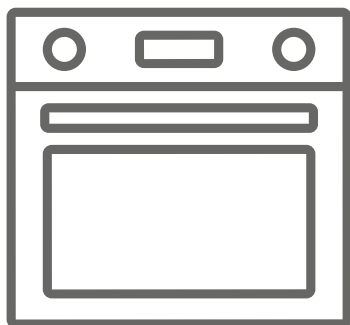




**EN** Built-in Oven / User Manual








**MSO-A75TFT / MSO-B75TFT**

**Thank you for choosing this product.**

This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance.

Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

Icon	Type	Meaning
	<b>WARNING</b>	Serious injury or death risk
	<b>RISK OF ELECTRIC SHOCK</b>	Dangerous voltage risk
	<b>FIRE</b>	Warning; Risk of fire / flammable materials
	<b>CAUTION</b>	Injury or property damage risk
	<b>IMPORTANT / NOTE</b>	Operating the system correctly

# CONTENTS


1.SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
1.1 General Safety Warnings .....	4
1.2 Installation Warnings .....	6
1.3 During Usage .....	7
1.4 During Cleaning and Maintenance .....	9
2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE.....	11
2.1 Instructions for the Installer .....	11
2.2 Installation of the Oven.....	11
2.3 Electrical Connection and Safety.....	13
3.PRODUCT FEATURES .....	14
4.USE OF PRODUCT .....	15
4.1 Oven Controls.....	15
4.2 Cooking Table.....	17
4.3 Use of the Smart LCD Control Unit .....	17
4.4 Accessories .....	29
5.CLEANING AND MAINTENANCE.....	32
5.1 Cleaning .....	32
5.2 Maintenance.....	33
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT .....	34
6.1 Troubleshooting.....	34
6.2 Transport .....	34
7.TECHNICAL SPECIFICATIONS.....	35
7.1 Energy Fiche .....	35



# 1. SAFETY INSTRUCTIONS



- Read these instructions carefully and completely before using your appliance and keep them in a convenient place for reference when necessary.
- This manual is prepared for more than one model. Your appliance may not have some of the features described in this manual. Pay particular attention to any figures while you are reading the operating manual.

## 1.1 GENERAL SAFETY WARNINGS

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

 **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Keep children less than 8 years of age away unless they are continuously supervised.

  **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

  **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- During use the appliance will get hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

- During use handles held for short periods in normal use may get hot.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass and other surface. They can scratch the surface which may result in shattering of the glass or damage to the surface.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.

**⚠ WARNING:** To avoid the possibility of electric shocks, make sure that the appliance is switched off before replacing the lamp.

**⚠ CAUTION:** Accessible parts may be hot when cooking or grilling. Keep young children away from the appliance when it is in use.

- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work must only be carried out by authorised service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorised technicians may be dangerous. Do not alter or modify the specifications of the appliance in any way. Inappropriate hob guards can cause accidents.
- Before connecting your appliance, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the specifications of the appliance are compatible. The specifications for this appliance are stated on the label.

**⚠ CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only. It should not be used for any other purpose or in any other application, such as for

non-domestic use or in a commercial environment or room heating.

- Do not use the oven door handles to lift or move the appliance.
- All possible measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, care should be taken while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking the glass with accessories.
- Make sure that the supply cord is not trapped or damaged during installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- Do not let children climb on the oven door or sit on it while it is open.
- Please keep children and animals away from this appliance.



## **1.2 INSTALLATION WARNINGS**

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorised people.
- When the appliance is unpacked, make sure that it has not been damaged during transportation. In case of any defect do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, styrofoam, etc.) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance against atmospheric effects. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow,

excessive humidity etc.

- The material around the appliance (cabinet) must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.
- The appliance must not be installed behind a decorative door, in order to avoid overheating.

### **1.3 DURING USAGE**

- When you first use your oven you may notice a slight smell. This is perfectly normal and is caused by the insulation materials on the heater elements. We suggest that before using your oven for the first time you leave it empty, and set at maximum temperature for 45 minutes. Make sure that the environment in which the product is installed is well ventilated.
  - Take care when opening the oven door during or after cooking. The hot steam from the oven may cause burns.
  - Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance when it is operating.
  - Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.
  - Under no circumstances should the oven be lined with aluminium foil as overheating may occur.
  - Do not place dishes or baking trays directly onto the base of the oven whilst cooking. The base becomes very hot and damage may be caused to the product.
-   Do not leave the oven unattended while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to flames that are caused by oil, instead switch the oven off and cover the pan with its lid or a fire blanket.
- If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off.

- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when it is not used.
- The trays incline when pulled out. Take care not to spill or drop hot food when removing it from the ovens.
- Do not place anything on the oven door when it is open. This could disrupt the balance of the oven or damage the door.
- Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.
- It is recommended to use soft water to avoid excess amount of limescale residue in steam generating system over time. To check the softness of water please use the test paper given with the product and the table below. Test paper is kept in water for 3 seconds, and taken out after a minute stripes become visible on the paper.

Test Stripes	Hardness of the Water
5-4 blue stripes	Soft
1 red stripe	Slightly Hard
2 red stripes	Medium Hard
3 red stripes	Hard
4-5 red stripes	Very Hard

- If the correct water hardness level is not set, this could affect appliance operation and its useful life.
- Do not use other liquids than still water.
- Do not use hot water.
- Keep the water tank closed when the oven is operating.
- When oven is hot and oven door is opened, hot air steam may come over so stand away and also keep children away while opening oven door.
- To avoid limescale residual in the cavity, clean the cavity after each use.




- After the cooking process, the remaining water in the system should be removed. To do that please select “**Yes**” when automatically asked on the screen after cooking process. Do not leave anything in the oven during this operation.


#### **1.4 DURING CLEANING AND MAINTENANCE**

- Make sure that your appliance is turned off at the mains before carrying out any cleaning or maintenance operations.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents in case of need.

## CE Declaration of conformity

 We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

This appliance has been designed to be used only for home cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.

 The operating instructions apply to several models. You may notice differences between these instructions and your model.

## 2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

**! WARNING** : This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).
- If the product contains removable shelf guides (wire racks) and the user manual includes recipes like yoghurt, the wire racks shall be removed and the oven operated in the defined cooking mode. Removal of the Wire Shelf information is included in the CLEANING AND MAINTENANCE section.

### 2.1 INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

#### General instructions

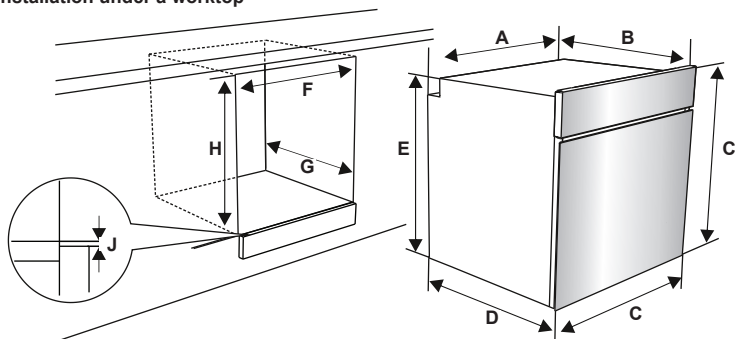
- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.
- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100°C.
- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.

### 2.2 INSTALLATION OF THE OVEN

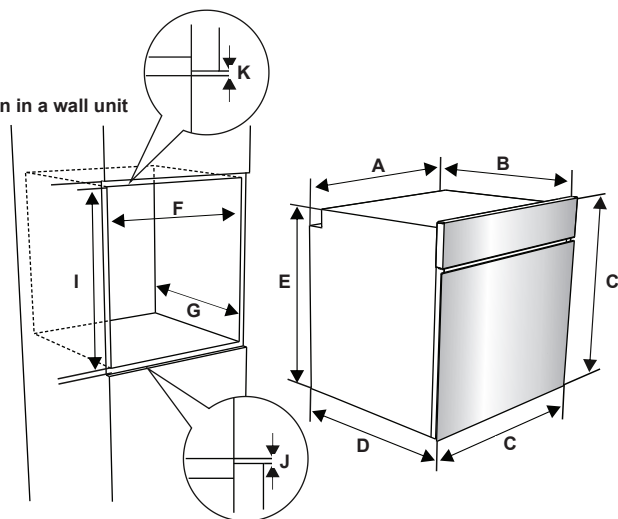
The appliances are supplied with installation kits and can be installed in a worktop with the appropriate dimensions. The dimensions for hob and oven installation are given below.

<b>A (mm)</b>	557	<b>min./max. F (mm)</b>	560/580
<b>B (mm)</b>	550	<b>min. G (mm)</b>	555
<b>C (mm)</b>	595	<b>min. H/I (mm)</b>	600/590
<b>D (mm)</b>	575	<b>min. J/K (mm)</b>	5/10
<b>E (mm)</b>	576		

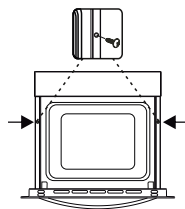
### Installation under a worktop



### Installation in a wall unit



After making the electrical connections, insert the oven into the cabinet by pushing it forward. Open the oven door and insert 2 screws in the holes located on the oven frame. While the product frame touches the wooden surface of the cabinet, tighten the screws.

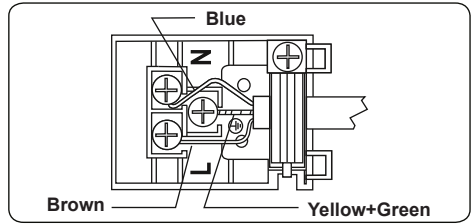


### 2.3 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY


**⚠ WARNING:** The electrical connection of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

**⚠ WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.**

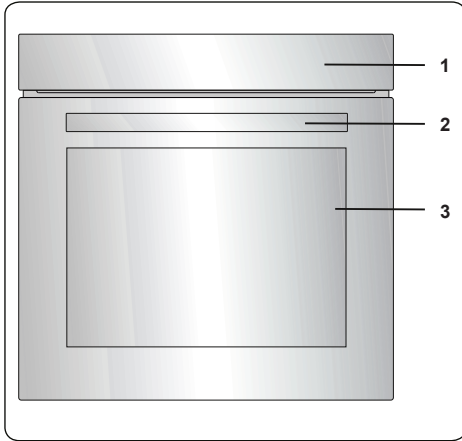
- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (also indicated on the identification plate).
- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced this should be done by a qualified personnel.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord should be kept away from hot parts of the appliance and must not be bent or compressed. Otherwise the cord may be damaged, causing a short circuit.
- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a all-pole disconnector (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The appliance is designed for a power supply of 220-240V. If your supply is different, contact the authorised service person or a qualified electrician.
- The power cable (H05VV-F) must be long enough to be connected to the appliance, even if the appliance stands on the front of its cabinet.
- Ensure all connections are adequately tightened.
- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.
- The terminal box connection is placed on the terminal box.



### 3. PRODUCT FEATURES

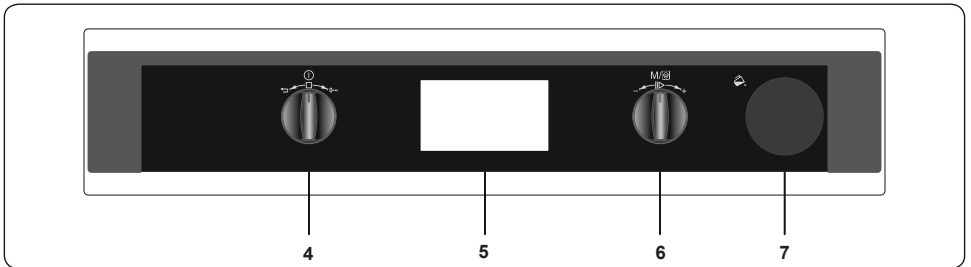
 **Important:** Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

#### List of Components



1. Control Panel
2. Oven Door Handle
3. Oven Door

#### Control Panel



4. Oven Function Control Knob
5. Timer
6. Oven Thermostat Knob
7. Water Tank Cover

## 4. USE OF PRODUCT

### 4.1 OVEN CONTROLS

#### Left knob

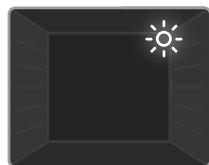
- Long push: Switch on / off
- Short push: Pause cooking
- Turn right: Key lock
- Turn left: Undo / Go to previous menu

#### Right knob

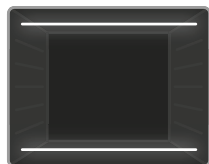
- Push: Select / Start Cooking / Start manual steam operation
- Turn Right: Menu Navigation / Increase Temperature
- Turn Left: Menu Navigation / Decrease Temperature

#### Oven Functions

\* The functions of your oven may be different due to the model of your product.

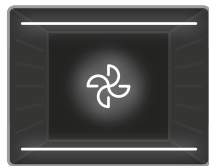


**Oven Lamp:** Only the oven light will switch on. It will remain on for the duration of the cooking function.



**Static Cooking Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower and upper heating elements will start operating. The

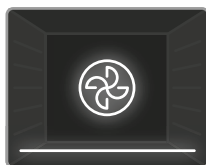
static cooking function emits heat, ensuring even cooking of food. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Preheating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to use only one shelf at a time in this function.



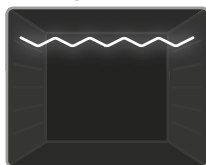
**Fan Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the upper and lower heating elements and fan will start operating.

This function is good for baking pastry. Cooking is carried out by the lower and upper heating elements within the oven and by the fan, which provides air circulation, giving a slightly grilled effect to the food.

It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes. The fan and lower heating function is ideal for baking food, such as pizza, evenly in a short period of time. The fan evenly disperses the heat of the oven, while the lower heating element bakes the food.



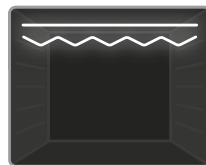
**Pizza Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring, lower heating elements and fan will start operating. This function is ideal for baking food, such as pizza, evenly in a short time. While the fan evenly disperses the heat of the oven, the lower heating element ensures baking of the food.



**Grilling Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill heating element will start operating. This function is used for grilling and toasting foods on the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.



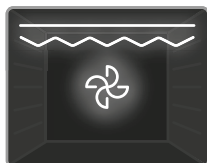
**Warning:** When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



**Faster Grilling Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill and upper heating elements will start operating. This function is used for faster grilling and for grilling food with a larger surface area, such as meat. Use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.



**Warning:** When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



**Double Grill and Fan Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill, upper heating elements and fan will

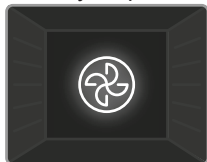
start operating. This function is used for faster grilling of thicker food and for grilling of food with a larger surface area. Both the upper heating elements and grill will be energised along with the fan to ensure even cooking. Use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

**Warning:** When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



**Defrost Function:** The oven's warning lights will switch on and the fan will start to operate. To use the defrost function, place your frozen food in the oven

on a shelf in the third slot from the bottom. It is recommended that you place an oven tray under the defrosting food to catch the water accumulated due to melting ice. This function will not cook or bake your food, it will only help to defrost it.



**Turbo Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring heating element and fan will start operating. The turbo function

evenly disperses the heat in the oven so all food on all racks will cook evenly. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

### Manual Aiding Steam Function:

This function can be used any other cooking together with functions.

It is used for cooking all types of vegetables, smaller chunks of meat, fruit, and side dishes (rice, pasta).

The advantages;

- Crispy and shiny surface on foods
- Minimum loss of water
- Almost no loss of nutrients
- Low-fat cooking

You can select the desired function and steam density. Steam density table is on the next page.

### Filling the Water Tank



- The water tank volume is 300 ml. This amount allows 3 cycles of steam aiding. For each cycle around 100 ml water is used.



- Push the tank cover to open





- Pull the water tank out slightly.



The tank must not be taken out



- Add the minimum 100 ml water into the tank before usage.



The maximum water level is indicated as "MAX" on the tank.

Steam Density	Water Amounts
1 steam injection	Add 100 ml water
2 steam injection	Add 200 ml water
3 steam injection	Add 300 ml water
Auto steam injection	Add 100 ml water



- Push on the tank cover to close.



### Vap clean+ function:

Vapclean+ function provides easy cleaning. You will find this function under 'Cleaning' menu. Before running this function please add 300 ml water into the tank. For adding water please follow the instruction given under title 'Filling Water Tank'.

## 4.2 COOKING TABLE

Function	Dishes			
				min.
Static	Puff Pastry	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Cake	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Cookie	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	2 - 3 - 4	200	45-60
Fan	Puff Pastry	2 - 3 - 4	170-190	25-35
	Cake	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Cookie	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	2 - 3 - 4	200	45-60
Turbo	Puff Pastry	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Cake	2 - 3 - 4	150-170	30-40
	Cookie	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Stew	2	175-200	40-50
Grilling	Grilled meatballs	7	200	10-15
	Chicken	*	190	50-60
	Chop	6 - 7	200	15-25
	Beefsteak	6 - 7	200	15-25

\*If available cook with roast chicken skewer.

## 4.3 USE OF THE SMART LCD CONTROL UNIT

Ready Cook is designed to help home users to implement professional cooking recipes easily using the built-in auto cooking functions.

The Ready Cook menus, such as Manual Cooking, Auto Cooking, Favourites, Cleaning, and Settings, are described below.

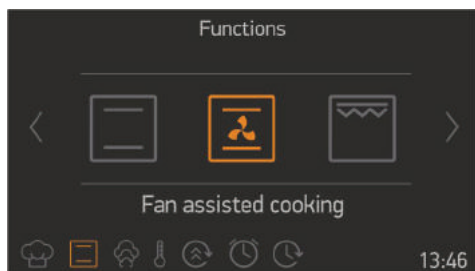
### Manual cooking

You can adjust every cooking setting in Manual Cooking mode, including the 7 different cooking functions, the temperature, the boost function, the cooking duration, and the cooking end time. Follow the steps listed below to navigate the Manual Cooking menu.



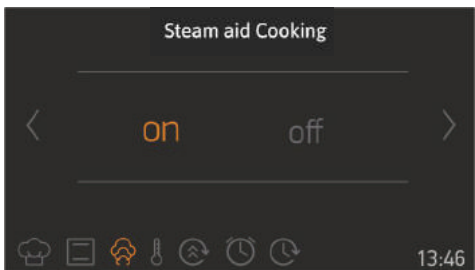
### The main menu

- Rotate the right knob in either direction until **“Manual Cooking”** is highlighted.
- Press the right knob to select the highlighted option.



### Oven function

- Rotate the right knob in either direction to navigate between the available oven functions.
- Press the right knob to select the highlighted option.

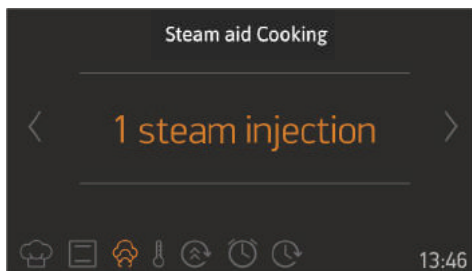


### Steam Aid Cooking

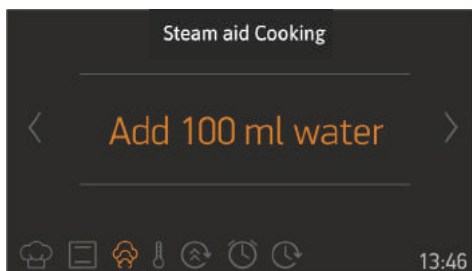
- Rotate the right knob in either direction

to highlight Steam aid cooking **“ON”** or **“OFF”**.

