MALLOCA

USER MANUAL
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

MODEL: MW-944R

EN Table of contents

Important safety information **3**
Causes of damage 4
Installation **4**
Your new appliance **6**
Control panel 6
Touch keys and display 6
Function selector 6
Parameter selector 7
Cooling fan 7
Accessories 7
Before using the appliance for the first time **8**
Setting the clock 8
Heating up the oven 8
Cleaning the accessories 8
Setting the oven **8**
Setting the type of heating and temperature 9
Rapid preheating 9
The microwave **9**
Notes regarding ovenware 9
Microwave power settings 9
Setting the microwave 10
Micro-Combine operation **10**
Setting Microwave Combine operation **10**
Automatic program **10**
Setting a program **10**
Defrosting program **11**
Setting the time-setting options **11**
Setting the cooking time 11
Setting the clock 11
Childproof lock **12**
Switching on the childproof lock 12
Switching off the childproof lock 12
Childproof lock with automatic program 12
Care and cleaning **12**
Cleaning agents 13
Technical data 13
Malfunction table **13**

Important safety information

Read these instructions carefully. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly. Retain the instruction manual for future use or for subsequent owners.

Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transport.

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.

Only a licensed professional may connect appliances without plugs. Damage caused by incorrect connection is not covered under warranty.

This appliance is intended for domestic use only. The appliance must only be used for the preparation of food and drink. The appliance must be supervised during operation. Only use this appliance indoors. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capacity 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.

The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
- Farm house
- By clients in hotels, motels, and other residential type environments; bed and breakfast type environments.

Risk of fire!

- Combustible items stored in the cooking compartment may catch fire. Never store combustible items in the cooking compartment. 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.
- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibilities of ignition.
- If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames

WARNING: Accessible parts may become hot during use .Young children should be kept away.

WARNING: Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the microwave oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

- Do not select a microwave power or time setting that is higher than necessary. Follow the information high a microwave power or for too long.
- Cooking oil may catch fire. Never use the microwave to heat cooking oil on its own.

Risk of explosion!

Liquids and other food may explode when in containers that have been tightly sealed. Never heat liquids or other food in containers that have been tightly sealed.

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.

Risk of serious damage to health!

- The surface of the appliance may become damaged if it is not cleaned properly. Microwave energy may escape. Clean the appliance on a regular basis, and remove any food residue immediately. Always keep the cooking compartment, door seal, door and door stop clean; see also section *Care and cleaning*.

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: 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.

- Microwave energy may escape if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Never use the appliance if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Contact the after-sales service.
- Microwave energy will escape from appliances that do not have any casing. Never remove the casing. For any maintenance or repair work, contact the after-sales service.

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.
- 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.
- Penetrating moisture may cause an electric shock. Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners.
- 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.
- The appliance is a high-voltage appliance. Never remove the casing.

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

Risk of burns!

- During use the appliance becomes hot .Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cooking compartment.
- Alcoholic vapours may catch fire in the hot cooking compartment. Never prepare food containing large quantities of drinks with a high alcohol content. Only use small quantities of drinks with a high alcohol content. Open the appliance door with care.
- Foods with peel or skin may burst or explode during, or even after, heating. Never cook eggs in their shells or reheat hard-boiled eggs. Never cook shellfish or crustaceans. Always prick the yoke when baking or poaching eggs. The skin of foods that have a peel or skin, such as apples, tomatoes, potatoes and sausages, may burst. Before heating, prick the peel or skin.
- 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.

- Heated food gives off heat. The ovenware may become hot. Always use oven gloves to remove ovenware or accessories from the cooking compartment.

WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode. Always observe the instructions on the packaging. Always use oven gloves to remove dishes from the cooking compartment.

Risk of scalding!

- When you open the appliance door, hot steam may escape. Open the appliance door with care. Keep children at a safe distance.
- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container. This means that the liquid reaches boiling temperature without the usual steam bubbles rising to the surface. Even if the container only vibrates a little, the hot liquid may suddenly boil over and spatter. When heating, always place a spoon in the container. This will prevent delayed boiling.

Risk of injury!

- Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, or sharp or abrasive cleaning aids or detergents.
- Unsuitable ovenware may crack. Porcelain or ceramic ovenware can have small perforations in the handles or lids. These perforations conceal a cavity below. Any moisture that penetrates this cavity could cause the ovenware to crack. Only use microwave-safe ovenware.

Causes of damage

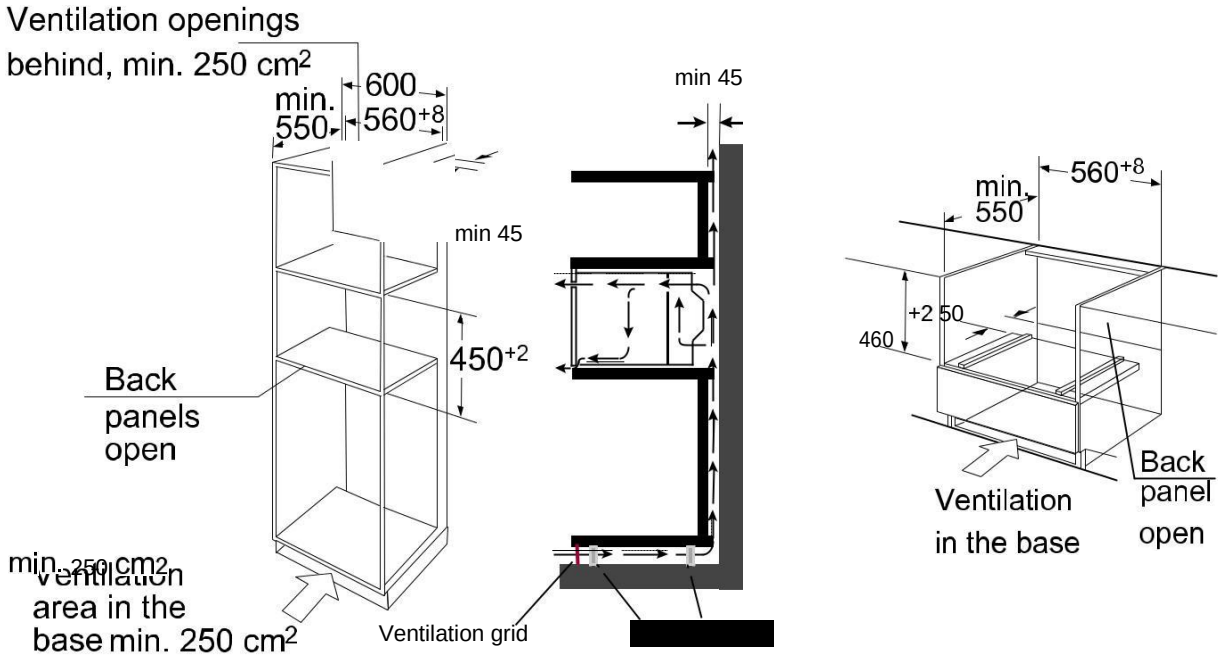
Caution!

- Creation of sparks: Metal - e.g. a spoon in a glass - must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could irreparably damage the glass on the inside of the door.
- Water in the hot cooking compartment: Never pour water into the hot cooking compartment. This will cause steam. The temperature change can cause damage.
- Moist food: Do not store moist food in the closed cooking compartment for long periods.
- Do not use the appliance to store food. This can lead to corrosion.
- Cooling with the appliance door open: Only leave the cooking compartment to cool with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only slightly ajar, the fronts of adjacent units may be damaged over time.
- Heavily soiled 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.
- 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. An exception to this rule is a short crockery test (see the section "Microwave, suitable crockery").
- Using the appliance door for standing on or placing objects on: Do not stand or place anything on the open appliance door. Do not place ovenware or accessories on the appliance door.
- Transporting 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.
- Microwave popcorn: Never set the microwave power too high. Use a power setting no higher than 600 watts. Always place the popcorn bag on a glass plate. The disc may jump if overloaded.
- Liquid that has boiled over must not be allowed to run through the turntable drive into the interior of the appliance. Monitor the cooking process. Choose a shorter cooking time initially, and increase the cooking time as required.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed since they may explode, even after microwave heating has ended.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

Installation

Fitted units

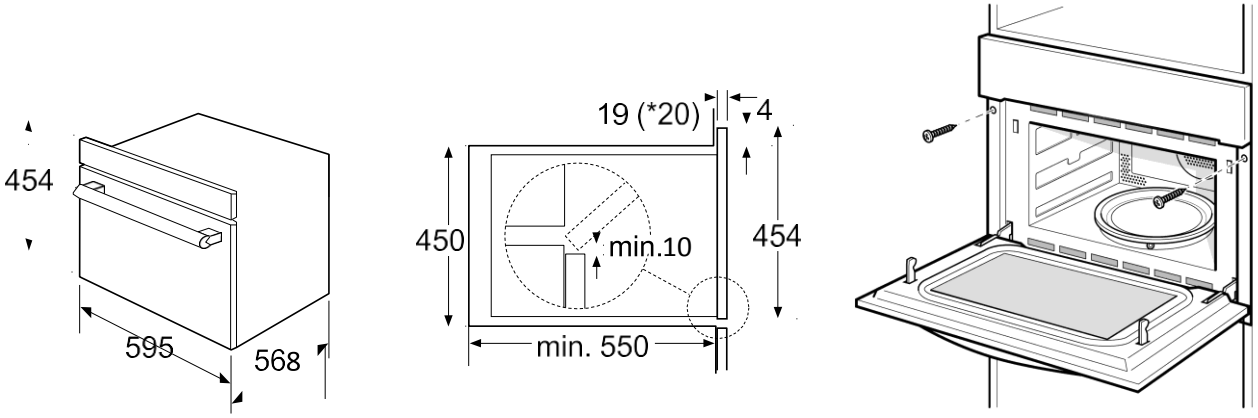
- This appliance is only intended to be fully fitted in a kitchen.
- This appliance is not designed to be used as a tabletop appliance or inside a cupboard.
- The fitted cabinet must not have a back wall behind the appliance.
- A gap of at least 45 mm must be maintained between the wall and the base or back panel of the unit above.
- The fitted cabinet must have a ventilation opening of 250 cm^2 on the front. To achieve this, cut back the base panel or fit a ventilation grille.
- Ventilation slots and intakes must not be covered.
- The safe operation of this appliance can only be guaranteed if it has been installed in accordance with these inatallation instructions.
- The fitter is liable for any damage resulting from incorrect installation.
- The units into which the appliance is fitted must be heat-resistant up 90 ^oC.



