh makanan.	✓
 Termometer	Hanya selamat digunakan dalam gelombang mikro (termometer daging dan gula).	✓
 Kertas lilin	Digunakan sebagai penutup untuk mengelakkan percikan dan mengekalkan kelembapan.	✓

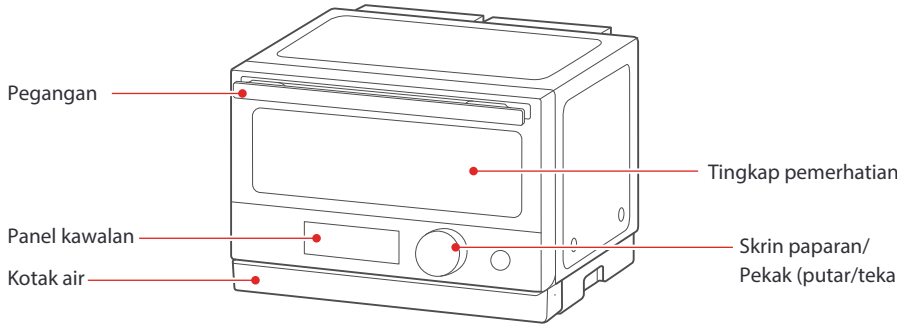
BAHAN TIDAK BOLEH DIGUNAKAN DALAM KETUHAR GELONGAN MIKRO

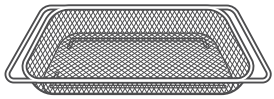
PERKAKAS	CATATAN	
 Baki aluminium	Boleh menyebabkan percikan. Pindahkan makanan ke pinggan selamat gelombang mikro.	⊗
 Kotak makanan dengan pegangan logam	Boleh menyebabkan percikan. Pindahkan makanan ke pinggan selamat gelombang mikro.	⊗
 Alat makan berlapis logam atau berlapis logam	Logam melindungi makanan daripada tenaga gelombang mikro. Trim logam boleh menyebabkan percikan.	⊗
 Tali putar logam	Boleh menyebabkan percikan dan boleh menyebabkan kebakaran dalam ketuhar.	⊗
 Beg kertas	Boleh menyebabkan kebakaran dalam ketuhar.	⊗
 Busa plastik	Busa plastik boleh meleleh atau mencemari cecair di dalam apabila terdedah kepada suhu tinggi.	⊗
 Kayu	Kayu akan kering apabila digunakan dalam ketuhar gelombang mikro dan boleh pecah atau retak.	⊗

TETAPAN PRODUK

NAMA BAHAGIAN DAN AKSESORI KETUHAR GELONG MIKRO

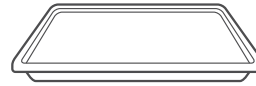
Keluarkan ketuhar dan semua bahan dari kadbod dan rongga ketuhar.





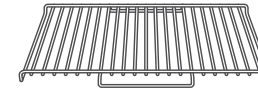
Bakul pemanggang udara

(Tidak boleh digunakan dalam memasak gelombang mikro, letakkan di tempat rongga, gunakan untuk memasak pemanggang.)



Bakul panggang

(Tidak boleh digunakan dalam memasak gelombang mikro, letakkan di tempat slot rongga, gunakan untuk memasak makanan yang akan menitis semasa memasak.)



Rak panggang

(Tidak boleh digunakan dalam memasak gelombang mikro, letakkan terus pada permukaan bawah rongga pembakaran atau pada dulang panggang, gunakan untuk menggril, membakar, dan memasak dengan wap.)

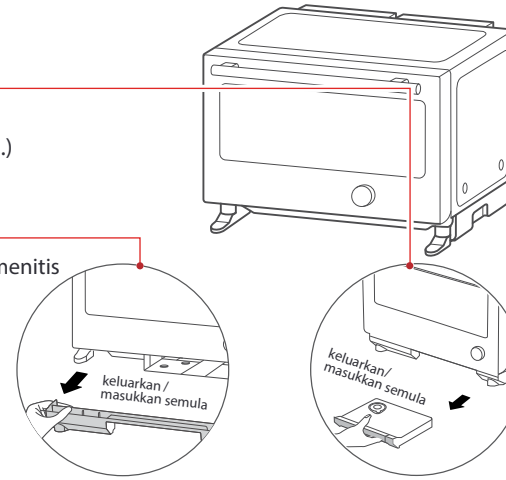
CATATAN

Sekiranya terdapat sebarang perbezaan antara alat elektrik dan gambar dalam manual ini,produk akan digunakan.

GUNA KOTAK AIR

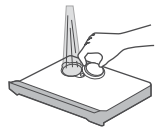
Kotak air tulen
(Isi kotak dengan air tulen(<40°C)
sebelum fungsi wap dan pembersihan.)

Kotak air kotor
(Digunakan untuk menangkap air yang menitis dari rongga.)
Nota: Sila buang air kotor selepas memasak.



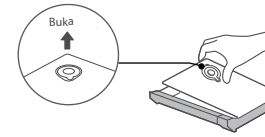
1. Kaedah menambah air

Kaedah 1



Buka penutup getah, tambah jumlah air tulen yang sesuai, tutup penutup getah dan pastikan ia sepadan dengan baik.

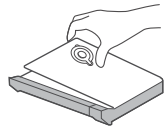
Kaedah 2



Buka penutup kotak air tulen, tambah jumlah air tulen yang sesuai, tutup penutup kotak air dan pastikan ia sepadan dengan baik

2. Kaedah pembersihan kotak air

01



Buka penutup kotak air tulen untuk dibersihkan, atau toskan air yang tinggal

02



Bilas bahagian dalam kotak air tulen dan kotak air kotor dengan air.

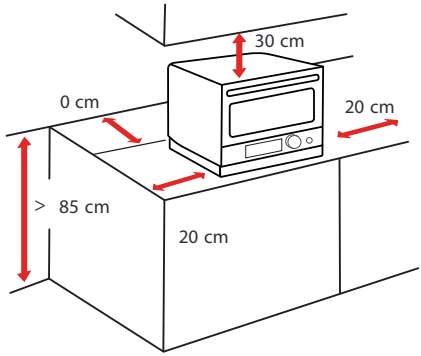
PASANGAN DI MEJA DAPUR

Buang semua bahan pembungkusan dan aksesori. Periksa ketuhar untuk sebarang kerosakan seperti dent atau pintu rosak. Jangan memasang jika ketuhar rosak.

Kabinet: Tanggalkan sebarang filem perlindungan yang terdapat pada permukaan kabinet ketuhar gelombang mikro. Jangan tanggalkan penutup gelombang yang melekat pada rongga ketuhar untuk melindungi magnetron.

PASANGAN

1.Pilih permukaan rata yang menyediakan ruang terbuka yang mencukupi untuk saluran masuk dan/atau keluaran.
   a. Ketinggian pasangan minimum adalah 85cm.
   b. Permukaan belakang peralatan hendaklah diletakkan bersebelahan dengan dinding. Tinggalkan ruang kosong minimum 30cm di atas ketuhar. Ruangan minimum 20cm diperlukan di antara ketuhar dan dinding bersebelahan.
   c. Jangan keluarkan kaki dari bahagian bawah ketuhar.
   d. Menghalang saluran masuk dan/atau keluaran boleh merosakkan ketuhar.
   e. Letakkan ketuhar sejauh mungkin dari radio dan TV. Operasi ketuhar gelombang mikro boleh menyebabkan gangguan kepada penerimaan radio atau TV anda.

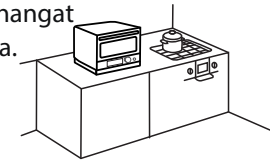


SISI	JARAK CM
Atas	30cm
Kiri	20cm
Kanan	20cm
Belakang	0cm
Hadapan	Buka

2. Masukkan wayar ketuhar gelombang mikro ke dalam soket rumah yang standard. Pastikan voltan dan frekuensi adalah sama seperti yang tertera pada label penarafan.

CATATAN

- Jangan pasang ketuhar di atas dapur penghangat atau peralatan lain yang menghasilkan haba. Jika dipasang berdekatan atau di atas sumber haba, ketuhar boleh rosak dan waranti akan terbatal.





