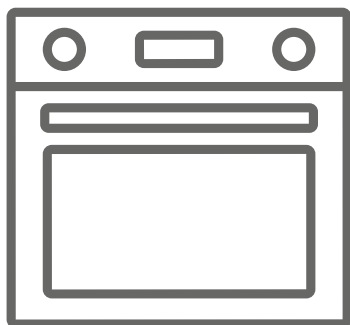




EN Built-in Oven / User Manual
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG








MOV-659 MCB

Thank you for choosing this product.

This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance.

Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

Icon	Type	Meaning
	WARNING	Serious injury or death risk
	RISK OF ELECTRIC SHOCK	Dangerous voltage risk
	FIRE	Warning; Risk of fire / flammable materials
	CAUTION	Injury or property damage risk
	IMPORTANT / NOTE	Operating the system correctly

CONTENTS


1.SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
1.1 General Safety Warnings	4
1.2 For steam cooking.....	6
1.3 Installation Warnings	7
1.4 During Use.....	7
1.5 During Cleaning and Maintenance	8
2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE.....	11
2.1 Instructions for the Installer	11
2.2 Installation of the Oven.....	11
2.3 Electrical Connection and Safety.....	13
3.PRODUCT FEATURES.....	14
4.USE OF PRODUCT	15
4.1 Oven Controls.....	15
4.2 Cooking Table.....	16
4.3 For Steam Function.....	17
4.4 Use of the Mechanical Timer	18
4.5 Accessories	18
5.CLEANING AND MAINTENANCE.....	19
5.1 Cleaning	19
5.2 Maintenance.....	20
6.TROUBLESHOOTING & TRANSPORT.....	21
6.1 Troubleshooting.....	21
6.2 Transport	21
7.TECHNICAL SPECIFICATIONS.....	22
7.1 Energy Fiche	22



1. SAFETY INSTRUCTIONS



- Carefully read all instructions before using your appliance and keep them in a convenient place for reference when necessary.
- This manual has been prepared for more than one model therefore your appliance may not have some of the features described within. For this reason, it is important to pay particular attention to any figures whilst reading the operating manual.

1.1 GENERAL SAFETY WARNINGS

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and by 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 should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be made by children without supervision.

 **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Keep children less than 8 years of age away unless they are continually supervised.


  **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.


  **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

- Do not operate the appliance with an external timer or separate remote-control system.
- During use the appliance will get hot. Care should


be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

- Handles may get hot after a short period during use.
- Do not use harsh abrasive cleaners or scourers to clean the oven door glass and other surface. They can scratch the surfaces which may result in shattering of the door glass or damage to surfaces.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.

 **WARNING:** To avoid the possibility of electric shock, make sure that the appliance is switched off before replacing the lamp.

 **CAUTION:** Accessible parts may be hot when cooking or grilling. Keep young children away from the appliance when it is in use.

- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work should only be carried out by authorised service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorised technicians may be dangerous. Do not alter or modify the specifications of the appliance in any way. Inappropriate hob guards can cause accidents.
- Before connecting your appliance, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the specifications of the appliance are compatible. The specifications for this appliance are stated on the label.

 **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only. It should not be used for any other purpose or in any other application, such as for

non-domestic use, in a commercial environment or for heating a room.

- Do not use the oven door handles to lift or move the appliance.
- All possible measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, care should be taken while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking the glass with accessories.
- Make sure that the supply cord is not trapped or damaged during installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- Do not let children climb on the oven door or sit on it while it is open.
- Please keep children and animals away from this appliance.

1.2 FOR STEAM COOKING

- The water must be poured into the water reservoir before oven operating.
- Do not add water to the water reservoir when the oven is hot.
- When the oven door is opened, steam may escape from the inside. Be careful when opening the oven door, as this may create a risk of burning.
- As a result of steam cooking, moisture may remain in the oven. Since moisture may cause corrosion, make sure that the oven interior dries after cooking.
- Use drinking water in the oven for steam cooking. Do not use flammable alcohol or solids with solid particles instead of water.
- Use stainless dishes for steam cooking.
- At the end of each steam cooking, if there is some

water left in the water tank, it should be cleaned and this remaining water should not be used in the next cooking.



1.3 INSTALLATION WARNINGS

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorised people.
- When the appliance is unpacked, make sure that it has not been damaged during transportation. In case of any defect do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, Styrofoam, etc.) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance from the atmosphere. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow, dust or excessive humidity.
- Any materials (i.e. cabinets) around the appliance must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.
- The appliance must not be installed behind a decorative door, in order to avoid overheating.

1.4 DURING USE

- When you first use your oven you may notice a slight smell. This is perfectly normal and is caused by the insulation materials on the heater elements. We suggest that, before using your oven for the first time, you leave it empty and set it at maximum temperature for 45 minutes. Make sure that the environment in which the product is installed is well


ventilated.

- Take care when opening the oven door during or after cooking. The hot steam from the oven may cause burns.
 - Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance when it is operating.
 - Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.
 - Under no circumstances should the oven be lined with aluminium foil as overheating may occur.
 - Do not place dishes or baking trays directly onto the base of the oven whilst cooking. The base becomes very hot and damage may be caused to the product.
-   Do not leave the oven unattended while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to flames that are caused by oil, instead switch the oven off and cover the pan with its lid or a fire blanket.
- If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off.
 - Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when it is not in use.
 - The trays incline when pulled out. Take care not to spill or drop hot food while removing it from the ovens.
 - Do not place anything on the oven door when it is open. This could unbalance the oven or damage the door.
 - Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.


1.5 DURING CLEANING AND MAINTENANCE

- Make sure that your appliance is turned off at the mains before carrying out any cleaning or maintenance operations.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents in case of need.
- Do not try to scrape the lime residues that may form on the floor of the oven. Otherwise, the oven floor will be damaged.
- In order to dissolve any lime that may form on the floor of the oven, pour 200-250 ml of white vinegar with an acid ratio of not more than 6% onto the oven floor after every 2 or 3 uses and wait for 30 minutes. Then clean it with a damp wet cloth.

CE Declaration of conformity

 We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

This appliance has been designed to be used only for home cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.

 The operating instructions apply to several models. You may notice differences between these instructions and your model.

2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

! WARNING : This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).
- If the product contains removable shelf guides (wire racks) and the user manual includes recipes like yoghurt, the wire racks shall be removed and the oven operated in the defined cooking mode. Removal of the Wire Shelf information is included in the CLEANING AND MAINTENANCE section.

2.1 INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

General instructions

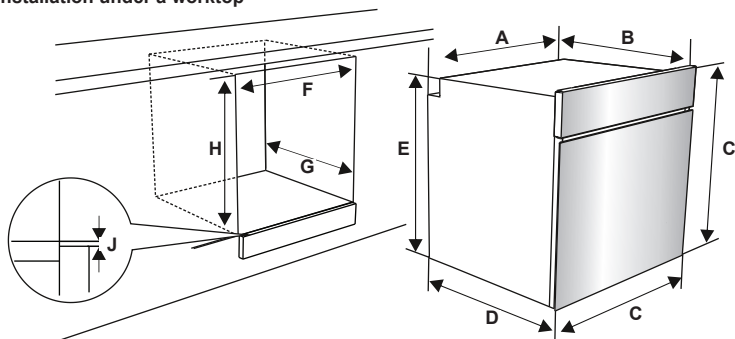
- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.
- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100°C.
- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.

2.2 INSTALLATION OF THE OVEN

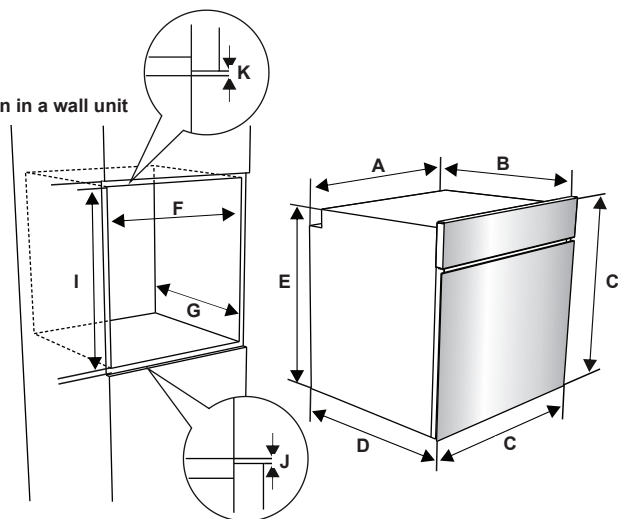
The appliances are supplied with installation kits and can be installed in a worktop with the appropriate dimensions. The dimensions for hob and oven installation are given below.

A (mm)	557	min./max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	576		

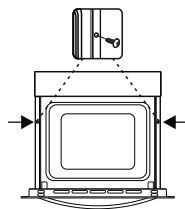
Installation under a worktop



Installation in a wall unit



After making the electrical connections, insert the oven into the cabinet by pushing it forward. Open the oven door and insert 2 screws in the holes located on the oven frame. While the product frame touches the wooden surface of the cabinet, tighten the screws.

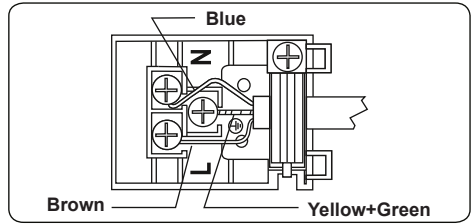


2.3 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY


⚠ WARNING: The electrical connection of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

⚠ WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.

