



# MALLOCA

USER MANUAL  
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG  
MODEL: MOV-LX74



VN

LÒ NƯỚNG ĐIỆN ÂM TỬ  
HƯỚNG DẪN LẮP ĐẶT, SỬ DỤNG VÀ BẢO DƯỠNG

CONTENTS	PAGE
General warnings	2
Description of the product	4
Control panel	5
Oven user guide	6
Noalia electronic programmer instructions	7
Oven functions	8
Maintenance and cleaning	10
Removing/mounting oven door	10
Removing/mounting interior glasses	11
Removing/mounting lateral guides	12
Removing/mounting sliding guides	12
Replacing the oven light bulb	13
Instructions for installation	13
Introduction into the cabinet	13
Oven electrical connection	14
Assembly/replacement of the power supply cable	14
Earth connection	15
Technical after-sales assistance and spare parts	15

## MODELMOV-LX74

(MTLN)

## TYPE OF PROGRAMMING

(MTN) Noalia electronic programmer

## GENERAL WARNINGS

### Warnings



This appliance is marked in compliance with the European Directive 2012/19/EU.

The crossed bin symbol indicates that the waste product must be disposed of separately from household waste. Take the product to a separate collection centre for electric or electronic appliances or face the penalties provided for by current waste management legislation, or take it back to the dealer when purchasing a new equivalent appliance. For more detailed information, contact the local waste disposal service or the dealer.

Dispose of the various packaging materials in compliance with the applicable local Standards.

Installation must only be carried out by qualified staff in compliance with the local regulations in force and following the indications in this manual.

The manufacturer declines all civil and criminal liability in the case of deficient or improper installation of the appliance.

The manufacturer also reserves the right to make modifications to its products that are deemed necessary and useful, without forewarning.

This household appliance is compliant with the provisions of the European Community Directives

- Low voltage Directive 2014/35/EU
- Electromagnetic compatibility Directive 2014/30/EU
- Regulation (EC) n. 1935/2004
- EU Regulation -66/2014

**ATTENTION:** do not remove the plate applied on the internal face. It is visible when the oven door is opened and states the product identification data.

**ATTENTION:** This appliance must be earthed in compliance with the local standards in force.

Failure to comply with that written can compromise the safety of the appliance.

Faults caused by installation or improper use are not covered by warranty.

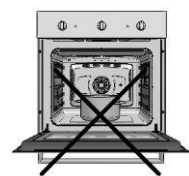
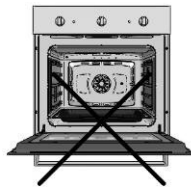
Before installation and use of this appliance this instruction manual must be read thoroughly for correct installation, maintenance and use of the same. Keep it carefully for future consultation.

This appliance has been designed for domestic use only for cooking and heating foodstuffs. All other use is considered hazardous. The manufacturer is not liable for any damage caused by improper use of the appliance. In the event of malfunctioning, disconnect the appliance from the mains electricity and contact the After-sales assistance. Never attempt to repair the appliance yourself.

### Warnings regarding correct use of the oven

- Do not lift or pull the oven with your hands.
- The appliance can also be installed and run in ventilated rooms according to the local regulations in force.
- Use of the appliance is only intended for adults. Ensure it remains out of reach of children.
- The appliance may not be used by children under 8 years of age or by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or without the experience or knowledge required unless this is performed under direct supervision or after they have been given instructions concerning the safe use of the appliance.
- Children must not play with the appliance.
- Cleaning and maintenance must not be performed by children without adequate supervision.
- The accessible parts become very hot during operation and due to inertia when off. Do not touch it.
- To insert or extract containers, always use suitable protective gloves.

- Do not place inflammable material inside the oven. If forgotten, it could catch fire after switch-on.
- Do not sit on or place weight on the open door and do not hang weights on the handle as to do so could damage the product
- Make sure the ventilation slots are not obstructed.
- During use, do not touch the heating elements.
- Do not touch the appliance with wet or damp hands and feet.
- Do not pull the cable, grip the plug to remove it from the socket.
- Before maintenance or cleaning, switch the oven off and, if just used, wait for it to cool.
- To prevent any electric shocks, the appliance must be off before the bulb is replaced.
- Do not clean the appliance using steam cleaners.
- Abrasive materials or metal scrapers must not be used to clean the oven door, as they can damage the surfaces. Do not use acid products (lime-scale products) because they can damage the enamelled parts.
- If the power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacture, by its after-sales assistance service or by qualified staff.
- Pay attention not to trap power supply cables from other household appliances in the door when closing.



**ATTENTION: NEVER PLACE SHEETS OF ALUMINIUM, TRAYS OR OTHER CONTAINERS ON THE WALLS OR BOTTOM OF THE OVEN. THE MANUFACTURER IS NOT LIABLE FOR ANY DAMAGE CAUSED BY IMPROPER USE OF THE APPLIANCE.**

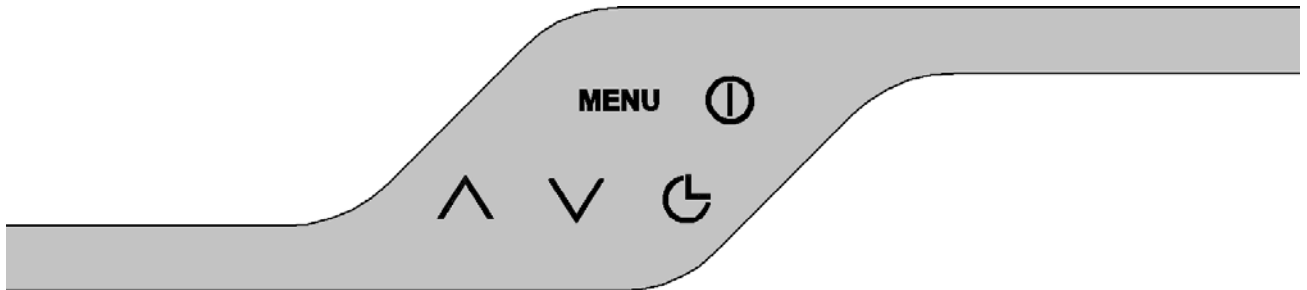
DESCRIPTION OF THE PRODUCT



- 1) CONTROL PANEL
- 2) CONTROLS/HANDLE



TEMPERATURE DISPLAY CLOCK DISPLAY COOKING MODES DISPLAY



ON/OFF

**MENU**

MENU



INCREASE



DECREASE



CONFIRMATION

## OVEN USER GUIDE

Disconnect the appliance from the power supply and remove all the accessories from the appliance. Clean them thoroughly with warm water and detergent and put them back in the initial position. Before using it for the first time, allow it to run on empty and at maximum for about 2 hours while ventilating the room well. The combustion fumes of the production residues will be evacuated. Ventilate the environment well during heating.

### NOALIA PROGRAMMER INSTRUCTIONS (ATHENA)

Next oven programmer consists of three displays:

- Clock display (central)
- Cooking mode display (right)
- Temperature display (left)

#### **Clock display**

In this display we can read the time of day, the duration of the selected functions and warning messages. You can then view 3 icons:



Illuminates to indicate that a cooking function is active, even in manual mode. The oven light and defrost function are not considered as cooking functions, so the icon is turned off when these are active. The symbol flashes to signal the end of a cooking and shuts off when the time is over setto.



Normally it is turned off however it remains lit when an automatic cooking is selected (the oven is not working in manual mode)



Normally it is off. When turned on indicates that the contaminants have been set. It stays on Throughout duration to distinguish this time from that of a cooking function.

#### **Cooking modes display**

In this display we can see the following icon that shows the active elements of the oven for a function:



The square light symbol is normally lit and indicates that the oven is in operation. It shuts off when the delayed cooking mode is activated.

The symbol of the rotating fan is lit when the selected function involves the use of the oven fan.

#### **Temperature display**

Show all temperatures in both manual and automatic mode.

## Oven Functions

At the first power on, the display shows the 12:00 hours flashing. At this time you can only set the oven time and then activate the oven. To set the oven time (if it was not done at first power on), press and hold the MENU symbol for at least 4 seconds. To turn on the oven just press the power button ON / OFF, the display shows ON and after 2 seconds the oven light is turned on. If no action is taken in the next 5 minutes, the oven will automatically turn off. To turn the oven off, press the ON / OFF symbol. The display shows OFF and after two seconds the oven switches off. If the cavity temperature is higher than 50 ° C, HOT appears when the temperature drops below 50 ° C. HOT is replaced by the time of day.

## Timer

The timer do not interact with the oven functions, as it is always usable irrespective of the active function. Press the MENU button and use the arrows to set the desired value up to 180 minutes. After 4 seconds from the last action, the proposed value is set.

