



USER MANUAL
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

MODEL: MOV-LX12

TABLE OF CONTENTS

page

USER GUIDE

- General warnings 5

GUIDE TO USING THE OVEN

- Control panel 6
- Selectable cooking functions 8
- Description of the oven and accessories 9

TURNING THE OVEN ON

- First start-up / Reset after power outage 10
- Setting the time 11
- ON/OFF Function 11
- Oven on : awaiting commands 12

COOKING FUNCTIONS MENU

- Traditional cooking functions 13

DISPLAY TEMPERATURE

- Displays 14
- HOT residual heat 14
- Setting/changing temperature 15
- Oven pre-heating 15

SPECIAL FUNCTIONS

- Start / Pause 16
- Oven light 17
- Key Function – child safety 17
- Food Warmer Function 18
- Defrost Function 18

TIME PROGRAMMING FUNCTIONS

- Setting the timer 19
- Setting the alarm 20
- Setting the timer and alarm 21
- Programming the cooking time 22
- Cooking duration 23
- End cooking time 24
- Automatic Cooking 24
- Delete / Edit programming time and timer 26

COOKING INSTRUCTIONS	
▪ Position of internal grills	27
▪ Use of the grill	28
▪ Tangential fan	28
AUTOMATIC COOKING RECIPES	
▪ Automatic cooking recipes	28
▪ Automatic recipes	29
▪ Customized recipes	31
▪ References table programs	32
MAINTENANCE AND CLEANING	
▪ Periodic maintenance	33
▪ Cleaning the surfaces	34
▪ Removing the oven door	35
▪ Re-insertion of the oven door	35
▪ Removing inner glass	36
▪ Removing / remounting lateral guides	37
▪ Removing/Mounting the sliding guides (if any)	38
▪ Replacing the light bulb in the oven	39
INSTALLATION INSTRUCTIONS	
▪ Technical data	40
▪ Dimensions of the single oven	40
▪ Dimensions of the oven with food warmer	41
▪ Single built-in cabinet measurements	41
▪ Built-in cabinet with food warmer measurements	42
▪ Inserting the oven into the cabinet	42
▪ Features of the cabinet	43
OVEN ELECTRICAL CONNECTION	
▪ Electric connection of the oven	43
▪ Assembly/replacement of the power supply cable	44
▪ Earth connection	44
TECHNICAL AFTER-SALES ASSISTANCE AND SPARE PARTS	
▪ Touch errors	45
▪ Software parameters that can be changed by the user	45
▪ Spare parts	46
▪ Technical assistance	46
TABLES OF REFERENCE	47

NỘI DUNG

page

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

- Cảnh báo chung 48

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG LÒ NƯỚNG

- Vận hành 51
- Lựa chọn chức năng nướng 53
- Mô tả lò nướng và phụ kiện 54

MỞ LÒ NƯỚNG

- Khởi động lần đầu/thiết lập sau khi mất điện 55
- Cài đặt giờ địa phương 56
- Chức năng TẮT/MỞ 56
- Mở lò nướng: lệnh chờ 57

CHỨC NĂNG NƯỚNG

- Chức năng nướng truyền thống 58

MÀN HÌNH NHIỆT ĐỘ

- Màn hình hiển thị 59
- Dư nhiệt HOT 59
- Cài đặt/thay đổi nhiệt độ 60
- Làm nóng lò 60

CHỨC NĂNG ĐẶC BIỆT

- Bắt đầu / Dừng 61
- Đèn lò 62
- Chức năng khóa – an toàn trẻ em 62
- Chức năng hâm nóng thức ăn 63
- Chức năng rửa đồng 63

CHỨC NĂNG THIẾT LẬP THỜI GIAN

- Thiết lập hẹn giờ 64
- Thiết lập báo thức 65
- Thiết lập hẹn giờ và báo thức 66
- Thiết lập thời gian nướng 67
- Thời gian nướng 68
- Kết thúc thời gian nướng 69
- Nướng tự động 69
- Xóa/Chỉnh sửa thiết lập thời gian và hẹn giờ 71

CHỨC NĂNG NẤU NƯỚNG

- Nướng vị trí bên trong 72
- Sử dụng nướng vi 73
- Quạt tản nhiệt 73

CHỨC NĂNG NẤU NƯỚNG TỰ ĐỘNG

- Công thức nướng tự động 73
- Công thức tự động 74
- Công thức tự chọn 76
- Các chương trình bảng tham khảo 77

BẢO TRÌ VÀ VỆ SINH

- Bảo dưỡng định kỳ 78
- Vệ sinh bề mặt 79
- Tháo cửa lò 80
- Lắp lại cửa lò 80
- Thay thế kính bên trong 81
- Thay thế/lắp đặt kệ inox 82
- Thay thế/lắp đặt ray trượt (nếu có) 83
- Thay thế bóng đèn bên trong lò nướng 84

HƯỚNG DẪN LẮP ĐẶT

- Thông số kỹ thuật 85
- Kích thước lò đơn 85
- Kích thước lò khi gắn thêm ngăn giữ ẩm thức ăn 86
- Kích thước khoang âm đơn 86
- Kích thước khoang âm đơn khi gắn thêm ngăn giữ ẩm thức ăn 87
- Lắp đặt lò vào khoang chứa 87
- Đặc điểm khoang lò 88

KẾT NỐI ĐIỆN LÒ NƯỚNG

- Lắp ráp điện lò nướng 88
- Lắp ráp/thay thế dây cáp nguồn 89
- Kết nối đất 89

HỖ TRỢ KỸ THUẬT VÀ LINH KIỆN

- Lỗi cảm ứng 90
- Thông số phần mềm có thể được thay đổi bởi người dùng 90
- Linh kiện 91
- Hỗ trợ kỹ thuật 91

BẢNG THAM KHẢO

92

➤ GENERAL WARNINGS



This product is in compliance with the EU 2002/96/EEC Directive.

The crossed out "wheeled bin" symbol on the appliance indicates that at the end of its life-span, the product, as it has to be separately treated from domestic waste, must be conferred to a differential collection centre for electric and electronic appliances or redelivered to the dealer at the time of purchasing a new equivalent appliance.

The user is responsible, at the time of disposal, for taking the device to the appropriate collection point. Failure to do so shall result in punishment in accordance with the current legislation on waste disposal.

Proper differentiated collection is necessary so that the obsolete device can be sent on for environmentally friendly recycling, treatment and dismantling, in order to avoid any possible negative environmental impact or health risk and to permit re-use of the constituent materials.

More detailed information about available systems for collection may be obtained from the local waste disposal services, or from the shop where the device was purchased.

The manufacturer declines all civil or criminal liability in the event of poor or improper installation of the device.

The manufacturer also reserves the right to many any necessary and useful amendments to its products without prior notice.

Dispose of the various packaging materials in compliance with the applicable local Standards.

Carefully read this instruction manual prior to installing or using this device, in order to have all the necessary information for correct installation, maintenance and use of the same.

It is essential for this instruction manual to be kept together with the device for its entire life-span, also in case of transfer to other persons.

This appliance has been designed for domestic use and only for the cooking and heating of food. Any other use, different to that indicated in this manual must be considered improper and consequently dangerous.

The product is in compliance with the 89/109/EEC European Directive as it is destined to come into contact with food products.

This household appliance is compliant with the provisions of the European Community Directives

- **LOW VOLTAGE DIRECTIVE – 2006/95/EC**

- **ELECTROMAGNETIC COMPATIBILITY DIRECTIVE – 2004/108/EC**

The product identification data is stated on the relevant plate applied on the front of the oven. **The plate must never be removed.**

Installation must only be carried out by qualified staff in compliance with the local regulations in force and following the indications in this manual.

Important: do not lift or pull the oven by the handle.

In case of malfunctioning, disconnect the appliance from the electric mains (do not pull the power supply cable to disconnect the plug) and contact the authorised original spare parts technical after-sales centre.

Do not, in any case, attempt to repair the device.

Correct use of the oven

- The device is only meant to be used by adults. Keep children away.
- The appliance produces heat both in the functioning phase and due to inertia, even when just turned off. Do not touch parts inside the oven during these phases and limit contact with the external parts. Keep children away from the unit when it is in operation.
- The accessible parts may become very hot.
- To insert or extract containers or accessories from the oven, always wear suitable protective gloves.
- Use only containers able to resist to high temperatures
- Do not leave the appliance unattended during cooking operations that may release greases or oils that may catch fire.
- Never cover or lean on the walls or lower part of the oven with sheets of aluminium or other objects such as pans or trays that could damage the product.
- Do not use the oven to store objects when it is not in use, otherwise damage could be caused to both the oven and the objects when the appliance is switched on.
- Do not sit on or place weight on the open door and do not hang weights on the handle as to do so could damage the product and cause malfunctions.
- Before maintenance or cleaning, unplug the oven and, if just used, wait for it to cool.
- Pay attention to the flow of air that leaves the oven when the door is opened when the same is hot.
- Do not use jets of steam for cleaning, which could reach and damage electrical parts.
- If the supply cord is damaged, immediately contact Technical Assistance which will replace it.

Attention, this appliance must be earthed in compliance with the standards in force.

For installation of the oven see the “installation instructions” chapter.

Correct use of the oven

- Pre-heat the oven for the strictly necessary time only;
- Open the door only when necessary to avoid unnecessary heat losses;
- Keep the gaskets clean and efficient to avoid heat dispersion which can cause damage;
- Always turn off the oven when no longer in use;
- To reduce the formation of condensate owing to the humidity in food, it is always necessary to pre-heat the oven before introducing the foodstuffs. In any case formation of condensate on the door glass or on the walls of the oven does not compromise its operation and with continued cooking it tends to disappear.

First time using the oven, what to do?

Unplug the device.

Remove all internal packaging and accessories from the oven. Clean the internal surfaces with hot water or neutral detergent (see “**maintenance and cleaning**” paragraph). Rinse thoroughly with a damp cloth. Wash all oven accessories in the same way and dry everything thoroughly.

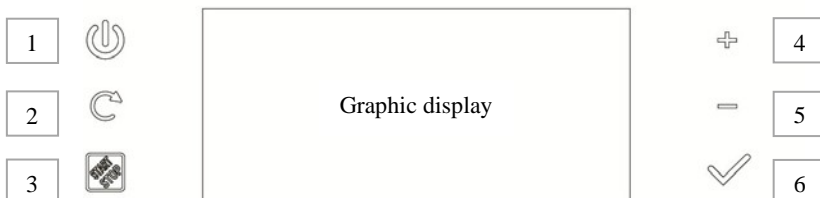
Make it function, empty and for a maximum of about 1 hour, with a ventilated cooking function. Ventilate the premises well, possibly by opening the windows. This will allow the evacuation of the combustion fumes of production residue such as grease, oil and resin from processing.

Attention:

- Never use this device to warm the premises
- Do not obstruct the passage of cooling air by blocking the ventilation holes of the room and ducts on the appliance.
- Before installation, check that the local power supply is compatible with the data indicated on the product label.
- During use, do not touch the heating elements inside the oven.
- The accessible parts can become very hot during use, it is recommended to keep children out of reach.

■ GUIDE TO USING THE OVEN ■

> STANDARD CONTROL PANEL



KEY 1: on/off/wake

KEY 2: menu selection

KEY 3: start/pause

KEY 4: + / temperature

KEY 5: -

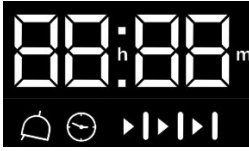
KEY 6: confirm/reset
oven light / systemtime

Whenever a button is pushed you will hear a **Beep**.

DISPLAY AREA DETAIL



Display area/setting the system clock.
(position on the display: upper centre)



Area for programming time and display the progressive cooking time.
(position on the display: upper left)



timer



alarm



progressive manual cooking time



cooking duration



end cooking time



automatic cooking

AUTO MAN

Cooking method display area
(position on the display: centre)

- AUTO = AUTOMATIC programming
- MAN = MANUAL programming

Display area/central chamber temperature setting and temperature graph.
(position on the display: upper right)



BLOCK KEYS (special safety function)



temperature selection indicator



increase/decrease temperature



interior temperature graph



cooking delay mode indicator / cooking not active



active cooking mode indicator

SPECIAL FUNCTIONS INDICATORS



"OVEN LIGHT" mode indicator (position on the display: centre)



"PAUSE" mode indicator (position on the display: lower left)



"DEFROST" function indicator (position on the display: lowerleft)



"FOOD WARMER" mode indicator (position on the display: lower right)



"FOOD PROBE" mode indicated, in applicable models
(position on the display: left of centre)

> SELECTABLE COOKING FUNCTIONS:

1)		Resistenza Circolare + Ventola Radiale 180 °C	2)		Resistenza Circolare + Resistenza Suola + Ventola Radiale 200 °C	3)		Resistenza Circolare + Resistenza Cielo + Ventola Radiale 180 °C
4)		Resistenza Grill + Ventola Radiale / °C	5)		Resistenza Suola + Ventola Radiale 140 °C	6)		Resistenza Cielo + Resistenza Suola + Ventola Radiale 180 °C
7)		Resistenza Cielo + Resistenza Suola 180 °C	8)		Resistenza Suola 150 °C	9)		Resistenza Grill / °C
10)		 Defrost	11)		 Scaldavivande			

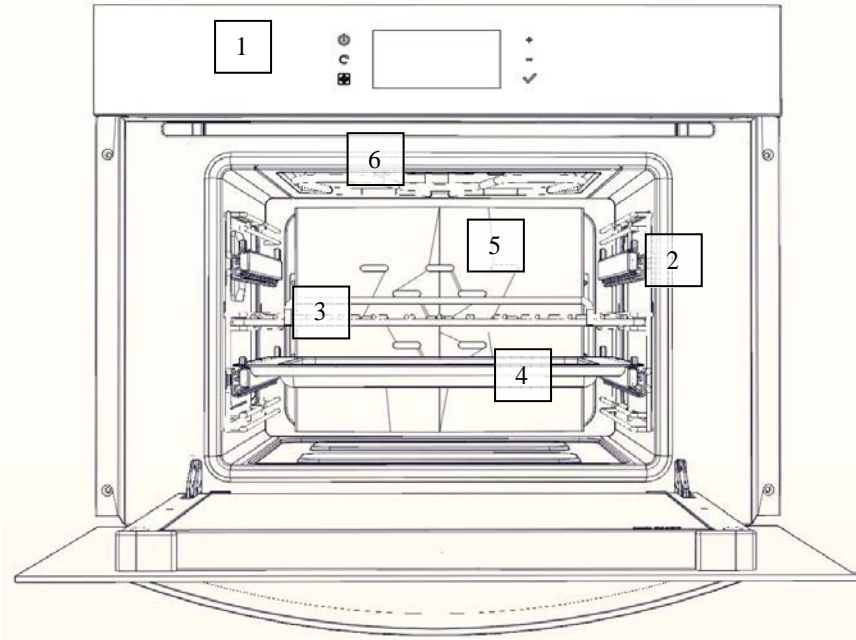
POSSIBLE TEMPERATURE RANGE: FROM 50 TO 250 °C.

Except for:

- From 50 to 160° C (Base heating element);
- From 50 to 150° C (Base heating element + Radial Fan);

IMPORTANT NOTE: All of the functions are accompanied by the activation of the internal light The light remains on for 3 min and then goes off automatically.

➤ **DESCRIPTION OF THE OVEN AND ACCESSORIES**



- 1) Control panel;
- 2) Completely extracting guides (where applicable);
- 3) Support rack;
- 4) Drip tray;
- 5) Ventilated cooking fan cover;
- 6) Grill cooking heating element;

■ TURNING THE OVEN ON ■

> FIRST STARTUP / RESET AFTER POWER OUTAGE

All of the icons stay on for 2 sec to verify oven operation.



Whether it is the first electrical hookup or a reset after a power outage, the system time appears as in the figure, with the hour digits flashing.


To proceed, the system time must be set (see relevant paragraph).



If the cooking mode was interrupted due to a power outage, the oven maintains all of the information (blackout mode).

In fact, when power is restored an intermittent audible signal indicates that the oven was locked and the following appears:



Once the time is reset on the oven, the audible signal stops and it goes into PAUSE mode  (see relevant paragraph).

> **ADJUSTING THE SYSTEM TIME**

The system time (clock) is based on the type of power supply (50 Hz or 60 Hz). The time is adjusted with the oven OFF:




- 1) Hold down the ✓ key for at least 3 sec. The hour digits on the display will flash. Use the 4 and 5 keys ⇄/= to set the value.
- 2) To acquire the set hour, confirm with the 6 key ✓.
- 3) Perform the same procedure to set the minutes.

If the oven is on OFF: the control displays only the system time, dimming the brightness after 1 min.

If the oven is in blackout mode due to a power outage, the hour digits flash. Use the 4 and 5 keys ⇄/= to set the hour as indicated above.

> **ON/OFF Function** 

The oven is activated by holding down the 1 ON/OFF  for at least 2 seconds and is turned off with a single touch of the same key.

If no key is pressed after the oven is turned on, it is disabled automatically after 1 min (accidental startup control).



Oven ON: single audible signal.


Oven OFF: double audible signal.

NOTE: when the oven is turned off, it cancels all of the set cooking programs and times.


If the oven is turned off in low consumption mode (display dimmed), the first time a key is touched it has a WAKE function (the display light becomes brighter). Low consumption mode is automatically re-enabled after 1 min.

ACCIDENTAL STARTUP CONTROL

This function automatically turns off the oven.

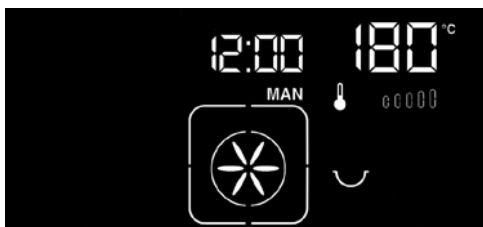
It occurs after the oven is turned on with the 1 ON/OFF  and after 1 min of command inactivity. In other words, if no function is selected and activated. After 1 min, a double audible signal notifies the user that the oven will shut off.


➤ **OVEN ON awaiting commands**

Pressing the 1 ON/OFF key  turns the oven on, awaiting settings on the desired cooking function.

The default function is ventilated cooking (Circular heating element + Radial fan) with pre-set temperature of 180° C.

