



Master Kitchen

Forno da incasso combinato a microonde Istruzioni

MODELLO: MKO 1309-ED MMW BK



CONSERVARE CON CURA QUESTE ISTRUZIONI

Leggere attentamente queste istruzioni prima di utilizzare il forno e conservarle con cura.
Il rispetto delle istruzioni garantisce lunga durata e funzionamento ottimale del prodotto.

INDICE

2 INFORMAZIONI DI SICUREZZA

- 2 Uso previsto
 - 2 Avvertenze
 - 5 Cause di danni
-

6 INSTALLAZIONE

8 UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

- 8 Panoramica dell'apparecchio
 - 8 Componenti
 - 9 Prima dell'utilizzo
 - 10 Tipi di riscaldamento
 - 11 Utilizzo dell'apparecchio
-

14 RICETTE AUTOMATICHE

15 ACCESSORI

18 RIDUZIONE DEI CONSUMI ENERGETICI

18 AMBIENTE

19 SALUTE

19 MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO

22 SPORTELLO DELL'APPARECCHIO

23 MANUTENZIONE STRAORDINARIA

25 ASSISTENZA CLIENTI

26 SUGGERIMENTI UTILI

28 TEST ALIMENTARE SECONDO EN 60350-1

28 SCHEDA DEL PRODOTTO (EU 65/2014 & EU 66/2014)

INFORMAZIONI DI SICUREZZA

Uso previsto

Grazie per aver acquistato il forno da incasso Master Kitchen. Prima di disimballarlo, leggere attentamente queste istruzioni. Solo così si sarà in grado di far funzionare l'apparecchiatura in modo sicuro e corretto. Si consiglia vivamente di conservare il manuale di istruzioni e le istruzioni di installazione per un futuro utilizzo o per i proprietari successivi.

L'apparecchio include una connessione di terra solo a scopo funzionale.

L'apparecchio è destinato esclusivamente al montaggio in cucina. Rispettare le istruzioni speciali per l'installazione.

Verificare che l'apparecchio non presenti danni dopo averlo disimballato. Non collegare l'apparecchio se risulta essere danneggiato. Solo un professionista autorizzato può collegare apparecchi senza spine. I danni causati da una connessione errata non sono coperti da garanzia. Utilizzare questo apparecchio solo all'interno di spazi chiusi. L'apparecchio deve essere utilizzato solo per la preparazione di cibi. L'apparecchio deve essere supervisionato durante il funzionamento. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza se sottoposti a supervisione o se hanno ricevuto istruzioni su come utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e se hanno compreso i pericoli coinvolti. I bambini non devono giocare con, sopra o attorno all'apparecchio. I bambini non devono pulire l'apparecchio o eseguire la manutenzione generale a meno che non abbiano almeno 8 anni e siano sottoposti a supervisione.

Tenere i bambini di età inferiore agli 8 anni a distanza di sicurezza dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione.

Aver cura di far scorrere gli accessori nel vano in modo corretto.

precauzioni per evitare la possibile esposizione eccessiva all'energia a microonde

- (a) Non tentare di far funzionare questo forno con lo sportello aperto poiché ciò potrebbe provocare un'esposizione dannosa alle microonde. È importante non forzare né manomettere gli interblocchi di sicurezza.
- (b) Non collocare alcun oggetto tra la faccia anteriore del forno e lo sportello e non lasciare che sporcizia o residui di detergente si accumulino sulle superfici di tenuta.
- (c) **AVVERTENZA:** se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiate, il forno non deve essere utilizzato finché non è stato riparato da una persona competente.

AVVERTENZE

Rischio di scosse elettriche!

1. Le riparazioni errate sono pericolose. Le riparazioni possono essere eseguite e i cavi di alimentazione danneggiati possono essere sostituiti solo da uno dei nostri tecnici di assistenza qualificati. Se l'apparecchio è difettoso, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica o disinserire l'interruttore automatico nella scatola dei fusibili. Contattare il servizio di assistenza clienti.
2. L'isolamento del cavo sugli apparecchi elettrici può sciogliersi quando se viene a contatto con parti calde dell'apparecchio. Non mettere mai i cavi elettrici a contatto con parti roventi dell'apparecchio.
3. Non utilizzare pulitori ad alta pressione o pulitori a vapore, che possono provocare scosse elettriche.
4. Un apparecchio difettoso può causare scosse elettriche. Non accendere mai un apparecchio difettoso. Scollegare l'apparecchio dalla rete o dall'interruttore automatico nella scatola dei fusibili. Contattare il servizio di assistenza clienti.

Rischio di ustioni!

1. L'apparecchio diventa molto caldo. Non toccare mai le superfici interne dell'apparecchio o gli elementi riscaldanti.
2. Lasciare sempre raffreddare l'apparecchio.
3. Tenere i bambini a distanza di sicurezza.
4. Gli accessori e le stoviglie diventano molto caldi. Utilizzare sempre guanti da forno per rimuovere accessori o stoviglie dal vano.
5. Vapori alcolici possono prendere fuoco nel vano di cottura caldo. Non preparare mai alimenti contenenti grandi quantità di bevande con elevato contenuto alcolico. Utilizzare solo piccole quantità di bevande con elevato contenuto alcolico. Aprire lo sportello dell'apparecchio con cautela.
6. Durante il riscaldamento di alimenti in contenitori di plastica o di carta, sorvegliare il forno per prevenire la possibilità di accensione.
7. Il contenuto dei biberon e dei vasetti di alimenti per bambini deve essere mescolato o agitato e la temperatura deve essere verificata prima del consumo, al fine di evitare ustioni.

Rischio di scottature!

1. Le parti accessibili si surriscaldano durante il funzionamento. Non toccare mai le parti calde. Tenere i bambini a distanza di sicurezza.
2. All'apertura dello sportello dell'apparecchio, può fuoriuscire vapore caldo. Il vapore potrebbe non essere visibile, a seconda della sua temperatura. All'apertura, non sostare troppo vicino all'apparecchio. Aprire lo sportello dell'apparecchio con cautela. Tenere lontano i bambini.
3. L'acqua nel vano surriscaldato può creare vapore caldo. Non versare mai acqua nel vano surriscaldato.

Rischio di lesioni!

1. Graffi sul vetro dello sportello dell'apparecchio può trasformarsi in una crepa. Non utilizzare raschietti per vetro, detergenti o strumenti affilati o abrasivi.
2. Le cerniere sullo sportello dell'apparecchio si muovono all'apertura e chiusura dello sportello e si potrebbe rimanere intrappolati. Tenere le mani lontane dalle cerniere.

Rischio di incendio!

1. Gli oggetti combustibili immagazzinati nel vano possono prendere fuoco. Non conservare mai oggetti combustibili nel vano. Non aprire mai lo sportello dell'apparecchio in presenza di fumo all'interno. Accendere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete o dall'interruttore automatico nella scatola dei fusibili.
2. All'apertura dello sportello dell'apparecchio si crea un tiraggio. La carta oleata può entrare in contatto con l'elemento riscaldante e prendere fuoco. Non posizionare carta oleata libera sugli accessori durante il preriscaldamento. Appesantire sempre la carta oleata con una pirofila o una teglia. Coprire solo la superficie richiesta con carta oleata. La carta oleata non deve sporgere dagli accessori.

Rischi dovuti al magnetismo!

Nel pannello di controllo o negli elementi di controllo vengono utilizzati magneti permanenti che possono influire su dispositivi medici elettronici, ad es. pacemaker o pompe per insulina. I portatori di dispositivi medici elettronici devono stare ad almeno 10 cm di distanza dal pannello di controllo.

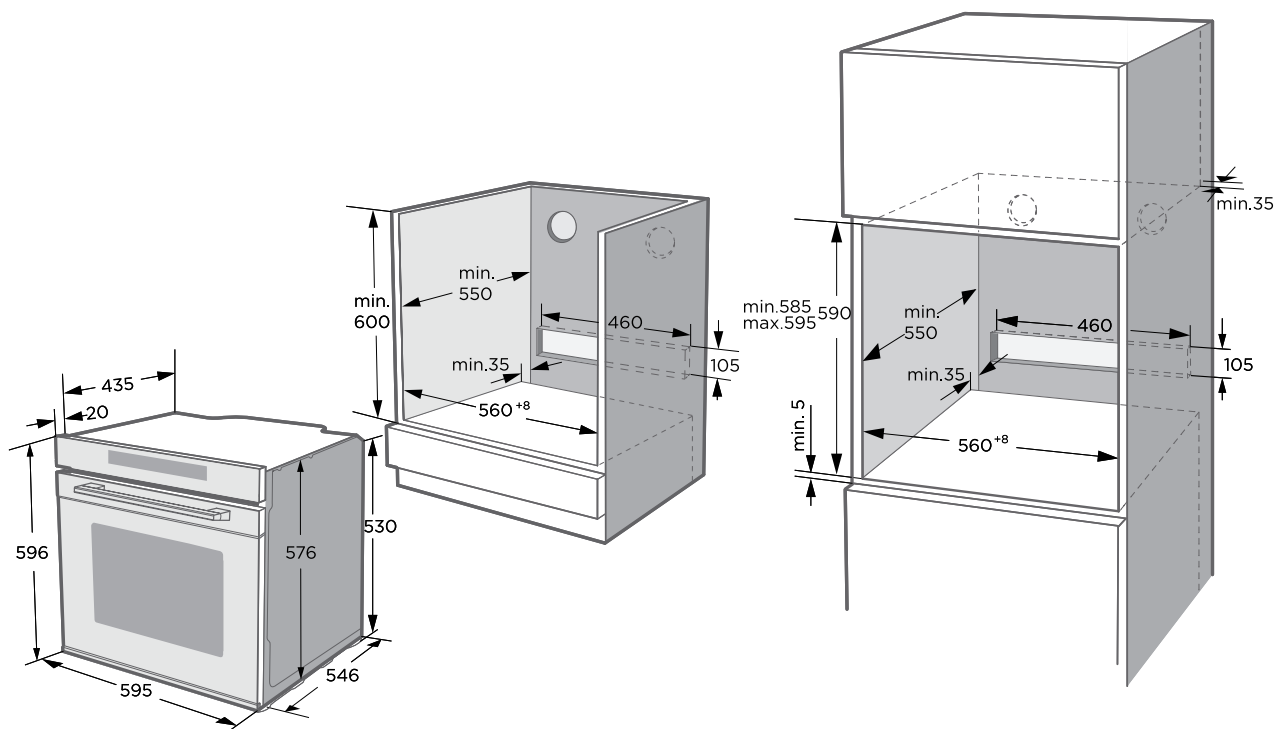
Utilizzare il microonde con cautela

1. Leggere e seguire lo specifico: "PRECAUZIONI PER EVITARE ECCESSIVA ESPOSIZIONE ALL'ENERGIA A MICROONDE".
2. AVVERTENZA: è pericoloso per qualsiasi persona diversa da una persona competente eseguire interventi o operazioni di riparazione che comportino la rimozione della copertura che protegge dall'esposizione all'energia a microonde.
3. Utilizzare solo utensili adatti all'uso nei forni a microonde.
4. Il riscaldamento a microonde delle bevande può causare un ritardo dell'ebollizione eruttiva, pertanto è necessario prestare attenzione quando si maneggia il contenitore.
5. Le uova nel loro guscio e le uova sode intere non devono essere riscaldate nei forni a microonde poiché potrebbero esplodere, anche dopo che il riscaldamento a microonde è terminato.
6. Il forno a microonde è destinato al riscaldamento di cibi e bevande. L'asciugatura di cibi o indumenti e il riscaldamento di cuscini riscaldanti, pantofole, spugne, panni umidi e simili possono causare rischi di lesioni o incendio.
7. I contenitori metallici per alimenti e bevande non sono ammessi durante la cottura a microonde.
8. AVVERTENZA: quando l'apparecchio viene utilizzato in modalità combinata, i bambini devono usare il forno solo sotto la supervisione di un adulto a causa delle temperature generate.

Cause di Danneggiamento

1. Accessori, pellicola, carta oleata o stoviglie sul fondo del vano: non posizionare gli accessori sul ripiano del vano. Non coprire il ripiano del vano con alcun tipo di foglio o carta oleata. Non posizionare stoviglie sul ripiano del vano se è stata impostata una temperatura superiore a 50° C. Ciò causerà accumulo di calore. Lo smalto verrà danneggiato.
2. Foglio di alluminio: I fogli di alluminio nel vano non devono entrare in contatto con il vetro dello sportello. Ciò potrebbe causare scolorimenti permanenti del vetro dello sportello.
3. Padelle in silicone: non utilizzare padelle o tappetini in silicone, coperture o accessori che contengono silicone. Il sensore del forno potrebbe venirne danneggiato.
4. Acqua nel vano di cottura surriscaldato: non versare acqua nel vano quando è caldo. Ciò causerà vapore. Il cambiamento di temperatura può causare danni allo smalto.
5. Umidità nel vano: umidità nel vano per un periodo di tempo prolungato può causare corrosione. Lasciare asciugare l'apparecchio dopo l'uso. Non conservare alimenti umidi nel vano chiuso per lunghi periodi di tempo. Non conservare alimenti nel vano.
6. Far raffreddare con lo sportello dell'apparecchio aperta: dopo il funzionamento ad alte temperature, lasciare raffreddare l'apparecchio con lo sportello chiuso. Non intrappolare nulla nello sportello dell'apparecchio. Anche se lo sportello viene lasciato aperto solo mediante una fessura, la parte anteriore dei mobili vicini può danneggiarsi nel tempo. Lasciare asciugare l'apparecchio con lo sportello aperto solo se è stata prodotta molta umidità mentre il forno era in funzione.
7. Succo di frutta: quando si cuociono torte di frutta particolarmente succose, non riempire la teglia troppo generosamente. Il succo di frutta che cola dalla teglia lascia delle macchie che non possono essere rimosse. Se possibile, utilizzare la leccarda universale più profonda.
8. Guarnizione estremamente sporca: se la guarnizione è molto sporca, lo sportello dell'apparecchio non si chiuderà più correttamente durante il funzionamento. La parte frontale delle unità adiacenti potrebbe venirne danneggiata. Mantenere sempre pulita la guarnizione.
9. Sportello dell'apparecchio utilizzato come sedile, ripiano o piano di lavoro: non sedersi sullo sportello dell'apparecchio e non poggiarvi né appendervi nulla. Non poggiare pentole o accessori sullo sportello dell'apparecchio.
10. Inserimento di accessori: a seconda del modello dell'apparecchio, gli accessori possono graffiare il pannello dello sportello dell'apparecchio quando viene chiuso. Inserire sempre gli accessori nel vano fino in fondo.
11. Trasporto dell'apparecchio: non trasportare né reggere l'apparecchio per la maniglia dello sportello. La maniglia dello sportello non può sostenere il peso dell'apparecchio e potrebbe rompersi.
12. Se si utilizza il calore residuo del forno spento per mantenere caldi gli alimenti, può verificarsi un elevato contenuto di umidità all'interno del vano. Ciò può causare condensa e provocare danni da corrosione all'apparecchio e danni alla cucina. Evitare la formazione di condensa aprendo lo sportello o utilizzare la modalità "Sbrinamento".
13. Funzionamento del forno a microonde senza alimenti: l'uso dell'apparecchio senza cibo nel vano di cottura può causare sovraccarichi. Non accendere mai l'apparecchio a meno che non vi siano alimenti nel vano cottura.

