



MALLOCA

USER MANUAL
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Model: MOV-72 CB



LÒ NƯỚNG KẾT HỢP VI SÓNG ÂM TỬ
HƯỚNG DẪN LẮP ĐẶT, SỬ DỤNG VÀ BẢO DƯỠNG

CONTENTS

2	SAFETY INFOR
2	Intended use
2	Warning
5	Causes of damage
<hr/>	
6	INSTALLATION
8	OPERATING THE APPLIANCE
8	Identifying the appliance
8	MOV-72 CB
8	Component
9	Before using the appliance
10	Types of heating
11	Using your appliance
<hr/>	
14	AUTOMATIC RECIPES
15	ACCESSORIES
18	ENERGY EFFICIENT USE
18	ENVIRONMENT
19	HEALTH
19	MAINTENANCE YOUR APPLIANCE
22	APPLIANCE DOOR
23	CURE YOUR APPLIANCE WHEN NEEDED
25	CUSTOMER SERVICE
26	TIPS AND TRICKS
<hr/>	
28	TEST FOOD ACCORDING TO EN 60350-1
28	DATASHEET (EU 65/2014 & EU 66/2014)

SAFETY INFORMATION

Intended Use

Thank you for buying Malloca Build-in Microwave Combination Oven. Before unpacking it, please read these instructions carefully. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly. Warmly recommend retain the instruction manual and installation instructions for future use or for subsequent owners.

The appliance is only intended to be fitted in a kitchen. Observe the special installation instructions.

Check the appliance if there is any damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged. Only a licensed professional may connect appliances without plugs. Damage caused by incorrect connection is not covered under warranty. Only use this appliance indoors. The appliance must only be used for the preparation of food and drink. The appliance must be supervised during operation.

This appliance may be used by children over the age of 8 and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards.

Children must not play with, on, or around the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 8 years old and are being supervised.

Keep children below the age of 8 years old at a safe distance from the appliance and power cable.

And please always slide accessories into the cavity the right way round.

precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy

(a) Do not attempt to operate this oven with the door open since this can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to break or tamper with the safety interlocks.

(b) Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

(c) WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

WARNING

Risk of electric shock!

1. Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-sales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the aftersales service.

2. The cable insulation on electrical appliances may melt when touching hot parts of the appliance. Never bring electrical appliance cables into contact with hot parts of the appliance.
3. Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.
4. A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

Risk of burns!

1. The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the appliance or the heating elements.
2. Always allow the appliance to cool down.
3. Keep children at a safe distance.
4. Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cavity.
5. Alcoholic vapors may catch fire in the hot cooking compartment. Never prepare food containing large quantities of drinks with high alcohol content. Only use small quantities of drinks with high alcohol content. Open the appliance door with care.
6. When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
7. The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

Risk of scalding!

1. The accessible parts become hot during operation. Never touch the hot parts. Keep children at a safe distance.
2. When you open the appliance door, hot steam can escape. Steam may not be visible, depending on its temperature. When opening, do not stand too close to the appliance. Open the appliance door carefully. Keep children away.
3. Water in a hot cavity may create hot steam. Never pour water into the hot cavity.

Risk of injury!

1. Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.
2. The hinges on the appliance door move when opening and closing the door, and you may be trapped. Keep your hands away from the hinges.

Risk of fire!

1. Combustible items stored in the cavity may catch fire. Never store combustible items in the cavity. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the appliance and unplug it from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
2. A draught is created when the appliance door is opened. Greaseproof paper may come into contact with the heating element and catch fire. Do not place greaseproof paper loosely over accessories during preheating. Always weight down the greaseproof paper with a dish or a baking tin. Only cover the surface required with greaseproof paper. Greaseproof paper must not protrude over the accessories.
3. **WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
4. Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.

Hazard due to magnetism!

Permanent magnets are used in the control panel or in the control elements. They may affect electronic implants, e.g. heart pacemakers or insulin pumps. Wearers of electronic implants must stay at least 10 cm away from the control panel.

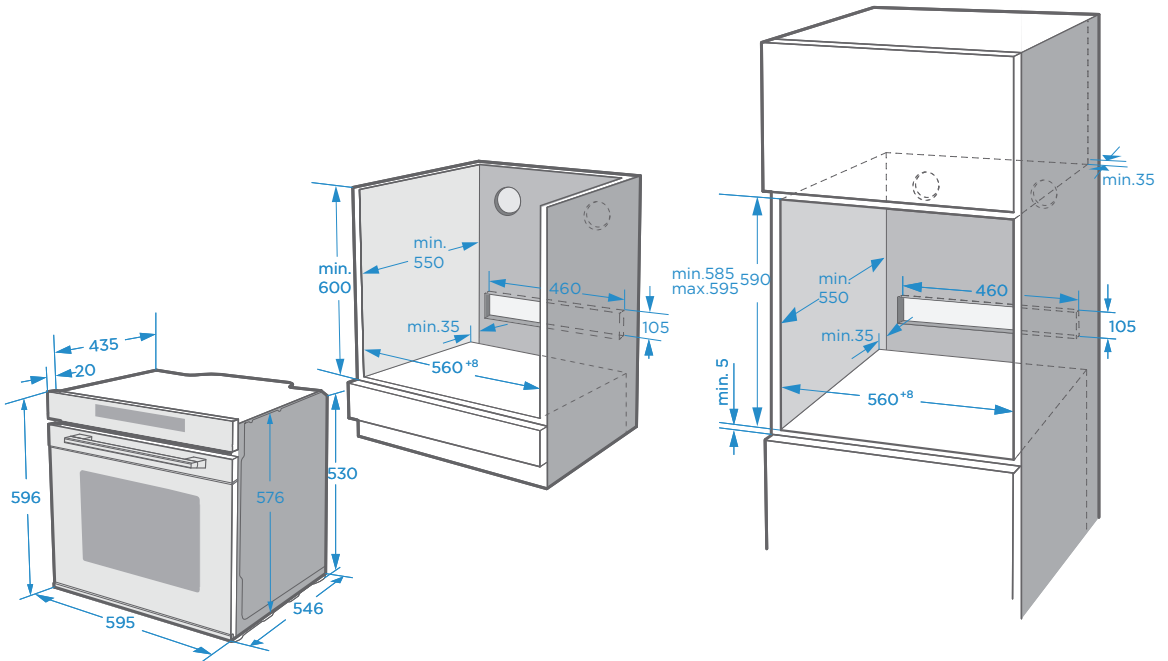
Use microwave carefully

1. Read and follow the specific: "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY".
2. **WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
3. Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
4. Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
5. Eggs in their shell and whole hard boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
6. The microwave oven must be operated with the decorative door open. (for ovens with a decorative door.)
7. The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
8. Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.
9. **WARNING:** When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

Causes of Damage

1. Accessories, foil, greaseproof paper or ovenware on the cavity floor: do not place accessories on the cavity floor. Do not cover the cavity floor with any sort of foil or greaseproof paper. Do not place ovenware on the cavity floor if a temperature of over 50 °C has been set. This will cause heat to accumulate. The enamel will be damaged.
2. Aluminum foil: Aluminum foil in the cavity must not come into contact with the door glass. This could cause permanent discoloration of the door glass.
3. Silicone pans: Do not use any silicone pans, or any mats, covers or accessories that contain silicone. The oven sensor may be damaged.
4. Water in a hot cooking compartment: do not pour water into the cavity when it is hot. This will cause steam. The temperature change can cause damage to the enamel.
5. Moisture in the cavity: Over an extended period of time, moisture in the cavity may lead to corrosion. Allow the appliance to dry after use. Do not keep moist food in the closed cavity for extended periods of time. Do not store food in the cavity.
6. Cooling with the appliance door open: Following operation at high temperatures, only allow the appliance to cool down with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only left open a crack, the front of nearby furniture may become damaged over time. Only leave the appliance to dry with the door open if a lot of moisture was produced while the oven was operating.
7. Fruit juice: when baking particularly juicy fruit pies, do not pack the baking tray too generously. Fruit juice dripping from the baking tray leaves stains that cannot be removed. If possible, use the deeper universal pan.
8. Extremely dirty seal: If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean.
9. Appliance door as a seat, shelf or worktop: Do not sit on the appliance door or place or hang anything on it. Do not place any cookware or accessories on the appliance door.
10. Inserting accessories: depending on the appliance model, accessories can scratch the door panel when closing the appliance door. Always insert the accessories into the cavity as far as they will go.
11. Carrying the appliance: do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.
12. If you use the residual heat of the switched off oven to keep food warm, a high moisture content inside the cavity can occur. This may lead to condensation and can cause corrosion damage of your high quality appliance as well as harm your kitchen. Avoid condensation by opening the door or use "Defrost" mode.
13. Operating the microwave without food: Operating the appliance without food in the cooking compartment may lead to overloading. Never switch on the appliance unless there is food in the cooking compartment.

INSTALLATION



To operate this appliance safe , please be sure that it has been installed to a professional standard respecting the installation instructions . Damages occur because of incorrect installation are not within the warranty.

While doing the installation , please wear protective gloves to prevent yourself from getting cut by sharp edges .

Check the appliance if there is any damage before installation and do not connect the appliance if there is .

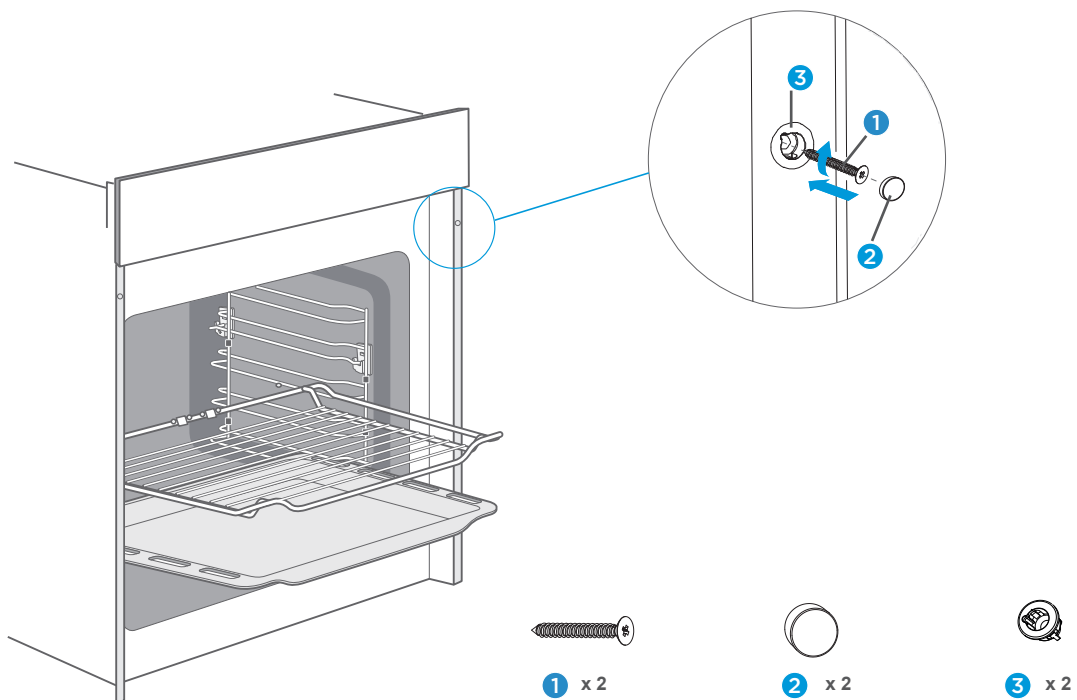
Before turning on the appliance , please clean up all the packaging materials and adhesive film from the appliance.

The dimensions attached are in mm.

It is necessary to have the plug accessible or incorporate a switch in the fixed wiring, in order to disconnect the appliance from the supply after installation when necessary.

Warning: The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

INSTALLATION



Once the oven has been lifted into place inside the appliance housing, locate the two holes in the casing of the oven and fix it into place using 1 , 2 and 3 .

Caution

Do not over tighten the screws 1 to avoid damage to the oven or appliance housing - use a screwdriver only!

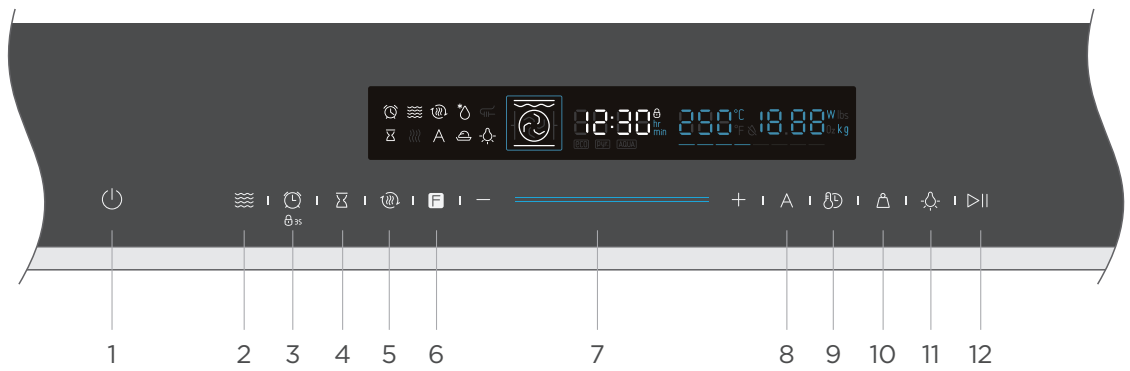
OPERATING THE APPLIANCE













IDENTIFYING THE APPLIANCE

Confirm the model number. You can distinguish model number by the control panel.

MOV-72 CB

COMPONENT



	1. ON / OFF	Switch on and off oven.
	2. Micro wave symbol	Use microwave and microwave combination function.
	3. Timer / Child-Proof Lock	Use timer function/use child-proof lock with 3s press
	4. End time	Set an end time to the cooking duration.
	5. Quick preheat	Use this to have a quick preheat.
	6. F-symbol	Touch the F-symbol to select functions. You can fast switching by a long press.
	7. Slider	You can use the slider or "+/-" symbol nearby to change the adjustment values shown in the display.
	8. Auto recipes	Press to use autorecipes.
	9. Clock/Time/Temperature	Set clock in standby mode/Change between time setting and temperature stting.
	10. Weight	Press to set weight when you use autorecipes.
	11. Lamp	Switch on and off lamp.
	12. Start	Start and pause the cooking process.

