



USER MANUAL
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Model: MOV-656 ECO



Product picture only for reference

ACKNOWLEDGMENT

Thank you for purchasing our product. We hope you enjoy using the many features and benefits it provides. Before using this product please study this entire Instruction Manual carefully. Keep this manual in a safe place for future reference. Ensure that other people using the product are familiar with these instructions as well.

WARNING

- When the oven is first switched on, it may give off an unpleasant smell. This is due to the bonding agent used for the insulating panels within the oven. Please run up the new empty product with the conventional cooking function, 250 °C, 90 minutes to clean oil impurities inside the cavity.
- During the first use, it is completely normal that there will be a slight smoke and odors. If it does occur, you merely have wait for the smell to clear before putting food into the oven.
- Please use the product under the open environment.
- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given

supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- During use, the appliance becomes very hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Do not allow children to go near the oven when it is operating, especially when the grill is on.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the oven lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring specifications.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by person responsible for their safety.
- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- An all-pole disconnection means must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- The instructions for ovens that have shelves shall include details indicating the correct installations of the shelves.

SAFETY HINTS

- Do not use the oven unless you are wearing something on your feet. Do not touch the oven with wet or damp hands or feet.
- For oven: Oven door should not be opened often during the cooking period.
- The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement, and installation by unauthorized personnel.
- When the door or drawer of oven is open do not leave anything on it, you may unbalance your appliance or break the door.
- Some parts of appliance may keep its heat for a long time; it is required to wait for it to cool down before touching onto the points that are exposed to the heat directly.
- If you will not use the appliance for a long time, it is advised to plug it off.

FITTING THE OVEN INTO THE KITCHEN UNIT

Fit the oven into the space provided in the kitchen unit; it may be fitted underneath a work top or into an upright cupboard. Fix the oven in position by screwing into place, using the two fixing holes in the frame. To locate the fixing holes, open the oven door and look inside. To allow adequate ventilation, the measurements and distances adhered to when fixing the oven.

IMPORTANT

If the oven is to work properly, the kitchen housing must be suitable. The panels of the kitchen unit that are next to the oven must be made of a heat resistant material. Ensure that the glues of units that are made of veneered wood can withstand temperatures of at least 120 °C. Plastics or glues that cannot withstand such temperatures will melt and deform the unit, once the oven has been lodged inside the units, electrical parts must be completely insulated. This is a legal safety requirement. All guards must be firmly fixed into place so that it is impossible to remove them without using special tools. Remove the back of the kitchen unit to ensure an adequate current of air circulates around the oven. The hob must have a rear gap of at least 45 mm.

DECLARATION OF COMPLIANCE

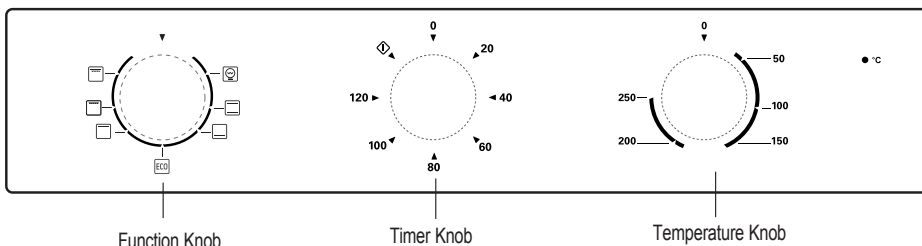
When you have unpacked the oven, make sure that it has not been damaged in any way. If you have any doubts at all, do not use it: contact a professionally qualified person. Keep packing materials such as plastic bags, polystyrene, or nails out of the reach of children because these are dangerous to children.



HOW TO USE

- Stay on: For the oven to be used in the "⏸". the food may catch fire if the cooking time is set too long. Close supervision is necessary during toasting and the time should not be set too long.
NOTE: For cooking times which are under sixty minutes, first set to a longer time and then turn the switch back to the time you require.
- To set functions by turning the function knob to desired level.
The oven will automatically start cooking after function, time and temperature are set.
- To set the time of cooking by turning the timer knob to desired time per your food cooking guide.
After the cooking time is up, the unit will " Dong" to stop.
- To set the temperature by turning the temperature knob.
If the unit is not in use, always set the knobs to "0".

PRODUCT DESCRIPTION

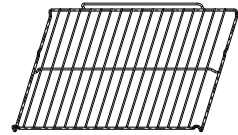


Symbol	Functiondescription
	Oven Lamp: Which enables the user to observe the progress of cooking without opening the door. Oven lamp will light for all cooking functions. except ECO function.
	Top heater: The top heating element is working.
	Conventional cooking: Heaters from the upper and the lower side uniformly heat the exposed food. Baking and roasting is possible only at single level.
	Bottom heater: Heat is applied only by the bottom side of the oven. Use this option for browning the bottom side of the food. This function is suitable for slow cooking recipes or for warming up meals.
	Grill-small: This cooking method is normal grilling, utilizing the inner part only of the top heating element, which directs heat downwards onto the food.
	Double grill: The inner heating element and the outer heating element in the top of the oven are working . Suitable for grilling larger quantities.
	For energy-saved cooking. Cooking the selected ingredients in a gentle manner, and the heat comes from the top and the bottom.