At the end of the time, a beep sounds and the bell icon is turned off.

## Manual cooking

To start cooking, switch on the oven and select the function. The oven offers a default temperature that can be adjusted. After about four seconds of the selection, the oven starts cooking.

## Cooking time

Turn on the oven and press MENU three times, the display will show "dur". Then set the desired time value up to 720m. After approximately four seconds the value is accepted.

## Delayed cooking start

You can set the end of a cooking immediately after setting the duration. Set the desired length of time and press the MENU symbol once, the display shows END, then set the time by pressing the symbols to increase or decrease a value. After four seconds the set value is accepted and the oven prepares for the delayed cooking start. The oven will turn off immediately and will turn on again at the time the cooking start was set.

At this stage, the selected function and temperature can be displayed (can be changed at a later time)

## End of cooking

When a cooking is finished, a beep is heard, the icon of the selected function and the temperature switch off and the display shows the time of day as the symbols flash. Press any symbol to return to manual cooking mode.

After 7 minutes without any action, the beep is interrupted and the display goes into standby mode.

## Select a function

The clock display shows the selected cooking function, the program or Pr01 if no programs have been selected.

The cooking mode displays the cavity edges flash to indicate that a program has been selected.

## Child safety

To activate the child safety function, press the ON / OFF button for 3 seconds.

The display shows "n-00" followed by ON. When you activate cooking functions and temperatures can not be changed. To turn off the function, press the power button for 3 seconds.

## Light oven

The oven light is on when a function is active when the oven reaches the set temperature and when the oven door is opened.



## OVEN FUNCTIONS



### Oven light

The oven light can be turned on independently at any time with this symbol.



### Ventilated cooking (Pr-01)

This type of cooking is recommended for dishes placed on several levels even differing one from another without mixing their smell. Even hot air circulation allows baking slowly and homogeneously.



### Intensive lower cooking (Pr-02)

It has a prevailing downward temperature suitable for quick cooking.



### Intensive upper cooking (Pr-03)

There is a prevalence of upwards temperature, which makes this kind of cooking ideal for fast cooking and needing slight surface browning.



### Ventilated electric grill (Pr-04)

This function permits grilling in a softer manner thanks to the use of forced air.



### Gentle cooking (Pr-05)

Suitable for cooking delicate foods, e.g. leavened desserts.



### Intensive cooking (Pr-06)

The activation of the top and bottom heat elements together with the fan ensures even distribution of the intense heat.



### Traditional static cooking (Pr-07)

The heat coming from above and below allows food that requires slow cooking with the constant addition of liquids to be cooked.



### Lower cooking (Pr-08)

Unlike cooking with the upper cooking method, this function is recommended for perfecting the cooking of dishes that are already



### Electric grill (Pr-09)

The feature of the Grill to send out intense heat makes it possible to use the oven for both grilling and roasting.



### Spit (Pr-10)

With this function, in models where arranged, it is possible to use the spit. Use the Grill always with the oven door closed.



#### **Double electric grill (Pr-11)**

The double grill supply intense heat, allows the oven to be used to grill and roast very quickly.



#### **Double electric grill with Spit (Pr-12)**

The double grill supply intense heat, allows the oven to be used to grill and roast very quickly. It is possible to use the spit



#### **Upper cooking (Pr-13)**

The intense heat diffused from above is excellent for finishing off the baking of food that is cooked on the inside but not entirely on the surface.



#### **Defrost (Pr-14)**

This permits the defrosting of dishes without altering their taste or appearance.



#### **Drying (Pr-15)**

This function allows to gradually remove from the product part of the water contained therein through the heat.

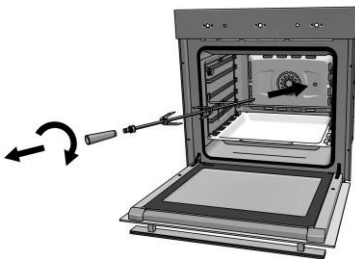


#### **Food warmer function (Pr-16)**

By inserting this function, it is possible to maintain the constant temperature of foods, which is very useful for heating or keep cooked food at the temperature.

#### **Spit (MOV-LX74)**

The spit is positioned transversally with the connection on the back of the oven and its functioning is automatic in all functions, even if the symbol is not present. Introduce the dish fixed with the fork hooks in the spit rod and place everything in the spit stand previously arranged in its housing on the drip tray. Insert the tray fully home in the cavity, move the spit holder frame to the right until the rod is inserted completely in the spit outlet, on the right side of the cavity.



## MAINTENANCE AND CLEANING

Attention: disconnect the electric power supply before performing any type of maintenance on the product

- Do not clean the appliance using steam cleaners.
- Do not use rough, abrasive materials or sharp metal scrapers to clean the oven door, as they can damage the surfaces and cause the glass to break. Do not use acid products (like anti-scaling agents) as they can damage the enamelled parts.
- Turn off the heating elements, wait for the internal parts of the oven to cool down before touching or cleaning them. When cleaning with a wet sponge or soft cloth, take all due care if the surface is hot as it will produce steam and you will risk scalding yourself. Moreover, some detergents create noxious fumes on contact with the heat.

The enamelled or stainless steel parts must be treated with caution. Use water or specific products, accurately drying with a soft cloth. In case of heavy deposits in the enamelled parts, use a sponge (non-abrasive) dampened with warm water and vinegar. Residual foods and dirt must be removed immediately. It will make removing them easier if the internal parts of the oven are cleaned while they are still warm.

**ATTENTION:** The symbols stamped on the appliance (e.g. around the knobs) can be damaged if dirt remains for an excessively long period on them.

Dirt residue must be removed immediately but use products specifically for steel as other overly abrasive ones could cause the symbols to fade.

Regularly check the state of the rubber gasket located around the oven opening. If gasket damage is noted, contact the nearest technical after-sales centre.

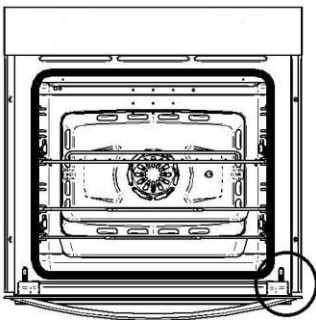
### Removing/mounting the oven door

#### **MOV-LX74**

This oven door model has soft-closing hinges that amortize the closure of the door.

It is possible to remove the oven door by following these instructions:

- open the oven door completely.
- with the help of the pliers, pull the zipper hook towards its fixing seat.
- close the door slightly to secure the hook in the seat.
- at this point you can lift the door slightly to remove it.



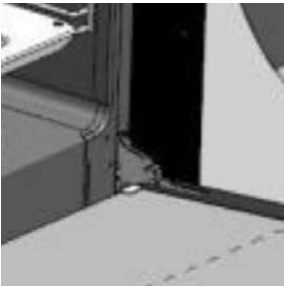
Carry out the same steps in reverse order to remount the oven door. Place the oven door in seat, move the zipper hook and bring it back its original position.

### Removing/mounting the oven door

#### FI-95

To remove and reinsert the port, follow the instructions below:

- Open the door completely.
- Insert a metal rod with a diameter of about 3 mm into the hole shown in the figure. The zipper is locked in the open position.
- At this point you can lift the door to remove the hinges from their seats.



To re-insert the oven door, act in the reverse mode. Insert the hinges into the openings of the front frame of the oven.

With the door completely open, remove the two metal hinges of the hinge.

**ATTENTION!** Do not remove the two metal tabs that hold the hinges locked with a hooked door.

**Removing/ cleaning interior glasses** This door model allows for extraction and cleaning of interior glass without having to remove the oven door. Follow the steps below to extract the internal crystals:

- Open the oven door and immediately lock the hinges.
- There are two buttons on the left and right sides of the door, located on the side profiles.
- Press in order to release the painted top of the door and the two heads placed on the profiles.
- At this point it is possible to extract the interior glasses.

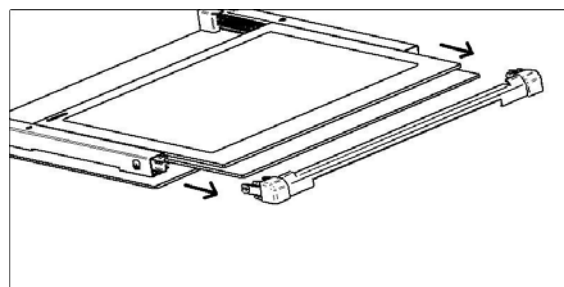
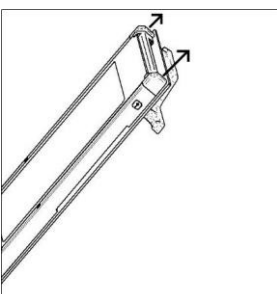
**ATTENTION!** Always remember to lock the hinges before pulling the glasses.

