

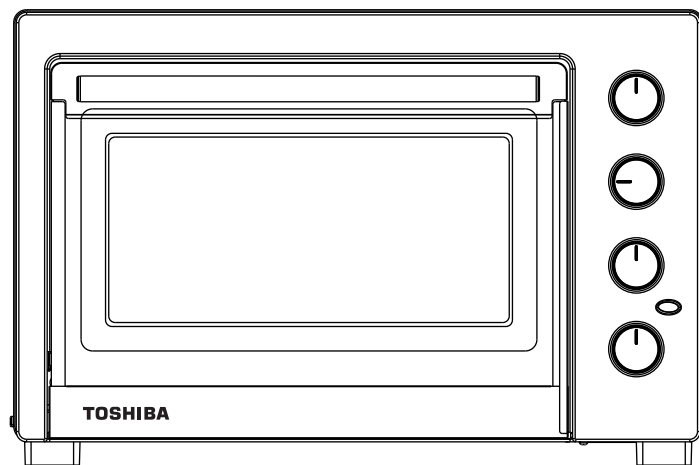
LÒ NƯỚNG

(Chỉ sử dụng cho mục đích gia dụng)

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Kiểu máy

TL-MC40EZF



TOSHIBA



MỤC LỤC

CẢNH BÁO ANTOÀN	
Hướng dẫn quan trọng về an toàn	3
Lưu ý khi lắp đặt	4
Lần sử dụng đầu tiên	4
HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH	
Tên các bộ phận	5
Mô tả các phụ kiện	5
Tính năng nướng thịt sử dụng trụ xoay	6
Bảng điều khiển	7
Hướng dẫn sử dụng	8
Quy trình sử dụng	9
Hướng dẫn vệ sinh lò nướng	10
Thông số kỹ thuật	10
Điều khoản bảo hành	11

- Công ty TOSHIBA chân thành cảm ơn quý khách đã tin nhiệm và chọn mua lò nướng TOSHIBA.
- Quý khách vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này trước khi sử dụng lò nướng.
- Hãy cất giữ hướng dẫn sử dụng này để tham khảo về sau.

HƯỚNG DẪN QUAN TRỌNG VỀ AN TOÀN



CẢNH BÁO VỀ AN TOÀN

Khi sử dụng sản phẩm điện gia dụng, phải luôn tuân theo các lưu ý về an toàn cơ bản dưới đây:

- Lò nướng này không dành cho người (kể cả trẻ em) bị suy giảm khả năng về thể chất, giác quan, trí tuệ hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được giám sát hoặc hướng dẫn về việc sử dụng thiết bị bởi người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ.
- Trẻ nhỏ phải được giám sát để chúng không được chơi với lò nướng này.
- Nếu dây nguồn bị hỏng, phải thay thế dây nguồn bởi nhà sản xuất, trung tâm bảo hành hay người có chuyên môn để tránh điện giật.
- **CẢNH BÁO:** Đảm bảo rằng lò đã được chỉnh nút chức năng sang vị trí TẮT trước khi thay thế đèn chiếu sáng, để tránh khả năng điện giật.
- Lò nướng này không được thiết kế để vận hành bởi bộ hẹn giờ bên ngoài hay hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.
- Nhiệt độ của các bề mặt chạm đến được có thể cao khi lò đang hoạt động.
- Các phụ kiện có thể bị nóng trong quá trình sử dụng.
Hãy giữ trẻ nhỏ tránh xa lò nướng này.
- Lò nướng này được thiết kế để có thể sử dụng đặt tự do.
- Phải rút phích dây nguồn ra khỏi ổ cắm điện khi không sử dụng lò hoặc trước khi làm vệ sinh lò.
Hãy để cho lò nướng nguội trước khi đặt vào hay lấy ra các phụ kiện.
- Phải hết sức cẩn thận khi dùng vật đựng thực phẩm không làm bằng kim loại hoặc thủy tinh.
- Khi không sử dụng lò không được để bất kỳ vật dụng nào ngoại trừ các phụ kiện được nêu bởi nhà sản xuất.
- Không được đặt vào lò bất kỳ vật liệu nào như giấy, tấm card, nhựa hay vật dụng tương tự.
- Tránh chạm vào các bộ phận chuyển động.
- Lò nướng này được sử dụng cho mục đích gia dụng.



