



USER MANUAL
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

MODEL: MST-LX12

TABLE OF CONTENTS

page

USER GUIDE

- Presentation 5
- General warnings 5

GUIDE TO USING THE OVEN

- Control panel 8
- Selectable traditional cooking functions 10
- Specific steam cooking functions 11
- Description of the oven and accessories 12

TURNING THE OVEN ON

- First start-up / Reset after power outage 13
- Setting the time 14
- ON/OFF Function 14
- Oven on : awaiting commands 15

COOKING FUNCTIONS MENU

- Traditional cooking functions 16
- Steam cooking functions 17
- Static steam cooking 100°-130°C 18
- Ventilated steam cooking 100°-130°C 19
- Steam supply function (PUFF) 20

STEAM FUNCTION MANAGEMENT

- No water in the tank 21
- Drain water from the boiler 21

DISPLAY TEMPERATURE

- Displays 23
- HOT residual heat 23
- Setting/changing temperature 24
- Oven pre-heating 24

SPECIAL FUNCTIONS

- Start / Pause 25
- Oven light 26
- Key Function – child safety 26
- Food Warmer Function 27
- Defrost Function 27

TIME PROGRAMMING FUNCTIONS

- Setting the timer 30
- Setting the alarm 31
- Setting the timer and alarm 32
- Programming the cooking time 33
- Cooking duration 34
- End cooking time 35
- Automatic Cooking 37
- Delete / Edit programming time and timer

COOKING INSTRUCTIONS

- Position of internal grills 38
- Use of the grill 39
- Tangential fan 39

AUTOMATIC COOKING RECIPES

- Automatic cooking recipes 39
- Automatic recipes 40
- Customized recipes 41
- References table programs 43

MAINTENANCE AND CLEANING

- Periodic maintenance 44
- Cleaning the surfaces 45
- Sanitising 45
- Descaling 46
- Removing the oven door 47
- Re-insertion of the oven door 47
- Removing inner glass 48
- Removing / remounting lateral guides 49
- Removing/Mounting the sliding guides (if any) 50
- Replacing the light bulb in the oven 51

INSTALLATION INSTRUCTIONS

- Technical data 52
- Dimensions of the single oven 52
- Dimensions of the oven with food warmer 53
- Single built-in cabinet measurements 53
- Built-in cabinet with food warmer measurements 54
- Inserting the oven into the cabinet 54
- Features of the cabinet 55

OVEN ELECTRICAL CONNECTION

- Electric connection of the oven 55
- Assembly/replacement of the power supply cable 56
- Earth connection 56

TECHNICAL AFTER-SALES ASSISTANCE AND SPARE PARTS	
▪ Touch errors	57
▪ Software parameters that can be changed by the user	57
▪ Spare parts	58
▪ Technical assistance	58
TABLES OF REFERENCE	59

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

- Trình bày 58
- Cảnh báo chung 58

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG LÒ NƯỚNG KẾT HỢP HẤP

- Vận hành 61
- Tùy chọn chức năng nướng truyền thống 63
- Chức năng hấp đặc trưng 64
- Mô tả lò nướng kết hợp hấp và phụ kiện 65

MỞ LÒ NƯỚNG KẾT HỢP HẤP

- Khởi động lần đầu/thiết lập sau khi mất điện 66
- Cài đặt giờ địa phương 67
- Chức năng TẮT/MỞ 67
- Mở lò: lệnh chờ 68

CHỨC NĂNG KẾT HỢP

- Chức năng nướng truyền thống 69
- Chức năng hấp 70
- Hấp hơi nước 100°-130°C 71
- Hấp kết hợp quạt 100°-130°C 72
- Chức năng hấp kết hợp quạt 73

ĐIỀU HÀNH CHỨC NĂNG HẤP

- Không có nước trong khay 74
- Rút nước từ nồi hơi 74

MÀN HÌNH NHIỆT ĐỘ

- Màn hình hiển thị 75
- Dư nhiệt HOT 75
- Cài đặt/thay đổi nhiệt độ 76
- Làm nóng lò kết hợp 76

CHỨC NĂNG ĐẶC BIỆT

- Bắt đầu/Dừng 77
- Đèn lò 78
- Chức năng khóa – an toàn trẻ em 78
- Chức năng hâm nóng thức ăn 79
- Chức năng rã đông 79

CHỨC NĂNG THIẾT LẬP THỜI GIAN

- Thiết lập hẹn giờ 80
- Thiết lập báo thức 81
- Thiết lập hẹn giờ và báo thức 81
- Thiết lập thời gian nướng 82
- Thời gian nướng 83
- Kết thúc thời gian nướng 84
- Nướng tự động 85
- Xóa/ Chỉnh sửa thiết lập thời gian và hẹn giờ

CHỨC NĂNG NẤU NƯỚNG

- Nướng vị trí bên trong 86
- Sử dụng nướng vi 87
- Quạt tản nhiệt 87

CÔNG THỨC NƯỚNG TỰ ĐỘNG

- Công thức nướng tự động 88
- Công thức tự động 89
- Công thức tự chọn 90
- Các chương trình bảng tham khảo 92

BẢO TRÌ VÀ VỆ SINH

- Bảo dưỡng định kỳ 93
- Vệ sinh bề mặt 94
- Sát trùng 95
- Vệ sinh gi 96
- Tháo cửa lò 97
- Lắp lại cửa lò 98
- Thay thế kính bên trong 99
- Thay thế/lắp đặt kê inox 100
- Thay thế/lắp đặt ray trượt (nếu có) 101
- Thay thế bóng đèn bên trong lò 102

HƯỚNG DẪN LẮP ĐẶT

- Thông số kỹ thuật 103
- Kích thước lò nướng 103
- Kích thước lò khi gắn thêm ngăn giữ ấm thức ăn 104
- Kích thước khoang âm đơn 104
- Kích thước khoang lò khi gắn thêm ngăn giữ ấm thức ăn 105
- Lắp đặt lò nướng vào khoang chứa 105
- Đặc điểm khoang lò 106

LẮP RÁP ĐIỆN LÒ KẾT HỢP

- Lắp ráp điện lò kết hợp 107
- Lắp ráp/thay thế dây cáp nguồn 108
- Kết nối đất 108

HỖ TRỢ KỸ THUẬT VÀ LINH KIỆN	
▪ Lỗi cảm ứng	109
▪ Thông số phần mềm người dùng có thể thay đổi	109
▪ Linh kiện	110
▪ Hỗ trợ kỹ thuật	110
BẢNG THAM KHẢO	111

➤ **PRESENTATION**

Combination electric-steam oven ideal suitable for cooking food inside common households, for non-professional use. This unit is capable of perfectly combining traditional cooking with the advantages of steam cooking, maintaining all of the flavour, aroma, freshness and sensory properties for meats, fish, vegetables and desserts. It is not suitable for other purposes.

➤ **GENERAL WARNINGS**



This product is in compliance with the EU 2002/96/EEC Directive.

The crossed out "wheeled bin" symbol on the appliance indicates that at the end of its life-span, the product, as it has to be separately treated from domestic waste, must be conferred to a differential collection centre for electric and electronic appliances or redelivered to the dealer at the time of purchasing a new equivalent appliance.

The user is responsible, at the time of disposal, for taking the device to the appropriate collection point. Failure to do so shall result in punishment in accordance with the current legislation on waste disposal.

Proper differentiated collection is necessary so that the obsolete device can be sent on for environmentally friendly recycling, treatment and dismantling, in order to avoid any possible negative environmental impact or health risk and to permit re-use of the constituent materials.

More detailed information about available systems for collection may be obtained from the local waste disposal services, or from the shop where the device was purchased.

The manufacturer declines all civil or criminal liability in the event of poor or improper installation of the device.

The manufacturer also reserves the right to many any necessary and useful amendments to its products without prior notice.

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

Carefully read this instruction manual prior to installing or using this device, in order to have all the necessary information for correct installation, maintenance and use of the same.

It is essential for this instruction manual to be kept together with the device for its entire life-span, also in case of transfer to other persons.

This appliance has been designed for domestic use and only for the cooking and heating of food. Any other use, different to that indicated in this manual must be considered improper and consequently dangerous.

The product is in compliance with the 89/109/EEC European Directive as it is destined to come into contact with food products.

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

- LOW VOLTAGE DIRECTIVE – 2006/95/EC

- ELECTROMAGNETIC COMPATIBILITY DIRECTIVE – 2004/108/EC

The product identification data is stated on the relevant plate applied on the front of the oven. **The plate must never be removed.**

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

Important: do not lift or pull the oven by the handle.

In case of malfunctioning, disconnect the appliance from the electric mains (do not pull the power supply cable to disconnect the plug) and contact the authorised original spare parts technical after-sales centre.

Do not, in any case, attempt to repair the device.

Correct use of the oven

- The device is only meant to be used by adults. Keep children away.
- The appliance produces heat both in the functioning phase and due to inertia, even when just turned off. Do not touch parts inside the oven during these phases and limit contact with the external parts. Keep children away from the unit when it is in operation.

The accessible parts may become very hot.

- To insert or extract containers or accessories from the oven, always wear suitable protective gloves.
- Use only containers able to resist to high temperatures
- Do not leave the appliance unattended during cooking operations that may release greases or oils that may catch fire.
- Never cover or lean on the walls or lower part of the oven with sheets of aluminium or other objects such as pans or trays that could damage the product.
- Do not use the oven to store objects when it is not in use, otherwise damage could be caused to both the oven and the objects when the appliance is switched 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 and cause malfunctions.
- Before maintenance or cleaning, unplug the oven and, if just used, wait for it to cool.
- Pay attention to the flow of air that leaves the oven when the door is opened when the same is hot.
- Do not use jets of steam for cleaning, which could reach and damage electrical parts.
- If the supply cord is damaged, immediately contact Technical Assistance which will replace it.

Attention, this appliance must be earthed in compliance with the standards in force.

For installation of the oven see the “installation instructions” chapter.

Correct use of the oven

- Pre-heat the oven for the strictly necessary time only;
- Open the door only when necessary to avoid unnecessary heat losses;
- Keep the gaskets clean and efficient to avoid heat dispersion which can cause damage;
- Always turn off the oven when no longer in use;
- To reduce the formation of condensate owing to the humidity in food, it is always necessary to pre-heat the oven before introducing the foodstuffs. In any case formation of condensate on the door glass or on the walls of the oven does not compromise its operation and with continued cooking it tends to disappear.

First time using the oven, what to do?

Unplug the device.

Remove all internal packaging and accessories from the oven. Clean the internal surfaces with hot water or neutral detergent (see “**maintenance and cleaning**” paragraph). Rinse thoroughly with a damp cloth. Wash all oven accessories in the same way and dry everything thoroughly.

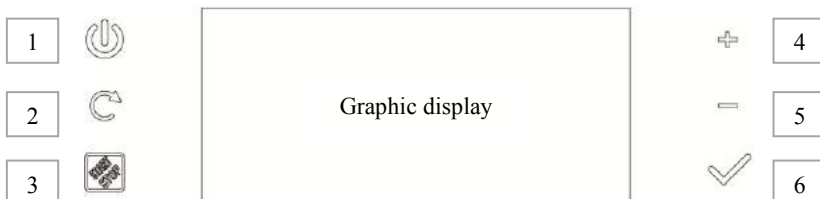
Make it function, empty and for a maximum of about 1 hour, with a ventilated cooking function. Ventilate the premises well, possibly by opening the windows. This will allow the evacuation of the combustion fumes of production residue such as grease, oil and resin from processing.

Attention:

- Never use this device to warm the premises
- Do not obstruct the passage of cooling air by blocking the ventilation holes of the room and ducts on the appliance.
- Before installation, check that the local power supply is compatible with the data indicated on the product label.
- During use, do not touch the heating elements inside the oven.
- The accessible parts can become very hot during use, it is recommended to keep children out of reach.

■ GUIDE TO USING THE OVEN ■

STANDARD CONTROL PANEL



KEY 1: on/off/wake

KEY 2: menu selection

KEY 3: start/pause

KEY 4: + / temperature

KEY 5: - / puff of steam

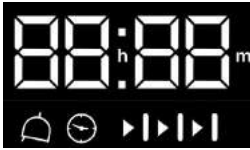
KEY 6: confirm/reset
oven light / system time

Whenever a button is pushed you will hear a **Beep**.

DISPLAY AREA DETAIL



Display area/setting the system clock.
(position on the display: upper centre)



Area for programming time and display the progressive cooking time.
(position on the display: upper left)



timer



alarm



progressive manual cooking time



cooking duration



end cooking time



automatic cooking

AUTO MAN

Cooking method display area
(position on the display: centre)

- AUTO = AUTOMATIC programming
- MAN = MANUAL programming

Display area/central chamber temperature setting and temperature graph.
(position on the display: upper right)



BLOCK KEYS (special safety function)



temperature selection indicator



increase/decrease temperature



interior temperature graph

(position on the display: right of centre)



cooking delay mode indicator / cooking not active



active cooking mode indicator

SPECIAL FUNCTIONS INDICATORS



"OVEN LIGHT" mode indicator (position on the display: centre)



"PAUSE" mode indicator (position on the display: lower left)



"DEFROST" function indicator (position on the display: lower left)



"FOOD WARMER" mode indicator (position on the display: lower right)



"FOOD PROBE" mode indicated, in applicable models
(position on the display: left of centre)





"NO WATER IN TANK" mode indicator, if only the internal part flashes or
"DRAIN WATER FROM BOILER" if the whole icon flashes (position on the display: lower right).

SELECTABLE TRADITIONAL COOKING FUNCTIONS:

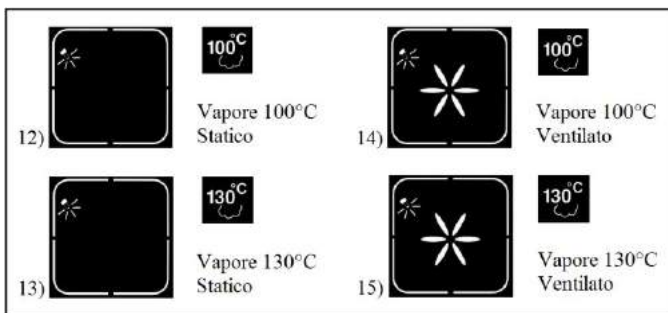
1)		Resistenza Circolare + Ventola Radiale 180 °C	2)		Resistenza Circolare + Resistenza Suola + Ventola Radiale 200 °C	3)		Resistenza Circolare + Resistenza Cielo + Ventola Radiale 180 °C
4)		Resistenza Grill + Ventola Radiale / °C	5)		Resistenza Suola + Ventola Radiale 140 °C	6)		Resistenza Cielo + Resistenza Suola + Ventola Radiale 180 °C
7)		Resistenza Cielo + Resistenza Suola 180 °C	8)		Resistenza Suola 150 °C	9)		Resistenza Grill / °C
10)		 Defrost	11)		 Scaldavivande			

POSSIBLE TEMPERATURE RANGE: FROM 50 TO 250 °C.

Except for:

-  From 50 to 160° C (Base heating element);
-  From 50 to 150° C (Base heating element + Radial Fan);

SPECIFIC STEAM COOKING FUNCTIONS



STEAM "PUFF" (SUPPLY) FUNCTION IN TRADITIONAL COOKING



"STEAM PUFF " mode indicator (position on the display: centre right)



"STEAM PUFF OPERATING" mode indicator


OVEN CLEANING FUNCTIONS



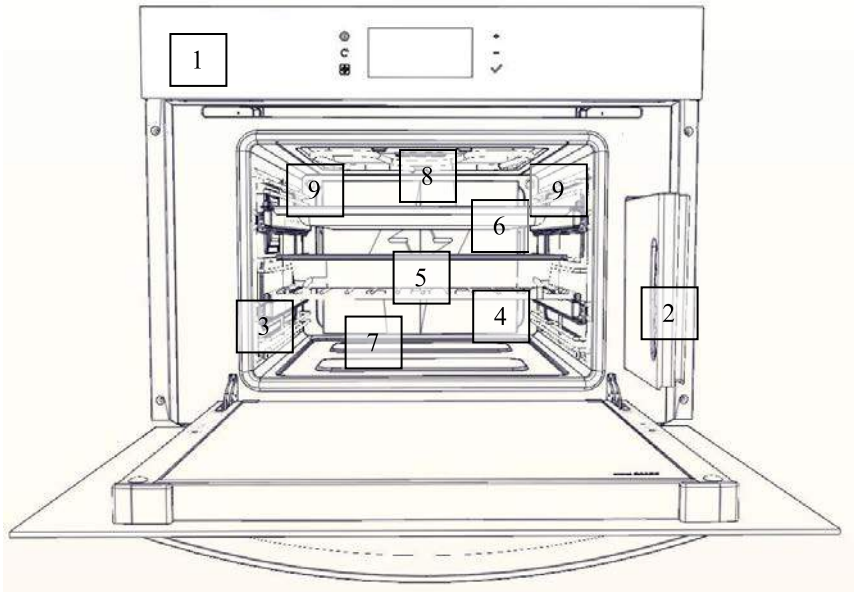
"SANITISING" mode indicator (position on the display: lower right)



"DESCALING" mode indicator (position on display: lower right)

IMPORTANT NOTE: All of the functions are accompanied by the activation of the internal light . The light remains on for 3 min and then goes off automatically.

□ **DESCRIPTION OF THE OVEN AND ACCESSORIES**



- 1) Control panel;
- 2) Water tank for steam cooking;
- 3) Completely extracting guides (where applicable);
- 4) Support rack;
- 5) Tray for steam cooking;
- 6) Drip tray;
- 7) Ventilated cooking fan cover;
- 8) Grill cooking heating element;
- 9) Steam distribution nozzles;

■ TURNING THE OVEN ON ■

FIRST STARTUP / RESET AFTER POWER OUTAGE

All of the icons stay on for 2 sec to verify oven operation.



Whether it is the first electrical hookup or a reset after a power outage, the system time appears as in the figure, with the digits flashing.

To proceed, the system time must be set (see relevant paragraph).



If the cooking mode was interrupted due to a power outage, the oven maintains all of the information (blackout mode).

In fact, when power is restored an intermittent audible signal indicates that the oven was locked and the following appears:



Once the time is reset on the oven, the audible signal stops and it goes into PAUSE mode. **⏸** (see relevant paragraph).

□ ADJUSTING THE SYSTEM TIME

The system time (clock) is based on the type of power supply (50 Hz or 60 Hz). The time is adjusted with the oven OFF:




- 1) Hold down the ✓ key for at least 3 sec. The hour digits on the display will flash. Use the 4 and 5 keys ⇄/= to set the value.
- 2) To acquire the set hour, confirm with the 6 key ✓.
- 3) Perform the same procedure to set the minutes.

If the oven is on OFF: the control displays only the system time, dimming the brightness after 1 min.

If the oven is in blackout mode due to a power outage, the hour digits flash. Use the 4 and 5 keys ⇄/= to set the hour as indicated above.

□ ON/OFF Function

The oven is activated by holding down the 1 ON/OFF key  for at least 2 seconds and is turned off with a single touch of the same key.

If no key is pressed after the oven is turned on, it is disabled automatically after 1 min (accidental startup control).



Oven ON: single audible signal.


Oven OFF: double audible signal.

NOTE: when the oven is turned off, it cancels all of the set cooking programs and times.


If the oven is turned off in low consumption mode (display dimmed), the first time a key is touched it has a WAKE function (the display light becomes brighter). Low consumption mode is automatically re-enabled after 1 min.

ACCIDENTAL STARTUP CONTROL

This function automatically turns off the oven.

It occurs after the oven is turned on with the 1 ON/OFF key  and after 1 min of command inactivity. In other words, if no function is selected and activated. After 1 min, a double audible signal notifies the user that the oven will shut off.


□ **OVEN ON awaiting commands**



Pressing the 1 ON/OFF key  turns the oven on, awaiting settings on the desired cooking function.

The default function is ventilated cooking (Circular heating element + Radial fan) with pre-set temperature of 180° C.

The display is as shown in the figure:




The menu 2 key  scrolls through the functions in the following order:

- 1- cooking functions menu;
- 2- oven temperature;
- 3- programming cooking time;
- 4- timer;
- 5- alarm;
- 6- DESCALING function 
- 7- SANITISING function 

(see paragraph for oven cleaning functions.)



ATTENTION:

- when scrolling through the functions, the icons flash. If the function is not confirmed or changed within 7 sec, the selection is de-activated.
- from oven "on awaiting commands", if there is command inactivity for more than 5 min, the oven will automatically shut off.

NOTE: the oven can switch from "in cooking mode" to "on awaiting commands" by pressing the 1 ON/OFF key . When the key is pressed again, the oven shuts off.


■ COOKING FUNCTIONS MENU ■

□ TRADITIONAL COOKING FUNCTIONS

After the oven is turned on using the 1 ON/OFF  , it is possible to directly access the cooking function selection by immediately pressing the 2 menu key  . The central icon and the interior cooking functions start to flash.