Note: There should be gap above the oven

Do not hold or carry the appliance by the door handle. The door handle cannot hold the weight of the appliance and may break off.

1. Carefully push the microwave into the box, making sure that it is in the center.
2. Open the door and fasten the microwave with the screws that were supplied.



Electrical connection

The appliance is fitted with a plug and must only be connected to a properly installed earthed socket. Only a qualified electrician who takes the approriate regulations into account may install the socket or replace the connecting cable. If the plug is no longer accessible following installation, an all-pole isolating switch must be present on the installation side with a contact gap of at least 3 mm. Contact protection must be ensured by the installation.

Fuse protection: see instructions for use-technical data.

Your new appliance

Use this section to familiarize yourself with your new appliance. The control panel and the individual operating controls are explained. You will find information on the cooking compartment and the accessories.

Control panel

Touch keys and display

The touch keys are used to set the various additional functions. On the display, you can read the values that you have set.

Symbol	Function
/	Power / Weight
	Press briefly : Rapid preheating
	On/Off
/A	Temperature/Auto menu
	Clock
	Start/Pause

Function selector

Use the function selector to set the type of heating.

Function	Use
3D Hot air	For baking sponge cakes in baking tins, flans and cheesecakes as well as cakes, pizza and small baked items on the baking tray.50°C can maintain the taste of food after heat preservation of 1-2 hours.
Grill with fan	Poultry goes brown and crispy. Baked casseroles and grilled dishes work out best using this setting.
Pizza setting	For frozen convenience products and dishes which require a lot of heat from underneath.
Grill	Select between the levels high, medium or low. This is ideal if you wish to grill several steaks, sausages, pieces of fish or slices of bread.
+ Microwave + Hot air	Use this function to roast meals quickly. And at the same time use the function of 3D Hot air
+ Microwave + Grill Fan	Poultry goes brown and crispy. Baked casseroles and grilled dishes work out best using this setting. And use the function to roast meals evenly.
+ Microwave + Pizza	Use this function to roast meals quickly. And at the same time us the function of Pizza setting
+ Microwave + Grill	Use this function to cook meals quickly and at the same time give the meal a brown crust.
Defrost	2 defrosting program
Auto-programs	13 cooking program. The type of heating and cooking time are set by weight
Microwave	Defrost, reheat and cooking.

Parameter selector

Use the selector to set the parameters.

Parameter	Function
Auto menu	Select 13 automatic programs. From P 01 to P 13
Temperature	Select the temperature of cooking (C) : 50,100,105,110...230 :100,105,110...230 : 100,105,110...230 : 50,100,105,110...230 : 100,105,110...230 : 100,105,110...230
Weight	Set the weight of cooking.
Time	Set the time of cooking.
Microwave	Select microwave power : 100W, 300W, 450W, 700W and 900W

Cooling fan

Your appliance has a cooling fan. The cooling fan switches on during operation. The hot air escapes above the door.
The cooling fan continues to run for a certain time after operation.

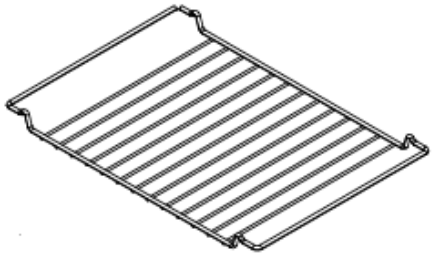
Caution!

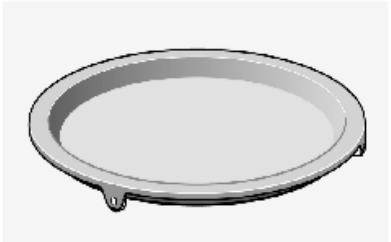
Do not cover the ventilation slots. Otherwise, the appliance will overheat.

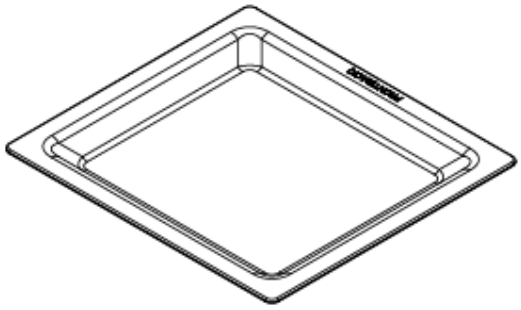
Notes

- The appliance remains cool during microwave operation. The cooling fan will still switch on. The fan may run on even when microwave operation has ended.
- Condensation may appear on the door window, interior walls and floor. This is normal and does not adversely affect microwave operation. Wipe away the condensation after cooking.

Accessories







Before using the appliance for the first time

Here you will find everything you need to do before using your oven to prepare food for the first time. First read the section on *Safety information*.

Setting the clock

Once the appliance is connected, "00:00" will blink, buzzer will ring once. Set the clock.

1. Turn the knob between 00:00 and 23:59.

2. Touch the key. Time is set.

Cleaning the accessories

Before you use the accessories for the first time, clean them thoroughly with hot soapy water and a soft dish cloth.

Heating up the oven

To remove the new cooker smell, heat up the oven when it is empty and closed. One hour with Hot air at 230 °C is ideal. Ensure that no packaging remnants have been left in the cooking compartment.

1. Use the function selector to set heating mode . Turn the knob to select hot air function.

2. Touch the key. Turn the knob to set the temperature to 230 °C.

3. Touch the key. Turn the knob to set the cooking time to 60 minutes.

4. Touch the key. The oven begins to heat up.

Setting the oven

There are various ways in which you can set your oven. Here we will explain how you can select the desired type of heating and temperature or grill setting. You can also select the oven cooking time for your dish. Please refer to the section on *Setting the time-setting options*.

Setting the type of heating and temperature

Example: Hot air at 200 °C for 25 minutes.

1. Use the function selector to . Turn the knob to .

2. Touch the key. The default temperature 180°C will display. Turn the knob to set the temperature to 200 °C.

3. Touch the key. Turn the knob to set the cooking time to 25 minutes.

4. Touch the key. The oven begins to heat up.

Cancelling operation

This can be done at any time. Touch the key to enter into the off state.

Rapid Preheating

With rapid preheating, your oven reaches the set temperature particularly quickly.
Rapid Preheating is available for the following types of heating:

- 3D Hot air
- Grill with fan
- + Microwave + Hot air
- + Microwave + Grill Fan
- Pizza setting
- + Microwave + Pizza

To ensure an oven cooking result, only put your food in the cooking compartment when the preheating phase is complete.

1. Setting the type of heating and temperature.
2. Touch the key. The symbol lights up in the display.
3. Touch the key. The oven begins to heat up.

The preheating process is complete

A signal sounds. The symbol in the display blinks. Put your dish in the oven.

Cancelling rapid preheating

During setting the rapid preheating function, touch the key can cancel the function. During rapid preheating, touch the or the can cancel the function. Also you can open the door to cancel the function.

Note:

1. The rapid preheating function only works if you have already chosen one of the modes above. During pre-heating, the microwave function is switched off.
2. Only when you can hear alarm and preheating icon is blinking you can open the door and put food inside.

The microwave

Microwaves are converted to heat in foodstuffs. The microwave can be used solo, i.e. on its own, or in combination with a different type of heating. You will find information about ovenware and how to set the microwave.

Note:

In the Expert Cooking Guide, you will find example for defrosting, heating and cooking with the microwave oven.

Note:

The step quantities for the adjustment time of the coding switch are as follow:

0-1 Min: 1 second
1-5 Min: 10 seconds
5-15 Min: 30 seconds
15-60 Min: 1 Minute
Over 60 Min: 5 Minutes

Notes regarding ovenware

Suitable ovenware

Suitable dishes are heat-resistant ovenware made of glass, glass ceramic, porcelain, ceramic or heat-resistant plastic. These materials allow microwaves to pass through.
You can also use serving dishes. This saves you having to transfer food from one dish to another. You should only use ovenware with decorative gold or silver trim if the manufacturer guarantees that they are suitable for use in microwaves.

Unsuitable ovenware

Metal ovenware is unsuitable. Metal does not allow microwaves to pass through. Food in covered metal containers will remain cold.

Caution!

Creation of sparks: metal – e.g. a spoon in a glass – must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could destroy the glass on the inside of the door.

Ovenware test

Do not switch on the microwave unless there is food inside. The following ovenware test is the only exception to this rule.
Perform the following test if you are unsure whether your ovenware is suitable for use in the microwave:

1. Heat the empty ovenware at maximum power for ½ to 1 minute.

2. Check the temperature occasionally during that time.

The ovenware should still be cold or warm to the touch.
The ovenware is unsuitable if it becomes hot or sparks are generated.

Microwave power settings

Use the key to set the desired microwave power.

100W	- Defrosting sensitive/delicate foods - Defrosting irregularly-shaped foods - Softening ice cream - Allowing dough to rise
300W	- Defrosting - Melting chocolate and butter
450W	- Cooking rise , soup
700W	- Reheating - Cooking mushrooms, shell fish. - Cooking dishes containing eggs and cheese
900W	- Boiling water, reheating - Cooking chicken, fish, vegetables

Notes

- When you touch a key, the selected power lights up.
- The microwave power can be set to 900 watts for a maximum of 30 minutes. With all other power settings a maximum cooking time of 1 hour 30 minutes is possible.

