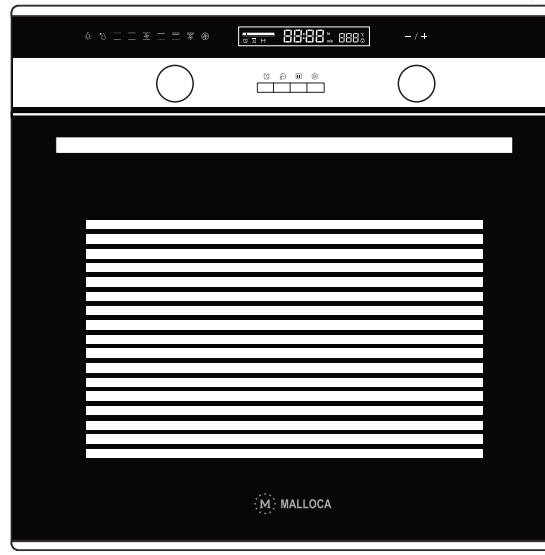
MALLOCA

USER MANUAL
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Model: MOV-72 PYRO



ACKNOWLEDGMENT

Thank you for purchasing our product. We hope you enjoy using the many features and benefits it provides. Before using this product please study this entire Instruction Manual carefully. Keep this manual in a safe place for future reference. Ensure that other people using the product are familiar with these instructions as well.

WARNING

- 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 up the new empty product with the conventional cooking function, 250 ℃, 90 minutes to clean oil impurities inside the cavity.
- During the first use, it is completely normal that there will be a slight smoke and odors. If it does occur, you merely have wait for the smell to clear before putting food into the oven.
- Please use the product under the open environment.
- 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.
- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- 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.

- During use, the appliance becomes very hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Do not allow children to go near the oven when it is operating, especially when the grill is on.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the oven lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring specifications.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 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.
- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- An all-pole disconnection means must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

- 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.
- 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.
- Only use the temperature probe recommended for this oven.
- Excess spillage must be removed before cleaning.
- During pyrolytic cleaning, accessible parts may become hotter than normal. Young children should be kept away.
- During pyrolytic cleaning, the probe is to be removed.
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- The instructions for ovens that have shelves shall include details indicating the correct installations of the shelves.

SAFETY HINTS

- 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.
- For oven: Oven door should not be opened often during the cooking period.
- 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.
- When the door or drawer of oven is open do not leave anything on it, you may unbalance your appliance or break the door.
- 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.
- If you will not use the appliance for a long time, it is advised to plug it off.

FITTING THE OVEN INTO THE KITCHEN UNIT

Fit the oven into the space provided in the kitchen unit; it may be fitted underneath a work top or into an upright cupboard. Fix the oven in position by screwing into place, using the two fixing holes in the frame. To locate the fixing holes, open the oven door and look inside. To allow adequate ventilation, the measurements and distances adhered to when fixing the oven.

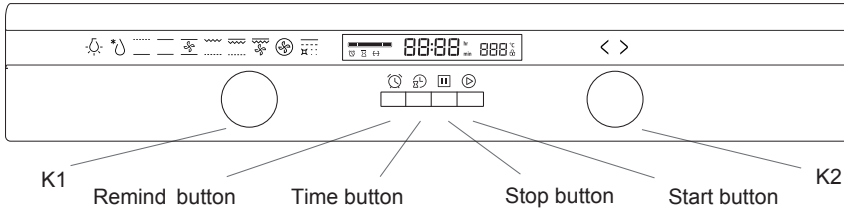
IMPORTANT

If the oven is to work properly, the kitchen housing must be suitable. The panels of the kitchen unit that are next to the oven must be made of a heat resistant material. Ensure that the glues of units that are made of veneered wood can withstand temperatures of at least 120 ºC. Plastics or glues that cannot withstand such temperatures will melt and deform the unit, once the oven has been lodged inside the units, electrical parts must be completely insulated. This is a legal safety requirement. All guards must be firmly fixed into place so that it is impossible to remove them without using special tools. Remove the back of the kitchen unit to ensure an adequate current of air circulates around the oven. The hob must have a rear gap of at least 45 mm.

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 DESCRIPTION



Symbol	Function description
	Oven Lamp: Which enables the user to observe the progress of cooking without opening the door. Oven lamp will light for all cooking functions. (except pyrolytic function and ECO function)
	Defrost: The circulation of air at room temperature enables quicker thawing of frozen food, (without the use of any heat). It's a gentle but quick way to speed up the defrosting time and thawing of ready-made dishes and cream filled produce etc.
	Bottom heater: A concealed element in the bottom of the oven provides heat. It is mainly used for keeping food warm. The temperature can be set within the range of 60-120 °C. The default temperature is 60 °C.
	Conventional cooking: The top and bottom work together to provide convectional cooking. The temperature can be set within the range of 50-250 °C. The default temperature is 220 °C. This is optional function that can be work with rotisserie motor.
	Convention with fan: Combination of the fan and both heating element provides more even heat penetration, saving up to30-40% of energy. Dishes are lightly browned on the outside and still moist on the inside. Note: This function is suitable for grilling or roasting big pieces of meat at a higher temperature. The temper ature can be set within the range of 50-250 °C. The default temperature is 220 °C.
	Radiant grilling: The inner grill element switches on and off to maintain temperature. The temperature can be set within the range of 180-240 °C. The default temperature is 210 °C. This is optional function that can be work with rotisserie motor.
	Double grilling: The radiant heating element and the top heating element are working. The temperature can be set within the range of 180-240 °C. The default temperature is 210 °C. This is optional function that can be work with rotisserie motor.
	Double grill with fan: The radiant heating element and top heating element are working with fan. The temperature can be set within the range of 180-240 °C. The default temperature is 210 °C.
	Convection: An element around the convection fan provides an additional source of heat for convection style cooking. In convenction mode the fan automatically comes on to improve air circulation within the oven and creates an even heat for cooking. The temperature can be set within the range of 50-240 °C. The default temperature is 180 °C.
	Pyrolytic function: When the function set to prolytic mode, LED display " PyR ". The default temperature is 450°C . The timer can be set 1:30 or 2:00 hours.
	For energy-saved cooking. Cooking the selected ingredients in a gentle manner, and the heat comes from the top and the bottom.

OPERATION INSTRUCTIONS

1. Clock Setting

After connecting the unit to the power, the symbols " 0:00 " will be visible on the display.

1> Press " ", the hour figures will flash.

2> Rotate " K2 " to adjust the hour figures, (time should be within 0--23).

3> Press " ", the minutes will flash.

4> Rotate " K2 " to adjust the minutes setting, (time should be within 0--59).

5> Press " " to finish the clock settings. " : " will flash, and the time will be illuminated.

Note: The clock is 24 hours. After power on, if not set, the clock will show " 0:00 ".

2. Function Setting

1> Rotate " K1 " to choose the cooking function you require. The related symbol will illuminated .