Permukaan yang boleh diakses mungkin panas semasa beroperasi

SEBELUM MENGGUNAKAN UNTUK KALI PERTAMA

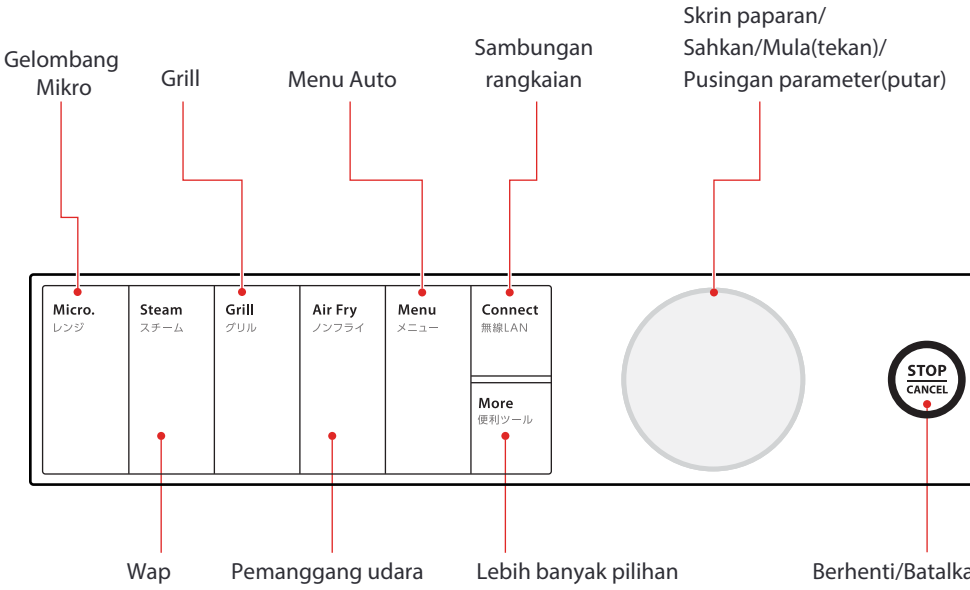
Adalah normal bahawa ketuhar boleh mengeluarkan bau yang tidak menyenangkan apabila digunakan untuk kali pertama.

Bahagian ini memberitahu anda apa yang perlu anda lakukan sebelum menggunakan gelombang mikro anda untuk menyediakan makanan untuk kali pertama. Bacalah bahagian bertajuk "**KESELAMATAN PRODUK**"terlebih dahulu.

CATATAN	Anda perlu membersihkan ruang memasak dan aksesori.

OPERASI

PANEL KAWALAN DAN CIRI-CIRI



(Anda juga boleh mengawal ketuhar melalui kawalan aplikasi)

CATATAN

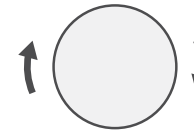
- Kawalan aplikasi: Muat turun TSmartLife terlebih dahulu, kemudian sambungkan aplikasi ke ketuhar anda dengan memasukkan panduan sambungan aplikasi TSmartLife.

1. MEMASAK PANTAS

a Dalam mod bersedia, tekan knob untuk memasak makanan pada aras kuasa 100% selama 30 saat.



b Putar knob untuk menyesuaikan masa memasak.



2. MEMASAK GELONGAN MIKRO

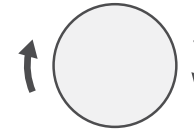
Terdapat 5 aras kuasa yang tersedia.

DAYA	100%	80%	50%	30%	10%
PAPARAN	1000W	800W	500W	300W	100W

a Tekan "**Micro.** レンジ" sekali dan kemudian "1000W" akan dipaparkan.



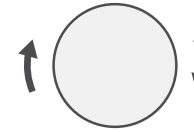
b Putar knob untuk menetapkan aras kuasa . Terdapat 5 aras kuasa yang tersedia.



c Tekan tombol untuk mengesahkan.



d Putar knob untuk menetapkan masa memasak. Nilai masa maksimum adalah "01jam30min".



e Tekan tombol untuk memulakan memasak.



CATATAN

• Masa memasak boleh diubah dengan memusingkan knob semasa operasi.

Kawalan Aplikasi :

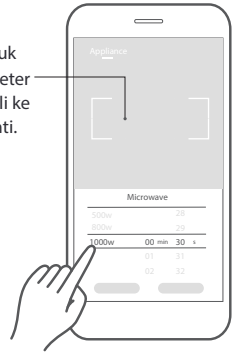
CATATAN

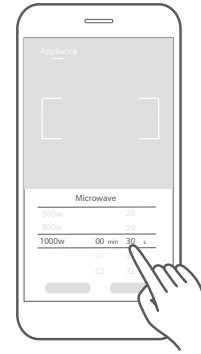
• Untuk memastikan keselamatan, fungsi kawalan jauh APLIKASI tidak dibenarkan.

1. Ketik pada ikon gelombang mikro untuk masuk ke halaman tetapan fungsi memasak. Sapu ke atas dan ke bawah untuk menetapkan aras kuasa.

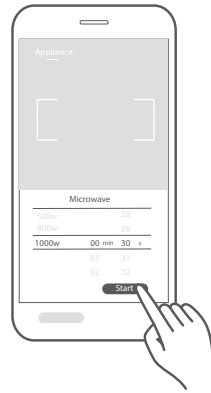
2. Sapu ke atas dan ke bawah untuk menetapkan masa memasak.

Ketik kawasan ini untuk keluar dari tab parameter memasak dan kembali ke halaman fungsi peranti.





3. Ketuk "Mula" untuk mengesahkan, kemudian tekan pintalan pada alat itu untuk memulakan memasak.



CATATAN

• Jangan geser terlalu cepat apabila meluncurkan roda ke atas dan ke bawah untuk memilih parameter. Ketuk butang "Mula"apabila nombor berhenti bergulir.

3. MEMASAK DENGAN WAP

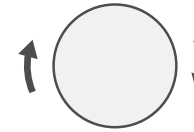
a Tekan "Steam スチーム" sekali dan kemudian "Wap" akan dipaparkan.



b Tekan pintalan untuk mengesahkan.



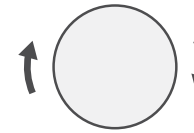
c Putar pintalan untuk menetapkan suhu, "50°C-100°C" tersedia.



d Tekan pintalan untuk mengesahkan.



e Putar knob untuk menetapkan masa memasak. Nilai masa maksimum adalah "01jam30min".



f Tekan tombol untuk memulakan memasak.



CATATAN

- Sebelum memulakan mod memasak dengan wap, sila bersihkan kotak air dan tambah air tulen.
- Masa memasak boleh diubah dengan memusingkan knob semasa operasi.
- Pada permulaan memasak dengan wap, jika suhu rongga terlalu tinggi, "Buka Pintu Lepaskan Haba" akan dipaparkan.
- Dalam mod memasak dengan wap, apabila kekurangan air dikesan, proses memasak akan secara automatik berhenti, "Isi Air" akan dipaparkan.

Kawalan Aplikasi :

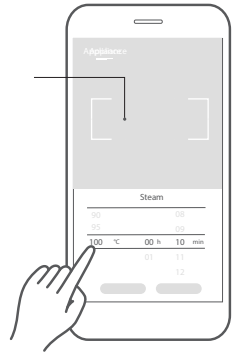
CATATAN

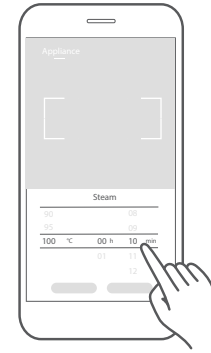
• Untuk memastikan keselamatan, fungsi kawalan jauh APLIKASI tidak dibenarkan.

1 Ketik pada ikon wap untuk masuk ke halaman tetapan fungsi memasak. Geser ke atas dan ke bawah untuk menetapkan suhu.

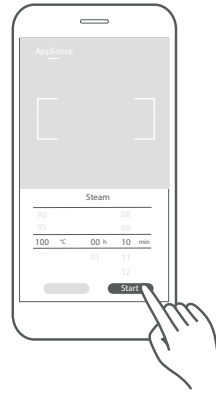
2 Sapu ke atas dan ke bawah untuk menetapkan masa memasak.