The display is as shown in the figure:




The menu 2 key  scrolls through the functions in the following order:

- 1- cooking functions menu;
- 2- oven temperature;
- 3- programming cooking time;
- 4- timer;
- 5- alarm;



ATTENTION:

- when scrolling through the functions, the icons flash. If the function is not confirmed or changed within 7 sec, the selection is de-activated.
- from oven "on awaiting commands", if there is command inactivity for more than 5 min, the oven will automatically shut off.

NOTE: the oven can switch from "in cooking mode" to "on awaiting commands" by pressing the 1 ON/OFF key . When the key is pressed again, the oven shuts off.


■ COOKING FUNCTIONS MENU ■

> TRADITIONAL COOKING FUNCTIONS


After the oven is turned on using the 1 ON/OFF , it is possible to directly access the cooking function selection by immediately pressing the 2 menu key . The central icon and the interior cooking functions start to flash.







Using the 4 and 5 keys  you can also scroll through the available cooking functions (see "SELECTABLE TRADITIONAL COOKING FUNCTIONS"): the related segments are activated.


Once the desired function is highlighted, confirm using the 6 key .

In any case, after 7 seconds of command inactivity, the function chosen is automatically confirmed (auto-confirm).

At this point, to start cooking, confirm everything with the 3 START key  (see the reference paragraph).


The oven starts the pre-heating phase. The internal oven light comes . The cooking pan icon  comes on and starts to flash. Based on the cooking function selected the default temperature appears and the temperature increase icon  starts to flash. The progressive manual cooking time is displayed. The icon  starts to flash (see figure).




At the end of cooking, press the 1 ON/OFF key  and the oven stays in "on awaiting commands" mode. When the key is pressed again, the oven shuts off.

■ **DISPLAY TEMPERATURE** ■

> **DISPLAYS**

After the oven is turned on, the 1 ON/OFF  is activated along with the default "ventilated cooking" function.

If cooking is started, the display shows the following information:

- pre-set temperature (default);
- icon: thermometer, arrow rising and progressive temperature graph;
- "cooking pan"  lights up;



NOTE: the control has time limits for continuous operation, with the following safety limits:


- 250°C max 3h
- 200-245°C max 5h
- 120-195°C max 8h
- up to 120°C max 11h


> **RESIDUAL HEAT**



If HOT appears in the upper right part of the temperature display, be careful not to touch the inside parts of the oven, even if it is turned off.

HOT is displayed after the oven is turned off and remains active until the chamber temperature goes below 50° C.

> SETTINGS AND TEMPERATURE CHANGES


The temperature can be changed at any time after choosing a cooking function by simply pressing the 4 key .



On the display, the temperature and corresponding  flash.

Use the 4 and 5 keys  to set the desired temperature and confirm with the 6 key .

In any case, after 7 seconds of command inactivity, the temperature chosen is automatically confirmed (auto-confirm).



You can also access the temperature change using the 2 menu key .


Set it on the temperature function: the switch is highlighted by the temperature icon  flashing .

To select the desired temperature, use the 4 and 5 keys  and then confirm with the 6 key  or after 7 sec it will be auto-confirmed.


PRESET TEMPERATURE



The preset temperature assigned to each function can be changed.


Using the 4 key  (or the 2 menu key ) , go to temperature change mode and set the new preset temperature.



While the display is flashing (and thus within 7 sec), confirm the value by holding down the 6 key  for at least 3 sec. The next time the oven is turned on the new preset temperature will be active.

> OVEN PRE-HEATING

Once the cooking function and temperature has been chosen, the 3 START key  enters cooking mode and the oven starts the pre-heating phase.


The rising temperature icon starts to flash  and the status  shows the temperature reached inside the oven. Once all the bars on the graph are full, a long audible signal indicates that the set temperature has been reached inside the oven and the rising temperature icon no longer flashes.



The stabilised temperature icon appears in its place .


At this point the oven maintains the set temperature inside the cavity. If oven temperature changes are made, the  rising temperature and  falling temperature icons are activated.

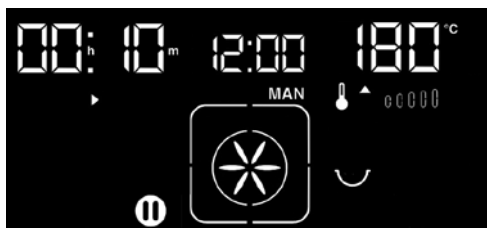
■ SPECIAL FUNCTIONS ■

> START/PAUSEFUNCTIONS

The 3 START KEY , as already described, is active after having selected a cooking function and lets you confirm all of the cooking settings and automatic programs. Basically, it starts cooking (START function).


The PAUSE function, represented by the  icon, is always activated with the 3 START key  and can be done with the oven in cooking mode.



The icon  is steady and the loads are turned off but the other settings are not reset.



After having confirmed any changes made to the cooking parameters and/or the cooking status is displayed, in order to proceed the pause must be disabled.

Then press the 3 START key  again to exit pause.

The  is disabled, returning to cooking and all of the automatic programs, the progressive cooking time and displays are activated.


NOTE: The PAUSE function does not hinder the TIMER  and ALARM  functions while it blocks automatic programming of the time (AUTO functions).

The pause function activates automatically in the following cases:


- the previously confirmed cooking function is changed;
- power is reset with the oven in cooking mode;

> **OVEN LIGHT CONTROL** 

The oven light is considered a special function. It is not selected among the cooking functions.

The light can be turned off and on at any time, even with the oven off, using the 6 key (except when in programming and/or function change mode).



In any case, the light goes off automatically after 3 min. of operation.

The oven light is also controlled by a microswitch on the door that detects when it is opened or closed. When the door is open,  appears on the clock display and the light comes on. This also occurs with the oven OFF.


If the oven is in cooking mode, when the door is open it disables the Radial Fan and the Circular Heating Element where required, thus preventing the steam produced from directly touching the user and that there is a notable heat dispersion.


> **KEY FUNCTION (child safety)** 

The key function inhibits/freezes the functionality of the touch keys. This prevents unintended changes to the cooking program and/or accidental startups (child safety).

The key function can be enabled or disabled at any time by pressing the 5  and 6  keys together for at least 3 seconds.







When activated, the icon  flashes for 3 seconds and then remains on. At this point the function is confirmed.

At each action after the function is activated, the  icon flashes for 3 seconds to indicate the safety status. To continue, disable the key function.

The key function can also be enabled/disabled with the oven off.





> **FOOD WARMER FUNCTION** 

This function keeps the food warm at a recommended temperature of 80° C.

- select using the 2 menu key  traditional cooking functions;
- position it on the function indicated by the icon 
- confirm using the 6 key  or it will be automatically confirmed after 7 sec;
- to activate the function, press the 3 START 
- you can change the temperature slightly within the range of 60°-90°C;
- the timer and automatic programming functions can be activated;

> **DEFROST FUNCTION** 



This function does not call for the use of the heating elements, only the internal radial fan:

- select using the 2 menu key  in traditional cooking functions;
- position it on the function indicated by the icon 
- confirm using the 6 key  or it will be automatically confirmed after 7 sec;
- to activate the function, press the 3 START 
- the temperature cannot be changed and the display is off;
- the timer and automatic programming functions can be activated;



■ TIME PROGRAMMING FUNCTIONS ■

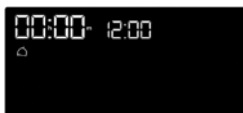
➤ SETTING THE TIMER


The TIMER function is independent from the cooking functions and does not perform oven programs.

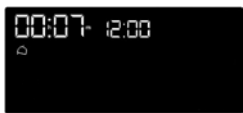
The  can be activated at any time using the 2 menu key  :


- oven OFF;
- oven ON, awaiting commands;
- oven ON, without influencing its operation;

For example, with the oven off, use the 2 menu key  to scroll and set it on the timer icon .



Use the 4 and 5 keys  to set the desired value (max time that can be set is 12h).




Confirm using the 6 key  or it will be automatically confirmed after 7 sec (the countdown starts).

Once the set time has passed, an intermittent audible signal will notify you. Press any key to stop the signal and exit the TIMER function.



In any case, the audible signal will automatically stop after 3 min.

The oven then (after 1 min) goes back into low consumption mode.



With the oven on or in cooking mode, in order to access the functions, proceed in the same manner using the 2 menu key , scrolling through the functions and positioning it at the icon. Then proceed as above.

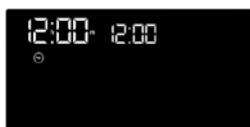
> SETTING THE ALARM


The ALARM function (as for the TIMER function) is independent from the cooking functions and does not perform oven programs.

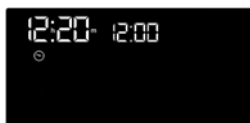
The  can be activated at any time using the 2 menu key  :


- oven OFF;
- oven ON, awaiting commands;
- oven ON, without influencing its operation;

For example, with the oven off, use the 2 menu key  to scroll and set it on the alarm icon .



Use the 4 and 5 keys  to set the desired value (max time that can be set is 12h).




Confirm using the 6 key  or it will be automatically confirmed after 7 sec (the countdown starts).

Once the time has passed, an intermittent audible signal will notify the user. Press any key to stop the signal and exit the ALARM function.

In any case, the audible signal will automatically stop after 3 min.


The oven then (after 1 min) goes back into low consumption mode.

With the oven on or in cooking mode, in order to access the functions, proceed in the same manner using the 2 menu key , scrolling through the functions and positioning it at the icon. Then proceed as above.

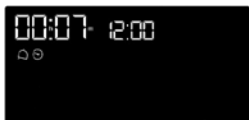
> **SETTING THE TIMER AND ALARM**



The two functions can be set simultaneously at any time.

It is like having two timers and to do so follow the same setup procedure using the 2 menu key , first for the TIMER and then for the ALARM (or viceversa).

For example, with the oven off:




The two icons   are activated together.

The display shows the value of the timer that will be the first to finish the countdown.






The respective audible signals will indicate the time has passed.

Then proceed as above (see relevant paragraph).

With the oven **on**ooking mode, _____ in order to access the functions, proceed in the same manner using the 2 menu key , scrolling through the functions and positioning it at the icon. Then proceed as above.

➤ PROGRAMMING THE COOKING TIME **AUTO**

The cooking time programming functions are:


- cooking duration ;
- automatic cooking  : combination between end cooking time  and cooking duration ;

These functions can be activated:

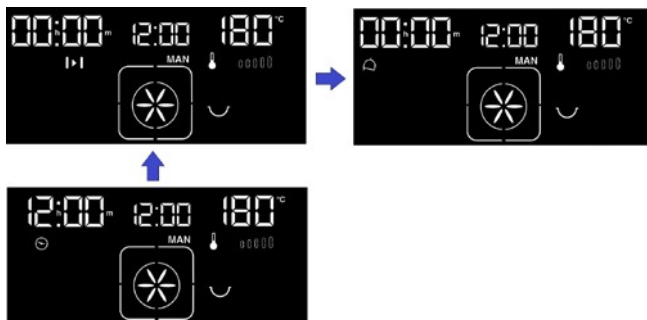
- with the oven ON, awaiting commands;
- with the oven in cooking mode;





The timed programming functions require the oven to be turned on and they are effective when the oven is in operation.





With the oven on, awaiting commands, enter timed programming mode using the 2 menu key  that allows you to position yourself on the relevant icon. The position is highlighted by the icon flashing.

For programming methods, see the relevant paragraphs.





NOTE: if you wish to set the TIMER   and AUTO time programming functions  and  at the same time, the display priority on the time display will be:



- AUTO programming time;
- progressive cooking time;
- TIMER functions;

To display the TIMERS and  the "hidden" progressive cooking time, go to the relevant icon using the 2 menu key .


> COOKING DURATION

It is a function that lets you block the cooking automatically after a certain amount of time.

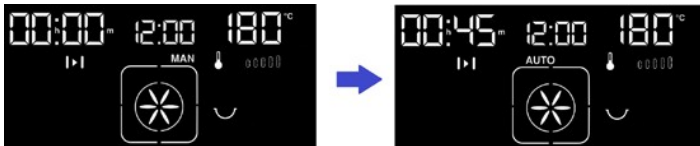
With the oven on awaiting commands, position the 2 menu key  on the icon that is  flashing.


Use the 4 and 5 keys / to set the desired value (max time that can be set is 12h).



Confirm using the 6 key  or it will be automatically confirmed after 7 sec.

The display highlights the switch from **MAN** to **AUTO**.




Once the cooking function has been defined, in order to start the countdown, press the 3 START key .

This gives cooking a defined and limited time.




When this time has passed and intermittent audio signal will notify the user, the oven will turn off and the display will be active and flashing.

The audible signal is disabled by hitting any key or automatically shuts off after 3 min.

The cooking duration can also be programmed with the oven in cooking mode. In this case, it is not necessary to press the 3 START key  to start the programming.


> **END COOKING TIME** 


The end cooking time can only be set after having activated the cooking duration function . The combination of the two functions will perform an automatic cooking program (see relevant paragraph).

The end cooking time is restricted to a maximum of 12h of postponement.



Using the 2 menu key  go to the  flashing icon.

Set the hour using the 4 and 5 keys .



Confirm using the 6 key  or it will be automatically confirmed after 7 sec.




At this point the automatic cooking program is confirmed (see relevant paragraph).


> **AUTOMATIC COOKING** 

This is a delayed cooking method. It is used whenever you need to have dishes available and ready at a specific time of day.

The two methods must be set simultaneously: cooking duration  and end cooking time  in that order.





Set the cooking duration  (see relevant paragraph).

When setting the end cooking , the control determines and proposes the time to enter calculated based on the current time and the desired cooking duration. For example, set 45 minutes cooking duration.

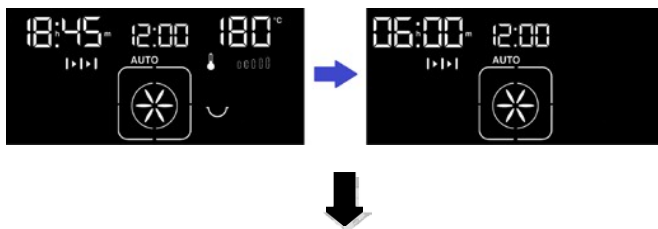


If the end cooking time is not with a time that is greater than the cooking duration, the display will only propose the cooking duration program.


Set one hour cooking time that includes a time that is greater than the cooking duration for automatic programming highlighted by the single icon .

When finished, press the 6  or after 7 sec it will be auto-confirmed.


For example, set a 6 hour delayed cooking and a cooking duration of 45 min.





At this point:

- the oven goes into low energy mode;
- functions display shows the selected cooking function;
- the time display shows the programming icon  and the time remaining until cooking starts;
- the **AUTO** icon signals active programming;

When the automatic program starts, an audible signal will notify you that cooking has started.

The oven turns on (the cooking mode icon  activates) and the time programming works the same as the cooking duration function except that the oven startup was postponed.

In fact, the cooking duration icon  will appear instead of the end cooking one  the display will show the desired cooking duration.









When this time has passed and intermittent audio signal will notify the user, the oven will turn off and the display will be active and flashing.

The audible signal is disabled by hitting any key or automatically shuts off after 3 min.

➤ **CANCELLING/CHANGING TIME AND TIMER PROGR.**


To cancel or reset the timed programming:

- AUTO :  and  ;
- TIMER :  and  ;

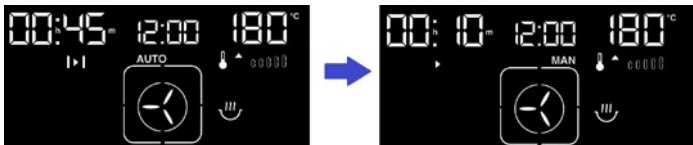
Select the icon for the function you wish to cancel using the 2 menu key  , while the icon is flashing, press the 6 key  for at least 3 sec.





If the oven is off (only for timer functions), the display turns off.

If the oven is on in cooking mode  :

- from mode **AUTO** it returns to manual mode. The **MAN** icon activates;
- the timer display and programmed cooking icon go off;
- the timer display switches and shows the progressive cooking time up to that moment (in the example in the figure it is 10 min);



For automatic cooking mode  (oven in low energy mode), to cancel the program press the 1 ON/OFF key  twice. In this case the oven turns off.

■ COOKING INSTRUCTIONS ■

➤ POSITION OF THE INTERNAL GRILLS FOR SPECIFIC COOKING

- Position n. 1 and 2 from bottom

Frozen cakes, Long roasts, Turkey, Cakes, Meat Steak well done;

- Position n. 2 from bottom.

Cakes, Sandwich Load, Toast, Casserole, Wholemeal bread, Meat;

- Position n. 2 and 3 from bottom.

Biscuits, Fine cut meat;

- Position n. 3 from bottom.

For Browning with Grill.

This data regarding the cooking positions are indicative and can be interpreted on the basis of your own experience.

It is recommended to insert foods into the oven when it has been pre-heated

➤ **USE OF THE GRILL**

To optimise Grill cooking, switch on the grill oven and pre-heat for at least 10 minutes. Introduce the dish inside the oven in the nearest position to the Grill, depending on the type of food to cook. Always use the Grill with door closed and for a maximum time of 15 minutes.

With the grill it is possible to cook fish, vegetables, small spits and various types of meat, with the exception of lean game meat. Finely cut meat and fish must always be grilled very quickly greasing them slightly with oil using a suitable brush and always placed on the grill. In turn, the grill must be placed nearest to the upper heating element, proportionally to the thickness of the dish, to avoid burning it on the surface and not cooking it enough inside. Only salt the meat after cooking or it will be less juicy. Never prick food during cooking, not even to turn them. Their juice would run making the grilled food dry.

Meat can be arranged in suitable containers or cooked directly on the grill. In the latter case, always pour some water in the drip pan then insert it in the guides under the grill. This prevents the grease in the dripping pan from burning and creating bad odours.

Attention: during use of the Grill, the accessible parts can overheat. It is therefore advisable to keep children at a safe distance.

Never use the oven to heat the premises or the room you are in.

➤ **TANGENTIAL FAN**

This appliance is provided with a tangential fan for cooling the control panel and the oven door handle. This fan starts working a few minutes after the start of cooking, when the oven reaches a certain temperature (the time varies according to model) and also avoids the overheating of the cabinet housing. The hot air expelled from below the control panel will continue to escape also after the oven has been switched-off, until the temperature falls to a normal level.