2> Rotate " K2 " to adjust the temperature.

3> Press " " to confirm the start of cooking.

4> If step 2 is ignored, Press " " to confirm the start of cooking and the default time is 9 hours, the default temperature will display on the LED.

NOTE:

1> The step quantities for the adjustment time of the knobs are as follow:
0--0:30min: step 1 minute 0:30--9:00hour: step 5 minutes

2> The step quantities for the adjustment of temperature is 5℃, and the radiant grilling function is 30℃.

3> Rotate " K1 " to adjust the cooking time when cooking begins. Then press " " to confirm. If " " not pressed within 3 seconds, the oven will revert back to the previous time to continue cooking.

4> Rotate " K2 " to adjust the temperature when cooking begins. The related indicator will be illuminated. Then press " " to start cooking. If " " not pressed in 3seconds, the oven will revert back to the previous temperatrue to continue cooking.

3. Lamp Setting

1> Rotate " K1 " to select the relevant function, then the corresponding icon will be on.

2> Press " " button to start, " 0:00 " and lamp icon " " will light up, " : " will flash.

4. Inquiring Function

In the following states, you can use inquiring function, after 3 seconds return to the current state.

1> During working state, if the clock was set, press " " button to see the current time;
If the reminder function was set, press " " button to see the time of reminder.

2> In reminding state, if the clock was set, press " " button to see the current time.

3> In clock display state, if the reservation function was set, press " " button to see the time of reservation.

5. Child lock Function

To Lock : press " " and " " simultaneously for 3 seconds, there will be a long " beeping " sound and the " " will be illuminated.

Lock quitting : press " " and " " simultaneously for 3 seconds, there will be a long " beeping " sound indicating the child-lock is released.

Note: During working mode, if you want to stop cooking, press stop button quickly. Do not need to long pressing on stop button, it is invalid.

6. Reminder Function

This function will help to remind you to start cooking in a certain time from 0:01 to 9:59.
Only when oven in standby mode, the reminder can be set. Follow below to set the reminder:

1> Press reminder setting button " ";
2> Rotate " K2 " to set the hour time of reminder. (Time should be within 0--9).
3> Press reminder setting button " " again;
4> Rotate " K2 " to set minute time of reminder. (Time should be within 0--59).
5> Press " " to confirm setting. The time will count down.

Note: The oven buzzer will sound for 10 times after the time back to the zero hour.
You can cancel the reminder during setting by pressing the " " button; After the reminder has been set, you can cancel it by pressing stop button twice.

7. Start/Pause/Cancel Function

1> If the cooking time has been set, press " " to start cooking. If the cooking is paused, press " " to resume cooking.
2> During cooking process, press " " once to pause the cooking. Press " " twice to cancel the cooking.

8. Energy-Saving Function

1> In waiting state and reminding state, press " " for three seconds, the LED display will go off and set to energy-saving mode.
2> If no operation in10 minutes under waiting state, the LED display will go off and go into energy-saving mode.
3> Under the energy-saving mode, press any key or rotate any knob can quit the energy-saving mode.

9. Reservation Function

1> To use reservation function, clock must be set in advance. Then, in the way of setting the clock, reserved time that oven starts to cook must be set (a> Press reservation setting button " "; b> Rotate " K2 " to set the hour time of reservation. Time should be within 0--23. c> Press reservation setting button " " again; d> Rotate " K2 " to set minute time of reservation. Time should be within 0--59.), but don't press clock this time. Next, turn knob " K1 " to chosse function.

2> Press " " button to set cooking time and temperature. Then turn knob " K1 " to adjust time, and " K2 "

3> Press the " " button to finish cooking setting, and the clock will be on the screen with reservation sign " " always lighting. But no other function signals are presented. Reservation time can be checked by pressing " ", 3 seconds later the screen will show clock again.

4> At the time of reservation, cooking will start automatically after a buzzing sound. The reservation symbol " "will put out, and other indicating signs will work normally.

Note:

1> Lamp, defrost, probe can't be reserved.

2> During the status of reservation , press cancel button once ,time and temperature of reservation menu will be shown with menu icon lighting constantly. Press again, screen returns to clock, or press start button to return to reservation status.

3> Reminder function is invalid during reservation status.

10. Pyrolytic Function

This function allows you to clean thoroughly the oven cavity.

1>Rotate " K1 " to select the pyrolytic function. LED will display " PyR ".

2>Press " ▷ " to confirm the cooking. And the default time is 2 hours, " PyR " will display on the LED.

3>Rotate " K1 " to change the pyrolytic time. The timer can be set 1:30 or 2:00 hours.

Note:

A) When the oven door is not closed, pressing start button will be invalid, LED display " DOOR ", " PyR ".

B) When the oven's center temperature is highter than 320°C, pressing start button will be invalid. The LED will display " COOL " and " PyR ". When the oven's center temperature is lower than 200°C, press cancel button once , it will pause; press again, it will return to waiting state. If highter than 200°C, press cancel button once, it will return to waiting state directly.

C) Open the door when the oven is working, the LED will display " DOOR " and the buzzer will sound continuously until the door was closed or press cancel button.

D) Before activating the pyrolytic cleaning function, remove any excessive spillage and make sure that oven is empty. Do not leave anything inside it (e.g. pans, baking tray, dripping pan, slider bracket etc.) as this could heavily damage them.

E) When finished pyrolytic cleaning, don't interrupt the power in an hour.

11. Note

1> The oven lamp will be on for all functions. (except pyrolytic function and ECO function)

2> Once the cooking programme has been set and the " ▷ " button is not pressed within 5 minutes, the current time will be displayed or turn back to waitting state. The setting program will be invalid.

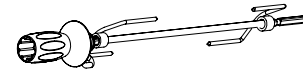
3> The buzzer will sound once when effectively pressed, if not effectively pressed there will be no response.

4> The buzzer will sound five times to remind you when cooking has finished.

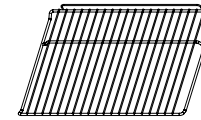
ACCESSORIES

ROTISSERIE SKEWER:

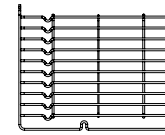
The average speed of the motor heat the food evenly.
At the same time, it can guarantee the nutrition of the food.



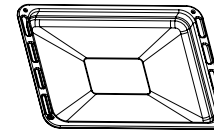
Wire shelf : For grill, dishes, cake pan with items for roasting and grilling.



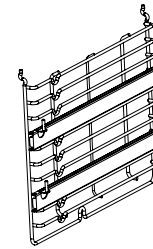
Slider bracket : For cooking larger size food, these shelf support rails on the right and left sides of the oven can be removed, dishes and tray can be put on the oven floor, using functions as Radiant grilling, Double grilling, Double grill with fan.
NOTE: When placing dishes on the oven floor, please DO NOT use functions with bottom heater to prevent heat gathering at bottom.
(only for specific models)



Universal pan: For cooking large quantities of food such as moist cakes, pastries, frozen food etc, or for collecting fat/spillage and meat juices.