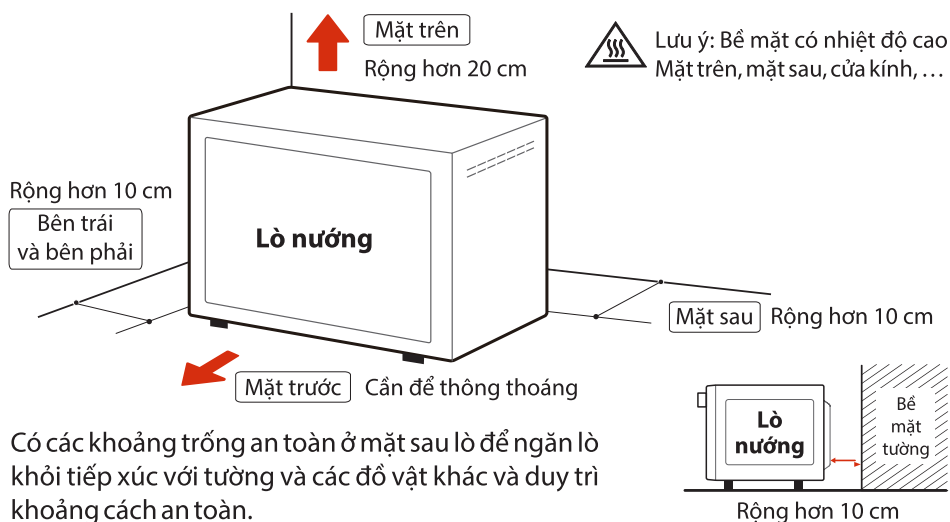
Bề mặt này có thể nóng lên trong khi sử dụng.
Do đó, phải cẩn thận để không bị bỏng.

LƯU Ý KHI LẮP ĐẶT



- Hãy đặt lò nướng này trên bề mặt chịu nhiệt và giữ khoảng cách ít nhất 10-15cm với đồ vật xung quanh.
- Lò nướng này phải được đặt trong môi trường khô ráo và không được sử dụng ngoài trời.
- Để tránh muội than trong sản phẩm làm ô nhiễm đồ đặc hoặc gây hỏa hoạn, lò nướng phải được giữ ở một khoảng cách nhất định với tường và tủ kệ.
- Không đặt lò nướng này gần vật liệu dễ cháy hoặc gần nguồn nhiệt. Hãy đặt lò nướng này ở nơi xa rèm cửa hay những vật tương tự để tránh hỏa hoạn.

Sơ đồ lắp đặt lò nướng



Có các khoảng trống an toàn ở mặt sau lò để ngăn lò khỏi tiếp xúc với tường và các đồ vật khác và duy trì khoảng cách an toàn.

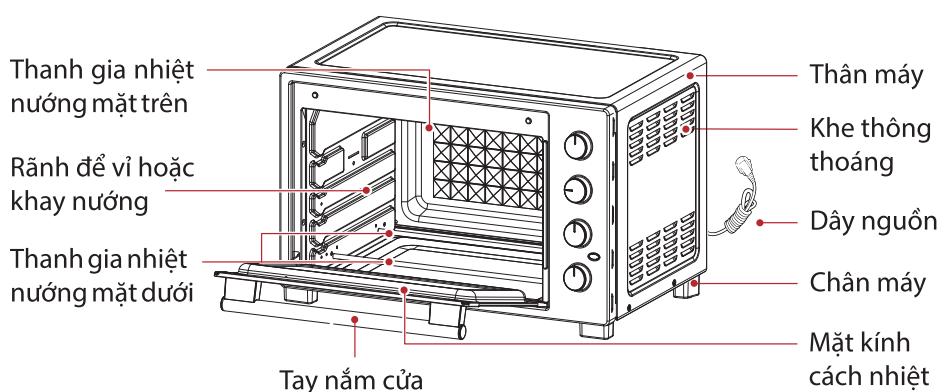
LẦN SỬ DỤNG ĐẦU TIÊN

- Hãy lấy tất cả phụ kiện và vật liệu bao gói bên trong lò ra khỏi lò nướng.
- Hãy rửa vỉ nướng và các phụ kiện khác bằng nước xà phòng ấm. Dùng vải hoặc xấp ẩm để lau bên trong của lò. Lau khô lò bằng khăn giấy để chắc chắn là lò đã khô trước khi sử dụng.
- Hãy đặt lò trên bề mặt phẳng hoặc ổn định.
Không được dùng chung ổ cắm điện với thiết bị điện khác.
- Phải chắc chắn là khay hứng đã được lắp đặt đúng trước khi sử dụng lò.
Khi sử dụng lò nướng lần đầu, hãy chỉnh nút nhiệt độ đến vị trí tối đa, nút chức năng ở vị trí  và chỉnh thời gian đến 15 phút, rồi cho lò hoạt động để làm sạch bất kỳ dầu nhớt nào còn sót lại bên trong lò nướng.