■ **AUTOMATIC COOKING RECIPES** ■

In the oven are inserted 32 types of automatic recipes with timing sequences and temperature already set, realized on the basis of test cooking carried out by specialist chefs. The programs allows to produce changes to the automatic recipes for your customization. In every moment is possible to reactivate the original factory settings. Furthermore the program allows to create others 20 recipes totally personalized depending on your way of cooking.

To utilize the programming follow the instruction here below.

WARNING: Meat probe is not applicable during recipes programs.

> **AUTOMATIC RECIPES**

A) How to enter the menu recipes

- 1- turn the oven with key 1
- 2- Press the key 2 until the symbol "MAN" appears flashing in the display
- 3-Press the +, **P AUTO** appears flashing
- 4-press button 6 to confirm or wait 5 seconds for the automatic confirmation press button 6 to confirm or wait 5 seconds for the automatic confirmation


The central part of the display shows the first recipe programmed in **P01** alternatively to the set time, at the top left of the display the total time duration of the recipe appears, in the upper right of the display appears the preheating temperature.

B) How to select the programmed recipe you want

- 1- Follow the 4 steps of section "A"
- 2- Press the key 2
- 3- The letter P starts flashing
- 4-Press button 6 to confirm
- 5-P and **P01** starts to flash that is the first programmed recipes
- 6-Press the "+" key until you reach the desired recipe (**P01...**, **P32**)
- 7-Press button 6 to confirm
- 8-Start the cooking program by pressing the **START** button (3)

If you want to delay the cooking program, follow the instructions in the section below.

C) How to set out a recipe postponed planned.

- 1-Follow the instructions in paragraph "B" to the point No. 8.
- 2-Press 2 to reach the icon "END TIME"  flashes
- 3-The display in the upper left shows the end of cooking time
- 4-Press button 6 to confirm
- 5- Starts to flash the end of cooking time
- 6- Press the "+" to postpone the time of the end
- 7- Press button 6 to confirm, otherwise wait 5 seconds for the automatic confirmation
- 8- Press the **START** button

The oven is in pause, the display in the upper left shows the time remaining to the activation of programmed cooking.

In the temporary absence of sudden power supply, the job is automatically cancelled.

D) Editing a recipe than the standard factory settings.

- 1-Follow the four steps of section "A"
- 2-Press button 2
- 3-Press button 6
- 4-Starts to flash **P** and **P01**
- 5-Press the + button to get the recipe chosen (the oven is equipped with 32 programmed recipes (**P01 ... P32**))
- 6-Press button 6 to confirm the recipe or wait 5 seconds for the automatic confirmation
- 7-Press the **ENTER** button (6) for at least 3 seconds
- 8-The words "**Func PRE**" blink in the display
- 9-Press the "+" button to select the function you want to use for pre-heating the oven
- 10- Press the 6 button to confirm
- 11- the temperature indicator flashes
- 12- press the "+" / "-" to set the preheating temperature.
- 13-Press button 6 to confirm
- 14- On the display the preheating duration flashes
- 15- Press the "+" / "-" to change the duration of the preheating
- 16-press button 6 to confirm
- 17- The abbreviation "**Func F1**" that identifies the cooking sequence immediately compares next to the preheating
- 18- Follow the instructions from step 9 to step 14 to confirm the characteristics of the area (Function, temperature and time)
- 19- The oven prompts you to set / change a maximum of 5 consecutive sequences of cooking known as **F1-F2- F3-F4-F5**
NOTE: If you want to exclude one or more cooking sequence, when asked to take on the index function, set "**00**" using the "+" and "-".
- 20- After setting the oven shows "**NO DEF**"
- 21-Press the 6 button to confirm the changes

E) Restoring the recipe according to the factory settings

- 1-If you want to return the prescription to the factory, go over the instructions from step 7 to step 17. At the request of the "**DEF NO**" press the "+"
- 2-"**SURE DEF YES**" appears flashing
- 3-Press the 6 button to confirm the reset factory settings of the individual recipe

➤ **CUSTOMIZED RECIPES**

The oven allows you to create and store No. 20 recipes (from **U01** to **U20**);
To cancel the recipe, follow the instructions in section **E**

F) Create a custom recipe without changing the factory programmed recipes

- 1-Follow the instructions in paragraph “**A**” from step 1 to step 4
- 2-press button 6 to confirm
- 3-press the “+” key by sliding gradually all the recipes you plan to plant (the oven has a maximum of 32 programmed recipes appointed with **P01... P02 ... P32**)
- 4- After the programmed recipe **P32, U01** appears **U01** that identifies the first recipe customizable by the user. The oven allows you to store up to 20 recipes customized
- 5- Create a recipe of your own by following the instructions “**D**” from 7 through 19

■ **REFERENCE TABLES PROGRAMS** ■

AUTOMATIC PROGRAMS RECIPES		
	NAME	DURATION min
P01	Baked Lasagne	66
P02	Baked Frozen potatoes	41
P03	Au gratin stuffed tomatoes	26
P04	Aubergines sauteed	26
WHITE MEAT		
P05	Roasted chicken	80
P06	Rabbit into the bag with herbs	76
P07	Roasted duck	86
P08	Turkey in sauce	86
RED MEAT		
P09	Pork ossobuco into the bag	96
P10	Veal stew	91
P11	Leg of lamb	136
P12	Roast beef	30
P13	Underdone beef	30
P14	Roast meat	86
P15	Chicken	56
FISH		
P16	Turbot	46
P17	Whole baked sea bass	41
P18	Salted sea bass	56
P19	Salted sea bream	56
PEPPER DISH		
P20	Pepper dish	41
BREAD/PIZZAS		
P21	Wheat bread	74
P22	Sandwich loaf	54
P23	Homemade pizza	21
P24	Frozen pizza	21
P25	Liguria style focaccia bread	41
CAKES		
P26	Apple strudel	46
P27	Jam tart	57
P28	Apple pie	41
P29	Short-pastry biscuits	22
P30	Muffins	36
P31	Plum cake	51
P32	Chocolate cake	41

USER PROGRAM		
	NAME	DURATION min
U01	User 01	
U02	User 02	
U03	User 03	
U04	User 04	
U05	User 05	
U06	User 06	
U07	User 07	
U08	User 08	
U09	User 09	
U10	User 10	
U11	User 11	
U12	User 12	
U13	User 13	
U14	User 14	
U15	User 15	
U16	User 16	
U17	User 17	
U18	User 18	
U19	User 19	
U20	User 20	

■ **MAINTENANCE AND CLEANING** ■

Disconnect the electric power supply before performing any type of maintenance on the product

Do not clean the device with steam cleaners.

Do not use rough, abrasive materials or sharp metal scrapers to clean the oven door, as they can scratch or damage the surfaces and cause the glass to break. Do not use acid products (like anti-scaling agents) as they can damage the enamelled parts.

Turn off the heating elements, wait for the internal parts of the oven to cool down before touching or cleaning them. Pay greater attention to the cooking grills. Clean the oven

with care. Take all due care to avoid scalding yourself when cleaning with a wet sponge or soft cloth if the surface is hot as it will produce steam. Moreover, some detergents create noxious fumes on contact with the heat.

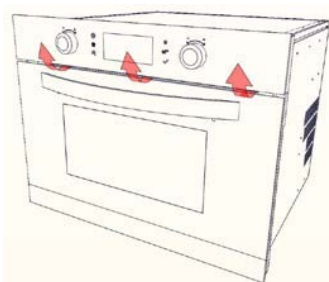
DO NOT WASH THE MEAT PROBE IN THE DISHWASHER.

The grills and drip pan may be washed in the dishwasher.

> **PERIODIC MAINTENANCE**

Regularly check the state of the rubber gasket located around the oven opening. It guarantees the correct functioning of the oven. If gasket damage is noted, contact the nearest technical after-sales centre.

Cleaning the aeration slots on the oven: the air expulsion slots are located right under the front control panel. Use a duster to keep them clean in order to insured optimal operation of the oven cooling system.



➤ **CLEANING THE SURFACES**

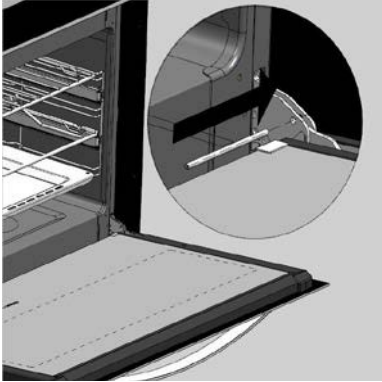
The enamelled or stainless steel parts must be treated with caution. Use water or specific products, accurately drying with a soft cloth. **Do not use abrasive products.** In case of tough deposits on enamelled parts, use a plastic sponge or similar, soaked in hot water and vinegar. It can become very difficult to remove food residues or stains from oils, sugars, fats, etc. if they are not immediately removed after use of the oven. It will make removing them easier if the internal parts of the oven are cleaned while they are still warm.

Due to an increasing presence of new products on the market it is not possible to establish a list of items suitable for cleaning this device. Read the manufacturer instructions carefully to verify the possible use of the detergent.

■ **REMOVING/MOUNTING OF THE OVEN DOOR** ■

To remove and insert the oven door, follow the instructions below.

Fully open the door and in both hinges insert a metal rod (not supplied) with a diameter of about 3 mm in the hole shown in the figure. This blocks the hinge in the open position.



Grasp the door with both hands on the sides towards the bottom. Lift the door slightly and remove the hinges from 2 locations. Pull the door toward you to release the hinges from the openings of the frame of the oven.

Re-insertion of the oven door

Act in reverse order, holding the door sideways with both hands towards the bottom and inserting the hinges in the openings of the front oven frame, (pay attention to the positioning of the foot joint). With the oven door fully opened, remove the 2 metal rods from hinges.

Close the oven door slowly and make sure that it has been correctly inserted and aligned with the lateral edges.

Warning!

With the door dropped, never remove the 2 metal rods that hold the hinges locked. Do not rest weights on the door or hang them on the handle, they could damage the products, creating malfunctions

Moreover, do not use the oven until the oven door has been re-mounted correctly.

Removing inner glass (remove the oven door)

For more complete cleaning, the two inner panes of glass can be removed.

Remove the oven door as indicated above, unscrew the 4 mounting screws from the steel plates C (fig. 5) that block the glass surfaces in position. The glass surfaces can now be removed by slipping them out.

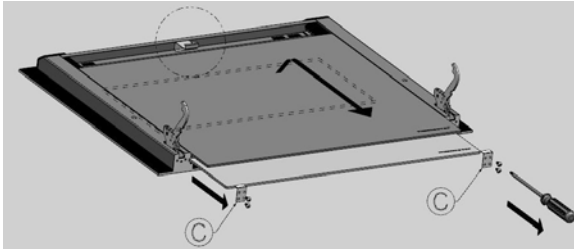


fig. 5

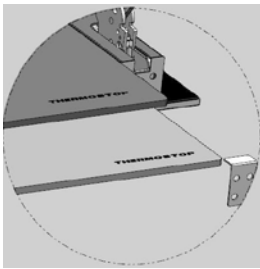


fig. 6

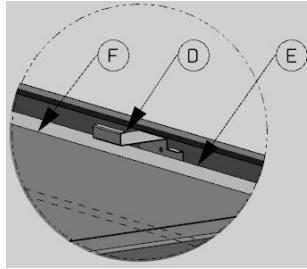


fig. 7

Carry out the same steps in reverse order to replace the glass surfaces. Take the utmost care to ensure they are in the right order and are placed the right way round (the clear glass must be towards the inside and the position of the lettering on the glass surfaces must be as in (fig. 6). Also make sure the protective gaskets are positioned correctly. Some models have a glass anchoring clip that must be repositioned correctly (fig.7) by keeping the clip D against the painted strip on the upper part of the door and inserting the intermediate glass E and inner glass F into place (as shown in the figure).

Before remounting the door, make sure the glass is firmly secured into place

ATTENTION! THE REMOVAL AND INSTALLATION MUST BE CARRIED OUT ACCURATELY AND WITH THE HIGHEST CARE IN ORDER TO AVOID BREAKING THE GLASS.

Warning! Do not remove the hinge locking hooks from their seat when the door is not mounted in the oven. Do not close the hinges without the weight of the door as it causes a violent closing of the springs.

Do not rest weights on the door or hang them on the handle, they could damage the products, creating malfunctions

Moreover, do not use the oven until the oven door has been re-mounted correctly.

REMOVING/MOUNTING THE LATERAL GUIDES

Proceed as follows to release the lateral guides:

take the guide by lifting it up at the front and pull it towards the inside of the oven (fig.1) so that the guide hook comes out from the slot on the oven wall.

Now pull the guide towards you and lift it by taking it out from its housing at the back (fig.2).

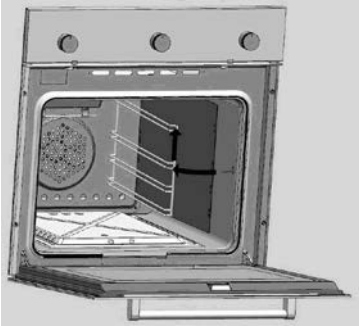


fig. 1

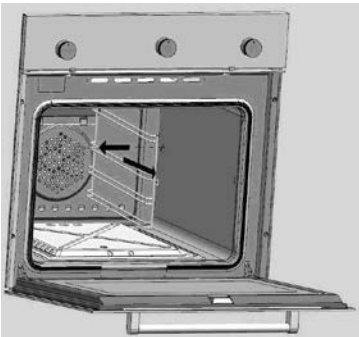
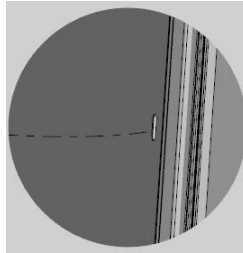
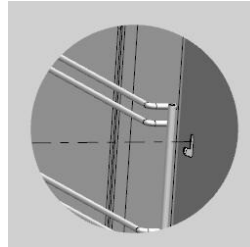


fig. 2



Warning

To replace the guides, carry out the steps in reverse order.

Always make sure to correctly replace the lateral guides. Improper installation could cause injury.

REMOVING/MOUNTING THE SLIDING GUIDES (IF ANY)

If any, there are right and left sliding guides, which means they are not interchangeable on both sides of the oven.

Proceed as follows to remove the sliding element from the lateral guide:

release the lateral guide from the oven together with the sliding element, as reported in the paragraph above.

Place the guide on a flat surface. Now exert some pressure from top down near the couplings in the sliding element (fig. 1 step 1). When the couplings underneath come out from the rod of the lateral guide, the sliding element has been released and can be removed. (fig. 1 step 2).

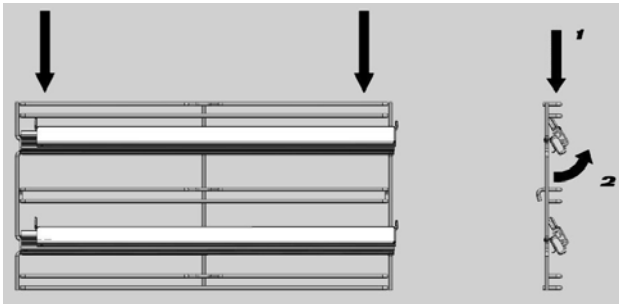
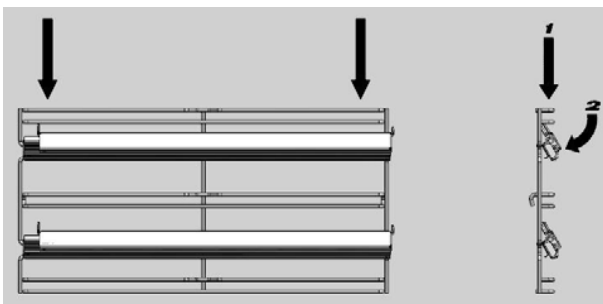


fig. 1

To replace the sliding element, position the upper hooks on the special rods of the lateral guide. Always make sure the sliding element is moving towards the outside of the oven when it is taken out. Now press the sliding element downwards (fig. 2 step 1) so that it is coupled onto the lower rods (fig2 step 2).

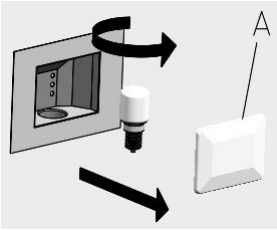


➤ **REPLACING THE OVEN LIGHT BULB**

To prevent electric shocks and/or damage to persons, read and follow the procedure given below:

Attention: Before replacing the light bulb, make sure the electricity is off at the main switch.

Ensure that the oven and the light bulb are cold and then remove the protection cover **A**



Do not touch the hot bulb with a damp cloth, the bulb may break.

Replace the light bulb with another suitable one of 25 W for 220 - 230 V with attachment type E14 suitable for high temperatures.

In case the protection cap is damaged or broken, do not use the oven until the cap has been replaced or re-inserted correctly and safely.

Attention: for correct installation and use of this appliance, refer to the technical data given on the serial label of the product.

The product label is on the edge of the internal side of the oven. A second label is found on the cover of the instruction book.

■ **INSTALLATION INSTRUCTIONS** ■

The installation and technical assistance must only be performed by qualified staff. Carefully read the safety instructions in this manual before using the oven. Incorrect installation, maintenance, assistance and use can cause serious damage/injury to persons or objects

This product must be installed as instructed in this manual and in compliance with National Standards and local regulations in force.

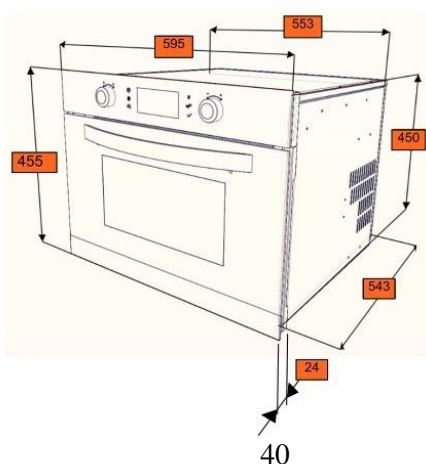
Do not lift or pull the oven from the door handle and do not force or load weights when this is open.

The purchaser is responsible for installation. Assistance provided by the manufacturing company due to an incorrect installation will not be included in the warranty.