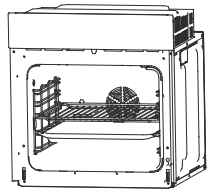
Telescopic runner: Some models might with telescopic runners to facilitate the use of oven. These telescopic runners and slider brackets could be disassembled by unscrewing the screws used to fix it. After disassembled, dishes and tray can be put on the oven floor, using funcstions as Radiant grilling, Double grilling, Double grill with fan.
NOTE: When placing dishes on the oven floor, please DO NOT use functions with bottom heater to prevent heat gathering at bottom.
(only for specific models)



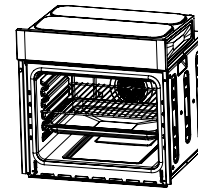
SHELF PLACEMENT WARNING:

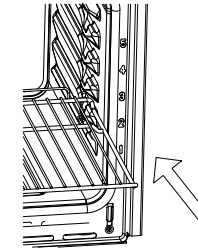
To ensure the oven shelves operate safely, correct placement of the shelves between the side rail is imperative. Shelves and the pan only can be used between the first and fifth layers.

The shelves should be used with the right direction, it will ensure that during careful removal of the shelf or tray, hot food items should not slide out.



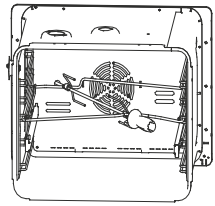
OR



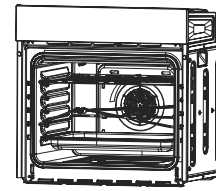


USE OF ROTISSERIE ACCESSORIES

The rotisserie works in combination with the grill element to heat the food equally.
At the same time, it can guarantee the nutrition of the food.



OR

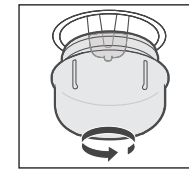


BULB REPLACEMENT

For replacement, process as follows:

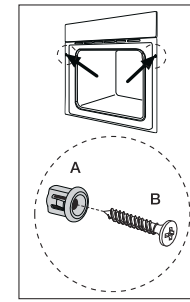
1> Disconnect power from the mains outlet or switch off the circuit breaker of the unit's mains outlet.
2> Unscrew the glass lamp cover by turning it counter-clockwise (note, it may be stiff) and replace the bulb with a new one of the same type.
3> Screw the glass lamp cover back in place.

NOTE: Only use 25-40W/220V-240V , T300°C halogen lamps.



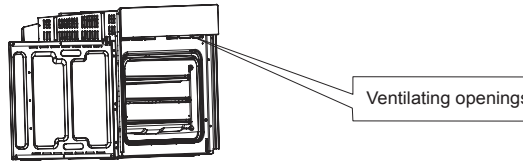
SECURING THE OVEN TO THE CABINET

1. Fit oven into the cabinet recess.
2. Open the oven door.
3. Secure the oven to the kitchen cabinet with two distance holders " A " which fit the holes in the oven frame and fit the two screws " B ".

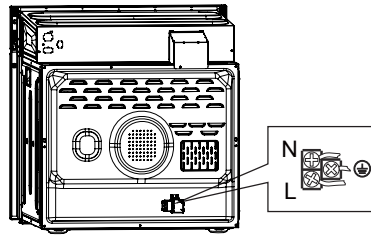


VENTILATING OPENINGS

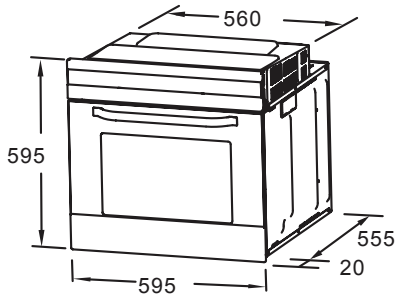
When cooking is finished or in pause state or in waiting state, if the oven's center temperature is over 75 degree, the cooling fan will continue working for 15 minutes. Or when the oven's center temperature becomes lower than 75 degree, the cooling fan will stop in advance.

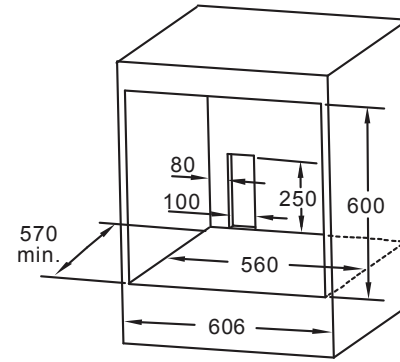


CONNECTION OF THE OVEN



INSTALLATION





Remark:

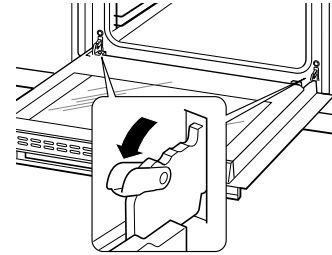
1.Only plus deviations are admissible for all dimension.

2.The cabinet is not include the power switch or socket.

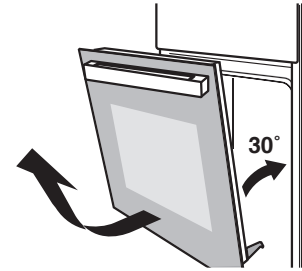
NOTE: The number of accessories included depends on the particular appliance purchased.

REMOVING THE DOOR FROM OVEN (OPTIONAL)

Disassembly of oven door components

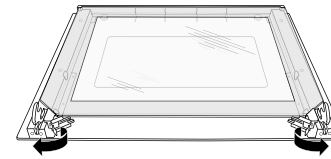


1. To remove the door, open the door to the maximum angle. Then pull the buckle at the door hinge backward.



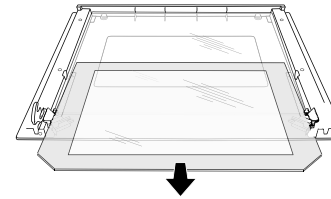
2. Close the door to an angle approximately 30°. Hold the door with one hand on each side. Lift up and slowly pull the door out from the oven.

3. Open the door rotation bracket assembly, refer the action in the following picture.



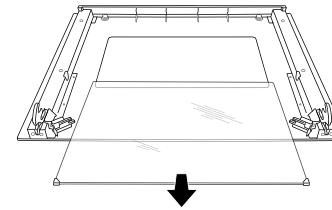
4. Lift up the door outer glass and pull it out, then take the door middle glass out in the same way.

WARNING:
Don't forcibly pulled out the door and prevent the glass breakage during the dismantling process.



WARNING:
The hinge springs could loose, causing personal injury.

WARNING:
Do not lift or carry the oven door by the door handle.