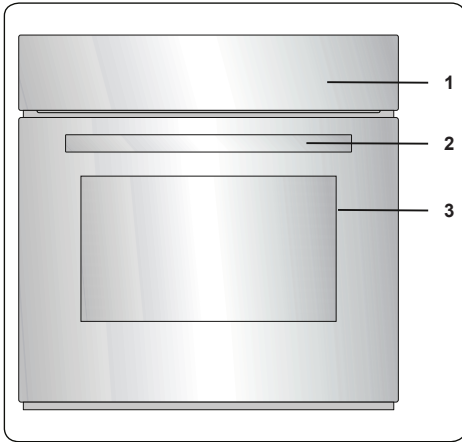
- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (also indicated on the identification plate).
- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced this should be done by a qualified personnel.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord should be kept away from hot parts of the appliance and must not be bent or compressed. Otherwise the cord may be damaged, causing a short circuit.
- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a all-pole disconnector (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The appliance is designed for a power supply of 220-240V. If your supply is different, contact the authorised service person or a qualified electrician.
- The power cable (H05VV-F) must be long enough to be connected to the appliance, even if the appliance stands on the front of its cabinet.
- Ensure all connections are adequately tightened.
- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.
- The terminal box connection is placed on the terminal box.



3. PRODUCT FEATURES

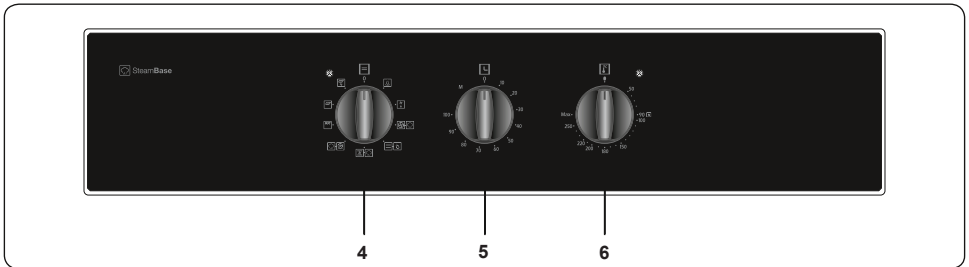
 **Important:** Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

List of Components



1. Control Panel
2. Oven Door Handle
3. Oven Door

Control Panel



4. Oven Function Control Knob
5. Timer
6. Oven Thermostat Knob

4. USE OF PRODUCT

4.1 OVEN CONTROLS

Oven function control knob

Turn the knob to the corresponding symbol of the desired cooking function. For the details of different functions see 'Oven Functions'.

Oven thermostat knob

After selecting a cooking function, turn this knob to set the desired temperature. The oven thermostat light will illuminate whenever the thermostat is in operation to heat up the oven or maintain the temperature.

Oven Functions

* The functions of your oven may be different due to the model of your product.



Oven Lamp: Only the oven light will switch on. It will remain on for the duration of the cooking function.



Defrost Function: The oven's warning lights will switch on and the fan will start to operate. To use the defrost function, place your frozen food in the oven on a shelf in the third slot from the bottom. It is recommended that you place an oven tray under the defrosting food to catch the water accumulated due to melting ice. This function will not cook or bake your food, it will only help to defrost it.



Turbo Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring heating element and fan will start operating. The turbo function evenly disperses the heat in the oven so all food on all racks will cook evenly. And when convection baking is combined with steam, steam will be released inside the oven. Moist heat surrounds and cooks food evenly. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

You can use the steam cooking feature in this function. For details, read the text "Using the steam function".



Static Cooking Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower and upper heating elements will start operating. The static cooking function emits heat, ensuring even cooking of food. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Preheating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to use only one shelf at a time in this function.



Fan Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the upper and lower heating elements and fan will start operating. This function is good for baking pastry. Cooking is carried out by the lower and upper heating elements within the oven and by the fan, which provides air circulation, giving a slightly grilled effect to the food, combined with baking and steam, helping food retain moisture better. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes. For details, read the text "Using the steam function".



Pizza Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring, lower heating elements and fan will start operating. This function is ideal for baking food, such as pizza, evenly in a short time but still retaining moisture thanks to combining baking with steam. While the fan evenly disperses the heat of the oven, the lower heating element ensures baking of the food. For details, read the text "Using the steam function".



Grilling Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill heating element will start operating. This function is used for grilling and toasting foods on the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips

of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



Faster Grilling Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill and upper heating elements will

start operating. This function is used for faster grilling and for grilling food with a larger surface area, such as meat. Use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



Double Grill and Fan Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill, upper heating elements

and fan will start operating. This function is used for faster grilling of thicker food and for grilling of food with a larger surface area. Both the upper heating elements and grill will be energised along with the fan to ensure even cooking. Use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



Steam base cleaning: Set your oven function to static function at 90 °C to operate Steam base

cleaning function. Spill 200-250ml of water to the tray which is stated on the oven base. Start the oven and Vapclean will take approximately 30-60













minutes to prepare your oven for cleaning easily.

4.2 COOKING TABLE

Function	Dishes			
				min.
Static	Puff Pastry	1 - 2	170-190	35-45
	Cake	1 - 2	170-190	30-40
	Cookie	1 - 2	170-190	30-40
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	1 - 2	200	45-60
Fan	Puff Pastry	1 - 2	170-190	25-35
	Cake	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Cookie	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	1 - 2	200	45-60
Turbo	Puff Pastry	1 - 2 - 3	170-190	35-45
	Cake	1 - 2 - 3	150-170	30-40
	Cookie	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Stew	2	175-200	40-50
Grilling	Grilled meatballs	4	200	10-15
	Chicken	*	190	50-60
	Chop	3 - 4	200	15-25
	Beefsteak	4	200	15-25

*If available cook with roast chicken skewer.

4.3 FOR STEAM FUNCTION

Foods	Function	Rack Position	Temp. (°C)	Amount of water (ml)	Water addition time (min.)	Cooking Time (min) (approx.)	Weight (approximate food weight g)
Bread	Fan Function + Steam  	3	200	100	Before starting the oven.	30-50	820
Baked pasta	Fan Function + Steam  	3	200	200	Before starting the oven.	30-40	1500
Pastry	Turbo+Steam  	3	180	150	Before starting the oven.	30-40	500
Potato	Fan Function + Steam  	3	200	250	Before starting the oven.	45-60	500
Chicken	Turbo+Steam  	3	220	200	Before starting the oven.	60-70	2000
Steak	Fan Function + Steam  	3	180	300	Before starting the oven.	100-110	1000



Important: The times given above are those obtained under laboratory conditions and may vary depending on the mains supply voltage and the amount of food cooked.



Important: Do not add water to the water tank when the oven is hot.

4.4 USE OF THE MECHANICAL TIMER

Function Description	
M	Manual operation
0.....100	Operating by adjusting the timer

Manual operation

When you set the timer button to the “M” position, you will be able to continuously run your oven. When you set the timer button to the “0” position, the oven will not operate.

Operating by adjusting the timer

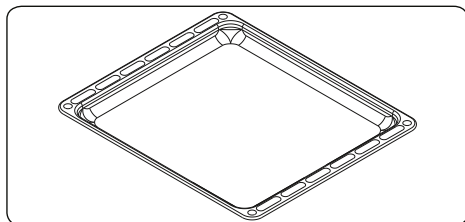
Set the desired cooking time by turning the timer knob to between 0 and 100 minutes. When the timer reaches zero, the oven will automatically switch off and an audible warning will sound.

4.5 ACCESSORIES

The Shallow Tray

The shallow tray is best used for baking pastries.

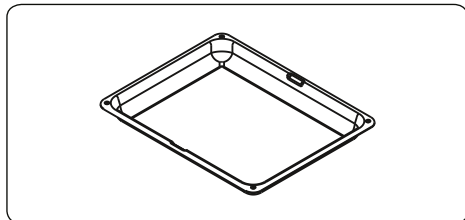
Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is correctly placed.



The Small Tray

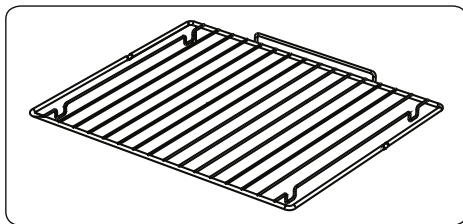
The small tray is best used for baking pastry.

Place the tray in the centre of a wire grid.



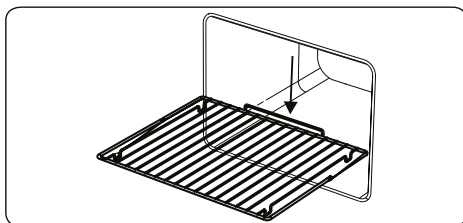
The Wire Grid

The wire grid is best used for grilling or for processing food in oven-friendly containers.



! WARNING

Place the grid to any corresponding rack in the oven cavity correctly and push it to the end.



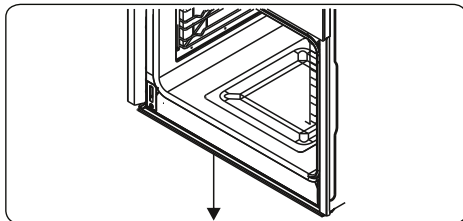
The Water Collector

In some cases of cooking, condensation may appear on the inner glass of the oven door. This is not a product malfunction.

Open the oven door into the grilling position and leave it in this position for 20 seconds.

Water will drip to the collector.

Cool the oven and wipe the inside of the door with a dry towel. This procedure must be applied regularly.




5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 CLEANING


WARNING: Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning is to be carried out.

General Instructions

- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before use on your appliance.
- Use cream cleaners or liquid cleaners which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools as they may damage the cooker surfaces.

