



Master Kitchen

Forno a incasso Istruzioni

MODELLO: MKO 1307-ED M P BK



CONSERVARE CON CURA QUESTE ISTRUZIONI

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

INDICE

3 INFORMAZIONI DI SICUREZZA

- 4 Avvertenze
 - 6 Causa dei danni
-

7 INSTALLAZIONE

8 FUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO

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

14 ACCESSORI

17 RIDUZIONE DEI CONSUMI ENERGETICI

17 AMBIENTE

17 SALUTE

18 MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO

20 Funzione pirolitica autopulente

27 SPORTELLO DELL'APPARECCHIO

29 MANUTENZIONE STRAORDINARIA

32 ASSISTENZA CLIENTI

33 SUGGERIMENTI UTILI

35 RICETTE TIPICHE

- 36 Dolci
 - 36 Pane & Pizza
 - 37 Carne
-

37 TEST ALIMENTARE SECONDO EN 60350-1

38 EFFICIENZA ENERGETICA SECONDO EN 60350-1

39 COTTURA IN MODALITÀ ECO

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

INFORMAZIONI DI SICUREZZA

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

1. I mezzi per la disconnessione devono essere incorporati nel cablaggio fisso in conformità con le regole di cablaggio. È necessario prevedere una disconnessione incorporata nel cablaggio fisso.
2. L'isolamento del cablaggio fisso deve essere protetto, ad esempio, isolando i manicotti con una temperatura adeguata.
3. La disconnessione incorporata nel cablaggio fisso è conforme a AS/NZS 3000
4. L'apparecchio e le sue parti accessibili si surriscaldano durante l'uso. I bambini piccoli dovrebbero essere tenuti lontano.
5. Durante l'uso l'apparecchio si surriscalda. Prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
6. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza se sottoposti a supervisione o se hanno ricevuto istruzioni su come utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e comprendendone i pericoli.
7. I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti a distanza se non sottoposti a supervisione continua. Sorvegliare i bambini perché non giochino con l'apparecchio. L'apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o metalliche o mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non sottoposte a supervisione o abbiano ricevuto istruzioni.
8. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
9. Non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro dello sportello del forno poiché ciò potrebbe graffiare la superficie, o provocare la frantumazione del vetro. Non utilizzare un pulitore a vapore.
10. La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere eseguite da bambini privi di supervisione.
11. Eventuali fuoriuscite devono essere rimosse prima della pulizia.
12. Durante la pulizia, le superfici possono diventare più calde del solito. Il forno deve essere spento prima di rimuovere la protezione e dopo la pulizia, la protezione deve essere sostituita secondo le istruzioni.
13. Controllare l'elettrodomestico per la presenza di eventuali danni dopo averlo disimballato. Non collegare l'apparecchio se risulta danneggiato. Solo un professionista autorizzato può collegare apparecchi senza spine. I danni causati da una connessione errata non sono coperti da garanzia.
14. Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada per evitare la possibilità di scosse elettriche.

15. Utilizzare questo apparecchio solo in ambienti chiusi. L'apparecchio deve essere utilizzato solo per la preparazione di cibi. L'apparecchio deve essere supervisionato durante il funzionamento.
16. Far scorrere sempre gli accessori nel vano nel modo corretto.
17. Le informazioni di cui sopra sono secondo le direttive di IEC 60335-1 / EN 60335-1 / IEC 60335-2-6 / EN 60335-2-6.

AVVERTENZA

Rischio di scosse elettriche!

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

Rischio di incendio!

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

Rischio di lesioni!

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

Rischio di ustioni!

1. L'apparecchio diventa molto caldo. Non toccare mai le superfici interne dell'apparecchio o gli elementi riscaldanti.
2. Lasciare sempre raffreddare l'apparecchio.
3. Tenere i bambini a distanza di sicurezza.
4. Gli accessori e le stoviglie diventano molto caldi. Utilizzare sempre guanti da forno per rimuovere accessori o stoviglie dal vano.
5. Vapori alcolici possono prendere fuoco nel vano di cottura caldo. Non preparare mai alimenti contenenti grandi quantità di bevande con elevato contenuto alcolico. Utilizzare solo piccole quantità di bevande con elevato contenuto alcolico. Aprire lo sportello dell'apparecchio con cautela.

Rischio di scottature!

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

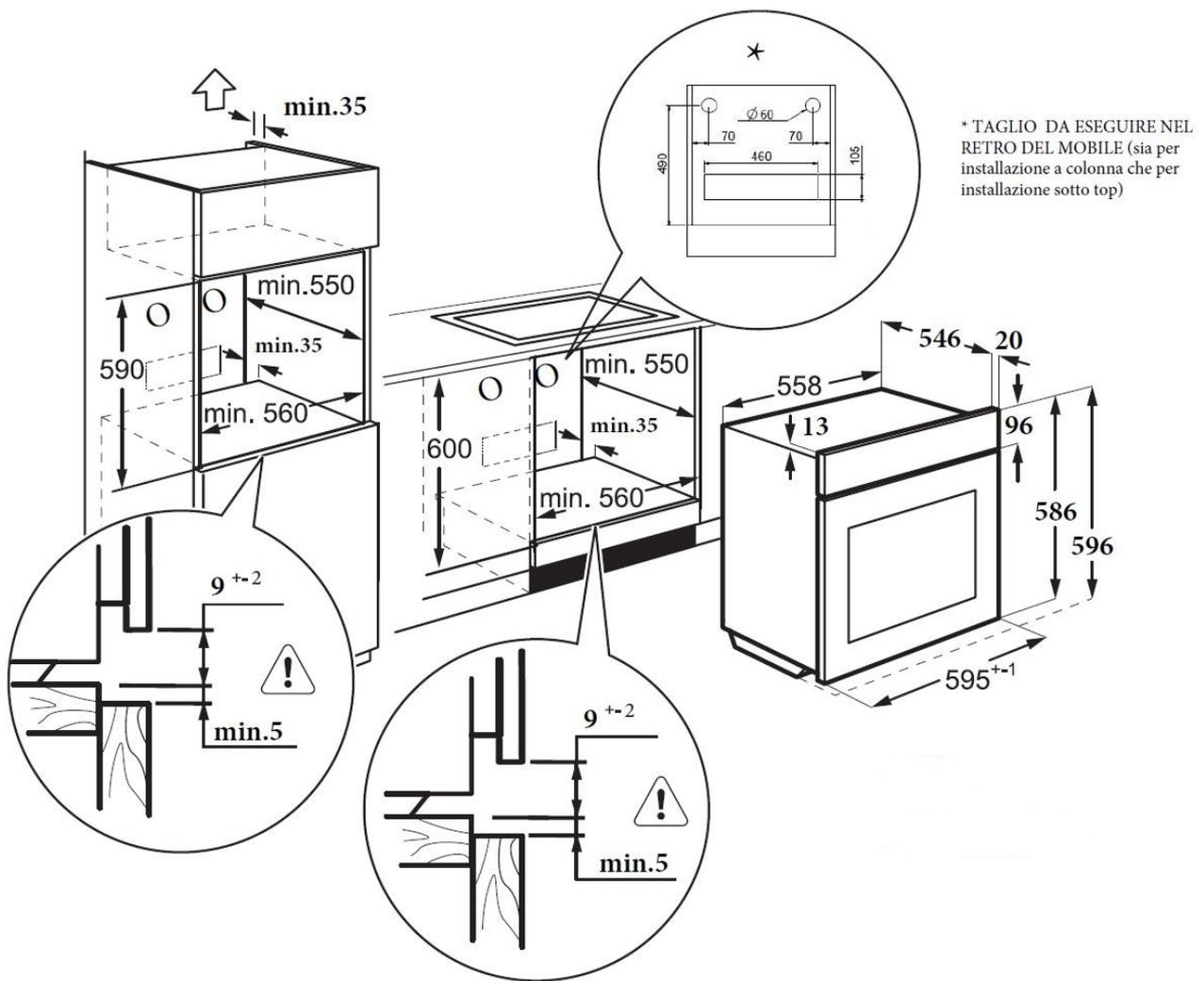
Rischi dovuti al magnetismo!

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

Cause di Danneggiamento

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

INSTALLAZIONE



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

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

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

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

Le dimensioni allegare sono in mm.

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

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

COMPONENTI



 1. Forno - Funzione	Ruotare la manopola per cambiare la modalità di riscaldamento.
 2. ON / OFF	Accendere e spegnere il forno.
 3. Timer / Blocco bambini	Usare la funzione timer / blocco bambini tenendo premuto per 3 secondi.
 4. Timer di spegnimento	Impostare un orario di fine della durata di cottura.
 5. Preriscaldamento rapido	Usare questa funzione per il preriscaldamento rapido.
 6. Durata & Impostazioni orologio	Impostare un tempo di durata, quindi selezionare la funzione e impostare l'orologio in modalità standby.
 7. Impostazione temperatura	Premere per impostare la temperatura.
 8. Lampadina ON / OFF	Accensione e spegnimento della lampada.
 9. Avvio/ Pausa	Avviare e mettere in pausa il processo di cottura.
 10. Regolazione	Modificare i valori di regolazione visualizzati sul display.

PRIMA DI USARE L'APPARECCHIO

Prima di utilizzare per la prima volta

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

1. Rimuovere tutti gli adesivi, i fogli di protezione per le superfici e le parti di protezione per il trasporto.
2. Rimuovere tutti gli accessori e le griglie laterali del vano.
3. Pulire accuratamente gli accessori e le griglie laterali con acqua e sapone e un panno per piatti o una spazzola morbida.
4. Accertarsi che il vano non contenga imballaggi residui, come pellet di polistirolo o pezzi di legno che potrebbero causare rischi di incendio.
5. Pulire le superfici lisce del vano e lo sportello con un panno morbido e bagnato.
6. Per rimuovere l'odore del nuovo apparecchio, riscaldare l'apparecchio quando è vuoto e con lo sportello del forno chiuso.
7. Mantenere la cucina ben ventilata mentre l'apparecchio si sta riscaldando per la prima volta. Tenere bambini e animali domestici fuori dalla cucina durante questo periodo. Chiudere la porta delle stanze adiacenti.
8. Regolare le impostazioni indicate. È possibile scoprire come impostare il tipo di riscaldamento e la temperatura nella sezione successiva.
→ "Utilizzo dell'apparecchio" a pag. 11

Impostazioni

Modalità di Riscaldamento	
Tempo	2h

Dopo che l'apparecchio si è raffreddato:

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

Impostazione del tempo

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

1. Dopo aver collegato elettricamente il forno, toccare il simbolo  dell'orologio, quindi è possibile impostare l'ora del giorno in ore ruotando la manopola destra.
2. Toccare nuovamente il simbolo  dell'orologio, quindi è possibile impostare il tempo in minuti con la manopola destra.
3. Toccare il simbolo  dell'orologio per completare l'impostazione.

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

TIPI DI RISCALDAMENTO

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

Tipi di riscaldamento	Temperatura	Uso
 Tradizionale	30-250°C	Per cottura tradizionale e arrostiti su un solo livello. Particolarmente adatto per torte con condimenti umidi.
 Convezione	50-250°C	Per cuocere e arrostiti su uno o più livelli. Il calore proviene dalla resistenza circolare che circonda uniformemente la ventola.
 ECO	140-240°C	Per cottura a risparmio energetico.
 Tradizionale + Ventola	50-250°C	Per cuocere e arrostiti su uno o più livelli. La ventola distribuisce uniformemente il calore degli elementi riscaldanti all'interno del vano.
 Grill	150-250°C	Per grigliare piccole quantità di cibo e per dorare i cibi. Posizionare gli alimenti nella parte centrale sotto l'elemento riscaldante della griglia.
 Doppio Grill + Ventola	50-250°C	Per grigliare piatti e dorare i cibi. La ventola distribuisce uniformemente il calore all'interno del vano.
 Doppio Grill	150-250°C	Per grigliare piatti e dorare i cibi.
 Pizza	50-250°C	Per pizza e piatti che richiedono molto calore da sotto. L'elemento riscaldante inferiore e la resistenza circolare si attiveranno insieme.
 Statica Inferiore	30-220°C	Per aggiungere ulteriore doratura alle basi di pizze, torte e pasticcini. Il calore proviene dal fondo del vano.
 Scongelamento	-	Per scongelare delicatamente alimenti congelati.
 Lievitazione Impasto	30-45°C	Per la preparazione di lievitati.

Tipo di funzioni aggiuntive	Temperatura	Uso
 Autopulente pirolitico	Non regolabile	Per la pulizia della cavità interna. Grazie alla temperatura molto elevata i residui di cibo bruceranno

Attenzione

1. Se si apre lo sportello dell'apparecchio durante un'operazione in corso, l'operazione verrà messa in pausa. Prestare particolare attenzione al rischio di ustioni.
2. Non coprire le fessure di ventilazione. Altrimenti, l'apparecchio potrebbe surriscaldarsi. Per consentire al dispositivo di raffreddarsi più rapidamente dopo l'operazione, la ventola di raffreddamento potrebbe continuare a funzionare per un periodo successivo.

Ventola di Raffreddamento

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

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

Come utilizzare il forno

1. Dopo aver collegato elettricamente il forno, ruotare la manopola delle funzioni del forno per selezionare le funzioni, ruotare la manopola di regolazione della temperatura di cottura impostata.
2. Toccare  e il forno comincia a funzionare, se no, il forno torna sull'orologio dopo 5 minuti.
3. Durante il processo di cottura, toccare  per annullare o  per mettere in pausa.