Recipes for ECO mode

Recipes	Temperature (C°)	Level	Time (min)	Pre-heat
Potato Cheese Gratin	180	1	90-100	No
Cheese Cake	160	1	100-150	No
Meatloaf	190	1	110-130	No

CLEANING AND MAINTENANCE

For the sake of a good appearance and reliability, keep the unit clean. The modern design of the unit facilitates maintenance to a minimum. The parts of the unit which come into contact with food have to be cleaned regularly.

- Before any maintenance and cleaning, disconnect the power.
- Set all controls in the OFF position.
- Wait until the inside of the unit is not hot but only slightly warm-cleaning is easier than when warm.
- Clean the surface of the unit with a damp cloth, soft brush or fine sponge and then wipe dry. In case of heavy soiling, use hot water with non-abrasive cleaning product.
- For cleaning the glass of the oven door, do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers, these can scratch the surface or lead to the glass being damaged.
- Never leave acidic substances (lemon juice, vinegar) on stainless steel parts.
- Do not use a high pressure cleaner for cleaning the unit. The baking pans may be washed in mild detergent.

This appliance is marked according to the European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

By ensuring this product is disposed correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. The symbol on the product indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste dispoasl. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

LỜI CẢM ƠN

Cảm ơn bạn đã tin tưởng và lựa chọn sản phẩm của chúng tôi. Chúng tôi hy vọng bạn hài lòng khi sử dụng các tính năng và lợi ích của sản phẩm. Trước khi sử dụng sản phẩm này, hãy nghiên cứu kỹ toàn bộ hướng dẫn sử dụng này. Giữ hướng dẫn sử dụng ở một nơi an toàn để tham khảo trong tương lai. Đảm bảo rằng những người sử dụng sản phẩm này điều tuân thủ theo những hướng dẫn này.

LƯU Ý

- Khi bật lò lần đầu tiên, lò có thể có những mùi khó chịu. Điều này là do các chất gắn kết được sử dụng cho các tấm cách nhiệt bên trong lò. Hãy cho lò hoạt động không tải với chức năng nướng , 250℃ , 90 phút để làm sạch tạp chất dầu bên trong khoang.
- Trong lần sử dụng đầu tiên, lò nướng sẽ có khói và mùi nhẹ là hoàn toàn bình thường. Nếu có mùi, bạn chỉ cần chờ đợi cho bay mùi đi, trước khi đưa thức ăn vào lò nướng.
- Vui lòng sử dụng sản phẩm trong môi trường thoáng mát.
- Thiết bị và các bộ phận có thể tiếp cận của thiết bị trở nên nóng trong quá trình sử dụng. Cần phải cẩn thận để tránh chạm vào các bộ phận làm nóng. Trẻ em dưới 8 tuổi phải tránh xa thiết bị, trừ khi được giám sát liên tục.
- Nếu bề mặt bị nứt, hãy tắt thiết bị để tránh bị điện giật.
- Thiết bị này có thể được sử dụng bởi trẻ em từ 8 tuổi trở lên, đối với người không có năng lực về thể chất, giác quan hoặc tâm thần hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức (bao gồm cả trẻ em)

thì họ cần được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị một cách an toàn và tránh được những mối nguy hiểm có tính liên quan. Khi vệ sinh thiết bị không nên để trẻ em thực hiện mà không có sự giám sát của người lớn.

- Trong quá trình sử dụng, lò sẽ trở nên rất nóng. Cần cẩn thận khi chạm vào các bộ phận bên trong lò.
- Không cho phép trẻ em đi gần lò nướng khi nó đang hoạt động, đặc biệt là khi chế độ nướng được bật.
- Đảm bảo rằng thiết bị đã được tắt trước khi thay đèn lò để tránh bị điện giật.

- Dây điện để ngắt kết nối phải phù hợp theo các yêu cầu kỹ thuật an toàn điện.

- Trẻ em nên được giám sát để đảm bảo rằng chúng không chơi với thiết bị.
- Thiết bị này không dành cho những người (kể cả trẻ em) bị giảm khả năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được giám sát hoặc hướng dẫn liên quan đến việc sử dụng thiết bị bởi người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ.
- Các bộ phận sẽ nóng lên khi sử dụng. Để trẻ nhỏ tránh xa thiết bị.
- Một phương tiện ngắt kết nối toàn cực phải được kết hợp trong hệ thống dây điện cố định theo quy tắc đấu dây.

- Nếu dây nguồn bị hỏng, phải được thay thế bởi nhà sản xuất, đại lý dịch vụ hoặc nhân viên kỹ thuật để tránh gây ra nguy hiểm.
- Không sử dụng chất vệ sinh gây ăn mòn hoặc chà nhám bằng kim loại để lau chùi vệ sinh cửa lò nướng vì có thể làm xước bề mặt, có thể làm vỡ kính.
- Chỉ sử dụng đầu dò nhiệt độ phù hợp được đề nghị cho lò nướng này.
- Những thức ăn bị tràn ra ngoài phải được loại bỏ trước khi làm sạch.
- Trong quá trình làm sạch bằng nhiệt phân, các bộ phận có thể trở nên nóng hơn bình thường. Trẻ nhỏ nên tránh ra xa thiết bị.
- Trong quá trình nhiệt phân, đầu dò phải được tháo ra.
- Vệ sinh bằng hơi nước không được sử dụng.
- Các thiết bị không được vận hành bằng bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.
- Các hướng dẫn cho lò nướng có kệ phải bao gồm các chi tiết cho biết cách lắp đặt chính xác của kệ.

AN TOÀN

- Đảm bảo rằng khi sử dụng lò nướng bạn đã mang giày, dép trên đôi chân của bạn. Không chạm vào lò nướng bằng tay, chân ướt hoặc ẩm ướt.
- Đối với lò nướng: Không nên mở cửa lò trong khi bật lò nướng.
- Thiết bị phải được lắp đặt bởi một kỹ thuật viên, nhân viên kỹ thuật được ủy quyền. Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm đối với bất kỳ thiệt hại nào có thể xảy ra do lắp đặt không chính xác và việc lắp đặt bởi các nhân viên kỹ thuật không được ủy quyền.
- Khi cửa hoặc ngăn kéo của lò mở không để lại bất cứ thứ gì trên đó, bạn có thể làm mất cân bằng thiết bị của bạn hoặc gây vỡ kính lò nướng.
- Một số bộ phận của thiết bị có thể giữ nhiệt trong một thời gian dài; nó là cần thiết để chờ cho nó nguội đi trước khi chạm vào các điểm tiếp xúc trực tiếp với nhiệt.
- Nếu bạn không sử dụng thiết bị trong thời gian dài, bạn nên tắt thiết bị.

LẮP ĐẶT LÒ NƯỚNG VÀO TỦ BẾP

Lắp lò nướng vào không gian trong bếp; Lò nướng có thể được lắp đặt vào tủ bếp hoặc tủ bếp đứng độc lập. Để lò nướng ở vị trí cân bằng, bằng cách gắn vào vị trí, sử dụng hai lỗ gắn trên khung. Lò nướng luôn luôn cho phép thông gió đầy đủ, khoảng cách phù hợp khi lắp đặt lò nướng.

