



# Master Kitchen

## Forno da incasso Istruzioni

---

MODELLO :MKO 1309-ED M BK



CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI CON CURA

Leggere attentamente questo libretto prima di utilizzare il forno per la prima volta.  
Consigliamo di seguire le indicazioni riportate in questo libretto per mantenere inalterate le qualità estetiche e funzionali dell'apparecchio negli anni.  
Conservare il seguente manuale con cura per consultazioni future.

# CONTENUTI

## **3 INFORMAZIONI DI SICUREZZA**

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

## **6 FUNZIONAMENTO DELL'ELETTRODOMESTICO**

- 7 Identificare l'elettrodomestico
  - 8 Prima di usare l'elettrodomestico
  - 9 Tipi di funzioni cottura
  - 10 Usare il vostro elettrodomestico
- 

## **13 ACCESSORI**

## **16 USO A RISPARMIO ENERGETICO**

## **16 AMBIENTE**

## **17 SALUTE**

## **17 MANUTENZIONE DEL VOSTRO ELETTRODOMESTICO**

## **20 SPORTELLO DELL'ELETTRODOMESTICO**

## **24 CURA DEL VOSTRO ELETTRODOMESTICO QUANDO NECESSARIA**

## **27 SERVIZIO CLIENTI**

## **28 INDICAZIONI GENERALI**

---

## **30 RICETTE TIPICHE**

- 30 Torte
  - 31 Pane& pizza
  - 31 Carne
- 

## **32 TEST ALIMENTARE A NORMA EN 60350-1**

## **33 RISPARMIO ENERGETICO A NORMA EN 60350-1**

## **34 CUCINARE IN MODALITÀ ECO**

## **34 SCHEDA TECNICA (EU 65/2014 & EU 66/2014)**

# INFORMAZIONI DI SICUREZZA

## Uso previsto

Grazie per aver acquistato un forno da incasso Midea. Prima di disimballarlo, si prega di leggere attentamente queste istruzioni. Soltanto dopo, sarete in grado di far funzionare il vostro elettrodomestico in modo sicuro e corretto. Si raccomanda caldamente di conservare il manuale d'istruzioni e le istruzioni d'installazione per usi futuri per i prossimi proprietari.

L'elettrodomestico è previsto per stare soltanto in cucina. Seguite le istruzioni d'installazione.

Controllate se l'elettrodomestico riporta eventuali danni dopo il disimballo. Non collegatelo se è stato danneggiato. Solo un tecnico autorizzato può collegare gli elettrodomestici senza prese. I danni causati da un collegamento improprio non sono coperti da garanzia. Usate questo elettrodomestico solo dentro casa. L'elettrodomestico deve essere utilizzato solo per la preparazione di cibo. L'elettrodomestico deve essere vigilato durante il funzionamento.

Questo elettrodomestico può essere usato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali e mentali ridotte o da persone con mancanza di esperienza o conoscenza, se vengono controllate o istruite da una persona responsabile della loro sicurezza su come usare l'apparecchio in modo sicuro e se hanno compreso i pericoli ad esso associati.

I bambini non devono giocare con, sopra o intorno all'elettrodomestico. I bambini non devono pulire l'elettrodomestico né effettuare manutenzione generale a meno che non abbiano almeno 8 anni e siano controllati da un adulto.

Tenere i bambini sotto gli 8 anni di età a distanza di sicurezza dall'elettrodomestico e dal cavo elettrico.

Si prega di infilare gli accessori dentro il forno sempre nel verso corretto.

## Rischio di scossa elettrica!

1. Le riparazioni errate sono pericolose. In caso di danno all'elettrodomestico o di cavo elettrico danneggiato rivolgersi a un tecnico autorizzato per la riparazione. Se l'apparecchio è difettoso, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica o staccare il salvavita nel contatore. Contattare il servizio clienti.
2. Se il cavo entra in contatto con le parti calde del forno può fondersi. Non portare mai i cavi degli elettrodomestici a contatto con le parti calde.
3. Non utilizzare pulitori ad alta pressione o a vapore, perché possono causare una scossa elettrica.
4. Un apparecchio difettoso può causare scosse elettriche. Non accendere mai un apparecchio difettoso. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica o staccare il salvavita nel contatore. Contattare il servizio clienti.

## **Rischio di bruciature!**

1. Durante l'uso l'apparecchio diventa bollente. Non toccare mai le superfici interne né gli elementi interni del forno.
2. Aspettare sempre che l'apparecchio si raffreddi.
3. Tenere i bambini a distanza di sicurezza.
4. Durante la cottura gli accessori e le pirofile diventano bollenti. Utilizzare sempre i guanti da forno per rimuovere accessori o pirofile dal forno.
5. I vapori alcolici possono provocare piccole flammate all'interno della cavità del forno. Non preparare mai cibi dove sono previste l'uso di grandi dosi di liquidi alcolici. Utilizzarne quantità ridotte. Prestare sempre attenzione quando si apre lo sportello del forno.

## **Rischio di ustioni!**

1. Le parti accessibili diventano bollenti durante il funzionamento. Non toccare mai le parti bollenti. Tenere i bambini a distanza di sicurezza.
2. Quando aprite lo sportello del forno, possono fuoriuscire vapori caldi. Il vapore può non essere visibile, a seconda della sua temperatura. Durante l'apertura, non state troppo vicini al forno. Aprite lo sportello con attenzione. Tenere lontani i bambini.
3. L'acqua all'interno della cavità del forno in funzione può creare vapore. Non versare mai acqua all'interno della cavità quando il forno è in funzione o ancora caldo.

## **Rischio di infortuni!**

1. Il vetro graffiato della porta del forno può provocare una rottura. Non usare raschietti per vetro, panni o detersivi appuntiti o abrasivi.
2. I cardini della porta del forno si muovono quando si apre e chiude lo sportello, e potreste rimanervi impigliati. Tenere le mani lontane dai cardini.

## **Rischio di incendi!**

1. Gli oggetti combustibili nel vano forno possono provocare incendi. Non conservare mai oggetti combustibili nel forno. Non aprire mai lo sportello se c'è fumo all'interno. Spegnerne l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica o staccare il salvavita nel contatore.
2. Si crea corrente d'aria quando lo sportello del forno è aperto. La carta oleata può entrare in contatto con l'elemento riscaldante e prendere fuoco. Non mettere carta oleata semplicemente appoggiata sugli accessori durante il preriscaldamento. Tenere sempre la carta oleata bloccata con un piatto o una tortiera. Coprire solo la superficie necessaria con carta oleata. La carta oleata non deve sporgere troppo dalle teglie.

## **Pericolo dovuto al magnetismo!**

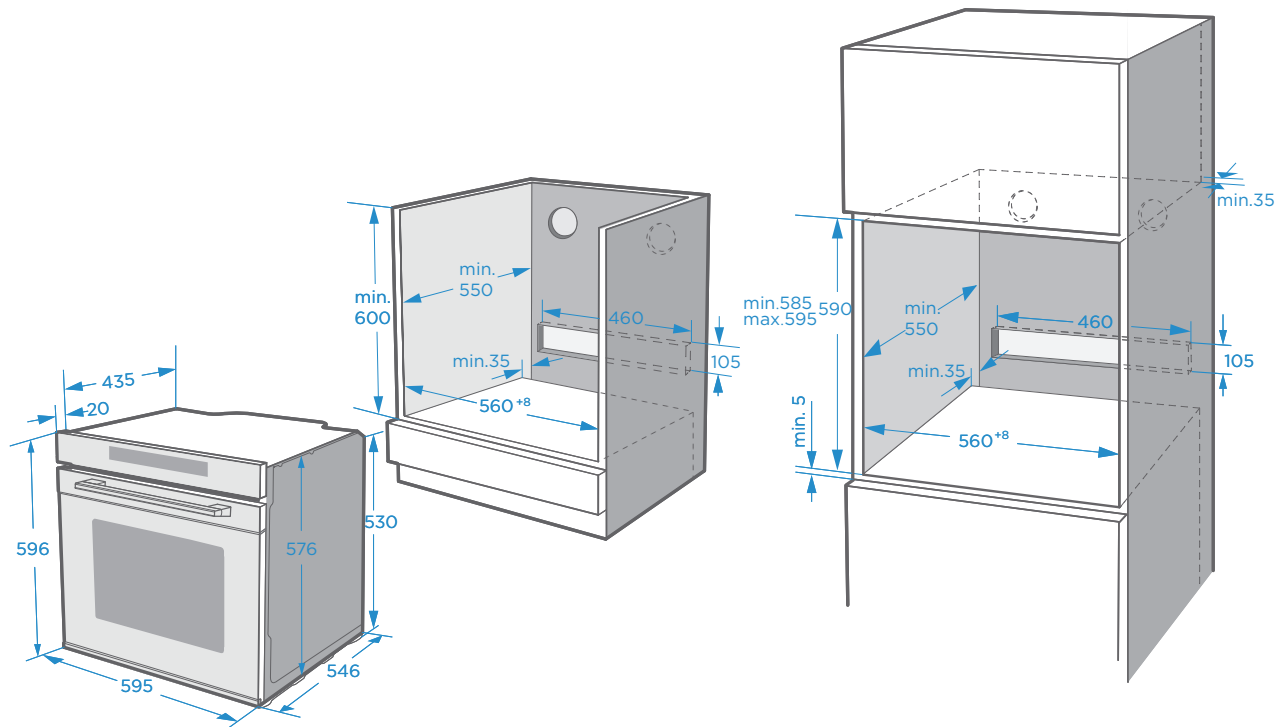
Dei magneti permanenti vengono usati nel pannello di controllo o negli elementi di controllo. Possono influire sugli impianti elettronici, ad esempio, pacemaker o microinfusori di insulina. Chi porta apparecchi elettronici, deve stare almeno a 10 cm di distanza dal pannello di controllo.



## Cause di danni

1. Accessori, fogli di alluminio, carta oleata o pirofile sul piano del forno: non poggiare gli accessori sul piano del forno. Non coprire il piano del forno con fogli di alluminio o carta oleata. Non appoggiare le pirofile sul piano inferiore del forno se è stata impostata una temperatura superiore ai 50°C. Questo causerà un accumulo di calore. Lo smalto risulterà danneggiato.
2. Fogli di alluminio: I fogli di alluminio nel vano forno non devono entrare in contatto con il vetro dello sportello. Questo potrebbe causare uno scolorimento permanente del vetro dello sportello.
3. Teglie in silicone: Non utilizzare teglie in silicone, o tappetini, coperchi o accessori che contengono silicone. Il sensore del forno potrebbe danneggiarsi.
4. L'acqua nella cavità calda del forno: non versare acqua nella cavità del forno quando è caldo. Questo causerà vapore e il cambio di temperatura può danneggiare lo smalto.
5. Umidità nella cavità del forno: Dopo un prolungato periodo di tempo, l'umidità nella cavità del forno potrebbe provocare corrosione. Asciugare l'apparecchio dopo l'uso. Non tenete cibi umidi all'interno del forno per lunghi periodi di tempo. Non conservate i cibi all'interno del forno.
6. Raffreddamento con lo sportello del forno aperto: Dopo il funzionamento ad alte temperature, aspettare che il forno si raffreddi con lo sportello chiuso. Non incastrate niente tra lo sportello e il forno. Anche se lo sportello viene aperto solo con una piccola fessura, la parte frontale del resto dell'apparecchio può danneggiarsi con il tempo. Lasciare asciugare il forno con lo sportello aperto se si è formata molta umidità mentre il forno era in funzione.
7. Succhi della frutta: quando cuocete torte con frutta particolarmente succosa, non riempite troppo la tortiera con essa. Il succo della frutta che cola dalla tortiera lascia macchie che non possono essere tolte. Se possibile, usare la teglia universale più profonda.
8. Guarnizioni estremamente sporche. Se la guarnizione è molto sporca, lo sportello dell'apparecchiatura potrebbe non chiudersi adeguatamente durante il funzionamento e danneggiare la facciata in battuta.  
Per questo motivo si consiglia sempre di tenere le guarnizioni pulite.
9. Sportello dell'apparecchio come sedile, mensola o piano lavoro: Non sedetevi sullo sportello del forno né appoggiate o appendete niente su di esso. Non appoggiate pentole o accessori sullo sportello del forno.
10. Inserire accessori: a seconda del modello di elettrodomestico, gli accessori possono graffiare il pannello dello sportello quando questo viene chiuso. Accertarsi sempre che gli accessori all'interno del forno siano inseriti in modo corretto.
11. Afferrare l'apparecchio: non afferrare o tenere l'apparecchio dalla maniglia dello sportello. La maniglia dello sportello non può supportare il peso dell'apparecchio e potrebbe rompersi.
12. Se usate il calore residuo del forno spento per tenere il cibo al caldo, può svilupparsi un alto contenuto di umidità all'interno del vano. Questo può portare alla condensa e causare danni di corrosione al vostro elettrodomestico, nonché danneggiare la vostra cucina. Evitate la condensa aprendo lo sportello o utilizzando la modalità "Scongelo".

# FUNZIONAMENTO DELL'ELETTRODOMESTICO



Per utilizzare questo elettrodomestico con sicurezza, si prega di accertarsi che sia stato installato ad uno standard professionale nel rispetto delle istruzioni di installazione. I danni che si verificano a causa di un'installazione errata non sono coperti dalla garanzia. Mentre si effettua l'installazione, indossare guanti protettivi per evitare di tagliarvi con bordi affilati.

Controllare se l'elettrodomestico presenta eventuali danni prima di installarlo e non collegarlo alla presa elettrica se ce ne sono.

Prima di accendere l'elettrodomestico, si prega di liberarlo da tutti i materiali d'imballaggio e dalle pellicole adesive.