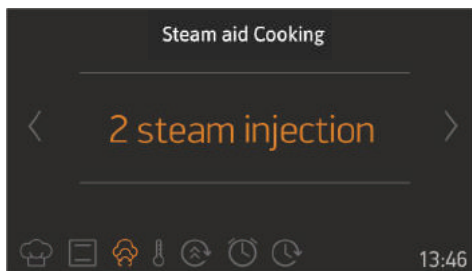
- Press the right knob to select the highlighted option.



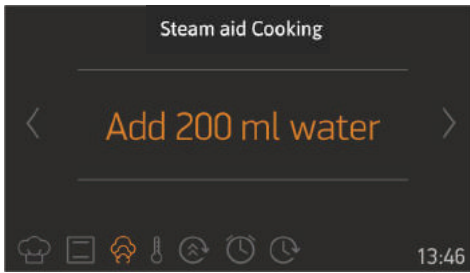
- Press the right knob to select to **“1 steam injection”**.



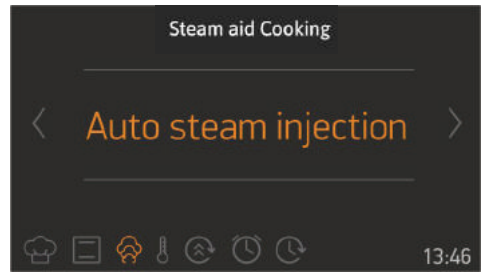
- Add 100 ml of water into the water tank.
- Press the right knob to select to **“Add 100 ml water”**.



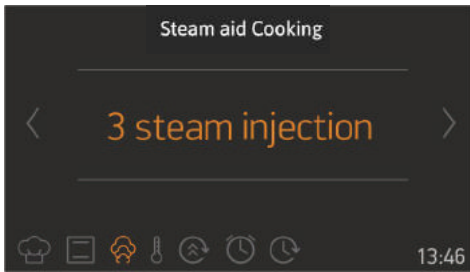
- Rotate one times the right knob to 2 steam injection.
- Press the right knob to select the highlighted option.



- Add 200 ml of water into the water tank.
- Press the right knob to Add 200 ml water.



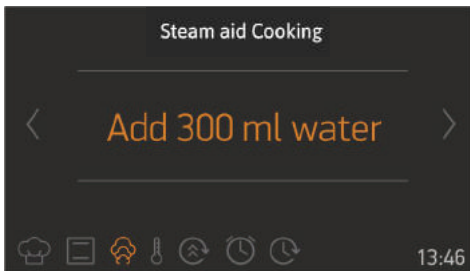
- Rotate two times the right knob to auto steam injection.
- Press the right knob to select the highlighted option.



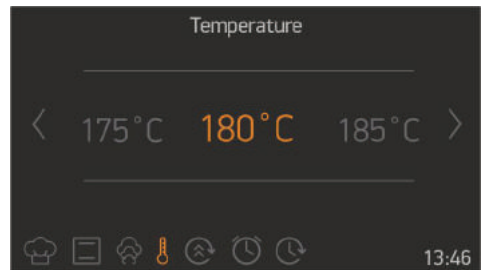
- Rotate two times the right knob to 3 steam injection.
- Press the right knob to select the highlighted option.



- Add 100ml of water into the water tank.
- Press the right knob to Add 100 ml water.

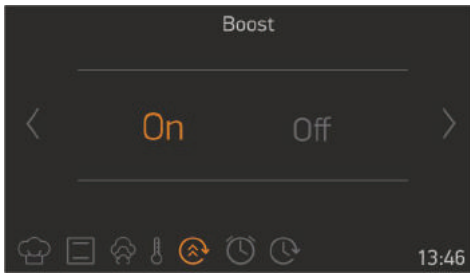


- Add 300 ml of water into the water tank.
- Press the right knob to Add 300 ml water.



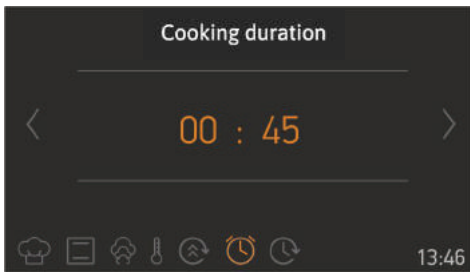
### Temperature

- Rotate the right knob in either direction to navigate between the available temperature settings.
- Press the right knob to select the highlighted option.



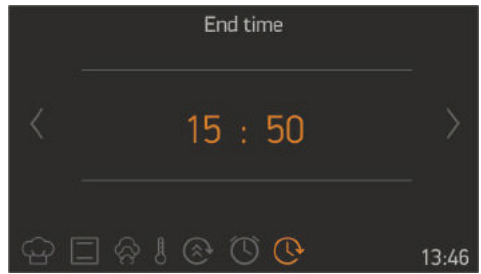
### Boost

- Rotate the right knob in either direction to highlight Boost “ON” or “OFF”.
- Press the right knob to select the highlighted option.
- Use this function to heat the oven the desired temperature as quickly as possible. This mode is not appropriate for cooking.




### Cooking duration

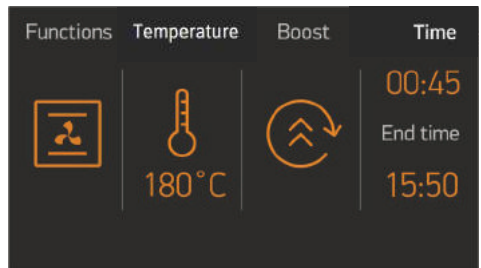
- Rotate the right knob in either direction to change the cooking duration.
- Press the right knob to set the cooking duration.
- **NOTE:** If the cooking duration is set to **00:00**, cooking will continue until you manually stop it.



### Cooking end time

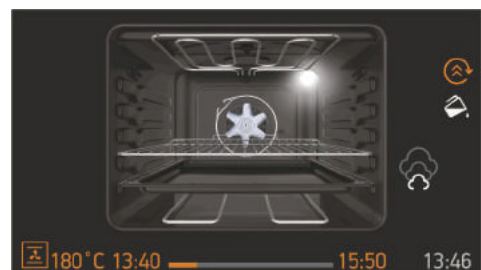
- Rotate the right knob in either direction to change the cooking end time.
- Press the right knob to set the cooking end time.

 The cooking end time cannot be set when the grill functions are activated. If the cooking end time was set before activating the grill functions, the cooking end time will be canceled after the grill functions are selected.



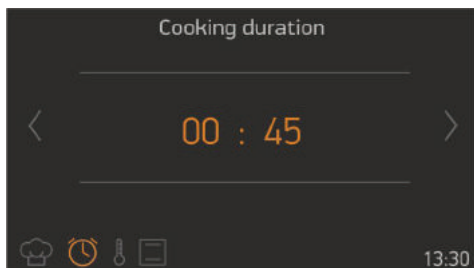
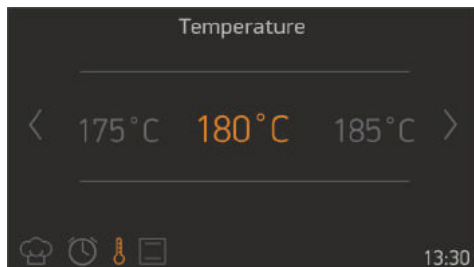
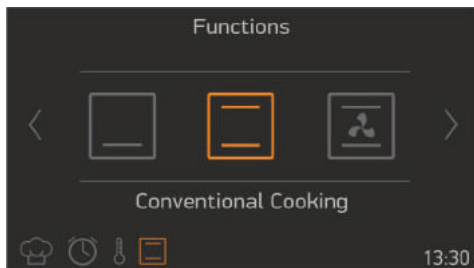
### The information screen

- Cooking will begin within 10 seconds of the last action, or when the right knob is pressed.
- Rotate the left knob anti-clockwise to go back to the previous setting.



### The animation screen displays:

- Cooking time
- Temperature
- Cooking start and end time
- Cooking function information.



### The animation screen

- Press the left knob to stop cooking.
- Press the right knob to start / continue cooking.
- Rotate the right knob in either direction to change the temperature.
- Rotate the left knob anti-clockwise, while any cooking function is active, to display the oven function, temperature, and cooking time setting screen.
- To stop cooking and return to the main menu, press the left knob then rotate it anti-clockwise.

### Auto Cooking

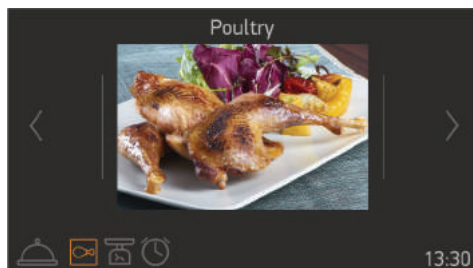
Ready Cook has built-in, previously determined, recipe functions that can be selected in the Auto Cooking menu. You will only be able to select the name of the desired meal. It will not be possible to alter any of the recipe settings, including cooking duration and temperature, as these are automatically set by Ready Cook.

Follow the steps below to perform auto cooking.



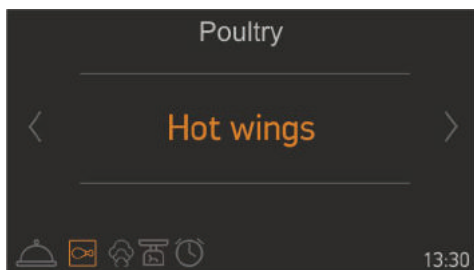
### The main menu

- Rotate the right knob in either direction until "Auto Cooking" is highlighted.
- Press the right knob to select the highlighted option.



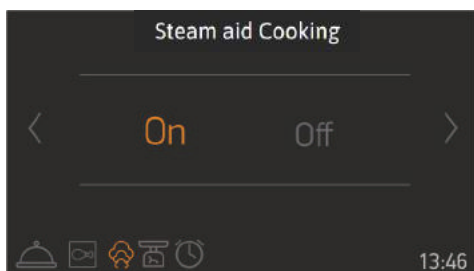
### Food categories

- Rotate the right knob in either direction to navigate between the available recipes.
- Press the right knob to select the highlighted option.



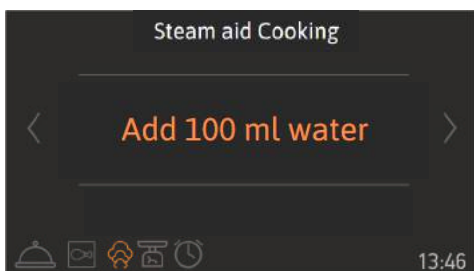
### Recipe selection

- Rotate the right knob in either direction to navigate between the available recipes.
- Press the right knob to select the highlighted option.

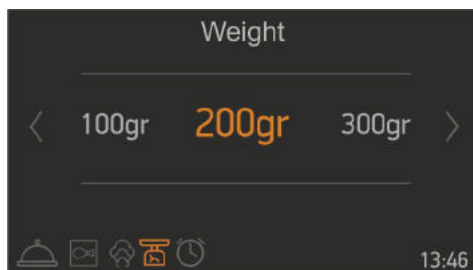


### Steam injection

- Rotate the right knob in either direction to highlight Steam injection On or Off.
- Press the right knob to select the highlighted option.

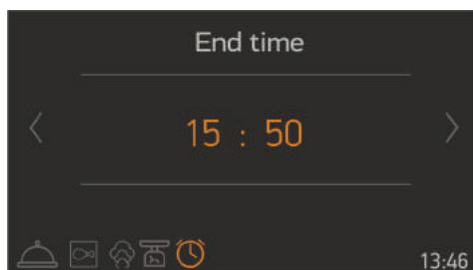


- Add 200 ml of water into the water tank.
- Press the right knob to Add 200 ml water.



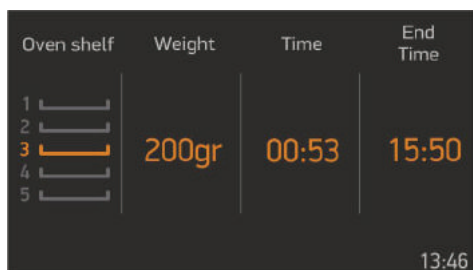
### Food weight

- Rotate the right knob in either direction to change the weight value.
- Press the right knob to set the weight.



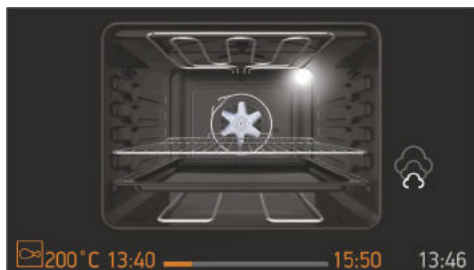
### Cooking end time

- Rotate the right knob in either direction to change the cooking end time.
- Press the right knob to set the cooking end time.



### The information screen

- Cooking will start within 10 seconds of no activity, or when the right knob is pressed.
- Rotate the left knob anti-clockwise to go back through the previous setting screens.
- Place food on the middle shelf to achieve the best cooking results.



### The animation screen

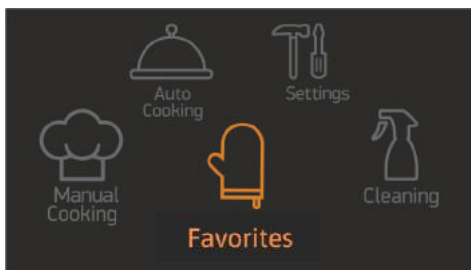
- Press the left knob to stop cooking.
- Press the right knob to start and continue cooking.
- To stop cooking and return to the main menu, press the left knob and rotate it anti-clockwise.

### Favourites

It is possible to save your manual cooking settings, allowing you to quickly select the same cooking settings at any time. At the end of the Manual Cooking menu, after the cooking duration setting, you will be asked whether you want to save the settings to your favourites.

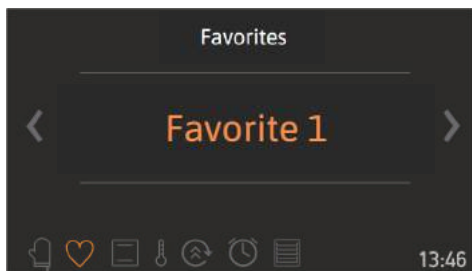
To create a favourite cooking setting, use the edit function in the Favourites menu.

To select and begin a favourite function, follow the steps below.



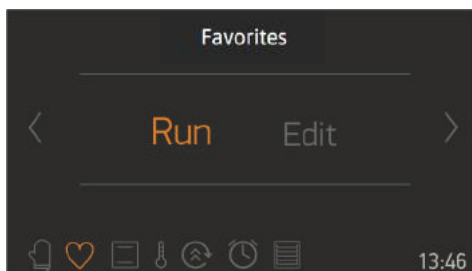
### On the main menu

- Rotate the right knob in either direction until 'Favourites' is highlighted.
- Press the right knob to select the highlighted option.



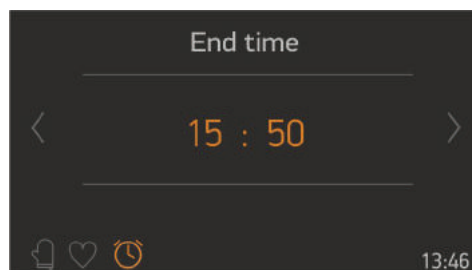
### Favourites

- Rotate the right knob in either direction to navigate between the available options.
- Press the right knob to select the highlighted option.
- The settings stored in the favourite will be displayed at the bottom of the screen.



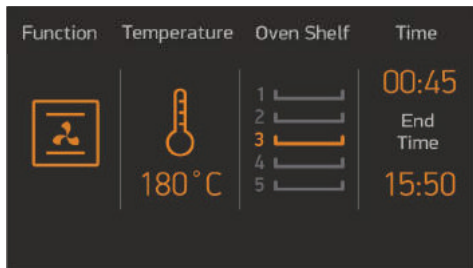
### The run/edit screen

- Rotate the right knob to highlight "Run".
- Press the right knob to select "Run".



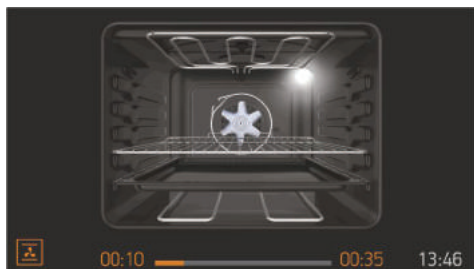
### Cooking end time

- Rotate the right knob in either direction to change the cooking end time.
- Press the right knob to set the cooking end time.



### The information screen

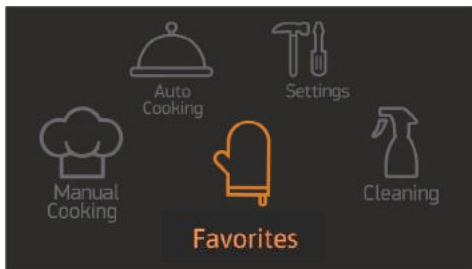
- Cooking will start within 10 seconds of no activity, or when the right knob is pressed.
- Rotate the left knob anti-clockwise to go back through the previous setting screens.
- Place food on the middle shelf to achieve the best cooking results.



### The animation screen

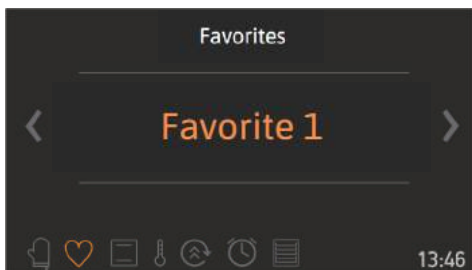
- Press the left knob to stop cooking.
- Press the right knob to start and continue cooking.
- To stop cooking and return to the main menu, press the left knob and rotate it anti-clockwise.

To edit any Favourites settings, follow the steps below.



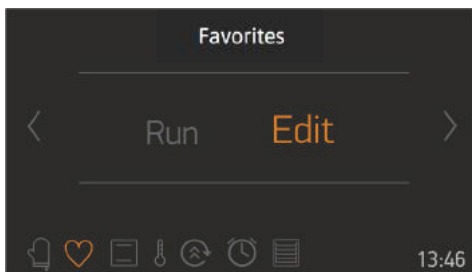
### The main menu

- Rotate the right knob in either direction until “**Favourites**” is highlighted.
- Press the right knob to select the highlighted option.



### Favourites

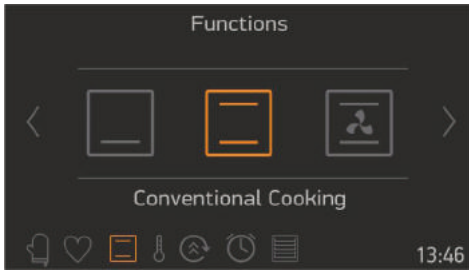
- Rotate the right knob in either direction to navigate between the available options.
- Press the right knob to select the highlighted option.
- The settings stored in the selected 'Favourite' will be displayed at the bottom of the screen.



### The run/edit screen

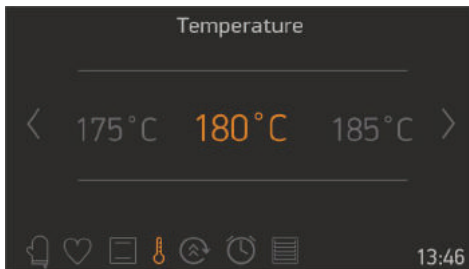
- Rotate the right knob to highlight “**Edit**”.
- Press the right knob to select “**Edit**”.





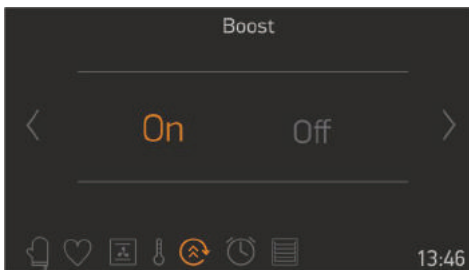
### Oven function

- Rotate the right knob in either direction to navigate between the available oven functions.
- Press the right knob to select the highlighted option.



