



# **MALLOCA**

**INSTRUCTION MANUAL**

**HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG**

**BUILT-IN STEAM OVEN**

**LÒ HẤP ÂM TỬ**

**MODEL: MST-35CP**

Please read these instructions carefully before attempting to install or use this appliance.

It is advisable to keep these instructions in a safe place for future reference.

## Introduction

Thank you for choosing this appliance.

It has been designed to give years of trouble-free use provided it is installed and maintained correctly.

Please read these instructions carefully before installing or using your appliance. It is advisable to keep your purchase and installation receipts with these instructions in a safe place for future reference. Included is some important safety information in addition to guidelines and recommendations that will enable you to take full advantage of all the functions available.

This quality appliance has been tested and certified to meet all applicable electrical and safety standards.

This appliance must be installed and connected in accordance with current regulations.

After unpacking the appliance ensure that there is no visible damage. If the appliance has been damaged during transit, do not install or use it, contact your retailer immediately.

# Content

1. Content.....	1
2. General warnings .....	2
3. Replacing oven lamp.....	3
4. Fitting Oven Shelves .....	4
5. Environmental effect report .....	5
6. Safety precautions.....	5
7. Accessories.....	6
8. Product overview .....	7
9. Product Dimension .....	7
10. Product specification .....	8
11. Installation precaution.....	8
12. Fitting the appliance .....	9
13. Important notes .....	9
14. Control panel.....	10
15. Quick start.....	11
16. How to use .....	12
17. Selection of food container .....	14
18. Suggested steaming time.....	14
19. Daily Maintenance.....	15
20. Troubleshooting.....	16

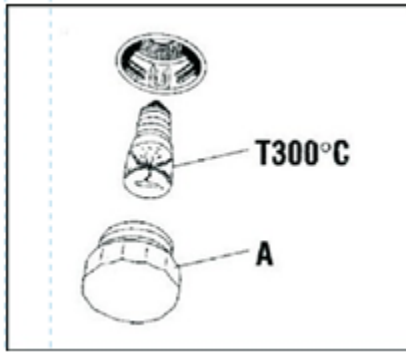
## General warnings

1. This appliance shall not be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction on how to use the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
2. If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
3. Please make sure that the power is well connected after installation.
4. The product will become hot when its in use, do not put any flammable products inside the oven.
5. Caution: the accessories or parts of the oven will become very hot when it is in use. Please keep away from children.
6. Do not use other abrasive cleaners and/or wire wool or metal tools with sharp edge to clean the oven door glass, as this may scratch the surface which may lead to damage of the oven door
7. Do not use steam clearer to clean the oven.
8. Please make sure that the power is disconnected before replacing the oven lamp to avoid electric shock.
9. Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.
10. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local authority, your household waste disposal service or the retailer where you purchased the product.



## Replacing of oven lamp

- Disconnect with power supply
- Unscrew the glass cover attached to the lamp holder
- Unscrew the lamp and replace it with another high-temperature lamp (300°C) with the following characteristics:



Voltage: AC220V-240V

Wattage: 15W

Socket: E14

- Remount the glass cover and reconnect the appliance to the power supply

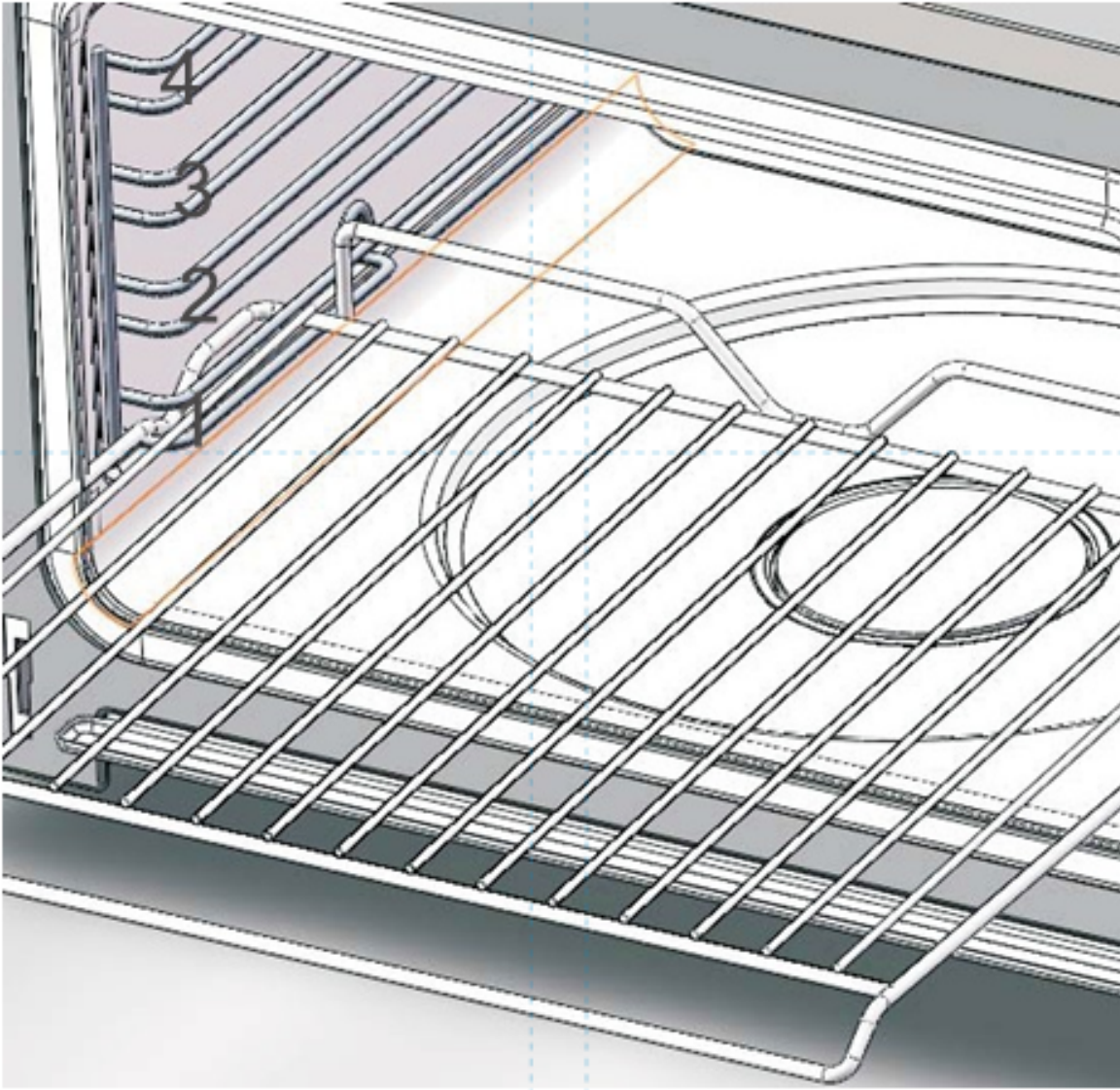
**WARNING:** Ensure that the appliance is unplugged before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

**Warning:** Do not operate appliance with damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner, return appliance to the nearest Authorized Service Center for examination, repair, or adjustment.