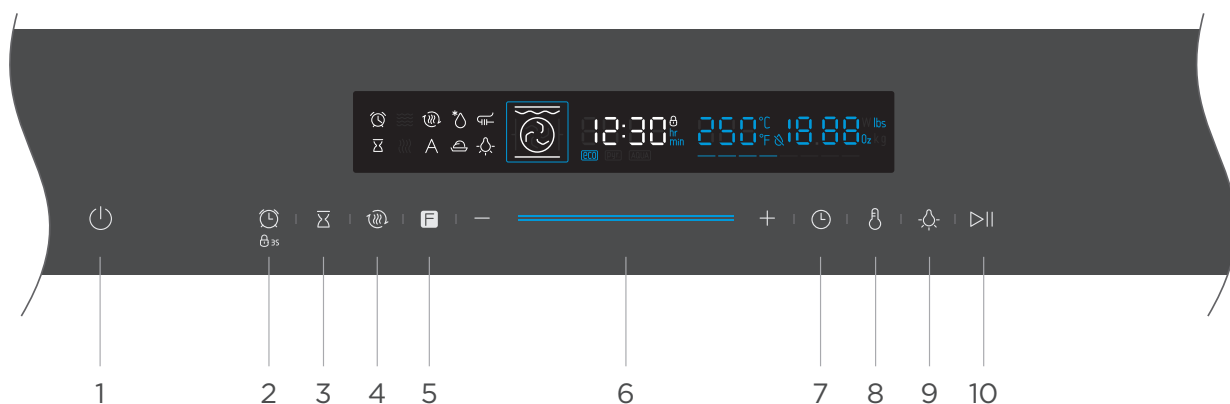
Le dimensioni riportate sono in mm.











# FUNZIONAMENTO DELL'ELETTRODOMESTICO

## IDENTIFICARE L'APPARECCHIO

In questo capitolo, spiegheremo il pannello di controllo e gli accessori. Allo stesso tempo, troverete informazioni sulle varie funzioni del vostro elettrodomestico.

Nota: A seconda del modello, i dettagli individuali e i colori possono differire.



	1 ON / OFF	Accensione e spegnimento del forno.
	2. Timer / Blocco bambino	Usare funzione timer/usare blocco bambino premendo per 3 sec
	3. Tempo di fine cottura	Impostare un tempo di fine cottura.
	4. Preriscaldamento rapido	Usare questo tasto per preriscaldare il forno velocemente.
	5. Funzione forno	Premere questo simbolo per cambiare la modalità di riscaldamento, tenere premuto 3 sec per cambiarla rapidamente.
	6. Regolazione	Farlo scorrere per modificare i valori di regolazione mostrati nel display
	7. Impostare durata & orologio	Selezionare la durata poi selezionare funzione e impostare orologio in modalità standby.
	8. Impostazione temperatura	Premere per impostare la temperatura
	9. Luce ON / OFF	Accensione e spegnimento della lampada
	10. Avvio / Pausa	Avvio e pausa del processo di cottura.

# PRIMA DI USARE L' ELETTRODOMESTICO

## Prima di usarlo per la prima volta

Prima di usare l'apparecchio per preparare il cibo per la prima volta, dovete pulire il vano forno e gli accessori.

1. Rimuovere tutti gli adesivi, le pellicole protettive sulle superfici e le parti di protezione per il trasporto.
2. Rimuovere tutti gli accessori e le griglie laterali dal vano forno.
3. Pulire gli accessori e le griglie laterali accuratamente, usando acqua saponata e uno strofinaccio o una spazzola morbida.
4. Assicurarsi che il vano forno non contenga residui dell'imballaggio, quali granuli di polistirolo o scarti di legno che possono causare il rischio di incendi.
5. Pulire le superfici lisce del vano forno e lo sportello con un panno morbido e umido.
6. Per rimuovere l'odore di elettrodomestico nuovo, far scaldare il forno quando è vuoto e con lo sportello chiuso.
7. Mantenere la cucina ben ventilata mentre l'apparecchio si scalda per la prima volta. Tenere bambini ed animali domestici fuori dalla cucina durante questa fase. Tenere chiuse le porte delle stanze adiacenti.
8. Regolare le impostazioni indicate. Potete scoprire come impostare il tipo di calore e la temperatura nella sezione più avanti  
→ **"Usare il vostro elettrodomestico" a pagina 10**

### Impostazioni

Modalità riscaldamento	
Temperature	250°C
Tempo	1h

### Dopo che l'elettrodomestico si è raffreddato:

1. Pulire le superfici lisce e lo sportello con acqua saponata e una spugna.
2. Asciugare tutte le superfici
3. Riposizionare le griglie laterali

### Impostare l'orario

Prima che il forno possa essere usato, bisogna impostare l'orario.






1. Dopo che il forno è stato collegato elettricamente, toccare il simbolo dell'orologio, quindi impostare con il cursore o il simbolo +/-.
2. Toccare di nuovo il simbolo per impostare i minuti con il cursore o il simbolo "+/-".
3. Toccare il simbolo dell'orologio per terminare le impostazioni.

**NOTE:** L'orologio ha un display da 24 ore.

# FUNZIONI COTTURA

Il vostro elettrodomestico ha varie modalità di funzionamento che lo rendono facile da usare.

Nella tabella qui sotto, è possibile trovare una spiegazione delle diverse funzioni cottura del forno acquistato. I simboli vi aiuteranno a identificare la funzione cottura più adatta per cucinare i vostri piatti.

Tipi di funzioni cottura		Temperatura	Descrizione
	Cottura tradizionale	30°C ~ 250°C	La cottura tradizionale sfrutta l'azione combinata delle resistenze inferiore e superiore. Il calore si diffonde all'interno della cavità per convezione naturale. È ideale per cucinare piatti e portate di medio o piccolo spessore sempre su un solo ripiano.
	Convezione	50 ~ 250°C	Questa funzione attiva la resistenza circolare e la ventola che, combinate assieme, assicurano una cottura più uniforme e rapida degli alimenti. Permette inoltre di cucinare cibi diversi contemporaneamente su più livelli, senza che odori e sapori si mescolino tra di loro.
	ECO	140 ~ 240°C	Questa funzione permette di combinare insieme l'azione del grill, della ventola e della resistenza inferiore, garantendo la cottura di ridotte quantità di cibo con bassi consumi energetici.
	Cottura statica ventilata	50 ~ 250°C	Le due resistenze, superiore e inferiore, vengono combinate con l'azione della ventola posteriore che contribuisce a una distribuzione uniforme del calore, garantendo una cottura degli alimenti più omogenea e rapida. Grazie a questa funzione è possibile cucinare su più livelli pietanze differenti senza che odori e sapori si mescolino.
	Grill	150 ~ 250°C	Questa funzione attiva l'elemento riscaldante superiore che attraverso un'azione di irraggiamento garantisce risultati ottimali di doratura o gratinatura per piccole quantità di carne come salsicce e costine.
	Doppio grill ventilato	50 ~ 250°C	Questo metodo di cottura combina il grill, la resistenza superiore e la ventola. È l'ideale per la preparazione di carni di grosso spessore, come lo stinco di maiale o il tacchino, che rende croccanti e dorati in superficie e morbidi e succosi al loro interno.
	Doppio grill	150 ~ 250°C	Questa funzione sfrutta il calore generato dal grill e dalla resistenza superiore. L'azione combinata di convezione e irraggiamento consente di grigliare grandi quantità di carne di piccola dimensione come salsicce, bistecche e braciole oppure di tostare il pane e di dorare gli alimenti a fine cottura.
	Pizza	50 ~ 250°C	Combina l'azione delle resistenze inferiore e circolare con quella della ventola. Questo permette di riscaldare il forno più velocemente e di ricreare le stesse condizioni ad alta temperatura dei forni a legna, rendendo le pizze più croccanti e fragranti.
	Cottura statica inferiore	30 ~ 220°C	Questa funzione di cottura attiva solo la resistenza inferiore, creando una forte concentrazione del calore nella superficie più bassa della cavità. È ideale per ultimare le cotture e rendere più croccante il fondo di torte, pizze o crostate.
	Scongelamento	-	Per scongelare delicatamente i cibi surgelati.
	Lievitazione impasto	30 ~ 45°C	Questa funzione aiuta la lievitazione di qualsiasi tipo di impasto in tempi brevi e con ottimi risultati, distribuendo il calore dall'alto verso il basso.

## Attenzione!

Se aprite la porta dell'elettrodomestico durante il funzionamento, il forno continuerà a funzionare. Si prega di fare particolare attenzione al rischio di bruciature.

## Note

1. Per scongelare grandi porzioni di cibo, è possibile rimuovere le griglie laterali e posizionare il contenitore sul fondo del forno.
2. Per riscaldare le stoviglie, è consigliabile rimuovere le griglie laterali e impostare la modalità di riscaldamento "Doppio grill ventilato" a 50°C. "Doppio grill ventilato" deve essere utilizzata se più di metà fondo del vano forno è occupata da stoviglie.
3. Grazie alla uniformità della distribuzione del calore all'interno del forno durante la "Ventilazione", la ventola lavorerà in certi momenti del processo di riscaldamento, per garantire il miglior rendimento possibile

## Ventola di raffreddamento

La ventola di raffreddamento si accende e si spegne quando necessario. L'aria calda esce da sopra lo sportello.


## Attenzione!




Non coprire i fori di ventilazione. L'elettrodomestico potrebbe surriscaldarsi. Per raffreddare il forno più rapidamente, dopo il suo funzionamento, la ventola di raffreddamento potrebbe continuare a funzionare per un po' di tempo.

# USARE IL VOSTRO ELETTRODOMESTICO


---

## Cuocere con il forno

1. Dopo che il forno è stato collegato alla presa elettrica, toccare il simbolo funzione forno per selezionare le funzioni, usare il cursore o il simbolo +/- per impostare la temperatura di cottura.
2. Toccando il simbolo ON/OFF il forno inizia a lavorare. Se il forno non entra in funzione subito ci riproverà dopo 5 minuti.
3. Durante il processo di cottura, potete toccare  per cancellarla.




NOTA: Dopo aver impostato la temperatura, potete toccare il simbolo dell'orologio  per impostare il tempo della durata di cottura, potete impostarlo con il cursore o il simbolo "+/-". Quando toccate , potete impostare il tempo in ora, quindi toccate  di nuovo, per impostare la durata in minuti.

## Preriscaldamento rapido

Potete usare il preriscaldamento rapido per abbreviare il tempo di preriscaldamento. Quando selezionate una funzione, toccate il simbolo di preriscaldamento rapido , il tasto del preriscaldamento rapido sullo schermo si illuminerà. Se questa funzione non riesce a preriscaldare rapidamente, il forno emetterà un "bip". Il preriscaldamento non può essere utilizzato per auto-ricette, scongelamento e lievitazione impasti.


## Impostare il tempo di fine cottura

Una volta impostato il tempo, potete impostare un orario di fine cottura.

1. Toccate , quindi usate il cursore o il simbolo "+/-" per impostare il tempo di fine cottura in ore, toccate  di nuovo per impostarlo in minuti.  
Terminata l'impostazione, toccate  per confermare.
2. Quando impostate il tempo di fine cottura, dovete impostare la durata di cottura. Si prega di controllare cuocere con il forno → NOTA per vedere come impostare la durata di cottura.
3. Ad esempio, se impostate il tempo di fine cottura sul numero 10 e il tempo di durata equivale a 1 ora, il forno scalderà fino al numero 9 e finirà di lavorare quando l'orologio arriverà al numero 10.

## Modifiche durante la cottura

Durante il periodo di funzionamento dell'apparecchio, potete cambiare le impostazioni del tipo di cottura e quelle della temperatura tramite la funzione forno o il cursore. Dopo la modifica, se non ci sono altre azioni dopo 6 secondi, il forno si riscalderà seguendo l'impostazione scelta.

Se volete cambiare il tempo della durata con la cottura in corso, toccare  e modificarla con la manopola di regolazione.

Dopo la modifica, se non ci sono altre azioni dopo 6 secondi, il forno si riscalderà come da voi modificato. Durante il processo di cottura con un tempo limite impostato, o nelle auto-ricette, non potete apportare alcun cambiamento.

Se volete cancellare il processo di cottura, toccare .

## Note




Modificare le modalità/temperatura/tempo di cottura rimanente potrebbe avere alcune influenze negative sul risultato della cottura, raccomandiamo caldamente di non toccare o modificare questi elementi a meno che non siate molto esperti in cucina.

## Attenzione!

Dopo l'uso, anche se spento, il forno risulterà molto caldo al suo interno. Non toccare mai le superfici interne o gli elementi riscaldanti. Usare i guanti per rimuovere accessori o pirofile dal vano forno e far raffreddare l'apparecchio. Per evitare infortuni o ustioni tenere i bambini a distanza di sicurezza.

## Timer

Potete usare la funzione timer toccando . Quando arriva il momento, il forno emetterà un "bip" di avviso.



Al primo tocco di , impostate l'ora del timer, quindi toccate  di nuovo per impostare i secondi. Toccate  ancora, e l'impostazione è terminata.

Il timer può essere impostato prima e durante il processo di cottura.

## Blocco bambino

Questo forno è dotato della funzione blocco bambino, per cui i bambini non possono accenderlo né cambiare le impostazioni.

Se premete per 3 secondi, il blocco bambino viene attivato. Una ulteriore pressione di 3 secondi e il forno viene sbloccato.

Potete attivare e disattivare il blocco quando il forno è in funzione o meno. Premete  per 3 secondi e attiverete e disattiverete il blocco bambino. Se il blocco è attivo, ci sarà un  nella barra di stato.

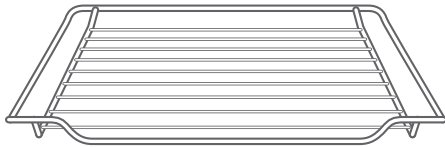


# ACCESSORI

Il vostro elettrodomestico è corredato da una gamma di accessori. Qui potete trovare una presentazione degli accessori inclusi e le informazioni su come usarli correttamente.

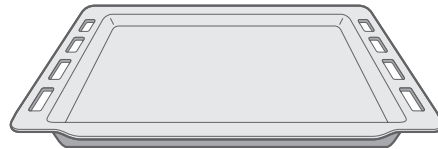
## Accessori inclusi

Il vostro elettrodomestico è dotato dei seguenti accessori:



**Griglia metallica**

Per teglie, tortiere e piatti refrattari.  
Per arrosti e cibo grigliato



**Leccarda**

Per pirofile e piccola panetteria.

Usare solo gli accessori originali. Sono stati ideati e progettati specificatamente per il vostro elettrodomestico.  
Potete acquistare gli accessori presso il servizio clienti o rivenditori specializzati.