### Temperature

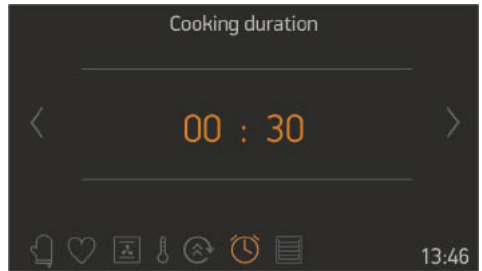
- Rotate the right knob in either direction to navigate between the available temperature settings.
- Press the right knob to select the highlighted option.



### Boost

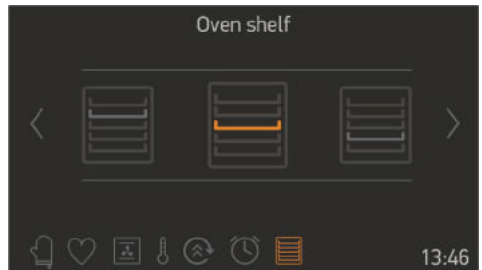
- Rotate the right knob in either direction to highlight Boost "ON" or "OFF".
- Press the right knob to select the highlighted option.

- Use this function to heat the oven the desired temperature as quickly as possible. This mode is not appropriate for cooking.



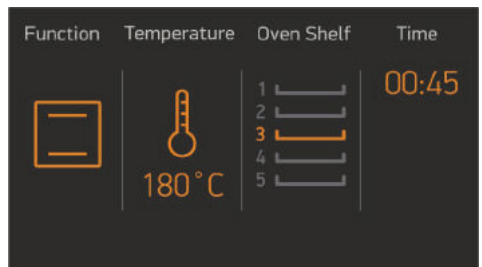
### Cooking duration

- Rotate the right knob in either direction to change the cooking duration.
- Press the right knob to set the cooking duration.



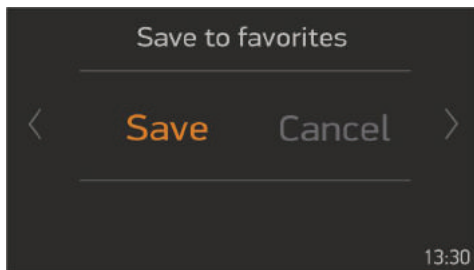
### Oven shelf

- Rotate the right knob in either direction to navigate between the available oven shelves.
- Press the right knob to select the shelf
- For the same cooking results each time, oven shelf information is important.



### The information screen

- Rotate the left knob anti-clockwise to go back through the previous setting screens.



### Save to favourites

- Rotate the right knob to highlight “**Save**” (to save the settings) or “**Cancel**” (to discard the settings).
- Press the right knob to select the highlighted option.

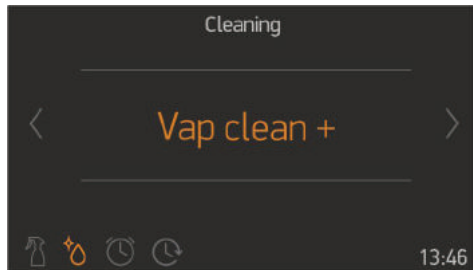
### Cleaning

With the Vapclean function, dried residue within the oven will be softened with vapour. To perform Vapclean, pour a glass of water onto the oven shelf at the bottom of the oven, then follow the steps listed below.



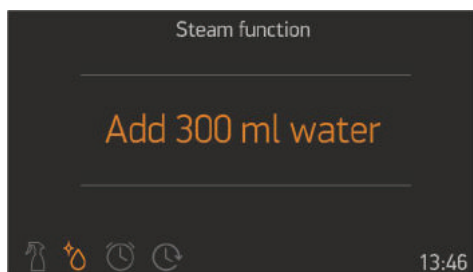
### On the main menu

- Rotate the right knob in either direction until “**Cleaning**” is highlighted.
- Press the right knob to select the highlighted option.



### The function selection screen

Press the right knob to select “**Vapclean**”.

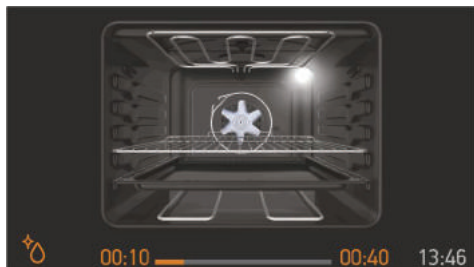


### Steam injection

- Add 300 ml of water into the water tank.
- Press the right knob to Add 300 ml water.
- Time default is 60 minutes.

## The information screen

- Cleaning will start within 10 seconds of no activity, or when the right knob is pushed.
- Rotate the left knob anti-clockwise to go back through the previous setting screens.

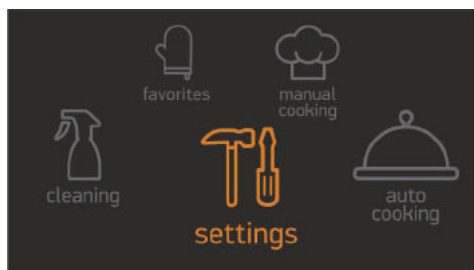


## The animation screen

- Press the left knob to stop cleaning.
- Press the right knob to start and continue cleaning.
- To stop cleaning and return to the main menu, press the left knob and rotate it anti-clockwise.

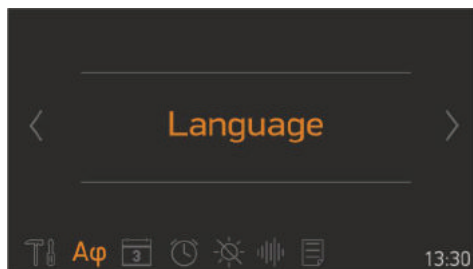
## Settings

The settings menu allows you to change and set the date, time, screen brightness, buzzer tone, and language option.



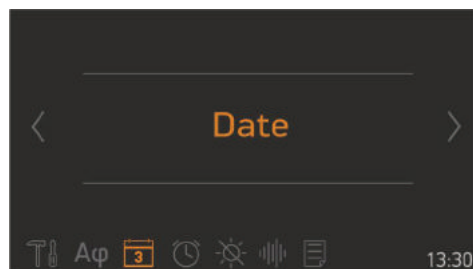
## The main menu

- Rotate the right knob in either direction until 'Settings' is highlighted.
- Press the right knob to select the highlighted option.



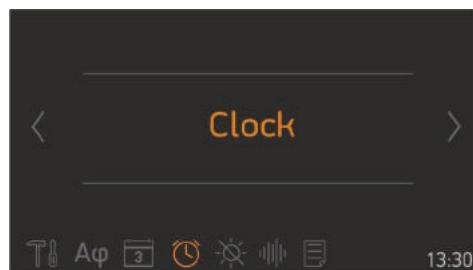
## The languages menu

- Rotate the right knob in either direction to change the language.
- Press the right knob to set the desired language.



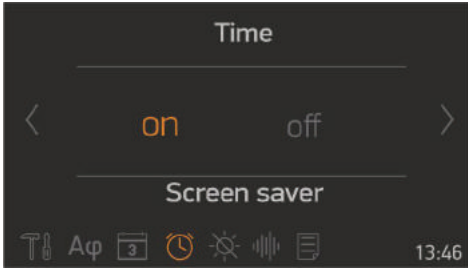
## The date menu

- Rotate the right knob in either direction to change the date.
- Press the right knob to set the date.
- The date is set in the format: month, day, year.

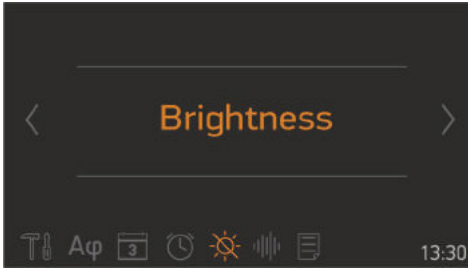


## The clock menu

- Rotate the right knob in either direction to change the clock.
- Push the right knob to set the clock.
- Clock is set in the format: minute and hour.

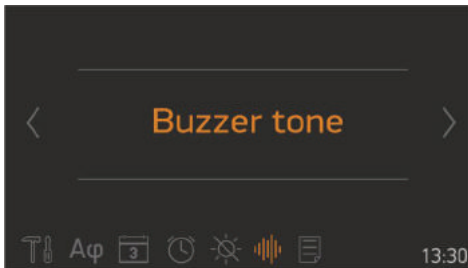


- After setting the clock,secreensaver settings menu is shown on the display for standby.
- Rotate the right knob in either direction to highlight Screensaver “ON” or “OFF”.
- Press the right knob to select the highlighted option.



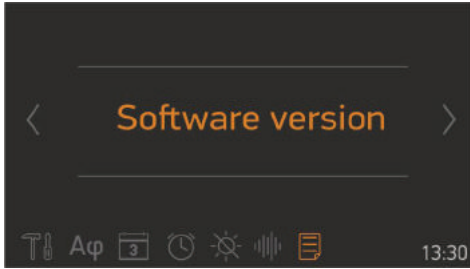
#### The brightness menu

- Rotate the right knob in either direction to change the screen brightness between the levels 0 and 4.
- Press the right knob to set the screen brightness.



#### On the buzzer tone menu

- Rotate the right knob in either direction to choose from 3 different buzzer tones.
- Press the right knob to set the desired buzzer tone.



### The software version menu

- The software version will be displayed as information only. It cannot be changed.

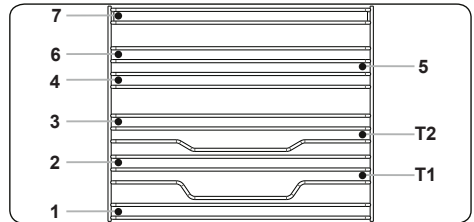
### Key lock

The key lock is used to avoid unintentional changes being made to the oven settings. To activate or deactivate the key lock, rotate the left knob anti-clockwise and hold it for 3 seconds. While the key lock is active, only the "ON/OFF" button can be activated. All other buttons will be locked.

## 4.4 ACCESSORIES

### The EasyFix Wire Rack

Clean the accessories thoroughly with warm water, detergent and a soft clean cloth on first use.



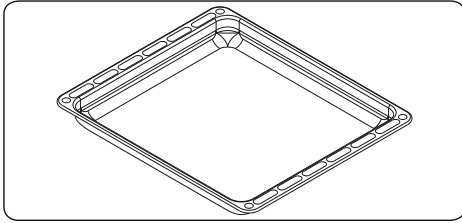
- Insert the accessory to the correct position inside the oven.
- Allow at least a 1 cm space between the fan cover and accessories.
- Take care removing cookware and/or accessories out of the oven. Hot meals or accessories can cause burns.
- The accessories may deform with heat. Once they have cooled down, they will recover their original appearance and performance.
- Trays and wire grids can be positioned on any level from of 1 to 7.
- Telescopic rail can be positioned on levels T1, T2, 3, 4, 5, 6, 7.
- Level 3 is recommended for single level cooking.
- Level 2 is recommended for single level cooking with the telescopic rails.
- Level 2 and Level 4 are recommended for double level cooking.
- The turnspit wire grid must be positioned on Level 3.
- Level T2 is used for turnspit wire grid positioning with the telescopic rails.

\*\*\*\*Accessories may vary depending on the model purchased.

### The Deep Tray

The deep tray is best used for cooking stews.

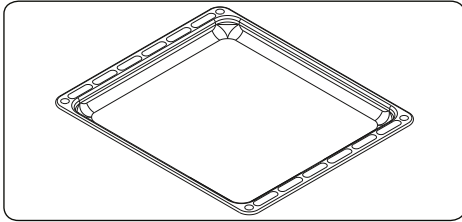
Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is placed correctly.



### The Shallow Tray

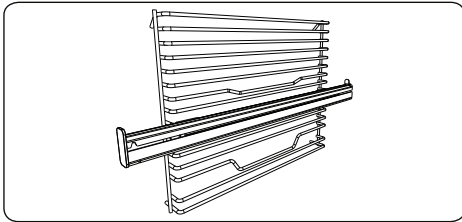
The shallow tray is best used for baking pastries.

Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is correctly placed.



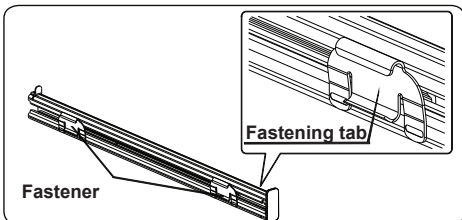
### Wire Rack with Easyfix Full Extension Telescopic Rail

The telescopic rail extends out fully to allow easy access to your food.



### Telescopic rails

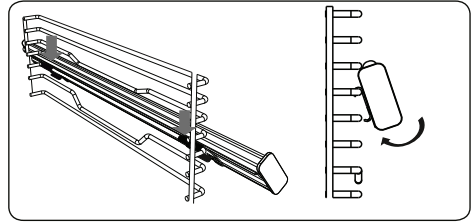
Clean the accessories thoroughly with warm water, detergent and a soft clean cloth on first use.



- Positioning of the telescopic rails on the wire rack is secured with the fastening

tabs on the fasteners.

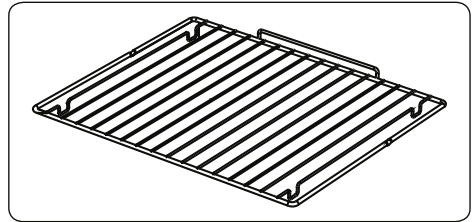
- Remove the side runner. See section "Removal of the wire shelf".



- On each telescopic rail there are top and bottom fasteners that allows you to reposition the rails.
- Hang the telescopic rail top fasteners on the side rack level reference wire and simultaneously press the bottom fasteners until you clearly hear the fasteners clip into the side rack level fixing wire.
- In order to remove, hold the front surface of the rail and follow the previous instructions in reverse.

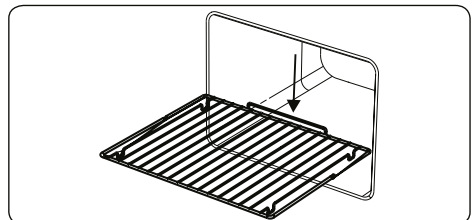
### The Wire Grid

The wire grid is best used for grilling or for processing food in oven-friendly containers.



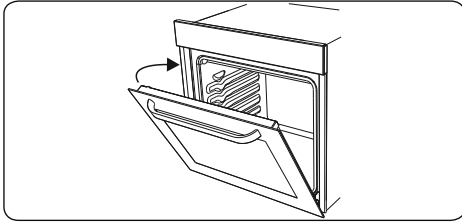
### WARNING

Place the grid to any corresponding rack in the oven cavity correctly and push it to the end.



## Soft-Close Oven Door

The oven door closes slowly by itself when it is released just before the closed position.



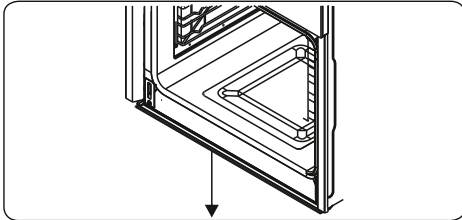
## The Water Collector

In some cases of cooking, condensation may appear on the inner glass of the oven door. This is not a product malfunction.

Open the oven door into the grilling position and leave it in this position for 20 seconds.

Water will drip to the collector.

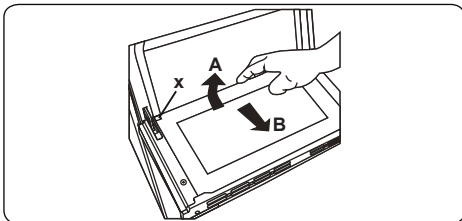
Cool the oven and wipe the inside of the door with a dry towel. This procedure must be applied regularly.



## Removal of the Inner Glass

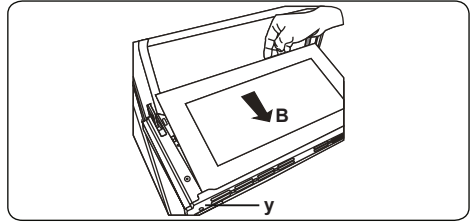
You must remove the oven door glass before cleaning, as shown below.

1. Push the glass in the direction of **B** and release from the location bracket (**x**). Pull the glass out in the direction of **A**.

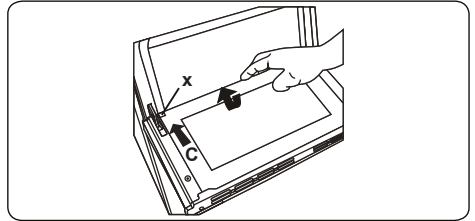



To replace the inner glass:

2. Push the glass towards and under the location bracket (**y**), in the direction of **B**.



3. Place the glass under the location bracket (**x**) in the direction of **C**.

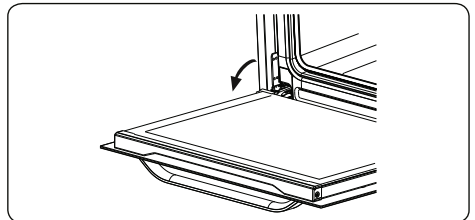


 If the oven door is a triple glass oven door, the third glass layer can be removed the same way as the second glass layer.

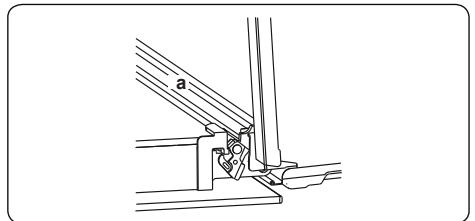
## Removal of the Oven Door

Before cleaning the oven door glass, you must remove the oven door, as shown below.

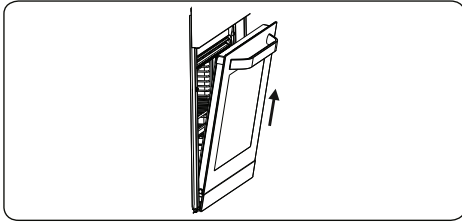
1. Open the oven door.



2. Open the locking catch (**a**) (with the aid of a screwdriver) up to the end position.

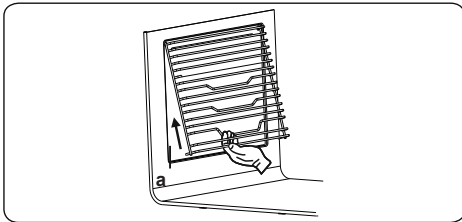


3. Close the door until it is almost in the fully closed position, and remove the door by pulling it towards you.



### Removal of the Wire Shelf

To remove the wire rack, pull the wire rack as shown in the figure. After releasing it from the clips (a), lift it up.




## 5. CLEANING AND MAINTENANCE

### 5.1 CLEANING


**WARNING:** Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning is to be carried out.

#### General Instructions

- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before use on your appliance.
- Use cream cleaners or liquid cleaners which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools as they may damage the cooker surfaces.

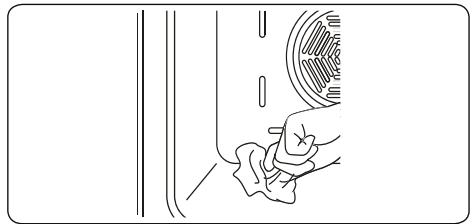
 Do not use cleaners that contain particles as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

- Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.

 Do not use steam cleaners for cleaning any part of the appliance.

#### Cleaning the Inside of the Oven

- The inside of enamelled ovens are best cleaned while the oven is warm.
- Wipe the oven with a soft cloth soaked in soapy water after each use. Then, wipe the oven over again with a wet cloth and dry it.
- You may need to use a liquid cleaning material occasionally to completely clean the oven.