NOTA: Dopo aver impostato la temperatura, è possibile toccare il simbolo dell'orologio  per impostare il tempo di durata della cottura, ruotando la manopola di regolazione.

Preriscaldamento rapido

È possibile utilizzare il preriscaldamento rapido per ridurre il tempo di riscaldamento della cavità. Quindi si seleziona una funzione, toccare il simbolo del preriscaldamento rapido , il segno di preriscaldamento rapido sullo schermo si illuminerà. Se questa funzione non è in grado di preriscaldare rapidamente, verrà emesso un “bip”. Il preriscaldamento rapido non è previsto con le funzioni scongelamento e lievitazione impasto.

Impostare l'ora di fine cottura

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

1. Toccare , quindi è possibile ruotare la manopola di regolazione per impostare l'ora di fine in ore, toccare  di nuovo per impostare i minuti.

Terminata l'impostazione, toccare  per confermare.

2. Quando si imposta l'ora di fine cottura, è necessario impostare la durata della cottura. Controllare la cottura a forno → NOTA per vedere come impostare il tempo di durata della cottura.
3. Ad esempio, quando si imposta l'ora di fine alle 10 e la durata della cottura è di 1 ora, il forno si riscalda alle 9 e termina alle 10.

Modificare la durata della cottura

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

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

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

Per annullare il processo di cottura, toccare .

Note

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

Attenzione!

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

Timer

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

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

Toccare di nuovo  alla fine per confermare l'impostazione.

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

Blocco bambini

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

Quando si tiene premuto per 3 secondi, viene attivato il blocco bambini. Premere a lungo per 3 secondi per sbloccare il forno.

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

MODALITA' DEMO e SABBATH

Modalità Demo

La modalità Demo è una modalità dimostrativa che permette di accendere e spegnere il forno, far vedere le sue funzioni senza attivare gli elementi riscaldanti.

Per attivare questa modalità:

1. In modalità standby, tenere premuto il tasto "  " per accedere alla modalità dimostrativa e visualizzare "off".
2. Ruotare la manopola verso destra per attivare la modalità dimostrativa e ruotare la stessa verso sinistra per disattivare la modalità dimostrativa.

Nota :

E' possibile premere il tasto Annulla per uscire dall'impostazione o attendere 3 secondi per uscire automaticamente dallo stato di impostazione della modalità demo e tornare allo stato standby.

Modalità Sabbath

La modalità Sabbath è la funzione che permette di memorizzare e salvare i dati di utilizzo del forno prima di essere spento. I dati di cottura vengono salvati ogni 25 minuti. Nel caso di interruzione elettrica durante il funzionamento del forno, grazie a questa modalità, quando l'elettrodomestico verrà nuovamente attivato continuerà a funzionare fino a quando il tempo di cottura non sarà terminato. In alternativa è possibile premere il tasto "  " per tornare alla modalità standby.

1. In modalità standby, tenere premuto il tasto di preriscaldamento rapido per 3 secondi per accedere alla modalità Sabbath. L'intervallo di regolazione del tempo è di 24-80 ore.
2. Ruotare la manopola per regolare il tempo di cottura
3. Premere il tasto Start per avviare la modalità Ramadan.

Nota:

1. Durante il funzionamento è attivo solamente il tasto "  " .
2. Durante il funzionamento in modalità Sabbath, la luce del forno è sempre spenta sia a porta aperta che a porta chiusa.

ACCESSORI

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

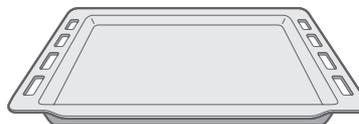
Accessori inclusi

L'apparecchio è dotato dei seguenti accessori:



Griglia

Per tortiere e piatti da forno. Per arrosti e grigliate



Leccarda

Per torte in teglia e piccoli prodotti da forno.

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

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

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

Nota

Gli accessori possono deformarsi quando diventano caldi. Ciò non influisce sulla loro funzione. Dopo essersi nuovamente raffreddati, riacquistano la loro forma originale.

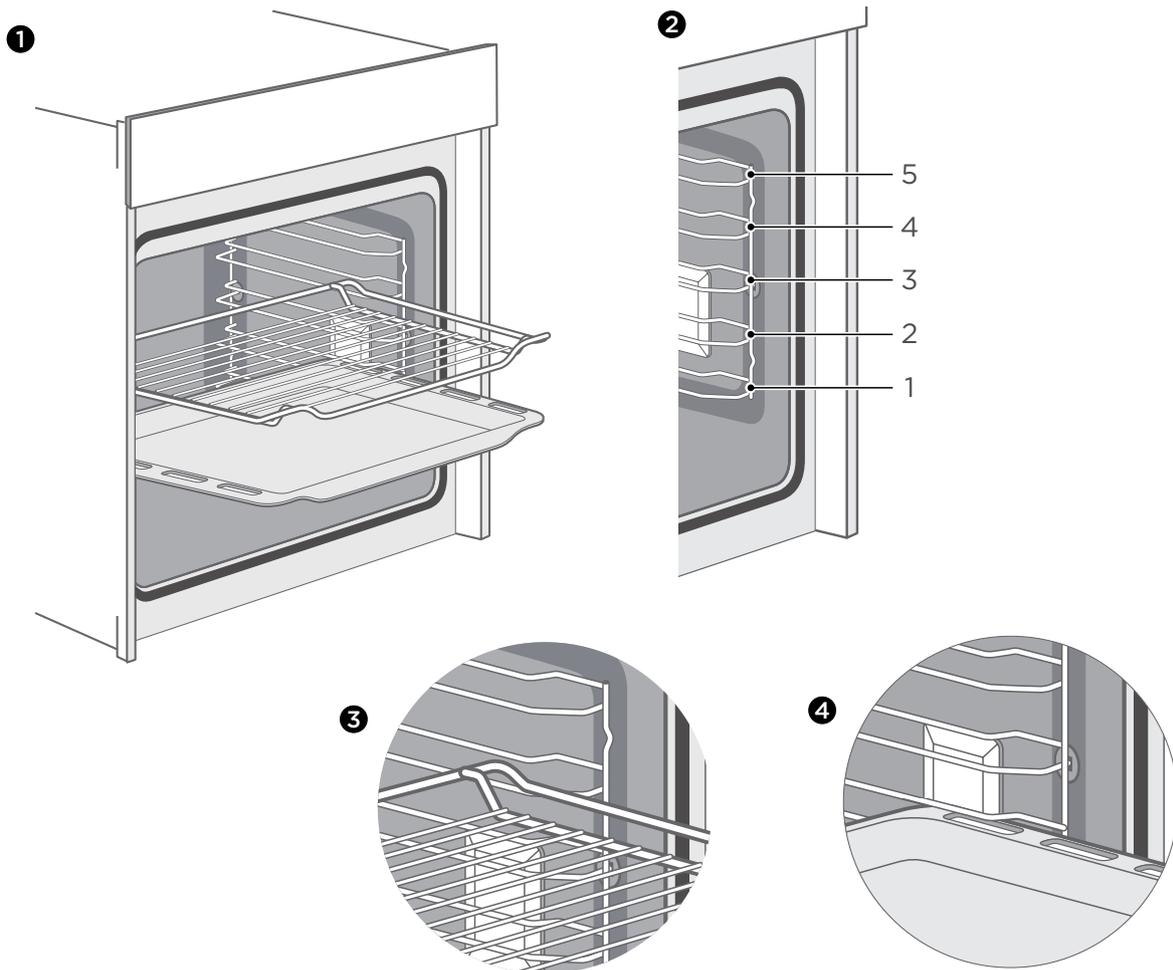
Inserimento degli accessori

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

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

Note

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



Funzione di blocco

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

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

Accessori opzionali

Griglia

Per teglie, tortiere e piatti da forno. Per arrostiti e grigliate

Leccarda

Per torte in teglia e piccoli prodotti da forno.

Leccarda Profonda

Per torte umide, dolci, piatti surgelati e arrostiti di grandi dimensioni.

RIDUZIONE DEI CONSUMI ENERGETICI

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

AMBIENTE

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



SALUTE

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

Suggerimenti

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

MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO

Detergenti

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

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

Attenzione!

Rischio di danni alla superficie,

Non utilizzare:

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

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

Suggerimento

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

Rispettare le rispettive istruzioni del produttore.

Area esterna dell'Apparecchio	Pulizia
Parte esterna dell'apparecchio in acciaio inossidabile	Acqua calda e detergente: Pulire con uno strofinaccio per piatti e asciugare con un panno morbido. Rimuovere immediatamente macchie di calcare, grasso, amido e albumina (ad es. albume d'uovo). Tali macchie possono causare corrosione. Presso il nostro servizio di assistenza clienti o presso rivenditori specializzati sono disponibili speciali prodotti per la pulizia adatti a superfici calde in acciaio inossidabile. Applicare uno strato molto sottile del prodotto detergente con un panno morbido
Plastica	Acqua calda e detergente: Pulire con uno strofinaccio per piatti e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare detergenti per vetri o raschietti per il vetro.
Superfici colorate	Acqua calda e detergente: Pulire con uno strofinaccio per piatti e asciugare con un panno morbido
Pannello di controllo	Acqua calda e detergente: Pulire con uno strofinaccio per piatti e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare detergenti per vetri o raschietti per il vetro.

Area esterna dell'Apparecchio	Pulizia
Pannello dello sportello	<p>Acqua calda e detergente: Pulire con uno strofinaccio per piatti e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare detergenti per vetri o spugnette in acciaio inossidabile.</p>
Maniglia dello sportello	<p>Acqua calda e detergente: Pulire con uno strofinaccio per piatti e asciugare con un panno morbido. Se il decalcificante viene a contatto con la maniglia dello sportello, pulirla immediatamente. Altrimenti, non sarà possibile rimuovere eventuali macchie.</p>
Superfici smaltate e superfici autopulenti	<p>Osservare le istruzioni per le superfici dello scomparto di cottura contenute nella tabella sottostante.</p>
Copertura in vetro per l'illuminazione interna	<p>Acqua calda e detergente: Pulire con uno strofinaccio per piatti e asciugare con un panno morbido. Se il vano di cottura è molto sporco, utilizzare un detergente per forno.</p>
Guarnizione dello sportello Non rimuovere	<p>Acqua calda e detergente: Pulire con uno strofinaccio per piatti. Non raschiare.</p>
Rivestimento dello sportello in acciaio inossidabile	<p>Detergente per acciaio inossidabile: Rispettare le istruzioni del produttore. Non utilizzare prodotti per la cura dell'acciaio inossidabile. Rimuovere il rivestimento dello sportello per la pulizia.</p>
Accessori	<p>Acqua calda e detergente: Bagnare e pulire con uno strofinaccio per piatti o un pennello. In caso di depositi di sporco resistenti, utilizzare una spugna in acciaio inossidabile.</p>
Binari	<p>Acqua calda e detergente: Bagnare e pulire con uno strofinaccio per piatti o un pennello.</p>
Sistema di estrazione	<p>Acqua calda e detergente: Pulire con uno strofinaccio per piatti o un pennello. Non rimuovere il lubrificante mentre le guide di estrazione vengono estratte. È meglio pulirle quando vengono inserite. Non lavare in lavastoviglie.</p>

Note

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

Suggerimenti

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

Funzione pirolitica autopulente

L'apparecchio è dotato della modalità "Autopulizia pirolitica". È possibile utilizzare questa modalità per pulire il vano cottura senza sforzo.

Il vano di cottura viene riscaldato fino a una temperatura molto elevata. I residui di tostatura, grigliatura e cottura bruceranno. la temperatura e il tempo di funzionamento non possono essere regolati con questa modalità operativa.

Nota

Per motivi di sicurezza, lo sportello del vano di cottura si blocca automaticamente. Non può essere aperto fino a quando la temperatura non si riduce a un livello relativamente sicuro. L'illuminazione interna rimane spenta durante la pulizia.

AVVERTENZE

Rischio di incendio!

1. Il vano di cottura diventa estremamente caldo durante la modalità pirolitica. Non aprire mai lo sportello dell'apparecchio. Lasciare raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano dall'apparecchio bambini, disabili e anziani senza capacità di auto-cura.
2. L'apparecchio diventerà molto caldo all'esterno durante la funzione di pulizia. Non toccare mai lo sportello dell'apparecchio. Lasciare raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano dall'apparecchio bambini, disabili e anziani senza capacità di auto-cura.

La modalità pirolitica riscalda il vano di cottura a una temperatura molto elevata in modo che i residui di cibo brucino. Questo processo rilascia vapori, che possono irritare le mucose. Mentre la funzione di pulizia è attiva, mantenere la cucina ben ventilata. Non rimanere nella stanza per lunghi periodi. Tenere lontano i bambini e gli animali domestici e seguire sempre le istruzioni del manuale o del professionista.

Prima di avviare la modalità pirolitica

Attenzione!

1. Rimuovere accessori e pentole, comprese le guide telescopiche dal vano di cottura prima di avviare la modalità pirolitica. In questo modo, oltre a garantire buoni risultati di pulizia in tutto il vano cottura, si garantirà anche che gli accessori possano soddisfare i requisiti di lunga durata.
2. Prima di avviare la funzione di pulizia, rimuovere manualmente la parte più consistente dei resti di cibo.
3. Pulire l'interno dello sportello dell'apparecchio e lungo i bordi del vano di cottura nell'area intorno alla guarnizione. Non strofinare né rimuovere la guarnizione.
4. Durante queste operazioni, assicurarsi che il forno sia spento.

