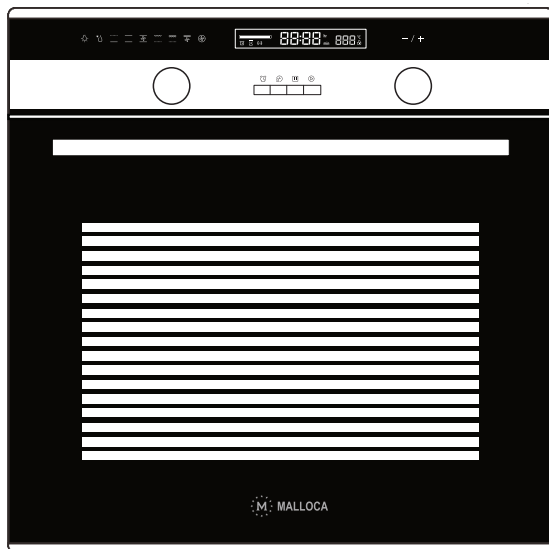




**USER MANUAL**  
**HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG**  
Model: MOV-659S





# ACKNOWLEDGMENT

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

## WARNING

- When the oven is first switched on, it may give off an unpleasant smell. This is due to the bonding agent used for the insulating panels within the oven. Please run up the new empty product with the conventional cooking function, 250 °C, 90 minutes to clean oil impurities inside the cavity.
- During the first use, it is completely normal that there will be a slight smoke and odors. If it does occur, you merely have wait for the smell to clear before putting food into the oven.
- Please use the product under the open environment.
- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- During use, the appliance becomes very hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Do not allow children to go near the oven when it is operating, especially when the grill is on.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the oven lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring specifications.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by person responsible for their safety.
- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- An all-pole disconnection means must be incorporated in the fixed wiring in

accordance with the wiring rules.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Only use the temperature probe recommended for this oven.
- Under the conditions of the pyrolytic cleaning the surfaces may be get hotter than usual, children should be kept away.
- Excess spillage must be removed before cleaning.(For pyrolytic self-cleaning ovens.)
- During pyrolytic cleaning, accessible parts may become hotter than normal. Young children should be kept away. (For pyrolytic self-cleaning ovens.)
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remotecontrol system.
- The instructions for ovens that have shelves shall include details indicating the correct installations of the shelves.

## **SAFETY HINTS**

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

## **FITTING THE OVEN INTO THE KITCHEN UNIT**

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

## **IMPORTANT**

If the oven is to work properly, the kitchen housing must be suitable. The panels of

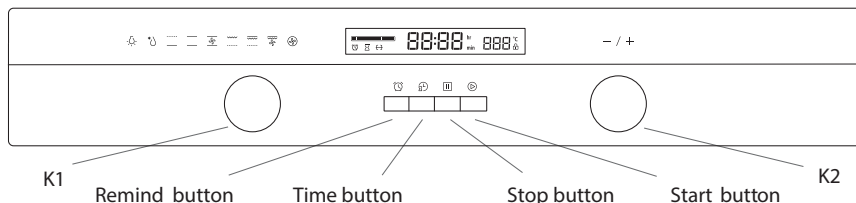
the kitchen unit that are next to the oven must be made of a heat resistant material. Ensure that the glues of units that are made of veneered wood can withstand temperatures of at least 120 °C. Plastics or glues that cannot withstand such temperatures will melt and deform the unit, once the oven has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

## **DECLARATION OF COMPLIANCE**

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



# PRODUCT DESCRIPTION



Symbol	Function description
	Oven Lamp: which enables the user to observe the progress of cooking without opening the door.
	Defrost: The circulation of air at room temperature enables quicker thawing of frozen food, (without the use of any heat). It's a gentle but quick way to speed up the defrosting time and thawing of ready-made dishes and cream filled produce etc.
	Bottom heat: A concealed element in the bottom of the oven provides a more concentrative heat to the base of food without browning. This is ideal for slow cooking dishes such as casseroles, stews, pastries and pizzas where a crispy base is desired. The temperature can be set within the range of 60-120°C. The default temperature is 60°C.
	Conventional cooking: The top and bottom work together to provide convectional cooking. The temperature can be set within the range of 50-250°C. The default temperature is 220°C.
	Convention with fan: Combination of the fan and both heating element provides more even heat penetration, saving up to 30-40% of energy. Dishes are lightly browned on the outside and still moist on the inside. Note: This function is suitable for grilling or roasting big pieces of meat at a higher temperature. The temperature can be set within the range of 50-250°C. The default temperature is 220°C.
	Radiant grilling: The inner grill element switches on and off to maintain temperature. The temperature can be set within the range of 180-240°C. The default temperature is 210°C.
	Double grilling: The inside radiant element and top element are working. The temperature can be set within the range of 180-240°C. The default temperature is 210°C.
	Double grilling with fan: The inside radiant element and top element are working with fan. The temperature can be set within the range of 180-240°C. The default temperature is 210°C.
	Convection: An element around the convection fan provides an additional source of heat for convection style cooking. In convection mode the fan automatically comes on to improve air circulation within the oven and creates an even heat for cooking. The temperature can be set within the range of 50-240°C. The default temperature is 180°C.