## Fitting Oven Shelves

The deep pan and wired shelf have a side edge, these edges can match with the sliding rack on the sides of the cavity. It can prevent the rack or tray from slipping out from the oven.

Deep pan and wired shelf in the position 1-4 marked



## Environmental effect report

Please protect the environment, avoid pollution.

Please dispose the product as below:

Packing box, plastic material and other recyclable material should be disposed to recycle center. Battery or other dangerous material may lead to pollution and need to be disposed in environmental friendly and healthy way.

## Safety precautions

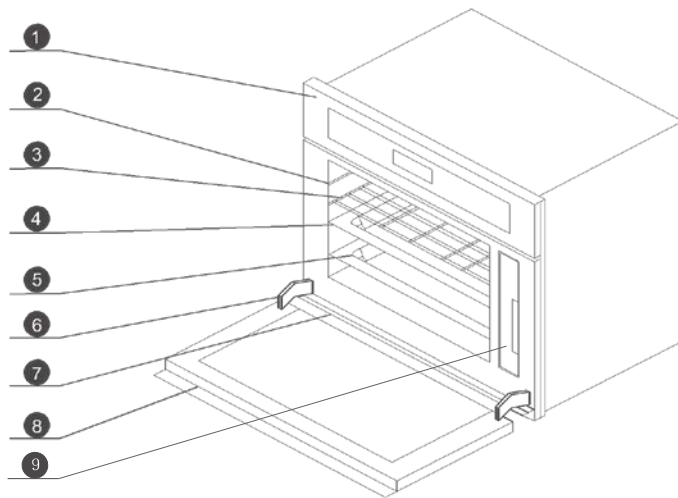
1. Please use power cable with 10A or above, and please ensure that it is earthed. Do not use any cable with loose connection to avoid electric shock or even fire hazard. Do not share the power supply with other appliance to avoid overheating.
2. When disconnecting the power, please make sure that it is fully unplugged. Do not leave the power cable on the socket. Or it may cause electric shock or short circuit.
3. Do not place the product in water or make it wet, or it may cause electric shock or short circuit.
4. Do not use power with voltage of AC 187-242V, or it may cause electric shock or short circuit.
5. Please keep your children away from this product and do not let them play with the product, or it may cause electric shock or short circuit.
6. The product can only be repaired by technician from designated service agent. Do not try to open or repair the unit on your own.
7. If the product will not be used for a period of time, please disconnect with power supply.
8. If the power socket is damaged, please contact qualified technician to repair or replace.

Accessories

Main Unit	1 unit
Steam tray	1 piece
Grill rack	1 piece
Water absorbing accessory	1 piece
Cleaning foam	1 piece
Detergents	2 packs
Instruction manual	1 piece

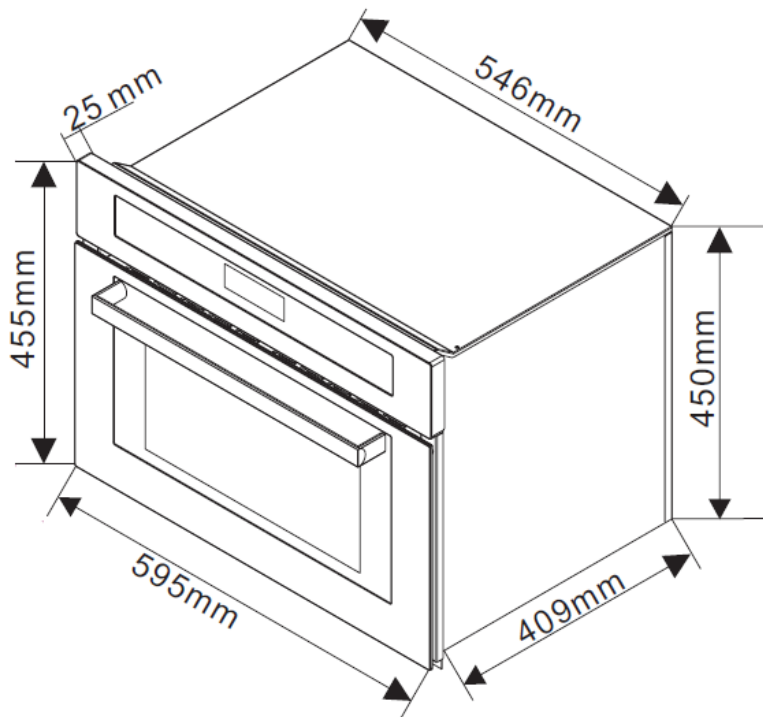


## Product overview



1. Control panel
2. Sliding rack
3. Grill rack
4. Steam tray
5. Oil collecting plate
6. Door hinge
7. Water collection tray
8. Oven door
9. Water tank

## Product Dimension



## Product Specification

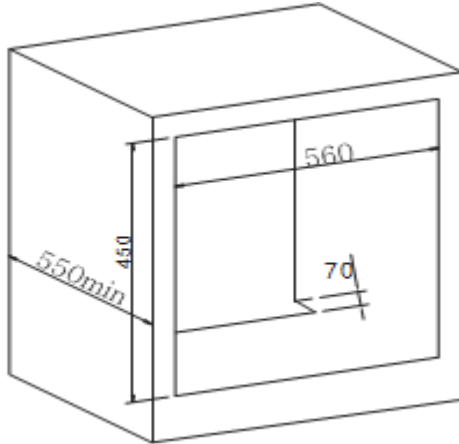
Model	BSS455X
Voltage	220V – 240V ~ 50HZ
Rated power	2060W
Product dimension (W X H X D)	595 X 455 X 435 mm
Aperture dimension (W X H X D)	564 X 450 X 550 mm
Packing dimension (W X H X D)	660 X 572 X 558 mm

## Installation precaution

1. The steam oven should be installed in a position which is convenience for operation, maintenance, and suitable for repair.
2. Do not install the steam oven or power cord in a humid place or place with water.
3. Please make sure that the power cable is well earthed.
4. Please do not hold the handle if you need to lift up the unit.
5. Please reserve enough space around the oven.
6. When the steam oven is in use, do not touch the steam from the oven to avoid scald.
7. If you fit the steam oven in the cabinet, please make sure that sufficient space is reserved for ventilation, or it may affect the normal operation of the unit. The rear panel of the cabinet must be removed so that air can circulate freely.