AVVERTENZE

Rischio di incendio!

1. Un gran numero di residui di alimenti, grassi e succhi di carne possono prendere fuoco quando è in corso la modalità pirolitica. Prima di avviare la funzione di pulizia, rimuovere sempre la parte più consistente dei residui di cibo dal vano di cottura. Non utilizzare la modalità pirolitica per la pulizia degli accessori.
2. L'apparecchio diventerà molto caldo all'esterno durante la modalità pirolitica. Non appendere mai oggetti combustibili, ad es. strofinacci, sulla maniglia della porta. Non appoggiare nulla contro la parte anteriore dell'apparecchio. Tenere lontano i bambini dall'apparecchio.
3. Se la guarnizione dello sportello è danneggiata, verrà generata una grande quantità di calore attorno alla porta. Non strofinare né rimuovere la guarnizione. Non mettere mai in funzione l'apparecchio se la guarnizione è danneggiata o mancante.

Rischio di seri danni alla salute!

L'apparecchio diventa molto caldo quando è in corso la modalità pirolitica. Il rivestimento di pirofile e teglie viene distrutto e vengono rilasciati gas nocivi. Non pulire mai le pirofile o le teglie usando la modalità pirolitica. In generale, non è necessario utilizzare la modalità pirolitica per la pulizia degli accessori.

Impostazione della modalità autopulente pirolitica

1. Accendere il forno premendo il pulsante .
2. Selezionare il modo operativo "Pirolitico" premendo .
Quando l'area della funzione viene cambiata, appare l'icona , che indica la modalità pirolitica.
3. Controllare che tutti gli accessori e gli alimenti siano stati rimossi, tenere lo sportello ben chiuso.
4. Premere il tasto di "Avvio/stop"  per iniziare l'operazione di pulizia.

Ventilare la cucina quando la funzione di pulizia è attiva.

Il vano di cottura blocca la porta poco dopo l'avvio dell'operazione. Il vano di cottura non può essere aperto fino a quando la temperatura non si riduce a un livello relativamente sicuro.

Terminata la pulizia

Viene emesso un segnale acustico continuo e il forno interrompe il riscaldamento. Significa che la modalità pirolitica viene completata. È possibile premere il pulsante  per disattivare i suoni, oppure i suoni si spengono automaticamente in seguito. Se si desidera avviare una modalità in un secondo momento, è necessario tenere premuto il pulsante  per 3 secondi poiché il forno blocca il pannello di controllo con la funzione pirolitica per motivi di sicurezza.

Mettere in pausa e annullare la modalità

Una volta avviata la modalità pirolitica, il forno bloccherà automaticamente la funzione.

Se si desidera mettere in pausa o annullare la modalità, è necessario prima sbloccare il pannello di controllo. Tenere premuto  per 3 secondi per sbloccarlo, quindi è possibile utilizzare il pulsante  per mettere in pausa o spegnere il forno. Premere una volta significa mettere in pausa e premere due volte significa interrompere. Lo sportello non può essere aperto fino a quando l'apparecchio non giudica sufficientemente bassa la temperatura e ripristina il blocco dello sportello.

Regolazione dell'impostazione di pulizia

Una volta avviata la pulizia, non è possibile modificare alcuna impostazione in attesa di pausa e arresto.

Terminata la modalità pirolitica

Una volta che il vano cottura si è raffreddato, utilizzare un panno umido per rimuovere la cenere rimasta nel vano di cottura e attorno alla porta dell'apparecchio.

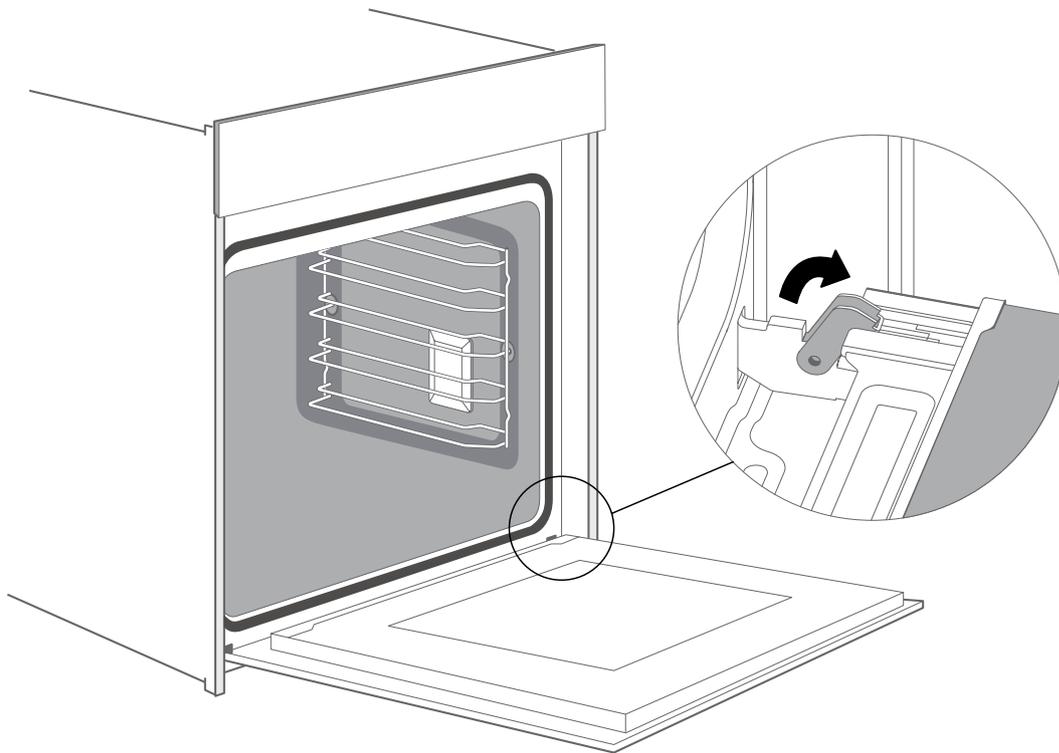
Dopo la pulizia, la protezione deve essere sostituita secondo le istruzioni.

Note

1. Durante la modalità pirolitica, la cornice all'interno dell'apparecchio potrebbe scolorirsi. Questo è normale e non influisce sulle prestazioni. Lo scolorimento può essere rimosso con l'aiuto di un detergente per acciaio inossidabile.
2. Lo sporco ostinato può causare depositi bianchi sulle superfici dello smalto. Si tratta di un residuo di cibo ed è innocuo. Non influisce sulle prestazioni. Se necessario, è possibile rimuovere questi residui usando succo di limone o altri tipi di detergenti

Rimuovere lo sportello dell'apparecchio

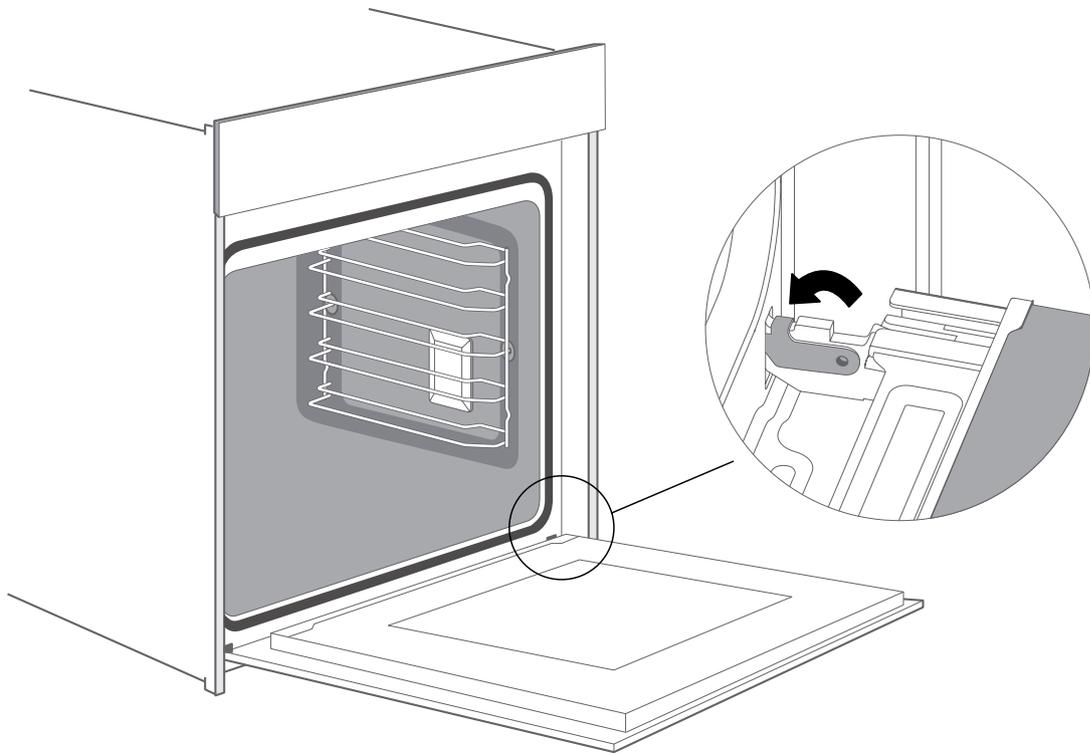
1. Aprire completamente lo sportello dell'apparecchio.
2. Aprire le due leve di bloccaggio a sinistra e a destra
3. Chiudere la porta dell'apparecchio fino al fine corsa.
4. Con entrambe le mani, afferrare la porta sul lato sinistro e destro ed estrarla verso l'alto.



Montare lo sportello dell'apparecchio

Rimontare lo sportello dell'apparecchio nella sequenza inversa a quella della rimozione.

1. Quando si monta lo sportello dell'apparecchio, assicurarsi che entrambe le cerniere siano posizionate direttamente sui fori di installazione del pannello anteriore della cavità.
Accertarsi che le cerniere siano inserite nella posizione corretta. Devi essere in grado di inserirli facilmente e senza resistenza. Se si avverte resistenza, verificare che le cerniere siano inserite nei fori a destra.
2. Aprire completamente lo sportello dell'apparecchio. Durante l'apertura della porta dell'apparecchio, è possibile effettuare un altro controllo se le cerniere sono nella posizione corretta. Se si sbaglia il raccordo, non sarà possibile aprire completamente lo sportello dell'apparecchio. Piegare nuovamente entrambe le leve di bloccaggio.
3. Chiudere lo sportello del vano cottura. Allo stesso tempo, ti consigliamo caldamente di controllare ancora una volta, che lo sportello sia nella posizione giusta e che le fessure di ventilazione non siano sigillate a metà.

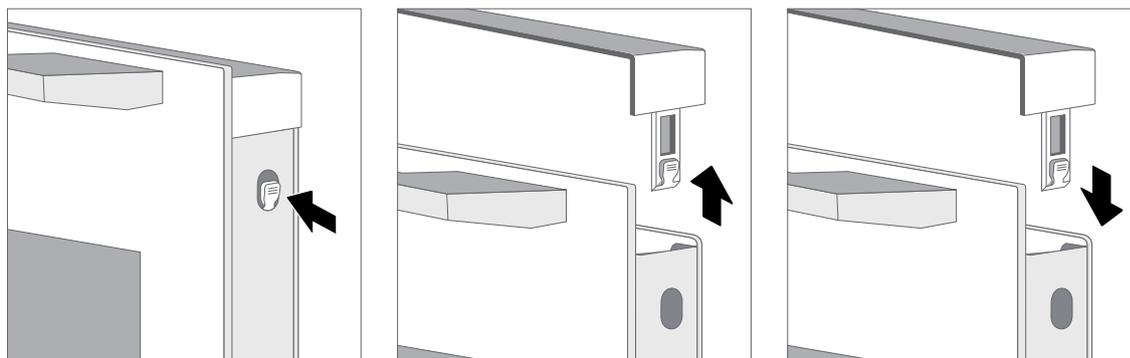


Rimozione del rivestimento dello sportello

L'intarsio di plastica nella copertura della porta potrebbe scolorirsi. Per eseguire una pulizia accurata, è possibile rimuovere il rivestimento.

Rimuovere lo sportello dell'apparecchio come indicato sopra.

1. Premere sul lato destro e sinistro del rivestimento.
2. Rimuovere il rivestimento.
3. Dopo aver rimosso il rivestimento dello sportello, le parti di appoggio dello sportello dell'apparecchio possono essere facilmente rimosse in modo da poter continuare con la pulizia. Al termine della pulizia dello sportello dell'apparecchio, rimettere il rivestimento in posizione e premerlo finché non si sente lo scatto in posizione.
4. Montare lo sportello dell'apparecchio e chiuderlo.



Attenzione!

Se lo sportello dell'apparecchio è ben installato, a questo punto è possibile rimuovere anche il rivestimento dello sportello.