Ghi chú

Trong lần sử dụng đầu nêu trên, lò có thể có khói và đây là điều bình thường và khói sẽ có trong khoảng 10 đến 15 phút.

TÊN CÁC BỘ PHẬN



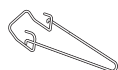
MÔ TẢ CÁC PHỤ KIỆN

**Lưu ý**

Vì sản phẩm được cập nhật liên tục, nếu phụ kiện thật tế không khớp với hình minh họa này, vui lòng tham khảo phụ kiện thực tế.

**Khay nướng**

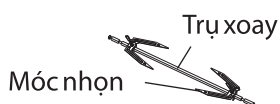
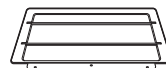
Sử dụng để đặt thức ăn nhiều dầu hoặc nhận thức ăn nhiều dầu khi nướng. Lời khuyên: nên sử dụng thêm giấy bạc.

**Gá để lấy ra**

Dùng để lấy khay nướng và vỉ nướng ra khỏi lò.

**Vỉ nướng**

Dùng để nướng bánh mì hoặc làm các món nướng khác cũng như đựng các hộp kim loại.

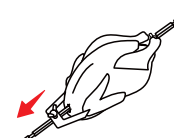
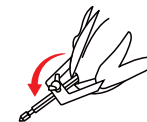
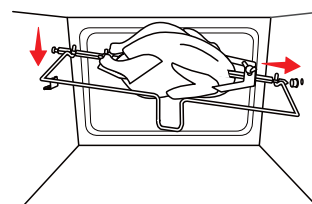
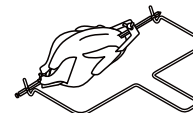
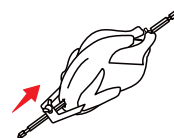
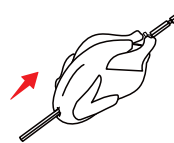
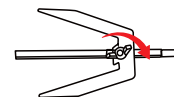
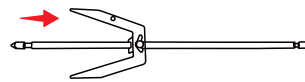
**Dụng cụ để xiên thịt****Khay hứng**

Dùng để hứng các vụn thức ăn, dầu mỡ, nước thịt, ... Hãy sử dụng nó dưới thanh gia nhiệt.

**Gá để lấy dụng cụ xiên thịt ra**

TÍNH NĂNG NƯỚNG THỊT SỬ DỤNG TRỤ XOAY

- 1 Gắn 1 móc nhọn vào trụ xoay.
- 2 Vặn vít để cố định móc nhọn vào vị trí phù hợp.
- 3 Cho thức ăn vào trụ xoay rồi dùng móc nhọn cố định một bên thức ăn.
- 4 Gắn 1 móc nhọn khác vào trụ xoay để cố định thức ăn bên còn lại.
- 5 Vặn vít để cố định móc nhọn vào vị trí phù hợp.
- 6 Sử dụng giá đỡ để cho thực phẩm đã sắp xếp vào lò nướng.
- 7 Lắp đầu nhọn của trụ xoay vào lỗ bên phải của lò nướng. Sau đó đặt đầu còn lại của trụ xoay lên rãnh bên trái lò nướng.
- 8 Sau khi nướng xong, hãy lấy thức ăn ra bằng giá đỡ trụ xoay rồi để nguội một chút. Nới lỏng vít và lấy móc nhọn ra.
- 9 Cho thức ăn ra đĩa và thưởng thức.



BẢNG ĐIỀU KHIỂN

Nút chỉnh nhiệt độ thanh gia nhiệt trên

Để điều chỉnh nhiệt của thanh gia nhiệt ở mặt trên Vui lòng không để nhiệt độ nhỏ hơn 70°C trong quá trình nướng. Khoảng nhiệt độ thích hợp là từ 70°C đến 230°C.