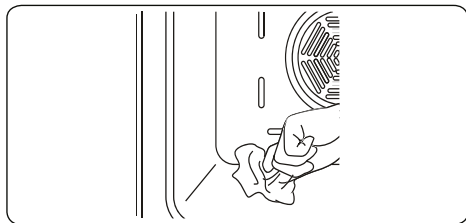
 Do not use cleaners that contain particles as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

- Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.

 Do not use steam cleaners for cleaning any part of the appliance.

Cleaning the Inside of the Oven

- The inside of enamelled ovens are best cleaned while the oven is warm.
- Wipe the oven with a soft cloth soaked in soapy water after each use. Then, wipe the oven over again with a wet cloth and dry it.
- You may need to use a liquid cleaning material occasionally to completely clean the oven.




Cleaning the Glass Parts


- Clean the glass parts of your appliance on a regular basis.
- Use a glass cleaner to clean the inside

and outside of the glass parts. Then, rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.

Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

- Clean the stainless steel parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the stainless steel parts with a soft cloth soaked in only water. Then, dry them thoroughly with a dry cloth.

 Do not clean the stainless steel parts while they are still hot from cooking.

 Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the stainless steel for a long time.

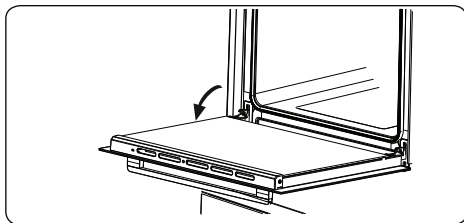
Cleaning Painted Surfaces (if available)

- Spots of tomato, tomato paste, ketchup, lemon, oil derivatives, milk, sugary foods, sugary drinks and coffee should be cleaned with a cloth dipped in warm water immediately. If these stains are not cleaned and allowed to dry on the surfaces they are on, they should NOT be rubbed with hard objects (pointed objects, steel and plastic scouring wires, surface-damaging dish sponge) or cleaning agents containing high levels of alcohol, stain removers, degreasers, surface abrasive chemicals. Otherwise, corrosion may occur on the powder painted surfaces, and stains may occur. The manufacturer will not be held responsible for any damage caused by the use of inappropriate cleaning products or methods.

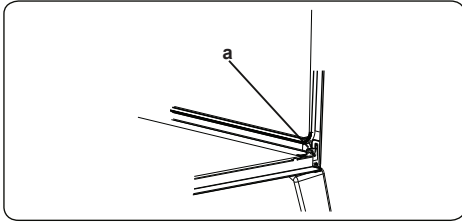
Removal of the Oven Door

Before cleaning the oven door glass, you must remove the oven door, as shown below.

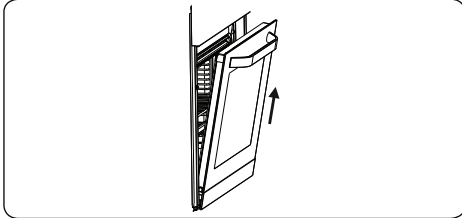
1. Open the oven door.



2. Open the locking catch (a) (with the aid of a screwdriver) up to the end position.

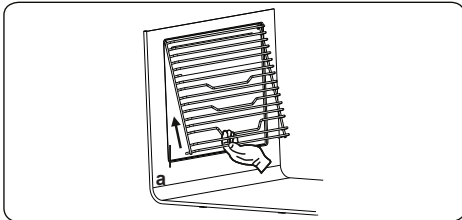


3. Close the door until it is almost in the fully closed position, and remove the door by pulling it towards you.



Removal of the Wire Shelf

To remove the wire rack, pull the wire rack as shown in the figure. After releasing it from the clips (a), lift it up.



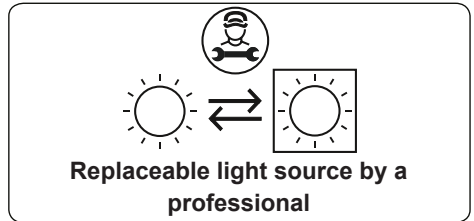
5.2 MAINTENANCE

! WARNING: The maintenance of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified technician only.

Changing the Oven Lamp

! WARNING: Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning your appliance.

- Remove the glass lens, then remove the bulb.
- Insert the new bulb (resistant to 300 °C) to replace the bulb that you removed (230 V, 15-25 Watt, Type E14).
- Replace the glass lens, and your oven is ready for use.
- The product contains a light source of energy efficiency class G.
- Light source can not be replaced by end user. After sales service is needed.
- The included light source is not intended for use in other applications.



! Hand icon: The lamp is designed specifically for use in household cooking appliances. It is not suitable for household room illumination.

- Do not try to scrape the lime residues that may form on the floor of the oven. Otherwise, the oven floor will be damaged.
- In order to dissolve any lime that may form on the floor of the oven, pour 200-250 ml of white vinegar with an acid ratio of not more than 6% onto the oven floor after every 2 or 3 uses and wait for 30 minutes. Then clean it with a damp wet cloth.

6. TROUBLESHOOTING & TRANSPORT

6.1 TROUBLESHOOTING



If you still have a problem with your appliance after checking these basic troubleshooting steps, please contact an authorised service person or qualified technician.

Problem	Possible Cause	Solution
Oven does not switch on.	Power is switched off.	Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working.
No heat or oven does not warm up.	Oven temperature control is incorrectly set. Oven door has been left open.	Check that the oven temperature control knob is set correctly.
Cooking is uneven within the oven.	Oven shelves are incorrectly positioned.	Check that the recommended temperatures and shelf positions are being used. Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lower and this may affect the results of your cooking.
Oven light (if available) does not operate.	Lamp has failed. Electrical supply is disconnected or switched off.	Replace lamp according to the instructions. Make sure the electrical supply is turned on at the wall socket outlet.
The oven fan (if available) is noisy.	Oven shelves are vibrating.	Check that the oven is level. Check that the shelves and any bake ware are not vibrating or in contact with the oven back panel.


6.2 TRANSPORT

If you need to transport the product, use the original product packaging and carry it using its original case. Follow the transport signs on the packaging. Tape all independent parts to the product to prevent damaging the product during transport.

If you do not have the original packaging, prepare a carriage box so that the appliance, especially the external surfaces of the product, is protected against external threats.

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS



7.1 ENERGY FICHE

Brand		 MALLOCA
Model		Mechanical Timer
Type of Oven		ELECTRIC
Mass	kg	28.7
Energy Efficiency Index - conventional		103.6
Energy Efficiency Index - fan forced		94.0
Energy Class		A
Energy consumption (electricity) - conventional	kWh/cycle	0.87
Energy consumption (electricity) - fan forced	kWh/cycle	0.79
Number of cavities		1
Heat Source		ELECTRIC
Volume	l	65
This oven complies with EN 60350-1		
<p>Energy Saving Tips</p> <p>Oven</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cook the meals together, if possible. - Keep the pre-heating time short. - Do not elongate cooking time. - Do not forget to turn-off the oven at the end of cooking. - Do not open oven door during cooking period. 		

Cảm ơn bạn đã lựa chọn sản phẩm này.

Hướng dẫn sử dụng này chứa thông tin an toàn quan trọng và hướng dẫn về vận hành và bảo trì thiết bị của bạn.

Vui lòng dành thời gian đọc Hướng dẫn sử dụng này trước khi sử dụng thiết bị và giữ lại để tham khảo sau này.

Biểu tượng	Loại	Ý nghĩa
	CẢNH BÁO	Thương tích nghiêm trọng hoặc nguy cơ tử vong
	NGUY CƠ ĐIỆN GIẬT	Rủi ro điện áp nguy hiểm
	CHÁY	Cảnh báo; Nguy cơ cháy/vật liệu dễ cháy
	THẬN TRỌNG	Rủi ro thương tích hoặc thiệt hại tài sản
	LƯU Ý QUAN TRỌNG	Vận hành hệ thống chính xác

NỘI DUNG


1.HƯỚNG DẪN AN TOÀN.....	4
1.1 Cảnh Báo An Toàn Chung	4
1.2 Nướng bằng hơi nước	6
1.3 Cảnh báo cài đặt	7
1.4 Trong quá trình sử dụng.....	7
1.5 Trong quá trình Vệ sinh và Bảo trì	8
2.LẮP ĐẶT VÀ CHUẨN BỊ SỬ DỤNG.....	11
2.1 Hướng dẫn cài đặt	11
2.2 Lắp đặt lò nướng	11
2.3 Nối Điện và An Toàn	13
3.TÍNH NĂNG SẢN PHẨM	14
4.SỬ DỤNG SẢN PHẨM	15
4.1 Điều khiển lò nướng.....	15
4.2 Bảng gợi ý thức ăn	16
4.3 Chức năng hơi nước	17
4.4 Sử dụng Hẹn giờ Cơ học	18
4.5 Phụ kiện	18
5.VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ	19
5.1 Vệ sinh	19
5.2 Bảo trì	20
6.XỬ LÝ SỰ CỐ & VẬN CHUYỂN	21
6.1 Khắc phục sự cố.....	21
6.2 Vận chuyển.....	21
7.THÔNG SỐ KỸ THUẬT.....	22
7.1 Năng lượng Điện	22

1. CHỈ DẪN AN TOÀN



- Đọc kỹ tất cả các hướng dẫn trước khi sử dụng thiết bị của bạn và để chúng ở nơi thuận tiện để tham khảo khi cần thiết.
- Sách hướng dẫn này đã được chuẩn bị cho nhiều kiểu máy, do đó thiết bị của bạn có thể không có một số tính năng được mô tả bên trong. Vì lý do này, điều quan trọng là phải đặc biệt chú ý đến bất kỳ số liệu nào trong khi đọc hướng dẫn vận hành.