# OPERATION INSTRUCTIONS

## 1. Clock Setting

After connecting the unit to the power, the symbols "0:00" will be visible on the display.

1. Press "⊞", the hour figures will flash.
2. Rotate "K2" to adjust the hour figures, (Time should be within 0--23).
3. Press "⊞", the minutes will flash.
4. Rotate "K2" to adjust the minutes setting, (time should be within 0-59).
5. Press "⊞" to finish the clock settings. ":" will flash, and the time will be illuminated.

Note: The clock is 24 hours. After power on, if not set, the clock will show "0:00".

## 2. Function Setting

1. Rotate "K1" to choose the cooking function you require .The related symbol will illuminated .
2. Rotate "K2" to adjust the temperature.
3. Press "⊞" to confirm the start of cooking.
4. If step 2 is ignored, Press "⊞" to confirm the start of cooking. and the default time is 9 hours, the default temperature will display on the LED.

### NOTE:

1. The step quantities for the adjustment time of the knobs are as follow: 0--0:30min: step 1 minute 0:30--9:00hour :step 5 minutes
2. The step quantities for the adjustment of temperature is 5°C, and the grill function is 30°C
3. Rotate "K1" to adjust the cooking time when cooking begins. Then press "⊞" to start cooking. If "⊞" not pressed within 3 seconds,the oven will revert back to the previous time to continue cooking.
4. Rotate "K2" to adjust the temperature when cooking begins.The related indicator will be illuminated. Then press "⊞" to start cooking. If "⊞" not pressed in 3seconds, the oven will revert back to the previous temperatruue to continue cooking.

### 3. Lamp Setting

1. Rotate "K1" to select the relevant function, then the corresponding icon will be on.

2. Press "▶" button to start, "0:00" and lamp icon "🔆" will light up, ":" will flash.

### 4. Inquiring function

During cooking process, you can use inquiring function, after 3 seconds return to the current working state.

1. During cooking mode, press "⌂" button to see the current time.

2. If the reminder function was set, press "🕒" button to see the current time.

### 5. Child lock function

To Lock : press "▶" and "🔒" simultaneously for 3 seconds, there will be a long "beeping" sound and the "🔒" will be illuminated.

Lock quitting : press "▶" and "🔒" simultaneously for 3 seconds, there will be a long "beeping" sound indicating the child-lock is released.

Note: During working mode, if you want to stop cooking, press stop button quickly. Do not need to long pressing on stop button, it is invalid.

### 6. Reminder Function:

The oven has 9 hours reminder, this function will help to remind you to start cooking in a certain time from 1 minute to 9 hours. Only when oven in standby mode, the reminder can be set. Follow below to set the reminder:

1. Press reminder setting button "🕒";

2. Rotate "K2" to set the hour time of reminder. (Time should be within 0--9).

3. Press reminder setting button "🕒" again;

4. Rotate "K2" to set minute time of reminder. (Time should be within 0--59).

5. Press "▶" to confirm setting. The time will count down.

Note: The oven buzzer will sound for 10 times after the time back to the zero hour. You can cancel the reminder during setting by pressing the stop "🔒" button; After the reminder has been set, you can cancel it by pressing stop button twice.



## 7. Start/Pause/Cancel Function

1.If the cooking time has been set, press "▶" to start cooking. If the cooking is paused, press "▶" to resume cooking.

2.During cooking process, press "⏸" once to pause the cooking. Press "⏸" twice to cancel the cooking.

## 8. Energy-Saving Function

1.During in waiting state and reminding state , press "▶" for three seconds, the LED display will go off and set to energy-saving mode.

2.If no operation in 10 minutes under waiting state, the LED display will go off and go into energy-saving mode.

3.Under the energy-saving mode, press any key or rotate any knob can quit the energy-saving mode.

