OVEN USER GUIDE

ENG

MODELS

OVEN MOV-726 MC

MALLOCA VIETNAM COMPANY LIMITED

Showroom: 279 Nguyen Van Troi Street, Ward 10, Phu Nhuan Dist, HCM City

Telephone: (+84) 28 39975 893 / 94

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

E-mail: info@malloca.com

Customer Care:

Hotline: 1800 12 12

E-mail: chamsockh@malloca.com

1, en_US

Table of contents

1 PREFACE **4**

2 IMPORTANT INFORMATION REGARDING SAFETY **5**

3 SPECIFICATIONS OF THE OVEN **10**

4 INSTALLATION OF APPLIANCE **12**

5 INSTALLATION OF THE OVEN TO THE CABINET **14**

6 POWER CONNECTION **17**

6.1 Energy Efficiency of the Oven 20

7 INTRODUCTION OF APPLIANCE **21**

7.1 Accessories of the Oven 21

8 BEFORE FIRST USE **23**

9 SPECIFICATIONS AND OPERATION OF THE APPLIANCE **24**

9.1 Specifications of the Oven 24

9.2 Temperature Setting of the Appliance 25

10 CLEANING AND MAINTENANCE OF THE APPLIANCE **26**

11 REPLACEMENT OF THE LAMP **30**

12 MAIN FUNCTION DESCRIPTION **32**

13 COOKING CHART **34**

1 PREFACE

DEAR COSTUMER

We sincerely thank you for purchasing our product.

This product has been manufactured at modern facilities respectful to the environment without harming nature.

Please read all instructions and warnings in this user manual carefully. This manual includes important information for safe installation, use and maintenance of your product and necessary warnings to get the most out of your appliance. Keep this manual in a safe place where it can easily be reached to use it when required in the future. The manufacturer shall not be held responsible for damages to persons, environment or other materials that may occur due to the translation or printing errors of this manual, or improper operation of the appliance.

2 IMPORTANT INFORMATION REGARDING SAFETY

- Operating voltage of your oven is 220 to 240 Volts.
- Connect your oven to a fuse with a rating of 16A. If the current value of the fuse in your house is less than 10A, have a qualified electrician install a 16A fuse.
- Always use your oven with a grounded power outlet. Have an authorized electrician set grounding equipment. Our company shall not be held responsible for damages that might occur as a result of using the product with an ungrounded outlet.
- This section includes the safety instructions necessary to prevent the risk of personal injury or material damage. Not observing these instructions may void any warranty and our company shall not be responsible for any damage that may occur.
- If the electrical connections inside the appliance are taken out so that they may be accessible, cut off the power of the appliance against an electric shock and contact the authorized service.
- Avoid contacting the heating elements inside the oven as it shall overheat during operation. Be careful as the oven surface may get very hot during the grilling function.
- Flammable objects that are kept on the cooking compartment may get ignited. Do not keep the flammable flammable objects on the cooking compartment.
- Use oven gloves when you are taking hot food or utensils such as trays, etc. from the oven or the grill. Components of the oven the utensils (tray, etc.) used shall be very hot during operation.
- The appliance and its accessories becomes hot during operation. Avoid touching heated parts.
- Do not open the door of the appliance if smoke is coming out of it. Turn off the appliance, unplug it or switch off the circuit breaker.
- Cooking paper may come in contact with heating elements and catch fire. Do not randomly place cooking paper during pre-heating on the accessory. Always place a container or a cake tin on the cooking paper. Place the paper only on the required area. The cooking paper shall not be on the accessory.

CAUTION!

This appliance may be used by children above age of 8 and persons with limited physical, perceptual or mental abilities or persons with a inadequate of experience and knowledge only if they are supervised by an adult or when they comply with the instructions given on the operation of the appliance and understand the risks that may be encountered.

Children shall not play with the appliance.

- Cleaning and maintenance of the appliance shall not be carried out by children without supervision.
- The device may heat up during operation. Be careful while touching the heating elements inside the oven. Keep away from children.
- Do not use harsh and abrasive cleaning agents or sharp metal scrapers to clean the door glass of the oven as this may cause breaking of the glass or scratching of the surface.
- Ovens shall be installed away from flammable environments.
- Use the temperature probe recommended for this oven only.
- Do not use steam cleaners to clean the oven.

CAUTION!

Unplug the appliance or cut off power from the main switch to prevent electrocution before replacing the lamp.

- In case of a damaged power cord, it shall be replaced with a specific cord or a cord that is approved by the manufacturer or the authorized service.
- To prevent damages that may be caused by improper placement of the thermal circuit breaker, this device shall not be connected to external circuit devices such as timers or always-on or always-off circuits.
- Accessible parts may be hot. Keep away from children while grilling.
- Spilt food stains shall be removed before cleaning.

WARNINGS BEFORE INSTALLATION AND DURING INSTALLATION

- The appliance shall always be installed by a Silverline Authorized Service.
- Your appliance features a high performance air circulation system for better cooking and cleaning. Follow the instructions on installation to ensure this.
- Appliance shall be placed on the installation cabinet so that its rear faces the wall.
- Ensure you remove all packaging material before starting to operate the appliance.
- Use your appliance according to the intended use explained in the operation manual only.
- This appliance has been designed for cooking at home kitchens only. It is not suitable for industrial or laboratory operation.
- Do not use or leave the appliance outdoors.
- Do not use the appliance near water bodies, on a wet ground or in the vicinity of a pool.
- This appliance is not designed to be operated with an external timer or with a remote control system.
- This appliance is not suitable to be operated by children, persons with mental disabilities or by inexperienced persons without a competent adult who shall take responsibility.

- Do not operate the appliance until it is repaired by an authorized service if the door or the gaskets on the door of the appliance are damaged.
- Do not hang down the power cord from the edge of the table or the countertop.
- All maintenance and repair shall be performed only by authorized service and only original spare parts shall be used.

WARNINGS ON OPERATION

- Ensure you remove all packaging material before you use your product.
- This appliance shall not be used for a purpose other than cooking. It is dangerous and inappropriate to use it for any other purpose (e.g. to heat the room it is in). Our company shall not be held responsible for damages that may occur on people, animals or objects due to improper, incorrect or impractical operations of the oven.
- When you operate the oven for the first time, a smell caused by the insulation materials and heating elements may occur for once. In such a case, operate the oven without putting any food inside it for 30 minutes at maximum temperature with the upper and lower heater (and 3D, if applicable) function turned on.
- Never cook or fry on the bottom of the oven.
- Do not cover the bottom of the oven with aluminium foil.
- Unplug the appliance while moving, cleaning, or servicing the oven.
- Never attempt to remove the plug by pulling it from the cord.
- Never touch the appliance if your hands or feet are wet or damp.
- Do not allow children or minors to use the appliance without supervision.
- In case of negligence, the oven door may hurt your hands if it is removed from its hinge.
- In case of failure or improper operation of the oven, turn it off and unplug the oven.
- When the oven is not used, ensure that all functions are switched to the “OFF” position.
- Always wear oven gloves while removing the tray from the oven.
- Always keep the oven clean for your safety and to ensure the cleanliness of the oven. Oil residues left inside the oven after operation may damage the surface of the even in the course of time.
- All maintenance and repair operations shall be performed by authorized service and original spare parts shall be used only.
- Our company shall be held responsible for any damages caused by hazardous or improper operation of the oven.
- Damage to your oven may occur if you do not follow any warning given above.

CAUTION!

Do not use the oven handle on the front door to carry the oven or to remove it from its packaging.

- If a power failure occurs, the product stops cooking. Depending on model of the product, you may continue to cook when power is restored or you may need to adjust the cooking time again.
- Open the oven door at least 3 minutes after the end of cooking to avoid steam condensation in front of the watch.

DECLARATION OF CONFORMITY

The components of this appliance that may contact with food comply with the requirements of the EEC Directive no. 89/109.

CE With the CEE marking, we declare that it is responsibility to ensure the compliance of this appliance to the European directives and meeting the legal requirements in terms of safety, health and environment.

Ensure that the oven is good condition and not damaged when you take it out of its package. Do not use the appliance in case of any doubt: contact a specialized professional.

Put packaging materials such as nylon packaging, polystyrene foam and nails away from the reach of children as these may pose a danger for children.

- Keep the original package of the appliance.
- Use the original packaging to transport the appliance, follow the handling signs on the package.

  If the original packaging is missing;
- Avoid impacts to the outer surface of the appliance.

- Do not place heavy loads on the appliance.
- During transporting, place your appliance parallel to the ground (with the upper side facing up).

Packaging

All packaging materials are recyclable. Dispose of remains of packaging material in recycling containers to help protection of the environment.

Disposing of Old Appliances

Appliances that are too old or not in operable condition shall not be disposed of directly in the trash. Old electrical and electronic devices may contain components that may be reused and utilized.

Otherwise, the appliances that include components that operate the appliance and the ones sent to the landfill may include materials that may be harmful to the environment.

Therefore, deliver your appliance to the certain collection centers by consulting your manufacturer to ensure that the electrical and electronic parts are re-used.

Keeping this user manual is recommended since this provides information regarding the operation of the appliance, if the appliance is provided to another user. You have to prevent the potential negative outcomes against human health and environment before scrapping and disposing of this appliance. Otherwise, the appliance will be an unsuitable waste.

This symbol on the product aims the appliance to be considered as domestic waste, and to warn for delivery to electrical and electronic waste collection centres. Appliance disposal must be conducted in accordance with local environment regulations. You can obtain detailed information on disposing of the appliance, reusing and recycling it from authorities.

3 SPECIFICATIONS OF THE OVEN

These appliances are designed to operate with a single phase supply voltage of 220-240V at 50-60Hz.

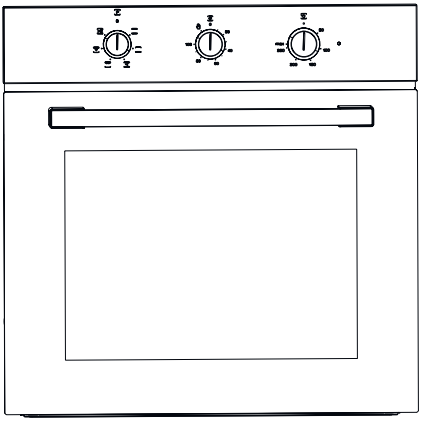


Fig. 1

	OVEN MOV-726 MC
Function	6
Oven Lamp	15 W
Product Dimensions (Width)	595
Product Dimensions (Depth)	547
Product Dimensions (Height)	595
Product Installation Cabinet Dimensions (Width)	560
Product Installation Cabinet Dimensions (Depth)	550
Product Installation Cabinet Dimensions (Height)	600
Capacity	66 lt
Voltage	220-240 V
Maximum Power	2650 W

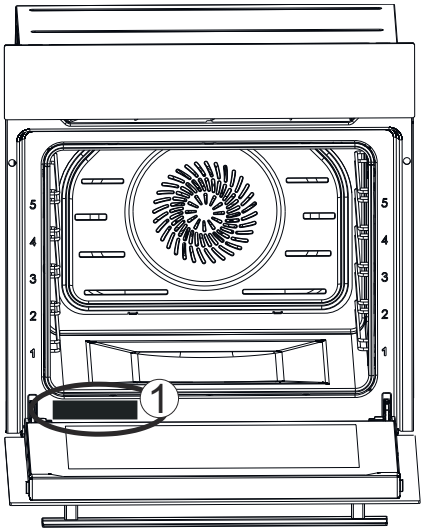


Fig. 2

You may access the nameplate of the oven indicating technical specifications of the oven even after installing the oven in the kitchen. You may see this nameplate when you open the door the oven. Use the information provided in this nameplate to specify the model of your oven while ordering a spare part (Fig. 2/1).

4 INSTALLATION OF APPLIANCE

Installation of the appliance shall be performed by Silverline Authorized Service. Our company shall not be held responsible for damages that may occur on people, surroundings or other materials due to incorrect installation of the appliance.

Inspect the appliance after opening the packaging. Do not perform the connection of the appliance in case of a transport damage.

Carefully read the installation pages for the installation of the accessories.

Take off and remove all packaging materials and adhesive tapes from the cooking compartment and the door before operating the appliance.

The appliance may be installed in two different ways: under the counter or inside a wall cabinet. Installation dimensions to be used for these options are provided below.

Do not install the appliance behind a decoration or a furniture cover. This would pose a risk due to overheating.

Cutting operations on the furniture shall be performed before the installation of the appliance. Remove any burrs. They may have an adverse effect on the functioning of electrical units.

Use protective gloves to prevent injuries.

You shall provide the clearances shown in the drawings for ventilation and cooling inside the cabinet or cupboard to ensure correct operation of the appliance.

Walls of furniture where the appliance is installed shall be resistant to heat. Particularly if the side walls are made of coated particleboard, the coating shall resist up to 120 ˚C. Plastic or adhesive coating that are not resistant to the specified heat may get deformed and damaged.

A support that may handle the weight of the oven shall be put under it while placing the oven.

For safety reasons, direct contact of the appliance with electrical parts shall be prevented when the installation is complete.