Using the 4 and 5 keys  you can also scroll through the available cooking functions (see "SELECTABLE TRADITIONAL COOKING FUNCTIONS"): the related segments are activated.


Once the desired function is highlighted, confirm using the 6 key  .

In any case, after 7 seconds of command inactivity, the function chosen is automatically confirmed (auto-confirm).

At this point, to start cooking, confirm everything with the 3 START key  (see the reference paragraph).

The oven starts the pre-heating phase. The internal oven light comes  . The cooking pan icon  comes on and starts to flash. Based on the cooking function selected the default temperature appears and the temperature increase icon  starts to flash. The progressive manual cooking time is displayed. The icon  starts to flash (see figure).



At the end of cooking, press the 1 ON/OFF key  and the oven stays in "on awaiting commands" mode. When the key is pressed again, the oven shuts off.

Please Note: when using the oven with the traditional functions, the jug can remain in its location without jeopardising cooking.

STEAM COOKING FUNCTIONS

PREPARATION




Use of the steam cooking functions requires the following operations:

- Fill the tank (jug) with potable and/or tap water.
- The maximum fill level is 1.5 L.
- The jug must be inserted so that there is a perfect seal between the jug hose and the water circuit in the oven, so be sure to push the jug all the way in.
- Always place a non-perforated drip pan below the perforated drip pan for steam cooking. This will collect all the drips and condensation from cooking without soiling the bottom of the oven.


Attention:

- never completely fill the jug, especially if it is done near the end of cooking since, once the cycle has ended, the water from the boiler draining could cause it to overflow.
- do not use other liquids other than potable and/or tap water.
- if the oven was just used for traditional cooking, in order to use steam cooking, with all its features, wait until the oven has cooled sufficiently.


EXECUTION

As with choosing traditional cooking functions, after the oven is turned on using the 1 ON/OFF , it is possible to directly access the cooking function selection by immediately pressing the 2 menu key  and scrolling with the 4 and 5 keys  4 steam cooking functions can be selected

- VENTILATED STEAM 130° C
- VENTILATED STEAM 100° C
- STATIC STEAM 130° C
- STATIC STEAM 100° C

Once the desired function is highlighted, confirm using the 6 key .

In any case, after 7 seconds of command inactivity, the function chosen is automatically confirmed (auto-confirm).

To start cooking, press the 3 START key .

NOTE: Please note: If the door is not closed, steam cooking will not start.

➤ **STATIC STEAM COOKING 100°-130°C**

During STATIC steam cooking, the steam flows naturally in the chamber through two orifices located in the rear of the oven. The water transformed into steam by the boiler preserves the colour, flavour, freshness and sensory qualities of the foods during cooking.

STATIC steam cooking is especially indicated for cooking VEGETABLES and FISH. The two temperature levels let you cook more delicately if you select 100° C as the temperature or more quickly at 130° C.



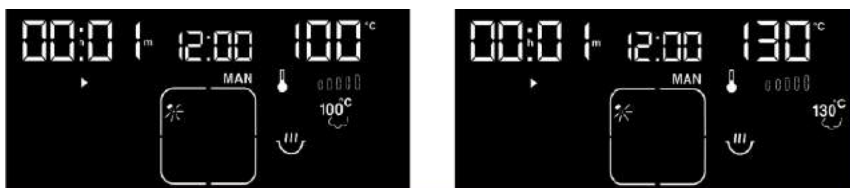
Once the steam function is chosen, the set temperature cannot be changed.


To start cooking, press the 3 START key  (see the paragraph "EXECUTION").


The steam  under the temperature indication starts to flash.

When the temperature has been reached, a continuous audible signal indicates the end of pre-heating and the steam icon stops flashing.

The display looks like this:



At the end of cooking, press the 1 ON/OFF key  and the oven stays in "on awaiting commands" mode. When the key is pressed again, the oven shuts off.

If another cooking cycle is not started, the oven turns itself off and indicates that the water is draining from the boiler  (see relevant paragraph).

All cooking time programming and use of the food probe is also available with the steam functions (see relevant paragraphs).


➤ **VENTILATED STEAM COOKING 100°-130°C**

During VENTILATED steam cooking, the steam flows naturally in the chamber through two orifices located in the rear of the oven and is distributed uniformly by the RADIAL FAN.

This function gives all of the steam cooking properties with uniform heat distribution and is particularly suitable for cooking PRE-COOKED FOODS, FROZEN FOODS or LEFTOVERS.

Once the steam function is chosen, the set temperature cannot be changed.


To start cooking, press the 3 START key  (see the paragraph "EXECUTION").


The steam  under the temperature indication starts to flash.

When the temperature has been reached, a continuous audible signal indicates the end of pre-heating and the steam icon stops flashing.

The display looks like this:



At the end of cooking, press the 1 ON/OFF key  and the oven stays in "on awaiting commands" mode. When the key is pressed again, the oven shuts off.

If another cooking cycle is not started, the oven turns itself off and indicates that the water is draining from the boiler  (see relevant paragraph).

All cooking time programming and use of the food probe is also available with the steam functions (see relevant paragraphs).


□ STEAM SUPPLY FUNCTION ("PUFF")




This function lets the user supply steam at any time during traditional cooking, thus combining cooking methods that require higher temperatures with the benefits of steam cooking for softer and tastier foods.

It is especially useful for ROASTS and MEAT.


Activate a traditional cooking function (except Defrost and Food Warmer).


To activate and de-activate the steam "puff" function, press the 5 key  for at least 3 sec.


When the cycle starts the corresponding icon is .



The steam puff is a manual steam cycle with a limited time duration. Use of this function for the number of times needed per cooking cycle is at the user's discretion and based on experience.

When the steam puff cycle stops, the  stops.

At the end of cooking, press the 1 ON/OFF key  and the oven stays in "on awaiting commands" mode. When the key is pressed again, the oven shuts off.


If another cooking cycle is not started, the oven turns itself off and indicates that the water is draining from the boiler  (see relevant paragraph).


■ STEAM FUNCTION MANAGEMENT ■

NO WATER IN THE TANK




Usually, if the tank is filled with 1.5 l of water, this should be enough for the entire steam cooking cycle.

If not, the electronic system signals that the water is finished using an intermittent audible signal and the corresponding water icon flashes .

The oven automatically goes into .



Open the door, remove the tank and fill with potable water. Close the door and deactivate the pause by pressing the 3 START .

The oven will restart from where it stopped.


NOTE: if the steam puff function was activated, the system gives 5 mins to perform the water refill procedure. Once the 5 mins have passed, the system automatically restarts the traditional cooking cycle, de-activating the steam puff function.


DRAIN WATER FROM THE BOILER



At the end of any steam cooking or cleaning cycle, the system always requires the water to be drained from the boiler and thus the circuit. This keeps the system clean and prevents limescale.


It is a quick and simple operation and keeps the circuit ready for a new steam cooking cycle.

After cooking is complete, from the oven mode "on awaiting commands", press the 1 ON/OFF  to turn the oven off.

An intermittent audible signal and the tank+water icon begin to flash .

The oven does not turn completely off until the boiler circuit is emptied.



Open the door, PULL THE TANK OUT A FEW CENTIMETRES TO UNHOOK THE JUG HOSE FROM THE OVEN WATER CIRCUIT, then press the 3 START .

When the water comes out of the circuit it is signalled by the following:

H2o out


After about 15-20 sec, the audible signal is interrupted, the "H2o out" indication and the corresponding icon stop flashing.




Empty the water out of the tank and then put it back in place. Close the door. The process is thus completed. The oven is now off and ready for use.

■ DISPLAY TEMPERATURE ■

➤ DISPLAYS

After the oven is turned on, the 1 ON/OFF key  is activated along with the default "ventilated cooking" function.

If cooking is started, the display shows the following information:

- pre-set temperature (default);
- icon: thermometer, arrow rising and progressive temperature graph;
- "cooking pan"  lights up;



NOTE: the control has time limits for continuous operation, with the following safety limits:


- 250°C: max 3h;
- 200-245°C: max 5h;
- 120-195°C: max 8h;
- up to 120°C: max 11h;


➤ RESIDUAL HEAT **HOT**



If HOT appears in the upper right part of the temperature display, be careful not to touch the inside parts of the oven, even if it is turned off.

HOT is displayed after the oven is turned off and remains active until the chamber temperature goes below 50° C.


➤ SETTINGS AND TEMPERATURE CHANGES


The temperature can be changed at any time after choosing a cooking function by simply pressing the 4 key .



On the display, the temperature and corresponding  flash.

Use the 4 and 5 keys  to set the desired temperature and confirm with the 6 key .

In any case, after 7 seconds of command inactivity, the temperature chosen is automatically confirmed (auto-confirm).



You can also access the temperature change using the 2 menu key .


Set it on the temperature function: the switch is highlighted by the temperature icon flashing .

To select the desired temperature, use the 4 and 5 keys  and then confirm with the 6 key  or after 7 sec it will be auto-confirmed.


PRESET TEMPERATURE



The preset temperature assigned to each function can be changed.


Using the 4 key  (or the 2 menu key ) , go to temperature change mode and set the new preset temperature.

While the display is flashing (and thus within 7 sec), confirm the value by holding down the  key for at least 3 sec. The next time the oven is turned on the new preset temperature will be active.



➤ OVEN PRE-HEATING

Once the cooking function and temperature has been chosen, the 3 START key  enters cooking mode and the oven starts the pre-heating phase.

The rising temperature icon starts to flash  and the status  shows the temperature reached inside the oven. Once all the bars on the graph are full, a long audible signal indicates that the set temperature has been reached inside the oven and the rising temperature icon no longer flashes.


The stabilised temperature icon appears in its .

At this point the oven maintains the set temperature inside the cavity.


If oven temperature changes are made, the  rising temperature  and falling temperature icons are activated.

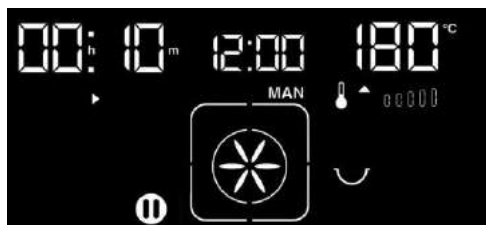
■ SPECIAL FUNCTIONS ■

➤ START/PAUSE FUNCTIONS


The 3 START KEY , as already described, is active after having selected a cooking function and lets you confirm all of the cooking settings and automatic programs. Basically, it starts cooking (START function).


The PAUSE function, represented by the , is always activated with the 3 START key  and can be done with the oven in cooking mode.



The icon  is steady and the loads are turned off but the other settings are not reset.



After having confirmed any changes made to the cooking parameters and/or the cooking status is displayed, in order to proceed the pause must be disabled.

Then press the 3 START key  again to exit pause.

The  is disabled, returning to cooking and all of the automatic programs, the progressive cooking time and displays are activated.

NOTE: The PAUSE function does not hinder the TIMER  and ALARM  functions while it blocks automatic programming of the time (AUTO functions).

The pause function activates automatically in the following cases:

- the previously confirmed cooking function is changed;
- power is reset with the oven in cooking mode;
- no water in the steam cooking tank;

➤ **OVEN LIGHT CONTROL**




The oven light is considered a special function. It is not selected among the cooking functions.

The light can be turned off and on at any time, even with the oven off, using the ✓6 key (except when in programming and/or function change mode).

In any case, the light goes off automatically after 3 min. of operation.


The oven light is also controlled by a microswitch on the door that detects when it is opened or closed.

When the door is open,  appears on the clock display and the light comes on. This also occurs with the oven OFF.


If the oven is in cooking mode, when the door is open it disables the Radial Fan and the Circular Heating Element where required, thus preventing the steam produced from directly touching the user and that there is a notable heat dispersion.


➤ **KEY FUNCTION (child safety)** 

The key function inhibits/freezes the functionality of the touch keys. This prevents unintended changes to the cooking program and/or accidental startups (child safety).

The key function can be enabled or disabled at any time by pressing the 5  and 6 ✓ keys together for at least 3 seconds.







When activated, the icon  starts to flash for 3 seconds and then remains on. At this point the function is confirmed.

At each action after the function is activated, the icon  flashes for 3 seconds to indicate the safety status. To continue, disable the key function.

The key function can also be enabled/disabled with the oven off.





➤ **FOOD WARMER FUNCTION** 

This function keeps the food warm at a recommended temperature of 80° C.

- select using the 2 menu key  in traditional cooking functions;
- position it on the function indicated by the icon ;
- confirm using the 6 key  or it will be automatically confirmed after 7 sec;
- to activate the function, press the 3 START ;
- you can change the temperature slightly within the range of 60°-90°C;
- the timer and automatic programming functions can be activated;

➤ **DEFROST FUNCTION** 



This function does not call for the use of the heating elements, only the internal radial fan:

- select using the 2 menu key  in traditional cooking functions;
- position it on the function indicated by the icon ;
- confirm using the 6 key  or it will be automatically confirmed after 7 sec;
- to activate the function, press the 3 START ;
- the temperature cannot be changed and the display is off;
- the timer and automatic programming functions can be activated;



■ TIME PROGRAMMING FUNCTIONS ■

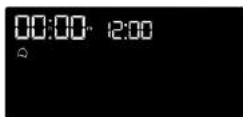
➤ SETTING THE TIMER


The TIMER function is independent from the cooking functions and does not perform oven programs.

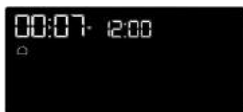
The  can be activated at any time using the 2 menu key :


- oven OFF;
- oven ON, awaiting commands;
- oven ON, without influencing its operation;

For example, with the oven off, use the 2 menu key  to scroll and set it on the timer icon .



Use the 4 and 5 keys  to set the desired value (max time that can be set is 12h).




Confirm using the 6 key  or it will be automatically confirmed after 7 sec (the countdown starts).

Once the set time has passed, an intermittent audible signal will notify you. Press any key to stop the signal and exit the TIMER function.



In any case, the audible signal will automatically stop after 3 min.

The oven then (after 1 min) goes back into low consumption mode.



With the oven on or in cooking mode, in order to access the functions, proceed in the same manner using the 2 menu key , scrolling through the functions and positioning it at the icon. Then proceed as above.

➤ SETTING THE ALARM


The ALARM function (as for the TIMER function) is independent from the cooking functions and does not perform oven programs.

The  can be activated at any time using the 2 menu key :


- oven OFF;
- oven ON, awaiting commands;
- oven ON, without influencing its operation;

For example, with the oven off, use the 2 menu key  to scroll and set it on the alarm icon .



Use the 4 and 5 keys  to set the desired value (max time that can be set is 12h).




Confirm using the 6 key  or it will be automatically confirmed after 7 sec (the countdown starts).

Once the time has passed, an intermittent audible signal will notify the user. Press any key to stop the signal and exit the ALARM function.


In any case, the audible signal will automatically stop after 3 min.

The oven then (after 1 min) goes back into low consumption mode.

With the oven on or in cooking mode, in order to access the functions, proceed in the same manner using the 2 menu key , scrolling through the functions and positioning it at the icon. Then proceed as above.

➤ **SETTING THE TIMER AND ALARM**  

The two functions can be set simultaneously at any time.

It is like having two timers and to do so follow the same setup procedure using the 2 menu key , first for the TIMER and then for the ALARM (or vice versa).

For example, with the oven off:




The two icons   are activated together.

The display shows the value of the timer that will be the first to finish the countdown.





The respective audible signals will indicate the time has passed.

Then proceed as above (see relevant paragraph).

With the oven on or in cooking mode, in order to access the functions, proceed in the same manner using the 2 menu key , scrolling through the functions and positioning it at the icon. Then proceed as above.

➤ PROGRAMMING THE COOKING TIME **AUTO**

The cooking time programming functions are:


- cooking duration ;
- automatic cooking : combination between end cooking time  and cooking duration ;

These functions can be activated:

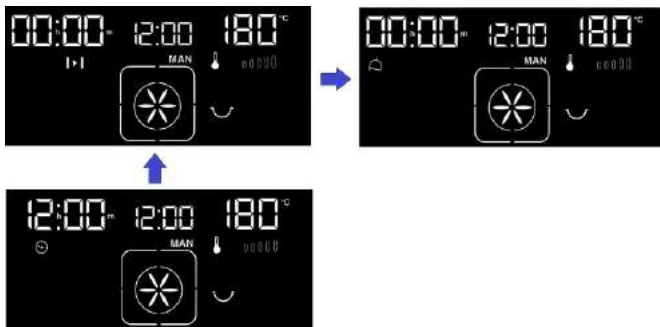
- with the oven ON, awaiting commands;
- with the oven in cooking mode;





The timed programming functions require the oven to be turned on and they are effective when the oven is in operation.




With the oven on, awaiting commands, enter timed programming mode using the 2 menu key  that allows you to position yourself on the relevant icon. The position is highlighted by the icon flashing.

For programming methods, see the relevant paragraphs.





NOTE: if you wish to set the TIMER   and AUTO time programming functions  and  at the same time, the display priority on the time display will be:


- AUTO programming time;
- progressive cooking time;
- TIMER functions;

To display the TIMERS and/or the "hidden" progressive cooking time, go to the relevant icon using the 2 menu key .


➤ **COOKING DURATION** 

It is a function that lets you block the cooking automatically after a certain amount of time.

With the oven on awaiting commands, position the 2 menu key  on the icon that is  flashing.


Use the 4 and 5 keys  to set the desired value (max time that can be set is 12h).



Confirm using the 6 key  or it will be automatically confirmed after 7 sec.

The display highlights the switch from **MAN** to **AUTO**.




Once the cooking function has been defined, in order to start the countdown, press the 3 START key .


This gives cooking a defined and limited time.



When this time has passed and intermittent audio signal will notify the user, the oven will turn off and the display will be active and flashing.
The audible signal is disabled by hitting any key or automatically shuts off after 3 min.




The cooking duration can also be programmed with the oven in cooking mode. In this case, it is not necessary to press the 3 START key  to start the programming.

➤ END COOKING TIME


The end cooking time can only be set after having activated the cooking duration function . The combination of the two functions will perform an automatic cooking program (see relevant paragraph).

The end cooking time is restricted to a maximum of 12h of postponement.



Using the 2 menu key  go to the  flashing icon.
Set the hour using the 4 and 5 keys .





Confirm using the 6 key  or it will be automatically confirmed after 7 sec.

At this point the automatic cooking program is confirmed (see relevant paragraph).


➤ AUTOMATIC COOKING

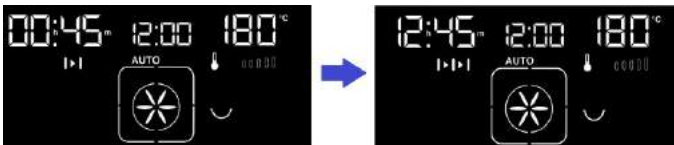
This is a delayed cooking method. It is used whenever you need to have dishes available and ready at a specific time of day.

The two methods must be set simultaneously: cooking duration  and end cooking time  in that order.





Set the cooking duration  (see relevant paragraph).

When setting the end cooking , the control determines and proposes the time to enter calculated based on the current time and the desired cooking duration. For example, set 45 minutes cooking duration.

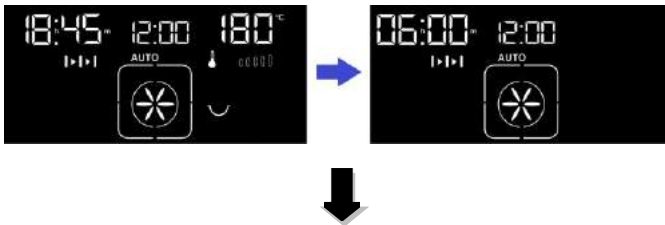


If the end cooking time is not set with a time that is greater than the cooking duration, the display will only propose the cooking duration program.


Set one hour cooking time that includes a time that is greater than the cooking duration for automatic programming highlighted by the single icon .

When finished, press the 6  or after 7 sec it will be auto-confirmed.


For example, set a 6 hour delayed cooking and a cooking duration of 45 min.





At this point:

- the oven goes into low energy mode;
- functions display shows the selected cooking function;
- the time display shows the programming icon  and the time remaining until cooking starts;
- the **AUTO** icon signals active programming;

When the automatic program starts, an audible signal will notify you that cooking has started.

The oven turns on (the cooking mode icon  activates) and the time programming works the same as the cooking duration function except that the oven startup is postponed.





In fact, the cooking duration icon  will appear instead of the end cooking one  and the display will show the desired cooking duration.





When this time has passed and intermittent audio signal will notify the user, the oven will turn off and the display will be active and flashing. The audible signal is disabled by hitting any key or automatically shuts off after 3 min.

➤ **CANCELLING/CHANGING TIME AND TIMER PROGR.**


To cancel or reset the timed programming:

- AUTO :  and  ;
- TIMER :  and  ;

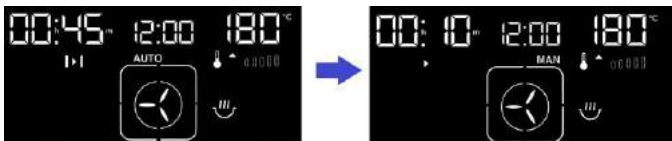
Select the icon for the function you wish to cancel using the 2 menu key  , while the icon is flashing, press the 6 key  for at least 3 sec.