Nút chọn chức năng

Lựa chọn chức năng nướng

- ☐ Sử dụng thanh gia nhiệt bên dưới.
- ☐ Sử dụng thanh gia nhiệt bên trên.
- ☐ Sử dụng cả thanh gia nhiệt bên dưới và bên trên.
- ☒ Sử dụng thanh gia nhiệt bên dưới, bên trên cùng với động cơ quạt.
- ☐ Sử dụng thanh gia nhiệt bên trên, với động cơ trực xoay. Nhớ theo hướng dẫn sử dụng trực xoay nướng thịt.
- ☒ Chức năng này sử dụng để lên men sữa chua,...

Nút chỉnh nhiệt độ thanh gia nhiệt dưới

Để điều chỉnh nhiệt của thanh gia nhiệt ở mặt dưới Vui lòng không để nhiệt độ nhỏ hơn 70°C trong quá trình nướng. Khoảng nhiệt độ thích hợp là từ 70°C đến 230°C.

Đèn báo hoạt động

Trong quá trình sử dụng, sau khi bắt đầu nướng, đèn báo này sẽ bật sáng; khi quá trình nướng kết thúc, đèn báo này chuyển sang tắt.

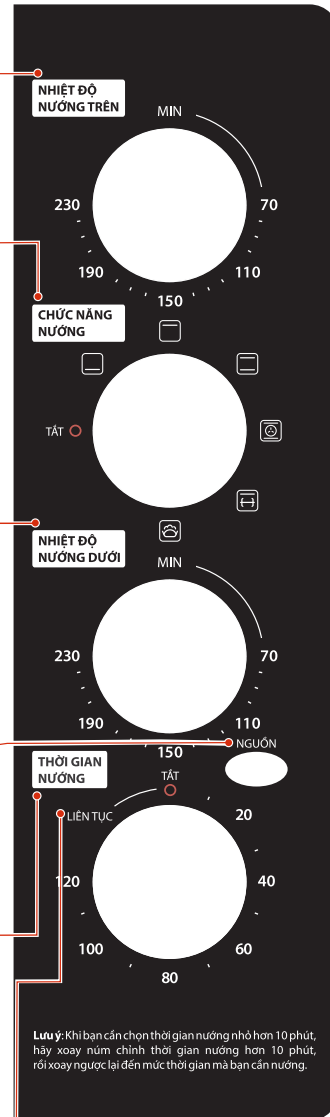
Nút chỉnh thời gian

Điều chỉnh thời gian nướng

Lưu ý: Khi bạn cần chọn thời gian nướng nhỏ hơn 10 phút, hãy xoay núm chỉnh thời gian nướng hơn 10 phút, rồi xoay ngược lại đến mức thời gian bạn cần nướng.

Nướng liên tục

Khi chọn chế độ Liên tục này, lò sẽ nướng liên tục và đèn báo nguồn luôn sáng; khi muốn ngưng nướng, hãy vận núm trở về chế độ Tắt theo cách thủ công (dùng tay); nếu không lò sẽ nướng liên tục và có thể gây cháy nếu nướng quá lâu.



Lưu ý: Khi bạn cần chọn thời gian nướng nhỏ hơn 10 phút, hãy xoay núm chỉnh thời gian nướng hơn 10 phút, rồi xoay ngược lại đến mức thời gian mà bạn cần nướng.

Biểu tượng	Chế độ	Mô tả chức năng
	Nướng mặt dưới	Với chế độ này chỉ có thanh gia nhiệt phía dưới nóng lên, thích hợp để nướng và các thực phẩm chỉ cần làm nóng đáy, như bánh kếp, bánh macaron.
	Nướng mặt trên	Với chế độ này chỉ có thanh gia nhiệt phía trên nóng lên, thích hợp để nướng thực phẩm. Độ giòn và độ vàng của thực phẩm sẽ ngày càng tăng trong giai đoạn cuối của quá trình nướng.
	Nướng cả 2 mặt	Với chế độ này cả hai thanh gia nhiệt phía dưới và phía trên đều nóng lên, thực phẩm được làm nóng đều để đạt được hiệu quả hoàn hảo. Chế độ này thích hợp cho tất cả các loại thịt, cá, và nhiều loại đồ nướng khác như bánh mì, bánh quy, món tráng miệng.
	Đổi lưu	Trong chế độ này cả hai thanh gia nhiệt phía trên và phía dưới sẽ nóng lên, đồng thời quạt hoạt động thổi không khí nóng phía sau. Sức nóng bao bọc thực phẩm theo mọi hướng, đẩy nhanh thời gian nướng và tạo độ giòn. Chế độ này thích hợp để nướng thịt.
	Xiên que 360°	Thanh gia nhiệt phía trên sẽ nóng lên và mô tơ quay hoạt động làm trụ nướng quay 360° liên tục, làm nóng đều thức ăn và thức ăn trở nên đặc biệt thơm ngon. Chế độ này thích hợp để nướng gà nguyên con.
	Lên men	Chức năng này sử dụng để lên men sữa chua,...