Parts that provide insulation and protection shall be installed so that they cannot be removed by using any tool.

We recommended you to install the appliance in a wall cabinet to ensure a more efficient air circulation.

Rear compartment of the cabinet in the kitchen unit shall be removed to ensure a more efficient air circulation.

We recommended you to provide a minimum clearance of 70 mm from the rear of the kitchen unit where the appliance is installed.

We do not recommend installation of the appliance near a refrigerator or deep freezer. Otherwise, the performance of such appliances shall be affected adversely due to the dissipated heat.

To make your oven ready for operation, have the location it shall be placed in built with the electrical installation. Then, call the Silverline Authorized Service.

Dimensional information provided in the drawings are given in mm.

5 INSTALLATION OF THE OVEN TO THE CABINET

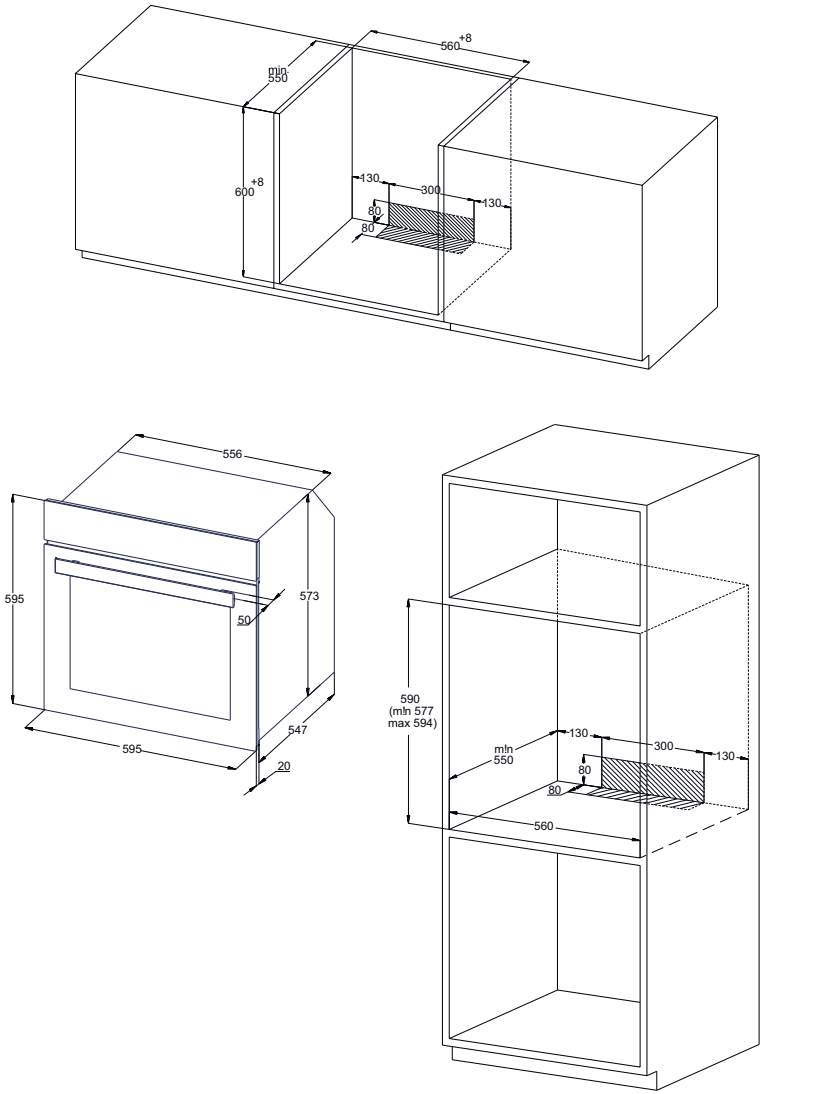


Fig. 3

Visuals in the manual are for reference

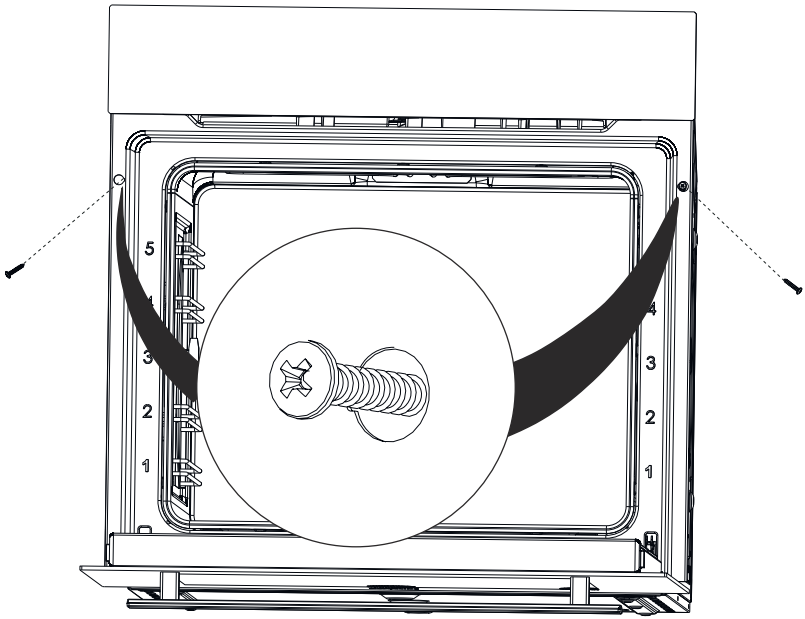


Fig. 4

- Place the appliance by centering it inside the built-in appliance cabinet.
- Open the door of the appliance and drill holes by aligning with the holes on the body of the oven using a drill with a screw diameter of 3.9x22, and install the screw.

Installing the screw without drilling a hole suitable for the screw diameter in the furniture may cause damage to your furniture.

- Be careful not to damage the installation holes by applying too much pressure on the screws during installation.
- The appliance may be installed on a high-placed cabinet or under the counter as desired.
- We recommended you to provide a minimum clearance of 70 mm from the rear of the kitchen unit where the oven is installed
- Parts that provide insulation and protection shall be installed so that they cannot be removed by using any tool.
- When a built-in stove is installed on the counter on top of the oven, power cords of the oven and the stove shall be separated for safety purposes and to ease the removal of the oven from this stove when required.

6 POWER CONNECTION

- The appliance shall be connected to the main electrical installation as per the current rules and legislation and by an authorized service only.
- Ensure that the power received from the mains meet the power specified in the nameplate placed on the bottom front of the appliance.
- If the current value of the switch in your house is less than 16A, have a qualified electrician install an 16A fuse switch.
- The appliance shall always be grounded. Have an authorized electrician set grounding equipment.
- Power cable of your oven is fitted with a grounded plug. This plug must be used with a grounded line.
- Place the appliance so that the outlet or double pole switch used for power connection may be reached easily.
- Do not place the power cord in contact with hot surfaces and do not pinch it to the product cover.
- The temperature of the power cord shall not reach a temperature that is 50 ˚C above the ambient temperature.
- Please contact the nearest Authorized Service when the power cord gets damaged. Have the authorized service replace the cord with a new one with the same dimensions and plastic insulation and that may withstand the electrical current required by the appliance.
- If the appliance shall be connected directly to the mains, a double pole switch suitable for carrying the desired load as per the current legislation and with a clearance of 3mm between its contact points shall be installed between the appliance and the mains. Grounding wire shall not be cut off by the double pole switch.
- We do not recommend usage of adapters, multi sockets or extension cords. If it is absolutely required, you may use adaptors or extension cords by complying with the applicable safety legislation. However, you shall never exceed the maximum current capacity and the maximum power specified for the adaptor.
- Test the heating elements for 3 minutes when the connection is complete.

Electrical safety of the appliance is guaranteed when it is correctly connected to a suitable source with proper grounding as per the applicable rules only. Our company shall not be held responsible for damages that may occur on people, animals or objects due to improper grounding of the appliance.

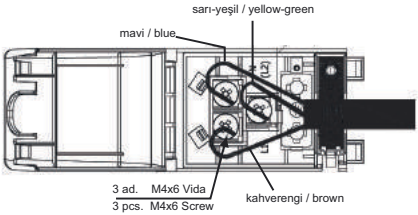

sarı-yeşil / yellow-green
mavi / blue
3 ad. M4x6 Vida
3 pcs. M4x6 Screw
kahverengi / brown

Fig. 5

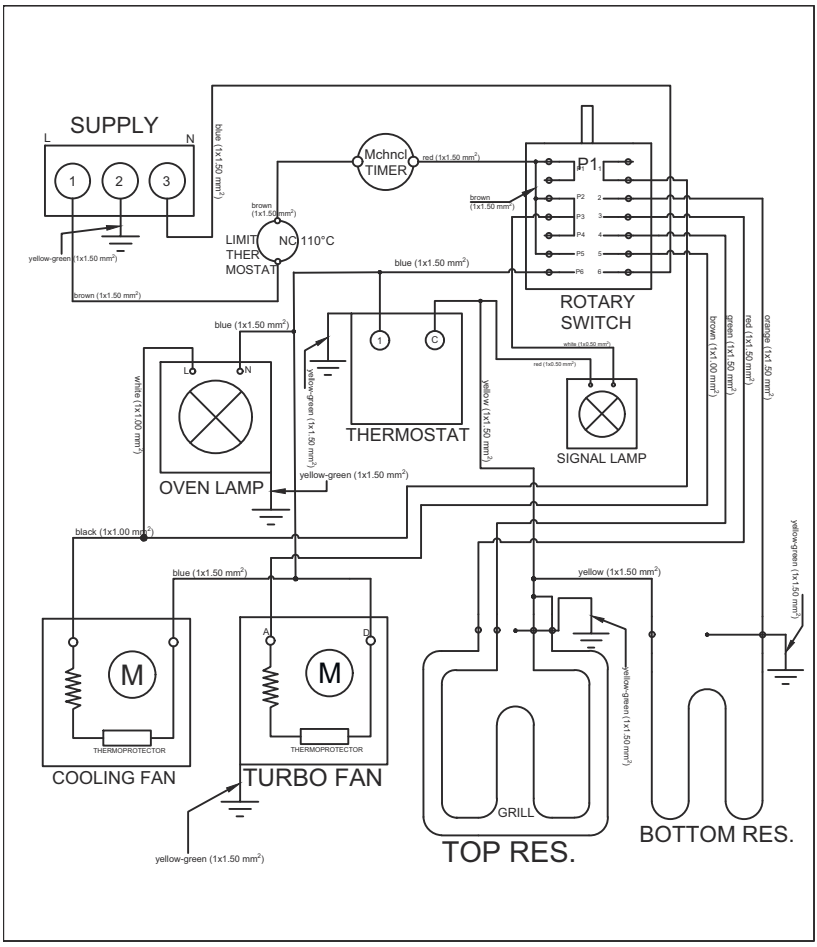


Fig. 6

THINGS TO DO FOR THE FIRST OPERATION OF THE APPLIANCE

- Set the temperature to maximum level.
- Set the function button to lower and upper grill position (or 3D position, if applicable).
- Operate the oven in empty condition for 30 minutes in this way.
- Open the windows to ventilate your room.

- At this time, a smell and smoke caused by the insulation materials and heating elements may occur for once. In such a case, wait until the smell and smoke wears off before putting any food inside the oven.
- Clean the inside of the oven using a soft cloth slightly dampened with soapy water.

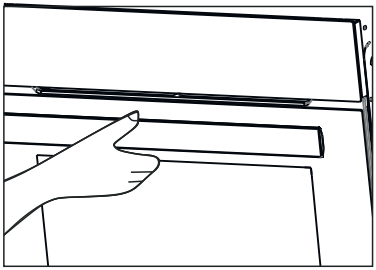


Fig. 7

Always grab the handle from its center to open the oven door.

CAUTION!

Wash the components such as tray or grill with alkaline (non-abrasive) cleaning agents before operating the oven for the first time.

6.1 Energy Efficiency of the Oven

- Ovens with high efficiency of power and with heat insulation shall be preferred.
- Opening the oven door frequently during cooking allows the cold air enter inside the oven each time, thus it causes loss of energy. Therefore, do not open the oven door more than required.
- Try to cook multiple dishes simultaneously in the oven. Take the meal cooked with a lower temperature out first, and use less energy without changing the oven temperature.
- Excess heat remaining after cooking a meal shall be used for the next meal, too. This shall save power.
- Use the pre-heating function of the oven for a short time (10 minutes at maximum).
- Frozen food shall be thawed before cooking in the oven.
- The oven would continue cooking with the current temperature using less energy when it is turned off a few minutes before the cooking time.