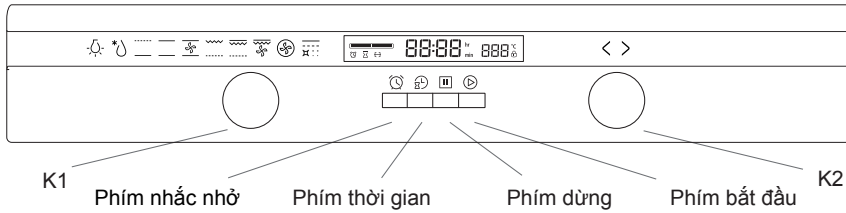
QUAN TRỌNG

Tủ bếp của nhà bếp gần lò nướng phải được làm bằng vật liệu chịu nhiệt. Đảm bảo rằng các vật liệu được làm bằng gỗ có thể chịu ở nhiệt độ ít nhất 120ºC. Chất dẻo hoặc keo không chịu được nhiệt độ như vậy sẽ làm tan chảy và làm biến dạng vật liệu. Khi lò đã được đặt bên trong tủ bếp, tủ bếp phải được cách điện hoàn toàn, đây là yêu cầu về an toàn điện. Lò nướng được cố định chặt vào vị trí để không thể tháo dỡ chúng mà không sử dụng các công cụ đặc biệt. Tháo mặt sau của bộ phận bếp để đảm bảo luồng không khí lưu thông xung quanh lò. Lò nướng phải có khoảng cách phía sau ít nhất 45 mm.

THỰC HIỆN QUY ĐỊNH

Khi bạn đã mở bao bì lò nướng, đảm bảo rằng lò đã không bị hư hỏng dưới bất kỳ hình thức nào. Nếu bạn có bất kỳ nghi ngờ nào, đừng sử dụng thiết bị: hãy liên hệ với một người có chuyên môn. Giữ nguyên liệu bao bì như túi nhựa, mút xốp,.. hoặc để xa ngoài tầm với của trẻ em bởi vì chúng nguy hiểm cho trẻ em.

MÔ TẢ SẢN PHẨM



Ký hiệu	Mô tả chức năng
	Đèn lò: Cho phép người dùng quan sát tiến trình nấu mà không cần mở cửa. Đèn lò sẽ sáng cho tất cả các chức năng nấu ăn. (ngoại trừ chức năng nhiệt phân và chức năng ECO)
	Rã đông: Sự lưu thông không khí ở nhiệt độ phòng cho phép làm tan thực phẩm đông lạnh nhanh hơn, (không sử dụng bất kỳ nhiệt nào). Đó là một cách nhẹ nhàng nhưng nhanh chóng để tăng tốc thời gian rã đông và làm tan các món ăn làm sẵn và sản phẩm đầy kem, v.v.
	Nướng dưới: Nhiệt độ tập trung vào mặt đáy của lò, làm thức ăn chín từ từ mà không bị cháy. Thích hợp để nướng các loại thức ăn cần mặt dưới giòn như bánh pizza có thể điều chỉnh nhiệt độ 60-120°C. Nhiệt độ mặc định là 60°C.
	Nướng đối lưu : Gia nhiệt từ hai phía đáy và đỉnh lò, có thể điều chỉnh nhiệt độ từ 50-250°C. Nhiệt độ mặc định là 220°C. Đây là chức năng tùy chọn có thể làm việc với động cơ rotisserie.
	Nướng đối lưu kết hợp quạt : Quạt kết hợp với hai nguồn nhiệt từ đáy và đỉnh lò làm cho nhiệt độ lan tỏa vào sâu bên trong thức ăn, giúp mặt ngoài thức ăn vàng đều trong khi bên trong vẫn không bị khô. Giúp tiết kiệm 30-40% điện năng, chức năng này chỉ thích hợp khi nướng miếng thịt lớn ở nhiệt độ cao, có thể điều chỉnh nhiệt độ từ 50-250°C. Nhiệt độ mặc định là 220°C.
	Nướng trên 1 nguồn nhiệt: Nhiệt độ tập trung vào mặt trên của lò có thể điều chỉnh từ 180-240 °C. Nhiệt độ mặc định là 210 °C. Đây là chức năng tùy chọn có thể làm việc với động cơ rotisserie.
	Nướng trên 2 nguồn nhiệt: Hai nguồn nhiệt từ đỉnh lò hoạt động cùng lúc, có thể điều chỉnh nhiệt độ từ 180-240°C. Nhiệt độ mặc định là 210°C. Đây là chức năng tùy chọn có thể làm việc với động cơ rotisserie.
	Nướng trên kết hợp quạt: Quạt kết hợp với hai nguồn nhiệt từ đỉnh lò hoạt động cùng lúc, có thể điều chỉnh nhiệt độ từ 180-240°C. Nhiệt độ mặc định là 210°C.
	Nướng tuần hoàn: Thành phần gia nhiệt xung quanh sẽ hoạt động tự động làm tăng sự luân chuyển nhiệt độ và tạo ra độ nóng đồng đều trong khoang lò, có thể điều chỉnh nhiệt độ từ 50-240°C. Nhiệt độ mặc định là 180°C.
	Chức năng nhiệt phân: Khi cài đặt chế độ nhiệt phân, màn hình LED hiển thị " PyR ". Nhiệt độ mặc định là 450°C. Thời gian có thể cài đặt 1:30 hoặc 2:00 giờ.
	Để tiết kiệm năng lượng. Lựa chọn chế độ thích hợp, gia nhiệt từ đỉnh và đáy lò.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

1. Cài đặt thời gian

Sau khi kết nối lò nướng với nguồn, các ký hiệu "0:00" sẽ hiển thị trên màn hình.

1> Nhấn " ", số giờ sẽ nhấp nháy.

2> Xoay " K2 " để điều chỉnh cài đặt giờ, (Thời gian phải trong vòng từ 0 đến 23).

3> Nhấn " ", số phút nhấp nháy.

4> Xoay " K2 " để điều chỉnh cài đặt phút, (thời gian nên trong khoảng 0--59).

5> Nhấn " " để kết thúc cài đặt đồng hồ. " **:** " sẽ nhấp nháy, và đèn sẽ sáng lên.

Lưu ý: Đồng hồ là 24 giờ. Sau khi bật nguồn, nếu không thiết lập cài đặt, đồng hồ sẽ hiển thị "0:00".

2. Cài đặt chức năng

1> Xoay " K1 " để lựa chọn chức năng bạn yêu cầu. Biểu tượng liên quan sẽ sáng.

2> Xoay " K2 " để điều chỉnh nhiệt độ.

3> Nhấn " " để xác nhận bắt đầu thời gian nấu.