If the oven is off (only for timer functions), the display turns off.

If the oven is on in cooking mode :

- from mode **AUTO** it returns to manual mode. The **MAN** icon activates;
- the timer display and programmed cooking icon go off;
- the timer display switches and shows the progressive cooking time up to that moment (in the example in the figure it is 10 min);



For automatic cooking mode  (oven in low energy mode), to cancel the program press the 1 ON/OFF  key twice. In this case the oven turns off.

■ COOKING INSTRUCTIONS ■

➤ POSITION OF THE INTERNAL GRILLS FOR SPECIFIC COOKING

- Position n. 1 and 2 from bottom

Frozen cakes, Long roasts, Turkey, Cakes, Meat Steak well done;

- Position n. 2 from bottom.

Cakes, Sandwich Load, Toast, Casserole, Wholemeal bread, Meat;

- Position n. 2 and 3 from bottom.

Biscuits, Fine cut meat;

- Position n. 3 from bottom.

For Browning with Grill.

This data regarding the cooking positions are indicative and can be interpreted on the basis of your own experience.

It is recommended to insert foods into the oven when it has been pre-heated

➤ USE OF THE GRILL

To optimise Grill cooking, switch on the grill oven and pre-heat for at least 10 minutes. Introduce the dish inside the oven in the nearest position to the Grill, depending on the type of food to cook. Always use the Grill with door closed and for a maximum time of 15 minutes.

With the grill it is possible to cook fish, vegetables, small spits and various types of meat, with the exception of lean game meat. Finely cut meat and fish must always be grilled very quickly greasing them slightly with oil using a suitable brush and always placed on the grill. In turn, the grill must be placed nearest to the upper heating element, proportionally to the thickness of the dish, to avoid burning it on the surface and not cooking it enough inside. Only salt the meat after cooking or it will be less juicy. Never prick food during cooking, not even to turn them. Their juice would run making the grilled food dry.

Meat can be arranged in suitable containers or cooked directly on the grill. In the latter case, always pour some water in the drip pan then insert it in the guides under the grill. This prevents the grease in the dripping pan from burning and creating bad odours.

Attention: during use of the Grill, the accessible parts can overheat. It is therefore advisable to keep children at a safe distance.

Never use the oven to heat the premises or the room you are in.

➤ TANGENTIAL FAN

This appliance is provided with a tangential fan for cooling the control panel and the oven door handle. This fan starts working a few minutes after the start of cooking, when the oven reaches a certain temperature (the time varies according to model) and also avoids the overheating of the cabinet housing. The hot air expelled from below the control panel will continue to escape also after the oven has been switched-off, until the temperature falls to a normal level.

■ AUTOMATIC COOKING RECIPES ■

In the oven are inserted 32 types of automatic recipes with timing sequences and temperature already set, realized on the basis of test cooking carried out by specialist chefs. The programs allows to produce changes to the automatic recipes for your customization. In every moment is possible to reactivate the original factory settings. Furthermore the program allows to create others 20 recipes totally personalized depending on your way of cooking.

Some programs allow the partially or totally use of steam option, to be more precise: - programs **P04** and **P13** use steam puff during traditional cooking
- from program **P23** to **P31** allow only steam cooking

The program allow to create at your own discretion other 20 recipes totally personalized depending on your way of cooking.

To utilize the programming follow the instruction here below.

➤ AUTOMATIC RECIPES

A) How to enter the menu recipes

- 1- turn the oven with key 1
- 2- Press the key 2 until the symbol "MAN" appears flashing in the display
- 3- Press the +, **P AUTO** appears flashing
- 4- press button 6 to confirm or wait 5 seconds for the automatic confirmation press button 6 to confirm or wait 5 seconds for the automatic confirmation


The central part of the display shows the first recipe programmed in **P01** alternatively to the set time, at the top left of the display the total time duration of the recipe appears, in the upper right of the display appears the preheating temperature.

B) How to select the programmed recipe you want

- 1- Follow the 4 steps of section "A"
- 2- Press the key 2
- 3- The letter P starts flashing
- 4- Press button 6 to confirm
- 5- P and **P01** starts to flash that is the first programmed recipes
- 6- Press the "+" key until you reach the desired recipe (**P01...**, **P32**)
- 7- Press button 6 to confirm
- 8- Start the cooking program by pressing the **START** button (3)

If you want to delay the cooking program, follow the instructions in the section below.

C) How to set out a recipe postponed planned.

- 1- Follow the instructions in paragraph "B" to the point No. 8.
- 2- Press 2 to reach the icon "END TIME"  flashes
- 3- The display in the upper left shows the end of cooking time
- 4- Press button 6 to confirm
- 5- Starts to flash the end of cooking time
- 6- Press the "+" to postpone the time of the end
- 7- Press button 6 to confirm, otherwise wait 5 seconds for the automatic confirmation
- 8- Press the **START** button

The oven is in pause, the display in the upper left shows the time remaining to the activation of programmed cooking.
In the temporary absence of sudden power supply, the job is automatically cancelled.

D) Editing a recipe than the standard factory settings.

- 1-Follow the four steps of section "A"
- 2-Press button 2
- 3-Press button 6
- 4-Starts to flash **P** and **P01**
- 5-Press the + button to get the recipe chosen (the oven is equipped with 32 programmed recipes (**P01 ... P32**))
- 6-Press button 6 to confirm the recipe or wait 5 seconds for the automatic confirmation
- 7-Press the **ENTER** button (6) for at least 3 seconds
- 8-The words "**Func PRE**" blink in the display
- 9-Press the "+" button to select the function you want to use for pre-heating the oven
- 10- Press the 6 button to confirm
- 11- the temperature indicator flashes
- 12- press the "+" / "-" to set the preheating temperature.
- 13-Press button 6 to confirm
- 14- On the display the preheating duration flashes
- 15- Press the "+" / "-" to change the duration of the preheating
- 16-press button 6 to confirm
- 17- The abbreviation "**Func F1**" that identifies the cooking sequence immediately compares next to the preheating
- 18- Follow the instructions from step 9 to step 14 to confirm the characteristics of the area (Function, temperature and time)
- 19- The oven prompts you to set / change a maximum of 5 consecutive sequences of cooking known as **F1-F2- F3-F4-F5**
NOTE: If you want to exclude one or more cooking sequence, when asked to take on the index function, set "**00**" using the "+" and "-".
- 20- After setting the oven shows "**NO DEF**"
- 21-Press the 6 button to confirm the changes

E) Restoring the recipe according to the factory settings

- 1-If you want to return the prescription to the factory, go over the instructions from step 7 to step 17. At the request of the "**DEF NO**" press the "+"
- 2-"**SURE DEF YES**" appears flashing
- 3-Press the 6 button to confirm the reset factory settings of the individual recipe

➤ CUSTOMIZED RECIPES

The oven allows you to create and store No. 20 recipes (from **U01** to **U20**); To cancel the recipe, follow the instructions in section E)

F) Create a custom recipe without changing the factory programmed recipes

- 1-Follow the instructions in paragraph a) from step 1 to step 4
- 2-press button 6 to confirm

- 3-press the “+” key by sliding gradually all the recipes you plan to plant (the oven has a maximum of 32 programmed recipes appointed with **P01 ... P02 ... P32**)
- 4-After the programmed recipe **P32**, **U01** appears **U01** that identifies the first recipe customizable by the user. The oven allows you to store up to 20 recipes customized
- 5-Create a recipe of your own by following the instructions “**D**” from 7 through 19

■ REFERENCE TABLES PROGRAMS ■

AUTOMATIC PROGRAMS RECIPES			
SYSTEM COOKING		NAME	DURATION min
ELECTRIC	P01	Baked Lasagne	66
ELECTRIC	P02	Baked Frozen potatoes	41
ELECTRIC	P03	Au gratin stuffed tomatoes	26
STEAM PUFF	P04	Aubergines sauteed	29
WHITE MEAT			
ELECTRIC	P05	Roasted chicken	80
ELECTRIC	P06	Rabbit into the bag with herbs	76
ELECTRIC	P07	Roasted duck	86
ELECTRIC	P08	Turkey in sauce	86
RED MEAT			
ELECTRIC	P09	Pork ossobuco into the bag	96
ELECTRIC	P10	Roast beef	30
ELECTRIC	P11	Underdone beef	30
ELECTRIC	P12	Roast meat	86
STEAM PUFF	P13	Chicken	60
FISH			
ELECTRIC	P14	Whole baked sea bass	41
ELECTRIC	P15	Salted sea bass	56
ELECTRIC	P16	Salted sea bream	56
ELECTRIC	P17	Pepper dish	41
BREAD/PIZZAS			
ELECTRIC	P18	Frozen pizza	21
ELECTRIC	P19	Liguria style focaccia bread	41
CAKES			
ELECTRIC	P20	Jam tart	57
ELECTRIC	P21	Short-pastry biscuits	22
ELECTRIC	P22	Plum cake	51
STEAM	P23	Eggs	23
CONTOURS			
STEAM	P24	Fresh carrots cut into rounds	32
STEAM	P25	Zucchini cut into rounds	26
STEAM	P26	Baked potatoes slices	32
STEAM	P27	Cauliflower	30
STEAM	P28	Brussels sprouts	34
STEAM	P29	Spinach cubes	28
STEAM	P30	Fresh spinach	20
STEAM	P31	Sea bass fillet	22
ELECTRIC	P32	Chilled food restore	7

USER PROGRAM		
	NAME	DURATION min
U01	User 01	
U02	User 02	
U03	User 03	
U04	User 04	
U05	User 05	
U06	User 06	
U07	User 07	
U08	User 08	
U09	User 09	
U10	User 10	
U11	User 11	
U12	User 12	
U13	User 13	
U14	User 14	
U15	User 15	
U16	User 16	
U17	User 17	
U18	User 18	
U19	User 19	
U20	User 20	

■ MAINTENANCE AND CLEANING ■

Disconnect the electric power supply before performing any type of maintenance on the product

Do not clean the device with steam cleaners.

Do not use rough, abrasive materials or sharp metal scrapers to clean the oven door, as they can scratch or 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.

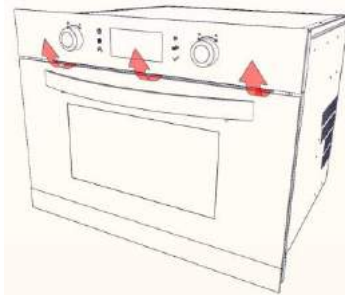
Turn off the heating elements, wait for the internal parts of the oven to cool down before touching or cleaning them. Pay greater attention to the cooking grills. Clean the oven with care. Take all due care to avoid scalding yourself when cleaning with a wet sponge or soft cloth if the surface is hot as it will produce steam. Moreover, some detergents create noxious fumes on contact with the heat. **DO NOT WASH THE MEAT PROBE IN THE DISHWASHER.**

The grills, jug and drip pan may be washed in the dishwasher. For hygiene reasons, empty the jug after each use.

➤ PERIODIC MAINTENANCE

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

Cleaning the aeration slots on the oven: the air expulsion slots are located right under the front control panel. Use a duster to keep them clean in order to insured optimal operation of the oven cooling system.



➤ CLEANING THE SURFACES

The enamelled or stainless steel parts must be treated with caution. Use water or specific products, accurately drying with a soft cloth. **Do not use abrasive products.** In case of tough deposits on enamelled parts, use a plastic sponge or similar, soaked in hot water and vinegar. It can become very difficult to remove food residues or stains from oils, sugars, fats, etc. if they are not immediately removed after use of the oven. It will make removing them easier if the internal parts of the oven are cleaned while they are still warm. Use a soft cloth to dry any liquid remaining on the bottom of the chamber after cooking.

Due to an increasing presence of new products on the market it is not possible to establish a list of items suitable for cleaning this device. Read the manufacturer instructions carefully to verify the possible use of the detergent.

➤ SANITISING






This is an oven cleaning function using a pre-defined steam function and a slightly pre-heated chamber.


The purpose is to make it easier to remove any food residues, grease, soil, etc. after cooking.


It can be performed at any time when the oven is on in awaiting commands mode.



Put 0,5 L of water in the jug. If you also wish to disinfect the chamber, dissolve a teaspoon of sodium bicarbonate in the water. Insert the jug in its location and close the door.


With the oven on in awaiting commands mode, go to the flashing icon  using the 2 menu key  and press the 3 START ke  to start the cycle.


The corresponding icon  starts its animation.

The cycle is interrupted when there is no more water in the jug. An intermittent audible signal indicates that the cycle has ended. The container + water icon  flashes. Drain the water from the boiler (see relevant paragraph).

The sanitising function only works with the door closed.

NOTE: the cleaning cycle may last about 1 hour.

If the cycle is interrupted due to a power failure, the display will show Black-out as well as .

Complete the cycle by re-activating the function using the 2 menu key .

➤ **DESCALING**



This is an oven cleaning function that is a routine maintenance process for the steam circuit and boiler to remove any limescale incrustations.

For that purpose, after every 200 hours of steam generator operation, the electronics system gives the warning signal and lights up the icon .

This icon remains steady until the required cycle has been performed.

A descaling cycle can also be performed at any time, even before the electronic system signals it.



Put 1 L of water in the jug. Dissolve 7-8 teaspoons of citric acid monohydrate in the jug. Insert the jug in its location and close the door.

With the oven on in awaiting commands mode, go to the flashing icon using the 2 menu key and press the 3 START ke to start the cycle.

The corresponding icon starts its animation.

The cycle is interrupted when there is no more water in the jug.

An intermittent audible signal indicates that the cycle has ended.

The container + water icon flashes. Drain the water from the boiler (see relevant paragraph).

The descaling function only works with the door shut.

NOTE: the cleaning cycle may last about 2 hours.

If the cycle is interrupted due to a power failure, the display will show black-out as well as .

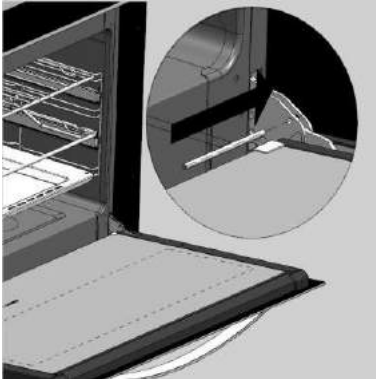
Complete the cycle by re-activating the function using the 2 menu key .

At the end of the cycle, it is recommended to perform at least one SANITISING cycle to clean the circuit of any citric acid residues.

■ **REMOVING/MOUNTING OF THE OVEN DOOR** ■

To remove and insert the oven door, follow the instructions below.

Fully open the door and in both hinges insert a metal rod (not supplied) with a diameter of about 3 mm in the hole shown in the figure. This blocks the hinge in the open position.



Grasp the door with both hands on the sides towards the bottom. Lift the door slightly and remove the hinges from 2 locations. Pull the door toward you to release the hinges from the openings of the frame of the oven.

Re-insertion of the oven door

Act in reverse order, holding the door sideways with both hands towards the bottom and inserting the hinges in the openings of the front oven frame, (pay attention to the positioning of the foot joint). With the oven door fully opened, remove the 2 metal rods from hinges.

Close the oven door slowly and make sure that it has been correctly inserted and aligned with the lateral edges.

Warning!

With the door dropped, never remove the 2 metal rods that hold the hinges locked. Do not rest weights on the door or hang them on the handle, they could damage the products, creating malfunctions

Moreover, do not use the oven until the oven door has been re-mounted correctly.

Removing inner glass (remove the oven door)

For more complete cleaning, the two inner panes of glass can be removed.

Remove the oven door as indicated above, unscrew the 4 mounting screws from the steel plates C (fig. 5) that block the glass surfaces in position. The glass surfaces can now be removed by slipping them out.

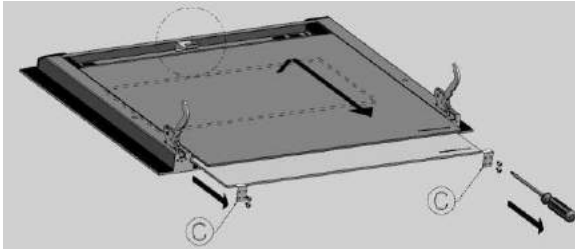


fig. 5

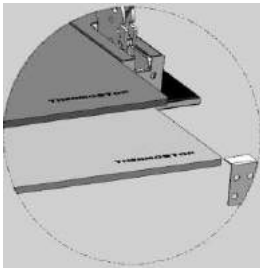


fig. 6

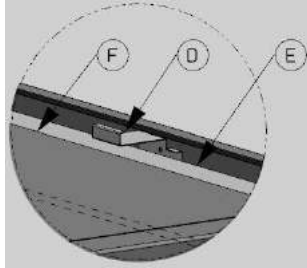


fig. 7

Carry out the same steps in reverse order to replace the glass surfaces. Take the utmost care to ensure they are in the right order and are placed the right way round (the clear glass must be towards the inside and the position of the lettering on the glass surfaces must be as in (fig. 6). Also make sure the protective gaskets are positioned correctly. Some models have a glass anchoring clip that must be repositioned correctly (fig.7) by keeping the clip D against the painted strip on the upper part of the door and inserting the intermediate glass E and inner glass F into place (as shown in the figure). **Before remounting the door, make sure the glass is firmly secured into place**

ATTENTION! THE REMOVAL AND INSTALLATION MUST BE CARRIED OUT ACCURATELY AND WITH THE HIGHEST CARE IN ORDER TO AVOID BREAKING THE GLASS.

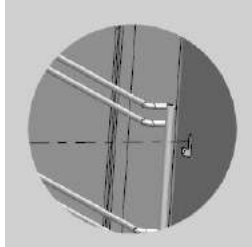
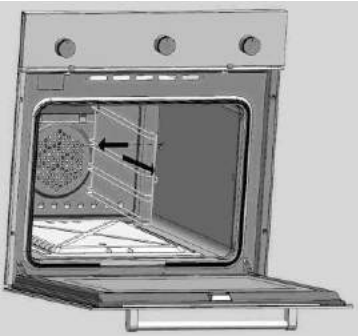
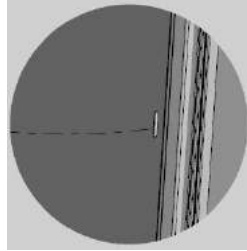
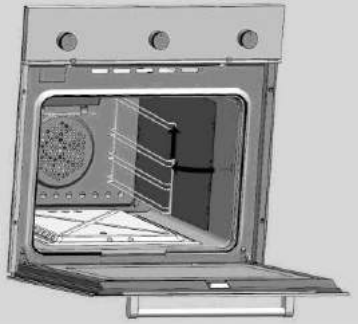
Warning! Do not remove the hinge locking hooks from their seat when the door is not mounted in the oven. Do not close the hinges without the weight of the door as it causes a violent closing of the springs.

Do not rest weights on the door or hang them on the handle, they could damage the products, creating malfunctions

Moreover, do not use the oven until the oven door has been re-mounted correctly.

REMOVING/MOUNTING THE LATERAL GUIDES

To remove the lateral grill guides, use light pressure on the upper bar so the guide is released and pull it towards the inside of the oven. Then lift the guide and it unhooks from the lower blocks



Attention

To replace the guides, carry out the steps in reverse order. Always make sure to correctly replace the lateral guides. Improper installation could cause injury.

REMOVING/MOUNTING THE SLIDING GUIDES (IF ANY)

If any, there are right and left sliding guides, which means they are not interchangeable on both sides of the oven.

Proceed as follows to remove the sliding element from the lateral guide: release the lateral guide from the oven together with the sliding element, as reported in the paragraph above.

Place the guide on a flat surface. Now exert some pressure from top down near the couplings in the sliding element (fig. 1 step 1). When the couplings underneath come out from the rod of the lateral guide, the sliding element has been released and can be removed. (fig. 1 step 2).

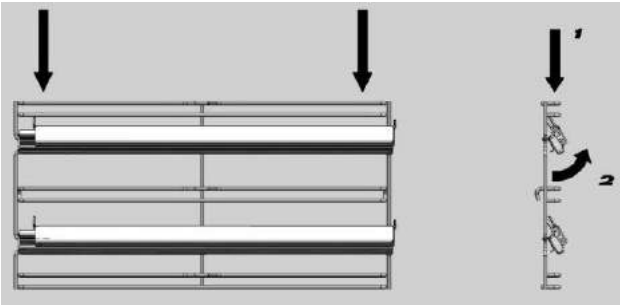


fig. 1

To replace the sliding element, position the upper hooks on the special rods of the lateral guide. Always make sure the sliding element is moving towards the outside of the oven when it is taken out. Now press the sliding element downwards (fig. 2 step 1) so that it is coupled onto the lower rods (fig2 step 2).