#### Cleaning the Glass Parts

- Clean the glass parts of your appliance on a regular basis.
- Use a glass cleaner to clean the inside



and outside of the glass parts. Then, rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.

### Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

- Clean the stainless steel parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the stainless steel parts with a soft cloth soaked in only water. Then, dry them thoroughly with a dry cloth.



Do not clean the stainless steel parts while they are still hot from cooking.



Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the stainless steel for a long time.

### Cleaning Painted Surfaces (if available)

- Spots of tomato, tomato paste, ketchup, lemon, oil derivatives, milk, sugary foods, sugary drinks and coffee should be cleaned with a cloth dipped in warm water immediately. If these stains are not cleaned and allowed to dry on the surfaces they are on, they should NOT be rubbed with hard objects (pointed objects, steel and plastic scouring wires, surface-damaging dish sponge) or cleaning agents containing high levels of alcohol, stain removers, degreasers, surface abrasive chemicals. Otherwise, corrosion may occur on the powder painted surfaces, and stains may occur. The manufacturer will not be held responsible for any damage caused by the use of inappropriate cleaning products or methods.

## 5.2 MAINTENANCE



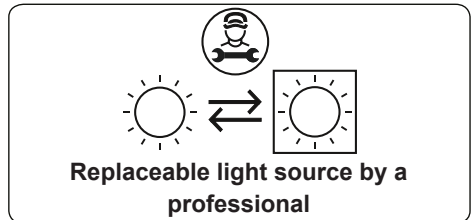
**WARNING:** The maintenance of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified technician only.

### Changing the Oven Lamp



**WARNING:** Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning your appliance.

- Remove the glass lens, then remove the bulb.
- Insert the new bulb (resistant to 300 °C) to replace the bulb that you removed (230 V, 15-25 Watt, Type E14).
- Replace the glass lens, and your oven is ready for use.
- The product contains a light source of energy efficiency class G.
- Light source can not be replaced by end user. After sales service is needed.
- The included light source is not intended for use in other applications.



The lamp is designed specifically for use in household cooking appliances. It is not suitable for household room illumination.

## 6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

### 6.1 TROUBLESHOOTING



If you still have a problem with your appliance after checking these basic troubleshooting steps, please contact an authorised service person or qualified technician.

Problem	Possible Cause	Solution
Oven does not switch on.	Power is switched off.	Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working.
No heat or oven does not warm up.	Oven temperature control is incorrectly set. Oven door has been left open.	Check that the oven temperature control knob is set correctly.
Oven light (if available) does not operate.	Lamp has failed. Electrical supply is disconnected or switched off.	Replace lamp according to the instructions. Make sure the electrical supply is switched on at wall socket outlet.
Cooking is uneven within the oven.	Oven shelves are incorrectly positioned.	Check that the recommended temperatures and shelf positions are being used. Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lower and this may affect the results of your cooking.
The timer buttons cannot be pressed properly.	There is foreign matter caught between the timer buttons. Touch model: there is moisture on the control panel. The key lock function is set.	Remove the foreign matter and try again. Remove the moisture and try again. Check whether the key lock function is set.
The oven fan (if available) is noisy.	Oven shelves are vibrating.	Check that the oven is level. Check that the shelves and any bake ware are not vibrating or in contact with the oven back panel.
The cooling fan continues to operate after the oven is switched off.	Electronically-controlled oven fan automatically runs for a certain amount of time to cool the oven.	The fan switches off automatically when the electronic components have cooled sufficiently.
The oven has switched itself off.	Electronically-controlled ovens switch off automatically if no function is in operation.	The oven will switch itself off automatically to save energy if no other action is taken within a certain time frame after switching it on or after the end of a cooking programme.
If the door is opened during a fan-assisted function, the internal fan will stop.	Electronically-controlled ovens with a door switch will stop cooking if the oven door is opened.	It is a normal operation of the appliance, useful when cooking foods in order to avoid excessive heat escaping. When the door is closed, the oven will restart to normal operation.


### 6.2 TRANSPORT

If you need to transport the product, use the original product packaging and carry it using its original case. Follow the transport signs on the packaging. Tape all independent parts to the product to prevent damaging the product during transport.

If you do not have the original packaging, prepare a carriage box so that the appliance, especially the external surfaces of the product, is protected against external threats.

## 7. TECHNICAL SPECIFICATIONS


### 7.1 ENERGY FICHE

Brand		 MALLOCA
Model		Ready Cook Steam Assisted
Type of Oven		ELECTRIC
Mass	kg	31.5
Energy Efficiency Index - conventional		103.4
Energy Efficiency Index - fan forced		93.2
Energy Class		A
Energy consumption (electricity) - conventional	kWh/cycle	0.91
Energy consumption (electricity) - fan forced	kWh/cycle	0.82
Number of cavities		1
Heat Source		ELECTRIC
Volume	l	78
This oven complies with EN 60350-1		
<b>Energy Saving Tips</b> Oven - Cook the meals together, if possible. - Keep the pre-heating time short. - Do not elongate cooking time. - Do not forget to turn-off the oven at the end of cooking. - Do not open oven door during cooking period.		

**Cảm ơn bạn đã lựa chọn sản phẩm này.**

Hướng dẫn sử dụng này chứa thông tin an toàn quan trọng và hướng dẫn về vận hành và bảo trì thiết bị của bạn.

Vui lòng dành thời gian đọc Hướng dẫn sử dụng này trước khi sử dụng thiết bị và giữ lại để tham khảo sau này.

Biểu tượng	Loại	Ý nghĩa
	<b>CẢNH BÁO</b>	Thương tích nghiêm trọng hoặc nguy cơ tử vong
	<b>NGUY CƠ ĐIỆN GIẬT</b>	Rủi ro điện áp nguy hiểm
	<b>CHÁY</b>	Cảnh báo; Nguy cơ cháy/vật liệu dễ cháy
	<b>THẬN TRỌNG</b>	Rủi ro thương tích hoặc thiệt hại tài sản
	<b>LƯU Ý QUAN TRỌNG</b>	Vận hành hệ thống chính xác

# NỘI DUNG

1. HƯỚNG DẪN AN TOÀN.....	4
1.1 Cảnh Báo An Toàn Chung.....	4
1.2 Nấu bằng hơi nước .....	6
1.3 Cảnh báo cài đặt .....	7
1.4 Trong quá trình sử dụng .....	9
2. LẮP ĐẶT VÀ CHUẨN BỊ SỬ DỤNG .....	11
2.1 Hướng dẫn cài đặt.....	11
2.2 Lắp đặt lò nướng .....	11
2.3 Nối Điện và An Toàn.....	13
3. TÍNH NĂNG SẢN PHẨM.....	14
4. SỬ DỤNG SẢN PHẨM .....	15
4.1 Điều khiển lò nướng.....	15
4.2 Bảng gợi ý thức ăn .....	17
4.3 Sử dụng màn hình LCD thông minh.....	17
4.4 4.5. Phụ kiện .....	29
5. VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ .....	32
5.1 Vệ sinh .....	32
5.2 Bảo trì .....	33
6. XỬ LÝ SỰ CỐ & VẬN CHUYỂN .....	34
6.1 Khắc phục sự cố .....	34
6.2 Vận chuyển .....	34
7. THÔNG SỐ KỸ THUẬT.....	35
7.1 Năng lượng Điện.....	35

# 1. NHỮNG CHỈ DẪN AN TOÀN

- Đọc kỹ tất cả các hướng dẫn trước khi sử dụng thiết bị của bạn và để chúng ở nơi thuận tiện để tham khảo khi cần thiết.
- Sách hướng dẫn này đã được chuẩn bị cho nhiều kiểu máy, do đó thiết bị của bạn có thể không có một số tính năng được mô tả bên trong. Vì lý do này, điều quan trọng là phải đặc biệt chú ý đến bất kỳ số liệu nào trong khi đọc hướng dẫn vận hành.

## 1.1 CẢNH BÁO AN TOÀN CHUNG

- Thiết bị này có thể được sử dụng bởi trẻ em từ 8 tuổi trở lên và bởi những người bị suy giảm khả năng về thể chất, giác quan hoặc tâm thần hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức nếu họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị theo cách an toàn và hiểu nguy hiểm liên quan. Trẻ em không nên nghịch thiết bị. Việc vệ sinh và bảo trì người dùng không nên để trẻ em thực hiện mà không có sự giám sát.

**⚠ CẢNH BÁO:** Thiết bị và các bộ phận có thể tiếp cận của thiết bị trở nên nóng trong quá trình sử dụng. Cần cẩn thận để tránh chạm vào các bộ phận làm nóng. Tránh xa trẻ em dưới 8 tuổi trừ khi chúng được giám sát liên tục.

**🔥 ⚠ CẢNH BÁO:** Nguy cơ hỏa hoạn: Không lưu trữ đồ đạc trên các bề mặt nấu ăn.

**🔥 ⚠ CẢNH BÁO:** Nếu bề mặt bị nứt, hãy tắt thiết bị để tránh khả năng bị điện giật.

- Không vận hành thiết bị bằng bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.
- Trong quá trình sử dụng, thiết bị sẽ nóng lên. Cần cẩn thận để tránh chạm vào các bộ phận làm nóng bên trong lò.

- Tay cầm có thể bị nóng sau một thời gian ngắn sử dụng.
- Không sử dụng chất tẩy rửa hoặc chất tẩy rửa có tính ăn mòn mạnh để làm sạch kính cửa lò và các bề mặt khác.
- Không sử dụng chất tẩy rửa hơi nước để làm sạch thiết bị.

**⚠ CẢNH BÁO:** Để tránh khả năng bị điện giật, hãy đảm bảo rằng thiết bị đã được tắt trước khi thay bóng đèn.

**⚠ THẬN TRỌNG:** Các bộ phận có thể tiếp cận có thể nóng khi nấu hoặc nướng. Giữ trẻ nhỏ tránh xa thiết bị khi thiết bị đang được sử dụng.

- Thiết bị của bạn được sản xuất tuân theo tất cả các tiêu chuẩn và quy định hiện hành của địa phương và quốc tế.
- Công việc bảo trì và sửa chữa chỉ nên được thực hiện bởi các kỹ thuật viên dịch vụ được ủy quyền. Công việc lắp đặt và sửa chữa được thực hiện bởi các kỹ thuật viên không ủy quyền có thể nguy hiểm. Không thay đổi hoặc sửa đổi các thông số kỹ thuật của thiết bị dưới bất kỳ hình thức nào. Tắm chân bếp không phù hợp có thể gây ra tai nạn.
- Trước khi kết nối thiết bị của bạn, đảm bảo rằng các điều kiện phân phối cục bộ (bản chất của khí và áp suất khí hoặc điện áp và tần số) và các thông số kỹ thuật của thiết bị là tương thích. Thông số kỹ thuật của thiết bị này được ghi trên nhãn.

**⚠ THẬN TRỌNG:** Thiết bị này được thiết kế chỉ để nấu thức ăn và chỉ dành cho mục đích sử dụng trong gia đình. Nó không nên được sử dụng cho bất kỳ mục đích nào khác hoặc trong bất kỳ ứng dụng nào khác, chẳng hạn như sử dụng ngoài mục đích gia đình,

trong môi trường thương mại hoặc để sưởi ấm phòng.

- Không sử dụng tay nắm cửa lò để nâng hoặc di chuyển thiết bị.
- Tất cả các biện pháp có thể đã được thực hiện để đảm bảo an toàn cho bạn. Vì kính có thể bị vỡ nên khi vệ sinh cần cẩn thận để tránh trầy xước. Tránh va đập hoặc làm vỡ kính bằng các phụ kiện.
- Đảm bảo rằng dây nguồn không bị mắc kẹt hoặc hư hỏng trong quá trình lắp đặt. Nếu dây nguồn bị hỏng, nó phải được thay thế bởi nhà sản xuất, đại lý dịch vụ của họ hoặc những người có trình độ tương đương để ngăn ngừa nguy hiểm.
- Không để trẻ em trèo lên cửa lò hoặc ngồi lên khi cửa lò đang mở.
- Vui lòng giữ trẻ em và động vật tránh xa thiết bị này.

## **1.2 CẢNH BÁO LẮP ĐẶT**

- Không vận hành thiết bị trước khi nó được lắp đặt hoàn chỉnh.
- Thiết bị phải được lắp đặt bởi kỹ thuật viên được ủy quyền. Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm cho bất kỳ thiệt hại nào có thể gây ra bởi lỗi vị trí và cài đặt bởi những người không được ủy quyền.
- Khi thiết bị được mở ra, đảm bảo rằng thiết bị không bị hư hỏng trong quá trình vận chuyển. Trong trường hợp có bất kỳ hư hỏng nào, không sử dụng thiết bị và liên hệ ngay với đại lý dịch vụ đủ điều kiện. Các vật liệu được sử dụng để đóng gói (ny lông, kim bấm, Xốp, v.v.) có thể gây hại cho trẻ em và chúng phải được thu gom và loại bỏ ngay lập tức.
- Bảo vệ thiết bị của bạn khỏi không khí. Không để nó tiếp xúc với các tác động như nắng, mưa, tuyết,





bụi hoặc độ ẩm quá cao.

- Mọi vật liệu (tức là tủ) xung quanh thiết bị phải có khả năng chịu được nhiệt độ tối thiểu là 100°C.
- Không được lắp đặt thiết bị phía sau cửa trang trí để tránh quá nóng.

### 1.3 TRONG QUÁ TRÌNH SỬ DỤNG

- Khi lần đầu tiên sử dụng lò, bạn có thể nhận thấy một mùi nhẹ. Điều này là hoàn toàn bình thường và do vật liệu cách nhiệt trên các bộ phận làm nóng gây ra. Chúng tôi khuyên rằng, trước khi sử dụng lò lần đầu tiên, bạn nên để lò trống và đặt ở nhiệt độ tối đa trong 45 phút. Đảm bảo rằng môi trường lắp đặt sản phẩm được thông gió tốt.
- Cẩn thận khi mở cửa lò trong hoặc sau khi nướng. Hơi nước nóng từ lò có thể gây bỏng.
- Không đặt vật liệu dễ cháy hoặc dễ bắt lửa vào hoặc gần thiết bị khi thiết bị đang hoạt động.
- Luôn sử dụng găng tay lò để lấy và thay thế thực phẩm trong lò.
- Trong mọi trường hợp không nên lót lò bằng giấy nhôm vì có thể xảy ra hiện tượng quá nhiệt.
- Không đặt đĩa hoặc khay nướng trực tiếp lên đáy lò trong khi nấu. Để trở nên rất nóng và có thể gây hư hỏng cho sản phẩm.

  Không để lò nướng không có người giám sát trong khi nấu với dầu rắn hoặc lỏng. Chúng có thể bắt lửa trong điều kiện nhiệt độ khắc nghiệt. Không bao giờ đổ nước vào ngọn lửa do dầu gây ra, thay vào đó hãy tắt lò và đậy chảo bằng nắp hoặc chặn chống cháy.

- Nếu sản phẩm không được sử dụng trong một thời gian dài, hãy tắt công tắc điều khiển chính.

- Đảm bảo rằng các núm điều khiển của thiết bị luôn ở vị trí “0” (dừng) khi không sử dụng.
- Các khay nghiêng khi kéo ra. Cần thận không làm đổ hoặc đổ thức ăn nóng trong khi lấy thức ăn ra khỏi lò.
- Không đặt bất cứ thứ gì lên cửa lò khi nó đang mở. Điều này có thể làm mất cân bằng lò hoặc làm hỏng cửa.
- Không treo khăn tắm, khăn lau bát đĩa hoặc quần áo từ thiết bị hoặc tay cầm của thiết bị.
- Nên sử dụng nước mềm để tránh dư thừa cặn vôi trong hệ thống hơi nước theo thời gian. Để kiểm tra độ mềm của nước, vui lòng sử dụng giấy thử đi kèm sản phẩm và bảng bên dưới. Giấy thử được ngâm trong nước trong 3 giây và lấy ra sau một phút sẽ thấy các sọc trên giấy.

Giấy thử	Độ cứng của nước
5-4 vạch xanh	Mềm
1 vạch đỏ	Hơi cứng
2 vạch đỏ	Cứng trung bình
3 vạch đỏ	Cứng
4-5 vạch đỏ	Rất cứng

- Nếu mức độ cứng của nước không được cài đặt chính xác, điều này có thể ảnh hưởng đến hoạt động và tuổi thọ của thiết bị.
- Không sử dụng chất lỏng khác ngoài nước.
- Không sử dụng nước nóng.
- Đậy ngăn chứa nước khi lò đang hoạt động.
- Khi lò nóng và cửa lò mở, hơi nước nóng có thể tràn vào nên hãy cẩn thận và tránh xa trẻ em khi mở cửa lò.
- Để tránh cặn vôi còn sót lại trong bình chứa nước, nên vệ sinh sau mỗi lần sử dụng.

- Sau quá trình nướng, lượng nước còn lại phải được loại bỏ. Để làm điều đó, vui lòng chọn “**Yes**” khi được hỏi trên màn hình sau quá trình nấu. Không để bất cứ thứ gì trong lò trong quá trình hoạt động.


#### **1.4 TRONG THỜI GIAN VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG**

- Đảm bảo rằng thiết bị của bạn đã được tắt nguồn điện trước khi thực hiện bất kỳ thao tác vệ sinh hoặc bảo trì nào.
- Không tháo các nút điều khiển để lau bảng điều khiển.
- Để duy trì hiệu quả và sự an toàn của thiết bị, chúng tôi khuyên bạn luôn sử dụng các phụ kiện thay thế chính hãng và gọi cho các đại lý dịch vụ được ủy quyền của chúng tôi trong trường hợp cần thiết.

## CE Tuyên bố về sự phù hợp

**CE** Chúng tôi tuyên bố rằng các sản phẩm của chúng tôi đáp ứng các Chỉ thị, Quyết định và Quy định hiện hành của Châu Âu cũng như các yêu cầu được liệt kê trong các tiêu chuẩn được tham chiếu.

Thiết bị này được thiết kế để chỉ sử dụng cho nấu ăn tại nhà. Bất kỳ việc sử dụng nào khác (chẳng hạn như sưởi ấm căn phòng) đều không phù hợp và nguy hiểm.

 Các hướng dẫn vận hành áp dụng cho một số kiểu máy. Bạn có thể nhận thấy sự khác biệt giữa các hướng dẫn này và mẫu thiết bị của bạn.

## 2. LẮP ĐẶT VÀ CHUẨN BỊ SỬ DỤNG

**!** **CẢNH BÁO:** Thiết bị này phải được cài đặt bởi một dịch vụ ủy quyền người hoặc kỹ thuật viên có trình độ, theo hướng dẫn trong hướng dẫn này và tuân thủ các quy định hiện hành của địa phương.

- Việc lắp đặt sai có thể gây hại và hư hỏng, nhà sản xuất không chịu trách nhiệm và bảo hành sẽ không có hiệu lực.
- Trước khi lắp đặt, đảm bảo rằng các điều kiện phân phối cục bộ (điện áp và tần số) và các điều chỉnh
- Cần tuân thủ các luật, pháp lệnh, chỉ thị và tiêu chuẩn có hiệu lực tại quốc gia sử dụng (các quy định về an toàn, tái chế đúng cách theo các quy định, v.v.).
- Nếu sản phẩm có các thanh dẫn giá đỡ có thể tháo rời (giá đỡ dạng dây) và hướng dẫn sử dụng bao gồm các công thức nấu ăn như súp chua, thì các giá đỡ dạng dây phải được tháo ra và lò vận hành ở chế độ nấu đã xác định. Thông tin về việc loại bỏ Kệ dây có trong phần VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ.