Setting the microwave

Example: Microwave power setting 300 W, cooking time 17 minutes

1. In the off state, touch the key to enter microwave function. The default microwave power 900W will appear. And the default cooking time will blink.
2. Touch the key to activate the microwave power. Turn the knob to adjust the microwave power to 300W.
3. Touch the key .Turn the knob to adjust the cooking time to 17 minutes.
4. Touch the key. Operation begins. The cooking time starts counting down in the display.

Micro-Combine operation

This involves simultaneous operation of the grill and the microwave. Using the microwave makes your dishes ready more quickly, but they are still nicely browned. You can switch on all microwave power settings. Exception: 900 watts

Setting Microwave Combine operation

Example: microwave 100 W, 17 minutes and hot air 190 °C.

1. Turn the knob to . Turn the knob to .
2. Touch the key. The default temperature 180°C will display. Turn the knob to set the temperature to 190 °C.
3. Touch the key. Turn the knob to set the cooking time to 17 minutes.
4. Touch the key. The oven begins to heat up.

Automatic program

The automatic program enable you to prepare food very easily. You select the program and enter the weight of your food. The automatic program makes the optimum setting. You can choose from 13 programs. Always place the food in the cold cooking compartment.
When you have selected a program, set the oven. The temperature selector must be in the off position.

Example: Program 3 with a weight of 1 kilogram.

1. Turn the knob to automatic program .
2. Touch the key. Turn the knob to select to program number.
3. Touch the key.
4. Turn the knob to set the weight, cooking time will show.
5. Touch the key. The program starts. You can see the cooking time counting down.

Auto menu

Program No.	Category	Item
P 01**	Vegetables	Fresh vegetables
P 02**	Side Dishes	Potatoes-peeled/cooked
P 03**	Side Dishes	Potatoes-roasted If you hear a beep, turn the food. The combine microwave oven starts the next fase automatically.
P 04**	Poultry/Fish	Chicken pieces If you hear a beep, turn the food. The combine microwave oven starts the next fase automatically.
P 05**	Bakery	Cake
P 06**	Bakery	Apple pie
P 07**	Bakery	quiche
P 08**	Reheat	Drink/soup
P 09**	Reheat	Plated meal
P 10**	Reheat	Sauce/stew/dish
P 11**	Convenience	Frozen-Pizza
P 12**	Convenience	Oven chips If you hear a beep, turn the food. The combine microwave oven starts the next fase automatically.
P 13**	Convenience	Lasagna

Notes

- The program with a * are preheated. During preheating, the cooking time pauses and the preheating symbol is on. After preheating, you will hear an alarm and the preheating symbol will blink.
- The program with ** only use the microwave function.

Defrosting program

You can use the 2 defrosting program to defrost meat, poultry and bread.

1. Set the function selector to automatic program. The first program number blinks in the display.
2. Turn the knob to select the program number.
3. Touch the key.
4. Turn the knob to set the weight, cooking time will show.
5. Touch the key. The program starts. You can see the cooking time counting down.

Notes

- **Preparing food**
  Use food that has been frozen at -18 °C and stored in portion-sized quantities that are as thin as possible.
  Take the food to be defrosted out of all packaging and weigh it. You need to know the weight to set the program.
- Liquid will be produced when defrosting meat or poultry. Drain off this liquid when turning meat and poultry and under no circumstances use it for other purposes or allow it to come into contact with other foods.
- **Ovenware**
  Place the food in a microwaveable shallow dish, e.g. a china or glass plate, but do not cover.
- When defrosting chicken and chicken portions (d 01), an audible signal will sound on two occasions to indicate that the food should be turned.
- **Resting time**
  The defrosted food should be left to stand for an additional 10 to 30 minutes until it reaches an even temperature. Large pieces of meat require a longer standing time than smaller pieces. Flat pieces of meat and items made from minced meat should be separated from each other before leaving to stand.
  After this time, you can continue to prepare the food, even though thick pieces of meat may still be frozen in the middle. The giblets can be removed from poultry at this point.

Program No.	Defrost	Weight range in Kg
D 01*	meat, poultry and fish	0.20 - 1.00
D 02*	bread, cake and fruit	0.10 - 0.50

- *During defrosting, place the food on the Lower wire rack.

Setting the time-setting options

Your oven has various time-setting options. You can use the key to call up the menu and switch between the individual functions. A time-setting option that has already been set can be changed directly with the knob.

Setting the cooking time

The cooking time for your meal can be set on the oven. When the cooking time has elapsed, the oven switches itself off automatically. This means that you do not have to interrupt other work to switch off the oven. The cooking time cannot be accidentally exceeded.
The oven starts. The cooking time counts down in the display.

Setting the clock

Once the appliance is connected, "00:00" will blink, buzzer will ring once. Set the clock.

1. Turn the knob between 00:00 and 23:59.
2. Touch the key. The time is set.

Changing the clock

1. Touch and hold the key for 3 seconds in waiting state. The actually time disappear and then the time will blink in the display.
2. Turn the right knob to set the new time and touch the key to confirm the setting.

Childproof lock

The oven has a childproof lock to prevent children switching it on accidentally. The oven will not react to any settings. The timer and clock can also be set when the childproof lock has been switched on.

Switching on the childproof lock

Requirement: No cooking time should be set and the function selector is in the off position.

1. Touch and hold the / A and ⏯ keys for approx. 3 seconds.
2. The 🔑 symbol appears in the display. The childproof lock is activated.

Switching off the childproof lock

1. Touch and hold the / A and ⏯ keys for approx. 3 seconds.
2. The 🔑 symbol on the display goes out. The childproof lock is deactivated.

Childproof lock with other cooking operations

When other cooking program have been set, the childproof lock is not operational.

Care and cleaning

With careful care and cleaning your microwave oven will retain its looks and remain good order. We will explain here how you should care for and clean your appliance correctly.

Risk of electric shock.!

Penetrating moisture may cause an electric shock. Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners.

Risk of burns!

Never clean the appliance immediately after switching off. Let the appliance cool down.

Risk of serious damage to health!

Microwave energy may escape if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Never use the appliance if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Contact the after-sales service.

Notes

- Slight differences in color on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
- Shadows on the door panel which look like streaks, are caused by reflections made by the oven light.
- Unpleasant odors, e.g. after fish has been prepared, can be removed very easily. Add a few drops of lemon juice to a cup of water. Place a spoon into the container as well, to prevent delayed boiling. Heat the water for 1 to 2 minutes at maximum microwave power.

Cleaning agents

To ensure that the different surfaces are not damaged by using the wrong cleaning agent, observe the information in the table. Do not use

- sharp or abrasive cleaning agents,
- metal or glass scrapers to clean the glass in the appliance door.
- metal or glass scrapers to clean the door seal,
- hard scouring pads and sponges,
- Cleaning agents with high concentrations of alcohol.

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

Allow all surfaces to dry thoroughly before using the appliance again.

Area	Cleaning agents
Appliance front	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.
Appliance front with stainless steel	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, rease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such residues. Special stainless steel cleaning agents can be obtained from the after-sales service or from specialist shops. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.
Cooking compartment	Hot soapy water or a vinegar solution: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. If the oven is very dirty: Do not use oven spray or other aggressive oven cleaners or abrasive materials. Scouring pads, rough sponges and pan cleaners are also unsuitable. These items scratch the surface. Allow the interior surfaces to dry thoroughly.

Recess in cooking compartment	Damp cloth: Ensure that no water seeps through the turntable drive into the appliance interior.
Wire racks	Hot soapy water: Clean using stainless steel cleaning agent or in the dishwasher.
Seal	Hot soapy water: Clean with a dish cloth, do not scour. Do not use a metal or glass scraper for cleaning.
Door panels	Glass cleaner: Clean with a dish cloth. Do not use a glass scraper.

Technical data

Rated Voltage	220 V, 50 Hz
Maximum Power	3200W
Rated Output Power(Microwave)	900W
Rated Current	15A
Oven Capacity	44L
Turntable Diameter	360mm
External Dimensions Without handle	595(W) 568(D) 454(H)mm
Net Weight	Approx. 36kg

Malfunction table

Malfunctions often have simple explanations. Please refer to the malfunction table before calling the after-sales service. If a meal does not turn out exactly as you wanted, refer to the Expert Cooking Guide section, where you will find plenty of cooking tips and tricks.

Risk of electric shock!

Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers.

Problem	Possible cause	Remedy/information
The appliance does not work.	Faulty circuit breaker.	Look in the fuse box and check that the circuit breaker for the appliance is in working order.
	Plug not plugged in.	Plug in the plug.
	Power cut	Check whether the kitchen light works.
The appliance does not work appears in the display panel.	Childproof lock is active.	Deactivate the childproof lock (see section: Childproof lock).
‹:‹‹ is in the display panel.	Power cut	Reset the clock.
The microwave does not switch on.	Door not fully closed.	Check whether food residue or debris is trapped in the door.
It takes longer than before for the food to heat up in the microwave	The selected microwave power level is too low.	Select a higher power level.
	A larger amount than usual has been placed in the appliance.	Double the amount = almost double the cooking time.
	The food was colder than usual.	Stir or turn the food during cooking.
Turntable grates or grinds.	Dirt or debris in the area around the turntable drive.	Clean the rollers under the turntable and the recess in the oven floor thoroughly.
A particular operating mode or power level cannot be set.	The temperature, power level or combined setting is not possible for this operating mode.	Choose permitted settings.
“, appears in the display panel.	The thermal safety switch-off function has been activated.	Call the after-sales service.
“ appears in the display panel.	The thermal safety switch-off function has been activated	Call the after-sales service.
“,, appears in the display panel.	Moisture in the control panel.	Allow the control panel to dry.
“,ˆ appears in the display panel.	Rapid heating has failed.	Call the after-sales service.

Energy and environment tips

Here you can find tips on how to save energy when baking and roasting and how to dispose of your appliance properly.