## Nota

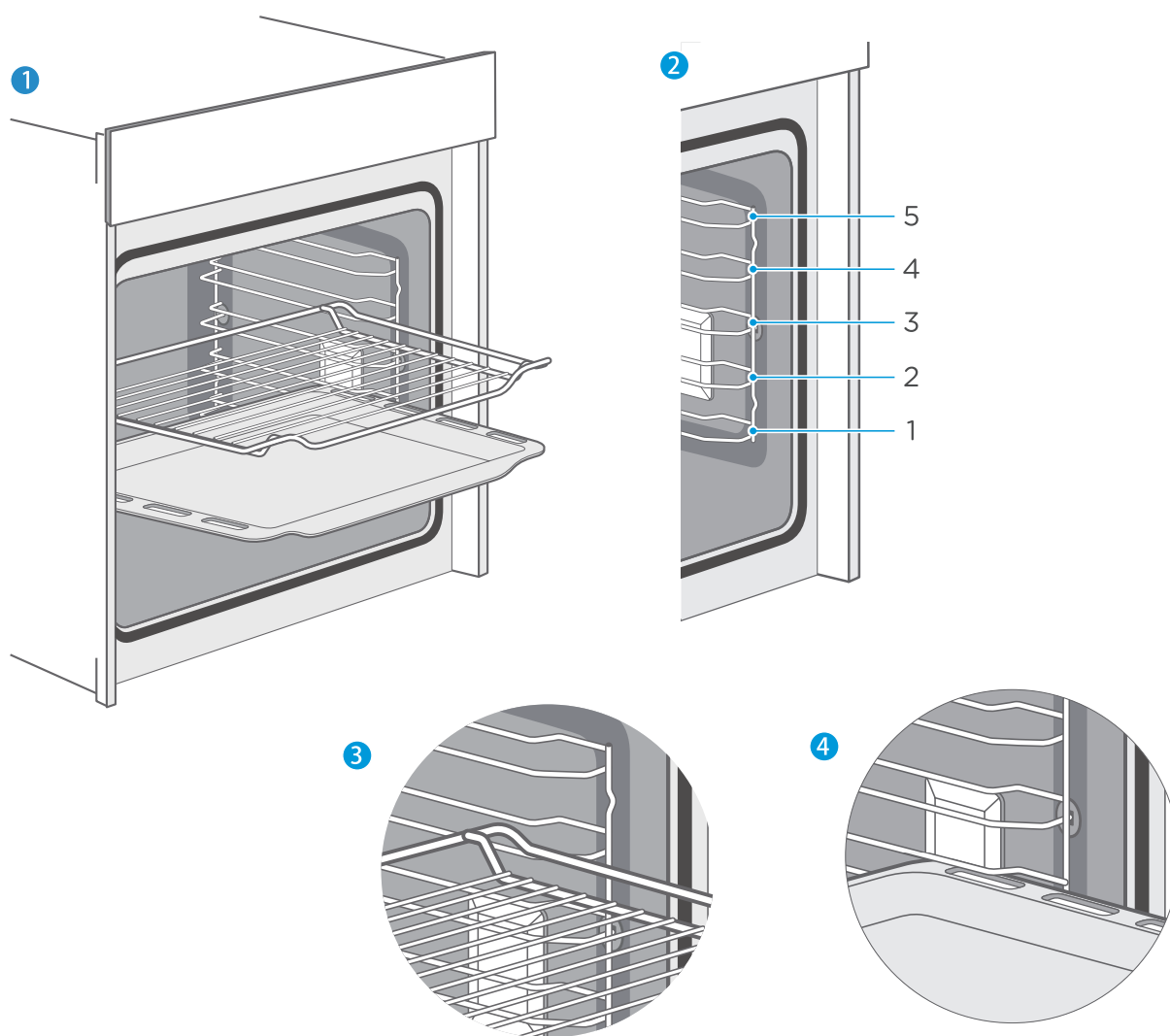
Gli accessori possono deformarsi quando diventano caldi. Questo non compromette la loro funzione. Una volta raffreddati, riprenderanno la loro forma originale.

## Inserire gli accessori

La cavità del forno è stata progettata per permettere 5 livelli di cottura. I livelli sono numerati in ordine crescente dal basso verso l'alto. Gli accessori possono essere tirati fuori circa della metà senza ribaltarsi.

### Note

1. Assicurarsi di inserire sempre gli accessori all'interno del forno nel modo giusto.
2. Inserire sempre gli accessori all'interno del forno in fondo, in modo che non tocchino lo sportello.



## Funzione di bloccaggio

Gli accessori possono essere tirati fuori circa della metà finché non si bloccano. La funzione di blocco evita che gli accessori si ribaltino quando vengono tirati fuori. Gli accessori devono essere inseriti nel forno correttamente perché la protezione da ribaltamento funzioni in modo adeguato. Quando si inserisce la griglia metallica, assicurarsi che detta griglia sia nel giusto verso come da immagine **1 3**

Quando si inserisce la leccarda, assicurarsi che detta leccarda sia nel giusto verso come da immagine **1 4**

## Accessori opzionali

Potete acquistare gli accessori opzionali tramite il servizio clienti presso rivenditori specializzati . Vogliate consultare gli opuscoli per ulteriori dettagli.

Quando si acquista, si prega di citare sempre l'esatto numero d'ordine dell'accessorio.

### Nota

Non tutti gli accessori opzionali sono adatti ad ogni elettrodomestico. Quando si acquista, si prega di citare sempre l'esatto numero di identificazione del vostro elettrodomestico. → "Servizio Clienti" a pagina 26

Accessori opzionali	Numero ordine
Griglia metallica Per teglie, tortiere e piatti refrattari. Per arrostiti e cibo grigliato	7NM20M1-17030
Leccarda Per pirofile e piccola panetteria.	7NM20M1-17012
Leccarda profonda Per torte morbide, pasticceria, piatti surgelati e grandi arrostiti.	7NM20M1-17011

## USO A RISPARMIO ENERGETICO

1. Rimuovere tutti gli accessori non necessari durante il processo di cottura e panificazione
2. Non aprire lo sportello durante il processo di cottura e panificazione
3. Se aprite lo sportello durante la cottura e panificazione, attivare la modalità Luce (senza cambiare l'impostazione della temperatura)
4. Ridurre la temperatura a 50°C da 5 a 10min prima del tempo di fine cottura e panificazione. In tal modo potete usare il calore del vano forno per completare il processo.
5. Usare la ventola quando possibile. Potete ridurre la temperatura dai 20°C ai 30°C
6. Potete cuocere e panificare usando la ventola su più di un livello allo stesso tempo.
7. Se non è possibile cuocere e panificare diversi piatti allo stesso tempo, potete scaldarli uno dopo l'altro usando lo stato di preriscaldamento del forno.
8. Non preriscaldare il forno vuoto, se non è necessario.  
Se necessario, mettere il cibo nel forno subito dopo che ha raggiunto la temperatura indicata dallo spegnimento della spia luminosa la prima volta
9. Non usare fogli di alluminio riflettenti per coprire il fondo del vano forno
10. Usare il timer e o un sondino per la temperatura quando possibile
11. Usare stampi e contenitori dal rivestimento opaco-scuro e dal peso leggero. Cercate di non usare accessori pesanti con superfici brillanti, tipo acciaio inossidabile o alluminio.

## AMBIENTE

L'imballaggio è fatto per proteggere il vostro nuovo elettrodomestico da eventuali danni durante il trasporto. I materiali usati sono scelti attentamente e devono essere riciclati. Il riciclaggio riduce l'uso di materiali grezzi e di rifiuti. Gli apparecchi elettrici ed elettronici spesso contengono materiali utili. Si prega di non smaltirli con i vostri rifiuti domestici.



## SALUTE

L'acrilammide si produce principalmente riscaldando cibo amidoso (ad es. patate, patatine fritte, pane) a temperature molto elevate per lungo tempo.

### Suggerimenti

1. Usare brevi tempi di cottura.
2. Cuocere il cibo fino ad un colore dorato in superficie, non bruciarlo fino al marrone scuro.
3. Porzioni più grandi hanno meno acrilammide.
4. Usare la modalità con ventola se possibile.
5. Patatine fritte: Usarne più di 450g a teglia, spargerle equamente e girarle di tanto in tanto. Usare le informazioni sul prodotto se disponibili per ottenere il miglior risultato di cottura.

## MANUTENZIONE DEL VOSTRO ELETTRODOMESTICO

### Detergenti

Con una buona manutenzione e pulizia, il vostro elettrodomestico manterrà il suo aspetto e rimarrà pienamente funzionante per lunghi anni. Di seguito, alcune indicazioni per pulire e mantenere correttamente il vostro elettrodomestico.

Assicurarsi che le diverse superfici non siano danneggiate utilizzando detergenti sbagliati, seguite le informazioni nella tabella. A seconda del modello di elettrodomestico, non tutte le aree elencate possono essere applicate al vostro.

### Attenzione!

#### Rischio di danni alle superfici

##### Non usare:

1. Detergenti forti e abrasivi.
2. Detergenti con un alto contenuto alcolico.
3. Spugne o spugnette dure.
4. Pulitori ad alta pressione o a vapore.
5. Pulitori speciali per pulire l'elettrodomestico quando è caldo.

**Prima dell'uso pulire a fondo il forno con una spugna nuova.**

### Suggerimento

Si raccomanda vivamente di acquistare prodotti di pulizia e cura tramite il servizio di assistenza.

Osservare le rispettive istruzioni del produttore.

Area esterna dell'apparecchio	Pulizia
Frontale esterno in acciaio inossidabile	<p><b>Acqua calda saponata:</b> Pulire con una salvietta e poi asciugare con un panno morbido. Rimuovere subito le tracce di anticalcare, grasso, amido e albumina (ad es. bianco d'uovo). Sotto tali tracce possono crearsi delle corrosioni. Prodotti speciali per la pulizia dell'acciaio inossidabile adatti a superfici calde sono disponibili presso il nostro servizio di assistenza o presso rivenditori specializzati. Applicare uno strato sottilissimo di prodotto detergente con un panno morbido.</p>
Plastica	<p><b>Acqua calda saponata:</b> Pulire con una salvietta e poi asciugare con un panno morbido. Non usare prodotti per il vetro o raschietti.</p>
Superfici smaltate	<p><b>Acqua calda saponata:</b> Pulire con una salvietta e poi asciugare con un panno morbido.</p>
Pannello di controllo	<p><b>Acqua calda saponata:</b> Pulire con una salvietta e poi asciugare con un panno morbido. Non usare prodotti per il vetro o raschietti.</p>
Pannelli dello sportello	<p><b>Acqua calda saponata:</b> Pulire con una salvietta e poi asciugare con un panno morbido. Non usare raschietti o pagliette in acciaio.</p>
Maniglia dello sportello	<p><b>Acqua calda saponata:</b> Pulire con una salvietta e poi asciugare con un panno morbido. Se l'anticalcare entra in contatto con la maniglia dello sportello, pulire immediatamente. Altrimenti, qualsiasi macchia non potrà più essere rimossa.</p>
Superfici smaltate e superfici autopulenti	<p>Seguire le istruzioni per le superfici del comparto cottura elencate nella tabella.</p>
Copertura in vetro per l'illuminazione interna	<p><b>Acqua calda saponata:</b> Pulire con una salvietta e poi asciugare con un panno morbido. Se il comparto cottura è molto sporco, usare un detergente per forno.</p>
Adesivo "Do not remove" sullo sportello	<p><b>Acqua calda saponata:</b> Pulire con una spugnetta. Non strofinare.</p>
Copertura dello sportello in acciaio inossidabile	<p><b>Detergente per acciaio inossidabile:</b> Seguire le istruzioni del produttore. Non usare prodotti per la cura dell'acciaio inossidabile. Rimuovere la copertura dello sportello per pulirla.</p>
Accessori interni	<p><b>Acqua calda saponata:</b> Bagnare bene e pulire con una spugnetta o una spazzola. Se ci sono notevoli depositi di sporco, usare una paglietta in acciaio inossidabile.</p>
Guide	<p><b>Acqua calda saponata:</b> Bagnare bene e pulire con una spugnetta o una spazzola.</p>

Area esterna dell'apparecchio	Pulizia
Guide telescopiche	<p><b>Acqua calda saponata:</b>  Pulire con un panno o una spazzola.  Non rimuovere il lubrificante mentre le guide telescopiche vengono tirate fuori. La cosa migliore è pulirle quando sono infilate dentro.  Non lavare in lavastoviglie.</p>
Termometro per carni	<p><b>Acqua calda saponata:</b>  Pulire con una spugnetta o una spazzola. Non lavare in lavastoviglie.</p>

## Note

1. Le leggere differenze sul frontale dell'elettrodomestico sono dovute all'uso di materiali differenti, tipo vetro, plastica e metallo.
2. Le ombre sui pannelli dello sportello, che sembrano striature, sono causate dai riflessi creati dall'illuminazione interna.
3. Lo smalto è cotto al forno ad altissime temperature. Questo può causare qualche leggera variazione nel colore. È una cosa normale e non influisce sul funzionamento. I bordi delle teglie sottili non possono essere completamente smaltati, e per questo possono risultare taglienti. Ciò non compromette la protezione anti-corrosione.
4. Tenere sempre l'elettrodomestico pulito e in caso di sporco rimuoverlo immediatamente per evitarne l'accumulo.

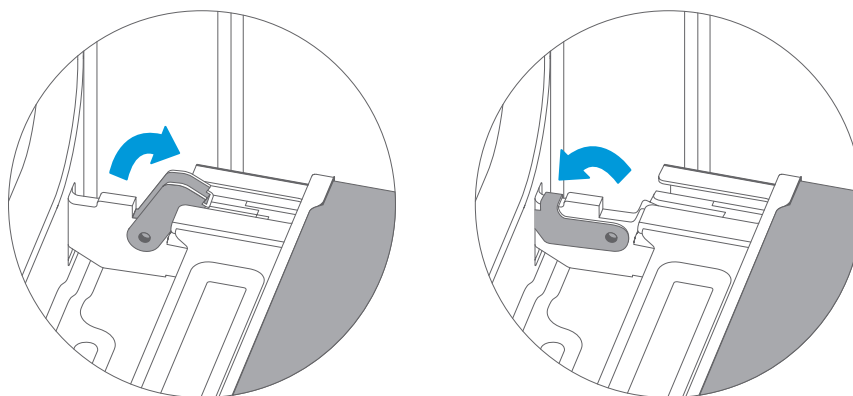
## Suggerimenti

1. Pulire il comparto di cottura dopo ogni uso. Questo assicurerà che lo sporco non si cuocia.
2. Rimuovere sempre subito tracce di anticalcare, grasso, amido e albumina (ad es. bianco d'uovo).
3. Rimuovere immediatamente tracce di cibo contenenti zucchero. Se possibile, quando il residuo è ancora caldo.
4. Usare pirofile adatte per arrostiti, ad es. una teglia per arrostiti.

