



Master Kitchen

Forno da incasso Serie Prime -
Manuale utente



Prima di mettere in funzione il forno da incasso, si prega di leggere attentamente il presente manuale, che contiene informazioni sull'uso corretto e sulla manutenzione del prodotto, al fine di preservarne il design e le prestazioni funzionali.

Introduzione

Grazie per aver acquistato questo forno di Master Kitchen.

Prima di mettere in funzione l'apparecchio, si prega di leggere attentamente le presenti istruzioni, per utilizzarlo correttamente e prevenire potenziali rischi.

Si prega di conservare con cura il presente manuale di istruzioni per riferimenti futuri.

In caso di dubbi sul contenuto di questo manuale di istruzioni, si prega di contattare il nostro centro di assistenza clienti.

Il produttore non può essere ritenuto responsabile per eventuali danni o lesioni derivanti dall'installazione o dall'uso improprio del prodotto.

Il produttore si riserva il diritto di modificare i prodotti, se necessario per assicurare le migliori prestazioni al cliente, senza influire sulle principali operazioni e sulle caratteristiche di sicurezza dei prodotti.

Modelli



MKO 82/12-M BK
Codice EAN 6944271650271



MKO 82/12 MS XS
Codice EAN 6944271646939



MKO 802/12-PR MS BK
Codice EAN 6944271646847



MKO 802/12-PR MS
XS
Codice EAN 6944271646830



MKO 902-PR M XS
Codice EAN 6944271646861



MKO 902-PR M BK
Codice EAN 6944271646915



MKO 902-PR M WH
Codice EAN 6944271646977



MKO 906-PR M XS
Codice EAN 6944271646878



MKO 1006-PR M P XS
Codice EAN 6944271646885

INDICE

5	INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA
5	Informazioni generali
5	Avvertenze
7	Danni
<hr/>	
9	INSTALLAZIONE E DIMENSIONI GENERALI
11	FUNZIONI DI COTTURA
14	PRIMO UTILIZZO
15	CONOSCERE IL FORNO
15	Pannello di controllo per i modelli meccanici
18	Pannello di controllo per i modelli Easy Control
21	Ventola di raffreddamento (per tutti i modelli)
22	Accessori
23	Rimozione dei telai metallici (se disponibili)
24	Smontaggio della porta del forno
25	Smontaggio e pulizia dei vetri interni della porta del forno
27	Sostituzione della lampada
28	Sostituzione del cavo di alimentazione
29	INDICAZIONI GENERALI PER IL RISPARMIO ENERGETICO
29	CONDIZIONI AMBIENTALI
30	SALUTE
30	PULIZIA E MANUTENZIONE DELL' APPARECCHIO
<hr/>	
33	RISOLUZIONE DEI PROBLEMI
34	SERVIZIO CLIENTI
34	Scheda di manutenzione
35	DICHIARAZIONI GENERALI
37	QUALITÀ ALIMENTARE: CONFORME A EN 60350-1
37	ALTRE RICETTE TIPICHE
38	ALTRE RICETTE TIPICHE
38	COTTURA IN MODALITÀ VERDE
38	RISPARMIO ENERGETICO: CONFORME A EN 60350-1
39	SCHEDA TECNICA (UE 65/2014 & UE 66/2014)

INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

INFORMAZIONI GENERALI

Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico e non può essere utilizzata all'aperto. Per motivi di sicurezza, deve essere utilizzato solo in installazioni da incasso. **NON UTILIZZARE** l'apparecchio in luoghi instabili, come barche o roulotte.

Dopo aver disimballato l'apparecchio, controllare che non sia danneggiato e non collegarlo all'alimentazione se è danneggiato. Solo il personale qualificato può collegare l'apparecchio alla rete elettrica senza spina. Eventuali danni dovuti a un collegamento non corretto non sono coperti da garanzia. Questo forno deve essere utilizzato solo per la normale cottura domestica e non è destinato all'uso professionale. Qualsiasi altro uso non è consentito. Non lasciare l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età inferiore a 8 anni e da persone con disabilità fisiche, sensoriali o mentali, o da persone con scarsa esperienza e conoscenza del prodotto, a condizione che siano adeguatamente assistite o formate sull'uso corretto dell'apparecchio e sui rischi connessi.

I bambini non devono giocare con o intorno a questo apparecchio. I bambini non possono occuparsi della pulizia e della manutenzione generale dell'apparecchio, a meno che non abbiano più di 8 anni e siano costantemente sorvegliati durante le operazioni.

Tenere i bambini lontani dai materiali di imballaggio.

Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dall'apparecchio durante il funzionamento o il raffreddamento, in quanto potrebbero essere bruciati dai componenti accessibili.

AVVERTENZE

Pericolo di Scosse Elettriche!

1. Una manutenzione impropria potrebbe essere pericolosa. Solo personale tecnico esperto può occuparsi della manutenzione e della sostituzione dei cavi di alimentazione danneggiati. Se l'apparecchio è danneggiato, scollegarlo dall'alimentazione o attivare l'interruttore automatico. Si prega di contattare l'assistenza clienti.
2. Se il cavo tocca i componenti caldi del forno, potrebbe sciogliersi. Evitare che il cavo entri in contatto con i componenti caldi dell'apparecchio.
3. Non utilizzare detergenti spray o a vapore, in quanto potrebbero causare scosse elettriche.
4. Se l'apparecchio è danneggiato, potrebbe provocare scosse elettriche. Non alimentare apparecchi danneggiati. Se l'apparecchio è danneggiato, scollegarlo dall'alimentazione o attivare l'interruttore automatico. Si prega di contattare l'assistenza clienti.

Pericolo di ustioni!

1. Durante il funzionamento l'apparecchio è caldo. Non toccare le superfici interne, gli accessori e gli elementi riscaldanti dell'apparecchio.
2. Tenere i bambini lontani dall'apparecchio durante il funzionamento e durante il raffreddamento dopo l'uso.
3. Le teglie e gli altri accessori si surriscaldano durante l'uso. Si prega di indossare guanti di protezione per rimuovere gli accessori e le teglie dal forno.
4. I vapori di alcol possono causare incendi nella camera di cottura calda. Non cucinare mai cibi se la loro preparazione richiede grandi quantità di liquido alcolico.
5. Si prega di prestare attenzione quando si apre la porta del forno, poiché potrebbe fuoriuscire vapori caldi invisibili. Mantenere una certa distanza dal forno quando è aperto.

Pericolo di lesioni!

1. Il vetro graffiato della porta del forno può causare danni. Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti sul vetro.

2. Le cerniere della porta del forno potrebbero muoversi durante l'apertura e la chiusura, con il rischio di rimanervi intrappolati. Tenere le mani lontane dalle cerniere.

Pericolo di incendio!

1. Gli oggetti infiammabili all'interno del forno potrebbero provocare incendi. Non tenere oggetti infiammabili all'interno del forno. Non aprire la porta del forno in caso di presenza di fumo all'interno. Spegnerne l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione o attivare l'interruttore automatico.
2. Quando si apre la porta del forno, l'aria potrebbe fluire all'interno. La carta da forno potrebbe toccare gli elementi riscaldanti e causare incendi. Non posizionare la carta da forno direttamente sugli accessori del forno durante il preriscaldamento. Mantenere la carta da forno fissata da un piatto o da una teglia. Utilizzare la carta da forno per coprire solo la superficie necessaria. La carta da forno non deve fuoriuscire dalle teglie.

Pericolo di ustioni!

Il pannello di controllo e i suoi elementi contengono magneti permanenti. Possono influenzare altri dispositivi elettronici, come pacemaker cardiaco o microinfusori per insulina. Si prega di tenersi ad almeno 10 cm di distanza dal pannello di controllo, se si indossano dispositivi elettronici.

DANNI

Attenzione!

Questo apparecchio può essere facilmente danneggiato!

■ Per evitare danni al rivestimento:

1. Non collocare pentole resistenti al calore o altri oggetti direttamente sulla superficie inferiore dell'apparecchio durante il processo di cottura (è consentito solo in caso di scongelamento).
2. Non posizionare fogli di alluminio direttamente sulla superficie inferiore dell'apparecchio.
3. Non versare acqua direttamente all'interno dell'apparecchio caldo.
4. Non conservare piatti e alimenti bagnati all'interno dell'apparecchio dopo il completamento della cottura.

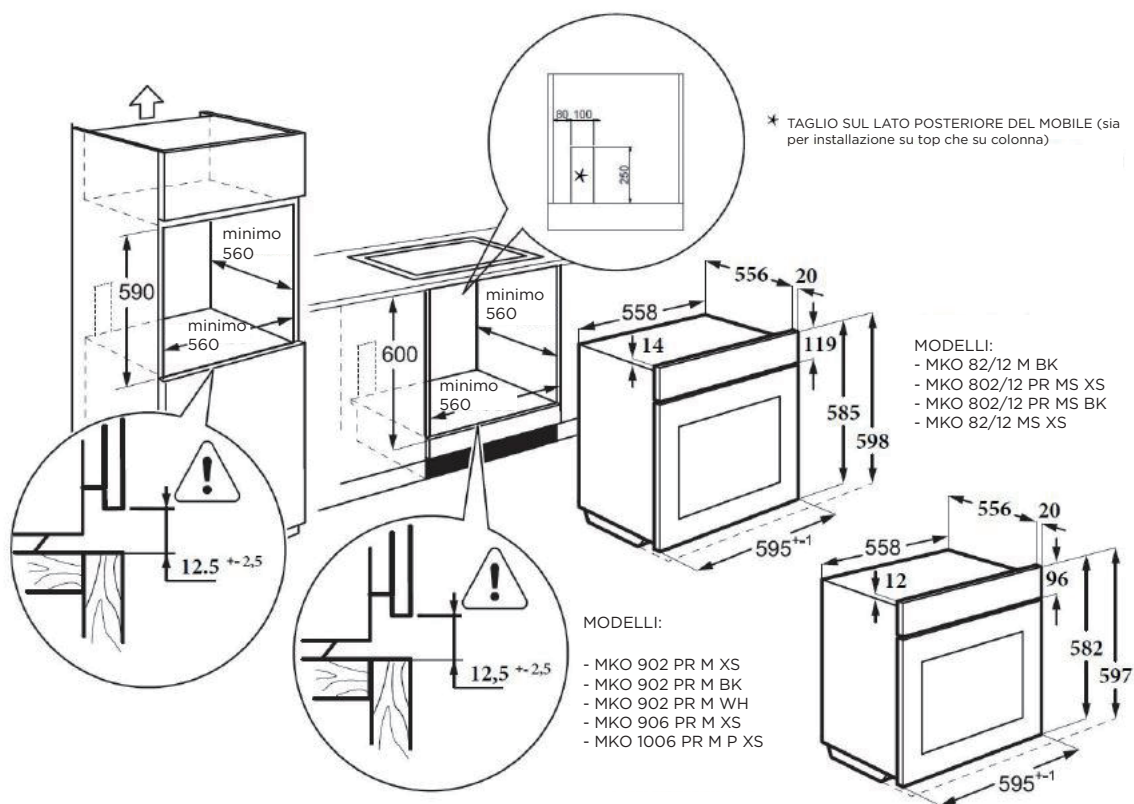
5. Prestare attenzione quando si inseriscono o si rimuovono gli accessori.

Lo scolorimento del rivestimento non influisce sulle prestazioni dell'apparecchio. Il che non è un problema secondo le leggi vigenti

- **Fogli di alluminio:** i fogli di alluminio all'interno del forno non devono toccare il vetro interno della porta del forno. Ciò potrebbe causare uno scolorimento permanente dei vetri.
- **Fogli di alluminio:** i fogli di alluminio all'interno del forno non devono toccare il vetro interno della porta del forno. Ciò potrebbe causare uno scolorimento permanente dei vetri.
- **Teglie in silicone:** Non utilizzare teglie in silicone, sottopiatte, coperchi o altri accessori contenenti silicone, se non sono approvati per la cottura in forno. Ciò potrebbe danneggiare il sensore del forno (se presente).
- **Umidità all'interno del forno:** dopo un lungo periodo di tempo, la presenza di umidità all'interno del forno potrebbe causare corrosione. Lasciare asciugare l'apparecchio dopo l'uso.
- **Raffreddamento con porta del forno aperta:** dopo le operazioni ad alta temperatura, lasciare raffreddare il forno a porta chiusa. Non forzare nulla contro la porta del forno, in quanto anche la presenza di una minima fessura potrebbe danneggiare la parte superiore del forno (pannello di controllo).
- **Succhi di frutta:** durante la cottura di succose torte di frutta, non riempire troppo la teglia. Qualsiasi fuoriuscita di succhi di frutta potrebbe causare macchie che non possono essere rimosse. Se disponibile, è consigliabile utilizzare una teglia più profonda.
- **Guarnizioni sporche:** se la guarnizione tra apparecchio e porta del forno è troppo sporca, quest'ultima potrebbe non chiudersi correttamente durante il funzionamento, danneggiando il frontale del forno (pannello di controllo). Pertanto, si consiglia di pulire regolarmente la guarnizione.
- **Non utilizzare la porta del forno come seduta o tavolo:** non sedersi sulla porta aperta del forno.

Non appoggiare o appendere nulla su di essa. Non collocare teglie o altri accessori sulla porta del forno.
- **Residui di cibo:** i residui di cibo o grasso all'interno della cavità del forno potrebbero causare incendi, pertanto si raccomanda di pulire regolarmente il forno dopo ogni cottura.
- **Manipolazione del forno durante l'installazione:** non afferrare o sollevare l'apparecchio dalla maniglia della porta del forno. La maniglia non è progettata per sostenere il peso dell'apparecchio, quindi potrebbe rompersi.
- **L'utilizzo del calore residuo** quando il forno è spento per mantenere il cibo caldo, può causare un'elevata umidità all'interno della cavità. Ciò può causare condensa e corrosione, danneggiando l'apparecchio di alta qualità e l'intera cucina. Per evitare la formazione di condensa, aprire la porta del forno o utilizzare la modalità "Scongelamento".

INSTALLAZIONE E DIMENSIONI GENERALI



Per garantire il funzionamento sicuro di questo apparecchio, verificare che l'installazione sia conforme alle istruzioni. Eventuali danni dovuti a un'installazione non corretta non sono coperti dalla garanzia.

Durante l'installazione, si prega di indossare guanti protettivi per evitare di tagliarsi le mani a causa dei bordi taglienti.

AVVERTENZA, il forno non deve essere installato dietro un pannello decorativo per evitare il surriscaldamento dell'apparecchio.

Non installare o mettere in funzione l'apparecchio se è danneggiato.

Prima di accendere l'apparecchio, rimuovere da essa tutti i materiali di imballaggio ed eventuali pellicole adesive protettive.

Le dimensioni indicate nella figura sopra sono espresse in mm.

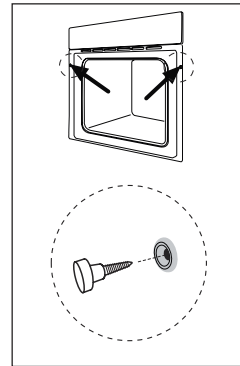
CARATTERISTICHE DEI MOBILI DI INSTALLAZIONE: I componenti di mobili da incasso (materiali plastici o legno impiallacciato) devono utilizzare materiali collanti resistenti al calore (almeno 100°C). L'utilizzo di materiali e colle non idonei potrebbe causare danni e deformazioni.

I mobili di montaggio devono consentire la corretta posa dei cavi elettrici ed essere sufficientemente robusti da sopportare il peso dell'apparecchio.

Il forno deve essere montato in modo sicuro nell'apposito vano, e può essere inserito all'interno di una colonna o sotto il top di un mobile componibile, permettendo la ventilazione necessaria.

Istruzioni per il montaggio:

1. Si prega di realizzare gli armadi in base ai dati di "INSTALLAZIONE".
2. Prima dell'installazione, verificare che la presa di corrente sia collegata a terra e che le dimensioni del mobile soddisfino i requisiti di installazione.
3. Installare l'apparecchio nella posizione prevista in cucina e installarlo in un armadio verticale.
4. Aprire la porta del forno, individuare i due fori di installazione sul telaio e fissare l'apparecchio nella posizione di installazione con le viti fornite con il prodotto.



Collegamento alla rete elettrica:

- Il forno è dotato di cavo di alimentazione a tre fili e di terminali liberi.
- Se il forno è collegato in modo permanente all'alimentazione, dotarlo di un interruttore di disconnessione e di una distanza di contatto di apertura adeguata (almeno 3 mm) per consentire la disconnessione completa dell'apparecchio nelle condizioni elencate nella Categoria di sovratensione III.

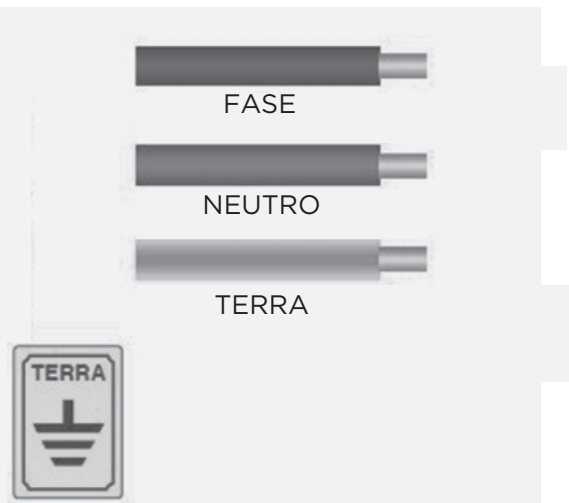
Si prega di verificare:

1. Utilizzare una spina e una presa adatte di corrente nominale di 16 A.
2. La spina e la presa devono essere facilmente accessibili e posizionate in modo tale che nessuna parte in tensione possa essere raggiunta durante l'inserimento o l'estrazione della spina.
3. La spina deve essere inserita facilmente.
4. Il forno non deve toccare la spina inserita, quando è installato in un mobile.
5. Non collegare i terminali di due apparecchi diversi alla stessa spina.
6. Se necessario, il cavo di alimentazione deve essere sostituito con uno di 3 x 1,5 mm² (tipo H05VV-F o H05RR-F)
7. Quando si collega l'apparecchio, verificare la corretta polarità dei terminali liberi (Marrone = Fase; Blu = Neutro; Giallo-verde = Terra)

N.B. Assicurarsi che la linea elettrica domestica (tensione, potenza massima e corrente) corrisponda ai valori previsti per il forno.

MESSA A TERRA

- L'installazione deve essere provvista di un cavo di messa a terra, solitamente contrassegnato da una guaina protettiva di colore giallo-verde.
- Tutti gli elettrodomestici devono essere messi a terra.
- Tale cavo deve essere collegato ad un impianto di terra remoto (solitamente picchetti interrati in profondità), che consenta di scaricare la corrente eventualmente accumulata sulla superficie degli apparecchi coinvolti.












FUNZIONI DI COTTURA

L'apparecchio dispone di diverse modalità di funzionamento che ne consentono un utilizzo semplice. La seguente tabella contiene la spiegazione delle diverse funzioni di cottura disponibili nel forno acquistato. I relativi simboli vi permetteranno di individuare facilmente le funzioni di cottura più adatte ai cibi.











