

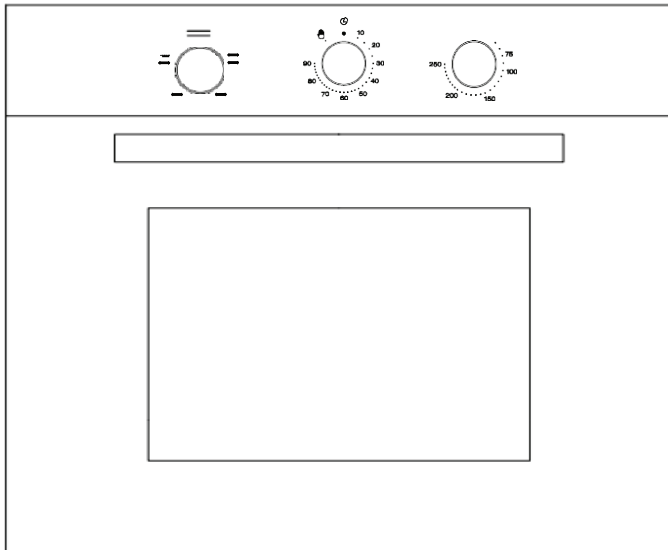


MALLOCA

USER MANUAL
BUILT-IN OVEN

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG
LÒ NƯỚNG ÂM TỬ

MODEL: MOV-655EST / MOV-655EGT



GENERAL SAFETY WARNINGS

Please read all warnings and instructions written in this manual carefully.



You may use device correctly and safely only by reading this manual carefully. Take care of preserving this manual so that you can require it again in time as well as any another person can use device correctly and safely.



Make sure that device packing is strong and products were delivered to you as damage free. If you determine any problems, do not permit device montage.



Erection (montage) of device should be made by authorized service personnel. Any failures or problems caused from erections made persons apart from authorized service personnel. It is not evaluated in scope of warranty. Grounding absence of electric installation to which device shall be connected or not full filling electrical safety conditions can lead to personal injuries even deaths because of electric shock during operation rarely. Therefore, it is important that device montage shall be made by authorized service personal who is specialist in his field. Otherwise, the manufacturer does not accept any responsibilities for the damages or injuries which can occur.



Take care of not leaving packing protection materials (nylon, polystyrene etc.) remained after packing was opened in places where children can reach. During removing device from its packing, always use carrying gaps on device and never try to lift oven via its door handle.



If any cracks exist in surface, cut off device energy against electric shock risk.



Device becomes hot during operation. Care should be taken to avoid from touching heating elements within oven.



This device should only be used for domestic usage and cooking meal. Do not use your device for any other purposes. While device is running, it becomes hot in proportional within tended use. Therefore, attention should be paid not to touch accessible places of device. It should especially be ensured that child younger than 8 years old is far away from device. Safely usage conditions should be informed to children 8 years old or older as well as disabled persons as physically, auditory or mentally and even they should be kept under surveillance. It should be prevented that children play with device. Accessible sections of grill can be hot while it is being used. Children should be kept far away from device.



Flammable objects should not be placed in device. Never try to place materials which have volume bigger than the pots within oven or to cook them.



Before operating device for the first time, make sure that any contacts with hot 20nesor any cable jammed in door do not exist. When device is operated for the first time, it emits some odors and smokes and this situation shall terminate after a short time. This is because device insulation materials evacuate the humidity they contained. Therefore, in the first operation, no cooking should be made in oven and device should be operated in load-free condition for 60 minutes.



While making cooking, do not leave oven by itself against the possibilities like rising dough or overheating Never use vapor-inhibitor for cleaning and maintenance after use. Door inner glass should be removed from its place as specified in manual and should be refitted after cleaning as specified in manual again. (See Page: 20)



Do not touch device with your wet or humidified hands while device is running. Do not use device unless you wear rubber sole shoes (sandal) f any failure occurs in your device, switch off the fuse of line giving energy to device or disconnect supply cable of device from wall outlet and inform authorized service about failure



Do not try to repair device by yourselves because its failure may only be eliminated by authorized service personnel. Do not forget that this kind of intervention can make warranty void. When authorized service personal comes, check whether original spare parts are used or not if required.



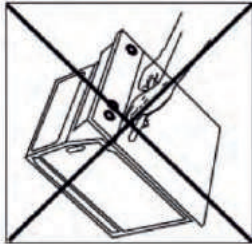
This device has been marked according to EC Directive No 2002/96/EC related to Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By disposing this product correctly, you can help to eliminate possible negative results for environment and human health which can caused from waste product.



Devices which became old and its service life expired should not be discharged to trash bin directly. Reusable and beneficial parts may exist in electrical and electronic parts. Furthermore, substances which can be hazardous for nature and environment may exist in components which drive devices and are sent to disposal centers when they are too old.



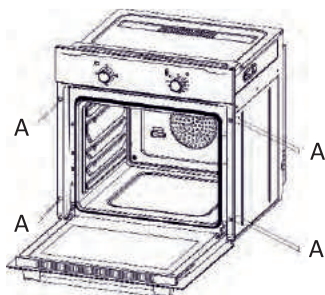
Therefore, after consulted your manufacturer, ensure that electrical or electronic parts shall be reevaluated by giving them to connection centers foreseen in your city.



Do not use the oven door handle to move the appliance, such as to remove it from the packaging.

MONTAGE and ERECTION INFORMATION

While mounting the device to its place (under the counter or on another device) fix it by screwing it to the four holes that are visible when the cover is open.



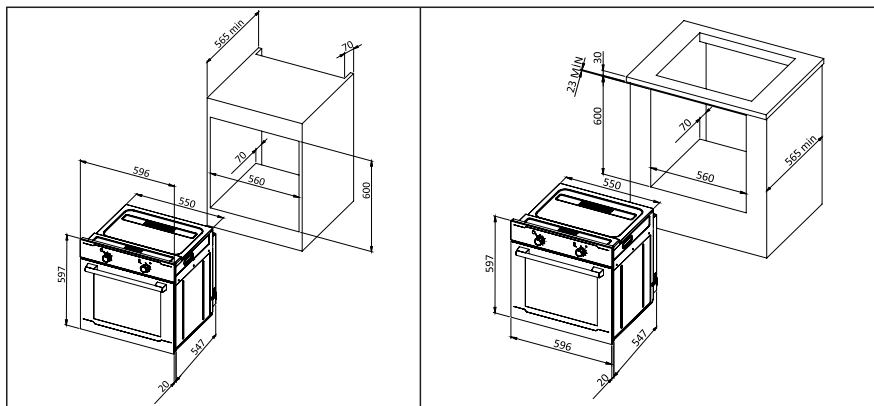
MONTAGE DIMENSIONS

Width	560+/-1.5 mm	Placing dimensions its tolerances
Length (Height)	600 +0-2.5 mm	

OVENDIMENSIONS

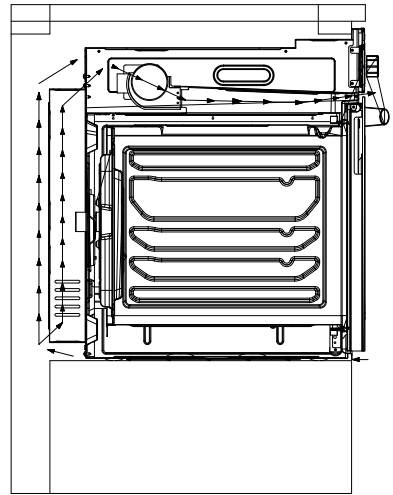
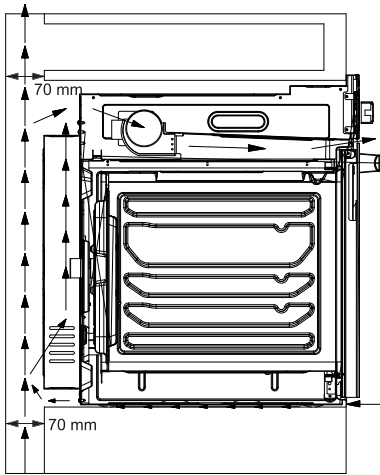
WIDTH	LENGTH (Height)	DEEPNESS
596 mm	597 mm	547 mm

Use carrying channels on device in order to lift and move device.



EYE-LEVEL MONTAGE

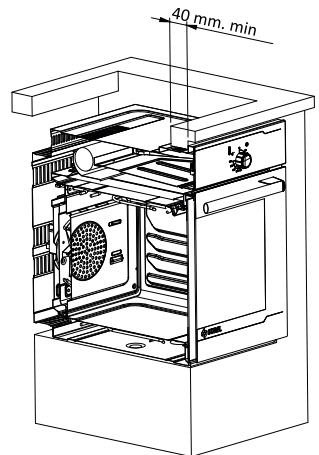
UNDERCOUNTER MONTAGE



For the most efficient air circulation, oven should be fitted in place with the dimensions specified in drawings above. Rear panel of cabinet should be removed from its place and it should be ensured that air can circulate comfortably. A distance of min. 70mm should exist between oven and wall.