## 9.Reservation function

1.To use reservation function, clock must be set in advance. Then, in the way of setting the clock, reserved time must be set (a> Press reservation setting button "⌚"; b> Rotate "K2" to set the hour time of reservation. Time should be within 0--9. c> Press reservation setting button "⌚" again; d> Rotate "K2" to set minute time of reservation. Time should be within 0--59.), but don't press clock this time. Next, turn knob "K1" to choose function.

2.Press "▶" button to set cooking time and temperature. Then turn knob "K1" to adjust time, and " K2 " to adjust temperature.

3.Press the "▶" button to finish cooking setting, and the clock will be on the screen with reservation sign "⌚" always lighting. But no other function signals are presented. Reservation time can be checked by pressing "⌚", 3 seconds later the screen will show clock again.

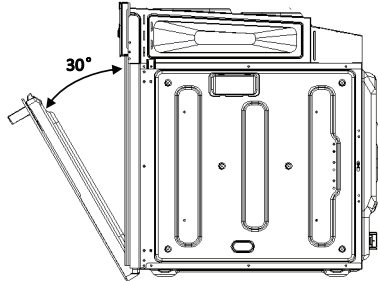
4.At the time of reservation, cooking will start automatically after a buzzing sound. The reservation symbol "⌚" will put out, and other indicating signs will work normally.

Note:

- Lamp, defrost can't be reserved.
- During the status of reservation, press cancel button once, time and temperature of reservation menu will be shown with menu icon lighting constantly. Press again, screen returns to clock, or press start button to return to reservation status.
- Reminder function is invalid during reservation status.

## 10. Soft Closing Door

When open the door angle  $>30^\circ$ , the door can be pause at any angle.  
When open the door angle  $\leq 30^\circ$ , the door will close slowly under the action of the damper.  
Please do not close the door vigorously.

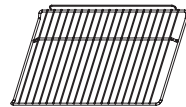


## 11.Note

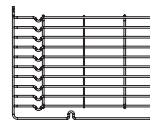
- The oven lamp will be on for all functions.(except pyrolytic function)
- Once the cooking programme has been set and the "▶" button is not pressed within 5 minutes, the current time will be displayed or turn back to waiting state. The setting program will be invalid.
- The buzzer sounds when effectively pressed, if not effectively pressed there will be no response.
- The buzzer will sound five times to remind you when cooking has finished.

## ACCESSORIES

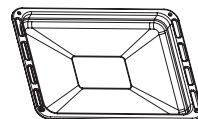
Wire shelf : For grill dishes, cake pan with items for roasting and grilling.



Slider bracket : These shelf support rails on the right and left sides of the oven can be removed for cleaning oven walls.

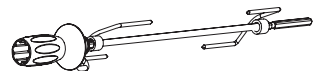


Universal pan: For cooking large quantities of food such as moist cakes, pastries, frozen food etc,or for collecting fat/ spillage and meat juices.



## ROTISSERIE SKEWER:

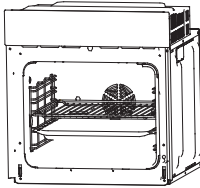
The average speed of the motor heat the food evenly.  
At the same time,it can guarantee the nutrition of the food.



## SHELF PLACEMENT WARNING:

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

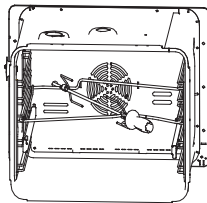
The shelves should be used with the right direction, it will ensure that during careful removal of the shelf or tray, hot food items should not slide out.



## USE OF ROTISSERIE ACCESSORIES

The rotisserie works in combination with the grill element to heat the food equally.

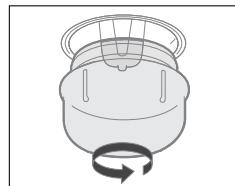
At the same time, it can guarantee the nutrition of the food.



## BULB REPLACEMENT

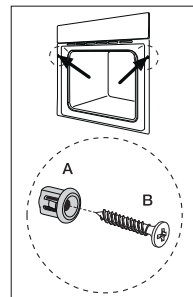
For replacement, process as follows:

- 1>.Disconnect power from the mains outlet or switch off the circuit breaker of the unit's mains outlet.
- 2>.Unscrew the glass lamp cover and replace the bulb with a new one of the same type.
- 3>.Screw the glass lamp cover back in place.