Modalità di cottura per Forni a 8 funzioni + ECO

MKO 82/12-M BK; MKO 82/12 MS XS; MKO 802/12-PR MS BK; MKO 802/12-PR MS XS

Tipo di funzione		Temperatura	Utilizzato per
	Luce	/	Serve per illuminare la cavità del forno senza accendere alcun elemento riscaldante.
	Sbrinamento	/	Serve per lo scongelamento delicato di alimenti congelati (questa funzione non utilizza elementi riscaldanti).
	Doppia griglia con ventilazione	50°C-250°C	Questa funzione di cottura combina l'utilizzo di griglia, elemento riscaldante superiore e ventola. È la scelta ideale per la cottura di carni spesse, come lo stinco di maiale e il tacchino, in quanto rende questi alimenti croccanti all'esterno e morbidi e succosi all'interno.
	Doppia griglia	50°C-250°C	Questa funzione utilizza il calore generato dall'elemento riscaldante superiore e dal griglia. L'azione combinata di convezione e irraggiamento permette di grigliare grandi quantità di piccoli pezzi di carne, come salsicce, bistecche e bracioli di maiale, oppure di tostare il pane e cuocere finemente molti cibi.
	Verde	50°C-250°C	Questa funzione serve per una cottura delicata risparmiando energia.
	Griglia	50°C-250°C	Questa funzione attiva l'elemento riscaldante superiore per una cottura ottimale (gratin) attraverso l'irradiazione di piccole quantità di carne, come salsicce e bistecche.
	Cottura statica con ventilazione	50°C-250°C	L'elemento riscaldante superiore e quello inferiore vengono utilizzate insieme alla ventola posteriore per ottenere una distribuzione uniforme del calore, garantendo una cottura più rapida e omogenea dei cibi. Questa funzione permette la cottura multilivello di più cibi senza mescolare sapori e odori.
	Cucina tradizionale	50°C-250°C	La cucina tradizionale utilizza l'azione combinata dell'elemento riscaldante superiore e inferiore. Il calore viene distribuito all'interno della cavità del forno per convezione naturale. È la scelta ideale per cuocere piatti e alimenti di piccolo o medio spessore utilizzando un solo ripiano.
	Cottura statica inferiore	50°C-250°C	Questa funzione utilizza solo l'elemento riscaldante inferiore, concentrando il calore sulla superficie inferiore della cavità del forno. È la scelta ideale per completare la cottura e preparare pizze, torte e crostate croccanti.











Modalità di cottura per Forni a 9 funzioni + ECO

MKO 902-PR M XS; MKO 902-PR M BK; MKO 902-PR M WH; MKO 906-PR M XS

Tipo di funzione		Temperatura	Utilizzato per
	Luce	/	Serve per illuminare la cavità del forno senza accendere alcun elemento riscaldante.
	Sbrinamento	/	Serve per lo scongelamento delicato di alimenti congelati (questa funzione non utilizza elementi riscaldanti).
	Verde	50°C-250°C	Questa funzione serve per una cottura delicata risparmiando energia.
	Cottura statica inferiore	50°C-250°C <i>per modelli meccanici</i> 60°C-120°C per Easy Control e Touch Control	Questa funzione utilizza solo l'elemento riscaldante inferiore, concentrando il calore sulla superficie inferiore della cavità del forno. È la scelta ideale per completare la cottura e preparare pizze, torte e crostate croccanti.
	Cucina tradizionale	50°C-250°C	La cottura tradizionale sfrutta l'azione combinata dell'elemento riscaldante superiore e inferiore. Il calore viene distribuito all'interno della cavità del forno per convezione naturale. È la scelta ideale per cuocere piatti e alimenti di piccolo o medio spessore utilizzando un solo ripiano.
	Cottura statica con ventilazione	50°C-250°C	L'elemento riscaldante superiore e quello inferiore vengono utilizzate insieme alla ventola posteriore per ottenere una distribuzione uniforme del calore, garantendo una cottura più rapida e omogenea dei cibi. Questa funzione permette la cottura multilivello di più cibi senza mescolare sapori e odori.
	Griglia	50°C-250°C <i>per modelli meccanici</i> 180°C-240°C per Easy Control e Touch Control	Questa funzione attiva l'elemento riscaldante superiore per una cottura ottimale (gratin) attraverso l'irradiazione di piccole quantità di carne, come salsicce e bistecche.
	Doppia griglia	50°C-250°C <i>per modelli meccanici</i> 180°C-240°C per Easy Control e Touch Control	Questa funzione utilizza il calore generato dall'elemento riscaldante superiore e dal griglia. L'azione combinata di convezione e irraggiamento permette di grigliare grandi quantità di piccoli pezzi di carne, come salsicce, bistecche e braciole di maiale, oppure di tostare il pane e cuocere finemente molti cibi.
	Doppia griglia con ventilazione	50°C-250°C <i>per modelli meccanici</i> 180°C-240°C per Easy Control e Touch Control	Questa funzione di cottura combina l'utilizzo di griglia, elemento riscaldante superiore e ventola. È la scelta ideale per la cottura di carni spesse, come lo stinco di maiale e il tacchino, in quanto rende questi alimenti croccanti all'esterno e morbidi e succosi all'interno.
	Cottura convenzionale	50°C-250°C <i>per modelli meccanici</i> 50°C-240°C per Easy Control e Touch Control	Questa funzione attiva l'elemento riscaldante circolare e la ventola, permettendo una cottura dei cibi più uniforme e veloce. Questa funzione consente inoltre di cuocere più alimenti contemporaneamente, senza mescolare sapori e odori.

Modalità di cottura per Forni a 9 funzioni + ECO + PYRO

MKO 1006-PR M P XS

Tipo di funzione		Temperatura	Utilizzato per
	Luce	/	Serve per illuminare la cavità del forno senza accendere alcun elemento riscaldante.
	Sbrinamento	/	Serve per lo scongelamento delicato di alimenti congelati (questa funzione non utilizza elementi riscaldanti).
	Verde	50°C-250°C	Questa funzione serve per una cottura delicata risparmiando energia.
	Cottura statica inferiore	60°C-120°C	Questa funzione utilizza solo l'elemento riscaldante inferiore, concentrando il calore sulla superficie inferiore della cavità del forno. È la scelta ideale per completare la cottura e preparare pizze, torte e crostate croccanti.
	Cucina tradizionale	50°C-250°C	La cottura tradizionale sfrutta l'azione combinata dell'elemento riscaldante superiore e inferiore. Il calore viene distribuito all'interno della cavità del forno per convezione naturale. È la scelta ideale per cuocere piatti e alimenti di piccolo o medio spessore utilizzando un solo ripiano.
	Doppia griglia con ventilazione	50°C-250°C	L'elemento riscaldante superiore e quello inferiore vengono utilizzate insieme alla ventola posteriore per ottenere una distribuzione uniforme del calore, garantendo una cottura più rapida e omogenea dei cibi. Questa funzione permette la cottura multilivello di più cibi senza mescolare sapori e odori.
	Griglia	180°C-240°C	Questa funzione attiva l'elemento riscaldante superiore per una cottura ottimale (gratin) attraverso l'irradiazione di piccole quantità di carne, come salsicce e bistecche.
	Doppia griglia	180°C-240°C	Questa funzione utilizza il calore generato dall'elemento riscaldante superiore e dal griglia. L'azione combinata di convezione e irraggiamento permette di grigliare grandi quantità di piccoli pezzi di carne, come salsicce, bistecche e bracirole di maiale, oppure di tostare il pane e cuocere finemente molti cibi.
	Doppia griglia con ventilazione	180°C-240°C	Questa funzione di cottura combina l'utilizzo di griglia, elemento riscaldante superiore e ventola. È la scelta ideale per la cottura di carni spesse, come lo stinco di maiale e il tacchino, in quanto rende questi alimenti croccanti all'esterno e morbidi e succosi all'interno.
	Cottura convenzionale	50°C-240°C	Questa funzione attiva l'elemento riscaldante circolare e la ventola, permettendo una cottura dei cibi più uniforme e veloce. Questa funzione consente inoltre di cuocere più alimenti contemporaneamente, senza mescolare sapori e odori.
Modalità pirolitica	Pirolisi	circa 450°C	Utilizzato per una facile pulizia della cavità di cottura

Luce per tutti i modelli

Quando si accende l'apparecchio in qualsiasi modalità, la lampada all'interno della camera di cottura rimane sempre accesa fino al termine delle operazioni (ad eccezione della funzione ECO). La modalità "Luce" può essere utilizzata per diverse attività, come la pulizia o la preparazione della cottura (in questa funzione non sono accese elementi riscaldanti).

PRIMO UTILIZZO

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima cottura, è necessario pulire accuratamente la cavità del forno ed i relativi accessori.

1. Rimuovere eventuali adesivi, pellicole protettive e tutti i materiali di imballaggio.
2. Rimuovere tutti gli accessori e le griglie laterali all'interno del forno (vedere il relativo capitolo per la rimozione delle griglie laterali).
3. Pulire accuratamente gli accessori e le griglie laterali con acqua e sapone, utilizzando una spugna morbida o una spazzola morbida.
4. Verificare che all'interno del forno non siano presenti residui di materiali di imballaggio, come resti di polistirolo e legno, che potrebbero causare incendi.
5. Pulire le superfici piane della porta del forno e della cavità con un panno morbido e umido.
6. Per eliminare l'odore quando l'apparecchio è nuovo, riscaldarlo vuoto con la porta del forno chiusa.
7. Quando l'apparecchio viene riscaldato per la prima volta, è necessario garantire un'adeguata ventilazione della cucina. Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dalla cucina durante questa operazione. Chiudere le porte delle stanze adiacenti.
8. Quando il forno viene acceso per la prima volta, impostare l'apparecchio come indicato di seguito:

Impostazioni	
Modalità di riscaldamento	
Temperatura	250°C
Tempo	1 ora

Una volta che l'apparecchio si è raffreddato:

1. Pulire le superfici piane della porta del forno e della cavità con acqua e sapone, utilizzando una spugna morbida o una spazzola morbida.
2. Asciugare tutte le superfici.
3. Installare i telai dei cavi laterali e collegare gli accessori.

CONOSCERE IL FORNO

IDENTIFICAZIONE DELL'APPARECCHIO

Questo capitolo descrive il pannello di controllo e gli accessori. Sono incluse anche le informazioni su diverse funzioni dell'apparecchio.

Nota: I dettagli e i colori del prodotto possono cambiare a seconda del modello effettivo.

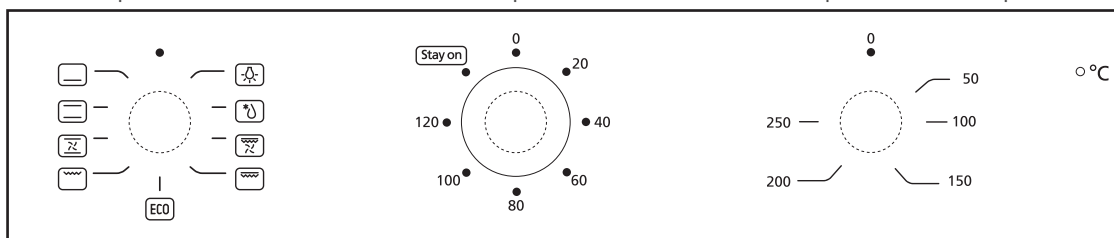
PANNELLO DI CONTROLLO PER I MODELLI MECCANICI

Modelli: MKO 82/12 M BK; MKO 82/12 MS XS; MKO 802/12-PR MS BK; MKO 802/12-PR MS XS;

Manopola delle funzioni

Manopola del timer

Manopola della temperatura

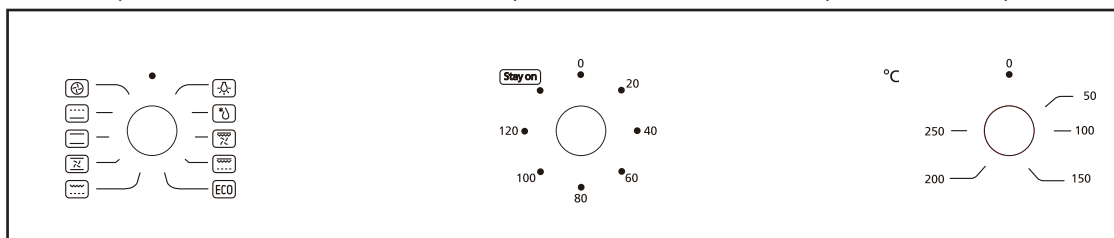


Modelli: MKO 902-PR M XS; MKO 902-PR M BK; MKO 902-PR M WH

Manopola delle funzioni

Manopola del timer

Manopola della temperatura



Attenzione: l'immagine è solo di riferimento e potrebbe non corrispondere esattamente al modello acquistato.

Manopole

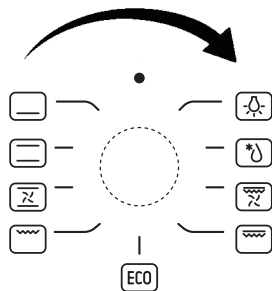
Ruotando le manopole si può impostare le modalità di funzionamento del forno. Ogni manopola si trova esattamente al centro delle icone stampate sul vetro del pannello di controllo, in modo da poter configurare facilmente l'apparecchio (in modo semplice e diretto). Le modalità di funzionamento non hanno limitazioni, in modo da poter ottenere il massimo dall'apparecchio.

Indicatore luminoso

Questo indicatore è una sorta di spia luminosa che indica se gli elementi riscaldanti dell'apparecchio sono in uso o meno. Quando l'apparecchio viene alimentato, la spia luminosa si accende e si spegne: è acceso quando almeno uno degli elementi riscaldanti è in uso, mentre è spento quando non viene utilizzato alcun elemento riscaldante.

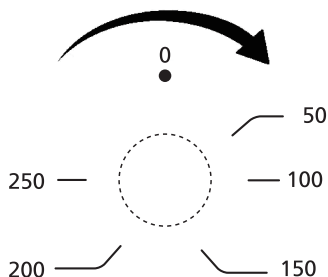
Selezione delle funzioni di cottura

Quando la manopola è impostata su "0", la funzione di cottura non è definita. Per selezionare una funzione di cottura, puoi ruotare la manopola posta sul lato sinistro del pannello di controllo. Per selezionare la funzione di cottura preferita, è necessario ruotare la manopola in modo che l'indice su di essa indichi la funzione richiesta.



Impostazione della temperatura

La selezione della temperatura di cottura può essere effettuata in modo simile alla selezione della funzione di cottura. È possibile utilizzare la manopola della temperatura situata sul lato destro del pannello di controllo. Per selezionare la temperatura di cottura preferita, è necessario ruotare la manopola in modo che l'indice su di essa indichi la temperatura richiesta.



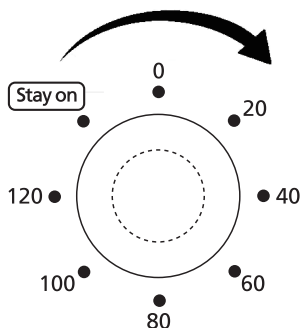
Accensione dell'apparecchio

Dopo aver impostato la modalità di cottura e la temperatura, è possibile accendere l'apparecchio ruotando la manopola del tempo al centro del pannello di controllo. Per selezionare il tempo di cottura preferito, è necessario ruotare la manopola in modo che l'indice su di essa indichi il tempo desiderato. A questo punto il forno è acceso (è possibile impostare un tempo massimo di cottura di 2 ore).

Nota

La manopola per la configurazione del TIMER accende il forno. Una volta spostata la manopola dalla posizione originale, il forno è in funzione. Una volta avviato il riscaldamento del forno, la manopola ruoterà lentamente in senso antiorario, fino a quando l'indice della manopola non raggiungerà la posizione originale "0". A questo punto, il forno emette un segnale acustico di avvertimento e si spegne (una volta spento, la cavità del forno mantiene a lungo la temperatura di cottura impostata, quindi per evitare cotture eccessive o bruciature, togliere il cibo dal forno).

Ruotando in senso antiorario la manopola per il controllo del TIMER dalla posizione iniziale "0", si fermerà sulla posizione "Acceso sempre". Ciò significa che il forno funzionerà continuamente senza il controllo del timer e non si spegnerà automaticamente. Per utilizzare questa modalità, lasciare l'apparecchio sotto la sorveglianza di una persona esperta, che conosca l'uso sicuro del forno e sapere gestire i relativi rischi.



Indicatore

Quando il forno è in funzione, l'indicatore sul lato destro del pannello di controllo si accende e durante la cottura si accende e si spegne in base all'attivazione degli elementi riscaldanti.

Modifiche alle impostazioni

Quando il forno è in funzione, è possibile ruotare le manopole del pannello di controllo per modificare le impostazioni di cottura (funzione, temperatura e tempo).

Cambiando funzione quando il forno è in funzione, cambia la modalità di cottura (se la manopola viene ruotata in posizione LUCE e SCONGELAMENTO gli elementi riscaldanti vengono spenti, mentre se la manopola viene riportata in posizione "0", l'apparecchio viene spento, anche se il timer è ancora in funzione).

Ruotando la manopola della temperatura quando il forno è in funzione si modifica la temperatura di cottura degli alimenti. Se durante il tempo di cottura la manopola viene portata in posizione "0", gli elementi riscaldanti si spengono, mentre la luce e il timer rimangono accesi e la ventola di raffreddamento funziona in base alla temperatura impostata del forno.

Ruotando la manopola per il controllo del timer quando il forno è in funzione, si modifica il tempo di cottura rimanente durante la cottura degli alimenti. Ruotando la manopola in posizione "0" durante il processo di cottura, l'apparecchio si spegne.

Quando il forno è spento, anche l'indicatore luminoso si spegne.

Attenzione!

Dopo l'uso, il forno è molto caldo all'interno, anche quando è spento. Non toccare mai le superfici o gli elementi interni del forno. Indossare guanti protettivi per rimuovere gli accessori e le teglie dal forno e lasciare raffreddare l'apparecchio. Per evitare ustioni o lesioni, si prega di tenere i bambini lontani dal forno.

Nota

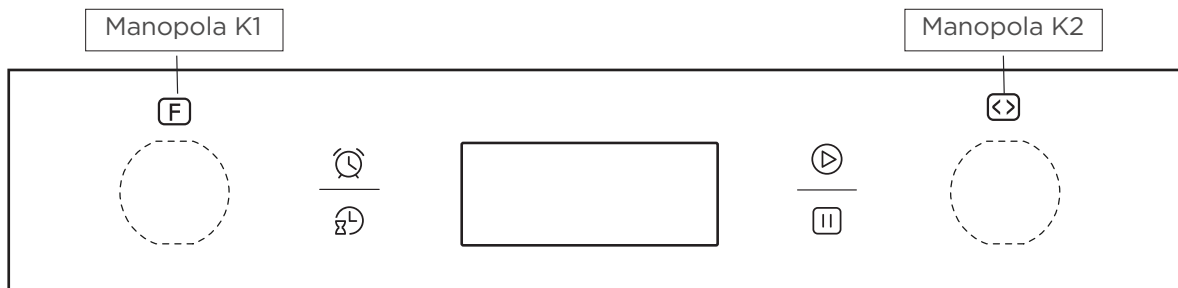
La modifica della funzione/temperatura/tempo di cottura mentre il forno è in funzione può avere effetti negativi sul processo di cottura. Quindi si consiglia di effettuare qualsiasi modifica solo se si è molto esperti.

Attenzione!

L'apertura della porta del forno quando è in funzione non interrompe il funzionamento del forno. Si prega di prestare particolare attenzione per evitare ustioni.

PANNELLO DI CONTROLLO PER MODELLI EASY CONTROL

Modelli: MKO 906-PR M XS; MKO 1006-PR M P XS






Attenzione: l'immagine è solo di riferimento e potrebbe non corrispondere esattamente al modello acquistato.

Per ruotare le manopole Push Pull, premerle e tirarle, quindi non richiuderle mentre il forno è in funzione.