Fitting Cooker and Oven in Together.

If oven shall be combined with cooker, the instructions in other device's manual should also be obeyed.



IMPORTANT! Kitchen cabinets should be appropriate so that built-in ovens operate correctly. Cabinets adjacent to each other should be heat-resistant. If adjacent cabinet units are wood sheathing, the adhesive used should be resistible against 90 °C temperature. The plastics or adhesives which are not resistible against this temperature can be separated from each other or deformed. According to safety rules, device should be positioned in such a way that it shall never be contacted with electrical parts after installed. All protective parts should be fitted in such a way that they cannot be removed from their places unless necessary tools exist.

ELECTRIC SAFETY INFORMATION

Connection to main electric network should be made only by authorized electrician in accordance with valid regulations

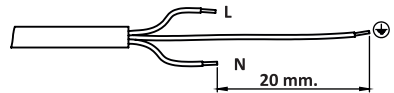


WARNING! THIS DEVICE SHOULD BE GROUNDED.

Check whether power rate of network and outlets complies with device maximum power written on technical specification label or not. Fit the plug to 3-pin grounded outlet. This outlet should be connected in a correct manner. This product is not supplied with a plug, fit a plug which is suitable to the power written on technical specification label. Grounding cable is yellow/green. If the plug fitted on devices not suitable to the outlet, have a professionally expert person fit the plug. Make sure that cable is suitable to device power.

TECHNICAL FEATURES OF SUPPLY CABLE (PLUG) TO BE USED IN PRODUCT

220-240V operation instruction: Use Ho5RR-F H05RN-F type three-wire cable (3 x 1.5 mm²), There should be L min. 20mm length grounding cable (yellow end connected to device).



A terminating switch complying with high-voltage category III should be fitted to power supply in such a way that it allow to cut connection completely. Yellow/green cable should not be controlled by switch. Single/phase switch used for plug or main network connection should be in a position which can be accessed easily while device is in place.

IMPORTANT!


Temperature of main network cable should never exceed 50 C above room temperature. Electrical safety of device may be guaranteed only if it is connected to a grounded power supply correctly as specified in electric safety rules.

IMPORTANT! The manufacturer shall not be liable for any damages caused from grounding deficiency.

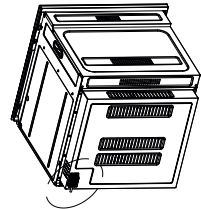
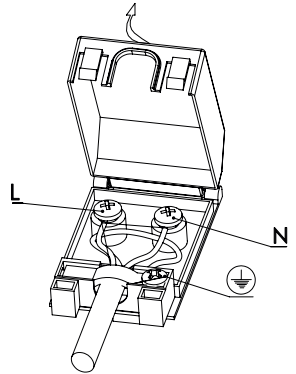
When any cleaning and maintenance process shall be made in oven or before oven is removed from cabinet, electric supply to device should always be cut by disconnecting plug or turning off the switch.

If cable becomes damaged, replace it as the following:

Remove main cable and replace it with a new, insulated (HOSRRF type) cable complying with power features of device.

Yellow/green grounding cable should be approx. 20mm longer than other cables and  connected to connection end; blue neutral cable should be connected to the connection end marked with N letter.

Black (can be brown or red) loaded cables should be connected to "L" connection end.



FIRST OPERATION OF THE APPLIANCE

- Remove all trays and the wire rack from the oven.
- Set the temperature to maximum (highest) setting.
- Set the function knob to BOTTOM and TOP heating (and if available, FAN) function.
- Run the oven for 60 minutes in this state.
- During this time, a one-time odor can be released from the oven's insulation material and heating elements. If this situation occurs, just wait for the odor and smoke to be before placing food in the oven.
- Repeat this step for the grill element.
- When these steps are completed, clean the inside of the oven with a damp soft cloth and dry with another cloth

WARNING: Please wash the product's accessories like tray, wire rack etc. carefully before first use.

IMPORTANT Always hold the oven door's handle in the middle to open. (Figure 6)

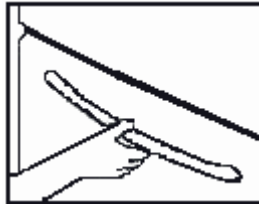


Figure 6

TIPS FOR SAVING ENERGY

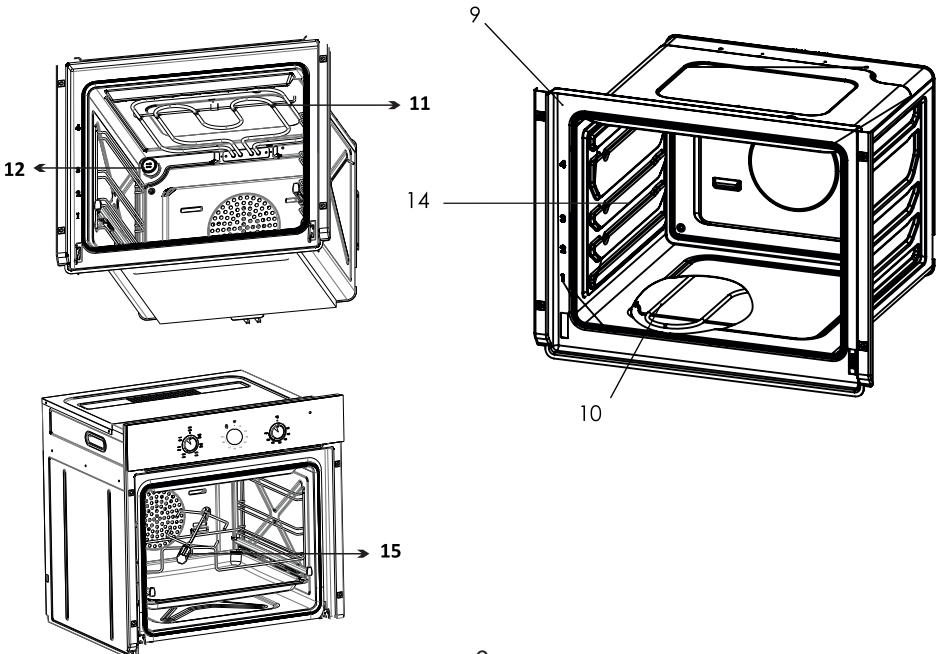
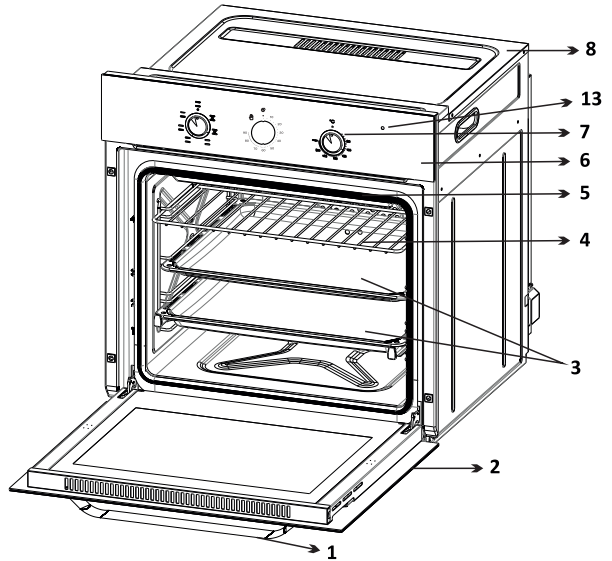
The information below will help you use your appliance ecologically and save energy.

- Use dark colored or enameled cooking utilities that conduct heat better in the oven.
- Opening the oven's door frequently during cooking causes cold air to enter the oven every time, and thus loss of energy. So, do not open the oven's door unless necessary.
- The residual heat resulting from cooking can be utilized for the next food. At least 10 minutes of pre-heating must be made for all kinds of cooking. Frozen foods should be thawed before cooking.
- Turn the oven off a few minutes before the cooking time is completed.