### 2.1 2.1. Hướng dẫn cài đặt

#### Hướng dẫn chung

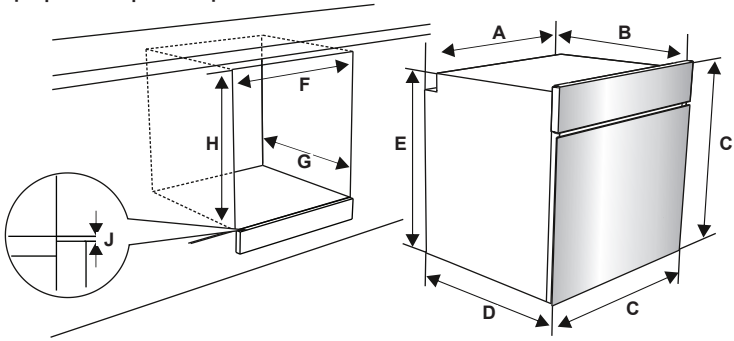
- Sau khi tháo vật liệu đóng gói ra khỏi thiết bị và các phụ kiện của thiết bị, hãy đảm bảo rằng thiết bị không bị hư hỏng. Nếu bạn nghi ngờ có bất kỳ hư hỏng nào, không sử dụng nó và liên hệ ngay với nhân viên dịch vụ được ủy quyền hoặc kỹ thuật viên có trình độ.
- Đảm bảo rằng không có vật liệu dễ cháy hoặc dễ bắt lửa ở gần, chẳng hạn như rèm cửa, dầu, vải, v.v. có thể bắt lửa.
- Mặt bàn và đồ nội thất xung quanh thiết bị phải được làm bằng vật liệu chịu được nhiệt độ trên 100°C.
- Không nên lắp đặt thiết bị ngay phía trên máy rửa chén, tủ lạnh, tủ đông, máy giặt hoặc máy sấy quần áo.

## 2.2 LẮP ĐẶT LÒ NƯỚNG

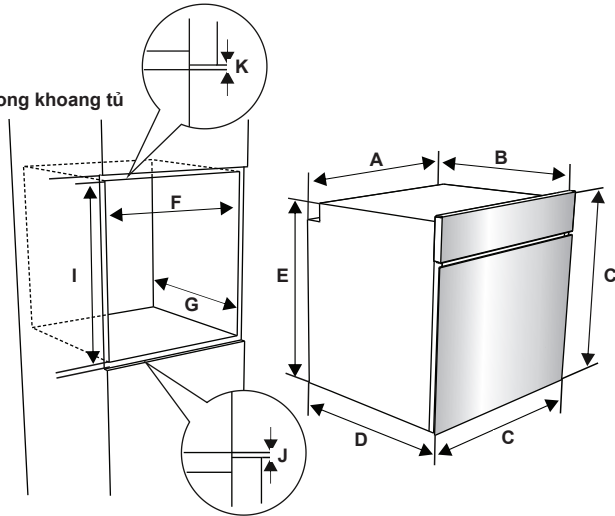
Các thiết bị được cung cấp cùng với bộ dụng cụ lắp đặt và có thể được lắp đặt trên mặt bàn có kích thước phù hợp. Các kích thước để lắp đặt bếp và lò nướng được đưa ra dưới đây.

<b>A (mm)</b>	557	<b>min./max. F (mm)</b>	560/580
<b>B (mm)</b>	550	<b>min. G (mm)</b>	555
<b>C (mm)</b>	595	<b>min. H/I (mm)</b>	600/590
<b>D (mm)</b>	575	<b>min. J/K (mm)</b>	5/10
<b>E (mm)</b>	576		

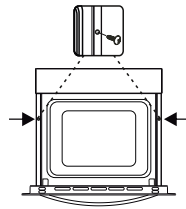
Lắp đặt dưới mặt bàn bếp



Lắp đặt trong khoang tủ



Sau khi thực hiện kết nối điện, lắp lò vào bên trong tủ bằng cách đẩy nó về phía trước. Mở cửa lò và lắp 2 vít vào các lỗ nằm trên khung lò. Trong khi khung sàn phạm chạm vào bề mặt gỗ của tủ, siết chặt các ốc vít.

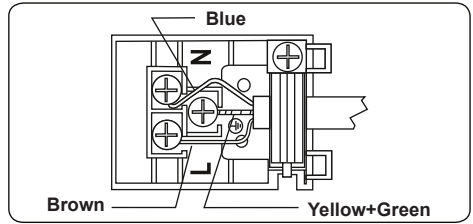


### 2.3 NỐI ĐIỆN VÀ AN TOÀN

**⚠ CẢNH BÁO:** Việc kết nối điện của thiết bị này phải được thực hiện bởi nhân viên dịch vụ được ủy quyền hoặc thợ điện có trình độ, theo hướng dẫn trong hướng dẫn này và tuân thủ các quy định hiện hành của địa phương.

**⚠ CẢNH BÁO: THIẾT BỊ PHẢI ĐƯỢC NỐI ĐẤT.**

- Trước khi kết nối thiết bị với nguồn điện, phải kiểm tra định mức điện áp của thiết bị (được đóng dấu trên tấm nhận dạng thiết bị) để xem có tương ứng với điện áp nguồn chính hiện có không và hệ thống dây điện chính phải có khả năng xử lý định mức công suất của thiết bị (cũng được chỉ định trên biển nhận dạng).
- Trong quá trình cài đặt, vui lòng đảm bảo rằng cáp cách ly được sử dụng. Kết nối không chính xác có thể làm hỏng thiết bị của bạn. Nếu dây nguồn bị hỏng và cần được thay thế, việc này phải được thực hiện bởi nhân viên có chuyên môn.
- Không sử dụng bộ điều hợp, nhiều ổ cắm và/hoặc dây dẫn mở rộng.
- Dây nguồn phải được giữ cách xa các bộ phận nóng của thiết bị và không được uốn cong hoặc nén. Nếu không, dây có thể bị hỏng, gây đoản mạch.
- Nếu thiết bị không được kết nối với nguồn điện bằng phích cắm, phích cắm toàn cực phải sử dụng bộ ngắt kết nối (với khoảng cách tiếp xúc ít nhất 3 mm) để đáp ứng các quy định về an toàn.
- Thiết bị được thiết kế để sử dụng nguồn điện 220-240V. Nếu nguồn điện của bạn khác, hãy liên hệ với nhân viên dịch vụ được ủy quyền hoặc thợ điện có trình độ.
- Cáp nguồn (H05VV-F) phải đủ dài để kết nối với thiết bị, ngay cả khi thiết bị được đặt ở mặt trước của tủ.
- Đảm bảo tất cả các kết nối được thắt chặt đầy đủ.
- Cố định cáp nguồn vào kẹp cáp rồi đóng nắp lại.
- Kết nối hộp đấu dây được đặt trên hộp đấu dây.

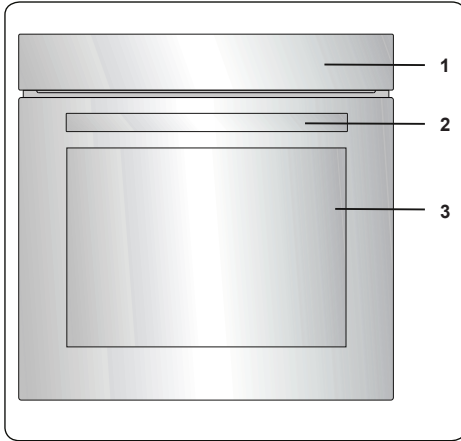


### 3. TÍNH NĂNG SẢN PHẨM



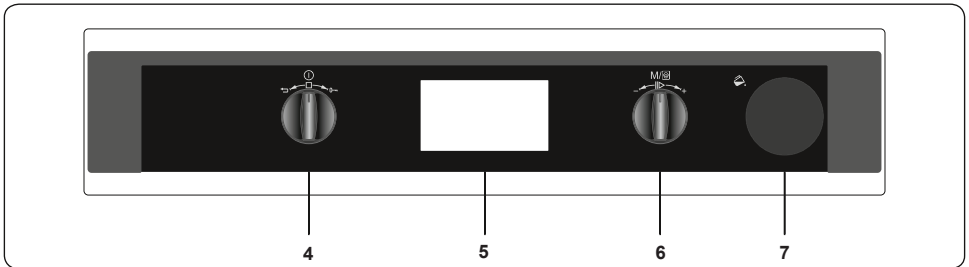
Quan trọng: Các thông số kỹ thuật của sản phẩm khác nhau và hình thức bên ngoài thiết bị của bạn có thể khác với hình thức thể hiện trong các hình dưới đây.

#### Danh sách các thành phần



1. Bảng điều khiển
2. Tay nắm cửa lò
3. Cửa lò

#### Bảng điều khiển



4. Núm điều khiển chức năng lò nướng
5. Hẹn giờ
6. Núm điều chỉnh nhiệt lò nướng
7. Nắp bình nước



## 4. SỬ DỤNG SẢN PHẨM

### 4.1 ĐIỀU KHIỂN Lò

#### Núm vặn trái

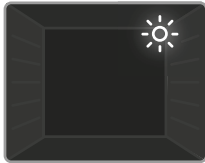
- Nhấn giữ: Bật/tắt
- Nhấn nhanh: Tạm dừng nấu
- Vặn phải: Khóa phím/Mở phím
- Vặn trái: Hoàn tác/Trở về menu trước đó

#### Núm vặn phải

- Nhấn: Chọn / Bắt đầu nấu / Bắt đầu vận hành hơi nước thủ công
- Vặn phải: Điều hướng menu / Tăng nhiệt độ
- Vặn trái: Điều hướng menu / Giảm nhiệt độ

#### Chức năng lò nướng

\* Các chức năng của lò nướng có thể khác nhau do kiểu sản phẩm của bạn.



**Đèn lò nướng:** Chỉ có sử dụng, đèn lò sẽ bật. Nó sẽ duy trì trong suốt thời gian của chức năng nấu.



**Chức năng nướng tĩnh:** Bộ điều nhiệt và đèn cảnh báo của lò sẽ bật, vỉ nướng và các bộ phận làm nóng phía trên sẽ bắt đầu hoạt động.

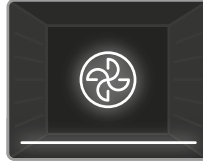
Các chức năng nướng tĩnh tỏa nhiệt đảm bảo làm chín đều thức ăn. Đây là lý tưởng để làm bánh ngọt, bánh ngọt, mì ống nướng, lasagne và pizza. Bạn nên làm nóng trước lò trong 10 phút và tốt nhất là chỉ sử dụng một giá mỗi lần trong chức năng này.



**Chức năng quạt:** Bộ điều chỉnh nhiệt và đèn cảnh báo của lò sẽ bật, đồng thời vỉ nướng, các bộ phận làm nóng phía trên và quạt sẽ hoạt động.

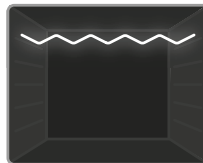
Chức năng này phù hợp để nướng bánh ngọt. Quá trình nấu được thực hiện nhờ các bộ phận làm nóng bên dưới và trên bên trong lò và bằng quạt giúp lưu thông không khí, tạo hiệu ứng nướng nhẹ cho thực phẩm. Bạn nên làm nóng lò trước khoảng 10 phút.

Bạn có thể sử dụng tính năng nấu bằng hơi nước ở chức năng này. Để biết chi tiết, hãy đọc văn bản "Sử dụng chức năng hơi nước".



**Chức năng Pizza:** Bộ điều chỉnh nhiệt và đèn cảnh báo của lò sẽ bật, đồng thời vỉ nướng, các bộ phận làm nóng phía trên và quạt sẽ hoạt động.

Chức năng này là lý tưởng để nướng thực phẩm, chẳng hạn như bánh pizza, đều trong thời gian ngắn. Trong khi quạt phân tán đều nhiệt của lò, bộ phận sinh nhiệt phía dưới đảm bảo nướng chín thức ăn.

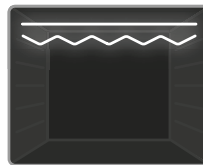


**Chức năng nướng:** Bộ điều nhiệt và đèn cảnh báo của lò sẽ bật, vỉ nướng và các bộ phận làm nóng phía trên sẽ bắt đầu hoạt động.

Chức năng này được sử dụng cho nướng và nướng thức ăn ở các ngăn trên cùng của lò. Quét nhẹ lên lưới thép một lớp dầu để thức ăn không bị dính và đặt thức ăn vào giữa lưới. Luôn đặt một cái khay bên dưới thức ăn để hứng bất kỳ giọt dầu hoặc chất béo nào. Bạn nên làm nóng lò trước khoảng 10 phút.



**CẢNH BÁO:** Khi nướng phải đóng cửa lò và điều chỉnh nhiệt độ lò ở 190°C.

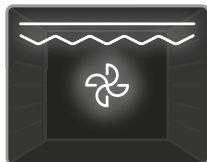


**Chức năng nướng nhanh:** Bộ điều nhiệt và đèn cảnh báo của lò sẽ bật, vỉ nướng và các bộ phận làm nóng phía trên sẽ bắt đầu hoạt động.

Hoạt động Chức năng này được sử dụng để nướng nhanh hơn và nướng thực phẩm có diện tích bề mặt lớn hơn, chẳng hạn như thịt. Sử dụng các kệ trên của lò nướng. Quét nhẹ lên vỉ nướng một lớp dầu để thức ăn không bị dính và đặt thức ăn vào giữa lưới. Luôn đặt một cái khay bên dưới thức ăn để hứng bất kỳ giọt dầu hoặc chất béo nào. Bạn nên làm nóng lò trước khoảng 10 phút.



**Cảnh báo:** Khi nướng phải đóng cửa lò nướng và điều chỉnh nhiệt độ lò sao cho nhiệt độ nên được điều chỉnh đến 190°C.



**Chức năng nướng đôi kết hợp quạt:** Bộ điều chỉnh nhiệt và đèn cảnh báo của lò sẽ bật, đồng thời vỉ nướng, các bộ phận làm nóng phía trên và quạt sẽ hoạt động.

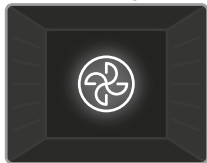
Bắt đầu hoạt động. Chức năng này được sử dụng để nướng thức ăn dày hơn nhanh hơn và nướng thức ăn có diện tích bề mặt lớn hơn. Cả hai bộ phận làm nóng phía trên và vỉ nướng sẽ được cung cấp năng lượng cùng với quạt để đảm bảo nấu chín đều. Sử dụng các kệ trên của lò nướng. Quét nhẹ lên vỉ nướng một lớp dầu để thức ăn không bị dính và đặt thức ăn vào giữa lưới. Luôn đặt một cái khay bên dưới thức ăn để hứng dầu mỡ. Bạn nên làm nóng lò trước khoảng 10 phút.

**⚠ CẢNH BÁO:** Khi nướng phải đóng cửa lò nướng và điều chỉnh nhiệt độ lò sao cho nhiệt độ nên được điều chỉnh đến 190°C.



**Chức năng rã đông:** Đèn cảnh báo của lò sẽ bật và quạt sẽ bắt đầu hoạt động. Để sử dụng chức năng rã đông, hãy đặt thực phẩm đông lạnh của

bạn vào lò trên giá ở khe thứ ba từ dưới lên. Bạn nên đặt một khay nướng bên dưới thực phẩm đang rã đông để hứng nước tích tụ do băng tan. Chức năng này sẽ không nấu hoặc nướng thức ăn của bạn mà chỉ giúp rã đông thức ăn.



**Chức năng tăng áp:** Bộ điều chỉnh nhiệt và đèn cảnh báo của lò sẽ bật, đồng thời vỉ nướng, các bộ phận làm nóng phía trên và quạt sẽ hoạt động.

Chức năng turbo phân tán nhiệt đều trong lò để tất cả thực phẩm trên tất cả các giá sẽ chín đều. Bạn nên làm nóng lò trước khoảng 10 phút. Bạn có thể sử dụng tính năng nấu bằng hơi nước ở chức năng này. Để biết chi tiết, hãy đọc văn bản "Sử dụng chức năng hơi nước".

## Chức năng hỗ trợ hơi nước thủ công:

Chức năng này có thể được sử dụng cho một số chương trình nướng.

Nó được sử dụng để nấu tất cả các loại rau, miếng thịt nhỏ, trái cây và các món ăn phụ (cơm, mì ống).

Những lợi thế;

- Bề mặt giòn và sáng bóng trên thực phẩm
- Tiêu hao nước tối thiểu
- Hầu như không mất chất dinh dưỡng
- Nấu ăn ít chất béo

Bạn có thể chọn chức năng và mật độ hơi nước mong muốn. Bảng mật độ hơi nước ở trang tiếp theo.

## Đồ đầy ngăn chứa nước




- Thể tích bình chứa nước là 300 ml. Lượng này cho phép thực hiện 3 chu kỳ nướng hơi nước. Mỗi chu kỳ sử dụng khoảng 100 ml nước.




- Nhấn nắp để mở.



- Kéo ngăn chứa nước ra một chút.
-  Không được tháo rời ngăn chứa nước.



- Thêm tối thiểu 100 ml nước vào bể trước khi sử dụng
-  Mức nước tối đa được chỉ định là "MAX" trên ngăn

Mật độ hơi nước	Lượng nước
Phun hơi nước 1 lần	Thêm 100ml nước
Phun hơi nước 2 lần	Thêm 200ml nước
Phun hơi nước 3 lần	Thêm 300ml nước
Phun hơi nước tự động	Thêm 100ml nước






- Đẩy nắp bể để đóng lại.



### Chức năng làm sạch thủy phân +:

Chức năng làm sạch thủy phân+ giúp làm sạch dễ dàng. Bạn sẽ tìm thấy chức năng này trong menu 'Làm sạch'. Trước khi chạy chức năng này, vui lòng thêm 300 ml nước vào bể. Để thêm nước, vui lòng làm theo hướng dẫn được đưa ra dưới tiêu đề 'Làm đầy ngăn chứa nước'

## 4.2 BẢNG GỢI Ý

Chức năng	Món ăn			 min.
Tinh	Bánh ngàn lớp	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Bánh ngọt	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Bánh quy	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Món thịt hầm	2	175-200	40-50
	Thịt gà	2 - 3 - 4	200	45-60
Quạt	Bánh ngàn lớp	2 - 3 - 4	170-190	25-35
	Bánh ngọt	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Bánh quy	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Món thịt hầm	2	175-200	40-50
	Thịt gà	2 - 3 - 4	200	45-60
Turbo	Bánh ngàn lớp	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Bánh ngọt	2 - 3 - 4	150-170	30-40
	Bánh quy	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Món thịt hầm	2	175-200	40-50
Nướng	Thịt viên nướng	7	200	10-15
	Thịt gà	*	190	50-60
	Chặt ra	6 - 7	200	15-25
	Bò nướng	6 - 7	200	15-25

\*Nếu có thể nướng xiên gà nướng.

## 4.3 Sử dụng Thiết bị Điều khiển LCD thông minh

Ready Cook được thiết kế để giúp người dùng gia đình dễ dàng thực hiện các công thức nấu ăn chuyên nghiệp bằng cách sử dụng các chức năng nấu tự động tích hợp.

Các menu Ready Cook, chẳng hạn như Nấu thủ công, Nấu tự động, Món ưa thích, Làm sạch và Cài đặt, được mô tả bên dưới.