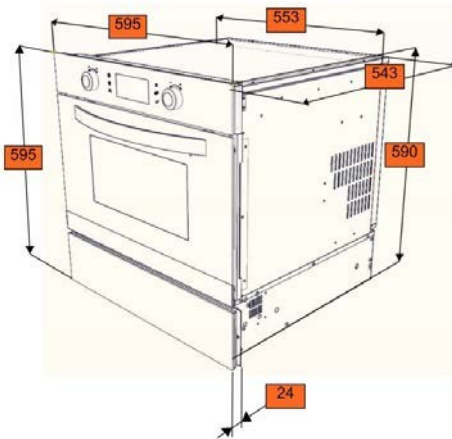
➤ **TECHNICAL DATA**

- Oven volume 45 L.
- Voltage 220-240V 50/60 Hz
- Maximum power 3000 W

➤ **DIMENSIONS OF THE SINGLE OVEN**

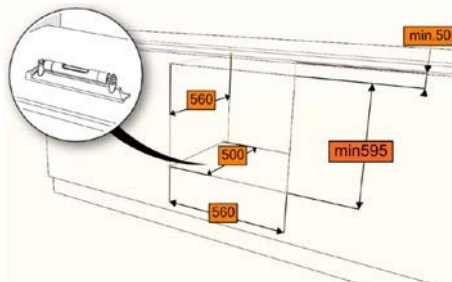


➤ **DIMENSIONS OF THE OVEN WITH FOOD WARMER**

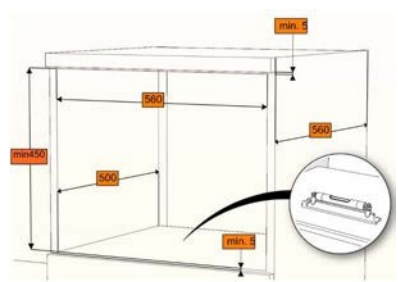


➤ **SINGLE BUILT-IN CABINET MEASUREMENTS**

The dimensions of the opening to be made in the cabinet for fitting the oven are indicated in the figures. Make sure the cabinet in which the oven will be installed is able to support the weight of 30 kg. It is necessary to create an opening in the rear part of the bottom of the cabinet or in the oven support shelf, to allow sufficient air to circulate for the cooling of the oven during functioning. The oven can be installed in a column or below the worktop of a kitchen cabinet.

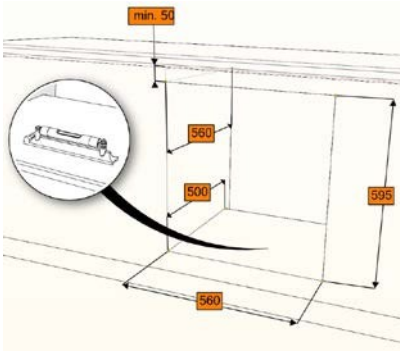


UNDER WORKTOP

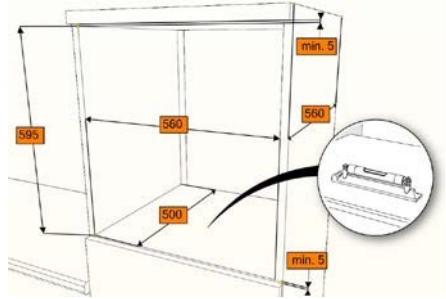


COLUMN

➤ **MEASUREMENTS OF CABINET FOR BUILT-IN OVEN WITH FOOD WARMER**



UNDER WORKTOP

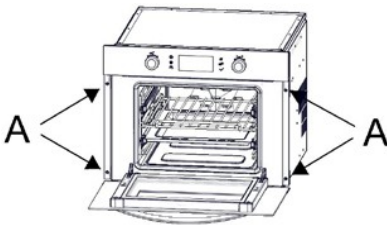


COLUMN

➤ **INSERTING THE OVEN INTO THE CABINET**

It is important that all operations relating to installation of the device are carried out by qualified staff.

Ensure the oven is safely installed inside the cabinet. Use screws **A**, for fixing the oven.



➤ **FEATURES OF THE CABINET**

The technical requisites of the cabinet are the following:

- The cabinet and its components must be able to withstand temperatures of up to 90°C without presenting deformities and/or surface defects.
- The cabinet must enable the free passage of the oven connections;
- All household kitchen units must be protected with fire-resistant material in accordance with the standards in force;

■ **ELECTRIC CONNECTION OF THE OVEN** ■

Ensure the electric current has been disconnected before connecting the oven to the electric mains.

The oven requires single-phase alternate current 220-240 V ~ 50/60 Hz, using flexible cable. Ensure the household power supply can support the electric load of the device. (see serial plate). The electric safety of this appliance is only assured if the same is correctly connected to a system having efficient earth connection, according to the legal Standards in force.

In case of permanent connection to the electric mains, apply a bipolar switch dimensioned to the corresponding load, with opening for each contact of at least 3 mm in accordance with the current local regulations.

In models where present, the flexible cable is supplied without plug. The plug to be used must be suitable for the electric load of the product and must comply with the current regulations.

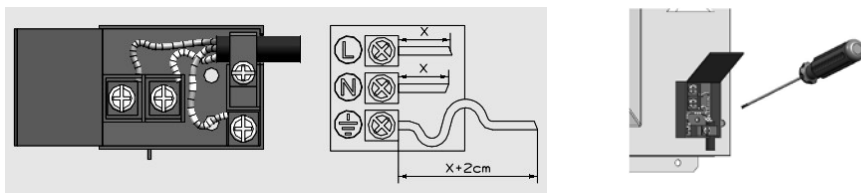
The installer must ensure that the socket is suitable for the power absorbed by the oven as indicated on the serial plate.

The connection socket must be easily accessible.

> ASSEMBLY/REPLACEMENT OF THE POWER SUPPLY CABLE

The electric cable must be kept locked to the terminal box by the cable fix, so that it cannot come out. Connect the line cable to terminal **L**, the neutral cable to terminal **N** and the yellow/green cable to the earth terminal \perp . The yellow/green cable must be longer than the other two by at least 20 mm.

Ensure the electric cable does not pass near or come into contact with the surfaces reaching a temperature above 75°C.



**Use only flexible cables:
cable type H05RR-FH 3 x 1.5mm²**

Be sure to follow the following colour code when connecting the individual wires:

BLUE	-	NEUTRAL	
BROWN	-	PHASE	
YELLOW-GREEN	-	EARTH	

> EARTH CONNECTION

Installation, connection and earthing of the electric system must comply with the European standard requisites and meet the provisions of the local Standards in force. **This household appliance requires an earthing connection for protection against short-circuits or electric dispersions. It must, therefore, be connected to an appropriate electric socket.** The earth cable must not be interrupted by the switch.

ATTENTION:

DISCONNECT THE ELECTRIC POWER SUPPLY BEFORE PERFORMING TECHNICAL ASSISTANCE OR MAINTENANCE ON THE PRODUCT.



In case of replacement of the electric cable, ensure the use of an electric cable certified according to the Standards in force and suitable to the technical features of the product.


■ TECHNICAL ASSISTANCE AND SPARE PARTS ■

> TOUCH ERRORS



Error	Description	Cause	What to do
Err Sc1	Probe detection error, the oven shuts down	Probe failure/disconnected	Check connection/replace

> SOFTWARE PARAMETERS THAT CAN BE CHANGED BY THE USER

Enter the user parameter menus by pressing the 2 menu key  and the 3 START  keys at the same time with the oven OFF.

The following parameters can be changed using the 6 key :

Message	Description	Range	Default
bEEp	Volume Buzzer	01...03	3
dLou	Display luminosity Low	01...15	3
dHiG	Display luminosity High	15...30	30
tbEE	Buzzer duration	05...180	180s
Vent	Fan icon blade number	02...03	3 blades
dEF	Reset default	No - Yes	No
fact	Manufacturer menu password	-50... +50	

The 4 and 5  can be used to set the desired range. Confirm with the 6 key  until exiting the procedure.

When the "def" parameter is confirmed with the value "Yes" "SurE" appears.

By always confirming with "Yes", it is reset to factory settings.

➤ **PARTS**

Only authorised components can be used for the household appliance assistance. Do not repair or replace any oven component not recommended by this manual. All interventions and repairs must be carried out by authorised technical staff.

To request a spare part, indicate the following data:

- 1) Model of oven (**MOD.**) and production number (**N.L.**), found on the product label positioned on the lower front part of the oven and on the first page of the booklet.
- 2) Description and number of the spare part, technical information available only to the authorised assistance service.
- 3) Last, indicate the details of the distributor that sold the oven and the details of your nearest after-sales assistance centre.

➤ **TECHNICAL ASSISTANCE**

In case your oven requires technical assistance and/or spare parts, contact the dealer or the authorised technical assistance centre nearest to you.

In this case also it is necessary to state all the appliance data on the aluminium product label, such as: model (**MOD**) lot number (**N.L.**), etc., label placed on the lower part of the oven façade or on the first page of the instructions booklet.

■ TABLES OF REFERENCE ■

ELECTRIC DATA FOR TYPE AND MODEL										
Voltage 220-240 V ~ 50/60 Hz										
		MOV -LX12								
Total power	W	3000								
Top element	W	1500								
Grill element	W									
Bottom element	W	900								
Circular element	W	1500								
Oven light	W	25								
Oven fan	W	20								
Tangential fan	W	20								
EXTERNAL DIMENSIONS										
Width	cm	59,5								
Height	cm	45,5								
Depth	cm	54,3								
INTERNAL DIMENSIONS										
Useful volume	litres	35								
Grill cooking area	cm ²	726								

> CẢNH BÁO CHUNG



Sản phẩm này được sự chấp thuận theo chỉ định EU 2002/96/EEC.

Biểu tượng thùng rác gạch chéo cho biết khi hết tuổi thọ, sản phẩm phải được xử lý riêng biệt, phải được thu gom riêng với rác thải sinh hoạt hoặc thu hồi về trung tâm xử lý thiết bị điện và điện tử hoặc giao cho đại lý khi mua một thiết bị mới.

Người xử lý có trách nhiệm khi xử lý, để thu gom về nơi thích hợp. Nếu không tuân thủ sẽ bị xử lý theo luật hiện hành về xử lý rác thải.

Bộ sưu tập khác cần thiết cho việc thu gom thiết bị để tái chế nhằm thân thiện với môi trường, xử lý và tháo dỡ, để tránh gây ô nhiễm môi trường và nguy hại cho sức khỏe, khuyến khích tái sử dụng khác vật liệu thành phần.

Để biết thêm thông tin chi tiết, có thể thu thập từ các dịch vụ xử lý chất thải tại địa phương, hoặc đại lý nơi bán thiết bị.

Nhà sản xuất từ chối mọi trách nhiệm dân sự và hình sự trong trường hợp lắp đặt không đúng cách.

Nhà sản xuất cũng có quyền sửa đổi những điều cần thiết và hữu ích từ thiết bị mà không cần báo trước.

Vứt bỏ vật liệu bao gói khác nhau phù hợp với tiêu chuẩn áp dụng tại địa phương.

Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi lắp đặt và sử dụng thiết bị để nắm được thông tin cần thiết, cách lắp đặt và bảo trì đúng nhất.

Hướng dẫn sử dụng này hữu ích nên được lưu giữ cùng với thiết bị trong suốt tuổi thọ, ngay cả khi chuyển nhượng cho người khác.

Thiết bị này được thiết kế phù hợp cho hộ gia đình và chỉ sử dụng để nướng và hâm nóng thức ăn. Những vấn đề sử dụng khác, khác với tài liệu hướng dẫn này được coi là không phù hợp và gây nguy hiểm.

Sản phẩm này tuân thủ theo quy định của Châu Âu 89/109/EEC European vì nó được thiết kế để tiếp xúc với các sản phẩm thực phẩm.

Thiết bị gia dụng này tuân thủ các quy định của chỉ thị cộng đồng Châu Âu.

- CHỈ ĐỊNH HIỆU SUẤT THẤP- 2006/95/EC

- CHỈ ĐỊNH ĐIỆN THÍCH HỢP- 2004/108/EC

Thông số sản phẩm được ghi trên tem thông số dán ở mặt trước lò. **Không được tháo tem thông số ra khỏi lò.**

Việc lắp đặt phải được thực hiện bởi nhân viên kỹ thuật phù hợp với các quy định địa phương và tuân thủ theo chỉ dẫn trong hướng dẫn sử dụng này.

Quan trọng: không được nâng hoặc kéo lò bằng tay.

Trong trường hợp hư hỏng, ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện (không kéo dây cáp nguồn để ngắt điện khỏi ổ cắm) và liên hệ trung tâm kỹ thuật phụ tùng được ủy quyền.

Không cố gắng sửa chữa thiết bị trong bất kì trường hợp nào.

Sử dụng lò nướng đúng cách

- Thiết bị chỉ được sử dụng bởi người lớn. Tránh xa tầm tay trẻ em.
- Thiết bị sản sinh nhiệt trong quá trình hoạt động và theo quán tính, ngay khi thiết bị tắt. Không chạm vào các bộ phận bên trong lò và các bộ phận bên ngoài trong lúc này. Tránh xa tầm tay trẻ em khi lò đang hoạt động. Các thiết bị tiếp cận có thể trở nên rất nóng.
- Để lắp hoặc tháo khoang hoặc phụ kiện từ lò nướng, luôn mang găng tay bảo hộ.
- Chỉ sử dụng khoang có thể chịu được nhiệt độ cao.
- Không rời khỏi thiết bị trong quá trình nấu nướng vì dầu mỡ có thể gây cháy nổ.
- Không bao phủ, dựa mặt dưới lò bằng tấm nhôm hoặc bằng khay, chảo vì có thể gây hư hỏng sản phẩm.
- Không đặt vật gì trong lò khi không hoạt động, vì có thể gây nguy hại cho cả vật liệu và thiết bị khi bật công tắc lò.
- Không ngồi hoặc đặt vật nặng lên lò, treo vật nặng lên tay nắm cửa lò vì có thể gây hại và trục trặc cho sản phẩm.
- Trước khi bảo trì và vệ sinh, ngắt điện lò nướng, nếu vừa sử dụng xong, hãy đợi cho lò nguội hẳn.
- Lưu ý khi mở cửa lò sẽ tỏa ra không khí nóng.
- Không sử dụng vòi để làm sạch, nó có thể gây hư hỏng các bộ phận thiết bị điện.
- Nếu dây nguồn hỏng, hãy liên hệ ngay với bộ phận hỗ trợ kỹ thuật để thay thế.

**Chú ý, thiết bị này phải được tiếp đất theo tiêu chuẩn hiện hành.
Để lắp đặt lò nướng xem “hướng dẫn sử dụng”.**

Sử dụng lò nướng đúng cách

- Làm nóng lò trong thời gian cần thiết
- Mở cửa lò khi cần thiết để tránh nhiệt không cần thiết thoát ra ngoài.
- Giữ miếng đệm cao su sạch sẽ và hiệu quả để tránh nhiệt rò rỉ ra bên ngoài gây hư hỏng.
- Luôn tắt lò khi không sử dụng
- Để tránh những cận bản do thức ăn để lại, luôn làm nóng lò trước khi sử dụng lần tiếp theo. Trong bất kì trường hợp nào, kính và thành lò sẽ không bị ảnh hưởng trong quá trình nướng và nó có thể tự hủy được trong quá trình làm nóng lò

Lần đầu sử dụng lò, phải làm những gì?

Ngắt thiết bị.

Tháo tất cả bao bì và phụ kiện ra khỏi lò. Lau sạch bề mặt bên trong với nước nóng hoặc chất tẩy rửa trung hòa (**xem mục “bảo trì và vệ sinh”**). Rửa bằng vải ẩm. Lau sạch các phụ kiện và làm khô mọi thứ thật kỹ theo cùng một cách.

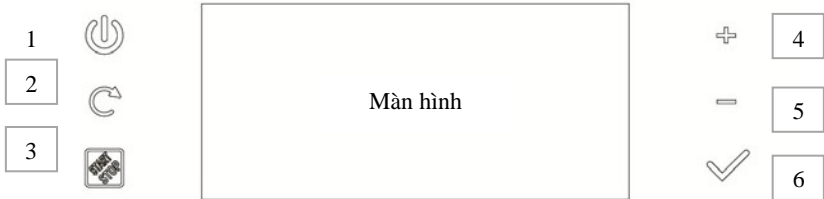
Điều chỉnh chức năng, để lò hoạt động trống hết công suất trong vòng một giờ, với chức năng nướng kết hợp quạt. Để tạo thông gió tốt, có thể mở cửa sổ. Điều này cho phép tản nhiệt từ dầu, mỡ và nhựa.

Chú ý:

- Không sử dụng thiết bị này để sưởi ấm.
- Không chặn không khí bằng cách khóa lỗ thông gió và các ống dẫn trên thiết bị.
- Trước khi lắp đặt, kiểm tra nguồn điện có tương thích với dữ liệu ghi trên nhãn sản phẩm không.
- Trong khi sử dụng, không chạm vào những bộ phận nóng bên trong lò nướng.
- Các bộ phận tiếp xúc có thể rất nóng trong quá trình sử dụng, vì vậy nên tránh xa tầm tay trẻ em.

■ HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG LÒ NƯỚNG ■

> VẬN HÀNH



KEY 1: phím tắt/mở lò

KEY 2: mục lựa chọn

KEY 3: bắt đầu/dừng

KEY 4: phím điều chỉnh (tăng +) giờ/nhiệt độ/chức năng

KEY 5: phím điều chỉnh (giảm -) giờ/nhiệt độ/chức năng

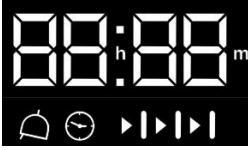
KEY 6: xác nhận/đặt lại/đèn lò/ hệ thống thời gian

Bất cứ khi nào nhấn một nút nào đó bạn sẽ nghe một tiếng **Bíp**.