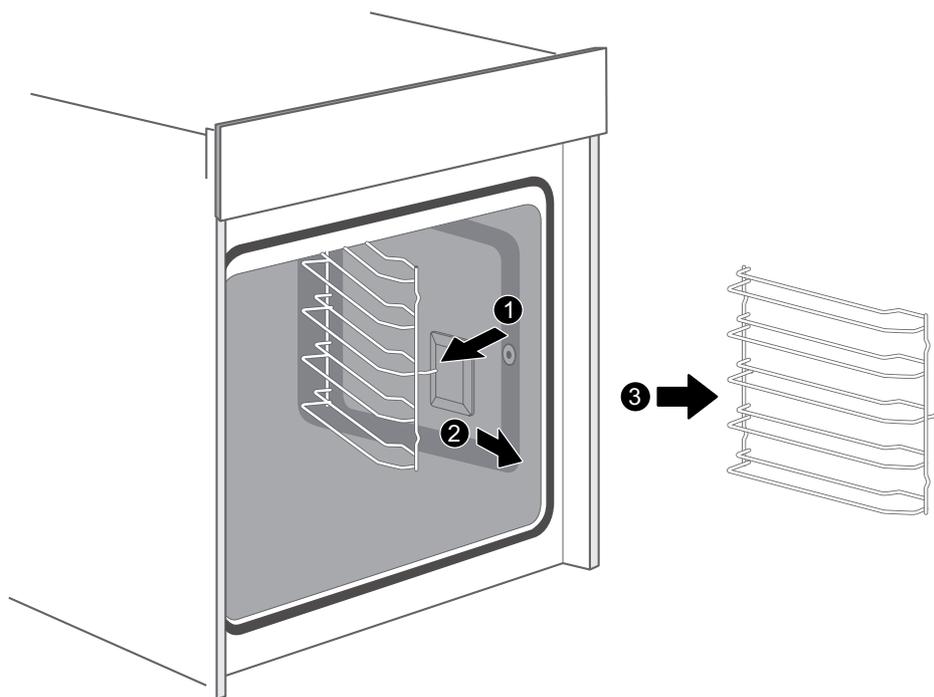
1. Rimuovere il rivestimento dello sportello significa liberare il vetro interno della porta dell'apparecchio, il vetro può essere facilmente spostato e causare danni o lesioni.
2. Rimuovere il rivestimento dello sportello e il vetro interno significa ridurre il peso complessivo dello sportello dell'apparecchio. Le cerniere possono essere più facili da spostare quando si chiude lo sportello e si può rimanere intrappolati. Tenere le mani lontane dalle cerniere.

A causa dei 2 punti precedenti, consigliamo vivamente di non rimuovere il rivestimento dello sportello a meno che lo sportello dell'apparecchio non venga amontato. I danni causati da un funzionamento errato non sono coperti da garanzia.

Guide Laterali

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

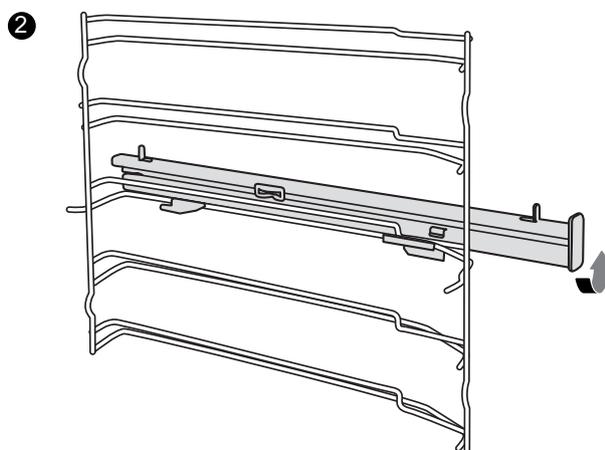
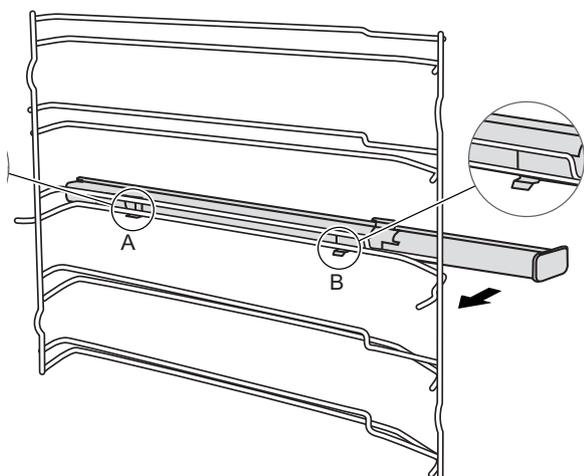
1. Tirare la parte anteriore dei binari laterali in senso orizzontale nella direzione opposta fino a quando la porzione ❶ si stacca; successivamente è possibile rimuovere i binari laterali come nella figura seguente.
2. Per rimontare i binari laterali nel vano, per prima cosa inserire la parte posteriore dei binari laterali nei fori del vano, quindi inserire nuovamente la porzione ❶ nel vano.

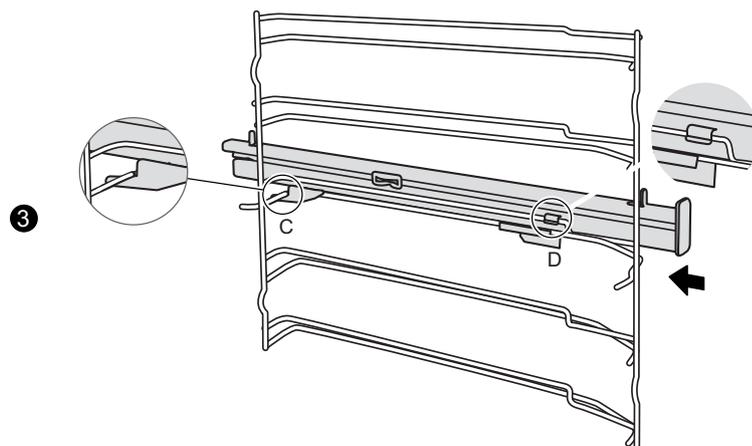


Montare le guide telescopiche

(prendere come esempio il lato sinistro e fare lo stesso per il lato destro)

1. Collocare i punti A e B delle guide telescopiche orizzontalmente sul filo esterno.
2. Ruotare le guide telescopiche in senso antiorario (in senso orario per il lato destro) di 90 gradi.
3. Spingere in avanti le guide telescopiche, fare in modo che il punto C sia allacciato al filo inferiore e il punto D sia allacciato al filo superiore.

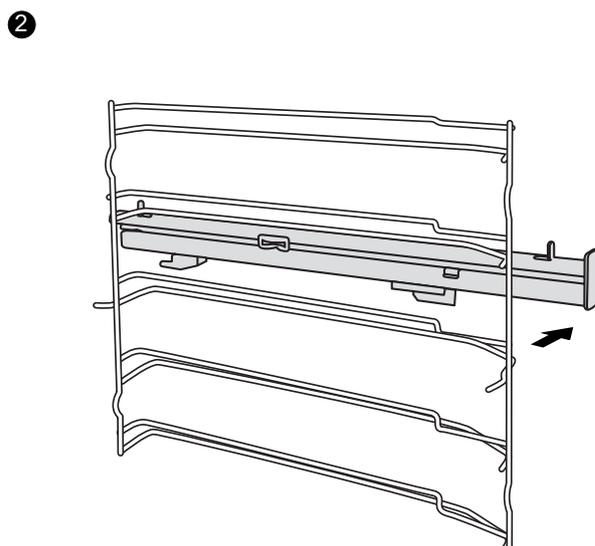
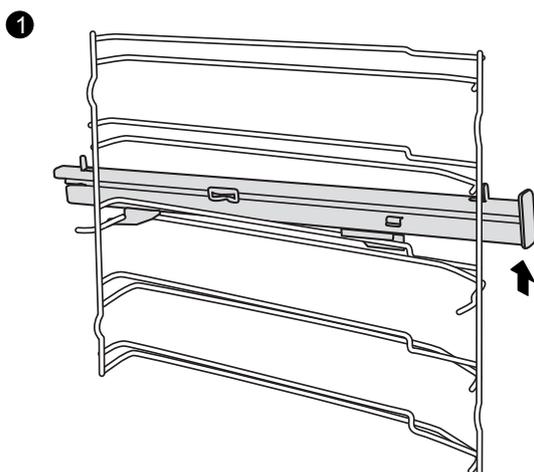




Smontare le guide telescopiche

(prendere come esempio il lato sinistro e fare lo stesso per il lato destro)

1. Sollevare con forza un'estremità delle guide telescopiche.
2. Sollevare tutte le guide telescopiche e spingerle all'indietro.

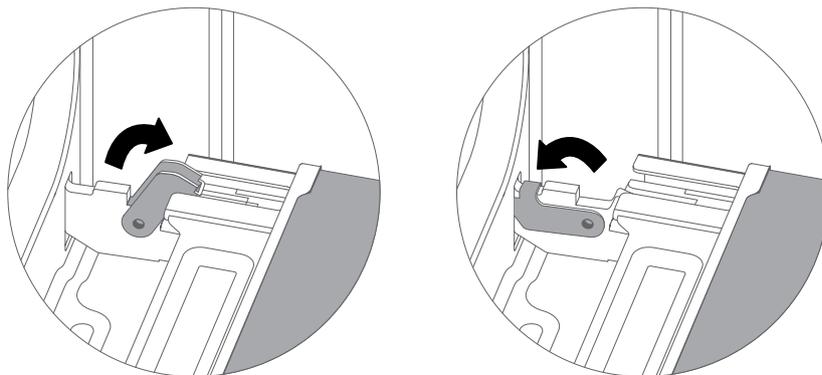


SPORTELLO DELL'APPARECCHIO

Con buona cura e pulizia, l'apparecchio manterrà il suo aspetto e rimarrà perfettamente funzionante per molto tempo. Questa sezione spiega come rimuovere lo sportello dell'apparecchio per pulirlo.

Per motivi di pulizia e per rimuovere i pannelli della porta, è possibile staccare la porta dell'apparecchio. Le cerniere della porta dell'apparecchio hanno ciascuna una leva di bloccaggio.

Quando le leve di bloccaggio sono chiuse, lo sportello dell'apparecchio è fissato in posizione. Non può essere staccato. Quando le leve di bloccaggio sono aperte per staccare lo sportello dell'apparecchio, le cerniere sono bloccate. Non possono chiudere a scatto.



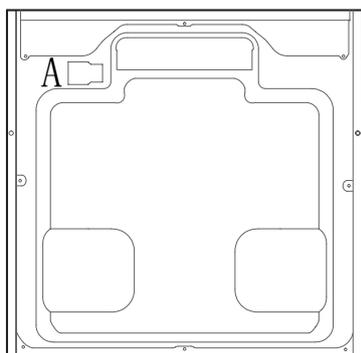
Avvertenza – Rischio di lesioni!

1. Se le cerniere non sono bloccate, possono scattare con forza. Accertarsi che le leve di bloccaggio siano sempre completamente chiuse o, quando si stacca la porta dell'apparecchio, completamente aperte.
2. Le cerniere sullo sportello dell'apparecchio si muovono quando si apre e si chiude lo sportello e si potrebbe restare intrappolati. Tenere le mani lontane dalle cerniere.

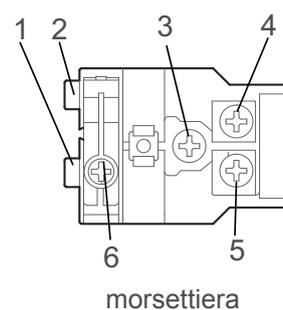
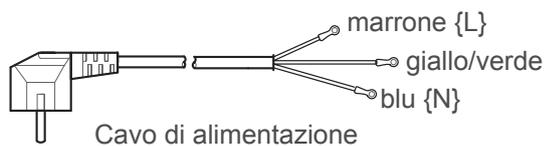
Sostituire il cavo di alimentazione

La posizione A mostra la posizione della morsettiera sul retro della custodia esterna posteriore ed è chiusa.

- Fasi:
- a. interrompere l'alimentazione, utilizzare un piccolo cacciavite piatto per aprire i due pezzi 1, 2.
 - b. utilizzare un cacciavite a stella per svitare le viti 3, 4, 5 e 6.
 - c. sostituire il nuovo cavo di alimentazione, fissare il cavo giallo/verde su 3, il cavo marrone su 4, il cavo blu su 5.
 - d. riavvitare la vite 6 per chiudere il coperchio della morsettiera terminata la sostituzione.



Scatola nera esterna



MANUTENZIONE STRAORDINARIA

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

Guasto	Possibile Causa	Note/risoluzione
L'apparecchio non funziona.	Fusibile difettoso.	Controllare l'interruttore automatico nella scatola dei fusibili.
	Mancanza di corrente	Controllare se la luce della cucina o altri elettrodomestici da cucina funzionano.
Le manopole si sono staccate dal supporto nel pannello di controllo.	Le manopole sono state sganciate accidentalmente	Le manopole possono essere staccate. Posizionare semplicemente le manopole sul loro supporto nel pannello di controllo e spingerle in modo che si innestino e possano essere ruotate come al solito.
Le manopole non possono più essere ruotate facilmente	C'è sporcizia sotto le manopole	Le manopole possono essere rimosse. Per sganciare le manopole, è sufficiente rimuoverle dal supporto. In alternativa, premere sul bordo esterno delle manopole in modo che si ribaltino e possano essere raccolte facilmente. Pulire accuratamente le manopole con un panno e acqua con detersivo. Asciugare con un panno morbido. Non utilizzare materiali taglienti o abrasivi. Non immergere o pulire in lavastoviglie. Non rimuovere le manopole troppo spesso in modo che il supporto rimanga stabile
La ventola in modalità: "Convezione" non sempre funziona		Si tratta di un funzionamento normale per ottenere un'ottimale distribuzione del calore e le migliori prestazioni possibili del forno.
Dopo un processo di cottura si sente un rumore e si può osservare un flusso d'aria nella parte vicina del pannello di controllo.		La ventola di raffreddamento funziona ancora, per evitare condizioni di umidità elevata nel vano e raffreddare il forno per comodità. La ventola di raffreddamento si spegne automaticamente.
Il cibo non è sufficientemente cotto nel tempo indicato dalla ricetta.		È stata utilizzata una temperatura diversa da quella della ricetta. Ricontrollare le temperature. Le quantità degli ingredienti sono diverse da quelle della ricetta. Ricontrollare la ricetta.
Doratura irregolare		L'impostazione della temperatura è troppo alta o il livello di posizionamento potrebbe essere ottimizzato. Ricontrollare la ricetta e le impostazioni. La finitura superficiale e/o il colore e/o il materiale delle stoviglie non erano la scelta migliore per la funzione forno selezionata. Quando si utilizza il calore radiante, ad esempio "Cottura tradizionale", utilizzare utensili da forno opachi, di colore scuro e leggeri.
La lampadina non si accende		La lampadina deve essere sostituita.