Impostazioni dell'orologio


Dopo aver collegato il forno alla rete elettrica, il display mostrerà "0:00" con luce fissa. Per impostare l'orologio, procedere come segue:



- 1 - Premendo il tasto , le cifre delle ore inizieranno a lampeggiare.
- 2 - Ruotare la manopola destra "K2" per impostare le ore (valore compreso tra 0 e 23).
- 3 - Premere il tasto  per confermare la selezione. Quindi, le cifre dei minuti inizieranno a lampeggiare.
- 4 - Ruotare la manopola destra "K2" per impostare i minuti (valore compreso tra 0 e 59).
- 5 - Premere il tasto  per confermare la selezione e completare le impostazioni.

N.B. Se l'orologio non viene impostato, il display mostrerà "0:00".




Impostazione della funzione di cottura e della temperatura


- 1 - Ruotando la manopola sinistra "K1" si seleziona la funzione di cottura desiderata.
- 2 - Ruotando la manopola destra "K2" si seleziona la temperatura di cottura desiderata (*).
- 3 - Premere il tasto Invio  per confermare l'attivazione del forno.

È inoltre possibile accendere il forno subito dopo aver selezionato la funzione di cottura, premendo il tasto . In questo caso il forno imposterà una temperatura di cottura predefinita in base alla funzione selezionata.


(*) Le funzioni Lampada  e Scongelo  non consentono l'impostazione della temperatura di cottura, in quanto non è in funzione alcun elemento riscaldante.

Ruotando la manopola "K2" nelle restanti funzioni sarà possibile modificare la temperatura a passi di 5°C. Il valore della temperatura lampeggerà finché il centro della cavità del forno non raggiunge la temperatura impostata. Una volta raggiunta la temperatura, il forno emette un breve segnale acustico e il valore della temperatura viene visualizzato fisso sul display.


Quando il forno è in funzione, è possibile metterlo in pausa premendo il tasto Stop . Successivamente è possibile riprendere il normale funzionamento in base alle funzioni precedentemente selezionate, premendo il tasto Inizio . Premendo due volte il tasto Stop  si cancelleranno le impostazioni di cottura correnti e il forno entrerà in modalità standby.


Durante il normale funzionamento è possibile visualizzare l'ora corrente (se già impostata) premendo il tasto . Dopo 3 secondi, il display mostrerà nuovamente la funzione di cottura corrente, la temperatura e il tempo.

Impostazione del tempo di cottura

È possibile impostare il tempo di cottura preferito, in modo che il forno si spenga automaticamente una volta trascorso il tempo desiderato. Dopo aver impostato la funzione e/o la temperatura preferita e premuto il tasto di accensione , il display mostrerà 9 ore come tempo di cottura predefinito. Questa impostazione può essere modificata con i seguenti passi:




1 - Quando il forno è in funzione, ruotare la manopola sinistra "K1" per impostare il tempo di cottura (da 1 minuto a 9 ore).

2 - Premere il tasto Invio  per confermare. Il forno inizierà un conto alla rovescia e dopo la sua scadenza il forno emetterà un segnale acustico e si spegnerà automaticamente.

N.B. Se, dopo aver impostato la durata della cottura, non si preme il tasto Invio  entro 3 secondi, il forno passerà automaticamente alla durata della cottura precedentemente impostata.

Accensione della luce del forno

La luce all'interno della cavità è sempre accesa per tutte le funzioni di cottura e scongelamento (tranne la funzione ECO). È sempre possibile accendere la luce all'interno del forno tramite la relativa funzione e utilizzarla, ad esempio, durante la pulizia dell'apparecchio.

Ruotare la manopola sinistra "K1", selezionare la funzione Luce  e premere il tasto Invio : si accenderà la luce all'interno della cavità del forno. Per spegnere la luce e passare alla modalità standby, premere due volte il tasto Stop .

Impostazione della funzione Timer


La funzione Timer del forno è un comune timer da cucina e può essere utilizzata solo quando il forno è in modalità standby.




1 - Quando il forno è in modalità standby, premere il tasto  per accedere alla funzione Timer.


2 - Ruotare la manopola destra "K2" per impostare le ore (valore compreso tra 0 e 9).

3 - Premere il tasto Invio  per confermare.

4 - Ruotare la manopola destra "K2" per impostare i minuti (valore compreso tra 0 e 59).


5 - Premere il tasto Inizio  per confermare e completare le impostazioni del Timer. Inizierà il conto alla rovescia del forno e dopo la sua scadenza, il cicalino del forno mette un segnale acustico per 10 volte.

Durante il conto alla rovescia, il Timer può essere messo in pausa premendo una volta il tasto Stop , mentre premendo una volta il tasto Inizio  il conto alla rovescia riprende. Per annullare la funzione Timer e passare alla modalità standby, premere due volte il tasto Stop .

Durante il conto alla rovescia, è possibile visualizzare l'ora corrente (se già impostata) premendo il tasto . Dopo 3 secondi, il display mostrerà nuovamente il conto alla rovescia del timer.

Impostazione del tempo iniziale e della durata della cottura


Con questa funzione è possibile impostare l'ora di accensione automatica del forno e la durata di cottura degli alimenti, prima che il forno si spenga automaticamente (per utilizzare questa funzione è necessario impostare prima l'orologio: vedere paragrafo relativo).


1 - Premere il tasto .




2 - Ruotare la manopola destra "K2" per impostare le ore (valore compreso tra 0 e 23)


3 - Premere il tasto .

4 - Ruotare la manopola destra "K2" per impostare i minuti (valore compreso tra 0 e 59)

5 - Quindi, NON è necessario premere il tasto , ma è possibile ruotare la manopola sinistra "K1" per impostare la funzione di cottura preferita.

6 - Successivamente è possibile premere il tasto Invio  e ruotare la manopola sinistra "K1" e la manopola destra "K2" per impostare la durata e la temperatura di cottura preferite.





7 - Premere il tasto Invio  per completare le impostazioni; il display mostrerà l'ora e un'icona  clessidra sempre accesa (il display non visualizzerà altri simboli quali funzione e temperatura...). È sempre possibile controllare l'ora di inizio cottura premendo il tasto : il display mostrerà per circa 3 secondi l'ora iniziale, poi tornerà a visualizzare l'ora corrente.


8 - All'ora impostata un segnale acustico avviserà che la cottura è iniziata, mentre il simbolo  della clessidra si spegne e vengono nuovamente visualizzati tutti gli altri indicatori (funzione, temperatura e durata della cottura).

9 - Allo scadere del tempo di cottura impostato, il forno si spegnerà automaticamente.

Nota



- Questa impostazione non è disponibile per le funzioni Luce, Scongellamento e Sonda Carne (se disponibile).



- Una volta impostata la programmazione, è sempre possibile verificare le impostazioni definite, premendo una volta il tasto Stop . Il display visualizzerà le impostazioni relative a funzione, temperatura e durata della cottura. Premere il tasto Inizio  per tornare alla schermata precedente (il display visualizzerà la clessidra  e l'ora) o premere nuovamente il tasto Stop  per cancellare le impostazioni di inizio/arresto cottura (il display visualizzerà solo l'ora).

- Una volta impostata la programmazione, è possibile visualizzare solo l'ora di inizio cottura definita premendo il tasto . Dopo 3 secondi il display mostrerà nuovamente l'ora corrente

Funzione di Blocco per Bambini

Questa funzione serve a evitare modifiche accidentali alle impostazioni del forno durante il processo di cottura o in modalità standby.

Per entrare in modalità "BLOCCO", tenere premuti contemporaneamente per 3 secondi i tasti Inizio  e Stop : il sistema emetterà un segnale acustico per avvisare che la funzione è ora abilitata.

Per entrare in modalità "SBLOCCO", tenere premuti per 3 secondi i tasti Inizio  e Stop  contemporaneamente: il sistema emetterà un segnale acustico per avvisare che la funzione è ora disabilitata.

N.B. Se la funzione blocco di sicurezza per bambini è abilitata durante la cottura, il forno può essere spento solo disabilitando prima la funzione di blocco e poi spegnendo l'apparecchio attraverso premere il tasto Stop.

Funzione di risparmio energetico

Se non si effettuano operazioni (ruotare le manopole, premere i tasti) per 10 minuti, il forno passa alla modalità Risparmio Energetico e il display si spegne (il display non mostra più l'ora corrente). Per uscire da questa modalità è possibile premere un tasto qualsiasi o ruotare la manopola. La funzione di risparmio energetico può essere abilitata manualmente premendo per 3 secondi il tasto di Inizio (▶).

Funzione di Pirolisi (se disponibile)

Questa funzione permette una facile e completa pulizia della cavità del forno.

1 - Ruotare la manopola sinistra "K1" e selezionare la Funzione di Pirolisi (il display visualizzerà "PyR").

2 - Premere il tasto Invio (▶) per confermare. Il tempo predefinito per questa funzione è di 2 ore, ma la durata del ciclo può essere ridotta a 1 ora e 30 minuti ruotando la manopola destra "K1".

Nota:

- a) Prima di attivare la Funzione di Pirolisi, rimuovere gli avanzi di cibo e verificare che il forno sia vuoto. Togliere tutto ciò che si trova all'interno del forno (telai laterali, griglie, leccarda, teglie, vassoi di supporto...) in quanto potrebbero danneggiarsi. Per la rimozione dei telai laterali in filo metallico, vedere il relativo capitolo.
- b) Se la porta del forno non è chiusa, la Funzione di Pirolisi non può essere avviata e il display visualizzerà "PORTA".
- c) Una volta terminato il ciclo di pirolisi, il forno passa in modalità raffreddamento e il display visualizzerà "RAFFREDDAMENTO".

Attenzione!

Durante il funzionamento del forno NON premere le manopole Push Pull, ma mantenerle in posizione esterna.

Attenzione!

Dopo l'uso, il forno è molto caldo all'interno, anche quando è spento. Non toccare mai le superfici o gli elementi interni del forno. Indossare guanti protettivi per rimuovere gli accessori e le teglie dal forno e lasciare raffreddare l'apparecchio. Per evitare infortuni.

Attenzione!

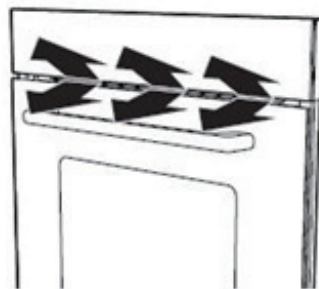
L'apertura della porta del forno quando è in funzione non interrompe il funzionamento del forno.

Si prega di prestare particolare attenzione per evitare ustioni.

VENTILATORE DI RAFFREDDAMENTO (per tutti i modelli)

La ventola di raffreddamento si accende e si spegne quando necessario. L'aria calda può fuoriuscire attraverso apposite aperture tra la porta del forno e il pannello di controllo. Per raffreddare rapidamente il forno, la ventola di raffreddamento può continuare a funzionare per un po' e poi si spegne automaticamente.

ATTENZIONE: non coprire le prese d'aria tra la porta del forno e il pannello di controllo in quanto l'apparecchio potrebbe surriscaldarsi.

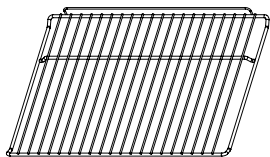


ACCESSORI

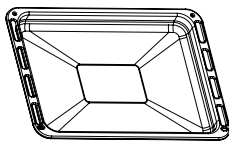
L'apparecchio è dotato di un'ampia gamma di accessori. Questo capitolo descrive gli accessori in dotazione e le informazioni per il loro corretto utilizzo.

Accessori in dotazione

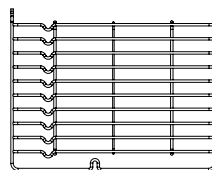
L'apparecchio è dotato dei seguenti accessori:



Griglia a filo



Leccarda



Supporto laterale

Attenzione: l'immagine è solo di riferimento e potrebbe non corrispondere esattamente al modello acquistato.

GRIGLIA A FILO: serve come supporto per vassoi, coppe per alimenti e tutti i recipienti diversi dalla leccarda in dotazione, oppure per cucinare principalmente nelle modalità Griglia e Griglia con Ventilazione (grigliare carne e pesce, tostare il pane, ecc.).

LECCARDA: serve per raccogliere il sugo dalle griglie o per cucinare direttamente i cibi; se non utilizzata, la leccarda va tolta dal forno durante la fase di cottura.

SUPPORTO LATERALE: Per la cottura di cibi di pezzatura maggiore, è possibile rimuovere questi supporti per griglia e ripiano sui lati destro e sinistro del forno, è possibile appoggiare teglie e vassoi sul piano del forno, utilizzando le funzioni come Grill radiante, Doppia griglia, Doppia griglia con ventilazione. **NOTA:** Quando si posizionano le pietanze sul fondo del forno, **NON** utilizzare le funzioni con il riscaldatore inferiore per evitare che il calore si accumuli sul fondo.

Gli accessori del forno che possono venire a contatto con gli alimenti sono realizzati con materiali appropriati in conformità alle normative vigenti.

Si prega di utilizzare solo accessori originali. Sono stati appositamente progettati per il tuo elettrodomestico e possono essere acquistati presso i nostri Centri di Assistenza autorizzati.

Nota

Il calore può causare deformazioni degli accessori. Ciò non influisce sul loro utilizzo: una volta raffreddati, riprendono la loro forma originale.

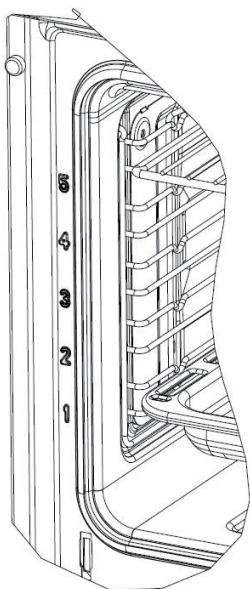
Inserimento degli accessori

La cavità del forno ha cinque posizioni. Queste posizioni sono numerate dal basso verso l'alto.

ATTENZIONE: non utilizzare nessuna funzione di cottura posizionando il cibo direttamente (con o senza contenitore) sul fondo del forno, ma utilizzare sempre le posizioni numerate.

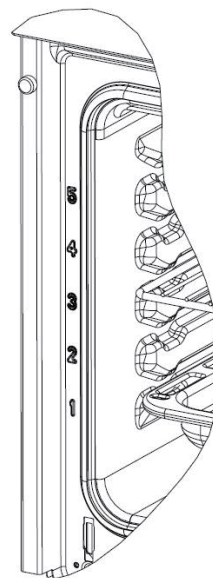
Nota

1. Inserire sempre gli accessori all'interno della cavità del forno nella giusta posizione.
2. Inserire sempre completamente gli accessori all'interno della cavità del forno, in modo che non tocchino il vetro della porta del forno.



Queste immagini mostrano i STRATI DI COTTURA numerati sulla parte anteriore della cavità del forno, sia con telai laterali in filo metallico (a sinistra), sia con guide morbide (a destra).

Le tabelle di cottura descrivono le posizioni ideali per ogni tipo di utilizzo del forno.

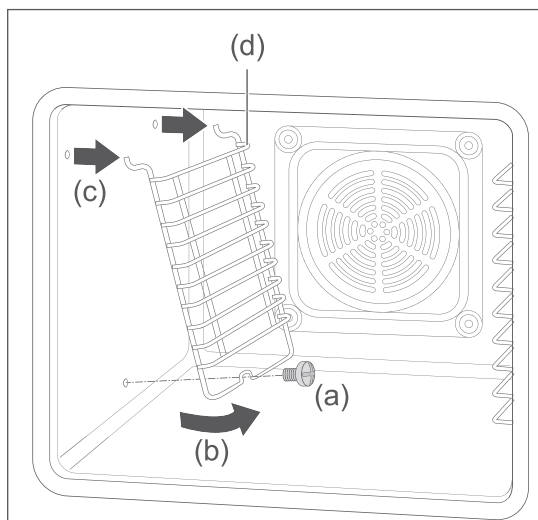


RIMOZIONE DEI TELAI METALLICI (se disponibili)

N.B. I telai laterali devono essere sempre rimossi durante il ciclo di PIROLISI (se disponibile) per evitare danni e scolorimento dei componenti.

La seguente procedura descrive la rimozione dei telai laterali in filo metallico. Possono essere rimossi per garantire una pulizia ottimale del forno e dei telai laterali o per lo scongelamento di grandi quantità di cibo:

1. Rimuovere gli accessori all'interno del forno (griglia a fino e leccarda).
2. Allentare la vite (a) nella parte inferiore del telaio laterale (d) sotto gli strati di cottura.
3. Sollevare il telaio laterale verso la parte superiore della cavità (b).
4. Rimuovere il telaio dai fori nella parte superiore della cavità, evitando danni al rivestimento.
5. Applicare la stessa procedura per rimuovere il telaio opposto.
6. Pulire la cavità del forno e i telai laterali con acqua calda e un detergente delicato (non abrasivo), quindi asciugare il tutto.



INSERIMENTO DEI TELAI LATERALI NELLA CAVITÀ DEL FORNO

1. Sollevare il telaio laterale (d), inserire i ganci superiori negli rispettivi fori sulla parte superiore del bordo cavità (c) e ruotarlo verso la parete.
2. Fissare il telaio laterale alla cavità con la vite (a)
3. Applicare la stessa procedura al telaio opposto.
4. Ora è possibile inserire la leccarda e la griglia all'interno della cavità.

SMONTAGGIO DELLA PORTA DEL FORNO

Attenzione!

Pericolo di danni e lesioni!!

La porta del forno è dotata di pannelli in vetro che possono rompersi se non maneggiati correttamente. La rottura del vetro può causare tagli e lesioni.

- Non far cadere la porta del forno e i pannelli di vetro.
- Se un vetro è danneggiato, non utilizzare il forno e contattare il Centro di Assistenza.
- Se un pannello di vetro è rotto, tenere lontani i bambini e rimuovere con cura tutti i pezzi di vetro.
- Attenzione: la porta del forno potrebbe chiudersi automaticamente quando si tenta di rimuovere i vetri interni prima di rimuovere la porta dall'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio senza i vetri interni.

MONTAGGIO E RIMOZIONE DELLA PORTA DEL FORNO DALL'APPARECCHIO

Per pulire in modo semplice e sicuro la porta del forno, è necessario rimuoverla dal telaio del prodotto:

1. Spalancare la porta del forno.
2. Aprire le due leve di bloccaggio a sinistra ea destra verso l'esterno (a) come indicato a lato (Fig. 1).
3. Chiudere lentamente la porta del forno finché non si ferma.
4. Con le mani, afferrare la porta ai lati sollevarla leggermente verso l'alto e rimuoverla (Fig. 2).
5. Pulire la porta del forno ei vari pannelli di vetro (vedere paragrafo successivo per lo smontaggio del vetro interno).
6. Una volta pulita, rimontare la porta del forno sull'apparecchio eseguendo la procedura inversa, quindi assicurarsi prima che le cerniere siano inserite nella giusta posizione a destra e a sinistra. Le cerniere devono poter essere inserite facilmente e senza resistenza. Se si avverte una certa resistenza, verificare che le cerniere siano inserite correttamente nelle rispettive sedi.
7. Dopo aver chiuso le leve di bloccaggio a destra e a sinistra, spingendole verso l'interno come indicato nella Fig.3, se la porta del forno è montata correttamente è possibile chiuderla senza alcun problema; oltre a chiuderla correttamente se la porta del forno è montata correttamente deve lasciare libere le fessure di ventilazione tra vetro porta e pannello di controllo.