DESCRIPTION OF OVEN

Oven Definition

1. Oven Handle
2. Oven glass cover
3. Tray
4. Grill
5. Oven gasket
6. Control board
7. Function button
8. External definition
9. Inside definition
10. Lower heating element
11. Upper heating element
12. Oven lamp
13. Signal lamp
14. Embossed
15. Rotisserie



TECHNICAL SPECIFICATIONS

ELECTRICAL OVEN TECHNICAL SPECIFICATIONS			
	MOV-655EST MOV-655EGT		
Function	4 Functions		
Grill	ok		
Temperature Range	50 - 285 °C		
Safety Thermostat	130 °C		
Oven Dimension (W x D x H) (mm)	596x597x547		
Capacity	63 lt.		
Energy Class	A		
Energy Consumption (Conventional)	0,86 Kwh		
Voltage	220-240 V		
Frequency	50 - 60 Hz.		
Upper heating element	1000 W		
Lower heating element	1000 W		
Grill heating element	1500 W		
Turbo heating element	-		
Turbo Fan motor	-		
Cavity cooling fan	18 W - 22 W		
Oven Light	25 W		
Rotisserie Spit Motor	6 W		
Maximum Power	2043 W - 2047 W		

PRODUCT FICHE

The information in the product data sheet is given in accordance with the Commission delegated Regulation (EU) No 65/2014 supplementing Directive of the European Parliament and of the Council 2010/30/EU and (EU) No 66/2014 supplementing Directive of the European Parliament and of the Council 2009/125/EC

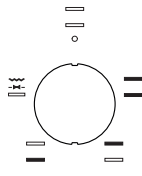
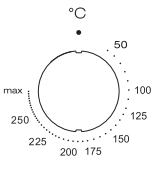




Information for domestic ovens

Brand	MALLOCA		
Model identification	MOV-655EST - MOV-655EGT		
Type of oven	<i>BUILT IN OVEN</i>		
	Symbol	Value	Unit
Mass of the appliance	M	32,5	kg
Number of cavities		1	
Heat source per cavity (electricity or gas)	Electricity		
Volume per cavity	V	63	L
Energy consumption (electricity) required to heat a standardized load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)	EC _{electric cavity}	0,86	kWh/cycle
Energy consumption required to heat a standardized load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)	EC _{electric cavity}	-	kWh/cycle
Energy Efficiency Index per cavity	EEI _{cavity}	105,7	
Energy Efficiency Class	A		

In order to determine compliance with the eco-design requirements, the measurement methods and calculations of the following standards were applied: EN 60350-1

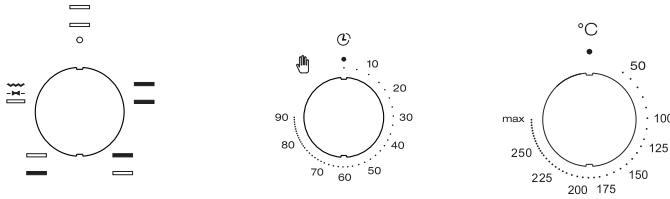
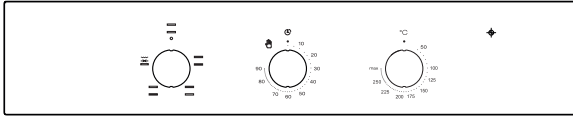
OVEN FUNCTIONS

Switch control buttons into position in order to turn off your oven

PRODUCT DEFINITION : MOV-655EST - MOV-655EGT		
<p style="text-align: center; font-weight: bold;">FUNCTION SELECTING BUTTON</p> 	<p style="text-align: center; font-weight: bold;">THERMOSTAT BUTTON</p> 	<p>All functions shall start after oven temperature is selected. In oven lighting lamp shall remain as lighted in all positions.</p>
	<p style="font-weight: bold; font-size: 1.2em;">50 - MAX</p>	<p>Natural Convection: when this function selected, lower and upper resistances work along together This is usual oven usage. It is ideal for cooking biscuits, cake, pastry and meals. Excellent results can be achieved with suitable cooking temperature to be selected between 50 C and MAX C.</p>
	<p style="font-weight: bold; font-size: 1.2em;">50 - MAX</p>	<p>Upper Resistance Function : oven is heated by upper resistance. Air to be selected in temperature between 50 C and MAX C scatters upper side of oven intensively. This function is ideal for cooking foods to which you want to cook from top.</p>
	<p style="font-weight: bold; font-size: 1.2em;">50 - MAX</p>	<p>Upper Resistance Function : Oven is heated by lower Resistance. Air to be selected in temperature between 50 C and Max C scatters inside of oven. This function is ideal for sterilizing vegetables and fruits, making canned food and for cooking foods to which you want to cook from bottom.</p>
	<p style="font-weight: bold; font-size: 1.2em;">MAX</p>	<p>Grill Function Roasting Chicken on Skewer: This function can be used for cooking traditional meals (meat, fish, meatball, chicken etc.).</p>

PRODUCT SPECIFICATIONS AND USAGE

The Knobs control power and setting of each heating element. Turn Knobs clockwise to activate oven and set at required cooking temperature. Turn Knob anti-clockwise to decrease cooking temperature and to deactivate Oven.



Thermostat Control of Oven

The indicator lamp will switch on together with the thermostat. When the heat inside the oven reaches the set value, the thermostat cuts the circuit and the lamp will go off. When the heat falls below set value, the thermostat will switch on again and indicator lamp will be lit.


Oven Rack:

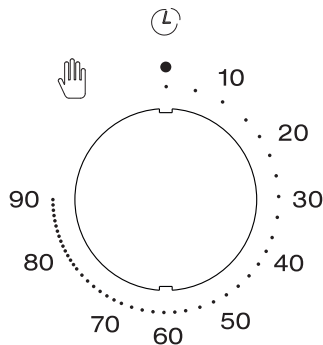
There are two different types of side racks in products depending on model. In built-in rack models it is coated with easy-to-clean enamel and it is fixed in oven's internal structure.

		MOV-655 EST	MOV-655 EGT	
PROGRAMMER		Page 12	Page 12	
TIMER		MECHANIC	MECHANIC	
THERMOSTAT		Page 12	Page 12	

Depending on model of device you purchased, there mechanic or digital timer (programmer by which you can adjust cooking period on device. You can use your device more efficiently by programming cooking period and the time on which you desired that the meal shall be ready as cooked. You can program the programmer within your device by applying following steps described below.

Mechanic Timer

You can follow up cooking period mechanic Turn Timer button into desired period until 90' may varies according to model; you can see maximum period to which you may select from the sign on oven control panel). Mechanic time counter shall proceed backward from the period you determined and give audible alarm when period expires. If you want to control cooking period of your meal by yourself directly, rotate the button toward symbol  in the counter clockwise. In this case, you shall determine device stop time.



ROASTING CHICKEN ON SKEWER

Operation

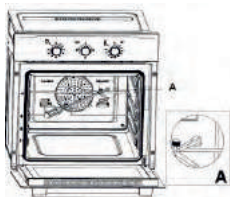
Feature of Roasting Chicken on Skewer is excellent for cooking big parts such as chicken and fowl. It is ensured that chickens shall be cooked homogenously.

Preparing Connections

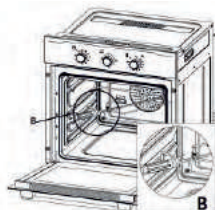
You can fasten connection with a tape. Chicken should be compressed into its body from its. This prevents that chicken turns black.

Penetrate skin from bottom so that chicken's inner fats shall flow.

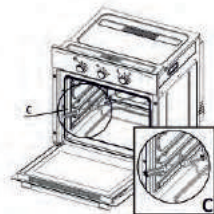
Place chicken roasting skewers as the following.



1. Place skewer in its seat as shown on picture and push it until the last point as far as possible in the 2. shelf position



2. Place skewer in its place on rear wall in oven.



3. Pour some water into cooking tray and place cooking tray in 1 shelf position so that evacuate dinner fat shall be collected
4. Take out handle by turning it and close device cover.

Operating Grill:

Turn control buttons into the position required for operating grill.

Turning off Grill:

Bring Control button into "o" position.

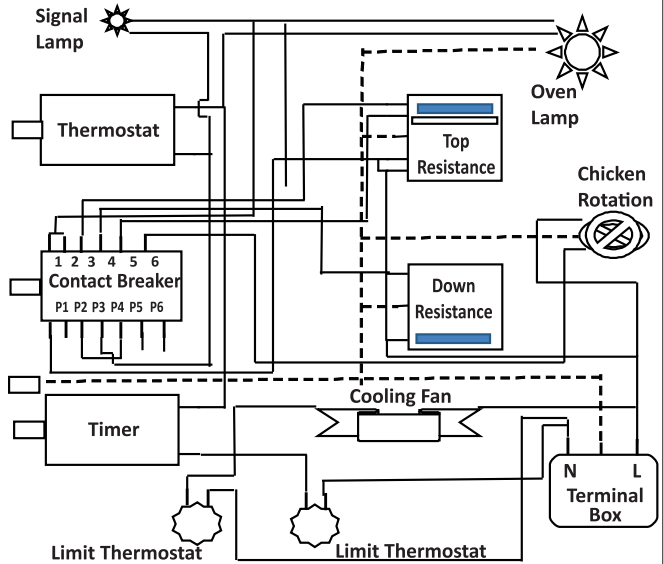
Taking out Chicken

- * Never touch heated surfaces and hot elements.
 - * Children should be kept in a safely distance from device.
 - * Be careful while you are opening device cover a hot vapor can be emitted out.
 - * Never touch chicken revolving mechanism and other accessories while they are hot.
 - * Always wear heat-resistant gloves,
1. Open device cover carefully and grasp chicken rotating skewel with handle.
 2. Pull the skewel and take out from rear wall carefully.