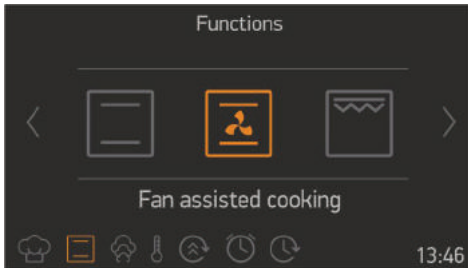
## Nấu thủ công

Bạn có thể điều chỉnh mọi cài đặt nấu trong chế độ Nấu thủ công, bao gồm 8 chức năng nấu khác nhau, nhiệt độ, chức năng tăng cường, thời lượng nấu và thời gian kết thúc nấu. Thực hiện theo các bước được liệt kê bên dưới để điều hướng menu Nấu thủ công.



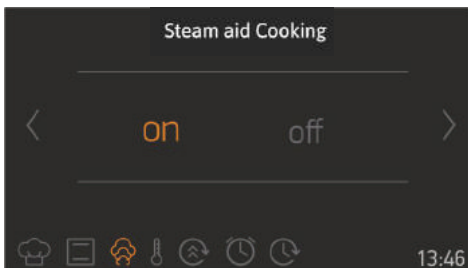
### Màn hình chính

- Xoay núm bên phải theo một trong hai hướng cho đến khi “**Nấu thủ công**” được bật sáng.
- Nhấn nút bấm bên phải để chọn tùy chọn được tô sáng



### Chức năng lò nướng

- Xoay núm bên phải theo một trong hai hướng cho đến khi “Nướng thủ công” được bật sáng.
- Nhấn phím bên phải để chọn tùy chọn sáng đèn.

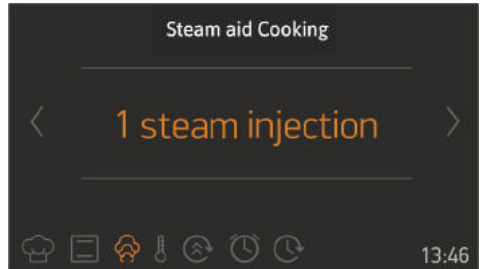


### Hỗ trợ nướng bằng hơi nước

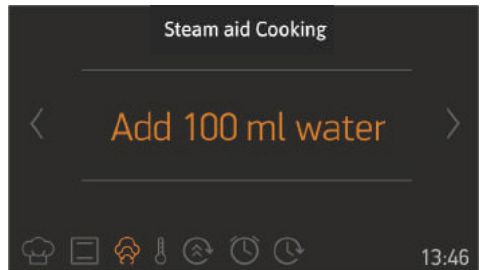
- Xoay núm bên phải theo một trong hai

hướng để làm chọn chế độ nướng hơi nước “ON” hoặc “OFF”.

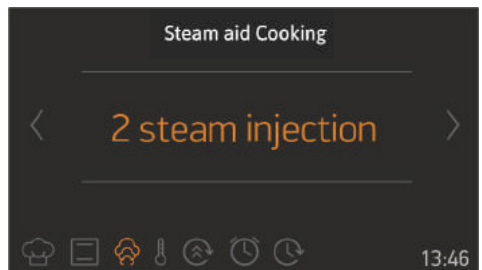
- Nhấn nút bấm bên phải để chọn tùy chọn sáng đèn.



- Nhấn nút bấm bên phải để chọn “**phun hơi 1 lần**”.



- Thêm 100 ml nước vào ngăn chứa nước.
- Nhấn nút bấm bên phải để chọn “**Thêm 100 ml nước**”.



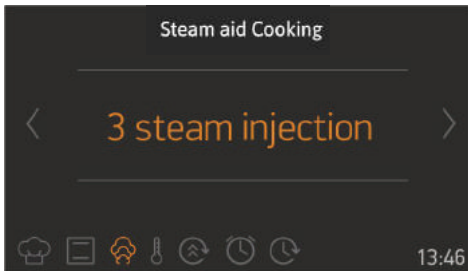
- Xoay núm bên phải theo một trong hai hướng để chọn cài đặt phun hơi 2 lần.
- Nhấn nút bấm bên phải để chọn tùy chọn sáng.



- Thêm 200 ml nước vào ngăn chứa nước.
- Nhấn nút bấm bên phải để thêm 200 ml nước



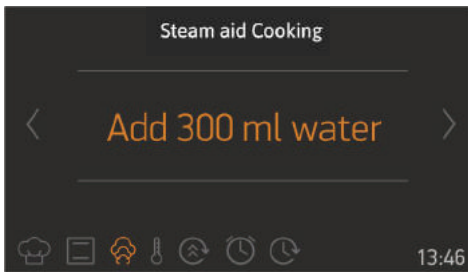
- Xoay núm bên phải theo một trong hai hướng để chọn cài đặt phun hơi tự động.
- Nhấn nút bấm bên phải để chọn tùy chọn được sáng đèn.



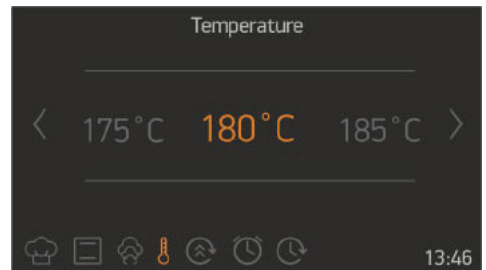
- Xoay núm bên phải theo một trong hai hướng để chọn cài đặt phun hơi 3 lần.
- Nhấn nút bấm bên phải để chọn tùy chọn sáng đèn.



- Thêm 100 ml nước vào ngăn chứa nước.
- Nhấn nút bấm bên phải để Thêm 100 ml nước.

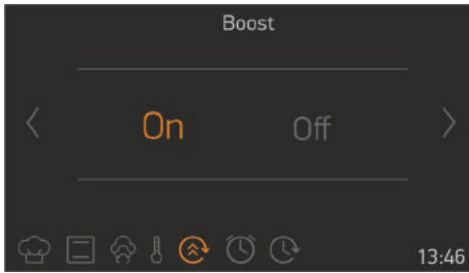


- Thêm 300 ml nước vào ngăn chứa nước.
- Nhấn nút bấm bên phải để Thêm 300 ml nước.



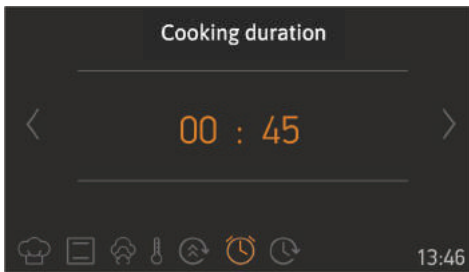
### Nhiệt độ

- Xoay núm vặn bên phải theo một trong hai hướng để điều hướng giữa các cài đặt nhiệt độ khả dụng.
- Nhấn nút bấm bên phải để chọn tùy chọn được tô sáng.



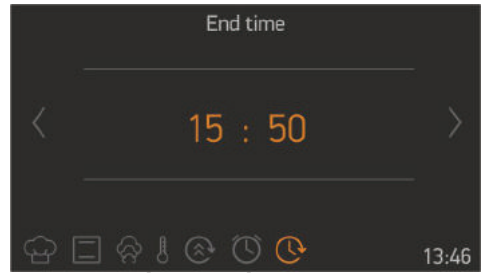
### Gia nhiệt nhanh

- Xoay núm bên phải theo một trong hai hướng để tô sáng Tăng công suất “ON” hoặc “OFF”.
- Nhấn nút bấm bên phải để chọn tùy chọn được tô sáng.
- Sử dụng chức năng này để làm nóng lò ở nhiệt độ mong muốn càng nhanh càng tốt. Chế độ này không thích hợp để nấu ăn.




### Thời gian nấu ăn

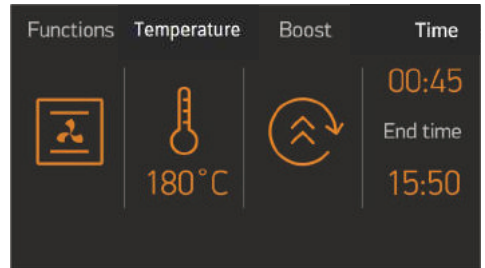
- Xoay núm bên phải theo một trong hai hướng để thay đổi thời gian nấu.
- Nhấn nút bấm bên phải để cài đặt thời gian nấu.
- **GHI CHÚ:** Nếu thời lượng nấu được đặt thành **00:00**, quá trình nấu sẽ tiếp tục cho đến khi bạn dừng thủ công.



### Thời gian kết thúc nấu ăn

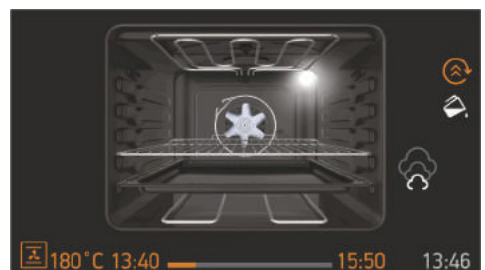
- Xoay núm bên phải theo một trong hai hướng để thay đổi thời gian kết thúc nấu.
- Nhấn nút bấm bên phải để đặt thời gian kết thúc nấu.

 Không thể cài đặt thời gian kết thúc nấu khi các chức năng nướng được kích hoạt. Nếu như thời gian kết thúc nấu đã được đặt trước khi kích hoạt chức năng nướng, thời gian kết thúc nấu sẽ bị hủy sau khi chức năng nướng được chọn.



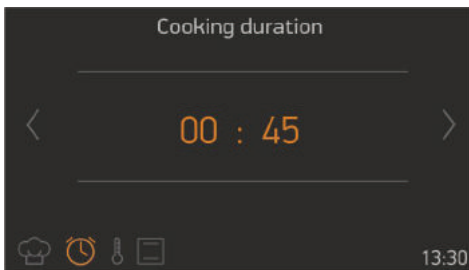
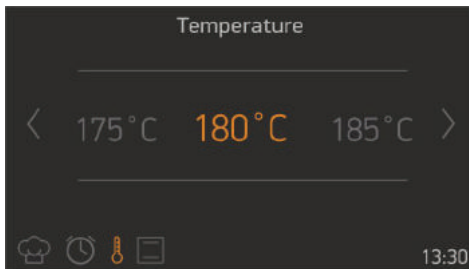
### Màn hình thông tin

- Quá trình nấu sẽ bắt đầu trong vòng 10 giây sau hành động cuối cùng hoặc khi nhấn nút bên phải.
- Xoay núm bên trái ngược chiều kim đồng hồ để quay lại cài đặt trước đó



## Màn hình hiển thị:

- Giờ nấu ăn
- Nhiệt độ
- Thời gian bắt đầu và kết thúc nấu ăn
- Thông tin chức năng nấu.



## Màn hình hiển thị

- Nhấn nút bấm bên trái để dừng nấu.
- Nhấn nút bấm bên phải để bắt đầu/ tiếp tục nấu.
- Xoay núm bên trái ngược chiều kim đồng hồ, trong khi bất kỳ chức năng nướng nào đang hoạt động, để hiển thị màn hình cài đặt chức năng lò, nhiệt độ và thời gian nấu.
- Xoay núm bên phải theo một trong hai hướng để thay đổi nhiệt độ, chức năng, thời gian nướng.
- Để dừng nấu và quay lại menu chính, hãy nhấn nút bên trái rồi xoay ngược chiều kim đồng hồ.

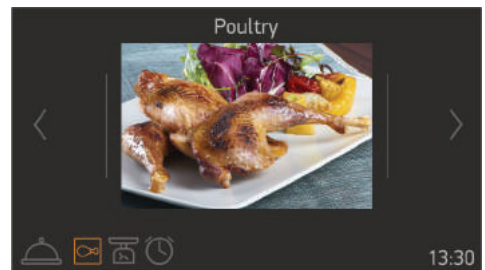
## Tự động nấu ăn

Auto Cooking có các chức năng công thức được xác định trước, tích hợp sẵn có thể được chọn trong menu Nấu tự động. Bạn sẽ chỉ có thể chọn tên của bữa ăn mong muốn. Sẽ không thể thay đổi bất kỳ cài đặt công thức nào, kể cả thời gian nấu và nhiệt độ, phun hơi nước vì những cài đặt này được Auto Cooking tự động cài đặt. Làm theo các bước dưới đây để thực hiện nấu tự động



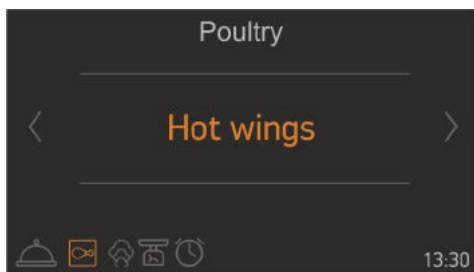
## Màn hình chính

- Xoay núm bên phải theo bất kỳ hướng nào cho đến khi "Tự động nướng" sáng đèn.
- Nhấn nút bấm bên phải để chọn tùy chọn được tô sáng.



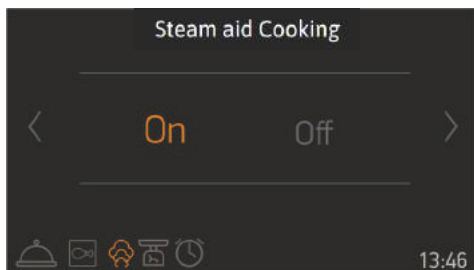
## Danh mục thực phẩm

- Xoay núm bên phải theo một trong hai hướng để điều chỉnh giữa các công thức có sẵn.
- Nhấn nút bấm bên phải để chọn tùy chọn được tô sáng



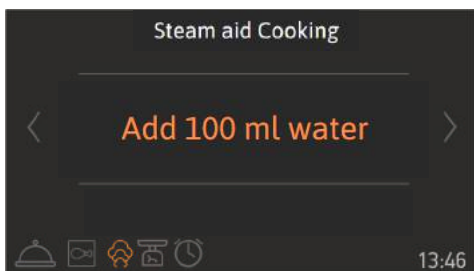
### Lựa chọn công thức

- Xoay núm bên phải theo một trong hai hướng để điều hướng giữa các công thức có sẵn.
- Nhấn nút bấm bên phải để chọn tùy chọn được tô sáng.

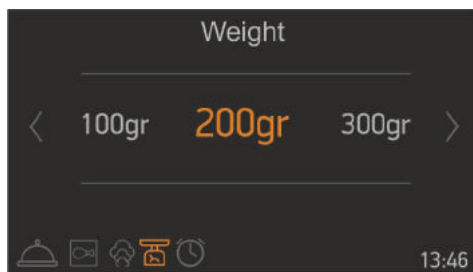


### Phun hơi nước

- Xoay núm bên phải theo một trong hai hướng để làm nổi bật Bật hoặc Tắt chế độ phun hơi nước.
- Nhấn nút bấm bên phải để chọn tùy chọn được tô sáng.

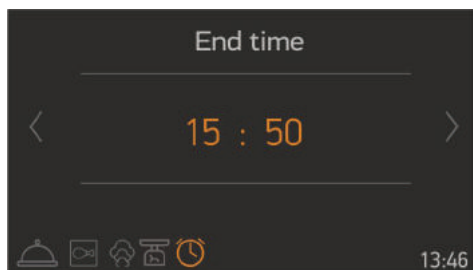


- Thêm 200 ml nước vào ngăn chứa nước.
- Nhấn nút bấm bên phải để Thêm 200 ml nước.  
Chức năng phun hơi nước chỉ áp dụng cho 1 số chức năng nướng tự động.



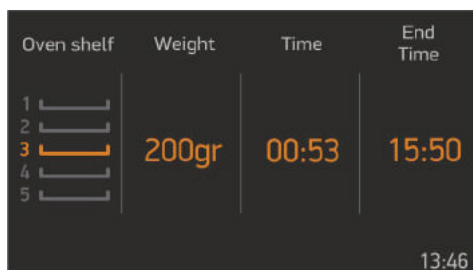
### Trọng lượng thực phẩm

- Xoay núm bên phải theo một trong hai hướng để thay đổi giá trị trọng lượng.
- Nhấn nút bấm bên phải để đặt trọng lượng.



### Thời gian kết thúc nấu ăn

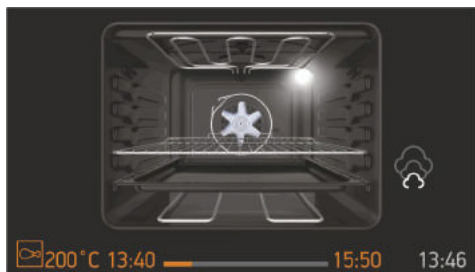
- Xoay núm bên phải theo một trong hai hướng để thay đổi thời gian kết thúc nấu.
- Nhấn nút bấm bên phải để đặt thời gian kết thúc nấu.



### Màn hình thông tin

- Quá trình nấu sẽ bắt đầu trong vòng 10 giây khi không có hoạt động nào hoặc khi nhấn nút bên phải.
- Xoay núm bên trái ngược chiều kim đồng hồ để quay lại màn hình cài đặt trước đó.
- Đặt thực phẩm ở ngăn giữa để đạt kết quả nấu nướng tốt nhất





### Màn hình mô tả

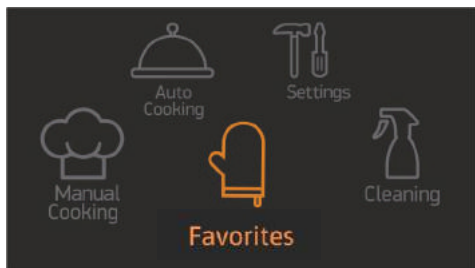
- Nhấn nút bấm bên trái để dừng nấu.
- Nhấn nút bấm bên phải để bắt đầu và tiếp tục nấu.
- Để dừng nấu và quay lại menu chính, nhấn nút bấm bên trái và xoay ngược chiều kim đồng hồ.

### Yêu thích

Có thể lưu các cài đặt nấu thủ công của bạn, cho phép bạn nhanh chóng chọn các cài đặt nấu tương tự bất kỳ lúc nào. Ở cuối menu nấu thủ công, sau khi cài đặt thời gian nấu, bạn sẽ được hỏi có muốn lưu cài đặt vào mục yêu thích của mình hay không.

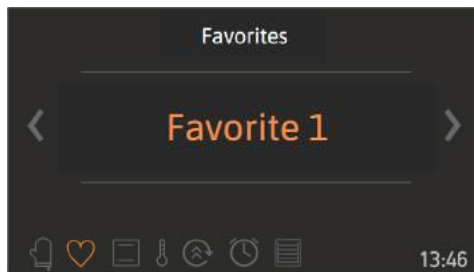
Để tạo cài đặt nấu Ưa thích, hãy sử dụng chức năng chỉnh sửa trong Menu Ưa thích.

Để chọn và bắt đầu một chức năng yêu thích, hãy làm theo các bước dưới đây.



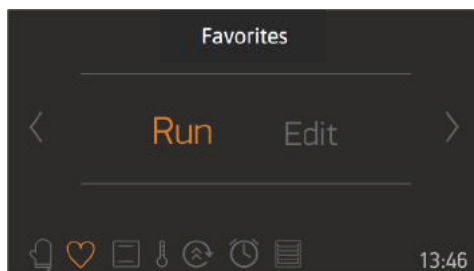
### Màn hình chính

- Xoay núm bên phải theo một trong hai hướng cho đến khi 'Ưa thích' được tô sáng.
- Nhấn nút bấm bên phải để chọn tùy chọn được tô sáng.



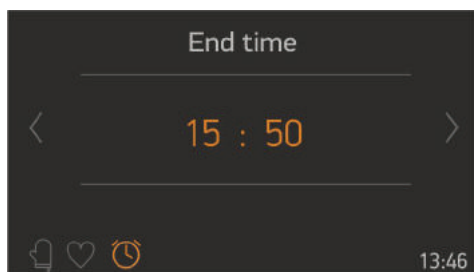
### Yêu thích

- Xoay núm vặn bên phải theo một trong hai hướng để điều hướng giữa các tùy chọn khả dụng.
- Nhấn nút bấm bên phải để chọn tùy chọn được tô sáng.
- Các cài đặt được lưu trữ trong mục yêu thích sẽ được hiển thị ở cuối màn hình.