ACCESSORIES

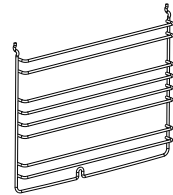
- Throughout this manual, features, accessories and appearance may vary from your model.

Wire shelf : For grill, dishes, cake pan with items for roasting and grilling.

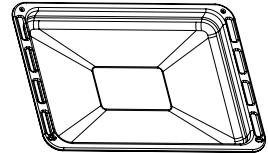


Slider bracket : For cooking larger size food, these shelf support rails on the right and left sides of the oven can be removed, dishes and tray can be put on the oven floor, using functions as Radiant grilling, Double grilling, Double grill with fan.

NOTE: When placing dishes on the oven floor, please DO NOT use functions with bottom heater to prevent heat gathering at bottom.
(only for specific models)

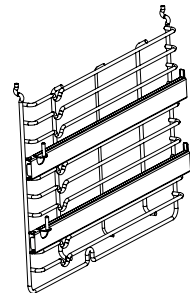


Universal pan: For cooking large quantities of food such as moist cakes, pastries, frozen food etc, or for collecting fat/ spillage and meat juices.



Telescopic runner: Some models might with telescopic runners to facilitate the use of oven. These telescopic runners and slider brackets could be disassembled by unscrewing the screws used to fix it. After disassembled, dishes and tray can be put on the oven floor, using functions as Radiant grilling, Double grilling, Double grill with fan.

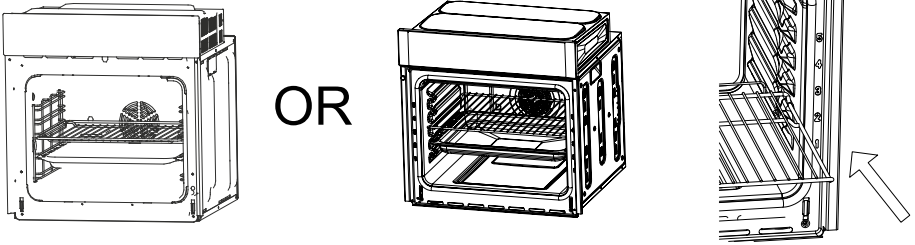
NOTE: When placing dishes on the oven floor, please DO NOT use functions with bottom heater to prevent heat gathering at bottom.
(only for specific models)



SHELF PLACEMENT WARNING:

To ensure the oven shelves operate safely, correct placement of the shelves between the side rail is imperative. Shelves and the pan only can be used between the first and fifth layers.

The shelves should be used with the right direction, it will ensure that during careful removal of the shelf or tray, hot food items should not slide out.

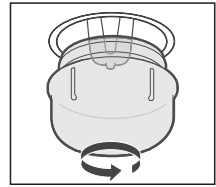


BULB REPLACEMENT

For replacement, process as follows:

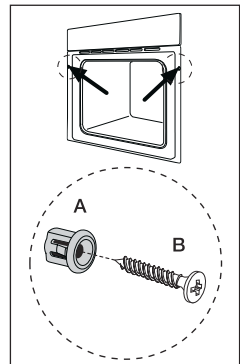
- 1> Disconnect power from the mains outlet or switch off the circuit breaker of the unit's mains outlet.
- 2> Unscrew the glass lamp cover by turning it counter-clockwise (note, it may be stiff) and replace the bulb with a new one of the same type.
- 3> Screw the glass lamp cover back in place.

NOTE: Only use 25-40W/220V-240V , T300°C halogen lamps.



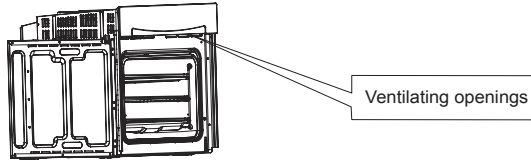
SECURING THE OVEN TO THE CABINET

1. Fit oven into the cabinet recess.
2. Open the oven door.
3. Secure the oven to the kitchen cabinet with two distance holders " A " which fit the holes in the oven frame and fit the two screws " B ".

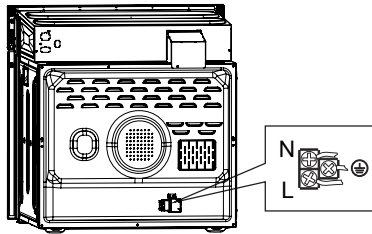


VENTILATING OPENINGS

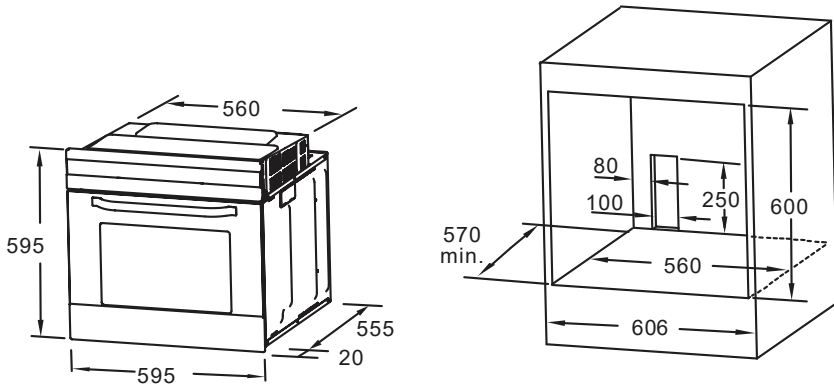
When cooking is finished, if the temperature of ventilating openings is over 70 degree, the cooling fan will continue working. The cooling fan will not stop working until the temperature becomes lower than 60 degree.