Ketik kawasan ini untuk keluar dari tab parameter memasak dan kembali ke halaman fungsi peranti.





3 Ketik "Mula" untuk mengesahkan, kemudian tekan tombol pada perkakasan untuk memulakan memasak.



CATATAN

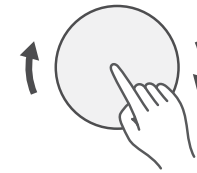
• Jangan geser terlalu cepat apabila meluncurkan roda ke atas dan ke bawah untuk memilih parameter.
Ketuk butang "Mula "apabila nombor berhenti bergulir.

4. MEMASAK WAP SUHU TINGGI

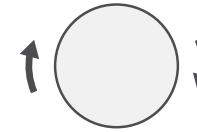
a Tekan " **Steam** スチーム " sekali dan kemudian "Wap" akan dipaparkan.



b Putar knob untuk memilih "Wap Suhu Tinggi", dan kemudian tekan knob untuk mengesahkan.



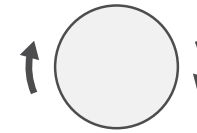
c Putar knob untuk menetapkan suhu, "110°C-130°C" tersedia.



d Tekan pintalan untuk mengesahkan.



e Putar knob untuk menetapkan masa memasak. Nilai masa maksimum adalah "01jam30min".



f Tekan tombol untuk memulakan memasak.



CATATAN

- Sebelum memulakan mod memasak dengan wap, sila bersihkan kotak air dan tambah air tulen.
- Masa memasak boleh diubah dengan memusingkan knob semasa operasi.
- Pada permulaan memasak dengan wap, jika suhu rongga terlalu tinggi, "Buka Pintu Lepaskan Haba" akan dipaparkan.
- Dalam mod memasak dengan wap, apabila kekurangan air dikesan, proses memasak akan secara automatik berhenti, "Isi Air" akan dipaparkan.

Kawalan Aplikasi :

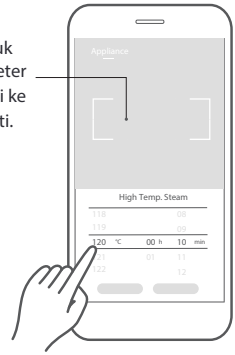
CATATAN

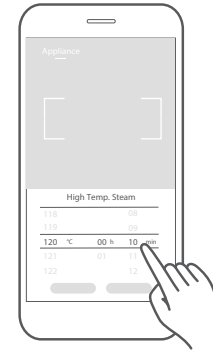
• Untuk memastikan keselamatan, fungsi kawalan jauh APLIKASI tidak dibenarkan.

1 Ketik pada ikon wap suhu tinggi untuk masuk ke halaman tetapan fungsi memasak. Geser ke atas dan ke bawah untuk menetapkan suhu.

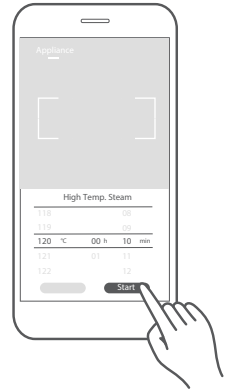
2 Sapu ke atas dan ke bawah untuk menetapkan masa memasak.

Ketik kawasan ini untuk keluar dari tab parameter memasak dan kembali ke halaman fungsi peranti.





3 Ketik "Mula" untuk mengesahkan, kemudian tekan tombol pada perkakasan untuk memulakan memasak.



CATATAN

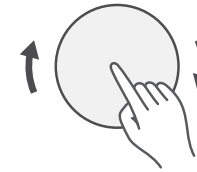
• Jangan geser terlalu cepat apabila meluncurkan roda ke atas dan ke bawah untuk memilih parameter. Ketuk butang "Mula" apabila nombor berhenti bergulir.

5. MEMASAK WAP BERLEBIHAN TANPA FUNGSI PEMANASAN AWAL

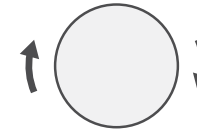
a Tekan “Steam スチーム” sekali dan kemudian "Wap" akan dipaparkan.



b Putar knob untuk memilih "Wap Berlebihan", kemudian tekan knob untuk mengesahkan.



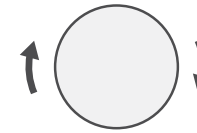
c Putar knob untuk menetapkan suhu, "100°C-230°C" tersedia.



d Tekan pintalan untuk mengesahkan.



e Putar knob untuk menetapkan masa memasak. Nilai masa maksimum adalah “01jam30min”.



f Tekan tombol untuk memulakan memasak.



CATATAN

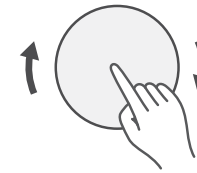
- Sebelum memulakan mod memasak dengan wap, sila bersihkan kotak air dan tambah air tulen.
- Masa memasak boleh diubah dengan memusingkan knob semasa operasi.
- Dalam mod memasak dengan wap, apabila kekurangan air dikesan, proses memasak akan secara automatik berhenti, "Isi Air" akan dipaparkan.

6. MEMASAK WAP BERLEBIHAN DENGAN FUNGSI PEMANASAN AWAL

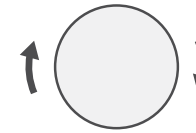
a Tekan “ **Steam** スチーム ” sekali dan kemudian "Wap" akan dipaparkan.



b Putar knob untuk memilih "Wap Berlebihan Dengan Pemanasan Awal", kemudian tekan knob untuk mengesahkan.



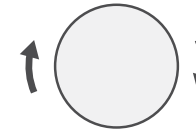
c Putar knob untuk menetapkan suhu, "100°C-230°C" tersedia.



d Tekan pintalan untuk mengesahkan.



e Putar knob untuk menetapkan masa memasak. Nilai masa maksimum adalah “01jam30min”.



f Tekan knob untuk memulakan pemanasan awal.



g Apabila pemanasan awal selesai, "Pemanasan Awal Penyimpanan Panas" akan dipaparkan. Buka pintu dan letakkan makanan di dalam ketuhar. Tutup pintu ketuhar, kemudian tekan knob untuk memulakan memasak.



CATATAN

- Sebelum memulakan mod memasak dengan wap, sila bersihkan kotak air dan tambah air tulen.
- Masa memasak boleh diubah dengan memutar knob semasa operasi (kecuali pemanasan awal).
- Dalam mod memasak dengan wap , apabila kekurangan air dikesan, proses memasak akan secara automatik berhenti, "Isi Air" akan dipaparkan.

Kawalan Aplikasi :

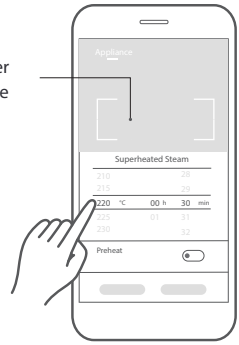
CATATAN

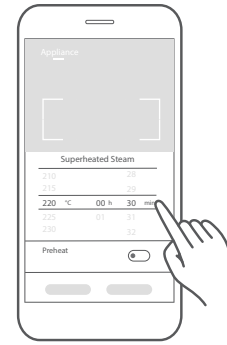
• Untuk memastikan keselamatan, fungsi kawalan jauh APLIKASI tidak dibenarkan.

1 Ketik pada ikon memasak dengan wap berlebihan untuk masuk ke halaman pengaturan fungsi memasak Geser ke atas dan ke bawah untuk mengatur suhu.

2 Sapu ke atas dan ke bawah untuk menetapkan masa memasak.

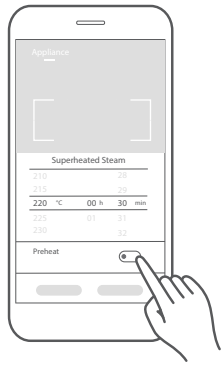
Ketik kawasan ini untuk keluar dari tab parameter memasak dan kembali ke halaman fungsi peranti.