BEFORE USING THE APPLIANCE


First using for the first time

Before using the appliance to prepare food for the first time, you must clean the cavity and accessories.

1. Remove all stickers, surface protection foils and transport protection parts.
2. Remove all accessories and the side-racks from the cavity.
3. Clean the accessories and the side-racks thoroughly using soapy water and a dish cloth or soft brush.
4. Ensure that the cavity does not contain any leftover packaging, such as polystyrene pellets or wooden piece which may cause risk of fire.
5. Wipe the smooth surfaces in the cavity and the door with a soft, wet cloth.
6. To remove the new-appliance smell, heat up the appliance when empty and with the oven door closed.
7. Keep the kitchen highly ventilated while the appliance is heating up first time. Keep children and pets out of the kitchen during this time. Close the door to the adjacent rooms.
8. Adjust the settings indicated. You can find out how to set the heating type and the temperature in the next section.

→ ["Using Your Appliance" on page 11](#)

Settings

Heating Mode	
Temperature	250°C
Time	1h

After the appliance has cooled down:

1. Clean the smooth surfaces and the door with soapy water and a dish cloth.
2. Dry all surfaces
3. Install the side-racks

Setting the time

Before the oven can be used, the time should be set.

1. After the oven has been electrically connected, touch the clock symbol then you can set time of day in hours by slider or "+/-"symbol.
2. Touch clock symbol again then you can set time in minutes by slider or "+/-"symbol.
3. Touch clock symbol to finish the setting.

NOTE: The clock has a 24 hour display.

TYPES OF HEATING

Your appliance has various operating modes which make your appliance easier to use. To enable you to find the correct type of heating for your dish, we have explained the differences and scopes of application here.

Types of Heating		Temperature	Use
	Conventional	30~250 °C	For traditional baking and roasting on one level. Especially suitable for cakes with moist toppings.
	Convection	50~250 °C	For baking and roasting on one or more levels. Heat comes from the ring heater surrounding the fan evenly.
	Conventional + Fan	50~250 °C	For baking and roasting on one or more levels. The fan distributes the heat from the heating elements evenly around the cavity.
	Radiant Heat	150~250 °C	For grilling small amounts of food and for browning food. Please put the food in the center part under the grill heating element.
	Double Grill + Fan	50~250 °C	For grilling flat items and for browning food. The fan distributes the heat evenly around the cavity.
	Double Grill	150~250 °C	For grilling flat items and for browning food.
	Pizza	50~250 °C	For pizza and dishes which need a lot of heat from underneath. The bottom heater and ring heater will work.
	Bottom Heat	30~220 °C	For add extra browning to the bases of pizzas, pies, and pastries. Heating come from the bottom heater.
	Defrost	—	For gently defrosting frozen food.
	Dough Proving	30~45 °C	For making yeast dough and sourdough to prove and culturing yogurt.

Caution!

If you open the appliance door during an on-going operation, the operation will be paused. Please be especially careful with the risk of burns.

Notes

1. To defrost big portions of food, it is possible to remove the side-racks and place the container on the cavity floor.
2. To warming tableware, it is beneficial to remove the side-racks and the heating modes “Hot Air Grilling” and “Fan Heating” with temperature setting of 50°C are useful. “Hot Air Grilling” should be used, if more than half of the cavity floor is covered by the tableware.
3. Due to an optimum evenness of heat distribution inside the cavity during “Fan Heating”, the fan will work at certain times of the heating process, to guaranty the best possible performance.

Cooling fan

The cooling fan switches on and off as required. The hot air escapes above the door.


Caution!


Do not cover the ventilation slots. Otherwise, the appliance may overheat.

To make the appliance cools down more quickly after the operation, the cooling fan may continue to run for a period afterwards.


USING YOUR APPLIANCE

Cooking with oven

1. After the oven has been electrically connected, touch the oven-function symbol to select functions, use the slider or “+/-“symbol to set cooking temperature.
2. Touch START/PAUSE symbol, oven begin to work, if not, oven will back to clock after 5
3. minutes. During the cooking process, you can touch  to cancel it.




NOTE: After temperature setting, you can touch clock symbol  to set the cooking duration time, you can set it by slider or “+/-“symbol.

Quick preheat

You can use quick preheat to shorten the preheat time. When you select a function, touch the quick preheat symbol , the mark of quick preheat in the screen will lights up. If this function can't quick preheat, then there will be a “beep”, there is no quick preheat in auto recipes, defrost and dough proving.


Set a finish time


Then you finished the time setting, you can set a time when cooking end.

1. Touch  , then you can use slider or “+/-“symbol to set end time in hours, touch  again then set it in minutes. When you finished the setting, touch  to make sure.
2. When you set the end time, you need set cooking duration time. Please check cooking with oven→NOTE to see how to set cooking duration time.
3. For example, when you set end time is 10 o'clock, and cooking duration time is 1 hour, then oven will heat up at 9 o'clock, and finish at 10 o'clock.

Change during cooking

During the period of appliance operating, you can change the heating type setting and temperature setting by oven-function or slider. After the change, if there no other action after 6 seconds the oven will heat as what you changed.

If you want change cooking duration time in the cooking process, please touch  and change it by slider or “+/-“symbol. After the change, if there no other action after 6 seconds the oven will work as what you changed. During the cooking process with a end time setting, or in the auto recipes, you can't do any change.

When you want cancel the cooking process, please touch  .





Notes

Changing modes/temperature/rest cooking time may have some negative influences for the result of cooking, we warmly recommend you not to do so unless you are well experienced on cooking.

Caution!

After the appliance switched off, it becomes very hot especially inside the cavity. Never touch the interior surfaces of the appliance or the heating elements. Use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cavity, and allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance at the same time to avoid the injury of burns.





Timer

You can use timer function by touch  . When the time arrived, oven will give “beep” for remind. At the first touch of  , set timer by hours, then touch  again, set timer by minutes. Touch  again and the setting is finished.

You can set the timer before and during cooking process, but when you are selecting function and temperature, it's not available.

Microwave and microwave combination

- Your appliance has 4 kinds of microwave functions, including single microwave and microwave combination.

Types of Heating	Default power	Default temperature	Temperature	Time
 Microwave	800W	/	/	00:10-30:00min
 Microwave + convection	320W	160℃	50~250℃	00:01-01:30hr
 Microwave + double grill+ fan	320W	180℃	50~250℃	00:01-01:30hr
 Microwave + pizza mode	320W	180℃	50~250℃	00:01-01:30hr

	5	4	3	2	1
Microwave Power	100% (800)	70% (560)	50% (400)	30% (240)	10% (80)
combination Power		40% (320)	30% (240)	20% (160)	10% (80)

- The standby state is pressed by the microwave key, the microwave function is selected, the microwave icon is lit, the default time is 1 minute, the default power is 800W, and then the microwave bond is pressed, the power is flashing, and the microwave power can be changed by pressing the sliding slider. The change range is 80W~ 800W, a total of 5 paragraphs, see the list below.
- Press the time key, microwave time flicker, press slide bar to change the microwave time, change the range of 10seconds to 30 minutes, step in 10 seconds within 15 minutes, step in more than 15 minutes for 30 seconds.
- General .hot air tube, upper tube + infrared + hot fan, pizza three menus can be combined with microwave function, choose other menus and press microwave keys invalid, accompanied by invalid buzzer.
- Always press the microwave key to cancel the microwave function for 3 seconds.
- The power of the microwave and combination function can be remembered after the standby state is selected. Until the menu is run or the cancel key is cancelled, the default value is returned.

Note

- When microwave cooking is suspended, time and power flashing display.
- In the suspended state, press the microwave key first, then press the “+,-” sign or sliding slider to change the microwave power.

Childproof lock

In standby, reminder, reservation and menu work, pause state, long press the reminder key 3s, beep, lock, Child Lock Icon Lit; Then Long Press the reminder key 3s, beep, unlock, child lock icon extinguished.

In the child lock state, the microwave function can not be cancelled.

AUTOMATIC RECIPES

Your oven has a wide range of Automatic programs to enable you to achieve excellent results with ease. Simply select the appropriate program for the type of food you are cooking and follow the instructions in the display.

NO	Recipes	Microwave	Preheat(min)	Weight
d01	Defrost (Meat)	YES	NO	0.2Kg
d02	Defrost (Poultry)	YES	NO	0.2Kg
d03	Defrost (Fish)	YES	NO	0.2Kg
A01	Popcorn	YES	NO	0.1Kg
A02	Potato cheese gratin	YES	NO	0.5Kg
A03	Cheese Cake	NO	NO	/
A04	Quiche Loraine	NO	10	/
A05	Meatloaf	NO	NO	1Kg
A06	Marmor Cake	NO	NO	/
A07	Flat Bread	NO	8	/
A08	Apple Pie	NO	7	/
A09	Fresh Pizza on a Tray	NO	8	/
A10	Apple Cake with Crumbles	NO	NO	/

Note

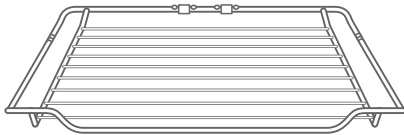
When you cook with recipes d01, d02, d03, A01, A02, the tray can't be used.

ACCESSORIES

Your appliance is accompanied by a range of accessories. Here, you can find an overview of the accessories included and information on how to use them correctly.

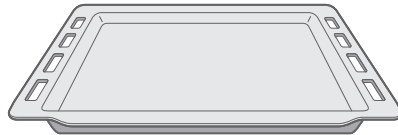
Accessories included

Your appliance is equipped with the following accessories:



Wire Rack

For ovenware, cake tins and ovenproof dishes. For roasts and grilled food



Baking Tray

For tray bakes and small baked products.

You can use the tray to place liquid or cooking food with juice.

Only use original accessories. They are specially adapted for your appliance.

You can buy accessories from the after-sales service, from specialist retailers or online.

Note

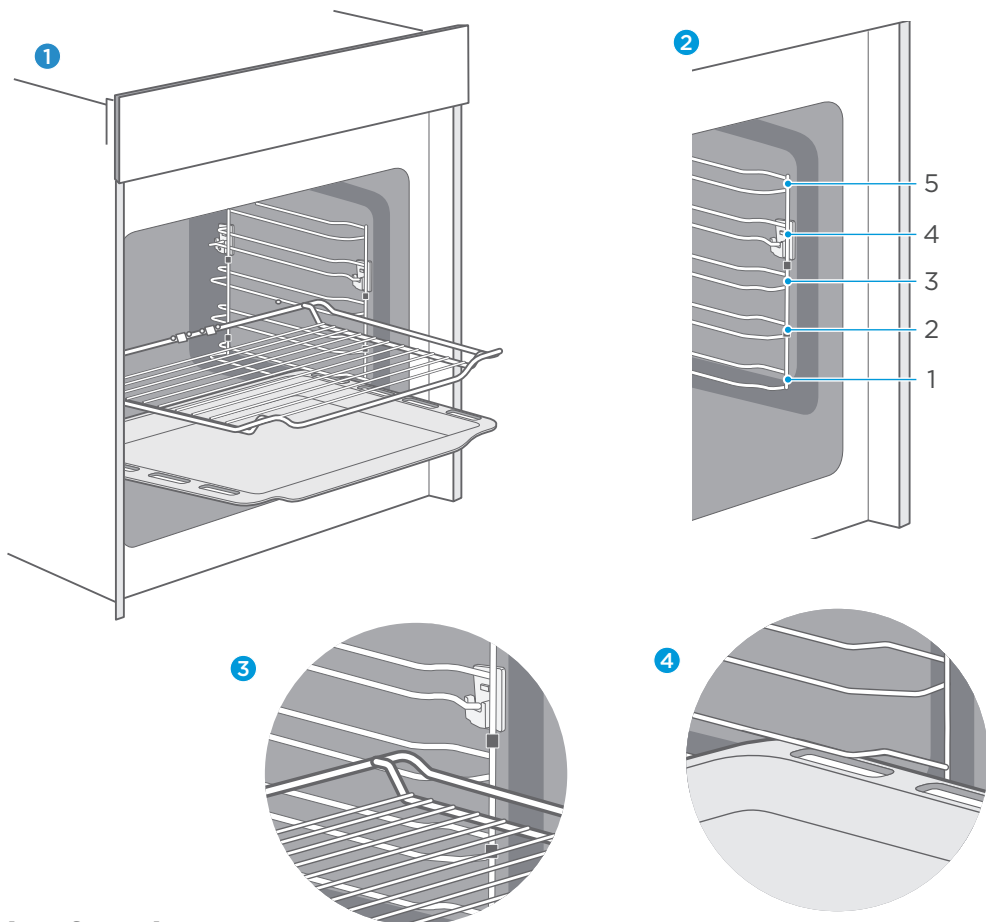
1. The accessories may deform when they become hot. This does not affect their function. Once they have cooled down again, they regain their original shape.
2. The wire rack can be used not only for grill cooking, but also for microwave cooking. And, the tray can't be used for microwave cooking.
3. The second layer of the appliance is recommended for microwave function which cooking best.
4. Do not use microwave function without any food in the cavity.

Inserting accessories

The cavity has five shelf positions. The shelf positions are counted from the bottom up. The accessories can be pulled out approximately halfway without tipping.

Notes

1. Ensure that you always insert the accessories into the cavity the right way round.
2. Always insert the accessories fully into the cavity so that they do not touch the appliance door.