MÀN HÌNH CHI TIẾT



Khu vực hiển thị/ thiết lập đồng hồ hệ thống.
(vị trí màn hình hiển thị: trung tâm trên)



Khu vực lập trình thời gian và màn hình hiển thị tĩnh tiến thời gian nướng.
(vị trí màn hình hiển thị: phía trên bên trái)



hẹn giờ



báo thức



thời gian nướng thủ công



thời gian nướng



kết thúc nướng



nướng tự động

AUTO MAN

Khu vực hiển thị phương pháp nướng
(vị trí trên màn hình hiển thị: giữa)

- AUTO = chương trình tự động

- MAN = chương trình thủ công

Màn hình hiển thị/ nhiệt độ khoang giữa và biểu đồ nhiệt độ.
(vị trí hiển thị: phía trên bên phải)



CHỨC NĂNG KHÓA (chức năng an toàn đặc biệt)



Chỉ thị lựa chọn nhiệt độ



Tăng/giảm nhiệt độ



biểu đồ nhiệt độ bên trong

(vị trí hiển thị: ở giữa bên phải)



chỉ thị chế độ nướng không hoạt động



chỉ thị chế độ nướng đang hoạt động

CHỈ THỊ CHỨC NĂNG ĐẶC BIỆT



"ĐÈN LÒ" chế độ chi thị (vị trí hiển thị: ở giữa)



"DỪNG" chế độ chi thị (vị trí hiển thị: phía dưới bên trái)



"RÃ ĐÔNG" chi thị chức năng (vị trí hiển thị: phía dưới bên trái)



"HÂM NÓNG" chế độ chi thị (vị trí hiển thị: phía dưới bên phải)



"NHẬN DẠNG THỨC ĂN" chế độ chi thị, trong các mô hình áp dụng
(vị trí hiển thị: bên trái trung tâm)

BẢNG LỰA CHON NHỮNG CHỨC NĂNG NƯỚNG TRUYỀN THỐNG:

1)		Resistenza Circolare + Ventola Radiale 180 °C	2)		Resistenza Circolare + Resistenza Suola + Ventola Radiale 200 °C	3)		Resistenza Circolare + Resistenza Cielo + Ventola Radiale 180 °C
4)		Resistenza Grill + Ventola Radiale / °C	5)		Resistenza Suola + Ventola Radiale 140 °C	6)		Resistenza Cielo + Resistenza Suola + Ventola Radiale 180 °C
7)		Resistenza Cielo + Resistenza Suola 180 °C	8)		Resistenza Suola 150 °C	9)		Resistenza Grill / °C
10)		 Defrost	11)		 Scaldavivande			

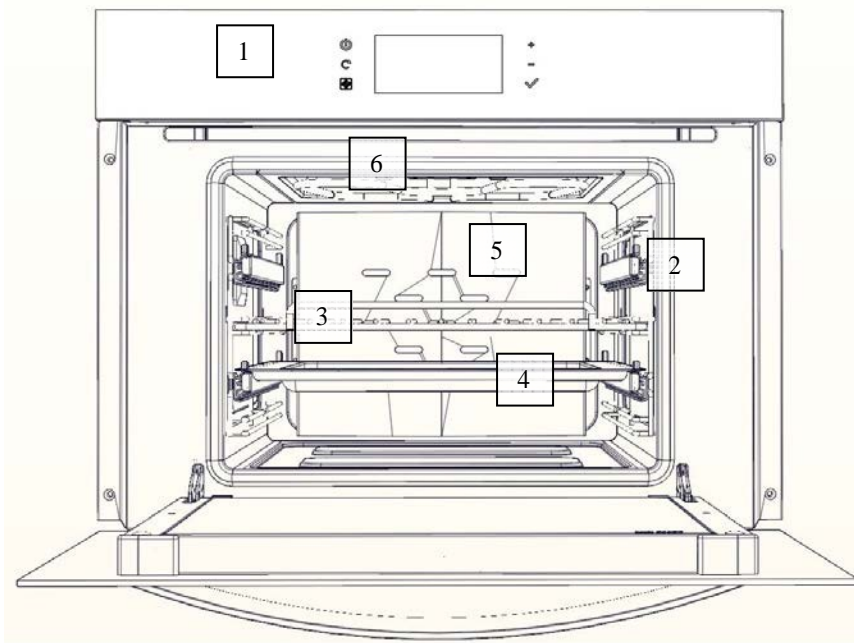
KHOẢNG NHIỆT ĐỘ KHẢ DỤNG: TỪ 50 ĐẾN 250 °C.

Ngoại trừ:

- từ 50 đến 160° C (gia nhiệt trước);
- từ 50 đến 150° C (gia nhiệt trước + quạt tuần hoàn);

CHÚ Ý QUAN TRỌNG: tất cả các chức năng kèm theo sự kích hoạt của ánh sáng bên trong. Đèn sẽ tiếp tục sáng sau 3 phút và sẽ tự động tắt sau đó.

➤ **MÔ TẢ Lò NƯỚNG VÀ PHỤ KIỆN**



- 1) Bảng điều khiển;
- 2) Ray trượt (nếu có);
- 3) Vi nướng;
- 4) Khay hứng mỡ;
- 5) Chụp quạt tuần hoàn;
- 6) Bộ phận gia nhiệt;

■ KHỞI ĐỘNG LÒ ■

> KHỞI ĐỘNG LẦN ĐẦU TIÊN/CÀI LẠI SAU KHI MẮT ĐIỆN

Tất cả hoạt động sáng lên trong 2 giây để xác minh lò hoạt động.



Cho dù đó là lần kết nối điện đầu tiên hay thiết lập lại sau khi cúp điện, thời gian hệ thống hiển thị như trong hình, với các chữ số nhấp nháy.

Để tiến hành, thiết lập thời gian hệ thống.



Nếu chế độ nướng bị dừng vì mất điện, lò sẽ duy trì mọi thông tin (chế độ đèn tắt).

Trong thực tế, khi có điện, tín hiệu âm thanh không liên tục chỉ ra rằng lò đã bị khóa và sẽ xuất hiện những thứ sau:



Khi lò được đặt lại, tín hiệu âm thanh dừng lại và nó sẽ ở chế độ DỪNG **0**.

> CÀI ĐẶT GIỜ ĐỊA PHƯƠNG

Hệ thống thời gian (đồng hồ) dựa trên loại nguồn điện cung cấp (50 Hz hoặc 60 Hz).

Thời gian được điều chỉnh khi lò TẮT:



- 1) Nhấn ít nhất 3 giây . Những con số giờ trên màn hình hiển thị sẽ nhấp nháy. Sử dụng phím 4-5 để điều chỉnh giá trị.
- 2) Để thiết lập thời gian, nhấn phím .
- 3) Thực hiện cùng một thủ tục để thiết lập thời gian.

Nếu lò ở chế độ TẮT: chỉ có hệ thống điều khiển thời gian trên màn hình hiển thị, ánh sáng mờ sau 1 phút.

Nếu đèn đang ở ánh sáng mờ vì mất điện, những con số giờ sẽ nhấp nháy. Sử dụng phím 4-5 để điều chỉnh giờ nêu trên.

> Chức năng TẮT/MỞ

Lò được kích hoạt bằng cách giữ phím TẮT/MỞ một lần trong ít nhất 2 giây và lò sẽ tắt nếu chạm vào phím tương tự.

Nếu không nhấn phím nào sau khi lò bật, lò sẽ tự động tắt sau 1 phút (khởi động điều khiển ngẫu nhiên).



Lò MỞ: tín hiệu âm thanh đơn.

Lò TẮT: tín hiệu âm thanh kép.

GHI CHÚ: khi lò tắt, lò sẽ hủy bỏ thiết lập nướng.

Nếu lò tắt ở chế độ tiêu thụ thấp (đèn hiển thị sáng mờ), lần đầu tiên một phím được chạm sẽ ở chức năng đánh thức (đèn hiển thị sẽ sáng dần lên). Chế độ tiêu thụ thấp sẽ được kích hoạt tự động sau 1 phút.


ĐIỀU KHIỂN KHỞI ĐỘNG NGẪU NHIÊN

Chức năng này sẽ tự động tắt lò.

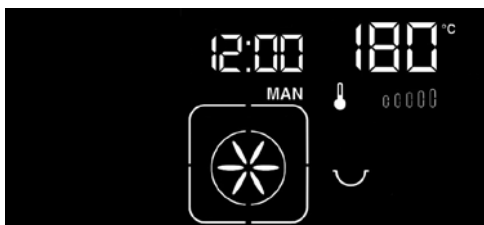
Trường hợp này sẽ được bật với một phím TẮT/MỞ và sau 1 phút không có lệnh hoạt động. Nói cách khác, nếu không có chức năng nào được chọn và kích hoạt.


Sau 1 phút, tín hiệu âm thanh kép sẽ báo cho người sử dụng biết lò sẽ tắt.

> Lệnh chờ MỞ LÒ

Nhấn một lần phím TẮT/MỞ  để mở lò, chờ thiết lập chức năng nướng mong muốn. Chức năng mặc định là nướng tuần hoàn (nguyên tố điện trở tròn + quạt tuần hoàn) với nhiệt độ đặt trước là 180°C.

Màn hình sẽ hiển thị như hình:




Phím menu 2  chạy qua các chức năng theo thứ tự sau:

- 1- menu chức năng nướng;
- 2- Nhiệt độ lò;
- 3- Thời gian chương trình nướng;
- 4- Hẹn giờ;
- 5- Báo thức;



CHÚ Ý:

- Khi chạy qua các chức năng, biểu tượng sẽ nhấp nháy. Nếu chức năng không phản hồi hoặc thay đổi trong vòng 7 giây, lựa chọn sẽ bị hủy bỏ.
- Từ “lệnh chờ” của lò, nếu lệnh không hoạt động khoảng 5 phút, lò sẽ tự động tắt.

CHÚ Ý: lò có thể chuyển từ chế độ “nướng” sang chế độ “chờ lệnh” bằng cách nhấn phím TẮT/MỞ.  Khi nhấn lại thêm lần nữa, lò sẽ tắt.


■ **CHỨC NĂNG NƯỚNG** ■


➤ **CHỨC NĂNG NƯỚNG TRUYỀN THỐNG**


Sau khi mở lò (nhấn một lần nút  có thể truy cập trực tiếp vào chức năng nướng nhờ nhấn menu 2 .





Biểu tượng trung tâm và chức năng nướng bên trong sẽ bắt đầu nhấp nháy.



Sử dụng phím 4-5  bạn cũng có thể chạy qua các chức năng nấu (xem “LỰA CHỌN CHỨC NĂNG NẤU TRUYỀN THỐNG”): các phân đoạn liên quan được kích hoạt.

Khi chức năng mong muốn được đánh dấu, hãy xác nhận bằng cách sử dụng phím 6 . Trong bất kỳ trường hợp, sau 7 giây không có lệnh hoạt động, chức năng được chọn sẽ tự động tắt (xác nhận tự động).

Ở thời điểm này, để bắt đầu nấu, xác nhận mọi thứ để bắt đầu phím 


Lò nướng bắt đầu gia nhiệt. Đèn trong lò bắt đầu sáng . Biểu tượng chảo nướng b  lên và bắt đầu nhấp nháy. Dựa trên chức năng nướng lựa chọn nhiệt độ mặc định sẽ xuất hiện và biểu tượng tăng nhiệt độ  bắt đầu nhấp nháy. Thời gian nướng thủ công được hiển thị. Biểu tượng  bắt đầu nhấp nháy (xem hình).




Khi kết thúc nướng, nhấn phím TẮT/MỞ  và lò ở chế độ “chờ lệnh”. Khi nhấn phím thêm lần nữa, lò sẽ tắt.

■ MÀN HÌNH HIỂN THỊ NHIỆT ĐỘ ■

> MÀN HÌNH HIỂN THỊ

Sau khi mở lò (nhấn phím TẮT/MỞ ) được kích hoạt với chức năng tuần hoàn mặc định.

Nếu bắt đầu nướng, màn hình sẽ hiển thị thông tin như sau:

- Điều chỉnh nhiệt độ (mặc định);
- Biểu tượng: nhiệt kế, biểu đồ tăng và tăng nhiệt độ;
- "chảo nướng"  sáng đèn;



CHÚ Ý: điều khiển giới hạn thời gian cho việc vận hành tiếp theo, với giới hạn an toàn sau:


- 250°C max 3h
- 200-245°C max 5h
- 120-195°C max 8h
- up to 120°C max 11h


> DƯ NHIỆT



Nếu HOT xuất hiện khi màn hình nhiệt độ sáng đèn phía trên bên phải, cần thận khi chạm tay và các bộ phận bên trong lò, mặc dù lò đã tắt.



HOT được hiển thị sau khi lò tắt và nhắc nhở hoạt động cho đến khi nhiệt độ thấp hơn 50° C.



➤ CÀI ĐẶT VÀ THAY ĐỔI NHIỆT ĐỘ

Nhiệt độ có thể thay đổi bất cứ lúc nào sau khi chọn chức năng nướng bằng cách nhấn phím 4 .

Trên màn hình, biểu tượng nhiệt độ tương ứng nhấp nháy .



Sử dụng phím 4 và 5  để điều chỉnh nhiệt độ mong muốn và xác nhận bằng phím . Trong mọi trường hợp, sau 7 giây không có hoạt động chờ, nhiệt độ được chọn sẽ xác nhận tự động (tự động xác nhận).


Bạn cũng có thể cập nhật thay đổi nhiệt độ bằng cách sử dụng phím menu 2 . Điều chỉnh chức năng nhiệt độ: phím cảm được đánh dấu bằng biểu tượng nhiệt độ nhấp nháy .

Để lựa chọn nhiệt độ mong muốn, sử dụng phím 4 và 5  phím 6  hoặc sau 7 giây nó sẽ tự động xác nhận.


➤ ĐẶT TRƯỚC NHIỆT ĐỘ



Nhiệt độ đặt trước cho mỗi chức năng đều có thể thay đổi.


Sử dụng phím 4  (hoặc phím menu 2 ) để chế độ nhiệt độ thay đổi và điều chỉnh đặt trước nhiệt độ mới.

Trong khi màn hình nhấp nháy (và trong khoảng 7 giây), xác nhận giá trị bằng cách giữ phím 6  ít nhất 3 giây. Lần tiếp theo lò bật với chế độ đặt trước nhiệt độ mới sẽ được hoạt động.



➤ GIA NHIỆT TRƯỚC CHO LÒ

Một chức năng và nhiệt độ được chọn, nhấn phím BẮT ĐẦU 3  bắt đầu chế độ nướng và lò bắt đầu giai đoạn gia nhiệt.

Biểu tượng nhiệt độ tăng bắt đầu nhấp nháy  và hiển thị trạng thái  nhiệt độ bên trong lò. Một khi tất cả các thanh trên biểu đồ hiển thị đủ, một tín hiệu âm thanh dài cho thấy nhiệt độ bên trong lò đã đạt và biểu tượng nhiệt độ tăng không còn nhấp nháy nữa.


Biểu tượng nhiệt độ ổn định xuất hiện .



Tại thời điểm này lò sẽ duy trì nhiệt độ trong khoang.


Nếu muốn thay đổi nhiệt độ lò, nhấn nút tăng nhiệt độ  và giảm nhiệt độ  để điều chỉnh.

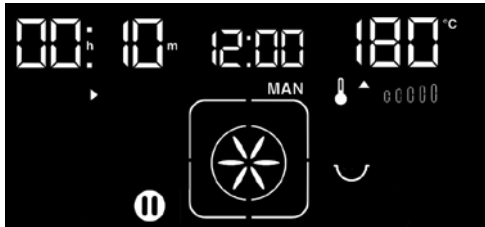
■ CHỨC NĂNG ĐẶC BIỆT ■

> CHỨC NĂNG BẮT ĐẦU/DỪNG


Nhấn phím **BẮT ĐẦU 3** , như đã mô tả, được hoạt động sau khi chọn chức năng nướng và để bạn xác nhận cài đặt và chương trình tự động.
Về cơ bản, bắt đầu nấu (chức năng **BẮT ĐẦU**).


Chức năng **DỪNG**, thay bằng biểu tượng , luôn hoạt động bằng cách nhấn phím **BẮT ĐẦU 3**  và có thể hoàn thành với chức năng nướng của lò.



Biểu tượng  ổn định và kích hoạt được nhưng cài đặt khác sẽ không được thiết lập lại.



Sau khi xác nhận bất kỳ thay đổi nào với các thông số nướng hoặc trạng thái nướng được hiển thị, để tiếp tục chế độ tạm dừng phải được tắt.

Sau đó nhấn nút **BẮT ĐẦU 3**  thêm lần nữa để thoát chế độ tạm dừng.

Chế độ tạm dừng  được tắt, chương trình tự động nướng trở lại, thời gian nướng chín và màn hình hiển thị được kích hoạt.


CHÚ Ý: chức năng **TẠM DỪNG** không cản trở chức năng hẹn giờ  và báo thức  trong khi khóa chương trình tự động của thời gian (chức năng **TỰ ĐỘNG**).

Chức năng tạm dừng tự động kích hoạt trong các trường hợp sau:

- Chức năng nướng xác nhận trước đó đã được thay đổi;
- Nguồn được đặt lại với lò ở chế độ nướng;


➤ **ĐIỀU KHIỂN ĐÈN LÒ NƯỚNG**

Đèn lò nướng được xem như một chức năng đặc biệt. Nó được chọn quanh các chức năng nướng.

Đèn có thể bật tắt bất cứ lúc nào, ngay cả khi tắt lò, sử dụng phím  (ngoại trừ chế độ lập trình và chế độ chức năng thay đổi).

Trong mọi trường hợp, đèn sẽ tự động tắt sau 3 phút hoạt động.



Đèn lò cũng được điều khiển bởi công tắc nhỏ trên cửa lò nhận diện khi nó đóng hoặc mở cửa.

Khi mở cửa lò,  xuất hiện màn hình đồng hồ và đèn sáng. Điều này cũng xảy ra khi lò TẮT.


Nếu lò ở chế độ nướng, khi cửa mở nó sẽ tắt quạt tuần hoàn và yếu tố điều nhiệt, vì vậy ngăn không cho hơi nước sản sinh ra trực tiếp chạm vào người sử dụng và có sự phân tán nhiệt đáng kể.


➤ **CHỨC NĂNG KHÓA (an toàn trẻ em)**

Chức năng khóa vô hiệu hóa chức năng của các phím cảm ứng. Điều này ngăn những thay đổi ngoài ý muốn trong chương trình nấu hoặc tai nạn có thể xảy ra (an toàn trẻ em).

Chức năng khóa có thể được kích hoạt hoặc vô hiệu hóa bất cứ lúc nào bằng  và  cách nhấn phím 5 và 6 cùng lúc trong 3 giây.