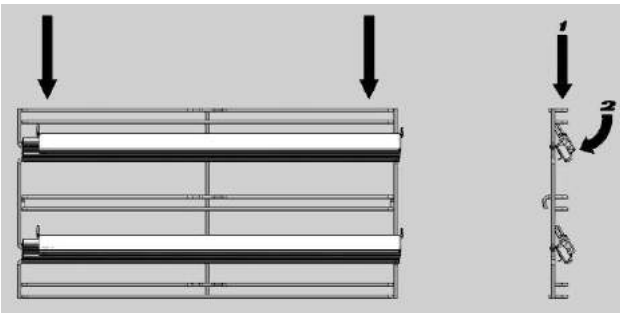


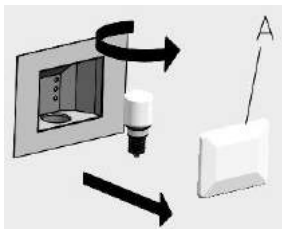
fig. 2

➤ **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 light bulb, make sure the electricity is off at the main switch.

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



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.

Attention: for correct installation and use of this appliance, refer to the technical data given on the serial label of the product.

The product label is on the edge of the internal side of the oven. A second label is found on the cover of the instruction book.

■ INSTALLATION INSTRUCTIONS ■

The installation and technical assistance must only be performed by qualified staff. Carefully read the safety instructions in this manual before using the oven. Incorrect installation, maintenance, assistance and use can cause serious damage/injury to persons or objects

This product must be installed as instructed in this manual and in compliance with National Standards and local regulations in force.

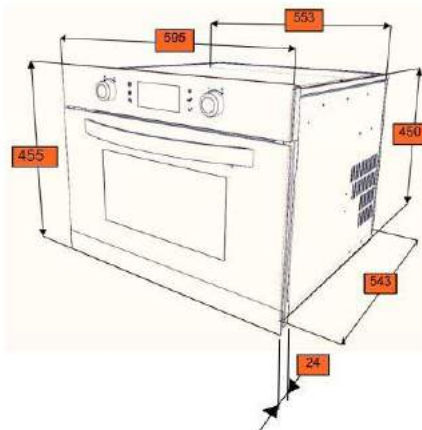
Do not lift or pull the oven from the door handle and do not force or load weights when this is open.

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

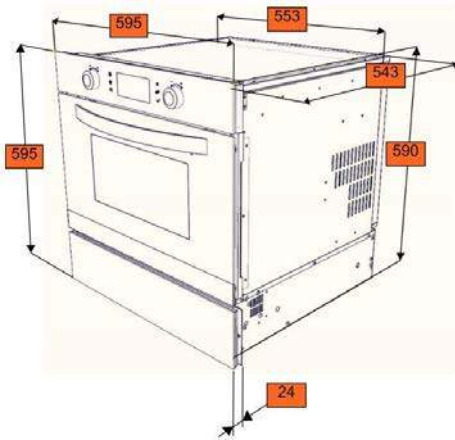
➤ TECHNICAL DATA

- Water tank capacity (jug) **1.5 L.**
- Oven volume 45 L.
- Voltage 220-240V 50/60 Hz
- Maximum power 3000 W

➤ DIMENSIONS OF THE SINGLE OVEN

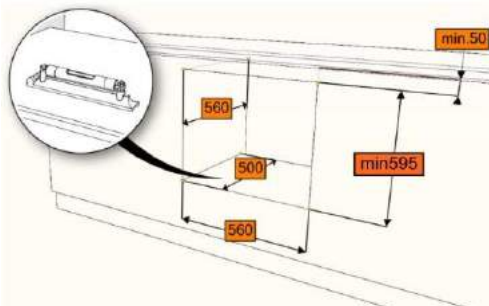


➤ **DIMENSIONS OF THE OVEN WITH FOOD WARMER**

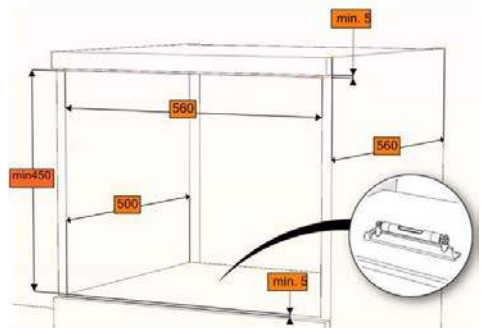


➤ **SINGLE BUILT-IN CABINET MEASUREMENTS**

The dimensions of the opening to be made in the cabinet for fitting the oven are indicated in the figures. Make sure the cabinet in which the oven will be installed is able to support the weight of 30 kg. It is necessary to create an opening in the rear part of 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. The oven can be installed in a column or below the worktop of a kitchen cabinet.

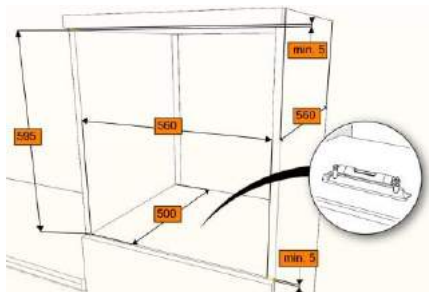
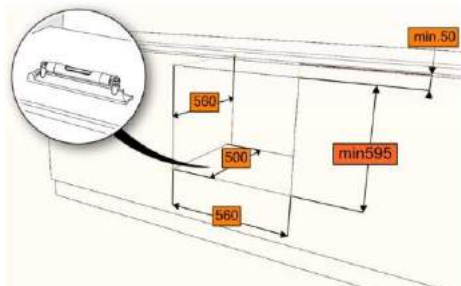


UNDER WORKTOP



COLUMN

➤ **MEASUREMENTS OF CABINET FOR BUILT-IN OVEN WITH FOOD WARMER**



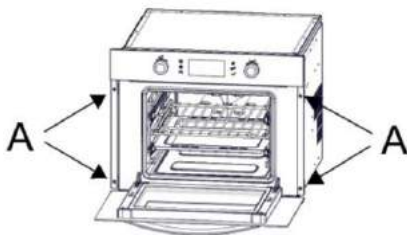
UNDER WORKTOP

COLUMN

➤ **INSERTING THE OVEN INTO THE CABINET**

It is important that all operations relating to installation of the device are carried out by qualified staff.

Ensure the oven is safely installed inside the cabinet. Use screws **A**, for fixing the oven.



➤ **FEATURES OF THE CABINET**

The technical requisites of the cabinet are the following:

- The cabinet and its components must be able to withstand temperatures of up to 90°C without presenting deformities 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;

■ **ELECTRIC CONNECTION OF THE OVEN** ■

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


The oven requires single-phase alternate current 220-240 V~ 50/60 Hz, using flexible cable. Ensure the household power supply can support the electric load of the device. 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 permanent connection to the electric mains, apply a bipolar switch dimensioned to the corresponding load, with opening for each contact of at least 3 mm in accordance with the current local 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.

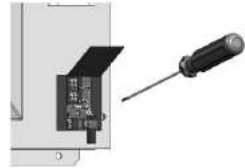
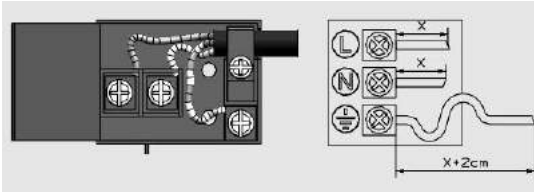
The installer must ensure that the socket is suitable for the power absorbed by the oven as indicated on the serial plate.

The connection socket must be easily accessible.

➤ **ASSEMBLY/REPLACEMENT OF THE POWER SUPPLY CABLE**




The electric cable must be kept locked to the terminal box by the 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.



**Use only flexible cables:
cable type H05RR-FH 3 x 1.5mm²**

Be sure to follow the following colour code when connecting the individual wires:

BLUE	-	NEUTRAL	
BROWN	-	PHASE	
YELLOW-GREEN	-	EARTH	

➤ **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 electric socket.** The earth cable 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.


■ TECHNICAL ASSISTANCE AND SPARE PARTS ■

➤ TOUCH ERRORS



Error	Description	Cause	What to do
Err Sc1	Probe detection error, the oven shuts down.	Probe failure/disconnected	Check connection/replace
Err Sb1	Boiler probe detection error, the oven shuts down	Probe failure/disconnected	Check connection/replace

➤ SOFTWARE PARAMETERS THAT CAN BE CHANGED BY THE USER

Enter the user parameter menus by pressing the 2 menu key  and the 3 START  keys at the same time with the oven OFF.

The following parameters can be changed using the 6 key  :

Message	Description	Range	Default
bEEp	Volume Buzzer	01...03	3
dLou	Display luminosity Low	01...15	3
dHiG	Display luminosity High	15...30	30
tbEE	Buzzer duration	05...180	180s
Vent	Fan icon blade number	02...03	3 blades
dEF	Reset default	No - Yes	No
fact	Manufacturer menu password	-50... +50	

The 4 and 5  can be used to set the desired range. Confirm with the 6 key  until exiting the procedure.

When the "def" parameter is confirmed with the value "Yes" "SurE" appears.

By always confirming with "Yes", it is reset to factory settings.

➤ **PARTS**

Only authorised components can be used for the household appliance assistance. 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 (**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**) lot number (**N.L.**), etc., label placed on the lower part of the oven façade or on the first page of the instructions booklet.

■ **TABLES OF REFERENCE** ■

ELECTRIC DATA FOR TYPE AND MODEL											
Voltage 220-240 V ~ 50/60 Hz											
			MST -LX12								
Total power	W		3000								
Top element	W		1500								
Grill element	W										
Bottom element	W		900								
Circular element	W		1500								
Oven light	W		25								
Oven fan	W		20								
Tangential fan	W		20								
Generator steam	W		1200								
Micro-pump	W		22x2								
EXTERNAL DIMENSIONS											
Width	cm		59,5								
Height	cm		45,5								
Depth	cm		54,3								
INTERNAL DIMENSIONS											
Useful volume	litres		35								
Grill cooking area	cm ²		726								

➤ **TRÌNH BÀY**

Lò nướng kết hợp hấp thích hợp cho việc nấu nướng trong các hộ gia đình không chuyên. Nó có khả năng kết hợp hoàn hảo giữa nướng truyền thống kết hợp hấp, duy trì vị, hương, độ tươi và đặc trưng của thịt, cá, rau và món tráng miệng. Không phù hợp với các mục đích khác.

➤ **CẢNH BÁO CHUNG**



Sản phẩm này được sự chấp thuận theo chỉ định EU 2002/96/EEC.

Biểu tượng thùng rác gạch chéo cho biết khi hết tuổi thọ, sản phẩm phải được xử lý riêng biệt, phải được thu gom riêng với rác thải sinh hoạt hoặc thu hồi về trung tâm xử lý thiết bị điện và điện tử hoặc giao cho đại lý mua một thiết bị mới.

Người xử lý có trách nhiệm khi xử lý, để thu gom về nơi thích hợp. Nếu không tuân thủ sẽ bị xử lý theo luật hiện hành về xử lý rác thải.

Bộ sưu tập khác cần thiết cho việc thu gom thiết bị để tái chế nhằm thân thiện với môi trường, khi xử lý và tháo dỡ, để tránh gây ô nhiễm môi trường và nguy hại cho sức khỏe, khuyến khích tái sử dụng khác vật liệu thành phần.

Để biết thêm thông tin chi tiết, có thể thu thập từ các dịch vụ xử lý chất thải tại địa phương, hoặc đại lý nơi bán thiết bị.

Nhà sản xuất từ chối mọi trách nhiệm dân sự và hình sự trong trường hợp lắp đặt không đúng cách.

Nhà sản xuất cũng có quyền sửa đổi những điều cần thiết và hữu ích từ thiết bị mà không cần báo trước.

Vứt bỏ vật liệu bao gói khác nhau phù hợp với tiêu chuẩn áp dụng tại địa phương. Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi lắp đặt và sử dụng thiết bị để nắm được thông tin cần thiết, cách lắp đặt và bảo trì đúng nhất.

Hướng dẫn sử dụng này hữu ích nên được lưu giữ cùng với thiết bị trong suốt tuổi thọ, ngay cả khi chuyển nhượng cho người khác.

Thiết bị này được thiết kế phù hợp cho hộ gia đình và chỉ sử dụng để nấu nướng và hâm nóng thức ăn. Những vấn đề sử dụng khác, khác với tài liệu hướng dẫn này được coi là không phù hợp và gây nguy hiểm.

Sản phẩm này tuân thủ theo quy định của Châu Âu 89/109/EEC vì nó được thiết kế để tiếp xúc với các sản phẩm thực phẩm.

Thiết bị gia dụng này tuân thủ các quy định của chỉ thị cộng đồng Châu Âu.

- CHỈ ĐỊNH HIỆU SUẤT THẤP – 2006/95/EC

- CHỈ ĐỊNH ĐIỆN THÍCH HỢP – 2004/108/EC

Thông số sản phẩm được ghi trên tem thông số dán ở mặt trước lò. **Không được tháo tem thông số ra khỏi lò.**

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

Quan trọng: không được nâng hoặc kéo lò bằng tay.

Trong trường hợp hư hỏng, ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện (không kéo dây cáp nguồn để ngắt điện khỏi ổ cắm) và liên hệ trung tâm kỹ thuật được ủy quyền.

Không cố gắng sửa chữa thiết bị trong bất kì trường hợp nào.

Sử dụng lò nướng đúng cách

- Thiết bị chỉ được sử dụng bởi người lớn. Tránh xa tầm tay trẻ em.
- Thiết bị sản sinh nhiệt trong quá trình hoạt động và theo quán tính, ngay khi thiết bị tắt. Không chạm vào các bộ phận bên trong và bên ngoài lò trong lúc này. Tránh xa tầm tay trẻ em khi lò đang hoạt động. Các thiết bị tiếp cận có thể trở nên rất nóng.
- Để lắp/tháo khoang hoặc phụ kiện từ lò nướng, luôn mang găng tay bảo hộ.
- Chỉ sử dụng khoang có thể chịu được nhiệt độ cao.
- Không rời khỏi thiết bị trong quá trình nấu nướng vì dầu mỡ có thể gây cháy nổ. - Không bao phủ, kê đỡ mặt dưới lò bằng tấm nhôm hoặc bằng khay, chảo vì có thể gây hư hỏng sản phẩm.
- Không đặt vật gì trong lò khi không hoạt động, vì có thể gây nguy hại cho cả vật liệu và thiết bị khi bật công tắc lò.
- Không ngồi hoặc đặt vật nặng lên lò, treo vật nặng lên tay nắm cửa lò vì có thể gây hại cho sản phẩm.
- Trước khi bảo trì và vệ sinh, ngắt điện lò nướng, nếu vừa sử dụng xong, hãy đợi cho lò nguội hẳn.
- Lưu ý khi mở cửa lò sẽ tỏa ra không khí nóng.
- Không sử dụng vòi để làm sạch, nó có thể gây hư hỏng các bộ phận thiết bị điện.
- Nếu dây nguồn hỏng, hãy liên hệ ngay với bộ phận hỗ trợ kỹ thuật để thay thế.

Chú ý, thiết bị này phải được tiếp đất theo tiêu chuẩn hiện hành.

Để lắp đặt lò nướng xem “hướng dẫn sử dụng”.

Sử dụng lò nướng đúng cách

- Làm nóng lò trong thời gian cần thiết
- Mở cửa lò khi cần thiết để tránh nhiệt không cần thiết thoát ra ngoài.
- Giữ gioăng cao su sạch sẽ và hiệu quả để tránh nhiệt rò rỉ ra bên ngoài gây hư hỏng.
- Luôn tắt lò khi không sử dụng
- Để tránh những cận bản do thức ăn để lại, luôn làm nóng lò trước khi sử dụng lần tiếp theo. Trong bất kì trường hợp nào, kính và thành lò sẽ không bị ảnh hưởng trong quá trình nướng và cận bản có thể tự hủy được trong quá trình làm nóng lò.

Lần đầu sử dụng lò, phải làm những gì?

Ngắt thiết bị.

Tháo tất cả bao bì và phụ kiện ra khỏi lò. Lau sạch bề mặt bên trong với nước nóng hoặc chất tẩy rửa trung hòa (**xem mục “bảo trì và vệ sinh”**). Rửa bằng vải ẩm. Lau sạch các phụ kiện và làm khô mọi thứ thật kỹ theo cùng một cách.

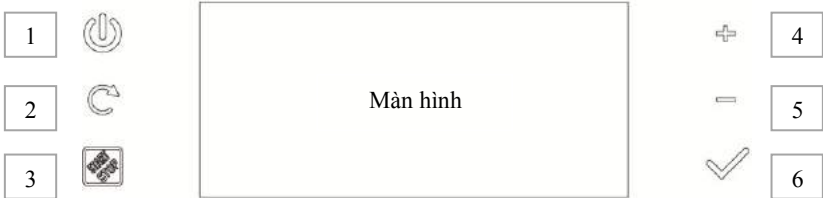
Điều chỉnh chức năng, để lò hoạt động trống hết công suất trong vòng một giờ, với chức năng nướng kết hợp quạt. Để tạo thông gió tốt, có thể mở cửa sổ. Điều này cho phép tản khói từ dầu, mỡ và nhựa.

Chú ý:

- Không sử dụng thiết bị này để sưởi ấm.
- Không chặn không khí bằng cách khóa lỗ thông gió và các ống dẫn trên thiết bị.
- Trước khi lắp đặt, kiểm tra nguồn điện có tương thích với thông số ghi trên tem thông số không.
- Trong khi sử dụng, không chạm vào những bộ phận nóng bên trong lò nướng.
- Các bộ phận tiếp xúc có thể rất nóng trong quá trình sử dụng, vì vậy nên tránh xa tầm tay trẻ em.

■ HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG LÒ NƯỚNG KẾT HỢP HẤP ■

□ VẬN HÀNH



KEY 1: phím tắt/mở lò

KEY 2: mục lựa chọn

KEY 3: bắt đầu/dừng

KEY 4: phím điều chỉnh (tăng +) giờ / nhiệt độ/chức năng

KEY 5: phím điều chỉnh (giảm -) giờ / nhiệt độ/ chức năng

KEY 6: xác nhận/đặt lại/ đên lò/ hệ thống thời gian

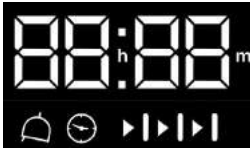
Bất cứ khi nào nhấn một nút nào đó bạn sẽ nghe một tiếng **Bíp**.

MÀN HÌNH CHI TIẾT



Khu vực hiển thị/ thiết lập đồng hồ hệ thống.

(vị trí màn hình hiển thị: trung tâm trên)



Khu vực lập trình thời gian và màn hình hiển thị tình
tiễn thời gian nướng.
(vị trí màn hình hiển thị: phía trên bên trái)



hẹn giờ



báo thức



thời gian nướng thủ công



thời gian nướng



kết thúc nướng



nướng tự động

AUTO MAN

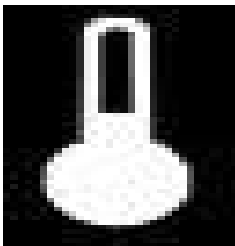
Khu vực hiển thị phương pháp nướng

(vị trí trên màn hình hiển thị: giữa)

- AUTO = chương trình tự động

- MAN = chương trình thủ công

Màn hình hiển thị/ nhiệt độ khoang giữa và biểu đồ nhiệt độ.
(vị trí hiển thị: phía trên bên phải)



CHỨC NĂNG KHÓA (chức năng an toàn đặc biệt)



Chỉ thị lựa chọn nhiệt độ



Tăng/giảm nhiệt độ



biểu đồ nhiệt độ bên trong

(vị trí hiển thị: ở giữa bên phải)



chỉ thị chế độ nướng không hoạt động



chỉ thị chế độ nướng đang hoạt động

CHỈ THỊ CHỨC NĂNG ĐẶC BIỆT



"ĐÈN LÒ" chế độ chi thị (vị trí hiển thị: ở giữa)



"DỪNG" chế độ chi thị (vị trí hiển thị: phía dưới bên trái)



"RÃ ĐÔNG" chỉ thị chức năng (vị trí hiển thị: phía dưới bên trái)



"HÂM NÓNG" chế độ chi thị (vị trí hiển thị: phía dưới bên phải)



"NHẬN DẠNG THỨC ĂN" chế độ chi thị, trong các mô hình áp dụng (vị trí hiển thị: bên trái trung tâm)





"KHÔNG CÓ NƯỚC (KHÔ)" chế độ hiển thị, nếu chỉ có bộ phận bên trong nhập nháy hoặc "NƯỚC BỐC HƠI" (vị trí hiển thị: phía dưới bên phải)

BẢNG LỰA CHON NHỮNG CHỨC NĂNG NƯỚNG TRUYỀN THỐNG:

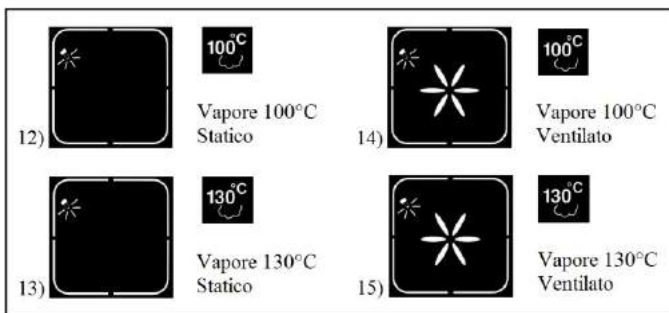
1)		Resistenza Circolare + Ventola Radiale 180 °C	2)		Resistenza Circolare + Resistenza Suola + Ventola Radiale 200 °C	3)		Resistenza Circolare + Resistenza Cielo + Ventola Radiale 180 °C
4)		Resistenza Grill + Ventola Radiale / °C	5)		Resistenza Suola + Ventola Radiale 140 °C	6)		Resistenza Cielo + Resistenza Suola + Ventola Radiale 180 °C
7)		Resistenza Cielo + Resistenza Suola 180 °C	8)		Resistenza Suola 150 °C	9)		Resistenza Grill / °C
10)		 Defrost	11)		 Scaldavivande			

KHOẢNG NHIỆT ĐỘ KHẢ DỤNG: TỪ 50 ĐẾN 250 °C.