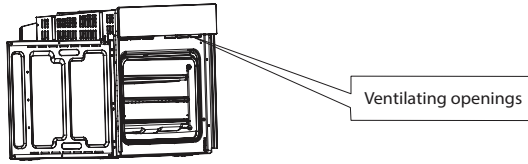
## SECURING THE OVEN TO THE CABINET

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

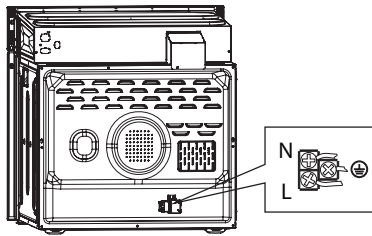


# VENTILATING OPENINGS

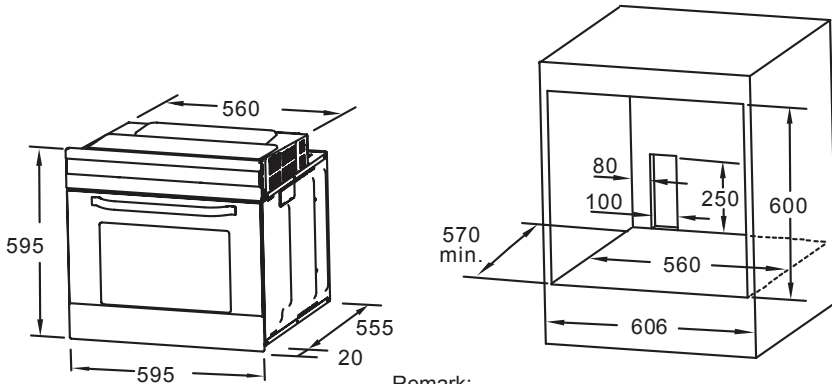
When cooking is finished or in pause state or in waiting state, if the oven's center temperature is over 75 degree, the cooling fan will continue working for 15 minutes. Or when the oven's center temperature becomes lower than 75 degree, the cooling fan will stop in advance.



# CONNECTION OF THE OVEN



# INSTALLATION



Remark:

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

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

## CLEANING AND MAINTENANCE

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

- Before any maintenance and cleaning, disconnect the power. Set all controls in the OFF position.

- Wait until the inside of the unit is not hot but only slightly warm-cleaning is easier than when warm.

- Clean the surface of the unit with a damp cloth, soft brush or fine sponge and then wipe dry.

- In case of heavy soiling, use hot water with non- abrasive cleaning product.

- For cleaning the glass of the oven door,do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers, these can scratch the surface or lead to the glass being damaged.

- Never leave acidic substances (lemon juice, vinegar) on stainless steel parts.

- Do not use a high pressure cleaner for cleaning the unit. The baking pans may be washed in mild detergent.

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

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



## LỜI CẢM ƠN

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

## LƯU Ý

- Khi bật lò lần đầu tiên, lò có thể có những mùi khó chịu. Điều này là do các chất gắn kết được sử dụng cho các tấm cách nhiệt bên trong lò. Hãy cho lò hoạt động không tải với chức năng nướng , 250°C , 90 phút để làm sạch tạp chất dầu bên trong khoang.
- Trong lần sử dụng đầu tiên, lò nướng sẽ có khói và mùi nhẹ là hoàn toàn bình thường. Nếu có mùi, bạn chỉ cần chờ đợi cho bay mùi đi, trước khi đưa thức ăn vào lò nướng.
- Vui lòng sử dụng sản phẩm trong môi trường thoáng mát.
- Thiết bị và các bộ phận có thể tiếp cận của thiết bị trở nên nóng trong quá trình sử dụng. Cần phải cẩn thận để tránh chạm vào các bộ phận làm nóng. Trẻ em dưới 8 tuổi phải tránh xa thiết bị, trừ khi được giám sát liên tục.
- Nếu bề mặt bị nứt, hãy tắt thiết bị để tránh bị điện giật.
- Thiết bị này có thể được sử dụng bởi trẻ em từ 8 tuổi trở lên, đối với người không có năng lực về thể chất, giác quan hoặc tâm thần hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức (bao gồm cả trẻ em) 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. Khi vệ sinh thiết bị không nên để trẻ em thực hiện mà không có sự giám sát của người lớn.
- Không cho phép trẻ em đi gần lò nướng khi nó đang hoạt động, đặc biệt là khi nướng được bật.
- Đảm bảo rằng thiết bị đã được tắt trước khi thay đèn lò để tránh bị điện giật.
- Dây điện để ngắt kết nối phải phù hợp theo các yêu cầu kỹ thuật an toàn điện.
- Trẻ em nên được giám sát để đảm bảo rằng chúng không chơi với thiết bị.
- Thiết bị này nên được nối vào ổ cắm điện hoặc CB chịu tải
- Nếu dây nguồn bị hỏng, phải được thay thế bởi nhà sản xuất, đại lý dịch vụ hoặc nhân viên kỹ thuật để tránh gây ra nguy hiểm.
- Không sử dụng chất vệ sinh gây ăn mòn hoặc chà nhám bằng kim loại để lau chùi vệ sinh cửa lò nướng vì có thể làm xước bề mặt, có thể làm vỡ kính.
- Chỉ sử dụng đầu dò nhiệt độ phù hợp được đề nghị cho lò nướng này.
- Sử dụng chức năng bằng nhiệt phân có thể nóng hơn bình thường, trẻ em nên tránh xa thiết bị.
- Phải lấy thức ăn thừa sau khi sử dụng chức năng. (Đối với lò nướng làm sạch bằng chức năng nhiệt phân)
- Trong quá trình làm sạch bằng nhiệt phân, các bộ phận có thể trở nên nóng