Khi kích hoạt, biểu tượng  sẽ bắt đầu nhấp nháy 3 giây và vẫn ở chế độ bật. Tại thời điểm này chức năng được xác nhận.

Ở mỗi hoạt động sau khi chức năng được kích hoạt, biểu tượng  nhấp nháy 3 giây để hiển thị trạng thái an toàn. Để tiếp tục, vô hiệu hóa chức năng khóa.

Chức năng khóa cũng có thể được kích hoạt hoặc vô hiệu hóa khi lò tắt.





> CHỨC NĂNG HÂM NÓNG

Chức năng này giữ cho thức ăn ấm ở nhiệt độ khuyến khích là 80° C.

- Chọn sử dụng phím menu 2  trong chức năng nướng cơ bản;
- Xác định nó trên chức năng được hiển thị bằng biểu tượng .
- Xác nhận sử dụng phím 6  hoặc sẽ xác nhận tự động sau 7 giây;
- Để kích hoạt chức năng, nhấn phím BẮT ĐẦU 3 .
- Bạn có thể thay đổi nhiệt độ thấp trong phạm vi 60°-90°C;
- Hẹn giờ và chức năng chương trình tự động có thể được kích hoạt;

> CHỨC NĂNG RÃ ĐÔNG



Chức năng này không đòi hỏi phải sử dụng bộ phận làm nóng, chỉ có quạt tuần hoàn bên trong:

- Chọn sử dụng phím menu 2  trong chức năng nướng cơ bản;
- Xác định nó trên chức năng được hiển thị bằng biểu tượng .
- Xác nhận sử dụng phím 6  hoặc sẽ xác nhận tự động sau 7 giây;
- Để kích hoạt chức năng, nhấn phím BẮT ĐẦU 3 .
- Bạn không thể thay đổi nhiệt độ và màn hình tắt;
- Hẹn giờ và chức năng chương trình tự động có thể được kích hoạt;



■ CHỨC NĂNG CHƯƠNG TRÌNH THỜI GIAN ■

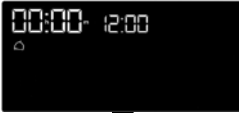
> CÀI ĐẶT HẸN GIỜ


Chức năng HẸN GIỜ độc lập với chức năng nướng và không thực hiện các chương trình lò nướng.

Có thể kích hoạt  bất kì lúc nào bằng phím menu 2 


- Lò TẮT;
- Lò MỎ, lệnh chờ;
- Lò MỎ, không ảnh hưởng đến hoạt động của nó;

Ví dụ, khi lò tắt, sử dụng phím menu 2  để chạy và cài đặt trên biểu tượng chức năng hẹn giờ 



Sử dụng phím 4 và 5  để cài đặt giá trị mong muốn (thời gian dài nhất có thể cài đặt là 12 tiếng).




Xác nhận sử dụng phím 6  hoặc nó có thể tự động xác nhận sau 7 giây (bắt đầu đếm ngược).

Khi thời gian cài đặt trôi qua, một tín hiệu âm thanh không liên tục sẽ thông báo cho bạn.

Nhấn phím bất kì để dừng tín hiệu và thoát chức năng hẹn giờ.



Trong mọi trường hợp, tín hiệu âm thanh sẽ dừng lại sau 3 phút.

Lò nướng sau đó (sau 1 phút) trở lại chế độ tiêu thụ thấp.

Khi lò mở hoặc đang trong chế độ nướng, để thực hiện chức năng, hãy thực hiện 2 cách tương tự bằng phím menu 2 , chạy qua các chức năng và xác định nó tại biểu tượng. Sau đó tiến hành như trên.

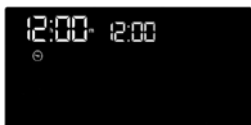
> CÀI ĐẶT BÁO THỨC


Chức năng **BÁO THỨC** (cũng giống như chức năng HEN GIÒ) nó độc lập với chức năng nướng và không thực hiện các chương trình lò nướng.

Biểu tượng  có thể được kích hoạt bất cứ khi nào bằng phím menu 2 .


- Lò TẮT;
- Lò MỞ, lệnh chờ;
- Lò MỞ, không ảnh hưởng đến hoạt động của nó;

Ví dụ, khi lò tắt, sử dụng phím menu 2  để chạy và cài đặt trên biểu tượng chức năng báo thức .




Sử dụng phím 4 và 5  để cài đặt giá trị mong muốn (thời gian dài nhất có thể cài đặt là 12 tiếng).




Xác nhận sử dụng phím 6  hoặc nó có thể tự động xác nhận sau 7 giây (bắt đầu đếm ngược).

Sau khi thời gian trôi qua, tín hiệu không liên tục sẽ thông báo cho người sử dụng. Nhấn bất kì phím nào để dừng tín hiệu và thoát khỏi chức năng **BÁO THỨC**. Trong mọi trường hợp, tín hiệu nghe thấy sẽ tự động dừng sau 3 phút. Lò sau đó (sau 1 phút) sẽ trở lại chế độ tiêu thụ thấp.

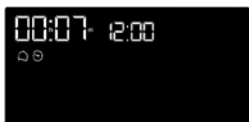
Khi lò mở hoặc đang trong chế độ nướng, để truy cập chức năng, hãy thực hiện hai cách tương tự bằng phím menu 2 , chạy qua các chức năng và xác định nó tại biểu tượng. Sau đó tiến hành như trên.

➤ CÀI ĐẶT HẸN GIỜ VÀ BÁO THỨC

Hai chức năng có thể đặt đồng thời bất cứ lúc nào.

Nó giống như có hai bộ tính giờ và làm theo các thủ tục thiết lập tương tự bằng cách nhấn phím menu , đầu tiên cho HẸN GIỜ và sau đó cho BÁO THỨC (hoặc ngược lại).


Ví dụ, khi lò tắt:



Hai biểu tượng  được kích hoạt cùng lúc.





Màn hình hiển thị cho thấy giá trị hẹn giờ sẽ là lần đầu tiên để kết thúc đếm ngược.

Các tín hiệu âm thanh tương ứng sẽ cho thấy thời gian đã trôi qua. Sau đó thực hiện như trên (xem đoạn liên quan).

Khi lò mở hoặc đang trong chế độ nướng, để truy cập chức năng, hãy thực hiện theo cách tương tự bằng cách nhấn phím menu 2 , chạy qua các chức năng và xác định biểu tượng. Sau đó thực hiện như trên.

➤ CHƯƠNG TRÌNH HẸN GIỜ NƯỚNG **AUTO**

Chức năng chương trình nướng bao gồm:


- Thời gian nướng ;
- Nướng tự động : kết hợp giữa hẹn giờ nướng  và thời gian nướng .

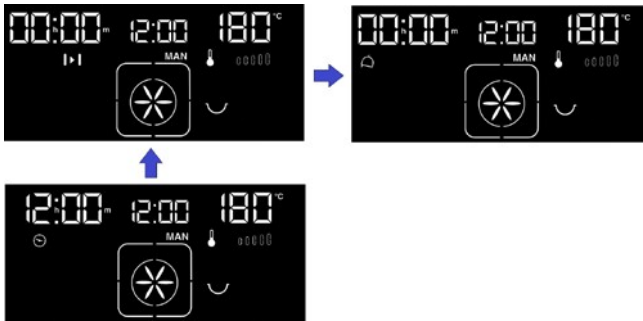
Các chức năng này có thể được kích hoạt:




- Với lò MỞ, lệnh chờ;
- Với lò ở chế độ nướng;

Chức năng chương trình thời gian theo yêu cầu mở lò và chúng có hiệu quả khi lò hoạt động.




Với lò nướng, chờ lệnh, nhập chế độ lập trình sử dụng phím menu 2  cho phép bạn tự xác định biểu tượng liên quan. Vị trí được đánh dấu vào biểu tượng nhấp nháy. Đối với các phương pháp lập trình, xem các đoạn liên quan





CHÚ Ý: nếu bạn muốn hẹn giờ  và chức năng chương trình tự động  và  cùng lúc, màn hình hiển thị ưu tiên thời gian sẽ là:


- Chương trình thời gian tự động; thời gian nướng;
- Chức năng HẸN GIỜ;

Để màn hình hiển thị “hẹn giờ” hoặc “ẩn” đi chức năng nướng, nhấp vào biểu tượng liên quan bằng cách sử dụng phím menu 2 .


➤ **THỜI GIAN NƯỚNG**

Một chức năng cho phép bạn tự nướng sau hoặc trong khoảng thời gian nhất định.

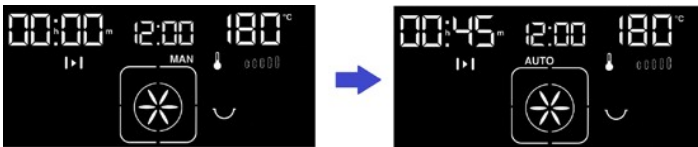
Khi lò đang chờ lệnh,  vị trí phím menu 2  trên biểu tượng đang nhấp nháy.


Sử dụng phím 4 và 5  để đặt giá trị mong muốn (thời gian dài nhất có thể đặt là 12 tiếng)



Xác nhận sử dụng phím 6  hoặc nó sẽ tự động xác nhận sau 7 giây. Đánh dấu công

tác màn hình từ **MAN** chuyển sang **AUTO**.




Khi chức năng nướng được xác định, để bắt đầu đếm ngược, nhấn phím BẮT ĐẦU 3. 

Điều này cho phép nướng trong một thời gian xác định và giới hạn.




Khi thời gian trôi qua, tín hiệu âm thanh không liên tục sẽ thông báo cho người sử dụng, lò sẽ tắt và màn hình sẽ hoạt động và nhấp nháy.

Tín hiệu sẽ tắt bằng cách nhấn bất kì phím nào hoặc tự động tắt sau 3 phút.





Thời gian nướng cũng có thể được lập trình với chức năng nướng của lò. Trong trường hợp này, không cần nhấn phím BẮT ĐẦU 3  để bắt đầu lập trình.

> KẾT THÚC THỜI GIAN NƯỚNG


Kết thúc thời gian nướng chỉ có thể thiết lập sau khi kích hoạt chức năng thời gian nướng . Hai chức năng kết hợp sẽ thực hiện một chương trình nướng tự động.

Thời gian nướng cuối cùng được hạn chế tối đa là 12 tiếng của việc hoãn lại.



Sử dụng phím menu 2  để đi đến  biểu tượng nhấp nháy.
Đặt giờ sử dụng phím 4 và 5  .





Xác nhận sử dụng phím 6  hoặc nó sẽ tự động xác nhận sau 7 giây.


Tại thời điểm này chương trình nướng tự động được xác nhận.


> NƯỚNG TỰ ĐỘNG

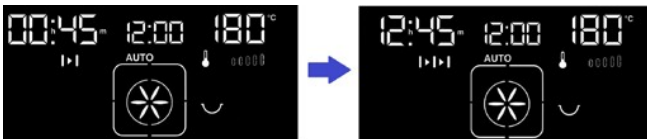
Đây là phương pháp nướng chậm. Nó được sử dụng bất cứ khi nào bạn cần có các món ăn và sẵn sàng ở một thời điểm cụ thể trong ngày.

Hai phương pháp phải được đặt đồng thời: thời gian nướng  và kết thúc thời gian nướng  theo thứ tự đó.





Thiết lập thời gian nướng 

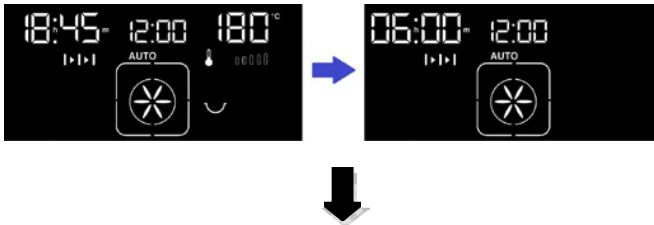
Khi thiết lập kết thúc thời gian , bộ điều khiển xác định và đề xuất thời gian nhập vào được tính dựa trên thời gian hiện tại và thời gian nướng mong muốn. Ví dụ, đặt thời gian nướng là 45 phút.




Nếu thời gian kết thúc nướng không được thiết lập với thời gian lớn hơn thời gian nướng, màn hình chỉ đề xuất chương trình thời gian nướng.

Thiết lập thời gian nướng một giờ bao gồm thời gian kết thúc lớn hơn thời gian nướng để lập trình tự động đánh dấu bằng biểu tượng đơn 


Khi kết thúc, nhấn phím 6  hoặc sau 7 giây sẽ xác nhận tự động. Ví dụ, thiết lập nướng chậm 6 tiếng và thời gian nướng trong vòng 45 phút.





Tại thời điểm này:

- Lò ở chế độ tiêu thụ thấp;
- Màn hình chức năng hiển thị chế độ nướng được chọn;
- Màn hình thời gian hiển thị chức năng thiết lập biểu tượng  và thời gian còn lại cho đến khi bắt đầu nướng;
- Biểu tượng **AUTO** báo hiệu lập trình hoạt động;

Khi bắt đầu lập trình tự động, tín hiệu có thể nghe thấy sẽ thông báo rằng bắt đầu nướng.

Lò mở (biểu tượng chế độ nướng  hoạt động) và lập trình thời gian hoạt động như chức năng thời gian nướng trừ khi ở chế độ hoãn.

Thật ra, biểu tượng chức năng  sẽ xuất hiện thay vì kết thúc nướng  và màn hình sẽ hiển thị thời gian nướng mong muốn.









Khi thời gian này trôi qua và tín hiệu không liên tục sẽ báo cho người sử dụng, lò sẽ tắt và màn hình hiển thị sẽ hoạt động và nhấp nháy.

Để tắt tín hiệu âm thanh nhấn vào một phím bất kì hoặc sẽ tự động tắt sau 3 phút.

➤ HỦY/THAY ĐỔI THỜI GIAN VÀ CHƯƠNG TRÌNH HẸN GIỜ


Để hủy và thiết lập lại thời gian:

- TỰ ĐỘNG :  và  ;
- HẸN GIỜ :  và  ;

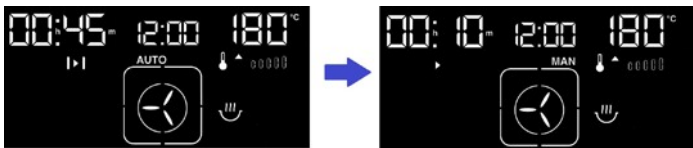
Lựa chọn biểu tượng cho chức năng bạn muốn hủy bằng cách sử dụng phím menu 2  , khi đó biểu tượng sẽ nhấp nháy, nhấn phím 6  ít nhất 3 giây.





Nếu lò tắt (chỉ chức năng hẹn giờ), màn hình hiển thị sẽ tắt.

Nếu lò mở ở chế độ nướng  :

- Từ chế độ **AUTO** nó chuyển sang chế độ mặc định. Biểu tượng **MAN** hoạt động;
- Màn hình hẹn giờ và biểu tượng chương trình nướng tắt;
- Công tắc màn hình hẹn giờ và hiển thị thời gian nướng lên đến thời điểm đó (ví dụ ở trong hình là 10 phút);



Cho chế độ nướng  (chế độ lò ở năng lượng thấp), để hủy lập trình nhấn phím TẮT/MỞ 1  hai lần. Trong trường hợp này lò tắt.

■ HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG ■

➤ VI TRÍ NƯỚNG BÊN TRONG CHO NẤU NƯỚNG ĐẶC BIỆT

- Vị trí 1 và 2 từ đáy

Thực hiện cho bánh đông lạnh, nướng lâu, bánh ngọt, thịt miếng;

- Vị trí 2 từ đáy

Bánh ngọt, bánh mì nướng, bánh mì, bánh nguyên men, thịt;

- Vị trí 2 và 3 từ đáy

Bánh bích quy, thịt cắt nhỏ;

- Vị trí 3 từ đáy

Cho thịt nướng chín vàng

Dữ liệu này được chỉ dẫn liên quan đến vị trí nấu ăn và có thể được diễn giải dựa trên kinh nghiệm của người sử dụng.

Nên thêm thực phẩm vào lò nướng khi nướng trước.

➤ HƯỚNG DẪN NƯỚNG

Để tối ưu hóa nướng, làm nóng lò trước khi nướng 10 phút. Cho khay nướng vào trong lò ở vị trí nướng gần nhất, tùy thuộc vào loại thức ăn nướng. Luôn đóng lò khi nướng và thời gian tối đa là 15 phút.

Với nướng vỉ có thể nướng cá, rau, xiên que và một số loại thịt, ngoại trừ thịt nạc. Cá và thịt được cắt miếng phải được nướng thật nhanh bằng cách sử dụng cọ thích hợp để phết dầu và luôn được đặt trên vỉ. Ngược lại, nướng vỉ phải được đặt ở gần phần nhiệt phía trên, tương ứng với độ dày của món ăn, để tránh bề mặt bị cháy và không chín bên trong. Chỉ nêm một ít muối sau khi nướng hoặc nó sẽ nhạt hơn. Không được đậy thùng thức ăn trong khi nướng. Nước cốt của chúng sẽ làm cho thức ăn bị khô.

Thịt có thể được sắp xếp phù hợp trong khoang lò hoặc nướng trực tiếp trên vỉ. Trong trường hợp khác, có thể nhỏ một ít nước và thêm theo hướng dẫn khi nướng dưới. Điều này ngăn không cho dầu mỡ trong chảo chảy ra và có mùi hôi.

Chú ý: trong quá trình nướng có bộ phận có thể rất nóng. Vì vậy nên giữ trẻ ở khoảng cách an toàn.

Không bao giờ sử dụng lò để sưởi ấm nhà hoặc phòng của bạn.

➤ QUẠT TẢN NHIỆT

Thiết bị này được cung cấp một quạt tản nhiệt để làm mát bảng điều khiển và tay nắm cửa lò. Quạt này bắt đầu hoạt động vài phút sau khi nướng, khi lò đạt đến nhiệt độ nhất định (thời gian thay đổi theo mô hình) và tránh được sự quá nóng của vỏ tủ. Không khí nóng từ bảng điều khiển sẽ tiếp tục thoát ra khi lò không còn hoạt động, cho đến khi nhiệt độ xuống mức bình thường.