## Fitting the appliance

1. For the most efficient air circulation, the oven should be fitted according to the dimension as below:



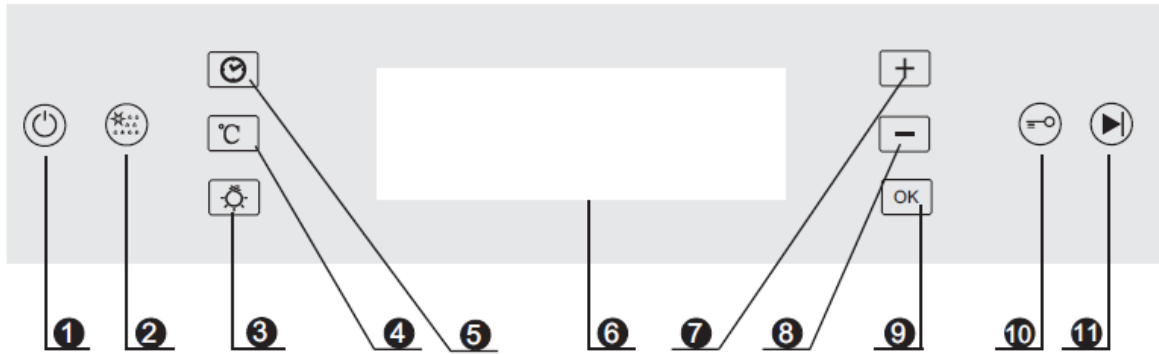
Aperture dimension (W X H X D)	560 X 450 X 550 mm
--------------------------------	--------------------

2. After fitting the steam oven in the cabinet, it must be fixed with screw.

## Important notes

1. If you want to take out the food from the oven immediately after cooking finish, please use cooking gloves or other tools to avoid scald.
2. There will be water drop from the unit when it is in use, please clean them.
3. Do not open the oven door immediately after cooking end to avoid scald by the steam.
4. Do not use water to clean the oven, and do not let any petrol oil or other oil material to be in contact with the body of the oven.
5. Always clean or descale the cavity and food tray or racks.
6. If the power socket is damaged, to avoid hazard, please contact qualified technician to replace.
7. All the sockets must be earthed.
8. If the product will not be used for a long period of time, please clean up the water in the oven, and disconnect with power supply.
9. Do not put excess food in the oven, to avoid uneven steam circulation in the cavity.
10. It is recommended to use distilled water or bottled water to steaming.

## Control panel



1 ON/OFF      2 Descaling      3 Oven lamp

4 Temperature    5 Timer      6 Display

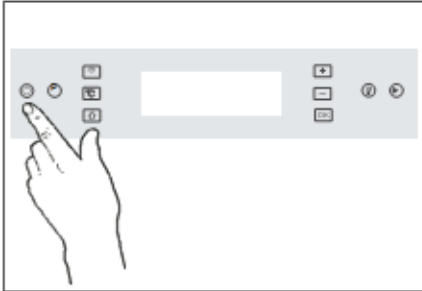
7 "+"increase      8 "-"decrease      9 OK

10 Children Lock      11 Start/stop

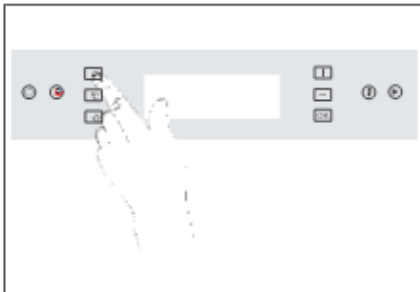
## Quick start

1. Activate the steam function

Step 1 : Press “ON/OFF” button, the control panel will lights up, the oven is in standby mode

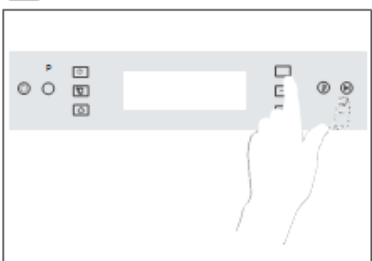


Step 2 : Press the Timer key twice to enter the cooking time, cooking time will blink at the left bottom of the panel.

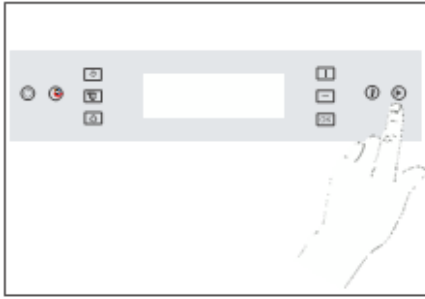


Step 3: Press “+” and “-” to adjust the cooking time.

Press “OK”to confirm

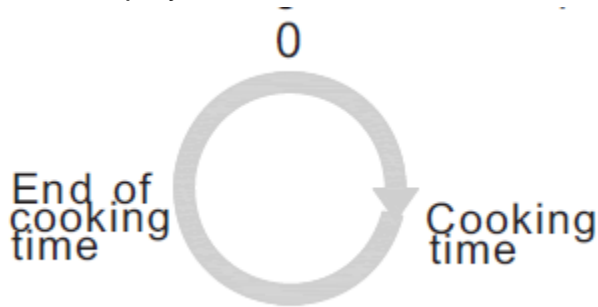


Step 4: Lastly, press “Start/stop” to start cooking



## How to use

1. Date/Cooking time/finish time setting. The sequence of cooking tie modes will be displayed in the screen as below:








2.

- 2.1 Clock: Press “ Timer” for 2 seconds, then press “+” or “-“ key to adjust the time, press OK to confirm
- 2.2 Cooking time: Press “Timer” twice, then press “+” or “-“ key to adjust the time, press OK to confirm
- 2.3 Finish time: If you want to set up the finish cooking time, press “Timer” three times to set it. The oven will end cooking when the time is reached.