hơn bình thường. Trẻ nhỏ nên tránh ra xa thiết bị. (Đối với lò nướng tự làm sạch bằng nhiệt phân.)

- Không được sử dụng máy làm sạch bằng hơi nước

## AN TOÀN

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

## LẮP ĐẶT LÒ NƯỚNG VÀO TỦ BẾP

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

## QUAN TRỌNG

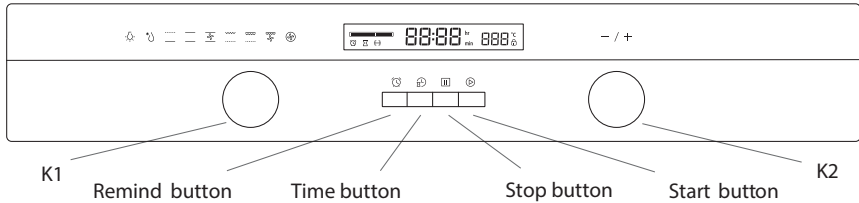
Tủ bếp của nhà bếp gần lò nướng phải được làm bằng vật liệu chịu nhiệt. Đảm bảo rằng các vật liệu được làm bằng gỗ có thể chịu ở nhiệt độ ít nhất 120°C. Chất dẻo hoặc keo không chịu được nhiệt độ như vậy sẽ làm tan chảy và làm biến dạng vật liệu. Khi lò đã được đặt bên trong tủ bếp, tủ bếp phải được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










## THỰC HIỆN QUY ĐỊNH

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



# GIẢI THÍCH CHỨC NĂNG



B. Tượng	Giải thích chức năng
	Đèn lò nướng : Có thể giúp cho người sử dụng quan sát quá trình nấu mà không cần mở cửa lò nướng
	Rã đông: - Quạt tuần hoàn không khí ở nhiệt độ phòng giúp cho thực phẩm rã đông nhanh hơn (không sử dụng bất cứ nguồn nhiệt nào)
	Nướng dưới: Nhiệt độ tập trung vào mặt đáy của lò, làm thức ăn chín từ từ mà không bị cháy. Thích hợp để nướng các loại thức ăn cần mặt dưới giòn như bánh pizza có thể điều chỉnh nhiệt độ 60-120°C.. Nhiệt độ mặc định là 60°C.
	Nướng đối lưu : Gia nhiệt từ hai phía đáy và đỉnh lò, có thể điều chỉnh nhiệt độ từ 50-250°C. Nhiệt độ mặc định là 220°C.
	Nướng đối lưu kết hợp quạt : Quạt kết hợp với hai nguồn nhiệt từ đáy và đỉnh lò làm cho nhiệt độ lan tỏa vào sâu bên trong thức ăn, giúp mặt ngoài thức ăn vàng đều trong khi bên trong vẫn không bị khô. Giúp tiết kiệm 30-40% điện năng, chức năng này chỉ thích hợp khi nướng miếng thịt lớn ở nhiệt độ cao, có thể điều chỉnh nhiệt độ từ 50-250°C. Nhiệt độ mặc định là 220°C.
	Nướng trên 1 nguồn nhiệt: Nhiệt độ tập trung vào mặt trên của lò có thể điều chỉnh nhiệt độ từ 180-240°C. Nhiệt độ mặc định là 210°C.
	Nướng trên : Hai nguồn nhiệt từ đỉnh lò hoạt động cùng lúc, có thể điều chỉnh nhiệt độ từ 180-240°C. Nhiệt độ mặc định là 210°C.
	Nướng trên kết hợp quạt : Quạt kết hợp với hai nguồn nhiệt từ đỉnh lò hoạt động cùng lúc, có thể điều chỉnh nhiệt độ từ 180-240°C.. Nhiệt độ mặc định là 210°C.
	Nướng tuần hoàn: - Thành phần gia nhiệt xung quanh quạt sẽ hoạt động tự động làm tăng sự luân chuyển nhiệt độ và tạo ra độ nóng đồng đều trong khoang lò, có thể điều chỉnh nhiệt độ từ 180-240°C. Nhiệt độ mặc định là 180°C.



# HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

## 1. Cài đặt thời gian

Sau khi kết nối lò nướng với nguồn, các ký hiệu "0:00" sẽ hiển thị trên màn hình.

1. Nhấn " $\text{⏸}$ ", số giờ sẽ nhấp nháy.
2. Xoay "K2" để điều chỉnh cài đặt giờ, (Thời gian phải trong vòng từ 0 đến 23).
3. Nhấn " $\text{⏸}$ ", phút sẽ nhấp nháy.
4. Xoay "K2" để điều chỉnh cài đặt phút, (thời gian nên trong vòng 0-59).
5. Nhấn " $\text{⏸}$ " để kết thúc cài đặt đồng hồ. ":" Sẽ nhấp nháy, và thời gian sẽ sáng lên.

Lưu ý: Đồng hồ là 24 giờ. Sau khi bật nguồn, nếu không thiết lập cài đặt, đồng hồ sẽ hiển thị "0:00".

## 2. Cài đặt chức năng

1. Xoay "K1" để chọn chức năng nấu mà bạn yêu cầu. Biểu tượng liên quan sẽ sáng.
2. Xoay "K2" để điều chỉnh nhiệt độ.
3. Nhấn " $\text{⏸}$ " để xác nhận bắt đầu nướng.
4. Nếu bước 2 bị bỏ qua, Nhấn " $\text{⏸}$ " để xác nhận bắt đầu nướng. Và thời gian mặc định là 9 giờ, nhiệt độ mặc định sẽ hiển thị trên đèn LED.

Chú thích:

- Nút vặn điều chỉnh thời gian có thể điều chỉnh như sau:  
0--0:30phút : mức 1 phút 0:30--9:00 giờ: mức 5 phút

- Mỗi mức để điều chỉnh nhiệt độ là 5°C, và chức năng nướng là 30°C

- Xoay "K1" để điều chỉnh thời gian nướng. Sau đó bấm " $\text{⏸}$ " để bắt đầu nướng. Nếu không ấn " $\text{⏸}$ " trong vòng 3 giây, lò nướng sẽ trở lại thời gian trước để tiếp tục nướng.

- Xoay "K2" để điều chỉnh nhiệt độ khi bắt đầu nướng. Chỉ báo liên quan sẽ được chiếu sáng. Sau đó bấm " $\text{⏸}$ " để bắt đầu nướng. Nếu " $\text{⏸}$ " không được nhấn trong 3 giây, lò sẽ quay trở lại nhiệt trước để tiếp tục nướng.

## 3. Cài đặt đèn

1. Xoay "K1" để chọn chức năng có liên quan, sau đó biểu tượng tương ứng sẽ bật.

2. Nhấn nút "▶" để bắt đầu, "0:00" và biểu tượng đèn "☀️" sáng, ":" sẽ nhấp nháy.

#### 4. Chức năng yêu cầu

Trong quá trình nướng, bạn có thể sử dụng chức năng yêu cầu, sau 3 giây trở lại trạng thái làm việc hiện tại.

1. Trong chế độ nướng, nhấn nút "⊕" để xem thời gian hiện tại.

2. Nếu chức năng nhắc nhở được thiết lập, nhấn nút "⊕" để xem thời gian hiện tại.

#### 5. Chức năng khóa trẻ

Để Khóa: Nhấn "▶" và "⏸" đồng thời trong 3 giây, sẽ có tiếng bip dài và "🔒" sẽ được chiếu sáng.

Tắt khóa trẻ em: Nhấn "▶" và "⏸" đồng thời trong 3 giây, sẽ có tiếng bip dài cho biết khóa trẻ em được tắt.

Lưu ý: Trong chế độ làm việc, nếu bạn muốn ngừng nướng, bấm nhanh nút dừng. Không cần nhấn nút dừng lâu, vì điều đó không thực hiện được.