## SPORTELLO DELL'ELETTRODOMESTICO

Con una buona cura e pulizia, il vostro elettrodomestico rimarrà pienamente funzionante nel lungo periodo. Di seguito le indicazioni per rimuovere i vetri della porta per una pulizia del forno più a fondo.

Per pulire e rimuovere i pannelli in vetro dello sportello è possibile sganciare la porta del forno dall'apparecchio, sbloccando la leva di blocco delle cerniere.



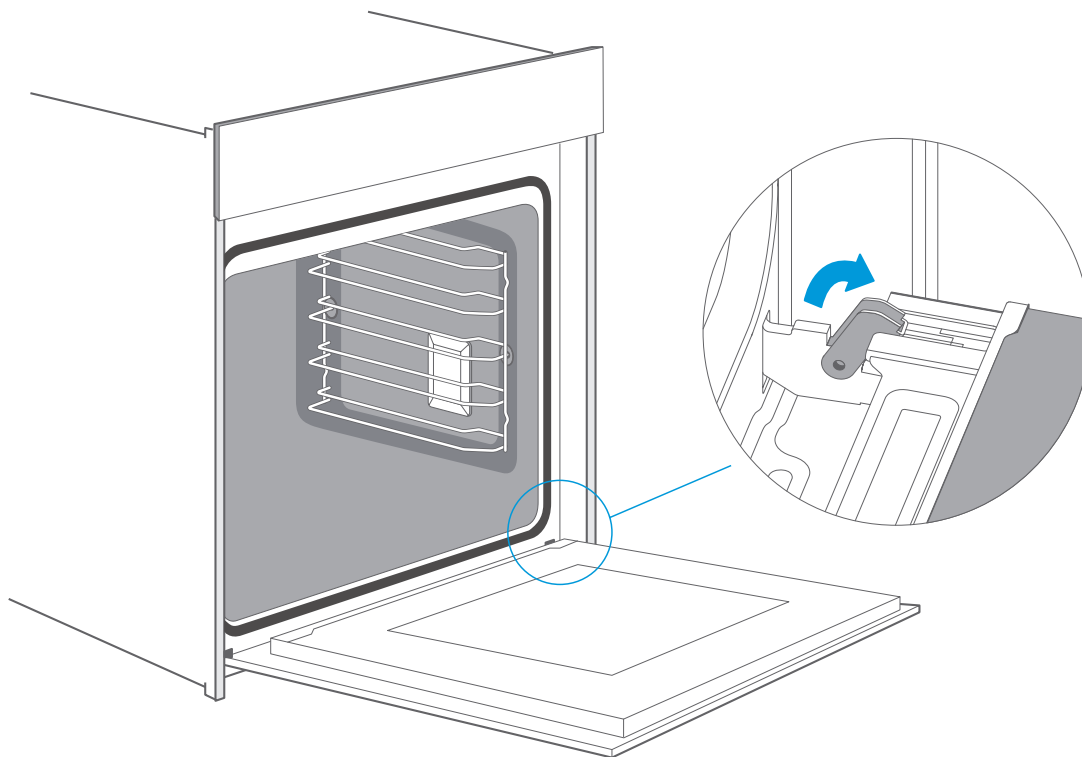
### Attenzione! - Rischio di infortuni!

1. Se le cerniere non sono bloccate, possono scattare con grande forza. Assicurarsi che le leve di bloccaggio siano sempre del tutto chiuse, o, quando si sgancia lo sportello, del tutto aperte.
2. Le cerniere sullo sportello si muovono quando lo sportello viene aperto e chiuso, e potreste rimanervi intrappolati. Tenere le mani lontane dalle cerniere.



## Rimuovere lo sportello dell'elettrodomestico

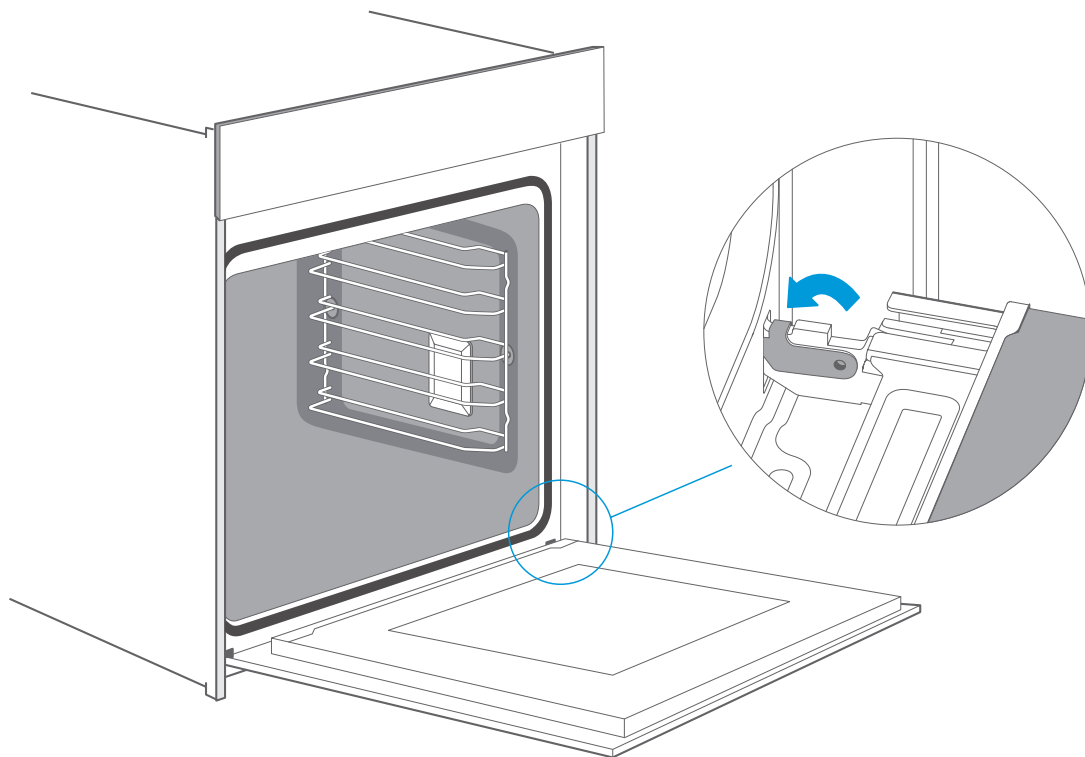
1. Aprire lo sportello completamente.
2. Aprire le due leve di bloccaggio a sinistra e a destra
3. Chiudere lo sportello fino al punto in cui si ferma.
4. Con le mani, afferrare lo sportello sui lati ed estrarlo tirando verso l'alto.



## Montaggio dello sportello dell'elettrodomestico

Rimontare lo sportello nella sequenza opposta alla sua rimozione.

1. Quando si monta lo sportello, assicurarsi che entrambe le cerniere siano poste precisamente nei fori di posizione del pannello centrale del forno.  
Assicurarsi che le cerniere siano inserite nella giusta posizione. Dovete essere in grado di inserirle facilmente e senza resistenza. Se doveste sentire qualche resistenza, controllate che le cerniere siano inserite nei fori correttamente.
2. Aprire lo sportello completamente. Quando viene aperto lo sportello è possibile verificare ulteriormente che le cerniere si trovino nella giusta posizione.  
Se l'incastro viene effettuato nel modo sbagliato, lo sportello non si potrà più tenere completamente aperto. Richiudere entrambe le leve di bloccaggio.
3. Chiudete lo sportello del vano cottura. Mentre fate questo, vi raccomandiamo di controllare ancora una volta se lo sportello è nella posizione giusta e se i fori di ventilazione non sono semi-sigillati.

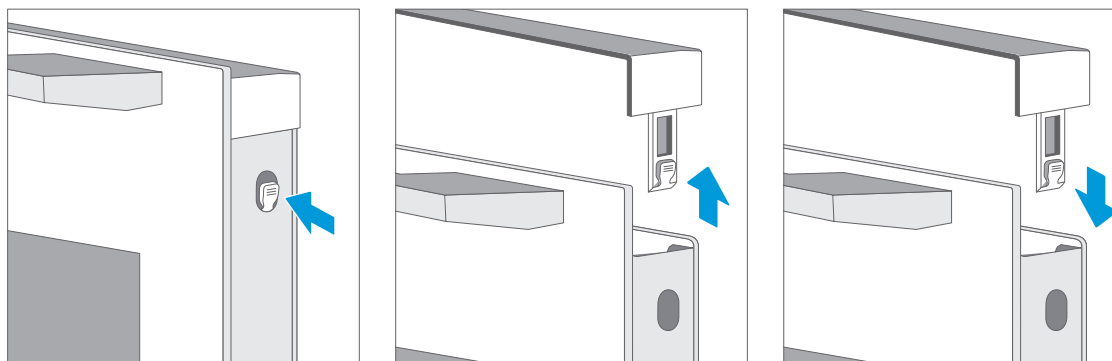


## Rimuovere la copertura dello sportello

Lo strato interno in plastica nella copertura dello sportello può scolorirsi. Per pulirlo a fondo, potete rimuovere la copertura.

Rimuovere lo sportello secondo le istruzioni qui sopra.

1. Premere a destra e a sinistra della copertura.
2. Rimuovere la copertura.
3. Dopo aver rimosso la copertura dello sportello, le restanti parti dello sportello possono essere facilmente tolte, in modo che possiate procedere con la pulizia. Quando la pulizia dello sportello è finita, rimettete a posto la copertura e premetela finché non udite lo scatto di posizionamento.
4. Rimontate lo sportello e chiudetelo.



## Attenzione!

Anche se lo sportello è ben installato, la copertura può anche essere tolta.

1. Rimuovere la copertura dello sportello significa lasciare libero il vetro interno dello sportello, il vetro può facilmente spostarsi e causare danni o infortuni.
2. Rimuovere la copertura dello sportello e il vetro interno significa ridurre il peso complessivo dello sportello. Le cerniere possono spostarsi facilmente quando si chiude lo sportello e potreste rimanere intrappolati. Tenete le mani lontane dalle cerniere.

A causa dei 2 punti qui sopra, raccomandiamo vivamente di non rimuovere la copertura dello sportello a meno che lo sportello non venga rimosso. Il danno causato per un'operazione errata non è coperto da garanzia.

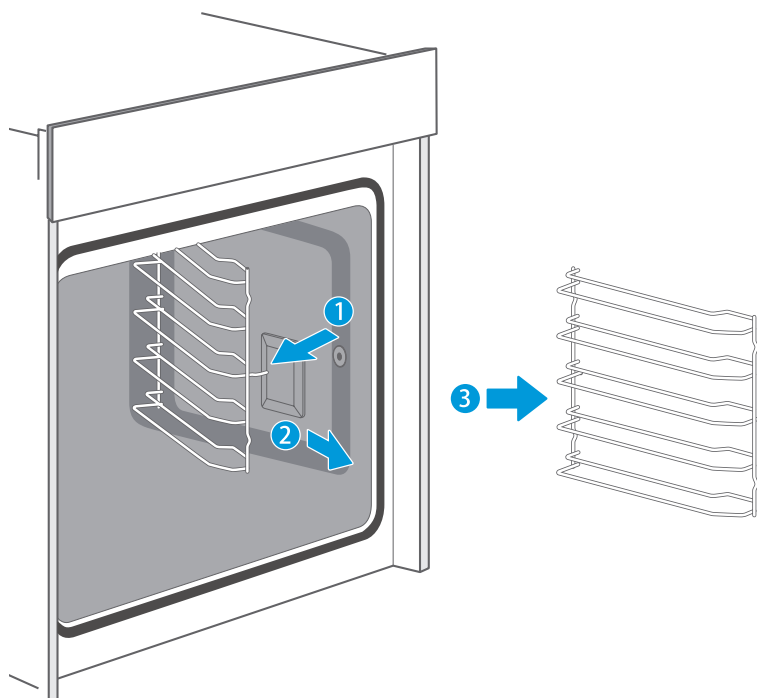
## Guide

Quando volete avere una buona pulizia delle guide e del vano forno, potete rimuovere i ripiani e pulirli. In questo modo, il vostro elettrodomestico manterrà il suo aspetto e rimarrà pienamente funzionale per lunghi anni .

Staccare e riposizionare le guide

Inserire i supporti

Agganciare le guide

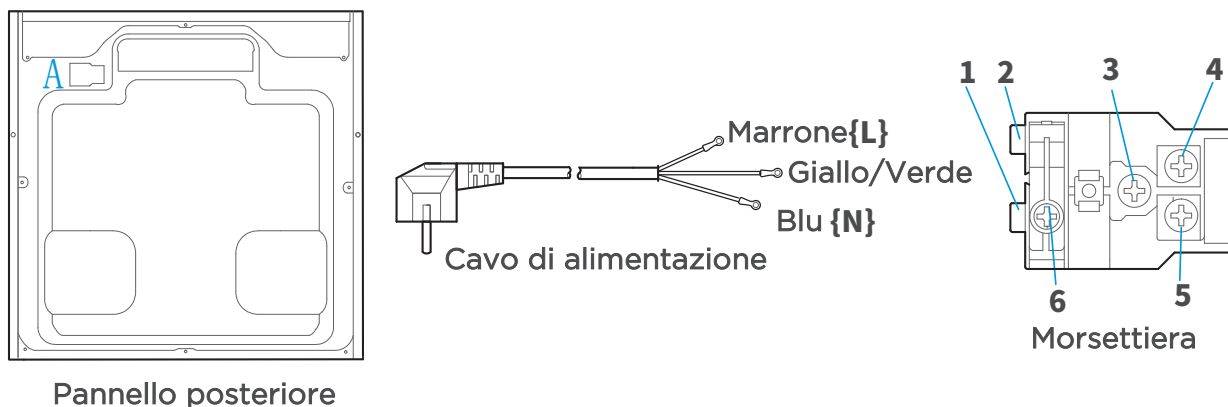


## Cambiare il cavo di alimentazione

Il simbolo A mostra la posizione della morsettiera installata nel pannello posteriore del forno.