3. Descaling Function


Take out the water tank, pour in the descaling pack add water until it is half full.


Put the water tank in place again. Close the door and press “” to select to start working.”  ”will appear on the display. Descale until the “” sign appear with beep sound.

When “” sign appear, take out the water tank again, pour in water until it is half full, put it back. Close the door and press “” again to start the second part of cleaning.

Do the same as the above for third time cleaning. When it finish, the descaling is completed.

#### 4. Child Lock Function

Press the “” key for 2 seconds, the oven will be locked. Press it again for two seconds, it will be unlocked.

5. Temperature Setting. In standby mode, press , then press “+” or “-” to set desired temperature, press OK to confirm.

## Select the right food container:

Please select the correct container for different kind of food. All the tray and rack included in the oven are heat resistant. Below you can find our suggestion:

1. For food such as sweet potatoes, corn, tomato and egg, please place on the steam tray, do not put it directly on the metal rack.
2. Food such as seafood, chicken wings, chicken steak or pumpkin, which can be cooked with sauces, you can use steam tray.
3. For food such as fish, ribs, whole chicken or beef, which you do not want to keep the juice or oil, then you can use grill rack.

## Suggested steaming time

Species	Weight	Time
Fish	650g	15 minutes
Crab	500g	25minutes
Shrimp	500g	12minutes
Chicken leg	5pcs around 650g	30minutes
Chicken	1100g	35minutes
Beef	350g	40minutes
Pork	400g	20minutes
Soup	450g	15minutes
Egg	10pcs around 650g	15minutes
Pumpkin	850g	20minutes
Tomato	550g	30minutes
Corn	550g	30minutes
Bread	10	18minutes
Rice	400g	30minutes



## Daily maintenance

Note: It has been designed to give years of trouble-free use provided it is installed and maintained correctly. Please disconnect with power supply before maintenance.

1. Do not pull the cable to disconnect power.
2. When cleaning the cavity, please remove everything in the cavity include the shelves and use clean cloth to clean it.
3. Do not use water to spray on the unit directly. Do not use abrasive material.
4. Cavity must be clean every time after use, wait until the cavity is fully cool down, use dry cloth to clean the cavity, or keep the oven door open to let the cavity dry out.
5. It is recommended to descale the steam oven once every three months. For details you can refer to the descaling function section.
6. Please clear the water tank regularly. When you clean the water tank. Please remove the cover and use dry cloth to wipe it.

## Troubleshooting

If you found the unit operating abnormally, please stop using it. Unplug the power and follow the following instruction. Please contact our service center for checking.

Status	Possible reasons	Solution
Lack of water “ “ sign	No water in water tank Bad pumps	Fill water into the tank Replacement of pump, please contact service agent
Control panel is not working	Child Lock is on Defective control panel	Unlock the unit Please contact service agent
Food are not cooked after steaming	The food is sealing with cover No steam is generated	Remove the cover Contact service agent
E2 appear on display	Interior sensor error	Contact service agent
E3 appear on display	Interior sensor overheat	Contact service agent
E4 appear on display	Steam heating plate sensor error	Contact service agent
E5 appear on display	Steam heating plate overheat	Contact service agent
E1 appear on display	No water tank or water tank not in place	Contact service agent

Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn này trước khi cài đặt hoặc sử dụng thiết bị này.

Bạn nên giữ hướng dẫn này ở nơi an toàn để tham khảo trong tương lai.

## Giới thiệu

Cám ơn bạn đã chọn thiết bị này.

Thiết bị này được thiết kế để sử dụng trong vòng nhiều năm mà không gặp bất kỳ rắc rối nào nếu cài đặt và bảo trì đúng cách.

Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn này trước khi lắp đặt và sử dụng thiết bị. Bạn nên lưu giữ lại hướng dẫn này để tham khảo trong tương lai. Bao gồm một số thông tin an toàn quan trọng ngoài các hướng dẫn và các khuyến nghị sẽ cho phép bạn tận dụng tối đa các chức năng có sẵn.

Chất lượng của thiết bị này đã được kiểm tra và chứng nhận để đáp ứng tất cả các tiêu chuẩn về điện và an toàn điện hiện hành.

Thiết bị này phải được lắp đặt và kết nối theo các quy định hiện hành.

Sau khi tháo bao gói đảm bảo rằng thiết bị không bị hư hỏng. Nếu thiết bị hư hỏng trong quá trình vận chuyển, không lắp đặt hoặc sử dụng thiết bị, liên hệ với trung tâm chăm sóc khách hàng ngay lập tức.

## Mục lục

1. Mục lục.....	18
2. Cảnh báo chung .....	19
3. Thay thế đèn lò.....	20
4. Lắp đặt phụ kiện.....	21
5. Báo cáo hiệu quả môi trường.....	22
6. Cảnh báo an toàn .....	22
7. Phụ kiện.....	23
8. Tổng quan sản phẩm .....	24
9. Kích thước sản phẩm.....	24
10. Đặc điểm sản phẩm .....	25
11. Cảnh báo trước khi lắp đặt.....	25
12. Lắp đặt thiết bị .....	26
13. Ghi chú quan trọng.....	26
14. Bảng điều khiển.....	27
15. Khởi động nhanh.....	28
16. Cách sử dụng .....	29
17. Lựa chọn vật chứa thức ăn.....	31
18. Thời gian hấp khuyến nghị.....	31
19. Bảo trì hằng ngày.....	32
20. Xử lý sự cố.....	33