INSTALLAZIONE



Per utilizzare questo apparecchio in modo sicuro, assicurarsi che sia stato installato secondo la normativa professionale nel rispetto delle istruzioni di installazione. **I danni causati da un'installazione errata non sono coperti da garanzia.**

Durante l'installazione, indossare guanti protettivi per evitare di tagliarsi con gli spigoli vivi.

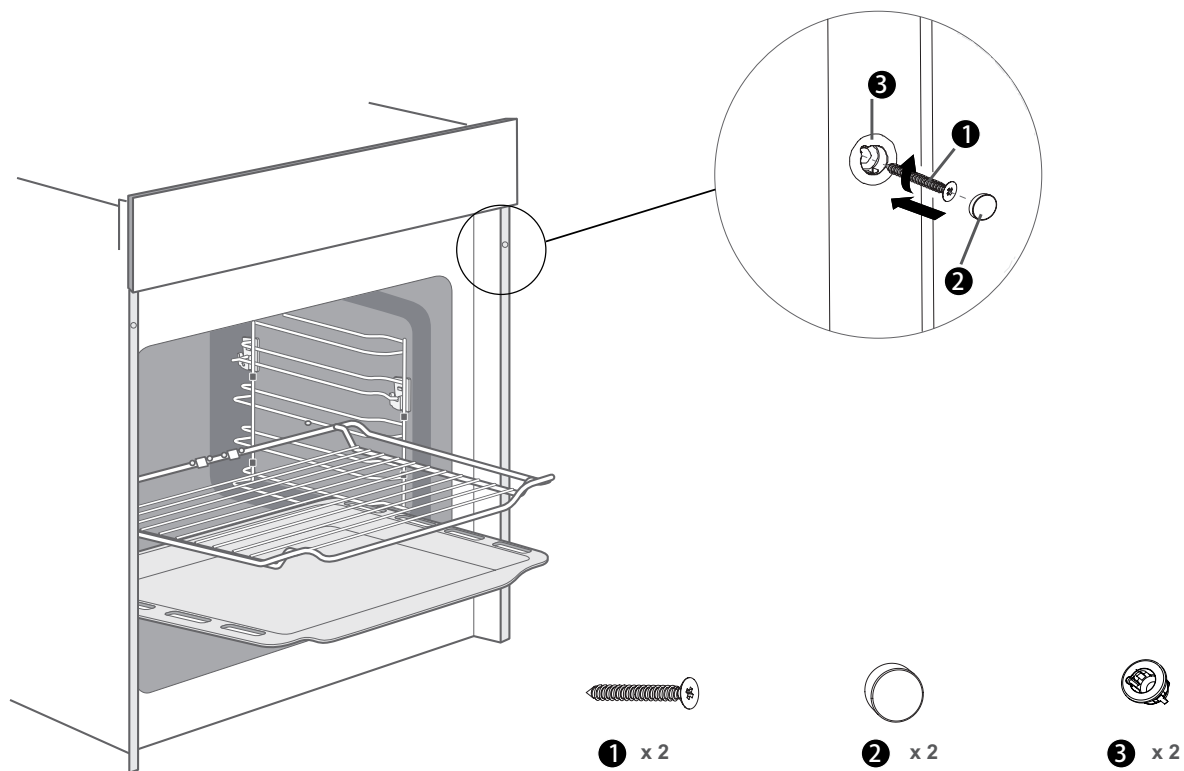
Verificare che l'apparecchio non presenti danni prima dell'installazione e non collegare l'apparecchio se vi sono danni visibili.

Prima di accendere l'apparecchio, rimuovere tutti i materiali di imballaggio e le pellicole adesive.

Le dimensioni allegate sono in mm.

È necessario avere la spina accessibile o incorporare un interruttore nel cablaggio fisso, al fine di scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione dopo l'installazione, se necessario. Avvertenza: l'apparecchio non deve essere installato dietro un'anta decorativa per evitare il surriscaldamento.

INSTALLAZIONE



Una volta che il forno è stato posizionato all'interno dell'alloggiamento dell'apparecchio, individuare i due fori nell'involucro del forno e fissarlo in posizione usando **1**, **2** e **3**.













Attenzione

Non stringere eccessivamente le viti **1** per evitare danni al forno o all'alloggiamento dell'apparecchio: utilizzare solo un cacciavite!

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

COMPONENTI



 1. ON / OFF	Accendere/spegnere il forno.
 2. Simbolo di microonde	Utilizzare la funzione microonde e microonde combinata
 3. Timer / Blocco bambini	Usare la funzione timer / blocco bambini tenendo premuto per 3 secondi
 4. Timer di spegnimento	Impostare un orario di fine della durata di cottura.
 5. Preriscaldamento rapido	Usare questa funzione per il preriscaldamento rapido.
 6. Forno - Funzioni	Toccare il simbolo F per selezionare le funzioni. È possibile commutare rapidamente mediante pressione prolungata.
 7. Cursore	È possibile utilizzare il cursore o il simbolo “+/-” per modificare i valori di regolazione visualizzati sul display.
 8. Ricette automatiche	Premere per utilizzare le ricette automatiche.
 9. Orologio/Tempo/Temperatura	Impostare l’orologio in modalità standby / Passare tra impostazione dell’ora e impostazione della temperatura.
 10. Peso	Premere per impostare il peso quando si utilizzano le ricette automatiche.
 11. Lampadina	Accensione e spegnimento della lampada.
 12. Avvio	Avviare e mettere in pausa il processo di cottura.

PRIMA DI USARE L'APPARECCHIO

Prima di utilizzare per la prima volta

Prima di utilizzare l'apparecchio per preparare gli alimenti per la prima volta, è necessario pulire il vano e gli accessori.

1. Rimuovere tutti gli adesivi, i fogli di protezione per le superfici e le parti di protezione per il trasporto.
2. Rimuovere tutti gli accessori e le griglie laterali del vano.
3. Pulire accuratamente gli accessori e le griglie laterali con acqua e sapone e un panno per piatti o una spazzola morbida.
4. Accertarsi che il vano non contenga imballaggi residui, come pellet di polistirolo o pezzi di legno che potrebbero causare rischi di incendio.
5. Pulire le superfici lisce del vano e lo sportello con un panno morbido e bagnato.
6. Per rimuovere l'odore del nuovo apparecchio, riscaldare l'apparecchio quando è vuoto e con lo sportello del forno chiuso.
7. Mantenere la cucina ben ventilata mentre l'apparecchio si sta riscaldando per la prima volta. Tenere bambini e animali domestici fuori dalla cucina durante questo periodo. Chiudere la porta delle stanze adiacenti.
8. Regolare le impostazioni indicate. È possibile scoprire come impostare il tipo di riscaldamento e la temperatura nella sezione successiva.
→ "Utilizzo dell'apparecchio" a pag. 18

Impostazioni

Modalità di riscaldamento	
Temperatura	250°C
Tempo	1h

Dopo che l'apparecchio si è raffreddato:

1. Pulire le superfici lisce e lo sportello con acqua e sapone e un panno per piatti.
2. Asciugare tutte le superfici
3. Installare le griglie laterali

Impostazione del tempo

Prima di poter utilizzare il forno, è necessario impostare l'ora.

1. Dopo aver collegato elettricamente il forno, toccare il simbolo dell'orologio, quindi è possibile impostare l'orario, mediante il cursore o il simbolo "+/-" verrà modificata l'ora.
2. Toccare nuovamente il simbolo dell'orologio, quindi impostare i minuti con il cursore o il simbolo "+/-".
3. Toccare il simbolo dell'orologio per completare l'impostazione.

NOTA: L'orologio ha un display di 24 ore.

TIPI DI RISCALDAMENTO

L'apparecchio ha varie modalità operative che ne facilitano l'utilizzo. Per consentire di trovare il tipo di riscaldamento corretto per il proprio piatto, vengono spiegate qui le differenze e gli ambiti di applicazione.

Tipo di riscaldamento		Temperatura	Uso
	Tradizionale	30-250°C	Per cottura tradizionale e arrosti su un solo livello. Particolarmente adatto per torte con condimenti umidi.
	Convezione	50-250°C	Per cuocere e arrostire su uno o più livelli. Il calore proviene dalla resistenza circolare che circonda uniformemente la ventola.
	Tradizionale + Ventola	50-250°C	Per cuocere e arrostire su uno o più livelli. La ventola distribuisce uniformemente il calore degli elementi riscaldanti all'interno del vano.
	Grill	150-250°C	Per grigliare piccole quantità di cibo e per dorare i cibi. Posizionare gli alimenti nella parte centrale sotto l'elemento riscaldante della griglia.
	Doppio Grill + Ventola	50-250°C	Per grigliare piatti e dorare i cibi. La ventola distribuisce uniformemente il calore all'interno del vano.
	Doppio Grill	150-250°C	Per grigliare piatti e dorare i cibi.
	Pizza	50-250°C	Per pizza e piatti che richiedono molto calore da sotto. L'elemento riscaldante inferiore e la resistenza circolare si attiveranno insieme.
	Statica Inferiore	30-220°C	Per aggiungere ulteriore doratura alle basi di pizze, torte e pasticcini. Il calore proviene dal fondo del vano.
	Scongelamento	-	Per scongelare delicatamente alimenti congelati.
	Lievitazione	30-45°C	Per la preparazione di lievitati.

Attenzione!

Se si apre lo sportello dell'apparecchio durante un'operazione in corso, l'operazione verrà messa in pausa. Prestare particolare attenzione al rischio di ustioni.

Ventola di Raffreddamento


La ventola di raffreddamento si accende e si spegne e l'aria calda fuoriesce da sopra lo sportello.


Attenzione!

Non coprire le fessure di ventilazione. Altrimenti, l'apparecchio potrebbe surriscaldarsi. Per consentire al dispositivo di raffreddarsi più rapidamente dopo l'operazione, la ventola di raffreddamento potrebbe continuare a funzionare per un periodo successivo.


UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

Utilizzare il forno

1. Dopo aver collegato elettricamente il forno, toccare il simbolo delle funzioni F (vedi pag. 9 di questo manuale) per selezionare la funzione di cottura desiderata e usare il cursore o il simbolo "+/-" per impostare la temperatura di cottura.
2. Toccare il simbolo ON/OFF e il forno comincia a funzionare, se no, il forno torna sull'orologio dopo 5 minuti.
3. Durante il processo di cottura, toccare  per annullare.




NOTA: Dopo aver impostato la temperatura, è possibile toccare il simbolo dell'orologio  per impostare il tempo di durata della cottura, mediante il cursore o i simboli "+/-".

Preriscaldamento rapido

È possibile utilizzare il preriscaldamento rapido per ridurre il tempo di preriscaldamento. Si seleziona una funzione, toccare il simbolo del preriscaldamento rapido , il segno di preriscaldamento rapido sullo schermo si illuminerà. Se questa funzione non è in grado di preriscaldare rapidamente, verrà emesso un "bip", non vi sarà alcun preriscaldamento rapido nello scongelamento e nel test di lievitazione.


Impostare l'ora di fine

Terminata l'impostazione dell'ora, è possibile impostare il tempo di fine della cottura.

1. Toccare , quindi è possibile utilizzare il cursore o il simbolo "+/-" per impostare l'ora di fine in ore, toccare  di nuovo per impostare i minuti. Terminata l'impostazione, toccare  per confermare.
2. Quando si imposta l'ora di fine, è necessario impostare la durata della cottura. Controllare la cottura con forno → NOTA per vedere come impostare il tempo di durata della cottura.
3. Ad esempio, quando si imposta l'ora di fine è 10 e la durata della cottura è 1 ora, il forno si riscalda alle 9 e termina alle 10.

Modificare la durata della cottura

Durante il periodo di funzionamento dell'apparecchio, è possibile modificare l'impostazione del tipo di riscaldamento e l'impostazione della temperatura mediante la funzione del forno o la manopola di regolazione. Dopo la modifica, se dopo 6 secondi non si verificano altre azioni, il forno si scalda secondo le modifiche apportate.

Se si desidera modificare la durata della cottura durante il processo di cottura, toccare  e modificarlo mediante la rotazione della manopola.

Dopo la modifica, se dopo 6 secondi non si verificano altre azioni, il forno si scalda secondo la modifica. Durante il processo di cottura con impostazione dell'ora di fine, non è possibile apportare modifiche.

Per annullare il processo di cottura, toccare .