Sequenza delle azioni:

- Staccare l'alimentazione, usare un piccolo cacciavite piatto per aprire la morsettiera nei punti 1 e 2.
- Utilizzare il cacciavite a stella per togliere le viti 3, 4, 5 e 6.
- Cambiare il cavo di alimentazione con il nuovo e fissare il filo giallo/verde nel punto 3, il filo marrone nel punto 4 e quello blu nel punto 5.
- Per completare l'operazione e chiudere la scatola stringere la vite del punto 6.



## CURARE IL VOSTRO ELETTRODOMESTICO QUANDO NECESSARIO

Se si presenta un difetto, prima di chiamare il servizio di assistenza, assicurarsi che non sia dovuto ad operazioni errate e consultare la tabella dei difetti, per tentare di correggerlo voi stessi. Spesso è possibile riparare i difetti tecnici del vostro apparecchio da soli.

Se un piatto non riesce esattamente come desiderate, potete trovare molti consigli ed istruzioni per la preparazione alla fine del manuale di funzionamento.

Difetto	Possibile causa	Rimedio
L'elettrodomestico non funziona	Fusibile difettoso.	Controllare il salvavita del contatore.
	Blackout	Controllare che la luce della cucina o altri elettrodomestici della cucina siano in funzione

Difetto	Possibile causa	Rimedio
Le manopole sono cadute dal supporto del pannello di controllo	Le manopole sono state accidentalmente disinserite.	Le manopole possono essere rimosse. Infilare semplicemente le manopole nel loro supporto nel pannello di controllo e premerle in modo che si incastrino e possano essere girate normalmente.
Le manopole non possono più essere girate facilmente.	C'è dello sporco sotto le manopole.	Le manopole possono essere rimosse. Per sfilare le manopole, rimuoverle semplicemente dal supporto. In alternativa, premere sul bordo esterno delle manopole in modo che si rovescino e possano essere prese facilmente. Pulire con cura le manopole usando un panno e acqua saponata. Asciugare con un panno morbido. Non usare materiali appuntiti o abrasivi. Non bagnare o lavare in lavastoviglie. Non rimuovere le manopole troppo spesso in modo che il supporto rimanga stabile
La ventola non funziona tutto il tempo in modalità: "Ventilazione"	il tuo forno è OK	Questa è un'operazione normale grazie alla migliore distribuzione di calore possibile e alla migliore prestazione possibile del forno.
Dopo un processo di cottura si può udire un rumore e si può notare una fuoriuscita di aria intorno al pannello di controllo.	il tuo forno è OK	La ventola di raffreddamento sta ancora lavorando, per evitare condizioni di alta umidità all'interno del forno e raffreddarlo. La ventola di raffreddamento si spegnerà automaticamente.
Il cibo non è completamente cotto nel tempo indicato dalla ricetta.	il tuo forno è OK	È stata usata una temperatura diversa da quella della ricetta. Ricontrollare le temperature. Le quantità di ingredienti sono diversi da quelli della ricetta. Ricontrollare la ricetta.
Doratura non uniforme	il tuo forno è OK	La temperatura impostata è troppo alta, o il livello della griglia potrebbe essere ottimizzato. Ricontrollare la ricetta e le impostazioni. La teglia scelta per la funzione cottura selezionata non era ottima per dimensione e o colore e o materiale. Quando usate il calore radiante, tipo "Cottura tradizionale", usate pirofile con finitura opaca, colori scuri e di peso leggero.
La luce non si accende	lampada guasta	La lampada deve essere sostituita.

### Attenzione-Rischio di scossa elettrica!

Le riparazioni errate sono pericolose. Le riparazioni devono essere effettuate e i cavi danneggiati sostituiti solo da tecnici autorizzati. Se l'elettrodomestico è difettoso, togliere il cavo dalla presa di corrente e staccare il salvavita nel contatore. Contattare il servizio clienti.

## Tempo massimo di funzionamento

Il tempo massimo di funzionamento di questo elettrodomestico è 9 ore, per evitare che dimentichiate di staccare la corrente.

## Sostituire la lampada all'angolo della cavità del forno

Se la lampada del forno si fulmina, deve essere sostituita. Lampade alogene resistenti al calore, da 25 watt, 230 V sono disponibili presso il servizio clienti rivenditori specializzati.

Quando maneggiate la lampada alogena, usate una pezza asciutta. Aumenterà il ciclo vitale della lampada.

## ATTENZIONE

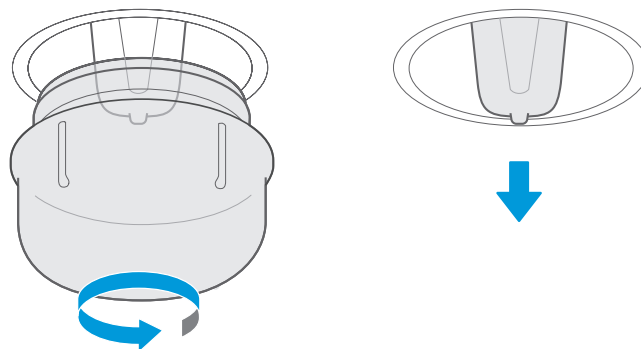
### Rischio di scossa elettrica!

Quando si sostituisce la lampada, i contatti del connettore sono vivi. Prima di sostituire la lampada, togliere la presa di corrente dell'elettrodomestico o staccare il salvavita nel contatore.

### Rischio di ustioni!

L'elettrodomestico diventa molto caldo. Non toccare mai le superfici interne dell'apparecchio o gli elementi riscaldanti. Fate sempre raffreddare l'apparecchio. Tenere i bambini a distanza di sicurezza.

1. Mettere un panno nella cavità inferiore del forno, che dovrà essere fredda, per prevenirne i danni.
2. Girare la copertura in vetro in senso anti orario per rimuoverla.
3. Estrarre la lampada - non girarla.
4. Inserire la nuova lampada, assicurandosi che le mollette siano nella posizione corretta. Spingere dentro la lampada con fermezza.
5. Rimontare la copertura in vetro.
6. Rimuovere il panno e riattaccare il salvavita nel contatore per vedere se la lampada si accende.



## Copertura in vetro

Se la copertura in vetro della lampada alogena è danneggiata, deve essere sostituita. Potete trovare la copertura in vetro presso il servizio di assistenza. Si prega di specificare il numero E ed il numero FD del vostro elettrodomestico.

## SERVIZIO CLIENTI

Il nostro servizio clienti è pronto per aiutarvi a risolvere qualsiasi tipo di problema con il vostro elettrodomestico. Troveremo sempre una soluzione appropriata. Si prega di contattare il fornitore presso cui avete acquistato il vostro elettrodomestico. Quando telefonate, si prega di fornire il numero del modello e S/N, in modo da fornirvi la consulenza corretta. La piastra di classificazione che riporta questi numeri potete trovarla quando aprite lo sportello dell'elettrodomestico.

Modello MKO 1309-ED M BK  
Voltaggio consigliato: 220-240V~  
Frequenza consigliata: 50Hz-60Hz  
Potenza elettrica: 2.9 kW



Per risparmiare tempo, potete prendere nota del modello del vostro elettrodomestico e del numero di telefono del servizio clienti nello spazio qui sotto, se dovesse essere necessario.

## TESSERA DI MANUTENZIONE

Modello numero	Data di acquisto
Numero seriale	Negoziato di acquisto

### Attenzione

Questo elettrodomestico dovrà essere installato in accordo con le normative in vigore e utilizzato solo in uno spazio ben ventilato. Leggere le istruzioni prima di installare o usare l'elettrodomestico.

### Nota

Si prega di notare che la visita a domicilio di un tecnico dei nostri centri di assistenza non è gratuita, anche se contattato durante il periodo di garanzia.

Se deciderete di affidarvi a un professionista certificato, sarete sicuri che la riparazione sarà effettuata da tecnici che porteranno i ricambi originali per i vostri elettrodomestici.

Vi ringraziamo ancora per aver acquistato un forno da incasso Master Kitchen e ci auguriamo che il vostro elettrodomestico vi regali deliziosi piatti e grandi soddisfazioni in cucina.

## INDICAZIONI GENERALI

Volete cucinare una vostra ricetta	Cercate di usare impostazioni di ricette simili, e ottimizzate il processo di cottura in base al risultato.
La torta è già pronta?	Infilate uno stecchino dentro la torta 10 minuti prima che il tempo di cottura sia terminato. Se non c'è dell'impasto attaccato sullo stecchino quando lo sfilate, la torta è pronta.
La torta perde volume mentre si raffredda dopo la cottura	Cercate di abbassare la temperatura impostata di 10°C e ricontrollate le istruzioni per la preparazione degli impasti.
L'altezza della torta è maggiore al centro rispetto al bordo	Non ingrassare l'anello esterno della tortiera
La torta è troppo scura in cima	Usare un livello più basso del forno e o usate una temperatura più bassa (questo potrebbe comportare un tempo di cottura più lungo)
La torta è troppo asciutta	Usare un'impostazione di temperatura di 10°C più alta (questo potrebbe comportare un tempo di cottura più breve)
Il cibo ha un bell'aspetto ma l'umidità al suo interno è troppo alta	Usare un'impostazione di temperatura di 10°C più bassa (questo potrebbe comportare un tempo di cottura più lungo) e ricontrollate la ricetta
La doratura non è uniforme	Usare un'impostazione di temperatura di 10°C più bassa (questo potrebbe comportare un tempo di cottura più lungo). Usare la modalità funzione "Cottura tradizionale" su un solo livello.
La torta è meno dorata sul fondo	Abbassarla di un livello
Cuocere su più di un livello alla volta: un piano è più scuro dell'altro.	Usare una modalità di ventilazione assistita per cuocere a più di un livello e tirare fuori le teglie individualmente quando sono pronte. Non è necessario che tutte le teglie siano pronte allo stesso tempo.
Acqua di condensa durante la cottura	Il vapore è parte della cottura e si muove normalmente fuori dal forno insieme al flusso di aria fredda. Questo vapore può condensarsi su diverse superfici del forno o vicino al forno e formare goccioline di acqua. Questo è un processo fisico e non può essere evitato completamente.
Che tipo di teglie possono essere usate?	Può essere usata qualsiasi tortiera resistente al calore. Si raccomanda di non usare alluminio a contatto diretto con il cibo. Assicurarsi una buona aderenza tra contenitore e coperchio.
Come usare la funzione griglia?	Preriscaldare il forno per 5 minuti e posizionare il cibo nel livello indicato da questo manuale. Chiudere lo sportello del forno quando usate qualsiasi modalità grill. Non usate il forno quando la porta è aperta, se non per caricare / rimuovere / controllare il cibo.



Come tenere pulito il forno durante la grigliatura?	Usare una teglia riempita con 2 litri di acqua al livello 1. Quasi tutti i fluidi provenienti dal cibo posto sulla griglia saranno catturati dalla teglia.
L'elemento riscaldante in tutte le modalità di grigliatura si accende e si spegne continuamente.	È un'operazione normale e dipende dalle impostazioni della temperatura.
Come calcolare le impostazioni del forno quando il peso di un arrosto non è dato da una ricetta?	Scegliere le impostazioni vicine al peso dell'arrosto e cambiare leggermente il tempo. Usare un sondino per carni se possibile per rilevare la temperatura interna della carne. Infilare la punta del sondino nella carne con attenzione, in base alle istruzioni del produttore. Assicurarsi che la punta del sondino sia posta al centro della parte più grande del pezzo di carne, ma non vicino ad un osso o foro.
Cosa succede se del liquido fuoriesce da un alimento durante il processo di cottura o panificazione?	Il fluido bollirà e si solleverà vapore come da normale processo fisico. Si prega di fare attenzione, perché il vapore è bollente. Vedi anche "Acqua di condensa durante la cottura" per maggiori informazioni. Se il fluido contiene alcol, il processo di bollitura sarà più rapido e può provocare fiamme nel forno. Assicurarsi che lo sportello del forno sia chiuso durante un tipo di processo simile. Controllare attentamente il processo di panificazione o di cottura. Aprite lo sportello molto delicatamente e solo se necessario.