Saving energy

- Only preheat the oven if this is specified in the recipe or in the operating instruction tables.
- Use dark, black lacquered or enameled baking tins. They absorb the heat particularly well.
- Open the oven door as infrequently as possible while you are cooking, baking or roasting.
- It is best to bake several cakes one after the other. The oven is still warm. This reduces the baking time for the second cake. You can also place two loaf tins next to each other.
- For longer cooking times, you can switch the oven off
  10 minutes before the end of the cooking time and use the residual heat to finish cooking.

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

This appliance complies with European Directive 2002/ 96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). The directive gives a framework for the collection and recycling of old appliances, which is valid across the EU.

VN Bảng Nội Dung

Thông tin an toàn quan trọng **16**
Nguyên nhân gây hư hỏng 17
Lắp đặt **17**
Thiết bị **19**
Bảng điều khiển 19
Phím điều khiển và hiển thị 19
Cài đặt chức năng 19
Cài đặt thông số 20
Quạt tản nhiệt 20
Phụ kiện 20
Lần đầu tiên sử dụng thiết bị **21**
Cài đặt thời gian 21
Gia nhiệt lò 21
Vệ sinh các phụ kiện 21
Cài đặt lò **21**
Cài đặt chức năng và nhiệt độ 21
Chức năng gia nhiệt trước khi nấu 21
Chức năng vi sóng **22**
Lưu ý về nồi nấu 22
Cài đặt công suất vi sóng 22
Cài đặt chức năng vi sóng 22
Chức năng kết hợp **23**
Cài đặt chức năng kết hợp 23
Chức năng tự động **23**
Cài đặt chức năng tự động 23
Chức năng rã đông **24**
Cài đặt thời gian **24**
Cài đặt thời gian nấu 24
Cài đặt thời gian 24
Khóa phím **24**
Bật khóa phím 25
Tắt khóa phím 25
Khóa phím ở chương trình tự động 25
Bảo trì và vệ sinh **25**
Vệ sinh 25
Thông số kỹ thuật 26
Giải quyết vấn đề **26**
Vệ sinh và môi trường **26**

Thông tin an toàn quan trọng

Chúng tôi khuyên bạn nên đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi sử dụng thiết bị, Điều này giúp bạn lắp đặt, sử dụng và bảo trì một cách an toàn. Và hướng dẫn sử dụng này sẽ giúp ích khi bạn cần đến.

Kiểm tra thiết bị có bị va chạm hay không sau khi mở bao bì. Nếu thiết bị bị va chạm có thể gây nên hư hỏng trong khi vận chuyển, không nên kết nối thiết bị với nguồn điện.

Lò vi sóng được dùng để hâm thức ăn và đồ uống. Thiết bị không có chức năng sấy thực phẩm, quần áo, miếng xốp, khăn ướt, sưởi ấm và những vật dụng tương tự có thể dẫn đến nguy hiểm, hỏa hoạn hoặc cháy.

Chỉ nhân viên có trình độ mới có thể kết nối thiết bị. Những thiệt hại do kết nối không chính xác gây nên hư hỏng thì sẽ không được bảo hành.

Thiết bị này được thiết kế để chỉ sử dụng nội địa. Thiết bị được sử dụng cho việc hâm nóng thức ăn và đồ uống. Khi thiết bị hoạt động cần được giám sát trong suốt quá trình nấu và chỉ sử dụng thiết bị này trong nhà không được để bên ngoài trời. Thiết bị này có thể được sử dụng bởi trẻ em độ tuổi từ 8 tuổi trở lên. Đối với người không có năng lực về thể chất, giác quan hoặc tâm thần hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức thì họ cần được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị một cách an toàn và tránh được những mối nguy hiểm có tính liên quan.

Vệ sinh và lau chùi không nên thực hiện bởi trẻ em nếu không có sự giám sát của người lớn.

Thiết bị không được vận hành bằng một bộ đếm thời gian lắp riêng hoặc điều khiển thông qua hệ thống điều khiển từ xa.

Thiết bị này được thiết kế để được sử dụng trong các hộ gia đình và các ứng dụng tương tự như:

- Khu vực Nhân viên nhà bếp trong các cửa hàng, văn phòng và môi trường làm việc khác.
- Nhà vườn
- Trong các khách sạn, nhà nghỉ,…

Nguy cơ cháy!

■ Các chất dễ cháy được lưu trữ trong ngăn nấu ăn có thể bắt lửa. Không bao giờ lưu trữ các vật dễ cháy trong khoang nấu ăn. 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 cầu dao điện.

■ Khi đun nóng thức ăn trong hộp nhựa hoặc giấy, luôn canh trừng trong lò vì có các khả năng bắt lửa.

■ Nếu thấy có khói, tắt hoặc rút phích cắm điện và giữ cho cánh cửa đóng lại để dập tắt ngọn lửa

CẢNH BÁO: Các bộ phận có thể trở nên nóng khi sử dụng , vì vậy trẻ em nên tránh xa.

Chú ý: Không sử dụng chất tẩy rửa ăn mòn khắc nghiệt hoặc chọc kim loại sắc nhọn để làm sạch lò vi sóng kính cửa lò vì chúng có thể làm xước bề mặt, có thể dẫn đến vỡ cửa kính.

Chú ý: Không sử dụng chất tẩy rửa ăn mòn hoặc các vật kim loại sắc nhọn để làm sạch lò vi sóng, vì có thể làm xước bề mặt và kính của lò vi sóng.

■ Không chọn một công suất vi sóng hoặc thiết lập thời gian đó là cao hơn mức cần thiết. Thực hiện theo các thông tin của công suất vi sóng.

■ Dầu nấu ăn có thể bắt lửa. Không được sử dụng lò vi sóng để làm nóng dầu ăn.

Nguy cơ cháy!

Chất lỏng và các thực phẩm đóng kín hộp có thể phát nổ. Không được để chất lỏng hoặc thực phẩm đóng kín hộp trong lò vi sóng. Chỉ sử dụng đồ phù hợp theo chỉ định để sử dụng trong lò vi sóng.

Nguy cơ thiệt hại nghiêm trọng cho sức khỏe!

■ Các bề mặt của thiết bị có thể bị hư hỏng nếu không được làm sạch đúng cách. năng lượng của vi sóng có thể thoát ra ngoài. Làm sạch các thiết bị thường xuyên, và loại bỏ thực phẩm còn sót lại ngay lập tức. Luôn luôn giữ cho khoang nấu ăn, cửa sạch sẽ; xem thêm phần vệ sinh và làm sạch.

CẢNH BÁO: Nếu gioăng cửa hoặc cửa bị hư hỏng, thì lò phải không được hoạt động cho đến khi nó đã được sửa chữa bởi nhân viên kỹ thuật.

■ Năng lượng lò vi sóng có thể thoát ra nếu cửa khoang nấu ăn hoặc cửa đóng bị hư hỏng. Không bao giờ sử dụng thiết bị nếu cửa khoang nấu ăn hoặc cửa đóng bị hư hỏng. Liên hệ với trung tâm chăm sóc khách hàng khi bị hư hỏng.

■ Năng lượng lò vi sóng sẽ thoát ra từ các thiết bị mà không có vỏ bên ngoài. Đối với bất kỳ bảo dưỡng hoặc sửa chữa công trình, liên hệ với bộ phận chăm sóc khách hàng.

Nguy cơ bị điện giật!

■ Sửa chữa không đúng có thể nguy hiểm. Sửa chữa chỉ có thể được thực hiện và cáp điện bị hư hỏng được thay thế bởi một trong những kỹ thuật viên kỹ thuật của chúng tôi. Nếu thiết bị đang bị lỗi, rút phích cắm của thiết bị từ nguồn điện hoặc tắt cầu dao điện trong hộp cầu chì. Liên lạc với các trung tâm chăm sóc khách hàng.

■ Các cách điện dây cáp trên các thiết bị điện có thể cháy khi chạm vào bộ phận nóng của thiết bị. Không bao giờ mang cáp thiết bị điện tiếp xúc với bộ phận nóng của thiết bị.

■ Hơi nước thấm vào có thể gây ra điện giật. Không sử dụng bất kỳ chất tẩy rửa áp suất cao hoặc chất tẩy rửa hơi nước.

■ Một thiết bị khiếm khuyết có thể gây điện giật. Rút phích cắm của thiết bị từ nguồn điện hoặc tắt cầu dao điện trong hộp cầu chì.

Chú ý: Đảm bảo rằng thiết bị đã được tắt trước khi thay thế các bóng đèn để tránh khả năng bị điện giật.

Nguy cơ bỏng!

■ Trong khi sử dụng thiết bị này trở nên nóng . Cẩn thận tránh tiếp xúc với bộ phận làm nóng bên trong lò.

■ Các phụ kiện trở nên rất nóng. Luôn luôn sử dụng găng tay lò để tháo các phụ kiện từ khoang nấu ăn.

■ Hơi cồn có thể bắt lửa trong khoang nấu ăn nóng. Đừng bao giờ để thức ăn có chứa một lượng lớn các loại đồ uống có hàm lượng cồn cao. Chỉ sử dụng một lượng nhỏ đồ uống có hàm lượng cồn cao, khi mở cửa thiết bị phải cẩn thận.

■ Thực phẩm có vỏ hoặc da có thể bị vỡ hoặc nổ trong, hoặc ngay cả sau khi, hâm nóng. Đừng bao giờ nấu trứng có vỏ hoặc hâm nóng trứng luộc. Luôn cắt nhỏ thịt khi nướng hoặc bóc vỏ trứng. Ngoài ra, Vỏ của rau củ thức ăn hoặc da, chẳng hạn như táo, cà chua, khoai tây và xúc xích, có thể gây nổ.

■ Như bình sữa và lọ đựng thức ăn trẻ em được khuấy hoặc lắc và kiểm tra nhiệt độ trước khi uống để tránh bị bỏng.