CONNECTION OF THE OVEN



INSTALLATION



Remark:

1. Only plus deviations are admissible for all dimension.
2. The cabinet is not include the power switch or socket.

NOTE: The number of accessories included depends on the particular appliance purchased.

REMOVING THE DOOR FROM OVEN (OPTIONAL) TYPE-1

Removable door allows full access to entire interior of the oven for easier and quicker maintenance.

1. To remove the door, open the door to the maximum angle.
Then pull the buckle at the door hinge backward.
(Figure 1)

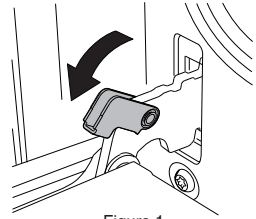


Figure 1

2. Close the door to an angle approximately 15°.
Lift up and slowly pull the door out from the oven.
(Figure 2)

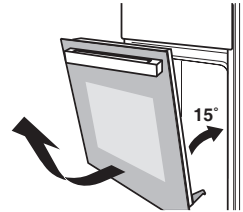


Figure 2

3. Place the door flatwise with door top cover towards yourself, put your hands on the glass and pull it towards the oven.
(Figure 3)



Figure 3

4. Separate the glass carefully by lifting it approximately 25°.
(Figure 4)

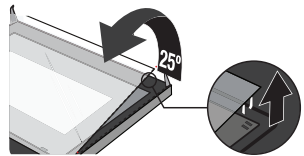


Figure 4

5. Push the glass into the position indicated by the arrow in Figure 5. Gently pull the glass out of the socket.

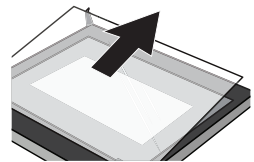


Figure 5

6. After pulling out the inner glass, please take out the middle layer glass as shown in Figure 6.

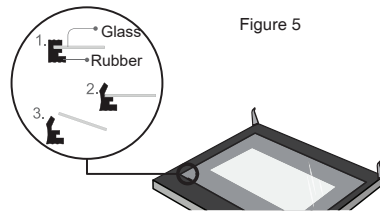


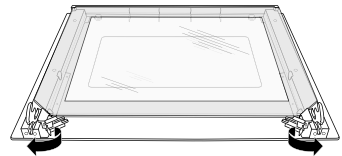
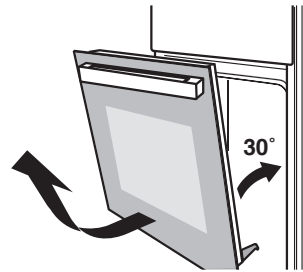
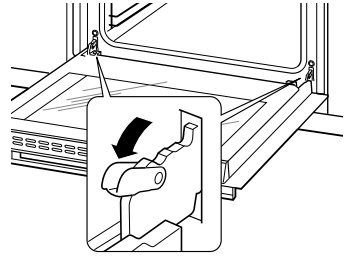
Figure 6

7. When cleaning is completed, reverse the above procedures to return the door to its original position.

REMOVING THE DOOR FROM OVEN (OPTIONAL) TYPE-2

Disassembly of oven door components

1. To remove the door, open the door to the maximum angle. Then pull the buckle at the door hinge backward.
2. Close the door to an angle approximately 30°. Hold the door with one hand on each side. Lift up and slowly pull the door out from the oven.
3. Open the door rotation bracket assembly, refer the action in the following picture.
4. Lift up the door inner glass and pull it out.



WARNING:

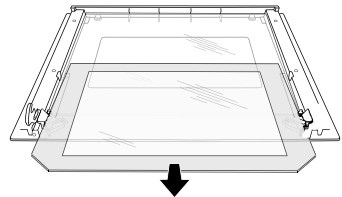
Don't forcibly pulled out the door and prevent the glass breakage during the dismantling process.

WARNING:

The hinge springs could loose, causing personal injury.

WARNING:

Do not lift or carry the oven door by the door handle.



Recipes for ECO mode

Recipes	Temperature (C°)	Level	Time (min)	Pre-heat
Potato Cheese Gratin	180	1	90-100	No
Cheese Cake	160	1	100-150	No
Meatloaf	190	1	110-130	No

CLEANING AND MAINTENANCE

For the sake of a good appearance and reliability, keep the unit clean. The modern design of the unit facilitates maintenance to a minimum. The parts of the unit which come into contact with food have to be cleaned regularly.

- Before any maintenance and cleaning, disconnect the power.
- Set all controls in the OFF position.
- Wait until the inside of the unit is not hot but only slightly warm-cleaning is easier than when warm.
- Clean the surface of the unit with a damp cloth, soft brush or fine sponge and then wipe dry.
In case of heavy soiling, use hot water with non-abrasive cleaning product.
- For cleaning the glass of the oven door, do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers, these can scratch the surface or lead to the glass being damaged.
- Never leave acidic substances (lemon juice, vinegar) on stainless steel parts.
- Do not use a high pressure cleaner for cleaning the unit. The baking pans may be washed in mild detergent.