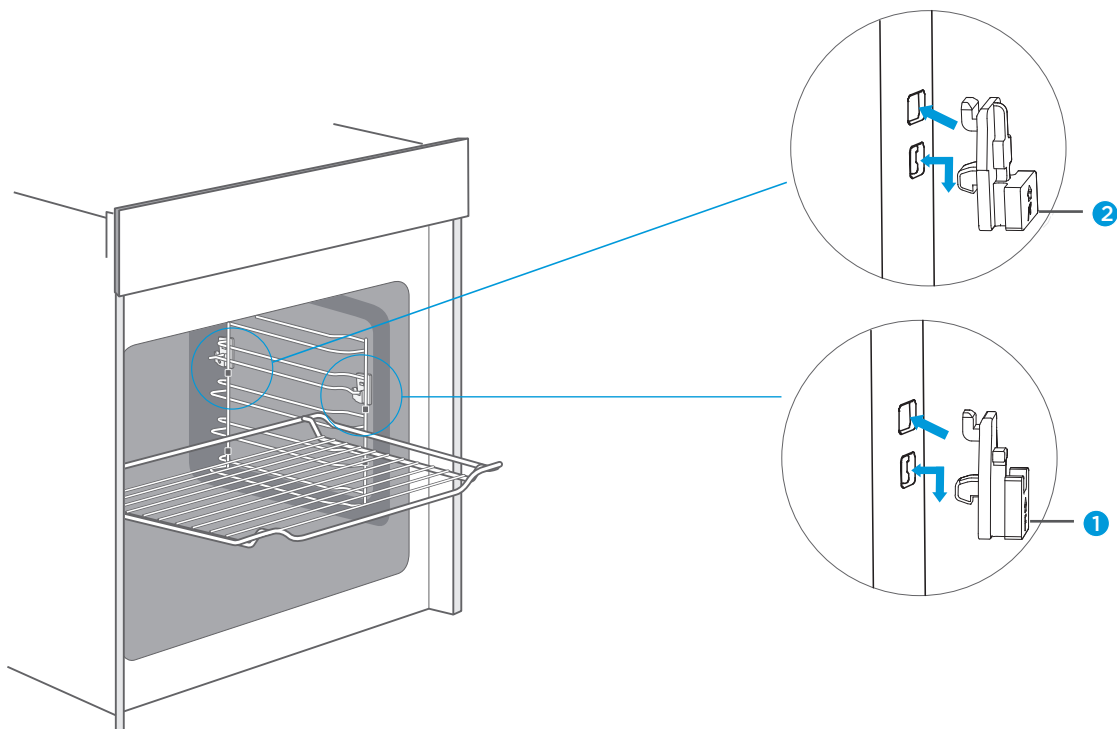
Locking function

The accessories can be pulled out approximately halfway until they lock in place. The locking function prevents the accessories from tilting when they are pulled out. The accessories must be inserted into the cavity correctly for the tilt protection to work properly. When inserting the wire rack, ensure the wire rack is onto the right facing direction like the picture 1 3.

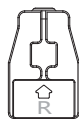
When inserting the backing tray, ensure the backing tray is onto the right facing direction like the picture 1 4.

Inserting accessories

The ceramic clips



1 x 2



2 x 2

ENERGY EFFICIENT USE

1. Remove all accessories, which are not necessary during the cooking & baking process.
2. Do not open the door during the cooking & baking process.
3. If you open the door during cooking & baking, switch the mode to “Lamp” (Without change the temperature setting).
4. Decrease the temperature setting in not fan assisted modes to 50°C at 5min to 10min before end of cooking & baking time. So you can use the cavity heat to complete the process.
5. Use “Fan Heating”, whenever possible. You can reduce the temperature by 20°C to 30°C.
6. You can cook and bake using “Fan Heating” on more than one level at the same time.
7. If it is not possible to cook and bake different dishes at the same time, you can heat one after the other to use the preheat status of the oven.
8. Do not preheat the empty oven, if it is not required.
If necessary put the food into the oven immediately after reaching the temperature indicated by switching off the indicator light the first time.
9. Do not use reflective foil, like aluminum foil to cover the cavity floor.
10. Use the timer and or a temperature probe whenever possible.
11. Use dark matt finish and light weighted baking molds and containers. Try not to use heavy accessories with shiny surfaces, like stainless steel or aluminum.
12. Do not use microwave function without any food in the cavity.

ENVIRONMENT

The packaging is made for protect your new appliance against damages during transport. The materials used are selected carefully and should be recycled. Recycling reduces the use of raw materials and waste. Electrical and electronic appliances often contain valuable materials. Please do not dispose of it with your household waste.



HEALTH

Acrylamide occurs mainly by heating up starchy food (i.e. potato, French fries, bread) to very high temperatures over long times.

Tips

1. Use short cooking times.
2. Cook food to a golden yellow surface color, do not burn it to dark brown colors.
3. Bigger portions have less acrylamide.
4. Use “Fan Heating” mode if possible.
5. French fries: Use more than 450g per tray, place them evenly spread and turn them time by time. Use the product information if available to get the best cooking result.

MAINTENANCE YOUR APPLIANCE

Cleaning Agent

With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functioning for a long time to come. We will explain here how you should correctly care for and clean your appliance.

To ensure that the different surfaces are not damaged by using the wrong cleaning agent, observe the information in the table. Depending on the appliance model, not all of the areas listed may be on/in your appliance.

Caution!

Risk of surface damage

Do not use:

1. Harsh or abrasive cleaning agents.
2. Cleaning agents with a high alcohol content.
3. Hard scouring pads or cleaning sponges.
4. High-pressure cleaners or steam cleaners.
5. Special cleaners for cleaning the appliance while it is hot.

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

Tip

Highly recommended cleaning and care products can be purchased through the after-sales service.

Observe the respective manufacturer's instructions.

Area Appliance exterior	Cleaning
Appliance exterior Stainless steel front	<p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such flecks. Special stainless steel cleaning products suitable for hot surfaces are available from our after-sales service or from specialist retailers. Apply a very thin layer of the cleaning product with a soft cloth.</p>
Plastic	<p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper.</p>
Painted surfaces	<p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth.</p>
Control panel	<p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper.</p>
Door panels	<p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use a glass scraper or a stainless steel scouring pad.</p>
Door handle	<p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. If descaler comes into contact with the door handle, wipe it off immediately. Otherwise, any stains will not be able to be removed.</p>
Enamel surfaces and self-cleaning surfaces	<p>Observe the instructions for the surfaces of the cooking compartment that follow the table.</p>
Glass cover for the interior lighting	<p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. If the cooking compartment is heavily soiled, use oven cleaner.</p>
Door seal Do not remove	<p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth. Do not scour.</p>
Stainless steel door cover	<p>Stainless steel cleaner: Observe the manufacturer's instructions. Do not use stainless steel care products. Remove the door cover for cleaning.</p>

Area	Appliance exterior	Cleaning
Accessories	<p>Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush. If there are heavy deposits of dirt, use a stainless steel scouring pad.</p>	
Rails	<p>Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush.</p>	
Pull-out system	<p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth or a brush. Do not remove the lubricant while the pull-out rails are pulled out. It is best to clean them when they are pushed in. Do not clean in the dishwasher.</p>	
Meat thermometer	<p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth or a brush. Do not clean in the dishwasher.</p>	

Notes

1. Slight differences in color on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
2. Shadows on the door panels, which look like streaks, are caused by reflections made by the interior lighting.
3. Enamel is baked on at very high temperatures. This can cause some slight color variation. This is normal and does not affect operation. The edges of thin trays cannot be completely enameled. As a result, these edges can be rough. This does not impair the anti-corrosion protection.
4. Always keep the appliance clean and remove dirt immediately so that stubborn deposits of dirt do not build up.

Tips

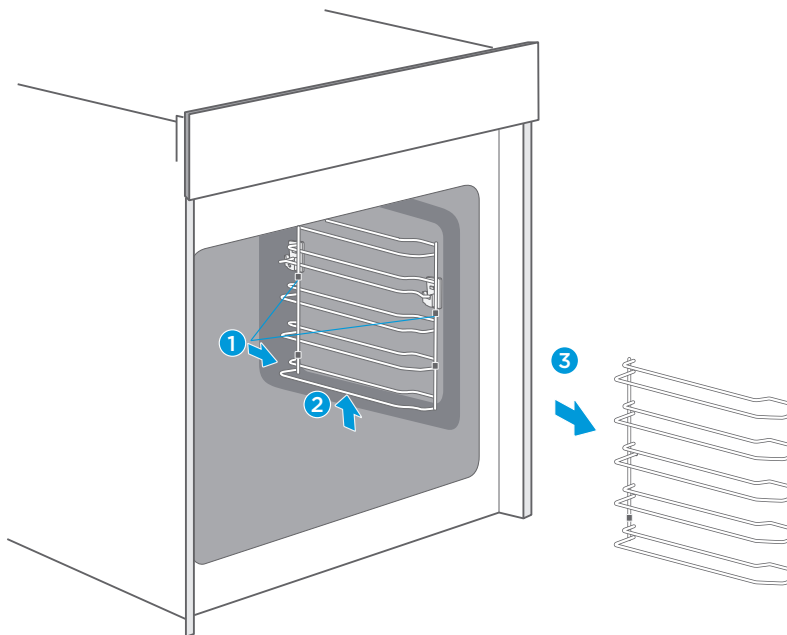
1. Clean the cooking compartment after each use. This will ensure that dirt cannot be baked on.
2. Always remove flecks of lime scale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately.
3. Remove flecks of food with sugar content immediately, if possible, when the fleck is still warm.
4. Use suitable ovenware for roasting, e.g. a roasting dish.

APPLIANCE DOOR

Rails

When you want have a good cleaning for the rails and cavity, you can remove the shelves and clean it. In this way your appliance will retain its appearance and remain fully functional for a long time to come.

1. Take off white Teflon accessories.
2. Lift the side rack.
3. Take the side rack out.



CURE YOUR APPLIANCE WHEN NEEDED

If a fault occurs, before calling the after-sales service, please ensure that is not because of incorrect operations and refer to the fault table, attempt to correct the fault yourself. You can often easily rectify technical faults on the appliance yourself.

If a dish does not turn out exactly as you wanted, you can find many tips and instructions for preparation at the end of the operating manual.

Fault	Possible Cause	Notes/remedy
The appliance does not work.	Faulty fuse.	Check the circuit breaker in the fuse box.
	Power cut	Check whether the kitchen light or other kitchen appliances are working.
Fan does not work all the time in the mode: "Fan Heating"		This is a normal operation due to the best possible heat distribution and best possible performance of the oven.
After a cooking process a noise can be heard and a air flow in the near of the control panel can be observed.		The cooling fan is still working, to prevent high moisture conditions in the cavity and cool down the oven for your convenience. The cooling fan will switch off automatically.
The food is not sufficient cooked in the time given by the recipe .		A temperature different from the recipe is used. Double check the temperatures. The ingredient quantities are different to the recipe. Double check the recipe.
Uneven browning		The temperature setting is too high, or the shelf level could be optimized. Double check the recipe and settings. The surface finish and or color and or material of the baking ware were not the best choice for the selected oven function. When use radiant heat, such as "Top & Bottom Heating" mode, use matt finished, dark colored and light weighted oven ware.
The lamp doesn't turn on		The lamp needs to be replaced.

Warning-Risk of electric shock!

Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-sales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

Maximum operating time

The maximum operating time of this appliance is 9 hours, to prevent that you forget shot off the power.

Replacing the lamp on the corner of the cavity

If the cavity lamp fails, please contact the after-sales service.

CUSTOMER SERVICE

Our after-sales service is there for you if your appliance needs to be repaired. We will always find an appropriate solution. Please contact the dealer where you by this appliance. When calling us, please give the model number and S/N so that we can provide you with the correct advice. The rating plate bearing these numbers can be found when you open the appliance door.

Rated voltage: 220-240V Rated input power: 1600W(Microwave) , 2200 W (Grill)
Rated frequency: 50Hz Microwave output: 800 W; 2450 MHz



Warning

This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space. Read the instructions before installing or using this appliance. The main function of the appliance is grill , the auxiliary is microwave

Note

Rely on the professionalism of the manufacturer. You can therefore be sure that the repair is carried out by trained service technicians who carry original spare parts for your appliances.

Above, thank you again for buying Malloca Build-in Microwave Combination Oven, and we wish that our appliance will bring you delicious food and happy life.

TIPS AND TRICKS

You want to cook your own recipe	Try to use settings of similar recipes first and optimize the cooking process due to the result.
Is the cake baked ready?	Put a wooden stick inside the cake about 10 minutes before the given baking time is reached. If there is no raw dough at the stick after pulling out, the cake is ready.
The cake loses massive volume during cooling down after baking	Try to lower the temperature setting by 10°C and double check the food preparing instructions regarding the mechanical handling of the dough.
The height of the cake is in the middle much higher than at the outer ring	Do not grease the outer ring of the spring form
The cake is too brown at the top	Use a lower shelf level and or use a lower set temperature (this may lead to a longer cooking time)
The cake is too dry	Use a 10°C higher set temperature (this may lead to a shorter cooking time)
The food is good looking but the humidity inside is too high	Use a 10°C lower set temperature (this may lead to a longer cooking time) and double check the recipe
The browning is uneven	Use a 10°C lower set temperature (this may lead to a longer cooking time). Use the "Top & Bottom Heating" mode on one level.
The cake is less browned on the bottom	Choose a level down
Baking on more than one level at the same time: One shelf is darker than the other.	Use a fan assisted mode for baking at more than one level and take out the trays individually when ready. It is not necessary that all trays are ready at the same time.
Condensing water during baking	Steam is part of baking and cooking and moves normally out of the oven together with the cooling air flow. This steam may condensate at different surfaces at the oven or near to the oven and build water droplets. This is a physical process and cannot be avoid completely.

<p>Which kind of baking ware can be used?</p>	<p>Every heat resistant baking ware can be used. It is recommended not to use aluminum in direct contact with food, especially when it is sour. Please ensure a good fitting between container and lid.</p>
<p>How to use the grill function?</p>	<p>Preheat the oven for 5 minutes and place the food in the level given by this manual. Close the oven door when you use any grilling mode. Do not use the oven when the door is open, except for load / remove / check the food.</p>
<p>How to keep clean the oven during grilling ?</p>	<p>Use the tray filled with 2 liter of water in at level 1. Nearly all fluids drip down from the food placed on the rack will captured by the tray.</p>
<p>The heating element in all grilling modes are switching on and off over the time.</p>	<p>It is a normal operation and depends on the temperature setting.</p>
<p>How to calculate the oven settings, when the weight of a roast is not given by a recipe?</p>	<p>Choose the settings next to the roast weight and change the time slightly. Use a meat probe if possible to detect the temperature inside the meat. Place the head of the meat probe carefully in the meat, due to the manufacturer instructions. Make sure, that the head of the probe is placed in the middle of the biggest part of the meat, but not in the near of a bone or hole.</p>
<p>What happens if a fluid is poured to a food in the oven during the baking or cooking process?</p>	<p>The fluid will boil and steam will arise as a normal physical process. Please be careful, because the steam is hot. See also “Condensing water during baking” for more information. If the fluid contains alcohol, the boiling process will be quicker and can lead to flames in the cavity. Make sure, that the oven door is closed during such kind of processes. Please control the baking or cooking process carefully. Open the door very gentle and only if necessary.</p>

TEST FOOD ACCORDING TO EN 60350-1

RECIPESA Accessories		F	°C	Level	Time(min)	Pre-heat
Sponge cake	Springform Φ26cm		170	1	30-35	YES
Small cake	1 tray		150	2	30-40	Yes
Apple pie	Springform Φ20cm		160	1	70-80	No
Bread	1 tray		210	2	30-35	Yes
Toast	Rack		Max	5	6-8	Yes 5min
chicken	Rack & tray		180	Rack 2 Tray 1	75-80	Yes

1. In chicken recipe, begin with the backside on top and turn the Chicken after 30 min. to the top side
2. Use a dark, frosted mold and place it on the rack
3. Take out the trays at the moment, when the food is ready, even when it is not at the end of the given baking time.
4. Choose the lower temperature and check after the shortest time, given in the table.
5. If using the tray to capture fluids dripping from the food placed on the rack during any grilling mode, the tray should be set to level 1 and filled with some water.
6. The burger patties should be turned around after 2/3 of the time.