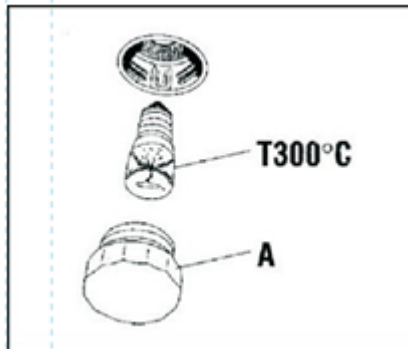
## Cảnh báo chung

1. Thiết bị này không được sử dụng bởi trẻ em dưới 8 tuổi và những người bị giảm khả năng về thể chất, tinh thần, cảm giác hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, nếu không họ phải được giám sát hoặc được hướng dẫn sử dụng thiết bị một cách an toàn và hiểu các mối nguy hiểm có thể xảy ra. Trẻ em không được chơi với thiết bị. Việc vệ sinh và bảo trì không được thực hiện bởi trẻ em nếu không có người giám sát.
2. Nếu dây nguồn hỏng, nó phải được thay thế bởi nhân viên kỹ thuật, dịch vụ đại lý hoặc những người có trình độ tương đương để tránh gây nguy hiểm.
3. Các phích cắm phải tiếp cận được sau khi lắp đặt.
4. Trong suốt quá trình sử dụng thiết bị sẽ nóng lên. Cần thận để tránh chạm vào các bộ phận nóng bên trong lò hấp.
5. Cảnh báo: Các bộ phận có thể nóng lên trong quá trình sử dụng. Để tránh bị bỏng hãy để thiết bị xa trẻ em.
6. Không sử dụng các chất tẩy rửa có tính ăn mòn cao hoặc các vật sắc nhọn để làm sạch kính cửa lò, vì chúng có thể làm trầy xước hoặc vỡ kính.
7. Không sử dụng máy làm sạch hơi nước.
8. Đảm bảo rằng thiết bị đã được ngắt nguồn điện trước khi thay đèn để tránh bị điện giật.
9. Việc vứt bỏ phải được thực hiện theo các quy định về môi trường của địa phương để xử lý chất thải.
10. Để biết thêm thông tin chi tiết về việc xử lý, phục hồi và tái chế sản phẩm này, vui lòng liên hệ với chính quyền địa phương, dịch vụ xử lý rác thải hoặc nơi bạn đã mua sản phẩm này.



## Thay thế đèn lò

- Ngắt kết nối nguồn điện
- Tháo nắp kính gắn vào giá đỡ đèn.
- Tháo đèn và thay thế bằng một đèn mới (300° C) có các đặc điểm như sau:



Điện áp: AC220V-240V

Công suất: 15W

Nguồn điện: E14

- Đậy nắp kính và kết nối lại với nguồn điện.

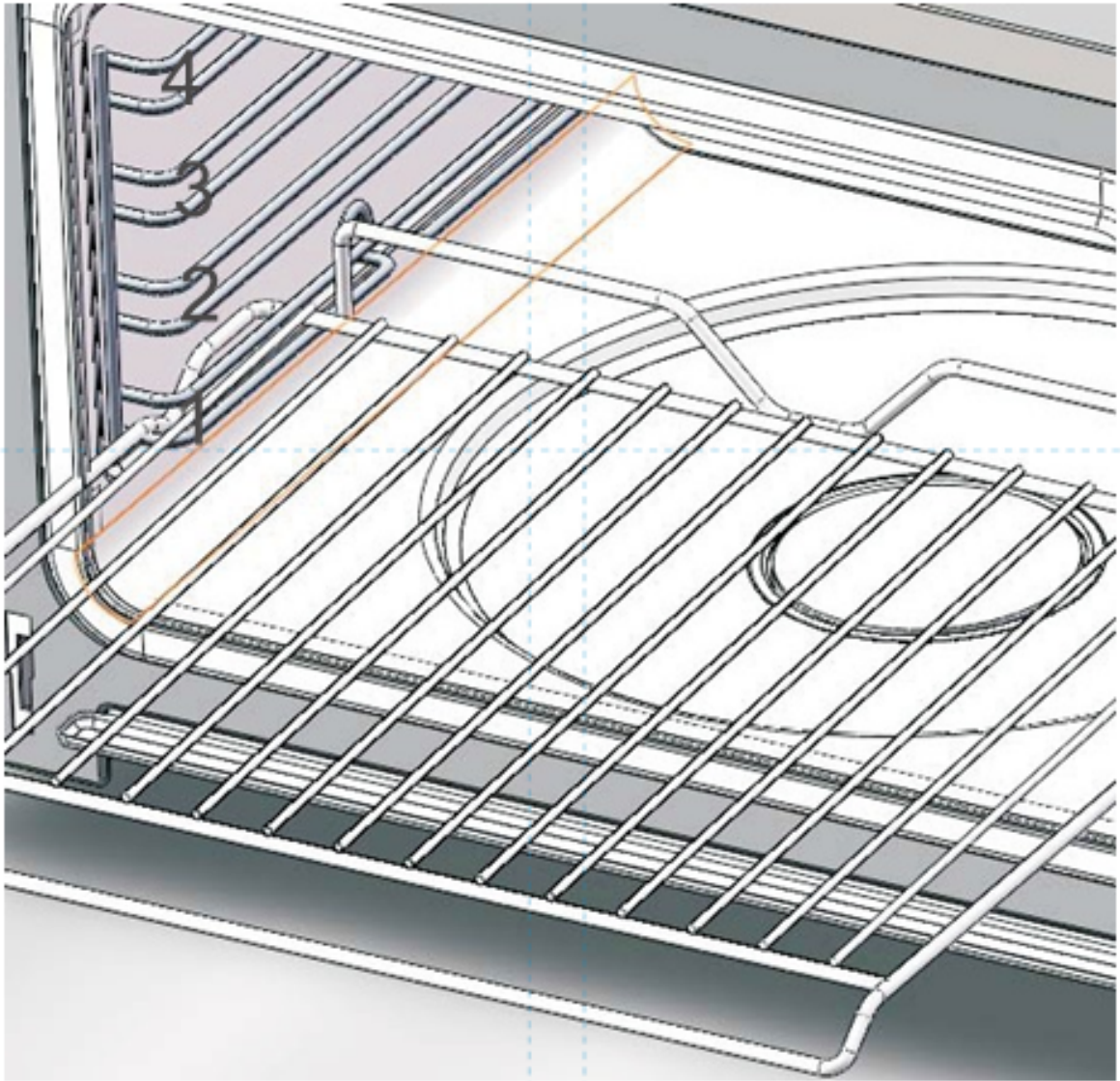
**CẢNH BÁO:** Đảm bảo thiết bị đã được rút phích cắm trước khi thay bóng đèn để tránh bị điện giật.

Cảnh báo: Không vận hành thiết bị khi dây cắm nguồn hoặc phích cắm bị hỏng hoặc sau khi thiết bị gặp trục trặc hoặc bất kỳ hư hỏng dưới bất kỳ hình thức nào, hãy đưa thiết bị đến trung tâm dịch vụ được ủy quyền gần nhất để sửa chữa hoặc điều chỉnh.

## Lắp đặt phụ kiện

Khay và các thanh trượt giữ khay cho phép điều chỉnh thấp cao và ngăn không cho thức ăn bị rơi rớt.