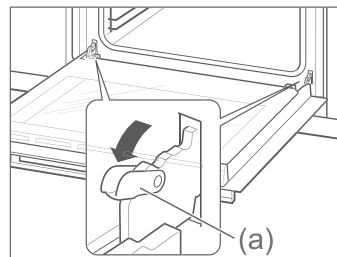


Fig. 1

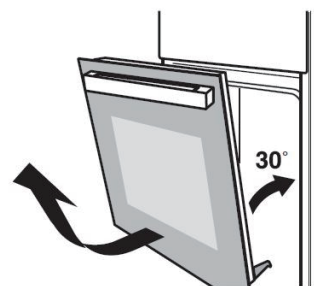


Fig. 2

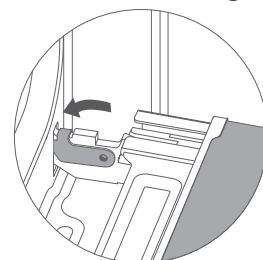


Fig. 3

SMONTAGGIO E PULIZIA DEI VETRI INTERNI DELLA PORTA DEL FORNO

La porta del forno, oltre al doppio vetro o vetro interno, può contenere in alcuni modelli un ulteriore vetro detto terzo vetro ed interposto tra il doppio vetro ed il vetro esterno. In questa sezione viene illustrato come procedere con la rimozione del vetro interno che andrebbe pulito di tanto in tanto su entrambi i lati.

Dopo aver rimosso la porta del forno dall'apparecchio come descritto nel paragrafo precedente, posizionarla su una superficie piana (inserendo un panno morbido) con il vetro interno rivolto verso sé stesso.

A questo punto seguire la procedura in base al modello di forno che hai acquistato.

Per MODELLI: MKO 82/12 M BK; MKO 802/12 PR MS XS; MKO 802/12 PR MS BK; MKO 82/12 MS XS

A. Spingere il doppio vetro (vetro interno) con due mani in direzione delle cerniere.



Figura 1

B. Su entrambi i lati premere in avanti con un dito il "morsetto" posteriore (b) in modo da staccare il doppio vetro (a) dalle staffe di bloccaggio fissate ai montanti della porta del forno.

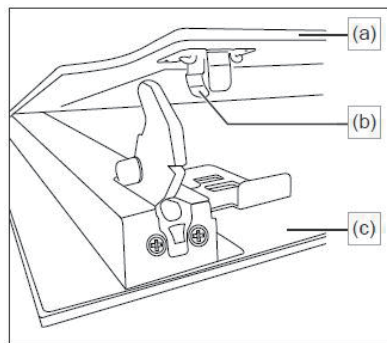


Figura 2

C. Spingere il doppio vetro (vetro interno) come indicato dalla freccia nella Figura 3 in modo da "sganciarlo" nella parte alta della porta. A questo punto è possibile rimuoverlo.

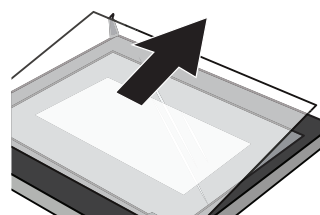


Figura 3

D. Dopo aver rimosso il doppio vetro, è possibile accedere al terzo vetro (se presente) e smontarlo come mostrato nella Figura 4.

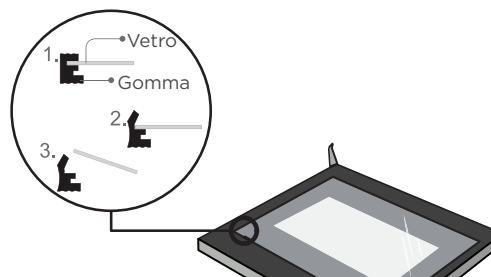


Figura 4

Dopo aver pulito accuratamente i vetri con acqua calda e un panno morbido, asciugarli accuratamente e rimontarli seguendo la procedura inversa.

Attenzione, quando si monta il doppio vetro (vetro interno) assicurarsi che i perni di bloccaggio posizionati nella parte inferiore si inseriscano e si incastrino correttamente nelle relative staffe fissate ai montanti della porta del forno.

A questo punto è possibile rimontare la porta dell'apparecchio seguendo le istruzioni descritte nel paragrafo precedente.

Per MODELLI: MKO 902-PR MS XS; MKO 902-PR M BK; MKO 902-PR M WH; MKO 906-PR M XS; MKO 1006-PR M P XS

1. Ruotare i due blocchi neri di fermo posizionati nella parte inferiore della porta del forno come mostrato nella Figura 1.



Figura 1

2. Sollevare il pannello di vetro interno (doppio vetro) nella parte inferiore e spingerlo con cautela nella direzione della freccia come mostrato nella Figura 2 e rimuoverlo completamente dalla porta del forno.

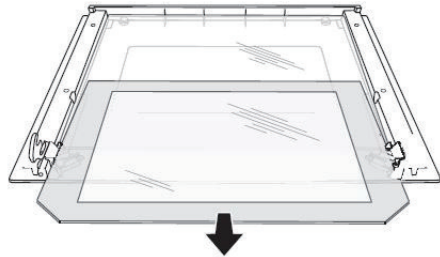


Figura 2

3. A questo punto è possibile rimuovere il vetro intermedio (il terzo vetro), sollevandolo prima nella parte inferiore (facendo attenzione a non perdere i gommini montati nei due angoli inferiori) e poi smuoverlo con cautela in direzione della freccia (Figura 3).

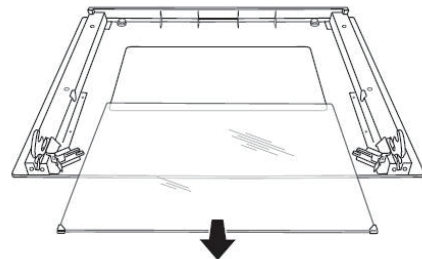


Figura 3

Dopo aver pulito accuratamente i vetri con acqua calda e un panno morbido, asciugarli accuratamente e rimontarli seguendo la procedura inversa.

A questo punto è possibile rimontare la porta dell'apparecchio seguendo le istruzioni descritte nel paragrafo precedente.

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA

Se la lampada sulla parete posteriore del vano forno si illumina, deve essere sostituita. Presso il Centro Assistenza o presso i rivenditori specializzati sono disponibili lampade alogene resistenti al calore (230 V~, 25 W, G9, T 300°C).

Quando si maneggia la lampada alogena, utilizzare un pezzo asciutto. Ciò aumenterà il ciclo di vita della lampada.

AVVERTENZA

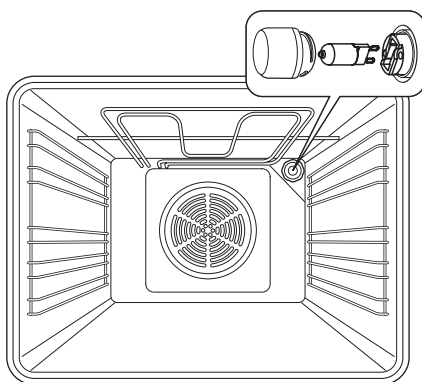
Pericolo di Scosse Elettriche!

Quando si sostituisce la lampada, i contatti del connettore sono sotto tensione. Prima di sostituire la lampada, rimuovere la presa di corrente dall'apparecchio o scollegare l'interruttore di emergenza dal contatore.

Rischio di ustioni!

L'apparecchio diventa molto caldo durante il funzionamento. Non toccare mai le superfici interne dell'apparecchio o gli elementi riscaldanti quando è ancora caldo. Lasciare sempre raffreddare l'apparecchio. Tenere i bambini a distanza di sicurezza.

1. Posizionare un panno sul fondo del forno, che deve essere freddo, per evitare danni.
2. Ruotare il coperchio in vetro in senso antiorario per rimuoverlo.
3. Rimuovere la lampada. AVVERTENZA, tirare la lampada e NON ruotarla.
4. Inserire la nuova lampada, assicurandosi che i perni siano nella posizione corretta.
5. Rimontare il coperchio in vetro.
6. Rimuovere il panno dal fondo della cavità, ricollegare l'alimentazione e selezionare la funzione LUCE per vedere se la lampada si accende.



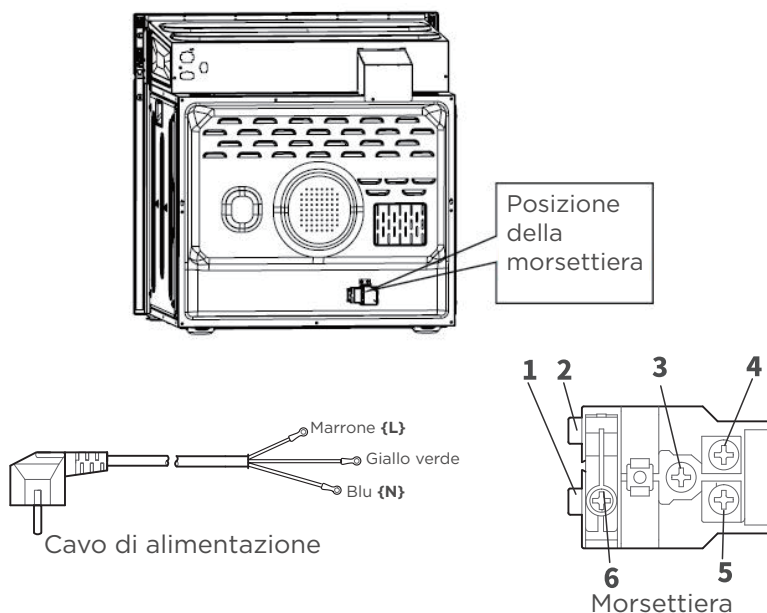
Coperchio in vetro

Se il coperchio in vetro della lampada alogena è danneggiato, deve essere sostituito. Il coperchio di vetro può essere reperito presso il centro di assistenza. Si prega di specificare il modello e il numero di serie dell'apparecchio.

SOSTITUZIONE DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE

Istruzioni per la corretta sostituzione del cavo:

- Dopo aver scollegato la spina dalla presa, utilizzare un piccolo cacciavite piatto per aprire la morsetteria ai punti 1 e 2.
- Utilizzare il cacciavite a stella per rimuovere le viti 3, 4, 5 e 6.
- Sostituire il cavo di alimentazione con quello nuovo e fissare il filo giallo/verde al punto 3, il filo marrone al punto 4 e il filo blu al punto 5.
- Per completare l'operazione, serrare la vite del punto 6 e chiudere la morsetteria.



Cautela, rischio di scosse elettriche!

Una manutenzione impropria potrebbe essere pericolosa. Le riparazioni e la sostituzione dei cavi danneggiati possono essere effettuate solo da tecnici specializzati. Se l'apparecchio è difettoso, rimuovere il cavo dalla presa di corrente o scollegare l'interruttore di emergenza dallo strumento. Si prega di contattare l'assistenza clienti.

Attenzione!

Il forno può essere fornito con cavo senza spina (per le caratteristiche della spina e del collegamento elettrico vedere apposita sezione).

INDICAZIONI GENERALI PER IL RISPARMIO ENERGETICO

1. Rimuovere tutti gli accessori non necessari durante il processo di cottura e cottura
2. Non aprire la porta del forno durante la cottura.
3. Se apri la porta del forno durante la cottura, attiva la modalità "LUCE" (senza modificare l'impostazione della temperatura)
4. Ridurre la temperatura in modalità non ventilata a 50°C da 5 a 10 minuti prima della fine della cottura. In questo modo, è possibile utilizzare il calore del vano forno per completare il processo.
5. Usa il ventilatore quando possibile. È possibile ridurre la temperatura da 20°C a 30°C
6. È possibile cucinare e cuocere su più livelli per volta utilizzando la funzione di cottura statica ventilata o la cottura convenzionale (se presente).
7. Utilizzare il calore residuo all'interno del forno al termine di una cottura per riscaldare altri alimenti.
8. Non preriscaldare il forno vuoto, se non necessario. Se è necessario il preriscaldamento, inserire il cibo subito dopo aver raggiunto la temperatura indicata dalla spia di spegnimento.
9. Non utilizzare fogli di alluminio riflettenti per coprire il fondo del vano forno.
10. Utilizzare stampi e contenitori con un rivestimento opaco scuro e di peso leggero. Cerca di non utilizzare accessori pesanti con superfici lucide, come acciaio inossidabile o alluminio.

CONDIZIONI AMBIENTALI

L'imballaggio è realizzato per proteggere il nuovo elettrodomestico da eventuali danni durante il trasporto. I materiali utilizzati sono scelti con cura e devono essere riciclati. Il riciclaggio riduce l'uso di materie prime e rifiuti. Gli apparecchi elettrici ed elettroniche contengono spesso materiali utili. Si prega di non smaltirli con i rifiuti domestici.



SALUTE

L'acrilammide viene prodotta principalmente riscaldando alimenti ricchi di amido (ad es. patate, patatine fritte, pane) a temperature molto elevate per lungo tempo.

Suggerimenti

1. Utilizzare tempi di cottura brevi.
2. Cucinare gli alimenti fino a ottenere un colore dorato in superficie, non bruciateli fino a diventare marrone scuro.
3. Le porzioni più grandi contengono meno acrilammide.
4. Utilizzare una modalità di cottura con ventilazione.
5. Patatine al forno: utilizzare più di 450 g per teglia, distribuire uniformemente e girare di tanto in tanto. Utilizzare le informazioni sul prodotto, se disponibili, per ottenere i migliori risultati di cottura.

PULIZIA E MANUTENZIONE DELL' APPARECCHIO

Detergenti

Con una buona manutenzione e pulizia, l'apparecchio manterrà il suo aspetto e rimarrà perfettamente funzionante per molti anni a venire. Di seguito sono riportate alcune istruzioni per la pulizia e la corretta manutenzione dell'apparecchio.

Assicurarsi che le diverse superfici non vengano danneggiate utilizzando detergenti sbagliati, seguire le indicazioni della tabella. A seconda del modello di apparecchio, potrebbero non essere presenti tutte le zone elencate.

Attenzione!

Rischio di danni alle superfici

Non utilizzare:

1. Detergenti forti e abrasivi o detergenti contenenti soda, ammoniaca, acidi e cloruri
2. Prodotti contenenti solventi.
3. Spazzole o cannuce in acciaio inox o spugne che contengono ancora sostanze abrasive.
4. Detersivi spray per forno, vetro o lavastoviglie.
5. Detergenti speciali per pulire l'apparecchio quando è caldo.

Prima del primo utilizzo, **pulire accuratamente il forno con una spugna nuova.**

Consigli

Si consiglia vivamente di acquistare prodotti per la pulizia e la cura tramite il centro di assistenza e di seguire le istruzioni e i suggerimenti del produttore.

Area esterna dell'apparecchio	Pulizia
Copertura pannello di controllo in acciaio inox (se presente)	<p>Acqua calda saponata: Pulire con un asciugamano e poi asciugarlo con un panno morbido. Rimuovere immediatamente tracce di anticalcare, grasso, amido e albumina (ad es. albume d'uovo) poiché sotto queste tracce può verificarsi corrosione.</p> <p>Prodotti speciali per la pulizia dell'acciaio inossidabile adatti alle superfici calde sono disponibili presso il nostro centro di assistenza o presso i rivenditori specializzati. Applicare uno strato molto sottile di detersivo con un panno morbido.</p>
Plastico	<p>Acqua calda saponata: Pulire con un asciugamano e poi asciugarlo con un panno morbido. Non utilizzare prodotti per vetro o raschietti.</p>
Superfici smaltate (interno del forno)	<p>Acqua calda saponata: Pulire con un asciugamano e poi asciugarlo con un panno morbido.</p>
Pannello di controllo	<p>Acqua calda saponata: Pulire con un asciugamano e poi asciugarlo con un panno morbido. Non utilizzare prodotti per vetro o raschietti.</p>
Vetro della porta del forno	<p>Acqua calda saponata: Pulire con un asciugamano e poi asciugarlo con un panno morbido. Non utilizzare raschietti o scaglie in acciaio.</p>
Maniglia della porta del forno	<p>Acqua calda saponata: Pulire con un asciugamano e poi asciugarlo con un panno morbido. Se il prodotto anticalcare entra in contatto con la maniglia della porta, pulirla immediatamente. In caso contrario, le macchie non potranno più essere rimosse.</p>
Coperchio di vetro per l'illuminazione interna	<p>Acqua calda saponata: Pulire con un asciugamano e poi asciugarlo con un panno morbido.</p>
Guarnizione del forno (non rimuovere)	<p>Acqua calda saponata: Pulire con una spugna. Non strofinarlo.</p>
Coperchio della porta del forno in acciaio inox (se presente)	<p>Acqua calda saponata: Pulire con un asciugamano e poi asciugarlo con un panno morbido. Rimuovere immediatamente tracce di anticalcare, grasso, amido e albumina (ad es. albume d'uovo) poiché sotto queste tracce può verificarsi corrosione.</p> <p>Prodotti speciali per la pulizia dell'acciaio inossidabile adatti alle superfici calde sono disponibili presso il nostro centro di assistenza o presso i rivenditori specializzati. Applicare uno strato molto sottile di detersivo con un panno morbido.</p>
Accessori interni (Leccarda/Griglia metallica e Telai laterali in filo metallico)	<p>Acqua calda saponata: Bagnare accuratamente e pulire con una spugna o un panno morbido e umido. Utilizzare solo detersivi neutri, non utilizzare prodotti abrasivi, spugne abrasive, solventi o oggetti metallici. Non lavarlo in lavastoviglie.</p>

Area esterna dell'apparecchio	Pulizia
Guide telescopiche (se presenti)	<p>Acqua calda saponata: Pulirle con un panno o una spugna.</p> <p>Non lavarlo in lavastoviglie. Si consiglia di pulire le guide quando sono chiuse all'interno del forno per evitare di asportare il lubrificante necessario per un corretto scorrimento.</p>
Sonda per carne (se presente)	<p>Acqua calda saponata: Pulirla con una spugna o un panno morbido. Non lavarlo in lavastoviglie.</p>

Nota

1. Le leggere differenze sulla parte anteriore dell'apparecchio sono dovute all'utilizzo di materiali diversi, come vetro, plastica e metallo.
2. Le ombre sui pannelli della porta del forno, che sembrano righe, sono causate dai riflessi creati dall'illuminazione interna.
3. Lo smalto viene cotto a temperature molto elevate. Ciò potrebbe causare una leggera variazione di colore. Questo è normale e non influisce sul funzionamento. I bordi delle teglie sottili non possono essere completamente smaltati e possono quindi essere taglienti. Ciò non compromette la protezione dalla corrosione.
4. Tenere sempre pulito l'apparecchio elettrico e rimuovere subito lo sporco per evitare che si accumuli.

Suggerimenti

1. Pulire il vano di cottura e gli accessori dopo ogni utilizzo e lasciarli asciugare bene. Utilizzare un panno umido con acqua calda e sapone.
2. Rimuovere tracce di calcare, grasso, amido e albumina (es. albume d'uovo) subito dopo l'uso dell'apparecchio.
3. Rimuovere le tracce di alimenti contenenti zucchero subito dopo l'uso, se possibile, quando il residuo è ancora caldo.
4. Controllare regolarmente la guarnizione del forno e la sua pulizia (si trova tra la cavità e il supporto del forno si trova attorno al telaio della cavità). Per la pulizia della guarnizione, fare riferimento alle informazioni riportate nella tabella precedente. Non utilizzare il forno se la guarnizione è danneggiata, contattare il Centro di Assistenza autorizzato.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Se si verifica un difetto, prima di chiamare il Centro di Assistenza, assicurarsi che non sia dovuto ad operazioni errate consultando la seguente tabella dei difetti.