DATASHEET (EU 65/2014 & EU 66/2014)

MOV-72 CB

Mass of the Oven 45kg

No of Cavities 1

Heat Source Electric

Usable Volume 72L

NỘI DUNG

- 30 THÔNG TIN AN TOÀN
 - 30 Mục đích sử dụng
 - 30 Cảnh báo
 - 33 Nguyên nhân thiệt hại
-

- 34 LẮP ĐẶT
 - 36 VẬN HÀNH
 - 36 Xác định thiết bị
 - 36 **MOV-72 CB**
 - 36 Bộ phận lò
 - 37 Trước khi sử dụng thiết bị
 - 38 Các loại gia nhiệt
 - 39 Sử dụng thiết bị
-

- 42 CÔNG THỨC TỰ ĐỘNG
 - 43 PHỤ KIỆN
 - 46 MỨC NĂNG LƯỢNG SỬ DỤNG
 - 46 MÔI TRƯỜNG
 - 47 SỨC KHỎE
 - 47 BẢO TRÌ
 - 50 CỬA THIẾT BỊ
 - 51 ĐẢM BẢO THIẾT BỊ KHI CẦN
 - 53 DỊCH VỤ KHÁCH HÀNG
 - 54 CÁC MẸO VÀ THỦ THUẬT
-

- 56 KIỂM TRA THỰC PHẨM THEO EN 60350-1
- 56 THÔNG SỐ (EU 65/2014 & EU 66/2014)

THÔNG TIN AN TOÀN

Mục đích sử dụng

Cảm ơn bạn đã mua Lò nướng kết hợp vi sóng âm tử của Malloca. Trước khi tháo bao bì, vui lòng đọc các hướng dẫn cẩn thận. Sau đó bạn mới có thể vận hành thiết bị của mình một cách an toàn và chính xác. Chúng tôi khuyến khích bạn giữ lại hướng dẫn để tham khảo trong tương lai.

Thiết bị chỉ thiết kế để đặt trong nhà bếp. Quan sát các hướng dẫn lắp đặt đặc biệt. Kiểm tra thiết bị nếu có bất kỳ hư hỏng nào sau khi tháo bao bì. Không kết nối điện cho thiết bị nếu nó bị hỏng. Chỉ nhân viên kỹ thuật mới có thể kết nối điện cho thiết bị mà không cần phích cắm. Hư hỏng do kết nối điện không chính xác sẽ không được bảo hành. Thiết bị chỉ được sử dụng cho hộ gia đình. Thiết bị chỉ thích hợp để sử dụng cho thức ăn và đồ uống. Luôn giám sát thiết bị trong quá trình vận hành. Thiết bị này có thể được sử dụng bởi trẻ em trên 8 tuổi và những người bị giảm khả năng thể chất, giác quan và tinh thần hoặc bởi những người thiếu kinh nghiệm hoặc hiểu biết nếu họ được giám sát hoặc được hướng dẫn bởi một người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ để sử dụng thiết bị một cách an toàn và hiểu các mối nguy hiểm liên quan.

Trẻ em không được chơi với thiết bị và ở gần thiết bị. Trẻ em không được thực hiện việc bảo trì và vệ sinh thiết bị nếu không có sự giám sát.

Và hãy luôn đặt phụ kiện vào khoang đúng cách.

biện pháp phòng ngừa để tránh tiếp xúc với năng lượng vi sóng quá mức

(a) Không cố vận hành lò khi cửa mở điều này có thể dẫn đến tiếp xúc có hại với năng lượng vi sóng. Điều quan trọng là không tự tạo hoặc lắp đặt các khóa liên động giả.

(b) Không đặt bất kỳ vật nào ở mặt trước của lò và cửa hoặc để chặn bản tích tụ trên bề mặt gioăng cửa.

(c) CẢNH BÁO: Nếu gioăng cửa bị hỏng, lò không được vận hành cho đến khi được thay thế.

CẢNH BÁO

Nguy cơ điện giật!

1. Việc sửa chữa không chính xác sẽ gây ra nguy hiểm. Việc sửa chữa và thay thế dây cáp nguồn chỉ có thể được thực hiện bởi nhân viên kỹ thuật. Nếu thiết bị bị lỗi, rút phích cắm khỏi nguồn điện hoặc tắt bộ ngắt mạch CB. Liên hệ với dịch vụ kỹ thuật.

2. Dây cáp của thiết bị có thể bị chảy khi tiếp xúc với các bộ phận nóng của thiết bị. Không để thiết bị điện tiếp xúc với các bộ phận nóng của thiết bị.
3. Không sử dụng chất tẩy rửa có tính ăn mòn cao hoặc chất tẩy rửa hơi nước vì nó có thể gây ra điện giật.
4. Một thiết bị lỗi có nguy cơ giật điện. Không được vận hành một thiết bị lỗi. Rút phích cắm của thiết bị khỏi nguồn điện hoặc tắt cầu dao CB. Liên hệ dịch vụ kỹ thuật.

Nguy cơ bị phỏng!

1. Thiết bị sẽ trở nên rất nóng. Không chạm vào bề mặt bên trong của thiết bị hoặc các bộ phận làm nóng.
2. Luôn để cho thiết bị hạ nhiệt.
3. Giữ trẻ em ở một khoảng cách an toàn.
4. Phụ kiện và lò nướng trở nên rất nóng. Luôn sử dụng găng tay để lấy các phụ kiện hoặc dụng cụ ra khỏi khoang lò.
5. Hơi cồn có thể bắt lửa trong khoang nấu nóng. Không chế biến một lượng đồ uống có cồn lớn. Chỉ sử dụng một lượng đồ uống có cồn thật nhỏ. Mở cửa thật cẩn thận.
6. Khi hâm nóng thức ăn trong hộp nhựa hoặc giấy, hãy để mắt đến lò nướng do có khả năng đánh lửa.
7. Bình sữa của trẻ em phải được khuấy hoặc lắc và kiểm tra nhiệt độ trước khi sử dụng để tránh bị phỏng.

Nguy hiểm nhân rộng!

1. Các bộ phận có thể trở nên rất nóng trong quá trình hoạt động. Không chạm vào các bộ phận nóng. Giữ trẻ em tránh xa thiết bị.
2. Khi bạn mở cửa thiết bị, hơi nóng có thể thoát ra. Hơi nóng có thể cản trở tầm nhìn, tùy thuộc vào nhiệt độ của nó. Khi mở cửa, không nên đứng quá gần thiết bị. Mở cửa thiết bị cẩn thận. Giữ trẻ em tránh xa thiết bị.
3. Nước trong khoang có thể tạo ra hơi nóng. Không đổ thêm nước vào khoang nóng.

Nguy cơ chấn thương!

1. Kính bị trầy xước bên trong cửa thiết bị có thể phát triển thành vết nứt. Không sử dụng dụng cụ cạo kính, dụng cụ vệ sinh sắc nhọn hoặc chất tẩy rửa có tính mài mòn cao.
2. Bàn lề trên cửa thiết bị di chuyển khi mở và đóng cửa, cẩn thận bị kẹt tay. Giữ khoảng cách tay với bàn lề của cửa.

Nguy cơ hỏa hoạn!

1. Các vật dễ cháy được lưu trữ trong khoang có khả năng bắt lửa. Không được lưu trữ các vật dễ cháy trong khoang. Không bao giờ mở cửa thiết bị nếu có khói bên trong. Tắt thiết bị và rút phích cắm ra khỏi nguồn điện hoặc tắt bộ ngắt mạch CB.
2. Một lượng hơi nóng thoát ra khi mở cửa thiết bị. Giấy không thấm dầu có thể tiếp xúc với bộ phận làm nóng và bắt lửa. Không đặt giấy không thấm dầu lỏng lẻo trên các bộ phận phụ kiện trong quá trình gia nhiệt trước.
3. **CẢNH BÁO:** Không được đun nóng chất lỏng và thực phẩm khác trong các hộp kín vì chúng có khả năng phát nổ.
4. Sử dụng lò vi sóng để hâm nóng đồ uống có thể dẫn đến việc đun sôi chậm, do đó cần phải cẩn thận khi xử lý vật chứa.

Nguy hiểm do từ tính!

Nam châm vĩnh cửu được sử dụng trong bảng điều khiển hoặc trong các phần tử điều khiển. Chúng có thể ảnh hưởng đến các cấy ghép điện tử, ví dụ: máy trợ tim hoặc máy bơm insulin. Người đeo bộ cấy ghép điện tử phải ở cách lò khoảng cách ít nhất 10 cm.

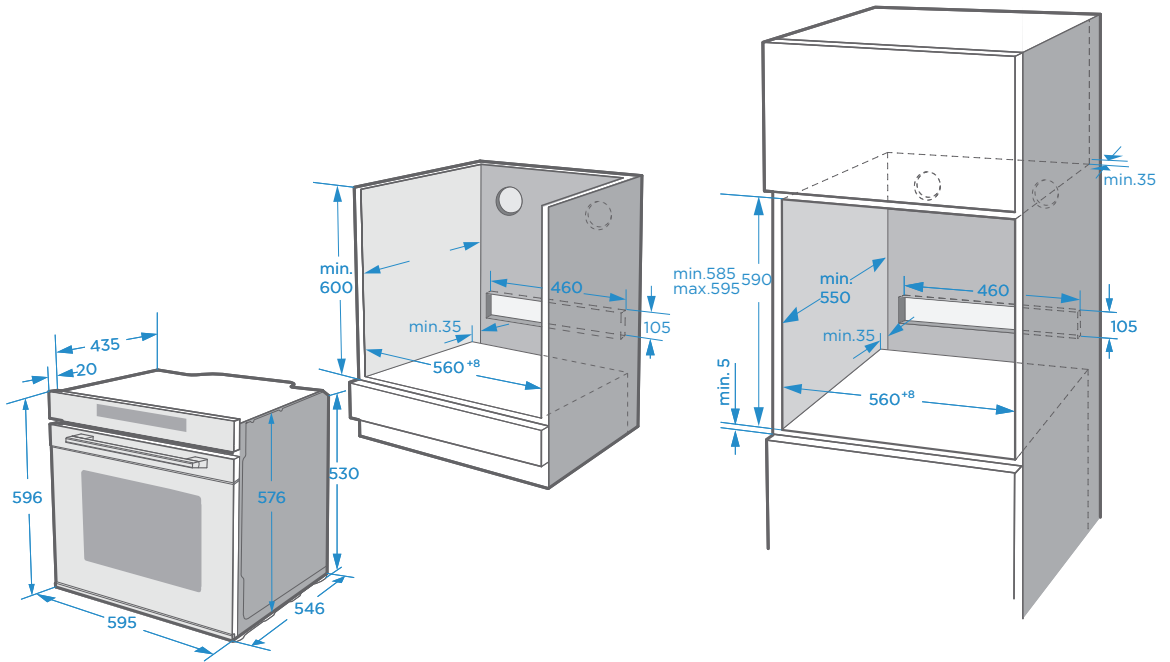
Sử dụng vi sóng cẩn thận

1. Đọc và làm theo thông số cụ thể: "THẬN TRỌNG KHI TIẾP XÚC VỚI NĂNG LƯỢNG VI SÓNG".
2. **CẢNH BÁO:** Sẽ nguy hiểm cho bất kỳ ai tự ý sửa chữa hoặc tự ý tháo vỏ bọc tiếp xúc với năng lượng vi sóng.
3. Chỉ sử dụng các dụng cụ phù hợp để sử dụng trong lò vi sóng.
4. Lò vi sóng làm nóng đồ uống có thể dẫn đến việc đun sôi chậm, do đó cần phải xử lý cẩn thận các vật chứa.
5. Trứng nguyên vỏ và trứng luộc không nên làm nóng bằng lò vi sóng vì chúng có thể phát nổ, ngay cả khi lò vi sóng kết thúc.
6. Lò vi sóng phải được vận hành với cửa trang trí mở. (đối với lò có cửa trang trí)
7. Lò vi sóng được thiết kế để làm nóng thức ăn và đồ uống. Không phù hợp với các mục đích sử dụng khác như sấy khô quần áo hoặc những việc làm tương tự vì chúng có thể dẫn đến nguy cơ chấn thương và bắt lửa.
8. Vật chứa bằng kim loại không được sử dụng cho lò vi sóng.
9. **CẢNH BÁO:** Khi thiết bị vận hành ở chế độ kết hợp, trẻ em chỉ nên sử dụng lò dưới sự giám sát của người lớn do nhiệt độ của lò tạo ra.