This prevents the door from closing itself during the procedure.

Carry out the same steps in reverse order to refit the crystals. Take the utmost care to ensure that they are in the right order and in the exact direction (the clear glass, if present, must be inside the other two) and the position of the writing on the glass surfaces should be as in (Fig. 2).

Be careful that the protective gaskets are positioned correctly. Before refitting the door, make sure that the glass is securely fastened in place.

**WARNING!** Removal and installation must be carried out properly and with the utmost care in order to avoid breaking the glass.



## REMOVAL/ ASSEMBLY OF THE LATERAL GUIDES

Before proceeding, make sure that the oven is cool

Tightly grip the guide at the front, lift it until it blocks and pull the front part towards the inside of the oven (fig. 1) in a way that it can release itself from its front seat. Now, pulling towards yourself, the guide will slide for approx. 1 centimetre. Lift it and release it from its seat by pulling it inside the oven cavity. (fig.2).



Fig. 1

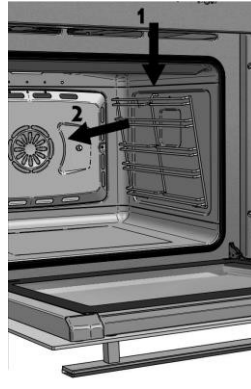


Fig. 2

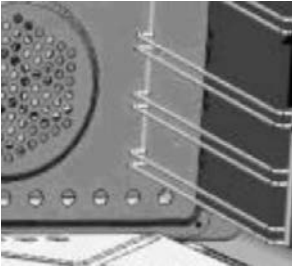


Fig. 1 (FI-95)

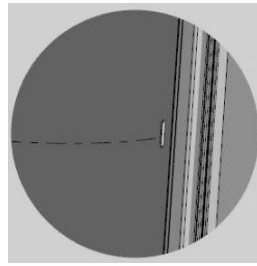


Fig. 2 (FI-95)

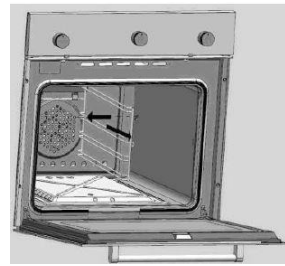


Fig. 3 (FI-95)

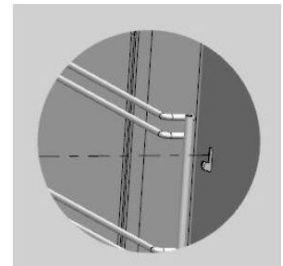


Fig. 4 (FI-95)

To re-mount the guides, perform the steps in reverse order ( Fig.1-Fig.2-Fig.3-Fig.4)

## REMOVING/MOUNTING THE SLIDING GUIDES (IF ANY)

If supplied, you will find running guides installed. To remove them, release the lateral support guides as described in the "REMOVAL AND MOUNTING THE LATERAL GUIDES" paragraph.

Holding the lateral guides vertically on a flat surface, release the lower part of the runner, making it turn as indicated in figure 1. At this point, the runner can be removed completely from its housing.

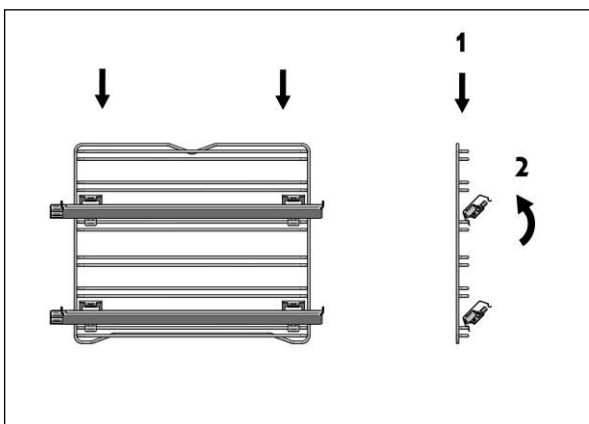


Fig. 1

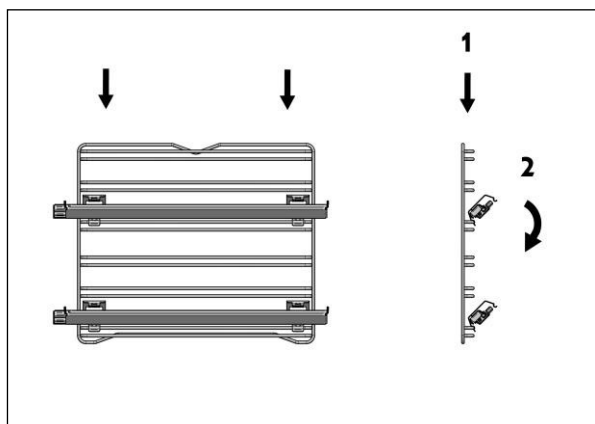


Fig. 2

To reposition the running guide again on the relevant supports, position the upper attachments on the rod of the lateral guide, press the runner downwards in a way that it is tightly coupled and exert pressure as demonstrated in figure 2 until the runner is tightly fastened to the support.

### REPLACING THE OVEN LIGHT BULB

To prevent electric shocks and/or damage to persons, read and follow the procedure given below:

**ATTENTION:** before replacing the bulb make sure that the appliance is off and the mains electricity has been disconnected.

Ensure that the oven and the light bulb are cold and then remove the protection cover.

Do not touch the hot bulb with a damp cloth, the bulb may break.

Replace the light bulb with another suitable one of 25 W for 220 - 230 V with attachment type E14, suitable for high temperatures.

In case the protection cap is damaged or broken, do not use the oven until the cap has been replaced or re-inserted correctly and safely.

### INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION

The purchaser is responsible for installation. Assistance provided by the manufacturing company due to an incorrect installation will not be included in the warranty.

The installation and technical assistance must only be performed by qualified staff, following the instructions. Incorrect installation, maintenance, assistance and use can cause serious damage/injury to persons or objects

### INSERTING THE OVEN INTO THE CABINET

the cabinet and its components must be capable of withstanding a temperature of 90°C without presenting any deformation and/or surface defects. The cabinet must enable the free passage of the oven connections. All household kitchen units must be protected with fire-resistant material in accordance with the standards in force.

It is important that all operations relating to installation of the device are carried out by qualified staff. The oven can be installed in a column or below the worktop of a kitchen cabinet.

INSTALLATION CLASS - 3

Attention: respect minimum ventilation apertures of the cabinets, as given in the drawings

**ATTENTION!** in order to guarantee good ventilation, the aperture of 80 mm is also recalled towards the outside of the cabinet and not only in the rear part, otherwise application is not compliant.

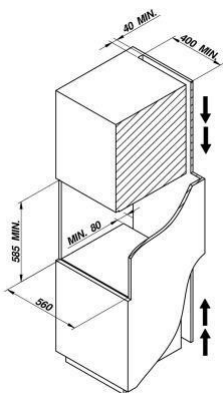


Fig. 1

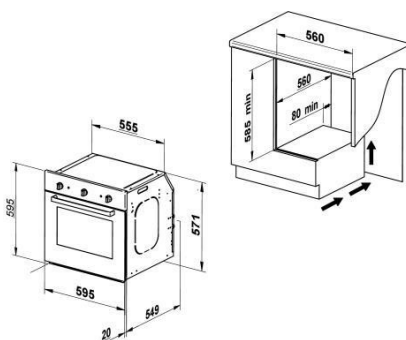
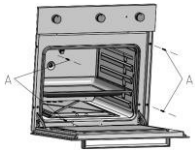


Fig. 2(MOV-LX74)

### Built-in measurements

The dimensions of the opening to be made in the cabinet for fitting the oven are indicated in figures. Make sure that the cabinet where the oven is installed can support the weight of 30 kg. For the aperture in the cabinet, follow the respective dimensions indicated in fig.01, fig.02 for MOV-LX74. In the bottom of the cabinet or in the oven support shelf, to allow sufficient air to circulate for the cooling of the oven during functioning.



Use screws A for fixing the oven.

### OVEN ELECTRICAL CONNECTION

Ensure the electric current has been disconnected before connecting the oven to the electric mains.

**Attention:** If the flexible cable is not intact, to avoid any risk, it must be completely replaced with a cable having the same characteristics and only by qualified staff.

The oven requires single-phase alternate current 220-230-240 V~ 50-60 Hz, using flexible cable. Ensure the household power supply can support the electric load of the device. (see serial plate). The electric safety of this appliance is only assured if the same is correctly connected to a system having efficient earth connection, according to the legal standards in force.