1.1 CẢNH BÁO AN TOÀN CHUNG

- Trẻ em hoặc người thiếu kinh nghiệm và kiến thức cần được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị này theo cách an toàn và hiệu nguy hiểm liên quan. Trẻ em không nên nghịch thiết bị. Việc vệ sinh và bảo trì người dùng không nên để trẻ em thực hiện mà không có sự giám sát.

 **CẢNH BÁO:** Thiết bị và các bộ phận có thể tiếp cận của thiết bị trở nên nóng trong quá trình sử dụng. Cần cẩn thận để tránh chạm vào các bộ phận làm nóng. Tránh xa trẻ em dưới 8 tuổi trừ khi chúng được giám sát liên tục.



  **CẢNH BÁO:** Nguy cơ hỏa hoạn: Không lưu trữ đồ đạc trên các bề mặt nấu ăn.


  **CẢNH BÁO:** Nếu bề mặt bị nứt, hãy tắt thiết bị để tránh khả năng bị điện giật.

- Không vận hành thiết bị bằng bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.
- Trong quá trình sử dụng, thiết bị sẽ nóng lên. Cần


cẩn thận để tránh chạm vào các bộ phận làm nóng bên trong lò.

- Tay cầm có thể bị nóng sau một thời gian ngắn sử dụng.
- Không sử dụng chất tẩy rửa hoặc chất tẩy rửa có tính ăn mòn mạnh để làm sạch kính cửa lò và các bề mặt khác.
- Không sử dụng chất tẩy rửa hơi nước để làm sạch thiết bị.

  **CẢNH BÁO:** Để tránh khả năng bị điện giật, hãy đảm bảo rằng thiết bị đã được tắt trước khi thay bóng đèn.

 **THẬN TRỌNG:** Các bộ phận có thể tiếp cận có thể nóng khi nấu hoặc nướng. Giữ trẻ nhỏ tránh xa thiết bị khi thiết bị đang được sử dụng.

- Thiết bị của bạn được sản xuất tuân theo tất cả các tiêu chuẩn và quy định hiện hành của địa phương và quốc tế.
- Công việc bảo trì và sửa chữa chỉ nên được thực hiện bởi các kỹ thuật viên dịch vụ được ủy quyền. Công việc lắp đặt và sửa chữa được thực hiện bởi các kỹ thuật viên không ủy quyền có thể nguy hiểm. Không thay đổi hoặc sửa đổi các thông số kỹ thuật của thiết bị dưới bất kỳ hình thức nào. Tắm chắn bếp không phù hợp có thể gây ra tai nạn.
- Trước khi kết nối thiết bị của bạn, đảm bảo rằng các điều kiện phân phối cục bộ (bản chất của khí và áp suất khí hoặc điện áp và tần số) và các thông số kỹ thuật của thiết bị là tương thích. Thông số kỹ thuật của thiết bị này được ghi trên nhãn.

 **THẬN TRỌNG:** Thiết bị này được thiết kế chỉ để nấu thức ăn và chỉ dành cho mục đích sử dụng trong gia đình. Nó không nên được sử dụng cho bất kỳ mục đích nào khác hoặc trong bất kỳ ứng dụng nào khác,

chẳng hạn như sử dụng ngoài mục đích gia đình, trong môi trường thương mại hoặc để sưởi ấm phòng..

- Không sử dụng tay nắm cửa lò để nâng hoặc di chuyển thiết bị.
- Tất cả các biện pháp có thể đã được thực hiện để đảm bảo an toàn cho bạn. Vì kính có thể bị vỡ nên khi vệ sinh cần cẩn thận để tránh trầy xước. Tránh va đập hoặc làm vỡ kính bằng các phụ kiện.
- Đảm bảo rằng dây nguồn không bị mắc kẹt hoặc hư hỏng trong quá trình lắp đặt. Nếu dây nguồn bị hỏng, nó phải được thay thế bởi nhà sản xuất, đại lý dịch vụ của họ hoặc những người có trình độ tương đương để ngăn ngừa nguy hiểm.
- Không để trẻ em trèo lên cửa lò hoặc ngồi lên khi cửa lò đang mở.
- Vui lòng giữ trẻ em và động vật tránh xa thiết bị này.

1.2 NƯỚNG BẰNG HƠI NƯỚC

- Nước phải được đổ vào đáy khoang lò trước khi lò hoạt động.
- Không thêm nước vào đáy khoang lò khi lò đang nóng.
- Khi mở cửa lò, hơi nước có thể thoát ra từ bên trong. Cẩn thận khi mở cửa lò, vì điều này có thể gây nguy cơ cháy.
- Do nướng bằng hơi nước, độ ẩm có thể vẫn còn trong lò. Vì độ ẩm có thể gây ăn mòn, hãy đảm bảo rằng bên trong lò khô sau khi nướng.
- Sử dụng nước uống để nướng bằng hơi nước. Không sử dụng cồn dễ cháy hoặc chất rắn có hạt rắn thay cho nước.
- Sử dụng đĩa không gỉ để nướng bằng hơi nước.

- Khi kết thúc mỗi lần nướng, nếu còn một ít nước trong đáy khoang lò thì nên vệ sinh đáy khoang lò và không được sử dụng nước còn lại này cho lần nướng tiếp theo.

1.3 CẢNH BÁO LẮP ĐẶT

- Không vận hành thiết bị trước khi thiết bị được lắp đặt hoàn chỉnh.
- Thiết bị phải được lắp đặt bởi kỹ thuật viên được ủy quyền. Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm cho bất kỳ thiệt hại nào có thể gây ra bởi lỗi vị trí và cài đặt bởi những người không được ủy quyền.
- Khi thiết bị được mở ra, đảm bảo rằng thiết bị không bị hư hỏng trong quá trình vận chuyển. Trong trường hợp có bất kỳ hư hỏng nào, không sử dụng thiết bị và liên hệ ngay với đại lý dịch vụ đủ điều kiện. Các vật liệu được sử dụng để đóng gói (ny lông, kim bấm, Xốp, v.v.) có thể gây hại cho trẻ em và chúng phải được thu gom và loại bỏ ngay lập tức.
- Bảo vệ thiết bị của bạn khỏi không khí. Không để nó tiếp xúc với các tác động như nắng, mưa, tuyết, bụi hoặc độ ẩm quá cao.
- Mọi vật liệu (tức là tủ) xung quanh thiết bị phải có khả năng chịu được nhiệt độ tối thiểu là 100°C.
- Không được lắp đặt thiết bị phía sau cửa trang trí để tránh quá nóng.

1.4 TRONG QUÁ TRÌNH SỬ DỤNG

- Khi lần đầu tiên sử dụng lò, bạn có thể nhận thấy một mùi nhẹ. Điều này là hoàn toàn bình thường và do vật liệu cách nhiệt trên các bộ phận làm nóng gây ra. Chúng tôi khuyên rằng, trước khi sử dụng lò lần đầu tiên, bạn nên để lò trống và đặt ở nhiệt độ tối đa trong 45 phút. Đảm bảo rằng môi trường lắp đặt sản phẩm được thông gió tốt.

- Cần thận khi mở cửa lò trong hoặc sau khi nướg. Hơi nướg núng từ lò có thể gây bỏng.
- Không đặt vật liệu dễ cháy hoặc dễ bắt lửa vào hoặc gần thiết bị khi thiết bị đang hoạt động.
- Luộn sử dụng găng tay lò để lấy và thay thế thực phẩm trong lò.
- Trong mọi trường hợp không nên lót lò bằng giấy nhôm vì có thể xảy ra hiện tượng quá nhiệt.
- Không đặt đĩa hoặc khay nướg trực tiếp lên đáy lò trong khi nấu. Đế trở nên rất núng và có thể gây hư hỏng cho sản phẩm.



Không để lò nướg không có người giám sát trong khi nấu với dầu rắn hoặc lỏng. Chúng có thể bắt lửa trong điều kiện nhiệt độ khắc nghiệt. Không bao giờ đổ nướg vào ngọn lửa do dầu gây ra, thay vào đó hãy tắt lò và đợi chảo bằng nắp hoặc chặn chống cháy.

- Nếu sản phẩm không được sử dụng trong một thời gian dài, hãy tắt công tắc điều khiển chính.
- Đảm bảo rằng các núm điều khiển của thiết bị luôn ở vị trí “0” (dừng) khi không sử dụng.
- Các khay nghiêng khi kéo ra. Cần thận không làm đổ hoặc đổ thức ăn núng trong khi lấy thức ăn ra khỏi lò.
- Không đặt bất cứ thứ gì lên cửa lò khi nó đang mở. Điều này có thể làm mất cân bằng lò hoặc làm hỏng cửa.
- Không treo khăn tắm, khăn lau bát đĩa hoặc quần áo từ thiết bị hoặc tay cầm của thiết bị.


1.5 TRONG THỜI GIAN VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG

- Đảm bảo rằng thiết bị của bạn đã được tắt nguồn điện trước khi thực hiện bất kỳ thao tác vệ sinh hoặc bảo trì nào.
- Không tháo các nút điều khiển để lau bảng điều khiển.
- Để duy trì hiệu quả và sự an toàn của thiết bị, chúng tôi khuyên bạn luôn sử dụng các phụ kiện thay thế chính hãng và gọi cho các đại lý dịch vụ được ủy quyền của chúng tôi trong trường hợp cần thiết.
- Đừng cố cạo cặn vôi có thể hình thành trên lò. Nếu không, lò sẽ bị hỏng.
- Để hòa tan vôi có thể hình thành trên sàn lò, đổ 200-250 ml giấm trắng có tỷ lệ axit không quá 6% lên sàn lò sau mỗi 2 hoặc 3 lần sử dụng và đợi trong 30 phút. Sau đó làm sạch nó bằng một miếng vải ướt ẩm.