Difetto	Possibile causa del difetto	Note/Soluzione
L'apparecchio non funziona	Fusibile difettoso.	Controlla l'interruttore di emergenza dello strumento.
	Blackout	Verificare che la luce della cucina o altri elettrodomestici in cucina funzionino.
Le manopole (se presenti) sono state rimosse dalla rispettiva asta.	Le manopole sono state accidentalmente disattivate.	È sufficiente inserire le manopole nelle rispettive aste poste nel pannello di controllo e premerle in modo che si incastrino tra loro e possano essere ruotate normalmente.
Le manopole (se presenti) non possono essere facilmente ruotate.	Potrebbe esserci dello sporco sotto le manopole.	Le manopole devono essere rimosse per la pulizia. Per rimuovere le manopole, è sufficiente staccarle dalle rispettive aste tirandole verso di sé. Pulire accuratamente le manopole utilizzando un panno e acqua saponata. Asciugarle accuratamente, utilizzando un panno morbido. Non utilizzare materiali appuntiti o abrasivi. Non bagnarle o lavarle in lavastoviglie. Non rimuovere le manopole troppo spesso in modo che l'accoppiamento con la sua asta non si allenti troppo.

Difetto	Note/Soluzione
Dopo una cottura si sente un rumore e si può notare una perdita d'aria tra la porta del forno e il pannello di controllo.	La ventola di raffreddamento continua a funzionare anche quando il forno viene spento per alcuni minuti, per evitare condizioni di elevata 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.	è stata utilizzata una temperatura diversa da quella indicata nella ricetta; controllare se la temperatura impostata corrisponde a quella indicata dalla ricetta. La quantità degli ingredienti utilizzati è diversa da quella indicata nella ricetta; si prega di ricontrollare la ricetta e le relative quantità di ingredienti.
Doratura non uniforme	La temperatura impostata è troppo alta, oppure il livello di cottura deve essere ottimizzato; controllare la ricetta e le impostazioni. La teglia scelta per la funzione di cottura selezionata non era ottima per dimensioni e/o colore e/o materiale. Quando si utilizza il calore radiante ("Cottura tradizionale"), utilizzare pirofilla con finitura opaca, colori scuri e peso leggero.

SERVIZIO CLIENTI

Il nostro centro di assistenza è pronto ad aiutarti a risolvere qualsiasi problema con il tuo elettrodomestico. Troveremo sempre una soluzione. Si prega di contattare il fornitore da cui è stato acquistato l'apparecchio. Al momento della telefonata, si prega di fornire il modello e il S/N (numero di serie), in modo da poter fornire una consulenza adeguata. La targhetta con questi numeri si trova sulla facciata del forno, visibile quando si apre la porta.

Per esempio:

Modello	MKO 902-PR M WH
Tensione consigliata:	220-240 V~
Frequenza consigliata:	50 Hz-60 Hz
Potenza elettrica:	3,0 kW



Per risparmiare tempo, si prega di annotare il modello dell'apparecchio e il numero di telefono dell'assistenza nello spazio sottostante, se necessario.

SCHEDA DI MANUTENZIONE

Modello numero:	Data di acquisto
Numero di serie	Negozi dove acquistato

Attenzione

L'apparecchio deve essere installato in conformità alle normative vigenti e utilizzato solo in uno spazio ben ventilato. Si prega di leggere le istruzioni prima di installare o utilizzare l'apparecchio.

Nota

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

Se decidi di affidarti ad un professionista certificato, avrai la certezza che la riparazione verrà effettuata da tecnici che porteranno i ricambi originali per il tuo apparecchio.

Grazie ancora per aver acquistato un forno da incasso Master-Kitchen e ci auguriamo che il tuo apparecchio ti dia piatti deliziosi e grandi soddisfazioni in cucina.

DICHIARAZIONI GENERALI

Vuoi cucinare la tua ricetta?	Prova a utilizzare le impostazioni di una ricetta simile e ottimizza il processo di cottura in base al risultato.
La torta è pronta?	Infilare uno stecchino nella torta circa 10 minuti prima della fine del tempo di cottura. Se non c'è l'impasto attaccato allo stecchino quando lo si sfila, la torta è pronta.
La torta perde volume mentre si raffredda dopo la cottura	Abbassare la temperatura impostata di 10°C e ricontrollare le istruzioni per la preparazione dell'impasto.
La torta è più alta al centro rispetto ai bordi	Non ungere l'anello esterno della tortiera.
La torta è troppo scura sul top	Utilizzare un livello di cottura inferiore e/o utilizzare una temperatura più bassa (questo potrebbe comportare un tempo di cottura più lungo).
La torta è troppo secca	Aumentare la temperatura impostata di 10°C (questo può comportare un tempo di cottura più breve)
Il cibo sembra buono ma l'umidità al suo interno è troppo elevata	Abbassare la temperatura impostata di 10°C (questo potrebbe comportare un tempo di cottura più lungo) e ricontrollare la ricetta.
La doratura non è uniforme	Abbassare la temperatura impostata di 10°C (questo può comportare un tempo di cottura più lungo). Utilizzare la funzione "Cottura tradizionale" su un unico livello.
La torta è meno dorata sul fondo	Utilizzare un livello di cottura inferiore
Cottura su due livelli: i cibi risultano più scuri su uno dei due livelli	Usa una funzione con ventilazione per cucinare su due livelli ed estrai le teglie singolarmente quando sono pronte. Non è necessario che tutti i vassoi siano pronti contemporaneamente.
Vapore di condensa durante la cottura	Questo è un normale evento fisico, durante la fase di cottura si può formare molto vapore acqueo nel vano di cottura. L'apparecchio ha un'elevata efficienza energetica e durante il funzionamento emette solo una piccola quantità di calore dall'esterno. A causa delle elevate differenze di temperatura tra l'interno e l'esterno dell'apparecchio, la condensa può depositarsi sulla porta, sul pannello di controllo o sui pannelli dei mobili vicini. Con il preriscaldamento, o aprendo con cautela la porta del forno, è possibile ridurre la formazione di condensa.
Che tipo di teglie possono essere utilizzati?	È possibile utilizzare qualsiasi teglia resistente al calore. L'alluminio non deve essere utilizzato a diretto contatto con gli alimenti.
Come utilizzare la funzione griglia?	Preriscaldare il forno per 5 minuti, dopodiché disporre gli alimenti al livello indicato dalla ricetta (fare riferimento alla tabella per le ricette tipiche). Chiudere la porta del forno quando si utilizza qualsiasi modalità di cottura griglia. Non utilizzare il forno con la porta aperta, se non per caricare, prelevare o controllare gli alimenti.

Come mantenere pulito il forno durante la cottura con la griglia?	Utilizzare la leccarda in dotazione riempita con 2 litri di acqua posizionandola al livello 1. Quasi tutti i fluidi del cibo sulla griglia verranno catturati dalla leccarda.
L'elemento riscaldante in tutte le modalità di cottura alla griglia si accende e si spegne continuamente.	È un'operazione normale e dipende dalle impostazioni di temperatura.
Come calcolare le impostazioni del forno quando il peso di un arrosto non è dato da una ricetta?	Scegliere impostazioni vicine al peso dell'arrosto e modifica leggermente il tempo. Utilizzare la sonda per carne (se disponibile) per rilevare la temperatura interna della carne.

QUALITÀ ALIMENTARE: CONFORME A EN 60350-1

PIATTO	LIVELLO DI COTTURA	FUNZIONE	TEMPERATURA in °C	TEMPO DI COTTURA in min.
Pastafrolla biscotti	4		150-170	20-30
Pan di Spagna (con acqua)	2		170-180	25-35
Torta di mele	4		180-190	35-45
Torta di mele	4		180-190	15-25
Pane tostato	3		250	1-3
Hamburger di Carne	4		250	12 poi girare e continuare per 8-12
Pizza	3		190-210	15-25

N.B. Per tutte le ricette nella tabella sopra, preriscaldare sempre il forno per 5 - 15 minuti indipendentemente dalle altre istruzioni di cottura.

ALTRE RICETTE TIPICHE

PIATTO	LIVELLO DI COTTURA	FUNZIONE	TEMPERATURA in °C	TEMPO DI COTTURA in min.
Muffin	1 o 2		150-170	20-30
Filetto di manzo (circa 1,6 kg)	2		170-180	25-35
Pollo di circa 1 kg	2		180-190	35-45
Pane Bianco (1 kg di Farina)	1		180-190	15-25
Torta al formaggio (diametro di 20 cm)	2		250	1-3
Pesce di circa 2,5 kg	2		250	12 poi girare e continuare per 8-12
Collo di maiale arrosto	1		160	85

ALTRE RICETTE TIPICHE

PIATTO	LIVELLO DI COTTURA	FUNZIONE	TEMPERATURA in °C	TEMPO DI COTTURA in min.
Patatine al forno (1 kg)	2		200	30
Pomodori ripieni	3		180	12

N.B. Per tutte le ricette nella tabella sopra, preriscaldare sempre il forno per 8 - 15 minuti indipendentemente dalle altre istruzioni di cottura.

ATTENZIONE, non tutte le funzioni di cottura citate nelle tabelle potrebbero essere presenti nell'apparecchio acquistato.

COTTURA IN MODALITÀ VERDE

PIATTO	LIVELLO DI COTTURA	FUNZIONE	TEMPERATURA in °C	TEMPO DI COTTURA in min.
Gratin di patate e formaggio	1		180	90-100
Torta al formaggio	1		160	100-150
Polpette di carne	1		190	110-130

N.B. Il preriscaldamento del forno non è necessario per tutte le ricette in modalità ECO.

RISPARMIO ENERGETICO: CONFORME A EN 60350-1

Si prega di notare le seguenti informazioni:

1. La misurazione deve essere effettuata in modalità ECHO per determinare la modalità ad aria forzata e i dati relativi alla classe dell'etichetta.
2. La misurazione viene effettuata in modalità "Cottura tradizionale" per determinare i dati relativi alla modalità di cottura tradizionale
3. Durante la misurazione, nel vano forno si trova solo l'accessorio necessario. Tutte le altre parti devono essere rimosse.
4. Il forno viene installato come descritto nella guida all'installazione e posizionato al centro del mobile da incasso.
5. Per la misurazione, è necessario chiudere la porta come a casa, anche quando il cavo disturba la funzione di tenuta della guarnizione durante la misurazione. Per garantire che non si verifichino effetti negativi sulla tenuta disturbata dai dati energetici, è necessario chiudere accuratamente la porta durante la misurazione. Potrebbe essere necessario utilizzare uno strumento per garantire la tenuta della guarnizione come a casa, dove nessun cavo disturba la funzione di tenuta.
6. Il volume del vano del forno è stato determinato per utilizzare lo scongelamento come descritto a pagina 22. Per garantire un utilizzo efficace del forno, tutti gli accessori che comprendono le griglie laterali devono essere rimossi.

SCHEDA TECNICA (UE 65/2014 & UE 66/2014)

Modello MKO 82/12-M BK MKO 82/12 MS XS	
N. di scomparti	1
Fonte di calore	Elettrico
Volume utilizzabile	65 L
EC Elettrico, scomparto (convenzionale)	0,99 kWh/ciclo
EC Elettrico, scomparto (aria forzata)	0,77 kWh/ciclo
EEl Cavità	94
Classe energetica (da A+++ a D)	A

SCHEDA TECNICA (UE 65/2014 & UE 66/2014)

Modello MKO 802/12-PR MS XS	
Modello MKO 802/12-PR MS BK	
Modello MKO 902-PR M XS	
Modello MKO 902-PR M BK	
Modello MKO 902-PR M WH	
Modello MKO 906-PR M XS	
Modello MKO 1006-PR M P XS	
N. di scomparti	1
Fonte di calore	Elettrico
Volume utilizzabile	70 L
EC Elettrico, scomparto (convenzionale)	0,99 kWh/ciclo
EC Elettrico, scomparto (aria forzata)	0,79 kWh/ciclo
EEl Cavità	94
Classe energetica (da A+++ a D)	A





Master Kitchen

Built in Oven Prime Series - User Manual



Before operation of your built in oven, please read carefully this manual, which contains information about correct usage and maintenance of the product, in order to preserve its design and function performance.

Introduction

Thank you for purchasing a Master Kitchen oven.

Please read carefully these instructions before operation of your appliance, in order to use it properly and prevent potential hazards.

Please keep safely this instruction manual for future references.

In case of any doubts about the content of this instruction manual, please contact our customer support center.

The manufacturer can not be deemed responsible for any damages or injuries related to the improper installation or usage of the product.

The manufacturer reserves its right to modify the products, if needed to assure the best performance to customer, without affecting the main operations and security features of the products.

Models



MKO 82/12-M BK
EAN code 6944271650271



MKO 802/12-PR MS XS
EAN code 6944271646830



MKO 802/12-PR MS BK
EAN code 6944271646847



MKO 802-PR MS XS
EAN code 6944271646854



MKO 902-PR M XS
EAN code 6944271646861



MKO 902-PR M BK
EAN code 6944271646915



MKO 902-PR M WH
EAN code 6944271646977



MKO 906-PR M XS
EAN code 6944271646878



MKO 1006-PR M P XS
EAN code 6944271646885

CONTENTS

5	SECURITY INFORMATION
5	General Information
5	Warnings
6	Damages
<hr/>	
8	INSTALLATION AND GENERAL DIMENSIONS
10	COOKING FUNCTIONS
13	FIRST USE
14	GETTING TO KNOW YOUR OVEN
14	Control panel for mechanical models
17	Control panel for Easy Control models
20	Cooling fan (for all models)
21	Accessories
22	Removal of wire frames (if available)
23	Removal of oven door
24	Removal and cleaning of internal glasses from oven door
26	Lamp replacement
27	Power cable replacement
28	GENERAL ENERGY SAVING INDICATIONS
28	ENVIRONMENT
29	HEALTH
29	CLEANING AND MAINTENANCE OF YOUR APPLIANCE
<hr/>	
32	TROUBLESHOOTING
33	CUSTOMER CARE
33	Maintenance sheet
34	GENERAL STATEMENTS
36	FOOD QUALITY GRADE: COMPLIANT TO EN 60350-1
36	OTHER TYPICAL RECIPES
37	OTHER TYPICAL RECIPES
37	COOKING IN GREEN MODE
37	ENERGY SAVING: COMPLIANT TO EN 60350-1
38	DATA SHEET (EU 65/2014 & EU 66/2014)

SECURITY INFORMATION

GENERAL INFORMATION

This equipment is only intended for household use and can not be used outdoor. For security purposes, it shall be used only in built-under installations. Do NOT USE this equipment in unstable places, such as boats or caravans.

After unpacking the appliance, check it for damages and do not connect to power supply if it is damaged. Only qualified personnel can connect the appliance to power supply without a plug. Any damages due to improper connection are not covered by warranty. This oven must be operated only for normal household cooking and is not intended for professional use. Any other use is not allowed. Do not leave the appliance unattended during operation.

This appliance can be used by children less than 8 years old and by people with physical, sensorial or mental impairing, or by persons with poor experience and knowledge about the product, provided that they are properly attended or trained about the proper use of the equipment and the involved risks.

Children shall not play with or around this equipment. Children can not take care of cleaning and general maintenance of the product, unless they are older than 8 and are constantly supervised during operations.

Keep children away from packaging materials.

Keep children and pets away from the equipment during operation or cooling, as they can be burnt by accessible components.

WARNINGS

Electric Shock Hazard!

1. Improper servicing could be dangerous. Only experienced technical personnel can take care of servicing and replacing damaged power cables. If the equipment is damaged, please disconnect it from power supply or activate the circuit breaker switch. Contact customer support.
2. If the cable touches hot oven components, it can melt. Prevent cable from touching hot appliance components.
3. Do not use spray or vapour cleaners, as they can cause electric shocks.
4. If the equipment is damaged, it can cause electric shocks. Do not power on damaged equipments. If the equipment is damaged, please disconnect it from power supply or activate the circuit breaker switch. Please contact the customer support.

Hazard of burns!

1. During operation the equipment is hot. Do not touch internal surfaces, accessories and heating elements of the equipment.
2. Keep children away from the equipment during operation and while it is cooling after use.

3. Baking pans and other accessories become hot during use. Wear protection gloves to remove accessories and baking pans from oven.
4. Alcohol vapours may cause fire in the hot cooking chamber. Never cook foods if their preparation requires big quantity of alcoholic liquid.
5. Pay attention when you open the oven door, as it may leak invisible hot vapours. Keep a certain distance from oven when it is opened.

Hazard of injuries!

1. Scratched glass of the oven door may cause damage. Don not use abrasive cleaners or scrapers on the glass.
2. Hinges of the oven door may move during opening and closing, so you might get trapped in them. Keep your hands away from hinges.

Fire hazard!

1. Flammable objects inside the oven can cause fires. Do not keep flammable objects inside the oven. Do not open the oven door when there is smoke inside. Turn off the equipment and disconnect it from power supply or activate the circuit breaker switch.
2. When the oven door is opened, air might flow inside. Baking paper may touch heating elements and cause fires. Do not place baking paper directly on oven accessories during pre-heating. Keep baking paper fixed by a plate or baking pan. Use baking paper to cover only the needed surface. Baking paper shall not stick out of the pans.

Magnetic hazard!

The control panel and its elements contain permanent magnets. They can affect other electronic devices, such as pacemaker or mini-insulin pumps. Keep at least 10 cm away from the control panel, if you wear electronic devices.

DAMAGES

Attention!

This equipment can be easily damaged!

▪ **To avoid coating damage:**

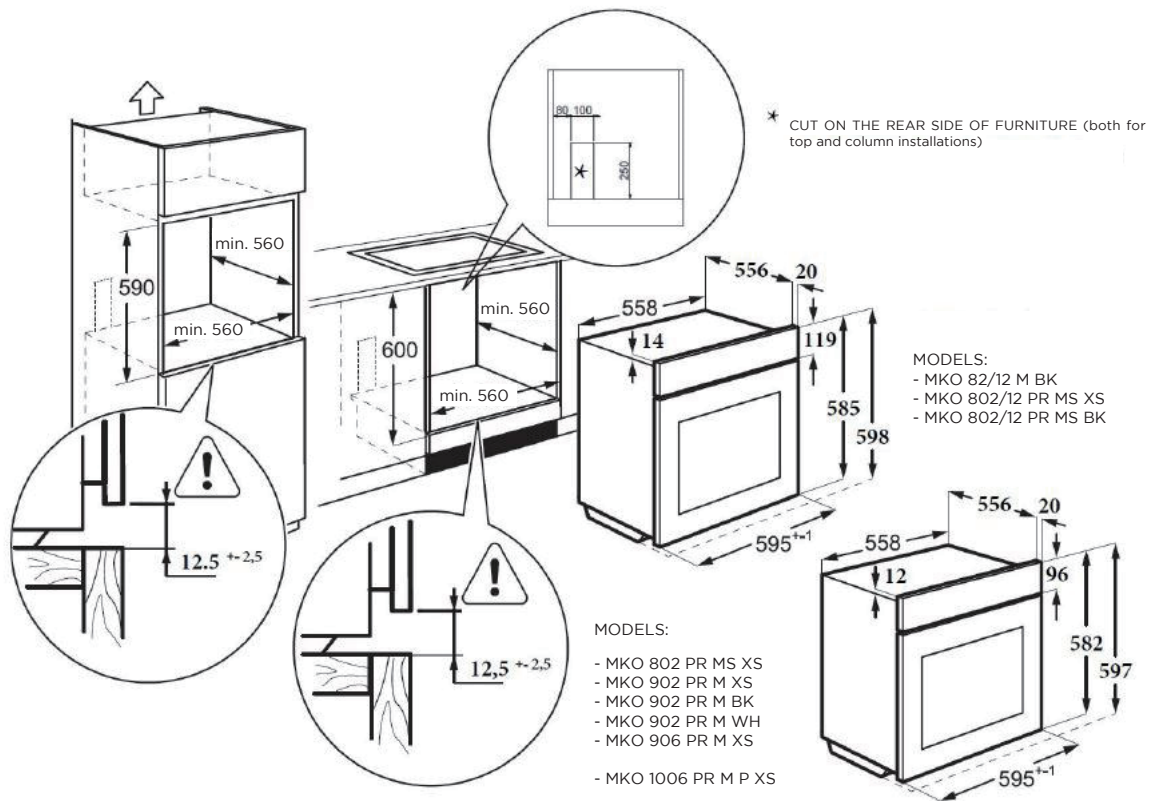
1. Do not place heat-resistant pots or other objects directly on the lower surface of the equipment during cooking process (it is allowed only in case of defrosting).
2. Do not place aluminum foils directly on the lower surface of the equipment.
3. Do not place water directly inside the hot equipment.
4. Do not keep wet dishes and food inside the equipment after cooking completion.
5. Pay attention when inserting or removing accessories.