## RICETTE TIPICHE

TORTA	Stampo	Livello	Modalità	Temp.in °C	Durata in minuti
Pan di Spagna (semplice) di forma quadrata	Quadrato	2	Cottura statica ventilata	170	50
Pan di Spagna (semplice) di forma quadrata	Quadrato	1	Cottura tradizionale	140	70
Pan di Spagna con frutta instampo tondo	Stampo tondo	1	Cottura statica ventilata	150	50
Pan di Spagna con frutta in una teglia	Teglia	1	Cottura tradizionale	140	70
Muffin brioche con uvetta (Torta lievitata)	Stampo per muffin	2	Cottura tradizionale	220	p.h.t.:19:00 b.t.: 11:00
Gugelhupf (con lievito)	Vaschetta	1	Cottura tradizionale	150	p.h.t.:11:00 b.t.:60:00
Muffins	Stampo per muffin	1	Cottura tradizionale	160	p.h.t.: 8:30 b.t.: 30:00
Muffins	Stampo per muffin	1	Cottura statica ventilata	150	p.h.t.: 8:30 b.t.: 30:00
Torta di mele lievitata su teglia	Teglia	1	Cottura statica ventilata	160	p.h.t.: 10:00 b.t.: 42:30
Pan di Spagna all'acqua (6 uova)	Tortiera a cerniera	1	Cottura tradizionale	160	p.h.t.: 9:30 b.t.: 41:00
Pan di Spagna all'acqua (4 uova)	Tortiera a cerniera	1	Cottura tradizionale	160	p.h.t.: 9:00 b.t.: 26:00
Torta di mele lievitata su teglia	Teglia	2	Cottura statica ventilata	150	p.h.t.: 8:00 b.t.: 42:00

<b>TORTA</b>	<b>Stampo</b>	<b>Livello</b>	<b>Modalità</b>	<b>Temp.in °C</b>	<b>Durata in minuti</b>
Hefezopf (Callah) (Pane azzimo)	Teglia	2	Cottura statica ventilata	150	40
Torta lievitata al burro	Teglia	2	Cottura tradizionale	150	p.h.t.: 8:00 b.t.: 30:00
Shortbread (biscotti al burro scozzesi)	Teglia	2	Cottura tradizionale	170	p.h.t.: 8:00 b.t.: 13:00
Shortbread 2 teglia	Teglia	2+4	Cottura statica ventilata	160	p.h.t.:8:20 b.t.: 12:00
Biscotti alla vaniglia	Teglia	2	Cottura tradizionale	160	p.h.t.: 8:00 b.t.: 10:00
Biscotti alla vaniglia	Teglia	2+4	Cottura statica ventilata	150	p.h.t.:8:00 b.t.: 14:00
<b>PANE</b>	<b>Stampo</b>	<b>Livello</b>	<b>Modalità</b>	<b>Temp.in °C</b>	<b>Durata in minuti</b>
Pane bianco ( 1 kg farina) forma quadrata	Stampo quadrato	1	Cottura tradizionale	170	p.h.t.: 9:20 b.t.: 50:00
Pane bianco ( 1 kg farina) forma quadrata	Stampo quadrato	1	Cottura statica ventilata	170	p.h.t.: 12:00 b.t.: 45:00
Pizza fresca (sottile)	Teglia	2	Cottura tradizionale	170	p.h.t.: 9:30 b.t.: 21:00
Pizza fresca (spessa)	Teglia	2	Cottura tradizionale	170	p.h.t.: 10:00 b.t.: 45:00
Pizza fresca (spessa)	Teglia	2	Cottura statica ventilata	170	p.h.t.:8:00 b.t.: 41:00
<b>CARNE</b>	<b>Stampo</b>	<b>Livello</b>	<b>Modalità</b>	<b>Temp.in °C</b>	<b>Durata in minuti</b>
Filetto di manzo 1,6 KG	Teglia	2	Doppio grill ventilato	180	55
Polpettone 1 kg di carne	Teglia	1	Cottura tradizionale	180	75
Pollo 1 kg	Teglia	L2:griglia L1:tegli	Doppio grill ventilato	180	50
Pesce (2,5 kg )	Teglia	2	Cottura tradizionale	170	70

## TEST ALIMENTARE A NORMA EN 60350-1

RICETTE	Accessori	F	°C	Livello	Tempo (min)	Pre-riscaldamento
Pan di Spagna	Tortiera a cerniera Ø26cm		170	1	30-35	No
Pan di Spagna	Tortiera a cerniera Ø26cm		160	1	30-35	No
Torta piccola	1 teglia		150	2	30-40	Sì
Torta piccola	1 teglia		150	2	40-50	Sì
Torta piccola	2 teglie		150	L2&L4	30-35	Sì
Cheese cake	Tortiera a cerniera Ø20cm		150	1	70-80	No
Torta di mele	Tortiera a cerniera Ø20cm		170	1	80-85	No
Torta di mele	Tortiera a cerniera Ø20cm		160	1	70-80	No
Pane	1 teglia		210	1	30-35	Sì
Pane	1 teglia		190	1	30-35	Sì
Toast	Griglia		Max	5	6-8	Sì 5min
pollo	Griglia e teglia		180	Griglia 2 Teglia 1	75-80	Sì

1. Nella ricetta con il pollo, iniziare con la parte posteriore in alto e girare il pollo dopo 30 min. sull'altro lato
2. Usare uno stampo scuro e freddo e metterlo sulla griglia
3. Sfnare le teglie nel momento in cui il cibo è pronto, anche se il tempo di cottura non è terminato.
4. Scegliere la temperatura più bassa e controllare dopo il tempo più breve indicato nella tabella.
5. Se si usa una teglia per catturare i fluidi provenienti dal cibo posto sulla griglia in qualsiasi modalità grigliata, la teglia deve essere posizionata al livello 1 e riempita con un po' d'acqua.
6. Gli hamburger surgelati devono essere girati dopo i 2/3 del tempo.

## **RISPARMIO ENERGETICO A NORMA EN 60350-1**

### **Si prega di notare le seguenti informazioni:**

1. La misurazione è effettuata in modalità “ECO” per determinare i dati riguardanti la modalità di aria forzata e la classe di etichetta
2. La misurazione è effettuata in modalità “Cottura tradizionale” per determinare i dati riguardanti la modalità Cottura tradizionale
3. Il forno è installato come descritto nella guida e posizionato al centro del mobile da incasso
4. È necessario per la misurazione chiudere lo sportello come in casa, anche quando il cavo disturba la funzione di tenuta della guarnizione durante la misurazione. Per assicurare che non ci siano effetti negativi riguardanti la sigillatura disturbata a causa dei dati energetici, è necessario chiudere lo sportello con attenzione durante la misurazione. Potrebbe essere necessario l'uso di uno strumento a garanzia della sigillatura della guarnizione come in casa, dove nessun cavo disturba la funzione di tenuta.
5. La determinazione del volume del forno è stata effettuata per l'uso dello scongelamento come descritto a pag. 14. Per assicurare un uso efficace del forno, tutti gli accessori che includono le griglie laterali devono essere rimossi.

## COTTURA IN MODALITÀ ECO

La modalità ECO è riscaldata dal fondo e dalla resistenza circolare con questa modalità potete risparmiare energia durante la cottura.

Ricette	Accessori	C	Li- vello	Tempo (min)	Pre-riscal- damento
Challah	1 teglia	180	1	45-50	No
Maiale arrosto	1 teglia	200	1	80-85	No
Torta Clafouti alle ciliegie	Stampo tondo	200	1	55-60	No
Arrosto di manzo 1.3kg	1 teglia	200	1	80-85	No
Brownies	Griglia e piastra in vetro	180	1	55-60	No
Patate gratinate	Griglia e piastra rotonda	180	1	65-70	No
Lasagne	Griglia e piastra in vetro	180	1	75-80	No
Cheese Cake	Tortiera a cerniera $\Phi$ 20cm	160	1	80-90	No

## SCHEDA TECNICA (eu65/2014&eu66/2014)

MKO 1309-ED M BK	
Massa del forno	32kg
N.di vani	1
Fonte di calore	Elettrica
Volume utilizzabile	72 Litri
ECElectric, vano (convenzionale)	1.06 kWh/cycle
ECElectric, vano (aria forzata)	0.69 kWh/cycle
EECavity	81.9
Classe energetica (A+++ a D)	A+



# Master Kitchen

## Built-in Oven Instruction

---

MODEL :MKO 1309-ED M BK



SAVE THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY

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

# CONTENTS

**37 SAFETY INFOR**

- 37 Intended use
  - 37 Warning
  - 39 Causes of damage
- 

**41 OPERATING THE APPLIANCE**

- 41 Identifying the appliance
  - 41 Component
  - 42 Before using the appliance
  - 43 Types of heating
  - 44 Using your appliance
- 

**47 ACCESSORIES**

**50 ENERGY EFFICIENT USE**

**50 ENVIRONMENT**

**51 HEALTH**

**51 MAINTENANCE YOUR APPLIANCE**

**54 APPLIANCE DOOR**

**58 CURE YOUR APPLIANCE WHEN NEEDED**

**61 CUSTOMER SERVICE**

**62 TIPS AND TRICKS**

---

**64 TYPICAL RECIPES**

- 64 Cakes
  - 65 Bread & pizza
  - 65 Meat
- 

**66 TEST FOOD ACCORDING TO EN 60350-1**

**67 ENERGY EFFICIENCY ACCORDING TO EN 60350-1**

**68 COOKING BY ECO MODE**

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



# SAFETY INFORMATION

## Intended Use

Thank you for buying Built-in 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.

## 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.

## **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.

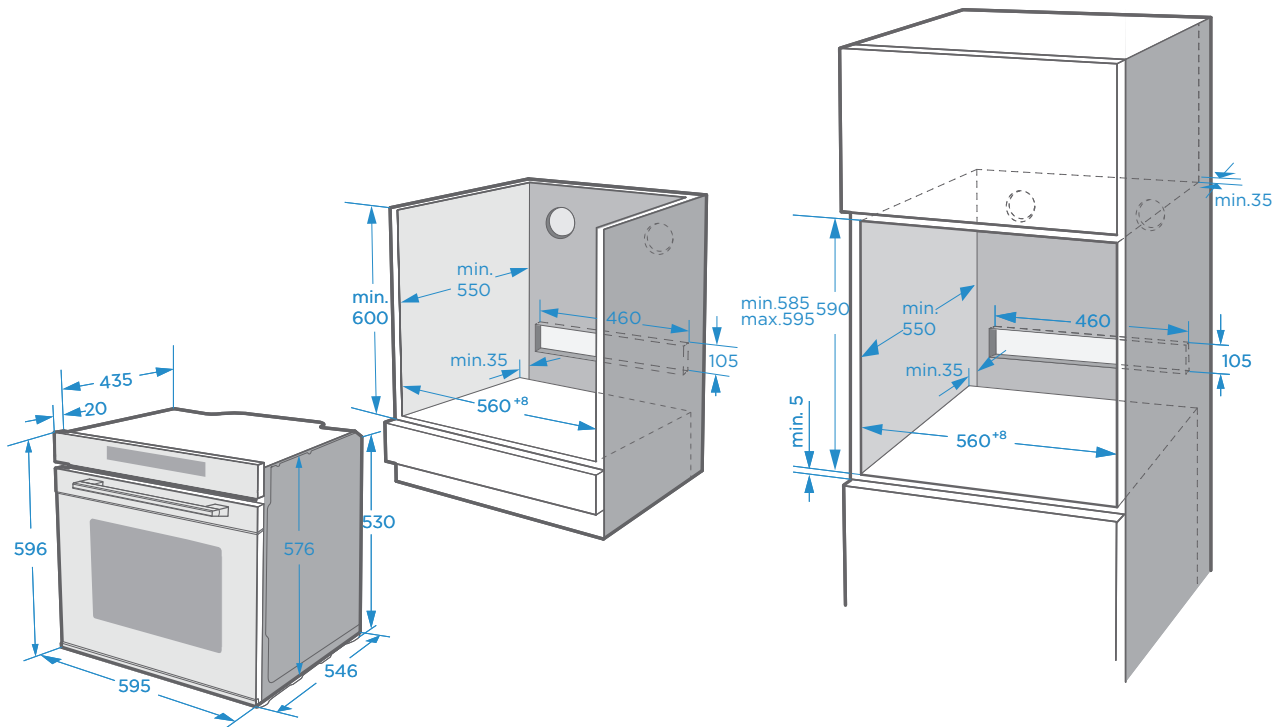
## **Hazard due to magnetism!**

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.

## 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.

# 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.

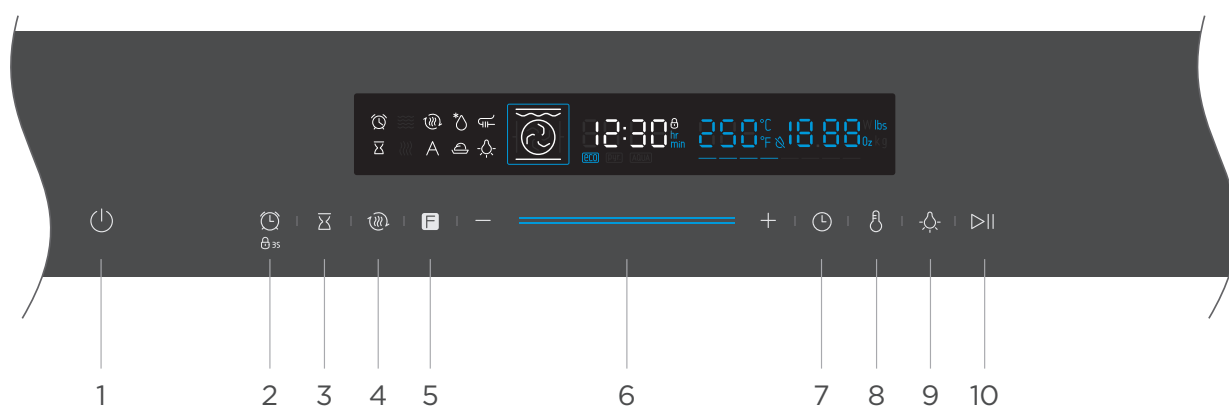
Warning: The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.











# 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. Timer / Child-Proof Lock	Use timer function/use child-proof lock with 3s press
	3. End time	Set an end time to the cooking duration.
	4. Quick preheat	Use this to have a quick preheat.
	5. Oven - Function	Press this symbol to change heating mode, hold on 3s to change it quickly.
	6. Slider	Slide it to change the adjustment values shown in the display.
	7. Duration & Clock Setting	Set a duration time then select function & set clock in standby mode.
	8. Temperature Setting	Press to set temperature.
	9. Lamp ON / OFF	Switch on and off the lamp.
	10. Start / Pause	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 44

### 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	Description
 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.
 ECO	140 ~ 240 °C	For energy-saved cooking.
 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 not 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. When you touch , you can set duration time in hours, then touch  again, set duration time in minutes.




### 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 seconds. 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.

## Childproof lock

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

When you give a long press for 3 seconds, childproof lock is activated. A long press for 3 seconds again the oven is unlocked.

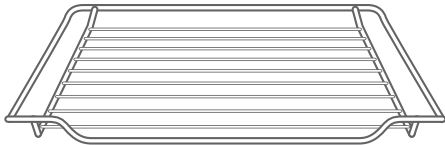
You can activate and deactivate childproof lock when the oven is work or not. Give  a long press for 3a long press for 3 seconds you can switch on and off the childproof lock. When the childproof is on, there will be a  in the status bar.

# 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.

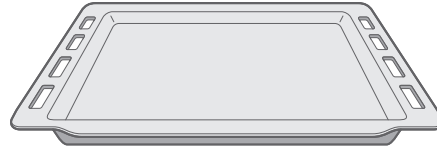
## Accessories included

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.

