

LÒ NƯỚNG ẤM TỦ

Hướng dẫn sử dụng

MOV- 606 AF

Lưu ý: Trước khi sử dụng sản phẩm này, vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng.

THANK YOU LETTER

Thank you for choosing Midea! Before using your new Midea product, please read this manual thoroughly to ensure that you know how to operate the features and functions that your new appliance offers in a safe way.

CONTENTS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	01-03
PRODUCT INSTALLATION	Cupboard Diagram (Standing Cupboard)	04
	Cupboard Diagram (Ground Cupboard)	05
	Installation Important Instructions	06
	Installation steps	07
PRODUCT INTRODUCTION	Oven	08
	Accessories	08
	Accessories uses	09
	Control Panel	10
	Before using for the first time	11
	Regular operation	11
CLEANING AND MAINTENANCE	Cleaning	12
	Lamp Replacement	12
TROUBLESHOOTING	TROUBLESHOOTING	13
SPECIFICATIONS	SPECIFICATIONS	13
PRODUCT RECYCLING	PRODUCT RECYCLING	14

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

THESE WARNINGS ARE PROVIDED IN THE INTEREST OF SAFETY. PLEASE READ THEM CAREFULLY BEFORE INSTALLING OR USING THE APPLIANCE.

To maintain the EFFICIENCY and SAFETY of this appliance, we recommend:

1. When the oven is first switched on, it may give off an unpleasant smell. This is due to the bonding agent used for the insulating panels within the oven. Please run the new empty product with the conventional cooking function, 250°C, 90 minutes to clean oil impurities inside the cavity.
2. During the first use, it is completely normal that there will be slight smoke and door. If it does occur, you should wait for the smell to be cleared before putting food into the oven.
3. Please use the product under an open environment.
4. 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.
5. If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
6. 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.

7. During use, the appliance becomes very hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
8. Do not allow children to go near the oven when it is operating, especially when the grill is on.
9. Ensure that the appliance is switched off before replacing the oven lamp to avoid the possibility of electric shock.
10. The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring specifications.
11. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
12. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by person responsible for their safety.
13. Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
14. An all-pole disconnection means must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
15. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
16. 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.
17. Only use the temperature probe recommended for this oven.
18. A steam cleaner is not to be used.
19. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control system.
20. The instructions for ovens that have shelves shall include details indicating the correct installations of the shelves.

21. Do not use the oven unless you are wearing something on your feet. Do not touch the oven with wet or damp hands or feet.
22. For oven: Oven door should not be opened often during the cooking period.
23. The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement, and installation by unauthorized personnel.
24. When the door or drawer of oven is open do not leave anything on it, or you may unbalance your appliance or break the door.
25. Some parts of appliance may keep its heat for a long time; it is required to wait for it to cool down before touching onto the points that are exposed to the heat directly.
26. If you will not use the appliance for a long time, it is advised to plug it off.

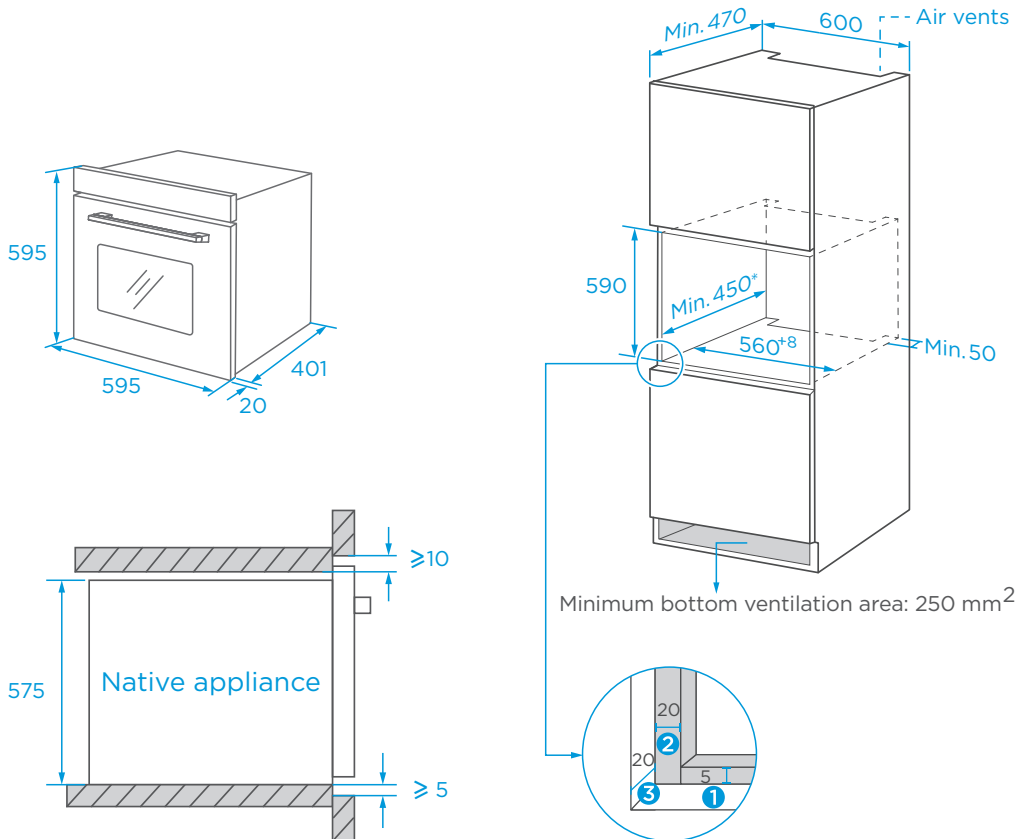
DECLARATION OF COMPLIANCE

When you have unpacked the oven, make sure that it has not been damaged in any way. If you have any doubts at all, do not use it: contact a professionally qualified person. Keep packing materials such as plastic bags, polystyrene, or nails out of the reach of children because these are dangerous to children.

PRODUCT INSTALLATION

If there is any discrepancy between the illustration and the actual product, please refer to the actual product.

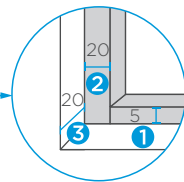
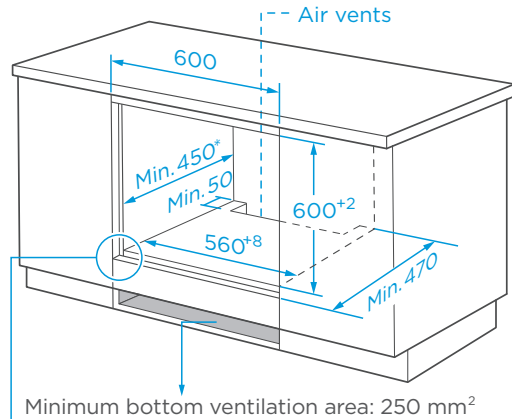
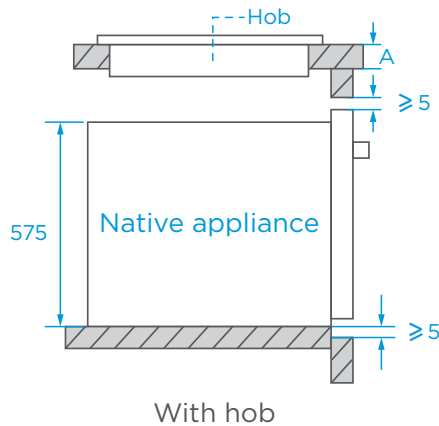
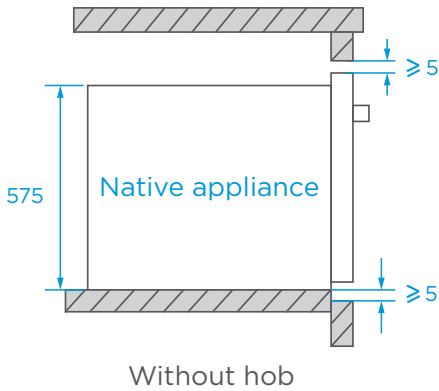
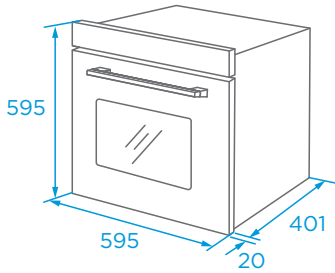
Cupboard Diagram (Standing Cupboard)