Coating discoloration does not affect the performance of equipment. This is not a problem according to applicable laws

- **Aluminum foils:** aluminum foils inside the oven shall not touch the internal glass of oven door. This could cause a permanent discoloration of glasses.
- **Aluminum foils:** aluminum foils inside the oven shall not touch the internal glass of oven door. This could cause a permanent discoloration of glasses.
- **Silicon pans:** Do not use silicon pans, mats, lids or other accessories containing silicon, if they are not approved for oven cooking. This could damage the oven sensor (if available).

- **Moisture inside the oven:** after a long time, the presence of moisture inside the oven could cause corrosion. Let the equipment dry after usage.
- **Cooling with oven door opened:** after high temperature operations, let the oven cool down with closed door. Do not force anything against the oven door, as even the presence of the smallest gap could damage the upper part of the oven (control panel).
- **Fruit juices:** when cooking juicy fruit pies, do not fill too much the baking pan. Any leakage of fruit juices could cause stains that can not be removed. If available, you can use a deeper baking pan.
- **Dirty sealings:** if the sealing between equipment and oven door is too dirty, the latter could not close properly during operation, damaging the oven front (control panel). So, it is recommended to clean regularly the sealing.
- **Do not use oven door as seat or desktop:** do not seat on the opened oven door. Do not place or hang anything on it. Do not place pans or other accessories on the oven door.
- **Food leftovers:** food or fat leftovers inside the oven cavity might cause fires, so regular cleaning of oven is recommended after each cooking.
- **Oven handling during installation:** do not grasp or lift the equipment by the handle of the oven door. This handle is not designed to bear the equipment weight, so it could be broken.
- **Using the residual heat** when the oven is powered off to keep food warm, can cause high moisture inside the cavity. This can cause condensation and corrosion, damaging your high quality equipment and your whole kitchen. Avoid condensation by opening the oven door or using the “Defrost” mode.

INSTALLATION AND GENERAL DIMENSIONS



To grant the secure operation of this appliance, please check that its installation is compliant to the instructions. Any damages due to improper installation are not covered by the warranty.

During installation, wear protective gloves to prevent cutting your hands due to sharp edges.

WARNING, the oven shall not be installed behind a decorative panel to prevent equipment overheating.

Do not install and operate the equipment if it is damaged.

Before powering on the equipment, please remove from it all packaging materials and any protective adhesive film.

Sizes stated in the above picture are expressed in mm.

FEATURES OF INSTALLATION FURNITURE: The components of built-under furniture (plastic or veneered wood materials) must use heat-resistant glue materials (at least 100°C). Using unsuitable materials and glues may cause damages and deformation.

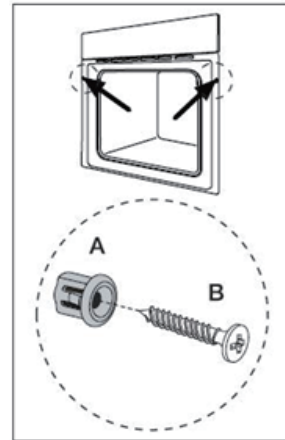
Mounting furniture must allow the proper laying of electric cables and be robust enough to bear the equipment weight.

The oven must be safely mounted in the dedicated slot, and can be fitted inside a column or under the top of modular furniture, allowing the needed ventilation.

Istruzioni di montaggio:

- 1) Place the equipment in its slot
- 2) Open the oven door
- 3) Fix oven to furniture, inserting the included spacers (A) and screws (B) in the corresponding holes on the oven sides.
- 4) Hide screws with the dedicated covers

ATTENTION: screws (B) fixing the oven to furniture must be placed properly, without tightening them too much to prevent damages to spacers (A).



Connection to mains power:

- The oven is provided with a three-wired power cable and free terminals.
- If the oven is permanently connected to power supply, provide it with a disconnection switch and a suitable opening contact distance (at least 3 mm) to allow full disconnection of the equipment under the conditions listed in Overvoltage Category III.

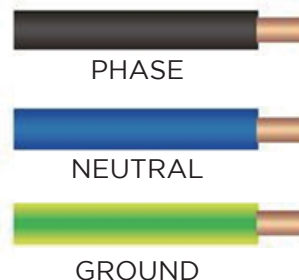
Accertarsi che:

1. Use plug and outlet rated for 16 Ampere currents
2. Plug and outlet must be easily accessible and placed in such a way that no live parts may be reached while inserting or removing the plug.
3. The plug must be easily inserted.
4. The oven shall not touch the inserted plug, when it is installed in furniture.
5. Do not connect the terminals of two different equipments to the same plug.
6. If needed, the power cable shall be replaced with one of 3 x 1,5 mm² (H05VV-F or H05RR-F type)
7. When plugging the equipment, check the correct polarity of free terminals (Brown = Phase; Blue = Neutral; Yellow-green = Ground)

N.B. Make sure that the household electric line (voltage, maximum power and current) matches the values specified for your oven.

GROUNDING

- The installation must be provided with a grounding wire, usually marked by a protective sleeve of yellow-green color.
- All household appliances must be grounded.
- This wire must be connected to a remote earth system (usually deeply buried rods), which allows to discharge the current possibly accumulated on the surface of the involved equipments.












COOKING FUNCTIONS

Your appliance has several operation mode which allows a simple use. The following table contains the explanation of different cooking functions available in the oven you purchased. The related symbols will allow you to easily identify the cooking functions more suitable to your foods.











Cooking modes for 8-function Ovens + ECO

MKO 82/12-M BK; MKO 802/12-PR MS XS; MKO 802/12-PR MS BK; MKO 802-PR MS XS

Function type		Temperature	Used for
	Light	/	Used to light up the oven cavity without turning on any heating element.
	Defrosting	/	Used for gently defrosting of frozen foods (this function does not use heating elements).
	Double grill with ventilation	50°C-250°C	This cooking function combines the use of grill, upper resistance and fan. It's the ideal choice for cooking thick meat, such as shin of pork and turkey, as it makes these foods crunchy outside and soft and juicy inside.
	Double grill	50°C-250°C	This function uses the heat generated by upper resistance and grill. The combined action of convection and irradiation allows to grill great quantity of small pieces of meat, such as sausages, steaks and pork-chops, or to toast bread and finely cook many foods.
	Green	50°C-250°C	This function is used for gentle cooking while saving power.
	Grill	50°C-250°C	This function activates the upper heating element for optimal cooking (gratin) through irradiation of small quantity of meat, such as sausages and steaks.
	Static cooking with ventilation	50°C-250°C	The upper and lower resistances are used together with the rear fan to obtain an uniform heat distribution, granting a quicker and homogeneous cooking of foods. This functions allows the multilevel cooking of more foods without mixing flavors and odors.
	Traditional cooking	50°C-250°C	Traditional cooking uses the combined action of both upper and lower resistance. Heat is distributed inside the oven cavity by natural convection. This is the ideal choice to cook dishes and foods of small or medium thickness using only one shelf.
	Lower Static cooking	50°C-250°C	This function uses only the lower resistance, focusing the heat on the lower surface of the oven cavity. It's the ideal choice to complete cooking and prepare crisp pizzas, pies and tarts.











Cooking modes for 9-function Ovens + ECO

MKO 902-PR M XS; MKO 902-PR M BK; MKO 902-PR M WH; MKO 906-PR M XS

Function type		Temperature	Used for
	Light	/	Used to light up the oven cavity without turning on any heating element.
	Defrosting	/	Used for gently defrosting of frozen foods (this function does not use heating elements).
	Green	50°C-250°C	This function is used for gentle cooking while saving power.
	Lower Static cooking	50°C-250°C <small>for mechanical models</small> 60°C-120°C <small>for Easy Ctr and Touch Ctr</small>	This function uses only the lower resistance, focusing the heat on the lower surface of the oven cavity. It's the ideal choice to complete cooking and prepare crisp pizzas, pies and tarts.
	Traditional cooking	50°C-250°C	Traditional cooking uses the combined action of both upper and lower resistance. Heat is distributed inside the oven cavity by natural convection. This is the ideal choice to cook dishes and foods of small or medium thickness using only one shelf.
	Static cooking with ventilation	50°C-250°C	The upper and lower resistances are used together with the rear fan to obtain an uniform heat distribution, granting a quicker and homogeneous cooking of foods. This functions allows the multilevel cooking of more foods without mixing flavors and odors.
	Grill	50°C-250°C <small>for mechanical models</small> 180°C-240°C <small>for Easy Ctr and Touch Ctr</small>	This function activates the upper heating element for optimal cooking (gratin) through irradiation of small quantity of meat, such as sausages and steaks.
	Double grill	50°C-250°C <small>for mechanical models</small> 180°C-240°C <small>for Easy Ctr and Touch Ctr</small>	This function uses the heat generated by upper resistance and grill. The combined action of convection and irradiation allows to grill great quantity of small pieces of meat, such as sausages, steaks and pork-chops, or to toast bread and finely cook many foods.
	Double grill with ventilation	50°C-250°C <small>for mechanical models</small> 180°C-240°C <small>for Easy Ctr and Touch Ctr</small>	This cooking function combines the use of grill, upper resistance and fan. It's the ideal choice for cooking thick meat, such as shin of pork and turkey, as it makes these foods crunchy outside and soft and juicy inside.
	Convention cooking	50°C-250°C <small>for mechanical models</small> 50°C-240°C <small>for Easy Ctr and Touch Ctr</small>	This function activates the circular resistance and the fan, allowing a more uniform and quicker cooking of foods. This function also allows multilevel cooking of more foods at the same time, without mixing flavors and odors.

Cooking modes for 9-function Ovens + ECO + PYRO

MKO 1006-PR M P XS

Function type		Temperature	Used for
	Light	/	Used to light up the oven cavity without turning on any heating element.
	Defrosting	/	Used for gently defrosting of frozen foods (this function does not use heating elements).
	Green	50°C-250°C	This function is used for gentle cooking while saving power.
	Lower Static cooking	60°C-120°C	This function uses only the lower resistance, focusing the heat on the lower surface of the oven cavity. It's the ideal choice to complete cooking and prepare crisp pizzas, pies and tarts.
	Traditional cooking	50°C-250°C	Traditional cooking uses the combined action of both upper and lower resistance. Heat is distributed inside the oven cavity by natural convection. This is the ideal choice to cook dishes and foods of small or medium thickness using only one shelf.
	Double grill with ventilation	50°C-250°C	The upper and lower resistances are used together with the rear fan to obtain an uniform heat distribution, granting a quicker and homogeneous cooking of foods. This functions allows the multilevel cooking of more foods without mixing flavors and odors.
	Grill	180°C-240°C	This function activates the upper heating element for optimal cooking (gratin) through irradiation of small quantity of meat, such as sausages and steaks.
	Double grill	180°C-240°C	This function uses the heat generated by upper resistance and grill. The combined action of convection and irradiation allows to grill great quantity of small pieces of meat, such as sausages, steaks and pork-chops, or to toast bread and finely cook many foods.
	Double grill with ventilation	180°C-240°C	This cooking function combines the use of grill, upper resistance and fan. It's the ideal choice for cooking thick meat, such as shin of pork and turkey, as it makes these foods crunchy outside and soft and juicy inside.
	Convention cooking	50°C-240°C	This function activates the circular resistance and the fan, allowing a more uniform and quicker cooking of foods. This function also allows multilevel cooking of more foods at the same time, without mixing flavors and odors.
PYR	Pyrolysis	about 450°C	Used for easy cleaning of the cooking cavity

Light for all models


When you power on the appliance in any mode, the lamp inside the cooking cavity is always turned on until the end of operations (except for the ECO function). The mode "Light" can be used for several activities, such as cleaning or cooking preparation (in this function no heating elements are on).

FIRST USE

Before using the appliance for cooking foods **the first time**, it is needed to carefully clean the oven cavity and related accessories.

1. Remove any adhesive, protective films and all packaging materials.
2. Remove all accessories and side wire frames inside the oven (see the relevant chapter for removal of side frames).
3. Clean carefully accessories and side grills with soap and water, using a soft sponge or a soft brush.
4. Verify that inside the oven there are no residual packaging materials, such as polystyrene and wood leftovers, which could cause fires.
5. Clean flat surfaces of the oven door and cavity with a soft damp cloth.
6. To remove the smell when the appliance is new, heat the empty equipment with the oven door closed.
7. Allow a suitable ventilation in the kitchen when the equipment is heated for the first time. Keep children and pets away from kitchen during this operation. Close doors of adjacent rooms.
8. When the oven is powered on for the first time, setup the equipment as in the following:

Settings

Heating mode	
Temperature	250°C
Time	1h

Once the equipment is cooled down:

1. Clean flat surfaces of the oven door and cavity with soap and water, using a soft sponge or a soft brush.
2. Dry all surfaces.
3. Install the side wire frames and plug in accessories.

GETTING TO KNOW YOUR OVEN

EQUIPMENT IDENTIFICATION

This chapter describes the control panel and accessories. It also includes information about several functions of your appliance.

Note: Details and colors of the product may change according to the actual model.

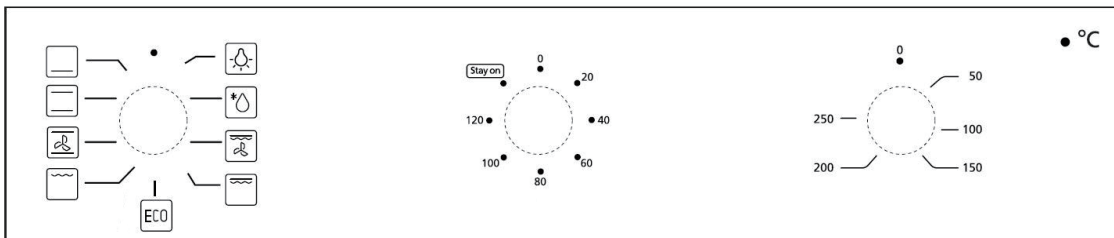
CONTROL PANEL FOR MECHANICAL MODELS

Models: MKO 82/12 M BK; MKO 802/12 PR MS XS; MKO 802/12 PR MS BK; MKO 802 PR MS XS; MKO 902 PR M XS; MKO 902 PR M BK; MKO902 PR M WH

Function Knob

Timer Knob

Temperature Knob



Warning: the picture is only for reference and could not match exactly the model you purchased.

Knobs

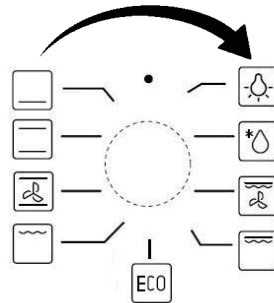
Turning the knobs, you can set up the oven operation modes. Each knob is located exactly in the middle of the icons printed on the control panel glass, so that you can easily configure your appliance (simply and directly). The operation modes do not have limitations, so that you can get the most from your appliance.

Light indicator

This indicator is a kind of light showing if the appliance resistances are being used or not. When the appliance is powered on, the light indicator will turn on and off: it will be on when at least one of the heating elements is in use, while it will be off when no heating element is used.

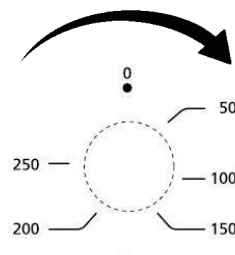
Cooking functions selection

When the knob is set to "0", the cooking function is not defined. To select one cooking function, you can turn the knob located on the left side of the control panel. To select the preferred cooking function, you need to turn the knob so that the pointer on it indicates the requested function.



Temperature setting

The selection of the cooking temperature can be done in a similar way as the selection of the cooking function. You can use the temperature knob located on the right side of the control panel. To select the preferred cooking temperature, you need to turn the knob so that the pointer on it indicates the requested temperature.



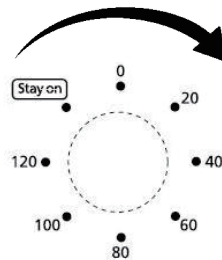
Powering on

Once you have setup cooking function and temperature, you can power on the appliance by turning the time knob in the middle of the control panel. To select the preferred cooking time, you need to turn the knob so that the pointer on it indicates the requested time. Now the oven is powered on (you can set a maximum cooking time of 2 hours).

Note

The knob for TIMER configuration turns on the oven. Once you move the knob from its original position, the oven is working. Once the oven heating has started, the knob will slowly turn anticlockwise, until the knob pointer reaches its original position "0". Then, the oven will sound a warning beep and will turn off (once the oven is turned off, its cavity maintains for a long time the set cooking temperature, so in order to prevent overcooking or burnings, remove the food from oven).

Turning anticlockwise the knob for TIMER control from starting position "0", it will stop on the STAY ON position. This means that the oven will be continuously working without timer control and will not automatically turn off. To use this mode, leave the equipment attended by an expert person, who knows how to use the oven safely and the related risks.



Indicator

When the oven is in operation, the indicator on the right side of the control panel lights on, and during the cooking time it turns on and off according to the activation of heating elements.

Setting changes

When the oven is in operation, you can turn the knobs on the control panel to change the cooking settings (function, temperature and time).

Changing function when the oven is in use, changes the cooking mode (if the knob is turned to LIGHT and DEFROST positions, the heating elements will be turned off, while if the knob is moved back to position "0", the equipment will be powered off, even if the timer is still running).

Turning the temperature knob when the oven is running changes the cooking temperature of food. If during the cooking time the knob is turned to "0" position, the heating elements will be turned off, while the light and timer are still turned on, and the cooling fan is running according to the oven temperature.

Turning the knob for timer control when the oven is working, changes the remaining cooking time while the food is cooking. Turning the knob to "0" position during the cooking process, the equipment will be powered off.

When the oven is turned off, the light indicator will be off too.

Attention!

After usage, the oven is very hot inside, even when powered off. Never touch internal surfaces or elements of the oven. Wear protective gloves to remove accessories and pans from the oven, and let the equipment cool down. To prevent burnings or injuries, keep children away from the oven.

Note

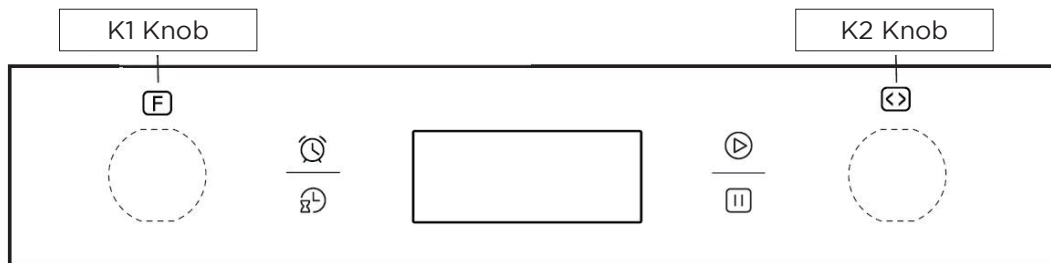
Changing cooking function/temperature/time while the oven is running can have negative effects on the cooking process. So it is recommended to make any changes only if you are very expert.