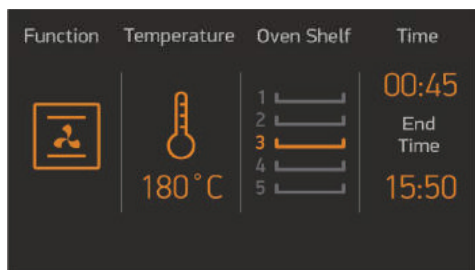
### Màn hình chạy/chỉnh sửa

- Xoay núm bên phải để tô sáng "Run".
- Nhấn nút bấm bên phải để chọn "Run".



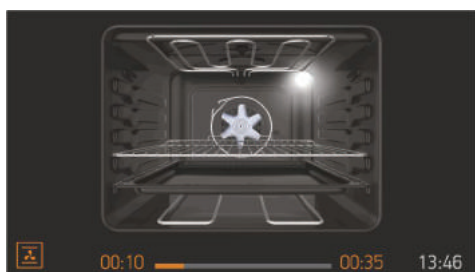
### Thời gian kết thúc nướng

- Xoay núm vặn bên phải theo một trong hai hướng để thay đổi thời gian kết thúc nướng.
- Nhấn nút bấm bên phải để đặt thời gian kết thúc nướng.



### Màn hình thông tin

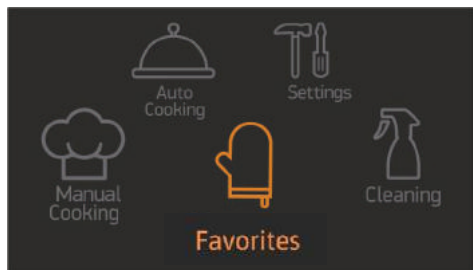
- Quá trình nấu sẽ bắt đầu trong vòng 10 giây khi không có hoạt động nào hoặc khi nhấn nút bên phải.
- Xoay núm vặn bên trái ngược chiều kim đồng hồ để quay lại màn hình cài đặt trước đó.
- Đặt thực phẩm ở ngăn giữa để đạt được kết quả nấu nướng tốt nhất.



### Màn hình thông tin

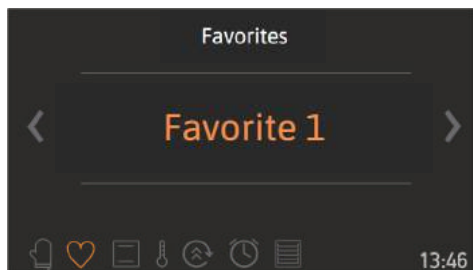
- Nhấn núm vặn bên trái để dừng nướng.
- Nhấn núm vặn bên phải để bắt đầu hoặc tiếp tục nướng.
- Để dừng nướng và trở về màn hình chính, nhấn núm vặn bên trái và xoay ngược chiều kim đồng hồ.

Để điều chỉnh cài đặt Favourites, thực hiện theo hướng dẫn dưới đây.



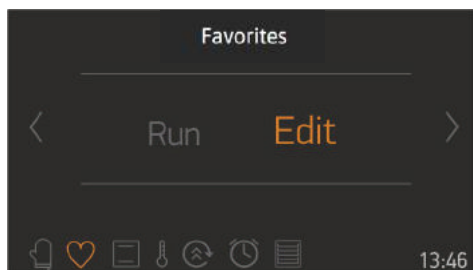
### Màn hình chính

- Xoay núm bên phải theo một trong hai hướng cho đến khi “Favourites” sáng đèn.
- Nhấn nút bấm bên phải để chọn tùy chọn được tô sáng.



### Yêu thích

- Xoay núm bên phải theo một trong hai hướng để điều chỉnh giữa các tùy chọn khả dụng.
- Nhấn nút bấm bên phải để chọn tùy chọn được tô sáng.
- Các cài đặt được lưu trong đã chọn sẽ được hiển thị ở cuối màn hình.



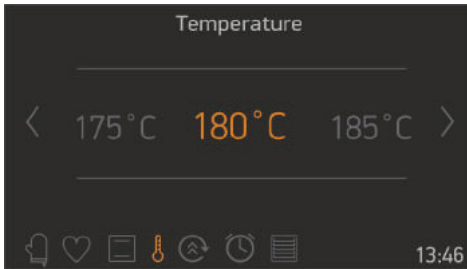
### Màn hình chạy/chỉnh sửa

- Xoay núm vặn bên phải để bật sáng “Edit”.
- Nhấn nút bấm bên phải để chọn “Edit”.



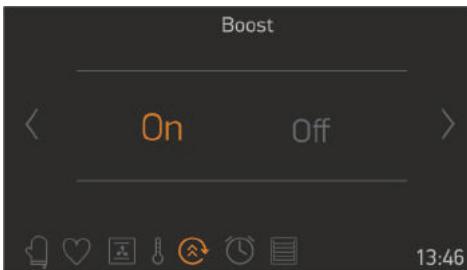
### Chức năng lò nướng

- Xoay núm bên phải theo một trong hai hướng để điều hướng giữa các chức năng có sẵn của lò.
- Nhấn nút bấm bên phải để chọn tùy chọn được tô sáng.



### Nhiệt độ

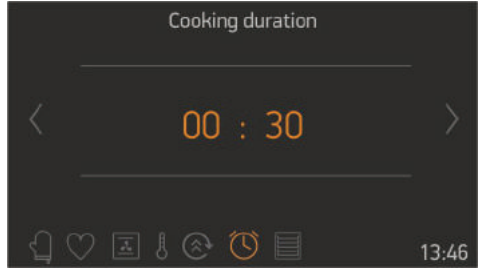
- Xoay núm vặn bên phải theo một trong hai hướng để điều hướng giữa các cài đặt nhiệt độ khả dụng.
- Nhấn nút bấm bên phải để chọn tùy chọn sáng đèn.



### Gia nhiệt nhanh

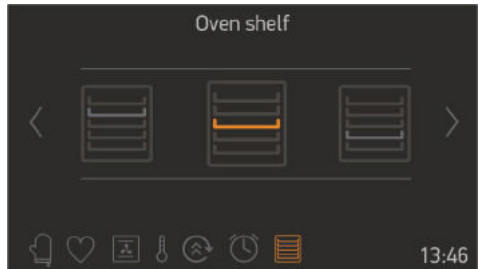
- Xoay núm vặn bên phải theo một trong hai hướng để tô sáng Tăng công suất "ON" hoặc "OFF".
- Nhấn nút bấm bên phải để chọn tùy chọn được tô sáng.
- Chức năng gia nhiệt nhanh chỉ áp dụng cho 1 số chức năng nướng.

- Sử dụng chức năng này để làm nóng lò ở nhiệt độ mong muốn càng nhanh càng tốt. Chế độ này không thích hợp để nướng.



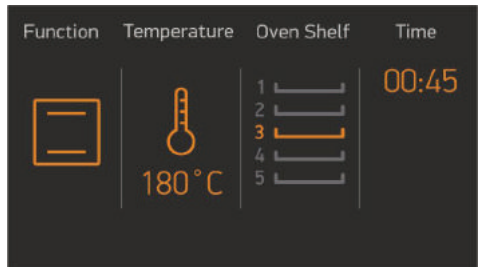
### Thời gian nấu ăn

- Xoay núm vặn bên phải theo một trong hai hướng để thay đổi thời gian nướng.
- Nhấn nút bấm bên phải để cài đặt thời gian nướng.



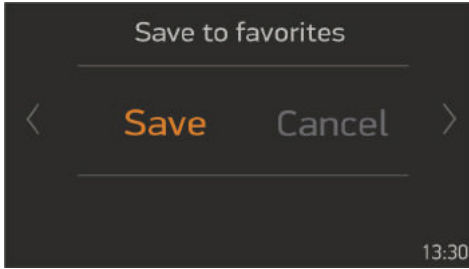
### Kệ lò nướng

- Xoay núm bên phải theo một trong hai hướng để điều hướng giữa các giá lò có sẵn.
- Nhấn nút bấm bên phải để chọn kệ.
- Để có kết quả nấu giống nhau mỗi lần, thông tin về kệ lò rất quan trọng.



### Màn hình thông tin

- Xoay núm bên trái ngược chiều kim đồng hồ để quay lại màn hình cài đặt trước đó.

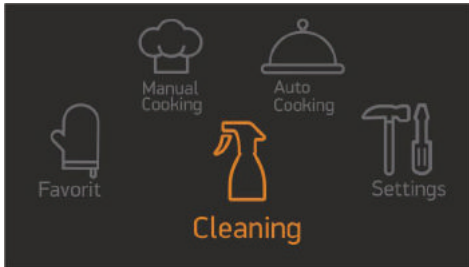


### Lưu vào mục yêu thích

- Xoay núm bên phải để tô sáng “Save” (để lưu cài đặt) hoặc “Cancel” (để hủy cài đặt).
- Nhấn nút bấm bên phải để chọn tùy chọn sáng đèn.

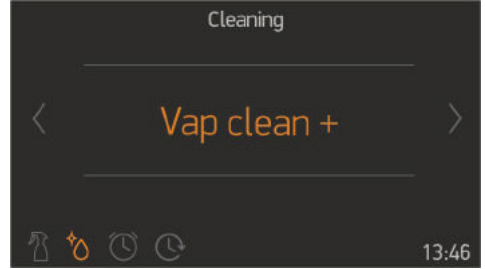
### Làm sạch

Với chức năng làm sạch Thủy phân, cặn khô trong lò sẽ được làm mềm bằng hơi nước. Để thực hiện làm sạch thủy phân, đổ một cốc nước lên kệ lò ở đáy lò nướng, sau đó làm theo các bước được liệt kê bên dưới.



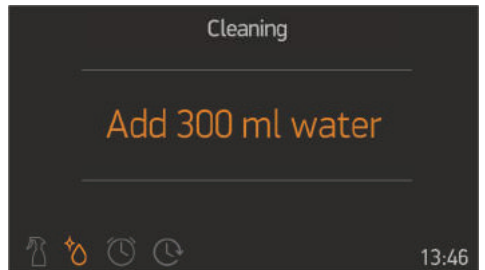
### Màn hình chính

- Xoay núm bên phải theo một trong hai hướng cho đến khi “Cleaning” sáng đèn.
- Nhấn nút bấm bên phải để chọn tùy chọn sáng đèn.



### Màn hình lựa chọn chức năng

Nhấn nút bấm bên phải để chọn “Vapclean”.

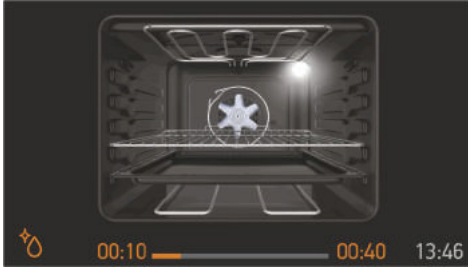


### Phun hơi nước

- Thêm 300 ml nước vào ngăn chứa nước.
- Nhấn nút bấm bên phải để Thêm 300 ml nước.
- Thời gian làm sạch mặc định là 60 phút.

## Màn hình thông tin

- Quá trình làm sạch sẽ bắt đầu khi nhấn nút bấm bên phải.
- Xoay núm bên trái ngược chiều kim đồng hồ để quay lại màn hình cài đặt trước đó.

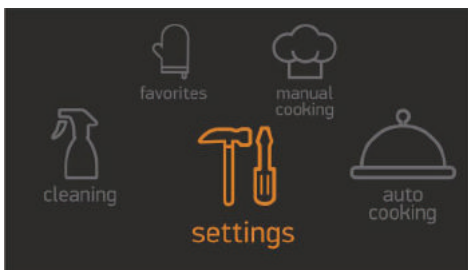


## Màn hình mô tả

- Nhấn nút bấm bên trái để ngừng làm sạch.
- Nhấn nút bấm bên phải để bắt đầu và tiếp tục làm sạch.
- Để dừng làm sạch và quay lại menu chính, hãy nhấn và xoay núm bên trái ngược chiều kim đồng hồ.

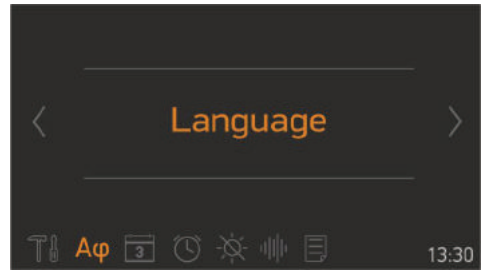
## Cài đặt

Menu cài đặt cho phép bạn thay đổi và đặt ngày, giờ, độ sáng màn hình, âm báo và tùy chọn ngôn ngữ.



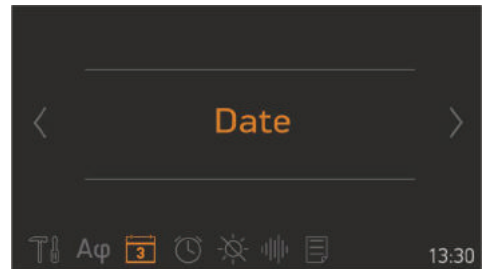
## Màn hình chính

- Xoay núm bên phải theo một trong hai hướng cho đến khi 'Setting' sáng đèn.
- Nhấn nút bấm bên phải để chọn tùy chọn sáng đèn.



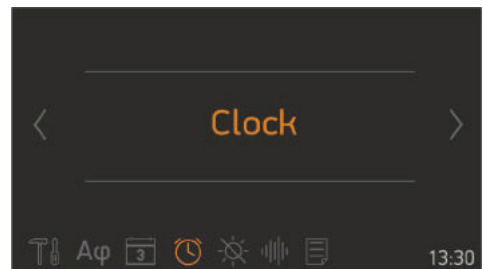
## Menu ngôn ngữ

- Xoay núm bên phải theo một trong hai hướng để thay đổi ngôn ngữ.
- Nhấn nút bấm bên phải để đặt ngôn ngữ mong muốn.



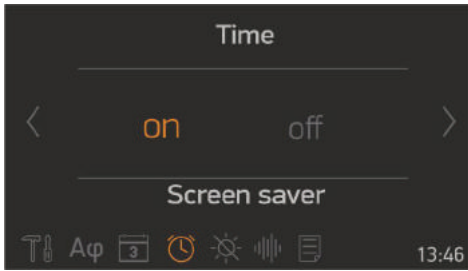
## Ngày

- Xoay núm vặn bên phải theo một trong hai hướng để thay đổi ngày.
- Nhấn nút bấm bên phải để đặt ngày.
- Ngày được đặt ở định dạng: ngày, tháng, năm.

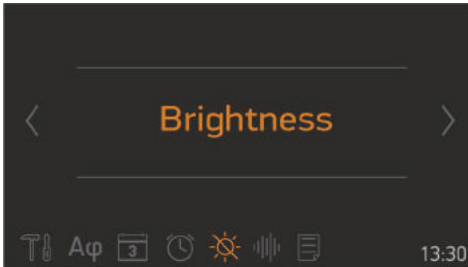


## Đồng hồ

- Xoay núm bên phải theo một trong hai hướng để thay đổi đồng hồ.
- Nhấn nút bấm bên phải để đặt đồng hồ.
- Đồng hồ được đặt ở định dạng: giờ và phút.

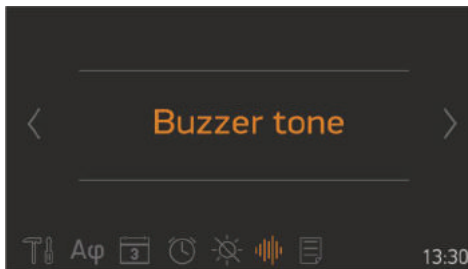


- Sau khi cài đặt đồng hồ, menu cài đặt trình bảo vệ màn hình được hiển thị trên màn hình ở chế độ chờ.
- Xoay nút bên phải theo một trong hai hướng để làm nổi bật trình bảo vệ màn hình **"ON"** hoặc **"OFF"**.
- Nhấn nút bấm bên phải để chọn tùy chọn sáng đèn.



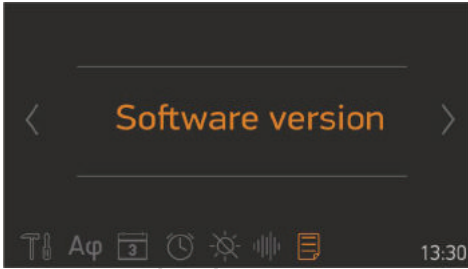
### **Độ sáng**

- Xoay nút vặn bên phải theo một trong hai hướng để thay đổi độ sáng màn hình giữa các mức từ 1 đến 4.
- Nhấn nút bấm bên phải để đặt độ sáng màn hình.



### **Chuông báo**

- Xoay nút bên phải theo một trong hai hướng để chọn từ 3 âm báo khác nhau và tắt âm báo.
- Nhấn nút bấm bên phải để cài đặt âm báo mong muốn.



### Phiên bản phần mềm

- Phiên bản phần mềm sẽ chỉ được hiển thị dưới dạng thông tin. Nó không thể thay đổi.

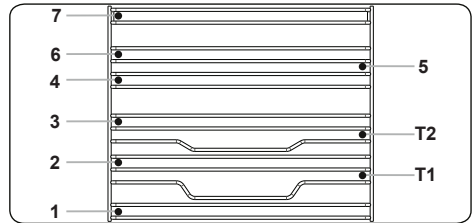
### Khóa phím

Khóa phím được sử dụng để tránh những thay đổi không chủ ý được thực hiện đối với các cài đặt của lò nướng. Để bật hoặc tắt khóa phím, hãy xoay núm bên trái cùng chiều kim đồng hồ và giữ trong 3 giây. Trong khi khóa phím đang hoạt động, chỉ có thể kích hoạt nút **“ON/OFF”**. Tất cả các nút khác sẽ bị khóa.

## 4.4 PHỤ KIỆN

### Giá kệ EasyFix

Làm sạch các phụ kiện kỹ lưỡng bằng nước ấm, chất tẩy rửa và vải sạch mềm trong lần sử dụng đầu tiên.



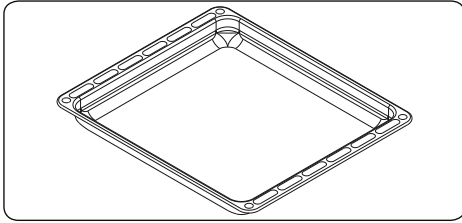
- Lắp phụ kiện vào đúng vị trí bên trong lò nướng.
- Để khoảng trống ít nhất 1 cm giữa nắp quạt và các phụ kiện.
- Cẩn thận khi lấy dụng cụ nấu nướng và/hoặc các phụ kiện ra khỏi lò nướng. Thức ăn hoặc phụ kiện nóng có thể gây bỏng.
- Các phụ kiện có thể bị biến dạng do nhiệt. Sau khi chúng nguội đi, chúng sẽ khôi phục lại hình dáng và hiệu suất ban đầu.
- Các khay và lưới thép có thể được định vị ở bất kỳ cấp độ nào từ 1 đến 7.
- Thanh ray kiểu ống lồng có thể được định vị ở các cấp độ T1, T2, 3, 4, 5, 6, 7.
- Mức 3 được khuyến nghị cho nấu một mức.
- Mức T2 được khuyến nghị để nấu một mức với thanh ray kiểu ống lồng.
- Mức 2 và Mức 4 được khuyến nghị để nấu hai mức.
- Lưới dây quay phải được đặt ở Cấp 3.
- Cấp T2 được sử dụng để định vị lưới dây quay với các thanh ray kiểu ống lồng.