Note


1. La modifica di modalità / temperatura / tempo di sospensione della cottura può influire negativamente sul risultato della cottura; pertanto, si consiglia caldamente di non farlo, a meno che non si abbia una buona esperienza di cottura.
2. La modifica di modalità / temperatura / tempo di sospensione della cottura può influire negativamente sul risultato della cottura; pertanto, si consiglia caldamente di non farlo, a meno che non si abbia una buona esperienza di cottura.

Attenzione!

Dopo lo spegnimento, l'apparecchio diventa molto caldo soprattutto all'interno del vano. Non toccare mai le superfici interne dell'apparecchio o gli elementi riscaldanti. Utilizzare guanti da forno per rimuovere accessori o stoviglie dal vano e lasciare raffreddare l'apparecchio. Tenere i bambini a una distanza di sicurezza per evitare lesioni da ustioni.

Timer

È possibile utilizzare la funzione timer toccando . Allo scadere del tempo, il forno emetterà un "bip" di promemoria.

Al primo tocco , impostare sul timer l'ora, quindi toccare di nuovo , per impostare sul timer i minuti.





Toccare di nuovo  alla fine per confermare l'impostazione.

È possibile impostare il timer prima e durante il processo di cottura, ma quando si seleziona la funzione e la temperatura, il timer non è più disponibile.





Fine del tempo di cottura













Una volta terminato il tempo di cottura impostato, viene emesso un segnale acustico e il funzionamento a microcombi viene automaticamente arrestato.

Esempio:  +  funzione MW+Pizza con 320 W e 180 °C per 17 minuti.

1. In stato di stand-by, toccare il pulsante , quindi toccare ripetuta mente il pulsante  per impostare la modalità MicroCombi. Rilasciare il pulsante quando  e  compaiono sul display.


Viene visualizzata la potenza a microonde predefinita e la temperatura predefinita lampeggia.

Tipo di riscaldamento	Alimentazione di Default	Temperatura Default	Temperatura	Tempo	
	Microonde	800W	/	/	00:10-30:00min
	Microonde + convezione	320W	160°C	50 — 250°C	00:01-01:30hr
	Microonde + doppio grill+ ventola	320W	180°C	50-250°C	00:01-01:30hr
	Microonde + pizza	320W	180°C	50—250°C	00:01-01:30hr

2. Toccare  o  o far scorrere il  per impostare la temperatura di cottura su 180 °C.
3. Toccare il pulsante  per confermare la temperatura. Il tempo di cottura predefinito lampeggia, quindi toccare  o  o far scorrere il  per impostare il tempo di cottura a 17 minuti.
4. Toccare il pulsante . La potenza predefinita lampeggia. Quindi toccare  o  o far scorrere il  per impostare la potenza delle microonde a 320W.
5. Toccare il pulsante .

A questo punto ha inizio il riscaldamento e il tempo di cottura inizia il conto alla rovescia sul display.

Apertura dello sportello del forno durante il funzionamento





Se durante il funzionamento viene aperta la porta del forno, il funzionamento a microonde viene sospeso, per riprendere il riscaldamento chiudere la porta del forno e toccare il pulsante .

Modifica del tempo di cottura



Il tempo di cottura può essere modificato in qualsiasi momento.

Toccare il pulsante , quindi toccare  o  o far scorrere  per impostare il nuovo tempo di cottura desiderato.


Modifica dell'impostazione della potenza delle microonde

L'impostazione della potenza del microonde può essere modificata in qualsiasi momento. Toccare il pulsante  quindi toccare  o  o far scorrere  per impostare la nuova potenza delle microonde desiderata.

Mettere in pausa il funzionamento



Toccare brevemente il pulsante . A questo punto il forno entra in modalità pausa. Toccare nuovamente il pulsante  per riprendere il funzionamento.

Annullamento del funzionamento

Il funzionamento può essere annullato in qualsiasi momento. Toccare il pulsante  per accedere allo stato stand-by.

Blocco bambini

L'apparecchio è dotato di un blocco bambini così che non sia possibile accendere il forno accidentalmente o modificare alcuna impostazione.

È possibile attivare e disattivare la sicurezza bambini quando il forno è in funzione o meno. Tenere premuto  per 3 secondi per attivare / disattivare il blocco bambini. Quando il blocco bambini è attivo, apparirà  nella barra di stato.

RICETTE AUTOMATICHE

Il forno ha una vasta gamma di programmi automatici che consentono di ottenere risultati eccellenti con facilità. Selezionare semplicemente il programma appropriato per il tipo di cibo che si sta cucinando e seguire le istruzioni sul display.

NO	Ricette	Microonde	Prerisc (min)	Peso
d01	Scongelamento (carne)	Si	NO	0,2Kg
d02	Scongelamento (Pollame)	Si	NO	0,2Kg
d03	Scongelamento (pesce)	Si	NO	0,2Kg
A01	Popcorn	Si	NO	0,1Kg
A02	Gratin di formaggio di patate	Si	NO	0,5Kg
A03	Cheese Cake	NO	NO	/
A04	Quiche Lorraine	NO	10	/
A05	Polpettone	NO	NO	0,5Kg~1Kg
A06	Torta Marmor	NO	NO	/
A07	Pane Azimo	NO	8	/
A08	Torta di mele	NO	7	/
A09	Pizza in teglia	NO	8	/
A10	Torta Di Mele Sbriciolata	NO	NO	/

Nota

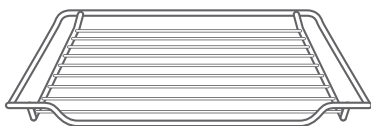
Quando si cucinano le ricette d01, d02, d03, A01, A02, la leccarda non può essere utilizzata.

ACCESSORI

L'apparecchio è accompagnato da una gamma di accessori. Qui si può trovare una panoramica degli accessori inclusi e informazioni su come usarli correttamente.

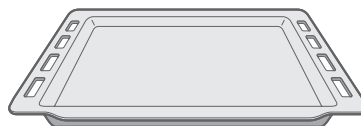
Accessori inclusi

L'apparecchio è dotato dei seguenti accessori:



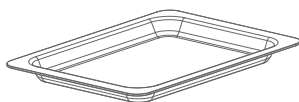
Griglia

Per stoviglie, tortiere e piatti da forno.
Per arrosti e grigliate

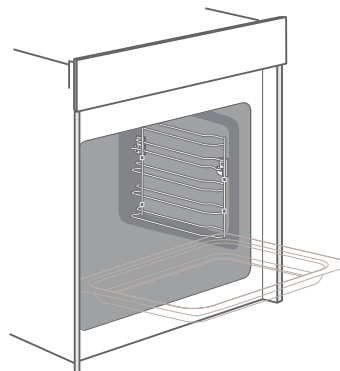


Leccarda

Per torte in teglia e piccoli prodotti da forno.



La teglia in vetro



La teglia in vetro può essere utilizzata
nella stessa posizione della teglia smaltata

È possibile utilizzare la leccarda per contenere liquidi o cuocere cibi con succo.

Utilizzare solo accessori originali. Sono appositamente adattati per il tuo apparecchio.

È possibile acquistare accessori dal servizio di assistenza clienti, da rivenditori specializzati o online.

Note

1. Gli accessori possono deformarsi quando diventano caldi. Ciò non influisce sulla loro funzione. Dopo essersi nuovamente raffreddati, prenderanno nuovamente la loro forma originale.
2. La griglia può essere utilizzata non solo per la cottura alla griglia, ma anche per la cottura a microonde.
La leccarda non può essere utilizzato per la cottura a microonde.
3. Per una cottura ottimale durante l'uso della funzione microonde si raccomanda di posizionare gli alimenti sul secondo livello del forno.
4. Non utilizzare la funzione microonde senza cibo nel vano.
5. Quando si utilizza il forno nella funzione microonde, utilizzare solamente la leccarda in vetro. Per garantire il miglior risultato di cottura, il vassoio in vetro deve essere posizionato sul livello più basso del forno. Fare attenzione a non appoggiare la leccarda sul fondo del forno.

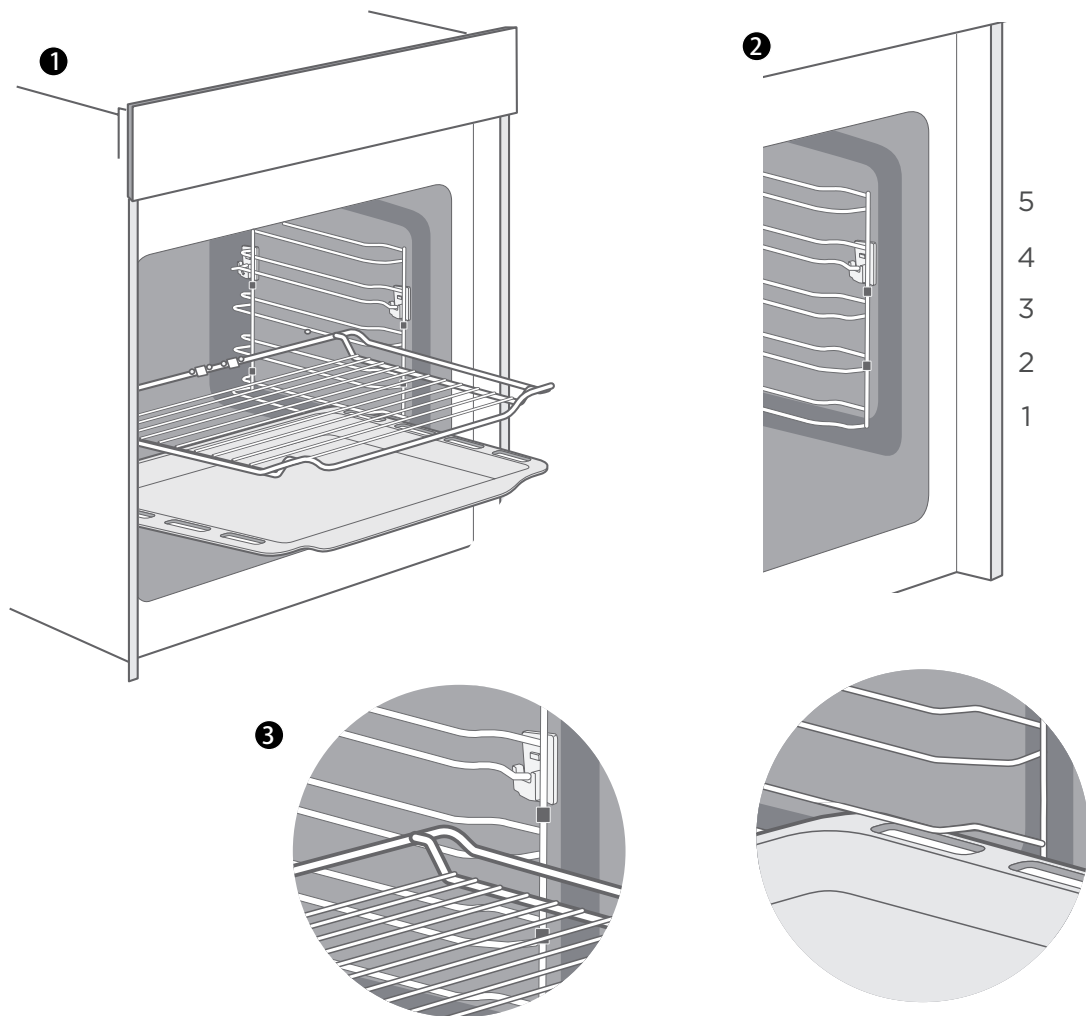
Inserimento degli accessori

La cavità del forno presenta 5 livelli in cui è possibile inserire la griglia o la leccarda. I livelli si contano dal basso verso l'alto.

Gli accessori possono essere estratti fino a metà circa senza che si ribaltino.

Note

1. Accertarsi di inserire sempre gli accessori nel vano nel modo giusto come mostrato nell'immagine seguente.
2. Inserire sempre completamente gli accessori nel vano in modo che non tocchino lo sportello dell'apparecchio.



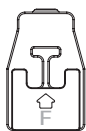
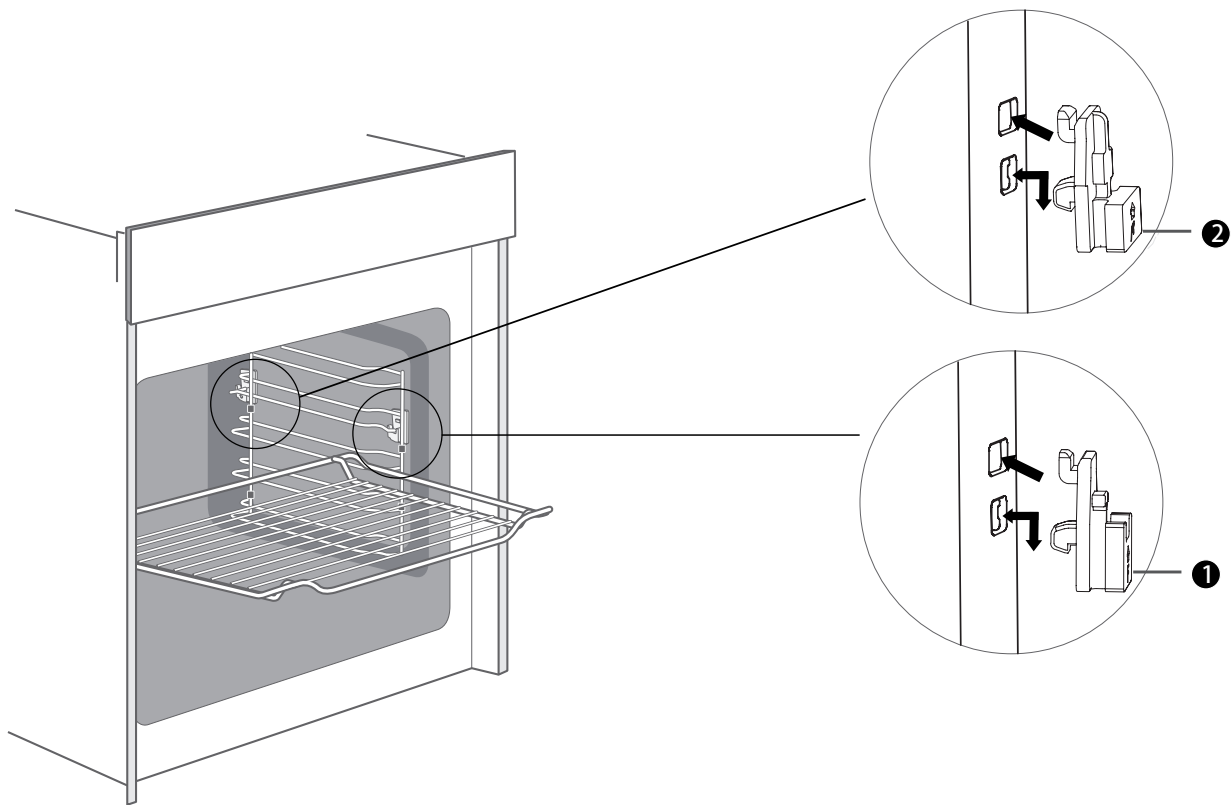
Funzione di blocco

Gli accessori possono essere estratti fin circa a metà quando non vengono bloccati in posizione. La funzione di blocco impedisce agli accessori di inclinarsi per il peso del cibo e degli accessori stessi mentre vengono estratti. Gli accessori devono essere inseriti correttamente nel vano per la protezione dall'inclinazione. Quando si inserisce la griglia, assicurarsi che venga introdotta nel verso giusto come nella figura 1 3.