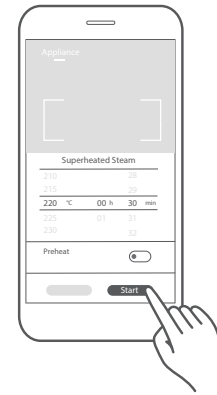




3 Ketik pada ikon untuk memilih pemanasan awal hidup/matikan.

4 Ketuk "Mula" untuk mengesahkan, kemudian tekan pintalan pada alat itu untuk memulakan memasak.





CATATAN

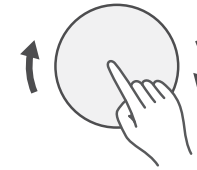
• Jangan geser terlalu cepat apabila meluncurkan roda ke atas dan ke bawah untuk memilih parameter.Ketuk butang"Mula"apabila nombor berhenti bergulir.

7. MEMASAK PANGGANG DENGAN FUNGSI PEMANASAN AWAL

a Tekan " Grill グリル " sekali dan kemudian "Pemanasan awal" akan dipaparkan.



b Tekan tombol untuk mengesahkan. Dan kemudian putar tombol untuk menetapkan suhu, "100°C-230°C" tersedia.



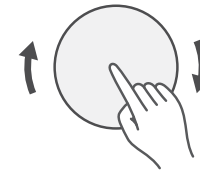
c Tekan knob untuk memulakan pemanasan awal.



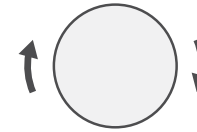
d Apabila pemanasan awal selesai, "Akhir" akan dipaparkan.
Buka pintu dan letakkan makanan di dalam ketuhar.
Tutup pintu ketuhar, dan "Konvensional" akan dipaparkan.
Dan kemudian tekan tombol untuk mengesahkan.



e Putar tombol untuk menetapkan suhu, "10 0°C-230°C" tersedia. Dan kemudian tekan tombol untuk mengesahkan.



f Putar knob untuk menetapkan masa memasak.
Nilai masa maksimum adalah "01jam30min".



g Tekan tombol untuk memulakan memasak.



CATATAN

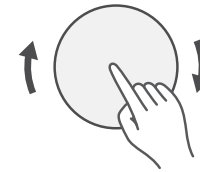
- Selepas pemanasan awal selesai, jika " STOP / CANCEL " ditekan atau jika tiada operasi dalam masa 30 minit, ketuhar akan memasuki tetapan "Konvensional".
- Masa memasak boleh diubah dengan memutar knob semasa operasi (kecuali pemanasan awal).

8. MEMASAK GRILL TANPA FUNKSI PEMANASAN AWAL

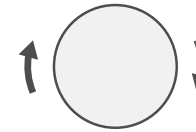
a Tekan " Grill グリル " sekali dan kemudian "Pemanasan awal" akan dipaparkan.



b Putar knob untuk memilih "Konvensional", dan kemudian tekan knob untuk mengesahkan.



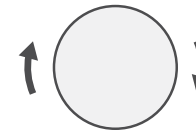
c Putar knob untuk menetapkan suhu, "100℃-230℃" tersedia.



d Tekan pintalan untuk mengesahkan.



e Putar knob untuk menetapkan masa memasak. Nilai masa maksimum adalah "01jam30min".



f Tekan tombol untuk memulakan memasak.



CATATAN

• Masa memasak boleh diubah dengan memusingkan knob semasa operasi.

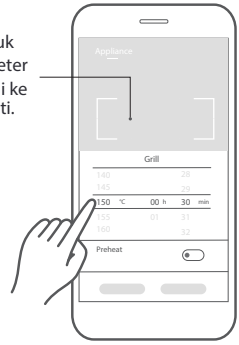
Kawalan Aplikasi :

CATATAN

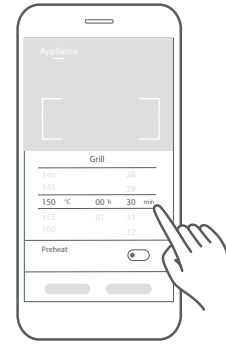
• Untuk memastikan keselamatan, fungsi kawalan jauh APLIKASI tidak dibenarkan.

1 Ketuk ikon grill untuk masuk ke halaman tetapan fungsi memasak. Geser ke atas dan ke bawah untuk menetapkan suhu.

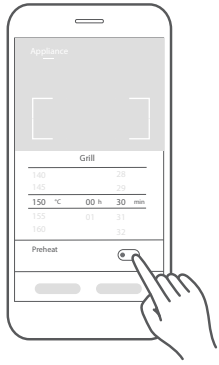
Ketik kawasan ini untuk keluar dari tab parameter memasak dan kembali ke halaman fungsi peranti.



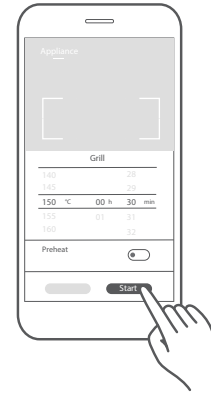
2 Sapu ke atas dan ke bawah untuk menetapkan masa memasak.



3 Ketuk ikon untuk memilih pemanasan hidup/matikan.



4 Ketuk "Mula" untuk mengesahkan, kemudian tekan knob pada alat untuk memulakan memasak.



CATATAN

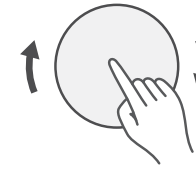
• Jangan geser terlalu cepat apabila meluncurkan roda ke atas dan ke bawah untuk memilih parameter. Ketuk butang"Mula"apabila nombor berhenti bergulir.

9. PANGGANG UDARA DENGAN FUNKSI PEMANASAN AWAL

a Tekan " Air Fry ノンフライ " sekali dan kemudian "Pemanasan awal" akan dipaparkan.



b Tekan tombol untuk mengesahkan. Dan kemudian putar tombol untuk menetapkan suhu, "100°C-230°C" tersedia.



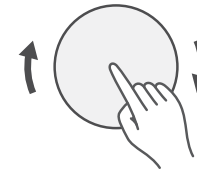
c Tekan knob untuk memulakan pemanasan awal.



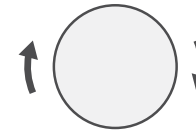
d Apabila pemanasan awal selesai, "Akhir" akan dipaparkan.
Buka pintu dan letakkan makanan di dalam ketuhar.
Tutup pintu ketuhar, dan "Panggang Udara" akan dipaparkan.
Dan kemudian tekan tombol untuk mengesahkan.



e Putar tombol untuk menetapkan suhu, "100°C-230°C" tersedia. Dan kemudian tekan tombol untuk mengesahkan.



f Putar knob untuk menetapkan masa memasak.
Nilai masa maksimum adalah "01jam30min".



g Tekan tombol untuk memulakan memasak.



CATATAN

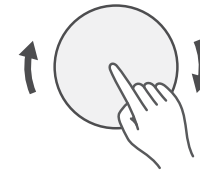
- Selepas pemanasan awal selesai, jika " STOP CANCEL " ditekan atau jika tiada operasi dalam masa 30 minit, ketuhar akan memasuki tetapan "Panggang Udara".
- Masa memasak boleh diubah dengan memutar knob semasa operasi (kecuali pemanasan awal).

10. PANGGANG UDARA TANPA FUNKSI PEMANASAN AWAL

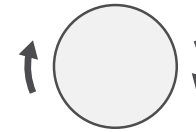
a Tekan "Air Fry ノンフライ" sekali dan kemudian "Pemanasan awal" akan dipaparkan.



b Putar knob untuk memilih "Pemanggang udara", kemudian tekan knob untuk mengesahkan.



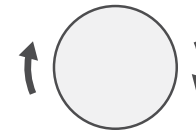
c Putar knob untuk menetapkan suhu, "100℃-230℃" tersedia.



d Tekan pintalan untuk mengesahkan.



e Putar knob untuk menetapkan masa memasak. Nilai masa maksimum adalah "01jam30min".



f Tekan tombol untuk memulakan memasak.



CATATAN

• Masa memasak boleh diubah dengan memusingkan knob semasa operasi.