CẢNH BÁO: Chất lỏng và các loại thực phẩm khác không được làm nóng trong thùng kín, vì vậy có thể phát nổ. Luôn tuân thủ các hướng dẫn trên bao bì. Luôn luôn sử dụng găng tay lò nướng để loại bỏ các món ăn từ khoang nấu ăn.

Nguy cơ bị bỏng!

■ Khi bạn mở cửa thiết bị, hơi nước nóng có thể thoát ra ngoài. Mở cửa thiết bị cẩn thận. Giữ ở một khoảng cách an toàn.

■ Lò vi sóng làm nóng đồ uống có thể dẫn đến sôi phun trào chậm, do đó cần phải cẩn thận khi lấy thức uống ra khỏi khoang chứa. Điều này có nghĩa là đạt chất lỏng sôi nhiệt độ mà không có bong bóng hơi nước thông thường tăng lên bề mặt. Thậm chí nếu khoang chứa chỉ rung một chút, chất lỏng nóng có thể đột nhiên sôi lên và bắn tung tóe. Khi đun nóng, luôn luôn đặt một muỗng trong khoang chứa. Điều này sẽ ngăn chặn sôi chậm.

Nguy cơ chấn thương!

■ Kính trầy xước trong cửa thiết bị có thể phát triển thành một vết nứt. Không sử dụng vật sắc nhọn, chất mài mòn hoặc chất tẩy rửa làm sạch kính.

■ Nồi sứ hoặc nồi gốm có thể có lỗ thủng nhỏ ở tay cầm hoặc nắp đậy. Bất kỳ độ ẩm thâm nhập vào bên trong này có thể gây ra các nồi bị vỡ. Chỉ sử dụng nồi được chỉ định sử dụng cho lò vi sóng để bảo vệ an toàn.

Nguyên nhân gây hư hỏng

Chú ý!

■ Tạo ra các tia lửa: Kim loại, ví dụ: một muỗng trong ly - phải giữ khoảng cách ít nhất 2 cm từ các bức tường của lò và bên trong của cánh cửa. Các kim loại nhọn có thể làm hỏng kính bên trong của cánh cửa.

■ Nước trong khoang nấu nóng: Không bao giờ được đổ nước vào khoang nấu ăn nóng. Điều này sẽ gây ra hơi nước. Sự thay đổi nhiệt độ có thể gây ra thiệt hại.

■ Thực phẩm ẩm: Không lưu trữ thực phẩm ẩm trong khoang nấu ăn kín trong thời gian dài.

■ Không sử dụng thiết bị để lưu trữ thực phẩm. Điều này có thể dẫn đến ăn mòn.

■ Làm mát với cửa thiết bị mở: Chỉ để lại khoang nấu ăn để làm mát với cánh cửa đóng. Đừng bẫy bất cứ điều gì trong cửa thiết bị. Thậm chí nếu cửa chỉ hơi hé mở, các phần lân cận có thể bị hư hỏng theo thời gian.

■ Vận hành lò vi sóng mà không có thức ăn: Vận hành thiết bị không có thức ăn trong khoang nấu ăn có thể dẫn đến quá tải. Đừng bao giờ bật thiết bị trừ khi có thức ăn trong khoang nấu ăn.

■ Sử dụng cửa thiết bị cho đứng trên hoặc đặt các đối tượng trên: Không đặt bất cứ điều gì trên cửa thiết bị mở. Không đặt nồi hoặc phụ kiện trên cửa thiết bị.

■ Vận chuyển thiết bị: Đừng mang hoặc giữ thiết bị bằng tay nắm cửa. Trọng lượng của máy có thể làm hỏng cửa.

■ Làm bỏng ngô: Không bao giờ đặt công suất điện lò vi sóng quá cao. Cài đặt công suất không quá 600 watt. Luôn đặt túi bỏng ngô trên một đĩa thủy tinh.

■ Các lò phải được làm sạch thường xuyên và bất kỳ các chất bẩn thực phẩm cần được loại bỏ vì chúng có thể gây nổ, ngay cả sau khi lò vi sóng làm nóng đã kết thúc.

■ Không duy trì các lò trong điều kiện sạch sẽ có thể dẫn đến sự suy giảm của các bề mặt có thể ảnh hưởng xấu đến tuổi thọ của thiết bị và có thể dẫn đến một tình huống nguy hiểm.

Lắp đặt

■ Thiết bị này nhằm mục đích để được trang bị cần thiết cho một nhà bếp.

■ Thiết bị này không được thiết kế để được sử dụng như một thiết bị để bàn hoặc bên trong tủ, mà thiết kế để sử dụng âm tủ.

■ Mặt sau của thiết bị phải để sát tường

■ Một khoảng cách ít nhất là 45 mm giữa bức tường và mặt phía sau của thiết bị.

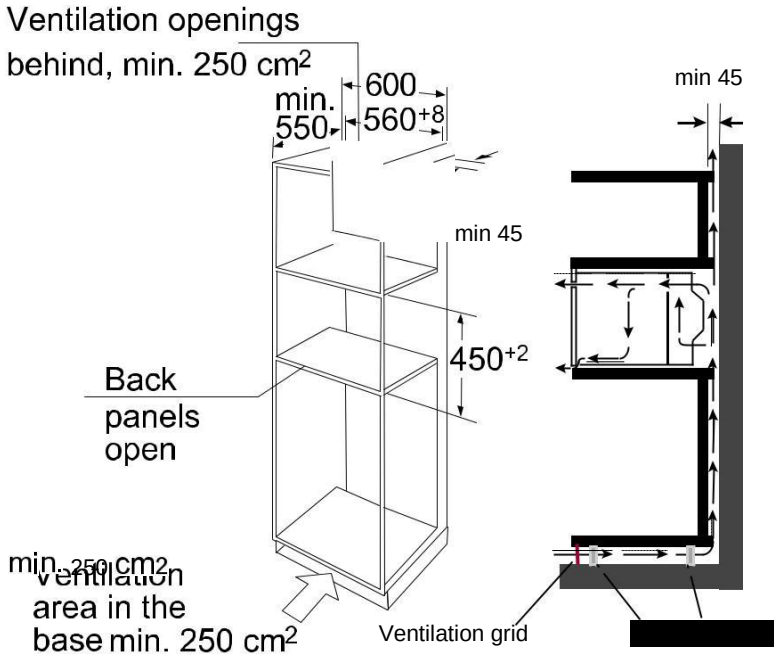
■ Tủ âm phải được trang bị một lỗ thông gió 250 cm2 ở mặt trước hoặc thiết kế phù hợp với một lưới tản nhiệt thông gió.

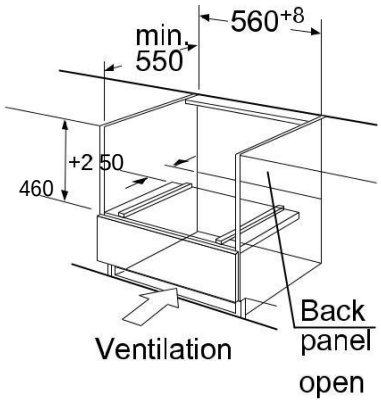
■ Không được che khe thông gió và lỗ thông gió.

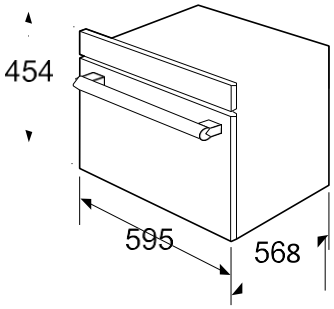
■ Các hoạt động an toàn của thiết bị này chỉ có thể được đảm bảo nếu nó đã được cài đặt phù hợp theo hướng dẫn lắp đặt.

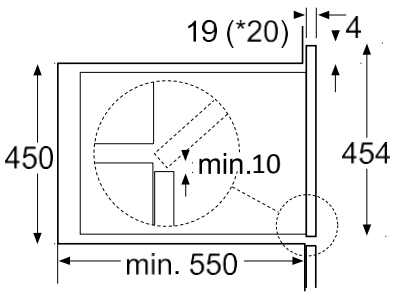
■ Nhà cung cấp không chịu bất kỳ trách nhiệm do thiệt hại do việc lắp không đúng.

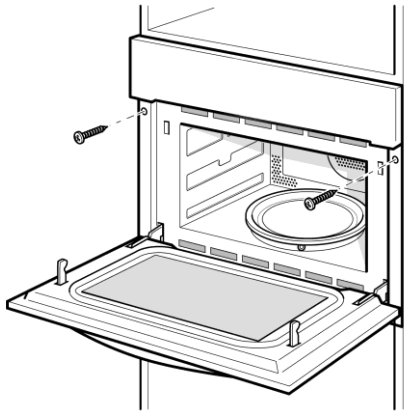
■ Tủ âm lắp đặt thiết bị được trang bị phải chịu nhiệt lên 90 oC











Kết nối điện

Thiết bị này được trang bị với một ổ cắm và chỉ được kết nối với một nguồn điện được nối đất cài đặt đúng cách. Chỉ nhân viên kỹ thuật có thể lắp đặt kết nối điện hoặc thay thế cáp kết nối. Nếu sau khi đã kết nối với nguồn điện thiết bị không hoạt động, vui lòng liên hệ với nhân viên kỹ thuật để đảm bảo việc kết nối điện.
Cầu chì bảo vệ: xem hướng dẫn sử dụng số liệu kỹ thuật.

Thiết bị

Bảng điều khiển

Phím điều khiển và hiển thị

The touch keys are used to set the various additional functions. On the display, you can read the values that you have set.