ELECTRIC CIRCUIT SCHEMAS

MOV-655EST
MOV-655EGT

NOTE: For chicken rotation function, cable is added from Grill İç 1 (Top resistance 2) to Terminal Box (L) , from Grill İç 2 (top resistance 3) to Terminal Box (N).



BENEFICIAL INFORMATION

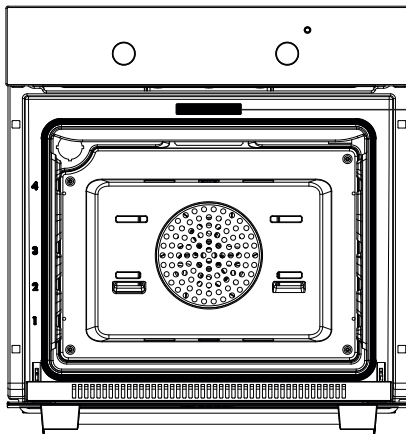
You can find some cooking suggestions in the following table.

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Upper part cooked well but lower part cooked less	Sufficient heat does not exist in lower side.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Use natural convection position. ○ You can use deeper tray. ○ Decrease heat. ○ Use lower shelves.
Lower part cooked well but upper part cooked less	Excessive heat exists in lower side.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Use natural convection position. ○ You can use shallower tray. ○ Decrease heat. ○ Use upper shelves.
Outer part cooked well but inner part cooked less	Excessive heat exists	○ Decrease heat and adjust cooking time as longer time
Outer part is not cooked	Too low Heat	○ Increase heat and decrease cooking time.

Suggestions

Dough and cake mixtures should not be too watery; it increases cooking time. Do not place on oven base directly. This prevents heat dissipation and can cause that enamel becomes cracked or broken.

- Do not place aluminum folio or cake mould (cake metal sheet) on device bottom. Since temperature compression occurs, enamel coating of device can be damaged as well as your cooking period and temperature can vary.
- Do not discharge hot water into working device. Although enamel coating can resist against thermal variances, sudden thermal differences in time can give damage to coating.
- Droplets which can splash from juices containing too water during cooking, can cause indelible stains.
- In your device, there is cooling fan which becomes active in determined intervals for cooling device. Therefore, you do not have to make an extra process for cooling device. Even if your cooling process terminates, fan shall continue to work until device shall reach sufficient cooling temperature. This is a normal situation. If you accelerate cooling by opening or semi-opening device door, control elements within panel group can overheat.
- You can clean oven inside with a non-chemical cleaning agent.
- Never remove in-door label on which device model and serial number are written. You may require the information written on this label for the processes like repair or maintenance which can occur in future.



This label should never be removed.

(a)

CLEANING AND MAINTENANCE

- Before beginning cleanliness, wait until device becomes cooled.
- Cut the electric by turning off main switch or removing cable plug, wipe coated or painted surfaces with warm soap water and non-abrasive liquid detergent.
- Do not put abrasive or acidic substances (lemon juice, vinegar etc.) on enamel, painted stainless steel parts.
- Never use abrasive substances, corrosive cleaning on enamel, painted or agents, bleaching agents or acids for cleaning oven.
- Do not put abrasive or acidic substances (lemon juice,oven. vinegar etc.) stainless steel parts.

Cleaning Oven Cover Glass

Oven cover thoroughly. Move inner glass slightly from its lower edge. Thereby, ensure that inner glass lower edge is removed from metallic seats. By pulling lower edge is removed from seta towards oven center take out inner glass from its place carefully. After completing related cleaning process, place upper edge of inner glass into plastic part within cover and by pushing again slightly towards inside (by applying press into interior springs), place lower edge of glass into metallic seats.

Do not carry out this process while oven is hot. Take care of not giving damage to glass lass is being removed as well as during cleanliness.

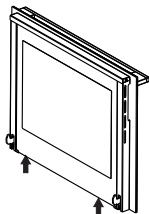


Figure 1

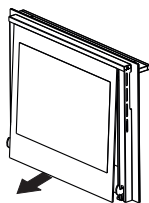


Figure 2

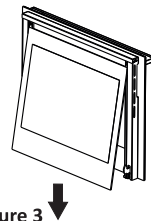


Figure 3

Oven Lamp

There is heat-resistant special bulb in the oven. Replace it as the removing its plug or switching off main fuse; Remove protection glass in Figure A and replace blown bulb with another fuse of the same type. Fit the protection glass in place.

Important

If oven shall not be used, it should be brought into inoperative status by switching off from main fuse and cutting electric cable. Unused cables establish safety risk since children play with them frequently. Therefore, oven should be secured.

Oven Gasket

Please check this gasket at regular periods. If it requires cleaning, clean it without using abrasive materials. If gasket is damaged, immediately contact with closest authorized service. Do not use oven till ask repaired or replaced.

WARNINGS FOR PROPER TRANSPORTATION

- Keep the original package of the appliance.
- To move the appliance properly, use the original packaging with consideration to the markings on the package.
- In case where the original package could not be kept;
 - Care for any possible measures to prevent any impact to the appliance.
 - Do not place heavy objects on the appliance.
 - During transportation carry the appliance by holding the door side on the top.

Respect for the Environment

The documentation for this appliance is printed on paper bleached without chlorine or recycled paper to contribute to protecting the environment. The packaging was designed to prevent damage to the environment; they are ecological products that can be recovered or recycled. Recycling the packing saves raw materials and reduces the volume of industrial and domestic waste.



THE PACKING MATERIAL is 100% recyclable and marked CE with the recycling symbol. Dispose of in conformity with local law. The packing material (plastic bags, polystyrene parts, etc.) must be kept out of the reach of children because it is potentially dangerous. THIS APPLIANCE is marked in conformity with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By making sure that this product is disposed of correctly, the user contributes to preventing potential negative consequences for the environment and health. THE SYMBOL on the product or accompanying documentation indicates that this product must not be treated as domestic waste but must be delivered to a suitable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.



DISPOSAL MUST BE MADE in conformity with local laws on waste disposal. FOR ADDITIONAL INFORMATION about the treatment, recovery and recycling of this product, contact the local office of competence, the domestic waste collection service or the store where the product was purchased. BEFORE SCRAPPING, make it unusable by cutting the electrical cord.

LƯU Ý VỀ THÔNG TIN AN TOÀN

Vui lòng đọc tất cả các cảnh báo và hướng dẫn được viết bên dưới thật kỹ.



Vui lòng đọc hướng dẫn sử dụng trước khi sử dụng thiết bị. Lưu trữ lại hướng dẫn sử dụng này để sử dụng khi cần thiết cũng như là giúp ích cho người khác đọc khi sử dụng thiết bị khi cần thiết.



Luôn chắc chắn rằng đóng gói thiết bị an toàn và không có bất kỳ dấu hiệu hư hỏng nào khi giao hàng. Nếu có bất kỳ dấu hiệu nào hư hỏng, vui lòng không lắp đặt thiết bị.



Lắp đặt thiết bị nên được thực hiện bởi nhân viên kỹ thuật. Tất cả những lỗi nên được sửa chữa bởi nhân viên kỹ thuật. Không đáp ứng đầy đủ các điều kiện an toàn điện có thể dẫn đến giật điện trong quá trình sử dụng. Nếu không nhà sản xuất sẽ không chịu trách nhiệm bất cứ thiệt hại hoặc thương tích khi xảy ra.



Đảm bảo rằng không để các bao bì đóng gói nơi mà trẻ em có thể lấy được. Trong khi di chuyển thiết bị vui lòng nắm vào tay nắm để di chuyển thiết bị, không nên nắm tay cầm ngay cánh cửa để di chuyển thiết bị.



Nếu có bất kỳ dấu hiệu khác thường bên trên bề mặt thiết bị, ngắt nguồn điện để hạn chế nguy hiểm.



Thiết bị sẽ trở nên nóng trong khi hoạt động. Vui lòng cẩn thận, không được chạm vào các bộ phận làm nóng bên trong lò nướng.



Thiết bị được sử dụng cho việc nấu thức ăn, không nên sử dụng cho các chức năng khác. Thiết bị có thể nóng khi đang trong quá trình sử dụng, vì vậy không nên chạm vào các bộ phận bên trong bộ phận nhiệt. Thiết bị này có thể được sử dụng bởi trẻ em độ tuổi từ 8 tuổi trở lên. Đối với người không có năng lực về thể chất, giác quan hoặc tâm thần hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức thì họ cần được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị một cách an toàn và tránh được những mối nguy hiểm có tính liên quan.