Nguyên nhân hư hỏng

1. Phụ kiện, giấy bạc, giấy thấm dầu, hoặc các dụng cụ trên cửa lò: không đặt phụ kiện trên cửa lò. Không che cửa lò bằng giấy bạc hoặc giấy thấm dầu. Không đặt dụng cụ trên lò nếu nhiệt độ được đặt đã lên đến 50 °C. Điều này sẽ gây ra nhiệt tích lũy. Làm hỏng bề mặt tráng men.
2. Giấy bạc: Giấy bạc khi đặt trong lò không được tiếp xúc với kính cửa. Điều này có thể được gây ra sự đổi màu vĩnh viễn của kính cửa.
3. Nồi chảo cao su: Không sử dụng bất kỳ nồi chảo bằng cao su nào, hoặc bất kỳ vật dụng bằng cao su nào. Cầm biến sẽ bị hỏng.
4. Nước trong khoang lò nóng: không đổ nước vào khoang khi còn nóng. Điều này sẽ gây ra hơi nóng, sự thay đổi về nhiệt độ có thể gây hại cho lớp tráng men.
5. Độ ẩm trong khoang: Trong thời gian dài, độ ẩm trong khoang có thể dẫn đến ăn mòn. Để thiết bị khô sau khi sử dụng. Không để thức ăn ẩm trong khoang trong một thời gian dài. Không lưu trữ thức ăn trong khoang.
6. Làm mát khi cửa thiết bị mở: Sau khi vận hành ở nhiệt độ cao, chỉ cho phép thiết bị hạ nhiệt khi cửa đóng. Không để bất kỳ vật gì cản trở cửa thiết bị. Ngay cả khi cánh cửa chỉ để lại một vết nứt, mặt trước của khung đặt lò có thể bị hư hỏng theo thời gian. Chỉ mở cửa khi thiết bị hết hơi ẩm.
7. Nước ép trái cây: Khi nướng những bánh trái cây đặc biệt có vị ngọt, không nên đổ đầy khay nướng, nước ép từ trái cây có thể đọng lại trong lò rất khó vệ sinh. Nếu có thể, sử dụng khay nướng sâu hơn.
8. Gioăng lò dính cạnh bản: Nếu gioăng lò bị bẩn, cửa sẽ không còn được đóng đúng cách trong quá trình hoạt động. Mặt trước của các bộ phận liền kề có thể bị hư hại. Luôn giữ gioăng cửa sạch sẽ.
9. Xem cửa lò như chỗ ngồi, kệ hoặc mặt bàn làm việc: Không ngồi lên cửa thiết bị hoặc đặt hoặc treo bất kỳ vật gì lên cửa.
10. Lắp đặt phụ kiện: tùy thuộc vào mẫu mã thiết bị, phụ kiện và những phụ kiện có khả năng làm trầy bảng điều khiển khi đóng cửa thiết bị. Luôn chèn những phụ kiện vào khoang xa nhất có thể.
11. Mang xách thiết bị: không mang xách thiết bị bằng tay nắm cửa. Tay nắm cửa có thể không chịu được trọng lượng của thiết bị và có thể bị vỡ.
12. Nếu bạn sử dụng nhiệt dư của lò khi lò đã tắt để giữ nóng thức ăn, độ ẩm cao bên trong lò có thể xảy ra. Điều này có thể dẫn đến ngưng tụ hơi nước và có thể gây thiệt hại cho thiết bị cũng như gây hại cho nhà bếp của bạn. Tránh để ngưng tụ hơi nước bằng cách mở cửa lò hoặc sử dụng chế độ "Rã đông".
13. Vận hành lò vi sóng không có thức ăn: Vận hành thiết bị không có thức ăn trong khoang lò có thể dẫn đến quá tải. Không bao giờ bật thiết bị trừ khi có thức ăn trong khoang lò.

LẮP ĐẶT



Để vận hành thiết bị này an toàn, vui lòng đảm bảo thiết bị đã được lắp đặt theo tiêu chuẩn chuyên nghiệp, tuân thủ các hướng dẫn lắp đặt. Hư hỏng xảy ra do lắp đặt không chính xác không nằm trong phạm vi bảo hành.

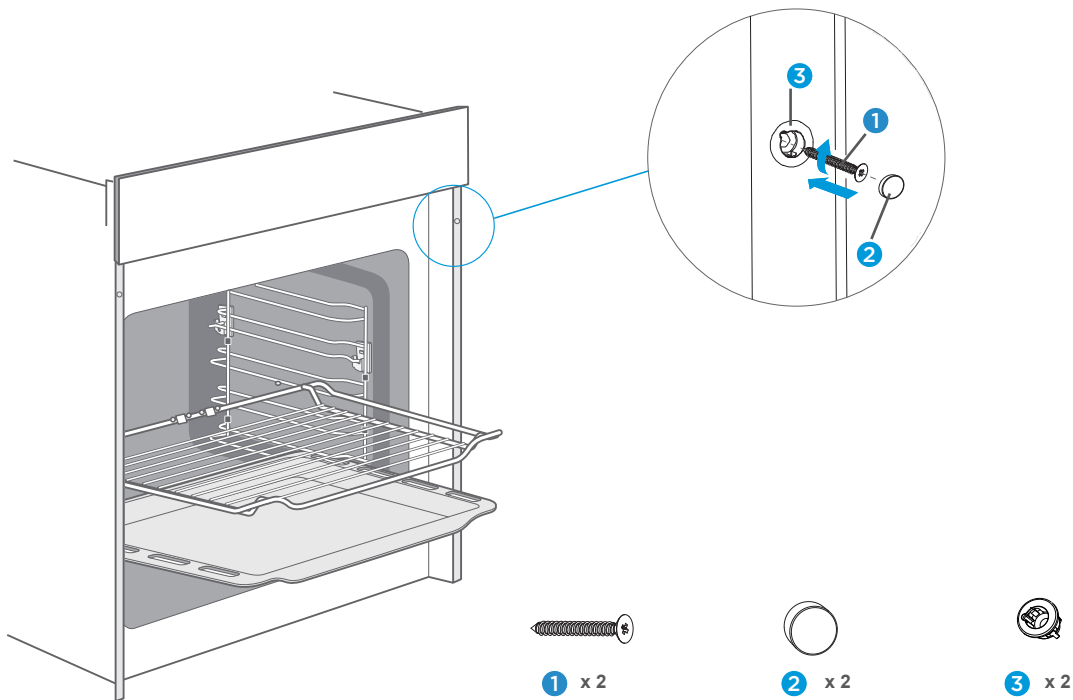
Trong khi thực hiện lắp đặt, đeo găng tay bảo hộ để tránh bị thương do các cạnh sắc của thiết bị. Kiểm tra thiết bị nếu có bất kỳ hư hỏng nào trước khi lắp đặt và không có kết nối thiết bị nếu có. Trước khi bật thiết bị, vui lòng làm sạch tất cả các vật liệu bao gói và màng bọc của thiết bị.

Các kích thước đi kèm được tính bằng đơn vị mm.

Cần phải có phích cắm hoặc kết hợp một công tắc trong hệ thống dây điện, để ngắt thiết bị khỏi nguồn cung cấp sau khi lắp đặt khi cần thiết.

Cảnh báo: Thiết bị không được lắp đặt phía sau cửa trang trí để tránh việc quá nóng.

LẮP ĐẶT



Khi lò được nâng vào bên trong vị trí khoang chứa, xác định vị trí 2 lỗ trên viền lò và cố định bằng cách sử dụng ① , ② và ③ .

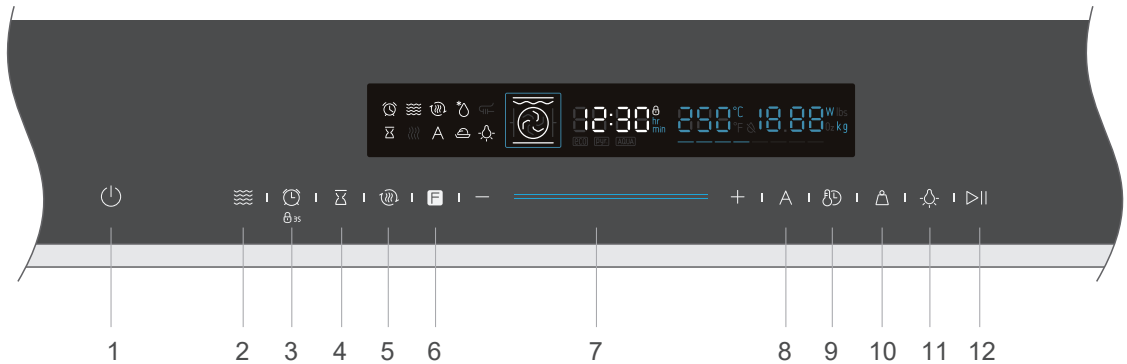
Thận trọng

Không vặn quá chặt các vít ① để tránh làm hỏng lò hoặc mặt ngoài của lò - chỉ sử dụng tua vít.

VẬN HÀNH THIẾT BỊ

MOV-72 CB

BẢNG ĐIỀU KHIỂN



	1. ON / OFF	Hủy chương trình
	2. Biểu tượng vi sóng	Sử dụng chức năng vi sóng và vi sóng kết hợp.
	3. Hẹn giờ / Khóa trẻ em	Sử dụng chức năng hẹn giờ/ khóa trẻ em nhấn 3 giây.
	4. Thời gian kết thúc	Cài đặt thời gian kết thúc.
	5. Gia nhiệt nhanh	Sử dụng chức năng này để cài đặt gia nhiệt nhanh.
	6. Biểu tượng - F	Chạm vào biểu tượng - F để chọn chức năng. Bạn có thể chuyển đổi nhanh bằng cách nhấn lâu.
	7. Trượt	Bạn có thể sử dụng thanh trượt qua phím "+/-" gần đó để thay đổi các giá trị điều chỉnh trên màn hình hiển thị.
	8. Công thức tự động	Nhấn phím này để sử dụng công thức tự động.
	9. Đồng hồ/Thời gian/Nhiệt độ	Cài đặt đồng hồ ở chế độ chờ / Thay đổi cài đặt thời gian và nhiệt độ.
	10. Trọng lượng	Nhấn để cài đặt trọng lượng khi sử dụng công thức tự động.
	11. Đèn	Bật hoặc tắt đèn.
	12. Bắt đầu	Bắt đầu và tạm dừng.


TRƯỚC KHI SỬ DỤNG THIẾT BỊ

Lần đầu sử dụng thiết bị

Trước khi sử dụng thiết bị lần đầu tiên phải làm sạch khoang lò và phụ kiện.

1. Gỡ bỏ nhãn dán, lớp bảo vệ bề mặt, các bộ phận bảo vệ khi vận chuyển.
2. Tháo tất cả phụ kiện và giá đỡ bên ra khỏi khoang.
3. Làm sạch các phụ kiện và giá đỡ bên bằng nước và xà phòng, dùng khăn mềm để lau khô.
4. Đảm bảo khoang không còn chứa các bao bì còn sót lại, chẳng hạn như viên polystyren hoặc miếng gỗ vì có thể gây ra hỏa hoạn.
5. Làm sạch các bề mặt nhẵn trong khoang bằng khăn mềm.
6. Để loại bỏ mùi thiết bị mới, hãy làm nóng thiết bị với khoang lò trống và đóng cửa lò.
7. Giữ cho nhà bếp thông thoáng khi làm nóng thiết bị lần đầu tiên. Tránh để trẻ em và vật nuôi vào bếp trong khoảng thời gian này, đóng cửa phòng liền kề.
8. Điều chỉnh các cài đặt mặc định. Bạn có thể tìm hiểu làm thế nào để thiết lập chế độ gia nhiệt và nhiệt độ trong phần tiếp theo.
→ "**Sử dụng thiết bị**" trang 39.

Cài đặt

Chế độ gia nhiệt	
Nhiệt độ	250°C
Thời gian	1h

Sau khi thiết bị nguội:

1. Làm sạch các bề mặt nhẵn và cửa của thiết bị bằng nước xà phòng và khăn mềm.
2. Làm khô tất cả bề mặt.
3. Lắp đặt giá đỡ phụ.

Cài đặt thời gian











Trước khi lò có thể sử dụng, nên cài đặt thời gian.

1. Sau khi lò kết nối điện, chạm vào biểu tượng đồng hồ, sau đó bạn có thể cài đặt thời gian trong ngày theo giờ bằng thanh trượt hoặc biểu tượng "+/-".
2. Chạm lại vào biểu tượng đồng hồ sau đó bạn có thể cài đặt thời gian tính bằng phút bằng thanh trượt hoặc biểu tượng "+/-".
3. Chạm vào biểu tượng đồng hồ để hoàn tất cài đặt.

LƯU Ý: Đồng hồ có màn hình 24 giờ.

CÁC LOẠI GIA NHIỆT

Thiết bị của bạn có nhiều chế độ hoạt động khác nhau giúp thiết bị của bạn dễ sử dụng hơn. Để cho phép bạn tìm đúng loại gia nhiệt cho món ăn của bạn, chúng tôi đã giải thích sự khác biệt và phạm vi ứng dụng ở đây.

Loại gia nhiệt		Nhiệt độ	Sử dụng
	Nướng truyền thống	30~250 °C	Đối với nướng truyền thống và quay trên một độ cao. Đặc biệt thích hợp với bánh có phủ lớp sốt.
	Đổi lưu	50~250 °C	Để nướng hoặc quay thức ăn trên một hoặc nhiều độ cao, nhiệt đến từ xung quanh và quạt tản đi đồng đều.
	Nướng truyền thống + Quạt	50~250 °C	Để nướng hoặc quay thức ăn trên một hoặc nhiều độ cao. Quạt phân phối nhiệt từ bộ phận gia nhiệt đều xung quanh khoang lò.
	Nướng điện trở đôi	150~250 °C	Để nướng một lượng nhỏ thức ăn và cho ra món ăn có màu nâu. Vui lòng đặt thức ăn ở phần trung tâm dưới bộ phận làm nóng vỉ nướng.
	Nướng 2 nguồn nhiệt + Quạt	50~250 °C	Để nướng các thức ăn có mặt phẳng và cho ra thực phẩm màu nâu. Quạt phân phối nhiệt đều xung quanh khoang lò.
	Nướng 2 nguồn nhiệt	150~250 °C	Để nướng các thức ăn có mặt phẳng và cho ra thực phẩm màu nâu.
	Pizza	50~250 °C	Đối với pizza và các món ăn cần nhiều nhiệt từ bên dưới. Bộ gia nhiệt và vòng dưới đáy lò sẽ hoạt động.
	Nướng dưới	30~220 °C	Để thêm màu nâu cho các thức ăn như pizza, bánh nướng, bánh ngọt. Hệ thống gia nhiệt từ dưới đáy.
	Rã đông	—	Để rã đông thực phẩm đông lạnh.
	Làm nở bột	30~45 °C	Để làm nở bột men và bột chua. Ủ sữa chua.