In case of direct connection to the mains (without the use of the plug) include a device that ensures disconnection from the network, with a distance enabling full disconnection in the conditions of overvoltage category III, in accordance with the relevant installation regulations.

In models where present, the flexible cable is supplied without plug. The plug to be used must be suitable for the electric load of the product and must comply with the current regulations.

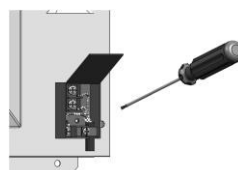
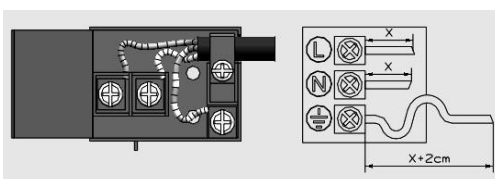
The installer must ensure that the socket is suitable for the power absorbed by the oven as indicated on the serial plate.

The connection socket must be easily accessible. Disconnection of the appliance from the electrical supply must also be possible after the completion of installation.

### ASSEMBLY/REPLACEMENT OF THE POWER SUPPLY CABLE

If the power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after-sales assistance or by other qualified staff in order to prevent all possible risks.

The electric cable must be kept secured to the terminal block by means of a cable fix so that it cannot come out. Connect the line cable to terminal L, the neutral cable to terminal N and the yellow/green cable to the earth terminal. The yellow/green cable must be longer than the other two by at least 20 mm. Ensure the electric cable does not pass near or come into contact with the surfaces reaching a temperature above 75°C.



## **EARTH CONNECTION**

Installation, connection and earthing of the electric system must comply with the European standard requisites and meet the provisions of the local Standards in force.

This household appliance requires an earthing connection for protection against short-circuits or electric dispersions. It must therefore be connected to an appropriate electrical outlet. The earthing wire must not be interrupted by the switch.

**ATTENTION: DISCONNECT THE ELECTRIC POWER SUPPLY BEFORE PERFORMING TECHNICAL ASSISTANCE OR MAINTENANCE ON THE PRODUCT.**

In case of replacement of the electric cable, ensure the use of an electric cable certified according to the standards in force and suitable to the technical features of the product.

**Only use flexible cables: cable type H05RR-F 3 x 1.5mm<sup>2</sup>**

## **TECHNICAL AFTER-SALES ASSISTANCE AND SPARE PARTS**

### **Spare parts**

Only authorised components can be used for appliance support. Do not repair or replace any oven component not recommended by this manual. All interventions and repairs must be carried out by authorised technical staff.

To request a spare part, indicate the following data:

- 1) Model of oven code (MOD.) and production number (N.L.), found on the product label positioned on the lower front part of the oven and on the first page of the booklet.
- 2) Description and number of the spare part, technical information available only to the authorised assistance service.
- 3) Last, indicate the details of the distributor that sold the oven and the details of your nearest after-sales assistance centre.

### **Technical assistance**

In case your oven requires technical assistance and/or spare parts, contact the dealer or the authorised technical assistance centre nearest to you.

In this case also it is necessary to state all the appliance data on the aluminium product label, such as: model (MOD.) batch number (N.L.), etc. label placed on the lower part of the oven facade or on the first page of the instructions booklet.



NỘI DUNG	TRANG
Hướng dẫn an toàn	17
Mô tả sản phẩm	19
Vận hành	20
Hướng dẫn sử dụng	21
Hướng dẫn lập trình điện tử Noalia	21
Chức năng	22
Bảo trì và vệ sinh	25
Tháo gỡ/Lắp đặt cửa lò nướng	26
Tháo gỡ/Lắp đặt kính bên trong lò nướng	26
Tháo gỡ/Lắp đặt hệ thống bên	27
Tháo gỡ/Lắp đặt ray trượt	27
Thay thế đèn lò nướng	28
Hướng dẫn lắp đặt	28
Giới thiệu bên trong lò nướng	28
Lắp đặt điện cho lò nướng	29
Lắp đặt và thay thế cáp nguồn	29
Kết nối tiếp đất	30
Hỗ trợ kỹ thuật và linh kiện	30

## MODEL MOV-LX74

(MTLN)

## LOẠI CHƯƠNG TRÌNH

(MTN) Hướng dẫn lập trình điện tử Noalia

## CẢNH BÁO CHUNG

### Cảnh báo



Thiết bị này được sản xuất dưới sự chỉ đạo của European 2012/19/EU.

Biểu tượng thùng rác gạch chéo là chỉ ra chất thải phải được xử lý riêng rẽ với chất thải của gia đình. Đưa sản phẩm đến trung tâm thu hồi riêng cho các thiết bị điện hoặc điện tử hoặc phải chịu những hình phạt theo bộ luật xử lý chất thải, hoặc đem lại cho đại lý khi mua thiết bị tương tự. Để biết thêm thông tin chi tiết, liên hệ với dịch vụ xử lý chất thải địa phương hoặc đại lý. Khi hủy bỏ các vật liệu bao gói khác nhau phải phù hợp với các áp dụng tại địa phương.

Việc lắp đặt phải được thực hiện bởi nhân viên kỹ thuật phù hợp với các quy định có hiệu lực của địa phương và theo các chỉ dẫn trong hướng dẫn sử dụng này.

**Nhà sản xuất từ chối mọi trách nhiệm nhân sự và hình sự trong trường hợp lắp đặt không đầy đủ hoặc không đúng cách.**

**Nhà sản xuất có quyền thay đổi sản phẩm của mình khi cần thiết và hữu ích mà không cần báo trước.**

**Thiết bị này phù hợp với điều khoản của the European Community Directives**

- Chỉ thị hiệu suất thấp 2014/35/EU
- Chỉ thị tương thích điện 2014/30/EU
- Quy định (EC) n. 1935/2004
- EU Quy định-66/2014

**CHÚ Ý: Không di chuyển khay nướng bên trong lò. Có thể nhìn thấy khi cửa lò mở và ghi chú dữ liệu nhận dạng sản phẩm.**

**CHÚ Ý: Thiết bị này phải được nối đất phù hợp với các tiêu chuẩn hiện hành địa phương.**

**Việc không tuân thủ các văn bản đó có thể ảnh hưởng đến sự an toàn của thiết bị.**

**Các lỗi do cài đặt hoặc sử dụng không đúng cách sẽ không được bảo hành.**

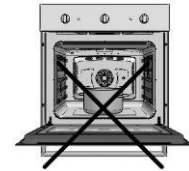
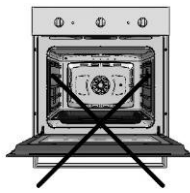
Trước khi lắp đặt và sử dụng thiết bị, phải đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này để lắp đặt, bảo dưỡng và sử dụng đúng cách. Lưu giữ cẩn thận để tham khảo ý kiến trong tương lai.

Thiết bị này được thiết kế để sử dụng trong gia đình chỉ để nấu ăn và làm nóng thực phẩm. Tất cả những việc sử dụng khác đều được xem là nguy hiểm. Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm về bất kỳ thiệt hại nào gây ra do sử dụng thiết bị không đúng cách. Trong trường hợp hư hỏng, ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện và liên hệ với dịch vụ hậu mãi. Không cố gắng tự sửa chữa thiết bị.

### Cảnh báo sử dụng lò nướng

- Không nâng hoặc kéo lò bằng tay nắm.
- Thiết bị có thể được lắp đặt và vận hành ở nơi thông thoáng theo quy định cho phép.
- Chỉ sử dụng thiết bị cho người lớn. Đảm bảo tránh xa tầm tay trẻ em.
- Thiết bị không được sử dụng cho trẻ dưới 8 tuổi hoặc bởi người khuyết tật, mất nhận thức về cảm giác và tinh thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức nếu không thiết bị phải được hoạt động dưới sự giám sát trực tiếp hoặc phải được cung cấp đầy đủ hướng dẫn an toàn sử dụng thiết bị.
- Trẻ em không được chơi với thiết bị.
- Vệ sinh và bảo dưỡng không được thực hiện bởi trẻ em nếu không có sự giám sát của người lớn.
- Các bộ phận sẽ rất nóng khi thiết bị vận hành cho tới khi thiết bị dừng hoạt động. Không nên chạm vào thiết bị.
- Để thêm vào hoặc lấy các vật chứa thức ăn, hãy luôn luôn sử dụng găng tay bảo vệ phù hợp.