Attention!

Opening the oven door when it is working does not stop oven operation. Please pay particular attention to prevent burnings.

CONTROL PANEL FOR EASY CONTROL MODELS

Models: MKO 906-PR M XS; MKO 1006-PR M P XS






Warning: the picture is only for reference and could not match exactly the model you purchased.

To turn the Push Pull knobs, press and pull them on, then do not close them again while the oven is running.


Clock Settings


After connecting the oven to mains power, the Display will show "0:00" with steady light. Then, apply the following steps to setup the clock:



- 1 - Pressing  key, the hour digits will start blinking.
- 2 - Turn the right knob "K2" to setup hours (value between 0 and 23).
- 3 - Press  key to confirm selection. Then, the minute digits will start blinking.
- 4 - Turn the right knob "K2" to setup minutes (value between 0 and 59).
- 5 - Press  key to confirm selection and complete settings.

N.B. If the clock is not set, the display will show "0:00".




Setting Cooking Function and Temperature


- 1 - Turning the left "K1" knob selects the desired cooking function.
- 2 - Turning the right "K2" knob selects the desired cooking temperature (*).
- 3 - Press Enter  to confirm oven activation.

You can also turn on the oven soon after selecting the cooking function, by pressing  key. In this case, the oven will set a default cooking temperature according to the selected function.


(*) The Lamp  and Defrost  functions do not allow the setting of cooking temperature, as no heating element is running.


Turning the "K2" knob in the remaining functions will allow changing temperature in 5°C steps. The temperature value will blink, until the center of the oven cavity reaches the set temperature. Once the temperature is reached, the oven will beep briefly and the temperature value will show steady on the display.


When the oven is running, you can pause it by pressing the stop key . Then, you can resume normal operation according to the functions previously selected, by pressing the start key . Pressing twice the stop key  will erase the current cooking settings and the oven will enter standby mode.

During normal operation, you can see the current time (if already set) by pressing the  key. After 3 seconds, the display will show again current cooking function, temperature and time.

Setting Cooking Time




You can set the preferred cooking time, so that the oven will automatically power off once this time is elapsed. After setting the preferred function and/or temperature and pressing the power on key , the display will show 9 hours as default cooking time. This setting can be modified with the following steps:

- 1 - When the oven is running, turn the left "K1" knob to set the cooking time (between 1 minute and 9 hours).
- 2 - Press enter key to confirm . The oven will start a count down and after its expiration the oven beeps and turn off automatically.

N.B. If, after setting the cooking duration, you don't press the enter key  within 3 seconds, the oven will automatically switch to the previously set cooking duration.




Turn on Oven Light




The light inside the cooking cavity is always turned on for all the cooking and defrosting functions (except the ECO function). You can always turn on the light inside the oven using the related function and use it for example when you are cleaning the appliance.


Turn the left knob "K1", select the function Light  and press the enter key : the light will turn on inside the oven cavity. To turn off the light and switch to standby mode, press twice the stop key .

Setting Timer function

The oven Timer function is a common kitchen timer and can be used only when the oven is in standby mode.









- 1 - When the oven is in standby mode, press  key to access the Timer function.
- 2 - Turn the right knob "K2" to setup hours (value between 0 and 9).
- 3 - Press enter key  to confirm.
- 4 - Turn the right knob "K2" to setup minutes (value between 0 and 59).
- 5 - Press start key  to confirm and complete Timer settings. The oven count down will start and after its expiration the oven buzzer will beep 10 times.

During the count down, the Timer can be paused by pressing once the stop key , while pressing once the start key  resumes again the count down. To clear the Timer function and switch to standby mode, press twice the stop key .






During the count down, you can see the current time (if already set) by pressing the  key. After 3 seconds, the display will show again the timer count down.

Setting initial time and cooking duration

With this function, you can set the time when the oven turns on automatically and the cooking duration of the food, before the oven turns off automatically (to use this function, you first need to set the clock: see the relevant paragraph).



- 1 - Press key .
- 2 - Turn the right knob "K2" to setup hours (value between 0 and 23)
- 3 - Press key .
- 4 - Turn the right knob "K2" to setup minutes (value between 0 and 59)
- 5 - Then, you DO NOT have to press the key , but you can turn the left knob "K1" to setup the preferred cooking function.
- 6 - Then you can press the enter key  and turn the left knob "K1" and the right knob "K2" to setup the preferred cooking duration and temperature.
- 7 - Press the enter key  to complete settings; the display will show the time and an hourglass icon  always lit on (the display will not show other symbols such as function and temperature...). You can always check the start cooking time by pressing the key : the display will show the initial time for about 3 seconds, then the current time will show again.
- 8 - At the set time, a beep will warn that the cooking is started, while the hourglass symbol  turns off and all the other indicators are shown again (function, temperature and cooking duration).
- 9 - At expiration of the set cooking time, the oven will turn off automatically.



Note

- This setting is not available for the functions Light, Defrost and Meat Probe (if available).
- Once the programming is set, you can always check the defined settings, by pressing once the stop key . The display will show the settings for function, temperature and cooking duration. Press the start key  to go back to previous screen (the display will show hourglass  and time) or press again the stop key  to clear settings of cooking start / stop (the display shows only time).
- Once the programming is set, you can see only the defined cooking start time by pressing the key . After 3 seconds the display will show again current time

Children Lock Function


This function is used to prevent accidental changes to oven settings during the cooking process or in standby mode.

To enter "LOCK" mode, press and hold for 3 seconds the start  and stop  keys at the same time: the system will beep to warn that the function is now enabled.

To "UNLOCK" mode, press and hold again for 3 seconds the start  and stop  keys at the same time: the system will beep to warn that the function is now disabled.

N.B. If the children lock function is enabled during cooking, the oven can be turned off only by first disabling the lock function and then powering off the appliance through the stop key.


Saving Power Function

If there is no operation (turning knobs, pressing keys) for 10 minutes, the oven switches to Saving Power mode and the display turns off (the display no more shows current time). To exit this function you can press any key or turn the knob. The Power Saving function can be enabled manually by pressing for 3 seconds the start key .

Pyrolysis Function (if available)

This function allows an easy and complete cleaning of the oven cavity.

1 - Turn the left knob "K1" and select the Pyrolysis Function (the display will show "PYR").

2 - Press enter key to confirm . The predefined time for this function is 2 hours, but the duration of the cycle can be reduced to 1 hour and 30 minutes by turning the right knob "K1".

Notes:

- a) Before activating the Pyrolysis Function, remove food leftovers and verify that the oven is empty. Remove anything inside the oven (side frames, grills, dripping-pan, pans, backing trays...) as they could be damaged. For removal of the side wire frames, see the relevant chapter.
- b) If the oven door is not closed, the Pyrolysis Function can not be started and the display will show "DOOR".
- c) Once the pyrolysis cycle is ended, the oven switches to cooling mode and the display will show "COOL".

Attention!

During the oven operation, you shall NOT press the push pull knobs, but they shall be kept in external position.

Attention!

After usage, the oven is very hot inside, even when powered off. Never touch internal surfaces or elements of the oven. Wear protective gloves to remove accessories and pans from the oven, and let the equipment cool down. To prevent injuries.

Attention!

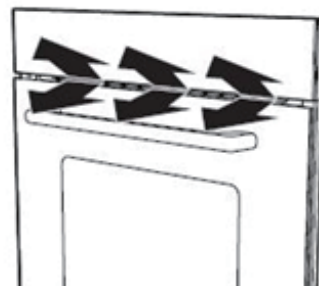
Opening the oven door when it is working does not stop oven operation.

Please pay particular attention to prevent burnings.

COOLING FAN (for all models)

The cooling fan turns on and off when needed. Hot air can go out through special openings between the oven door and the control panel. To cool down the oven quickly, the cooling fan can continue running for a while and then it turns off automatically.

ATTENTION: do not cover the air vents between the oven door and the control panel as the appliance could overheat.

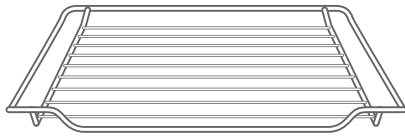


ACCESSORIES

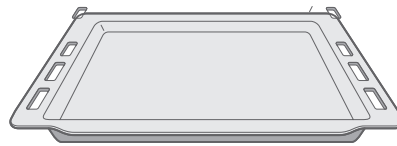
Your appliance is provided with a wide range of accessories. This chapter describes the included accessories and information for their correct usage.

Included accessories

Your appliance includes the following accessories:



Wire **Grill**



Dripping-pan

Warning: the picture is only for reference and could not match exactly the model you purchased.

WIRE GRILL: it is used as a support to trays, food rings and all the recipients other than the included dripping-pan, or to cook mainly in the Grill and Grill with Ventilation modes (grilling meat and fish, toasting bread, etc.).

DRIPPING-PAN: it is used to collect sauce from the grills or to directly cook foods; if not used, the dripping-pan shall be removed from oven during the cooking phase.

The oven accessories which may touch the food are made with proper materials according to the applicable laws.

Only use original accessories. They have been specifically designed for you appliance; you can purchase them in our authorized Support Centers.

Note

The heat may cause accessory deformations. This does not affect their usage: once cooled down, they take their original shape.

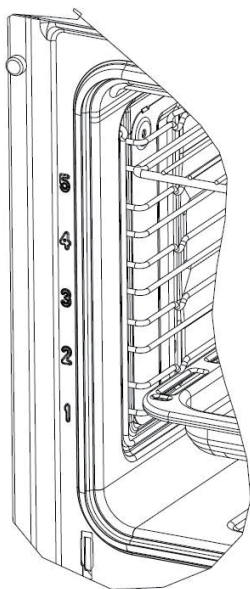
Plugging in accessories

The oven cavity has five positions. These positions are numbered from bottom to top.

ATTENTION: do not use any cooking function placing the food directly (with or without a container) on the oven bottom, but always use the numbered positions.

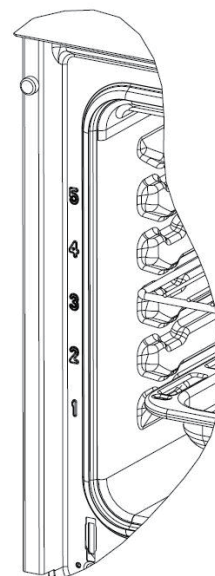
Note

1. Always insert accessories inside the oven cavity in their right position.
2. Always insert completely accessories inside the oven cavity, so that they don't touch the glass of the oven door.



These pictures show the COOKING LAYERS numbered on the front part of the oven cavity, both with side wire frames (on the left), and with soft rails (on the right).

The cooking tables describes the ideal positions for each type of oven use.

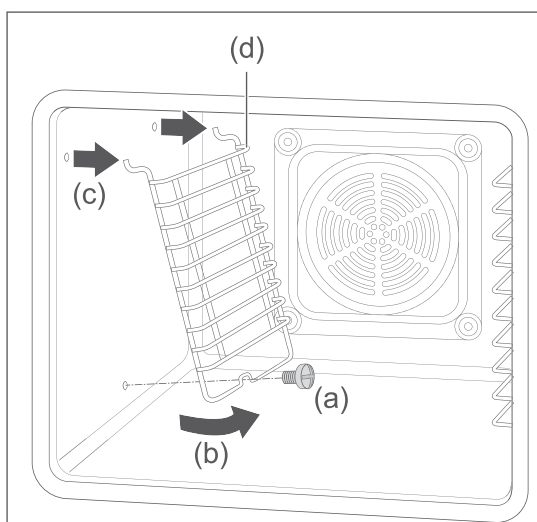


REMOVAL OF WIRE FRAMES (if available)

N.B. The side frames shall be always removed during PYROLYSIS cycle (if available) to prevent damages and discoloration of components.

The following procedure describes the removal of wire side frames. They can be removed to grant the best cleaning of oven, side frames or for defrosting of big food quantity:

1. Remove the accessories inside the oven (Wire grill and dripping-pan).
2. Loose the screw (a) in the bottom part of the side frame (d) under the cooking layers.
3. Lift the side frame towards the top part of the cavity (b).
4. Remove the frame from the holes in the top of the cavity, avoiding damages to the coating.
5. Apply the same procedere to remove the opposite frame.
6. Clean the oven cavity and the side frames with warm water and a soft cleaner (not abrasive), then dry everything.



PLUGGING SIDE FRAMES INTO THE OVEN CAVITY

1. Lift the side frame (d), insert the top hooks in their holes on the top part of the cavity edge (c) and rotate it towards the wall.
2. Fix the side frame to the cavity with screw (a)
3. Apply the same procedure to the opposite frame.
4. Now you can plug the dripping-pan and the wire grill inside the cavity.

REMOVAL OF OVEN DOOR

Attention!

Hazard of damages and injuries!!

The oven door is provided with glass panels that may be broken if not properly handled. The broken glass may cause cuts and injuries.

- Don't drop the oven door and the glass panels.
- If a glass is damaged, do not use the oven and contact the Support Center.
- If a glass panel is broken, keep children away and carefully remove all pieces of glass.
- Attention: the oven door may close automatically when trying to remove the internal glasses before removing the door from the appliance.
- Do not use the equipment without internal glasses.

INSTALLATION AND REMOVAL OF THE OVEN DOOR FROM THE APPLIANCE

To clean easily and safely the oven door, it must be removed from the product frame:

1. Wide open the oven door.
2. Open the two locking levers to the left and right outwards (a) as shown on the side (Fig.1).
3. Slowly close the oven door until it stops.
4. With your hands, grab the door on the sides lift it slightly upwards and remove it (Fig.2).
5. Clean the oven door and the various glass panels (see next section for disassembly of the internal glass).
6. Once cleaned, reassemble the oven door on the appliance by performing the reverse procedure, then first make sure that the hinges are inserted in the right position on the right and left. You must be able to insert them easily and without resistance. If you feel any resistance, check that the hinges are inserted correctly in the respective seats.
7. After closing the locking levers to the right and left by pushing them inwards as shown in Fig.3, if the oven door is mounted correctly you can close it without any problem; in addition to closing it correctly if the oven door is mounted correctly it must leave the ventilation slots between the door glass and control panel free.

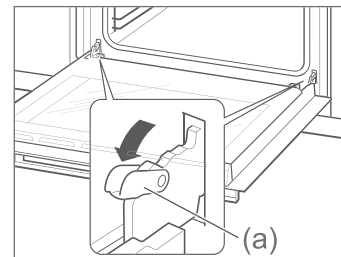


Fig.1

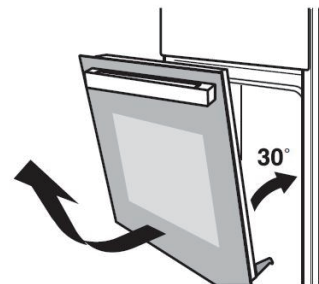


Fig. 2

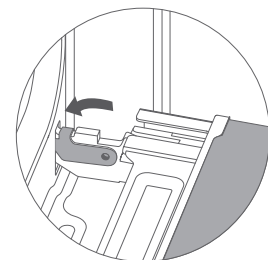


Fig.3

REMOVAL AND CLEANING OF INTERNAL GLASSES FROM OVEN DOOR

The oven door in addition to the double glass or inner glass may contain in some models an additional glass called the third glass and interposed between the double glass and the outer glass. In this section you will be shown how to proceed with the removal of the inner glass that should be cleaned occasionally on both sides.

After removing the oven door from the appliance as described in the previous paragraph, place it on a flat surface (inserting a soft cloth) with the inner glass facing itself.

At this point follow the procedure according to the oven model you purchased.

For MODELS: MKO 82/12 M BK; MKO 802/12 PR MS XS; MKO 802/12 PR MS BK

A. Push the double glass (inner glass) with two hands in the direction of the hinges.



Figure 1

B. On both sides press with one finger the rear "clamp" (b) forward so as to detach the double glass (a) from the locking brackets fixed to the oven door uprights.

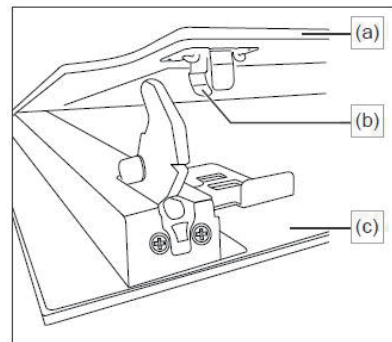


Figure 2

C. Push the double glass (inner glass) as indicated by the arrow in Figure 3 so as to "release" it at the top of the door. You can now remove it.

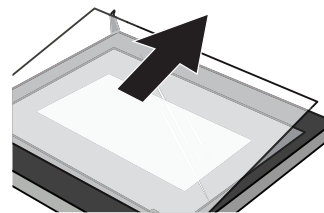


Figure 3

D. After removing the double glass, it is possible to access the third glass (if present) and disassemble it as shown in Figure 4.

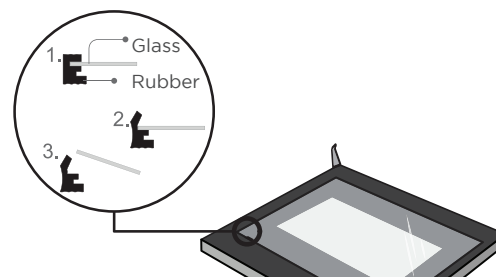


Figure 4

After thoroughly cleaning the glasses with hot water and a soft cloth, dry them thoroughly and reassemble them following the reverse procedure.

Caution, when mounting the double glass (internal glass) make sure that the locking pins positioned at the bottom insert and fit correctly in the relative brackets fixed to the oven door uprights.

At this point it is possible to reassemble the door of the appliance following the instructions described in the previous paragraph.

**For MODELS: MKO 802-PR MS XS; MKO 902-PR MS XS; MKO 902-PR M BK;
MKO 902-PR M WH; MKO 906-PR M XS; MKO 1006-PR M P XS**

1. Rotate the two black block stops positioned at the bottom of the oven door as shown in Figure 1

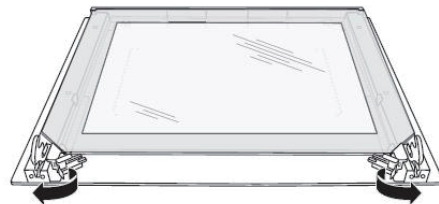


Figure 1

2. Lift the inner glass panel (double glass) at the bottom and carefully push it in the direction of the arrow as shown in Figure 2 and remove it completely from the oven door.

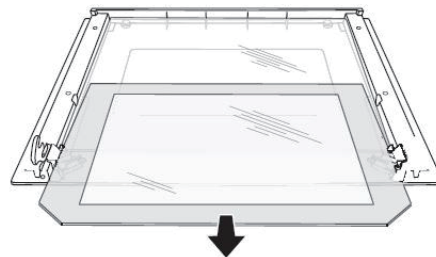


Figure 2

3. At this point, it is possible to remove the intermediate glass (or third glass), first lift it in the lower part (taking care not to lose the rubbers mounted in the two lower corners) and then carefully remove it in the direction of the arrow (Figure 3)

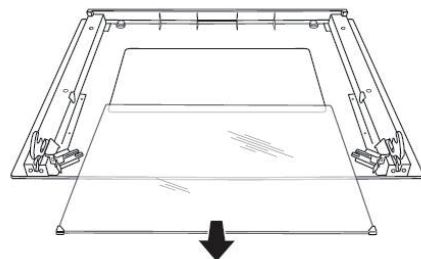


Figure 3

After thoroughly cleaning the glasses with hot water and a soft cloth, dry them thoroughly and reassemble them following the reverse procedure.