Khay và các thanh trượt giữ khay được đặt ở các vị trí 1-4.



## Báo cáo hiệu quả môi trường

Hãy bảo vệ môi trường, tránh bị ô nhiễm.

Vui lòng vứt bỏ các sản phẩm như sau:

Vật liệu thùng, bao gói và các vật liệu tái chế khác nên được xử lý tại các trung tâm. Pin và vật liệu nguy hiểm khác có thể dẫn đến ô nhiễm và cần phải được xử lý theo cách thân thiện với môi trường.

## Cảnh báo an toàn

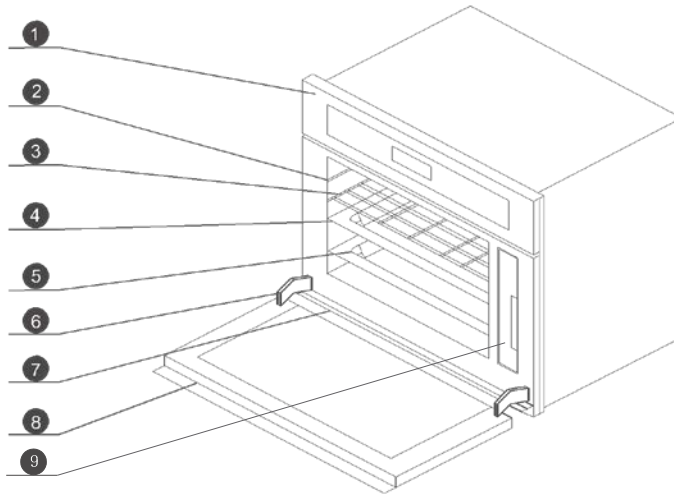
1. Vui lòng sử dụng dòng điện định mức 10A hoặc ổ cắm riêng biệt. Phải được nối đất. Không sử dụng ổ cắm tiếp xúc lỏng hoặc kém, nếu không dễ dẫn đến điện giật, đoản mạch, cháy nổ; Nếu ổ cắm được chia ra cho các thiết bị khác có thể có nhiệt bất thường, dễ gây hỏa hoạn.
2. Khi ngắt kết nối nguồn điện, hãy đảm bảo rằng nó được rút phích cắm. Không để dây cáp nguồn trên ổ cắm. Hoặc nó có thể gây sốc điện hoặc đoản mạch.
3. Không đặt sản phẩm trong nước hoặc những nơi ẩm ướt, vì có thể gây ra đoản mạch hoặc điện giật.
4. Không sử dụng nguồn điện có điện áp thấp 187V/220V hoặc nguồn điện có điện áp cao 242V/220V, vì có thể làm hỏng thiết bị.
5. Hãy để trẻ em tránh xa thiết bị này và đảm bảo trẻ em không chơi với thiết bị.
6. Sản phẩm chỉ có thể được sửa chữa bởi nhân viên kỹ thuật từ đại lý dịch vụ được chỉ định. Đừng tự ý mở hoặc sửa chữa thiết bị.
7. Nếu sản phẩm không được sử dụng trong thời gian dài, vui lòng ngắt kết nối với nguồn điện.
8. Nếu ổ cắm điện bị hỏng, vui lòng liên hệ với nhân viên kỹ thuật để được hỗ trợ sửa chữa hoặc thay thế.



## Phụ kiện

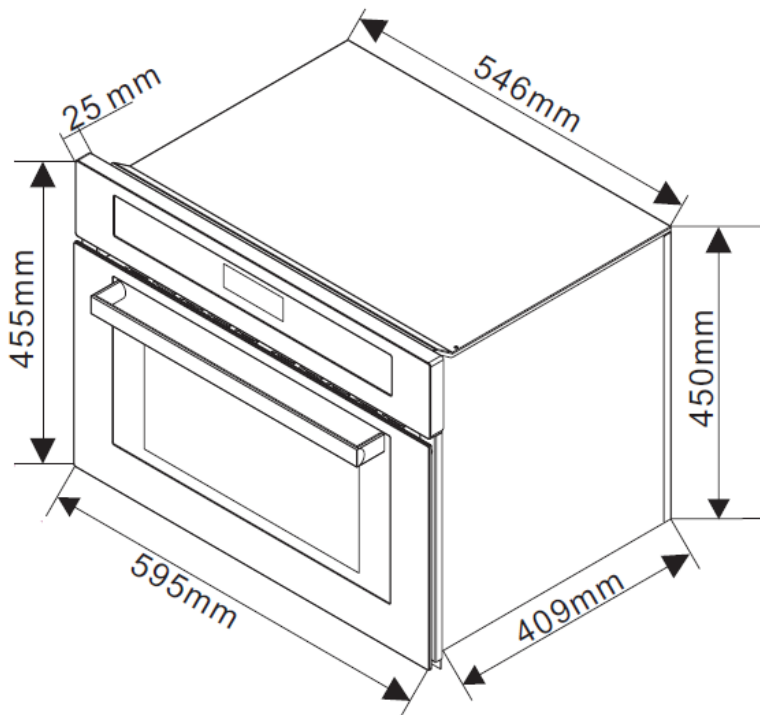
Thiết bị	1 cái
Khay hấp	1 cái
Khay nướng	1 cái
Khay hứng nước	1 cái
Làm sạch bọt	1 cái
Chất tẩy rửa	2 gói
Hướng dẫn sử dụng	1 cuốn

## Tổng quan sản phẩm



1. Bảng điều khiển
2. Khay trượt
3. Khay nướng
4. Khay hấp
5. Khay hứng dầu
6. Bản lề cửa
7. Khay hứng nước
8. Cửa lò
9. Bình chứa nước

## Kích thước sản phẩm



## Đặc điểm sản phẩm

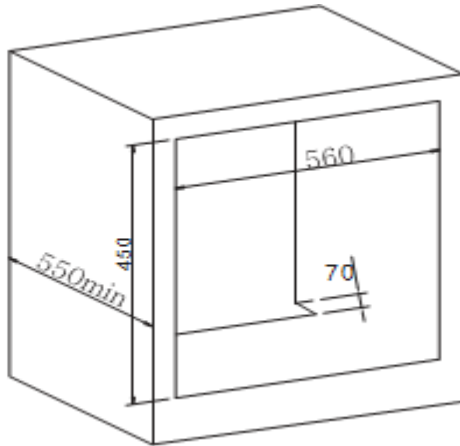
Mã số	MST-35CP
Điện áp	220V – 240V ~ 50HZ
Công suất	2060W
Kích thước sản phẩm (W X H X D)	595 X 455 X 435 mm
Kích thước âm tủ (W X H X D)	564 X 450 X 550 mm
Kích thước bao gói (W X H X D)	660 X 572 X 558 mm