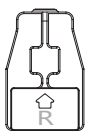
Quando si inserisce la leccarda, assicurarsi che venga introdotto nel verso giusto come nella figura 1 4.

Inserimento degli accessori

Clip in ceramica



❶ x 2



❷ x 2

RIDUZIONE DEI CONSUMI ENERGETICI

1. Durante il processo di cottura, Rimuovere tutti gli accessori non necessari
2. Durante il processo di cottura, non aprire lo sportello
3. Se si apre lo sportello durante il processo di cottura, passare alla modalità "Lampada" (senza modificare l'impostazione della temperatura)
4. Ridurre la temperatura impostata in modalità non assistita da ventola a 50° C da 5 a 10 minuti prima della fine del tempo di cottura. Quindi è possibile utilizzare il calore della cavità per completare il processo.
5. Utilizzare funzione "Convezione", quando possibile. È possibile ridurre la temperatura da 20° a 30°C
6. È possibile cucinare su più livelli contemporaneamente utilizzando la funzione "Convezione"
7. Non preriscaldare il forno vuoto, se non è necessario.
Se necessario, inserire gli alimenti nel forno immediatamente dopo aver raggiunto la temperatura indicata alla prima accensione della spia luminosa
8. Non utilizzare fogli riflettenti, come fogli di alluminio per coprire il fondo del vano.
9. Utilizzare il timer e/o una sonda di temperatura ogni volta che è possibile
10. Utilizzare tappetini opachi scuri e stampi e contenitori da forno leggeri. Evitare l'utilizzo di accessori pesanti con superfici lucide, come acciaio inossidabile o alluminio.
11. Non utilizzare la funzione microonde senza cibo nel vano.

AMBIENTE

L'imballaggio è realizzato per proteggere il nuovo apparecchio da danni durante il trasporto. I materiali utilizzati sono selezionati con cura e devono essere riciclati. Il riciclaggio riduce l'utilizzo di materie prime e l'eliminazione dei rifiuti. Gli apparecchi elettrici ed elettronici contengono spesso materiali di valore. Si prega di non smaltire con i rifiuti domestici.



SALUTE

Riscaldando alimenti ricchi di amido (ad esempio patate, patatine fritte, pane) a temperature molto elevate per lunghi periodi, si produce acrilamide.

Suggerimenti

1. Utilizzare tempi di cottura brevi.
2. Cuocere gli alimenti fino ad ottenere un colore della superficie giallo dorato, non bruciarli raggiungendo tonalità di marrone scuro.
3. Le porzioni più grandi sviluppano meno acrilamide.
4. Se possibile, utilizzare la modalità "Convezione".
5. Patatine fritte: utilizzare più di 450 g per vassoio, disporle uniformemente e girarle più volte. Utilizzare le informazioni sul prodotto, se disponibili, per ottenere il miglior risultato di cottura.

MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO

Detergenti

Con una buona manutenzione e pulizia, l'apparecchio manterrà il suo aspetto e rimarrà perfettamente funzionante per molto tempo. Qui di seguito viene spiegato come ci si dovrebbe prendere cura e eseguire una corretta pulizia dell'apparecchio.

Per assicurarsi che le diverse superfici non vengano danneggiate utilizzando un detergente errato, osservare le informazioni nella tabella. A seconda del modello dell'apparecchio, non tutte le aree elencate potrebbero essere presenti all'interno dell'apparecchio.

Attenzione!

Rischio di danni alla superficie

Non utilizzare:

1. Detergenti aggressivi o abrasivi.
2. Detergenti ad alto contenuto alcolico.
3. Spugnette abrasive o spugne detergenti.
4. Idropulitrici ad alta pressione o a vapore.
5. Detergenti speciali per la pulizia dell'apparecchio quando è caldo.

Lavare accuratamente i panni in spugna nuovi prima dell'uso.

Suggerimento

Tramite il servizio di assistenza clienti possono essere acquistati prodotti per la pulizia e la manutenzione altamente consigliati.

Rispettare le rispettive istruzioni del produttore.

Parte esterna dell'apparecchio in acciaio inossidabile	<p>Acqua calda e detergente: Pulire con uno strofinaccio per piatti e asciugare con un panno morbido. Rimuovere immediatamente macchie di calcare, grasso, amido e albumina (ad es. albume d'uovo). Tali macchie possono causare corrosione. Presso il nostro servizio di assistenza clienti o presso rivenditori specializzati sono disponibili speciali prodotti per la pulizia adatti a superfici calde in acciaio inossidabile. Applicare uno strato molto sottile del prodotto detergente con un panno morbido</p>
Plastica	<p>Acqua calda e detergente: Pulire con uno strofinaccio per piatti e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare detersivi per vetri o raschietti per il vetro.</p>
Superfici colorate	<p>Acqua calda e detergente: Pulire con uno strofinaccio per piatti e asciugare con un panno morbido</p>
Pannello di controllo	<p>Acqua calda e detergente: Pulire con uno strofinaccio per piatti e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare detersivi per vetri o raschietti per il vetro.</p>
Pannello dello sportello	<p>Acqua calda e detergente: Pulire con uno strofinaccio per piatti e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare detersivi per vetri o spugnette in acciaio inossidabile.</p>
Maniglia dello sportello	<p>Acqua calda e detergente: Pulire con uno strofinaccio per piatti e asciugare con un panno morbido. Se il decalcificante viene a contatto con la maniglia dello sportello pulirla immediatamente. Altrimenti, non sarà possibile rimuovere eventuali macchie.</p>
Superfici smaltate e superfici autopulenti	<p>Osservare le istruzioni per le superfici dello scomparto di cottura contenute nella tabella sottostante.</p>
Copertura in vetro per l'illuminazione interna	<p>Acqua calda e detergente: Pulire con uno strofinaccio per piatti e asciugare con un panno morbido. Se il vano di cottura è molto sporco, utilizzare un detergente per forno.</p>
Guarnizione dello sportello Non rimuovere	<p>Acqua calda e detergente: Pulire con uno strofinaccio per piatti. Non raschiare.</p>
Rivestimento dello sportello in acciaio inossidabile	<p>Detergente per acciaio inossidabile: Rispettare le istruzioni del produttore. Non utilizzare prodotti per la cura dell'acciaio inossidabile. Rimuovere il rivestimento dello sportello per la pulizia.</p>

Accessori	Acqua calda e detergente: Bagnare e pulire con uno strofinaccio per piatti o un pennello. In caso di depositi di sporco resistenti, utilizzare una spugnetta in acciaio inossidabile.
Binari	Acqua calda e detergente: Bagnare e pulire con uno strofinaccio per piatti o un pennello.
Sistema di estrazione	Acqua calda e detergente: Pulire con uno strofinaccio per piatti o un pennello. Non rimuovere il lubrificante mentre le guide di estrazione vengono estratte. È meglio pulirle quando vengono inserite. Non lavare in lavastoviglie.

Note

1. Lievi differenze di colore nella parte anteriore dell'apparecchio sono causate dall'uso di materiali diversi, come vetro, plastica e metallo.
2. Eventuali ombre sui pannelli delle porte, che sembrano strisce, sono causate dai riflessi dell'illuminazione interna.
3. Lo smalto viene cotto a temperature molto elevate. Ciò può causare una leggera variazione di colore. Questo è normale e non influisce sul funzionamento. I bordi dei vassoi sottili non possono essere completamente smaltati. Di conseguenza, questi bordi possono essere ruvidi. Ciò non pregiudica la protezione anticorrosiva.
4. Mantenere sempre pulito l'apparecchio e rimuovere immediatamente lo sporco in modo che non si accumulino depositi di sporco ostinato.

Suggerimenti

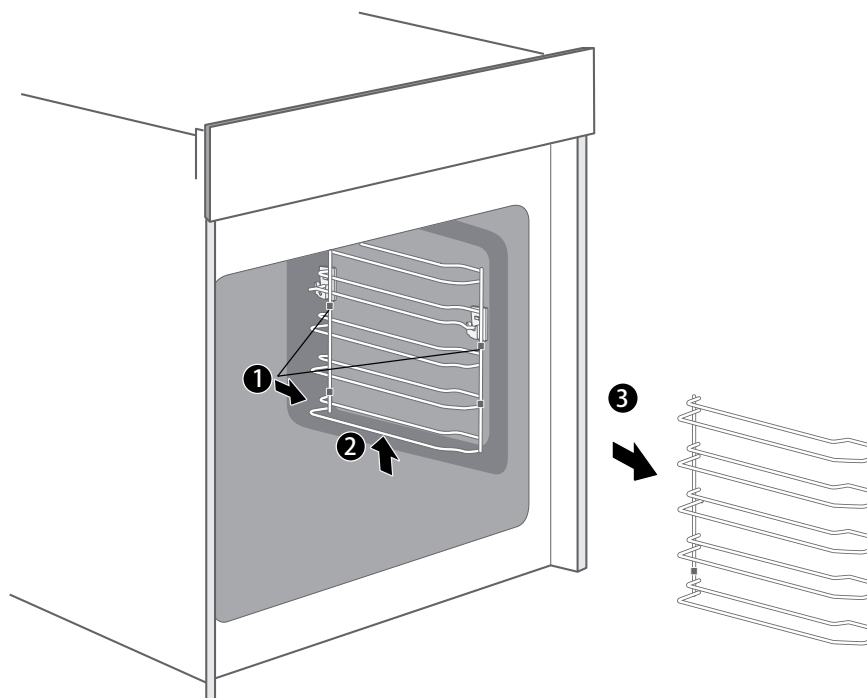
1. Pulire il vano cottura dopo ogni utilizzo. Ciò garantirà che lo sporco non possa essere cotto.
2. Rimuovere sempre immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido e albumina (ad es. albume d'uovo) immediatamente.
3. Rimuovere immediatamente le macchie di cibo con contenuto di zucchero, se possibile, quando la macchia è ancora calda.
4. Usare stoviglie adatte per arrostitire, ad es. un piatto da torrefazione.

SPORTELLO DELL'APPARECCHIO

Binari

Se si desidera pulire accuratamente le guide e il vano, è possibile rimuovere i ripiani e pulirli. In questo modo l'apparecchio manterrà il suo aspetto e rimarrà perfettamente funzionante per lungo tempo.

1. Estrarre gli accessori in teflon bianco.
2. Sollevare la griglia laterale.
3. Estrarre la griglia laterale.



MANUTENZIONE STRAORDINARIA

Se si verifica un guasto, prima di chiamare il servizio di assistenza clienti, assicurarsi che non sia a causa di operazioni errate e consultare la tabella di risoluzione dei problemi, per tentare di risolvere il problema da soli. Se un piatto non si presenta esattamente come desiderato, è possibile trovare molti suggerimenti e istruzioni per la preparazione, alla fine del manuale operativo.

Guasto	Possibile Causa	Note/risoluzione
L'apparecchio non funziona.	Fusibile difettoso.	Controllare l'interruttore automatico nella scatola dei fusibili.
	Mancanza di corrente	Controllare se la luce della cucina o altri elettrodomestici da cucina funzionano.
La ventola in modalità "Convezione" non sempre funziona		Si tratta di un funzionamento normale per ottenere un'ottimale distribuzione del calore e le migliori prestazioni possibili del forno.
Dopo un processo di cottura si sente un rumore e si può osservare un flusso d'aria nella parte vicina del pannello di controllo.		La ventola di raffreddamento funziona ancora, per evitare condizioni di umidità elevata nel vano e raffreddare il forno per comodità. La ventola di raffreddamento si spegne automaticamente.
Il cibo non è sufficientemente cotto nel tempo indicato dalla ricetta.		È stata utilizzata una temperatura diversa da quella della ricetta. Ricontrollare le temperature. Le quantità degli ingredienti sono diverse da quelle della ricetta. Ricontrollare la ricetta.
Doratura irregolare		L'impostazione della temperatura è troppo alta o il livello di posizionamento potrebbe essere ottimizzato. Ricontrollare la ricetta e le impostazioni. La finitura superficiale e/o il colore e/o il materiale delle stoviglie non erano la scelta migliore per la funzione forno selezionata. Quando si utilizza il calore radiante, ad esempio "Cottura tradizionale", utilizzare utensili da forno opachi, di colore scuro e leggeri.
La lampadina non si accende		La lampadina deve essere sostituita.

Avvertenza-Rischio di scosse elettriche!