Avvertenza-Rischio di scosse elettriche!

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

Tempo massimo di funzionamento

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

Sostituzione della lampada nell'angolo del vano

Se la lampada a cavità si guasta, deve essere sostituita. Lampade alogene resistenti al calore, da 25 watt, 230 V sono disponibili presso il servizio di assistenza clienti o rivenditori specializzati.

Quando si maneggia la lampada alogena, utilizzare un panno asciutto. Ciò aumenterà la durata della lampada.

AVVERTENZA

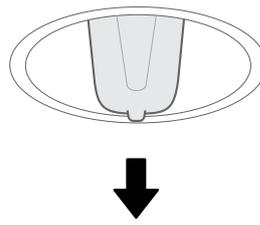
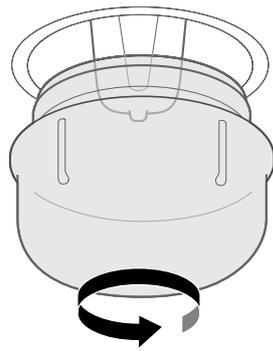
Rischio di scosse elettriche!

Quando si sostituisce la lampada, i contatti del porta-lampada sono sotto tensione. Prima di sostituire la lampada, staccare la spina dalla presa di corrente o disinserire l'interruttore automatico nella scatola dei fusibili.

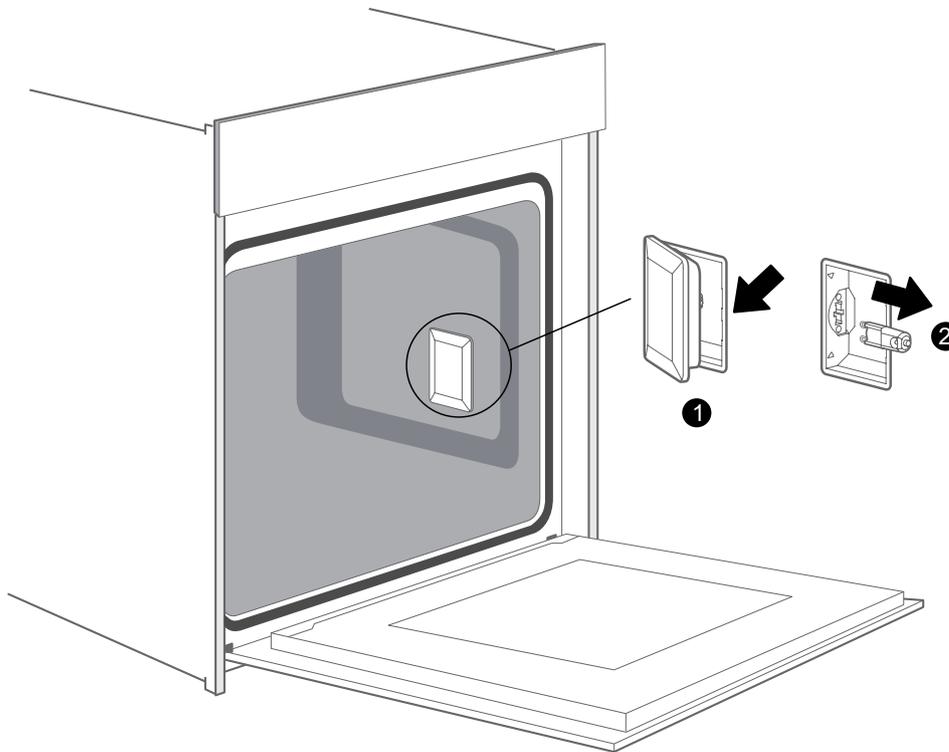
Rischio di ustioni!

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

1. Posizionare un asciugamano nel vano raffreddato per evitare danni.
2. Ruotare il coperchio di vetro in senso antiorario per rimuoverlo (lampada angolare); Estrarre la griglia laterale e quindi sollevare leggermente la copertura di vetro da uno strumento con una testa piatta (lampada laterale).
3. Estrarre la lampada - non ruotarla.
4. Rimontare il coperchio di vetro.
5. Rimuovere l'asciugamano e accendere l'interruttore automatico per vedere se la lampada si accende.
6. Per la luce laterale, se funziona bene dopo la sostituzione, ricordarsi di ripristinare la griglia laterale.



Lampada d'angolo



Lampada laterale

Coperchio in vetro

Se il coperchio di vetro della lampada alogena è danneggiato, deve essere sostituito. È possibile ottenere un nuovo coperchio in vetro presso il servizio di assistenza clienti. Si prega di specificare il numero E e il numero FD del proprio apparecchio.

SERVIZIO DI ASSISTENZA CLIENTI

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

Modello: MKO 1307-ED M P BK
Tensione nominale: 220-240V~
Frequenza nominale: 50Hz-60Hz
Alimentazione: 3,2 kW



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

SCHEDA DI ASSISTENZA

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

Avvertenza

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

Nota

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

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

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

SUGGERIMENTI E CONSIGLI

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

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

RICETTE TIPICHE

TORTE	Forma	Livello	Modo	Temp.in °C	Durata in minuti
Pan di Spagna (semplice) a forma rettangolare	Cassetta	2	Tradizionale + Ventola	170	50
Pan di Spagna (semplice) a forma rettangolare	Cassetta	1	Tradizionale	140	70
Pan di Spagna con frutta a forma rotonda	Teglia rotonda	1	Tradizionale + Ventola	150	50
Pan di Spagna con frutta su vassoio	Vassoio	1	Tradizionale	140	70
Muffin brioche all'uvetta (con lievito)	Formine da muffin	2	Tradizionale	220	p.h.t.:19:00 b.t.: 11:00
Gugelhupf (con lievito)	Vassoio	1	Tradizionale	150	p.h.t.:11:00 b.t.:60:00
Muffin	Formine da muffin	1	Tradizionale	160	p.h.t.: 8:30 b.t.: 30:00
Muffin	Formine da muffin	1	Tradizionale + Ventola	150	p.h.t.: 8:30 b.t.: 30:00
Torta di mele lievitata su vassoio	Vassoio	1	Tradizionale + Ventola	160	p.h.t.: 10:00 b.t.: 42:30
Pan di Spagna all'acqua (6 uova)	Teglia apribile	1	Tradizionale	160	p.h.t.: 9:30 b.t.: 41:00
Pan di Spagna all'acqua (4 uova)	Teglia apribile	1	Tradizionale	160	p.h.t.: 9:00 b.t.: 26:00
Pan di Spagna all'acqua	Teglia apribile	1	Convezione	160	35
Torta di mele lievitata su vassoio	Vassoio	2	Tradizionale + Ventola	150	p.h.t.: 8:00 b.t.: 42:00
Hefezopf (Callah)	Vassoio	2	Tradizionale + Ventola	150	40

TORTA	Forma	Livello	Modo	Temp.in °C	Durata in minuti
Pasticcini 20	Vassoio	2	Convezione	150	36
Pasticcini 40	Vassoio	2+4	Convezione	150	p.h.t.:10:00 b.t.:34:00
Torta lievitata al Burro	Vassoio	2	Tradizionale	150	p.h.t.: 8:00 b.t.: 30:00
Frollini	Vassoio	2	Tradizionale	170	p.h.t.: 8:00 b.t.: 13:00
Frollini su 2 vassoi	Vassoio	2+4	Tradizionale + Ventola	160	p.h.t.:8:20 b.t.: 12:00
Biscotti Alla Vaniglia	Vassoio	2	Tradizionale	160	p.h.t.: 8:00 b.t.: 10:00
Biscotti Alla Vaniglia	Vassoio	2+4	Tradizionale + Ventola	150	p.h.t.:8:00 b.t.: 14:00
PANE	Forma	Livello	Modo	Temp.in °C	Durata in minuti
Pane bianco (1 kg Flour) in cassetta	Cassetta	1	Tradizionale	170	p.h.t.: 9:20 b.t.: 50:00
Pane bianco (1 kg farina) in cassetta	Cassetta	1	Tradizionale + Ventola	170	p.h.t.: 12:00 b.t.: 45:00
Pizza (sottile)	Vassoio	2	Tradizionale	170	p.h.t.: 9:30 b.t.: 21:00
Pizza (alta)	Vassoio	2	Tradizionale	170	p.h.t.: 10:00 b.t.: 45:00
Pizza (alta)	Vassoio	2	Tradizionale + Ventola	170	p.h.t.:8:00 b.t.: 41:00
Pane	Vassoio	1	Convezione	190	p.h.t.:9:00 b.t.:30:00

Nota : p.h.t significa tempo di preriscaldamento, b.t. tempo di cottura.

CARNE	Forma	Livello	Modo	Temp.in °C	Durata in minuti
Filetto di manzo 1,6 KG	Vassoio	2	Doppio Grill v ventilato	180	55
Polpettone 1 kg di carne	Vassoio	1	Tradizionale	180	75
Pollo 1 kg	Vassoio	L2: grata L1:vassoio	Doppio Grill ventilato	180	50
Pesce (2,5 kg)	Vassoio	2	Tradizionale	170	70
Costolette alla Tomahawk B.T.	Vassoio	3	Convezione	120	85
Arrosto di maiale al collo (1,2kg)	Vassoio	1	Convezione	160	82
Pollo 1,7kg	Vassoio	L2:grata L1:vassoio	Convezione	180	78

TEST ALIMENTARE SECONDO EN 60350-1

RICETTA	Accessori	F	°C	Livello	Tempo (min)	Pre-riscal.
Pan di Spagna	Teglia apribile Ø26cm		170	1	30-35	No
Pan di Spagna	Teglia apribile Ø26cm		160	1	30-35	No
Pasticcini	1 vassoio		150	2	30-40	Sì
Pasticcini	1 vassoio		150	2	40-50	Sì
Pasticcini	2 vassoi		150	L2&L4	30-35	Sì
Cheese cake	Teglia apribile Ø26cm		150	1	70-80	No
Torta di mele	Teglia apribile Ø20cm		170	1	80-85	No
Torta di mele	Teglia apribile Ø20cm		160	1	70-80	No
Pane	1 vassoio		210	1	30-35	Sì
Pane	1 vassoio		190	1	30-35	Sì

TEST ALIMENTARE SECONDO EN 60350-1

RICETTA	Accessori	F	°C	Livello	Tempo (min)	Pre-riscal.
Toast	grata		Max	5	6-8	Sì 5min
Pollo	Grata & vassoio		180	Rack 2 Tray 1	75-80	Sì

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

EFFICIENZA ENERGETICA SECONDO EN 60350-1

Si prega di notare le seguenti informazioni:

1. La misurazione viene eseguita in modalità "ECO" per determinare i dati relativi alla modalità ad aria forzata e alla classe di etichette
2. La misurazione viene eseguita nella modalità "Cottura Tradizionale" per determinare i dati relativi alla modalità convenzionale
3. Durante la misurazione nella cavità è presente solo l'accessorio necessario. Tutte le altre parti devono essere rimosse
4. Il forno è installato come descritto nella guida all'installazione e posizionato al centro dell'armadio
5. È necessario che la misurazione chiuda la porta come in casa, anche quando il cavo disturba la funzione di tenuta della guarnizione durante la misurazione. Per accertarsi che non vi siano effetti negativi sulla tenuta disturbata a causa dei dati energetici, è necessario chiudere accuratamente la porta durante la misurazione. Potrebbe essere necessario utilizzare uno strumento per garantire la tenuta della guarnizione come in casa, dove nessun cavo disturba la funzione di tenuta.
6. La determinazione del volume della cavità effettuata per l'uso "Scongelamento" come descritto a pagina 14. Per garantire un uso efficiente del forno, tutti gli accessori, comprese le griglie laterali vengono rimossi.

CUCINARE IN MODALITÀ ECO

La modalità ECO è riscaldata dal fondo e dal riscaldatore ad anello; con questa modalità è possibile risparmiare energia durante la cottura.

RICETTE	Accessori	°C	Livello	Tempo (min)	Pre-riscal.
Challah	1 vassoio	180	1	45-50	No
Arrosto di maiale	1 vassoio	200	1	80-85	No
Torta di ciliegie Clafouti	Teglia tonda	200	1	55-60	No
Arrosto di manzo da 1,3kg	1 vassoio	200	1	80-85	No
Brownies	Griglia e piatto in vetro	180	1	55-60	No
Patate gratinate	Griglia e piatto tondo	180	1	65-70	No
Lasagne	Griglia e piatto in vetro	180	1	75-80	No
Cheese Cake	Teglia apribile Φ 20cm	160	1	80-90	No

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

MKO 1307-ED M P BK

Peso del Forno	42kg
N. di vani	1
Fonte di calore	Elettrico
Volume utilizzabile	72L
EElettrico, vano (Convenzionale)	1,06kWh/ciclo
EElectric, cavity (Forced Air)	0,69kWh/ciclo
EEIvano	81,9
Classe di Efficienza Energetica (A+++ to D)	A+

Nota

Tutte le modalità del forno descritte a pagina 8 e 13 sono le funzioni principali del forno.