## Cảnh báo trước khi lắp đặt

1. Lò hấp phải được lắp đặt ở vị trí thuận tiện cho việc vận hành, bảo trì và phù hợp để có thể sửa chữa.
2. Không lắp đặt lò hấp và dây nguồn ở nơi ẩm ướt.
3. Hãy đảm bảo rằng dây nguồn được nối đất tốt.
4. Vui lòng không nâng thiết bị bằng tay nắm cửa.
5. Hãy đảm bảo lò hấp được thông gió tốt.
6. Khi lò đang vận hành, không chạm vào lò để tránh bị phỏng.
7. Nếu bạn đặt lò hấp vừa vận vào tủ, đảm bảo rằng lò có đủ không gian để thông gió, nếu không nó sẽ ảnh hưởng đến hoạt động bình thường của thiết bị. Tấm chắn phía sau tủ phải được tháo ra để đảm bảo không khí lưu thông tự do.

## Lắp đặt thiết bị

1. Để lưu thông không khí một cách tốt nhất, lò phải được lắp theo kích thước như sau:



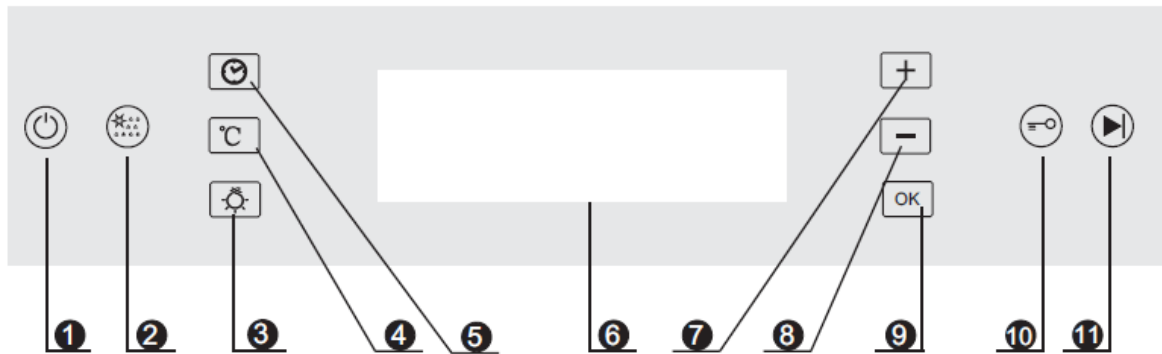
Kích thước âm tủ (W X H X D)	560 X 450 X 550 mm
------------------------------	--------------------

2. Sau khi lắp lò hấp trong tủ, nó phải được cố định bằng vít.

## Ghi chú quan trọng

1. Nếu bạn muốn lấy thức ăn ra khỏi lò sau khi hấp xong, hãy sử dụng găng tay hoặc các dụng cụ hỗ trợ để tránh bị phỏng.
2. Sẽ có những giọt nước trên vật dụng khi lò đang vận hành, xin vui lòng làm sạch chúng.
3. Không mở cửa lò ngay sau khi hấp xong để tránh bị phỏng do hơi nước.
4. Không sử dụng nước để làm sạch lò, không để xăng dầu hoặc bất kỳ vật liệu tương tự tiếp xúc với thân lò.
5. Luôn vệ sinh khoang, khay đựng thức ăn và giá đỡ.
6. Nếu ổ cắm điện bị hỏng, để tránh nguy hiểm hãy liên hệ với nhân viên kỹ thuật để được hỗ trợ.
7. Tất cả ổ cắm phải được nối đất.
8. Nếu sản phẩm không được sử dụng trong một thời gian dài, hãy làm sạch nước bên trong lò và ngắt kết nối với nguồn điện.
9. Không cho thức ăn dư thừa vào lò, để tránh hơi nước tuần hoàn không đều trong khoang.
10. Bạn nên sử dụng nước đóng chai để hấp.

## Bảng điều khiển

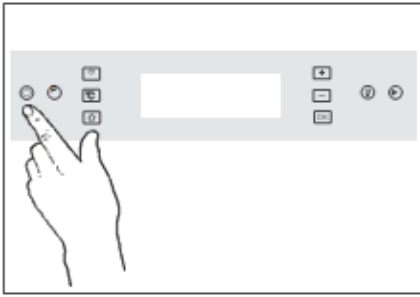


- 1 ON/OFF    2 Tắt cặn    3 Đèn lò  
4 Nhiệt độ    5 Hẹn giờ    6 Màn hình  
7 "+" tăng    8 "-" giảm    9 OK  
10 Khóa phím    11 Bắt đầu/Dừng

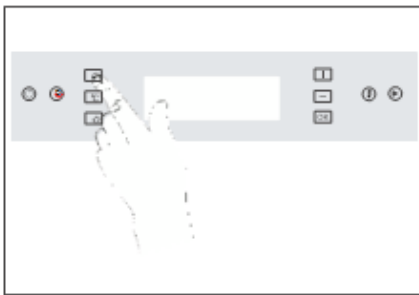
## Khởi động nhanh

### 1. Kích hoạt chức năng hấp

Bước 1: Nhấn phím "ON/OFF", bảng điều khiển sáng đèn, lò ở chế độ chờ.

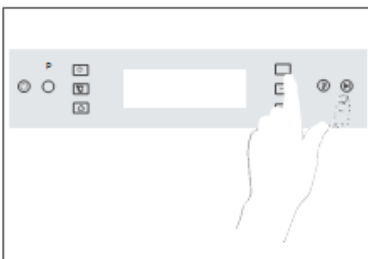


Bước 2: Nhấn phím hẹn giờ một lần để vào thời gian hấp, thời gian hấp sẽ nhấp nháy bên trái của bảng điều khiển.

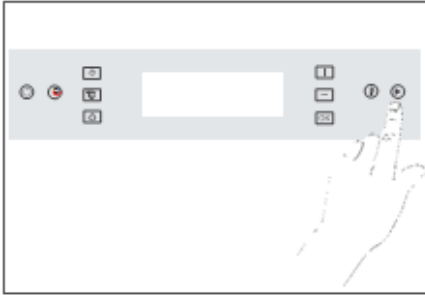


Bước 3: Nhấn "+" và "-" để điều chỉnh thời gian hấp.