Ngoại trừ:

-  từ 50 đến 160° C (gia nhiệt dưới);
-  từ 50 đến 150° C (gia nhiệt dưới + quạt tuần hoàn);

NHỮNG CHỨC NĂNG HẤP ĐẶC BIỆT



CHỨC NĂNG HẤP "KẾT HỢP QUẠT" TRONG NẤU TRUYỀN THÔNG



“HẤP” chế độ chỉ thị (vị trí hiển thị: ở giữa bên phải)



“VẬN HÀNH HẤP” chế độ chỉ thị


CHỨC NĂNG LÀM SẠCH LÒ



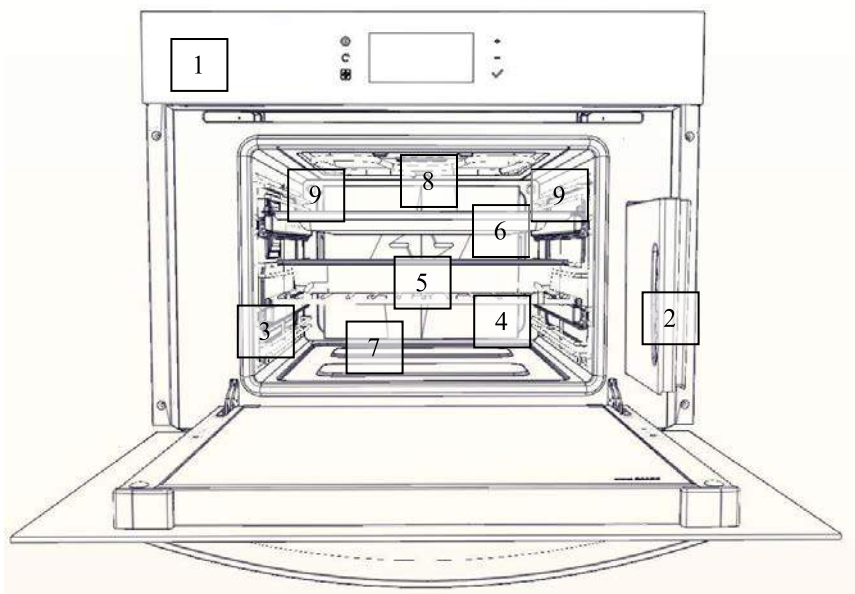
“VỆ SINH” chế độ chỉ thị (vị trí hiển thị: phía dưới bên phải)



“LÀM SẠCH CẶN” chế độ chỉ thị (vị trí hiển thị: phía dưới bên phải)

GHI CHÚ QUAN TRỌNG: Tất cả các chức năng đi kèm với đèn sáng bên trong.  Đèn tiếp tục sáng trong 3 phút sẽ tự động tắt.

□ MÔ TẢ LÒ VÀ PHỤ KIỆN



- 1) Bảng điều khiển;
- 2) khay chứa nước cho chức năng hấp;
- 3) Ray trượt (nếu có);
- 4) Vi nung;
- 5) Khay hấp;
- 6) Khay hứng mỡ;
- 7) Chục quay tuần hoàn;
- 8) Bộ phận gia nhiệt;
- 9) Các vòi phun hơi;

■ KHỞ ĐỘNG LÒ ■

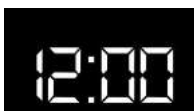
KHỞ ĐỘNG LẦN ĐẦU TIÊN/CÀI LẠI SAU KHI MẤT ĐIỆN

Tất cả biểu tượng sáng lên trong 2 giây để báo hiệu khởi động lò.




Cho dù đó là lần kết nối điện đầu tiên hay thiết lập lại sau khi cúp điện, thời gian hệ thống hiển thị như trong hình, với các chữ số nhấp nháy.

Để tiến hành, thiết lập thời gian hệ thống.



Nếu chế độ nướng bị dừng lại vì mất điện, lò sẽ ghi nhớ mọi thông tin (chế độ đèn tắt). Trong thực tế, khi có điện, tín hiệu âm thanh không liên tục báo hiệu rằng lò đã bị khóa và sẽ xuất hiện những thứ sau:



Khi lò được đặt lại, tín hiệu âm thanh dừng lại và nó sẽ ở chế độ DỪNG .

CÀI ĐẶT GIỜ ĐIÀ PHƯƠNG

Hệ thống thời gian (đồng hồ) dựa trên loại nguồn điện cung cấp (50 Hz hoặc 60 Hz). Thời gian được điều chỉnh khi lò TẮT:




- 1) Nhấn phím ✓ ít nhất 3 giây. Những con số giờ trên màn hình hiển thị sẽ nhấp nháy. Sử dụng phím 4-5 ⇄/= để điều chỉnh giá trị.
- 2) Để thiết lập thời gian, nhấn phím 6 ✓.
- 3) Thực hiện cùng một thủ tục để thiết lập thời gian.

Nếu lò ở chế độ TẮT: chỉ có hệ thống điều khiển thời gian trên màn hình hiển thị, ánh sáng mờ sau 1 phút.

Nếu đèn đang ở ánh sáng mờ vì mất điện, những con số giờ sẽ nhấp nháy. Sử dụng phím 4-5 ⇄/= để điều chỉnh giờ nêu trên.

Chức năng TẮT/MỞ

Lò được kích hoạt bằng cách giữ phím TẮT/MỞ  một lần trong ít nhất 2 giây và lò sẽ tắt nếu chạm vào phím tương tự.

Nếu không nhấn phím nào sau khi lò bật, lò sẽ tự động tắt sau 1 phút (khởi động điều khiển ngẫu nhiên).



Lò MỞ: tín hiệu âm thanh đơn.


Lò TẮT: tín hiệu âm thanh kép.

GHI CHÚ: khi lò tắt, lò sẽ hủy bỏ thiết lập nướng.

Nếu lò tắt ở chế độ tiêu thụ thấp (đèn hiển thị sáng mờ), lần đầu tiên một phím được chạm sẽ ở chức năng đánh thức (đèn hiển thị sẽ sáng dần lên). Chế độ tiêu thụ thấp sẽ được kích hoạt tự động sau 1 phút.

ĐIỀU KHIỂN KHỞI ĐỘNG NGẪU NHIÊN

Chức năng này sẽ tự động tắt lò.

Trường hợp này sẽ được bật với một phím TẮT/MỞ  và sau 1 phút không có lệnh hoạt động. Nói cách khác, nếu không có chức năng nào được chọn và kích hoạt.


Sau 1 phút, tín hiệu âm thanh kép sẽ báo cho người sử dụng biết lò sẽ tắt.



➤ Lệnh chờ MỞ LÒ

Nhấn một lần phím TẮT/MỞ để mở lò, chờ thiết lập chức năng nướng mong muốn. Chức năng mặc định là nướng tuần hoàn (nguyên tổ điện tròn + quạt tuần hoàn) với nhiệt độ đặt trước là 180° C.

Màn hình sẽ hiển thị như hình:




Phím menu 2  chạy qua các chức năng theo thứ tự sau:

- 1- menu chức năng nướng;
- 2- Nhiệt độ lò;
- 3- Thời gian chương trình nướng;
- 4- hẹn giờ;
- 5- báo thức;
- 6- LÀM SẠCH CẠN 
- 7- VỆ SINH 

(xem mục chức năng làm sạch lò)



CHÚ Ý:

- Khi chạy qua các chức năng, biểu tượng sẽ nhấp nháy. Nếu chức năng không phản hồi hoặc thay đổi trong vòng 7 giây, lựa chọn sẽ bị hủy bỏ.
- Từ “lệnh chờ” của lò, nếu lệnh không hoạt động khoảng 5 phút, lò sẽ tự động tắt.

CHÚ Ý: lò có thể chuyển từ chế độ “nướng” sang chế độ “chờ lệnh” bằng cách nhấn phím TẮT/MỞ.  Khi nhấn lại thêm lần nữa, lò sẽ tắt.


■ CHỨC NĂNG NƯỚNG ■


□ CHỨC NĂNG NƯỚNG TRUYỀN THỐNG


Sau khi mở lò (nhấn một lần nút TẮT/MỞ ) , có thể truy cập trực tiếp vào chức năng nướng nhờ nhấn menu 2  .

Biểu tượng trung tâm và chức năng nướng bên trong sẽ bắt đầu nhấp nháy.







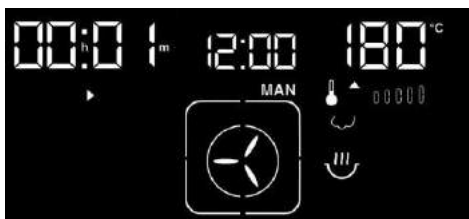
Sử dụng phím 4-5  bạn cũng có thể chạy qua các chức năng nấu (xem “LỰA CHỌN CHỨC NĂNG NƯỚNG TRUYỀN THỐNG”): các phân đoạn liên quan được kích hoạt.


Khi chức năng mong muốn được đánh dấu, hãy xác nhận bằng cách sử dụng phím 6  .

Ở thời điểm này, để bắt đầu nấu, xác nhận mọi thứ để bắt đầu phím 

Trong bất kì trường hợp, sau 7 giây không có lệnh hoạt động, chức năng được chọn sẽ tự động tắt (xác nhận tự động).

Lò nướng bắt đầu gia nhiệt. Đèn trong lò bắt đầu sáng . Biểu tượng chảo nướng  bật lên và bắt đầu nhấp nháy. Dựa trên chức năng nướng lựa chọn nhiệt độ mặc định sẽ xuất hiện và biểu tượng tăng nhiệt độ  bắt đầu nhấp nháy. Thời gian nấu thủ công được hiển thị. Biểu tượng  bắt đầu nhấp nháy (xem hình).



Khi kết thúc nướng, nhấn phím TẮT/MỞ 1  và lò ở chế độ “chờ lệnh”. Khi nhấn phím thêm lần nữa, lò sẽ tắt.

Xin lưu ý: khi sử dụng lò ở chức năng truyền thống, khay có thể đóng cặn nhưng không làm ảnh hưởng đến việc nướng.

CHỨC NĂNG HẤP

CHUẨN BỊ




Sử dụng chức năng hấp yêu cầu những hoạt động sau:

- Đổ đầy khay bằng nước uống hoặc nước máy.
- Đầy nhất là 1.5L.
- Khay phải được lắp chặt giữa ống nước và mạch nước trong lò, do đó để chắc chắn hãy di chuyển khay để kiểm tra.
- Luôn luôn đặt một khay hứng nước bên dưới khi hấp. Khay này sẽ hứng toàn bộ nước và những hơi nước ngưng tụ dưới đáy lò.

Chú ý:


- Không được đổ đầy khay, đặc biệt khi chuẩn bị kết thúc hấp, khi một chu kỳ kết thúc, nước trong nồi hơi có thể bốc hơi và làm cho nó tràn ra ngoài.
- Không sử dụng các chất lỏng khác không phải là nước uống và nước máy.
- Nếu lò chỉ sử dụng được chức năng nướng truyền thống, để sử dụng được chức năng hấp, hãy chờ cho đến khi lò nguội hẳn.

THỰC HIỆN


Để chọn chức năng cơ bản, sau khi mở lò bằng cách sử dụng phím 1 TẮT/MỞ , bạn có thể trực tiếp chọn những chức năng nấu bằng phím menu 2  và di chuyển bằng phím 4 và 5 .

4 chức năng hấp có thể được chọn

- HẤP KẾT HỢP QUẠT 130° C
- HẤP KẾT HỢP QUẠT 100° C
- HẤP HƠI NƯỚC 130° C
- HẤP HƠI NƯỚC 100° C

Khi chức năng được đánh dấu, xác nhận bằng phím 6 .

Trong mọi trường hợp, sau 7 giây không có lệnh hoạt động, chức năng được chọn sẽ tự động xác nhận (tự động xác nhận chức năng).

Để bắt đầu hấp, nhấn phím BẮT ĐẦU 3 .

CHÚ Ý: Nếu cửa không được đóng, chức năng hấp sẽ không hoạt động.



➤ HẤP HƠI NƯỚC 100°-130°C

Trong khi hấp hơi nước, hơi nước vào khoang thông qua hai lỗ phía sau lò. Nước chuyển thành hơi từ nồi sẽ không làm thay đổi hương vị, màu sắc, độ tươi và chất lượng cảm quan của thực phẩm trong khi hấp.

Hấp hơi nước đặc biệt sử dụng cho hấp RAU và CÁ. Hai mức nhiệt độ thích hợp cho bạn lựa chọn là 100° C hoặc nhanh hơn với 130° C.



Chức năng hấp được chọn, cài đặt nhiệt độ sẽ không thể thay đổi.


Để bắt đầu hấp, nhấn phím BẮT ĐẦU 3  (xem đoạn “THỰC HIỆN”). Hấp dưới  nhiệt độ chỉ thị bắt đầu nhấp nháy.

Khi đã đạt đến nhiệt độ, một tín hiệu âm thanh liên tục cho biết quá trình gia nhiệt trước đã kết thúc và biểu tượng hấp sẽ nhấp nháy.

Màn hình sẽ hiển thị như sau:



Khi kết thúc hấp, nhấn phím TẮT/MỞ 1  và lò sẽ chuyển sang chế độ “chờ lệnh”. Khi nhấn thêm lần nữa, lò sẽ tắt.



Nếu chu kì hấp khác không được bắt đầu, lò sẽ tự động tắt và chỉ thị nước bốc hơi từ nồi. 

➤ HẤP KẾT HỢP QUẠT 100°-130°C

Trong khi hấp, hơi nước sẽ vào khoang thông qua hai lỗ phía sau lò và được phân bố đều bằng quạt tuần hoàn.

Chức năng này cung cấp cho các tính năng hấp với sự phân bố nhiệt đồng đều và thích hợp cho việc SƠ CHẾ, RẪ ĐÔNG VÀ HẨM NÓNG.


Một chức năng hấp được chọn, cài đặt nhiệt độ sẽ không thể thay đổi.


Để bắt đầu nấu, nhấn phím BẮT ĐẦU 3  (xem đoạn “THỰC HIỆN”). Hấp dưới  chỉ thị nhiệt độ bắt đầu nhấp nháy.

Khi đã đạt đến nhiệt độ, một tín hiệu âm thanh liên tục cho biết quá trình gia nhiệt trước đã kết thúc và biểu tượng hấp sẽ ngừng nhấp nháy.

Màn hình hiển thị như sau:



Khi kết thúc hấp, nhấn phím TẮT/MỞ 1  và lò sẽ ở chế độ “chờ lệnh”. Khi nhấn thêm lần nữa, lò sẽ tắt.

Nếu không có chu kì khác được bắt đầu, lò sẽ tự tắt và chỉ thị nước trong lò sẽ bốc hơi. 


Tất cả chương trình thời gian nấu và sử dụng nhận diện thức ăn đều có thể sử dụng được với chức năng hấp.


CHỨC NĂNG HẤP KẾT HỢP QUẠT

Chức năng này cho phép người dùng có thể thêm nước bất cứ khi nào trong khi nấu cơ bản, do đó kết hợp các phương pháp hấp đòi hỏi nhiệt độ cao hơn với lợi ích của việc hấp cho thức ăn mềm hơn và điều vị hơn.

Thích hợp cho thịt quay và thịt tươi.


Các chức năng nấu cơ bản hoạt động (ngoại trừ rã đông và hâm nóng).

Để hoạt động và dừng hoạt động chức năng hấp “kết hợp quạt”, nhấn phím 5  ít nhất 3 giây.

Khi chu kì bắt đầu sẽ có biểu tượng tương ứng là :



Chu kì hấp thủ công sẽ giới hạn thời gian. Sử dụng chức năng này với số lần thời gian cần thiết cho mỗi chu kì hấp theo ý người sử dụng và dựa trên kinh nghiệm của người sử dụng.

Khi chu kì hấp thổi hơi dừng, biểu tượng  dừng.


Khi kết thúc hấp, nhấn phím TẮT/MỞ 1  và lò sẽ ở chế độ “chờ lệnh”. Khi nhấn thêm lần nữa, lò sẽ tắt.


Nếu không có chu kì khác được bắt đầu, lò sẽ tự tắt và chỉ thị nước trong lò sẽ bốc hơi.

■ QUẢN LÝ CHỨC NĂNG HẤP ■


KHÔNG CHỨA NƯỚC TRONG KHAY

Thông thường, nếu đổ đầy khay 1.5L nước, là đủ cho toàn chu trình hấp.

Nếu không, hệ thống tín hiệu điện tử sẽ báo cạn nước và biểu tượng nước tương ứng sẽ nhấp nháy 

Lò sẽ tự động chuyển sang chế độ 



Mở cửa, di chuyển khay và đổ nước bằng nước uống. Đóng cửa lò và bỏ chế độ dừng bằng cách nhấn phím **BẮT ĐẦU 3** 


Lò sẽ khởi động lại từ nơi nó dừng hoạt động.


CHÚ Ý: nếu chức năng hấp đã được hoạt động, hệ thống cung cấp 5 phút để tiếp nước. Sau mỗi 5 phút, hệ thống sẽ tự động khởi động lại chu trình hấp cơ bản, vô hiệu hóa chức năng hấp hiện tại.

THOÁT NƯỚC TỪ NỘI HƠI

Khi kết thúc chu trình hấp và vệ sinh, hệ thống luôn yêu cầu thoát nước khỏi nồi và do các mạch. Điều này giữ cho hệ thống sạch sẽ và chống tình trạng vôi hóa.


Đây là một hoạt động nhanh chóng và đơn giản giữ cho mạch sẵn sàng cho chu trình hấp mới.

Sau khi hấp xong, chế độ lò “chờ lệnh”, nhấn phím **TẮT/MỞ 1**  để tắt lò.

Tín hiệu không liên tục và biểu tượng nước + khay bắt đầu nhấp nháy 

Lò không tắt hoàn toàn cho đến khi mạch điện rỗng.



Mở cửa, KÉO KHAY RA VÀI CENTIMET ĐỂ THÁO MÓC KHỎI KHAY TỪ MẠCH ĐIỆN NƯỚC CỦA LÒ, sau đó nhấn nút **BẮT ĐẦU 3** .

Khi nước ra khỏi mạch sẽ báo những tín hiệu sau:

H2o out


Sau khoảng 15-20 giây, tín hiệu không liên tục sẽ dừng, chỉ thị “H2o out” và biểu tượng tương ứng dừng nhấp nháy.




Rút nước ra khỏi khay và đặt lại vị trí cũ. Đóng cửa. Quá trình này hoàn tất.
Lò tắt và sẵn sàng sử dụng.

■ MÀN HÌNH HIỂN THỊ NHIỆT ĐỘ ■

➤ MÀN HÌNH HIỂN THỊ

Sau khi mở lò (nhấn phím TẮT/MỞ 1 ) được kích hoạt với chức năng tuần hoàn mặc định.

Nếu bắt đầu nướng, màn hình sẽ hiển thị thông tin như sau:

- Điều chỉnh nhiệt độ (mặc định);
- Biểu tượng: nhiệt kế, biểu đồ tăng và tăng nhiệt độ;
- “chảo nướng”  sáng đèn;



CHÚ Ý: bộ điều khiển có giới hạn thời gian cho hoạt động liên tục, với các giới hạn an toàn sau:


- 250°C: max 3h;
- 200-245°C: max 5h;
- 120-195°C: max 8h;
- up to 120°C: max 11h;


➤ DƯ NHIỆT **HOT**



Nếu HOT xuất hiện khi màn hình nhiệt độ sáng đèn phía trên bên phải, cần thận khi chạm tay và các bộ phận bên trong lò, mặc dù lò đã tắt.



HOT được hiển thị sau khi lò tắt và nhắc nhở hoạt động cho đến khi nhiệt độ thấp hơn 50° C.