4> Nếu bước 2 bị bỏ qua, nhấn " " để xác nhận bắt đầu nấu và thời gian mặc định là 9 giờ, nhiệt độ mặc định sẽ hiển thị trên màn hình LED.

LƯU Ý:

1> Núm vặn điều chỉnh thời gian có thể điều chỉnh như sau:
0--0:30phút : mức 1 phút 0:30--9:00 giờ: mức 5 phút

2> Mỗi mức để điều chỉnh nhiệt độ là 5ºC, và chức năng nướng là 30ºC.

3> Xoay "K1" để điều chỉnh thời gian nướng. Sau đó bấm " " để bắt đầu nướng.Nếu không ấn " " trong vòng 3 giây, lò nướng sẽ trở lại thời gian trước để tiếp tục nướng.

4> Xoay "K2" để điều chỉnh nhiệt độ khi bắt đầu nướng. Chỉ báo liên quan sẽ được chiếu sáng. Sau đó bấm " " để bắt đầu nướng. Nếu " " không được nhấn trong 3 giây, lò sẽ quay trở lại nhiệt trước để tiếp tục nướng.

3. Cài đặt đèn

1> Xoay "K1" để chọn chức năng có liên quan, sau đó biểu tượng tương ứng sẽ bật.

2> Nhấn nút " " để bắt đầu, "0:00" và biểu tượng đèn " " sáng, ":" sẽ nhấp nháy.

4. Chức năng yêu cầu

Trong quá trình nướng, bạn có thể sử dụng chức năng yêu cầu, sau 3 giây trở lại trạng thái làm việc hiện tại.

1> Trong chế độ nướng, nhấn nút " " để xem thời gian hiện tại.
Nếu chức năng nhắc nhở được cài đặt, nhấn nút " " để xem thời gian nhắc nhở.

2> Ở trạng thái nhắc nhở, nếu đồng đồ được đặt, nhấn nút " " để xem thời gian nhắc nhở.

3> Ở trạng thái hiển thị đồng hồ, nếu chức năng đặt trước được đặt, nhấn nút " " để xem thời gian được đặt.

5. Chức năng khóa trẻ

Để Khóa: Nhấn " " và " " đồng thời trong 3 giây, sẽ có tiếng bíp dài và " " sẽ được chiếu sáng.

Tắt khoá trẻ em: Nhấn " " và " " đồng thời trong 3 giây, sẽ có tiếng bíp dài cho biết khóa trẻ em được tắt.

Lưu ý: Trong chế độ làm việc, nếu bạn muốn ngừng nướng, bấm nhanh nút dừng. Không cần nhấn nút dừng lâu, vì điều đó không thực hiện được.

6. Chức năng nhắc nhở

Chức năng này giúp nhắc nhở bạn nấu ăn trong một thời gian nhất định từ 0:01 đến 9:59.
Chỉ khi lò ở chế độ chờ, có thể đặt lời nhắc. Thực hiện theo bên dưới để đặt lời nhắc:

1> Nhấn nút cài đặt nhắc nhở " ";
2> Xoay "K2" để đặt thời gian giờ nhắc nhở. (Thời gian nên trong vòng 0-9 giờ).
3> Nhấn lại nút cài đặt nhắc nhở " ";
4> Xoay "K2" để thiết lập thời gian phút nhắc nhở. (Thời gian nên trong vòng 0-59 phút).
5> Nhấn " " để xác nhận cài đặt. Thời gian sẽ đếm ngược.

Lưu ý: Chuông báo phát ra âm thanh 10 lần sau thời gian quay lại 0 giờ. " " Biểu tượng biến mất trên màn hình để nhắc nhở bạn bắt đầu nấu ăn. Bạn có thể hủy lời nhắc trong quá trình cài đặt bằng cách nhấn nút dừng; Sau khi đã thiết lập chức năng, bạn có thể hủy nó bằng cách nhấn nút dừng hai lần.

7. Khởi động / Tạm dừng / Hủy chức năng

1> Nếu thời gian nướng đã được thiết lập, bấm " " để bắt đầu nướng .Nếu nướng đang được tạm dừng, nhấn " " để tiếp tục nướng.
2> Trong quá trình nướng, bấm " " một lần để tạm dừng nướng. Nhấn " " hai lần để hủy bỏ việc nướng.

8. Chức Năng Tiết kiệm Năng Lượng

1> Trong trạng thái chờ đợi và nhắc nhở trạng thái, nhấn " " trong ba giây, màn hình LED sẽ tắt và thiết lập chế độ tiết kiệm năng lượng.
2> Nếu không hoạt động trong 10 phút dưới trạng thái chờ, màn hình hiển thị LED sẽ tắt và vào chế độ tiết kiệm năng lượng.
3> Trong chế độ tiết kiệm năng lượng, bấm phím bất kỳ hoặc xoay bất kỳ núm nào có thể thoát khỏi chế độ tiết kiệm năng lượng.

9. Chức Năng Đặt Trước

1> Để sử dụng chức năng đặt trước, đồng hồ phải được đặt. Sau đó theo cách cài đặt đồng hồ, thời gian đặt trước mà lò bắt đầu nấu phải được đặt (a> Nhấn nút đặt trước " "; b> Xoay "K2" để đặt thời gian đặt trước. Thời gian nên nằm trong phạm vi 0--23. c> Nhấn nút đặt trước " " lần nữa. d> Xoay "K2" để cài đặt thời gian đặt trước. Thời gian nên được đặt trong 0--59.), nhưng lần này không bấm đồng hồ. Tiếp theo, xoay "K1" để chọn chức năng.

2> Nhấn nút " " để đặt thời gian và nhiệt độ nấu. Sau đó vặn núm "K1" và "K2" để điều chỉnh.

3> Nhấn nút " " để kết thúc cài đặt, và đồng hồ sẽ ở trên màn hình với biểu tượng đặt trước " " luôn sáng. Nhưng không có tín hiệu chức năng khác được trình bày. Thời gian đặt trước có thể được kiểm tra bằng cách nhấn " ", 3 giây sau màn hình sẽ hiển thị lại đồng hồ.

4> Tại thời điểm đặt trước, việc nấu ăn sẽ tự động bắt đầu sau một âm thanh. Biểu tượng đặt trước " " sẽ xuất hiện, các biểu tượng khác sẽ hoạt động bình thường.

Lưu ý:

1> Đèn, rã đông, đầu dò không được đặt trước.

2> Trong trạng thái đặt trước, nhấn nút hủy một lần, thời gian và nhiệt độ của menu đặt trước sẽ sáng đèn và biểu tượng nhấp nháy liên tục. Nhấn một lần nữa, màn hình trở lại đồng hồ hoặc nhấn nút bắt đầu để trở về trạng thái đặt trước.

3> Chức năng nhắc nhở không khả dụng trong trạng thái đặt trước.