This appliance is marked according to the European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

By ensuring this product is disposed correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. The symbol on the product indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



LỜI CẢM ƠN

Cảm ơn bạn đã tin tưởng và lựa chọn sản phẩm của chúng tôi. Chúng tôi hy vọng bạn hài lòng khi sử dụng các tính năng và lợi ích của sản phẩm. Trước khi sử dụng sản phẩm này, hãy nghiên cứu kỹ toàn bộ hướng dẫn sử dụng này. Giữ hướng dẫn sử dụng ở một nơi an toàn để tham khảo trong tương lai. Đảm bảo rằng những người sử dụng sản phẩm này điều tuân thủ theo những hướng dẫn này.

LƯU Ý

- Khi bật lò lần đầu tiên, lò có thể có những mùi khó chịu. Điều này là do các chất gắn kết được sử dụng cho các tấm cách nhiệt bên trong lò. Hãy cho lò hoạt động không tải với chức năng nướng , 250°C , 90 phút để làm sạch tạp chất dầu bên trong khoang.
- Trong lần sử dụng đầu tiên, lò nướng sẽ có khói và mùi nhẹ là hoàn toàn bình thường. Nếu có mùi, bạn chỉ cần chờ đợi cho bay mùi đi, trước khi đưa thức ăn vào lò nướng.
- Vui lòng sử dụng sản phẩm trong môi trường thoáng mát.
- Thiết bị và các bộ phận có thể tiếp cận của thiết bị trở nên nóng trong quá trình sử dụng. Cần phải cẩn thận để tránh chạm vào các bộ phận làm nóng. Trẻ em dưới 8 tuổi phải tránh xa thiết bị, trừ khi được giám sát liên tục.
- Nếu bề mặt bị nứt, hãy tắt thiết bị để tránh bị điện giật.
- Thiết bị này có thể được sử dụng bởi trẻ em 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 (bao gồm cả trẻ em) 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. Khi vệ sinh thiết bị không nên để trẻ em thực hiện mà không có sự giám sát của người lớn.

- Trong quá trình sử dụng, lò sẽ trở nên rất nóng. Cần cẩn thận khi chạm vào các bộ phận bên trong lò.
- Không để trẻ em ở gần lò nướng khi nó đang hoạt động, đặc biệt là khi chế độ nướng được bật.
- Đảm bảo rằng thiết bị đã được tắt trước khi thay đèn lò để tránh bị điện giật.
- Dây điện để ngắt kết nối phải phù hợp theo các yêu cầu kỹ thuật an toàn điện.
- Trẻ em nên được giám sát để đảm bảo rằng chúng không chơi với thiết bị.
- Thiết bị này không dành cho những người (kể cả trẻ em) bị giảm khả năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được giám sát hoặc hướng dẫn liên quan đến việc sử dụng thiết bị bởi người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ.
- Các bộ phận sẽ nóng lên khi sử dụng. Để trẻ nhỏ tránh xa thiết bị.
- Một phương tiện ngắt kết nối toàn cục phải được kết hợp trong hệ thống dây điện cố định theo quy tắc đấu dây.

- Nếu dây nguồn bị hỏng, phải được thay thế bởi nhà sản xuất, đại lý dịch vụ hoặc nhân viên kỹ thuật để tránh gây ra nguy hiểm.
- Không sử dụng chất vệ sinh gây ăn mòn hoặc chà nhám bằng kim loại để lau chùi vệ sinh cửa lò nướng vì có thể làm xước bề mặt, có thể làm vỡ kính.
- Vệ sinh bằng hơi nước không được sử dụng.
- Các thiết bị không được vận hành bằng bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.
- Các hướng dẫn cho lò nướng có kệ phải bao gồm các chi tiết cho biết cách lắp đặt chính xác của kệ.

AN TOÀN

- Đảm bảo rằng khi sử dụng lò nướng bạn đã mang giày, dép trên đôi chân của bạn. Không chạm vào lò nướng bằng tay, chân ướt hoặc ẩm ướt.
- Đối với lò nướng: Không nên mở cửa lò trong khi bật lò nướng.
- Thiết bị phải được lắp đặt bởi một kỹ thuật viên, nhân viên kỹ thuật được ủy quyền. Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm đối với bất kỳ thiệt hại nào có thể xảy ra do lắp đặt không chính xác và việc lắp đặt bởi các nhân viên kỹ thuật không được ủy quyền.
- Khi cửa hoặc ngăn kéo của lò mở không để lại bất cứ thứ gì trên đó, bạn có thể làm mất cân bằng thiết bị của bạn hoặc gây vỡ kính lò nướng.
- Một số bộ phận của thiết bị có thể giữ nhiệt trong một thời gian dài; nó là cần thiết để chờ cho nó nguội đi trước khi chạm vào các điểm tiếp xúc trực tiếp với nhiệt.
- Nếu bạn không sử dụng thiết bị trong thời gian dài, bạn nên tắt thiết bị.