- 1 Reserve 5 mm for the door panel at the top and bottom respectively.
- 2 Reserve 20 mm for the door panel on the left and right respectively.
- 3 Reserve 20 mm for the door panel in thickness.

1. The thickness of the cupboard board is 20 mm.
2. If the power socket is installed on the back of the appliance, the depth of the cupboard opening shall be increased from a minimum of 470 mm to 500 mm.
3. The dimensions in the figures are in mm.

Cupboard Diagram (Ground Cupboard)



- ❶ Reserve 5 mm for the door panel at the top and bottom respectively.
- ❷ Reserve 20 mm for the door panel on the left and right respectively.
- ❸ Reserve 20 mm for the door panel in thickness.

If the appliance is installed under the hob, the minimum thickness of worktop A is shown below:

Hob type	worktop A
Induction hob	37 mm
Full-surface induction hob	47 mm
Gas hob	30 mm
Electric hob	27 mm

1. The thickness of the cupboard board is 20 mm.
2. If the power socket is installed on the back of the appliance, the depth of the cupboard opening shall be increased from a minimum of 470 mm to 500 mm.
3. The dimensions in the figures are in mm.

Installation Important Instructions

Content that means [mandatory]

1. The safe operation of this appliance can only be guaranteed if it has been installed to a professional standard in accordance with these installation instructions. The installer shall be liable for any damage resulting from incorrect installation.
2. The entire installation process requires two professional installers. Wear dry protective gloves during installation to avoid scratch or electric shock.
3. Fitted units must be heat-resistant up to 90°C, and adjacent unit fronts up to 70°C.
4. Please use a 16A socket.

Content that means [prohibit]

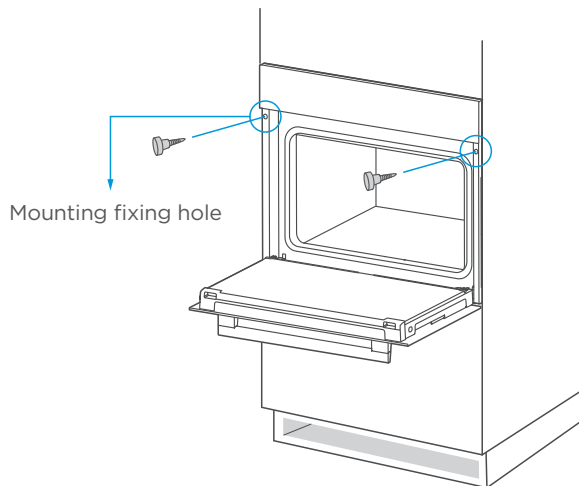
1. Do not install the appliance behind a decorative door or the door of a kitchen unit, as this may cause the appliance to overheat.
2. Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transit.
3. Do not block the vent of the appliance and the gap between the cupboard and the appliance.
4. Use extreme caution when moving or installing the appliance. It is very heavy, do not lift the appliance by the door handle.
5. If the power cord or power plug is damaged, stop using the appliance immediately, to avoid fire, electric shock or other injuries.

Content that means [note]

1. Be very careful when moving or installing the appliance to avoid damage to the appliance or damage to the cupboards.
2. Before starting up the appliance, remove all packaging materials and accessories from the cavity.
3. The power socket shall be accessible to users (such as next to the cupboard) for easy power-off.
4. After installation is complete, make sure that the power plug is firmly inserted into the socket.
5. Please refer to the "Cupboard Diagram" for the requirements of net depth of the cupboard. The clearance between the cupboard bottom board and the rear board (or wall) shall not be less than 50 mm.

Installation steps

1. Please customize the cupboard according to the "Cupboard Diagram".
2. Before installation, please check for normal power socket and appropriate grounding, and check whether the cupboard dimension meets the installation requirements.
3. Place the appliance in designated locations in the kitchen, install it in a vertical cupboard, and connect the power supply.
4. To locate the mounting fixing holes, open the appliance door and look at the side frame of the appliance (position shown above).
5. Fix the appliance to the cupboard with two rubber plugs A and screws B provided with the appliance.

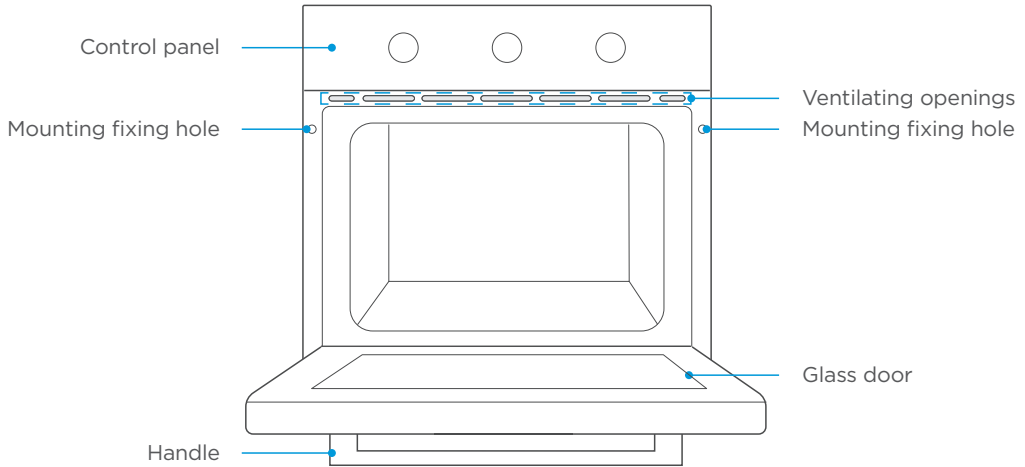


PRODUCT INTRODUCTION

Oven

When removing food, please wear heat insulating gloves to prevent burns!

At the moment of opening the door of the furnace, pay attention to the steam. Please open the door at a small Angle to avoid the steam on your face.