7 INTRODUCTION OF APPLIANCE

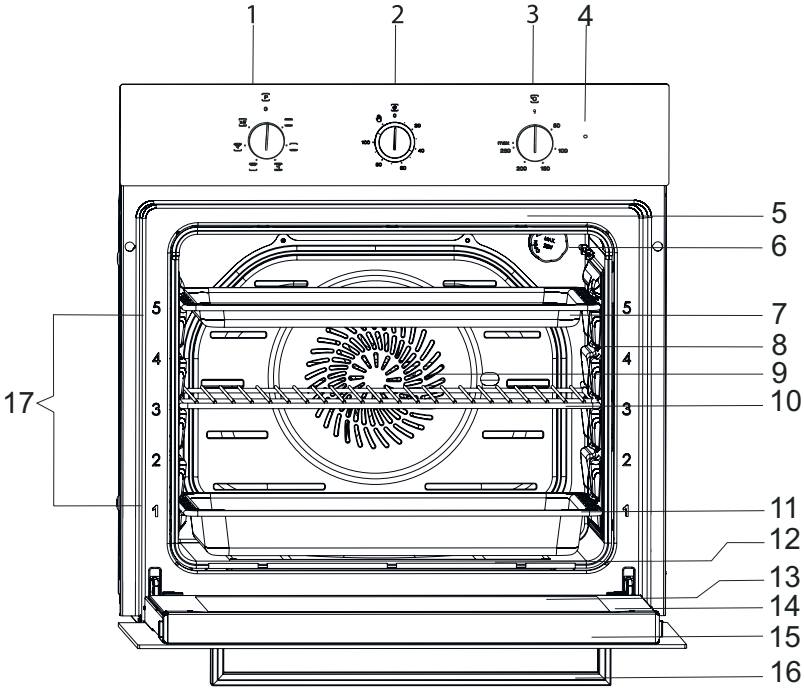


Fig. 8

1- Function Selection Button
2- Manual Display Timer
3- Oven Temperature Setting Knob
4- Warning Lamp
5- Upper Resistance
6- Lamp
7- Shallow Tray
8- Wire Rack
9- Fan
10- Oven Grill
11- Deep Tray (Option)
12- Lower Resistance (Concealed)
13- Internal Glass
14- Oven Door
15- Door Top Plastic
16- Oven Handle
17- Rack Level

7.1 Accessories of the Oven

Clean the accessories of the oven before first operation. After cleaning and washing with a sponge, wipe them dry.

Remove any accessories you do not need from the cooking compartment.

Oven Grill

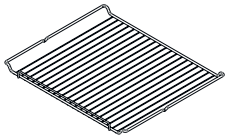


Fig. 9

Plate, for cake pans and ramekins For frying, frying pieces and frozen food.

Wire racks remain in horizontal position even when they are pulled out of the oven thanks to their special structure. There is risk of sliding the plate and spilling the food.

Shallow Tray

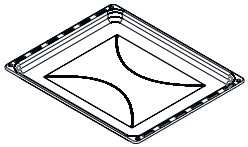


Fig. 10

For cakes and cookies made in the tray.

Do not use the shallow tray for cooking as it shall cause smell and oils may splash out of the tray and soil the oven.

8 BEFORE FIRST USE

You shall make some settings first before using your new appliance.

Cleaning of the cooking compartment and the accessories

Clean the cooking compartment and the accessories first before cooking a meal for the first time.

Cleaning of the cooking compartment

Heat the cooking compartment while it is empty and closed to remove the smell of a new appliance.

Ensure that no packaging residues such as styrofoam are left inside the cooking compartment and remove adhesive tapes on or inside the appliance. Wipe the straight surfaces of the cooking compartment with a soft, damp cloth before heating. Ventilate the kitchen as long as the heating operation continues.

Clean the straight surfaces with detergent water and a dish cloth after cooling of the cooking compartment.

Cleaning of the accessories

Clean the accessories thoroughly with a soft brush or detergent water and a dish cloth.

9 SPECIFICATIONS AND OPERATION OF THE APPLIANCE

9.1 Specifications of the Oven

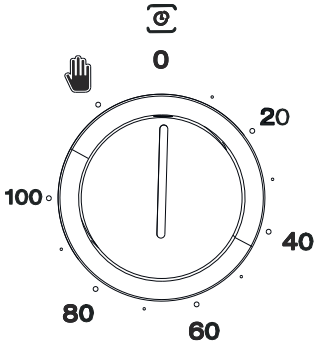


Fig. 11

Before starting the oven, set the mechanical timer setting, temperature setting and program setting.

Your oven will not start until you set these three operations.

You can set the mechanical timer system to a minimum of 10 minutes and a maximum of 100 minutes.

When the mechanical timer system reaches the end of the time you set, the buzzer will sound once and the cooking process will end.

Oven Usage;

To operate the oven, you must also set the time when selecting the cooking mode and the desired temperature. Otherwise your oven will not operate.

When the cooking time is expired, the timer button will turn in anticlockwise. An audible warning indicating the time has expired and the power is cut off.

If you do not want to use the timer function, turn the knob counterclockwise to the 'M' icon.

Switch off the oven with the timer, function knob and temperature knob.

9.2 Temperature Setting of the Appliance

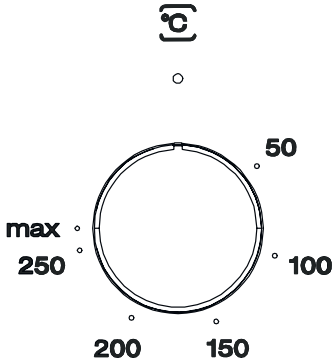


Fig. 12

Your appliance starts heating just a few seconds later when you set the temperature.

Turn off the appliance by bringing the function selection switch to zero position when your food is ready.

10 CLEANING AND MAINTENANCE OF THE APPLIANCE

General Cleaning

- Always allow the appliance to cool after operating it. Ensure that no residues are left on the door at this time. The kitchen furniture around the appliance may be affected in the long term even if the door is left ajar.
- Failure to maintain the appliance regularly and to keep it clean may cause deterioration of the surface and reduce the service life of the appliance, and thus cause risks as a result of these.
- Unplug the appliance or switch off the power of the appliance by bringing the On/off button on the appliance to off position before any cleaning operation.
- Wait for the appliance to cool down before starting cleaning.
- When cleaning the control panel and the knobs, avoid using liquid cleaners with abrasive particles and wire wool to prevent erasing of the symbols.
- Do not clean the oven with materials such as bleachers, nitric acid or hydrochloric acid.
- Do not clean your oven using steam cleaners.
- Do not try to remove the buttons from the control panel as these are not removable in some models.
- Do not use cleaning agents that contain abrasives (wire wool, cleaning powder, oven sprays, abrasive hard sponges), acids (bleachers) or chlorine.
- You can obtain Silverline's oven cleaner from our authorised services and use it to remove spilled, dried waste oil stains and for perfect cleaning. Spray the oven cleaning spray on stained surface, close the lid and wait for 10 minutes.
- Do not leave abrasive and acidic stains (lemon juice, vinegar etc.) on enamelled, painted and stainless steel surfaces.

Steam Cleaning

- Before using the steam cleaning function, remove all accessories from the oven;
- Put 100 ml of water to the base of your oven and another 400 ml of water inside the shallow tray placed on the 2nd level (we recommend you to use soft water) and close the door of the oven.
- Bring the function selection switch to bottom heater ▭ position.
- Set the oven temperature to 70 °C, and operate the oven for 30 minutes.
- To end steam cleaning process, switch the button to Off.
- Clean the interior surface of the oven with a soft and damp cloth when the oven reaches a temperature that shall not burn your hands, i.e. before it is completely cooled down.
- After cleaning, keep the door ajar at 15° to completely dry the enamel interiors.

DANGER!

Ensure that the appliance cooled down prior to coming to contact with it.

Risk of burns.

Cleaning of the Interior of the Oven

- Be sure to clean your oven after each operation.
- The best time to clean the enamelled surface inside the oven is when the oven is warm.
- Remove the trays and the grill. Clean the interior by wiping with a cloth dampened with warm, soapy water. Then, wipe once more with a damp cloth and dry.
- Do not use abrasive materials such as sandpaper, steel wool or bleachers. Otherwise, the enamelled part of the oven may get damaged.
- Clean the oven thoroughly using a proper oven cleaning agent in regular intervals.
- You may use cleaning agents used for stainless steel or some vinegar in case of harsh stains.
- The stains left by such fluids may harm the brightness of the oven, but does not affect its performance in any way.
- Do not use the appliance for storage purposes by putting food such as bread, cakes, cookies, etc. inside the oven.

Removal of the Oven Door

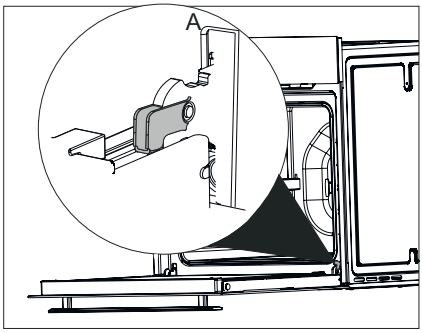


Fig. 13

Open the door completely by pulling the oven door toward you (Fig. 13).

Then, bring the hinge lock to the widest angle as shown in (Fig. 13/A). Bring both hinges that connect the oven door to the oven to the same position.

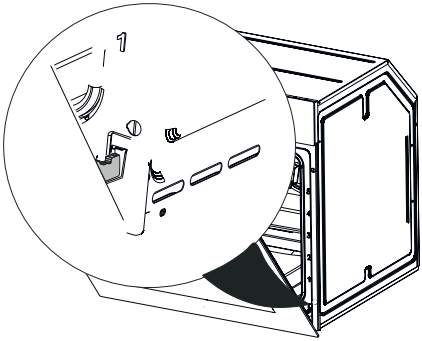


Fig. 14

Close the oven door so that it contacts the hinge lock as shown in (Fig. 14).

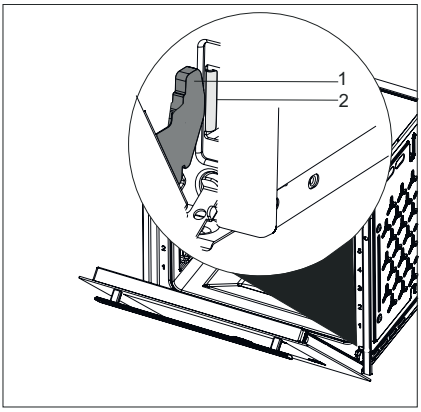


Fig. 15

1 Hinge
2 Hinge Housing

Remove the hinges from the hinge housing by holding the door with both hands to remove the oven door (Fig. 15).

Reverse the removal procedure for installation procedure of the door. Remember to the close the clips on the hinge housing while installing the door.

Cleaning of the Oven Glass

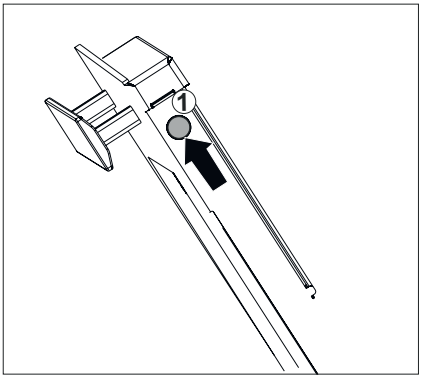


Fig. 16

Open the door of the appliance slightly.

Push on the left and right-hand sides of the door top plastic (Fig. 16).

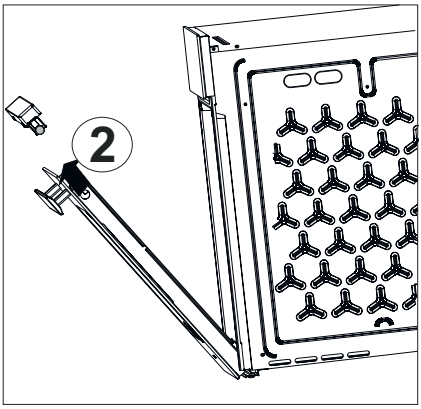


Fig. 17

Remove the door top plastic (Fig. 17).

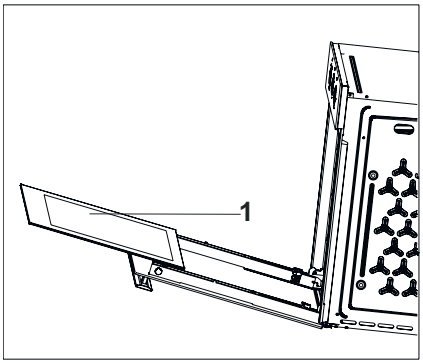


Fig. 18

1- Internal Glass of the Oven

- Remove the internal glass of the appliance to clean it (Fig. 18).
- Wipe the glass cover with soft sponges and clothes cleaning and drying.
- Do not use harsh abrasive cleaning agents and sharp metal scrapers to clean the oven glass. Cleaning in such a way may scratch the surface of the glass and may cause the glass to break.
- Do not lean over and apply weight on the oven door.

CAUTION!

As the door loses weight when the glasses are removed, it may close abruptly and cause injuries.

Reverse the same procedure to install the oven glass.

Oven Door Gasket

- Condensation may occur inside the front door and on the door gasket when the oven is operated for a long period. Remove the possible condensation using a dry cloth or sponge.
- İnspect the condition of this gasket in regular intervals. Clean without using abrasive cleaning agents when required.
- Door may not be closed properly when dirt is collected on the door gasket after some time.
- Please contact the nearest Authorized Service when the gasket gets damaged. Do not use the oven until it is repaired.