■ PHƯƠNG PHÁP NƯỚNG TỰ ĐỘNG ■

Trong lò được lắp 32 loại phương pháp nướng với các trình tự thời gian và nhiệt độ đã thiết lập, được thực hiện trên cơ sở nấu ăn từ các chuyên gia đầu bếp. Các chương trình cho phép tạo ra các thay đổi cho phương pháp nướng tự động theo ý thích của bạn. Ở mỗi thời điểm có thể khôi phục cài đặt gốc. Hơn nữa chương trình cho phép tạo ra hơn 20 phương pháp khác hoàn toàn được cá nhân hóa tùy theo cách nấu của bạn.

Để sử dụng chương trình theo dõi hướng dẫn dưới đây.

➤ CÔNG THỨC NƯỚNG TỰ ĐỘNG

A) Làm thế nào để nhập công thức

- 1- Mở lò bằng phím 1
- 2- Nhấn phím 2 cho đến khi biểu tượng "MAN" xuất hiện nhấp nháy trên màn hình
- 3- nhấn phím +, P AUTO xuất hiện nhấp nháy
- 4- nhấn phím 6 để xác nhận hoặc chờ 5 giây để xác nhận tự động


Phần giữa màn hình hiển thị công thức đầu tiên được lập trình trên **P01** thay vì đặt thời gian, ở màn hình phía trên bên trái tổng thời gian của công thức sẽ xuất hiện, trên màn hình phía trên bên phải hiển thị nhiệt độ sơ bộ.

B) Làm thế nào để chọn lập trình công thức bạn muốn

- 1- Theo 4 bước của phần "A"
- 2- Nhấn phím 2
- 3- P và P01 bắt đầu nhấp nháy lập trình công thức đầu tiên
- 4- nhấn phím "+" cho đến khi đạt đến công thức mong muốn (P01..., P32)
- 5- nhấn phím 6 để xác nhận
- 6- để bắt đầu lập trình nhấn phím **BẮT ĐẦU (3)**

Nếu bạn muốn tạm hoãn lập trình nướng, làm theo hướng dẫn bên dưới.

C) Làm thế nào để lên kế hoạch lập trình tạm hoãn công thức

- 1- Làm theo hướng dẫn phần "B" đến điểm số 8.
- 2- Nhấn phím 2 để biểu tượng "KẾT THÚC THỜI GIAN"  nhấp nháy
- 3- Màn hình hiển thị phía trên bên trái là hết thời gian bắt đầu nhấp nháy.
- 4- Nhấn phím "+" để chọn thời gian kết thúc
- 5- Nhấn phím 6 để xác nhận, nếu không chờ 5 giây để tự động xác nhận.
- 6- Nhấn phím **BẮT ĐẦU**

Lò tạm dừng, màn hình phía trên bên trái hiển thị thời gian còn lại để tiếp tục nướng. Trong trường hợp ngắt điện đột ngột, hoạt động sẽ tự động hủy bỏ.

D) Chỉnh sửa công thức hơn cài đặt nhảy máy tiêu chuẩn

1-theo các bước của phần "A"

2- Nhấn phím 2

3- Nhấn phím 6

4- Bắt đầu nhấp nháy **P** và **P01**

5- Nhấn phím + để chọn công thức (lò được trang bị với 32 công thức lập trình (**P01 ... P32**))

6- Nhấn phím 6 để xác nhận công thức hoặc chờ 5 giây để tự động xác nhận

7- Nhấn phím **ENTER** (6) ít nhất 3 giây

8- Kí tự "**Func PRE**" nhấp nháy trong màn hình hiển thị

9- Nhấn phím "+" để chọn chức năng bạn muốn sử dụng để gia nhiệt lò trước.

10- Nhấn phím 6 để xác nhận

11- Chỉ thị nhiệt độ nhấp nháy

12- Nhấn phím "+"/ "-" để thiết lập nhiệt độ gia nhiệt trước

13- Nhấn phím 6 để xác nhận

14- Trên màn hình hiển thị gia nhiệt trước trong khi nhấp nháy

15- Nhấn phím "+"/ "-" để thay đổi trong khi gia nhiệt trước

16- Nhấn phím 6 để xác nhận

17- Từ viết tắt "**Func F1**" xác định số sánh trình tự nấu ăn ngay lập tức với việc gia nhiệt trước

18- Theo hướng dẫn từ bước 9 tới bước 14 để xác nhận đặc tính của khu vực (chức năng, nhiệt độ và thời gian)

19- Lò nhắc bạn thiết lập/thay đổi tối đa 5 chuỗi nướng liên tiếp được gọi là **F1-F2-F3-F4-F5**

CHÚ Ý: Nếu bạn muốn loại bỏ một hoặc nhiều chuỗi nấu ăn, khi được hỏi chức năng chỉ định, chỉnh về "00" và sử dụng "+" và "-".

20- Sau khi cài đặt lò hiển thị "**NO DEF**"

21- Nhấn phím 6 để xác nhận thay đổi

E) Khôi phục công thức theo cài đặt gốc

1-nếu bạn muốn quay lại chỉ dẫn , bỏ qua từ bước 7 đến bước 17. Tại yêu cầu "**DEF NO**" nhấn phím "+"

2-"**SURE DEF YES**" xuất hiện nhấp nháy

3- Nhấn phím 6 để xác nhận cài đặt lại nhà máy của công thức độc lập

➤ **CÔNG THỨC TÙY BIẾN**

Lò cho phép tạo ra và lưu trữ 20 công thức (từ **U01** đến **U20**);

Để loại bỏ công thức, theo hướng dẫn ở phần E

F) Tạo ra công thức tùy ý mà không cần thay đổi chương trình nhà máy

1-Theo hướng dẫn trong đoạn a) từ bước 1 đến bước 4

2-Nhấn phím 6 để xác nhận

3-Nhấn phím “+” để trượt dần tất cả các công thức nướng mà bạn dự định tạo (lò cho phép tối đa 32 chương trình công thức với **P01 ...P02 ...P32**)

4-Sau khi công thức **P32, U01** được lập trình, xuất hiện **U01** xác định công thức đầu tiên có thể được tùy chỉnh bởi người sử dụng. Lò cho phép bạn lưu trữ đến 20 công thức.

5-Tạo công thức riêng của bạn theo hướng dẫn “D” từ 7 đến 19.

■ BẢNG CHƯƠNG TRÌNH THAM KHẢO ■

CÔNG THỨC CHƯƠNG TRÌNH TỰ ĐỘNG		
	TÊN	THỜI GIAN phút
P01	Baked Lasagne	66
P02	Baked Frozen potatoes	41
P03	Au gratin stuffed tomatoes	26
P04	Aubergines sauteed	26
THỊT TRẮNG		
P05	Roasted chicken	80
P06	Rabbit into the bag with herbs	76
P07	Roasted duck	86
P08	Turkey in sauce	86
THỊT ĐỎ		
P09	Pork ossobuco into the bag	96
P10	Veal stew	91
P11	Leg of lamb	136
P12	Roast beef	30
P13	Underdone beef	30
P14	Roast meat	86
P15	Chicken	56
CÁ		
P16	Turbot	46
P17	Whole baked sea bass	41
P18	Salted sea bass	56
P19	Salted sea bream	56
P20		
P20	Pepper dish	41
BÁNH MÌ/PIZZA		
P21	Wheat bread	74
P22	Sandwich loaf	54
P23	Homemade pizza	21
P24	Frozen pizza	21
P25	Liguria style focaccia bread	41
BÁNH NGỌT		
P26	Apple strudel	46
P27	Jam tart	57
P28	Apple pie	41
P29	Short-pastry biscuits	22
P30	Muffins	36
P31	Plum cake	51
P32	Chocolate cake	41

CHƯƠNG TRÌNH NGƯỜI DÙNG		
	TÊN	THỜI GIAN phút
U01	User 01	
U02	User 02	
U03	User 03	
U04	User 04	
U05	User 05	
U06	User 06	
U07	User 07	
U08	User 08	
U09	User 09	
U10	User 10	
U11	User 11	
U12	User 12	
U13	User 13	
U14	User 14	
U15	User 15	
U16	User 16	
U17	User 17	
U18	User 18	
U19	User 19	
U20	User 20	

■ **BẢO TRÌ VÀ VỆ SINH** ■

Ngắt kết nối nguồn điện trước khi bảo trì sản phẩm

Không vệ sinh thiết bị bằng máy làm sạch hơi nước.

Không sử dụng vật liệu mài mòn, sắc nhọn hoặc chà nhám để lau chùi cửa lò, vì chúng có thể làm trầy xước hoặc hư hỏng bề mặt và làm vỡ kính.

Không sử dụng sản phẩm có chứa acid (như các chất chống ăn mòn) vì chúng có thể gây hư hỏng bộ phận tráng men.

Tắt các bộ phận nóng, chờ cho các bộ phận bên trong nguội hẳn trước khi chạm vào hoặc vệ sinh chúng. Chú ý đến khay nướng. Lau chùi lò cẩn thận. Cẩn thận để tránh bị phỏng.

Khi vệ sinh lò bằng miếng bọt biển hoặc vải mềm nếu bề mặt nóng vì nó sẽ sản sinh ra hơi nước. Hơn nữa, một số chất tẩy rửa tạo ra các khói độc hại khi chịu tác động nhiệt.

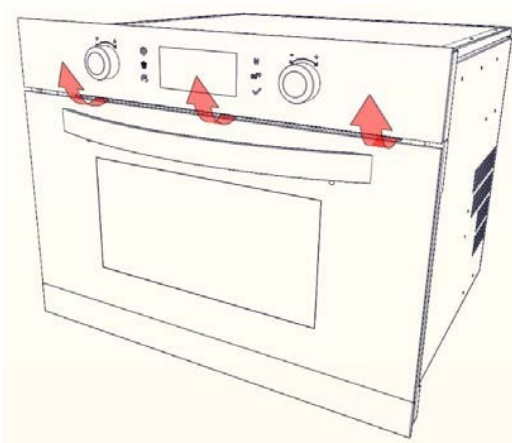
KHÔNG LAU CHÙI THIẾT BỊ NHẬN ĐIỆN THỊT BẰNG NƯỚC RỬA CHÉN.

Vì nướng, khay nhỏ giọt có thể được rửa bằng nước rửa chén.

➤ **CHU KÌ BẢO TRÌ**

Thường xuyên kiểm tra gioăng lò. Nó đảm bảo hoạt động đúng chức năng của lò. Nếu gioăng có dấu hiệu hư hỏng, liên hệ ngay cho trung tâm bảo trì gần nhất.

Làm sạch lỗ thông gió trên lò: khe thông khí nằm ngay phía dưới bảng điều khiển. Sử dụng máy hút bụi để làm sạch chúng và đảm bảo tối ưu hoạt động của hệ thống làm mát lò.



➤ VỆ SINH BỀ MẶT

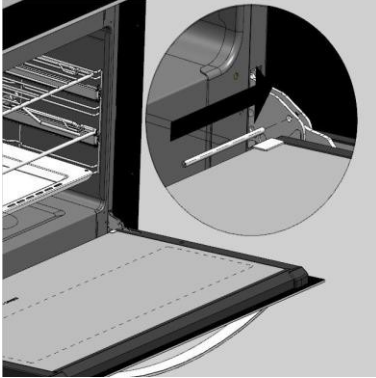
Các bộ phận tráng men hoặc thép không gỉ phải được xử lý cẩn thận. Sử dụng nước hoặc các sản phẩm riêng biệt, lau khô bằng khăn mềm. **Không sử dụng sản phẩm mài mòn.** Trong trường hợp các vết cặn bám trên bề mặt tráng men khó tẩy rửa, sử dụng bọt biển bằng nhựa hoặc vật dụng tương tự, ngâm trong nước nóng và giấm. Nó có thể trở nên khó khăn để loại bỏ dư lượng vết bẩn do ăn từ dầu, đường, mỡ, v.v. nếu chúng không được loại bỏ lập tức ngay sau khi sử dụng. Nó sẽ giúp chúng dễ dàng làm sạch hơn nếu các bộ phận bên trong lò còn ẩm. Sử dụng vải mềm để lau khô các chất lỏng còn sót lại trong buồng sau khi nướng.

Do sự hiện diện ngày càng nhiều trên thị trường, không thể thiết lập một danh mục các mặt hàng thích hợp để làm sạch thiết bị này. Đọc hướng dẫn sử dụng của nhà sản xuất một cách cẩn thận để xác minh việc sử dụng chất tẩy rửa.

■ LẮP RÁP/THAY THẾ CỬA LÒ ■

Để thay thế và lắp lại cửa lò, làm theo hướng dẫn bên dưới.

Mở cửa lò hết cỡ và bên trong bản lề lắp một thanh kim loại (không được cung cấp) có đường kính khoảng 3mm ở trong lỗ như hình. Điều này chặn bản lề ở vị trí mở.



Nắm chặt cánh cửa bằng cả hai tay ở phía dưới hai bên. Nhấc nhẹ cửa và tháo bản lề ra khỏi hai vị trí. Kéo cửa về phía dưới của bạn để thả bản lề từ khe của khung lò.

Lắp lại cửa lò

Làm ngược lại, giữ hai cánh tay nghiêng về phía dưới cùng và lắp bản lề vào các khe của phía trước khung lò, (chú ý vị trí khớp chân). Khi cửa lò hoàn toàn mở thay thế hai thanh kim loại từ bản lề.

Đóng cửa một cách chậm rãi và chắc chắn rằng đã lắp đúng và sắp xếp với các cạnh bên.

Cảnh báo!

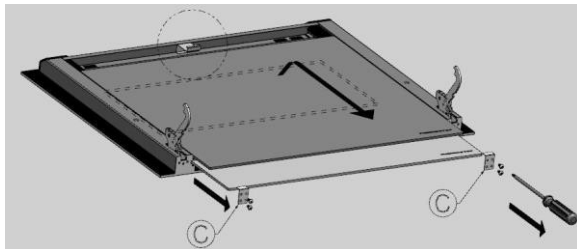
Khi tháo cánh cửa, không được thay thế hai thanh kim loại để giữ khóa treo. Không đặt vật nặng hoặc treo lên tay nắm cửa, chúng có thể gây hư hỏng sản phẩm, tạo ra sự hỏng hóc.

Hơn nữa, không sử dụng lò cho đến khi cửa lò được thay thế đúng cách.

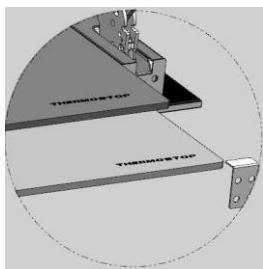
Thay thế kính bên trong (thay thế cửa lò)

Để làm sạch hơn, hai tấm kính bên trong có thể được tháo ra.

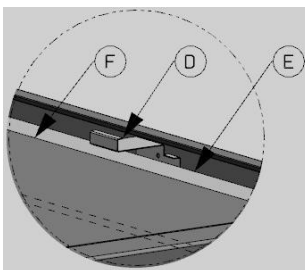
Thay thế cửa lò như đã nêu ở trên, tháo 4 vít ra khỏi tấm kim loại (hình 5) để tháo bề mặt kính ra. Bề mặt kính có thể được thay thế bằng cách trượt chúng ra.



hình 5



hình 6



hình 7

Thực hiện các bước tương tự theo thứ tự ngược lại để thay thế các bề mặt kính. Cần thận để đảm bảo chúng đặt đúng thứ tự và được đặt đúng cách (kính phải ở mặt trong và vị trí mặt chữ phải giống như hình 6). Đảm bảo các miếng đệm bảo vệ được đặt chính xác. Một số mô hình có kẹp neo thủy tinh phải được định vị chính xác (hình 7) bằng cách kẹp D vào dải sơn ở phần trên của cửa và lắp kính trung gian E và kính bên trong F vào vị trí (như hình).

Trước khi lắp lại cửa, đảm bảo rằng kính đã được gắn chắc chắn vào vị trí.

CHÚ Ý! THAY THẾ VÀ LẮP RÁP PHẢI ĐƯỢC THỰC HIỆN MỘT CÁCH CHÍNH XÁC VÀ CẦN THẬN NHẤT CÓ THỂ ĐỂ TRÁNH TÌNH TRẠNG VỠ KÍNH.

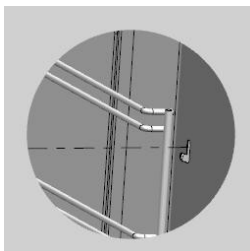
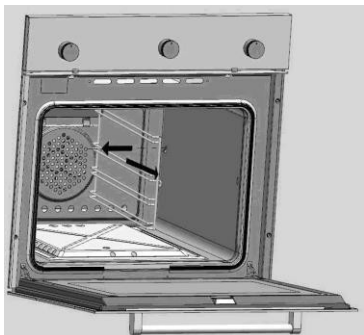
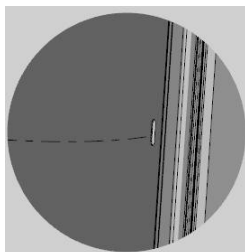
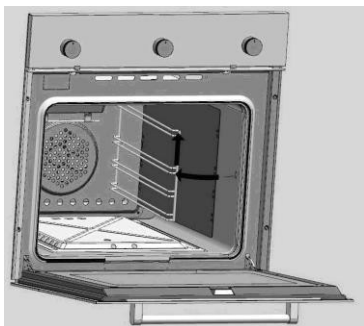
Cảnh báo! Không tháo móc khóa bản lề khỏi vị trí của nó khi cửa không được lắp vào lò. Không đóng bản lề khi không có trọng lượng của cửa vì nó gây ra sự đóng chặt của lò xo.

Không được đặt vật nặng lên cửa hoặc treo vật nặng lên tay nắm cửa, chúng có thể gây hư hỏng sản phẩm.

Hơn nữa, không sử dụng lò cho đến khi cửa lò được lắp lại đúng cách.

THAY THỂ/LẮP ĐẶT KỆ INOX

Để thay thế kệ inox, sử dụng lực ép nhẹ ở thanh trên để kệ inox di chuyển và đẩy nó lên bên trong lò. Sau đó nhắc kệ inox và tháo móc ra khỏi khóa bên dưới.



Chú ý

Để thay thế kệ inox, hãy thực hiện các bước theo thứ tự ngược lại.

Luôn chắc chắn rằng thay thế kệ inox đúng cách.

Lắp đặt không đúng cách có thể gây tai nạn.