LẮP ĐẶT LÒ NƯỚNG VÀO TỦ BẾP

Lắp lò nướng vào không gian trong bếp; Lò nướng có thể được lắp đặt vào tủ bếp hoặc tủ bếp đứng độc lập. Để lò nướng ở vị trí cân bằng, bằng cách gắn vào vị trí, sử dụng hai lỗ gắn trên khung. Lò nướng luôn luôn cho phép thông gió đầy đủ, khoảng cách phù hợp khi lắp đặt lò nướng.

QUAN TRỌNG

Tủ bếp của nhà bếp gắn lò nướng phải được làm bằng vật liệu chịu nhiệt. Đảm bảo rằng các vật liệu được làm bằng gỗ có thể chịu ở nhiệt độ ít nhất 120°C. Chất dẻo hoặc keo không chịu được nhiệt độ như vậy sẽ làm tan chảy và làm biến dạng vật liệu. Khi lò đã được đặt bên trong tủ bếp, tủ bếp phải được cách điện hoàn toàn, đây là yêu cầu về an toàn điện. Lò nướng được cố định chặt vào vị trí để không thể tháo dỡ chúng mà không sử dụng các công cụ đặc biệt. Tháo mặt sau của bộ phận bếp để đảm bảo luồng không khí lưu thông xung quanh lò. Lò nướng phải có khoảng cách phía sau ít nhất 45 mm.

THỰC HIỆN QUY ĐỊNH

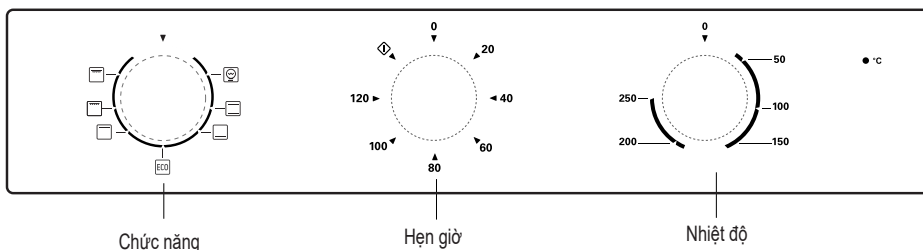
Khi bạn đã mở bao bì lò nướng, đảm bảo rằng lò đã không bị hư hỏng dưới bất kỳ hình thức nào. Nếu bạn có bất kỳ nghi ngờ nào, đừng sử dụng thiết bị: hãy liên hệ với một người có chuyên môn. Giữ nguyên liệu bao bì như túi nhựa, nút xốp,... hoặc để xa ngoài tầm với của trẻ em bởi vì chúng nguy hiểm cho trẻ em.



SỬ DỤNG

- Để cài đặt các chức năng bằng cách xoay núm vặn đến chức năng mong muốn. Lò sẽ tự động bắt đầu nướng sau khi chức năng, thời gian và nhiệt độ được cài đặt.
- Để đặt thời gian nướng bằng cách xoay núm hẹn giờ đến thời gian mong muốn theo hướng dẫn nướng của bạn. Sau khi hết thời gian nướng, lò sẽ có âm thanh báo kết thúc. Nếu xoay về vị trí "⏏", lò sẽ hoạt động mà không hẹn giờ.
- Để cài đặt nhiệt độ bằng cách xoay núm điều chỉnh nhiệt độ. Nếu thiết bị không được sử dụng, luôn xoay núm vặn về vị trí "0".

MÔ TẢ SẢN PHẨM

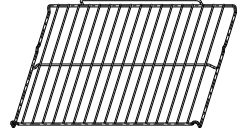


Ký hiệu	Mô tả chức năng
	Đèn lò: Cho phép người dùng quan sát tiến trình nướng mà không cần mở cửa. Đèn lò sẽ sáng cho tất cả các chức năng nướng. (ngoại trừ chức năng ECO)
	Nướng trên: Bộ phận gia nhiệt phía trên hoạt động.
	Nướng đối lưu: Bộ gia nhiệt từ phía trên và phía dưới làm nóng đồng đều thực phẩm tiếp xúc. Chỉ có thể nướng và rang ở cấp độ đơn lẻ.
	Nướng dưới: Nhiệt chỉ tỏa ra ở mặt dưới của lò. Sử dụng tùy chọn này để làm vàng mặt dưới của thực phẩm. Chức năng này phù hợp với các công thức nướng chậm hoặc hâm nóng thức ăn.
	Nướng trên một vòng nhiệt: Phương pháp này là nướng thông thường, chỉ sử dụng vòng bên trong của bộ phận gia nhiệt phía trên, dẫn nhiệt xuống dưới vào thực phẩm.
	Nướng trên hai vòng nhiệt: Bộ phận gia nhiệt bên trong và bộ phận gia nhiệt bên ngoài phía trên của lò đang hoạt động. Thích hợp để nướng lượng thực phẩm lớn hơn.
	Đề tiết kiệm năng lượng. Nướng các nguyên liệu đã chọn một cách nhẹ nhàng, nhiệt tỏa ra từ trên và dưới.

PHỤ KIỆN

■ Trong cẩm nang này, các tính năng, phụ kiện và hình thức có thể khác với kiểu máy của bạn.

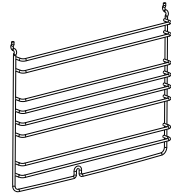
Ví nướng: Để nướng, chén đĩa, khay bánh với các món ăn nướng và rôtì.