11 REPLACEMENT OF THE LAMP

Disconnect power supply and wait for the oven to cool down to eliminate the risk of electrocution before replacing the oven lamp.

Hot surfaces may cause burns.

Fig. 19

2A/250V AC

Screw size E14

It indicates the maximum power consumption of the lamp. A lamp with same power rating should be used when replacing the lamp.

To find out the power rating used in the product, see the declaration label in the product.

The bulb used in this product is not suitable for illumination of households. The purpose of this lamp is to help the user to see the food.

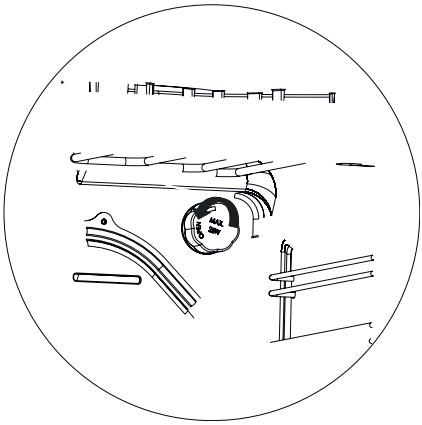


Fig. 20

Unplug the appliance.

Remove the lamp cover (Fig. 20/1) by rotating it counter-clockwise (Fig. 20/2).

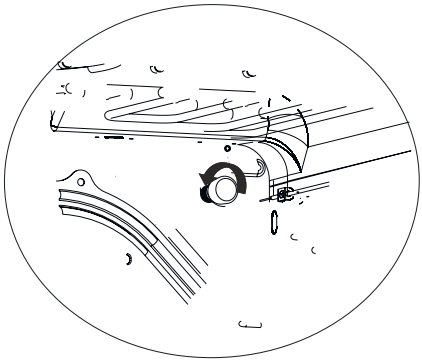


Fig. 21

Remove and replace the oven lamp by rotating it counter-clockwise (Fig. 21).

Reverse the procedure provided in (Fig. 20) for the installation of the lamp cover.

12 MAIN FUNCTION DESCRIPTION

The main function descriptions are below.

Function	Explanation of function
	No program is selected in your appliance.
	Upper and lower heaters are on. Food is heated from the bottom and top simultaneously. This is suitable for cakes, patties or cakes and stews cooked in pans. Cook using a single tray.
	Ony the lower heater is on. This is applicable for instance to bake pizza or food that requires to be browned on the lower section.
	Lower and upper heaters and the fan (on the rear wall) are on Hot air is distributed equally and rapidly inside the oven thanks to the fan.
*	Larger grill on the oven roof is on. This is suitable for grilling more meat. Place the large or medium sized portions on the correct rack position under the grill heater to grill. Set the temperature to maximum level. Turn the food upside down halfway through the cooking process.

*	Hot air heated with the bigger grill is distributed rapidly inside the oven thanks to the fan. This is suitable grilling more meat. Place the large or medium sized portions on the correct rack position under the grill heater to grill. Set the temperature to maximum level. Turn the food upside down halfway through the cooking process.
	This is the quick pre-heating function. Hot air is distributed equally and rapidly inside the oven thanks to the fan. This is not suitable for cooking food.

* Shall be used at Max. 230°C'

13 COOKING CHART

- Turn the timer button clockwise to set the cooking time.
- Place your food in the oven.
- Select the operation mode and the temperature.

The oven is heated up to the pre-set temperature and preserves this temperature until the end of selected cooking time.

Turning off the oven before the expected time

- Turn the time adjuster counterclockwise until it reaches a halt (BO6503B01 - BO6503W01-BO6503X01)
- Turn the oven off with the function and/or temperature buttons.

Cooking Times Chart

Values specified are determined under laboratory conditions. Your values may differ from these values.

1st rack of the oven is the bottom rack.

CAUTION!

Do not place an aluminium foil on the bottom of the oven while cooking. This may cause fire and damage to your appliance and furniture.

Food	Operating Function	Tray to be Used	Rack Position	Temperature (˚C)	Cooking time (min.)approx.
Cake in tray		Single level	3	175	25...30

Cake in pan		Single level	2	180	40...50
Cake in sheet		Single level	3	175	25...30
Sponge cake		Single level	3	200	5...10
Cookie		Single level	3	175	25...30
Filo pastry		Single level	2	200	30...40
Buns		Single level	2	200	25...35
Leaven dough		Single level	2	200	35...45
Lasagne		Single level	2 3	200	30...40
Pizza		Single level	2	200...220	15...20
Beaf (full) / Roast		Single level	3	25 minutes 250, then 180...190	100,120
Leg of lamb (stew)		Single level	3	25 minutes 250, then 190	70...90
Roasted chicken		Single level	2	15 minutes 250, then 180...190	55...65
Turkey (5.5 kg)		Single level	1	25 minutes 250, then 180...190	150...210

Fish		Single level	3	200	20...30

Place the deep tray on the upper rack and the shallow tray on the lower rack while cooking with 2 trays.

Pre-heating is recommended for all kinds of food.

For cooking operations which require pre-heating, perform the pre-heating until the oven reaches the desired temperature at the start of the cooking.

Hints for cakes

- If the cake is too dry, increase the temperature about 10 ˚C and decrease the cooking time.
- If the cake is wet, use less liquid or decrease the temperature about 10 ˚C.
- If the top of the cake is burnt, place it on a lower rack, decrease the temperature and increase the cooking time.
- If the inside of the cake is cooked well, but outside is sticky, use less liquid, decrease the temperature and increase the cooking time.

Hints for pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature about 10 ˚C and decrease the cooking time. Dampen the sheets of dough with a sauce made of milk, butter, egg and yoghurt.
- If the cooking time of your pastry is too long, ensure that the thickness of the pastry does not exceed the tray.
- If the top of the pastry is cooked, but the bottom is not cooked, ensure that the amount of the sauce you use for the pastry is less on the bottom side of the pastry. Try to spread a frying sauce evenly between the sheets of dough and on the pastry.

Cook your pastry with the position and temperature specified in the cooking chart. If the bottom part is fried less again, place it at a lower rack on the next time.

Hints for vegetable dishes

- If the vegetable dish loses its juice and gets dry, cook inside a closed pot instead of the tray. Closed pots contain the juice of the dish.
- If the vegetable dish is undercooked, boil the vegetables or prepare them as preserved food first, and then put them inside the oven.

Nội dung

1 LỜI NÓI ĐẦU 39
2 THÔNG TIN QUAN TRỌNG VỀ AN TOÀN 40
3 THÔNG SỐ KỸ THUẬT 45
4 LẮP ĐẶT THIẾT BỊ 47
5 LẮP ĐẶT THIẾT BỊ VÀO KHOANG TỦ 49
6 KẾT NỐI NGUỒN ĐIỆN 52
6.1 Hiệu quả năng lượng 55
7 TỔNG QUAN THIẾT BỊ 56
7.1 Phụ kiện lò nướng 57
8 TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU TIÊN 58
9 THÔNG SỐ KỸ THUẬT VÀ VẬN HÀNH THIẾT BỊ 59
9.1 Thông số kỹ thuật 59
9.2 Cài đặt nhiệt độ lò nướng 60
10 VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ THIẾT BỊ 61
11 THAY THẾ BÓNG ĐÈN 65
12 MÔ TẢ CHỨC NĂNG CHÍNH 67
13 BIỂU ĐỒ NẤU ĂN 69

1 LỜI NÓI ĐẦU

KÍNH GỬI QUÝ KHÁCH HÀNG

Chúng tôi xin cảm ơn bạn đã mua sản phẩm của chúng tôi.
Sản phẩm này đã được sản xuất tại các nhà máy hiện đại và không gây ô nhiễm đến môi trường.
Vui lòng đọc kỹ tất cả các cảnh báo và hướng dẫn trong hướng dẫn sử dụng này. Cẩm nang hướng dẫn bao gồm thông tin quan trọng để lắp đặt, sử dụng an toàn và bảo trì sản phẩm cũng như các cảnh báo cần thiết để vận dụng tối đa thiết bị của bạn. Giữ cẩm nang hướng dẫn này ở một nơi an toàn để bạn có thể tham khảo về sau. Nhà sản xuất sẽ không chịu trách nhiệm về lắp đặt và vận hành thiết bị không đúng cách.

2 THÔNG TIN QUAN TRỌNG VỀ AN TOÀN

- Điện áp hoạt động lò từ 220V đến 240V.
- Kết nối lò nướng của bạn với nguồn điện có định mức 16A. Nếu giá trị hiện tại của nguồn điện trong nhà bạn nhỏ hơn 10A, hãy nhờ nhân viên kỹ thuật đấu nối nguồn điện 16A.
- Luôn sử dụng lò với nguồn điện nối đất. Nhờ nhân viên kỹ thuật kết nối thiết bị nối đất. Công ty của chúng tôi sẽ không chịu trách nhiệm về những thiệt hại có thể xảy ra do lắp đặt sản phẩm không đúng cách.
- Phần này bao gồm các hướng dẫn an toàn cần thiết để ngăn ngừa nguy cơ thương tích cá nhân hoặc thiệt hại vật chất. Việc không tuân thủ các hướng dẫn này có thể làm mất hiệu lực của việc bảo hành và công ty chúng tôi sẽ không chịu trách nhiệm về bất kỳ thiệt hại nào có thể xảy ra.
- Nếu các dây điện của thiết bị lắp ở tình trạng hở mạch, hãy ngắt nguồn của thiết bị khi bị điện giật và liên hệ với dịch vụ được ủy quyền.
- Tránh tiếp xúc với các bộ phận bên trong vì lò sẽ quá nóng trong quá trình hoạt động. Hãy cẩn thận khi thao tác sử dụng lò.
- Các vật dễ cháy được để trong khoang lò có thể bị bắt lửa. Không để các vật dễ cháy nổ trong khoang lò.
- Sử dụng găng tay lò nướng khi bạn lấy thức ăn từ lò nướng. Các bộ phận của lò nướng, dụng cụ (khay, ...) được sử dụng sẽ rất nóng trong quá trình hoạt động.
- Thiết bị và các phụ kiện của lò trở nên nóng trong khi hoạt động. Tránh chạm vào các bộ phận đó.
- Không mở cửa thiết bị nếu khói bay ra. Tắt thiết bị, rút phích cắm điện hoặc ngắt nguồn điện.

THẬN TRỌNG!

Thiết bị này có thể được sử dụng bởi trẻ em trên 8 tuổi và những người bị hạn chế về thể chất, tri giác hoặc trí tuệ hoặc những người không có đủ kinh nghiệm và kiến thức chỉ khi họ được người lớn giám sát hoặc khi họ tuân thủ các hướng dẫn được đưa ra về hoạt động của thiết bị và hiểu những rủi ro có thể gặp phải.

Trẻ em không được chơi với thiết bị.

- Thiết bị có thể nóng lên trong quá trình hoạt động. Cẩn thận khi chạm vào các bộ phận nóng bên trong lò.
- Không sử dụng các chất tẩy rửa mạnh và có tính ăn mòn cao hoặc dụng cụ bằng kim loại sắc nhọn để lau kính cửa của lò vì có thể làm vỡ kính hoặc xước bề mặt.
- Lò nướng phải được lắp đặt cách xa các không gian dễ cháy.
- Chỉ sử dụng đầu dò nhiệt độ được khuyến nghị cho lò này.
- Không sử dụng chất tẩy rửa bằng hơi nước để làm sạch lò.

THẬN TRỌNG!

Rút phích cắm của thiết bị hoặc ngắt điện để tránh bị điện giật trước khi thay thế đèn.

- Trong trường hợp dây nguồn bị hỏng, nó phải được thay thế bằng phụ kiện tương tự nhà sản xuất hoặc dịch vụ được ủy quyền phê duyệt.
- Để ngăn ngừa các hư hỏng có thể gây ra do lắp đặt nguồn điện không đúng, thiết bị này không nên kết nối cùng với các thiết bị khác.
- Các bộ phận có thể tiếp cận có thể bị nóng. Tránh xa tầm tay trẻ em.
- Vết bẩn thức ăn rơi vãi phải được loại bỏ trước khi làm sạch.

CẢNH BÁO TRƯỚC KHI LẮP ĐẶT VÀ TRONG KHI LẮP ĐẶT

- Thiết bị sẽ luôn được lắp đặt bởi bộ phận dịch vụ kỹ thuật.
- Thiết bị của bạn có hệ thống lưu thông không khí hiệu suất cao để nấu ăn và làm sạch tốt hơn. Thực hiện theo các hướng dẫn về cài đặt để đảm bảo điều này.
- Thiết bị phải được đặt trên tủ lắp đặt sao cho mặt sau của nó hướng vào tường.
- Đảm bảo bạn loại bỏ tất cả vật liệu đóng gói trước khi bắt đầu vận hành thiết bị.
- Chỉ sử dụng thiết bị của bạn theo mục đích sử dụng được giải thích trong sách hướng dẫn vận hành.
- Thiết bị này chỉ được thiết kế để nấu ăn tại nhà bếp. Nó không thích hợp cho hoạt động công nghiệp hoặc phòng thí nghiệm.
- Không sử dụng hoặc để thiết bị ở ngoài trời.
- Không sử dụng thiết bị gần các vùng nước, trên nền đất ẩm ướt hoặc gần hồ bơi.
- Thiết bị này không được thiết kế để vận hành với bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc với hệ thống điều khiển từ xa.
- Thiết bị này không phù hợp để vận hành bởi trẻ em, người khuyết tật tâm thần hoặc người thiếu kinh nghiệm mà không có người lớn đủ năng lực chịu trách nhiệm.