Không nên để các vật dễ cháy nổ gần thiết bị. Không được để thức ăn có khối lượng lớn hơn các đĩa, nồi được đặt bên trong lò nướng



Trước khi vận hành thiết bị lần đầu tiên, đảm bảo rằng không có bất kỳ gì đặt bên trong lò. Kiểm tra không nên có bất kỳ vật gì kẹt ở cánh cửa. Khi thiết bị được vận hành lần đầu tiên, thiết bị sẽ có một số mùi và tình trạng này sẽ chấm dứt sau một thời gian khi máy hoạt động. Do đó, trong hoạt động đầu tiên, không nên nấu ăn và thiết bị nên được vận hành ở trạng thái không tải điện trong 60 phút.



Không nên để lò nướng hoạt động khi không có người giám sát. Không được sử dụng vòi hơi để vệ sinh và bảo trì sau khi sử dụng. Thường xuyên vệ sinh cửa lò nướng.



Không nên chạm thiết bị khi tay bạn ướt hoặc ẩm trong khi thiết bị hoạt động. Không nên sử dụng thiết bị khi bị lỗi và không mang dép, giày. Vui lòng ngắt kết nối thiết bị và liên hệ với trung tâm chăm sóc khách hàng để khắc phục.



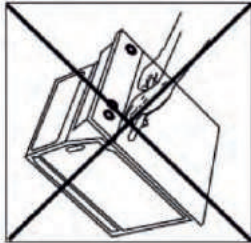
Không nên tự ý thay thế thiết bị có thể gây ra nguy hiểm. Điều đó có thể bạn sẽ không được bảo hành thiết bị. Khi nhân viên kỹ viên kỹ thuật kiểm tra, nếu có bất kỳ dấu hiệu đã thay thế, sửa chữa sẽ không chịu trách nhiệm.



Thiết bị được đánh dấu theo chỉ thị số 2002/96/EC về quy định chất thải điện tử (WEEE). Bằng cách này để giảm những tiêu cực có thể gây hại cho môi trường và sức khỏe con người có thể từ chất thải



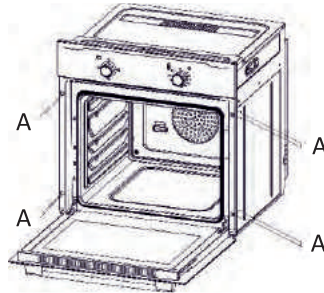
Khi thiết bị hết hạn sử dụng, vui lòng không vứt bỏ như chất thải hằng ngày. Tái sử dụng các linh kiện điện và điện tử. Hơn nữa, thiết bị có thể gây nguy hiểm cho môi trường tự nhiên vì có chứa trong các bộ phận của thiết bị. Vui lòng gửi đến trung tâm xử lý khi quá hạn sử dụng.



Không nên dùng tay nắm ở cánh cửa để di chuyển thiết bị. Ngay cả lấy thiết bị ra khỏi thùng carton.

THÔNG TIN KÍCH THƯỚC

Khi gắn thiết bị vào tủ bếp (âm tủ hoặc thiết bị khác) bằng bốn vị trí ốc được khoan ở mép lê khi mở cửa lò nướng.

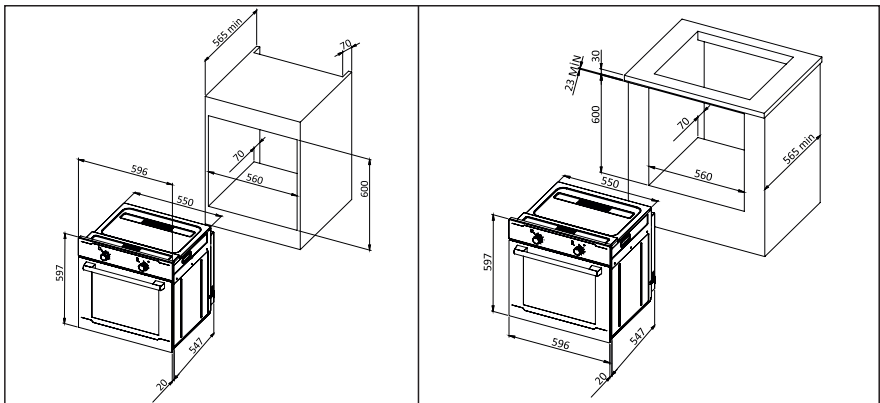


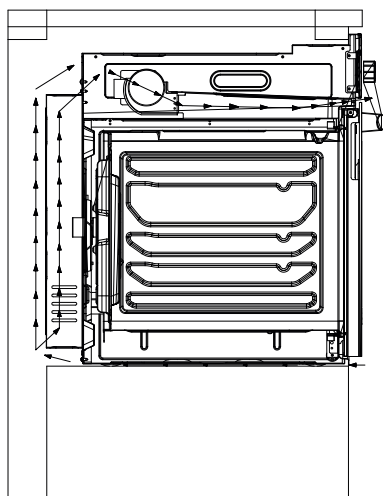
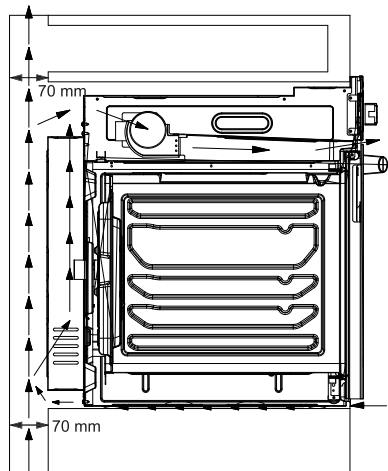
KÍCH THƯỚC

CHIỀU NGANG	560+/-1.5 mm	
CHIỀU DÀI (CHIỀU CAO)	600 +0-2.5 mm	

KÍCH THƯỚC LÒ NƯỚNG

CHIỀU NGANG	CHIỀU DÀI (CHIỀU CAO)	CHIỀU SÂU
596 mm	597 mm	547 mm

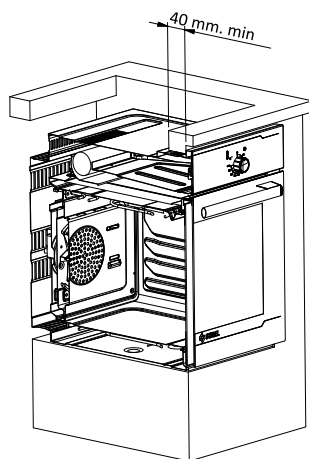




Để có được hiệu quả cao nhất, lò nướng cần được lắp đặt theo kích thước được xác định trong bản vẽ ở trên. Phía mặt sau của lò nướng nên cần có một khoảng trống để đảm bảo không khí có thể lưu thông, khoảng cách tối thiểu là 70mm giữa lò nướng và mặt sau.

Lắp đặt kết hợp Bếp và Lò Nướng

Nếu lò nướng được lắp kết hợp với bếp thì nên tuân thủ theo kích thước lắp đặt hình kế bên.



QUAN TRỌNG! Tủ bếp phải phù hợp với lò nướng để lò nướng hoạt động một cách chính xác. Tủ liền kề với nhau nên sử dụng vật liệu chịu nhiệt. Nếu vật liệu của tủ bếp là ốp gỗ, các chất kết dính nên sử dụng các vật liệu chịu được nhiệt độ 90 C. Các chất dẻo hoặc chất kết dính không thể chịu được nhiệt độ này có thể bị tróc hoặc biến dạng. Theo quy tắc an toàn, thiết bị phải được đặt ở vị trí mà không thể bị ảnh hưởng bởi các bộ phận điện bên ngoài. Tất cả các phần bảo vệ nên được trang bị như vậy và không thể được loại bỏ khỏi vị trí trừ khi cần thiết.

THÔNG TIN AN TOÀN ĐIỆN

Lắp đặt thiết bị điện nên được thực hiện bởi nhân viên kỹ thuật có chuyên môn.

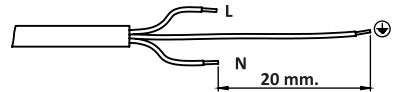


LƯU Ý! THIẾT BỊ CẦN ĐƯỢC NỐI ĐẤT

Kiểm tra công suất và ổ cắm có phù hợp với công suất tối đa của thiết bị được ghi trên tem thông số hay không. Phích cắm nên được lắp đặt 3 dây có nối đất để bảo đảm an toàn cho người sử dụng. Dây nối đất là dây màu vàng/xanh. Nếu phích cắm không được lắp phù hợp, vui lòng liên hệ với nhân viên kỹ thuật để chắc chắn phích cắm phù hợp với nguồn điện.

THÔNG TIN KỸ THUẬT VỀ PHÍCH CẮM ĐƯỢC SỬ DỤNG Ở THIẾT BỊ

Nguồn cung cấp 220-240V. Sử dụng dây cáp nguồn 3 dây (3 x 1.5mm²). Chiều dài dây nối đất nên cách dây nguồn ngắn nhất là 20mm (dây màu vàng/xanh).