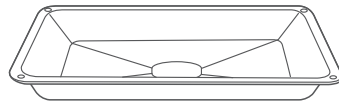


Accessories



Grill rack

Grill food or place heat-resistant cooking containers



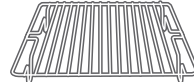
Grill tray

Cook large portions of food or catch food scraps



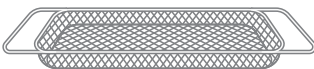
Clips

Remove the grill tray and grill rack
(Only for some models)



Small grill rack

Cook smaller portions of food
(Only for some models)

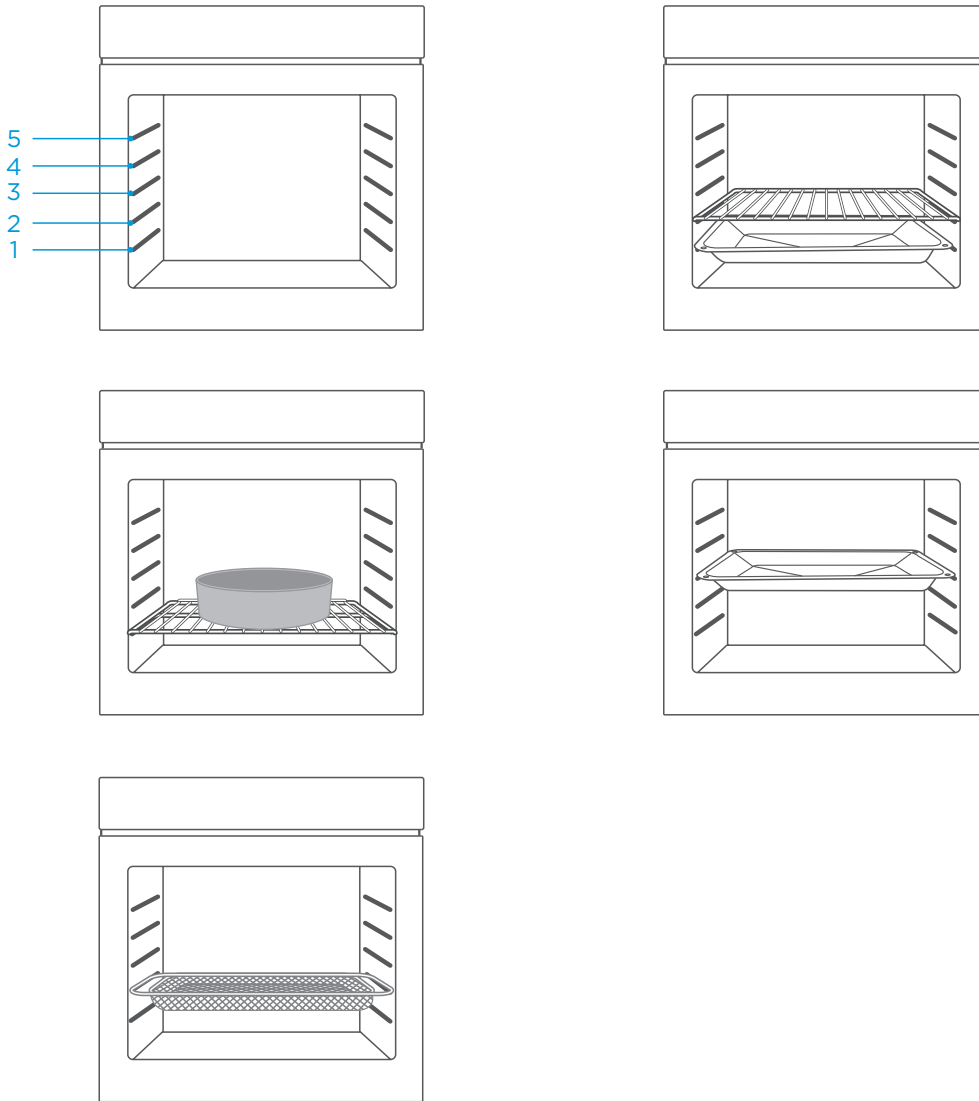


Air fry basket

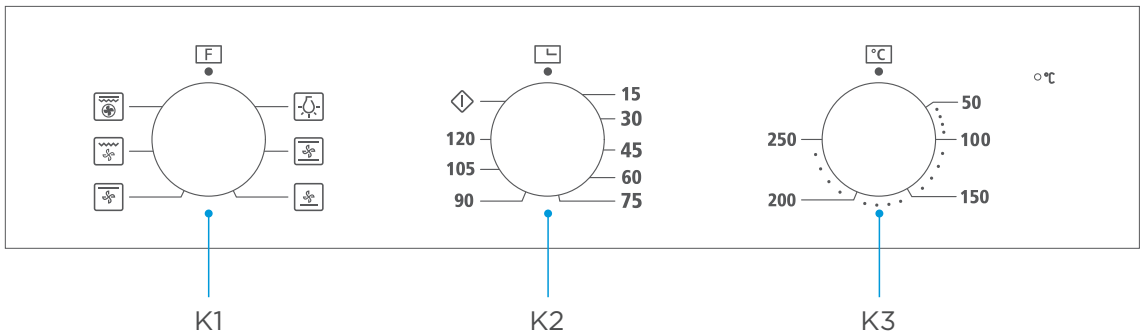
Air fry function specific

Accessories use(Only for some models)

For the oven to work properly, the grill rack and Grill tray should only be placed between the first and fifth levels. When used together, place the Grill tray under the grill rack.









Control Panel



Turn knob K1 to select the cooking function.


Turn knob K2 to adjust the time.

Turn knob K3 to adjust the temperature.

Function	Function introduction
 Lamp	Observe the cooking situation of food, and the fan is running at the same time, which can be used to thaw food.
 Conventional+fan	Fans and heating elements provide more uniform heat penetration and coloring. Suitable for baking all kinds of meat food.
 Bottom heating+fan	The heating tube at the bottom of the oven provides heat, and the fan makes the heat penetrate into the food more quickly. Mainly used for keeping warm and the coloring of the food.
 Top heating+fan	The heating tube at the top of the oven provides heat, and the fan makes the heat penetrate into the food more quickly. Mainly used for food coloring and small pieces of meat baking.
 Single grill+fan	The radiant heating element works with the fan. Mainly used for baking a small amount of food.
 Double grill+Convection	The hot oil in the frying pan is replaced by air, which forms a rapid circulating heat flow in the closed cavity, which makes the food mature, and at the same time, the hot air also takes away the moisture on the surface of the food, so that the ingredients can achieve the effect of approximate frying.

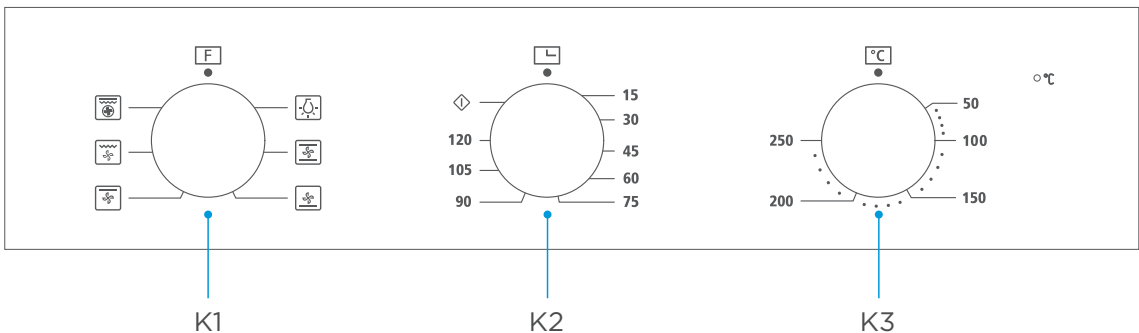
Before using for the first time

1. The oven must not be operated until it has been correctly installed.
2. To avoid fire, remove all transport protection materials and ensure that the oven is free of residual packaging items and accessories (e.g. foam, cardboard, grill tray, grill rack, etc.).
3. Clean the oven cavity and accessories with soapy water and a soft cloth.
4. Open kitchen windows and cooker hoods to maintain high ventilation.
5. Do not let children or pets into the kitchen and close the doors of adjacent rooms.
6. After connecting the power, activate the oven mode, time, and temperature in the table below to remove odors in the cavity.
7. After the first use, please open the oven door at a small angle and wait for the cooling to complete.