10. Chức Năng Nhiệt Phân

Chức năng này cho phép bạn làm sạch hoàn toàn khoang lò.

1>Xoay "K1" để chọn chức năng nhiệt phân. Màn hình LED hiển thị " PyR ".

2>Nhấn nút " ▷ " để xác nhận. Và thời gian mặc định là 2 giờ, màn hình LED sẽ hiển thị " PyR ".

3>Xoay "K1" để cài đặt thời gian nhiệt phân. Thời gian có thể được đặt 1:30 hoặc 2:00.

Lưu ý:

A) Khi cửa lò không đóng, nút khởi động sẽ không nhấn được, màn hình LED hiển thị " DOOR ", " PyR ".

B) Khi nhiệt độ trung tâm cao hơn 320°C, nhấn nút khởi động sẽ không hợp lệ. Màn hình LED sẽ hiển thị " COOL " và " PyR ". Khi nhiệt độ trung tâm thấp hơn 200°C, nhấn nút hủy một lần , nó sẽ tạm dừng; nhấn thêm lần nữa, nó sẽ trở lại chế độ chờ. Nếu cao hơn 200°C, nhấn nút hủy một lần, nó sẽ trực tiếp trở lại trạng thái chờ.

C) Mở cửa lò khi lò đang hoạt động, màn hình LED sẽ hiển thị " DOOR " và âm thanh sẽ phát ra liên tục cho đến khi cửa lò được đóng lại hoặc nhấn nút hủy.

D) Trước khi kích hoạt chức năng nhiệt phân, hãy loại bỏ bất kỳ thức ăn dư thừa còn sót lại, đảm bảo khoang lò trống (ví dụ: các dụng cụ), vì điều này có thể làm hỏng chúng.

E) Khi làm sạch lò bằng chức năng nhiệt phân, không làm nguồn điện gián đoạn trong vòng 1 giờ.

11. Lưu ý

1> Đèn lò sẽ sáng trong mọi chức năng. (ngoại trừ chức năng nhiệt phân và ECO)

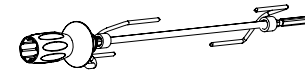
2> Khi chương trình nấu đã được cài đặt, và nút " ▷ " không được nhấn trong vòng 5 phút, thời gian hiện tại sẽ được hiển thị hoặc quay lại trạng thái chờ. Chương trình cài đặt sẽ không hợp lệ.

3> Bộ rung sẽ phát ra một lần khi nhấn hiệu quả, nếu không sẽ không có phản hồi.

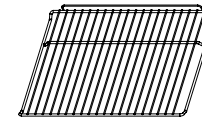
4> Bộ rung sẽ phát ra 5 lần để nhắc nhở bạn kết thúc nấu.

PHỤ KIỆN

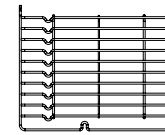
Xiên quay:
Tốc độ trung bình của động cơ cho phép thức ăn chín đều. Đồng thời có thể đảm bảo dinh dưỡng của thực phẩm.



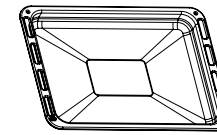
Vỉ nướng: Để nướng, chén dĩa, khay bánh với các món ăn nướng và rôti.



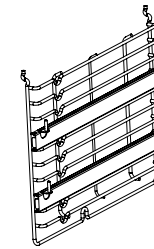
Giá đỡ thanh trượt: Để nướng thực phẩm có kích thước lớn hơn, các thanh trượt này ở bên trái và bên phải của lò và có thể được tháo ra, sử dụng được với nhiều chức năng.
LƯU Ý: Khi đặt chén dĩa ở đáy lò, không sử dụng chức năng nướng dưới để tránh làm hỏng chén dĩa. (chỉ dành cho các vật dụng cụ thể.)



Khay nướng: Để nướng số lượng lớn thức ăn hoặc để hứng dầu mỡ từ thức ăn.

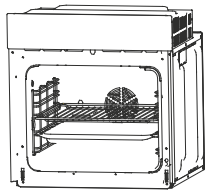


Móc thanh trượt: Một số mô hình có thể áp dụng móc thanh trượt để tạo thuận lợi cho việc sử dụng lò nướng. Móc thanh trượt có thể tháo rời và sử dụng với nhiều chức năng.
LƯU Ý: Khi đặt chén dĩa ở đáy lò, không sử dụng chức năng nướng dưới để tránh làm hỏng chén dĩa. (chỉ dành cho các vật dụng cụ thể.)

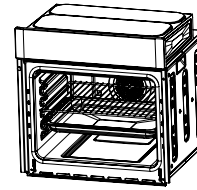


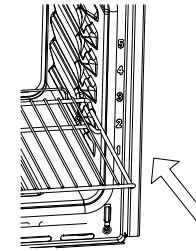
LƯU Ý KHI VẬN CHUYỂN LÒ NƯỚNG:

Để đảm bảo rằng các giá đỡ đúng vị trí, và hoạt động an toàn. Khi vận chuyển lò nướng, hãy để các khay và vỉ nướng ra khỏi lò.



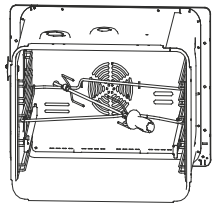
HOẶC



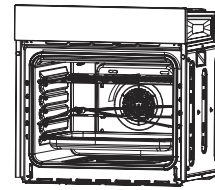


SỬ DỤNG PHỤ KIỆN XIÊN QUAY

Tốc độ trung bình của động cơ cho phép thức ăn chín đều.
Đồng thời có thể đảm bảo dinh dưỡng của thực phẩm.



OR



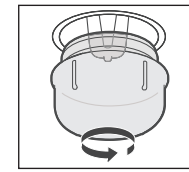
THAY THẾ BÓNG ĐÈN

Để thay thế bóng đèn, vui lòng thực hiện theo các bước sau:

1> Ngắt kết nối nguồn điện của thiết bị.

2> Tháo nắp bằng cách xoay ngược chiều kim đồng hồ (lưu ý, nó có thể hơi cứng) và thay thế một bóng đèn cùng loại.

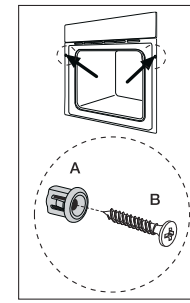
3> Lắp lại kính bảo vệ bóng đèn.



LƯU Ý: Chỉ sử dụng đèn halogen 25-40W/220V-240V , T300°C.