#### 6. Chức năng nhắc nhở

Lò nướng có thể có tới 9 giờ để cài đặt chức năng này, chức năng này sẽ giúp nhắc bạn bắt đầu nướng trong một thời gian nhất định từ 1 phút đến 9 giờ. Chỉ khi lò nướng ở chế độ chờ mới có thể được cài đặt. Làm theo dưới đây để thiết lập lời nhắc:

1. Nhấn nút cài đặt nhắc nhở "🕒";

2. Xoay "K2" để đặt thời gian giờ nhắc nhở. (Thời gian nên trong vòng 0-9 giờ).

3. Nhấn lại nút cài đặt nhắc nhở "🕒";

4. Xoay "K2" để thiết lập thời gian phút nhắc nhở. (Thời gian nên trong vòng 0-59 phút).

5. Nhấn "▶" để xác nhận cài đặt. Thời gian sẽ đếm ngược.

Lưu ý: Chuông báo phát ra âm thanh 10 lần sau thời gian quay lại 0 giờ.

"⏸" Biểu tượng biến mất trên màn hình để nhắc nhở bạn bắt đầu nấu ăn. Bạn có thể hủy lời nhắc trong quá trình cài đặt bằng cách nhấn nút dừng; Sau khi đã thiết lập chức năng, bạn có thể hủy nó bằng cách nhấn nút dừng hai lần.

#### 7. Khởi động / Tạm dừng / Hủy chức năng

1. Nếu thời gian nướng đã được thiết lập, bấm "▶" để bắt đầu nướng. Nếu nướng đang được tạm dừng, nhấn "▶" để tiếp tục nướng.

2. Trong quá trình nướng, bấm " III " một lần để tạm dừng nướng. Nhấn " III " hai lần để hủy bỏ việc nướng.

## 8. Chức Năng Tiết kiệm Năng Lượng

1. Trong trạng thái chờ đợi và nhắc nhở trạng thái, nhấn " ⏪ " trong ba giây, màn hình LED sẽ tắt và thiết lập chế độ tiết kiệm năng lượng.

2. Nếu không hoạt động trong 10 phút dưới trạng thái chờ, màn hình hiển thị LED sẽ tắt và vào chế độ tiết kiệm năng lượng.

3. Trong chế độ tiết kiệm năng lượng, bấm phím bất kỳ hoặc xoay bất kỳ núm nào có thể thoát khỏi chế độ tiết kiệm năng lượng.

## 10. Chức Năng Nướng Tự Động

Để thực hiện chức năng nướng tự động cần cài đặt giờ địa phương trước.

1. Nhấn " ⌚ " để cài đặt giờ, sau đó xoay "K2" để cài đặt thời gian giờ nướng.

2. Nhấn " ⌚ " để cài đặt phút, say đó xoay "K2" để cài đặt thời gian phút nướng.

3. Xoay "K1" để cài đặt chức năng muốn nướng.

4. Xoay "K2" để chọn nhiệt độ.

5. Nhấn " ⏪ " để xác nhận chức năng.

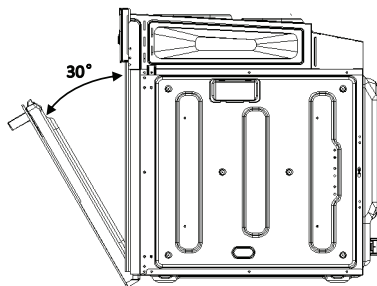
6. Xoay "K1" để chọn thời gian nướng mong muốn.

7. Nhấn nút " ⏪ " để xác nhận chức năng, và lò nướng sẽ đi vào trạng thái chờ, hiển thị " ⌚ ".

## 10. Cửa lò nướng đóng từ từ

Nếu cửa lò nướng mở góc  $> 30^\circ$ , thì có thể mở cửa lò nướng bất cứ góc nào. Nếu cửa lò nướng mở góc  $\leq 30^\circ$ , thì lò nướng sẽ tự động đóng cửa lò từ từ để giảm tiếng ồn.

Vui lòng không đóng cửa lò nướng quá mạnh.



## 11. Lưu ý

1.Đèn lò nướng sẽ được bật cho tất cả các chức năng (trừ chức năng nhiệt phân).

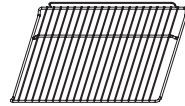
2.Khi chương trình nướng đã được thiết lập và nút "▶" không được nhấn trong vòng 5 phút, thời gian hiện tại sẽ được hiển thị hoặc quay trở lại trạng thái đợi.