Kawalan Aplikasi :

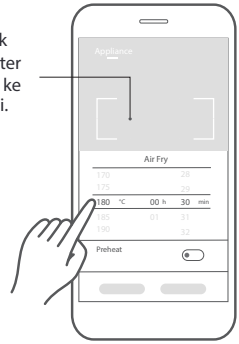
CATATAN

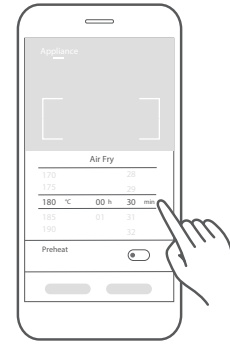
• Untuk memastikan keselamatan, fungsi kawalan jauh APLIKASI tidak dibenarkan.

1 Ketuk ikon pemanggang udara untuk masuk ke halaman tetapan fungsi memasak. Geser ke atas dan ke bawah untuk menetapkan suhu.

2 Sapu ke atas dan ke bawah untuk menetapkan masa memasak.

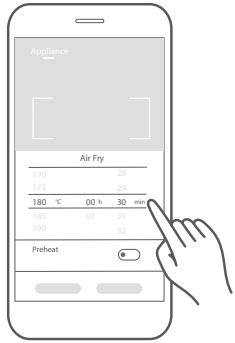
Ketik kawasan ini untuk keluar dari tab parameter memasak dan kembali ke halaman fungsi peranti.

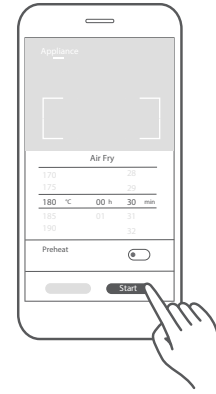




3 Ketuk ikon untuk memilih pemanasan hidup/matikan.

4 Ketuk "Mula" untuk mengesahkan, kemudian tekan knob pada alat untuk memulakan memasak.





CATATAN

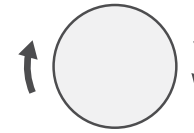
• Jangan geser terlalu cepat apabila meluncurkan roda ke atas dan ke bawah untuk memilih parameter. Ketuk butang"Mula"apabila nombor berhenti bergulir.

11. MENU AUTO

a Tekan " Menu メニュー "sekali dan kemudian "Menu Auto 01/45" akan dipaparkan.



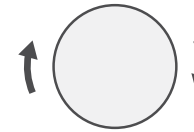
b Putar knob untuk memilih menu yang diingini.
45 menu auto tersedia.



c Tekan knob untuk mengesahkan.



d Putar knob untuk menetapkan masa memasak.



e Tekan tombol untuk memulakan memasak.



CATATAN

- Untuk menu "2,9,29,30,31,32,33,38", loceng akan berbunyi untuk mengingatkan anda untuk membalik atau mengacau makanan, atau menambah beberapa bahan semasa memasak.Anda mesti menekan knob untuk terus memasak.

JADUAL MENU

MENU	BERAT/JUMLAH (Cadangan)	MASA ASAL	KUASA
01 Tempura Udang	400g	07min	Pemanggang udara 200°C
02 Ikan Saury Bakar	300g	15min	Konvensional 200°C (dengan pemanasan awal)
03 Ikan Shishamo Bakar	250g	20min	Pemanggang udara 230°C
04 Chawanmushi	600g	20min	Wap 100°C
05 Udang Dikukus dengan Tofu Jepun	500g	10min	Wap 100°C
06 Salmon Rendah Garam	200g	07min	Wap Berlebihan 210°C (dengan pemanasan awal)
07 Nikujaga	1000g	01jam10min	Gelombang Mikro 1000W+500W
08 Sayap Ayam Madu Bakar	500g	24min	Konvensional 200°C (dengan pemanasan awal)
09 Steak Bakar dengan Lada Hitam	500g	07min	Konvensional 230°C (dengan pemanasan awal)
10 Udang Bakar dengan Garam & Lada	400g	09min	Pemanggang udara 200°C
11 Sotong Gaya Korea Bakar	750g	07min	Konvensional 230°C (dengan pemanasan awal)
12 Daging Lengkuas Bakar dengan Lobak	1000g	01jam10min	Gelombang Mikro 1000W+500W
13 Kepala Ikan Dikukus dengan Cili Cincang	600g	20min	Wap 100°C
14 Ayam Panggang Orleans Sayap	500g	19min	Wap Berlebihan 220°C (dengan pemanasan awal)
15 Kod Gaya Sichuan Bakar	300g	10min	Konvensional 230°C (dengan pemanasan awal)
16 Kaki Ayam Pedas&Masam	500g	30min	Wap 100°C
17 Kobis Bayi Dikukus dengan Bawang Putih	400g	13min	Wap 100°C
18 Ikan Siakap Dikukus dengan Lemon	500g	15min	Wap 100°C
19 Ketam Berbulu Dimasak dengan Wap	600g	18min	Wap 100°C
20 Pau Beku Dikukus	500g	13min	Wap 100°C
21 Ayam Dimasak dengan Kurma Merah & Goji Berry	500g	20min	Wap 100°C

JADUAL MENU

MENU	BERAT/JUMLAH (Cadangan)	MASA ASAL	KUASA
22 Sayur Panggang	350g	20min	Konvensional 180°C
23 Kerang Campur dengan Bunga Timun	200g	05min	Gelombang Mikro 1000W
24 Ikan Dikukus	700g	18min	Wap 100°C
25 Ubi Keledek Panggang	1000g	50min	Pemanggang udara 230°C
26 Kentang Goreng	500g	20min	Pemanggang udara 200°C
27 Nugget Ayam Goreng	500g	23min	Pemanggang udara 220°C
28 Hirisan Daging Goreng Krispi	350g	20min	Pemanggang udara 220°C
29 Fillet Ayam Goreng	350g	20min	Pemanggang udara 190°C
30 Kaki Ayam Madu Panggang	900g	40min	Pemanggang udara 200°C
31 Sosej Bakar	300g	13min	Pemanggang udara 160°C
32 Kastanye Madu Panggang	500g	15min	Pemanggang udara 200°C
33 Kacang Goreng	300g	23min	Pemanggang udara 160°C
34 Udang Oatmeal	600g	12min	Pemanggang udara 180°C
35 Tart Telur Portugis	9 keping	23min	Pemanggang udara 180°C (dengan pemanasan awal)+Konvensional 220°C
36 Kek Chiffon	8 inci	50min	Pemanggang udara 150°C (dengan pemanasan awal)+ 130°C+140°C
37 Kuki Cranberry	12 keping	23min	Pemanggang udara 140°C (dengan pemanasan awal)+160°C
38 Roti Panggang	500g	40min	Konvensional 160°C (dengan pemanasan awal)
39 Kek Cawan	350g	17min	Konvensional 170°C (dengan pemanasan awal)
40 Croissant	350g	15min	Konvensional 160°C (dengan pemanasan awal)
41 Puding Karamel	800g	20min	Konvensional 140°C (dengan pemanasan awal)
42 Pizza Makanan Laut	750g	18min	Konvensional 180°C (dengan pemanasan awal)
43 Pizza Kulit Tipis	600g	16min	Konvensional 180°C (dengan pemanasan awal) +200°C
44 Bola Nasi Hijau Manis	1600g	15min	Wap 100°C
45 Sago Mangga Sejuk Krim dengan Pomelo	500g	13min	Gelombang Mikro 1000W

Kawalan Aplikasi :

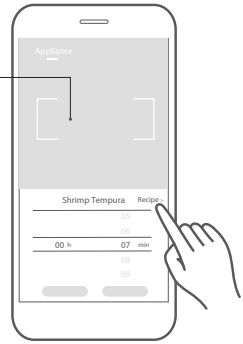
CATATAN

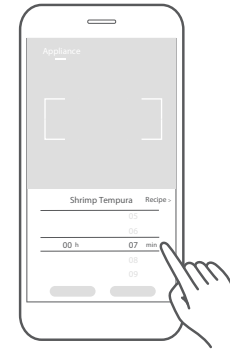
• Untuk memastikan keselamatan, fungsi kawalan jauh APLIKASI tidak dibenarkan.

1 Ketik pada ikon menu untuk masuk ke halaman pengaturan fungsi menu otomatis. Dan kemudian Anda dapat mengetuk “Resep ” untuk membuka resep terkait.