CE Tuyên bố phù hợp

CE Chúng tôi tuyên bố rằng các sản phẩm của chúng tôi đáp ứng các Chỉ thị, Quyết định và Quy định hiện hành của Châu Âu cũng như các yêu cầu được liệt kê trong các tiêu chuẩn được tham chiếu.

Thiết bị này được thiết kế để chỉ sử dụng cho nấu ăn tại nhà. Bất kỳ việc sử dụng nào khác (chẳng hạn như sưởi ấm căn phòng) đều không phù hợp và nguy hiểm.

 Các hướng dẫn vận hành áp dụng cho một số kiểu máy. Bạn có thể nhận thấy sự khác biệt giữa các hướng dẫn này và mẫu thiết bị của bạn.

2. LẮP ĐẶT VÀ CHUẨN BỊ SỬ DỤNG

! **CẢNH BÁO:** Thiết bị này phải được thiết đặt bởi một dịch vụ ủy quyền hoặc kỹ thuật viên có trình độ, theo hướng dẫn trong hướng dẫn này và tuân thủ các quy định hiện hành của địa phương.

- Việc lắp đặt sai có thể gây hại và hư hỏng, nhà sản xuất không chịu trách nhiệm và bảo hành sẽ không có hiệu lực.
- Trước khi lắp đặt, đảm bảo rằng các điều kiện phân phối cục bộ (điện áp và tần số điện) và các điều chỉnh của thiết bị tương thích. Các điều kiện điều chỉnh cho thiết bị này được ghi trên nhãn.
- Cần tuân thủ các luật, pháp lệnh, chỉ thị và tiêu chuẩn có hiệu lực tại quốc gia sử dụng (các quy định về an toàn, tái chế đúng cách theo các quy định, v.v.).
- Nếu sản phẩm có các thanh dẫn giá đỡ có thể tháo rời (giá đỡ dạng lưới) và hướng dẫn sử dụng bao gồm các công thức nấu ăn như sữa chua, thì các giá đỡ dạng lưới phải được tháo ra và lò vận hành ở chế độ nấu đã xác định. Thông tin về việc loại bỏ giá đỡ dạng lưới có trong phần VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ.

2.1 HƯỚNG DẪN CÀI ĐẶT CHUNG

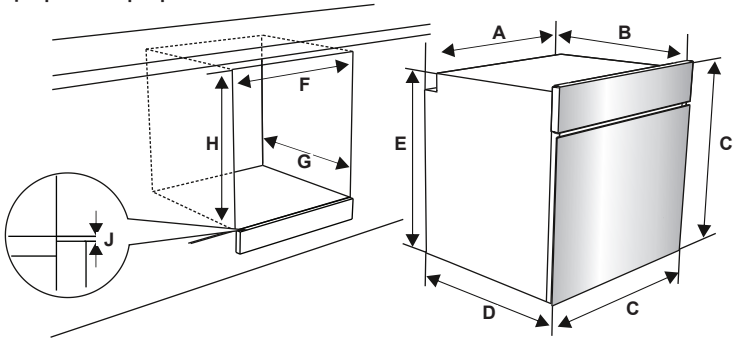
- Sau khi tháo vật liệu đóng gói ra khỏi thiết bị và các phụ kiện của thiết bị, hãy đảm bảo rằng thiết bị không bị hư hỏng. Nếu bạn nghi ngờ có bất kỳ hư hỏng nào, không sử dụng nó và liên hệ ngay với nhân viên dịch vụ được ủy quyền hoặc kỹ thuật viên có trình độ.
- Đảm bảo rằng không có vật liệu dễ cháy hoặc dễ bắt lửa ở gần, chẳng hạn như rèm cửa, dầu, vải, v.v. có thể bắt lửa.
- Mặt bàn và đồ nội thất xung quanh thiết bị phải được làm bằng vật liệu chịu được nhiệt độ trên 100°C.
- Không nên lắp đặt thiết bị ngay phía trên máy rửa chén, tủ lạnh, tủ đông, máy giặt hoặc máy sấy quần áo.

2.2 LẮP ĐẶT LÒ NƯỚNG

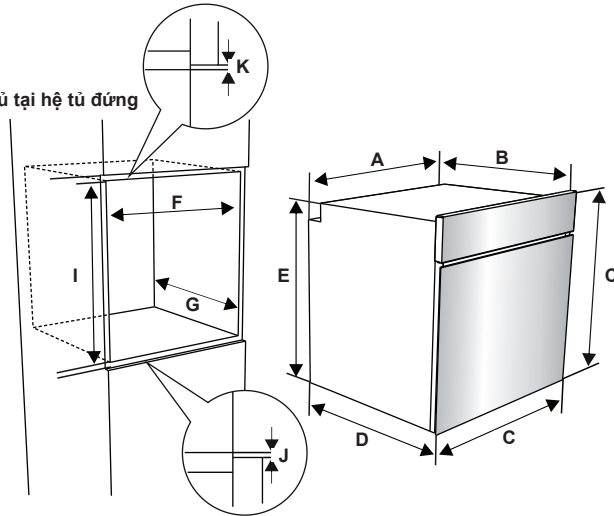
Các thiết bị được cung cấp cùng với bộ dụng cụ lắp đặt và có thể được lắp đặt trên mặt tủ có kích thước phù hợp. Các kích thước để lắp đặt lò nướng được đưa ra dưới đây.

A (mm)	557	min./max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	576		

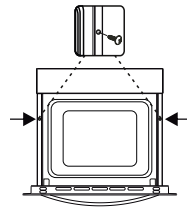
Lắp đặt âm tủ tại hệ tủ dưới



Lắp đặt âm tủ tại hệ tủ đứng



Sau khi thực hiện kết nối điện, lắp lò vào bên trong tủ bằng cách đẩy nó vào phía trong. Mở cửa lò và lắp 2 vít vào các lỗ nằm trên khung lò. Trong khi khung sản phẩm chạm vào bề mặt gỗ của tủ, siết chặt các ốc vít.

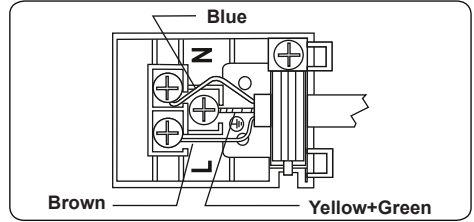


2.3 NỐI ĐIỆN VÀ AN TOÀN

! **CẢNH BÁO:** Việc kết nối điện của thiết bị này phải được thực hiện bởi nhân viên dịch vụ được ủy quyền hoặc thợ điện có trình độ, theo hướng dẫn trong hướng dẫn này và tuân thủ các quy định hiện hành của địa phương.

! **CẢNH BÁO: THIẾT BỊ PHẢI ĐƯỢC NỐI ĐẤT.**

- Trước khi kết nối thiết bị với nguồn điện, phải kiểm tra định mức điện áp của thiết bị (được đóng dấu trên tấm nhận dạng thiết bị) để xem có tương ứng với điện áp nguồn chính hiện có không và hệ thống dây điện chính phải có khả năng xử lý định mức công suất của thiết bị (cũng được chỉ định trên biển nhận dạng).
- Trong quá trình lắp đặt, kết nối không chính xác có thể làm hỏng thiết bị của bạn. Nếu dây nguồn bị hỏng và cần được thay thế, việc này phải được thực hiện bởi nhân viên có chuyên môn.
- Không sử dụng bộ điều hợp, nhiều ổ cắm và/hoặc dây dẫn mở rộng.
- Dây nguồn phải được giữ cách xa các bộ phận nóng của thiết bị và không được uốn cong hoặc nén. Nếu không, dây có thể bị hỏng, gây đoản mạch.
- Nếu thiết bị không được kết nối với nguồn điện bằng phích cắm, phích cắm toàn cực phải sử dụng bộ ngắt kết nối (với khoảng cách tiếp xúc ít nhất 3 mm) để đáp ứng các quy định về an toàn.
- Thiết bị được thiết kế để sử dụng nguồn điện 220-240V. Nếu nguồn điện của bạn khác, hãy liên hệ với nhân viên dịch vụ được ủy quyền hoặc thợ điện có trình độ.
- Cấp nguồn (H05VV-F) phải đủ dài để kết nối với thiết bị, ngay cả khi thiết bị được đặt ở mặt trước của tủ.
- Đảm bảo tất cả các kết nối được thắt chặt đầy đủ.
- Cố định cấp nguồn vào kẹp cáp rồi đóng nắp lại.
- Kết nối hộp đấu dây được đặt trên hộp đấu dây.