Công tắc ngắt nguồn phải phù hợp với tiêu chuẩn điện cao áp để lắp đặt vào nguồn cấp điện. Dây Vàng/ Xanh nên được điều khiển bằng công tắc. Thiết bị nên được lắp đặt công tắc phù hợp và có thể ngắt nguồn khi cần thiết.

QUAN TRỌNG

Nhiệt độ của nguồn điện không được vượt quá 50 độ C trên nhiệt độ phòng. Để đảm bảo sự an toàn, thiết bị nên được nối đất phù hợp với quy định an toàn điện hiện hành.


QUAN TRỌNG!

Nhà sản xuất sẽ không chịu bất cứ trách nhiệm nào liên quan đến vấn đề thiết bị không được nối đất.

Khi vệ sinh hoặc bảo trì lò nướng hoặc trước khi tháo lò nướng ra khỏi tủ bếp, vui lòng ngắt kết nối với nguồn điện hoặc tắt nguồn thiết bị.

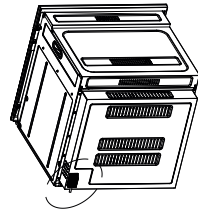
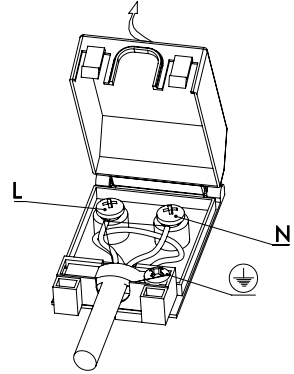
Nếu cáp bị hư hỏng, vui lòng thay theo các bước sau:

Gỡ bỏ dây cáp nguồn và thay thế dây cáp cấp nguồn mới (HOSRRF) phải phù hợp với công suất tính năng của thiết bị.

Dây cáp Vàng/Xanh  nên dài hơn dây cáp khác khoảng 20mm.

Dây màu xanh nên kết nối với đầu "N".

Dây màu đen (màu nâu) nên được kết nối với đầu kết nối "L".



LẦN ĐẦU TIÊN SỬ DỤNG THIẾT BỊ

- Tháo bỏ tất cả các khay và vỉ nướng ra khỏi lò nướng
- Cài đặt nhiệt độ ở mức cao nhất
- Cài đặt chức năng nướng trên và nướng dưới (quạt nếu có)
- Chạy lò nướng trong vòng 60 phút.
- Trong thời gian này, một mùi hương có thể xuất hiện bởi các vật liệu cách nhiệt
- Khi hoàn thành các bước trên, vui lòng vệ sinh lò nướng bằng khăn ướt mềm và lau khô bằng khăn mềm.

LƯU Ý: Vui lòng rửa sạch các phụ kiện trước khi sử dụng.

QUAN TRỌNG: Luôn luôn nắm chính giữa tay nắm . (Hình 6)



Hình 6

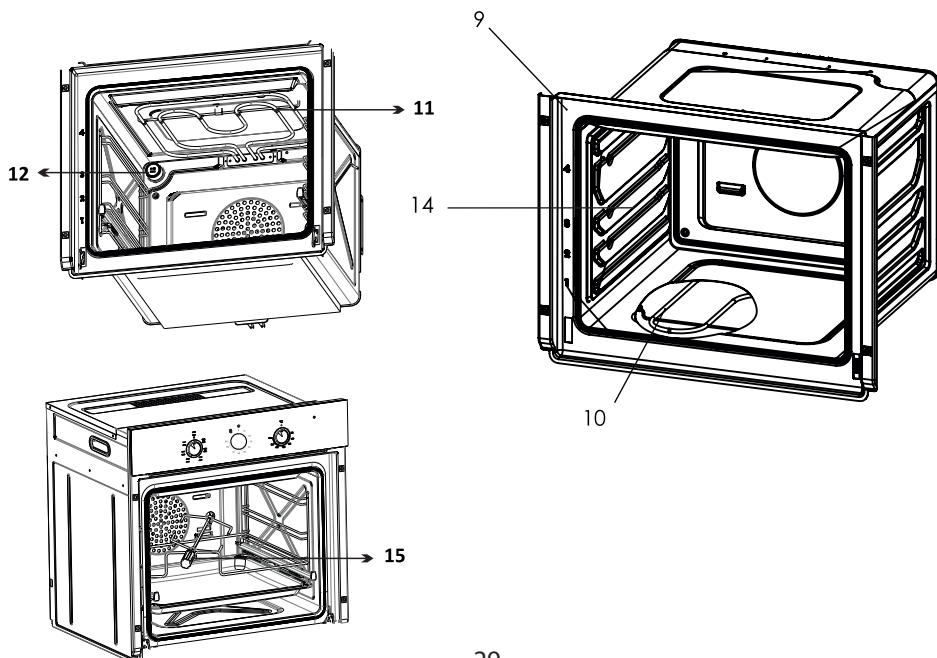
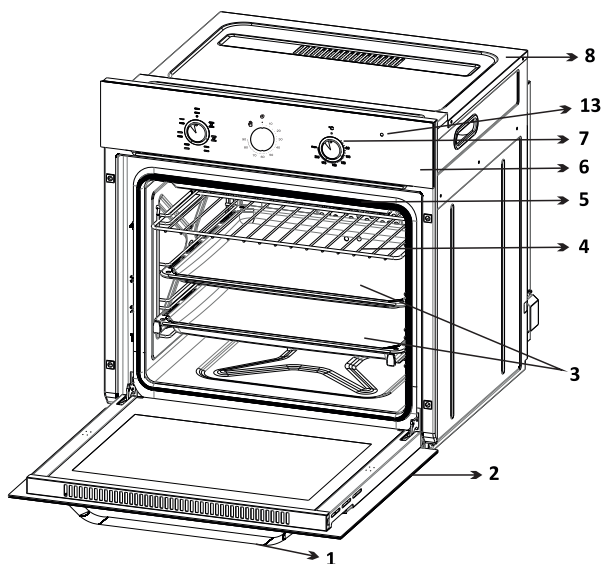
PHƯƠNG PHÁP TIẾT KIỆM NĂNG LƯỢNG

Thông tin bên dưới sẽ giúp bạn sử dụng thiết bị tiết kiệm năng lượng.

- Sử dụng dụng cụ bằng màu tối hoặc dụng cụ được sơn tĩnh điện, vì có thể hấp thụ nhiệt tốt khi nướng.
- Mở cửa liên tục trong khi nướng có thể cho không khí lạnh bên ngoài đi vào bên trong khoang chứa, chính vì điều đó gây ra tiêu hao năng lượng điện. Vì vậy, nên hạn chế mở cửa lò nướng.
- Thức ăn đông đá nên được rã đông trước khi nấu. Ít nhất là 10 phút rã đông cho tất cả các loại thức ăn.
- Vui lòng tắt thiết bị vài phút trước khi chương trình nấu hoàn thành.

THÀNH PHẦN CẤU TẠO

1. Tay cầm kính cửa
2. Kính cửa lò
3. Khay (1 Cái)
4. Ví nướng
5. Gioăng cánh cửa
6. Bảng điều khiển
7. Nút vặn
8. Vỏ ngoài
9. Khoang chứa
10. Thanh nhiệt dưới
11. Thanh nhiệt trên
12. Đèn lò nướng
13. Đèn báo
14. Ray
15. Xiên quay



THÔNG SỐ KỸ THUẬT

THÔNG SỐ KỸ THUẬT LÒ NƯỚNG			
	MOV-655EST MOV-655EGT		
Chức Năng	4 Chức Năng		
Ví Nướng	Có		
Nhiệt Độ	50 - 285 °C		
Nhiệt Độ An Toàn	130 °C		
Kích Thước (W x D x H) (mm)	596x597x547		
Thể Tích	63 lt.		
Cấp Hiệu Suất Năng Lượng	A		
Tiêu Thụ Năng Lượng	0,86 Kwh		
Điện Áp	220-240 V		
Tần Số	50 - 60 Hz.		
Công Suất Thanh Nhiệt Trên Ngoài	1000 W		
Công Suất Thanh Nhiệt Dưới	1000 W		
Công Suất Thanh Nhiệt Trên Trong	1500 W		
Quạt Tản Nhiệt	18 W - 22 W		
Đèn Lò Nướng	25 W		
Xiên Quay	6 W		
Tổng Công Suất	2043 W - 2047 W		

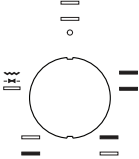
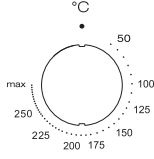




THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Các thông tin trong bảng dữ liệu sản phẩm được đưa ra phù hợp với Ủy ban Quy chế giao (EU) Không 65/2014 bổ sung Chỉ thị của Nghị viện Châu Âu và của Hội đồng 2010/30 / EU và (EU) Không 66/2014 và Chỉ thị bổ sung của Nghị viện Châu Âu và của Hội đồng 2009/125 / EC.