Function	Temperature	Time
 Conventional+fan	250 °C	0.5 Hour

Regular operation

1. Turn knob **K1** to select the cooking function.
2. Turn knob **K2** to adjust the time.
3. Turn knob **K3** to adjust the temperature.
4. When cooking is finished, turn all knobs to the "●" position.



Note

After the countdown is over, the heating tube of the oven stops working, and the fan and the lamp keep working. After waiting for the oven to cool down, turn the knob "K1" to the "●" position, and the fan and the lamp will be turned off.

CLEANING AND MAINTENANCE

Cleaning

Disconnect the power supply before cleaning and maintenance.
In order to ensure the life of the oven, clean it in time after cooking.
Cleaning steps are as follows:

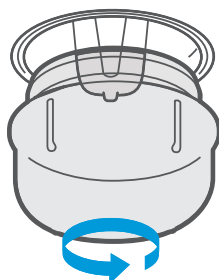
1. After cooking, wait for the oven to cool completely.
2. Remove oven accessories, rinse with warm water and dry.
3. Remove food residues and oil stains from the oven cavity.
4. Clean the oven surface with a soft cloth dampened with detergent and dry.

Notes

1. Do not use sharp cleaning tools, hard brush and corrosive cleaning products, so as not to damage the oven and its accessories.
2. Do not use rough scrubbing agent or sharp metal spatula to clean the door glass.

Lamp Replacement

1. Switch off and disconnect the power from the oven. Ensure that the internal parts are cool before touching internal parts.
2. Remove the lamp cover by turning it counter-clockwise (note, it may be stiff), replace the bulb with a new one of the same type.
3. Insert the new bulb, which should be resistant to 300°C. For replacement bulbs contact your local service centre.
4. If in any doubt, consult a qualified electrician for help.



Warning

To avoid electric shocks-please ensure that the electricity supply to the appliance is switched off and the appliance is fully cold. before removing the lamp lens.

TROUBLESHOOTING

If the problem cannot be solved or other problems occur, please contact the after-sales service.

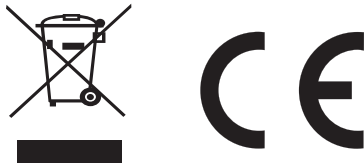
Problem	Possible reason	Solution
Unable to start	• Power is not connected	• connect power supply
	• The main power switch is not turned on	• Turn on the power switch
	• Oven door not closed	• Close the oven door
lamp does not come on	• It's broken	• Contact after-sales service
Has a pungent odor or smoke	• first use	• No processing required
Food is not cooked	• Temperature is too low	• Use a higher temperature
	• Food portion is too large	• Cook food in smaller pieces or extend the cooking time.
Burnt or uneven food	• The temperature is set too high or the heating time is too long	• Adjust the cooking temperature or time
	• The food is too close to the heating tube	• Adjust the placement layers of accessories
The fan did not stop working after stopping the heating	• Fan delays blowing for heat dissipation	• No processing required

SPECIFICATIONS

Model	MOV-606 AF
Usable Volume	60L
Rated voltage	220-240V~
Rated frequency	50Hz
Electric power	2050W

PRODUCT RECYCLING

This symbol on the product or instruction manual indicates that your device should be disposed of separately from your household waste at the end of its useful life. There is a separate recycling system locally for recycling. For more information, please contact the local authority or retailer where you purchased the product.



When you have unpacked the oven, make sure that it has not been damaged in any way. If you have any doubts at all, do not use it: contact a professionally qualified person. Keep packing materials such as plastic bags, polystyrene, or nails out of the reach of children because these are dangerous to children.

NỘI DUNG

HƯỚNG DẪN AN TOÀN

HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG 01-03

LẮP ĐẶT SẢN PHẨM

Sơ Đồ Tủ Bếp (Tủ Bếp Đứng)	04
Sơ Đồ Tủ Bếp (Tủ Bếp Nằm Ngang)	05
Hướng dẫn quan trọng về lắp đặt	06
Các bước lắp đặt	07

GIỚI THIỆU SẢN PHẨM

Lò nướng	08
Phụ kiện	08
Phụ Kiện Sử Dụng	09
Bảng Điều Khiển	10
Trước khi sử dụng lần đầu tiên	11
Vận hành thông thường	11

VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ

Vệ sinh	12
Thay thế bóng đèn	12

KHẮC PHỤC SỰ CỐ

KHẮC PHỤC SỰ CỐ	13
-----------------	----

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

THÔNG SỐ KỸ THUẬT	13
-------------------	----

TÁI CHẾ SẢN PHẨM

TÁI CHẾ SẢN PHẨM	14
------------------	----

HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG

NHỮNG CẢNH BÁO NÀY ĐƯỢC ĐƯA RA VÌ LÍ DO AN TOÀN. VUI LÒNG ĐỌC KỸ TRƯỚC KHI LẮP ĐẶT HOẶC SỬ DỤNG THIẾT BỊ.

1. Khi lò nước được bật lên lần đầu tiên sẽ xuất hiện mùi không dễ chịu. Nguyên do là bởi keo dán được sử dụng cho các tấm cách nhiệt bên trong lò. Vui lòng vận hành sản phẩm mới và rỗng với chức năng nướng đối lưu, 250 độ C trong 90 phút để làm sạch tất cả tạp chất dầu bên trong khoang.
2. Trong lần sử dụng đầu tiên, việc xuất hiện một chút khói và mùi là điều hoàn toàn bình thường. Nếu hiện tượng này xảy ra, bạn nên đợi hết mùi rồi mới cho thức ăn vào lò nướng.
3. Vui lòng sử dụng sản phẩm trong môi trường thông thoáng.
4. Thiết bị và các bộ phận dễ chạm tới sẽ nóng lên trong quá trình sử dụng. Cần phải cẩn thận, tránh chạm vào bộ phận gia nhiệt. Phải giữ trẻ em dưới 8 tuổi tránh xa thiết bị trừ khi có sự giám sát liên tục.
5. Nếu bề mặt sản phẩm bị nứt, hãy tắt nguồn thiết bị để tránh rủi ro giật điện.
6. Thiết bị này có thể sử dụng được bởi trẻ em từ 8 tuổi trở lên và người suy giảm năng lực về thể chất, giác quan hoặc thần kinh hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức nếu họ được giám sát và hướng dẫn sử dụng thiết bị theo cách an toàn và hiểu được những mối nguy hiểm có liên quan. Không để trẻ em chơi đùa với thiết bị. Không để trẻ em tự bảo trì và vệ sinh thiết bị mà không có người giám sát.
7. Trong quá trình sử dụng, thiết bị sẽ trở nên rất nóng. Phải cẩn thận tránh chạm vào những bộ phận gia nhiệt bên trong lò.
8. Không để trẻ em lại gần khi thiết bị đang hoạt động, đặc biệt khi lò đang nướng.