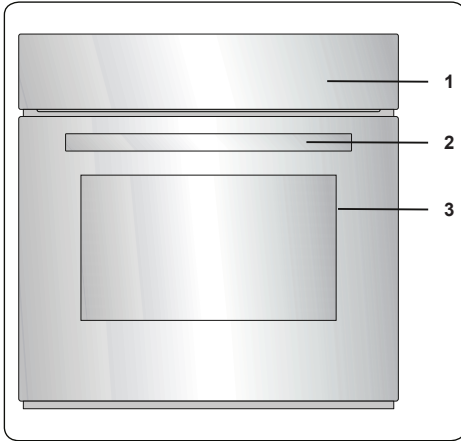


3. TÍNH NĂNG SẢN PHẨM



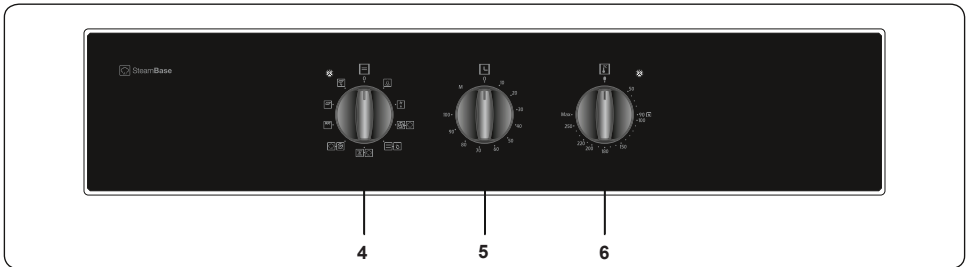
Quan trọng: Các thông số kỹ thuật của sản phẩm khác nhau và hình thức bên ngoài thiết bị của bạn có thể khác với hình thức thể hiện trong các hình dưới đây.

Danh sách các thành phần



1. Bảng điều khiển
2. Tay nắm cửa lò
3. Cửa lò

Bảng điều khiển



4. Nút vận điều khiển chức năng lò nướng
5. Hẹn giờ
6. Nút vận điều chỉnh nhiệt độ lò nướng

4. SỬ DỤNG SẢN PHẨM

4.1 ĐIỀU KHIỂN LÒ

Núm điều khiển chức năng lò nướng

Xoay núm đến biểu tượng tương ứng của chức năng nướng mong muốn. Để biết chi tiết về các chức năng khác nhau, hãy xem 'Chức năng của lò nướng'.

Núm điều chỉnh nhiệt lò nướng

Sau khi chọn chức năng nướng, xoay núm này để cài đặt nhiệt độ mong muốn. Đèn báo nhiệt của lò sẽ sáng bất cứ khi nào bộ điều nhiệt hoạt động để làm nóng lò hoặc duy trì nhiệt độ.

Chức năng lò nướng

* Các chức năng của lò nướng có thể khác nhau để phù hợp chế biến món ăn của bạn.



Đèn lò nướng: Chỉ cần sử dụng, đèn lò sẽ bật. Nó sẽ duy trì trong suốt thời gian của chức năng nấu.



Chức năng rã đông: Đèn cảnh báo của lò sẽ bật và quạt sẽ bắt đầu hoạt động. Để sử dụng chức năng rã đông, hãy đặt thực phẩm đông lạnh của bạn vào lò trên giá ở khe thứ ba từ dưới lên. Bạn nên đặt một khay nướng bên dưới thực phẩm đang rã đông để hứng nước tích tụ do băng tan. Chức năng này sẽ không làm chín hoặc nướng thức ăn của bạn mà chỉ giúp rã đông thức ăn.



Chức năng nướng tuần hoàn kèm hơi nước: Bộ điều chỉnh nhiệt và đèn của lò sẽ bật, đồng thời

vỉ nướng, các bộ phận làm nóng phía trên và quạt sẽ hoạt động. Với chức năng nướng tuần hoàn kèm hơi nước, nhiệt và hơi nước sẽ được phân tán nhiệt đều bên trong khoang lò làm chín đều thức ăn trên tất cả các khay nướng. Bạn nên làm nóng lò trước khoảng 10 phút. Để biết cách bổ sung độ ẩm phù hợp với chức năng, hãy đọc bảng "Sử dụng chức năng hơi nước".



Chức năng nướng đôi lưu: Bộ điều nhiệt và đèn cảnh báo của lò sẽ bật, vỉ nướng và các bộ phận làm nóng phía trên và dưới sẽ bắt đầu hoạt động. Chức năng này đảm bảo làm chín đều thức ăn. Đây là chức năng lý tưởng để làm bánh ngọt, mì ống nướng, lasagne và pizza. Bạn nên làm nóng trước lò trong 10 phút và tốt nhất là chỉ sử dụng một giá mỗi lần trong chức năng này.



Chức năng nướng đôi lưu kết hợp quạt kèm hơi nước: Đèn báo hiệu sáng, thanh nhiệt trên và dưới

được làm nóng, kết hợp quạt hoạt động giúp phân bố đều lượng nhiệt quanh lò. Chức năng nướng với hơi nước, giúp món ăn chín đều và bổ sung độ ẩm trong suốt quá trình nướng. Chức năng này phù hợp để nướng bánh ngọt. Bạn nên làm nóng lò trước khoảng 10 phút. Để biết cách bổ sung độ ẩm phù hợp với chức năng, hãy đọc "Sử dụng chức năng hơi nước".



Chức năng nướng tuần hoàn kèm hơi nước dưới kèm hơi nước: Đèn báo hiệu sáng, thanh nhiệt

dưới và quạt sẽ hoạt động. Trong khi quạt phân tán đều nhiệt của lò, bộ phận sinh nhiệt phía dưới nướng giòn để thức ăn. Kèm với chức năng nướng phân bố đều bên trong khoang làm món ăn chín đều và được bổ sung độ ẩm phù hợp. Chức năng này lý tưởng để nướng bánh pizza. Để biết cách bổ sung độ ẩm phù hợp với chức năng, hãy đọc "Sử dụng chức năng hơi nước".



Chức năng nướng một nguồn nhiệt trên: Đèn báo hiệu sáng, bộ phận nguồn nhiệt trên hoạt động.

Chức năng này được sử dụng khi nướng thức ăn ở các ngăn trên cùng của lò. Quét nhẹ lên vỉ nướng một lớp dầu để thức ăn không bị dính và đặt thức ăn vào giữa lưới. Lưu ý đặt một cái khay bên dưới thức ăn để hứng bắt dầu hoặc chất béo giọt xuống.

Nên đặt một cái khay bên dưới thức ăn để hứng dầu hoặc chất béo. Bạn nên làm nóng lò trước khoảng 10 phút.

⚠ CẢNH BÁO: Khi nướng phải đóng cửa lò và điều chỉnh nhiệt độ lò ở 190°C.



Chức năng nướng nhanh hai nguồn nhiệt trên: Bộ điều nhiệt và đèn cảnh báo của lò sẽ bật, vì nướng và các bộ phận làm nóng phía trên sẽ bắt đầu hoạt động. Chức năng này được sử dụng để nướng nhanh hơn và nướng thực phẩm có diện tích bề mặt lớn và dày, chẳng hạn như thịt. Sử dụng các kệ trên của lò nướng. Quét nhẹ lên vì nướng một lớp dầu để thức ăn không bị dính và đặt thức ăn vào giữa vỉ. Lưu ý đặt một cái khay bên dưới thức ăn để hứng bắt đầu hoặc chất béo giọt xuống. Bạn nên làm nóng lò trước khoảng 10 phút.

⚠ Cảnh báo: Khi nướng phải đóng cửa lò nướng và điều chỉnh nhiệt độ lò sao cho nhiệt độ nên được điều chỉnh đến 190°C.



Chức năng nướng hai nguồn nhiệt kết hợp quạt: Bộ điều chỉnh nhiệt và đèn cảnh báo của lò sẽ bật, đồng thời vì nướng, các bộ phận làm nóng phía trên và quạt sẽ hoạt động. Chức năng này được sử dụng để nướng thức ăn dày nhanh hơn và nướng thức ăn có diện tích bề mặt lớn hơn. Cả hai nguồn nhiệt làm nóng phía trên cung cấp nhiệt cùng với quạt để đảm bảo nấu chín đều. Nên sử dụng các kệ trên của lò nướng. Quét nhẹ lên vì nướng một lớp dầu để thức ăn không bị dính và đặt một cái khay bên dưới để hứng dầu hoặc chất béo. Bạn nên làm nóng lò trước khoảng 10 phút.

⚠ CẢNH BÁO: Khi nướng phải đóng cửa lò nướng và điều chỉnh nhiệt độ lò sao cho nhiệt độ nên được điều chỉnh đến 190°C.



Chức năng Vệ sinh bằng hơi nước: Đổ 200-250ml nước vào đáy khoang lò. Chức năng nướng đối lưu sẽ vận hành lò ở 90 °C để







Khởi động tự vệ sinh bằng hơi nước và mất khoảng 30-60 phút để làm sạch lò nướng

4.2 BẢNG GỢI Ý

Chức năng	Món ăn			
Nướng trên dưới	Bánh ngàn lớp	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Bánh ngọt	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Bánh quy	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Món thịt hầm	2	175-200	40-50
	Thịt gà	2 - 3 - 4	200	45-60
Nướng kèm Quạt	Bánh ngàn lớp	2 - 3 - 4	170-190	25-35
	Bánh ngọt	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Bánh quy	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Món thịt hầm	2	175-200	40-50
	Thịt gà	2 - 3 - 4	200	45-60
Đối lưu	Bánh ngàn lớp	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Bánh ngọt	2 - 3 - 4	150-170	30-40
	Bánh quy	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Món thịt hầm	2	175-200	40-50
1 nguồn nhiệt	Thịt viên nướng	7	200	10-15
	Thịt gà	*	190	50-60
	Chặt ra	6 - 7	200	15-25
	Bò nướng	6 - 7	200	15-25

4.3 SỬ DỤNG CHỨC NĂNG HƠI NƯỚC

Khi kết hợp nung kèm hơi nước, hơi nước sẽ được giải phóng bên trong lò. Lượng nhiệt ẩm bao quanh và làm chín đều thức ăn và giữ độ ẩm giúp thức ăn không bị khô do nung.