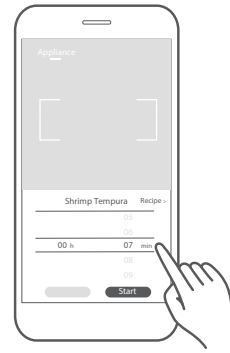
2 Sapu ke atas dan ke bawah untuk menetapkan masa memasak.

Ketik kawasan ini untuk keluar dari tab parameter memasak dan kembali ke halaman fungsi peranti.





3 Ketik "Mula" untuk mengesahkan, kemudian tekan tombol pada perkakasan untuk memulakan memasak.



CATATAN

• Jangan geser terlalu cepat apabila meluncurkan roda ke atas dan ke bawah untuk memilih parameter. Ketuk butang "Mula"apabila nombor berhenti bergulir.

12. PENYAMBUNGAN TANPA WAYAR

Sambungkan rangkaian:

a Tekan " **Connect** 無線LAN " sekali dan kemudian "Tiada Sambungan" akan dipaparkan.



b Tekan tombol sekali, "Buka Aplikasi TSmartLife" akan dipaparkan. Kemudian buka Aplikasi TSmartLife untuk menyambungkan rangkaian. Jika sambungan rangkaian berjaya, "Disambungkan" akan dipaparkan. Jika tidak , "Sambungan Gagal" akan dipaparkan.



Putuskan dari rangkaian:

a Tekan " **Connect** 無線LAN " sekali dan kemudian "Disambungkan" akan dipaparkan.



b Tekan tombol sekali, "Set Semula?" akan dipaparkan.



c Tekan tombol sekali lagi untuk mengesahkan.
Jika pautan berjaya dikeluarkan, skrin akan dipaparkan "Penetapan Semula Berjaya". Jika gagal, "Penetapan Semula Gagal" akan dipaparkan.



13. PENYAHBEKUAN

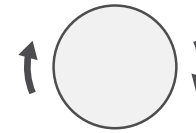
a Tekan" More 便利ツール " sekali dan kemudian "1/8 Penyahbekuan" akan dipaparkan.



b Tekan pintalan untuk mengesahkan.



c Putar knob untuk menetapkan berat makanan.
Julat berat adalah 100 hingga 1500g.



d Tekan tombol untuk memulakan proses penyejukan.



CATATAN

· Loceng akan berbunyi untuk mengingatkan anda untuk membalikkan makanan semasa proses penyahbekuan. Jika tiada sebarang operasi, ketuhar akan terus berfungsi.

Kawalan Aplikasi :

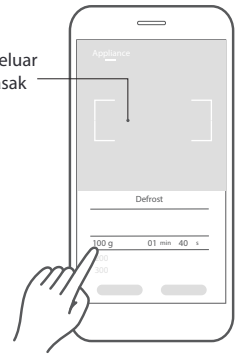
CATATAN

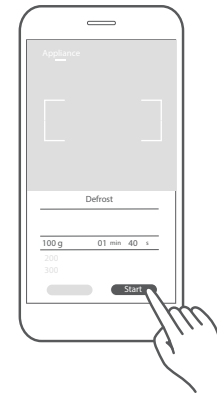
• Untuk memastikan keselamatan, fungsi kawalan jauh APLIKASI tidak dibenarkan.

1 Ketik pada ikon penyejukan untuk memasuki halaman tetapan fungsi memasak. Geser ke atas dan ke bawah untuk menetapkan berat makanan.

2 Ketuk "Mula" untuk mengesahkan, kemudian tekan knob pada alat untuk memulakan memasak.

Ketik kawasan ini untuk keluar dari tab parameter memasak dan kembali ke halaman fungsi peranti.





CATATAN

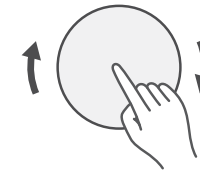
• Jangan geser terlalu cepat apabila meluncurkan roda ke atas dan ke bawah untuk memilih parameter. Ketuk butang"Mula"apabila nombor berhenti bergulir.

14. PEMFERMENTASIAN

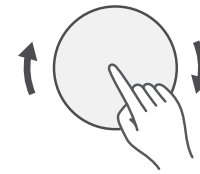
a Tekan “More 便利ツール” sekali dan kemudian "1/8 Penyahbekuan" akan dipaparkan.



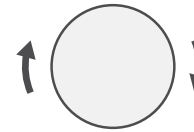
b Putar tombol untuk memilih “2/8 Pemfermentasian”, dan kemudian tekan tombol untuk mengesahkan.



c Putar tombol untuk menetapkan suhu, “25°C-45°C” tersedia. Dan kemudian tekan tombol untuk mengesahkan.



d Putar knob untuk menetapkan masa memasak. Nilai masa maksimum adalah “12h”.



e Tekan tombol untuk memulakan proses fermentasi.



CATATAN

- Masa memasak boleh diubah dengan memusingkan knob semasa operasi.
- Pada permulaan proses fermentasi, jika suhu rongga melebihi 50°C, “Pintu Buka Suhu Tinggi” akan dipaparkan.

Kawalan Aplikasi :

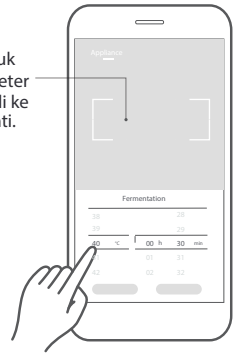
CATATAN

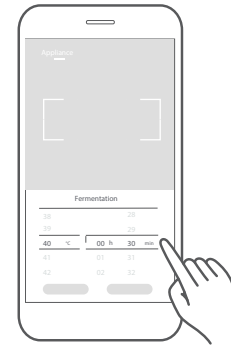
• Untuk memastikan keselamatan, fungsi kawalan jauh APLIKASI tidak dibenarkan.

1 Ketik pada ikon fermentasi untuk masuk ke halaman pengaturan fungsi memasak. Geser ke atas dan ke bawah untuk mengatur suhu.

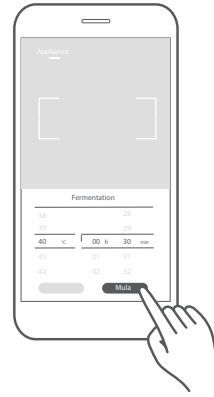
2 Sapu ke atas dan ke bawah untuk menetapkan masa memasak.

Ketik kawasan ini untuk keluar dari tab parameter memasak dan kembali ke halaman fungsi peranti.





3 Ketik "Mula" untuk mengesahkan, kemudian tekan tombol pada perkakasan untuk memulakan memasak.



CATATAN

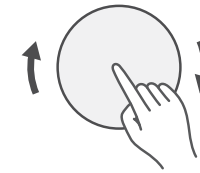
• Jangan geser terlalu cepat apabila meluncurkan roda ke atas dan ke bawah untuk memilih parameter.Ketuk butang"Mula"apabila nombor berhenti bergulir.

15. SIMPAN HANGAT

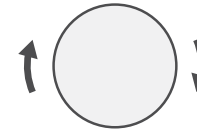
a Tekan " More 便利ツール " sekali dan kemudian " 1/8 Penyahbekuan" akan dipaparkan.



b Putar tombol untuk memilih "3/8 Simpan Hangat", lalu tekan tombol untuk mengonfirmasi.



c Putar knob untuk menetapkan masa memasak.
Nilai waktu maksimum adalah "02jam".



d Tekan tombol untuk memulai penyimpanan hangat.



CATATAN

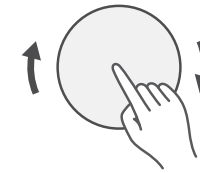
- Masa memasak boleh diubah dengan memusingkan knob semasa operasi.
- Fungsi simpan hangat beroperasi pada suhu konvensional 60°C untuk menjaga kehangatan makanan setelah memasak.

16. PEMASTERAN

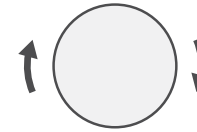
a Tekan " More 便利ツール " sekali dan kemudian "1/8 Penyahbekuan" akan dipaparkan.



b Putar tombol untuk memilih "4/8 Pemasteran", lalu tekan tombol untuk mengonfirmasi.



c Putar knob untuk menetapkan masa memasak.
Nilai masa maksimum adalah "01jam30min".



d Tekan tombol untuk memulai bekerja.