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



Master Kitchen

Built-in Oven Instruction

MODEL :MKO 1307-ED M P BK



SAVE THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY

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

CONTENTS

3 SAFETY INFORMATION

- 4 Warning
 - 6 Causes of damage
-

7 INSTALLATION

8 OPERATING THE APPLIANCE

- 8 Identifying the appliance
 - 8 Component
 - 9 Before using the appliance
 - 10 Types of heating
 - 11 Using your appliance
-

14 ACCESSORIES

16 ENERGY EFFICIENT USE

16 ENVIRONMENT

16 HEALTH

17 MAINTENANCE YOUR APPLIANCE

- 19 Pyrolytic self-cleaning function

26 APPLIANCE DOOR

28 CURE YOUR APPLIANCE WHEN NEEDED

31 CUSTOMER SERVICE

32 TIPS AND TRICKS

34 TYPICAL RECIPES

- 35 Cakes
 - 35 Bread & pizza
 - 36 Meat
-

36 TEST FOOD ACCORDING TO EN 60350-1

37 ENERGY EFFICIENCY ACCORDING TO EN 60350-1

38 COOKING BY ECO MODE

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

SAFETY INFORMATION

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

1. Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules . A disconnection incorporated in the fixed wiring is to be provided .
2. Fixed wiring insulation must be protected , for example , by insulating sleeving having an appropriate temperature rating .
3. Disconnection incorporated in the fixed wiring is in accordance with AS/NZS 3000
4. The appliance and its accessible parts become hot during use . Young children should be kept away.
5. During use the appliance becomes hot . Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven .
6. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical , sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved .
7. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised . Children being supervised not to play with the appliance . The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical , sensory or mental capabilities , or lack of experience and knowledge , unless they have been given supervision or instruction .
8. Children shall not play with the appliance .
9. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface , which may result in shattering of the glass. A steam cleaner is not be used .
10. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision .
11. Excess spillage must be remove before cleaning .
12. Under cleaning conditions the surfaces may be get hotter than usual . The oven must be switched off before removing the guard and after cleaning , the guard must be replaced in accordance with instructions .
13. Check the appliance if there is any damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged. Only a licensed professional may connect appliances without plugs. Damage caused by incorrect connection is not covered under warranty.
14. Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock .

15. Only use this appliance indoors. The appliance must only be used for the preparation of food and drink. The appliance must be supervised during operation.
16. Please always slide accessories into the cavity the right way round.
17. Above information is under the guidance of IEC 60335-1 / EN 60335-1 / IEC 60335-2-6 / EN 60335-2-6 .

WARNING

Risk of electric shock!

1. Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-sales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sale service.
2. The cable insulation on electrical appliances may melt when touching hot parts of the appliance. Never bring electrical appliance cables into contact with hot parts of the appliance.
3. Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.
4. A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

Risk of fire!

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

Risk of injury!

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

Risk of burns!

1. The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the appliance or the heating elements.
2. Always allow the appliance to cool down.
3. Keep children at a safe distance.
4. Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cavity.
5. Alcoholic vapors may catch fire in the hot cooking compartment. Never prepare food containing large quantities of drinks with high alcohol content. Only use small quantities of drinks with high alcohol content. Open the appliance door with care.

Risk of scalding!

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

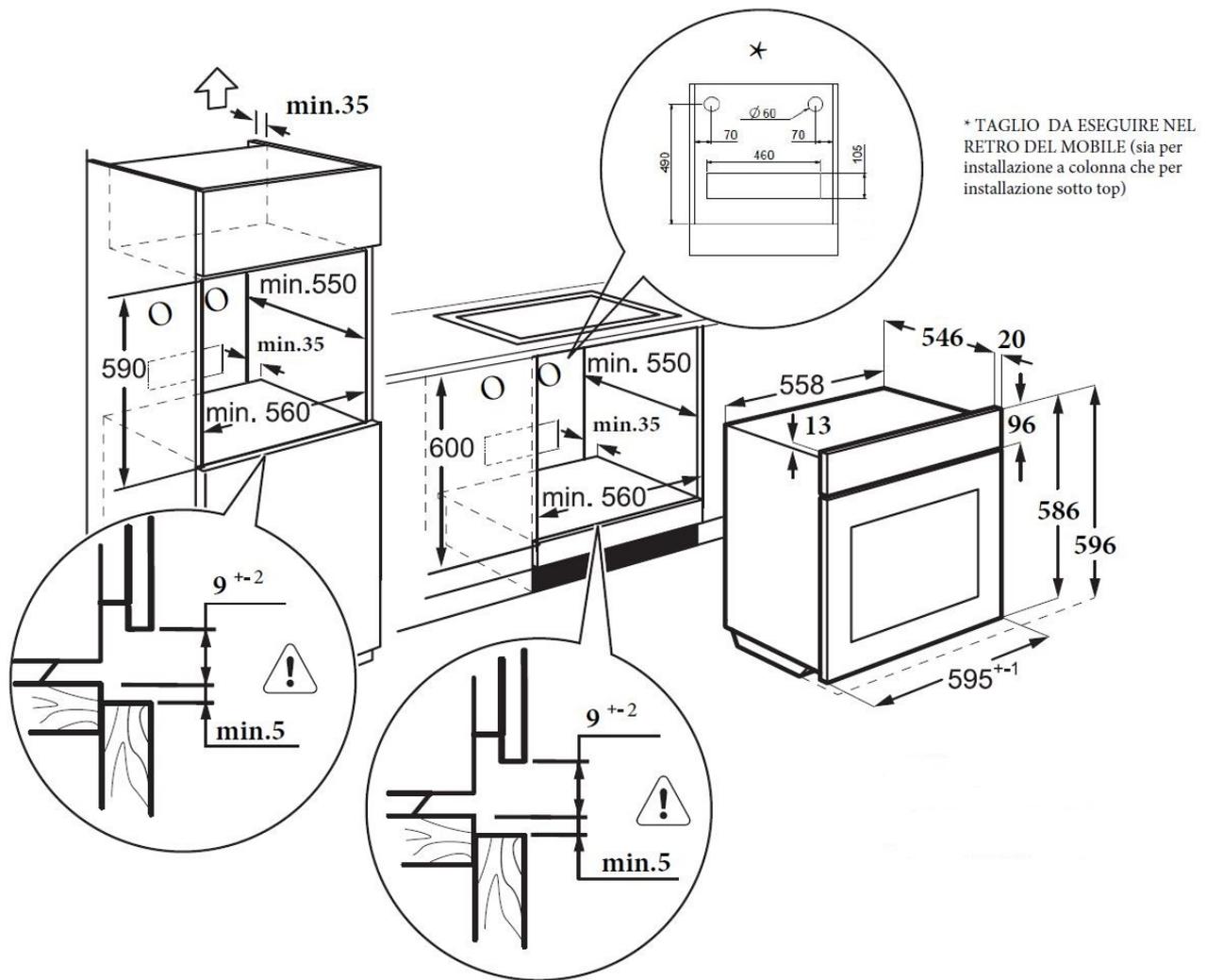
Hazard due to magnetism!

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

Causes of Damage

1. Accessories, foil, greaseproof paper or ovenware on the cavity floor: do not place accessories on the cavity floor. Do not cover the cavity floor with any sort of foil or greaseproof paper. Do not place ovenware on the cavity floor if a temperature of over 50 °C has been set. This will cause heat to accumulate. The enamel will be damaged.
2. Aluminum foil: Aluminum foil in the cavity must not come into contact with the door glass. This could cause permanent discoloration of the door glass.
3. Silicone pans: Do not use any silicone pans, or any mats, covers or accessories that contain silicone. The oven sensor may be damaged.
4. Water in a hot cooking compartment: do not pour water into the cavity when it is hot. This will cause steam. The temperature change can cause damage to the enamel.
5. Moisture in the cavity: Over an extended period of time, moisture in the cavity may lead to corrosion. Allow the appliance to dry after use. Do not keep moist food in the closed cavity for extended periods of time. Do not store food in the cavity.
6. Cooling with the appliance door open: Following operation at high temperatures, only allow the appliance to cool down with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only left open a crack, the front of nearby furniture may become damaged over time. Only leave the appliance to dry with the door open if a lot of moisture was produced while the oven was operating.
7. Fruit juice: when baking particularly juicy fruit pies, do not pack the baking tray too generously. Fruit juice dripping from the baking tray leaves stains that cannot be removed. If possible, use the deeper universal pan.
8. Extremely dirty seal: If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean.
9. Appliance door as a seat, shelf or worktop: Do not sit on the appliance door or place or hang anything on it. Do not place any cookware or accessories on the appliance door.
10. Inserting accessories: depending on the appliance model, accessories can scratch the door panel when closing the appliance door. Always insert the accessories into the cavity as far as they will go.
11. Carrying the appliance: do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.
12. If you use the residual heat of the switched off oven to keep food warm, a high moisture content inside the cavity can occur. This may lead to condensation and can cause corrosion damage of your high quality appliance as well as harm your kitchen. Avoid condensation by opening the door or use "Defrost" mode.

INSTALLATION



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

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

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

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

The dimensions attached are in mm.

It is necessary to have the plug accessible or incorporate a switch in the fixed wiring, in order to disconnect the appliance from the supply after installation when necessary. Warning : The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

OPERATING THE APPLIANCE

IDENTIFYING THE APPLIANCE

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

COMPONENT



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

BEFORE USING THE APPLIANCE

First using for the first time

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

1. Remove all stickers, surface protection foils and transport protection parts.
2. Remove all accessories and the side-racks from the cavity.
3. Clean the accessories and the side-racks thoroughly using soapy water and a dish cloth or soft brush.
4. Ensure that the cavity does not contain any leftover packaging, such as polystyrene pellets or wooden piece which may cause risk of fire.
5. Wipe the smooth surfaces in the cavity and the door with a soft, wet cloth.
6. To remove the new-appliance smell, heat up the appliance when empty and with the oven door closed.
7. Keep the kitchen highly ventilated while the appliance is heating up first time. Keep children and pets out of the kitchen during this time. Close the door to the adjacent rooms.
8. Adjust the settings indicated. You can find out how to set the heating type and the temperature in the next section.
→"Using Your Appliance" on page 11

Settings

Heating Mode	
Time	2h

After the appliance has cooled down:

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

Setting the time

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

1. After the oven has been electrically connected, touch the clock symbol then  you can set time of day in hours by turn right knob.
2. Touch clock symbol  again then you can set time in minutes by right knob.
3. Touch clock symbol  to finish the setting.

NOTE: The clock has a 24 hour display.

TYPES OF HEATING

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

Types of Heating		Temperature	Use
	Conventional	30 ~ 250 °C	For traditional baking and roasting on one level. Especially suitable for cakes with moist toppings.
	Convection	50 ~ 250 °C	For baking and roasting on one or more levels. Heat comes from the ring heater surrounding the fan evenly.
	ECO	140 ~ 240 °C	For energy-saved cooking.
	Conventional + Fan	50 ~ 250 °C	For baking and roasting on one or more levels. The fan distributes the heat from the heating elements evenly around the cavity.
	Radiant Heat	150 ~ 250 °C	For grilling small amounts of food and for browning food. Please put the food in the center part under the grill heating element.
	Double Grill + Fan	50 ~ 250 °C	For grilling flat items and for browning food. The fan distributes the heat evenly around the cavity.
	Double Grill	150 ~ 250 °C	For grilling flat items and for browning food.
	Pizza	50 ~ 250 °C	For pizza and dishes which need a lot of heat from underneath. The bottom heater and ring heater will work.
	Bottom Heat	30 ~ 220 °C	For add extra browning to the bases of pizzas, pies, and pastries. Heating come from the bottom heater.
	Thawing	—	For gently defrosting frozen food.
	Fermentation	30 ~ 45 °C	For making yeast dough and sourdough to prove.

Types of additional function	Temperature	Use
 Pyrolytic Self-cleaning	Unadjustable	To heat up to a very high temperature. Residues will burn

Notes

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

Caution

1. If you open the appliance door during an on-going operation, the operation will be paused. Please be especially careful with the risk of burns.
2. Do not cover the ventilation slots. Otherwise, the appliance may overheat.
To make the appliance cools down more quickly after the operation, the cooling fan may continue to run for a period afterward.

Cooling fan

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

USING YOUR APPLIANCE

Cooking with oven

1. After the oven has been electrically connected, turn the oven-function knob to select functions, turn the adjust knob the set cooking temperature.
2. Touch  symbol oven begins to work, if not, oven will back to clock after 5 minutes.
3. During the cooking process, you can touch  to cancel or  to pause it.

NOTE: After temperature setting, you can touch clock symbol  to set the cooking duration time, you can set it by turn adjust knob.

Quick preheat

You can use quick preheat to shorten the preheat time. Then you select a function, touch the quick preheat symbol  , the mark of quick preheat in the screen will light up. If this function can't quick preheat, then there will be a "beep", thawing, fermentation and "ECO" functions cannot be preheated quickly.