Thận trọng!

Nếu bạn mở cửa trong khi thiết bị đang hoạt động, hoạt động sẽ ngừng lại. Hãy cẩn thận vì có nguy cơ bị bỏng.

Lưu ý

1. Để ráo đông một lượng lớn của thực phẩm, có thể tháo bớt các giá đỡ bên và đặt thức ăn vào khoang lò.
2. Để làm nóng những vật dụng đựng thức ăn, cần phải tháo bỏ các giá đỡ bên và chế độ "Làm nóng bằng không khí" và "Làm nóng bằng quạt" với cài đặt nhiệt độ 50°C là hữu ích. "Làm nóng bằng không khí" nên được sử dụng, nếu thức ăn được đặt hơn một nửa khoang lò.
3. Do sự phân bố nhiệt tối ưu bên trong khoang lò suốt thời gian chế độ "Làm nóng bằng quạt", quạt sẽ hoạt động vào những thời điểm nhất định của quá trình gia nhiệt, để đảm bảo hiệu suất tốt nhất.

Quạt tản nhiệt

Quạt tản nhiệt bật và tắt theo yêu cầu. Không khí nóng thoát ra từ phía trên cánh cửa.



Thận trọng!


Không che các khe thông gió. Nếu không, thiết bị sẽ quá nóng.

Để làm cho thiết bị nguội nhanh hơn sau khi vận hành, quạt tản nhiệt có thể tiếp tục chạy trong một khoảng thời gian sau đó.


SỬ DỤNG THIẾT BỊ

Hoạt động lò




1. Sau khi lò đã được kết nối điện, chạm vào biểu tượng chức năng của lò để chọn các chức năng, sử dụng phím trượt hoặc biểu tượng "+/-" để cài đặt nhiệt độ.
2. Chạm biểu tượng  , lò bắt đầu hoạt động, nếu không, lò sẽ quay lại đồng hồ sau 5 phút. Trong
3. quá trình hoạt động, bạn có thể chạm  để hủy nó.

GHI CHÚ: Sau khi cài đặt nhiệt độ, bạn có thể chạm vào biểu tượng đồng hồ  để cài đặt thời gian hoạt động, bạn có thể cài đặt bằng phím trượt hoặc biểu tượng "+/-".

Gia nhiệt trước nhanh


Bạn có thể sử dụng gia nhiệt trước nhanh trong khoảng thời gian gia nhiệt ngắn. Khi bạn chọn một chức năng, chạm vào biểu tượng gia nhiệt nhanh  , biểu tượng gia nhiệt nhanh trong màn hình sẽ sáng lên. Nếu chức năng này không thể gia nhiệt nhanh trước, thì sẽ có một tiếng "bíp", không có quá trình gia nhiệt nhanh trong công thức tự động, ráo đông và làm nở bột.


Cài đặt thời gian kết thúc

1. Chạm phím , sau đó bạn có thể trượt hoặc sử dụng biểu tượng "+/-" để đặt số giờ, chạm vào  lần nữa để đặt số phút. Khi bạn hoàn thành cài đặt, chạm vào .
2. Khi bạn cài đặt thời gian kết thúc, bạn cần đặt thời gian hoạt động.
3. Ví dụ, khi bạn đặt thời gian kết thúc là 10 giờ, và thời gian nướng là 1 giờ, sau 9 giờ lò sẽ nóng lên, và hoàn thành lúc 10 giờ.

Thay đổi

Trong thời gian vận hành thiết bị, bạn có thể thay đổi cài đặt loại gia nhiệt và cài đặt nhiệt độ theo chức năng lò hoặc thanh trượt. Sau khi thay đổi, nếu không có hoạt động nào khác sau 6 giây, lò sẽ hoạt động như những gì bạn đã thay đổi.

Nếu bạn muốn thay đổi thời gian trong quá trình nướng, vui lòng chạm vào  và thay đổi nó bằng thanh trượt hoặc biểu tượng "+/-". Sau khi thay đổi, nếu không có hoạt động nào sau 6 giây, lò sẽ hoạt động như những gì bạn đã thay đổi. Trong quá trình nướng với việc thay đổi thời gian kết thúc hoặc trong công thức tự động, bạn không thể thay đổi bất kỳ thay đổi nào.

Khi bạn muốn hủy quá trình nướng, vui lòng chạm vào .





Lưu ý

Thay đổi chế độ/nhiệt độ/thời gian nghỉ có thể ảnh hưởng xấu đến kết quả nấu nướng, chúng tôi khuyên bạn không nên làm như vậy trừ khi bạn có kinh nghiệm nấu nướng.

Thận trọng!



Sau khi thiết bị tắt, nó trở nên rất nóng, đặc biệt là bên trong khoang. Không chạm vào bề mặt bên trong của thiết bị hoặc các bộ phận làm nóng khác. Sử dụng găng tay để tháo phụ kiện hoặc dụng cụ lò nướng ra khỏi khoang và để thiết bị nguội. Giữ trẻ em tránh xa lò lúc này để tránh bị bỏng.

Hẹn giờ

Bạn có thể sử dụng chức năng hẹn giờ bằng cách chạm phím . Khi đến thời gian, lò sẽ có tiếng "bíp" để nhắc nhở. Trong lần chạm đầu tiên , cài đặt theo giờ, sau đó chạm phím thêm lần nữa , cài đặt theo phút. Chạm  lần nữa để kết thúc.

Vi sóng và vi sóng kết hợp

1. Thiết bị của bạn có 4 loại chức năng vi sóng, bao gồm cả vi sóng và vi sóng kết hợp.

Các loại gia nhiệt		Công suất mặc định	Nhiệt độ mặc định	Nhiệt độ	Thời gian
	Vi sóng	800W	/	/	00: 10-30 :00 phút
	Vi sóng + đối lưu	320W	160 C	50~250 C	00:01-01:30 giờ
	Vi sóng + nướng 2 nguồn nhiệt + quạt	320W	180 C	50~250 C	00:01-01:30 giờ
	Vi sóng + chế độ pizza	320W	180 C	50~250 C	00:01-01:30 giờ

2. Ở trạng thái chờ chạm phím vi sóng, chức năng vi sóng được chọn, biểu tượng vi sóng sẽ sáng, thời gian mặc định là 1 phút, công suất mặc định là 800W, sau đó chạm phím vi sóng, công suất sẽ nhấp nháy và công suất vi sóng có thể thay đổi bằng phím trượt hoặc "+/-". Phạm vi thay đổi là 80-800W, tổng cộng 5 mức công suất, xem bảng bên dưới.

	5	4	3	2	1
Công suất vi sóng	100% (800)	70% (560)	50% (400)	30% (240)	10% (80)
Công suất kết hợp		40% (320)	30% (240)	20% (160)	10% (80)

3. Chạm phím thời gian, chạm thanh trượt để thay đổi thời gian vi sóng, thay đổi phạm vi từ 10 giây đến 30 phút.
4. Có thể kết hợp chức năng vi sóng cùng các chức năng khác theo bảng bên trên bằng cách chạm phím chức năng muốn lựa chọn và phím vi sóng.
5. Chạm phím vi sóng để hủy chức năng vi sóng trong 3 giây.
6. Công suất vi sóng và chức năng kết hợp có thể được ghi nhớ sau khi lựa chọn trạng thái chờ. Cho đến khi chương trình được chạy hoặc hủy chương trình, giá trị mặc định được đặt lại.

Lưu ý

1. Khi chức năng vi sóng bị tạm dừng, thời gian và công suất hiển thị trên màn hình.
2. Ở trạng thái tạm dừng, chạm phím vi sóng, sau đó chạm phím "+,-" hoặc thanh trượt để thay đổi mức công suất vi sóng.

Khóa trẻ em

Ở trạng thái chờ, nhấn nhỏ, đặt trước và thực hiện công việc, trạng thái tạm dừng, chạm và giữ phím nhấn nhỏ trong 3 giây, một tiếng bíp và biểu tượng khóa phím sẽ hiển thị trên màn hình. Sau đó chạm và giữ phím nhấn nhỏ trong 3 giây, một tiếng bíp, mở khóa phím và biểu tượng khóa phím sẽ tắt.

Ở trạng thái khóa phím trẻ em, chức năng vi sóng không hủy được.

CHƯƠNG TRÌNH TỰ ĐỘNG

Lò nướng của bạn có một loạt chương trình tự động cho phép bạn đạt được hiệu quả tối đa một cách dễ dàng. Chỉ cần chọn một loại chương trình phù hợp cho loại thực phẩm bạn đang nướng và làm theo hướng dẫn trên màn hình.

Số	Chương trình	Vi sóng	Gia nhiệt trước (phút)	Trọng lượng
d01	Rã đông (Thịt)	CÓ	KHÔNG	0.2Kg
d02	Rã đông (Gia cầm)	CÓ	KHÔNG	0.2Kg
d03	Rã đông (Cá)	CÓ	KHÔNG	0.2Kg
A01	Bếp	CÓ	KHÔNG	0.1Kg
A02	Khoai tây phô mai dứt lò	CÓ	KHÔNG	0.5Kg
A03	Bánh phô mai	KHÔNG	KHÔNG	/
A04	Bánh tart mặn	KHÔNG	10	/
A05	Giò chả	KHÔNG	KHÔNG	1Kg
A06	Bánh Marmor	KHÔNG	KHÔNG	/
A07	Bánh mì dẹt	KHÔNG	8	/
A08	Bánh táo	KHÔNG	7	/
A09	Pizza tươi trên khay	KHÔNG	8	/
A10	Bánh táo phủ vụn bánh	KHÔNG	KHÔNG	/

Lưu ý

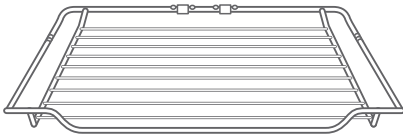
Khay nướng không được sử dụng với các chương trình d01, d02, d03, A01, A02.

PHỤ KIỆN

Thiết bị của bạn được kèm theo một loạt các phụ kiện. Tại đây, bạn có thể tìm hiểu tổng quan về các phụ kiện đi kèm và thông tin về cách sử dụng chúng một cách chính xác.

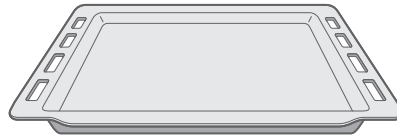
Phụ kiện đi kèm

Thiết bị của bạn đang trang bị các phụ kiện sau:



Vi nướng

Đối với lò nướng, hộp bánh và các món ăn cho lò nướng. Đối với thực phẩm quay và nướng.



Khay nướng

Đối với khay bánh và các thực phẩm nhỏ.

Bạn có thể sử dụng khay để đặt chất lỏng hoặc nướng thức ăn với nước sốt trái cây. Chỉ sử dụng phụ kiện gốc kèm theo. Chúng được thiết kế riêng biệt cho thiết bị của bạn. Bạn có thể mua phụ kiện từ dịch vụ chăm sóc khách hàng hoặc từ đại lý.

Lưu ý

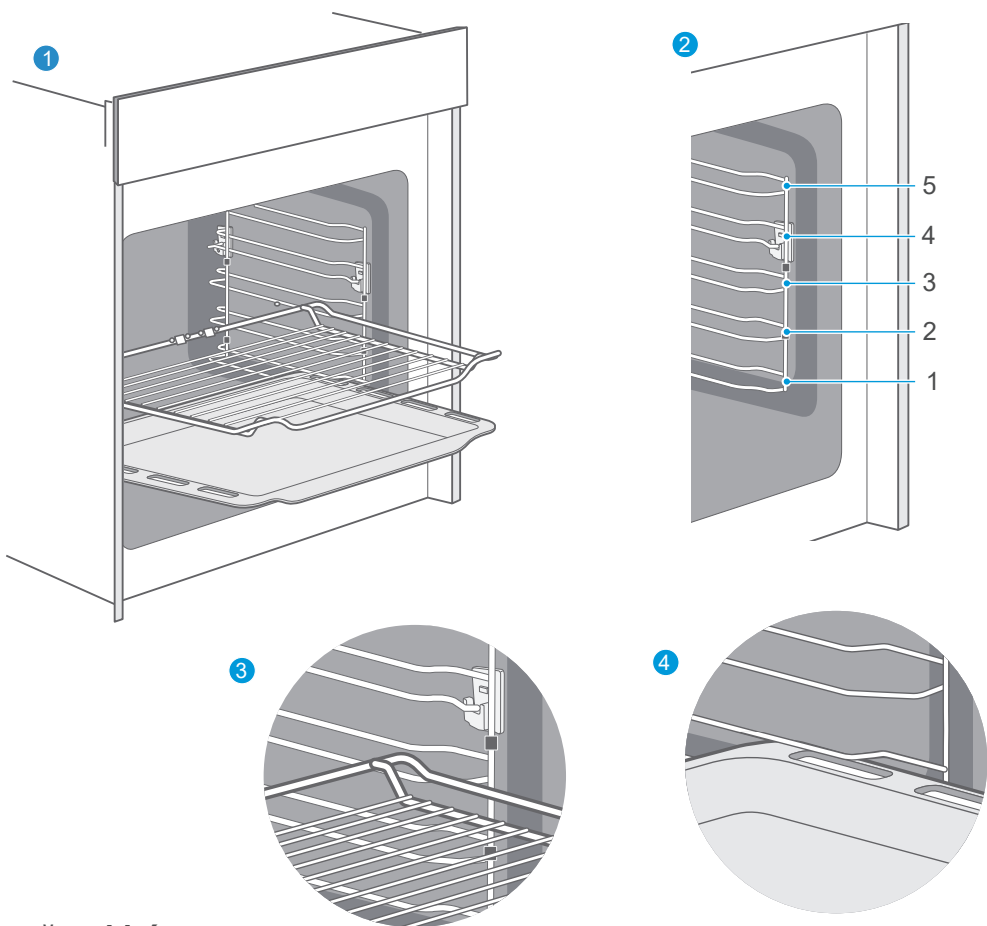
1. Các phụ kiện có thể biến dạng khi trở nên nóng. Điều này không ảnh hưởng đến chức năng của chúng. Khi nhiệt độ hạ xuống, chúng sẽ trở lại hình dạng ban đầu.
2. Vi nướng được sử dụng cho cả chức năng nướng và vi sóng. Khay nướng không được sử dụng cho chức năng vi sóng.
3. Tầng thứ hai giá đỡ của thiết bị được khuyến nghị hiệu quả nhất cho chức năng vi sóng.
4. Không sử dụng chức năng vi sóng với khoang trống không chứa thức ăn.