- Không đặt thiết bị dễ cháy bên trong lò. Nếu quên, nó có thể phát nổ khi công tắc mở.
- Không ngồi hoặc đặt vật nặng khi cửa lò đang mở và không treo vật nặng lên tay nắm, điều đó có thể gây hư hại cho sản phẩm.
- Chắc chắn rằng lỗ thông gió không bị tắc nghẽn.
- Trong khi sử dụng, không chạm vào bộ phận đang nóng.
- Không chạm vào thiết bị khi tay chân đang ẩm ướt.
- Không kéo dây cáp, nắm đầu cắm để ngắt điện từ ổ cắm.
- Trước khi bảo dưỡng hoặc vệ sinh, ngắt điện lò nướng, nếu vừa sử dụng, phải đợi cho đến khi lò nguội.
- Để tránh bị giật điện, thiết bị phải được tắt trước khi bóng đèn được thay thế.
- Không vệ sinh thiết bị bằng thiết bị vệ sinh hơi nước.
- Không sử dụng thiết bị mài mòn hoặc vật dụng chà nhám kim loại để vệ sinh cửa lò, vì nó có thể gây hư hỏng bề mặt. Không sử dụng sản phẩm có chứa acid (sản phẩm có vôi) vì nó có thể gây hư hỏng các bộ phận tráng men.
- Nếu cáp nguồn bị hỏng, thì phải được thay thế bởi nhân viên bảo dưỡng hoặc bộ phận bảo hành sản phẩm.
- Chú ý không để dây nguồn từ thiết bị gia dụng khác bên trong cửa khi cửa đóng.



**CHÚ Ý: KHÔNG ĐẶT TẤM NHÔM, KHAY HOẶC THÙNG LÊN TƯỜNG HOẶC PHÍA TRÊN LÒ NƯỚNG. BỘ PHẬN BẢO DƯỠNG KHÔNG CHỊU TRÁCH NHIỆM HƯ HỎNG KHI KHÔNG PHẢI DO THIẾT BỊ**

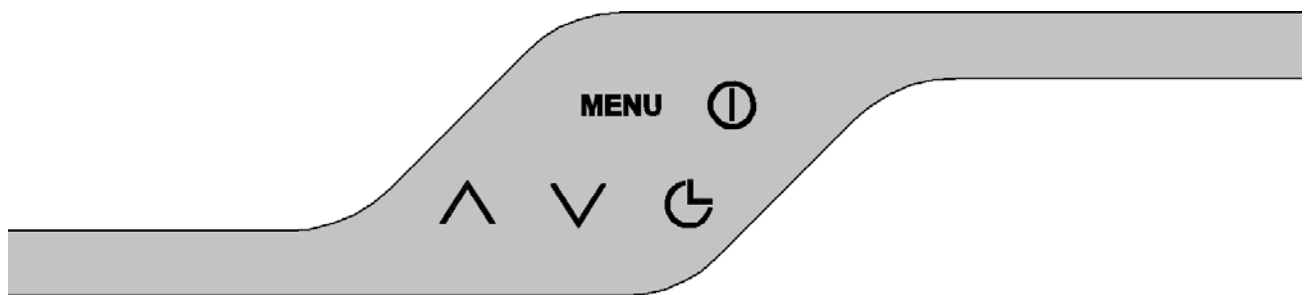
## MÔ TẢ SẢN PHẨM



- 1) BẢNG HIỂN THỊ
- 2) PHÍM ĐIỀU KHIỂN



**MÀN HÌNH HIỂN THỊ: NHIỆT ĐỘ - THỜI GIAN - CHỨC NĂNG**



TẮT/MỞ

**MENU**

MENU



TĂNG



GIẢM



XÁC NHẬN

## **HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG LÒ NƯỚNG**

Ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn và di chuyển các phụ kiện từ thiết bị. Vệ sinh chúng hoàn toàn bằng nước ấm và chất tẩy sạch và đặt chúng trở lại vị trí ban đầu. Trước khi sử dụng lần đầu tiên, cho phép lò nướng hoạt động trống với tối đa 2 giờ ở nơi thông thoáng. Những cặn đốt cháy của sản phẩm sẽ được hút chân không. Môi trường sẽ thông thoáng hơn trong quá trình làm nóng.


## **CHƯƠNG TRÌNH NOALIA (ATHENA)**

Chương trình lò nướng bao gồm 3 màn hình hiển thị:


- Màn hình thời gian (giữa)
- Màn hình chức năng nấu (phải)
- Màn hình nhiệt độ (trái)

### **Màn hình khóa**

Trên màn hình này chúng ta có thể đọc xem được ngày giờ. Những chức năng chọn thời gian và báo tin nhắn. Bạn có thể thấy 3 biểu tượng:

 Đèn chiếu sáng khi chức năng nấu hoạt động, có thể điều khiển thủ công. Đèn lò nướng và chức năng rã đông không được xem như chức năng nấu nướng, vì thế biểu tượng tắt khi chúng hoạt động. Ký hiệu nháy đèn là báo hiệu kết thúc nấu nướng và khóa lại khi hết thời gian hẹn giờ.

**A** Thường sẽ tắt nhưng nó vẫn sáng khi chức năng nướng tự động được chọn. (Lò nướng không hoạt động ở chế độ thủ công)

 Thường sẽ tắt. Khi mở báo hiệu chất gây ô nhiễm đã bị đông cứng. Nó kéo dài trong suốt thời gian để phân biệt thời gian này với thời gian khác của chức năng nấu nướng.

### **Màn hình hiển thị chức năng nấu**

Trên màn hình này chúng ta có thể xem được các biểu tượng cho thấy yếu tố hoạt động của chức năng lò nướng:



Ký hiệu đèn vuông thường được chiếu sáng và cho biết lò đang hoạt động. Nó sẽ tắt khi chế độ nấu nướng ngừng hoạt động.

Biểu tượng quạt sẽ sáng khi chức năng được chọn tham gia vào việc sử dụng quạt của lò.

### **Màn hình hiển thị nhiệt độ**

Cho thấy tất cả các nhiệt độ ở cả chế độ thủ công hay tự động.

### **Điều chỉnh nhiệt độ**

Sau khi nhấn nút chọn chức năng nướng, nhấn nút Menu một lần (Khi biểu tượng °C nhấp nháy), Nhấn phím tăng hoặc giảm để điều chỉnh nhiệt độ

### **Chức năng lò nướng**

Khi cấp nguồn lần đầu tiên, màn hình sẽ hiển thị nhấp nháy giờ 12:00. Lúc này sau khi điều chỉnh xong phải xác nhận phiên thời gian. Để điều chỉnh thời gian lò nướng (nếu không hoạt động ở lần đầu mở nguồn), nhấn và giữ biểu tượng menu ít nhất 4 giây. Để mở lò, chỉ nhấn nguồn nút ON/OFF, màn hình sẽ hiển thị ON, sau 2 giây đèn lò sẽ sáng. Nếu không hoạt động sau 5 phút, lò sẽ tự động tắt. Để tắt lò, nhấn nút ON/OFF. Màn hình hiển thị OFF, sau 2 giây lò sẽ tắt. Nếu nhiệt độ khoang lò lớn hơn 50°C, thì HOT sẽ xuất hiện khi nhiệt độ giảm xuống dưới 50°C. HOT sẽ thay đổi theo nhiệt độ trong ngày.

### **Hẹn giờ**

Chức năng hẹn giờ sẽ không ảnh hưởng đến các chức năng của lò, vì nó luôn độc lập với chức năng khác. Nhấn nút MENU và sử dụng các mũi tên để điều chỉnh đến giá trị mình mong muốn lên đến 180 phút. Sau 4 giây kể từ lần hoạt động cuối cùng, giá trị đề nghị sẽ được điều chỉnh. Khi hết giờ, tiếng bíp và biểu tượng chuông sẽ tắt.

### **Vận hành thủ công**

Đề nấu, mở lò và lựa chọn chức năng. Lò nướng sẽ đưa ra nhiệt độ khuyến nghị để điều chỉnh. Sau khi lựa chọn, khoảng 4 giây lò sẽ bắt đầu hoạt động.

### **Thời gian nướng**

Khởi động lò và nhấn nút MENU ba lần, màn hình sẽ hiển thị “dur”. Sau đó điều chỉnh giá trị thời gian thích hợp đến 720 phút. Sau khoảng 4 giây, giá trị sẽ được chấp nhận.

### **Hoãn hoạt động nướng**

Bạn có thể thiết lập kết thúc quá trình nấu ngay lập tức sau khi thiết lập thời gian nấu. Điều chỉnh thời gian mong muốn và nhấn nút MENU một lần, màn hình sẽ hiển thị END, sau khi điều chỉnh thời gian bằng cách nhấn giảm hoặc tăng giá trị. Sau 4 giây, giá trị đã điều chỉnh sẽ được chấp nhận và chế độ hoãn hoạt động nướng được kích hoạt. Lò nướng sẽ tắt ngay lập tức và sẽ hoạt động lại khi điều chỉnh hoạt động nướng.