Set end time

1. Complete clock setting;
2. Touch the  icon, set the hour bit through the right knob, press  , set the minute bit through the right knob, and touch the  icon to complete the confirmation;
3. Turn the left knob to select the function; set the time and temperature through the right knob;

Notes

1. For example, when you set end time is 10 o'clock, and cooking duration time is 1 hour, oven will heat up at 9 o'clock, and finish at 10 o'clock.
2. Probe, thaw and fermentation functions cannot enter the appointment function .

Change during cooking

During the period of appliance operating, you can change the heating type setting and temperature setting by

oven-function or adjust knob. After the change, if there no other action after 6 seconds the oven will heat as what you changed.

If you want change cooking duration time in the cooking process, please touch  and change it by adjust knob.

After the change, if there no other action after 6 seconds the oven will heat as what you changed. During the cooking process with a finish time setting, you can't do any change.

When you want cancel the cooking process, please touch  .

Notes

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

Caution!

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

Timer

You can use timer function by touch  . When the time arrived, oven will give “beep” for remind.

At the first touch of , set timer by hours, then touch  again, set timer by minutes. Touch  again, then the setting is finished.

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

Childproof lock

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

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

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

DEMO WITH SABBAT MODE

Demo mode

Demonstration mode, with power-off saving data function. Power off saving function: for example, when the demo mode is set to on, power off and then on is still on. After the demonstration mode is turned on, the heating pipe does not work.

1. In standby mode, press and hold the " " key to enter the demonstration mode and display "off";
2. Turn the knob to the right to turn on the demonstration mode, display "off", turn knob to the left to turn off the demonstration mode, display "on";

Note:

you can press the cancel key to exit the setting, or wait for 3 seconds to automatically exit the demo mode setting state and return to the standby state.

Sabbath mode

Sabbath mode has the function of power-off saving data. Save cooking data every 25 minutes. If the power is cut off during operation, after power on again, the Sabbath mode will continue to run until the cooking time is 0, or press the  key to return to standby mode.

1. In standby mode, press and hold the fast preheating key for 3 seconds to enter sabbath mode, display "5A8". The time adjustment range is 24-80 hours.
2. Turn the knob to adjust the cooking time.
3. Press start key or start Ramadan mode automatically after 8 second.

Note:

1. During operation, only the  key is valid, and other keys are inval.
2. During the operation of sabbath mode, the furnace door is opened or closed, and the furnace light is not on.

ACCESSORIES

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

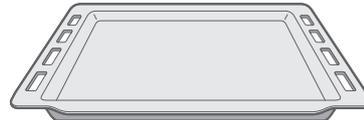
Accessories included

Your appliance is equipped with the following accessories:



Wire Rack

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



Baking Tray

For tray bakes and small baked products.

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

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

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

Note

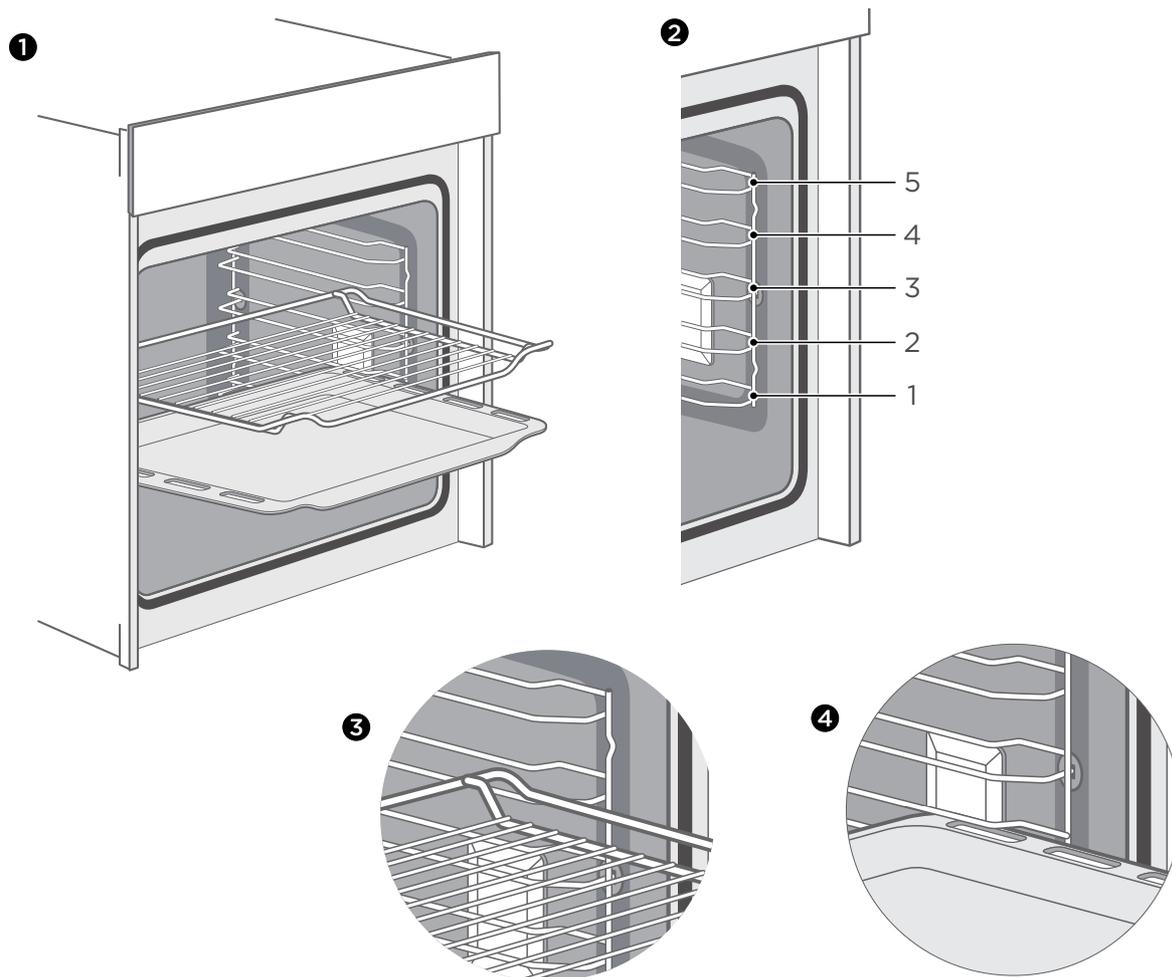
The accessories may deform when they become hot. This does not affect their function. Once they have cooled down again, they regain their original shape.

Inserting accessories

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

Notes

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



Locking function

Accessories can be approximately pulled halfway out until they lock in place. The locking function prevents accessories from tilting with the gravity of food and accessories themselves while they get pulled out. Accessories should be inserted into cavity correctly for the tilt protection. When inserting the wire rack, ensure the wire rack is onto the right facing direction like the picture 1 3

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

ENERGY EFFICIENT USE

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

ENVIRONMENT

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



HEALTH

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

Tips

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

MAINTENANCE YOUR APPLIANCE

Cleaning Agent

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

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

Caution!

Risk of surface damage

Do not use:

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

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

Tip

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

Observe the respective manufacturer's instructions.

Area Appliance exterior	Cleaning
Appliance exterior Stainless steel front	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such flecks. Special stainless steel cleaning products suitable for hot surfaces are available from our after-sales service or from specialist retailers. Apply a very thin layer of the cleaning product with a soft cloth.
Plastic	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper.
Painted surfaces	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth.
Control panel	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper.

Area	Appliance exterior	Cleaning
Door panels	<p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use a glass scraper or a stainless steel scouring pad.</p>	
Door handle	<p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. If descaler comes into contact with the door handle, wipe it off immediately. Otherwise, any stains will not be able to be removed.</p>	
Enamel surfaces and self-cleaning surfaces	<p>Observe the instructions for the surfaces of the cooking compartment that follow the table.</p>	
Glass cover for the interior lighting	<p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. If the cooking compartment is heavily soiled, use oven cleaner.</p>	
Door seal Do not remove	<p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth. Do not scour.</p>	
Stainless steel door cover	<p>Stainless steel cleaner: Observe the manufacturer's instructions. Do not use stainless steel care products. Remove the door cover for cleaning.</p>	
Accessories	<p>Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush. If there are heavy deposits of dirt, use a stainless steel scouring pad.</p>	
Rails	<p>Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush.</p>	
Pull-out system	<p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth or a brush. Do not remove the lubricant while the pull-out rails are pulled out. It is best to clean them when they are pushed in. Do not clean in the dishwasher.</p>	
Meat thermometer	<p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth or a brush. Do not clean in the dishwasher.</p>	

Notes

1. Slight differences in color on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.

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

Tips

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

Pyrolytic self-cleaning function

Your appliance is equipped with "Pyrolytic Self-cleaning" mode. You can use this mode to clean the cooking compartment effortlessly.

The cooking compartment is heated up to a very high temperature. Residues from roasting, grilling and baking will burn. For now we only provide one cleaning setting for your safety, the temperature and operating time can not be adjusted with this operating mode.

Notes

For your safety, the cooking compartment locks door automatically. It cannot be opened until the temperature reduces to a section which is relatively safe. The interior lighting remains off during cleaning.

WARNING

Risk of fire!

1. The cooking compartment becomes extremely hot during the pyrolytic mode. Never open the appliance door. Allow the appliance to cool down. Keep children, disabled and old people without self-care ability away from the appliance.
2. The appliance will become very hot on the outside during the cleaning function. Never touch the appliance door. Allow the appliance to cool down. Keep children, disabled and old people without self-care ability away from the appliance.

Pyrolytic mode heats up the cooking compartment to a very high temperature so that remnants left over from roasting, grilling, baking and so on will burn off. This process releases vapours, which can irritate the mucous membranes. While the cleaning function is running, keep the kitchen well ventilated. Do not remain in the room for long periods. Keep children, pets away and always follow manual's or professional's instructions

Before starting the pyrolytic mode

Caution!

1. Remove accessories and cookware including pull-out rails from the cooking compartment before running the pyrolytic mode. No excess spillage allowed to be retained in the cavity. By doing this will you not only ensure that you achieve good cleaning results throughout the entire cooking compartment but also ensure that accessories can meet the requirement of long service life.
2. Before starting the cleaning function, remove the worst of the food remnants manually.
3. Clean the inside of the appliance door and along the edges of the cooking compartment in the area around the seal. Do not scrub or remove the seal.
4. While doing these operations, make sure that the oven switched off.

WARNING

Risk of fire!

1. A large number of food remnants, fat and meat juices may catch fire when pyrolytic mode is in progress. Before you start the cleaning function, always remove the worst of the food residues and remnants from the cooking compartment. Do not use pyrolytic mode for cleaning accessories.
2. The appliance will become very hot on the outside during pyrolytic mode. Never hang combustible objects, e.g. tea towels, on the door handle. Do not place anything against the front of the appliance. Keep children away from the appliance.
3. If the door seal is damaged, a large amount of heat will be generated around the door. Do not scrub or remove the seal. Never operate the appliance if the seal is damaged or missing.

Risk of serious harm to health!

The appliance becomes very hot when pyrolytic mode is in progress. The coating on baking trays and tins is destroyed and noxious gases are released. Never clean baking trays or baking tins using pyrolytic mode. In general, you must not use pyrolytic mode for cleaning accessories.

Setting pyrolytic self-cleaning mode

1. Switch on the oven by pressing the button .
2. Select the "Pyrolytic" operating mode by pressing .

When the function area is changed to an icon shows , it means pyrolytic mode.

3. Check if all the accessories and foods are removed, get the door well closed.
4. Press the "Start/stop" button  to start the cleaning operation.

Ventilate the kitchen when the cleaning function is running.

The cooking compartment locks the door shortly after operation starts. The cooking compartment cannot be opened until the temperature reduces to a section which is relatively safe.

Once the cleaning has finished

An audible signal sounds continuously and the oven stops heating. It means pyrolytic mode gets finished. You can press the button  to turn off the sounds, or the sounds will turn off automatically later. If you want to start any modes later, you will have to long press the button  for 3 seconds because the oven gets control panel locked with pyrolytic function for the purpose of safety.

Pausing and Cancelling the mode

Once the pyrolytic mode gets started, the oven will lock the function automatically. If you want to pause or cancel the mode, you will have to unlock the control panel first. Long press  for 3 seconds to unlock it, then you can use the  button to pause or switch off the oven. Pressing once means pausing and pressing twice means stopping. The door cannot be opened until the appliance makes the judgment that temperature is low enough and gets the door lock reset.

Adjusting the cleaning setting

Once cleaning starts, you cannot change any setting except pausing and stopping.

Once the pyrolytic mode has finished

Once the cooking compartment has cooled down, use a damp cloth to wipe off the ash that has been left behind in the cooking compartment and around the appliance door.