- Không vận hành thiết bị cho đến khi thiết bị được sửa chữa bởi dịch vụ kỹ thuật nếu có bất kỳ vấn đề hư hỏng nào.
- Tất cả việc bảo dưỡng và sửa chữa sẽ chỉ được thực hiện bởi dịch vụ kỹ thuật và chỉ những phụ tùng thay thế mới được sử dụng.

CẢNH BÁO VỀ VẬN HÀNH

- Đảm bảo bạn loại bỏ tất cả vật liệu bao gói trước khi sử dụng thiết bị.
- Thiết bị này không được sử dụng cho mục đích khác ngoài việc nấu nướng. Sẽ nguy hiểm và không thích hợp nếu sử dụng nó cho bất kỳ mục đích nào khác. Công ty chúng tôi sẽ không chịu trách nhiệm về những thiệt hại có thể xảy ra đối với người, động vật hoặc đồ vật do hoạt động của lò nướng không đúng cách.
- Khi bạn vận hành lò lần đầu tiên, mùi do vật liệu cách nhiệt và các bộ phận làm nóng có thể xuất hiện. Trong trường hợp như vậy, hãy vận hành lò ở trạng thái không tải trong trong 30 phút ở nhiệt độ tối đa với chức năng nướng trên và dưới.
- Không đậy đáy lò bằng giấy nhôm.
- Rút phích cắm của thiết bị trong khi di chuyển, vệ sinh hoặc bảo dưỡng lò.
- Không bao giờ cố tháo phích cắm bằng cách cầm dây điện kéo ra.
- Không bao giờ chạm vào thiết bị nếu tay hoặc chân của bạn đang ẩm ướt.
- Không cho phép trẻ em sử dụng thiết bị mà không có sự giám sát.
- Trong trường hợp sơ suất, cửa lò có thể làm bạn bị thương nếu bị tuột khỏi bản lề.
- Trong trường hợp lò bị hỏng hoặc hoạt động không đúng cách, hãy ngắt điện và rút phích cắm của lò.
- Khi không sử dụng lò, đảm bảo rằng tất cả các chức năng được chuyển sang vị trí “TẮT”.
- Luôn đeo găng tay lò nướng trong khi lấy khay ra khỏi lò.
- Luôn giữ cho lò sạch sẽ để đảm bảo an toàn cho bạn và đảm bảo sự sạch sẽ của lò. Dầu cặn còn sót lại bên trong lò sau khi hoạt động có thể làm hỏng bề mặt của lò theo thời gian.
- Tất cả các hoạt động bảo dưỡng và sửa chữa sẽ được thực hiện bởi dịch vụ kỹ thuật và chỉ được sử dụng các phụ tùng thay thế đúng loại.
- Công ty chúng tôi sẽ không chịu trách nhiệm về bất kỳ thiệt hại nào gây ra bởi hoạt động nguy hiểm do sử dụng lò không đúng cách.
- Lò nướng của bạn có thể bị hư hỏng nếu bạn không tuân theo bất kỳ cảnh báo nào ở trên.

THẬN TRỌNG!

Không sử dụng tay nắm lò để nhấc hoặc tháo lò ra khỏi bao gói.

- Nếu mất điện, sản phẩm sẽ ngừng nướng. Tùy thuộc vào kiểu sản phẩm, bạn có thể tiếp tục nấu khi có điện trở lại hoặc bạn có thể phải điều chỉnh lại thời gian nướng.
- Mở cửa lò ít nhất 3 phút sau khi kết thúc nấu để tránh hơi nước ngưng tụ trước mặt bảng điều khiển.

CÔNG BỐ SỰ PHÙ HỢP

Các thành phần của thiết bị này có thể tiếp xúc với thực phẩm tuân thủ các yêu cầu của Chỉ thị EEC số. 89/109.

CE Với dấu CEE, chúng tôi tuyên bố rằng có trách nhiệm đảm bảo thiết bị này tuân thủ các chỉ thị của Châu Âu và đáp ứng các yêu cầu pháp lý về an toàn, sức khỏe và môi trường.

Đảm bảo rằng lò ở tình trạng tốt và không bị hỏng khi bạn lấy nó ra khỏi gói. Không sử dụng thiết bị trong trường hợp có nghi ngờ: liên hệ với chuyên gia chuyên môn.

Đặt các vật liệu đóng gói như bao bì nylon, xốp polystyrene xa tầm với của trẻ em vì chúng có thể gây nguy hiểm cho trẻ em.

- Giữ gói ban đầu của thiết bị.
- Sử dụng bao bì ban đầu để vận chuyển thiết bị, tuân theo các dấu hiệu xử lý trên bao bì. Nếu thiếu bao bì gốc;
- Tránh tác động đến bề mặt bên ngoài của thiết bị.

- Không đặt các vật nặng lên thiết bị.
- Trong khi vận chuyển, hãy đặt thiết bị của bạn song song với mặt đất (với mặt trên hướng lên trên).

Bao gói

Tất cả các vật liệu đóng gói đều có thể tái chế. Vứt bỏ phần còn lại của vật liệu đóng gói trong các thùng chứa tái chế để giúp bảo vệ môi trường.

Xử lý thiết bị cũ

Các thiết bị quá cũ hoặc không còn hoạt động sẽ không được vứt bỏ trực tiếp vào thùng rác. Các thiết bị điện và điện tử cũ có thể chứa các thành phần có thể được tái sử dụng và tận dụng.

Nếu không, các thiết bị bao gồm các bộ phận vận hành thiết bị và các thiết bị được gửi đến bãi chôn lấp có thể bao gồm các vật liệu có thể gây hại cho môi trường.

Do đó, hãy giao thiết bị của bạn đến một số trung tâm thu mua nhất định bằng cách tham khảo ý kiến nhà sản xuất để đảm bảo rằng các bộ phận điện và điện tử được sử dụng lại.

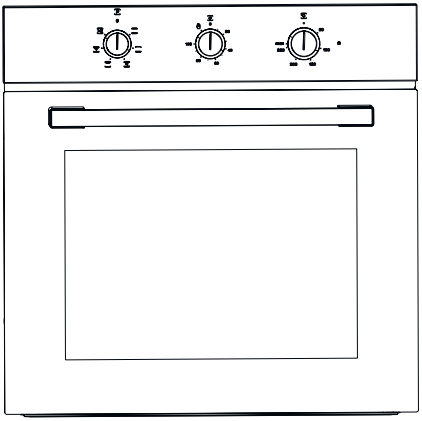
Nên giữ hướng dẫn sử dụng này vì nó cung cấp thông tin liên quan đến hoạt động của thiết bị, nếu thiết bị được cung cấp cho người dùng khác.

Bạn phải ngăn ngừa các hậu quả tiêu cực có thể xảy ra đối với sức khỏe con người và môi trường trước khi loại bỏ và vứt bỏ thiết bị này. Nếu không, thiết bị sẽ là một chất thải không phù hợp.

Biểu tượng này trên sản phẩm miêu tả thiết bị không phải rác thải sinh hoạt, để xử lý phải giao cho các trung tâm thu gom rác thải điện và điện tử. Việc thải bỏ thiết bị phải được thực hiện theo các quy định về môi trường của địa phương. Bạn có thể nhận được thông tin chi tiết về việc vứt bỏ thiết bị, tái sử dụng và gắn lại thiết bị từ cơ quan chức năng.

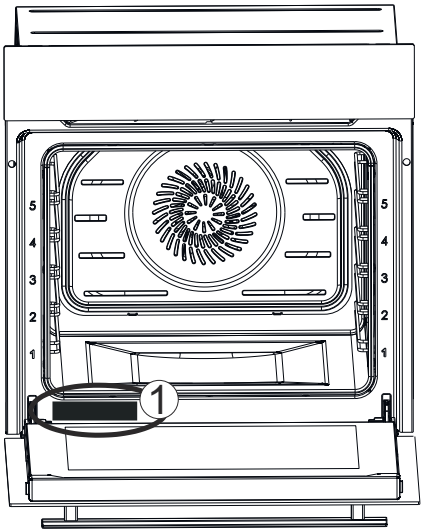
3 THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Các thiết bị này được thiết kế để hoạt động với điện áp cung cấp một pha là 220-240V ở tần số 50-60Hz.



Hình 1

	MOV-726 MC
Chức năng	6
Đèn lò	15 W
Kích thước sản phẩm (W)	595
Kích thước sản phẩm (D)	547
Kích thước sản phẩm (H)	595
Kích thước khoang tủ (W)	560
Kích thước khoang tủ (D)	550
Kích thước khoang tủ (H)	600
Dung tích	66 lít
Điện áp	220-240 V
Công suất	2650 W



Hình 2

Bạn có thể xem tem thông số của lò nướng cho biết các thông số kỹ thuật của lò ngay cả khi đã lắp đặt lò vào khoang tủ. Bạn có thể nhìn thấy tem này khi mở cửa lò. Sử dụng thông tin được cung cấp trong tem này để chỉ định kiểu lò nướng của bạn trong khi tìm kiếm phụ kiện (Hình 2/1).

4 LẮP ĐẶT THIẾT BỊ

Việc lắp đặt thiết bị sẽ được thực hiện bởi dịch vụ kỹ thuật. Công ty chúng tôi sẽ không chịu trách nhiệm về những thiệt hại có thể xảy ra đối với con người, môi trường xung quanh hoặc các vật liệu khác do lắp đặt thiết bị không chính xác.

Kiểm tra thiết bị sau khi mở bao bì. Không thực hiện kết nối thiết bị trong trường hợp hỏng dây cấp điện.

Đọc kỹ các trang lắp đặt để biết cách lắp đặt các phụ kiện.

Tháo và loại bỏ tất cả các vật liệu bao gói và băng dính khỏi khoang lò và cửa trước khi vận hành thiết bị.

Thiết bị có thể được lắp đặt theo hai cách khác nhau: dưới khoang tủ bếp hoặc bên trong khoang tủ riêng biệt. Kích thước cài đặt được sử dụng cho các tùy chọn này được cung cấp bên dưới.

Không lắp đặt thiết bị phía sau đồ trang trí hoặc nắp đậy đồ nội thất. Điều này có thể gây ra rủi ro do quá nhiệt.

Các thao tác cắt trên đồ nội thất phải được thực hiện trước khi lắp đặt thiết bị. Loại bỏ bất kỳ gờ nào. Chúng có thể có ảnh hưởng xấu đến hoạt động của các đơn vị điện.

Sử dụng găng tay bảo vệ để tránh bị thương.

Bạn phải cung cấp các khe hở được thể hiện trong bản vẽ để thông gió và làm mát bên trong tủ hoặc tủ để đảm bảo thiết bị hoạt động chính xác.

Thông tin kích thước được cung cấp trong bản vẽ được tính bằng mm.

Tường của đồ nội thất nơi thiết bị được lắp đặt phải chịu nhiệt. Đặc biệt nếu các bức tường bên được làm bằng ván dăm, lớp phủ phải chịu được nhiệt độ lên đến 120 ˚C. Lớp phủ nhựa hoặc chất kết dính không chịu được nhiệt quy định có thể bị biến dạng và hư hỏng.

Phải đặt một giá đỡ có thể chịu được trọng lượng của lò trong khi đặt lò.

Vì lý do an toàn, phải ngăn sự tiếp xúc trực tiếp của thiết bị với các bộ phận điện khi quá trình lắp đặt hoàn tất.

Các bộ phận cung cấp cách điện và bảo vệ phải được lắp đặt sao cho chúng không thể tháo rời bằng bất kỳ dụng cụ nào.

Chúng tôi khuyên bạn nên lắp đặt thiết bị trong tủ âm tường để đảm bảo không khí lưu thông hiệu quả hơn.

Ngăn phía sau của tủ trong bếp sẽ được loại bỏ để đảm bảo không khí lưu thông hiệu quả hơn.

Chúng tôi khuyên bạn nên cung cấp khoảng hở tối thiểu là 70 mm tính từ mặt sau của bộ phận bếp nơi thiết bị được lắp đặt.

Chúng tôi khuyên bạn không nên lắp đặt thiết bị gần tủ lạnh hoặc ngăn đá sâu. Nếu không, tính năng của các thiết bị này sẽ bị ảnh hưởng bất lợi do nhiệt tiêu tán.

Để làm cho lò của bạn sẵn sàng hoạt động, hãy chuẩn bị vị trí đặt lò cùng với hệ thống điện. Sau đó, hãy gọi cho dịch vụ kỹ thuật.

Thông tin kích thước được cung cấp trong bản vẽ được tính bằng mm.