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

CẨN THẬN: CÁC BỀ MẶT CỦA LÒ NƯỚNG SẼ NÓNG TRONG KHI VÀ SAU KHI SỬ DỤNG LÒ.

- Hãy đặt vỉ nướng vào vị trí để phù hợp với chiều cao của thực phẩm cần nướng.
- Thực phẩm phải được để vào khay nướng để tránh nguy hiểm về hỏa hoạn có thể gây ra bởi việc tích tụ thực phẩm vụn rơi trên thanh gia nhiệt.
- Phải chắc chắn là bạn luôn dùng hộp đựng loại chịu nhiệt có thể dùng trong lò nướng. Tuyệt đối không dùng hộp đựng bằng nhựa hay bằng carton bên trong lò.
- Hãy thường xuyên làm vệ sinh thanh gia nhiệt ở cả trên và dưới.

- Tuyệt đối không dùng chảo hoặc nắp bằng thủy tinh hoặc sứ.
- Không được để dầu mỡ chảy xuống đáy lò. Hãy sử dụng khay hứng khi nướng.
- Hãy cài đặt nhiệt độ như công thức làm món ăn hoặc tùy theo ý bạn.
- Phải chắc chắn là đóng cửa lò và cài đặt thời gian để bắt đầu vận hành lò nướng.

QUY TRÌNH SỬ DỤNG

Lưu ý

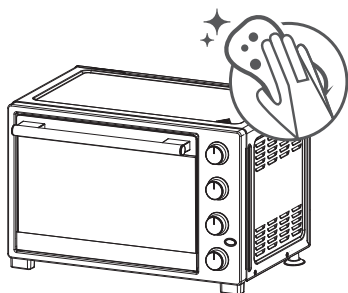
- Lò hoạt động theo nguyên tắc làm nóng gián đoạn. Trong quá trình hoạt động, thanh gia nhiệt sẽ chuyển qua lại giữa màu sáng đỏ và đen là điều bình thường.
- Thanh gia nhiệt được phủ một lớp bảo vệ chống ăn mòn. Do đó, khi sử dụng lần đầu tiên, việc có mùi hoặc muội than là điều bình thường.
- Khi chọn chế độ Liên tục, lò sẽ nướng liên tục và đèn báo nguồn luôn sáng; khi muốn ngưng nướng, hãy vận nút trở về chế độ Tắt theo cách thủ công (dùng tay); nếu không lò sẽ nướng liên tục và có thể gây cháy nếu nướng quá lâu.
- Lò nướng này có tráng men bên trong, do đó có thể sẽ có tiếng kêu nhẹ trong quá trình sử dụng.

- 1 Cắm phích nguồn điện** 220V AC. Lưu ý rằng hãy đặt lò giữ khoảng cách ít nhất 10-15cm với tường và các đồ vật xung quanh.
- 2 Làm nóng sơ (không bắt buộc)** Chọn nhiệt độ và thời gian làm nóng sơ theo công thức. Việc này có thể làm thực phẩm ngon hơn.
- 3 Vị trí đặt phụ kiện** Đặt thức ăn lên khay nướng, vỉ nướng và chọn vị trí nướng tùy theo chiều cao và loại thức ăn.
- 4 Lựa chọn chức năng** Nướng mặt dưới/ Nướng mặt trên/ Nướng cả hai mặt/ Đốt lưu/ Xiên quay 360°/ lên men.
- 5 Điều chỉnh nhiệt độ** Điều chỉnh theo đặc tính của thực phẩm và sở thích cá nhân.
- 6 Điều chỉnh thời gian** Điều chỉnh theo đặc tính của thực phẩm và sở thích cá nhân. Sau lúc này, lò bắt đầu hoạt động.
- 7 Khi nướng xong** Dùng dụng cụ lấy khay nướng/vỉ nướng hay dùng gá đỡ trụ xoay hay găng tay cách nhiệt để lấy khay nướng, vỉ nướng và thức ăn ra. Chú ý để tránh bị bỏng.