Thức ăn	Chức năng	Vị trí giá đỡ	Nhiệt độ (°C)	Lượng nước (ml)	Thời gian thêm nước (tối thiểu)	Thời gian nung (phút) (xấp xỉ)	Trọng lượng (trọng lượng thực phẩm xấp xỉ g)
Bánh mì	Nướng đối lưu kết hợp quạt + Hơi nước 	3	200	100	Trước khi khởi động lò.	30-50	820
Mì ống nướng	Nướng đối lưu kết hợp quạt + Hơi nước 	3	200	200	Trước khi khởi động lò.	30-40	1500
Bánh ngọt	Nướng tuần hoàn + Hơi nước 	3	180	150	Trước khi khởi động lò.	30-40	500
Khoai tây	Nướng đối lưu kết hợp quạt + Hơi nước 	3	200	250	Trước khi khởi động lò.	45-60	500
Thịt gà	Nướng tuần hoàn + Hơi nước 	3	220	200	Trước khi khởi động lò.	60-70	2000
Bit tết	Nướng đối lưu kết hợp quạt + Hơi nước 	3	180	300	Trước khi khởi động lò.	100-110	1000



Quan trọng: Thời gian đưa ra ở trên là thời gian thu được trong điều kiện phòng thí nghiệm và có thể khác nhau tùy thuộc vào điện áp nguồn điện lưới và lượng thức ăn được nấu chín.



Quan trọng: Không thêm nước vào đáy khoang lò khi lò đang nóng.

4.4 SỬ DỤNG HẸN GIỜ CƠ HỌC

Mô tả chức năng	
M	Vận hành thủ công
0.....100	Hoạt động bằng cách điều chỉnh bộ đếm thời gian

Vận hành thủ công

Khi bạn đặt nút hẹn giờ ở vị trí “ M ”, lò vẫn sẽ có thể tự động hoạt động. Khi bạn đặt nút hẹn giờ về vị trí “ 0 ”, lò sẽ không hoạt động.

Hoạt động bằng cách điều chỉnh bộ đếm thời gian

Đặt thời gian nướng mong muốn bằng cách xoay nút hẹn giờ trong khoảng từ 0 đến 100 phút.

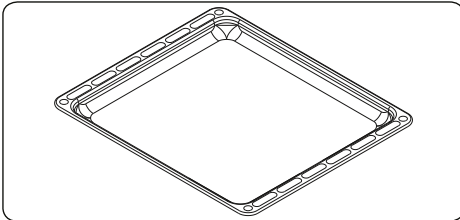
Khi bộ hẹn giờ về 0, lò sẽ tự động tắt và âm thanh cảnh báo sẽ phát ra.

4.5 PHỤ KIỆN

Khay lớn

Khay lớn được sử dụng tốt nhất để nướng bánh ngọt.

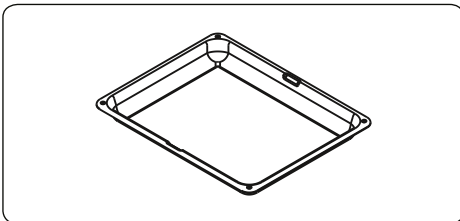
Đặt khay vào bất kỳ giá đỡ nào và đẩy khay đến cuối để đảm bảo khay được đặt chính xác.



Khay nhỏ

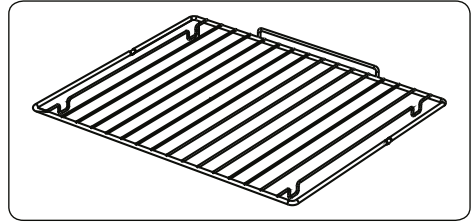
Khay nhỏ được sử dụng tốt nhất để nướng bánh ngọt.

Đặt khay vào giữa vị nướng.



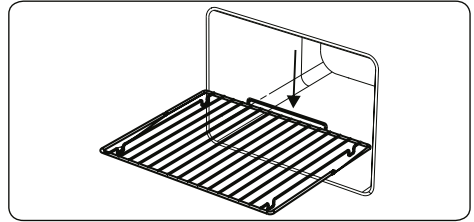
Ví nướng

Ví nướng được sử dụng tốt nhất để nướng hoặc chế biến thực phẩm trong giấy bạc.



⚠ CẢNH BÁO

Lắp vỉ nướng trong khoang lò nướng một cách chính xác và đẩy nó đến cuối.



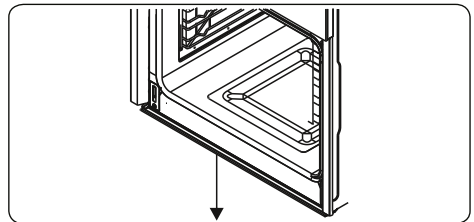
Khay hứng nước trước khoang lò

Trong một số trường hợp nấu nướng, hơi nước có thể xuất hiện trên mặt kính trong cửa cửa lò. Đây không phải là sự cố của sản phẩm.

Mở cửa lò vào vị trí khay hứng nước và để nó ở vị trí này trong 20 giây.

Nước sẽ nhỏ giọt đến khay hứng nước.

Làm nguội lò nướng và lau bên trong cửa bằng khăn khô. Quy trình này phải được áp dụng thường xuyên.



5. LÀM SẠCH VÀ BẢO TRÌ

5.1 LÀM SẠCH

⚠ CẢNH BÁO: Tắt thiết bị và để thiết bị nguội trước khi tiến hành vệ sinh.

Hướng dẫn chung

- Kiểm tra xem các vật liệu làm sạch có phù hợp và được nhà sản xuất khuyến dùng hay không trước khi sử dụng trên thiết bị của bạn.
- Sử dụng chất tẩy rửa dạng kem hoặc chất tẩy rửa dạng lỏng không chứa hạt. Không sử dụng kem ăn da (ăn mòn), bột tẩy rửa ăn mòn, dây kim loại thô hoặc dụng cụ cứng vì chúng có thể làm hỏng bề mặt của lò nướng.

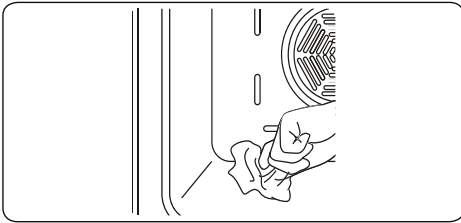
🚫 Không sử dụng chất tẩy rửa có chứa các hạt vì chúng có thể làm xước kính, các bộ phận được tráng men và/hoặc sơn thiết bị của bạn.

- Nếu bất kỳ chất lỏng nào tràn ra ngoài, hãy làm sạch chúng ngay lập tức để tránh làm hỏng các bộ phận.

🚫 Không sử dụng chất tẩy rửa hơi nước để làm sạch bất kỳ bộ phận nào của thiết bị.

Vệ sinh bên trong lò nướng

- Mặt trong của lò tráng men được làm sạch tốt nhất khi lò nướng còn ấm.
- Lau lò nướng bằng vải mềm thấm nước xà phòng sau mỗi lần sử dụng. Sau đó, dùng khăn ướt lau lại lò một lần nữa và để khô.
- Thỉnh thoảng, bạn có thể cần sử dụng chất tẩy rửa dạng lỏng để làm sạch hoàn toàn lò.



Vệ sinh bộ phận kính

- Làm sạch các bộ phận thủy tinh của thiết bị của bạn một cách thường xuyên.

- Sử dụng nước lau kính để làm sạch các bộ phận bên trong và bên ngoài kính. Sau đó, rửa sạch và lau khô chúng bằng vải khô.

Làm sạch các bộ phận bằng thép không gỉ (nếu có)

- Thường xuyên vệ sinh các bộ phận bằng thép không gỉ của thiết bị.
- Lau các bộ phận bằng thép không gỉ bằng vải mềm chỉ ngâm trong nước. Sau đó, lau thật khô bằng khăn khô.

🚫 Không vệ sinh các bộ phận bằng thép không gỉ khi chúng vẫn còn nóng sau khi nấu.

🚫 Không để giấm, cà phê, sữa, muối, nước, chanh hoặc nước ép cà chua trên thép không gỉ trong một thời gian dài.

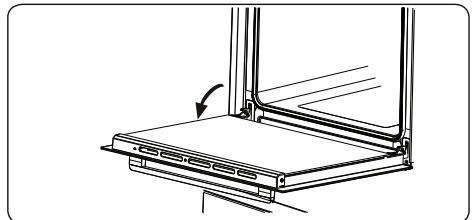
Làm sạch bề mặt sơn (nếu có)

- Các vết cà chua, bột cà chua, nước sốt cà chua, chanh, các chất dẫn xuất từ dầu, sữa, thực phẩm có đường, đồ uống có đường và cà phê nên được làm sạch ngay lập tức bằng một miếng vải nhúng trong nước ấm. Nếu những vết bẩn này không được làm sạch và để khô trên các bề mặt có chúng, thì KHÔNG nên chà xát chúng bằng các vật cứng (vật nhọn, dây cọ rửa bằng thép và nhựa, miếng bọt biển làm hỏng bề mặt) hoặc chất tẩy rửa có chứa nồng độ cồn cao. Hóa chất tẩy vết bẩn, tẩy dầu mỡ, hóa chất mài mòn bề mặt. Nếu không, bề mặt sơn tĩnh điện có thể bị ăn mòn và có thể xuất hiện các vết bẩn. Nhà sản xuất sẽ không chịu trách nhiệm cho bất kỳ thiệt hại nào do việc sử dụng các sản phẩm hoặc phương pháp làm sạch không phù hợp.