Thương Hiệu	MALLOCA		
	MOV-655EST - MOV-655EGT		
Loại Lò Nướng	Lò Nướng Âm Tủ		
	Kí Hiệu	Số Lượng	Đơn Vị
Trọng Lượng Thiết Bị	M	32,5	kg
Số Khoang Chứa		1	
Nguồn nhiệt cho mỗi loại khoang (Điện hoặc Ga)	Điện		
Khối Lượng Mỗi Khoang	V	63	L
Tiêu Thụ Năng Lượng	EC _{electric cavity}	0,86	kWh/cycle
Tiêu Thụ Năng Lượng (Có quạt tản nhiệt)	EC _{electric cavity}	-	kWh/cycle
Chỉ Số Hiệu Suất Năng Lượng Mỗi Khoang	EEL _{cavity}	105,7	
Cấp Hiệu Suất Năng Lượng	A		

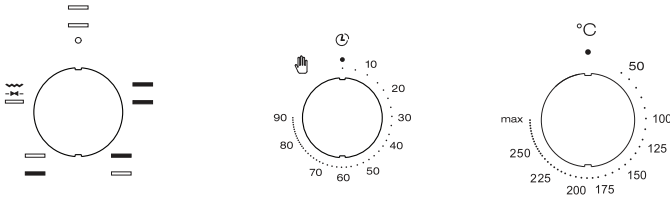
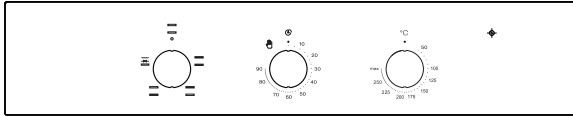
CHƯƠNG TRÌNH

Điều chỉnh núm vặn về vị trí  để tắt thiết bị.

MODEL : MOV-655EST - MOV-655EGT		
<p>NÚM VẶN CÀI ĐẶT CHƯƠNG TRÌNH</p> 	<p>NÚM VẶN CÀI ĐẶT NHIỆT ĐỘ</p> 	<p>Tất cả các chức năng được thiết lập sau khi nhiệt độ lò nướng được cài đặt. Đèn lò nướng sẽ sáng ở mọi vị trí cài đặt.</p>
	<p>50 - Cao Nhất</p>	<p>Chức năng tuần hoàn : Khi chức năng được cài đặt, thanh gia nhiệt trên và dưới của lò nướng sẽ hoạt động cùng lúc. Chức năng này phù hợp để chế biến thức ăn như là bánh quy, bánh bông lan,thịt, ... Để có một kết quả hoàn hảo vui lòng cài đặt nhiệt độ lò nướng từ 50 độ cho đến cao nhất.</p>
	<p>50 - Cao Nhất</p>	<p>Chức năng nướng trên : Lò nướng được gia nhiệt bằng thanh nướng trên. Nhiệt độ có thể cài đặt từ 50 độ C cho đến cao nhất. Chức năng này phù hợp cho chương trình nấu thức ăn chín phía trên.</p>
	<p>50 - Cao Nhất</p>	<p>Chức năng nướng dưới : Lò nướng được gia nhiệt bằng thanh nướng dưới. Nhiệt độ có thể cài đặt từ 50 độ C cho đến cao nhất. Chức năng này phù hợp cho chương trình nấu thức ăn chín phía dưới.</p>
	<p>Cao Nhất</p>	<p>Chức năng nướng gà, thịt bằng xiên quay : Chức năng này phù hợp cho chương trình nấu thức ăn truyền thống (Thịt, cá, gà,...).</p>

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Núm vặn để điều chỉnh công suất của lò nướng. Vặn theo chiều kim đồng hồ để cài đặt nhiệt độ. Vặn theo chiều ngược kim đồng hồ để giảm nhiệt độ



Cảm Biến Nhiệt Độ Lò Nướng


Đèn của lò nướng sẽ bật cùng lúc với cảm biến nhiệt độ. Khi nhiệt độ bên trong lò nướng đạt đến giá trị cài đặt, thì cảm biến nhiệt độ sẽ ngắt mạch điện và đèn sẽ tắt. Khi nhiệt độ giảm xuống hơn nhiệt độ cài đặt, thì cảm biến nhiệt độ sẽ bật lại và đèn lò nướng sẽ sáng lại.

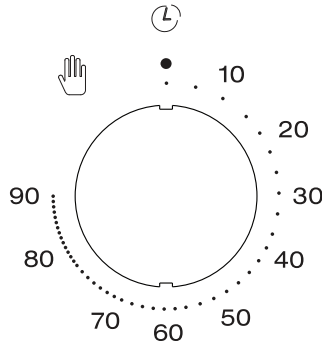
Vỉ Nướng

Lò nướng có hai vỉ nướng được kèm theo với thiết bị. Vỉ nướng rất dễ vệ sinh và dễ dàng lắp vào bên trong khoang chứa.

		MOV-655 EST	MOV-655 EGT	
Chương Trình		Trang 12	Trang 12	
Thời Gian		Phím Cơ	Phím Cơ	
Cảm Biến		Page 12	Page 12	

Cài Đặt Thời Gian

Bạn có thể theo dõi thời gian nấu của thức ăn thông qua núm vặn cơ, thời gian tối đa có thể điều chỉnh ở thiết bị là 90 phút. Bạn có thể điều chỉnh thông qua vặn núm nhiệt độ theo mức được định sẵn trên bảng điều khiển. Thiết bị sẽ đếm ngược thời gian và phát ra âm báo khi thiết bị kết thúc chương trình. Nếu bạn muốn tự điều khiển nhiệt độ kết thúc sớm, vặn núm vặn ngược chiều kim đồng hồ đến vị trí , trong trường hợp này bạn phải tự kiểm tra thời gian.



SỬ DỤNG XIÊN QUAY

Vận hành

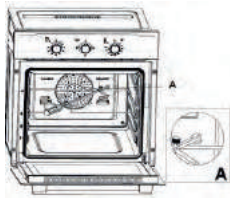
Chức năng sử dụng xiên quay phù hợp với nấu thức ăn như là nướng gà, gà tây. Giúp cho thịt gà được nướng vàng đều các lớp thịt.

Chuẩn bị lắp đặt kết nối

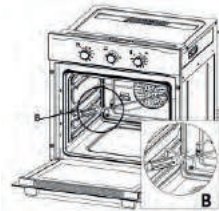
Gắn thức ăn nén chặt với xiên quay, điều này giúp cho thức ăn được quay đều.

Đặt một khay hứng mỡ bên dưới để chất béo bên trong thức ăn chảy ra, giúp dễ dàng vệ sinh

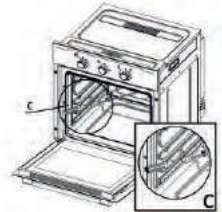
Làm theo bước hướng dẫn sau:



1. Đặt xiên vào vị trí A đúng theo khớp được có sẵn



2. Móc xiên quay vào thanh treo (B) trên lò nướng



3. Để một khay bên dưới lò và cho một ít nước vào bên dưới
4. Đóng cửa thiết bị

Bật chức năng nướng :

Vặn núm vặn đến vị trí nướng.

Tắt chức năng nướng :

Vặn núm vặn về vị trí "o".

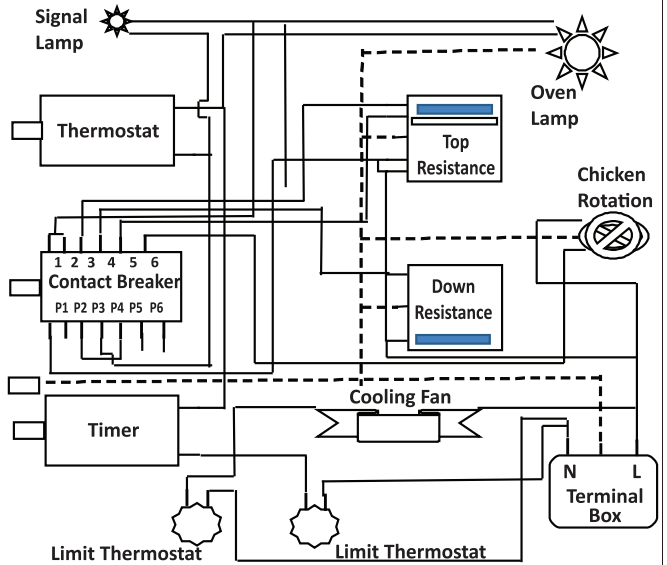
Tháo thức ăn ra khỏi xiên quay

- * Không được chạm vào bề mặt và các bộ phận làm nóng.
- * Trẻ em nên tránh xa khỏi thiết bị
- * Cần thận mở cửa thiết bị, hơi nóng có thể thoát ra ngoài gây nguy hiểm
- * Không nên chạm vào xiên quay và phụ kiện đi kèm, có thể rất nóng
- * Luôn luôn mang bao tay