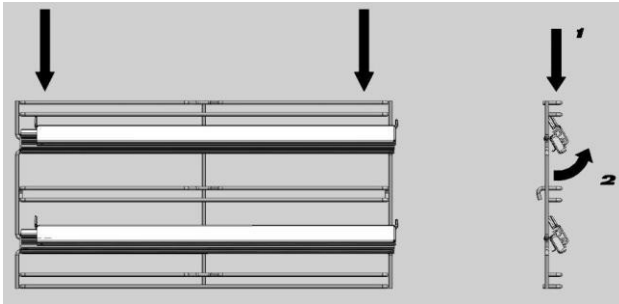
THAY THỂ/LẮP RÁP RAY TRƯỢT (NẾU CÓ)

Nếu có, ray trượt được lắp trên kệ inox ở bên phải và bên trái, chúng không thể hoán đổi cho nhau.

Tiến hành như sau để thay thế phần trượt từ ray trượt:

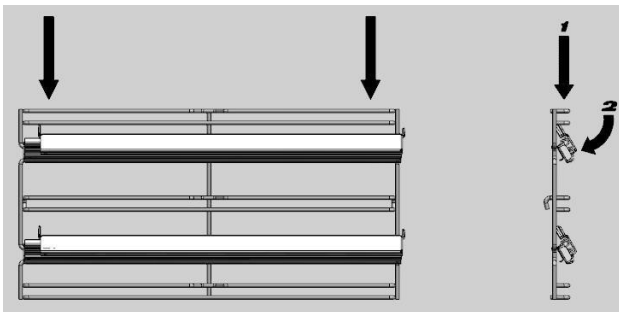
Tháo kệ inox ra bên ngoài, như các bước ở đoạn trên.

Đặt kệ inox trên một mặt phẳng. Bây giờ sử dụng áp lực từ trên gắn đầu nổi trong ray trượt (hình 1 bước 1). Khi đó các đầu nổi đưa ra từ kệ inox, phần ray trượt được tháo rời và có thể thay thế. (hình 1 bước 2).



hình 1

Để thay thế phần trượt, đặt các móc trên vào vị trí các thanh của kệ inox. Luôn đảm bảo rằng ray trượt di chuyển lên bên ngoài lò khi nó được đẩy ra. Bây giờ ấn ray trượt xuống dưới (hình 2 bước 1) để nó được ghép vào thanh dưới (hình 2 bước 2).



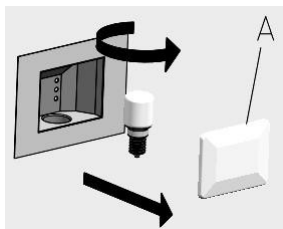
hình 2

➤ THAY THỂ BÓNG ĐÈN LÒ

Để tránh chập điện và gây nguy hiểm cho người, đọc và theo dõi các bước bên dưới:

Chú ý: trước khi thay thế bóng đèn lò, chắc chắn rằng điện đã được ngắt khỏi công tắc chính.

Đảm bảo rằng lò và bóng đèn lò nguội và sau đó thay thế chụp an toàn A.



Không chạm vào bóng đèn nóng bằng vải ẩm ướt, đèn có thể vỡ.

Thay thế bóng đèn với một loại thích hợp 25W cho 220-230V với loại E14 phù hợp với nhiệt độ cao.

Trong trường hợp chụp bảo vệ bị hư hoặc vỡ, không sử dụng lò cho đến khi chụp được thay thế hoặc lắp ráp lại đúng cách và an toàn.

Chú ý: để lắp đặt đúng cách và sử dụng thiết bị này, tham khảo các thông số kỹ thuật trên tem thông số của sản phẩm.

Tem thông số của sản phẩm ở cạnh bên trong của lò. Tem thông số thứ hai tìm được bìa của sách hướng dẫn.

■ HƯỚNG DẪN LẮP ĐẶT ■

Việc lắp đặt và hỗ trợ kỹ thuật phải được thực hiện bởi nhân viên có trình độ. Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi sử dụng lò. Lắp đặt, bảo trì, hỗ trợ và sử dụng không đúng cách có thể gây hư hỏng/nguy hiểm cho người và vật.

Sản phẩm này phải được lắp đặt theo hướng dẫn trong hướng dẫn sử dụng này và phù hợp với các tiêu chuẩn quốc gia và quy định của địa phương.

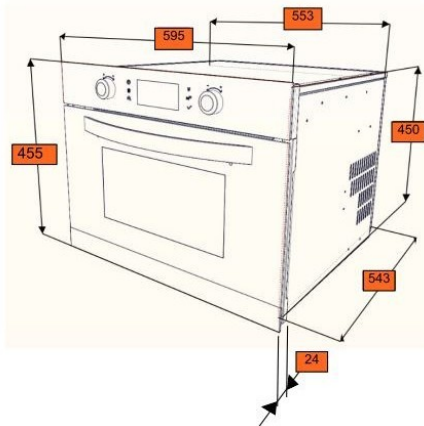
Không nhắc và đẩy lò từ tay nắm cửa và không ép hoặc nạp vật nặng khi cửa mở.

Trong trường hợp lắp đặt không đúng cách, khách hàng sẽ không nhận được sự hỗ trợ bảo hành của nhà sản xuất.

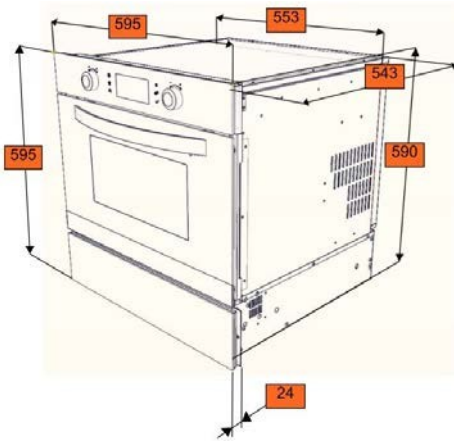
> THÔNG SỐ KỸ THUẬT

- Dung tích lò 45 L.
- Điện áp 220-240V 50/60 Hz
- Công suất lớn nhất 3000 W

> KÍCH THƯỚC LÒ ĐƠN

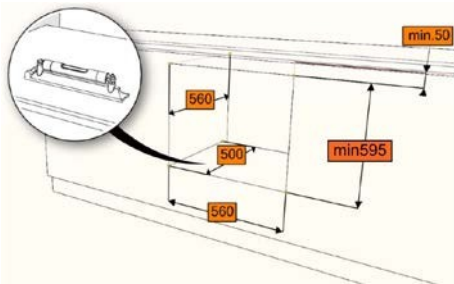


➤ **KÍCH THƯỚC Lò KHI HÂM NÓNG THỨC ĂN**

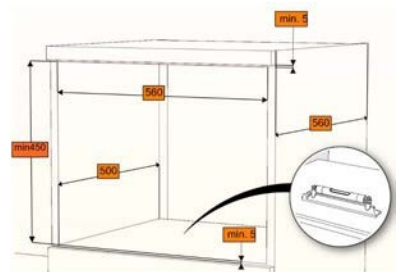


➤ **KÍCH THƯỚC KHOANG ÂM ĐƠN**

Kích thước của khe hở lắp lò được chỉ ra trong hình. Đảm bảo khoang đó đủ sẽ lắp đặt có thể hỗ trợ trọng lượng 30kg. Cần phải tạo một khe hở ở phần sau đáy tủ hoặc kệ đỡ tủ, cho phép không khí lưu thông để làm mát lò trong khi hoạt động. Lò có thể được lắp đặt trong cột hoặc bên dưới kệ bếp.

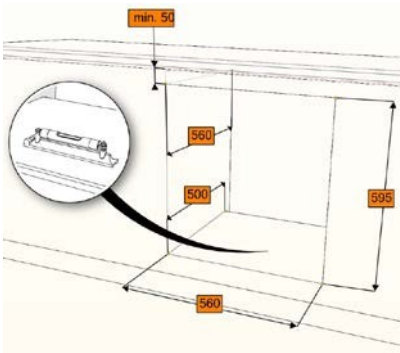


DƯỚI KỆ BẾP

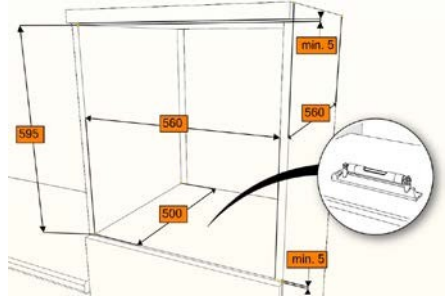


KHOANG

➤ **KÍCH THƯỚC KHOANG ÂM KHI GẮN THÊM NGĂN GIỮ ẨM THỨC ĂN**



DƯỚI KỆ BẾP

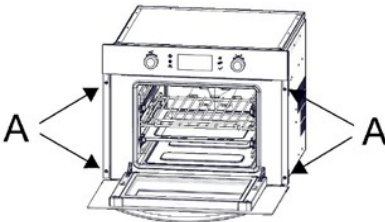


KHOANG

➤ **LẮP LÒ VÀO KHOANG CHỨA**

Điều quan trọng là tất cả các hoạt động liên quan đến lắp đặt thiết bị phải được thực hiện bởi nhân viên kỹ thuật.

Đảm bảo rằng lò được lắp đặt một cách an toàn vào khe tủ. Sử dụng vít **A**, để cố định lò.



> ĐẶC ĐIỂM KHOANG CHỨA Lò

Các yêu cầu kỹ thuật của khoang chứa lò như sau:

- Khoang chứa lò và các bộ phận của nó phải chịu được nhiệt độ lên đến 90°C không bị khuyết bề mặt.
- Khoang phải đảm bảo các kết nối điện của lò được hoạt động một cách hiệu quả.
- Tất cả vật dụng nhà bếp phải được bảo vệ bằng vật liệu chịu nhiệt theo tiêu chuẩn hiện hành.

■ KẾT NỐI ĐIỆN CHO Lò ■

Đảm bảo điện phải được ngắt kết nối trước khi kết nối lò với nguồn điện chính.

Lò yêu cầu điện xoay chiều một pha 220-240 V~ 50/60 Hz, sử dụng dây cáp linh hoạt. Đảm bảo rằng công suất điện gia dụng cung cấp đủ nguồn điện cho thiết bị. Toàn điện của thiết bị này chỉ được đảm bảo nếu kết nối chính xác với một hệ thống thiết bị nối đất hiệu quả, theo tiêu chuẩn pháp lý có hiệu lực.

Trong trường hợp nối chết với đường dây điện, áp dụng một bộ chuyển đổi lưỡng cực có kích thước tương ứng với tải, với việc mở cho mỗi tiếp xúc ít nhất 3mm theo quy định hiện hành của địa phương.

Trong mẫu mã hiện tại, dây cáp linh hoạt được cung cấp không có phích cắm. Phích cắm được sử dụng phải phù hợp với tải điện của sản phẩm và phải tuân theo các quy định hiện hành.

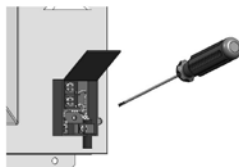
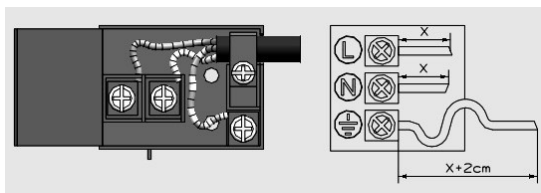
Bộ lắp đặt phải đảm bảo rằng phù hợp với sức hút của lò như được chỉ ra trên tem thông số.

Ổ cắm điện phải được kết nối một cách dễ dàng.

> LẮP RÁP/THAY THẾ DÂY CÁP NGUỒN

Cáp điện phải được giữ cố định vào thiết bị đầu cuối, bằng kẹp dây cáp, do đó nó không thể lòi ra ngoài. Kết nối dây cáp đến đầu cuối **L**, cáp trung tính đến đầu **N** và dây cáp vàng/xanh lá cây nối đầu đất \perp . Cáp vàng/xanh lá cây phải dài hơn hai dây cáp kia ít nhất 20mm.

Đảm bảo cáp điện không vượt qua hay tiếp xúc với các bề mặt có nhiệt độ cao hơn 75°C.



Sử dụng dây cáp linh hoạt:

Loại cáp H05RR-FH 3 x 1.5mm²

Đảm bảo tuân theo mã màu sau đây để kết nối dây điện cá nhân:

XANH DƯỠNG	-	TRUNG TÍNH	
NÂU	-	PHA	
VÀNG-XANH LÁ CÂY	-	ĐẤT	

> NỐI ĐẤT

Lắp đặt, kết nối và nối đất của hệ thống điện phải tuân thủ các điều kiện chuẩn Châu Âu và đáp ứng các quy định của các tiêu chuẩn địa phương có hiệu lực. **Thiết bị gia dụng này yêu cầu nối đất để bảo vệ chống ngắn mạch hoặc phân tán điện. Vì vậy nó phải được kết nối với ổ cắm phù hợp.** Cáp nối đất không được gián đoạn bởi công tắc.

CHÚ Ý:

NGẮT KẾT NỐI NGUỒN ĐIỆN TRƯỚC KHI HỖ TRỢ KỸ THUẬT HOẶC BẢO TRÌ SẢN PHẨM.



Trong trường hợp thay dây cáp, đảm bảo sử dụng dây cáp điện được chứng nhận theo các tiêu chuẩn có hiệu lực và phù hợp với tính năng kỹ thuật của sản phẩm.


■ GIỚI THIỆU KỸ THUẬT VÀ LINH KIỆN ■

> LỖI CẢM ỨNG



Lỗi	Mô tả	Nguyên nhân	Giải pháp
Err Sc1	Chỉ thị lỗi, lò tắt.	Phát hiện lỗi/ ngắt kết nối	Kiểm tra kết nối/thay thế

> NHỮNG THÔNG SỐ PHẦN MỀM CÓ THỂ ĐƯỢC THAY ĐỔI BỞI NGƯỜI DÙNG

Nhập thông menu thông số người dùng bằng cách nhấn phím menu 2  và BẮT ĐẦU 3  cùng lúc khi lò TẮT.

Thông số có thể được thay đổi sử dụng phím 6 :

Tin nhắn	Mô tả	Phạm vi	Mặc định
bEEp	Volume Buzzer	01...03	3
dLou	Display luminosity Low	01...15	3
dHiG	Display luminosity High	15...30	30
tbEE	Buzzer duration	05...180	180s
Vent	Fan icon blade number	02...03	3 blades
dEF	Reset default	No - Yes	No
fact	Manufacturer menu password	-50... +50	

Phím 4 và 5  có thể sử dụng để cài đặt phạm vi mong muốn. Xác nhận bằng phím 6  cho đến khi thoát khỏi thủ tục.

Khi thông số "def" được xác nhận với giá trị "Yes" "SurE" xuất hiện. Luôn xác nhận "Yes", nó sẽ cài đặt lại.

> **LINH KIỆN**

Chỉ có các linh kiện chính hãng mới có thể sử dụng để hỗ trợ cho thiết bị gia dụng. Không sửa chữa và thay thế bộ phận lò không được đề cập trong hướng dẫn sử dụng này. Tất cả sự can thiệp và sửa chữa phải được thực hiện bởi nhân viên kỹ thuật được ủy quyền.

Để yêu cầu linh kiện, nắm những dữ liệu sau:

- 1) Mẫu mã lò và số hiệu sản phẩm, tìm trên tem thông số sản phẩm ở phần trước lò và trang đầu tiên của hướng dẫn sử dụng.
- 2) Mô tả và số của linh kiện, thông số kỹ thuật chỉ được cung cấp bởi bộ phận chăm sóc hỗ trợ ủy quyền.
- 3) Cuối cùng, cho biết thông tin chi tiết của nhà phân phối sản phẩm và chi tiết của trung tâm hỗ trợ kỹ thuật gần nhất.

> **HỖ TRỢ KỸ THUẬT**

Trong trường hợp lò của bạn yêu cầu hỗ trợ kỹ thuật hoặc linh kiện, hãy liên hệ với đại lý hoặc trung tâm hỗ trợ kỹ thuật được ủy quyền gần nhất.

Trong trường hợp này cũng phải ghi rõ các dữ liệu trên nhãn nhôm của sản phẩm, như: mẫu mã, số lò v.v., tem thông số được đặt ở phần dưới của lò hoặc ở trang đầu tiên của hướng dẫn sử dụng.

■ BẢNG THAM KHẢO ■

KIỂU DẠNG VÀ MÃU MÃ CHO DỮ LIỆU ĐIỆN										
Điện áp 220-240 V ~ 50/60 Hz										
		MOV -LX12								
Total power	W	3000								
Top element	W	1500								
Grill element	W									
Bottom element	W	900								
Circular element	W	1500								
Oven light	W	25								
Oven fan	W	20								
Tangential fan	W	20								
KÍCH THƯỚC BÊN NGOÀI										
Width	cm	59,5								
Height	cm	45,5								
Depth	cm	54,3								
KÍCH THƯỚC BÊN TRONG										
Useful volume	litres	35								
Grill cooking area	cm ²	726								

MALLOCA VIETNAM COMPANY LIMITED

Showroom:

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

Tel: (84) 28 39975 893 / 94

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

Email: info@malloca.com

Customer Care:

Hotline: 1800 12 12

Email: chamsockh@malloca.com

CÔNG TY TNHH MALLOCA VIỆT NAM

Showroom:

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

Điện Thoại: (84) 28 39975 893 / 94

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

Email: info@malloca.com

Hệ thống chăm sóc khách hàng:

Hotline: 1800 12 12

Email: chamsockh@malloca.com

Trung tâm chính

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

SĐT: (028) 39975 893 / 94 – (028) 39975 294 / 95

Khu vực Bà Rịa Vũng Tàu

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

SĐT: (0254) 385 94 99

Khu vực Tây Nguyên

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

SĐT: (0263) 3521 107 – 0918226362

Khu vực Nam Trung Bộ

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

SĐT: (0258) 3875 488

Khu vực Miền Tây

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

SĐT: (0292) 373 2035

Khu vực Miền Trung

211 Nguyễn Văn Linh, Phường Vĩnh Trung, Quận Thanh Khê, TP. Đà

Nẵng

SĐT: (0236) 369 1906

Khu vực Miền Bắc

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

SĐT: (024) 35376 288 – 093 462 92 98