➤ CÀI ĐẶT VÀ THAY ĐỔI NHIỆT ĐỘ

Nhiệt độ có thể thay đổi bất cứ lúc nào sau khi chọn chức năng hấp/nướng bằng cách nhấn phím 4 .

Trên màn hình, biểu tượng nhiệt độ tương ứng nhấp nháy .



Sử dụng phím 4 và 5  để điều chỉnh nhiệt độ mong muốn và xác nhận bằng phím 6 . Trong mọi trường hợp, sau 7 giây không có hoạt động chờ, nhiệt độ được chọn sẽ xác nhận tự động (tự động xác nhận).


Bạn cũng có thể cập nhật thay đổi nhiệt độ bằng cách sử dụng phím menu 2 . Điều chỉnh chức năng nhiệt độ: công tắc được đánh dấu bằng biểu tượng nhiệt độ nhấp nháy .

Để lựa chọn nhiệt độ mong muốn, sử dụng phím 4 và 5  và sau đó xác nhận với phím 6  hoặc sau 7 giây nó sẽ tự động xác nhận.


➤ ĐẶT TRƯỚC NHIỆT ĐỘ



Nhiệt độ đặt trước cho mỗi chức năng đều có thể thay đổi.


Sử dụng phím 4  (hoặc phím menu 2 ) để chế độ nhiệt độ thay đổi và điều chỉnh đặt trước nhiệt độ mới.

Trong khi màn hình nhấp nháy (và trong khoảng 7 giây), xác nhận giá trị bằng cách giữ phím 6  ít nhất 3 giây. Lần tiếp theo lò bật với chế độ đặt trước nhiệt độ mới sẽ được hoạt động.



➤ GIA NHIỆT TRƯỚC CHO LÒ

Một chức năng và nhiệt độ được chọn, nhấn phím BẮT ĐẦU 3  bắt đầu chế độ hấp/nướng và lò bắt đầu giai đoạn gia nhiệt.

Biểu tượng nhiệt độ tăng bắt đầu nhấp nháy  và hiển thị trạng thái  nhiệt độ bên trong lò. Một khi tất cả các thanh trên biểu đồ hiển thị đủ, một tín hiệu âm thanh dài cho thấy nhiệt độ bên trong lò đã đạt và biểu tượng nhiệt độ tăng không còn nhấp nháy nữa.


Biểu tượng nhiệt độ ổn định xuất hiện .




Tại thời điểm này lò sẽ duy trì nhiệt độ trong khoảng.

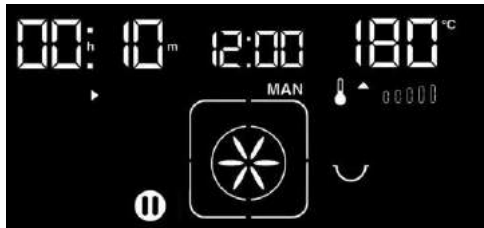
Nếu muốn thay đổi nhiệt độ lò, nhấn nút tăng nhiệt độ  và giảm nhiệt độ  để điều chỉnh.

■ CHỨC NĂNG ĐẶC BIỆT ■


➤ CHỨC NĂNG BẮT ĐẦU/DỪNG


Nhấn phím **BẮT ĐẦU 3**  đã mô tả, được hoạt động sau khi chọn chức năng hấp/nướng và để bạn xác nhận cài đặt và chương trình tự động.
Về cơ bản, bắt đầu hấp/nướng (chức năng **BẮT ĐẦU**).



Chức năng **DỪNG**, thay bằng biểu tượng , luôn hoạt động bằng cách nhấn phím **BẮT ĐẦU 3**  và có thể hoàn thành với chức năng hấp/nướng của lò.
Biểu tượng  ổn định và kích hoạt được nhưng cài đặt khác sẽ không được thiết lập lại.



Sau khi xác nhận bất kì thay đổi nào với các thông số hấp/nướng, trạng thái hấp/nướng được hiển thị, để tiếp tục hấp/nướng chế độ tạm dừng phải được tắt.

Sau đó nhấn nút **BẮT ĐẦU 3**  thêm lần nữa để thoát chế độ tạm dừng.

Chế độ tạm dừng  được tắt, chương trình tự động hấp/nướng trở lại, thời gian hấp/nướng và màn hình hiển thị được kích hoạt.

CHÚ Ý: chức năng **TẠM DỪNG** không cản trở chức năng hẹn giờ  và báo thức  trong khi khóa chương trình tự động hấp/nướng của thời gian hấp/nướng (chức năng **TỰ ĐỘNG**).

Chức năng tạm dừng tự động kích hoạt trong các trường hợp sau:

- Chức năng hấp/nướng xác nhận trước đó đã được thay đổi;
- Nguồn được đặt lại với lò ở chế độ hấp/nướng;
- Không có nước trong khay hấp;


➤ **ĐIỀU KHIỂN ĐÈN LÒ NƯỚNG** ✨

Đèn lò nướng được xem như một chức năng đặc biệt. Nó được chọn quanh các chức năng nướng.

Đèn có thể bật tắt bất cứ lúc nào, ngay cả khi tắt lò, sử dụng phím 6 ✓ (ngoại trừ chế độ lập trình và chế độ chức năng thay đổi).

Trong mọi trường hợp, đèn sẽ tự động tắt sau 3 phút hoạt động.

Đèn lò cũng được điều khiển bởi công tắc nhỏ trên cửa lò nhận diện khi nó đóng hoặc mở cửa.

Khi mở cửa lò,  xuất hiện màn hình đồng hồ và đèn sáng. Điều này cũng xảy ra khi lò TẮT.


Nếu lò ở chế độ nướng, khi cửa mở nó sẽ tắt quạt tuần hoàn và yếu tố điều nhiệt, vì vậy ngăn không cho hơi nước sản sinh ra trực tiếp chạm vào người sử dụng và có sự phân tán nhiệt đáng kể.


➤ **CHỨC NĂNG KHÓA (an toàn trẻ em)**

Chức năng khóa làm vô hiệu hóa chức năng của các phím cảm ứng. Điều này ngăn những thay đổi ngoài ý muốn trong chương trình nướng hoặc tai nạn có thể xảy ra (an toàn trẻ em).

Chức năng khóa có thể được kích hoạt hoặc vô hiệu hóa bất cứ lúc nào = và ✓ bằng cách nhấn phím 5 và 6 cùng lúc trong ít nhất 3 giây.







Khi kích hoạt, biểu tượng  sẽ bắt đầu nhấp nháy 3 giây và vẫn ở chế độ bật. Tại thời điểm này chức năng được xác nhận.

Ở mỗi hoạt động sau khi chức năng được kích hoạt, biểu tượng  nhấp nháy 3 giây để hiển thị trạng thái an toàn. Để tiếp tục, vô hiệu hóa chức năng khóa.

Chức năng khóa cũng có thể được kích hoạt hoặc vô hiệu hóa khi lò tắt.





➤ CHỨC NĂNG HÂM NÓNG

Chức năng này giữ cho thức ăn ấm ở nhiệt độ khuyến khích là 80° C.

- Chọn sử dụng phím menu 2  trong chức năng nướng cơ bản;
- Xác định nó trên chức năng được hiển thị bằng biểu tượng .
- Xác nhận sử dụng phím 6  hoặc sẽ xác nhận tự động sau 7 giây;
- Để kích hoạt chức năng, nhấn phím BẮT ĐẦU 3 .
- Bạn có thể thay đổi nhiệt độ thấp trong phạm vi 60°-90°C;
- Hẹn giờ và chức năng chương trình tự động có thể được kích hoạt;

➤ CHỨC NĂNG RÃ ĐÔNG



Chức năng này không đòi hỏi phải sử dụng bộ phận làm nóng, chỉ có quạt tuần hoàn bên trong:

- Chọn sử dụng phím menu 2  trong chức năng nướng cơ bản;
- Xác định nó trên chức năng được hiển thị bằng biểu tượng .
- Xác nhận sử dụng phím 6  hoặc sẽ xác nhận tự động sau 7 giây;
- Để kích hoạt chức năng, nhấn phím BẮT ĐẦU 3 .
- Bạn không thể thay đổi nhiệt độ và màn hình tắt;
- Hẹn giờ và chức năng chương trình tự động có thể được kích hoạt;



■ CHỨC NĂNG CHƯƠNG TRÌNH THỜI GIAN ■

➤ CÀI ĐẶT HẸN GIỜ


Chức năng HẸN GIỜ độc lập với chức năng nướng và không thực hiện các chương trình lò nướng.

Có thể kích hoạt  bất kì lúc nào bằng phím menu 2 .


- Lò TẮT;
- Lò MỞ, lệnh chờ;
- Lò MỞ, không ảnh hưởng đến hoạt động của nó;

Ví dụ, khi lò tắt, sử dụng phím menu 2  để chạy và cài đặt trên biểu tượng chức năng hẹn giờ .



Sử dụng phím 4 và 5  để cài đặt giá trị mong muốn (thời gian dài nhất có thể cài đặt là 12 tiếng)




Xác nhận sử dụng phím 6  hoặc nó có thể tự động xác nhận sau 7 giây (bắt đầu đếm ngược).

Khi thời gian cài đặt trôi qua, một tín hiệu âm thanh không liên tục sẽ thông báo cho bạn.

Nhấn phím bất kì để dừng tín hiệu và thoát chức năng hẹn giờ.



Trong mọi trường hợp, tín hiệu âm thanh sẽ dừng lại sau 3 phút.

Lò nướng sau đó (sau 1 phút) trở lại chế độ tiêu thụ thấp.



Khi lò mở hoặc đang trong chế độ nướng, để thực hiện chức năng, hãy thực hiện 2 cách trong tự bằng phím menu 2 , chạy qua các chức năng và xác định nó tại biểu tượng. Sau đó tiến hành như trên.

➤ CÀI ĐẶT BÁO THỨC


Chức năng BÁO THỨC (cũng giống như chức năng HẸN GIỜ) nó độc lập với chức năng nướng và không thực hiện các chương trình lò nướng.

Biểu tượng  có thể được kích hoạt bất cứ khi nào bằng phím menu 2 .


- Lò TẮT;
- Lò MỞ, lệnh chờ;
- Lò MỞ, không ảnh hưởng đến hoạt động của nó;

Ví dụ, khi lò tắt, sử dụng phím menu 2  để chạy và cài đặt trên biểu tượng chức năng báo thức .



Sử dụng phím 4 và 5  để cài đặt giá trị mong muốn (thời gian dài nhất có thể cài đặt là 12 tiếng).




Xác nhận sử dụng phím 6  hoặc nó có thể tự động xác nhận sau 7 giây (bắt đầu đếm ngược).

Sau khi thời gian trôi qua, tín hiệu không liên tục sẽ thông báo cho người sử dụng.


Nhấn bất kì phím nào để dừng tín hiệu và thoát khỏi chức năng BÁO THỨC.

Trong mọi trường hợp, tín hiệu nghe thấy sẽ tự động dừng sau 3 phút.

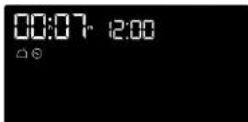
Lò sau đó (sau 1 phút) sẽ trở lại chế độ tiêu thụ thấp.



Khi lò mở hoặc đang trong chế độ nướng, để truy cập chức năng, hãy thực hiện hai cách tương tự bằng phím menu 2 , chạy qua các chức năng và xác định nó tại biểu tượng. Sau đó tiến hành như trên.

➤ CÀI ĐẶT HẸN GIỜ VÀ BÁO THỨC


Hai chức năng có thể đặt đồng thời bất cứ lúc nào.
Nó giống như có hai bộ tính giờ và làm theo các thủ tục thiết lập tương tự bằng cách nhấn phím menu , đầu tiên cho HẸN GIỜ và sau đó cho BÁO THỨC (hoặc ngược lại).

Ví dụ, khi lò tắt:







Hai biểu tượng   được kích hoạt cùng lúc.
Màn hình hiển thị cho thấy giá trị hẹn giờ sẽ là lần đầu tiên để kết thúc đếm ngược.

Các tín hiệu âm thanh tương ứng sẽ cho thấy thời gian đã trôi qua. Sau đó thực hiện như trên.

Khi lò mở hoặc đang trong chế độ nướng, để truy cập chức năng, hãy thực hiện theo cách tương tự bằng cách nhấn phím menu 2 , chạy qua các chức năng và định vị biểu tượng. Sau đó thực hiện như trên.

➤ CHƯƠNG TRÌNH HẸN GIỜ NƯỚNG

Chức năng chương trình nướng bao gồm:


- Thời gian nướng 
- Nướng tự động  : kết hợp giữa hẹn giờ nướng  và thời gian nướng 

Các chức năng này có thể được kích hoạt:

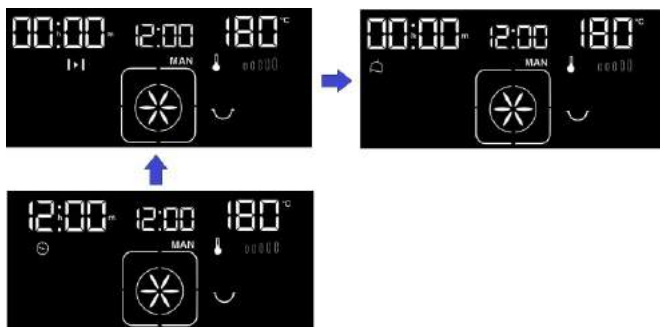
- Với lò MỎ, lệnh chờ;
- Với lò ở chế độ nướng;





Chức năng chương trình thời gian theo yêu cầu mở lò và chúng có hiệu quả khi lò hoạt động.




Với lò nướng, chờ lệnh, nhập chế độ cài đặt thời gian sử dụng phím menu 2  cho phép bạn tự xác định biểu tượng liên quan. Vị trí được đánh dấu vào biểu tượng nhấp nháy.

Đối với các phương pháp lập trình, xem các đoạn liên quan:






CHÚ Ý: nếu bạn muốn hẹn giờ   và chức năng chương trình tự động  và  cùng lúc, màn hình hiển thị ưu tiên thời gian sẽ là:


- Chương trình thời gian tự động; thời gian nướng;
- Chức năng HẸN GIỜ;

Để màn hình hiển thị “hẹn giờ” hoặc “ẩn” đi chức năng nướng, nhấp vào biểu tượng liên quan bằng cách sử dụng phím menu 2 .


➤ THỜI GIAN NƯỚNG

Một chức năng cho phép bạn tự nướng trong khoảng thời gian nhất định.

Khi lò đang chờ lệnh , vị trí  phím menu 2  trên biểu tượng đang nhấp nháy.


Sử dụng phím 4 và 5  để đặt giá trị mong muốn (thời gian dài nhất có thể đặt là 12 tiếng)



Xác nhận sử dụng phím 6  hoặc nó sẽ tự động xác nhận sau 7 giây. Đánh dấu công

tắc màn hình từ **MAN** chuyển sang .




Khi chức năng nướng được xác định, để bắt đầu đếm ngược, nhấn phím **BẮT ĐẦU 3**. 

Điều này cho phép nướng trong một thời gian xác định và giới hạn.




Khi thời gian trôi qua, tín hiệu âm thanh không liên tục sẽ thông báo cho người sử dụng, lò sẽ tắt và màn hình sẽ hoạt động và nhấp nháy.

Tín hiệu sẽ tắt bằng cách nhấn bất kì phím nào hoặc tự động tắt sau 3 phút.



Thời gian nướng cũng có thể được lập trình với chức năng nướng của lò. Trong trường hợp này, không cần nhấn phím **BẮT ĐẦU 3**  để bắt đầu lập trình.


➤ KẾT THÚC THỜI GIAN NƯỚNG

Kết thúc thời gian nướng chỉ có thể thiết lập sau khi kích hoạt chức năng thời gian nướng . Hai chức năng kết hợp sẽ thực hiện một chương trình nướng tự động.


Thời gian nướng cuối cùng được hạn chế tối đa là 12 tiếng của việc hoãn lại.



Sử dụng phím menu 2  để đi đến  biểu tượng nhấp nháy.

Đặt giờ sử dụng phím 4 và 5 .





Xác nhận sử dụng phím 6  hoặc nó sẽ tự động xác nhận sau 7 giây.


Tại thời điểm này chương trình nướng tự động được xác nhận.


➤ NƯỚNG TỰ ĐỘNG

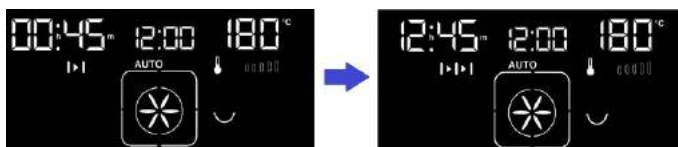
Đây là phương pháp nướng chậm. Nó được sử dụng bất cứ khi nào bạn cần có các món ăn và sẵn sàng ở một thời điểm cụ thể trong ngày.

Hai phương pháp phải được đặt đồng thời: thời gian nướng  và kết thúc thời gian nướng  theo thứ tự đó.





Thiết lập thời gian nướng .

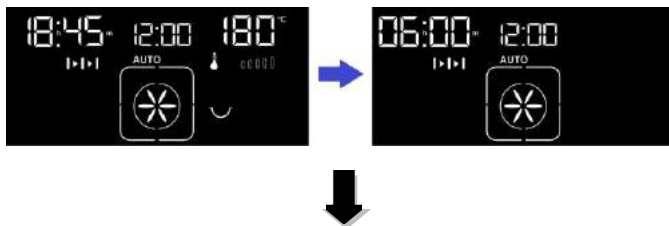
Khi thiết lập kết thúc thời gian , bộ điều khiển xác định và đề xuất thời gian nhập vào được tính dựa trên thời gian hiện tại và thời gian nướng mong muốn. Ví dụ, đặt thời gian nướng là 45 phút.




Nếu thời gian kết thúc nướng không được thiết lập với thời gian lớn hơn thời gian nướng, màn hình chỉ đề xuất chương trình thời gian nướng.


Thiết lập thời gian nướng một giờ bao gồm thời gian kết thúc lớn hơn thời gian nướng để lập trình tự động đánh dấu bằng biểu tượng đơn .



Khi kết thúc, nhấn phím 6  hoặc sau 7 giây sẽ xác nhận tự động. Ví dụ, thiết lập nướng chậm 6 tiếng và thời gian nướng trong vòng 45 phút.



Tại thời điểm này:

- Lò ở chế độ tiêu thụ thấp;
- Màn hình chức năng hiển thị chế độ nướng được chọn;
- Màn hình thời gian hiển thị chức năng thiết lập biểu tượng  và thời gian còn lại cho đến khi bắt đầu nướng;
- Biểu tượng **AUTO** báo hiệu lập trình hoạt động;

Khi bắt đầu lập trình tự động, một tín hiệu âm thanh sẽ thông báo rằng bắt đầu nướng. Lò mở (biểu tượng chế độ nướng  hoạt động) và lập trình thời gian hoạt động như chức năng thời gian nướng trừ khi ở chế độ hoãn.

Thật ra, biểu tượng chức năng  sẽ xuất hiện thay vì kết thúc nướng  và màn hình sẽ hiển thị thời gian nướng mong muốn.









Khi thời gian này kết thúc và tín hiệu không liên tục sẽ báo cho người sử dụng, lò sẽ tắt và màn hình hiển thị sẽ hoạt động và nhấp nháy.

Để tắt tín hiệu âm thanh nhấn vào một phím bất kì hoặc sẽ tự động tắt sau 3 phút.

➤ HỦY/THAY ĐỔI THỜI GIAN VÀ CHƯƠNG TRÌNH HEN GIỜ


Để hủy và thiết lập lại thời gian:

- TỰ ĐỘNG :  và  ;
- HẸN GIỜ :  và  ;

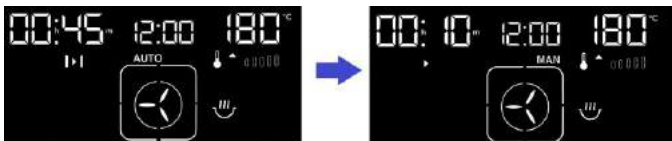
Lựa chọn biểu tượng cho chức năng bạn muốn hủy bằng cách sử dụng phím menu 2 , khi đó biểu tượng sẽ nhấp nháy, nhấn phím 6  ít nhất 3 giây.





Nếu lò tắt (chỉ chức năng hẹn giờ), màn hình hiển thị sẽ tắt.

Nếu lò mở ở chế độ nướng,  :

- Từ chế độ **AUTO** nó chuyển sang chế độ mặc định. Biểu tượng **MAN** hoạt động;
- Màn hình hẹn giờ và biểu tượng chương trình nướng tắt;
- Công tắc màn hình hẹn giờ và hiển thị thời gian nướng lên đến thời điểm đó (ví dụ ở trong hình là 10 phút);



Cho chế độ nướng  (chế độ lò ở năng lượng thấp), để hủy lập trình nhấn phím TẮT/MỞ 1  hai lần. Trong trường hợp này lò tắt.

■ HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG ■

➤ VỊ TRÍ NƯỚNG BÊN TRONG CHO NƯỚNG ĐẶC BIỆT

- Vị trí 1 và 2 từ đáy

Thực hiện cho bánh đông lạnh, nướng lâu, bánh ngọt, thịt miếng;

- Vị trí 2 từ đáy

Bánh ngọt, bánh mì nướng, bánh mì, bánh nguyên men, thịt;

- Vị trí 2 và 3 từ đáy

Bánh bích quy, thịt cắt nhỏ;

- Vị trí 3 từ đáy

Cho thịt nướng chín vàng

Dữ liệu này được chỉ dẫn liên quan đến vị trí nướng và có thể được diễn giải dựa trên kinh nghiệm của người sử dụng.

Nên thêm thực phẩm vào lò nướng trước khi nướng.

➤ HƯỚNG DẪN NƯỚNG

Để tối ưu hóa nướng, làm nóng lò trước khi nướng 10 phút. Cho vỉ nướng vào trong lò ở vị trí nướng gần nhất, tùy thuộc vào loại thức ăn nướng. Luôn đóng lò khi nướng và thời gian nướng tối đa là 15 phút.

Với nướng vỉ có thể nướng cá, rau, xiên que và một số loại thịt, ngoại trừ thịt nạc. Cá và thịt được cắt miếng phải được nướng thật nhanh bằng cách sử dụng cọ thích hợp để phết dầu và luôn được đặt trên vỉ. Ngược lại, nướng vỉ phải được đặt ở gần phần nhiệt phía trên, tương ứng với độ dày của món ăn, để tránh bề mặt bị cháy và không chín bên trong. Chỉ nêm một ít muối sau khi nướng hoặc nó sẽ nhạt hơn. Không được đấm thủng thức ăn trong khi nướng. Nước cốt của chúng sẽ làm cho thức ăn bị khô.

Thịt có thể được sắp xếp phù hợp trong khoang lò hoặc nướng trực tiếp trên vỉ. Trong trường hợp khác, có thể thêm một ít nước sau khi gắn khay hứng mỡ phía dưới vỉ nướng. Điều này ngăn không cho dầu mỡ trong chảo chảy ra và có mùi hôi.

Chú ý: trong quá trình nướng các bộ phận có thể rất nóng. Vì vậy nên giữ trẻ ở khoảng cách an toàn.

Không bao giờ sử dụng lò để sưởi ấm nhà hoặc phòng của bạn.

➤ QUẠT TẢN NHIỆT

Thiết bị này được cung cấp một quạt tản nhiệt để làm mát bảng điều khiển và tay nắm cửa lò. Quạt này bắt đầu hoạt động vài phút sau khi nướng, khi lò đạt đến nhiệt độ nhất định (thời gian thay đổi theo mô hình) và tránh được sự quá nóng của mặt ngoài lò. Không khí nóng từ bảng điều khiển sẽ tiếp tục thoát ra khi lò không còn hoạt động, cho đến khi nhiệt độ xuống mức bình thường.

■ PHƯƠNG PHÁP NƯỚNG TỰ ĐỘNG ■

Trong lò được lắp 32 loại phương pháp nướng với các trình tự thời gian và nhiệt độ đã thiết lập, được thực hiện trên cơ sở nấu ăn từ các chuyên gia đầu bếp. Các chương trình cho phép tạo ra các thay đổi cho phương pháp nướng tự động theo ý thích của bạn. Ở mỗi thời điểm có thể khôi phục cài đặt gốc. Hơn nữa chương trình cho phép tạo ra hơn 20 phương pháp khác hoàn toàn được cá nhân hóa tùy theo cách nấu nướng của bạn.

Một chương trình cho phép sử dụng một phần hoặc toàn bộ tùy chọn hấp, chính xác hơn:

- Chương trình **P04** và **P13** sử dụng hơi nước kết hợp quạt trong phương pháp nướng truyền thống.
- Từ chương trình **P23** đến **P31** chỉ áp dụng cho hấp.

Chương trình cho phép tạo ra 20 phương pháp nấu ăn hoàn toàn cá nhân tùy theo ý thích của bạn.

Để sử dụng chương trình theo dõi hướng dẫn dưới đây.

➤ CÔNG THỨC NƯỚNG TỰ ĐỘNG

A) Làm thế nào để nhập công thức

- 1- Mở lò bằng phím 1
- 2- Nhấn phím 2 cho đến khi biểu tượng "MAN" xuất hiện nhấp nháy trên màn hình 3-nhấn phím +, P AUTO xuất hiện nhấp nháy
- 4-nhấn phím 6 để xác nhận hoặc chờ 5 giây để xác nhận tự động


Phần giữa màn hình hiển thị công thức đầu tiên được lập trình trên **P01** thay vì đặt thời gian, ở màn hình phía trên bên trái tổng thời gian của công thức sẽ xuất hiện, trên màn hình phía trên bên phải hiển thị nhiệt độ sơ bộ.

B) Làm thế nào để chọn lập trình công thức bạn muốn

- 1-Theo 4 bước của phần "A"
- 2-Nhấn phím 2
- 3- **P** và **P01** bắt đầu nhấp nháy lập trình công thức đầu tiên
- 4-Nhấn **phím "+"** cho đến khi đạt đến công thức mong muốn (**P01...P32**)
- 5-Nhấn phím 6 để xác nhận
- 6-Để bắt đầu lập trình nhấn phím **BẮT ĐẦU (3)**

Nếu bạn muốn tạm hoãn lập trình nướng, làm theo hướng dẫn bên dưới.

C) Làm thế nào để lên kế hoạch lập trình tạm hoãn công thức

- 1-Làm theo hướng dẫn phần "B" đến điểm số 8.
- 2-Nhấn phím 2 để biểu tượng "**KẾT THÚC THỜI GIAN!**"  nhấp nháy
- 3-Màn hình hiển thị phía trên bên trái là hết thời gian bắt đầu nhấp nháy
- 4-nhấn phím "+" để chọn thời gian kết thúc
- 5-Nhấn phím 6 để xác nhận, nếu không chờ 5 giây để tự động xác nhận.
- 6-Nhấn phím **BẮT ĐẦU**

Lò tạm dừng, màn hình phía trên bên trái hiển thị thời gian còn lại để tiếp tục nướng. Trong trường hợp ngắt điện đột ngột, hoạt động sẽ tự hủy bỏ.

D) Chỉnh sửa công thức hơn cài đặt nhà máy tiêu chuẩn

1-theo các bước của phần "A"

2-Nhấn phím 2

3-Nhấn phím 6

4-Bắt đầu nhấp nháy P và P01

5-Nhấn phím + để chọn công thức (lò được trang bị với 32 công thức lập trình (P01 ... P32))

6-Nhấn phím 6 để xác nhận công thức hoặc chờ 5 giây để tự động xác nhận

7-Nhấn phím ENTER (6) ít nhất 3 giây

8-Kí tự "Func PRE" nhấp nháy trong màn hình hiển thị

9-Nhấn phím "+" để chọn chức năng bạn muốn sử dụng để gia nhiệt lò trước.

10- Nhấn phím 6 để xác nhận

11- Chỉ thị nhiệt độ nhấp nháy

12- Nhấn phím "+"/ "-" để thiết lập nhiệt độ gia nhiệt trước

13- Nhấn phím 6 để xác nhận

14- Trên màn hình hiển thị thời gian gia nhiệt trước trong khi nhấp nháy

15- Nhấn phím "+"/ "-" để thay đổi thời gian trong khi gia nhiệt trước

16- Nhấn phím 6 để xác nhận

17- Từ viết tắt "Func F1" xác định so sánh trình tự nướng ngay lập tức với việc gia nhiệt trước

18- Theo hướng dẫn từ bước 9 tới bước 14 là để xác nhận đặc tính của từng khu vực (chức năng, nhiệt độ và thời gian)

19- Lò nhắc bạn thiết lập/thay đổi tối đa 5 chuỗi nướng liên tiếp được gọi là F1-F2-F3-F4-F5

CHÚ Ý: Nếu bạn muốn loại bỏ một hoặc nhiều chuỗi nướng, khi được hỏi chức năng chỉ định, chỉnh về "00" và sử dụng "+" và "-".

20- Sau khi cài đặt lò hiển thị "NO DEF"

21- Nhấn phím 6 để xác nhận thay đổi

E) Khôi phục công thức theo cài đặt gốc

1-nếu bạn muốn quay lại chỉ dẫn , bỏ qua từ bước 7 đến bước 17. Tại yêu cầu "DEF NO" nhấn phím "+"

2-"SURE DEF YES" xuất hiện nhấp nháy

3-Nhấn phím 6 để xác nhận cài đặt lại nhà máy của công thức độc lập

➤ **CÔNG THỨC TÙY BIẾN**

Lò cho phép tạo ra và lưu trữ 20 công thức (từ **U01** đến **U20**);

Để loại bỏ công thức, theo hướng dẫn ở phần E.

F) Tạo ra công thức tùy ý mà không cần thay đổi chương trình nhà máy

1-Theo hướng dẫn trong đoạn a) từ bước 1 đến bước 4

2-Nhấn phím 6 để xác nhận

3- Nhấn phím “+” để trượt dần tất cả các công thức nướng mà bạn dự định tạo (lò cho phép tối đa 32 chương trình công thức với **P01 ...P02 ... P32**)

4-Sau khi công thức **P32**, **U01** được lập trình, xuất hiện **U01** xác định công thức đầu tiên có thể được tùy chỉnh bởi người sử dụng. Lò cho phép bạn lưu trữ đến 20 công thức.

5-Tạo công thức riêng của bạn theo hướng dẫn “**D**” từ 7 đến 19.

■ BẢNG CHƯƠNG TRÌNH THAM KHẢO ■

CHƯƠNG TRÌNH CÔNG THỨC TỰ ĐỘNG			
HỆ THỐNG NƯỚNG		TÊN	THỜI GIAN phút
NƯỚNG	P01	Baked Lasagne	66
NƯỚNG	P02	Baked Frozen potatoes	41
NƯỚNG	P03	Au gratin stuffed tomatoes	26
NƯỚNG KẾT HỢP HƠI NƯỚC	P04	Aubergines sauteed	29
THỊT TRẮNG			
NƯỚNG	P05	Roasted chicken	80
NƯỚNG	P06	Rabbit into the bag with herbs	76
NƯỚNG	P07	Roasted duck	86
NƯỚNG	P08	Turkey in sauce	86
THỊT ĐỎ			
NƯỚNG	P09	Pork ossobuco into the bag	96
NƯỚNG	P10	Roast beef	30
NƯỚNG	P11	Underdone beef	30
NƯỚNG	P12	Roast meat	86
NƯỚNG KẾT HỢP HƠI NƯỚC	P13	Chicken	60
CÁ			
NƯỚNG	P14	Whole baked sea bass	41
NƯỚNG	P15	Salted sea bass	56
NƯỚNG	P16	Salted sea bream	56
NƯỚNG	P17	Pepper dish	41
BÁNH MÌ/PIZZA			
NƯỚNG	P18	Frozen pizza	21
NƯỚNG	P19	Liguria style focaccia bread	41
BÁNH NGỌT			
NƯỚNG	P20	Jam tart	57
NƯỚNG	P21	Short-pastry biscuits	22
NƯỚNG	P22	Plum cake	51
HẤP	P23	Eggs	23
CONTOURS			
HẤP	P24	Fresh carrots cut into rounds	32
HẤP	P25	Zucchini cut into rounds	26
HẤP	P26	Baked potatoes slices	32
HẤP	P27	Cauliflower	30
HẤP	P28	Brussels sprouts	34
HẤP	P29	Spinach cubes	28
HẤP	P30	Fresh spinach	20
HẤP	P31	Sea bass fillet	22
NƯỚNG	P32	Chilled food restore	7

CHƯƠNG TRÌNH NGƯỜI DÙNG		
	TÊN	THỜI GIAN phút
U01	User 01	
U02	User 02	
U03	User 03	
U04	User 04	
U05	User 05	
U06	User 06	
U07	User 07	
U08	User 08	
U09	User 09	
U10	User 10	
U11	User 11	
U12	User 12	
U13	User 13	
U14	User 14	
U15	User 15	
U16	User 16	
U17	User 17	
U18	User 18	
U19	User 19	
U20	User 20	

■ BẢO TRÌ VÀ VỆ SINH ■

Ngắt kết nối nguồn điện trước khi bảo trì sản phẩm

Không vệ sinh thiết bị bằng máy làm sạch hơi nước.

Không sử dụng vật liệu mài mòn, sắc nhọn hoặc chà nhám để lau chùi cửa lò, vì chúng có thể làm trầy xước hoặc hư hỏng bề mặt và làm vỡ kính.

Không sử dụng sản phẩm có chứa acid (như các chất chống ăn mòn) vì chúng có thể gây hư hỏng bộ phận tráng men.

Tắt các bộ phận nóng, chờ cho các bộ phận bên trong nguội hẳn trước khi chạm vào hoặc vệ sinh chúng. Chú ý đến khay nướng. Lau chùi lò cẩn thận. Cẩn thận để tránh bị phỏng.

Khi vệ sinh lò bằng miếng bọt biển hoặc vải mềm nếu bề mặt nóng vì nó sẽ sản sinh ra hơi nước. Hơn nữa, một số chất tẩy rửa sẽ tạo ra các khói độc hại khi chịu tác động nhiệt. **KHÔNG LAU CHÙI THIẾT BỊ NHẬN ĐIỆN THỊT BẰNG NƯỚC RỬA CHÉN.**

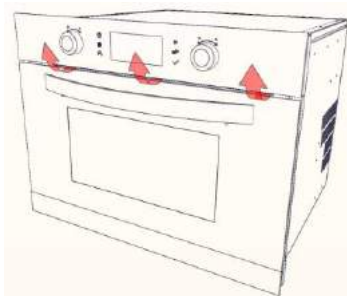
Vì nướng, khay chứa nước có thể được rửa bằng nước rửa chén.

Vì lý do vệ sinh, đổ hết nước trong khay sau mỗi lần sử dụng chức năng hấp.

➤ CHU KÌ BẢO TRÌ

Thường xuyên kiểm tra gioăng lò. Nó đảm bảo hoạt động đúng chức năng của lò. Nếu gioăng có dấu hiệu hư hỏng, liên hệ ngay cho trung tâm bảo trì gần nhất.

Làm sạch lỗ thông gió trên lò: khe thông khí nằm ngay phía dưới bảng điều khiển. Sử dụng máy hút bụi để làm sạch chúng và đảm bảo tối ưu hoạt động của hệ thống làm mát lò.



➤ VỆ SINH BỀ MẶT

Các bộ phận tráng men hoặc thép không gỉ phải được xử lý cẩn thận. Sử dụng nước hoặc các sản phẩm riêng biệt, lau khô bằng khăn mềm. **Không sử dụng sản phẩm mài mòn.** Trong trường hợp các vết cặn bám trên bề mặt tráng men khó tẩy rửa, sử dụng bọt biển bằng nhựa hoặc vật dụng tương tự, ngâm trong nước nóng và giấm. Có thể rất khó để loại bỏ dư lượng vết bẩn do ăn từ dầu, đường, mỡ, v.v. nếu chúng không được loại bỏ lập tức ngay sau khi sử dụng. Nó sẽ giúp chúng dễ dàng làm sạch hơn nếu các bộ phận bên trong lò còn ấm. Sử dụng vải mềm để lau khô các chất lỏng còn sót lại trong khoang lò sau khi nướng.

Do sự hiện diện ngày càng nhiều trên thị trường, không thể thiết lập một danh mục các mặt hàng thích hợp để làm sạch thiết bị này. Đọc hướng dẫn sử dụng của nhà sản xuất một cách cẩn thận để xác minh việc sử dụng chất tẩy rửa.

➤ VỆ SINH




Đây là chức năng làm sạch lò bằng cách sử dụng chức năng hơi nước xác định trước và làm nóng khoang lò trước.

Mục đích là để dễ dàng loại bỏ những cặn bẩn do thức ăn để lại, đất, mỡ, v.v. sau khi nướng.


Nó có thể được sử dụng bất cứ khi nào lò đang ở chế độ chờ lệnh.



Cho 0.5L nước vào khay. Nếu bạn cũng muốn khử trùng khoang lò, hãy hòa tan một muỗng cà phê muối natri bicarbonate trong nước. Lắp khay vào vị trí của nó và đóng cửa.


Với chế độ chờ của lò, biểu tượng  nhấp nháy, sử dụng phím menu 2  và nhấn phím BẮT ĐẦU 3  để bắt đầu chu trình.

Biểu tượng tương ứng  bắt đầu hoạt động của nó.

Chu trình sẽ bị gián đoạn khi trong khay hết nước. Một tín hiệu âm thanh không liên tục sẽ chỉ ra rằng kết thúc chu trình. Biểu tượng khay chứa nước  nhấp nháy. Rót nước từ nồi hơi.

Chức năng vệ sinh chỉ được hoạt động khi cửa đóng.


CHÚ Ý: chu trình làm sạch có thể kéo dài trong vòng 1 giờ.

Nếu chu trình dừng vì mất điện, màn hình sẽ hiển thị Black-out như .

Hoàn thành chu trình bằng cách kích hoạt lại chức năng bằng phím menu 2 .

➤ VỆ SINH GIẢ

Đây là một chức năng làm sạch lò là quy trình bảo dưỡng thường xuyên cho mạch hơi nước và nồi hơi để loại bỏ bất kỳ cặn vôi nào.




Vì mục đích đó, sau mỗi 200 giờ hoạt động hấp, hệ thống điện phải cung cấp dấu hiệu cảnh báo và biểu tượng đèn sáng .

Biểu tượng này vẫn được ổn định cho đến khi yêu cầu được thực hiện.


Chu kỳ làm sạch cặn cũng có thể được hoạt động bất kỳ lúc nào, ngay và trước khi hệ thống điện tử báo hiệu nó.



Rót 1L nước vào khay. Hòa tan 7-8 muỗng cà phê acid monohydrat vào khay. Lắp khay vào vị trí của nó và đóng cửa.


Với chế độ chờ của lò, đi đến biểu tượng  nhấn nháy sử dụng phím menu 2  và nhấn phím BẮT ĐẦU 3  để bắt đầu chu kỳ.


Biểu tượng tương ứng  bắt đầu hoạt động.

Chu kỳ sẽ ngưng khi trong khay hết nước. Một tín hiệu âm thanh không liên tục phát ra báo hiệu rằng kết thúc chu trình. Biểu tượng khay chứa nước  nhấp nháy. Rót nước từ nồi hơi.

Chức năng tẩy gi chỉ hoạt động khi cửa đóng.

CHÚ Ý: chu trình vệ sinh có thể kéo dài khoảng 2 giờ.

Nếu chu trình bị ngừng vì ngắt điện, màn hình sẽ hiển thị black-out như .

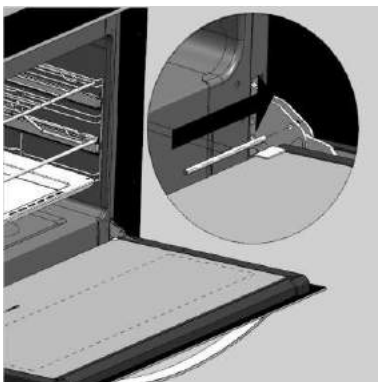
Hoàn tất chu trình bằng cách kích hoạt lại chức năng sử dụng phím menu 2 .

Vào cuối chu trình, nó sẽ nhắc nhở để thực hiện ít nhất một chu trình VỆ SINH để vệ sinh cặn dư acid citric của nguồn điện.

■ **LẮP RÁP/THAY THỂ CỬA LÒ** ■

Để thay thế và lắp lại cửa lò, làm theo hướng dẫn bên dưới.

Mở cửa lò hết cỡ và bên trong bản lề lắp một thanh kim loại (không được cung cấp) có đường kính khoảng 3mm ở trong lỗ như hình. Điều này chặn bản lề ở vị trí mở.



Nắm chặt cánh cửa bằng cả hai tay ở phía dưới hai bên. Nhấc nhẹ cửa và tháo bản lề ra khỏi hai vị trí. Kéo cửa về phía dưới của bạn để thả bản lề từ khe của khung lò.

Lắp lại cửa lò

Làm ngược lại, giữ hai cánh tay nghiêng về phía dưới cùng và lắp bản lề vào các khe của phía trước khung lò, (chú ý vị trí khớp chân). Khi cửa lò hoàn toàn mở tháo hai thanh kim loại từ bản lề.

Đóng cửa một cách chậm rãi và chắc chắn rằng đã lắp đúng vị trí với các cạnh bên.

Cảnh báo!

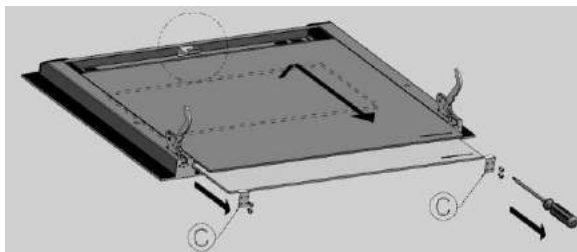
Khi tháo cánh cửa, không được tháo hai thanh kim loại để giữ khóa treo. Không đặt vật nặng hoặc treo lên tay nắm cửa, chúng có thể gây hư hỏng sản phẩm, tạo ra sự hỏng hóc.