Ở giai đoạn này, chức năng và nhiệt độ lựa chọn có thể được hiển thị (có thể thay đổi ở lần sau).

### **Kết thúc quá trình nướng**

Khi kết thúc nướng, bạn sẽ nghe một tiếng bíp, biểu tượng chức năng lựa chọn và nhiệt độ tắt và màn hình hiển thị thời gian có biểu tượng nhấp nháy. Nhấn vào bất kì biểu tượng nào để trở về chế độ nướng thủ công.

Sau 7 phút không hoạt động, tiếng bíp sẽ dừng và màn hình hiển thị sẽ chuyển sang chế độ chờ.

### **Chức năng lựa chọn**

Màn hình đồng hồ hiển thị lựa chọn chức năng nướng, chương trình hoặc Pr01 nếu không có chương trình nào được lựa chọn.

Chức năng nướng hiển thị nhấp nháy ở cạnh viền của lò để báo hiệu chương trình đã được lựa chọn.

### **An toàn trẻ em**

Để khởi động chế độ an toàn trẻ em, nhấn nút ON/OFF trong 3 giây.

Màn hình sẽ hiển thị “n-00” cho chế độ ON. Khi bạn kích hoạt chức năng nướng và nhiệt độ sẽ không thể thay đổi. Để tắt chức năng này, nhấn nút nguồn 3 giây.

### **Đèn lò nướng**

Đèn lò nướng sẽ sáng khi khởi động một chức năng, khi lò nướng đạt đến nhiệt độ đã cài đặt và khi cửa lò được mở.

## Chức năng lò nướng



### **Đèn chiếu sáng**

giúp quan sát quá trình nướng mà không cần mở cửa lò.



### **Nướng tuần hoàn kết hợp quạt (Pr-01)**

thành phần gia nhiệt xung quanh quạt sẽ hoạt động tự động làm tăng sự luân chuyển nhiệt độ và tạo ra độ đồng đều trong hộc lò.



### **Nướng dưới tuần hoàn kết hợp quạt (Pr-02)**

hiệt độ tập trung vào mặt dưới của lò, sự hỗ trợ của quạt làm thức ăn chín nhanh hơn nhưng không làm cháy mặt đáy.



### **Nướng trên tuần hoàn kết hợp quạt (Pr-03)**

hiệt độ tập trung vào mặt trên của lò, sự hỗ trợ của quạt làm cho thức ăn chín nhanh hơn và có một bề mặt vàng óng.



### **Nướng điện trở đôi kết hợp quạt (Pr-04)**

chức năng này cho phép nướng những món mềm nhờ sử dụng không khí đẩy ra từ quạt



### **Nướng dưới kết hợp quạt (Pr-05)**

Thích hợp cho đồ ăn mềm, ví dụ như những món bánh tráng miệng



### **Nướng truyền thống kết hợp quạt (Pr-06)**

Sức nóng từ trên và dưới kết hợp quạt đảm bảo một lượng nhiệt lớn sẽ được phân tán đều.



### **Nướng truyền thống (Pr-07)**

Sức nóng sẽ lan tỏa từ trên và dưới đảm bảo thức ăn chín đều.



### **Nướng dưới (Pr-08)**

hiệt độ tập trung ở mặt dưới của lò làm thức ăn chín từ từ mà không bị cháy



### **Nướng điện trở đôi (Pr-09)**

Đặc biệt của nướng điện trở đôi là hơi nóng sẽ thoát ra ngoài làm cho việc sử dụng lò nướng một cách hiệu quả hơn.



### **Nướng xiên điện trở đôi phía trên (Pr-10)**

Với chức năng này, 2 nguồn nhiệt từ đỉnh lò hoạt động cùng lúc, chức năng này hỗ trợ xiên quay.



**Nướng 2 nguồn nhiệt (Pr-11)**

nướng 2 nguồn nhiệt cho phép nướng chín bề mặt một cách nhanh hơn

**Nướng xiên 2 nguồn nhiệt (Pr-12)**

nướng xiên 2 nguồn nhiệt cho phép thức ăn trên xiên chín đều và nhanh hơn

**Nướng trên (Pr-13)**

nhệt độ tập trung ở mặt trên lò cho phép thức ăn chín vàng bề mặt

**Rã đông (Pr-14)**

quạt tuần hoàn không khí cho phép thực phẩm rã đông nhanh hơn.

**Hâm nóng thức ăn (Pr-15)**

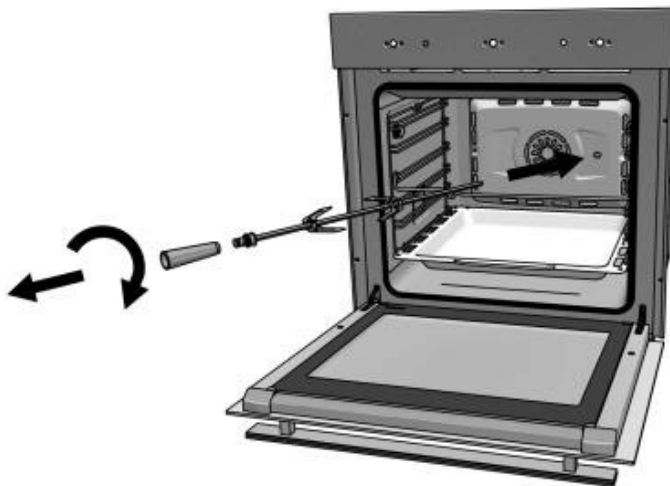
Chức năng này cho phép duy trì nhiệt độ của thức ăn, thích hợp cho việc giữ được nhiệt độ của thức ăn.

**Nướng điện trở tròn kết hợp quạt (Pr-16)**

Chức năng này cho phép thay đổi dầu thức ăn có chứa nước bằng nhiệt lượng.

## Xiên (MOV-LX74)

Xiên được bắc ngang nối với phía sau lò và chức năng này của xiên tự động với mọi chức năng của lò. Xiên quay chỉ hoạt động khi các chức năng nướng xiên được chọn. Lắp khay vào khoang chứa, di chuyển khung nhôm qua bên phải cho đến khi xiên được gắn cố định vào đầu ra của xiên - phía bên phải của khoang chứa.



## **BẢO DƯỠNG VÀ VỆ SINH**

Chú ý: Ngắt nguồn điện trước khi bảo dưỡng sản phẩm.

- Không sử dụng chất tẩy để vệ sinh thiết bị.
- Không dùng những vật liệu thô cứng, mài mòn hay vật chà nhám kim loại để vệ sinh cửa lò, vì chúng có thể gây hư hỏng cho bề mặt và làm vỡ kính. Không sử dụng sản phẩm chứa acid (như các chất chống ăn mòn) vì chúng có thể gây hư hỏng những bộ phận tráng men.
- Tắt hết những bộ phận nóng, chờ cho những bộ phận bên trong lò nguội trước khi chạm vào vệ sinh lò. Vệ sinh lò với vải mềm, phải thật cẩn thận vì khi bề mặt lò nóng sản sinh ra ra rất nhiều hơi nóng và bạn rất dễ bị bỏng. Hơn nữa, chất tẩy rửa tạo ra hơi độc hại khi tiếp xúc với nhiệt.

Những bộ phận tráng men và thép không gỉ phải được xử lý cẩn thận. Sử dụng nước và những sản phẩm riêng biệt, với vải mềm và khô. Để vệ sinh cạnh trên bộ phận tráng men, sử dụng bột biển (không có tính chất mài mòn) với nước ấm và giấm. Thức ăn thừa và cạnh bẩn phải được làm sạch hoàn toàn. Sẽ dễ dàng vệ sinh hơn nếu các bộ phận trong lò vẫn còn ấm.

**CHÚ Ý: Các biểu tượng được in trên thiết bị (ví dụ xung quanh núm vặn) sẽ dễ bị mờ đi nếu chất bẩn bám trên đó quá lâu.**

Dư lượng chất bẩn phải được làm sạch hoàn toàn, nhưng phải sử dụng những vật liệu và sản phẩm riêng biệt để tránh làm những biểu tượng bị mài mòn và phai màu.

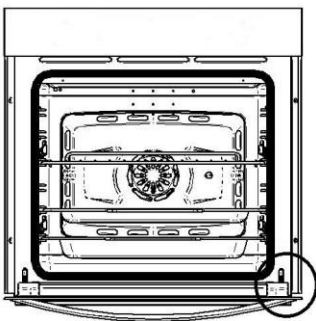
Thường xuyên kiểm tra gioăng của lò nướng. Nếu gioăng bị hỏng thì phải liên lạc với trung tâm chăm sóc khách hàng gần nhất để được hỗ trợ.