Le riparazioni errate sono pericolose. Le riparazioni possono essere eseguite e i cavi di alimentazione danneggiati possono essere sostituiti solo da uno dei nostri tecnici qualificati del servizio assistenza clienti. Se l'apparecchio è difettoso, staccare la spina dalla presa di corrente o disinserire l'interruttore automatico nella scatola dei fusibili. Contattare il servizio di assistenza clienti.

Tempo massimo di funzionamento

Il tempo di funzionamento massimo di questo apparecchio è di 9 ore, per evitare di lasciare l'apparecchio in funzione in caso di dimenticanza.

Sostituzione della lampadina sull'angolo del vano

Se la lampadina nel vano si guasta, contattare l'assistenza clienti.

SERVIZIO DI ASSISTENZA CLIENTI

Il nostro servizio di assistenza clienti è a tua disposizione se il tuo apparecchio deve essere riparato. Troveremo sempre una soluzione appropriata. Si prega di contattare il rivenditore dove hai acquistato questo apparecchio. Quando ci chiami, ti preghiamo di fornire il numero del modello e il numero di serie in modo che possiamo fornirti un'adeguata consulenza. La targhetta con questi numeri si trova all'apertura dello sportello dell'apparecchio.

Tensione nominale: 230V
Frequenza nominale: 50Hz
Potenza nominale assorbita: 1600W (microonde), 2200 W (Grill)
Emissione a microonde: 800 W; 2450 MHz



Per risparmiare tempo, è possibile annotare il modello del proprio apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza clienti nello spazio sottostante, qualora fosse necessario.

SCHEDA DI ASSISTENZA

Modello numero	Data di Acquisto
Numero di Serie	Esercente (luogo di acquisto)

Avvertenza

Questo apparecchio deve essere installato in conformità con le normative vigenti e utilizzato solo in uno spazio ben ventilato. Leggere le istruzioni prima di installare o utilizzare questo apparecchio.

La funzione principale dell'apparecchio è la griglia, l'ausiliario è il microonde

Nota

Si prega di notare che la visita di un tecnico del servizio di assistenza clienti non è gratuita, anche durante il periodo di garanzia.

Affidati alla professionalità del produttore. In tal modo, si può essere certi che la riparazione venga eseguita da tecnici dell'assistenza qualificati che utilizzano pezzi di ricambio originali per gli apparecchi.

Ti ringraziamo nuovamente per aver acquistato il forno da incasso Master Kitchen e ci auguriamo che il nostro apparecchio ti offra del cibo delizioso e una vita felice.

SUGGERIMENTI E CONSIGLI

Vuoi cucinare la tua ricetta	Realizzare in precedenza ricette simili e ottimizzare il processo di cottura a seconda del risultato.
La torta è pronta?	Inserire un bastoncino di legno nella torta circa 10 minuti prima che venga raggiunto il tempo di cottura indicato. Se non c'è pasta cruda sul bastoncino dopo averlo estratto, la torta è pronta.
La torta perde eccessivo volume durante il raffreddamento dopo la cottura	Prova ad abbassare la temperatura impostata di 10° C e ricontrolla le istruzioni per la preparazione del cibo riguardo alla preparazione dell'impasto.
L'altezza della torta nel mezzo è molto più alta rispetto all'anello esterno	Non imbrattare l'anello esterno della teglia ad anello apribile
La torta è troppo marrone nella parte superiore	Utilizzare un livello più basso e/o impostare una temperatura più bassa (ciò potrebbe portare a un tempo di cottura più lungo)
La torta è troppo asciutta	Impostare una temperatura più alta di 10° C (ciò può portare a tempi di cottura più brevi)
Il cibo ha un buon aspetto, ma l'umidità all'interno è troppo alta	Impostare una temperatura più bassa di 10° C (ciò potrebbe comportare un tempo di cottura più lungo) e ricontrollare la ricetta
La doratura è irregolare	Impostare una temperatura più bassa di 10° C (ciò potrebbe comportare un tempo di cottura più lungo. Utilizzare la modalità "Cottura Tradizionale" su un solo livello.
La torta è meno cotta sul fondo	Spostare sul livello sottostante
Cottura su più livelli nello stesso intervallo di tempo	Utilizzare una modalità a ventaglio per la cottura a più di un livello ed estrarre i vassoi singolarmente quando pronti. Non è necessario che tutti i vassoi siano pronti contemporaneamente.
Condensa durante la cottura	Il vapore è prodotto dalla cottura ed esce normalmente fuori dal forno insieme al flusso dell'aria di raffreddamento. Questo vapore può condensarsi su diverse superfici del forno o vicino al forno e formare gocce d'acqua. Si tratta di un processo fisico e non può essere evitato del tutto.

<p>Quale tipo di accessorio da forno può essere utilizzato?</p>	<p>È possibile utilizzare qualsiasi accessorio da forno resistente al calore. Si consiglia di non utilizzare l'alluminio a diretto contatto con gli alimenti, soprattutto quando è acido. Garantire una buona aderenza tra contenitore e coperchio.</p>
<p>Come usare la funzione grill?</p>	<p>Preriscalda il forno per 5 minuti e posiziona il cibo al livello indicato in questo manuale. Chiudere lo sportello del forno quando si utilizza qualsiasi modalità di cottura. Non utilizzare il forno quando lo sportello è aperto, ad eccezione di carico / rimozione / controllo degli alimenti.</p>
<p>Come mantenere pulito il forno durante la cottura alla griglia?</p>	<p>Utilizzare la leccarda e riempirla con 2 litri di acqua al livello 1. Quasi tutti i liquidi che gocciolano dal cibo posto sulla griglia verranno raccolti nella leccarda.</p>
<p>L'elemento riscaldante in tutte le modalità di cottura si accende e si spegne nel tempo.</p>	<p>È un funzionamento normale e dipende dall'impostazione della temperatura.</p>
<p>Come calcolare le impostazioni del forno, quando il peso di un arrosto non è indicato nella ricetta?</p>	<p>Scegliere le impostazioni accanto al peso dell'arrosto e modificare leggermente il tempo. Utilizzare una sonda per carne, se possibile, per rilevare la temperatura all'interno della carne. Posizionare accuratamente la testa della sonda per carne nella carne, secondo le istruzioni del produttore. Assicurati che la testa della sonda sia posizionata nel mezzo della parte più alta della carne, ma non vicino a un osso o a un buco.</p>
<p>Cosa succede se un fluido viene versato su un alimento nel forno durante il processo di cottura?</p>	<p>Il fluido va in ebollizione e produce vapore, per un normale processo fisico. Fare attenzione, perché il vapore è caldo. Per ulteriori informazioni, consultare anche "Acqua di condensa durante la cottura". Se il fluido contiene alcool, il processo di ebollizione sarà più rapido e si possono generare fiamme nel vano. Assicurarsi che lo sportello del forno sia chiuso durante questo tipo di processo. Sorvegliare con attenzione il processo di cottura. Aprire la porta molto delicatamente e solo se necessario.</p>

TEST ALIMENTARE SECONDO EN 60350-1

RICETTE	Accessori	F	°C	Livello	Tempo (min)	Pre-riscal
Pan di Spagna	Teglia apribile Φ 26 cm		170	1	30-35	Sì
Pasticcini	1 vassoio		150	2	30-40	Sì
Torta di mele	Teglia apribile Φ 20 cm		160	1	70-80	No
Pane	1 vassoio		210	2	30-35	Sì
Toast	griglia		Max	5	6-8	Sì 5min
Pollo	Griglia & vassoio		180	griglia 2 vassoio 1	75-80	Sì

1. Nella ricetta del pollo, iniziare con il retro disposto verso l'alto e girare il pollo dopo 30 min. sul lato superiore.
2. Utilizzare uno stampo scuro e satinato e posizionarlo sulla grata
3. Estrarre i vassoi al momento, quando il cibo è pronto, anche quando non è alla fine del tempo di cottura indicato.
4. Scegliere la temperatura più bassa e controllare dopo il tempo più breve, indicato nella tabella.
5. Se si utilizza la leccarda per catturare i liquidi che gocciolano dal cibo posizionato sulla griglia durante qualsiasi modalità di cottura, la leccarda deve essere posizionata al livello 1 e riempito con un po' d'acqua.
6. Le polpette di hamburger dovrebbero essere girate dopo 2/3 del tempo.

SCHEMA DATI (eu 65/2014 & eu 66/2014)

MKO 1309-ED MMW BK	
Peso del forno	45kg
N. di vani	1
Fonte di calore	Elettrico
Volume utilizzabile	72L

Nota

Tutte le modalità del forno descritte a pagina 9 e 16 sono le funzioni principali del forno.



Master Kitchen
Made in P.R.C.
Midea Italia srl



Master Kitchen

Built-in Microwave Combination Oven Instruction

MODEL :MKO 1309-ED MMW BK



SAVE THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY

Read these instructions carefully before using your oven, and keep it carefully.
If you follow the instructions, your oven will provide you with many years of good service.

CONTENTS

2	SAFETY INFORMATION
2	Intended use
2	Warning
5	Causes of damage
<hr/>	
6	INSTALLATION
8	OPERATING THE APPLIANCE
8	Identifying the appliance
8	Component
9	Before using the appliance
10	Types of heating
11	Using your appliance
<hr/>	
14	AUTOMATIC RECIPES
15	ACCESSORIES
18	ENERGY EFFICIENT USE
18	ENVIRONMENT
19	HEALTH
19	MAINTENANCE YOUR APPLIANCE
22	APPLIANCE DOOR
23	CURE YOUR APPLIANCE WHEN NEEDED
25	CUSTOMER SERVICE
26	TIPS AND TRICKS
<hr/>	
28	TEST FOOD ACCORDING TO EN 60350-1
28	DATASHEET (EU 65/2014 & EU 66/2014)

SAFETY INFORMATION

Intended Use

Thank you for buying Midea Build-in Microwave Combination Oven. Before unpacking it, please read these instructions carefully. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly. Warmly recommend retain the instruction manual and installation instructions for future use or for subsequent owners.

The appliance is only intended to be fitted in a kitchen. Observe the special installation instructions.

Check the appliance if there is any damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged. Only a licensed professional may connect appliances without plugs. Damage caused by incorrect connection is not covered under warranty. Only use this appliance indoors. The appliance must only be used for the preparation of food and drink. The appliance must be supervised during operation.

This appliance may be used by children over the age of 8 and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards.

Children must not play with, on, or around the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 8 years old and are being supervised.

Keep children below the age of 8 years old at a safe distance from the appliance and power cable.

And please always slide accessories into the cavity the right way round.

precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy

(a) Do not attempt to operate this oven with the door open since this can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to break or tamper with the safety interlocks.

(b) Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

(c) WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

WARNING

Risk of electric shock!

1. Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-sales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the aftersales service.

2. The cable insulation on electrical appliances may melt when touching hot parts of the appliance. Never bring electrical appliance cables into contact with hot parts of the appliance.
3. Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.
4. A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

Risk of burns!

1. The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the appliance or the heating elements.
2. Always allow the appliance to cool down.
3. Keep children at a safe distance.
4. Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cavity.
5. Alcoholic vapors may catch fire in the hot cooking compartment. Never prepare food containing large quantities of drinks with high alcohol content. Only use small quantities of drinks with high alcohol content. Open the appliance door with care.
6. When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
7. The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

Risk of scalding!

1. The accessible parts become hot during operation. Never touch the hot parts. Keep children at a safe distance.
2. When you open the appliance door, hot steam can escape. Steam may not be visible, depending on its temperature. When opening, do not stand too close to the appliance. Open the appliance door carefully. Keep children away.
3. Water in a hot cavity may create hot steam. Never pour water into the hot cavity.

Risk of injury!

1. Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.
2. The hinges on the appliance door move when opening and closing the door, and you may be trapped. Keep your hands away from the hinges.

Risk of fire!

1. Combustible items stored in the cavity may catch fire. Never store combustible items in the cavity. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the appliance and unplug it from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
2. A draught is created when the appliance door is opened. Greaseproof paper may come into contact with the heating element and catch fire. Do not place greaseproof paper loosely over accessories during preheating. Always weight down the greaseproof paper with a dish or a baking tin. Only cover the surface required with greaseproof paper. Greaseproof paper must not protrude over the accessories.

Hazard due to magnetism!

Permanent magnets are used in the control panel or in the control elements. They may affect electronic implants, e.g. heart pacemakers or insulin pumps. Wearers of electronic implants must stay at least 10 cm away from the control panel.