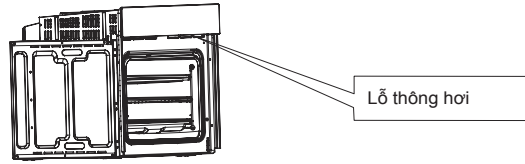
ĐƯA LÒ VÀO VỊ TRÍ LẮP TỦ BẾP

1. Lắp lò vào vị trí tủ bếp
2. Mở cửa lò nướng.
3. Vặn ốc vào vị trí như hình minh họa kế bên.

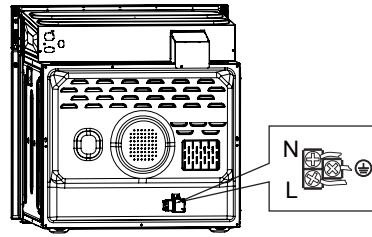


LỖ THÔNG HƠI

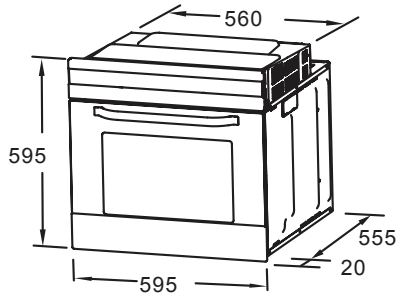
Khi nướng xong hoặc trong trạng thái tạm dừng hoặc trong trạng thái chờ, nếu nhiệt độ của lò là trên 75 độ, quạt làm mát sẽ tiếp tục hoạt động trong 15 phút. Khi lò nướng có nhiệt độ thấp hơn 75 độ, quạt làm mát sẽ dừng lại.

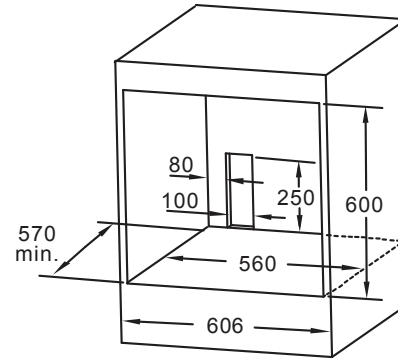


KẾT NỐI ĐIỆN CHO LÒ NƯỚNG



LẮP ĐẶT





Lưu ý:

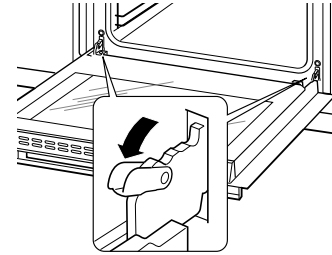
1.Có thể có sai số ở tất cả kích thước

2.Tủ bếp không bao gồm công tắt điện hoặc ổ cắm điện

LƯU Ý: Số lượng phụ kiện đi kèm có thể phụ thuộc vào thiết bị cụ thể được mua.

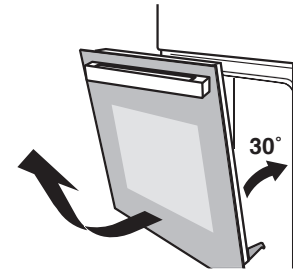
THÁO GỠ CỬA LÒ (TÙY CHỌN)

Tháo lắp cửa lò:



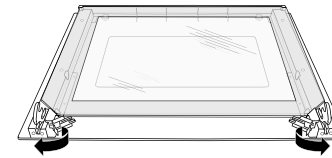
1. Để tháo cửa, mở cửa tối đa. Sau đó kéo bản lề cửa về phía sau.

2. Đóng cửa một góc khoảng 30°. Giữ cửa bằng một tay mỗi bên.
   Nâng cửa và từ từ kéo ra khỏi lò.

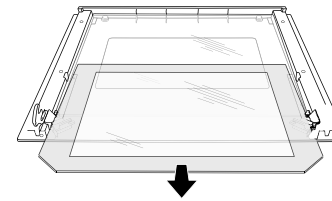


3. Mở cụm khung quanh cửa, tham khảo hình bên.

4. Nhấc cửa kính bên ngoài lên và kéo nó ra, sau đó nhấc kính ở giữa tương tự.

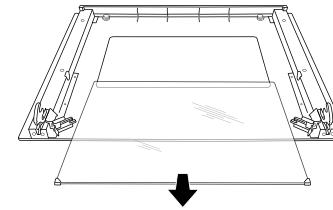


CẢNH BÁO:
Cẩn thận vỡ kính trong quá tình tháo cửa.



CẢNH BÁO:
Bản lề cửa có thể lỏng và gây thương tích cá nhân.

CẢNH BÁO:
Không nâng lò bằng tay nắm cửa.



Công thức cho chế độ ECO

Công thức	Nhiệt độ (C°)	Cấp độ	Thời gian (phút)	Gia nhiệt trước
Khoai tây Phô mai Đút lò	180	1	90-100	Không
Phô mai Bánh	160	1	100-150	Không
Thịt khối	190	1	110-130	Không

VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ

Để đảm bảo lò nướng luôn hoạt động ổn định và tốt, luôn giữ cho lò nướng sạch. Các bộ phận của thiết bị tiếp xúc với thực phẩm phải được làm sạch, vệ sinh thường xuyên.

- Trước khi bảo trì và vệ sinh, hãy ngắt điện.
- Vặn tất cả các nút điều khiển về vị trí OFF.
- Chờ cho đến khi bên trong lò nướng không nóng, vệ sinh thiết bị sẽ dễ dàng hơn khi lò nướng còn ấm.
- Làm sạch bề mặt của lò nướng bằng vải ẩm, bàn chải mềm hoặc miếng bọt biển và sau đó lau khô.
- Trong trường hợp bị bẩn nặng, sử dụng nước nóng cùng với sản phẩm làm sạch không gây ăn mòn.
- Để làm sạch cửa lò nướng, không sử dụng chất làm sạch vệ sinh gây mòn hoặc chà nhám bằng kim loại, chúng có thể làm xước bề mặt hoặc dẫn đến kính bị hỏng.
- Không để các chất có tính axit (nước chanh, giấm) trên các bộ phận bằng thép không rỉ.
- Không sử dụng máy làm sạch áp suất cao để làm sạch lò nướng. Các khay nướng có thể được rửa bằng chất tẩy nhẹ.

Thiết bị này được đánh dấu theo Chỉ thị 2012/19 / EU của Châu Âu về Thiết bị điện và điện tử thải (WEEE)

Bằng cách đảm bảo sản phẩm này được xử lý đúng cách, giúp bạn sẽ ngăn ngừa những hậu quả tiêu cực tiềm ẩn đối với môi trường và sức khoẻ con người, bằng cách xử lý chất thải không hợp lý của sản phẩm này. Biểu tượng trên sản phẩm chỉ ra rằng sản phẩm này có thể không được coi là chất thải gia đình, thay vào đó phải được bàn giao cho điểm thu gom để tái chế các thiết bị điện và điện tử, việc thải bỏ phải được tiến hành theo các quy định về môi trường tại địa phương cho xử lý chất thải. Để biết thêm thông tin về xử lý, phục hồi và tái chế sản phẩm này, vui lòng liên hệ dịch vụ xử lý chất thải gia đình của bạn hoặc cửa hàng nơi bạn mua sản phẩm.

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
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
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