Lắp đặt phụ kiện

Khoang có 5 vị trí đặt khay. Các vị trí được tính từ dưới lên. Các phụ kiện có thể được kéo ra một nửa mà không bị lật.

Lưu ý

1. Đảm bảo rằng bạn luôn lắp đặt vào khoang đúng cách.
2. Luôn lắp đầy đủ phụ kiện vào khoang để chúng không chạm vào cửa thiết bị.



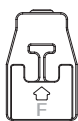
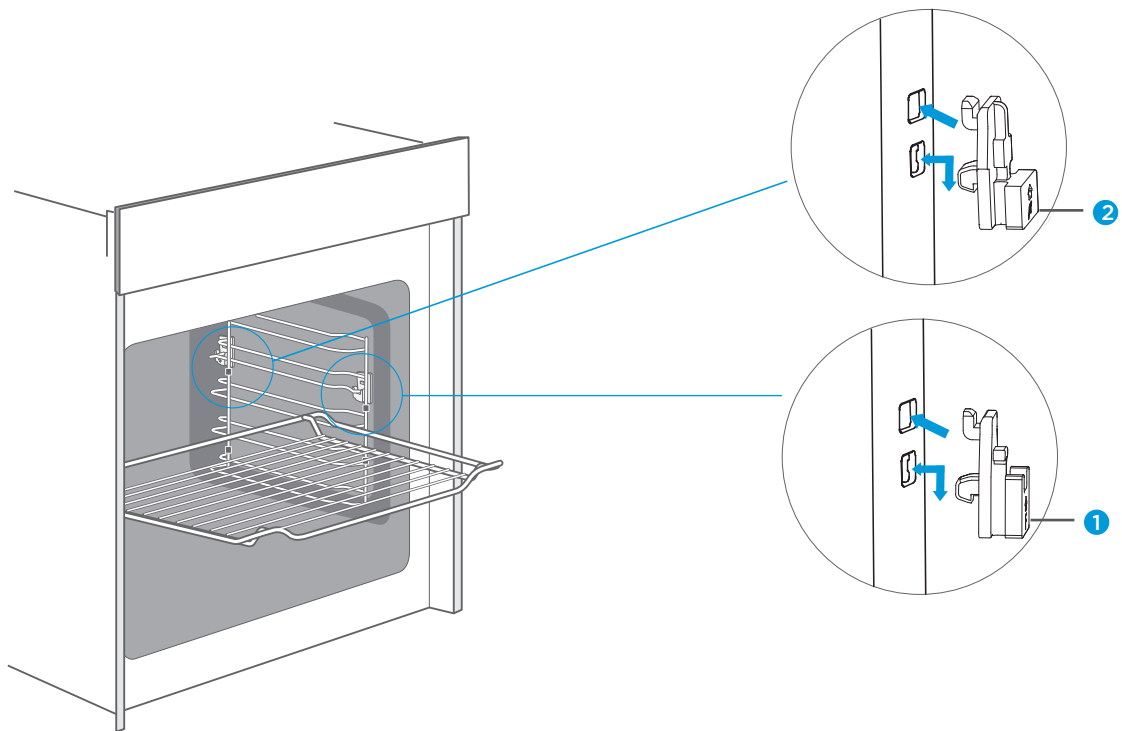
Chức năng khóa

Các phụ kiện có thể kéo ra tại chỗ cho đến khi chúng khóa tại chỗ. Chức năng khóa ngăn phụ kiện nghiêng khi chúng được kéo ra. Các phụ kiện phải được đưa vào khoang một cách chính xác để đảm bảo lò hoạt động đúng cách. Khi lắp giá nướng, bảo đảm giá nằm đúng hướng như hình **1 3**.

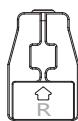
Khi lắp khay nướng, đảm bảo khay nướng được lắp đúng cách như hình **1 4**.

Lắp đặt phụ kiện

Các clip nổi



1 x 2



2 x 2

MỨC NĂNG LƯỢNG SỬ DỤNG

1. Tháo tất cả các phụ kiện không cần thiết trong quá trình nấu và nướng.
2. Không mở cửa lò trong quá trình nấu và nướng.
3. Nếu bạn mở cửa trong khi nấu và nướng, hãy chuyển sang chế độ "Đèn chiếu sáng" (Không thay đổi cài đặt nhiệt độ).
4. Giảm cài đặt nhiệt độ ở các chế độ không hỗ trợ quạt xuống 50°C từ 5 đến 10 phút trước khi kết thúc thời gian nấu và nướng. Vì vậy bạn có thể sử dụng nhiệt trong khoang để hoàn tất quá trình.
5. Sử dụng "Gia nhiệt bằng quạt", bất cứ khi nào có thể. Bạn có thể giảm nhiệt độ từ 20°C đến 30°C.
6. Bạn cũng có thể nấu và nướng bằng cách sử dụng "Gia nhiệt bằng quạt" ở nhiều hơn một chế độ cùng một lúc.
7. Bạn có thể nấu và nướng các món ăn khác nhau cùng một lúc. Bạn có thể làm nóng lần lượt để sử dụng trạng thái gia nhiệt trước của lò.
8. Không gia nhiệt trước khi lò trống, nếu không cần thiết.
Nếu cần, đặt thức ăn vào lò ngay sau khi đạt đến nhiệt độ được chỉ định bằng cách tắt đèn báo lần đầu tiên.
9. Không sử dụng giấy phản quang, như giấy bạc để che cửa khoang lò.
10. Sử dụng bộ hẹn giờ hoặc đầu dò nhiệt bất cứ khi nào có thể.
11. Sử dụng vật chứa tối màu để nướng. Cố gắng không sử dụng các phụ kiện nặng có bề mặt sáng bóng như inox hoặc nhôm.
12. Không sử dụng chức năng vi sóng khi không có thức ăn trong khoang chứa.

MÔI TRƯỜNG

Bao bì được làm để bảo vệ thiết bị của bạn khỏi hư hại trong quá trình vận chuyển. Các vật dụng sử dụng được lựa chọn cẩn thận và nên được tái chế. Tái chế làm giảm việc sử dụng các nguyên liệu và chất thải. Các thiết bị điện tử thường chứa các vật liệu giá trị. Xin đừng vứt bỏ cùng với rác thải gia đình của bạn.



SỨC KHỎE

Acrylamide sản sinh chủ yếu bằng cách làm nóng thức ăn chứa tinh bột (tức là khoai tây, khoai tây chiên, bánh mì) đến nhiệt độ rất cao trong thời gian dài.

Mẹo

1. Sử dụng thời gian nấu ngắn.
2. Nấu thức ăn đến bề mặt vàng, không để chuyển qua màu nâu sẫm.
3. Phần lớn hơn sẽ sản sinh ít acrylamide.
4. Sử dụng chế độ "Gia nhiệt bằng quạt" nếu có thể.
5. Khoai tây chiên: Sử dụng hơn 450g mỗi khay, đặt chúng trải đều và xoay chúng theo thời gian. Sử dụng thông tin sản phẩm nếu có để đạt được hiệu quả tốt nhất.

BẢO TRÌ

Vệ sinh đúng cách

Với sự bảo trì và vệ sinh cẩn thận, thiết bị của bạn sẽ giữ được vẻ ngoài sạch sẽ cũng như hoạt động tốt trong một thời gian dài. Chúng tôi sẽ giải thích ở đây cách bạn nên bảo trì và vệ sinh đúng cách.

Hãy đảm bảo bằng các bề mặt khác nhau không bị hư hại vì sử dụng sai chất tẩy rửa, hãy quan sát thông tin trong bảng. Tùy thuộc vào kiểu máy, không phải tất cả các khu vực liệt kê đều có thể ở trên hoặc trong thiết bị của bạn.

Thận trọng!

Nguy cơ hư hại bề mặt

Không sử dụng:

1. Chất tẩy rửa mạnh hoặc có tính ăn mòn.
2. Chất tẩy rửa có nồng độ cồn cao.
3. Miếng cọ rửa cứng hoặc miếng bọt biển nhám.
4. Chất tẩy rửa cao áp hoặc chất tẩy rửa hơi nước.
5. Chất tẩy rửa đặc biệt và sử dụng trong khi thiết bị còn nóng.

Rửa sạch miếng bọt biển mới trước khi sử dụng

Mẹo

Các sản phẩm vệ sinh và bảo trì được khuyến nghị cao có thể được mua thông qua dịch vụ sau bán hàng.

Quan sát hướng dẫn của nhà sản xuất tương ứng.

Khu vực thiết bị ngoại thất**Vệ sinh**

Thiết bị ngoại thất bằng thép không gỉ phía trước	Nước xà phòng nóng: Làm sạch bằng khăn lau chén đĩa và sau đó lau khô bằng khăn mềm. Loại bỏ các đốm vôi, dầu mỡ, tinh bột và albumin (ví dụ: lòng trắng trứng) ngay lập tức. Việc ăn mòn có thể hình thành dưới các đốm như vậy. Các sản phẩm làm sạch thép không gỉ đặc biệt phù hợp với bề mặt nóng có sẵn từ dịch vụ sau bán hàng của chúng tôi. Làm sạch một lớp mỏng của thiết bị bằng khăn mềm.
Nhựa	Nước xà phòng nóng: Làm sạch bằng khăn lau chén đĩa và sau đó lau khô bằng khăn mềm.
Bề mặt sơn	Nước xà phòng nóng: Làm sạch bằng khăn lau chén đĩa và sau đó lau khô bằng khăn mềm.
Bảng điều khiển	Nước xà phòng nóng: Làm sạch bằng khăn lau chén đĩa và sau đó lau khô bằng khăn mềm. Không sử dụng nước lau kính hoặc dụng cụ cạo kính.
Cửa lò	Nước xà phòng nóng: Làm sạch bằng khăn lau chén đĩa và sau đó lau khô bằng khăn mềm. Không sử dụng dụng cụ cạo kính hoặc miếng cọ rửa bằng thép không gỉ.
Tay nắm cửa	Nước xà phòng nóng: Làm sạch bằng khăn lau chén đĩa và sau đó lau khô bằng khăn mềm. Nếu cần bắn dính trên tay nắm cửa, hãy làm sạch ngay lập tức. Nếu không các vết bắn sẽ không làm sạch được.
Bề mặt tráng men và bề mặt tự làm sạch	Quan sát các hướng dẫn cho các bề mặt tráng men theo bảng.
Chụp kính cho đèn chiếu sáng bên trong	Nước xà phòng nóng: Làm sạch bằng khăn lau chén đĩa và sau đó lau khô bằng khăn mềm. Nếu các bộ phận lò bị bẩn nặng, hãy sử dụng chất tẩy rửa cho lò nướng.
Gioăng cửa Không tháo	Nước xà phòng nóng: Sử dụng khăn lau chén đĩa. Không cạo.
Chụp cửa inox	Làm sạch thép không gỉ: Xem hướng dẫn sử dụng. Không sử dụng chất tẩy rửa thép không gỉ. Tháo chụp cửa để vệ sinh.

Khu vực thiết bị ngoại thất	Vệ sinh
Phụ kiện	Nước xà phòng nóng: Ngâm và làm sạch bằng khăn lau chén đĩa hoặc bàn chải. Nếu bị bẩn nặng, sử dụng miếng cước để cọ rửa.
Ray	Nước xà phòng nóng: Ngâm và làm sạch bằng khăn lau chén đĩa hoặc bàn chải.
Hệ thống kéo	Nước xà phòng nóng: Vệ sinh bằng khăn lau chén đĩa hoặc bàn chải. Không được tháo chất bôi trơn trong khi kéo ray ra. Tốt nhất nên làm sạch chúng khi chúng được đẩy vào. Không vệ sinh bằng máy rửa chén.
Đầu dò nhiệt	Nước xà phòng nóng: Vệ sinh bằng khăn lau chén đĩa. Không làm sạch bằng máy rửa chén.

Lưu ý

1. Sự khác biệt nhỏ về màu sắc ở mặt trước của thiết bị là do sử dụng các vật liệu khác nhau như thủy tinh, nhựa hoặc kim loại.
2. Bóng trên các tấm cửa, trông giống như các vết, được tạo ra bởi ánh sáng phản quang qua tấm kính cửa.
3. Men được gia nhiệt ở nhiệt độ rất cao. Điều này có thể gây ra biến đổi màu sắc nhẹ. Điều này là bình thường, không ảnh hưởng đến các hoạt động. Các cạnh mỏng của khay không được tráng men hoàn toàn. Điều này không làm giảm khả năng bảo vệ chống ăn mòn.
4. Luôn giữ thiết bị sạch sẽ và loại bỏ bụi bẩn ngay lập tức để các cạnh bản không bị tích tụ.

Mẹo

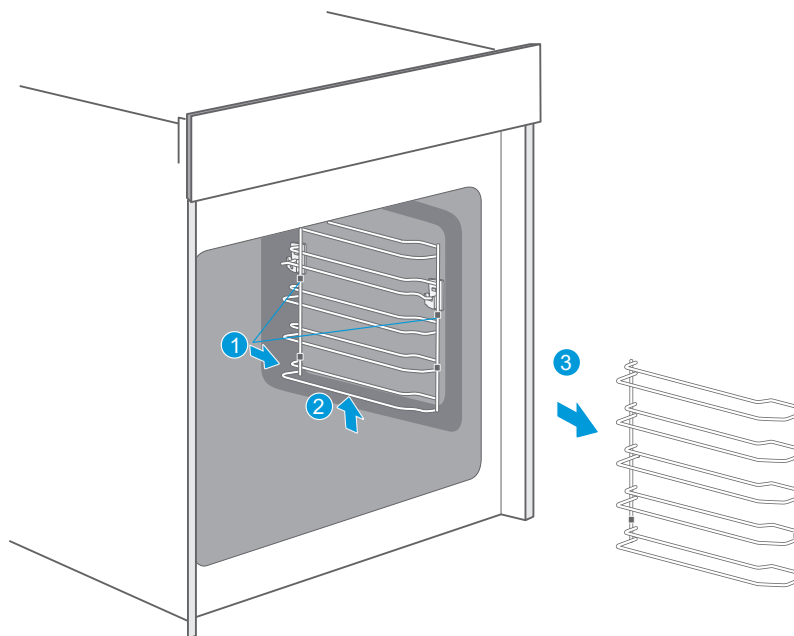
1. Vệ sinh các bộ phận sau mỗi lần sử dụng. Điều này ngăn không cho cặn bẩn bám trên bề mặt.
2. Luôn loại bỏ các vẩy vôi, dầu mỡ, tinh bột và albumin (ví dụ: lòng trắng trứng) ngay lập tức.
3. Loại bỏ các vết thức ăn có hàm lượng đường ngay lập tức, nếu có thể, hãy loại bỏ khi còn ẩm.
4. Sử dụng dụng cụ phù hợp để quay, ví dụ: các món quay.