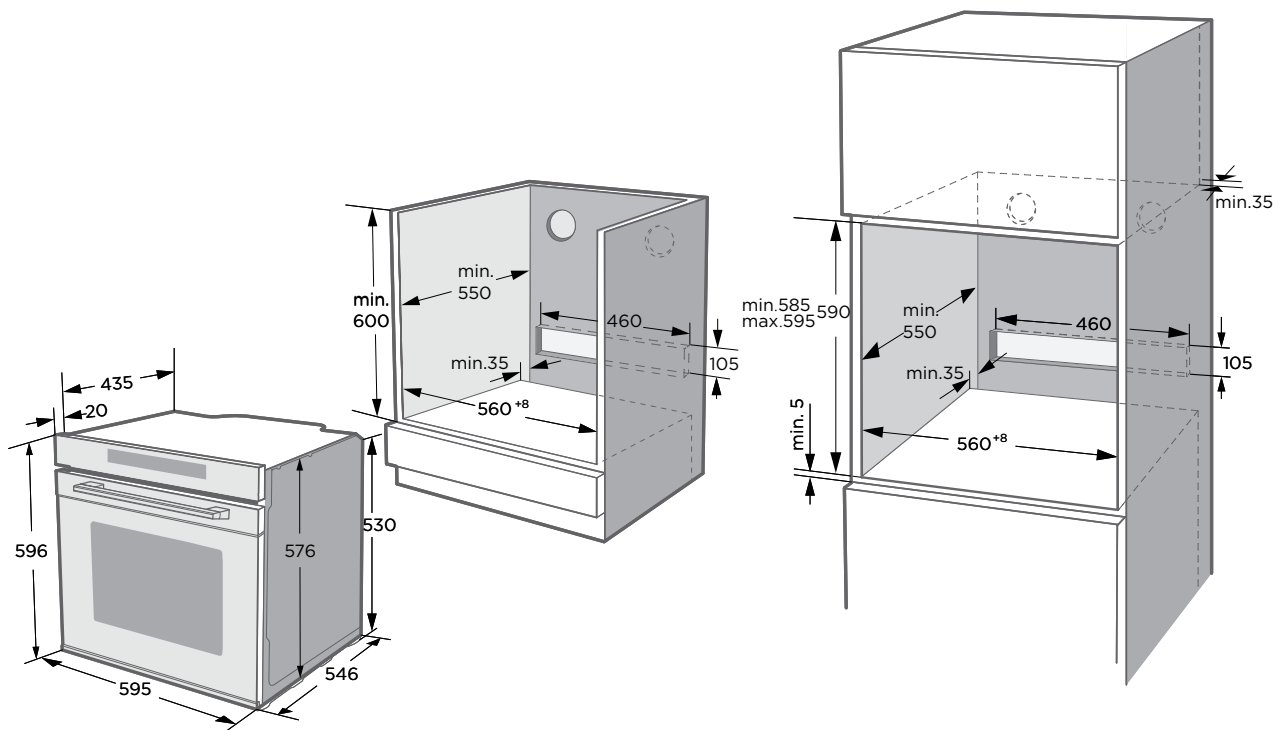
Use microwave carefully

1. Read and follow the specific: "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY".
2. WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
3. Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
4. Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
5. Eggs in their shell and whole hard boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
6. The microwave oven must be operated with the decorative door open. (for ovens with a decorative door.)
7. The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
8. Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.
9. WARNING: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

Causes of Damage

1. Accessories, foil, greaseproof paper or ovenware on the cavity floor: do not place accessories on the cavity floor. Do not cover the cavity floor with any sort of foil or greaseproof paper. Do not place ovenware on the cavity floor if a temperature of over 50 °C has been set. This will cause heat to accumulate. The enamel will be damaged.
2. Aluminum foil: Aluminum foil in the cavity must not come into contact with the door glass. This could cause permanent discoloration of the door glass.
3. Silicone pans: Do not use any silicone pans, or any mats, covers or accessories that contain silicone. The oven sensor may be damaged.
4. Water in a hot cooking compartment: do not pour water into the cavity when it is hot. This will cause steam. The temperature change can cause damage to the enamel.
5. Moisture in the cavity: Over an extended period of time, moisture in the cavity may lead to corrosion. Allow the appliance to dry after use. Do not keep moist food in the closed cavity for extended periods of time. Do not store food in the cavity.
6. Cooling with the appliance door open: Following operation at high temperatures, only allow the appliance to cool down with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only left open a crack, the front of nearby furniture may become damaged over time. Only leave the appliance to dry with the door open if a lot of moisture was produced while the oven was operating.
7. Fruit juice: when baking particularly juicy fruit pies, do not pack the baking tray too generously. Fruit juice dripping from the baking tray leaves stains that cannot be removed. If possible, use the deeper universal pan.
8. Extremely dirty seal: If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean.
9. Appliance door as a seat, shelf or worktop: Do not sit on the appliance door or place or hang anything on it. Do not place any cookware or accessories on the appliance door.
10. Inserting accessories: depending on the appliance model, accessories can scratch the door panel when closing the appliance door. Always insert the accessories into the cavity as far as they will go.
11. Carrying the appliance: do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.
12. If you use the residual heat of the switched off oven to keep food warm, a high moisture content inside the cavity can occur. This may lead to condensation and can cause corrosion damage of your high quality appliance as well as harm your kitchen. Avoid condensation by opening the door or use "Defrost" mode.
13. Operating the microwave without food: Operating the appliance without food in the cooking compartment may lead to overloading. Never switch on the appliance unless there is food in the cooking compartment.

INSTALLATION



To operate this appliance safe , please be sure that it has been installed to a professional standard respecting the installation instructions . Damages occur because of incorrect installation are not within the warranty.

While doing the installation , please wear protective gloves to prevent yourself from getting cut by sharp edges .

Check the appliance if there is any damage before installation and do not connect the appliance if there is .

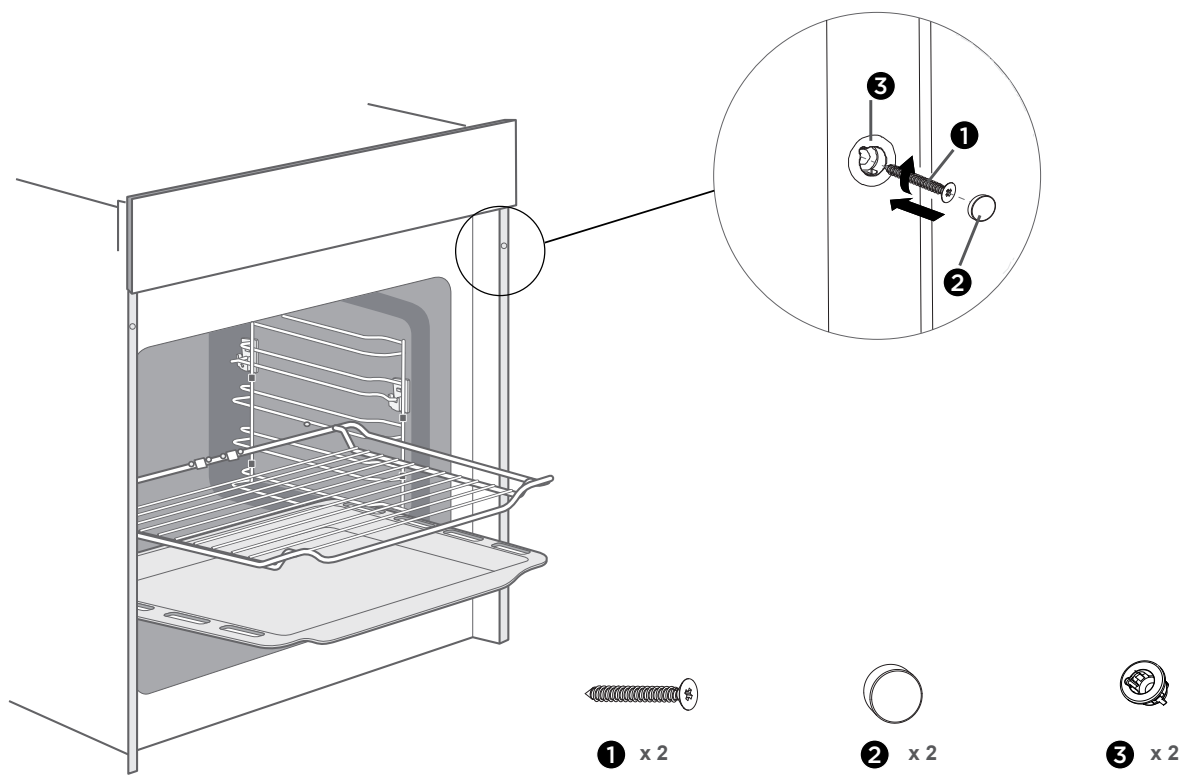
Before turning on the appliance , please clean up all the packaging materials and adhesive film from the appliance.

The dimensions attached are in mm.

It is necessary to have the plug accessible or incorporate a switch in the fixed wiring, in order to disconnect the appliance from the supply after installation when necessary.

Warning: The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

INSTALLATION



Once the oven has been lifted into place inside the appliance housing, locate the two holes in the casing of the oven and fix it into place using **1** , **2** and **3** .

Caution

Do not over tighten the screws **1** to avoid damage to the oven or appliance housing - use a screwdriver only!













OPERATING THE APPLIANCE

IDENTIFYING THE APPLIANCE

Confirm the model number. You can distinguish model number by the control panel.

COMPONENT



	1. ON / OFF	Switch on and off oven.
	2. Micro wave symbol	Use microwave and microwave combination function.
	3. Timer / Child-Proof Lock	Use timer function/use child-proof lock with 3s press
	4. End time	Set an end time to the cooking duration.
	5. Quick preheat	Use this to have a quick preheat.
	6. F-symbol	Touch the F-symbol to select functions. You can fast switching by a long press.
	7. Slider	You can use the slider or “+/-“symbol nearby to change the adjustment values shown in the display.
	8. Auto recipes	Press to use autorecipes.
	9. Clock/Time/Temperature	Set clock in standby mode/Change between time setting and temperature stting.
	10. Weight	Press to set weight when you use autorecipes.
	11. Lamp	Switch on and off lamp.
	12. Start	Start and pause the cooking process.

BEFORE USING THE APPLIANCE


First using for the first time

Before using the appliance to prepare food for the first time, you must clean the cavity and accessories.

1. Remove all stickers, surface protection foils and transport protection parts.
2. Remove all accessories and the side-racks from the cavity.
3. Clean the accessories and the side-racks thoroughly using soapy water and a dish cloth or soft brush.
4. Ensure that the cavity does not contain any leftover packaging, such as polystyrene pellets or wooden piece which may cause risk of fire.
5. Wipe the smooth surfaces in the cavity and the door with a soft, wet cloth.
6. To remove the new-appliance smell, heat up the appliance when empty and with the oven door closed.
7. Keep the kitchen highly ventilated while the appliance is heating up first time. Keep children and pets out of the kitchen during this time. Close the door to the adjacent rooms.
8. Adjust the settings indicated. You can find out how to set the heating type and the temperature in the next section.

→"Using Your Appliance" on page 18

Settings

Heating Mode	
Temperature	250°C
Time	1h

After the appliance has cooled down:

1. Clean the smooth surfaces and the door with soapy water and a dish cloth.
2. Dry all surfaces
3. Install the side-racks

Setting the time







Before the oven can be used, the time should be set.

1. After the oven has been electrically connected, touch the clock symbol then you can set time of day in hours by slider or "+/-"symbol.
2. Touch clock symbol again then you can set time in minutes by slider or "+/-"symbol.
3. Touch clock symbol to finish the setting.

NOTE: The clock has a 24 hour display.

TYPES OF HEATING

Your appliance has various operating modes which make your appliance easier to use. To enable you to find the correct type of heating for your dish, we have explained the differences and scopes of application here.

Types of Heating		Temperature	Use
	Conventional	30 ~ 250 °C	For traditional baking and roasting on one level. Especially suitable for cakes with moist toppings.
	Convection	50 ~ 250 °C	For baking and roasting on one or more levels. Heat comes from the ring heater surrounding the fan evenly.
	Conventional + Fan	50 ~ 250 °C	For baking and roasting on one or more levels. The fan distributes the heat from the heating elements evenly around the cavity.
	Radiant Heat	150 ~ 250 °C	For grilling small amounts of food and for browning food. Please put the food in the center part under the grill heating element.
	Double Grill + Fan	50 ~ 250 °C	For grilling flat items and for browning food. The fan distributes the heat evenly around the cavity.
	Double Grill	150 ~ 250 °C	For grilling flat items and for browning food.
	Pizza	50 ~ 250 °C	For pizza and dishes which need a lot of heat from underneath. The bottom heater and ring heater will work.
	Bottom Heat	30 ~ 220 °C	For add extra browning to the bases of pizzas, pies, and pastries. Heating come from the bottom heater.
	Defrost	—	For gently defrosting frozen food.
	Dough Proving	30 ~ 45 °C	For making yeast dough and sourdough to prove and culturing yogurt.

Caution!

If you open the appliance door during an on-going operation, the operation will be paused. Please be especially careful with the risk of burns.

Notes

1. To defrost big portions of food, it is possible to remove the side-racks and place the container on the cavity floor.
2. To warming tableware, it is beneficial to remove the side-racks and the heating modes “Hot Air Grilling” and “Fan Heating” with temperature setting of 50°C are useful. “Hot Air Grilling” should be used, if more than half of the cavity floor is covered by the tableware.
3. Due to an optimum evenness of heat distribution inside the cavity during “Fan Heating”, the fan will work at certain times of the heating process, to guaranty the best possible performance.

Cooling fan

The cooling fan switches on and off as required. The hot air escapes above the door.


Caution!


Do not cover the ventilation slots. Otherwise, the appliance may overheat.

To make the appliance cools down more quickly after the operation, the cooling fan may continue to run for a period afterwards.


USING YOUR APPLIANCE

Cooking with oven

1. After the oven has been electrically connected, touch the oven-function symbol to select functions, use the slider or “+/-“symbol to set cooking temperature.
2. Touch ON/OFF symbol, oven begin to work, if not, oven will back to clock after 5 minutes.
3. During the cooking process, you can touch  to cancel it.




NOTE: After temperature setting, you can touch clock symbol  to set the cooking duration time, you can set it by slider or “+/-“symbol.

Quick preheat

You can use quick preheat to shorten the preheat time. When you select a function, touch the quick preheat symbol , the mark of quick preheat in the screen will lights up. If this function can't quick preheat, then there will be a “beep”, there is no quick preheat in auto recipes, defrost and dough proving.


Set a finish time


Then you finished the time setting, you can set a time when cooking end.

1. Touch  , then you can use slider or “+/-“symbol to set end time in hours, touch  again then set it in minutes. When you finished the setting, touch  to make sure.
2. When you set the end time, you need set cooking duration time. Please check cooking with oven→NOTE to see how to set cooking duration time.
3. For example, when you set end time is 10 o'clock, and cooking duration time is 1 hour, then oven will heat up at 9 o'clock, and finish at 10 o'clock.

Change during cooking

During the period of appliance operating, you can change the heating type setting and temperature setting by oven-function or slider. After the change, if there no other action after 6 seconds the oven will heat as what you changed.

If you want change cooking duration time in the cooking process, please touch  and change it by slider or “+/-“symbol. After the change, if there no other action after 6 seconds the oven will work as what you changed. During the cooking process with a end time setting, or in the auto recipes, you can't do any change.

When you want cancel the cooking process, please touch  .