9. Đảm bảo rằng thiết bị đã tắt trước khi thay thế bóng đèn để tránh nguy cơ bị điện giật.
10. Phương tiện ngắt kết nối phải được tích hợp vào hệ thống dây điện cố định theo thông số kỹ thuật của hệ thống dây điện
11. Trẻ em phải luôn được giám sát để đảm bảo rằng chúng không chơi đùa với thiết bị.
12. Thiết bị này không nên sử dụng bởi những người (bao gồm trẻ em) suy giảm năng lực về thể chất, giác quan hoặc thần kinh, hoặc thiết bị kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được giám sát và hướng dẫn liên quan đến sử dụng thiết bị bởi người giám sát an toàn.
13. Các bộ phận có thể chạm tới có thể trở nên nóng trong quá trình sử dụng. Để thiết bị xa tầm tay trẻ nhỏ.
14. Bộ phận ngắt đa cực phải được nối vào dây điện cố định theo tiêu chuẩn về hệ thống nối điện.
15. Nếu dây nguồn bị hư hại, bộ phận này phải được thay thế bởi nhà sản xuất, nhân viên sửa chữa của nhà sản xuất hoặc những người có trình độ tương đương để tránh nguy hiểm.
16. Không sử dụng chất tẩy rửa gây ăn mòn hoặc bàn chải kim loại để làm sạch cửa kính của lò vì có thể gây xước bề mặt, dẫn tới làm vỡ kính.
17. Chỉ sử dụng que dò nhiệt được khuyến dùng cho lò nướng này
18. Không được sử dụng thiết bị làm sạch bằng hơi nước.
19. Thiết bị này không được thiết kế để vận hành bằng các phương tiện như bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa tách rời.
20. Hướng dẫn sử dụng cho lò nướng có nhiều tầng vỉ nướng sẽ bao gồm các chi tiết hướng dẫn cách lắp đặt đúng các vỉ này.

21. Không sử dụng lò trừ khi chân bạn mang giày, dép. Không được chạm vào lò khi mà chân, tay đang ẩm ướt.
22. Đối với lò: Không để cửa lò mở trong quá trình nấu nướng.
23. Thiết bị phải được lắp đặt và vận hành bởi kĩ thuật viên được ủy quyền. Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm về bất kì thiệt hại nào có thể xảy ra bởi lắp đặt không đúng hay thực hiện bởi các nhân viên không được ủy quyền.
24. Khi cửa lò hoặc ngăn kéo lò mở, không được để bất kì thứ gì lên trên cửa, hoặc bạn có thể làm lệch hoặc vỡ cửa.
25. Một số bộ phận của thiết bị có thể giữ nhiệt trong một thời gian dài; nên đợi để bộ phận đó nguội đi trước khi chạm vào những nơi tiếp xúc trực tiếp với nhiệt.
26. Chúng tôi khuyên nên rút dây nguồn khi bạn không sử dụng thiết bị trong một thời gian dài.

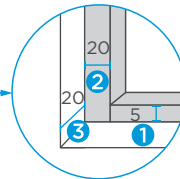
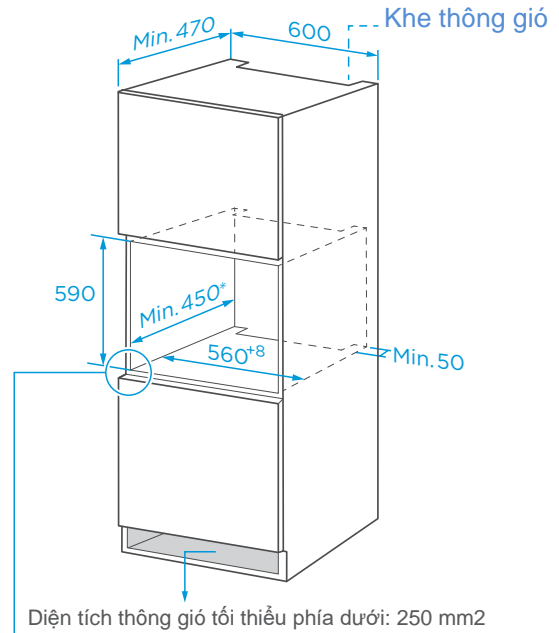
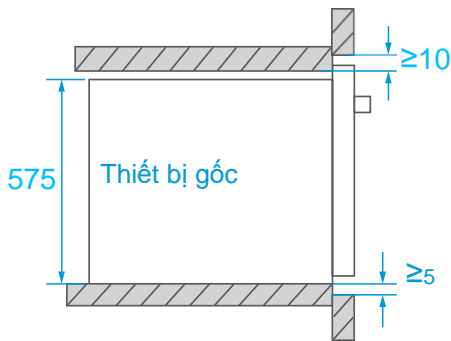
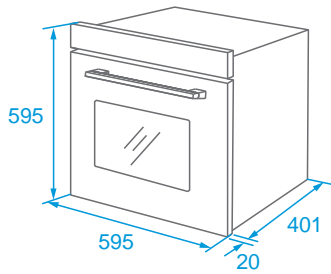
Lưu ý

Khi mở bao bì của lò nướng, hãy đảm bảo thiết bị không bị hư hại dưới bất kì hình thức nào. Nếu bạn có phát hiện nghi vấn về chất lượng, đừng sử dụng thiết bị: hãy liên lạc với hotline (Tổng đài 18001212). Giữ các vật liệu đóng gói như là túi ni-lông, xốp, hoặc dính ra xa khỏi tầm với của trẻ vì chúng có thể gây nguy hại cho trẻ.

LẮP ĐẶT SẢN PHẨM

Nếu có bất kì khác biệt nào giữa hình vẽ và sản phẩm thực tế, vui lòng tham khảo sản phẩm thực tế.

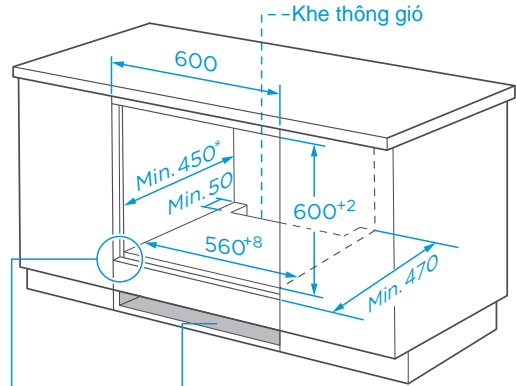
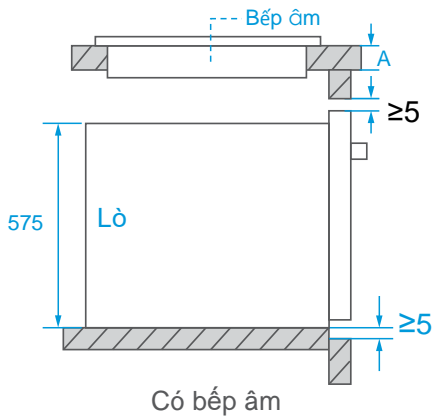
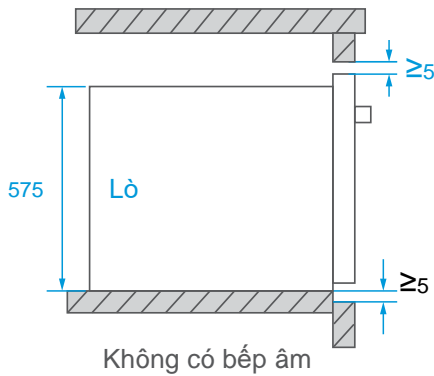
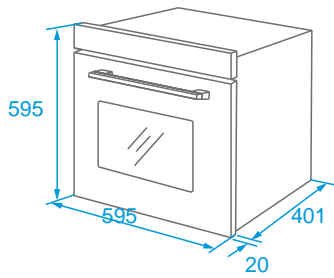
Sơ Đồ Tủ Bếp (Tủ Bếp Đứng)