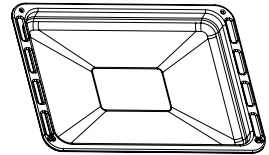
Giá đỡ thanh trượt: Để nướng thực phẩm có kích thước lớn hơn, các giá đỡ thanh trượt này ở bên phải và bên trái của lò có thể được tháo rời, đĩa và khay có thể đặt trên sàn lò, sử dụng các chức năng như Nướng bức xạ, Nướng đối, Nướng đối có quạt.

LƯU Ý: Khi đặt chén đĩa ở đáy lò, vui lòng KHÔNG sử dụng các chức năng nướng dưới để tránh tụ nhiệt ở đáy lò.

(chỉ dành cho các kiểu máy cụ thể)

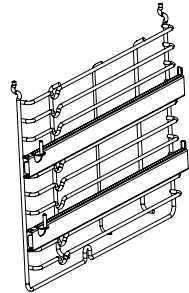


Khay nướng: Để nướng số lượng lớn thức ăn hoặc để hứng dầu mỡ từ thức ăn.



Móc thanh trượt: Một số mô hình có thể áp dụng móc thanh trượt để tạo thuận lợi cho việc sử dụng lò nướng. Móc thanh trượt có thể tháo rời và sử dụng với nhiều chức năng.

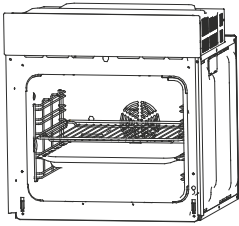
LƯU Ý: Khi đặt chén đĩa ở đáy lò, không sử dụng chức năng nướng dưới để tránh làm hỏng chén đĩa. (chỉ dành cho các vật dụng cụ thể.)



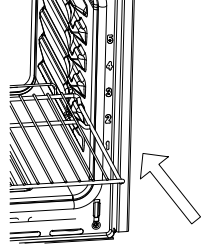
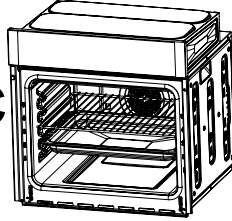
LƯU Ý KHI VẬN CHUYỂN Lò NƯỚNG:

Để đảm bảo rằng các giá đỡ đúng vị trí, và hoạt động an toàn. Khi vận chuyển lò nướng, hãy để các khay và vỉ nướng ra khỏi lò.

Nên sử dụng các vỉ nướng đúng hướng, nó sẽ đảm bảo rằng trong quá trình lấy vỉ nướng hoặc khay nướng cẩn thận, thức ăn nóng sẽ không bị trượt ra ngoài.



HOẶC

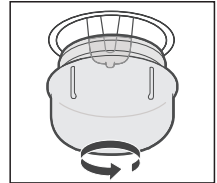


THAY THẾ BÓNG ĐÈN

Để thay thế bóng đèn, vui lòng thực hiện theo các bước sau:

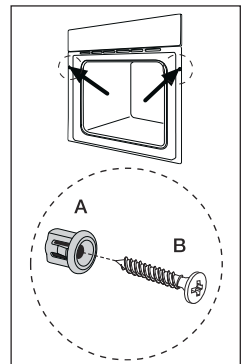
- 1> Ngắt kết nối nguồn điện của thiết bị.
- 2> Tháo nắp bằng cách xoay ngược chiều kim đồng hồ (lưu ý, nó có thể hơi cứng) và thay thế một bóng đèn cùng loại.
- 3> Lắp lại kính bảo vệ bóng đèn.

LƯU Ý: Chỉ sử dụng đèn halogen 25-40W/220V-240V , T300°C.



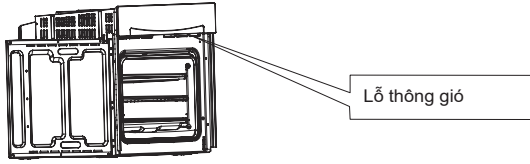
ĐƯA Lò VÀO VỊ TRÍ LẮP Tủ BẾP

1. Lắp lò vào vị trí tủ bếp
2. Mở cửa lò nướng.
3. Cố định lò vào tủ bếp bằng hai thanh giữ khoảng cách "A" vừa với các lỗ trên khung lò và vừa vận với hai vít "B".

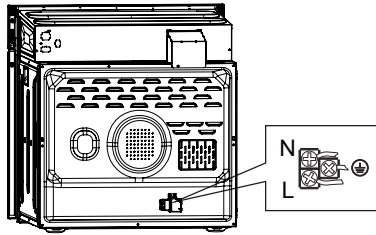


LỖ THÔNG GIÓ

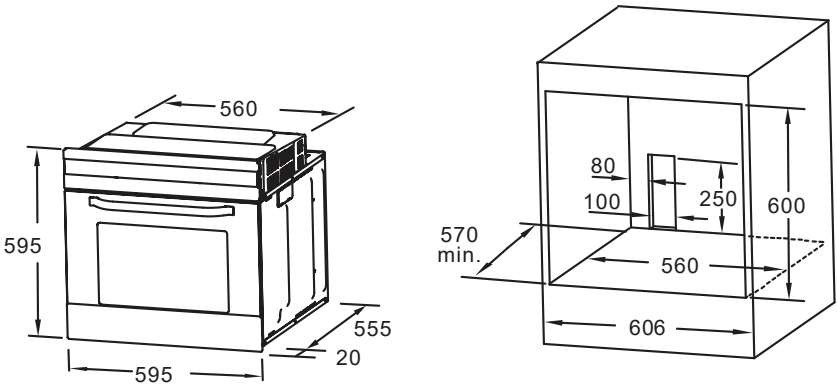
Khi nướng xong nếu nhiệt độ của các lỗ thông gió trên 70 độ thì quạt làm mát vẫn tiếp tục hoạt động. Quạt làm mát sẽ hoạt động cho đến khi nhiệt độ thấp hơn 60 độ.