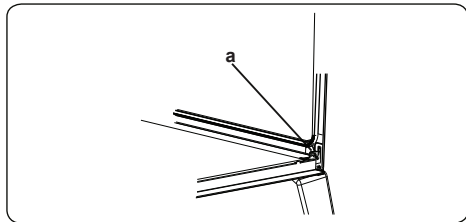
Tháo Cửa Lò nướng

Trước khi lau kính cửa lò, bạn phải tháo cửa lò nướng, như minh họa bên dưới.

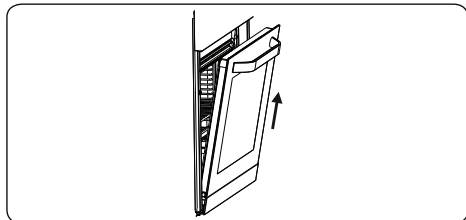
1. Mở cửa lò nướng



2. 2. Mở khóa khóa (a) (với sự trợ giúp của tuốc nơ vít) cho đến vị trí cuối.

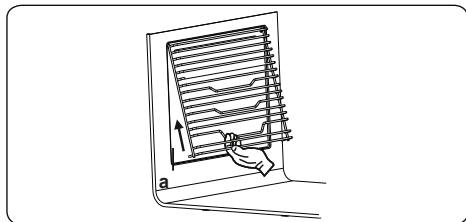


3. Đóng cửa cho đến khi nó gần như ở vị trí đóng hoàn toàn và kéo cửa ra bằng cách kéo về phía bạn



Loại bỏ giá đỡ

Để tháo giá đỡ, hãy kéo giá đỡ như minh họa trong hình. Sau khi tháo nó ra khỏi các kẹp (a), hãy nhấn nó lên.



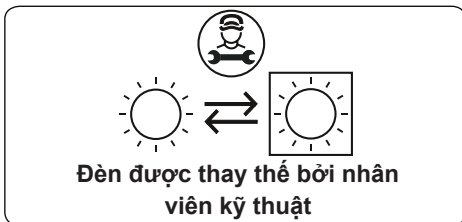
5.2 BẢO TRÌ

! **CẢNH BÁO:** Việc bảo trì thiết bị này phải được thực hiện bởi dịch vụ được ủy quyền hoặc nhân viên kỹ thuật.

Thay đổi đèn lò nướng

! **CẢNH BÁO:** Tắt thiết bị và để thiết bị nguội trước khi vệ sinh thiết bị.

- Tháo ống kính thủy tinh, sau đó tháo bóng đèn.
- Lắp bóng đèn mới (chịu được nhiệt độ 300°C) vào để thay thế bóng đèn bạn đã tháo (230 V, 15-25 Watt, Loại E14).
- Lắp ống kính thủy tinh và lò của bạn đã sẵn sàng để sử dụng.
- Sản phẩm chứa nguồn sáng có hiệu suất năng lượng loại G.
- Người dùng cuối không thể thay thế nguồn sáng. Dịch vụ sau bán hàng là cần thiết.
- Nguồn sáng đi kèm không dành cho sử dụng trong các ứng dụng khác.



! Đèn được thiết kế chuyên dụng để sử dụng cho các dụng cụ đun nấu trong gia đình. Nó không thích hợp để chiếu sáng phòng hộ gia đình.

- Đừng cố cạo cặn vôi có thể hình thành trên lò. Nếu không, lò sẽ bị hỏng.
- Để hòa tan vôi có thể hình thành trên sàn lò, đổ 200-250 ml giấm trắng có tỷ lệ axit không quá 6% lên sàn lò sau mỗi 2 hoặc 3 lần sử dụng và đợi trong 30 phút. Sau đó làm sạch nó bằng một miếng vải ướt ẩm.

6. XỬ LÝ SỰ CỐ & VẬN CHUYỂN

6.1 XỬ LÝ SỰ CỐ



Nếu bạn vẫn gặp sự cố với thiết bị của mình sau khi kiểm tra các bước khắc phục sự cố cơ bản này, vui lòng liên hệ với nhân viên dịch vụ được ủy quyền hoặc nhân viên kỹ thuật.

Vấn đề	Nguyên nhân có thể	Giải pháp
Lò nướng không bật.	Tắt nguồn	Kiểm tra xem có nguồn điện cung cấp. Ngoài ra, hãy kiểm tra xem các thiết bị nhà bếp khác có hoạt động không.
Không có nhiệt hoặc lò không nóng ấm lên.	Kiểm soát nhiệt độ lò được đặt không chính xác. Cửa lò nướng đã được để mở.	Kiểm tra xem núm điều chỉnh nhiệt độ lò có được đặt chính xác không.
Nướng không đều trong lò.	Kệ lò nướng đặt sai vị trí.	Kiểm tra xem nhiệt độ khuyến nghị và vị trí kệ đang được sử dụng. Không thường xuyên mở cửa trừ khi bạn đang nấu những thứ cần phải trở. Nếu bạn mở cửa thường xuyên, nhiệt độ bên trong sẽ thấp hơn và điều này có thể ảnh hưởng đến kết quả nấu nướng của bạn.
Đèn lò nướng (nếu có) không hoạt động.	Đèn đã tắt bại. Nguồn điện bị ngắt hoặc tắt.	Thay đèn theo hướng dẫn. Đảm bảo nguồn điện được bật ở ổ cắm trên tường.
Quạt lò nướng (nếu có) kêu to.	Kệ lò nướng đang rung.	Kiểm tra xem lò nướng có cân bằng không. Kiểm tra xem các kệ và bất kỳ dụng cụ nướng nào không bị rung hoặc tiếp xúc với mặt sau của lò nướng.


6.2 VẬN CHUYỂN

Nếu bạn cần vận chuyển sản phẩm, hãy sử dụng bao bì gốc của sản phẩm và vận chuyển sản phẩm bằng hộp ban đầu. Thực hiện theo các dấu hướng dẫn vận chuyển trên bao bì. Dán tất cả các bộ phận riêng lẻ vào sản phẩm để tránh làm hỏng sản phẩm trong quá trình vận chuyển.

Nếu bạn không có bao bì gốc, hãy chuẩn bị hộp vận chuyển để thiết bị, đặc biệt là các bề mặt bên ngoài của sản phẩm, được bảo vệ khỏi va chạm từ bên ngoài

7. THÔNG SỐ KỸ THUẬT

7.1 NĂNG LƯỢNG

Thương hiệu		 MALLOCA
Mẫu		Mechanical Timer
Loại lò nướng		Điện
Khối lượng	kg	30
Chỉ số hiệu quả năng lượng - thông thường		103.6
Chỉ số hiệu quả năng lượng - quạt cưỡng bức		94.0
Lớp năng lượng		A
Tiêu thụ năng lượng (điện) - thông thường	kWh/cycle	0.87
Chỉ số hiệu quả năng lượng (điện) cưỡng bức	kWh/cycle	0.79
Số lượng khoang lò		1
Nguồn nhiệt		ELECTRIC
Dung tích	l	65
Lò này tuân thủ EN 60350-1		
Mẹo tiết kiệm năng lượng. Lò nướng: <ul style="list-style-type: none">- Nướng các bữa ăn cùng nhau, nếu có thể.- Giữ thời gian làm nóng sơ bộ ngắn.- Không kéo dài thời gian nấu nướng.- Đừng quên tắt lò khi nướng xong.- Không mở cửa lò trong thời gian nướng.		

MALLOCA VIETNAM COMPANY LIMITED

Showroom:

279 Nguyen Van Troi Street, Ward 10, Phu Nhuan District,
HCM City Tel: (84) 28 39975 893 / 94
Fax: (84) 28 38447 102 - (84) 28 38633 882
Email: info@malloca.com

Customer Care:

Hotline: 1800 12 12
Email:
chamsockh@malloca.com

CÔNG TY TNHH MALLOCA VIỆT NAM

Showroom:

279 Đường Nguyễn Văn Trỗi, Phường 10, Quận Phú Nhuận,
TP.HCM Điện Thoại: (84) 28 39975 893 / 94
Fax: (84) 28 38447 102 - (84) 28 38633 882
Email: info@malloca.com

Hệ thống chăm sóc khách hàng:

Hotline: 1800 12 12
Email:
chamsockh@malloca.com

Trung tâm chính

279 Đường Nguyễn Văn Trỗi, Phường 10, Quận Phú Nhuận, TP.HCM
SĐT: (028) 39975 893 / 94 – (028) 39975 294 / 95

Khu vực Bà Rịa Vũng Tàu

258-260A Lê Hồng Phong, Phường 4, TP. Vũng Tàu
SĐT: (0254) 385 94

99 Khu vực Tây Nguyên

331 Phan Đình Phùng, Phường 2, TP. Đà Lạt
SĐT: (0263) 3521 107 – 0918226362

Khu vực Nam Trung Bộ

08 Lê Hồng Phong, Phường Phước Hải, TP. Nha Trang
SĐT: (0258) 3875

488 Khu vực Miền Tây

180 Trần Hưng Đạo, Phường An Nghiệp, Quận Ninh Kiều, TP. Cần Thơ
SĐT: (0292) 373 2035

Khu vực Miền Trung

211 Nguyễn Văn Linh, Phường Vĩnh Trung, Quận Thanh Khê, TP. Đà Nẵng
SĐT: (0236) 369

1906 Khu vực Miền Bắc

10 Chương Dương Độ, Phường Chương Dương, Quận Hoàn Kiếm, Hà Nội
SĐT: (024) 35376 288 – 093 462 92 98