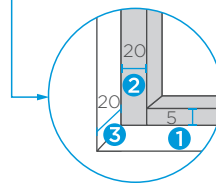
1. Để khe hở 5 mm ở mép trên và mép dưới cánh cửa lò.
2. Để khe hở 20 mm lần lượt ở bên trái và phải cánh cửa lò.
3. Để khe hở 20 mm cho chiều dày của cánh cửa lò.

1. Chiều dày của panel tủ bếp là 20 mm,
2. Nếu ổ cắm được lắp phía sau thiết bị, chiều sâu của hộc tủ bếp phải tăng từ kích thước tối thiểu 470 mm lên 500 mm.
3. Kích thước được tính bằng mm

Sơ Đồ Tủ Bếp (Tủ Nằm Ngang)



Diện tích thông gió tối thiểu phía dưới: 250 mm²



- ❶ Để khe hở 5 mm ở mép trên và mép dưới cánh cửa lò.
- ❷ Để khe hở 20 mm ở lần lượt ở bên trái và bên phải cánh cửa lò
- ❸ Để khe hở 20 mm cho chiều dày của cánh cửa lò.

Nếu thiết bị được lắp đặt ở dưới bếp âm, độ dày tối thiểu của tấm trần A được quy định như dưới đây:

Loại bếp	tấm trần A
Bếp từ	37 mm
Bếp từ toàn bề mặt (full surface)	47 mm
Bếp ga	30 mm
Bếp điện	27 mm

1. Chiều dày của panel tủ bếp là 20 mm,
2. Nếu ổ cắm được lắp phía sau thiết bị, chiều sâu của hộc tủ bếp phải tăng từ kích thước tối thiểu 470 mm lên 500 mm.
3. Kích thước được tính bằng mm

Hướng dẫn lắp đặt

Cảnh báo quan trọng

1. Việc vận hành thiết bị an toàn chỉ được đảm bảo nếu thiết bị được lắp đặt đúng theo tiêu chuẩn chuyên nghiệp phù hợp với những hướng dẫn lắp đặt này. Người lắp đặt phải chịu trách nhiệm về bất kì hư hại nào xảy ra do lắp đặt không đúng.
2. Toàn bộ quá trình lắp đặt yêu cầu hai nhân viên lắp đặt chuyên nghiệp. Đeo găng bảo vệ khô ráo trong quá trình lắp đặt để tránh bị xước hoặc điện giật.
3. Các bộ phận được lắp đặt phải chịu được nhiệt độ lên tới 90°C, và mặt trước của thiết bị liên kết phải chịu được nhiệt lên tới 70°C
4. Hãy sử dụng ổ cắm 16A.

Nghiêm cấm

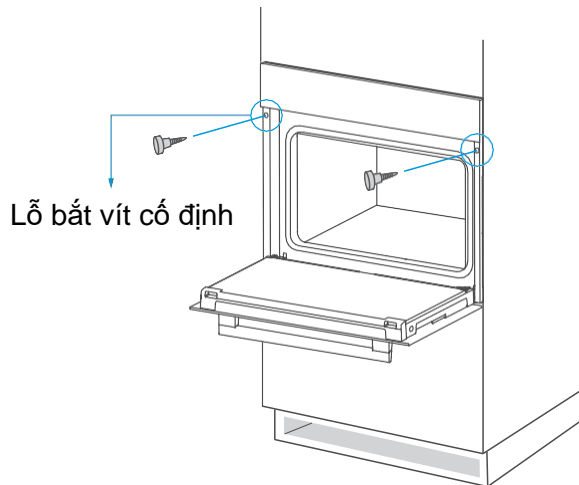
1. Không được lắp đặt thiết bị ở phía sau cửa trang trí hoặc cửa của tủ bếp, vì việc này có thể gây ra hiện tượng quá nhiệt cho thiết bị.
2. Kiểm tra thiết bị xem có bị hư hỏng sau khi tháo dỡ bao bì. Không được kết nối điện nếu lò bị hư hỏng trong quá trình vận chuyển.
3. Không được bịt kín khe tản nhiệt của lò và khe hở giữa lò với tủ bếp.
4. Đặc biệt cẩn trọng khi di chuyển và lắp đặt thiết bị. Thiết bị có trọng lượng rất nặng, không được nâng thiết bị bằng cách nắm vào tay cầm cửa.
5. Nếu dây nguồn hoặc phích cắm bị hỏng, phải ngừng sử dụng thiết bị ngay lập tức để tránh hỏa hoạn, điện giật hoặc các thương tích khác.

Lưu ý

1. Phải rất cẩn thận khi di chuyển hoặc lắp đặt để tránh hư hỏng cho thiết bị hoặc cho tủ bếp.
2. Trước khi sử dụng lò, hãy tháo bỏ tất cả vật liệu đóng gói và phụ kiện trong khoang lò.
3. Phích cắm phải ở trong tầm với của người sử dụng (như là ở bên cạnh tủ bếp) để dễ dàng rút điện.
4. Sau khi công việc lắp đặt hoàn thành, đảm bảo rằng phích cắm được cắm chắc chắn vào ổ cắm.
5. Vui lòng tham khảo "Sơ Đồ Tủ Bếp" để biết các yêu cầu về độ sâu tịnh của tủ bếp. Khe hở giữa tấm sàn và vách sau của tủ bếp không được nhỏ hơn 50 mm.

Các bước lắp đặt

1. Vui lòng thực hiện các điều chỉnh tủ bếp theo "Sơ Đồ Tủ Bếp".
2. Trước khi lắp đặt, vui lòng kiểm tra ổ cắm có ở tình trạng bình thường và được nối đất đúng tiêu chuẩn chưa, và kiểm tra xem kích thước của tủ bếp có phù hợp với các yêu cầu lắp đặt không.
3. Đặt thiết bị vào vị trí thích hợp trong bếp, lắp đặt vào tủ bếp đứng và cắm điện.
4. Để xác định vị trí các lỗ bắt vít cố định, hãy mở cửa lò và quan sát khung viền cửa lò (vị trí được chỉ ra ở hình dưới).
5. Cố định thiết bị vào tủ bếp sử dụng hai nở cao su A và vít B kèm theo thiết bị.