HƯỚNG DẪN VỆ SINH LÒ NƯỚNG

⚠ Lưu ý

- Không sử dụng các dụng cụ vệ sinh sắc nhọn, bàn chải chà hoặc các sản phẩm tẩy rửa có tính ăn mòn để tránh làm hỏng khay nướng và vỉ nướng.
- Nghiêm cấm nhúng lò nướng vào nước hoặc các chất lỏng khác nhằm tránh làm hỏng lò.
- Vui lòng không lau thanh gia nhiệt theo ý muốn. Khi không sử dụng thanh gia nhiệt bằng kim loại trong một thời gian dài, hãy dùng dầu ăn lau bề mặt thanh này trước.



- 1 Trước khi vệ sinh, hãy rút phích cắm điện ra khỏi ổ cắm điện và để lò nguội hoàn toàn.
- 2 Làm sạch tất cả các phụ kiện, bao gồm khay nướng, vỉ nướng với chất tẩy rửa nhẹ và dùng khăn mềm ẩm lau bên trong lò.

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

⚠ Lưu ý

- Thứ tự kích thước sản phẩm lần lượt là chiều rộng x chiều sâu x chiều cao với những con số gần đúng. Vui lòng tham khảo sản phẩm thật tế để biết các kích thước chính xác.
- Kích thước ngoài: Chiều sâu đã bao gồm tay nắm cửa (nếu có), chiều dài có tính cả của giá đỡ phía sau, chiều cao có tính cả chân lò.
- Bởi vì sản phẩm của chúng tôi liên tục cải tiến, thông số kỹ thuật có thể khác so với sản phẩm thật tế. Vui lòng tham khảo sản phẩm thật tế để biết các kích thước cụ thể.

Kiểu máy	TL-MC40EZF
Điện thế danh định	220-240 V ~ 50/60 Hz
Công suất danh định	1500-1800 W
Dung tích lò	40 Lít
Kích thước ngoài (R x C x S)	535 x 424 x 358
Khối lượng tịnh	11,75 kg

ĐIỀU KHOẢN BẢO HÀNH

ĐĂNG KÝ BẢO HÀNH

Để hưởng đầy đủ quyền lợi bảo hành, khách hàng vui lòng thực hiện đăng ký bảo hành trong vòng 14 ngày sau khi mua máy theo một trong các hình thức dưới đây:

1. Từ máy tính: truy cập vào trang web
www.toshiba18001529.com.vn
2. Từ điện thoại bàn:
Gọi điện thoại đến tổng đài miễn phí 18001529
(Thứ Hai – Thứ Sáu: 08:00-22:00/
Thứ Bảy: 08:00-17:00).

LIÊN LẠC YÊU CẦU BẢO HÀNH

1. Trung tâm chăm sóc khách hàng và tiếp nhận bảo hành
Tổng đài điện thoại miễn phí:
18001529
2. Các trung tâm bảo hành ủy quyền
Vui lòng xem danh sách cập nhật trên trang web:
www.toshiba18001529.com.vn

ĐIỀU KHOẢN BẢO HÀNH CHI TIẾT

Điều khoản bảo hành chi tiết được công bố trên trang web chính thức của Toshiba Việt Nam, để có thông tin đầy đủ nhất quý khách vui lòng tham khảo trên trang web:

www.toshiba.com.vn

www.toshiba18001529.com.vn

ĐIỀU KHOẢN BẢO HÀNH RÚT GỌN

1. Điều kiện được bảo hành miễn phí

- Sản phẩm được bảo hành 12 tháng tính từ ngày mua nhưng không quá 18 tháng tính từ ngày xuất kho. Việc thực hiện đăng ký bảo hành đúng qui định sẽ đảm bảo đầy đủ quyền lợi 12 tháng bảo hành cho Sản Phẩm.
- Sản phẩm sẽ được sửa chữa hoặc thay thế phụ tùng, linh kiện miễn phí nếu đáp ứng đầy đủ các điều kiện sau:
 - Sản phẩm còn trong Thời Hạn Bảo Hành.

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

2. Các trường hợp không được bảo hành miễn phí

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

GHI CHÉP DÀNH CHO NGƯỜI SỬ DỤNG:

Trước khi tiến hành lắp đặt, quý khách vui lòng xem kiểu máy và số máy trên thân máy và điền vào ô trống bên cạnh. Hãy tham khảo thông tin này khi quý khách cần liên hệ với Trạm bảo hành.

Kiểu máy: _____

Số máy: _____