3. Khi nhấn nút, sẽ phát ra âm thanh. Nếu khi nhấn không phát ra âm thanh thì xem như nút nhấn không thực hiện được.

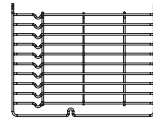
4.Lò nướng sẽ phát ra âm thanh 5 lần để nhắc nhở bạn khi nấu xong.

## PHỤ KIỆN

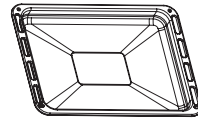
Vỉ nướng



Thanh trượt vỉ nướng



Khay nướng:

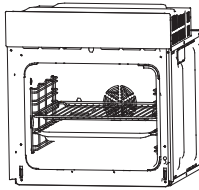


Xiên quay



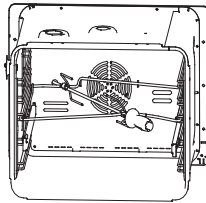
# LƯU Ý KHI VẬN CHUYỂN Lò NƯỚNG

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



# SỬ DỤNG PHỤ KIỆN XIÊN QUAY

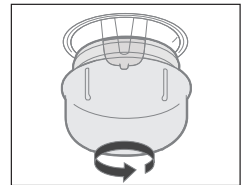
Sử dụng phụ kiện xiên quay để nướng giúp cho thức ăn nướng đều.



# THAY THẾ BÓNG ĐÈN

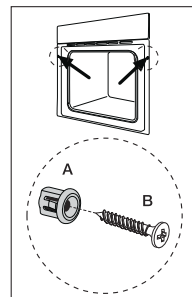
Để thay thế bóng đèn, vui lòng thực hiện theo các bước sau:

1. Ngắt kết nối nguồn điện của thiết bị
2. Tháo kính bảo vệ đèn và đèn ra khỏi. Thay thế bằng một bóng đèn cùng loại.
3. Lắp lại kính bảo vệ bóng đèn.



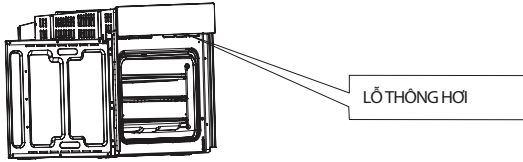
# ĐƯA Lò VÀO VỊ TRÍ LẮP Tủ BẾP

1. Lắp lò vào vị trí tủ bếp
2. Mở cửa lò nướng
3. Vận ốc vào vị trí như hình minh họa kế bên.

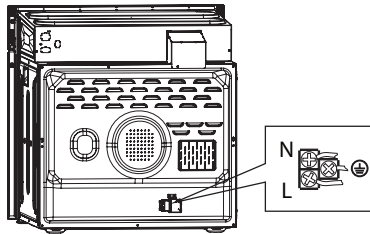


## LỖ THÔNG HƠI

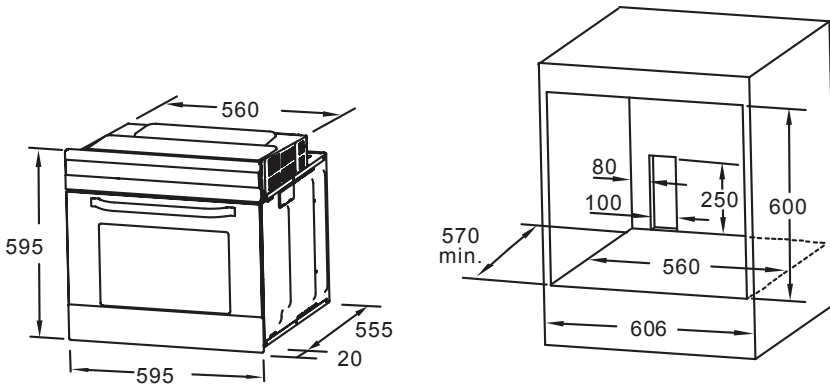
Khi nướng xong hoặc trong trạng thái tạm dừng hoặc trong trạng thái chờ, nếu nhiệt độ của lò là trên 75 độ, quạt làm mát sẽ tiếp tục hoạt động trong 15 phút. Khi lò nướng có nhiệt độ thấp hơn 75 độ, quạt làm mát sẽ dừng lại.



## KẾT NỐI ĐIỆN CHO LÒ NƯỚNG



## LẮP ĐẶT



Lưu ý:

1. Có thể có sai số ở tất cả kích thước
2. Tủ bếp không bao gồm công tắc điện hoặc ổ cắm điện

## VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ

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

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

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

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



## MALLOCA VIETNAM COMPANY LIMITED

### Showroom:

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

Tel: (84) 28 39975 893 / 94

Fax: (84) 28 38447 102

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