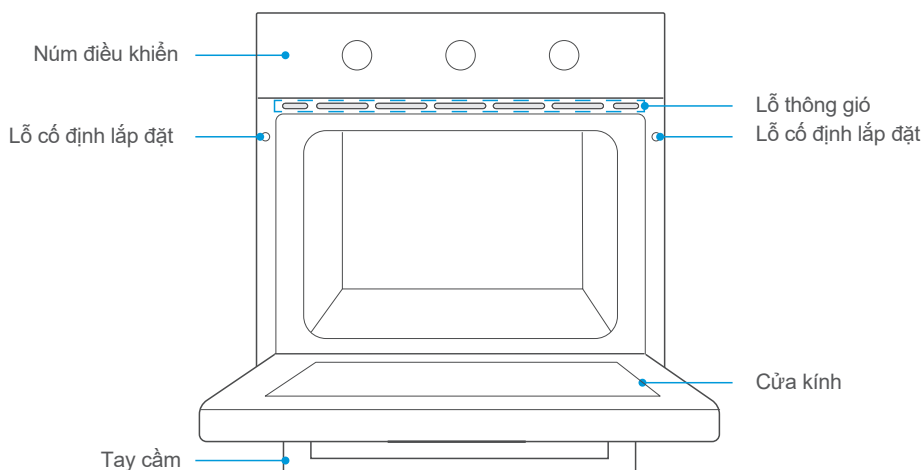


GIỚI THIỆU SẢN PHẨM

Lò nướng âm tủ

Khi lấy thức ăn ra, hãy đeo găng tay cách nhiệt để tránh bị bỏng!

Khi mở cửa lò, hãy chú ý đến hơi nước. Vui lòng mở cửa ở một góc nhỏ để tránh hơi nước phả vào mặt.

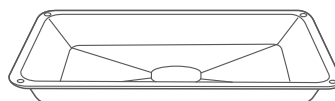


Phụ kiện



Giá nướng

Nướng thức ăn hoặc đặt các hộp đựng thức ăn chịu nhiệt



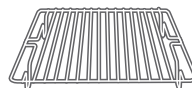
Khay nướng

Nấu thức ăn phần lớn hoặc hứng dầu



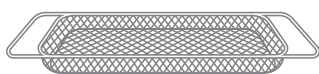
Clips

Tháo khay nướng và giá nướng



Giá nướng nhỏ

Nấu những phần thức ăn nhỏ hơn

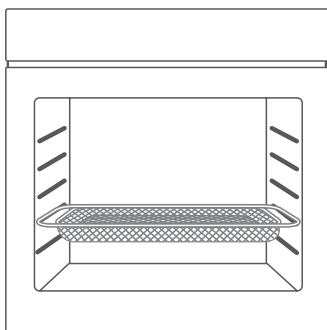
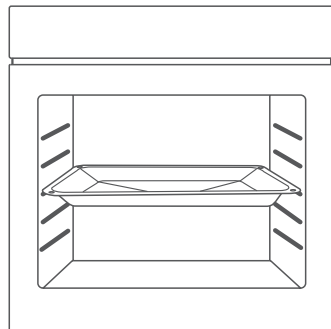
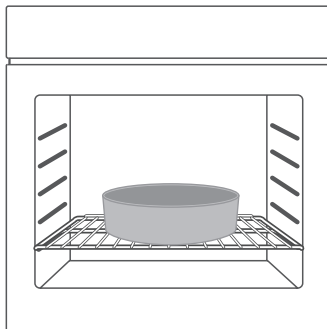
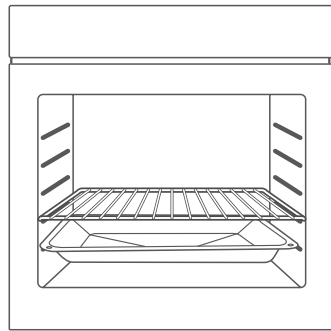
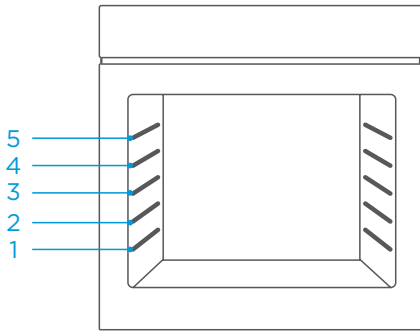


Khay chiên

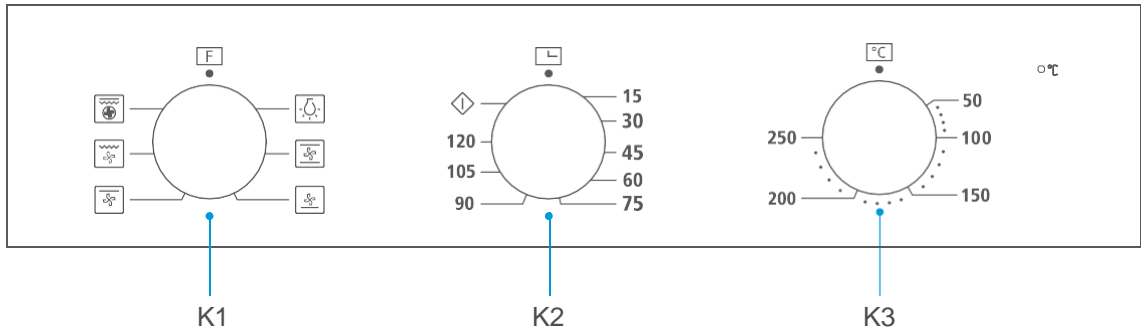
Chiên/nướng thức ăn ráo dầu

Hướng dẫn sử dụng phụ kiện

Để lò hoạt động tốt, vỉ nướng và khay nướng chỉ nên đặt ở giữa tầng 1 và tầng 5. Khi sử dụng kết hợp, hãy đặt khay nướng dưới giá nướng.









Bảng điều khiển



Xoay núm K1 để chọn chức năng nấu.


Xoay núm K2 để điều chỉnh thời gian.

Xoay núm K3 để điều chỉnh nhiệt độ.

Chức năng	Giới thiệu chức năng
 Đèn lò nướng	Giúp có thể quan sát bên trong lò khi đang nướng, cùng lúc đó lò cũng hoạt động, bên cạnh đó có thể sử dụng để rã đông thực phẩm.
 Nướng nhiệt trên dưới kết hợp quạt	Quạt và các thanh nhiệt giúp nhiệt phân bố nhiệt đều trong lò nướng và giúp thức ăn chín đều. Phù hợp để nướng tất cả các loại thực phẩm, đặc biệt là thịt.
 Nướng thanh nhiệt dưới kết hợp quạt	Thanh nhiệt dưới đáy lò cung cấp nhiệt và quạt phân bố đều nhiệt, giúp cho nhiệt thâm nhập vào thực phẩm nhanh hơn. Chủ yếu sử dụng để giữ ấm và tạo màu cho thực phẩm.
 Nướng thanh nhiệt trên kết hợp quạt	Thanh nhiệt trên của lò cung cấp nhiệt và quạt phân bố đều nhiệt, làm cho nhiệt thâm nhập vào đồ ăn nhanh hơn. Chủ yếu sử dụng để nướng những miếng thịt nhỏ và tạo màu cho thực phẩm nướng.
 Nướng điện trở xoắn phía trên kết hợp quạt	Bộ phận gia nhiệt bức xạ hoạt động kết hợp với quạt. Chủ yếu sử dụng để nước một lượng nhỏ thực phẩm.
 Nướng hai nguồn nhiệt trên kết hợp quạt đối lưu	Dầu nóng trong chảo rán được thay thế bằng chế biến nhiệt không khí, giúp tạo ra dòng nhiệt tuần hoàn nhanh trong khoang lò đóng kín, làm cho đồ ăn chín, và cùng lúc, không khí nóng cũng lấy đi độ ẩm trên bề mặt thực phẩm, như vậy các nguyên liệu có thể đạt được gần giống như chiên rán.