5 LẮP ĐẶT LÒ VÀO KHOANG TỦ

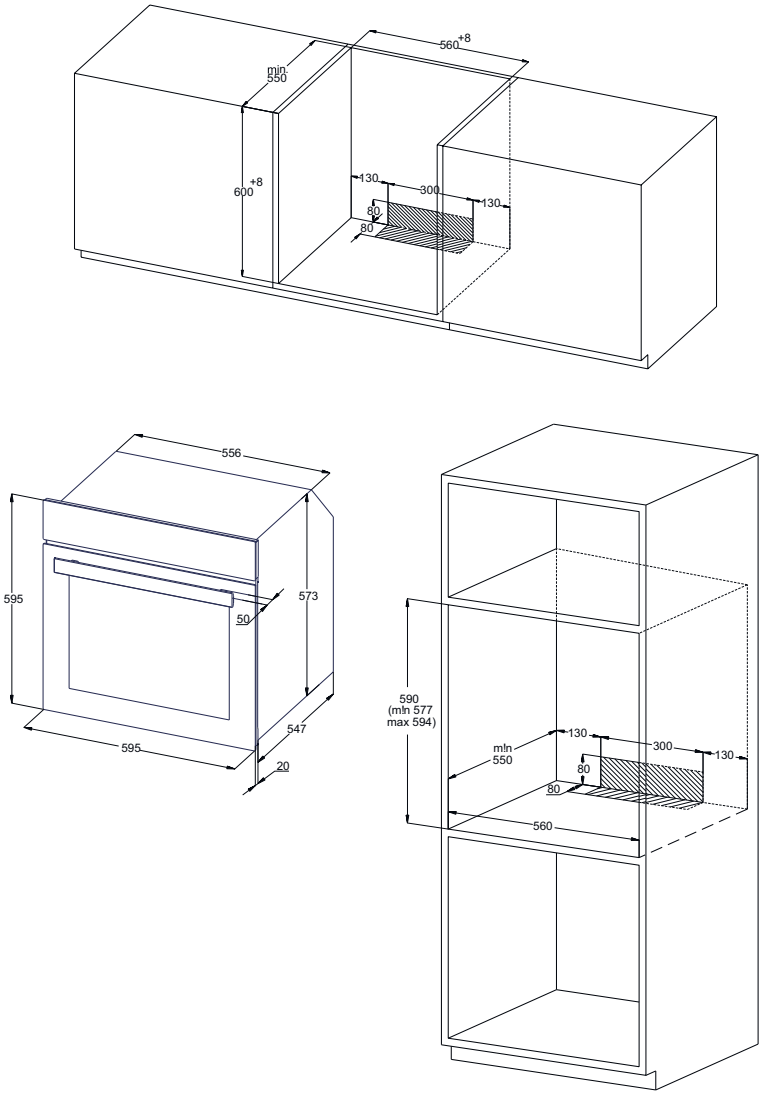
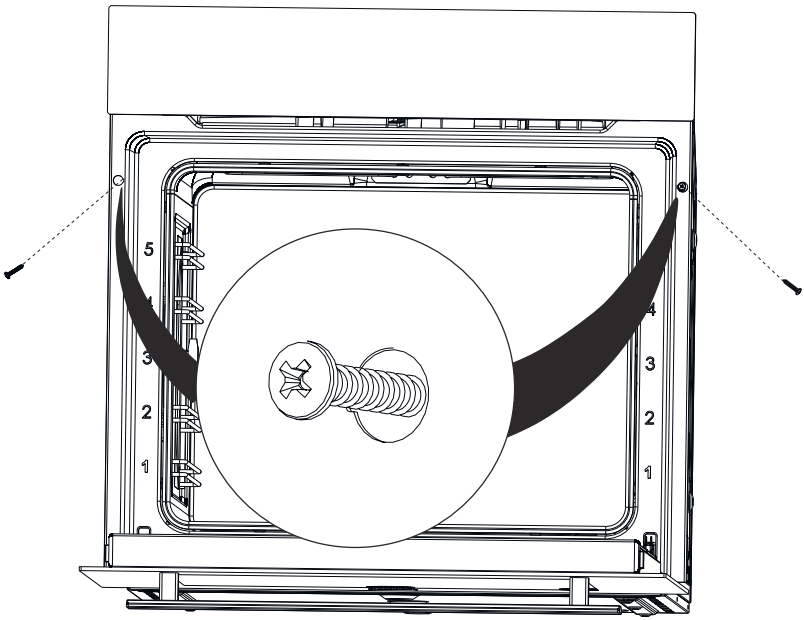


Fig. 3

Hình ảnh trong sách hướng dẫn mang tính chất tham khảo



Hình 4

- Đặt thiết bị bằng cách đặt thiết bị vào giữa khoang tủ.
- Mở cửa của thiết bị và khoan lỗ bằng cách căn chỉnh với các lỗ vít trên thân lò bằng cách sử dụng mũi khoan có đường kính vít là 3,9x22 và lắp vít.

Việc lắp vít mà không khoan lỗ phù hợp với đường kính vít trên thiết bị có thể gây hư hỏng thiết bị của bạn.

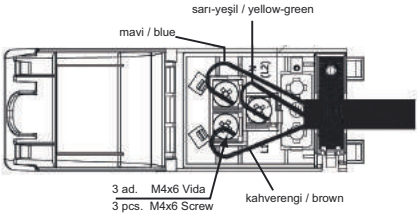
- Cẩn thận để không làm hỏng các lỗ vít bằng cách tác động quá nhiều áp lực lên các vít trong quá trình lắp đặt.
- Thiết bị có thể được lắp đặt ở khoang tủ cao hoặc thấp tùy theo ý muốn.

- Chúng tôi khuyên bạn nên cung cấp khoảng hở tối thiểu là 70 mm tính từ mặt sau của khoang tủ đến mặt sau của lò nướng.
- Các bộ phận cung cấp cách điện và bảo vệ phải được lắp đặt sao cho chúng không thể tháo rời bằng bất kỳ dụng cụ nào.
- Khi lắp lò ở khoang tủ cao, các dây nguồn của lò phải được tách biệt vì mục đích an toàn và để dễ dàng tháo lò ra khoang tủ khi cần thiết.

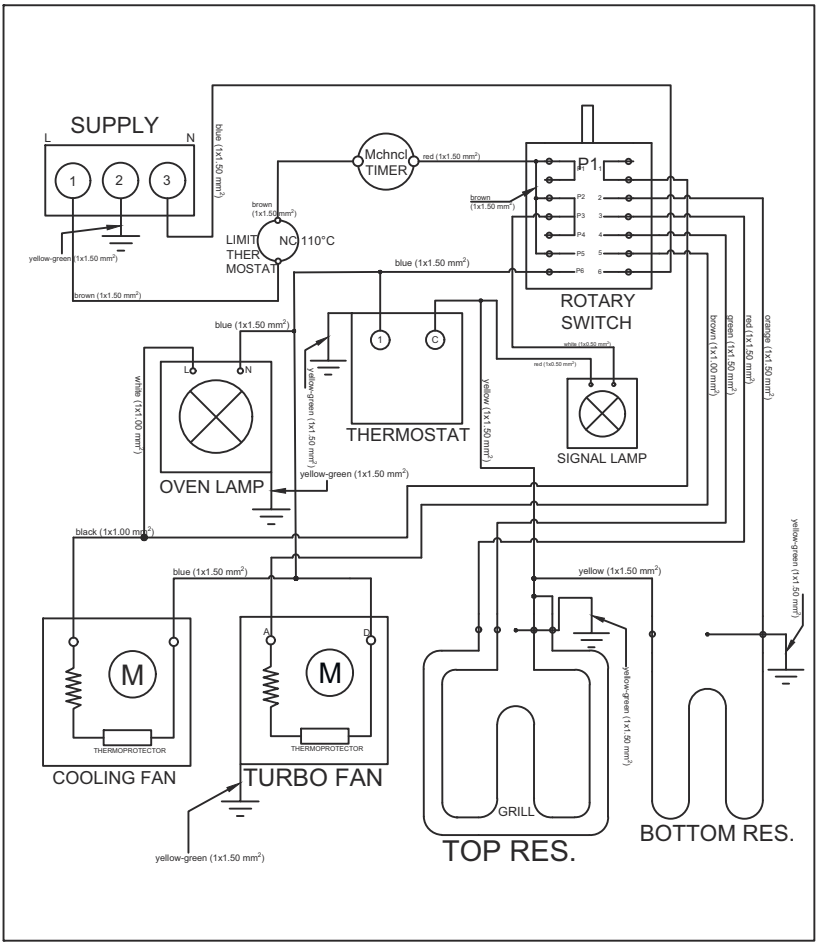
6 KẾT NỐI NGUỒN ĐIỆN

- Thiết bị phải được kết nối với hệ thống lắp đặt điện chính theo các quy tắc và luật pháp hiện hành và chỉ bởi một dịch vụ được ủy quyền.
- Đảm bảo rằng nguồn điện đáp ứng được chỉ định trong tem thông số ở mặt trước của thiết bị.
- Nếu giá trị hiện tại của nguồn điện trong nhà bạn nhỏ hơn 16A, hãy nhờ nhân viên kỹ thuật lắp đặt nguồn điện 16A.
- Thiết bị phải luôn được nối đất. Nhờ nhân viên kỹ thuật đặt thiết bị nối đất.
- Cáp nguồn của lò nướng được lắp bằng phích cắm nối đất. Phích cắm này phải được sử dụng với đường dây nối đất.
- Đặt thiết bị sao cho có thể dễ dàng tiếp cận ổ cắm hoặc nguồn điện hai cực dùng để kết nối nguồn điện.
- Không đặt dây nguồn tiếp xúc với các bề mặt nóng và không kẹp dây vào vỏ sản phẩm.
- Nhiệt độ của dây nguồn không được cao hơn nhiệt độ môi trường 50 ˚C.
- Vui lòng liên hệ với Dịch vụ được ủy quyền gần nhất khi dây nguồn bị hỏng. Yêu cầu dịch vụ được ủy quyền thay thế dây bằng dây mới có cùng kích thước và cách điện bằng nhựa và có thể chịu được dòng điện trical theo yêu cầu của thiết bị.
- Nếu thiết bị phải được nối trực tiếp với nguồn điện thì phải lắp đặt một công tắc điện phù hợp để mang tải mong muốn theo luật hiện hành và với khoảng hở giữa các điểm tiếp xúc là 3mm giữa thiết bị và nguồn điện. Dây nối đất không được cắt bởi công tắc điện.
- Chúng tôi không khuyến khích sử dụng bộ chuyển đổi hoặc dây nối dài. Nếu thực sự cần thiết, bạn có thể sử dụng bộ chuyển đổi hoặc dây nối dài bằng cách tuân thủ luật an toàn hiện hành. Tuy nhiên, bạn không bao giờ được vượt quá công suất dòng điện tối đa và công suất tối đa được chỉ định cho bộ chuyển đổi.
- Kiểm tra các bộ phận làm nóng trong 3 phút khi kết nối hoàn tất.

An toàn điện của thiết bị được đảm bảo khi thiết bị được kết nối chính xác với nguồn thích hợp và chỉ nối đất thích hợp theo các quy tắc hiện hành. Công ty chúng tôi sẽ không chịu trách nhiệm về những thiệt hại có thể xảy ra đối với người, động vật hoặc đồ vật do việc nối đất không đúng cách của thiết bị.


sarı-yeşil / yellow-green
mavi / blue
3 ad. M4x6 Vida
3 pcs. M4x6 Screw
kahverengi / brown

Hình 5

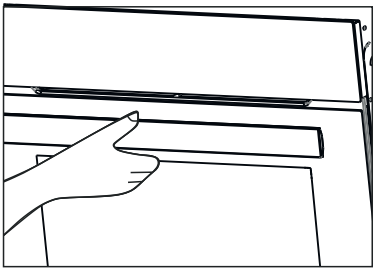


Hình 6

NHỮNG VIỆC CẦN LÀM KHI VẬN HÀNH ĐẦU TIÊN

- Đặt nhiệt độ ở mức tối đa.
- Đặt nút chức năng ở vị trí nướng dưới và trên (hoặc vị trí 3D, nếu có).
- Cho lò nướng ở trạng thái trống trong 30 phút theo cách này.
- Mở cửa sổ để thông gió cho căn phòng của bạn.

- Tại thời điểm này, mùi và khói do vật liệu cách nhiệt và các bộ phận làm nóng có thể xuất hiện một lần. Trong trường hợp này, hãy đợi cho đến khi hết mùi và khói trước khi cho thực phẩm vào lò.
- Làm sạch bên trong lò bằng khăn mềm hơi ẩm với nước xà phòng.