CỬA THIẾT BỊ

Ray

Khi bạn muốn vệ sinh tốt cho ray và khoang lò, bạn có thể tháo các kệ và làm sạch nó. Bằng cách này, bạn có thể giữ thiết bị của bạn vẫn sạch sẽ và hoạt động tốt.

1. Tháo phụ kiện Teflon trắng.
2. Nâng giá đỡ bên.
3. Lấy giá đỡ bên ra.



ĐẢM BẢO THIẾT BỊ CỦA BẠN KHI CẦN

Nếu xảy ra lỗi, trước khi gọi dịch vụ kỹ thuật, vui lòng đảm bảo rằng không phải do thao tác không chính xác và tham khảo bảng lỗi, hãy cố gắng tự sửa lỗi. Bạn thường có thể dễ dàng khắc phục những lỗi trên thiết bị.

Nếu một món ăn cho kết quả không như bạn mong muốn, bạn có thể tìm thấy nhiều mẹo và hướng dẫn để chuẩn bị ở cuối hướng dẫn vận hành.

Lỗi	Nguyên nhân	Lưu ý/giải pháp
Thiết bị không hoạt động	Lỗi cầu chì	Kiểm tra bộ ngắt điện trong hộp cầu chì.
	Ngắt nguồn	Kiểm tra đèn bếp hoặc các thiết bị nhà bếp khác có đang hoạt động không.
Quạt không hoạt động trong suốt quá trình: "Gia nhiệt bằng quạt"		Đây là hoạt động bình thường do sự phân phối nhiệt và hiệu suất tốt nhất của lò nướng.
Sau quá trình nấu ăn, có thể có tiếng ồn phát ra do không khí ở gần bảng điều khiển.		Quạt tản nhiệt vẫn hoạt động, để ngăn độ ẩm tạo ra bên trong khoang lò và làm mát lò. Quạt tản nhiệt sẽ tự động tắt.
Thức ăn không đủ chín trong thời gian đưa ra trong công thức		Một nhiệt độ khác với công thức được sử dụng. Kiểm tra lại nhiệt độ. Số lượng thức ăn khác nhau so với công thức. Kiểm tra lại công thức.
Thực phẩm không đều màu		Nhiệt độ cài đặt quá cao, hoặc độ cao khay nướng không ở mức tối ưu hóa. Kiểm tra lại nhiệt độ và cài đặt. Bề mặt, màu sắc, vật liệu khi hoàn thiện không phải là lựa chọn tốt nhất cho chức năng nướng. Khi sử dụng bức xạ nhiệt, chẳng hạn như chế độ "Nướng trên dưới", sử dụng vật liệu tối màu và có trọng lượng nhẹ.
Đèn không bật được		Đèn cần được thay thế.

Cảnh báo - Nguy cơ điện giật!

Việc sửa chữa không đúng có thể gây nguy hiểm. Việc sửa chữa và thay thế dây cáp nguồn chỉ được thực hiện bởi nhân viên kỹ thuật. Nếu thiết bị không được bảo vệ hãy rút phích cắm thiết bị khỏi nguồn điện. Liên hệ với dịch vụ kỹ thuật.

Thời gian vận hành tối đa

Thời gian vận hành tối đa của thiết bị là 9 giờ, để tránh việc bạn quên tắt nguồn.

Thay đèn chiếu sáng

Nếu đèn chiếu sáng bị hỏng, hãy liên hệ với dịch vụ kỹ thuật.

DỊCH VỤ CHĂM SÓC KHÁCH HÀNG

Dịch vụ chăm sóc khách hàng của chúng tôi luôn sẵn sàng khi bạn cần hỗ trợ và sửa chữa. Chúng tôi sẽ luôn tìm một giải pháp thích hợp. Vui lòng liên hệ với chúng tôi và cho biết mã sản phẩm mà bạn đang sử dụng để chúng tôi có thể cho bạn lời khuyên chính xác nhất. Có thể tìm thấy những thông số này khi bạn mở cửa thiết bị.

Điện áp: 220-240V Công suất vào: 1600W (Vi sóng) , 2200 W (Nướng)
Tần số: 50Hz Công suất ra: 800 W; 2450 MHz



Cảnh báo

Thiết bị được lắp đặt theo tiêu chuẩn và chỉ được sử dụng ở không gian thoáng khí. Đọc hướng dẫn trước khi lắp đặt và sử dụng thiết bị. Chức năng chính của thiết bị là nướng, và phụ trợ là vi sóng.

Lưu ý

Vi sự đảm bảo chuyên nghiệp và an toàn, xin vui lòng liên hệ với nhân viên kỹ thuật khi cần sửa chữa thiết bị.


Một lần nữa chúng tôi xin chân thành cảm ơn vì đã chọn thiết bị của Malloca, mong rằng thiết bị này sẽ đem đến cho bạn những món ăn ngon và cuộc sống hạnh phúc.

CÁC MẸO VÀ THỦ THUẬT

Bạn muốn nấu theo công thức của bạn	Trước tiên hãy thử sử dụng công thức nấu ăn tương tự và tối ưu hóa quy trình nấu.
Bánh nướng đã chín chưa?	Đặt một thanh gỗ bên trong bánh khoảng 10 phút trước khi đạt đến thời gian nướng nhất định. Nếu không có bột thô ở que, bánh đã chín.
Bánh mất khối lượng lớn trong quá trình hạ nhiệt sau khi nướng	Cố gắng hạ thấp nhiệt độ cài đặt xuống 10°C và kiểm tra lại hướng dẫn chuẩn bị thức ăn liên quan đến việc xử lý cơ học của bột.
Chiều cao của bánh ở giữa cao hơn vòng bên ngoài	Không phết dầu ở vòng ngoài của bánh.
Bánh nướng quá nâu trên bề mặt	Sử dụng mức kệ thấp hơn hoặc cài đặt nhiệt độ thấp hơn (điều này có thể dẫn đến thời gian nấu lâu hơn).
Bánh nướng quá khô	Sử dụng nhiệt độ cài đặt cao hơn ở 10°C (điều này có thể dẫn đến thời gian nướng ngắn hơn).
Thức ăn nhìn đẹp mắt nhưng độ ẩm cao bên trong	Sử dụng nhiệt độ cài đặt thấp hơn ở 10°C (điều này có thể dẫn đến thời gian nướng dài hơn) và kiểm tra lại công thức.
Màu nâu không đồng đều	Sử dụng nhiệt độ cài đặt thấp hơn ở 10°C (điều này có thể dẫn đến thời gian nướng dài hơn). Sử dụng chế độ "Nướng trên dưới" ở một cấp độ.
Bánh ít nâu ở phần giữa	Chọn cấp độ thấp hơn.
Nướng trên nhiều cấp độ cùng một lúc: Một kệ tối màu hơn các cấp độ khác	Sử dụng chế độ quạt hỗ trợ ở nhiều cấp độ và lấy ra từng khay riêng lẻ khi thức ăn đã chín. Không nhất thiết là tất cả các khay đều chín cùng một lúc.
Nước ngưng tụ trong quá trình nướng	Sẽ có một phần hơi nước trong khi nấu ăn và di chuyển lượng thức ăn là bình thường. Hơi nước này có thể ngưng tụ tại các bề mặt khác nhau trong lò hoặc gần lò và tạo ra các giọt nước. Đây là hiện tượng vật lý và điều này hoàn toàn bình thường.

<p>Những loại đồ nướng nào có thể được sử dụng?</p>	<p>Mỗi dụng cụ nướng chịu nhiệt đều có thể sử dụng được. Không để dụng cụ bằng nhôm tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm, đặc biệt là đồ chua. Vui lòng đảm bảo sự ổn định của vật chứa và nắp đậy.</p>
<p>Làm thế nào để sử dụng chức năng nướng?</p>	<p>Gia nhiệt trước lò khoảng 5 phút và đặt thức ăn vào bên trong ở đúng mức khay mà hướng dẫn đưa ra. Đóng cửa lò khi bạn thực hiện bất kỳ chế độ nướng nào. Không sử dụng lò khi cửa mở ngoại trừ việc đưa thức ăn vào / lấy thức ăn ra / kiểm tra thức ăn.</p>
<p>Làm thế nào để giữ sạch lò trong quá trình nướng?</p>	<p>Sử dụng khay chứa đầy 2 lít nước và đặt ở mức 1. Hầu như tất cả lượng nước sản sinh từ thức ăn sẽ chảy xuống khay.</p>
<p>Bộ phận gia nhiệt trong tất cả các chế độ được bật và tắt theo thời gian</p>	<p>Đây là hiện tượng bình thường và phụ thuộc vào cài đặt nhiệt độ.</p>
<p>Làm thế nào để tính toán thiết lập lò nướng, khi trọng lượng của thức ăn không nằm trong công thức?</p>	<p>Chọn cài đặt bên cạnh trọng lượng quay và thay đổi một chút cài đặt nhiệt độ. Sử dụng đầu dò thịt để biết được nhiệt độ bên trong của thịt. Đặt đầu dò cẩn thận, theo hướng dẫn của nhà sản xuất. Đảm bảo rằng, đầu dò được đặt ở giữa phần lớn nhất của thịt nhưng không ở gần xương hoặc lỗ hổng.</p>
<p>Điều gì sẽ xảy ra khi một lượng chất lỏng được thêm vào trong quá trình nướng hoặc nấu?</p>	<p>Chất lỏng sẽ sôi và hơi nước sẽ sản sinh, điều này là hiện tượng vật lý bình thường. Hãy cẩn thận, vì hơi nước nóng. Cũng có thể xem phần "Nước trong quá trình nướng" để có nhiều thông tin hơn. Nếu chất lỏng chứa cồn, quá trình đun sôi sẽ nhanh hơn và có thể bắt lửa trong khoang. Đảm bảo rằng, cửa lò đóng trong suốt mỗi quá trình. Vui lòng điều khiển quá trình nấu và nướng thật cẩn thận. Mở cửa thật nhẹ nhàng và chỉ khi cần thiết.</p>

KIỂM TRA THỨC ĂN THEO EN 60350-1

CÔNG THỨC	Phụ kiện	Chức năng	°C	Độ cao	Thời gian (phút)	Gia nhiệt trước
Bánh bông lan	Khay bánh Ø26cm		170	1	30-35	Có
Bánh nhỏ	1 khay		150	2	30-40	Có
Bánh táo	Khay bánh Ø20cm		160	1	70-80	Không
Bánh mì	1 khay		210	2	30-35	Có
Quay	Giá		Max	5	6-8	Có 5 phút
Gà	Giá và khay		180	Giá 2 Khay 1	75-80	Có

1. Trong công thức nướng gà, bắt đầu từ mặt sau phía trên và xoay lại sau 30 phút về mặt phía trên.
2. Sử dụng một khuôn tối màu, mờ và đặt nó trên giá.
3. Hãy lấy thức ăn ra khi thức ăn chín, ngay cả khi chưa kết thúc thời gian nướng.
4. Chọn nhiệt độ thấp hơn và kiểm tra sau thời gian ngắn nhất, được nêu trong bảng.
5. Nếu sử dụng khay hứng chất lỏng từ thực phẩm ở bất kỳ chế độ nướng nào, khay phải được đặt ở mức 1 và phải được thêm vào một ít nước.
6. Các miếng burger phải được lật sau khoảng 2/3 thời gian.

THÔNG SỐ (EU 65/2014 & EU 66/2014)

MOV-72 CB	
Khối lượng	45kg
Khoang lò	1
Nguồn nhiệt	Điện
Dung tích	72L

MALLOCA VIETNAM COMPANY LIMITED

Showroom:

279 Nguyen Van Troi Street, Ward 10, Phu Nhuan District, HCM City
Tel: (84) 28 39975 893 / 94
Fax: (84) 28 38447 102
Email: info@malloca.com

Customer Care:

Hotline: 1800 12 12
Email: chamsockh@malloca.com

CÔNG TY TNHH MALLOCA VIỆT NAM

Showroom:

279 Đường Nguyễn Văn Trỗi, Phường 10, Quận Phú Nhuận, TP.HCM
Điện Thoại: (84) 28 39975 893 / 94
Fax: (84) 28 38447 102
Email: info@malloca.com

Hệ thống chăm sóc khách hàng:

Hotline: 1800 12 12
Email: chamsockh@malloca.com

Trung tâm chính

279 Đường Nguyễn Văn Trỗi, Phường 10, Quận Phú Nhuận, TP.HCM
SĐT: (028) 39975 893 / 94 – (028) 39975 294 / 95

Khu vực Bà Rịa Vũng Tàu

258-260A Lê Hồng Phong, Phường 4, TP. Vũng Tàu
SĐT: (0254) 385 94 99

Khu vực Tây Nguyên

331 Phan Đình Phùng, Phường 2, TP. Đà Lạt
SĐT: (0263) 3521 107 – 0918226362

Khu vực Nam Trung Bộ

08 Lê Hồng Phong, Phường Phước Hải, TP. Nha Trang
SĐT: (0258) 3875 488

Khu vực Miền Tây

180 Trần Hưng Đạo, Phường An Nghiệp, Quận Ninh Kiều, TP. Cần Thơ
SĐT: (0292) 373 2035

Khu vực Miền Trung

211 Nguyễn Văn Linh, Phường Vĩnh Trung, Quận Thanh Khê, TP. Đà Nẵng
SĐT: (0236) 369 1906

Khu vực Miền Bắc

10 Chương Dương Độ, Phường Chương Dương, Quận Hoàn Kiếm, Hà Nội
SĐT: (024) 35376 288 – 093 462 92 98