### **Thay thế/lắp đặt cửa lò nướng**

#### **MOV-LX74**

Bản lề của cửa lò này được lắp đặt một cách khéo léo để giảm chấn khi đóng cửa lò. Để dàng thay thế cửa lò theo những chức năng sau:

- mở cửa lò hoàn toàn
- dùng kim, kéo móc khóa đúng với vị trí cố định của nó
- đóng cửa nhẹ nhàng để gắn vào đúng vị trí của nó.
- tại điểm này bạn có thể nhắc nhẹ cánh cửa để thay thế nó.



Thực hiện các bước tương tự theo thứ tự ngược lại để lắp lại cửa lò. Đặt cửa vào đúng vị trí của nó, di chuyển móc và đặt lại vị trí ban đầu.

### Tháo/ vệ sinh kính bên trong

Loại cửa này cho phép tháo và vệ sinh bên trong kính mà không cần tháo cửa lò. Làm theo các bước dưới đây để loại bỏ những vết bẩn bên trong:

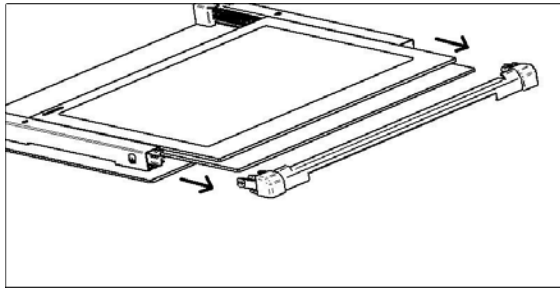
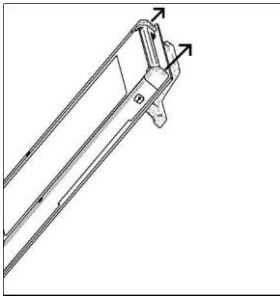
- Mở cửa lò và đóng hoàn toàn bản lề
- Có 2 nút bên trái và phải của cửa lò, đặt ở mặt bên.
- Nhấn để tháo phần cố định phía trên cửa lò và hai đầu mặt cắt.
- Tại điểm này có thể loại bỏ cặn mặt trong kính.

**CHÚ Ý!** Luôn luôn nhớ khóa bản lề trước khi kéo kính ra. Cửa sẽ tự đóng trong suốt quá trình này.

**Thực hiện các bước tương tự ngược lại để gắn kính trở lại. Hãy đảm bảo rằng chúng được xếp theo đúng thứ tự (kính sạch sẽ, nếu có, phải nằm bên trong hai cái còn lại) và vị trí chữ trên bề mặt kính nên giống như trong (Hình 2).**

**Hãy cẩn thận, miếng đệm bảo vệ đặt đúng vị trí. Trước khi lắp lại cửa, đảm bảo rằng kính được giữ chặt tại vị trí đó.**

**CẢNH BÁO!** Việc tháo và lắp đặt phải được tiến hành đúng cách và cẩn thận tối đa để tránh làm vỡ kính.



## Tháo/ lắp lại ray trượt

Trước khi tiến hành, chắc chắn rằng lò nướng nguội.

Kéo ray trượt về phía trước, nhấc phần khoen giữ ray trượt về phía trên (fig.1) để tháo ray trượt ra khỏi vị trí cố định của nó. Bây giờ, kéo về phía của bạn, ray trượt sẽ trượt 1 cm. Nhấc ray trượt về phía trong của khoang lò để tháo ray trượt ra khỏi vị trí của nó. (fig.2).



Fig. 1

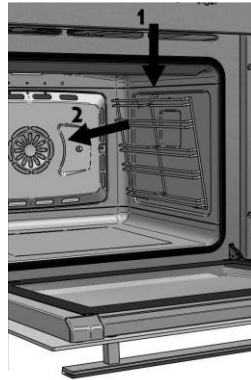


Fig. 2

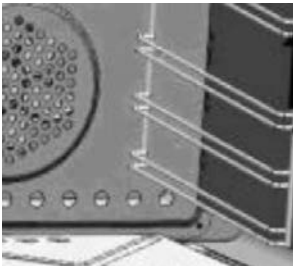


Fig.1 (FI-95)

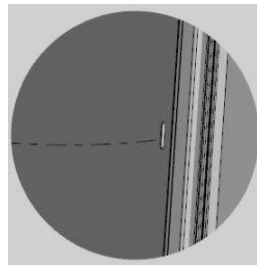


Fig.2 (FI-95)

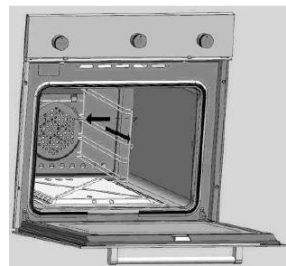


Fig.3(FI-95)

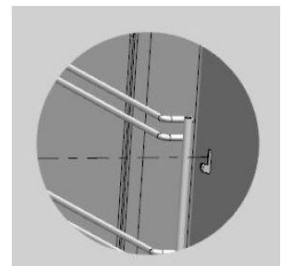


Fig.4(FI-95)

Để tháo ray trượt, thực hiện các bước hướng dẫn theo thứ tự ngược lại ( Fig.1-Fig.2-Fig.3-Fig.4)

## THÁO/LẮP LẠI RAY TRƯỢT (NẾU CÓ)

Bạn có thể xem cách lắp đặt ray trượt trong hướng dẫn đã cung cấp. Để tháo chúng, hãy thả ray trượt hỗ trợ bên dưới như được mô tả trong đoạn “THÁO VÀ GẮN RAY TRƯỢT BÊN”.

Giữ ray trượt bên thẳng đứng trên một mặt phẳng, thả phần dưới của vòng đệm, làm cho nó quay theo mô tả trong hình 1. Tại thời điểm này, vòng đệm có thể tháo hoàn toàn khỏi vỏ của nó.

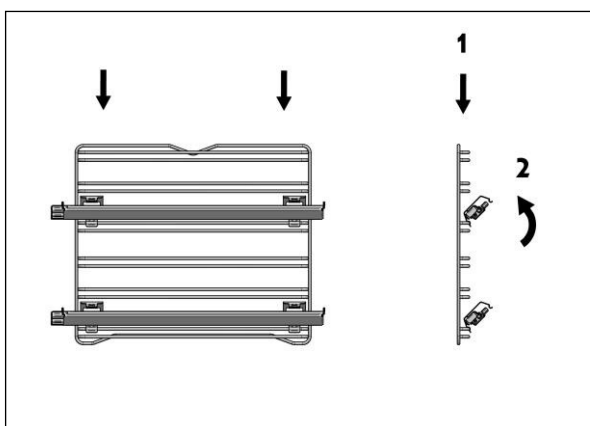


Fig.1

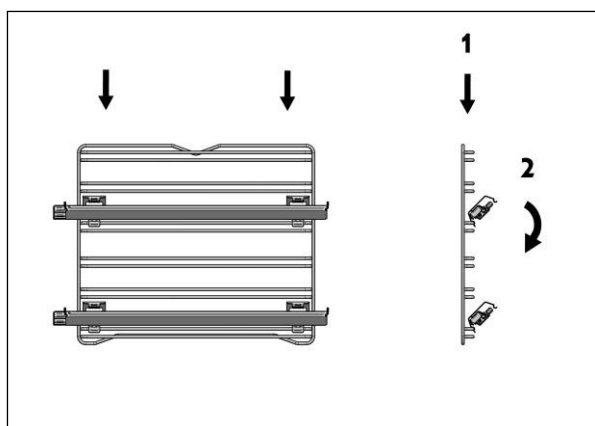


Fig.2

Để cố định ray trượt trên các giá đỡ, cố định các phần trên của thanh ray trượt bên phải, nhấn vòng trượt cho nó chạy xuống dưới để nó liên kết chặt lại như hình 2 cho đến khi đai ốc hỗ trợ giữ chặt lại.

### **THAY THẾ ĐÈN LÒ NƯỚNG**

Để tránh chập điện hay gây nguy hiểm cho người, đọc và theo dõi quy trình bên dưới:

**CHÚ Ý:** Trước khi thay thế đèn lò nướng, cần đảm bảo thiết bị đã tắt và không kết nối với nguồn điện chính.

Đảm bảo rằng đèn đang ở trạng thái nguội và bảo hộ một cách cẩn thận. Không lau bóng đèn nóng bằng vải ướt, bóng đèn sẽ bị vỡ.

Thay thế bóng đèn với những kích thước phù hợp 25W cho 220-230V kèm theo loại E14, thích hợp cho nhiệt độ cao.

Trong trường hợp chụp bảo vệ bị hỏng hoặc vỡ, không sử dụng lò cho đến khi thay thế chụp bảo vệ mới đúng cách và an toàn.