CATATAN

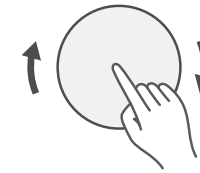
- Masa memasak boleh diubah dengan memusingkan knob semasa operasi.
- Fungsi pemasteran beroperasi pada uap 100°C.

17. PENGERINGAN DALAM PEMANGGANG

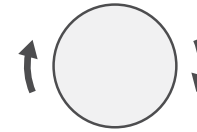
a Tekan "More 便利ツール" sekali dan kemudian "1/8 Penyahbekuan" akan dipaparkan.



b Putar tombol untuk memilih "5/8 Pengeringan Dalam Pemanggang",lalu tekan tombol untuk mengonfirmasi.



c Putar knob untuk menetapkan masa memasak.
Nilai masa maksimum adalah "01jam30min".



d Tekan tombol untuk memulai bekerja.



CATATAN

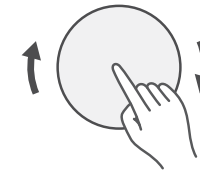
- Masa memasak boleh diubah dengan memusingkan knob semasa operasi.
- Fungsi pengeringan ketuhar beroperasi pada suhu pemanggang udara 120°C.

18. PENYEGARAN

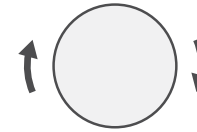
a Tekan " More 便利ツール " sekali dan kemudian " 1/8 Penyahbekuan" akan dipaparkan.



b Putar knob untuk memilih “6/8 Penyegaran”, dan kemudian tekan knob untuk mengesahkan.



c Putar knob untuk menetapkan masa memasak. Nilai masa maksimum adalah “10min”.



d Tekan tombol untuk memulai bekerja.



CATATAN

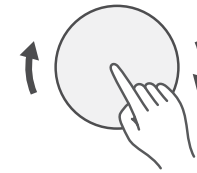
- Masa memasak boleh diubah dengan memusingkan knob semasa operasi.

19. PEMBERSIHAN

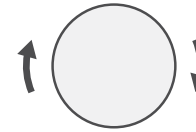
a Tekan “ More 便利ツール ” sekali dan kemudian "1/8 Penyahbekuan"



b Putar knob untuk memilih “7/8 Pembersihan”, dan kemudian tekan knob untuk mengesahkan.



c Putar knob untuk menetapkan masa memasak.
Nilai masa maksimum adalah “30min”.



d Tekan tombol untuk memulai bekerja.

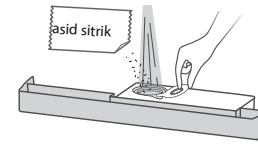


CATATAN

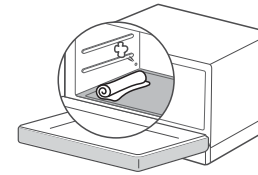
- Masa memasak boleh diubah dengan memusingkan knob semasa operasi.
- Fungsi pembersihan beroperasi pada wap 100°C.
- Sebelum beroperasi, tuangkan air ke kain lap bersih dan lap sisa dari rongga dan pastikan kotak air penuh dengan air.
- Selepas tamat pembersihan, perlu membersihkan kesan dengan kain lap.

20. PENGGELUPASAN

a Keluarkan kotak air, tambah kira-kira 10g asid sitrik gred makanan , penuhkan dengan air tulen untuk melarutkannya, dan letakkan semula kotak air.



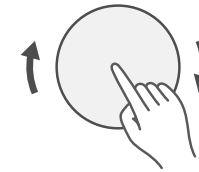
b Letakkan tuala kering di bahagian kiri rongga ketuhar, di saluran wap.
Kemudian tutup pintu ketuhar.



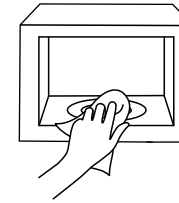
c Tekan " **More** 便利ツール " sekali dan kemudian "1/8 Penyahbekuan" akan dipaparkan.



d Pusingkan butang untuk memilih "Pengelupasan 8/8", dan kemudian tekan butang untuk memulakan kerja.



e Apabila "Lap Rongga & Tukar Air" dipaparkan dan program dijeda, kosongkan kotak air, keringkan rongga ketuhar, dan bersihkan tuala.
Isikan semula kotak air dengan air dan letakkan semula tuala di bawah saluran wap.



f Tekan butang untuk terus bekerja.



CATATAN

- Adalah lebih baik membersihkan saluran penguapan sekali sebulan.
- Selepas tamat pembersihan perlu mengeringkan rongga ketuhar dengan kain lap.

Kawalan Aplikasi :

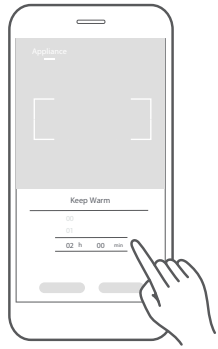
CATATAN

• Untuk memastikan keselamatan, fungsi kawalan jauh APLIKASI tidak dibenarkan.

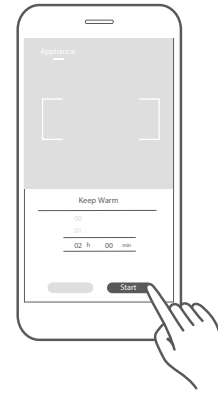
Untuk fungsi "panas, pemasteran, pengering ketuhar, penyegaran, pembersihan" :

Sebagai contoh, menetapkan fungsi panas

1. Ketik pada ikon panas untuk masuk ke halaman tetapan fungsi. Sapukan ke atas dan ke bawah untuk menetapkan masa.

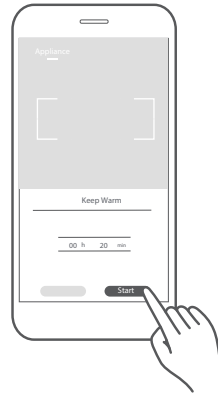


2. Ketuk "Mula" untuk mengesahkan, kemudian tekan pintalan pada alat itu untuk memulakan memasak.



Untuk fungsi “Pengelupasan” :

1. Ketik pada ikon pengelupasan untuk masuk ke halaman pengaturan fungsi. Ketik "Mula" untuk mengesahkan, kemudian tekan pemutar pada alat untuk memulakan memasak.



CATATAN

• Jangan geser terlalu cepat apabila meluncurkan roda ke atas dan ke bawah untuk memilih parameter.Ketuk butang"Mula"apabila nombor berhenti bergulir.

21. FUNGSI EKO

a Untuk masuk ke Mod EKO:

Dalam mod siaga, tekan " STOP CANCEL " sekali atau jika tiada operasi dalam tempoh lima minit, skrin akan padam.



b Untuk membatalkan Mod EKO:

Dalam Mod EKO, menekan mana-mana kekunci, memusingkan pemutar, membuka atau menutup pintu akan membatalkannya.

CATATAN

- Dalam mod EKO dengan pintu ketuhar ditutup, jika tiada operasi dalam tempoh lima minit, ketuhar akan memasuki mod "0W".
- Dalam mod bersedia dengan pintu ketuhar ditutup, tekan dan tahan " STOP CANCEL " selama tiga saat, ketuhar akan memasuki mod "0W".
- Dalam mod "0W", anda perlu membuka pintu ketuhar untuk membatalkannya, dan kemudian ketuhar akan memasuki mod bersedia

Kawalan Aplikasi :

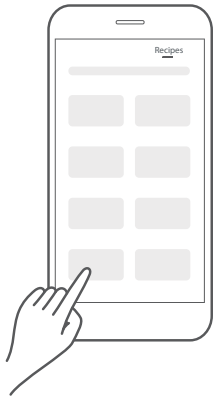
CATATAN

- Untuk memastikan keselamatan, fungsi kawalan jauh APLIKASI tidak dibenarkan.

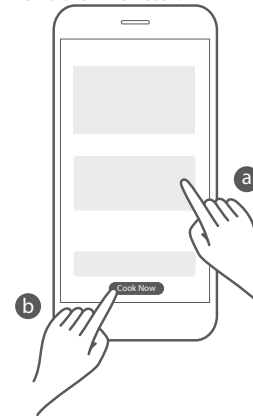
RESEPI

Halaman Resipi menunjukkan resipi awan, dan parameter memasak telah disahkan oleh juru masak profesional. Halaman resipi sentiasa dikemaskini untuk menyediakan lebih banyak variasi memasak.