Hơn nữa, không sử dụng lò cho đến khi cửa lò được lắp lại đúng cách.

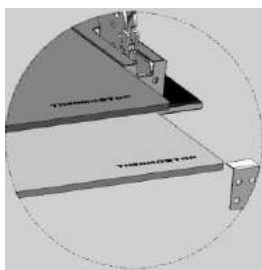
Thay thế kính bên trong (thay thế cửa lò)

Để làm sạch hơn, hai tấm kính bên trong có thể được tháo ra.

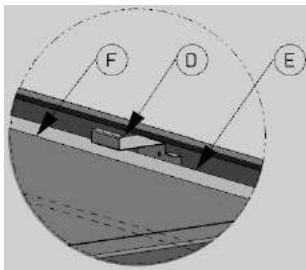
Thay thế cửa lò như đã nêu ở trên, tháo 4 vít ra khỏi tấm kim loại (hình 5) để tháo bề mặt kính. Bề mặt kính có thể được thay thế bằng cách trượt chúng ra.



hình 5



hình 6



hình 7

Thực hiện các bước tương tự theo thứ tự ngược lại để thay thế các bề mặt kính. Cần thận để đảm bảo chúng đặt đúng thứ tự và được đặt đúng cách (kính phải ở mặt trong và vị trí mặt chữ phải giống như hình 6). Đảm bảo các miếng đệm bảo vệ được đặt chính xác. Một số mô hình có kẹp neo thủy tinh phải được định vị chính xác (hình 7) bằng cách kẹp D vào dải sơn ở phần trên của cửa và lắp kính trung gian E và kính bên trong F vào vị trí (như hình).

Trước khi lắp lại cửa, đảm bảo rằng kính đã được gắn chắc chắn vào vị trí.

CHÚ Ý! THAY THẾ VÀ LẮP RÁP PHẢI ĐƯỢC THỰC HIỆN MỘT CÁCH CHÍNH XÁC VÀ CẦN THẬN NHẤT CÓ THỂ ĐỂ TRÁNH TÌNH TRẠNG VỠ KÍNH.

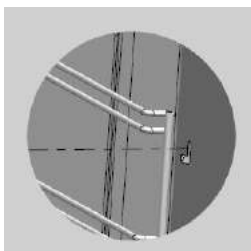
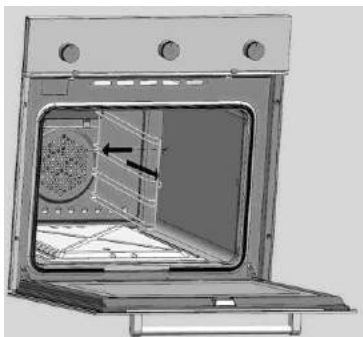
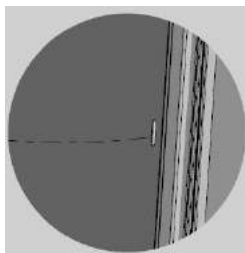
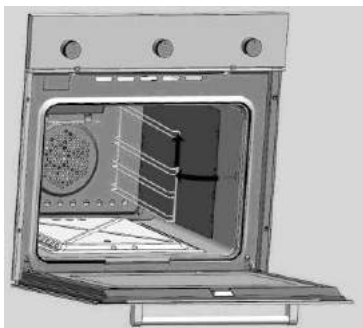
Cảnh báo! Không di chuyển nẹp khóa bản lề khỏi vị trí của nó khi cửa không được lắp vào lò. Không đóng bản lề khi không có trọng lượng của cửa vì nó gây ra sự đóng chặt cửa lò xo.

Không được đặt vật nặng lên cửa hoặc treo vật nặng lên tay nắm cửa, chúng có thể gây hư hỏng sản phẩm.

Hơn nữa, không sử dụng lò cho đến khi cửa lò được lắp lại đúng cách.

THAY THỂ/LẮP ĐẶT KÊ INOX

Để thay thế kệ inox, sử dụng lực ép nhẹ ở thanh trên để kệ inox di chuyển và đẩy nó lên bên trong lò. Sau đó nhắc kệ inox và tháo móc ra khỏi khóa bên dưới.



Chú ý

Để thay thế kệ inox, hãy thực hiện các bước theo thứ tự ngược lại.

Luôn chắc chắn rằng thay thế kệ inox đúng cách.

Lắp đặt không đúng cách có thể gây tai nạn.

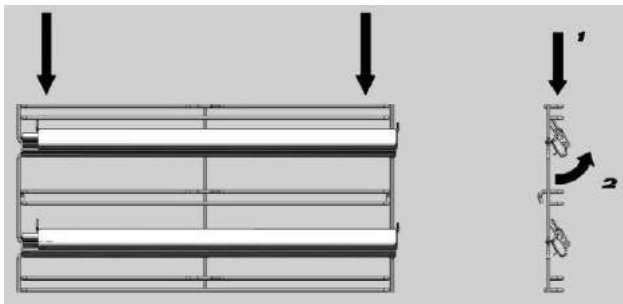
THAY THỂ/LẮP RÁP RAY TRƯỢT (NẾU CÓ)

Nếu có, ray trượt được lắp trên kệ inox ở bên phải và bên trái, chúng không thể hoán đổi cho nhau.

Tiến hành như sau để thay thế phần trượt từ ray trượt:

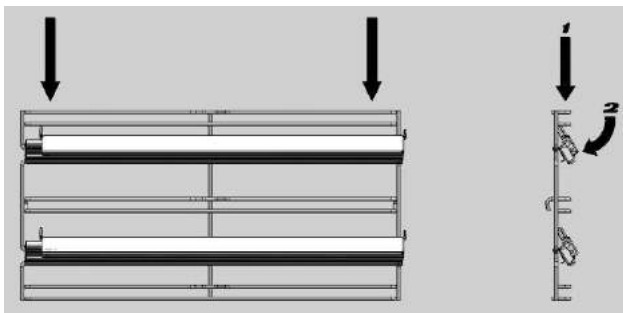
Tháo kệ inox ra bên ngoài, như các bước ở đoạn trên.

Đặt kệ inox trên một mặt phẳng. Bây giờ sử dụng lực từ trên gần đầu nổi trong ray trượt xuống (hình 1 bước 1). Khi đó các đầu nổi được tách ra từ kệ inox, phần ray trượt được tháo rời và có thể thay thế. (hình 1 bước 2).



hình 1

Để thay thế ray trượt, đặt các móc trên vào vị trí các thanh của kệ inox. Luôn đảm bảo rằng ray trượt di chuyển lên bên ngoài lò khi nó được đẩy ra. Bây giờ ấn ray trượt xuống dưới (hình 2 bước 1) để nó được ghép vào thanh dưới (hình 2 bước 2).



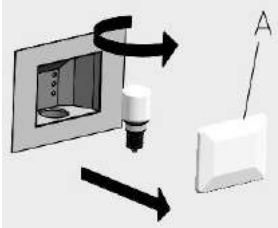
hình 2

➤ THAY THỂ BÓNG ĐÈN LÒ

Để tránh chập điện và gây nguy hiểm cho người, đọc và theo dõi các bước bên dưới:

Chú ý: trước khi thay thế bóng đèn lò, chắc chắn rằng điện đã được ngắt khỏi công tắc chính.

Đảm bảo rằng lò và bóng đèn lò nguội và sau đó thay thế chụp an toàn A.



Không chạm vào bóng đèn nóng bằng vải ẩm ướt, đèn có thể vỡ.

Thay thế bóng đèn với một loại thích hợp 25W cho 220-230V với loại E14 phù hợp với nhiệt độ cao.

Trong trường hợp chụp bảo vệ bị hư hoặc vỡ, không sử dụng lò cho đến khi chụp được thay thế hoặc lắp ráp lại đúng cách và an toàn.

Chú ý: để lắp đặt đúng cách và sử dụng thiết bị này, tham khảo các thông số kỹ thuật trên tem thông số của sản phẩm.

Tem thông số của sản phẩm ở cạnh bên trong cửa lò. Tem thông số thứ hai tìm được bìa cửa sách hướng dẫn.

■ **HƯỚNG DẪN LẮP ĐẶT** ■

Việc lắp đặt và hỗ trợ kỹ thuật phải được thực hiện bởi nhân viên có trình độ. Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi sử dụng lò. Lắp đặt, bảo trì, hỗ trợ và sử dụng không đúng cách có thể gây hư hỏng/nguy hiểm cho người và vật.

Sản phẩm này phải được lắp đặt theo hướng dẫn trong hướng dẫn sử dụng này và phù hợp với các tiêu chuẩn quốc gia và quy định của địa phương.

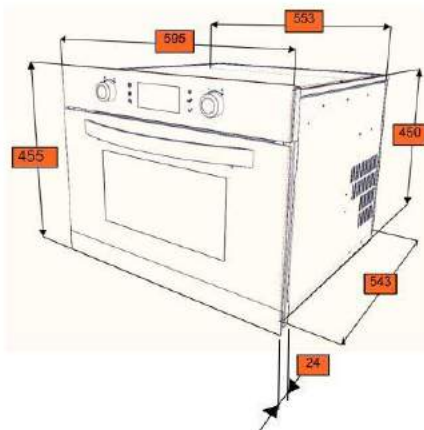
Không nhắc và đẩy lò từ tay nắm cửa và không ép hoặc thêm vật nặng khi cửa mở.

Trong trường hợp lắp đặt không đúng cách, khách hàng sẽ không nhận được sự hỗ trợ bảo hành của nhà sản xuất.

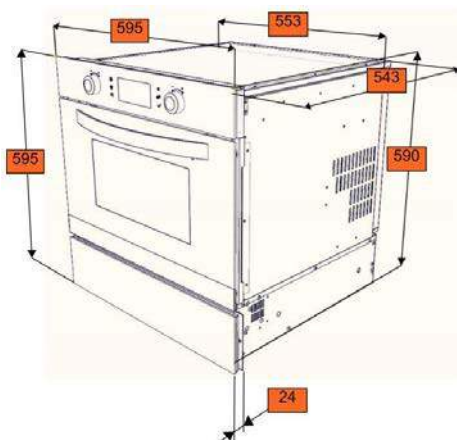
➤ **THÔNG SỐ KỸ THUẬT**

- Dung tích khay chứa nước **1.5 L**
- Dung tích lò 45 L.
- Điện áp 220-240V 50/60 Hz
- Công suất lớn nhất 3000 W

➤ **KÍCH THƯỚC Lò ĐƠN**

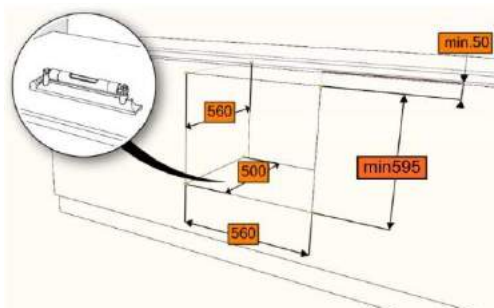


➤ **KÍCH THƯỚC LÒ KHÍ GẮN THÊM NGĂN GIỮ ẨM THỨC ĂN**

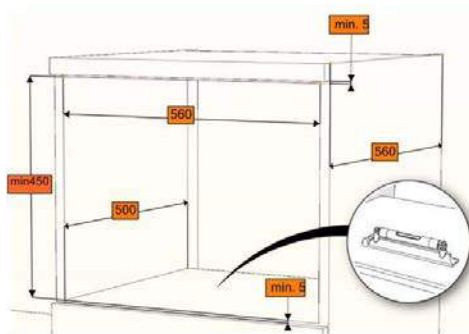


➤ **KÍCH THƯỚC KHOANG ÂM ĐƠN**

Kích thước của khe hở lắp lò được chỉ ra trong hình. Đảm bảo khoang đó đủ để lắp đặt có thể hỗ trợ trọng lượng 30kg. Cần phải tạo một khe hở ở phần sau đáy tủ hoặc kệ đỡ tủ, cho phép không khí lưu thông để làm mát lò trong khi hoạt động. Lò có thể được lắp đặt trong khoang hoặc bên dưới kệ bếp.

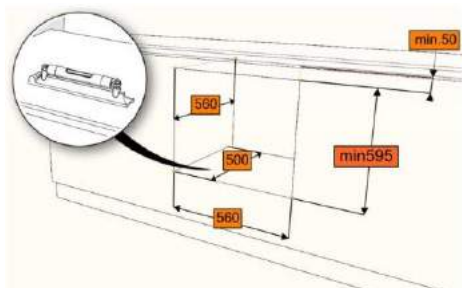


DƯỚI KỆ BẾP

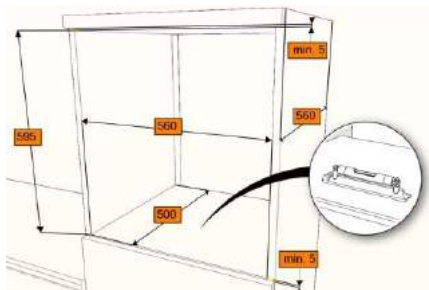


KHOANG

➤ **KÍCH THƯỚC KHOANG ÂM KHI GẮN THÊM NGĂN GIỮ ẨM THỨC ĂN**



DƯỚI KỆ BẾP

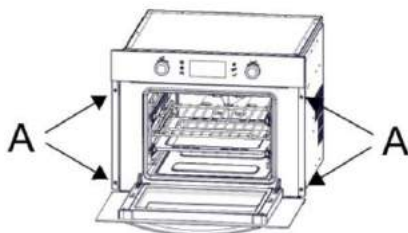


KHOANG

➤ **LẮP ĐẶT LÒ VÀO KHOANG CHỨA**

Điều quan trọng là tất cả các hoạt động liên quan đến lắp đặt thiết bị phải được thực hiện bởi nhân viên kỹ thuật.

Đảm bảo rằng lò được lắp đặt một cách an toàn vào khoang tủ. Sử dụng vít **A**, để cố định lò.



➤ **ĐẶC ĐIỂM KHOANG CHỨA LÒ**

Các yêu cầu kỹ thuật của khoang chứa lò như sau:

- Khoang chứa lò và các bộ phận của nó phải chịu được nhiệt độ lên đến 90°C không bị huyết bề mặt.
- Khoang phải đảm bảo các kết nối điện của lò được hoạt động một cách hiệu quả.
- Tất cả vật dụng nhà bếp phải được bảo vệ bằng vật liệu chịu nhiệt theo tiêu chuẩn hiện hành.

■ **KẾT NỐI ĐIỆN CỦA LÒ** ■

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

Lò yêu cầu điện xoay chiều một pha 220-240 V~ 50/60 Hz, sử dụng dây cáp linh hoạt. Đảm bảo rằng công suất điện gia dụng cung cấp đủ nguồn điện cho thiết bị. Toàn bộ điện của thiết bị này chỉ được đảm bảo nếu kết nối chính xác với một hệ thống thiết bị nối đất hiệu quả, theo tiêu chuẩn pháp lý có hiệu lực.

Trong trường hợp nối cố định với đường dây điện, áp dụng một bộ chuyển đổi lưỡng cực có kích thước tương ứng với tải, với việc kết nối hở cho mỗi tiếp xúc ít nhất 3mm theo quy định hiện hành của địa phương.

Trong mẫu mã hiện tại, dây cáp linh hoạt được cung cấp không có phích cắm. Phích cắm được sử dụng phải phù hợp với tải điện của sản phẩm và phải tuân theo các quy định hiện hành.

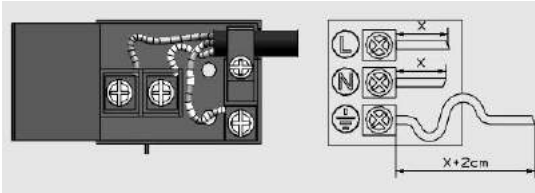
Bộ lắp đặt phải đảm bảo rằng phù hợp với công suất của lò được chỉ ra trên tem thông số.

Ổ cắm điện phải được kết nối một cách dễ dàng.

➤ LẮP RÁP/THAY THẾ DÂY CÁP NGUỒN




Cáp điện phải được giữ cố định vào thiết bị đầu cuối, bằng kẹp dây cáp, do đó nó không thể lòi ra ngoài. Kết nối dây cáp đến đầu cuối L, cáp trung tính đến đầu N và dây cáp vàng/xanh lá cây nối đất. Cáp $\frac{1}{2}$ g/xanh lá cây phải dài hơn hai dây cáp kia ít nhất 20mm.

Đảm bảo cáp điện không vượt qua hay tiếp xúc với các bề mặt có nhiệt độ cao hơn 75°C.



**Chỉ sử dụng dây cáp linh hoạt:
cáp loại H05RR-FH 3 x 1.5mm²**

Đảm bảo tuân theo mã màu sau đây để kết nối dây điện cá nhân:

XANH DƯƠNG	-	TRUNG TÍNH	
NẤU	-	PHA	
VÀNG-XANH LÁ CÂY	-	ĐẤT	

➤ NỐI ĐẤT

Lắp đặt, kết nối và nối đất của hệ thống điện phải tuân thủ các điều kiện chuẩn Châu Âu và đáp ứng các quy định của các tiêu chuẩn địa phương có hiệu lực. **Thiết bị gia dụng này yêu cầu nối đất để bảo vệ chống ngắn mạch hoặc phân tán điện. Vì vậy nó phải được kết nối với ổ cắm phù hợp.** Cáp nối đất không được gián đoạn bởi công tắc.

CHÚ Ý:

NGẮT KẾT NỐI NGUỒN ĐIỆN TRƯỚC KHI HỖ TRỢ KỸ THUẬT HOẶC BẢO TRÌ SẢN PHẨM.



Trong trường hợp thay dây cáp, đảm bảo sử dụng dây cáp điện được chứng nhận theo các tiêu chuẩn có hiệu lực và phù hợp với tính năng kỹ thuật của sản phẩm.


■ HỖ TRỢ KỸ THUẬT VÀ LINH KIỆN ■

➤ LỖI CẢM ỨNG



Lỗi	Mô tả	Nguyên nhân	Cách khắc phục
Err Sc1	Chỉ thị lỗi, lò tắt.	Phát hiện lỗi/ ngắt kết nối	Kiểm tra kết nối/thay thế
Err Sb1	Chỉ thị lỗi, lò tắt.	Phát hiện lỗi/ ngắt kết nối	Kiểm tra kết nối/thay thế

➤ NHỮNG THÔNG SỐ PHẦN MỀM CÓ THỂ ĐƯỢC THAY ĐỔI BỞI NGƯỜI DÙNG

Nhập menu thông số người dùng bằng cách nhấn phím menu 2  và BẮT ĐẦU 3  cùng lúc khi lò TẮT.

Thông số có thể được thay đổi sử dụng phím 6 :

Tin nhắn	Mô tả	Phạm vi	Mặc định
bEEp	Volume Buzzer	01...03	3
dLou	Display luminosity Low	01...15	3
dHiG	Display luminosity High	15...30	30
tbEE	Buzzer duration	05...180	180s
Vent	Fan icon blade number	02...03	3 blades
dEF	Reset default	No - Yes	No
fact	Manufacturer menu password	-50... +50	

Phím 4 và 5  có thể sử dụng để cài đặt phạm vi mong muốn. Xác nhận bằng phím 6  cho đến khi thoát khỏi thủ tục.

Khi thông số "def" được xác nhận với giá trị "Yes" "SurE" xuất hiện. Luôn xác nhận "Yes", nó sẽ cài đặt lại.

➤ **LINH KIỆN**

Chỉ có các linh kiện chính hãng mới có thể sử dụng để hỗ trợ cho thiết bị gia dụng. Không sửa chữa và thay thế bộ phận lò không được đề cập trong hướng dẫn sử dụng này. Tất cả sự can thiệp và sửa chữa phải được thực hiện bởi nhân viên kỹ thuật được ủy quyền.

Đề yêu cầu linh kiện, nắm những dữ liệu sau:

- 1) Mẫu mã lò và số lô sản phẩm, tìm trên tem thông số ở phần trước lò và trang đầu tiên của hướng dẫn sử dụng.
- 2) Mô tả và số của linh kiện, thông số kỹ thuật chỉ được cung cấp bởi bộ phận chăm sóc hỗ trợ ủy quyền.
- 3) Cuối cùng, cho biết thông tin chi tiết của nhà phân phối sản phẩm và chi tiết của trung tâm hỗ trợ kỹ thuật gần nhất.

➤ **HỖ TRỢ KỸ THUẬT**

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

Trong trường hợp này cũng phải ghi rõ các dữ liệu trên nhãn nhôm của sản phẩm, như: mẫu mã, số lô, v.v. , tem thông số được đặt ở phía dưới của lò hoặc ở trang đầu tiên của hướng dẫn sử dụng.

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