Biểu tượng	Chức năng
/	Công suất / Cân nặng
	Chức năng gia nhiệt
	Mở/Tắt
/A	Nhiệt độ/Chức năng tự động
	Thời gian
	Bắt đầu/Tạm dừng

Cài đặt chức năng

Chức năng	Sử dụng
3D Hot air	Để nướng bánh xốp trong hộp thiếc đựng bánh, flans và bánh trứng cũng như bánh ngọt, pizza và các bánh nướng nhỏ trên khay nướng 50°C có thể duy trì hương vị của thực phẩm sau khi bảo quản nhiệt 1-2 giờ.
Nướng kết hợp quạt	Gia cầm sẽ trở nên vàng và giòn. Thịt nướng và các món nướng nên sử dụng chức năng này.
Pizza	Đối với các sản phẩm đông lạnh và các món ăn mà đòi hỏi rất nhiều nhiệt từ bên dưới.
Nướng	Chọn giữa các cấp độ cao, trung bình hay thấp. Lý tưởng nếu bạn muốn nướng vài miếng thịt bò, xúc xích, miếng cá hoặc lát bánh mì.
+ Vi sóng + Hot air	Chức năng dùng để nướng thức ăn nhanh
+ Vi sóng + Nướng kết hợp quạt	Gia cầm sẽ trở nên vàng và giòn. Thịt hầm nướng và các món nướng làm việc ra tốt nhất sử dụng thiết lập này. Và sử dụng các chức năng để nướng thức ăn đều.
+ Vi sóng + Pizza	Sử dụng chức năng này để nấu thức ăn nhanh hơn và sử dụng chức năng này để làm bánh pizza.
+ Vi sóng + Nướng	Sử dụng chức năng này để nấu thức ăn nhanh hơn và cùng thơi gian này cho thức ăn vàng đều.
Rã đông	2 chức năng rã đông
Chức năng tự động	13 chức năng nấu.Chức năng nhiệt và cài đặt thời gian nấu bằng cân nặng.
Vi sóng	Rã đông, gia nhiệt và nấu.

Cài đặt thông số

Bảng cài đặt thông số

Thông số	Chức Năng
Chức năng tự động	Cài đặt 13 chức năng tự động từ P 01 đến P 13
Nhiệt độ	Cài đặt nhiệt độ nấu (C) : 50,100,105,110...230 :100,105,110...230 : 100,105,110...230 : 50,100,105,110...230 : 100,105,110...230 : 100,105,110...230
Cân nặng	Cài đặt cân nặng nấu
Thời gian	Cài đặt thời gian nấu
Vi sóng	Cài đặt công suất của vi sóng : 100W, 300W, 450W, 700W và 900W

Quạt tản nhiệt

Thiết bị của bạn có quạt tản nhiệt. Quạt tản nhiệt được bật khi thiết bị hoạt động. Hơi nóng được thoát ra ngoài thông qua cửa lò. Quạt tản nhiệt sẽ tiếp tục chạy một khoảng thời gian ngắn sau khi máy kết thúc vận hành.

Chú ý!

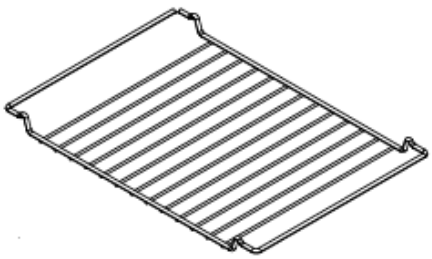
Không che các khe thông gió. Nếu không, thiết bị sẽ bị nóng.

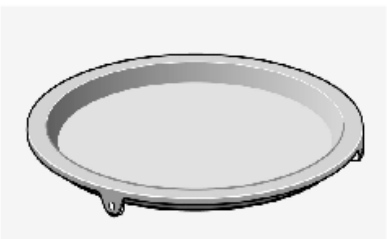
Ghi chú

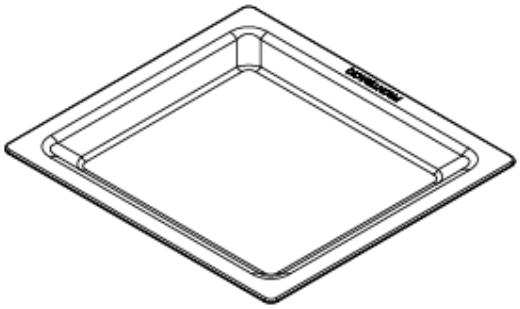
■ Thiết bị sẽ vẫn mát khi hoạt động ở chế độ vi sóng, quạt tản nhiệt vẫn sẽ được hoạt động. Và quạt tản nhiệt vẫn có thể được hoạt động ngay sau khi kết thúc chế độ vi sóng hoạt động.

■ Hơi nước ngưng tụ có thể xuất hiện trên cửa và bên trong khoang chứa. Điều này là bình thường và không ảnh hưởng đến hoạt động lò vi sóng. Vì vậy cần phải vệ sinh các hơi nước của lò sau khi lò hoạt động.

Phụ kiện







Lần đầu tiên trước khi sử dụng thiết bị

Cài đặt thời gian

Khi thiết bị được kết nối với nguồn điện,màn hình hiển thị "00:00", một âm thanh báo “bíp”. Tiến hành cài đặt thời gian.

1. Vặn núm điều chỉnh thời gian từ 00:00 đến 23:59.
2. Nhấn vào biểu tượng . Thời gian sẽ được cài đặt.

Vệ sinh các phụ kiện

Lần đầu tiên trước khi sử dụng các phụ kiện, vui lòng vệ sinh chúng bằng nước nóng và lau sạch lại bằng khăn mềm.

Gia nhiệt lò

Để loại bỏ những mùi còn lại trong quá trình sản xuất lò, vui lòng bật nóng lò và không để bất cứ gì bên trong và đóng kín cửa lò. Cài đặt chức năng hơi nóng trong vòng 1 giờ ở nhiệt độ 230 °C. Chắc chắn không còn thứ gì còn sót lại bên trong lò.

1. Vặn núm điều chỉnh để cài đặt chức năng gia nhiệt . Sau đó vặn núm điều chỉnh để chọn chức năng hơi nóng.
2. Nhấn vào biểu tượng . Vặn núm điều chỉnh để cài đặt nhiệt độ tại 230 °C.
3. Nhấn vào biểu tượng . Vặn núm điều chỉnh để cài đặt thời gian nấu ăn là 60
4. Nhấn vào biểu tượng để bắt đầu hoạt động gia nhiệt lò.

Cài đặt lò

Có rất nhiều cách để cài đặt thiết bị của bạn. Dưới đây chúng tôi sẽ hướng dẫn bạn cài đặt các chức năng như cài đặt gia nhiệt, cài đặt nhiệt độ, nướng. Bạn có thể cài đặt lò phù hợp với loại thức ăn để nấu.

Cài đặt chức năng và nhiệt độ

Ví dụ: Hot air tại 200 °tt trong vòng 25 minutes.

5. Vặn núm điều chỉnh để cài đặt chức năng . Vặn núm điều chỉnh để cài đặt Hot air .
6. Nhấn vào biểu tượng . Màn hình sẽ hiển thị nhiệt độ 180°C. Vặn núm điều chỉnh để cài đặt nhiệt độ tại 200 °C.
7. Nhấn vào biểu tượng . Vặn núm điều chỉnh để cài đặt thời gian nấu trong vòng 25 phút.
8. Nhấn vào biểu tượng để bắt đầu hoạt động.

Hủy hoạt động chương trình

Có thể thực hiện chức năng hủy chương trình bất kỳ lúc nào. Nhấn vào biểu tượng thì chương trình sẽ ở trạng thái tắt.

Chức năng gia nhiệt trước khi nấu

Với chức năng gia nhiệt nhanh chóng, bạn có thể cài đặt nhiệt độ ở đạt được nhanh nhất.

- 3D Hot air
- Nướng kết hợp quạt
- + Vi sóng + Hơi nóng
- + Vi sóng + Nướng kết hợp quạt
- Chức năng Pizza
- + Vi sóng + Chức năng Pizza

Để chắc chắn rằng lò hoạt động với kết quả tốt nhất, bạn hãy để thức ăn và cài đặt chức năng phù hợp và đợi cho đến khi chương trình kết thúc.

1. Cài đặt chức năng và nhiệt độ.
2. Nhấn vào biểu tượng . Biểu tượng sẽ sáng lên màn hình hiển thị.
3. Nhấn vào biểu tượng để bắt đầu hoạt động.

Khi chức năng gia nhiệt hoàn thành

Sẽ nghe một âm thanh. Biểu tượng sẽ tắt vào lúc đó đưa thức ăn vào trong lò.

Hủy chức năng gia nhiệt

Trong khi cài đặt chức năng gia nhiệt, nhấn vào biểu tượng để hủy chức năng gia nhiệt.

Trong khi chức năng gia nhiệt hoạt động, nhấn vào biểu tượng hoặc để hủy chức năng. Bạn cũng có thể mở cửa lò ra để hủy chức năng gia nhiệt.

Lưu ý:

1. Chức năng gia nhiệt chỉ được thực hiện, nếu bạn chọn một trong những chức năng được liệt kê ở bên trên. Trong khi gia nhiệt, chức năng vi sóng sẽ được tắt.
2. Khi bạn nghe một âm thanh báo và biểu tượng gia nhiệt được tắt, bạn có thể mở cửa lò và để thức ăn vào nấu.

Chức năng vi sóng

Chức năng vi sóng có thể cài đặt riêng biệt hoặc cũng có thể cài đặt kết hợp với các chức năng khác. Bạn cũng có thể tìm cách sử dụng chức năng vi sóng và thông tin khi sử dụng chức năng vi sóng ở bên dưới.

Lưu ý:

Bạn có thể kiếm ví dụ cho chức năng rã đông, nấu bằng chức năng vi sóng

Lưu ý:

The step quantities for the adjustment time of the coding switch are as follow:

0-1 phút: 1 Giây
1-5 phút: 10 Giây
5-15 Phút: 30 Giây
15-60 Phút: 1 Phút
Trên 60 Phút: 5 Phút

Lưu ý về nồi nấu

Nồi nấu phù hợp

Nồi nấu thích hợp làm từ vật liệu chịu nhiệt như thủy tinh, gốm sứ thủy tinh, sứ, gốm hoặc nhựa chịu nhiệt. Những vật liệu này cho phép các lò vi sóng đi qua.