KẾT NỐI ĐIỆN CHO LÒ NƯỚNG



LẮP ĐẶT



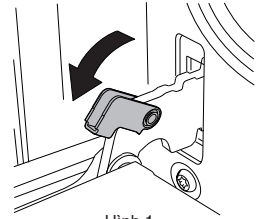
- Lưu ý
1. Có thể có sai số ở các kích thước.
 2. Tủ bếp không bao gồm công tắc điện hoặc ổ cắm điện.

LƯU Ý: Số lượng phụ kiện đi kèm có thể phụ thuộc vào thiết bị cụ thể được mua.

THÁO GỠ CỬA LÒ (TÙY CHỌN) LOẠI-1

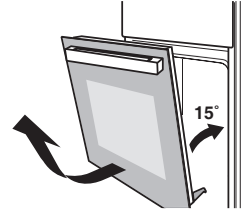
Cửa có thể tháo rời cho phép tiếp cận toàn bộ bên trong lò để bảo trì dễ dàng và nhanh chóng hơn.

1. Để tháo cửa, mở cửa tối đa. Sau đó kéo bản lề cửa về phía sau. (Hình 1)



Hình 1

2. Đóng cửa một góc khoảng 15°. Giữ cửa bằng một tay mỗi bên. Nâng cửa và từ từ kéo ra khỏi lò. (Hình 2)



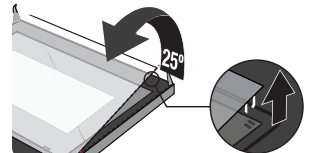
Hình 2

3. Đặt cửa theo chiều thẳng đứng với mặt trên cửa hướng về phía mình, đặt tay lên kính và kéo về phía lò. (Hình 3)



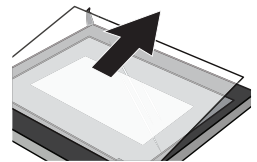
Hình 3

4. Tách kính cẩn thận bằng cách nâng nó lên khoảng 25°. (Hình 4)



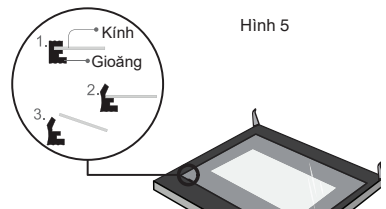
Hình 4

5. Đẩy kính vào vị trí được chỉ ra bởi mũi tên trong Hình 5. Nhẹ nhàng kéo kính ra khỏi khung.



Hình 5

6. Sau khi kéo lớp kính bên trong ra, bạn hãy lấy lớp kính ở giữa ra như Hình 6.



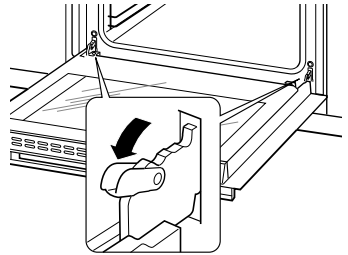
Hình 6

7. Khi vệ sinh xong, làm ngược lại các quy trình trên để cửa trở lại vị trí ban đầu.

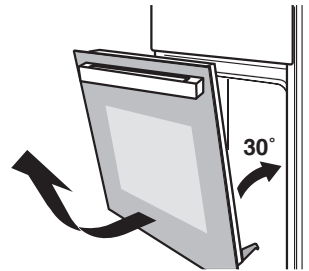
THÁO GỖ CỬA Lò (TÙY CHỌN) LOẠI-2

Tháo rời các bộ phận cửa lò

1. Để tháo cửa, mở cửa tối đa. Sau đó kéo bản lề cửa về phía sau.



2. Đóng cửa một góc khoảng 30°. Giữ cửa bằng một tay mỗi bên.
Nâng cửa và từ từ kéo ra khỏi lò.

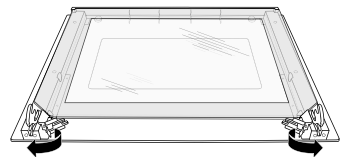


3. Mở cụm khung quanh cửa, tham khảo hình bên.

4. Nhấc kính bên trong lên và kéo nó ra.

CẢNH BÁO:

Cẩn thận vỡ kính trong quá trình tháo cửa.

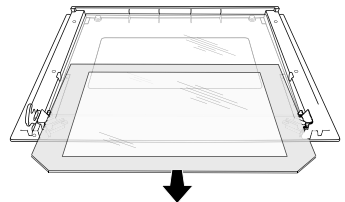


CẢNH BÁO:

Bản lề cửa có thể lỏng và gây thương tích cá nhân.