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

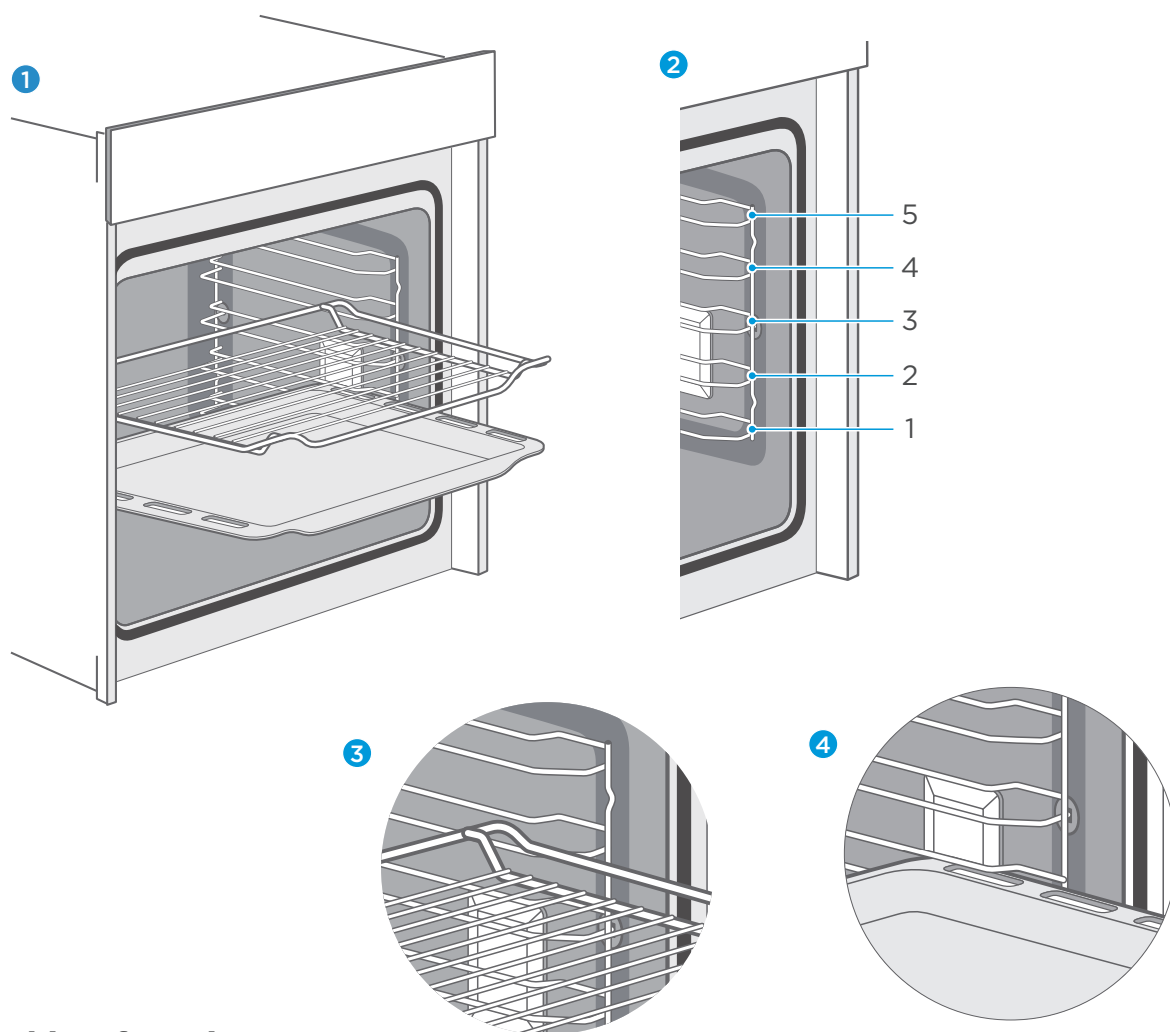
The accessories may deform when they become hot. This does not affect their function. Once they have cooled down again, they regain their original shape.

## 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.

## Optional accessories

You can buy optional accessories from the after-sales service, from specialist retailers or online. Please see your sales brochures for more details.

When purchasing, please always quote the exact order number of the optional accessory.

### Note

Not all optional accessories are suitable for every appliance. When purchasing, please always quote the exact identification number of your appliance. → "Customer Service" on page 61

Optional accessories	Order number
Wire Rack For ovenware, cake tins and ovenproof dishes. For roasts and grilled food	7NM20M1-17030
Baking Tray For tray bakes and small baked products.	7NM20M1-17012
Universal pan For moist cakes, pastries, frozen meals and large roasts.	7NM20M1-17011

## 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.

## 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><b>Hot soapy water:</b> 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><b>Hot soapy water:</b> 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><b>Hot soapy water:</b> Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth.</p>
Control panel	<p><b>Hot soapy water:</b> 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><b>Hot soapy water:</b> 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><b>Hot soapy water:</b> 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><b>Hot soapy water:</b> 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><b>Hot soapy water:</b> 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><b>Hot soapy water:</b> 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><b>Hot soapy water:</b> Soak and clean with a dish cloth or brush.</p>	
Pull-out system	<p><b>Hot soapy water:</b> 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><b>Hot soapy water:</b> 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

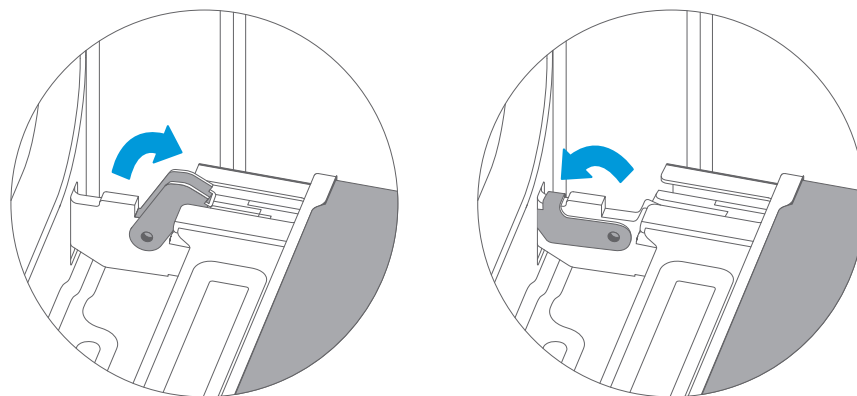
1. Clean the cooking compartment after each use. This will ensure that dirt cannot be baked on.
2. Always remove flecks of lime scale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately.
3. Remove flecks of food with sugar content immediately, if possible, when the fleck is still warm.
4. Use suitable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

## APPLIANCE DOOR

With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functional for a long time to come. This will tell you how to remove the appliance door and clean it.

For cleaning purposes and to remove the door panels, you can detach the appliance door. The appliance door hinges each have a locking lever.

When the locking levers are closed, the appliance door is secured in place. It cannot be detached. When the locking levers are open in order to detach the appliance door, the hinges are locked. They cannot snap shut.

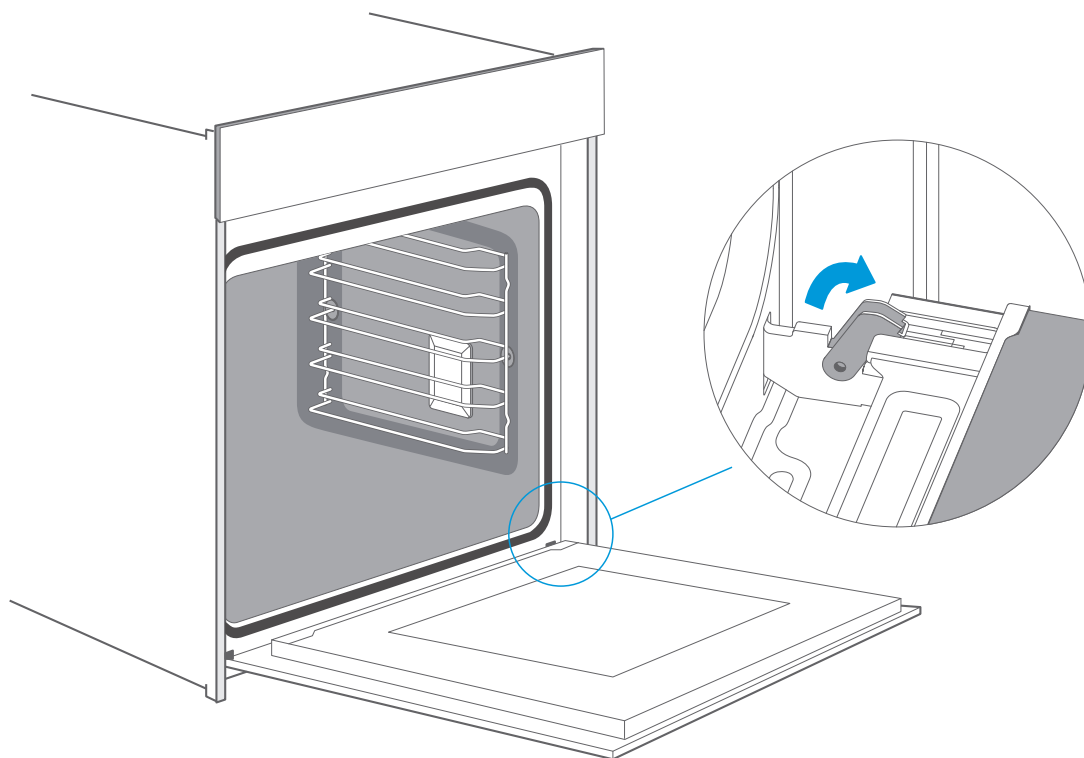


### **Warning – Risk of injury!**

1. If the hinges are not locked, they can snap shut with great force. Ensure that the locking levers are always fully closed or, when detaching the appliance door, fully open.
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.

## Removing the appliance door

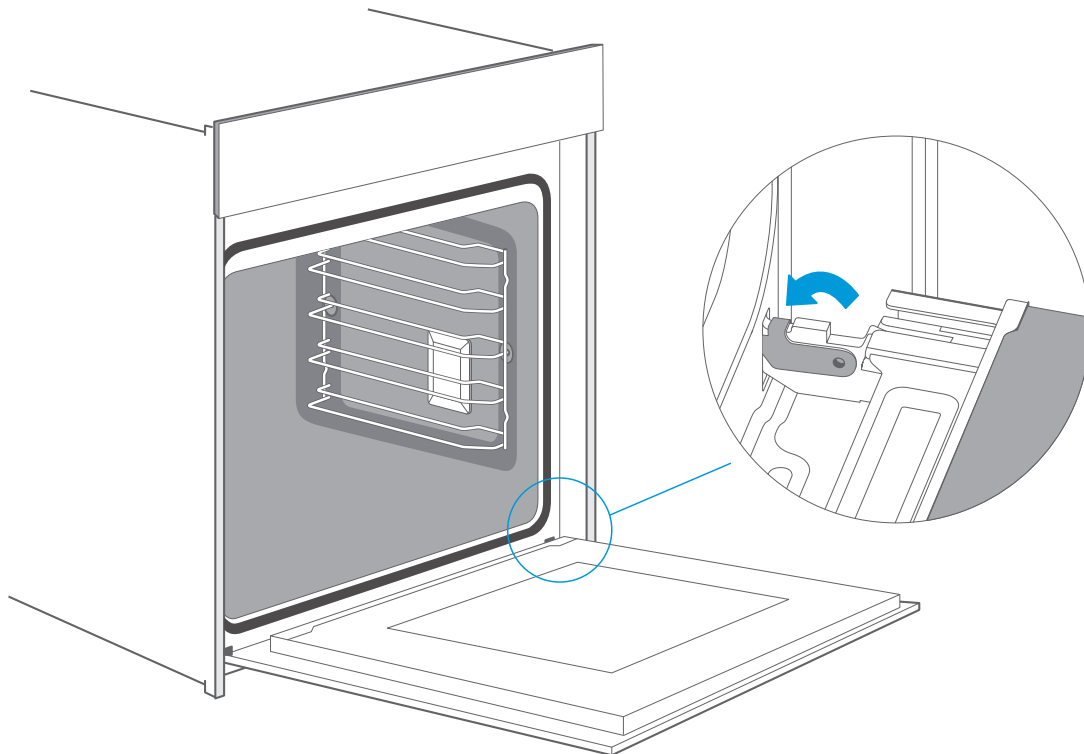
1. Open the appliance door fully.
2. Fold open the two locking levers on the left and right
3. Close the appliance door as far as the limit stop.
4. With both hands, grip the door on the left- and right-hand side, and pull it out upwards.



## Fitting the appliance door

Reattach the appliance door in the opposite sequence to removal.

1. When attaching the appliance door, ensure that both hinges are placed right onto the installing holes of the front panel of the cavity.  
Ensure that the hinges are inserted into the correct position. You must be able to insert them easily and without resistance. If you can feel any resistance, check that the hinges are inserted into the holes right.
2. Open the appliance door fully. While opening the appliance door, you can make another check if the hinges are onto the right position. If you make the fitting wrong, you will not be able to make the appliance door fully opened.  
Fold both locking levers closed again.
3. Close the cooking compartment door. By the same time, we warmly recommend you to check one more time, if the door is onto the right position and if the ventilation slots are not half-sealed.

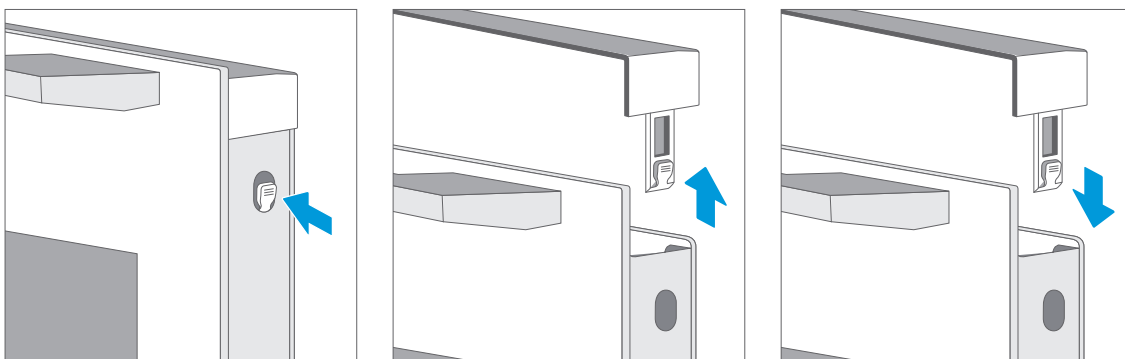


## Removing the door cover

The plastic inlay in the door cover may become discolored. To carry out thorough cleaning, you can remove the cover.