At this point it is possible to reassemble the door of the appliance following the instructions described in the previous paragraph.

LAMP REPLACEMENT

If the lamp on the rear wall of the oven compartment lightens up, it must be replaced. Heat resistant halogen lamps are available from the Service Centre or specialist retailers (250 V~, 25 W, G9, T 300°C).

When handling the halogen lamp, use a dry piece. It will increase the lamp's life cycle.

WARNING

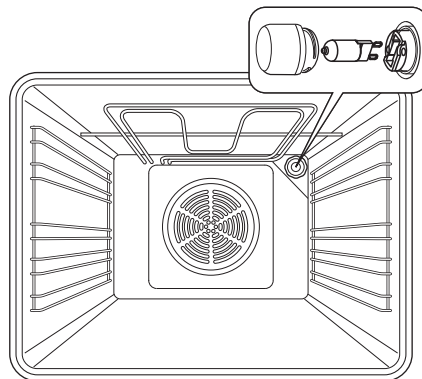
Electric Shock Hazard!

When replacing the lamp, the connector contacts are live. Before replacing the lamp, remove the power outlet from the appliance or disconnect the jump switch from the meter.

Risk of burns!

The appliance becomes very hot during operation. Never touch the inside surfaces of the appliance or the heating elements when it is still hot. Always let the appliance cool. Keep children at a safe distance.

1. Place a cloth on the bottom of the oven, which must be cold, to prevent damage.
2. Turn the glass cover counterclockwise to remove it.
3. Remove the lamp. **WARNING**, pull the LAMP DO NOT rotate it.
4. Insert the new lamp, making sure that the pins are in the correct position.
5. Refit the glass cover.
6. Remove the cloth from the bottom of the cavity, reconnect the power supply and select LIGHT function to see if the lamp turns on.



Glass cover

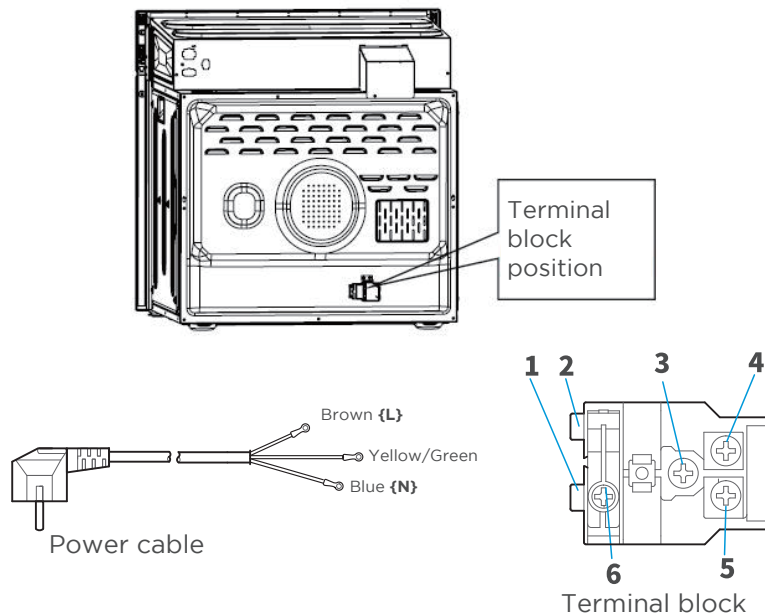
If the glass cover of the halogen lamp is damaged, it must be replaced.

You can find the glass cover at the service desk. Please specify the model and serial number of your appliance.

POWER CABLE REPLACEMENT

Instructions for correct cable replacement:

- a) After unplugging the plug from the socket, use a small flat screwdriver to open the terminal block in steps 1 and 2.
- b) Use the star screwdriver to remove the screws 3, 4, 5 and 6.
- c) Replace the power cord with the new one and secure the yellow/green wire in point 3, the brown wire in point 4 and the blue wire in point 5.
- d) To complete the operation tighten the screw of point 6 and close the terminal block.



Caution, risk of electric shock!

Improper servicing could be dangerous. Repairs can be made and damaged cables replaced only by specialist service technicians. If the appliance is faulty, remove the cord from the power outlet or disconnect the jump switch from the meter. Contact customer support.

Attention!

The oven could be supplied with cord without plug (for the characteristics of the plug and the electrical connection see the appropriate section).

GENERAL ENERGY SAVING INDICATIONS

1. Remove all unnecessary accessories during the cooking and baking process
2. Do not open the oven door during cooking and baking
3. If you open the oven door during cooking and baking, turn on the "Light" mode (without changing the temperature setting)
4. Reduce the temperature in unventilated mode to 50°C from 5 to 10min before the end of cooking and baking time. This way, you can use the heat of the oven compartment to complete the process
5. Use the fan when possible. You can reduce the temperature from 20°C to 30°C
6. You can cook and bake on more than one level at a time using the ventilated static cooking function or conventional cooking (if present).
7. Use the residual heat inside the oven after a cooking is completed to heat other foods.
8. Do not preheat the empty oven, if not necessary. If preheating is necessary, put the food in the oven immediately after it has reached the temperature indicated by the light switch off
9. Do not use reflective aluminium foil to cover the bottom of the oven compartment
10. Use moulds and containers with a dark opaque coating and light weight. Try not to use heavy accessories with shiny surfaces, such as stainless steel or aluminium.

ENVIRONMENT

Packaging is made to protect your new appliance from damage during transport. The materials used are carefully chosen and must be recycled. Recycling reduces the use of raw materials and waste. Electrical and electronic equipment often contains useful materials. Please do not dispose of it with your household waste.



HEALTH

Acrylamide is produced primarily by heating starchy food (e.g. potatoes, fries, bread) at very high temperatures for a long time.

Suggestions

1. Use short cooking times.
2. Cook the food to a golden surface colour, do not burn it to a dark brown.
3. Larger portions have less acrylamide.
4. Use a fan cooking mode.
5. Baked fries: use more than 450 g per baking sheet, spread evenly and turn occasionally. Use the product information if available to get the best cooking result.

CLEANING AND MAINTENANCE OF YOUR APPLIANCE

Detergents

With good maintenance and cleaning, your appliance will maintain its appearance and remain fully functional for many years to come. Below are some instructions for cleaning and properly maintaining your appliance.

Make sure that the different surfaces are not damaged using the wrong detergents, follow the information in the table. Depending on the model of appliance, not all areas listed may be present.

Attention!

Risk of damage to surfaces

Do not use:

1. Strong and abrasive detergents or detergents containing soda, ammonia, acids and chlorides
2. Products containing solvents.
3. Stainless steel brushes or straws or sponges that still contain abrasive substances.
4. Oven spray, glass or dishwasher detergents.
5. Special cleaners to clean the appliance when it is hot.

Before first use, thoroughly clean the oven with a new sponge.

Tip

It is strongly recommended to purchase cleaning and care products through the service desk and to follow the manufacturer's instructions and suggestions.

Exterior area of the appliance	Cleaning
Stainless steel control panel cover (if present)	<p>Hot soapy water: Clean with a towel and then dry with a soft cloth.</p> <p>Remove traces of anti-limescale, fat, starch and albumin (e.g. egg white) immediately as corrosion may occur under these traces.</p> <p>Special stainless steel cleaning products suitable for hot surfaces are available from our service desk or specialist retailers. Apply a very thin layer of detergent with a soft cloth.</p>
Plastic	<p>Hot soapy water: Clean with a towel and then dry with a soft cloth. Do not use glass products or scrapers.</p>
Enamelled surfaces (oven interior)	<p>Hot soapy water: Clean with a towel and then dry with a soft cloth.</p>
Control panel	<p>Hot soapy water: Clean with a towel and then dry with a soft cloth. Do not use glass products or scrapers.</p>
Oven door glass	<p>Hot soapy water: Clean with a towel and then dry with a soft cloth. Do not use steel scrapers or flakes.</p>
Oven door handle	<p>Hot soapy water: Clean with a towel and then dry with a soft cloth.</p> <p>If the limescale remover comes into contact with the door handle, clean immediately. Otherwise, any stains can no longer be removed.</p>
Glass cover for indoor lighting	<p>Hot soapy water: Clean with a towel and then dry with a soft cloth.</p>
Oven seal (do not remove)	<p>Hot soapy water: Clean with a sponge. Do not rub.</p>
Stainless steel oven door cover (if present)	<p>Hot soapy water: Clean with a towel and then dry with a soft cloth.</p> <p>Remove traces of anti-limescale, fat, starch and albumin (e.g. egg white) immediately as corrosion may occur under these traces.</p> <p>Special stainless steel cleaning products suitable for hot surfaces are available from our service desk or specialist retailers. Apply a very thin layer of detergent with a soft cloth.</p>
Interior accessories (Drip pan/Metal grill and wire side frames)	<p>Hot soapy water: Wet thoroughly and wipe with a sponge or soft damp cloth. Only use neutral detergents, do not use abrasive products, abrasive sponges, solvents or metal objects. Do not wash in the dishwasher.</p>

Exterior area of the appliance	Cleaning
Telescopic guides (if any)	<p>Hot soapy water: Clean with a cloth or sponge. Do not wash in the dishwasher. It is advisable to clean the guides when they are closed inside the oven to avoid removing the lubricant necessary for proper sliding.</p>
Meat probe (if present)	<p>Hot soapy water: Clean with a sponge or soft cloth. Do not wash in the dishwasher.</p>

Note

1. The slight differences on the front of the appliance are due to the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
2. The shadows on the oven door panels, which look like streaks, are caused by the reflections created by the interior lighting.
3. The enamel is baked at very high temperatures. This may cause some slight variation in colour. This is normal and does not affect how it works. The edges of thin baking trays cannot be completely enamelled and can therefore be sharp. This does not compromise corrosion protection.
4. Always keep the electrical appliance clean and remove any dirt right away to avoid accumulation.

Suggestions

1. Clean the cooking compartment and its accessories after each use and let them dry thoroughly. Use a damp cloth with warm soapy water.
2. Remove traces of limestone, fat, starch and albumin (e.g. egg white) immediately after use.
3. Remove traces of food containing sugar immediately after use, if possible, when the residue is still hot.
4. Regularly check the oven seal and its cleaning (located between the cavity and oven holder is located around the cavity frame). To clean the gasket, please refer to the information in the table above. Do not use the oven if the gasket is damaged, contact the Authorized Service centre.

TROUBLESHOOTING

If a defect occurs, before calling the service desk, make sure that it is not due to incorrect operations by consulting the following defect table.

Defect	Defect Possible cause	Notes/solution
The appliance does not work	Faulty fuse.	Check the meter jump switch.
	Blackout	Check that the kitchen light or other appliances in the kitchen are working.
The knobs (if any) have been removed from the respective rod	The knobs were accidentally disengaged.	Simply insert the knobs into the respective rods placed in the control panel and press them so that they snap together and can be rotated normally.
The knobs (if any) cannot be easily rotated.	There may be dirt under the knobs.	<p>The knobs can be removed for cleaning. To remove the knobs, simply remove them from the respective rod by pulling them towards themselves.</p> <p>Carefully clean the knobs using a cloth and soapy water. Dry thoroughly, using a soft cloth. Do not use sharp or abrasive materials. Do not wet or wash in the dishwasher.</p> <p>Do not remove the knobs too often so that the coupling with its rod does not become too loose.</p>

Defect	Notes/solution
After a cooking process you can hear a noise and you can notice an air leak between the oven door and the control panel.	The cooling fan continues to work even when the oven is turned off for a few minutes, to avoid high humidity conditions inside the oven and cool it. The cooling fan will turn off automatically.
The food is not completely cooked in the time indicated by the recipe.	A temperature different from that indicated in the recipe has been used; check if the set temperature corresponds to that indicated by the recipe. The amount of ingredients used is different from that indicated in the recipe; please check the recipe again and the relative quantities of ingredients.
Non-uniform gilding	The set temperature is too high, or the cooking level must be optimized; check the recipe and settings. The pan chosen for the selected cooking function was not great for size and/or colour and/or material. When using radiant heat ("Traditional cooking"), use pyrophyll with a matt finish, dark colours and light weight.

CUSTOMER CARE

Our service desk is ready to help you solve any type of problem with your appliance. We will always find a solution. Please contact the supplier from whom you purchased your appliance. When you call us, please provide model and S/N (serial number), so that we can advise you properly. The plate bearing these numbers can be found on the facade of the oven, visible when you open the door.

Example:

Model	MKO 902-PR M WH
Recommended voltage:	220-240 V~
Recommended frequency:	50 Hz/60 Hz
Electric Power:	3.0 kW



To save time, please note the model of your appliance and the help desk phone number in the space below, if necessary.

MAINTENANCE SHEET

Model No.	Date of purchase
Serial number	Shop where purchased

Attention

This appliance must be installed in accordance with current regulations and used only in a well-ventilated space. Read the instructions before installing or using the appliance.

Note

Please note that the home visit of a technician from our service centres is not free, even if contacted during the warranty period.

If you decide to rely on a certified professional, you will be sure that the repair will be carried out by technicians who will bring the original spare parts for your appliance.








Thank you again for purchasing a Master-Kitchen built-in oven and we hope that your appliance will give you delicious dishes and great satisfaction in the kitchen.

GENERAL STATEMENTS

Do you want to cook your own recipe	Try to use the settings of a similar recipe and optimize the cooking process based on the result.
Is the cake ready?	Stick a stick into the cake about 10 minutes before the cooking time is over. If there is no dough attached to the stick when you parade it, the cake is ready.
Cake loses volume as it cools after cooking	Lower the set temperature by 10°C and recheck the instructions for the preparation of the dough.
The cake is higher in the centre than the edge	Do not grease the outer ring of the cake pan
The cake is too dark at the top	Use a lower cooking level and/or use a lower temperature (this may result in a longer cooking time)
The cake is too dry	Increase the set temperature by 10°C (this may result in a shorter cooking time)
The food looks good but the humidity inside it is too high	Lower the set temperature by 10°C (this may result in a longer cooking time) and recheck the recipe.
The goldness is no uniform	Lower the set temperature by 10°C (this may result in a longer cooking time). Use the "Traditional cooking" function on a single level.
The cake is less golden on the bottom	Use a lower cooking level
Cooking on two levels: foods are darker on one of the two levels	Use a fan function to cook on two levels and pull out the pans individually when they are ready. It is not necessary that all trays are ready at the same time.
Condensate water vapour during cooking	This is a normal physical event, during the cooking phase a lot of water vapour can form in the cooking compartment. The appliance has a high energy efficiency and only a small amount of heat emanates from the outside during operation. Due to the high temperature differences between the inside and outside of the appliance condensation may be deposited on the door, control panel or panels of nearby furniture. With preheating, or by opening the oven door with caution, condensation can be reduced.
What kind of trays can be used?	Any heat-resistant cake pan can be used. Aluminium should not be used in direct contact with food.
How to use the grill function.	Preheat the oven for 5 minutes after which place the food at the level indicated by the recipe (refer to the table for typical recipes). Close the oven door when using any grill cooking mode. Do not use the oven when the door is open, except to load, remove or control food.








How to keep the oven clean when cooking with grill.	Use the supplied drip pan filled with 2 litres of water by placing it at level 1. Almost all fluids from the food on the grill will be captured by the pan.
The heating element in all grilling modes turns on and off continuously.	It is a normal operation and depends on the temperature settings.
How to calculate oven settings when the weight of a roast is not given by a recipe?	Choose settings close to the roast weight and slightly change the time. Use meat probe (if available) to detect internal meat temperature.

FOOD QUALITY GRADE: COMPLIANT TO EN 60350-1



DISH	COOKING LEVEL	FUNCTION	TEMPERATURE in °C	COOKING TIME in min.
Pastafrolla biscuits	4		150-170	20-30
Sponge cake (with water)	2		170-180	25-35
Apple tart	4		180-190	35-45
Apple tart	4		180-190	15-25
Toast	3		250	1-3
Meat Burger	4		250	12 then turn and continue for 8-12
Pizza	3		190-210	15-25

N.B. For all recipes in the table above, always preheat the oven for 5 - 15 minutes regardless of the other cooking instructions.

OTHER TYPICAL RECIPES

DISH	COOKING LEVEL	FUNCTION	TEMPERATURE in °C	COOKING TIME in min.
Muffins	1 or 2		150-170	20-30
Beef fillet (about 1.6 kg)	2		170-180	25-35
Chicken about 1 Kg	2		180-190	35-45
White Bread (1 Kg of Flour)	1		180-190	15-25
Cheese-Cake (cake pan diameter 20 cm)	2		250	1-3
Fish about 2.5 Kg	2		250	12 then turn and continue for 8-12
Roasted pork neck	1		160	85




OTHER TYPICAL RECIPES

DISH	COOKING LEVEL	FUNCTION	TEMPERATURE in °C	COOKING TIME in min.
Baked fries (1 Kg)	2		200	30
Stuffed Tomatoes	3		180	12

N.B. For all recipes in the table above, always preheat the oven for 8 - 15 minutes regardless of the other cooking instructions.

ATTENTION, not all the cooking functions mentioned in the tables may be present in the appliance you purchased

COOKING IN GREEN MODE

DISH	COOKING LEVEL	FUNCTION	TEMPERATURE in °C	COOKING TIME in min.
Potato and Cheese Gratin	1		180	90-100
Cheese Cake	1		160	100-150
Meat balls	1		190	110-130

N.B. Oven preheating is not required for all recipes in ECO mode.

ENERGY SAVING: COMPLIANT TO EN 60350-1

Please note the following information:

1. Measurement shall be carried out IN ECHO mode to determine the forced air mode and label class data
2. The measurement is carried out in "Traditional cooking" mode to determine the data concerning the traditional cooking mode
3. During the measurement, only the necessary accessory is in the oven compartment. All other parts must be removed
4. The oven is installed as described in the installation guide and positioned in the centre of the built-in cabinet
5. For the measurement, it is necessary to close the door as at home, even when the cable disturbs the sealing function of the seal during the measurement. To ensure that there are no adverse effects regarding the sealing disturbed due to energy data, it is necessary to close the door carefully during measurement. It may be necessary to use an instrument to guarantee sealing of the gasket as at home, where no cable disturbs the sealing function.
6. The volume of the oven compartment was determined to use thawing as described on page 22. To ensure effective oven use, all accessories that include the side grills must be removed.

DATA SHEET (EU 65/2014 & EU 66/2014)

Model **MKO** 82/12-M BK

No. of compartments	1
Heat source	Electric
Usable volume	65 L
EElectric, compartment (conventional)	0.99 kWh/cycle
EElectric, compartment (forced air)	0.77 kWh/cycle
EI Cavity	94
Energy class (A+++ to D)	A

DATA SHEET (EU 65/2014 & EU 66/2014)

Model **MKO** 802/12-PR MS XS

Model **MKO** 802/12-PR MS BK

Model **MKO** 802-PR MS XS

Model **MKO** 902-PR M XS

Model **MKO** 902-PR M BK

Model **MKO** 902-PR M WH

Model **MKO** 906-PR M XS

Model **MKO** 1006-PR M P XS

No. of compartments	1
Heat source	Electric
Usable volume	70 L
EElectric, compartment (conventional)	0.99 kWh/cycle
EElectric, compartment (forced air)	0.77 kWh/cycle
EI Cavity	94
Energy class (A+++ to D)	A



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