Hình 7

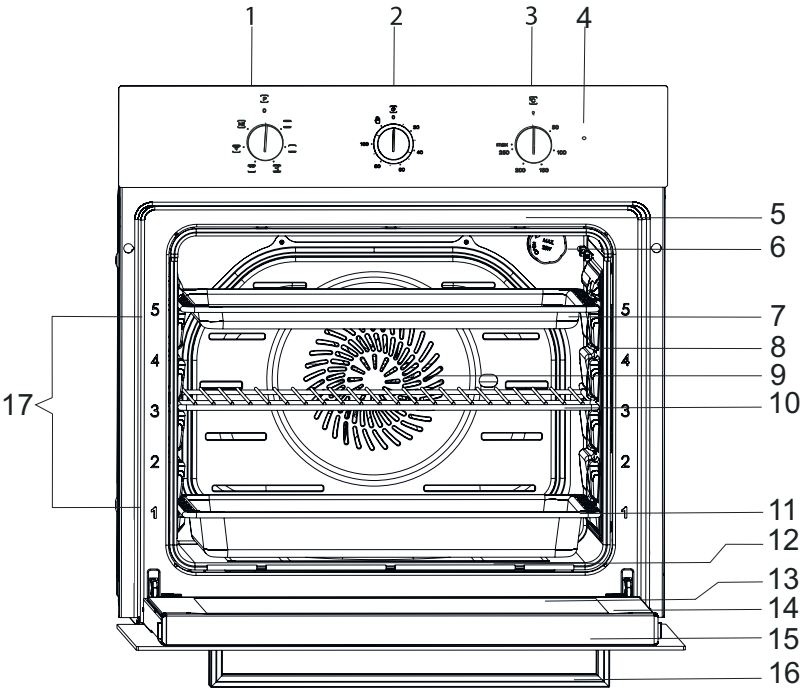
Luôn lấy tay cầm từ giữa lò để mở cửa lò.

THẬN TRỌNG!
Rửa các bộ phận như khay hoặc vỉ nướng bằng chất tẩy rửa có tính kiềm (không mài mòn) trước khi vận hành lò lần đầu tiên.

6.1 Hiệu quả năng lượng

- Nên ưu tiên sử dụng lò nướng có hiệu suất điện năng cao và có lớp cách nhiệt.
- Mở cửa lò thường xuyên trong khi nướng sẽ cho phép không khí lạnh xâm nhập vào bên trong lò mỗi lần, làm thất thoát nhiệt. Do đó, không nên mở cửa lò nhiều hơn mức yêu cầu.
- Cố gắng nướng nhiều thức ăn đồng thời trong lò. Đưa thức ăn đã nấu chín với nhiệt độ thấp hơn ra ngoài trước để tiết kiệm năng lượng hơn mà không thay đổi nhiệt độ lò.
- Lượng nhiệt còn dư sau khi nướng thức ăn đợt trước cũng nên được sử dụng cho lần nướng tiếp theo (nếu phải nướng thức ăn nhiều lần). Điều này sẽ tiết kiệm điện.
- Sử dụng chức năng làm nóng trước của lò trong thời gian ngắn (tối đa là 10 phút).
- Thực phẩm đông lạnh phải được rã đông trước khi nướng trong lò.
- Lò sẽ tiếp tục nướng với nhiệt độ hiện tại tiết kiệm năng lượng hơn khi lò được tắt trước thời gian nướng vài phút.

7 TỔNG QUAN THIẾT BỊ



Hình 8

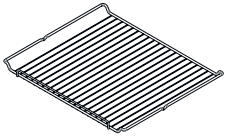
1- Núm vặn lựa chọn chức năng
2- Núm vặn điều chỉnh hẹn giờ
3- Núm vặn điều chỉnh nhiệt độ lò
4- Đèn cảnh báo
5- Thanh nhiệt trên
6- Đèn
7- Khay nướng
8- Kệ lắp vỉ nướng
9- Quạt
10- Vỉ nướng
11- Khay hứng mỡ (nếu có)
12- Thanh nhiệt dưới (được giấu)
13- Kính trong
14- Cửa lò
15- Viền cửa trên
16- Tay nắm lò
17- Vị trí kệ điều chỉnh vỉ nướng

7.1 Phụ kiện lò nướng

Làm sạch các phụ kiện của lò trước khi vận hành lần đầu. Sau khi làm sạch và rửa bằng một miếng bọt biển, hãy lau chúng thật khô.

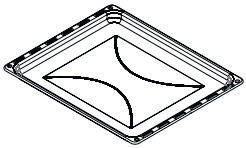
Tháo bất kỳ phụ kiện nào bạn không cần khỏi khoang lò.

Vỉ nướng



Hình 9

Khay nướng



Hình 10

Đối với bánh ngọt và bánh quy đã làm sẵn trong khay.

8 TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU TIÊN

Trước tiên, bạn phải thực hiện một số thao tác trước khi sử dụng thiết bị mới của mình.

Vệ sinh khoang lò và các phụ kiện

Trước tiên hãy làm sạch khoang lò và các phụ kiện trước khi nướng thức ăn lần đầu tiên.

Vệ sinh khoang lò

Làm nóng khoang lò khi nó trống và đóng lại để loại bỏ mùi của thiết bị mới.

Đảm bảo rằng không còn dư lượng bao bì như mút xốp bên trong khoang lò và gỡ bỏ các băng dính trên hoặc bên trong thiết bị. Lau các bề mặt thẳng của khoang lò bằng khăn mềm và ẩm trước khi sử dụng. Thông gió cho bếp khi vận hành lò nướng.

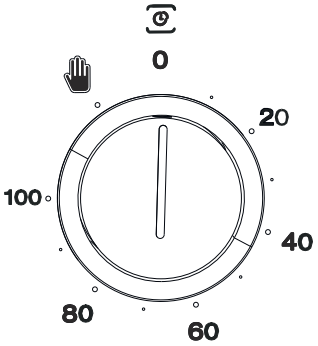
Lau sạch các bề mặt thẳng bằng nước tẩy rửa và khăn lau bát đĩa sau khi làm mát khoang lò.

Làm sạch các phụ kiện

Vệ sinh kỹ các phụ kiện bằng bàn chải mềm hoặc nước tẩy rửa và khăn lau bát đĩa.

9 THÔNG SỐ KỸ THUẬT VÀ VẬN HÀNH THIẾT BỊ

9.1 Thông số kỹ thuật



Hình 11

Trước khi khởi động lò, hãy cài đặt hẹn giờ cơ học, cài đặt nhiệt độ và cài đặt chương trình.

Lò nướng của bạn sẽ không khởi động cho đến khi bạn thiết lập ba hoạt động này.

Bạn có thể cài đặt hệ thống hẹn giờ cơ học tối thiểu là 10 phút và tối đa là 100 phút.

Khi hệ thống hẹn giờ cơ học kết thúc thời gian bạn cài đặt, âm báo sẽ phát ra một lần và quá trình nướng sẽ kết thúc.

Sử dụng lò nướng;

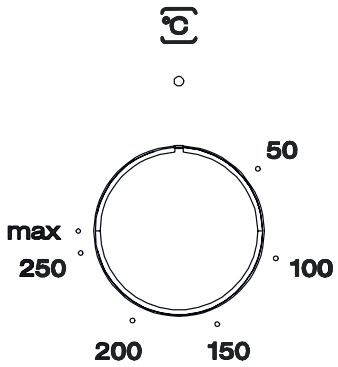
Để vận hành lò, bạn cũng phải cài đặt thời gian khi chọn chế độ nướng và nhiệt độ mong muốn. Nếu không lò nướng của bạn sẽ không hoạt động.

Khi hết thời gian nướng, nút hẹn giờ sẽ quay ngược chiều kim đồng hồ. Cảnh báo bằng âm thanh cho biết thời gian đã hết và nguồn điện đã bị ngắt.

Nếu bạn không muốn sử dụng chức năng hẹn giờ, hãy xoay núm ngược chiều kim đồng hồ đến biểu tượng " ✋ ". Nếu bạn không muốn sử dụng.

Tắt lò bằng nút hẹn giờ, núm chức năng và núm chỉnh nhiệt độ.

9.2 Cài đặt nhiệt độ lò nướng



Hình 12

Thiết bị của bạn bắt đầu nóng chỉ vài giây sau khi bạn cài đặt nhiệt độ.

Tắt thiết bị bằng cách vặn núm vặn chức năng về vị trí 0 khi thức ăn của bạn đã hoàn thành.

10 VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ THIẾT BỊ

Vệ sinh chung

- Luôn để thiết bị nguội sau khi vận hành. Đảm bảo rằng không còn cặn bẩn bám dính trên cửa vào. Nội thất nhà bếp xung quanh thiết bị có thể bị ảnh hưởng về lâu dài.
- Việc không bảo trì thiết bị thường xuyên và giữ sạch sẽ có thể gây ra sự xuống cấp của bề mặt và làm giảm tuổi thọ của thiết bị, và do đó gây ra các rủi ro do những điều này.
- Rút phích cắm của thiết bị hoặc tắt nguồn của thiết bị bằng cách đưa nút Bật / tắt trên thiết bị về vị trí tắt trước bất kỳ hoạt động vệ sinh nào.
- Chờ thiết bị nguội trước khi bắt đầu vệ sinh.
- Khi vệ sinh bảng điều khiển và các núm vặn, tránh sử dụng chất tẩy rửa dạng lỏng có các hạt mài mòn và len dây để tránh xóa các ký hiệu.
- Không làm sạch lò bằng các vật liệu như chất tẩy trắng, axit nitric hoặc axit clohydric.
- Không vệ sinh lò bằng chất tẩy rửa bằng hơi nước.
- Đừng cố tháo các nút khỏi bảng điều khiển vì chúng không thể tháo rời trong một số kiểu máy.
- Không sử dụng các chất tẩy rửa có chứa chất mài mòn (len dây, bột làm sạch, thuốc xịt lò, bọt biển cứng ăn mòn), axit (chất tẩy trắng) hoặc clo.
- Không để lại vết ăn mòn và vết axit (nước chanh, giấm, v.v.) trên bề mặt thép tráng men, sơn và ít vết bẩn.

Làm sạch bằng hơi nước

- Trước khi sử dụng chức năng làm sạch bằng hơi nước, hãy tháo tất cả các phụ kiện ra khỏi lò;
- Cho 100 ml nước vào đáy lò và 400 ml nước khác bên trong khay nông được đặt ở mức thứ 2 (chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng nước mềm) và đóng cửa lò.
- Đưa công tắc lựa chọn chức năng về vị trí gia nhiệt dưới. ☐
- Đặt nhiệt độ lò ở 70 ° C và cho lò hoạt động trong 30 phút.
- Để kết thúc quá trình làm sạch bằng hơi nước, hãy chuyển nút sang Tắt.
- Lau sạch bề mặt bên trong lò bằng khăn mềm và ẩm khi lò đạt đến nhiệt độ không làm bỏng tay bạn, tức là trước khi lò nguội hoàn toàn.
- Sau khi làm sạch, giữ cửa mở ở nhiệt độ 15 ° để làm khô hoàn toàn lớp men bên trong.

NGUY HIỂM!

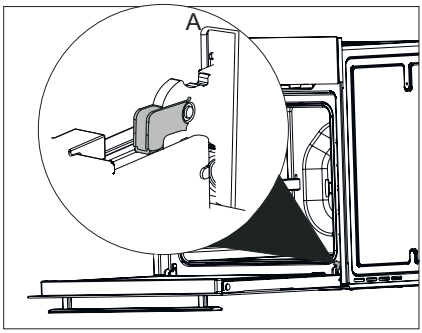
Đảm bảo rằng thiết bị đã nguội trước khi tiếp xúc với nó.

Nguy cơ bỏng.

Làm sạch bên trong lò nướng

- Đảm bảo vệ sinh lò sau mỗi lần vận hành.
- Thời điểm tốt nhất để làm sạch bề mặt men bên trong lò là khi lò còn ấm.
- Tháo khay và vỉ nướng. Làm sạch phụ kiện bên trong bằng cách lau bằng khăn thấm nước xà phòng ấm. Sau đó, lau lại một lần nữa bằng khăn ẩm và lau khô.
- Không sử dụng các vật liệu mài mòn như giấy nhám, len thép hoặc chất tẩy trắng. Nếu không, phần tráng men của lò có thể bị hỏng.
- Làm sạch lò kỹ lưỡng bằng cách sử dụng chất làm sạch lò thích hợp trong khoảng thời gian thường xuyên.
- Bạn có thể sử dụng chất tẩy rửa dùng cho thép không gỉ hoặc một ít giấm trong trường hợp có vết bẩn mạnh.
- Các vết bẩn do chất lỏng như vậy để lại có thể gây hại cho độ sáng của lò, nhưng không ảnh hưởng đến hoạt động của lò theo bất kỳ cách nào.
- Không sử dụng thiết bị cho mục đích bảo quản bằng cách cho thực phẩm như bánh mì, bánh ngọt, bánh quy, v.v. vào trong lò.