1 Ketik gambar resipi untuk masuk ke halaman butiran resipi.



2 Sapu ke atas dan ke bawah untuk melihat bahan-bahan yang diperlukan dan langkah-langkah memasak yang terperinci.
Ketuk "Masak Sekarang" untuk mengesahkan, kemudian tekan pemutar pada alat itu untuk memulakan memasak.



Soalan Lazim

1 S: Adakah alat rumah ini menyokong router tanpa wayar 5G?

J: Produk ini tidak menyokong router tanpa wayar dalam jalur frekuensi 5G. Sila pastikan telefon bimbit disambungkan ke rangkaian tanpa wayar 2.4G sebelum menyambungkan alat rumah.

2 S : Mengapa saya perlu menghidupkan Bluetooth telefon bimbit saya sebelum menyambungkan rangkaian?

A: Menghidupkan Bluetooth telefon bimbit boleh meningkatkan kadar kejayaan rangkaian dan mengelakkan kegagalan rangkaian peralatan rumah.

3 S: Berapa ramai ahli keluarga yang dibenarkan menggunakan APLIKASI pada masa yang sama untuk peralatan yang sama?

J:

1) Satu peralatan rumah hanya membenarkan satu akaun untuk dikaitkan. Jika akaun baru digunakan untuk mengikatkan peralatan rumah ini, akaun sebelumnya akan dipaksa untuk dipisahkan dan tidak boleh digunakan.
2) Anda boleh menggunakan fungsi berkongsi dalam APLIKASI untuk memberikan kebenaran untuk menggunakan peralatan rumah kepada pengguna yang memerlukannya, masuk ke Tetapan Saya-Peranti Saya, pilih peranti yang hendak dikongsi, dan ketik butang di bahagian bawah APLIKASI untuk menambah pengguna berkongsi
3) Tiada had kepada bilangan pengguna berkongsi. Pengguna yang berkongsi mempunyai semua kebenaran operasi alat elektrik rumah. Sila gunakan fungsi ini dengan berhati-hati.
4) Selepas pengguna berkongsi memadamkan peralatan rumah, peralatan rumah pengguna yang dikongsi akan dipadamkan secara automatik dari APLIKASI. Jika pengguna berkongsi memadamkan peralatan rumah, ia hanya dipadamkan dari akaunnya, tanpa mempengaruhi pengguna

4 S: Mengapa produk tidak dapat dicari mengikut model dalam APLIKASI ?

J :

1) Periksa sama ada kawasan pada halaman tetapan APLIKASI adalah sama dengan kawasan pembelian. Jika maklumat alamat tidak betul , model tidak dapat dipaparkan.
2) Jika kawasan pada halaman tetapan APLIKASI adalah betul, hubungi perkhidmatan selepas jualan atau minta bantuan melalui portal bantuan pada APLIKASI.

PEMBERSIHAN DAN PENYELENGGARAAN

Pembersihan

Dengan penjagaan dan pembersihan yang baik, alat dapur anda akan mengekalkan penampilannya dan kekal berfungsi sepenuhnya untuk masa yang lama akan datang. Kami akan terangkan di sini bagaimana anda sepatutnya menjaga dan membersihkan alat dapur anda dengan betul.

AMARAN

- Kaca yang tergores pada pintu alat dapur mungkin akan berkembang menjadi retak. Jangan gunakan pengikis kaca, bantuan pembersih tajam atau abrasif, atau deterjen.
- Permukaan alat dapur mungkin akan rosak jika tidak dibersihkan dengan betul. Tenaga gelombang mikro mungkin akan terlepas. Bersihkan alat dapur secara berkala, dan alihkan sisa makanan dengan segera.
- Jangan rendam alat dapur dalam air atau bersihkan di bawah pancutan air.

Pentauliahan pencuci

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.

Jangan gunakan:



Pemproses pembersih yang kasar atau abrasif



Pengikis logam atau kaca untuk membersihkan panel pintu



Pengikis logam atau kaca untuk membersihkan penutup pintu



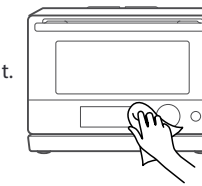
Kain lapik yang kasar atau span



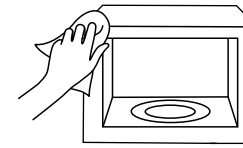
Agen pembersih dengan kandungan alkohol tinggi

DEPAN PERANTI

Air sabun panas:
Bersihkan menggunakan kain pinggan dan kemudian keringkan dengan kain lembut.
Jangan gunakan pengikis logam atau kaca untuk membersihkan.

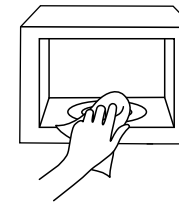


DEPAN PERANTI DENGAN KELULI TIDAK KARAT



Air sabun panas:
Bersihkan menggunakan kain pinggan dan kemudian keringkan dengan kain lembut.
Buang percikan dan tompokan kapur, lemak, kanji dan albumin dengan segera. Korosi boleh terbentuk di bawah bercak atau percikan ini. Jangan gunakan pembersih kaca atau pengikis logam atau kaca untuk membersihkan.

RUANGAN MEMASAK DIPERBUAT DARIPADA KELULI TIDAK KARAT



Air sabun panas atau larutan cuka:
Bersihkan menggunakan kain pinggan dan kemudian keringkan dengan kain lembut. Jangan gunakan semburan ketuhar atau sebarang bahan pembersih ketuhar yang agresif atau bahan abrasif lain. Kain sapu, span kasar dan pembersih periuk juga tidak sesuai. Barang-barang ini akan menggores permukaan
Biarkan permukaan dalaman kering sepenuhnya.

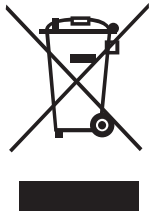
PANEL PINTU

Pembersih kaca:
Bersihkan dengan kain pinggan. Jangan gunakan pengikis kaca.

PENYELESAIAN MASALAH

Normal	
Gangguan ketuhar gelombang mikro penerimaan TV	Penerimaan radio dan TV mungkin terganggu apabila ketuhar gelombang mikro beroperasi. Ia serupa dengan gangguan peralatan elektrik kecil, seperti pengacau, penyedut habuk, dan kipas elektrik. Ia adalah .
Lampu ketuhar redup	Dalam memasak gelombang mikro pada kuasa rendah, lampu ketuhar mungkin menjadi redup. Ia adalah normal.
Wap yang terkumpul di pintu, udara panas keluar dari saliran	Semasa memasak, wap mungkin keluar dari makanan. Kebanyakan akan keluar dari saliran. Tetapi sesetengah mungkin terkumpul di tempat sejuk seperti pintu ketuhar. Ia adalah normal
Ketuhar bermula secara tidak sengaja tanpa makanan di dalamnya.	Ia adalah dilarang untuk menjalankan unit tanpa sebarang makanan di dalamnya.Ia sangat berbahaya.

Masalah	Sebab Kemungkinan	Penyelesaian
	(1) Wayar kuasa tidak disambung dengan kukuh.	Cabut. Kemudian sambung semula selepas 10 saat.
Ketuhar tidak boleh dihidupkan.	(2) Sekat terbakar atau suis litar berfungsi.	Tukar suis atau reset pemetik litar(diperbaiki oleh kakitangan profesional syarikat kami)
	(3) Masalah dengan saluran.	Uji saluran dengan peralatan elektrik lain.
Ketuhar tidak memanaskan.	(4) Pintu tidak ditutup dengan baik.	Tutup pintu dengan baik.



Menurut arahan Pembaziran Elektrik dan Elektronik (WEEE), WEEE harus dikumpulkan dan dirawat secara berasingan . Jika pada bila-bila masa di masa depan anda perlu membuang produk ini, sila JANGAN membuang produk ini dengan sisa rumah tangga. Sila hantar produk ini ke tempat pengumpulan WEEE jika tersedia

#DetailsMatter