CẢNH BÁO:

Không nâng lò bằng tay nắm cửa.



Công thức cho chế độ ECO

Công thức	Nhiệt độ (C°)	Cấp độ	Thời gian (phút)	Gia nhiệt trước
Khoai tây Phô mai Đút lò	180	1	90-100	Không
Phô mai Bánh	160	1	100-150	Không
Thịt khối	190	1	110-130	Không

VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ

Để đảm bảo lò nướng luôn hoạt động ổn định và tốt, luôn giữ cho lò nướng sạch. Các bộ phận của thiết bị tiếp xúc với thực phẩm phải được làm sạch, vệ sinh thường xuyên.

- Trước khi bảo trì và vệ sinh, hãy ngắt điện.
- Vận tất cả các nút điều khiển về vị trí OFF.
- Chờ cho đến khi bên trong lò nướng không nóng, vệ sinh thiết bị sẽ dễ dàng hơn khi lò nướng còn ấm.
- Làm sạch bề mặt của lò nướng bằng vải ẩm, bàn chải mềm hoặc miếng bọt biển và sau đó lau khô.
- Để làm sạch cửa lò nướng, không sử dụng chất làm sạch vệ sinh gây mòn hoặc chà nhám bằng kim loại, chúng có thể làm xước bề mặt hoặc dẫn đến kính bị hỏng.
- Không để các chất có tính axit (nước chanh, giấm) trên các bộ phận bằng thép không gỉ.
- Không sử dụng máy làm sạch áp suất cao để làm sạch lò nướng. Các khay nướng có thể được rửa bằng chất tẩy nhẹ.

Thiết bị này được đánh dấu theo Chỉ thị 2012/19 / EU của Châu Âu về chất thải Thiết bị điện và điện tử (WEEE)

Bằng cách đảm bảo sản phẩm này được xử lý đúng cách, giúp bạn sẽ ngăn ngừa những hậu quả tiêu cực tiềm ẩn đối với môi trường và sức khoẻ con người, bằng cách xử lý chất thải không hợp lý của sản phẩm này. Biểu tượng trên sản phẩm chỉ ra rằng sản phẩm này có thể không được coi là chất thải gia đình, thay vào đó phải được bàn giao cho điểm thu gom để tái chế các thiết bị điện và điện tử, việc thải bỏ phải được tiến hành theo các quy định về môi trường tại địa phương cho xử lý chất thải. Để biết thêm thông tin về xử lý, phục hồi và tái chế sản phẩm này, vui lòng liên hệ dịch vụ xử lý chất thải gia đình của bạn hoặc cửa hàng nơi bạn mua sản phẩm.



MALLOCA VIETNAM COMPANY LIMITED

Showroom:

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

Tel: (84) 28 39975 893 / 94

Fax: (84) 28 38447 102 - (84) 28 38633 882

Email: info@malloca.com

Customer Care:

Hotline: 1800 12 12

Email: chamsockh@malloca.com

CÔNG TY TNHH MALLOCA VIỆT NAM

Showroom Malloca TP.Hồ Chí Minh:

279 Đường Nguyễn Văn Trỗi, Phường 10, Quận Phú Nhuận, TP.HCM

ĐT: (84) 28 39975 893 / 94

Fax: (84) 28 38447 102 - (84) 28 38633 882

Email: info@malloca.com, showroom@malloca.com

39 Nguyễn Cơ Thạch, Phường An Lợi Đông, Quận 2, TP.Thủ Đức

ĐT: (84) 28 7302 1168

Email: showroom-q2@malloca.com

S503.01S04 Vinhomes Grand Park, Phường Long Thạnh Mỹ, Quận 9, TP.Thủ Đức

ĐT: (84) 28 7305 0568

Email: showroom-q9@malloca.com

Showroom Malloca Hà Nội:

10 Chương Dương Độ, Phường Chương Dương, Quận Hoàn Kiếm, Hà Nội

ĐT: (024) 35376 288 – 093 462 92 98

Showroom Malloca Đà Nẵng:

451 Điện Biên Phủ, Phường Hòa Khê, Quận Thanh Khê, TP. Đà Nẵng

ĐT: (0236) 7303 268

Hệ thống chăm sóc khách hàng:

Hotline: 1800 12 12

Email: chamsockh@malloca.com

Khu vực Bà Rịa Vũng Tàu

258-260A Lê Hồng Phong, Phường 4, TP. Vũng Tàu

ĐT: (0254) 385 94 99

Khu vực Tây Nguyên

331 Phan Đình Phùng, Phường 2, TP. Đà Lạt

ĐT: (0263) 3521 107 – 0918226362

Khu vực Nam Trung Bộ

08 Lê Hồng Phong, Phường Phước Hải, TP. Nha Trang

ĐT: (0258) 3875 488

Khu vực Miền Tây

180 Trần Hưng Đạo, Phường An Nghiệp, Quận Ninh Kiều, TP. Cần Thơ

ĐT: (0292) 373 2035

Khu vực Cà Mau

180 T28 Lý Văn Lâm, Khóm 4, Phường 1, TP. Cà Mau

ĐT: (0290) 3832 152