Notes

1. Changing modes/temperature/rest cooking time may have some negative influences for the result of cooking, we warmly recommend you not to do so unless you are well experienced on cooking.
2. Changing modes/temperature/rest cooking time may have some negative influences for the result of cooking, we warmly recommend you not to do so unless you are well experienced on cooking.

Caution!

After the appliance switched off, it becomes very hot especially inside the cavity. Never touch the interior surfaces of the appliance or the heating elements. Use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cavity, and allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance at the same time to avoid the injury of burns.





Timer























You can use timer function by touch  . When the time arrived, oven will give “beep” for remind. At the first touch of  , set timer by hours, then touch  again, set timer by minutes. Touch  again and the setting is finished.

You can set the timer before and during cooking process, but when you are selecting function and temperature, it's not available.

Microwave and microwave combination

- Your appliance has 4 kinds of microwave functions, including single microwave and microwave combination.

Types of Heating	Default power	Default temperature	Temperature	Time
 Microwave	800W	/	/	00:10-30:00min
 Microwave + convection	320W	160 °C	50~250 °C	00:01-01:30hr
 Microwave + double grill+ fan	320W	180 °C	50~250 °C	00:01-01:30hr
 Microwave + pizza mode	320W	180 °C	50~250 °C	00:01-01:30hr

- When your oven is in standby mode, you can press  to use microwave function. Now  will show in the status bar, default time is 1 minutes and default power is 800W. Touch  and set microwave power by  or  or sliding , then touch  and set duration time by  or  or sliding .
- When your oven is in standby mode, you can press  to use microwave function. Touch  or  or sliding  to use microwave combination function. There are 3 combination functions. Touch  and you can set the temperature by  or  or sliding , and you can press  to set time, Press  to set the power of microwave.
- You can select convection, double grill and pizza mode first, then press  to get combination function also. If you select other function then press , there will be a “beep” means error.
- When you select combination function, press and hold on for 3 seconds, you can cancel it.

Note



The wire rack can be used not only for grill cooking, but also for microwave cooking. And, the tray can't be used for microwave cooking.

The second layer of the appliance is recommended for microwave function which cooking best.

Do not use microwave function without any food in the cavity.

Childproof lock

Your appliance has a childproof lock so that children cannot switch it on accidentally or change any settings.

You can activate and deactivate childproof lock when the oven is work or not. Give  a long press for 3a long press for 3 seconds you can switch on and off the childproof lock. When the childproof is on, there will be a  in the status bar.

AUTOMATIC RECIPES

Your oven has a wide range of Automatic programs to enable you to achieve excellent results with ease. Simply select the appropriate program for the type of food you are cooking and follow the instructions in the display.

NO	Recipes	Microwave	Preheat(min)	Weight
d01	Defrost (Meat)	YES	NO	0.2Kg
d02	Defrost (Poultry)	YES	NO	0.2Kg
d03	Defrost (Fish)	YES	NO	0.2Kg
A01	Popcorn	YES	NO	0.1Kg
A02	Potato cheese gratin	YES	NO	0.5Kg
A03	Cheese Cake	NO	NO	/
A04	Quiche Loraine	NO	10	/
A05	Meatloaf	NO	NO	0.5Kg-1Kg
A06	Marmor Cake	NO	NO	/
A07	Flat Bread	NO	8	/
A08	Apple Pie	NO	7	/
A09	Fresh Pizza on a Tray	NO	8	/
A10	Apple Cake with Crumbles	NO	NO	/

Note

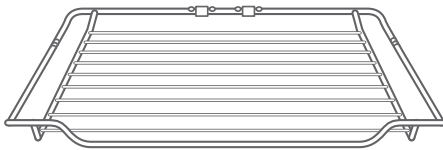
When you cook with recipes d01, d02, d03, A01, A02, the tray can't be used.

ACCESSORIES

Your appliance is accompanied by a range of accessories. Here, you can find an overview of the accessories included and information on how to use them correctly.

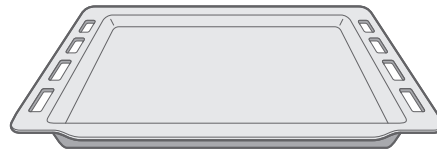
Accessories included

Your appliance is equipped with the following accessories:



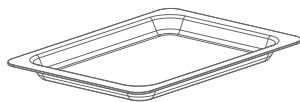
Wire Rack

For ovenware, cake tins and ovenproof dishes. For roasts and grilled food

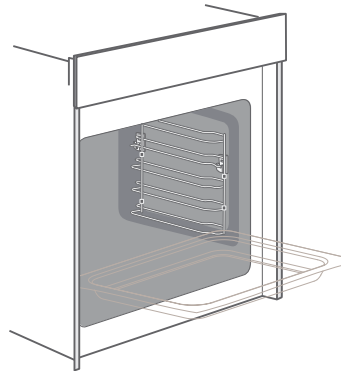


Baking Tray

For tray bakes and small baked products.



Bakeing tray- glass



Bakeing tray- glass is installed in the same position as Baking Tray

You can use the tray to place liquid or cooking food with juice.

Only use original accessories. They are specially adapted for your appliance.

You can buy accessories from the after-sales service, from specialist retailers or online.

Note

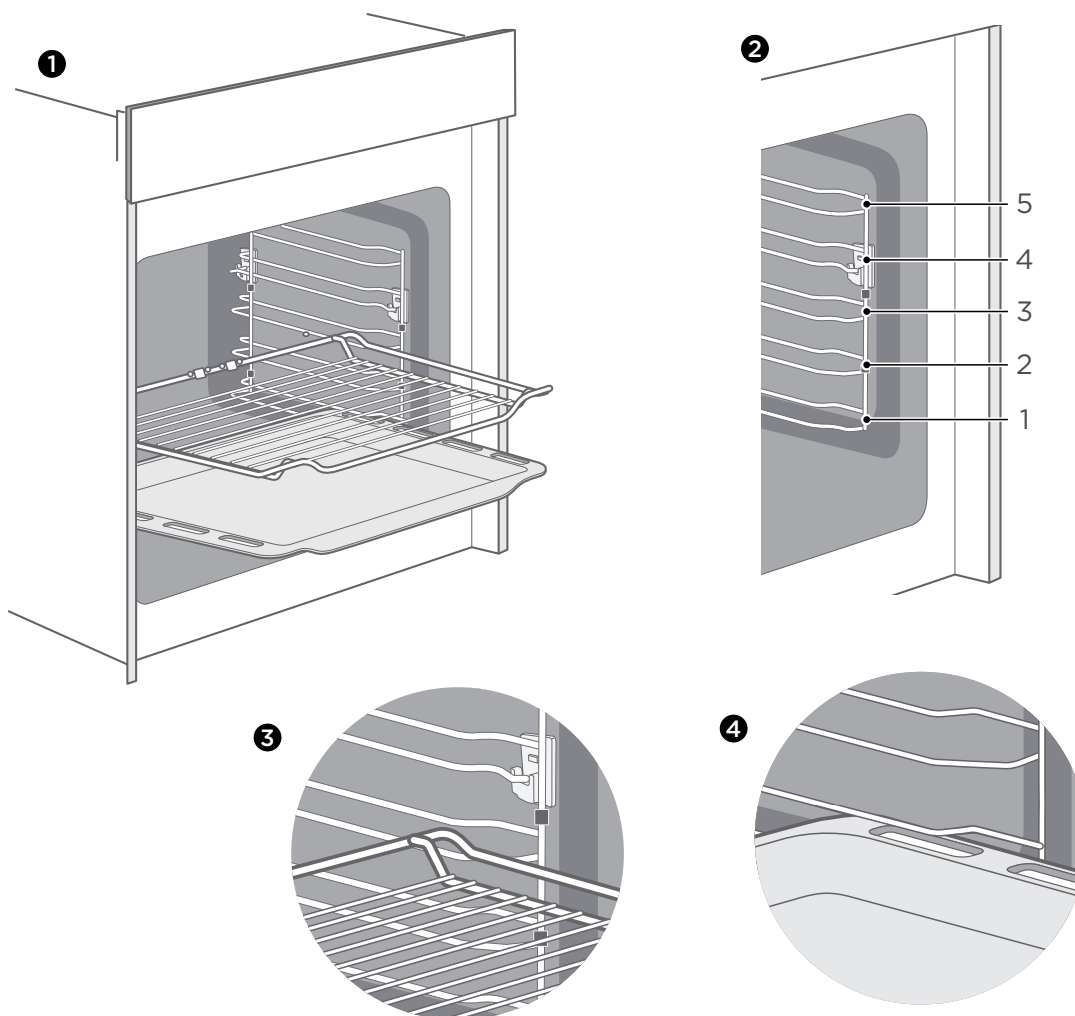
1. The accessories may deform when they become hot. This does not affect their function. Once they have cooled down again, they regain their original shape.
2. The wire rack can be used not only for grill cooking, but also for microwave cooking. And, the tray can't be used for microwave cooking.
3. The second layer of the appliance is recommended for microwave function which cooking best.
4. Do not use microwave function without any food in the cavity.
5. When cooking only the microwave function, please use only the glass tray. In order to ensure best cooking effect, the glass tray should be placed on the lowest level of the rack.

Inserting accessories

The cavity has five shelf positions. The shelf positions are counted from the bottom up. The accessories can be pulled out approximately halfway without tipping.

Notes

1. Ensure that you always insert the accessories into the cavity the right way round.
2. Always insert the accessories fully into the cavity so that they do not touch the appliance door.



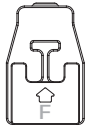
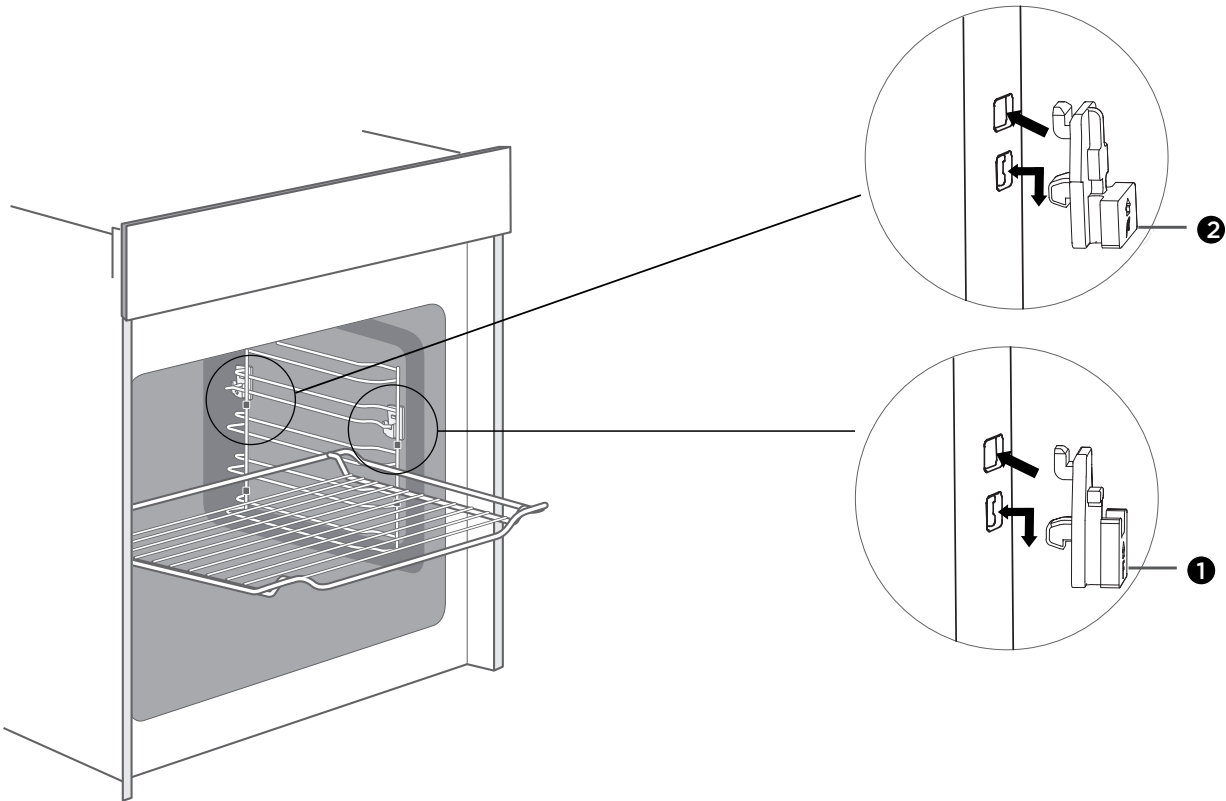
Locking function

The accessories can be pulled out approximately halfway until they lock in place. The locking function prevents the accessories from tilting when they are pulled out. The accessories must be inserted into the cavity correctly for the tilt protection to work properly. When inserting the wire rack, ensure the wire rack is onto the right facing direction like the picture **1 3**.

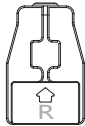
When inserting the backing tray, ensure the backing tray is onto the right facing direction like the picture **1 4**.

Inserting accessories

The ceramic clips



1 x 2



2 x 2

ENERGY EFFICIENT USE

1. Remove all accessories, which are not necessary during the cooking & baking process.
2. Do not open the door during the cooking & baking process.
3. If you open the door during cooking & baking, switch the mode to “Lamp” (Without change the temperature setting).
4. Decrease the temperature setting in not fan assisted modes to 50°C at 5min to 10min before end of cooking & baking time. So you can use the cavity heat to complete the process.
5. Use “Fan Heating”, whenever possible. You can reduce the temperature by 20°C to 30°C.
6. You can cook and bake using “Fan Heating” on more than one level at the same time.
7. If it is not possible to cook and bake different dishes at the same time, you can heat one after the other to use the preheat status of the oven.
8. Do not preheat the empty oven, if it is not required.
If necessary put the food into the oven immediately after reaching the temperature indicated by switching off the indicator light the first time.
9. Do not use reflective foil, like aluminum foil to cover the cavity floor.
10. Use the timer and or a temperature probe whenever possible.
11. Use dark matt finish and light weighted baking molds and containers. Try not to use heavy accessories with shiny surfaces, like stainless steel or aluminum.
12. Do not use microwave function without any food in the cavity.