Nồi nấu không phù hợp

Nồi kim loại không phù hợp khi sử dụng ở lò vi sóng, bởi vi sóng không thể đi xuyên qua nồi bằng kim loại, vì vậy thực phẩm bên trong lò vi sóng sẽ không thể chín.

Cảnh báo!

Khả năng tạo ra tia lửa: Muỗng kim loại được đặt trong ly nước – phải giữ khoảng cách ít nhất là 2 cm từ cạnh khoang chứa, tia lửa có thể gây hư hỏng cho kính bên trong lò nướng.

Kiểm tra nồi

Khi không bật lò vi sóng, trừ khi có thức ăn bên trong lò. Thực hiện theo các bước sau để kiểm tra nồi có phù hợp với lò hay không:

1. Bật lò với công suất tối đa từ 30 giây đến 1 phút.

2. Kiểm tra nhiệt độ trong khoảng thời gian đó

Nếu nồi phù hợp thì vẫn sẽ lạnh hoặc ấm khi chạm vào
Nếu nồi không phù hợp sẽ nóng và tạo ra tia lửa.

Cài đặt công suất cho chức năng vi sóng

Nhấn vào biểu tượng để cài đặt công suất cho chức năng vi sóng.

100W	- Rã đông thực phẩm mềm - Rã đông thực phẩm hình dạng không đều - Làm mềm kem
300W	- Rã đông - Làm tan chảy sô cô la và bơ
450W	- Nấu cháo, nấu súp
700W	- Gia nhiệt - Nấu nấm, sò ốc - Nấu thức ăn có chứa trứng và bơ
900W	- Boiling water, reheating - Nấu gà, cá, rau củ

Lưu ý

- Khi bạn nhấn chọn chức năng vi sóng, màn hình sẽ hiển thị công suất vi sóng
- Công suất của vi sóng có thể cài đặt cao nhất là 900W trong vòng tối đa là 30 phút. Tất cả công suất cài đặt thời gia tối đa là 1 tiếng 30 phút.

Cài đặt chức năng vi sóng

Ví dụ: Công suất vi sóng 300 W, thời gian nấu 17 phút

1. Ở chế độ tắt, nhấn vào biểu tượng để bắt đầu chức năng vi sóng. Màn hình sẽ hiển thị công suất là 900W và thời gian nấu chưa xuất hiện.
2. Nhấn vào biểu tượng để cài đặt công suất vi sóng. Vặn núm điều chỉnh để thay đổi công suất cho vi sóng 300W.
3. Nhấn vào biểu tượng để cài đặt thời gian. Vặn núm điều chỉnh để thay đổi thời gian 17 phút.
4. Nhấn vào biểu tượng để bắt đầu chức năng. Sẽ hiển thị thời gian nấu sẽ đếm lùi.

Chức năng kết hợp

Ở chức năng này thiết bị hoạt động kết hợp giữa chức năng nướng và chức năng vi sóng.

Cài đặt chức năng kết hợp

Ví dụ: Vi sóng 100 W trong vòng 17 phút và Hot air ở nhiệt độ 190 °C.

1. Vặn núm điều chỉnh ở biểu tượng . Vặn núm điều chỉnh ở biểu tượng .
2. Nhấn vào biểu tượng để cài đặt nhiệt độ, màn hình sẽ hiển thị 180°C. Vặn núm điều chỉnh để cài đặt nhiệt độ tại 190 °C.
3. Nhấn vào biểu tượng . Vặn núm điều chỉnh để cài đặt thời gian 17 phút.
4. Nhấn vào biểu tượng để bắt đầu chương trình.

Chức năng tự động

Chức năng tự động sẽ giúp cho bạn thực hiện chuẩn bị thức ăn đơn giản nhất. Bạn chỉ cần chọn chương trình cần nấu và nhập vào số cân nặng của thức ăn cần nấu. Bạn có thể thực hiện với 13 chương trình.

Cài đặt chức năng tự động

Ví dụ: Chương trình P03 với cân nặng thức ăn là 1kg

1. Vặn núm điều chỉnh chọn chương trình tự động .
2. Nhấn vào biểu tượng và sau đó vặn núm điều chỉnh để cài đặt số chương trình.
3. Nhấn vào biểu tượng
4. Vặn núm điều chỉnh để cài đặt cân nặng, thời gian nấu sẽ hiển thị trên màn hình.
5. Nhấn vào biểu tượng để bắt đầu chương trình.

Bảng chương trình

Chương trình	Thức ăn	Loại
P 01**	Rau củ	Rau củ tươi
P 02**	Món phụ	Khoai tây
P 03**	Món phụ	Khoai tây nướng *Nếu bạn nghe thấy một tiếng bíp, chương trình kết hợp lò vi sóng bắt đầu giai đoạn tiếp theo tự động.*
P 04**	Gia cầm/ Cá	Chicken pieces *Nếu bạn nghe thấy một tiếng bíp, chương trình kết hợp lò vi sóng bắt đầu giai đoạn tiếp theo tự động.*
P 05**	Bánh	Bánh bông lan
P 06**	Bánh	Bánh táo
P 07**	Bánh	Bánh quy
P 08**	Hâm nóng	Nước/ Súp
P 09**	Hâm nóng	Thức ăn bọc giấy bạc
P 10**	Hâm nóng	Xúc xích
P 11**	Thức ăn nhanh	Pizza
P 12**	Thức ăn nhanh	Snack *Nếu bạn nghe thấy một tiếng bíp, chương trình kết hợp lò vi sóng bắt đầu giai đoạn tiếp theo tự động.*
P 13**	Thức ăn nhanh	Mì

Lưu ý

- Chương trình với ** chỉ sử dụng chức năng vi sóng.

Chức năng rã đông

1. Vặn núm điều chỉnh để cài đặt chức năng rã đông .
2. Vặn núm điều chỉnh để cài đặt chương trình loại thực phẩm.
3. Nhấn vào biểu tượng .
4. Vặn núm điều chỉnh để cài đặt cân nặng, và thời gian sẽ hiển thị trên màn hình.
5. Nhấn vào biểu tượng để bắt đầu chương trình.

Lưu ý

■ **Chuẩn bị thức ăn:** Sử dụng thức ăn đã được đông lạnh ở -18 ° C và được tách nhỏ mỏng nhất có thể. Hãy tháo thực phẩm khỏi bao bì. Bạn cần phải biết cân nặng để cài đặt chương trình.
■ Dầu mỡ dư khi rã đông thịt, gia cầm. Dầu mỡ dư khi quay thịt gia cầm và trong mọi trường hợp sử dụng nó cho mục đích khác hoặc cho phép nó tiếp xúc với thực phẩm khác.
■ **Nồi:** Đặt thức ăn trong lò vi sóng, ví dụ một đĩa gốm hoặc thủy tinh.
■ Khi rã đông thịt gà (d 01), một tín hiệu âm thanh sẽ vang lên hai lần để chỉ ra rằng những thực phẩm nên được bật.
■ **Thời gian chờ:** Các thực phẩm rã đông nên để trong lò cho thêm 10-30 phút cho đến khi nó đạt đến một nhiệt độ cần thiết. Phần lớn thịt đòi hỏi một thời gian chờ lâu hơn các phần nhỏ hơn. Sau thời gian này, bạn có thể tiếp tục để chuẩn bị thức ăn, mặc dù miếng thịt dày vẫn có thể được đông lạnh ở giữa.

Chương trình	**Rã đông**	**Cân nặng (Kg)**
D 01*	Thịt, Gia cầm, Cá	0.20 - 1.00
D 02*	Bánh mì, bánh kem và trái cây	0.10 - 0.50

- *Trong khi rã đông, để thực phẩm ở khay lưới thấp.

Cài đặt thời gian

Thiết bị có nhiều cách để cài đặt thời gian khác nhau. Bạn có thể nhấn phím để cài đặt thời gian, cài đặt thời gian bằng cách điều khiển núm vặn .

Cài đặt thời gian nấu

Thời gian nấu cho bữa ăn của bạn có thể cài đặt tùy thuộc vào bạn. Khi thời gian nấu kết thúc, lò chuyển mạch tự động tắt. Điều này có nghĩa rằng bạn không phải gián đoạn công việc khác để tắt lò. Thời gian nấu được đếm ngược và hiển thị trên màn hình.

Cài đặt thời gian

Sau khi thiết bị được kết nối với nguồn điện, màn hình hiển thị nhấp nháy "00:00", sẽ nghe một âm thanh “bíp”. Tiến hành cài đặt thời gian

1. Vạn núm điều chỉnh , điều chỉnh thời gian từ 00:00 tới 23:59.

2. Nhấn vào biểu tượng để cài đặt thời gian.

Thay đổi thời gian

1. Nhấn và giữ biểu tượng trong vòng 3 giây ở chế độ chờ. Thời gian hiển thị lúc ấy sẽ hiển thị nhấp nháy.

2. Vặn núm điều chỉnh bên phải để cài đặt thời gian mới, khi đã điều chỉnh thời gian mới xong nhấn vào phím biểu tượng để xác nhận thời gian cài đặt.

Khóa phím

Bật khóa phím

1. Nhấn và giữ phím của ⏻/A và ⏯ trong vòng 3 giây
2. Biểu tượng 🔒 sẽ hiển thị trên màn hình. Bật khóa phím sẽ được kích hoạt.

Tắt khóa phím

1. Nhấn và giữ phím của ⏻/A và ⏯ trong vòng 3 giây
2. Biểu tượng 🔒 sẽ tắt hiển thị trên màn hình. Khóa phím sẽ được tắt.

Khóa phím ở chức năng tự động

Khi lò đang hoạt động. chức năng khóa phím không thể kích hoạt.