1. Mở cửa lò cẩn thận và lấy thanh xiên quay bằng tay
2. Lấy thức ăn ra khỏi xiên quay

SƠ ĐỒ MẠCH ĐIỆN

MOV-655EST
MOV-655EGT



GIẢI QUYẾT VẤN ĐỀ

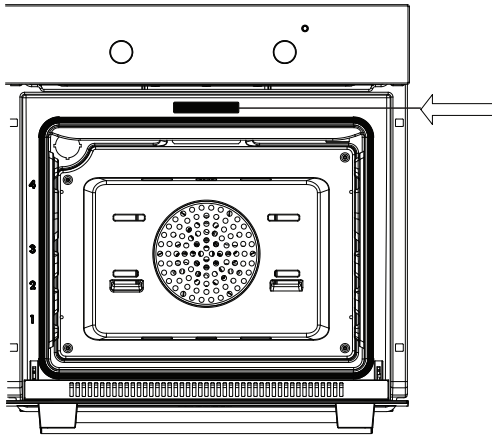
Bạn có thể tìm thấy thông tin ở bảng bên dưới :

VẤN ĐỀ	NGUYÊN NHÂN	GIẢI QUYẾT
Thanh nhiệt trên hoạt động nhưng thanh nhiệt dưới không hoạt động	Thanh nhiệt dưới chưa được cài đặt	<ul style="list-style-type: none">○ Sử dụng chức năng Tuần Hoàn○ Sử dụng khay nướng sâu○ Giảm nhiệt độ○ Sử dụng ray thấp nhất.
Thanh nhiệt dưới hoạt động nhưng thanh nhiệt trên không hoạt động	Thanh nhiệt trên chưa được cài đặt	<ul style="list-style-type: none">○ Sử dụng chức năng Tuần Hoàn○ Sử dụng khay nướng cạn○ Giảm nhiệt độ○ Sử dụng ray cao nhất.
Lớp ngoài thức ăn chín, bên trong thức ăn không chín	Nhiệt lò nướng quá cao	<ul style="list-style-type: none">○ Giảm nhiệt độ và điều chỉnh thời gian nấu lâu hơn.
Lớp ngoài thức ăn không chín	Nhiệt lò nướng không đủ	<ul style="list-style-type: none">○ Tăng nhiệt độ và điều chỉnh thời gian nấu lâu hơn.

Lời khuyên

Hỗn hợp bột không nên để quá loãng nước và tăng thời gian nấu. Không được đặt trực tiếp lên đáy lò nướng. Đó chính là nguyên nhân dẫn đến vết nứt hoặc vỡ khi quá nhiệt

- Không được đặt khuôn bánh bằng nhôm hoặc khuôn kim loại lên đáy thiết bị. Vì nhiệt độ quá cao có thể làm hư hỏng lớp men phủ thiết bị, và cũng tùy vào nhiệt độ và thời gian nấu của món ăn.
- Không được xả nước nóng vào thiết bị khi thiết bị đang hoạt động. Mặc dù lớp phủ men có thể chống sốc nhiệt, sự khác biệt nhiệt độ bất thường có thể gây tổn hại cho lớp phủ tráng men.
- Những vết cặn còn lại của thức ăn chứa nước trong quá trình nấy, chính là nguyên nhân gây ra các vết bẩn không thể tẩy rửa được.
- Quạt làm mát hoạt động trong thời gian cố định của mỗi chức năng. Ngay cả khi quá trình hoạt động kết thúc, quạt làm mát vẫn tiếp tục hoạt động để nhiệt lượng đi đều nhiệt độ bên trong lò nướng.
- Bạn có thể vệ sinh bên trong khoang lò bằng chất tẩy rửa không chứa hoá chất
- Không được tháo bỏ tem thông số ra khỏi lò nướng. Bạn có thể biết được thông tin cần thiết của lò nướng khi cần thiết và phục vụ nhu cầu sửa chữa trong tương lai.



Không nên tháo gỡ tem thông số

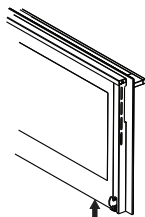
(a)

VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ

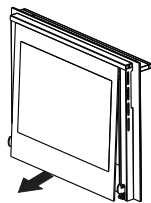
- Chờ cho thiết bị hết nóng, sau đó mới tiến hành vệ sinh
- Ngắt nguồn điện cung cấp hoặc rút phích cắm khỏi nguồn điện, rồi tiến hành vệ sinh thiết bị bằng khăn mềm và chất tẩy rửa không ăn mòn.
- Không sử dụng các chất vệ sinh gây ăn mòn (chanh, dấm,..) lên bề mặt tráng men, không sử dụng cụ kim loại.

Vệ Sinh Cửa Kính

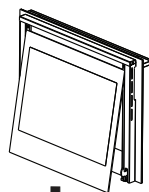
Để tiến hành vệ sinh cửa kính vui lòng thực hiện theo các bước như hình bên dưới.



Hình 1



Hình 2



Hình 3

Đèn Lò Nướng

Đây là bóng đèn đặc biệt chịu nhiệt trong lò nướng. Thay thế thiết bị vui lòng ngắt nguồn điện, tháo lớp kính bảo vệ và tiến hành thay thế bóng đèn bằng thông số cùng loại. Lắp kính bảo vệ đèn.

Quan Trọng

Nếu lò nướng không có nhu cầu sử dụng, nên ngắt nguồn điện. Vì có thể gây nguy hiểm cho trẻ em.

Gioăng đệm cửa

Vui lòng vệ sinh gioăng đệm cửa bằng dung dịch vệ sinh không gây ăn mòn. Nếu gioăng đệm cửa hư hỏng, vui lòng liên hệ với trung tâm chăm sóc khách hàng để thay thế.

LƯU Ý KHI VẬN CHUYỂN

Giữ bao bì sản phẩm nguyên vẹn.

Khi di chuyển thiết bị, giữ bao bì nguyên vẹn và lưu ý những các dấu hiệu cảnh báo trên bao bì.

Trong trường hợp các bao bì nguyên gốc không có lưu giữ;

- o Chú ý ngăn chặn các tác động vào thiết bị.
- o Không đặt các vật nặng lên trên thiết bị.
- o Khi vận chuyển thiết bị nên quay mặt cánh cửa lên trên.

Bảo vệ môi trường:

Các tài liệu cho thiết bị này được in trên giấy tẩy trắng không có clo hoặc giấy tái chế để góp phần bảo vệ môi trường. Bao bì được thiết kế để ngăn chặn thiệt hại đối với môi trường; Bao bì này là những sản phẩm sinh thái có thể được phục hồi hoặc tái chế. Tái chế bao bì tiết kiệm nguyên liệu và làm giảm khối lượng chất thải công nghiệp và nước.



Chất liệu bao bì là 100% có thể tái chế và được đánh dấu bằng biểu tượng tái chế. Quyết định phù hợp với pháp luật địa phương. Vật liệu đóng gói (túi nhựa, phụ polystyrene, vv) phải được giữ xa ngoài tầm tay của trẻ em bởi vì nó có thể gây nguy hiểm. THIẾT BỊ NÀY được đánh dấu phù hợp với chỉ thị Châu Âu 2012/19/EU, chất thải thiết bị điện và điện tử (WEEE). Bằng cách đảm bảo rằng sản phẩm này được xử lý một cách chính xác, người sử dụng góp phần ngăn chặn những hậu quả tiêu cực đối với môi trường và sức khỏe.

Các biểu tượng trên sản phẩm hoặc tài liệu kèm theo cho thấy rằng sản phẩm này không được xử lý như chất thải trong nước nhưng phải được gửi đến một điểm thu gom thích hợp cho việc tái chế các thiết bị điện và điện tử

THÔNG TIN BỔ SUNG về sửa chữa, phục hồi và tái chế các sản phẩm này, liên hệ với các dịch vụ thu gom rác thải sinh hoạt hoặc các cửa hàng, nơi các sản phẩm đã được mua.

MALLOCA VIETNAM COMPANY LIMITED.

Showroom:

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

Customer Care:

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

CÔNG TY TNHH MALLOCA VIỆT NAM

Showroom:

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

Hệ thống chăm sóc khách hàng:

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

Trung tâm chính

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

Khu vực Bà Rịa Vũng Tàu

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

Khu vực Tây Nguyên

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

Khu vực Nam Trung Bộ

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

Khu vực Miền Tây

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

Khu vực Miền Trung

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

Khu vực Miền Bắc

154 Thái Hà, Phường Trung Liệt, Quận Đống Đa, Hà Nội
SĐT: (024) 35376 288 – 093 462 92 98