ENVIRONMENT

The packaging is made for protect your new appliance against damages during transport. The materials used are selected carefully and should be recycled. Recycling reduces the use of raw materials and waste. Electrical and electronic appliances often contain valuable materials. Please do not dispose of it with your household waste.



HEALTH

Acrylamide occurs mainly by heating up starchy food (i.e. potato, French fries, bread) to very high temperatures over long times.

Tips

1. Use short cooking times.
2. Cook food to a golden yellow surface color, do not burn it to dark brown colors.
3. Bigger portions have less acrylamide.
4. Use “Fan Heating” mode if possible.
5. French fries: Use more than 450g per tray, place them evenly spread and turn them time by time. Use the product information if available to get the best cooking result.

MAINTENANCE YOUR APPLIANCE

Cleaning Agent

With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functioning for a long time to come. We will explain here how you should correctly care for and clean your appliance.

To ensure that the different surfaces are not damaged by using the wrong cleaning agent, observe the information in the table. Depending on the appliance model, not all of the areas listed may be on/in your appliance.

Caution!

Risk of surface damage

Do not use:

1. Harsh or abrasive cleaning agents.
2. Cleaning agents with a high alcohol content.
3. Hard scouring pads or cleaning sponges.
4. High-pressure cleaners or steam cleaners.
5. Special cleaners for cleaning the appliance while it is hot.

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

Tip

Highly recommended cleaning and care products can be purchased through the after-sales service.

Observe the respective manufacturer's instructions.

Area Appliance exterior	Cleaning
Appliance exterior Stainless steel front	<p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such flecks. Special stainless steel cleaning products suitable for hot surfaces are available from our after-sales service or from specialist retailers. Apply a very thin layer of the cleaning product with a soft cloth.</p>
Plastic	<p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper.</p>
Painted surfaces	<p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth.</p>
Control panel	<p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper.</p>
Door panels	<p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use a glass scraper or a stainless steel scouring pad.</p>
Door handle	<p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. If descaler comes into contact with the door handle, wipe it off immediately. Otherwise, any stains will not be able to be removed.</p>
Enamel surfaces and self-cleaning surfaces	<p>Observe the instructions for the surfaces of the cooking compartment that follow the table.</p>
Glass cover for the interior lighting	<p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. If the cooking compartment is heavily soiled, use oven cleaner.</p>
Door seal Do not remove	<p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth. Do not scour.</p>
Stainless steel door cover	<p>Stainless steel cleaner: Observe the manufacturer's instructions. Do not use stainless steel care products. Remove the door cover for cleaning.</p>

Area	Appliance exterior	Cleaning
Accessories	<p>Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush. If there are heavy deposits of dirt, use a stainless steel scouring pad.</p>	
Rails	<p>Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush.</p>	
Pull-out system	<p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth or a brush. Do not remove the lubricant while the pull-out rails are pulled out. It is best to clean them when they are pushed in. Do not clean in the dishwasher.</p>	
Meat thermometer	<p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth or a brush. Do not clean in the dishwasher.</p>	

Notes

1. Slight differences in color on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
2. Shadows on the door panels, which look like streaks, are caused by reflections made by the interior lighting.
3. Enamel is baked on at very high temperatures. This can cause some slight color variation. This is normal and does not affect operation. The edges of thin trays cannot be completely enameled. As a result, these edges can be rough. This does not impair the anti-corrosion protection.
4. Always keep the appliance clean and remove dirt immediately so that stubborn deposits of dirt do not build up.

Tips

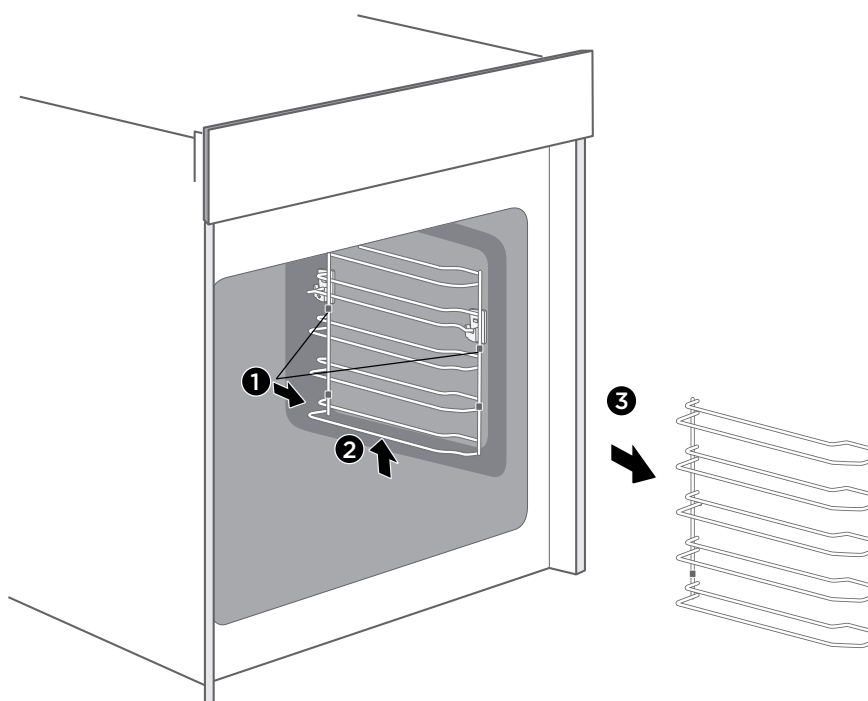
1. Clean the cooking compartment after each use. This will ensure that dirt cannot be baked on.
2. Always remove flecks of lime scale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately.
3. Remove flecks of food with sugar content immediately, if possible, when the fleck is still warm.
4. Use suitable ovenware for roasting, e.g. a roasting dish.

APPLIANCE DOOR

Rails

When you want have a good cleaning for the rails and cavity, you can remove the shelves and clean it. In this way your appliance will retain its appearance and remain fully functional for a long time to come.

1. Take off white Teflon accessories.
2. Lift the side rack.
3. Take the side rack out.



CURE YOUR APPLIANCE WHEN NEEDED

If a fault occurs, before calling the after-sales service, please ensure that is not because of incorrect operations and refer to the fault table, attempt to correct the fault yourself. You can often easily rectify technical faults on the appliance yourself.

If a dish does not turn out exactly as you wanted, you can find many tips and instructions for preparation at the end of the operating manual.

Fault	Possible Cause	Notes/remedy
The appliance does not work.	Faulty fuse.	Check the circuit breaker in the fuse box.
	Power cut	Check whether the kitchen light or other kitchen appliances are working.
Knobs have fallen out of the support in the control panel.	Knobs have been accidentally disengaged.	Knobs can be removed. Simply place knobs back in their support in the control panel and push them in so that they engage and can be turned as usual.
Knobs can no longer be turned easily.	There is dirt under knobs	Knobs can be removed. To disengage knobs, simply remove them from the support. Alternatively, press on the outer edge of knobs so that they tip and can be picked up easily. Carefully clean the knobs using a cloth and soapy water. Dry with a soft cloth. Do not use any sharp or abrasive materials. Do not soak or clean in the dishwasher. Do not remove knobs too often so that the support remains stable
Fan does not work all the time in the mode: "Fan Heating"		This is a normal operation due to the best possible heat distribution and best possible performance of the oven.
After a cooking process a noise can be heard and a air flow in the near of the control panel can be observed.		The cooling fan is still working, to prevent high moisture conditions in the cavity and cool down the oven for your convenience. The cooling fan will switch off automatically.
The food is not sufficient cooked in the time given by the recipe .		A temperature different from the recipe is used. Double check the temperatures. The ingredient quantities are different to the recipe. Double check the recipe.

Uneven browning	The temperature setting is too high, or the shelf level could be optimized. Double check the recipe and settings. The surface finish and or color and or material of the baking ware were not the best choice for the selected oven function. When use radiant heat, such as “Top & Bottom Heating” mode, use matt finished, dark colored and light weighted oven ware.
The lamp doesn't turn on	The lamp needs to be replaced.

Warning-Risk of electric shock!

Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-sales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

Maximum operating time

The maximum operating time of this appliance is 9 hours, to prevent that you forget shot off the power.

Replacing the lamp on the corner of the cavity

If the cavity lamp fails, please contact the after-sales service.

CUSTOMER SERVICE

Our after-sales service is there for you if your appliance needs to be repaired. We will always find an appropriate solution. Please contact the dealer where you buy this appliance. When calling us, please give the model number and S/N so that we can provide you with the correct advice. The rating plate bearing these numbers can be found when you open the appliance door.

Rated voltage: 230V
Rated frequency: 50Hz

Rated input power: 1600W(Microwave) , 2200 W (Grill)
Microwave output: 800 W; 2450 MHz



To save time, you can make a note of the model of your appliance and the telephone number of the aftersales service in the space below, should it be required.

MAINTENANCE CARD

Model number		Purchasing date	
Serial number		Purchasing store	

Warning

This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space. Read the instructions before installing or using this appliance. The main function of the appliance is grill , the auxiliary is microwave

Note

Please note that a visit from an after-sales service engineer is not free of charge, even during the warranty period.

Rely on the professionalism of the manufacturer. You can therefore be sure that the repair is carried out by trained service technicians who carry original spare parts for your appliances.







Above, thank you again for buying Midea Build-in Microwave Combination Oven, and we wish that our appliance will bring you delicious food and happy life.

TIPS AND TRICKS

You want to cook your own recipe	Try to use settings of similar recipes first and optimize the cooking process due to the result.
Is the cake baked ready?	Put a wooden stick inside the cake about 10 minutes before the given baking time is reached. If there is no raw dough at the stick after pulling out, the cake is ready.
The cake loses massive volume during cooling down after baking	Try to lower the temperature setting by 10°C and double check the food preparing instructions regarding the mechanical handling of the dough.
The height of the cake is in the middle much higher than at the outer ring	Do not grease the outer ring of the spring form
The cake is too brown at the top	Use a lower shelf level and or use a lower set temperature (this may lead to a longer cooking time)
The cake is too dry	Use a 10°C higher set temperature (this may lead to a shorter cooking time)
The food is good looking but the humidity inside is too high	Use a 10°C lower set temperature (this may lead to a longer cooking time) and double check the recipe
The browning is uneven	Use a 10°C lower set temperature (this may lead to a longer cooking time). Use the "Top & Bottom Heating" mode on one level.
The cake is less browned on the bottom	Choose a level down
Baking on more than one level at the same time: One shelf is darker than the other.	Use a fan assisted mode for baking at more than one level and take out the trays individually when ready. It is not necessary that all trays are ready at the same time.
Condensing water during baking	Steam is part of baking and cooking and moves normally out of the oven together with the cooling air flow. This steam may condensate at different surfaces at the oven or near to the oven and build water droplets. This is a physical process and cannot be avoid completely.

<p>Which kind of baking ware can be used?</p>	<p>Every heat resistant baking ware can be used. It is recommended not to use aluminum in direct contact with food, especially when it is sour. Please ensure a good fitting between container and lid.</p>
<p>How to use the grill function?</p>	<p>Preheat the oven for 5 minutes and place the food in the level given by this manual. Close the oven door when you use any grilling mode. Do not use the oven when the door is open, except for load / remove / check the food.</p>
<p>How to keep clean the oven during grilling ?</p>	<p>Use the tray filled with 2 liter of water in at level 1. Nearly all fluids drip down from the food placed on the rack will captured by the tray.</p>
<p>The heating element in all grilling modes are switching on and off over the time.</p>	<p>It is a normal operation and depends on the temperature setting.</p>
<p>How to calculate the oven settings, when the weight of a roast is not given by a recipe?</p>	<p>Choose the settings next to the roast weight and change the time slightly. Use a meat probe if possible to detect the temperature inside the meat. Place the head of the meat probe carefully in the meat, due to the manufacturer instructions. Make sure, that the head of the probe is placed in the middle of the biggest part of the meat, but not in the near of a bone or hole.</p>
<p>What happens if a fluid is poured to a food in the oven during the baking or cooking process?</p>	<p>The fluid will boil and steam will arise as a normal physical process. Please be careful, because the steam is hot. See also “Condensing water during baking” for more information. If the fluid contains alcohol, the boiling process will be quicker and can lead to flames in the cavity. Make sure, that the oven door is closed during such kind of processes. Please control the baking or cooking process carefully. Open the door very gentle and only if necessary.</p>

TEST FOOD ACCORDING TO EN 60350-1

RECIPESA	Accessories	F	°C	Level	Time(min)	Pre-heat
Sponge cake	Springform Φ26cm		170	1	30-35	YES
Small cake	1 tray		150	2	30-40	Yes
Apple pie	Springform Φ20cm		160	1	70-80	No
Bread	1 tray		210	2	30-35	Yes
Toast	Rack		Max	5	6-8	Yes 5min
chicken	Rack & tray		180	Rack 2 Tray 1	75-80	Yes

1. In chicken recipe, begin with the backside on top and turn the Chicken after 30 min. to the top side
2. Use a dark, frosted mold and place it on the rack
3. Take out the trays at the moment, when the food is ready, even when it is not at the end of the given baking time.
4. Choose the lower temperature and check after the shortest time, given in the table.
5. If using the tray to capture fluids dripping from the food placed on the rack during any grilling mode, the tray should be set to level 1 and filled with some water.
6. The burger patties should be turned around after 2/3 of the time.

DATASHEET (EU 65/2014 & EU 66/2014)

MKO 1309-ED MMW BK

Mass of the Oven 45kg

No of Cavities 1

Heat Source Electric

Usable Volume 72L

Note

All oven modes described on Page 9 and 16 are main functions of the oven.