\*\*\*\* Các phụ kiện có thể khác nhau tùy thuộc vào kiểu máy đã mua.

### Khay sâu

Khay sâu dùng tốt nhất để nấu các món hầm.

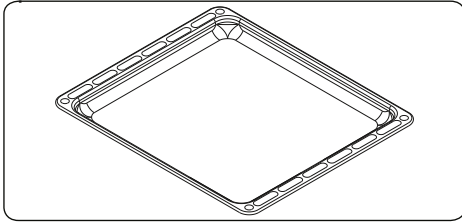
Đặt khay vào bất kỳ giá đỡ nào và đẩy khay đến cuối để đảm bảo khay được đặt chính xác.



### Khay nướng

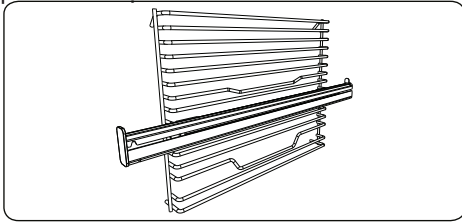
Khay nướng được sử dụng tốt nhất để nướng bánh ngọt.

Đặt khay vào bất kỳ giá đỡ nào và đẩy khay đến cuối để đảm bảo khay được đặt chính xác.



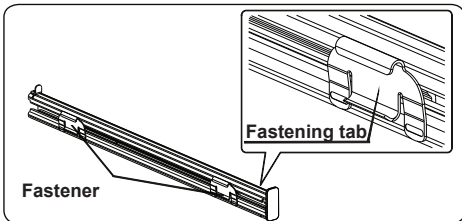
### Kệ điều chỉnh dễ dàng với thanh ray kiểu ống lồng mở rộng hoàn toàn

Thanh ray kiểu ống lồng mở rộng hoàn toàn để cho phép dễ dàng tiếp cận thực phẩm của bạn.



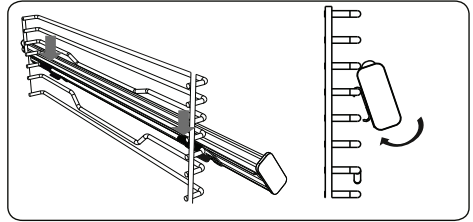
### Thanh ray kiểu ống lồng

Làm sạch các phụ kiện kỹ lưỡng bằng nước ấm, chất tẩy rửa và vải sạch mềm trong lần sử dụng đầu tiên.



- Vị trí của thanh ray kiểu ống lồng trên giá đỡ dây được cố định bằng khóa các tab trên các khóa.

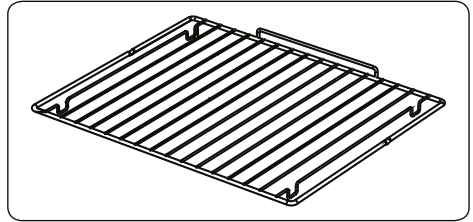
- Tháo rãnh trượt bên. Xem phần “Tháo giá đỡ dây”.



- Trên mỗi thanh ray kiểu ống lồng có các khóa trên và dưới cho phép bạn định vị lại các thanh ray.
- Treo các khóa trên thanh ray kiểu ống lồng trên dây tham chiếu ở mức giá đỡ bên và nhấn đồng thời các khóa dưới cùng cho đến khi bạn nghe thấy rõ ràng các khóa kẹt vào dây cố định ở mức giá đỡ bên.
- Để tháo, hãy giữ bề mặt phía trước của thanh ray và làm theo hướng dẫn ngược lại.

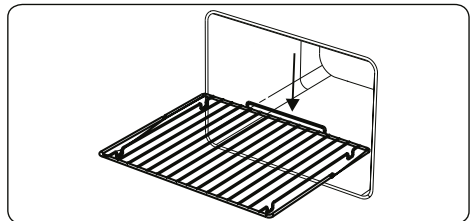
### Lưới dây

Lưới dây được sử dụng tốt nhất để nướng hoặc chế biến thực phẩm trong các hộp đựng thân thiện với lò nướng.



### ⚠ CẢNH BÁO

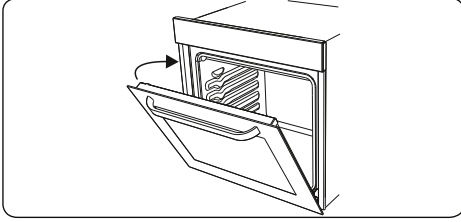
Đặt lưới vào bất kỳ tương ứng giá trong khoang lò nướng một cách chính xác và đẩy nó đến cuối.





## Cửa lò nướng đóng êm

Cửa lò nướng tự đóng từ từ khi nó được thả ra ngay trước vị trí đóng.



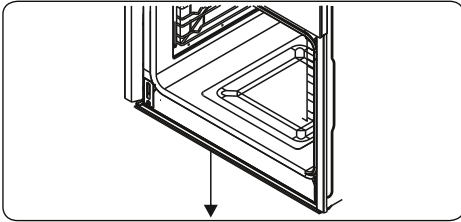
## Bộ thu nước

Trong một số trường hợp nấu nướng, hơi nước có thể xuất hiện trên mặt kính trong cửa cửa lò. Đây không phải là sự cố của sản phẩm.

Mở cửa lò nướng vào vị trí nướng và để nguyên vị trí này trong 20 giây.

Nước sẽ nhỏ giọt đến bộ thu.

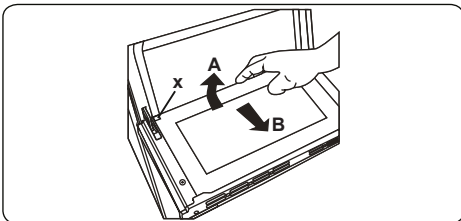
Làm nguội lò nướng và lau bên trong cửa bằng khăn khô. Quy trình này phải được áp dụng thường xuyên.



## Tháo kính trong

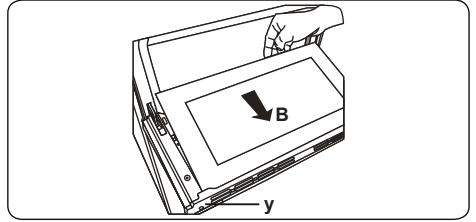
Bạn phải tháo kính cửa lò trước khi vệ sinh, như minh họa bên dưới.

1. Đẩy kính theo hướng **B** và thả khỏi giá đỡ định vị (**x**). Kéo kính ra theo hướng **A**.

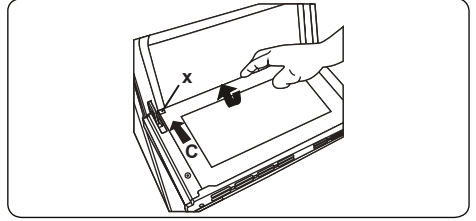


Để thay mặt kính bên trong:

2. Đẩy kính về phía và bên dưới giá đỡ vị trí (**y**), theo hướng **B**.



3. Đặt kính dưới dấu ngoặc định vị (**x**) theo hướng **C**.

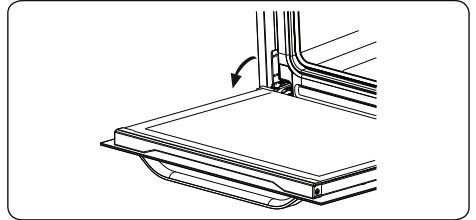


ⓘ Nếu cửa lò nướng là cửa lò ba lớp kính, lớp kính thứ ba có thể được tháo ra giống như lớp kính thứ hai.

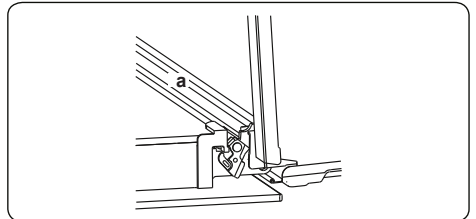
## Tháo Cửa Lò nướng

Trước khi lau kính cửa lò, bạn phải tháo cửa lò nướng, như minh họa bên dưới.

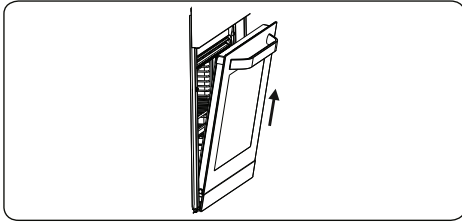
1. Mở cửa lò nướng.



2. Mở khóa khóa (**a**) (với sự trợ giúp của tua vít) cho đến vị trí cuối.

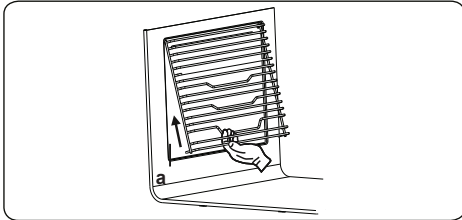


3. Đóng cửa cho đến khi nó gần như ở vị trí đóng hoàn toàn và kéo cửa ra bằng cách kéo về phía bạn



### Loại bỏ giá đỡ dây

Để tháo giá đỡ dây, hãy kéo giá đỡ dây như minh họa trong hình. Sau khi tháo nó ra khỏi các kẹp (a), hãy nhấc nó lên





## 5. VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ

### 5.1 VỆ TINH

**!** **CẢNH BÁO:** Tắt thiết bị và để thiết bị nguội trước khi tiến hành vệ sinh.

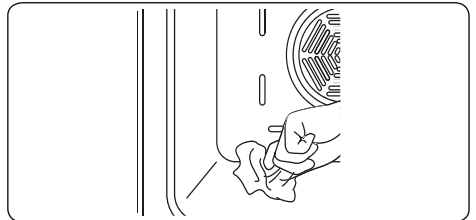
#### Hướng dẫn chung

- Kiểm tra xem các vật liệu làm sạch có phù hợp và được nhà sản xuất khuyến dùng hay không trước khi sử dụng trên thiết bị của bạn.
- Sử dụng chất tẩy rửa dạng kem hoặc chất tẩy rửa dạng lỏng không chứa hạt. Không sử dụng kem ăn da (ăn mòn), bột tẩy rửa ăn mòn, dây kim loại thô hoặc dụng cụ cứng vì chúng có thể làm hỏng bề mặt bếp.

-  Không sử dụng chất tẩy rửa có chứa các hạt vì chúng có thể làm xước kính, các bộ phận được tráng men và/hoặc sơn thiết bị của bạn.
- Nếu bất kỳ chất lỏng nào tràn ra ngoài, hãy làm sạch chúng ngay lập tức để tránh làm hỏng các bộ phận.
-  Không sử dụng chất tẩy rửa hơi nước để làm sạch bất kỳ bộ phận nào của thiết bị.

#### Vệ sinh bên trong lò nướng

- Mặt trong của lò tráng men được làm sạch tốt nhất khi lò nướng còn ấm.
- Lau lò nướng bằng vải mềm thấm nước xà phòng sau mỗi lần sử dụng. Sau đó, dùng khăn ướt lau lại lò một lần nữa và để khô.
- Thịnh thoảng, bạn có thể cần sử dụng chất tẩy rửa dạng lỏng để làm sạch hoàn toàn lò.



#### Vệ sinh bộ phận kính

- Làm sạch các bộ phận thủy tinh của thiết bị của bạn một cách thường xuyên.
- Dùng nước lau kính để lau bên trong

Và bên ngoài các bộ phận thủy tinh. Sau đó, rửa sạch và lau khô chúng bằng vải khô.

### Làm sạch các bộ phận bằng thép không gỉ (nếu có)

- Thường xuyên vệ sinh các bộ phận bằng thép không gỉ của thiết bị.
- Lau các bộ phận bằng thép không gỉ bằng vải mềm chỉ ngâm trong nước. Sau đó, lau thật khô bằng khăn khô.



Không vệ sinh các bộ phận bằng thép không gỉ khi chúng vẫn còn nóng sau khi nấu.



Không để giấm, cà phê, sữa, muối, nước, chanh hoặc nước ép cà chua trên thép không gỉ trong một thời gian dài.

### Làm sạch bề mặt sơn (nếu có)

- Các vết cà chua, bột cà chua, nước sốt cà chua, chanh, các chất dẫn xuất từ dầu, sữa, thực phẩm có đường, đồ uống có đường và cà phê nên được làm sạch ngay lập tức bằng một miếng vải nhúng trong nước ấm. Nếu những vết bẩn này không được làm sạch và để khô trên các bề mặt có chúng, thì KHÔNG nên chà xát chúng bằng các vật cứng (vật nhọn, dây cọ rửa bằng thép và nhựa, miếng bọt biển làm hỏng bề mặt) hoặc chất tẩy rửa có chứa nồng độ cồn cao. Hóa chất tẩy vết bẩn, tẩy dầu mỡ, hóa chất mài mòn bề mặt. Nếu không, bề mặt sơn tĩnh điện có thể bị ăn mòn và có thể xuất hiện các vết bẩn. Nhà sản xuất sẽ không chịu trách nhiệm cho bất kỳ thiệt hại nào do việc sử dụng các sản phẩm hoặc phương pháp làm sạch không phù hợp

## 5.2 Bảo trì



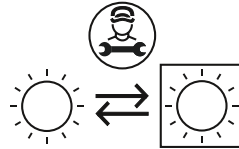
**CẢNH BÁO:** Việc bảo trì thiết bị này phải được thực hiện bởi người dịch vụ được ủy quyền hoặc người có trình độ.



### Thay đổi đèn lò nướng

**CẢNH BÁO:** Tắt thiết bị và để thiết bị nguội trước khi vệ sinh thiết bị.

- Tháo ống kính thủy tinh, sau đó tháo bóng đèn.
- Lắp bóng đèn mới (chịu được nhiệt độ 300°C) vào để thay thế bóng đèn bạn đã tháo (230 V, 15-25 Watt, Loại E14).
- Thay ống kính thủy tinh và lò của bạn đã sẵn sàng để sử dụng.
- Sản phẩm chứa nguồn sáng có hiệu suất năng lượng loại G.
- Người dùng cuối không thể thay thế nguồn sáng. Dịch vụ sau bán hàng là cần thiết.
- Nguồn sáng đi kèm không dành cho sử dụng trong các ứng dụng khác.



**Bóng đèn có thể được thay thế bởi nhân viên kỹ thuật**



Đèn được thiết kế chuyên dụng để sử dụng cho các dụng cụ đun nấu trong gia đình. Nó không thích hợp để chiếu sáng phòng hộ gia đình.

## 6. KHẮC PHỤC SỰ CỐ & VẬN CHUYỂN

### 6.1 KHẮC PHỤC SỰ CỐ



Nếu bạn vẫn gặp sự cố với thiết bị của mình sau khi kiểm tra các bước khắc phục sự cố cơ bản này, vui lòng liên hệ với nhân viên dịch vụ được ủy quyền hoặc kỹ thuật viên có trình độ.

Vấn đề	Nguyên nhân có thể	Giải pháp
Lò nướng không bật.	Tắt nguồn.	Kiểm tra xem có nguồn điện cung cấp. Ngoài ra, hãy kiểm tra xem các thiết bị nhà bếp khác có hoạt động không.
Không có nhiệt hoặc lò không nóng lên.	Kiểm soát nhiệt độ lò được đặt không chính xác. Cửa lò nướng đã được để mở.	Kiểm tra xem núm điều chỉnh nhiệt độ lò có được đặt chính xác không.
Đèn lò nướng (nếu có) không hoạt động.	Đèn không sáng. Nguồn điện bị ngắt hoặc chưa bật.	Thay đèn theo hướng dẫn. Đảm bảo nguồn điện được bật ở ổ cắm trên tường.
Nướng không đều trong lò.	Kệ lò nướng đặt sai vị trí.	Kiểm tra xem nhiệt độ khuyến nghị và vị trí kệ đang được sử dụng. Không thường xuyên mở cửa trừ khi bạn đang nấu những thứ cần phải trở. Nếu bạn mở cửa thường xuyên, nhiệt độ bên trong sẽ thấp hơn và điều này có thể ảnh hưởng đến kết quả nấu nướng của bạn.
Các nút hẹn giờ không thể được nhấn đúng cách.	Có vật lạ bị kẹt giữa các nút hẹn giờ. Mô hình cảm ứng: có độ ẩm trên bảng điều khiển. Chức năng khóa phím được thiết lập.	Loại bỏ vật lạ và thử lại. Loại bỏ độ ẩm và thử lại. Kiểm tra xem chức năng khóa phím đã được đặt chưa.
Quạt lò nướng (nếu có) kêu to.	Kệ lò nướng đang rung.	Kiểm tra xem lò nướng có cân bằng không. Kiểm tra xem các kệ và bất kỳ dụng cụ nướng nào không bị rung hoặc tiếp xúc với mặt sau của lò nướng.
Quạt làm mát tiếp tục hoạt động sau khi tắt lò nướng.	Quạt lò nướng điều khiển điện tử tự động chạy trong một khoảng thời gian nhất định để làm mát lò nướng.	Quạt sẽ tự động tắt khi các linh kiện điện tử đã đủ nguội.
Lò nướng đã tự tắt.	Lò nướng điều khiển điện tử động tắt nếu không có tính năng nào hoạt động.	Lò sẽ tự động tắt để tiết kiệm năng lượng nếu không có hoạt động nào khác được thực hiện trong một khung thời gian nhất định sau khi bật lò hoặc sau khi kết thúc chương trình nấu.
Nếu cửa được mở trong khi tính năng hỗ trợ quạt đang hoạt động, quạt bên trong sẽ dừng.	Lò nướng điều khiển điện tử có công tắc cửa sẽ ngừng nấu nếu cửa lò mở.	Đây là hoạt động bình thường của thiết bị, hữu ích khi nấu thức ăn để tránh thoát nhiệt quá mức. Khi cửa đã đóng lại, lò sẽ hoạt động lại bình thường.

### 6.2 VẬN CHUYỂN

Nếu bạn cần vận chuyển sản phẩm, hãy sử dụng bao bì gốc của sản phẩm và vận chuyển sản phẩm bằng hộp ban đầu. Thực hiện theo các dấu hướng dẫn vận chuyển trên bao bì. Dán tất cả các bộ phận riêng lẻ vào sản phẩm để tránh làm hỏng sản phẩm trong quá trình vận chuyển.

Nếu bạn không có bao bì gốc, hãy chuẩn bị hộp vận chuyển để thiết bị, đặc biệt là các bề mặt bên ngoài của sản phẩm, được bảo vệ khỏi va chạm từ bên ngoài

## 7. THÔNG SỐ KỸ THUẬT

### 7.1 NĂNG LƯỢNG

Thương hiệu		MALLOCA
Mã số		Ready Cook Steam Assisted
Loại lò nướng		Lò nướng điện
Khối	kg	35
Chỉ số hiệu quả năng lượng - thông thường		103.4
Chỉ số hiệu quả năng lượng - quạt tăng cường		93.2
Lớp năng lượng		A
Tiêu thụ năng lượng (điện) - thông thường	kWh/cycle	0.91
Tiêu thụ năng lượng (điện) - quạt cưỡng bức	kWh/cycle	0.82
Sức chứa		1
Nguồn nhiệt		ELECTRIC
Dung tích	l	78
Lò nướng này tuân thủ EN 60350-1		
Mẹo tiết kiệm năng lượng Lò vi sóng - Nấu các bữa ăn cùng nhau nếu có thể. - Giữ thời gian làm nóng trước ngắn. - Không kéo dài thời gian nấu. - Đừng quên tắt lò sau khi nấu xong. - Không mở cửa lò trong thời gian nấu.		

**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