Nhấn "OK" để xác nhận.



Bước 4: Cuối cùng, nhấn "Bắt đầu/Dừng" để bắt đầu hấp.



## Cách sử dụng

1. Cài đặt thời gian địa phương/Thời gian hấp/Thời gian kết thúc. Trình tự của thời gian hấp sẽ được hiển thị trong màn hình như sau:



2.




2.1 Thời gian địa phương: Nhấn "Hẹn giờ" 2 giây, sau đó nhấn "+" hoặc "-" để điều chỉnh thời gian, nhấn OK để xác nhận.



2.2 Thời gian hấp: Nhấn "Hẹn giờ" một lần, sau đó nhấn "+" hoặc "-" để điều chỉnh thời gian, nhấn OK để xác nhận.

2.3 Thời gian kết thúc: Nếu bạn muốn thiết lập thời gian kết thúc, lặp lại mục 2.2, sau đó nhấn "Hẹn giờ" 2 lần. Nhấn "+" hoặc "-" để điều chỉnh thời gian, nhấn OK để xác nhận.

3. Chức năng tẩy cặn


Lấy bình chứa nước ra, đổ thêm nước vào bình cho đến khi đầy một nửa.

Đặt bình trở lại. Đóng cửa và nhấn phím "  " để lựa chọn bắt đầu hoạt động. "  " sẽ xuất hiện trên màn hình. Tẩy cặn xuất hiện ký hiệu "  " cho đến khi có âm thanh bip.

Khi ký hiệu "  " xuất hiện, lấy bình nước ra một lần nữa, đổ nước cho đến khi đầy một nửa, đặt nó trở lại. Đóng cửa và nhấn "  " lần nữa để bắt đầu phần thứ hai của chu trình vệ sinh.

Thực hiện các bước tương tự như trên để làm sạch lần thứ ba. Khi nó kết thúc, việc tẩy cặn được hoàn thành.

#### 4. Chức năng khóa phím

Nhấn phím "  " trong 2 giây, lò sẽ bị khóa. Nhấn lại lần nữa trong 2 giây, lò sẽ mở khóa.

#### 5. Thiết lập nhiệt độ. Ở chế độ chờ, nhấn " ", sau đó nhấn "+" hoặc "-" để đặt nhiệt độ mong muốn, nhấn OK để xác nhận.



## Lựa chọn vật chứa thức ăn

Vui lòng chọn đúng vật chứa cho các loại thực phẩm khác nhau. Tất cả các khay và giá đỡ trong lò đều có khả năng chịu nhiệt. Dưới đây bạn có thể tìm thấy gợi ý của chúng tôi:

1. Đối với các thực phẩm như khoai lang, cà chua và trứng, hãy đặt trên khay hấp, không đặt trực tiếp lên giá kim loại.
2. Thực phẩm như hải sản, cánh gà, bí tết, bí ngô có thể được nấu với nước sốt, bạn có thể sử dụng khay hấp.
3. Đối với thực phẩm như cá, xương sườn, thịt gà hoặc thịt bò mà bạn không muốn giữ nước hoặc dầu thì bạn có thể sử dụng vỉ nướng.

## Thời gian hấp khuyến nghị

Thực phẩm	Trọng lượng	Thời gian
Cá	650g	15 phút
Cua	500g	25 phút
Tôm	500g	12 phút
Chân gà	5 miếng khoảng 650g	30 phút
Gà	1100g	35 phút
Bò	350g	40 phút
Heo	400g	20 phút
Súp	450g	15 phút
Trứng	10 trái khoảng 650g	15 phút
Bí ngô	850g	20 phút
Cà chua	550g	30 phút
Bắp	550g	30 phút
Bánh mì	10	18 phút
Cơm	400g	30 phút

## Bảo trì hằng ngày

Ghi chú: Nó đã được thiết kế để sử dụng được trong vòng nhiều năm. Vui lòng ngắt kết nối nguồn điện trước khi bảo trì.

1. Không kéo dây cáp để ngắt kết nối nguồn.
2. Khi làm sạch khoang, hãy tháo gỡ tất cả mọi thứ trong khoang bao gồm các kệ và sử dụng khăn sạch để làm sạch nó.
3. Không sử dụng nước để phun lên thiết bị. Không sử dụng vật liệu mài mòn.
4. Vệ sinh khoang sau mỗi lần sử dụng, đợi cho đến khi khoang nguội hoàn toàn, sử dụng miếng vải khô để làm sạch khoang.
5. Chúng tôi khuyên bạn nên tẩy cặn lò hấp 3 tháng một lần. Để biết chi tiết bạn có thể tham khảo phần tẩy cặn.
6. Vui lòng thường xuyên tháo bình chứa nước. Khi bạn làm sạch bình chứa nước, vui lòng tháo và sử dụng khăn khô để lau.

## Xử lý sự cố

Nếu bạn thấy thiết bị hoạt động bất thường, hãy ngưng sử dụng. Rút phích cắm và làm theo hướng dẫn sau. Vui lòng liên hệ trung tâm dịch vụ của chúng tôi để kiểm tra.

Trạng thái	Nguyên nhân	Giải pháp
Ký hiệu hết nước	Không có nước trong bình chứa Ống bơm hỏng	Thêm nước vào bình chứa Thay thế ống bơm, vui lòng Liên hệ trung tâm dịch vụ
Bảng điều khiển không hoạt động	Kích hoạt khóa phím Bảng điều khiển hỏng	Bỏ kích hoạt khóa phím Liên hệ trung tâm dịch vụ
Thức ăn không chín sau khi hấp	Thực phẩm bị che phủ bằng nắp Không có hơi tạo ra	Tháo nắp Liên hệ trung tâm dịch vụ
Lỗi E2	Lỗi cảm biến bên trong	Liên hệ trung tâm dịch vụ
Lỗi E3	Cảm biến bên trong quá nóng	Liên hệ trung tâm dịch vụ
Lỗi E4	Lỗi cảm biến tấm gia nhiệt hấp	Liên hệ trung tâm dịch vụ
Lỗi E5	Tấm gia nhiệt hấp quá nóng	Liên hệ trung tâm dịch vụ
Lỗi E1	Không có nước hoặc không đặt bình chứa nước	Liên hệ trung tâm dịch vụ

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