Remove the appliance door like instructed above.

1. Press on the right and left side of the cover.
2. Remove the cover.
3. After removing the door cover, the rest parts of the appliance door can be easily taken off so that you can go on with the cleaning. When the cleaning of the appliance door has finished, put the cover back in place and press on it until it clicks audibly into place.
4. Fitting the appliance door and close it.



## Caution!

While the appliance door is well installed, the door cover can also be taken off, by this time.

1. Removing the door cover means to set the inner glass of the appliance door free, the glass can be easily moved and cause damage or injury.
2. As removing the door cover and inner glass means to reduce the overall weight of the appliance door. The hinges can be easier to be moved when closing the door and you may be trapped. Keep your hands away from the hinges.

Because of the 2 points above, we strongly recommend you not to remove the door cover unless the appliance door removed. Damage caused by incorrect operation is not covered under warranty.

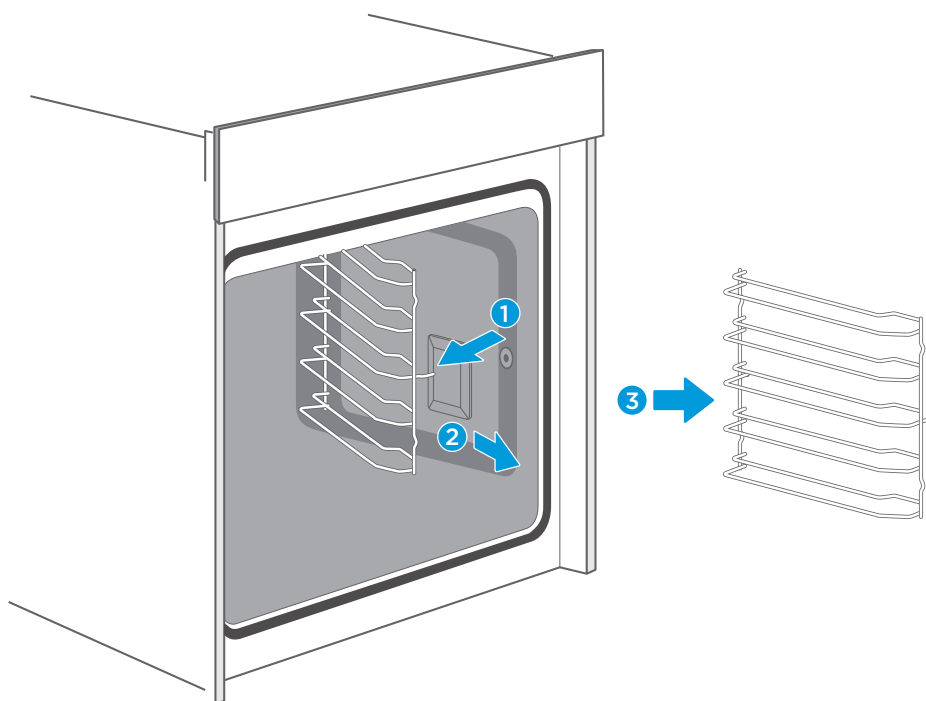
## Rails

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.

Detaching and refitting the rails

Inserting the holders

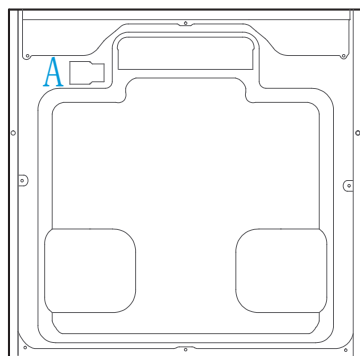
Attaching the rails



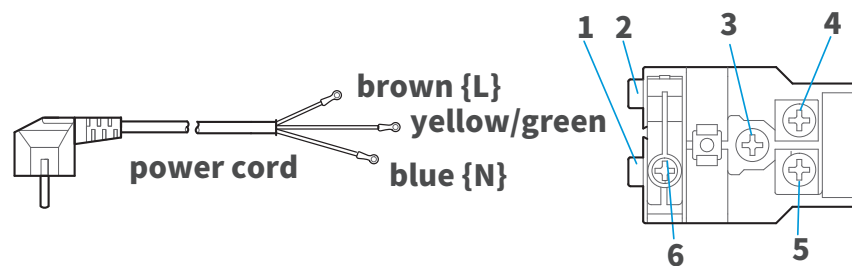
## Change the power cord

Position A show the terminal box position on the back of the back outer case and it's closed.

- Steps:
- cut off the power, use small flat screwdriver to open two snap 1, 2.
  - use Phillips crewdriver to take off screws 3, 4 , 5and6.
  - change the new power cord ,fix the yellow/green wire on 3, brother wire on 4, blue wire on 5.
  - twist screw 6 closed the terminal box cover finish the changing.



**back outer case**



**terminal box**

## 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	<p>Knobs can be removed.</p> <p>To disengage knobs, simply remove them from the support.</p> <p>Alternatively, press on the outer edge of knobs so that they tip and can be picked up easily.</p> <p>Carefully clean the knobs using a cloth and soapy water.</p> <p>Dry with a soft cloth.</p> <p>Do not use any sharp or abrasive materials.</p> <p>Do not soak or clean in the dishwasher.</p> <p>Do not remove knobs too often so that the support remains stable</p>
Fan does not work all the time in the mode: "Fan Heating"	Your oven is OK.	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.	Your oven is OK.	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 .	Your oven is OK.	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	Your oven is OK.	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	Fault lamp	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, it must be replaced. Heat-resistant, 25 watt, 230 V halogen lamps are available from the after-sales service or specialist retailers.

When handling the halogen lamp, use a dry cloth. This will increase the service life of the lamp.

## WARNING

### Risk of electric shock!

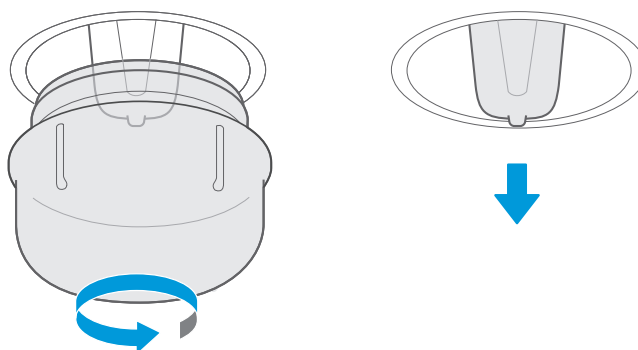
When replacing the lamp, the lamp socket contacts are live. Before replacing the lamp, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.

### Risk of burns!

The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the appliance or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.

1. Place a towel in the cold cavity to prevent damage.
2. Turn the glass cover anti-clockwise to remove it.
3. Pull out the lamp - do not turn it.
4. Screw the glass cover back in.
5. Remove the towel and switch on the circuit breaker to see if lamp switches on.

Insert the new lamp, making sure that the pins are in the correct position. Push the lamp in firmly.



## Glass cover

If the glass cover of the halogen lamp is damaged, it must be replaced. You can obtain a new glass cover from the after-sales service. Please specify the E number and FD number of your appliance.



## 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 by 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.

Model: MKO 1309-ED M BK  
Rated voltage: 220-240V~  
Rated frequency: 50Hz-60Hz  
Electric power: 2.9 kW



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.

### 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 Built-in 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>









## TYPICAL RECIPES

CAKE	Form	Level	Mode	Temp.in °C	Duration in minutes
Sponge Cake (simple) in a Box shape	Box	2	Conventional with Fan	170	50
Sponge Cake (simple) in a Box shape	Box	1	Conventional	140	70
Sponge Cake with Fruits in a round Form	Round form	1	Conventional with Fan	150	50
Sponge Cake with Fruits on a Tray	Tray	1	Conventional	140	70
Raisins Brioche Muffins (Yeast Cake)	Muffin form	2	Conventional	220	p.h.t.:19:00 b.t.: 11:00
Gugelhupf (with Yeast)	Tray	1	Conventional	150	p.h.t.:11:00 b.t.:60:00
Muffins	Muffin form	1	Conventional	160	p.h.t.: 8:30 b.t.: 30:00
Muffins	Muffin form	1	Conventional with Fan	150	p.h.t.: 8:30 b.t.: 30:00
Apple Yeast Cake on a Tray	Tray	1	Conventional with Fan	160	p.h.t.: 10:00 b.t.: 42:30
Water Sponge Cake ( 6 Eggs)	Spring form	1	Conventional	160	p.h.t.: 9:30 b.t.: 41:00
Water Sponge Cake ( 4 Eggs)	Spring form	1	Conventional	160	p.h.t.: 9:00 b.t.: 26:00
Apple Yeast Cake on a Tray	Tray	2	Conventional with Fan	150	p.h.t.: 8:00 b.t.: 42:00

<b>CAKE</b>	<b>Form</b>	<b>Level</b>	<b>Mode</b>	<b>Temp.in °C</b>	<b>Duration in minutes</b>
Hefezopf (Callah)	Tray	2	Conventional with Fan	150	40
Butter Yeast Cake	Tray	2	Conventional	150	p.h.t.: 8:00 b.t.: 30:00
Shortbread	Tray	2	Conventional	170	p.h.t.: 8:00 b.t.: 13:00
Shortbread 2 Trays	Tray	2+4	Conventional with Fan	160	p.h.t.:8:20 b.t.: 12:00
Vanilla Cookies	Tray	2	Conventional	160	p.h.t.: 8:00 b.t.: 10:00
Vanilla Cookies	Tray	2+4	Conventional with Fan	150	p.h.t.:8:00 b.t.: 14:00
<b>BREAD</b>	<b>Form</b>	<b>Level</b>	<b>Mode</b>	<b>Temp.in °C</b>	<b>Duration in minutes</b>
White Bread ( 1 kg Flour) Box shape	Box	1	Conventional	170	p.h.t.: 9:20 b.t.: 50:00
White Bread ( 1 kg Flour) Box shape	Box	1	Conventional with Fan	170	p.h.t.: 12:00 b.t.: 45:00
Fresh Pizza (thin)	Tray	2	Conventional	170	p.h.t.: 9:30 b.t.: 21:00
Fresh Pizza (thick)	Tray	2	Conventional	170	p.h.t.: 10:00 b.t.: 45:00
Fresh Pizza (thick)	Tray	2	Conventional with Fan	170	p.h.t.:8:00 b.t.: 41:00
<b>MEAT</b>	<b>Form</b>	<b>Level</b>	<b>Mode</b>	<b>Temp.in °C</b>	<b>Duration in minutes</b>
Beef Tender Loin 1,6 KG	Tray	2	Double Grill with fan	180	55
Meatloaf 1 kg Meat	Tray	1	Conventional	180	75
Chicken 1 kg	Tray	L2:Rack L1:Tray	Double Grill with fan	180	50
Fish (2,5 kg )	Tray	2	Conventional	170	70

**Note:** p.h.t means preheat time, b.t. means baking time.

## TEST FOOD ACCORDING TO EN 60350-1

RECIPESA	Accessories	F	°C	Level	Time(min)	Pre-heat
Sponge cake	Springform $\Phi$ 26cm		170	1	30-35	No
Sponge cake	Springform $\Phi$ 26cm		160	1	30-35	No
Small cake	1 tray		150	2	30-40	Yes
Small cake	1 tray		150	2	40-50	Yes
Small cake	2 trays		150	L2&L4	30-35	Yes
Cheese cake	Springform $\Phi$ 20cm		150	1	70-80	No
Apple pie	Springform $\Phi$ 20cm		170	1	80-85	No
Apple pie	Springform $\Phi$ 20cm		160	1	70-80	No
Bread	1 tray		210	1	30-35	Yes
Bread	1 tray		190	1	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.

# ENERGY EFFICIENCY ACCORDING TO EN 60350-1

**Please note the following information:**

1. The measurement is carried out in the “ECO” mode to determine the data regarding the forced air mode and the label-class
2. The measurement is carried out in the “Top & Bottom Heating” mode to determine the data regarding the conventional mode
3. During the measurement only the necessary accessory is in the cavity. All other parts have to be removed
4. The oven is installed as described in the installation guide and placed in the middle of the cabinet
5. It is necessary for the measurement to close the door like in the household, even when the cable disturbs the sealing function of the gasket during the measurement. To make sure, that there are no negative effects regarding the disturbed sealing due to the energy data, it is necessary to close the door carefully during the measurement. It may be required to use a tool to guarantee the sealing of the gasket like in the household, where no cable disturbs the sealing function.
6. The determination of the cavity volume carried out for the usage “Defrost” as described on page 43. To ensure an efficient use of the oven, all accessories including side-racks are removed.

## COOKING BY ECO MODE

**ECO mode is heat by bottom and ring heater, with this mode you can save energy during cooking.**

RECIPES	Accessories	°C	Level	Time(min)	Pre-heat
Challah	1 tray	180	1	45-50	No
Pork Roast	1 tray	200	1	80-85	No
Clafouti Cherry Cake	Round form	200	1	55-60	No
Beef Roast 1.3kg	1 tray	200	1	80-85	No
Brownies	Rack and glass plate	180	1	55-60	No
Potato Gratin	Rack and round plate	180	1	65-70	No
Lasagne	Rack and glass plate	180	1	75-80	No
Cheese Cake	Springform $\Phi$ 20cm	160	1	80-90	No

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

### MKO 1309-ED M BK

Mass of the Oven	32kg
No of Cavities	1
Heat Source	Electric
Usable Volume	72 Litre
EElectric, cavity (Conventional)	1.06 kWh/cycle
EElectric, cavity (Forced Air)	0.69 kWh/cycle
EEICavity	81.9
Energy Efficiency Class (A+++ to D)	A+



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