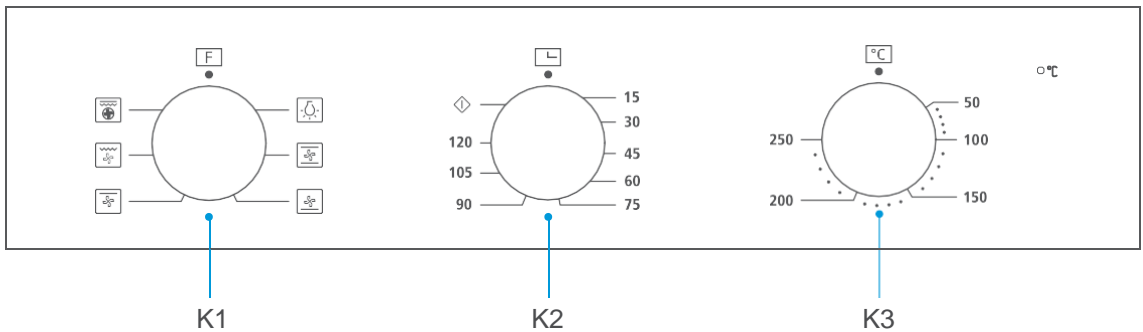
Trước khi sử dụng lần đầu tiên

1. Không được vận hành lò cho đến khi thiết bị được lắp đặt chuẩn xác.
2. Để tránh hỏa hoạn, hãy bỏ tất cả các vật liệu bảo vệ trong quá trình vận chuyển để đảm bảo lò không có các vật dụng và phụ kiện đóng gói còn sót lại (ví dụ như xốp, bìa cứng, khay nướng, vỉ nướng, v.v).
3. Dùng nước xà phòng và khăn mềm lau sạch khoang lò và các phụ kiện.
4. Mở cửa sổ phòng bếp và phễu hút mùi để đảm bảo thông gió tốt.
5. **Không để trẻ hoặc thú cưng vào bếp và đóng cửa của các phòng liền kề.**
6. Sau khi cắm điện, hãy điều chỉnh bếp theo các chế độ, thời gian, và nhiệt độ trong bảng dưới đây để khử mùi hôi trong khoang lò.
7. Sau khi sử dụng lần đầu, vui lòng mở cửa lò với một góc nhỏ và đợi cho lò nguội hoàn toàn.

Chức năng	Nhiệt độ	Thời gian
 Nướng đối lưu kết hợp quạt	250°C	0,5 giờ

Vận hành thông thường

1. Xoay núm K1 để chọn chức năng nấu.
2. Xoay núm K2 để điều chỉnh thời gian.
3. Xoay núm K3 để điều chỉnh nhiệt độ.
4. Khi quá trình nấu kết thúc, xoay tất cả các núm về vị trí "●".



Lưu ý

Sau khi quá trình đếm ngược kết thúc, thanh gia nhiệt của lò sẽ ngừng hoạt động, quạt và đèn khoang lò vẫn hoạt động. Sau khi đợi lò nguội, xoay núm K1 về vị trí "●", khi đó quạt và đèn sẽ tắt.

Vệ sinh

Rút dây nguồn trước khi thực hiện làm vệ sinh và bảo trì thiết bị.

Để đảm bảo tuổi thọ của lò, hãy làm vệ sinh lò đúng lúc sau khi nấu. Các bước làm vệ sinh như sau:

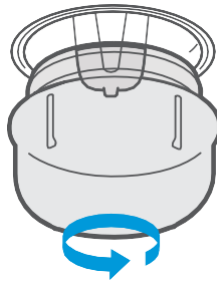
1. Sau khi nấu, hãy đợi cho đến khi lò nguội hoàn toàn.
2. Lấy các phụ kiện trong khoang lò ra, dùng nước ấm rửa sạch và lau khô.
3. Loại bỏ cặn thức ăn và dầu mỡ trong khoang lò.
4. Lau sạch bề mặt cửa lò bằng vải mềm thấm chất tẩy rửa và lau khô

Lưu ý

1. Không sử dụng các dụng cụ vệ sinh có cạnh sắc nhọn, bàn chải cứng và các sản phẩm tẩy rửa có tính ăn mòn, như vậy sẽ không làm hỏng lò nướng và các phụ kiện.
2. Không được sử dụng dụng cụ chà nhám hoặc xẻng rán có cạnh sắc để làm sạch kính cửa lò.

Thay thế đèn khoang lò

1. Tắt lò và rút dây nguồn khỏi phích cắm. Đảm bảo rằng các bộ phận bên trong đã nguội trước khi chạm vào chúng.
2. Tháo nắp bằng cách xoay ngược chiều kim đồng hồ (lưu ý, có thể sẽ nặng), thay bóng đèn bằng bóng mới cùng chủng loại.
3. Lắp bóng đèn mới có thể chịu nhiệt độ lên tới 300°C. Để mua bóng thay thế, hãy liên lạc với trung tâm dịch vụ ở khu vực của bạn.
4. Nếu có bất cứ nghi ngờ nào, bạn hãy liên lạc với kỹ thuật viên chuyên môn để giúp đỡ.



Cảnh báo

Để tránh bị điện giật, vui lòng đảm bảo rằng dòng điện cung cấp cho thiết bị đã được tắt và thiết bị đã nguội hoàn toàn trước khi tháo bóng đèn.

XỬ LÝ SỰ CỐ

Nếu sự cố không thể giải quyết hoặc có các sự cố khác xảy ra, vui lòng liên lạc với bộ phận dịch vụ sau bán hàng.

Vấn đề	Lí do có thể	Giải pháp
Không thể bật lò lên	• Không có kết nối với nguồn điện	• Cắm dây nguồn
	• Công tắc nguồn chính không được bật.	• Bật công tắc nguồn
	• Cửa lò không được đóng	• Đóng cửa lò
Đèn khoang lò không sáng	• Đèn bị vỡ	• Liên lạc với bộ phận dịch vụ sau bán hàng
Có mùi hôi hoặc khói	• Lần sử dụng đầu tiên	• Không cần làm gì
Thực phẩm không chín	• Nhiệt độ quá thấp	• Chọn mức nhiệt độ cao hơn
	• Phần thực phẩm quá lớn	• Nấu nhiều miếng nhỏ đồ ăn và kéo dài thời gian nấu.
Thực phẩm bị cháy hoặc chín không đều	• Nhiệt độ đặt quá cao hoặc thời gian gia nhiệt quá dài	• Điều chỉnh nhiệt độ và thời gian nấu
	• Thực phẩm quá gần với thanh nhiệt	• Điều chỉnh vị trí của các khay phụ kiện
Quạt không dừng lại sau khi ngừng gia nhiệt	• Quạt tiếp tục hoạt động để tản nhiệt	• Không cần làm gì

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Mã sản phẩm	MOV-606 AF
Thể tích sử dụng	60L
Điện áp định mức	220-240V~
Tần số định mức	50Hz
Công suất	2050W

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