Bảo trì và vệ sinh

Chúng tôi sẽ giải thích làm thế nào để chăm sóc và vệ sinh thiết bị bạn đúng cách nhất.

Nguy cơ bị điện giật!
Độ ẩm bên trong lò có thể gây ra một cú sốc điện. Không sử dụng bất kỳ chất tẩy rửa bằng áp suất hoặc chất tẩy rửa hơi nước.

Nguy cơ bị cháy!
Không nên lau chùi ngay lập tức sau khi lò kết thúc chương trình nấu, hãy để lò nguội rồi sau đó vệ sinh.

Nguy cơ gây nguy hiểm cho sức khỏe!
Năng lượng vi sóng có thể thoát ra ngoài nếu cửa lò bị hư hỏng. Không nên sử dụng thiết bị nếu cửa lò không đóng được hoặc bị hư hỏng.

Lưu ý

■ Khác biệt nhẹ trong màu sắc trên mặt trước của thiết bị này được gây ra bởi việc sử dụng các vật liệu khác nhau, chẳng hạn như thủy tinh, nhựa và kim loại.
■ Bảng điều khiển cửa mà trông giống như vệt mờ, được gây ra bởi sự phản xạ do ánh sáng lò.
■ Mùi khó chịu, ví dụ sau khi nấu cá. Nhỏ một vài giọt nước cốt chanh với một cốc nước. Đặt một muỗng vào khoang chứa, để ngăn chặn sôi chậm. Đun nóng nước cho 1-2 phút ở công suất vi sóng tối đa.

Vệ sinh

Để đảm bảo rằng các bề mặt thiết bị không bị hư hỏng khi sử dụng các chất vệ sinh sai quy định, quan sát các thông tin trong bảng.

Không nên dùng:

- ■ Chất tẩy rửa mạnh hoặc mài mòn,
- ■ Kim loại hoặc thủy tinh cho vào kính để làm sạch kính trong cửa thiết bị.
- ■ Kim loại hoặc thủy tinh kì vào kính để làm sạch cửa lò
- ■ Miếng tẩy rửa cứng và bọt biển,
- ■ Làm sạch với rượu nồng độ cao

Rửa vải xốp mới kỹ lưỡng trước khi sử dụng. Khi các bề mặt khô hoàn toàn sau đó sử dụng thiết bị.

Khu vực	Vệ sinh
Bên trước thiết bị	Nước xà phòng ấm: Lau chùi bằng khăn lau và lau khô bằng vải mềm. Không sử dụng chất tẩy rửa kính, kim loại hoặc những vật nhọn như thủy tinh để làm sạch.
Bên trước có inox	Nước xà phòng ấm: Lau chùi bằng khăn lau và lau khô bằng vải mềm. Loại bỏ những đốm của rỉ sét, cặn, tinh bột và lòng trắng trứng ngay lập tức. Làm sạch các phần bị rỉ bằng các chất chuyên dụng thông qua dịch vụ chăm sóc khách hàng hoặc các cửa hàng chuyên dụng. Không sử dụng chất tẩy rửa kính, kim loại hoặc vật nhọn như thủy tinh để làm sạch.
Khoang nấu	Nước xà phòng nóng hoặc dung dịch giấm: Lau chùi bằng khăn lau và lau khô bằng vải mềm. Nếu lò bẩn: Không sử dụng phun hơi áp suất hoặc chất tẩy rửa gây mài mòn hoặc các vật liệu mài mòn. Miếng tẩy rửa, miếng xốp thô và chất tẩy rửa chảo cũng không phù hợp gây nên xước bề mặt.
Bên trong khoang chứa	Vải ẩm: Đảm bảo rằng không có nước thấm qua các dĩa xoay vào bên trong thiết bị.
Vĩ nướng	Nước xà phòng ấm: Làm sạch bằng chất tẩy rửa bằng thép không gỉ hoặc trong máy rửa chén.
Gioăng cửa	Nước xà phòng ấm: Lau chùi bằng khăn lau. Không sử dụng kim loại hoặc thủy tinh cạo để làm sạch.
Bảng điều khiển	Dung dịch vệ sinh kính: Lau chùi bằng vải mềm. Không sử dụng thủy tinh, kim loại cạo sạch.

Thông số kỹ thuật

Điện áp định mức	220 V, 50 Hz
Công suất cao nhất	3200W
Công suất (Vi sóng)	900W
Dòng điện định mức	15A
Thể tích	44L
Kích thước dĩa xoay	360mm
Kích thước	595(W) 568(D) 454(H)mm
Cân nặng	Xấp xỉ 36kg

Giải quyết vấn đề

Nguy cơ bị điện giật!

Lắp đặt không đúng có thể gây nguy hiểm cho người sử dụng. cần hỗ trợ về lắp đặt hoặc sửa chửa vui lòng liên hệ với nhân viên ký thuật hoặc bộ phân chăm sóc khách hàng để được hỗ trợ.

Vấn đề	Nguyên nhân	Thông tin
Thiết bị không hoạt động	Bị tắt CB	Khóa cầu chì và kiểm tra thiết bị có hoạt động hay không
	Dây nguồn không được cấp	Cấp nguồn
	Mất nguồn	Kiểm tra đèn ở phòng bếp
Thiết bị không hoạt động, mặc dù màn hình hiển thị	Khóa phím được kích hoạt	Tắt khóa phím
‹:‹‹ hiển thị	Mất nguồn	Khởi động lại đồng hồ
Vi sóng không hoạt động	Cửa lò chưa được đóng	Kiểm tra xem thức ăn có bị kẹt ở cửa lò hay không.
Mất nhiều thời gian hơn khi sử dụng chức năng vi sóng	Chọn lại công suất cho lò vi sóng	Cài mức công suất cao hơn
	Số lượng thức ăn để vào bên trong khoang nhiều hơn	Điều chỉnh cân nặng hoặc thời gian nhiều hơn
	Thức ăn bị đông lạnh	Lật và trở thức ăn trong khi nấu
Dĩa xoáy không xoay.	Bị kẹt dĩa xoay	Làm sạch các con lăn dưới bàn xoay
Không thể cài đặt chức năng và công suất		
“, hiển thị	Chức năng tắt máy an toàn nhiệt đã được kích hoạt.	Gọi trung tâm chăm sóc khách hàng
“ hiển thị	Chức năng tắt máy an toàn nhiệt đã được kích hoạt.	Gọi trung tâm chăm sóc khách hàng
“,, hiển thị	Hơi nước ở bảng điều khiển	Xấy khô bảng điều khiển
“,^ hiển thị	Gia nhiệt không hoạt động	Gọi trung tâm chăm sóc khách hàng

Năng lượng và môi trường

Làm thế nào để tiết kiệm năng lượng khi nướng và nướng và làm thế nào để vứt bỏ thiết bị của bạn đúng.

Tiết kiệm năng lượng

- Chỉ làm nóng trước lò nướng nếu điều này được quy định trong công thức hoặc trong các bảng hướng dẫn điều hành.
- Sử dụng màu tối, màu đen hoặc hộp thiếc đựng bánh tráng men. Chúng hấp thụ sức nóng đặc biệt tốt.
- Mở cửa lò ít nhất có thể trong khi bạn đang nấu ăn, nướng hoặc rang.
- Tốt nhất để nướng nhiều loại bánh tiếp theo nhau. Điều này làm giảm thời gian nướng cho bánh thứ hai. Bạn cũng có thể đặt hai hộp bánh bên cạnh nhau.
- Đối với thời gian nấu lâu hơn, bạn có thể chuyển đổi các lò tắt 10 phút trước khi kết thúc thời gian nấu và sử dụng nhiệt dư để kết thúc nấu ăn.

Bảo vệ môi trường

Vứt bỏ các bao bì một cách thân thiện môi trường.

Thiết bị này tuân thủ Chỉ thị Châu Âu 2002/96 / EC về chất thải thiết bị điện và điện tử (WEEE). Chỉ thị đưa ra một khuôn khổ cho việc thu thập và tái chế các thiết bị cũ, có hiệu lực trên toàn EU.

BACH HOP KITCHEN APPLIANCES CO., LTD.

Showroom:

279 Nguyen Van Troi Street, Ward 10, Phu Nhuan District, HCM City

Tel: (84) 839975 893 / 94 Hotline: 1800 1212

Fax: (84) 8 38447 102

Email: info@malloca.com

Customer Care:

Hotline: 1800 12 12

Email: chamsockh@malloca.com

CÔNG TY TNHH THIẾT BỊ NHÀ BẾP BÁCH HỢP

Showroom:

279 Đường Nguyễn Văn Trỗi, Phường 10, Quận Phú Nhuận, TP.HCM
Điện Thoại: (84) 8 39975 893 / 94 Hotline: 1800 12 12

Fax: (84) 8 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: (08) 39975 893 / 94 – (08) 39975 294 / 95

Khu vực Bà Rịa Vũng Tàu

258-260A Lê Hồng Phong, Phường 4, TP. Vũng Tàu
SĐT: (064) 385 94 99

Khu vực Tây Nguyên

331 Phan Đình Phùng, Phường 2, TP. Đà Lạt
SĐT: (063) 3521 107 – 0918226362

Khu vực Nam Trung Bộ

08 Lê Hồng Phong, Phường Phước Hải, TP. Nha Trang
SĐT: (058) 3875 488

Khu vực Miền Tây

180 Trần Hưng Đạo, Phường An Nghiệp, Quận Ninh Kiều, TP. Cần Thơ
SĐT: (0710) 373 2035

Khu vực Miền Trung

211 Nguyễn Văn Linh, Phường Vĩnh Trung, Quận Thanh Khuê, TP. Đà Nẵng
SĐT: (0511) 369 1906

Khu vực Miền Bắc

154 Thái Hà, Phường Trung Liệt, Quận Đống Đa, Hà Nội
SĐT: (04) 35376 288 – 093 462 92 98