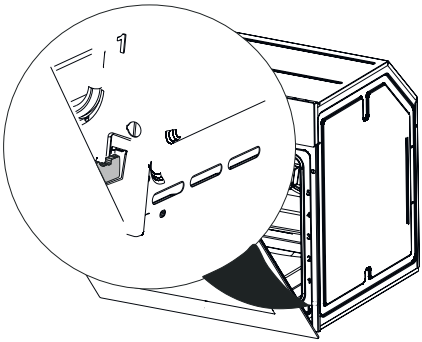
Tháo cửa lò



Hình 13

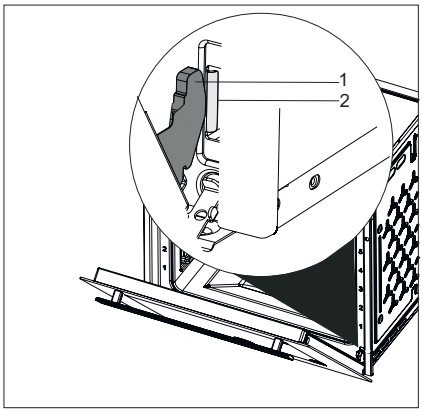
Mở cửa hoàn toàn bằng cách kéo cửa lò về phía bạn (Hình 13).

Sau đó, đưa khóa bản lề đến góc rộng nhất như trong (Hình 13 / A). Đưa cả hai bản lề kết nối cửa lò với lò về cùng một vị trí.



Hình 14

Đóng cửa lò để nó tiếp xúc với khóa bản lề như trong (Hình 14).



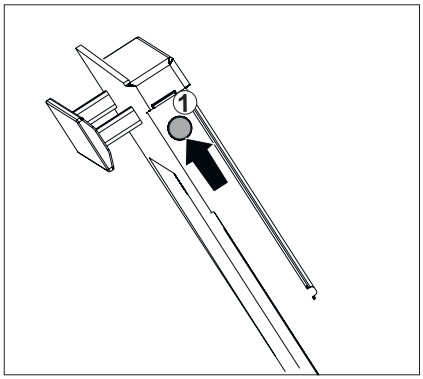
Hình 15

1 Bản lề
2 Bản lề trụ

Tháo các bản lề khỏi bản lề trụ bằng cách giữ cửa bằng cả hai tay để tháo cửa lò
(Hình 15).

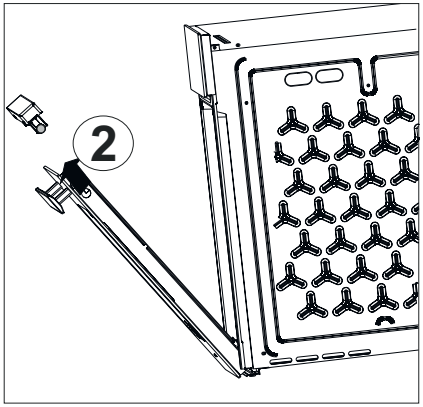
Đảo ngược quy trình tháo lắp đối với quy trình lắp đặt cửa. Hãy nhớ khóa bản lề trong khi lắp đặt cửa.

Vệ sinh kính lò nướng



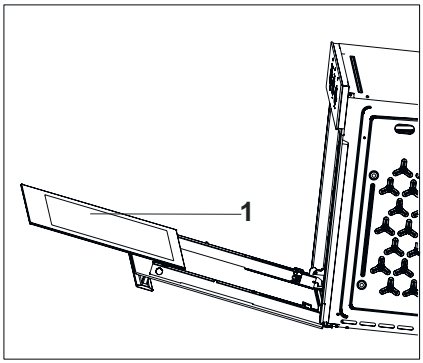
Hình 16

Mở nhẹ cửa thiết bị. Đẩy vào bên trái và bên phải của lớp nhựa trên cùng của cửa (Hình 16).



Hình 17

Tháo lớp nhựa phía trên (Hình 17).



Hình 18

1- Cửa kính bên trong lò

- Lấy kính bên trong của thiết bị ra để làm sạch (Hình 18).
- Vệ sinh kính cửa lò bằng khăn vải mềm và lau khô.

- Không sử dụng các chất tẩy rửa có tính ăn mòn mạnh và dụng cụ cạo kim loại sắc nhọn để làm sạch kính cửa lò. Làm sạch theo cách này có thể làm xước bề mặt của kính và có thể làm cho kính bị vỡ.
- Không đặt nghiêng lò hoặc đè nặng lên cửa lò.

THẬN TRỌNG!

Vì cánh cửa bị mất trọng lượng khi tháo kính, nó có thể đóng lại đột ngột và gây thương tích.

Làm ngược lại quy trình tương tự để lắp cửa kính lò.

Gioăng cửa lò

- Có thể xảy ra hiện tượng ngưng tụ bên trong cửa trước và trên gioăng cửa khi lò hoạt động trong thời gian dài. Loại bỏ lượng nước ngưng tụ trên gioăng cửa bằng khăn khô mềm.

- Kiểm tra tình trạng của gioăng cửa thường xuyên. Làm sạch mà không cần sử dụng chất tẩy rửa ăn mòn khi không cần thiết.
- Cửa có thể không được đóng đúng cách khi bụi bẩn bám vào gioăng cửa sau một thời gian.
- Vui lòng liên hệ với dịch vụ kỹ thuật khi gioăng bị hư hỏng. Không sử dụng lò cho đến khi nó được sửa chữa.

11 THAY THẾ ĐÈN LÒ

Ngắt nguồn điện và đợi lò nguội để tránh điện giật trước khi thay thế đèn lò.

Bề mặt nóng có thể gây bỏng.

Hình 19

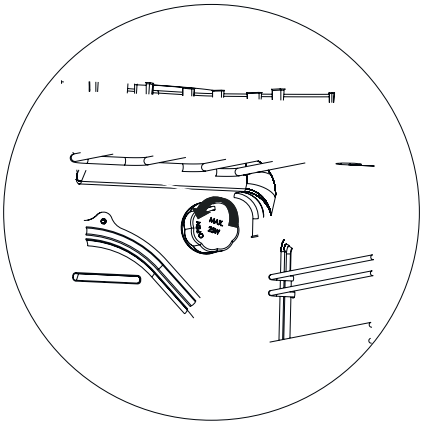
2A/250V AC

Kích thước vít E14

Nó cho biết công suất tiêu thụ tối đa của đèn. Nên sử dụng bóng đèn có cùng mức công suất khi thay thế đèn.

Để biết mức công suất được sử dụng trong sản phẩm, hãy xem nhãn khai báo trong sản phẩm.

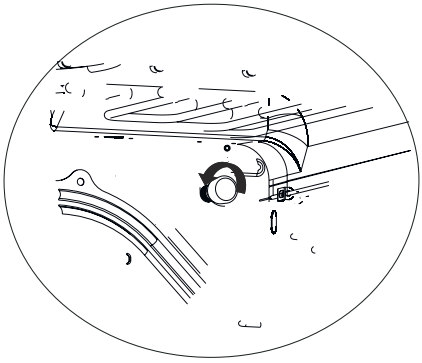
Bóng đèn được sử dụng trong thiết bị này chỉ phù hợp cho mục đích hỗ trợ chiếu sáng thực phẩm bên trong lò.



Hình 20

Ngắt nguồn điện thiết bị.

Tháo nắp đèn (Hình 20/1) bằng cách xoay ngược chiều kim đồng hồ (Hình 20/2).



Hình 21

Tháo và thay đèn lò bằng cách xoay ngược chiều kim đồng hồ (Hình 21).

Đảo ngược quy trình trong (Hình 20) để lắp đặt chuôi đèn.

12 MÔ TẢ CHỨC NĂNG CHÍNH

Chức năng chính được mô tả bên dưới.

Chức năng	Diễn giải chức năng
	Không có chức năng nào được chọn.
	Chức năng nướng trên và dưới. Thức ăn được làm nóng từ trên và dưới. Thích hợp với các món bánh nướng, bánh nhiều lớp hoặc bánh ngọt và các món hầm được nướng trong khay. Chỉ sử dụng một khay đơn.
	Chức năng nướng dưới. Thích hợp với các món ăn như bánh pizza hoặc các món cần làm nóng nhiều ở mặt dưới.
	Chức năng nướng trên dưới kết hợp quạt. Không khí được phân bổ đều bên trong lò nhờ quạt.
*	Chức năng nướng điện trở đôi phía trên. Thích hợp để nướng một lượng thịt lớn hoặc trung bình, sử dụng đúng vị trí giá nướng dưới. Đặt nhiệt độ tối đa, lật thực phẩm trong quá trình nướng.

*	Chức năng nướng điện trở đôi phía trên kết hợp quạt. Thích hợp để nướng một lượng thịt lớn hơn. Đặt thức ăn có lượng lớn hoặc trung bình, sử dụng đúng vị trí giá nướng dưới. Đặt nhiệt độ tối đa, lật thực phẩm trong quá trình nướng.
	Chức năng làm nóng nhanh. Không khí được phân bổ đều và nhanh chóng bên trong lò nhờ quạt. Chức năng này chỉ dùng để gia nhiệt lò.

* Nhiệt độ tối đa khả dụng 230°C

13 BIỂU ĐỒ NẤU NƯỚNG

- Xoay nút hẹn giờ theo chiều kim đồng hồ để cài đặt thời gian nướng.
- Đặt thức ăn của bạn vào lò nướng.
- Chọn chế độ hoạt động và nhiệt độ.

Lò được làm nóng đến nhiệt độ cài đặt trước và duy trì nhiệt độ này cho đến khi kết thúc thời gian nướng đã chọn.

Tắt lò trước thời gian dự kiến

- Xoay bộ điều chỉnh thời gian ngược chiều kim đồng hồ cho đến khi nó dừng lại.
- Tắt lò bằng các nút chức năng hoặc nhiệt độ.

Biểu đồ thời gian nấu nướng

Các giá trị quy định được xác định trong các điều kiện phòng thí nghiệm. Giá trị của bạn có thể khác với những giá trị này.

Mức khay đầu tiên của lò được tính từ dưới lên.

THẬN TRỌNG!
Không đặt giấy nhôm dưới đáy lò khi đang nấu. Điều này có thể gây cháy và làm hỏng thiết bị và đồ đạc của bạn.

Thực phẩm	Chức năng	Khay được sử dụng	Vị trí khay	Nhiệt độ (˚C)	Thời gian nướng (phút)
Bánh trên khay		Khay đơn	3	175	25...30

Bánh trên khay		Khay đơn	2	180	40...50
Bánh nguyên tấm		Khay đơn	3	175	25...30
Bánh bông lan		Khay đơn	3	200	5...10
Cookie		Khay đơn	3	175	25...30
Bánh tart		Khay đơn	2	200	30...40
Bánh mì nhỏ		Khay đơn	2	200	25...35
Bánh mì		Khay đơn	2	200	35...45
Mì Ý		Khay đơn	2 3	200	30...40
Pizza		Khay đơn	2	200...220	15...20
Bò nướng		Khay đơn	3	25 phút 250, sau đó 180...190	100,120
Đùi cừu		Khay đơn	3	25 phút 250, sau đó 190	70...90
Gà quay		Khay đơn	2	15 phút 250, sau đó 180...190	55...65
Gà tây (5.5 kg)		Khay đơn	1	25 phút 250, sau đó 180...190	150...210

Cá		Khay đơn	3	200	20...30

Đặt khay sâu ở giá trên và khay nông ở giá dưới khi nướng bằng 2 khay.

Nên làm nóng sơ bộ cho tất cả các loại thực phẩm.

Đối với các hoạt động nướng yêu cầu gia nhiệt trước, thực hiện gia nhiệt trước cho đến khi lò đạt đến nhiệt độ mong muốn.

Gợi ý cho bánh ngọt

- Nếu bánh quá khô, tăng nhiệt độ khoảng 10˚C và giảm thời gian nướng.
- Nếu bánh ướt, dùng ít chất lỏng hơn hoặc giảm nhiệt độ khoảng 10°C.
- Nếu mặt trên của bánh bị cháy, hãy đặt bánh trên giá thấp hơn, giảm nhiệt độ và tăng thời gian nướng.
- Nếu bên trong bánh đã chín, nhưng bên ngoài chưa chín, dùng ít chất lỏng, giảm nhiệt độ và tăng thời gian nấu.

Gợi ý cho bánh tart

- Nếu bánh quá khô, hãy tăng nhiệt độ khoảng 10°C và giảm thời gian nướng. Làm ướt các tấm bột bằng nước sốt làm từ sữa, bơ, trứng và sữa chua.
- Nếu thời gian nướng bánh của bạn quá lâu, hãy đảm bảo rằng độ dày của bánh không vượt quá khay.
- Nếu mặt trên của bánh đã chín nhưng mặt dưới chưa chín, hãy đảm bảo rằng lượng nước sốt bạn dùng cho bánh ngọt ít hơn ở mặt dưới của bánh. Cố gắng phết đều nước sốt chiên giữa các tấm bột và trên bánh ngọt.

Nướng bánh của bạn với vị trí và nhiệt độ được chỉ định trong biểu đồ nấu ăn. Nếu phần dưới cùng cần gia nhiệt ít hơn, hãy đặt phần đó ở giá thấp hơn vào lần sau.

Gợi ý cho các món rau

- Nếu món rau mất nước và bị khô, hãy nấu trong vật chứa đậy kín thay vì khay. Vật chứa kín giúp giữ nước cốt của món ăn.
- Nếu món rau chưa chín, hãy luộc rau hoặc chế biến như thực phẩm bảo quản trước, sau đó cho vào lò.