### **HƯỚNG DẪN LẮP ĐẶT**

Nhân viên kỹ thuật có trách nhiệm lắp đặt. Việc lắp đặt không đúng sẽ không được hỗ trợ bảo hành.

Việc lắp đặt và hỗ trợ kỹ thuật chỉ được thực hiện bởi nhân viên có trình độ, theo các hướng dẫn.

Việc lắp đặt, bảo trì, hỗ trợ và sử dụng không chính xác có thể gây thiệt hại cho người và đồ vật.

### **GẮN LÒ VÀO TRONG KHOANG CHỨA**

Khoang chứa và thành phần của nó phải có khả năng chịu được nhiệt độ 90°C mà không làm biến đổi hay khuyết đi bề mặt. Khoang chứa phải đảm bảo lò được kết nối điện hiệu quả. Tất cả vật dụng nhà bếp phải được tránh lửa theo các tiêu chuẩn hiện hành.

Tất cả những hoạt động liên quan đến cài đặt thiết bị phải được thực hiện bởi nhân viên kỹ thuật. Lò nướng có thể lắp đặt ở vị trí trong khoang hoặc dưới kệ bếp.

LẮP ĐẶT LỚP – 3

**Chú ý:** tuân thủ khẩu độ tối thiểu của tủ như trong hình vẽ.

**CHÚ Ý!** Để đảm bảo sự thông thoáng, khẩu độ 80mm cũng được khuyến khích về phía bên ngoài tủ không chỉ ở phần sau, nếu không thiết bị sẽ không hoạt động.

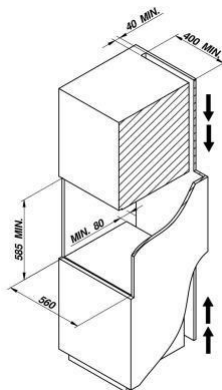


Fig.1

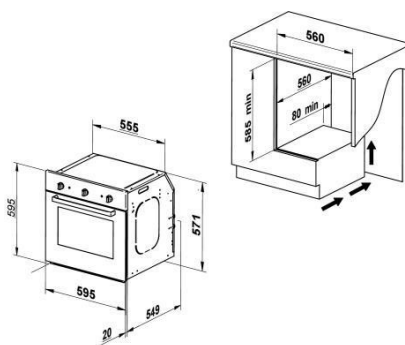
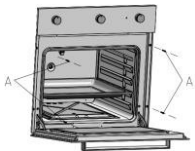


Fig.2(MOV-LX74)

## Kích thước âm tủ

Kích thước của khoang âm lắp đặt tủ được nêu trong hình. Đảm bảo rằng lỗ khoang chứa lò có thể hỗ trợ trọng lượng được tối đa 30kg. Đối với các khẩu độ trong tủ hãy làm theo kích thước tương ứng được chỉ ra trong hình 01, 02 của MOV-LX74. Ở đáy tủ hoặc khoang chứa, đảm bảo rằng đủ không khí lưu thông trong quá trình hoạt động của lò.



Sử dụng vít A để cố định lò nướng.

## KẾT NỐI Lò NƯỚNG ĐIỆN

**Đảm bảo điện được ngắt kết nối trước khi kết nối lò với nguồn điện chính.**

**Chú ý:** Nếu dây cáp không hoạt động, để tránh rủi ro, phải được thay thế hoàn toàn bằng cáp có cùng đặc tính bởi nhân viên có trình độ.

Lò nướng yêu cầu điện xoay chiều một pha 220-230-240 V~ 50-60 Hz, sử dụng cáp linh hoạt. Đảm bảo nguồn điện gia dụng có thể tải điện của thiết bị (xem bảng nối tiếp). An toàn của thiết bị này chỉ được đảm bảo khi cũng kết nối chính xác với hệ thống tiếp đất hiệu quả, theo tiêu chuẩn pháp lý hiện hành.

Trong trường hợp kết nối trực tiếp với nguồn điện chính (không sử dụng đầu cắm) bao gồm thiết bị ngắt kết nối mạng, với khoảng cách cho phép đầy đủ trong điều kiện của cấp áp quá III, phù hợp với quy định lắp đặt có liên quan.

Trong các mô hình hiện hành, cáp linh hoạt được cung cấp mà không có đầu cắm. Đầu cắm được sử dụng phải phù hợp với điện tải của sản phẩm và tuân theo các quy định hiện hành.

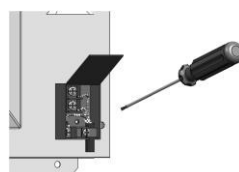
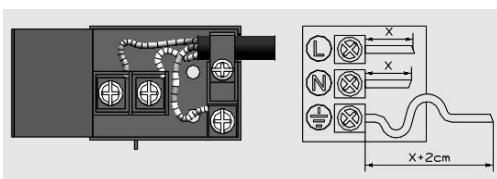
Bộ cài đặt phải đảm bảo rằng ổ cắm phù hợp với nguồn của lò nướng như đã chỉ ra ở bảng nối tiếp.

Ổ cắm kết nối phải dễ dàng tiếp cận. Ngắt kết nối thiết bị từ nguồn điện phải được thực hiện sau khi hoàn thành lắp đặt.

## LẮP RÁP/ THAY THẾ DÂY CÁP NGUỒN

Nếu dây cáp nguồn bị hỏng, phải được thay thế bởi nhà sản xuất, bộ phận chăm sóc khách hàng hoặc nhân viên bảo trì để tránh mọi rủi ro có thể xảy ra.

Dây cáp nguồn phải được đảm bảo giữ được dòng điện ở điểm đầu và điểm cuối bằng cách sửa cáp để điện không bị rò rỉ ra bên ngoài. Kết nối dây cáp đến điểm cuối L, cáp trung lập đến điểm cuối N và cáp vàng/xanh lá cây ở điểm nối đất  $\frac{\perp}{\perp}$ . Cáp vàng/ xanh lá cây dài hơn hai dây kia ít nhất 20mm. Đảm bảo dây cáp điện không vượt qua hoặc tiếp xúc với bề mặt có nhiệt độ lớn hơn 75°C.



## **KẾT NỐI TIẾP ĐẤT**

Lắp đặt, kết nối và nối đất phải tuân thủ các điều kiện Châu Âu và đáp ứng các quy định của các tiêu chuẩn của địa phương có hiệu lực.

Thiết bị gia dụng này yêu cầu nối đất để bảo vệ chống chập mạch hoặc phân tán điện. Vì vậy, nó phải được kết nối với một ổ cắm điện thích hợp. Không được gián đoạn dây tiếp đất bằng công tắc.

### **CHÚ Ý: NGẮT KẾT NỐI VỚI NGUỒN ĐIỆN TRƯỚC KHI BẢO TRÌ SẢN PHẨM.**

Trong trường hợp thay thế dây cáp điện, đảm bảo rằng sử dụng dây cáp điện được chứng nhận với các tiêu chuẩn hiện hành và phù hợp với các tính năng kỹ thuật của sản phẩm.

**Chỉ sử dụng dây cáp điện linh hoạt loại: H05RR-F 3 x 1.5mm<sup>2</sup>**

## **HỖ TRỢ KỸ THUẬT VÀ LINH KIỆN SẢN PHẨM**

### **Linh kiện**

Chỉ sử dụng các linh kiện chính hãng để hỗ trợ thiết bị. Không sửa chữa hoặc thay thế các bộ phận của lò nướng không được đề nghị trong hướng dẫn sử dụng này. Tất cả các can thiệp và sửa chữa phải được thực hiện bởi nhân viên kỹ thuật.

Để yêu cầu linh kiện, chỉ ra được những dữ liệu sau:

- 1) Mẫu mã lò và số lô sản phẩm, tìm trên tem nhãn sản phẩm ở phía trước bên dưới của lò hoặc ở trang đầu tiên của sổ tay sản phẩm.
- 2) Mô tả và số lượng linh kiện, thông số kỹ thuật chỉ được cho biết từ bộ phận chăm sóc khách hàng được ủy quyền.
- 3) Cuối cùng, cho biết chi tiết nhà phân phối đã bán lò nướng và trung tâm chăm sóc khách hàng gần nhất.

### **Hỗ trợ kỹ thuật**

Trong trường hợp lò nướng yêu cầu cần được hỗ trợ kỹ thuật hoặc linh kiện, hãy liên hệ với đại lý hoặc trung tâm hỗ trợ kỹ thuật gần nhất.

Trong trường hợp này cũng cần ghi rõ các dữ liệu trên nhãn nhôm, như: mẫu mã, số lô, v.v...tem thông số được đặt ở bên dưới mặt trước của lò hoặc xem trên trang đầu tiên của tài liệu hướng dẫn

**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