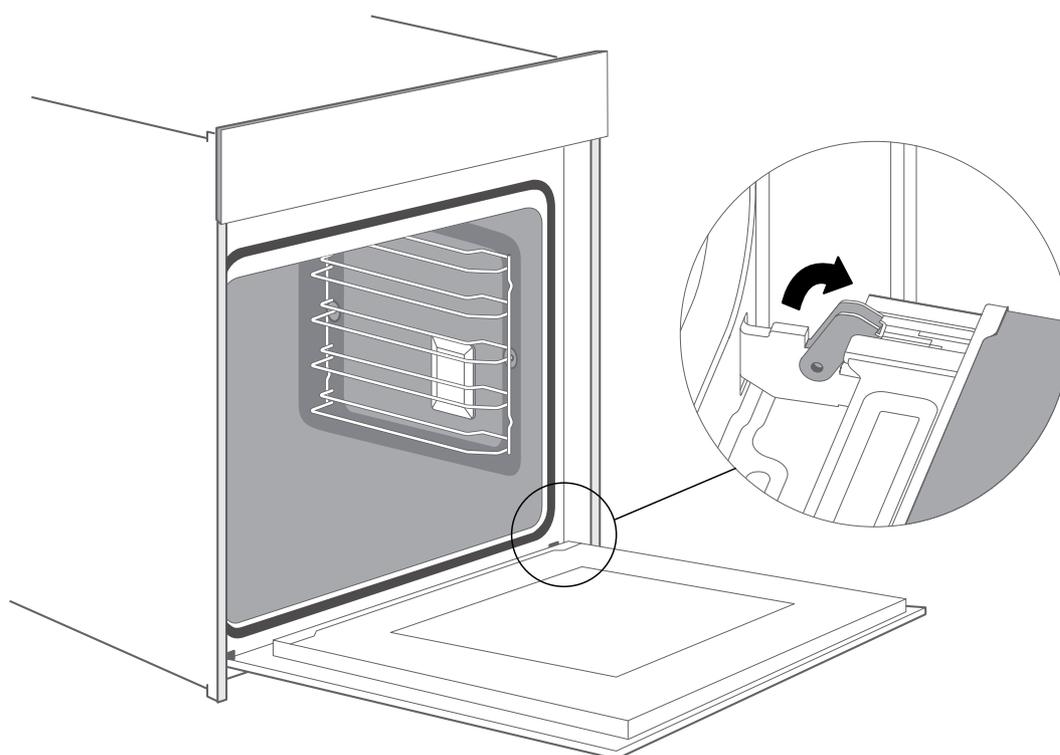
After cleaning, the guard must be replaced in accordance with instructions..

Notes

1. During the pyrolytic mode, the frame on the inside of the appliance may discolour. This is normal and does not affect performance. The discolouration can be removed with the help of stainless-steel cleaning agent.
2. Bad soiling may cause white deposits to remain on the enamel surfaces. This is residues from the food and is harmless. It does not affect performance. You can remove these residues using lemon juice or other kinds of cleaning agents if needed

Removing the appliance door

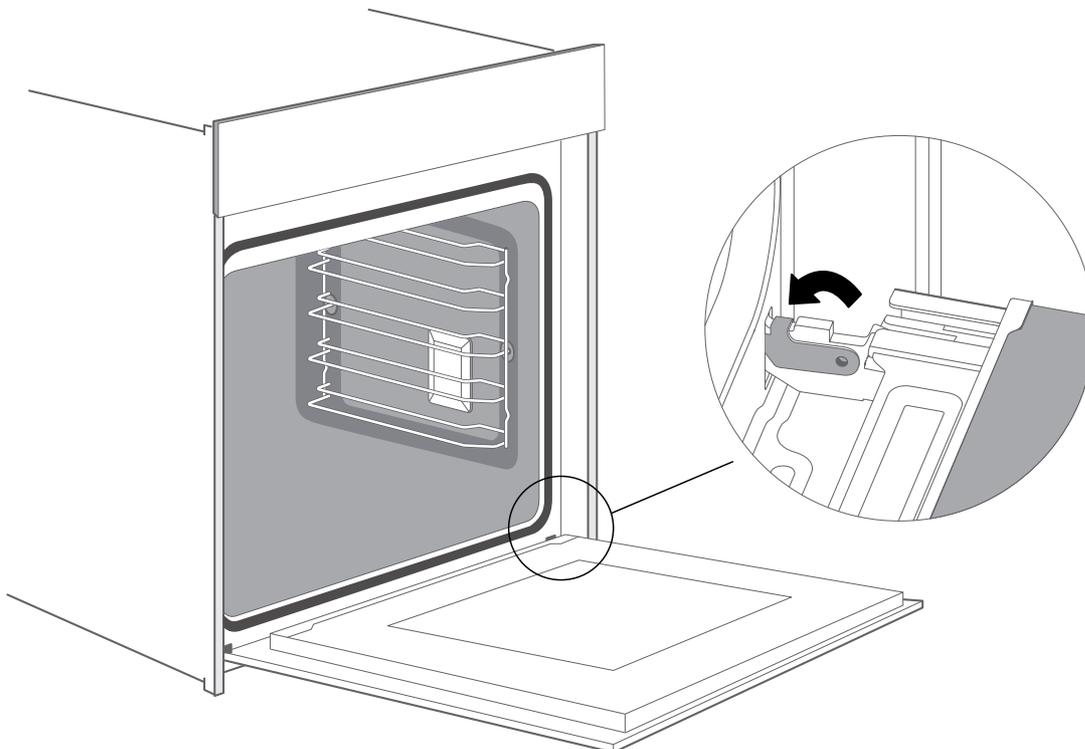
1. Open the appliance door fully.
2. Fold open the two locking levers on the left and right
3. Close the appliance door as far as the limit stop.
4. With both hands, grip the door on the left- and right-hand side, and pull it out upwards.



Fitting the appliance door

Reattach the appliance door in the opposite sequence to removal.

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

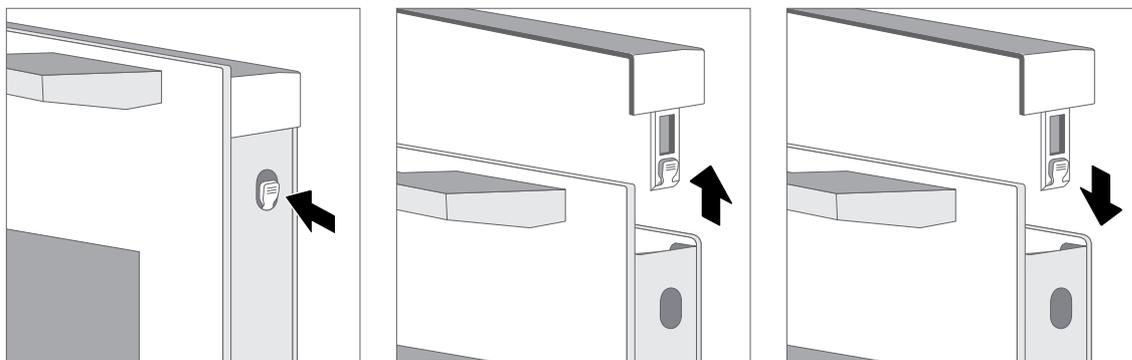


Removing the door cover

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

Remove the appliance door like instructed above.

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



Caution!

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

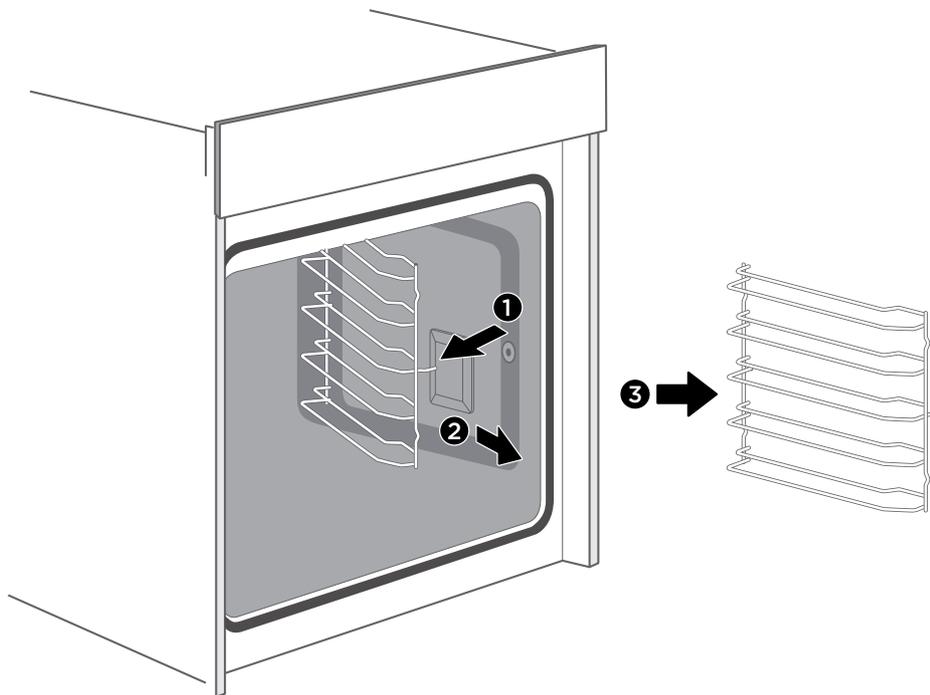
1. Removing the door cover means to set the inner glass of the appliance door free, the glass can be easily moved and cause damage or injury.
2. As removing the door cover and inner glass means to reduce the overall weight of the appliance door. The hinges can be easier to be moved when closing the door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

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

Rails

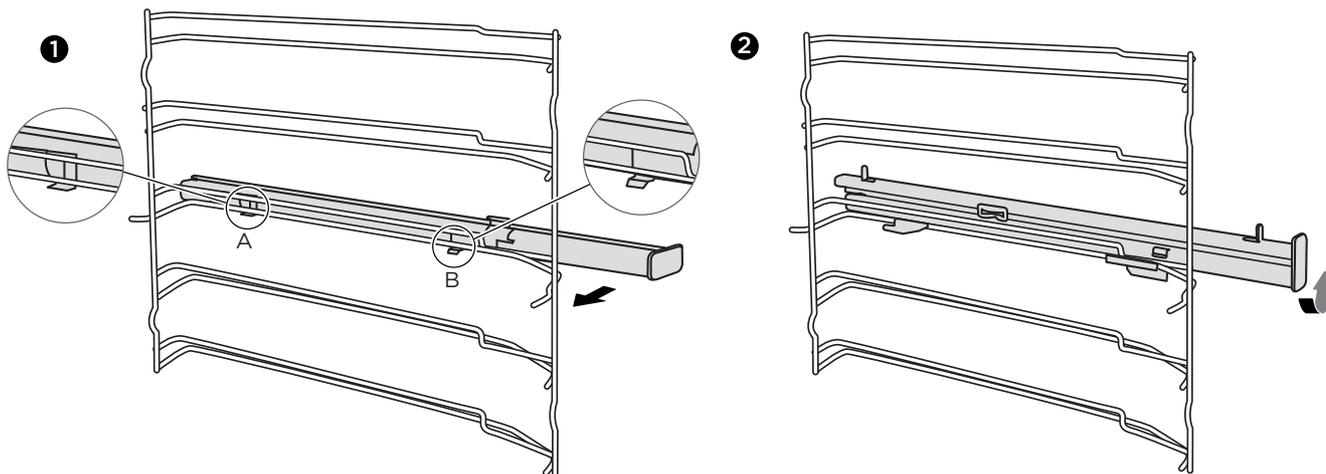
When you want have a good cleaning for the rails and cavity, you can remove the shelves and clean it. In this way your appliance will retain its appearance and remain fully functional for a long time.

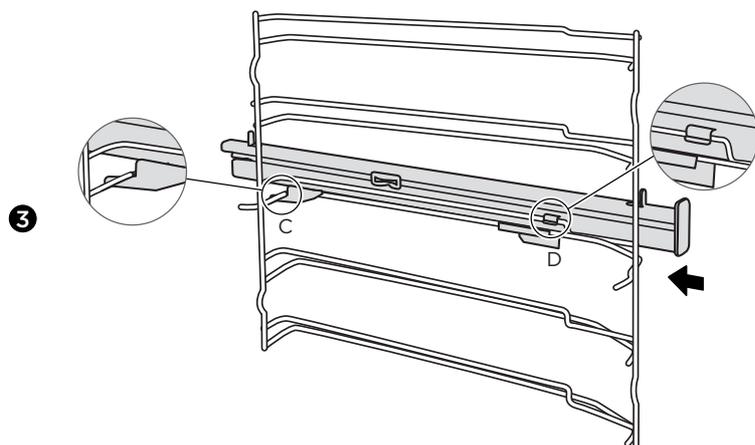
1. Pull the front part of the side rails horizontally to the opposite direction until the feature ❶ gets out; Later on you can remove the shelves out like the picture below.
2. To put the side rails back to the cavity, to make the back part of the shelves insert into the holes of cavity rightly first of all, then insert the feature ❶ back into the cavity.



**Fix the telescopic runners
(take the left side for example same for right side)**

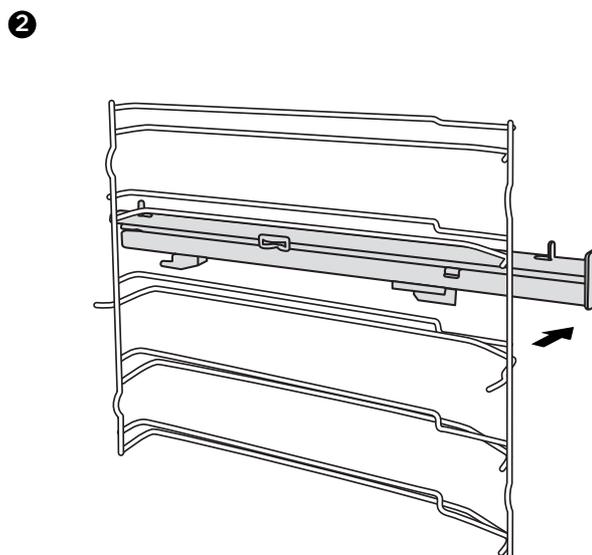
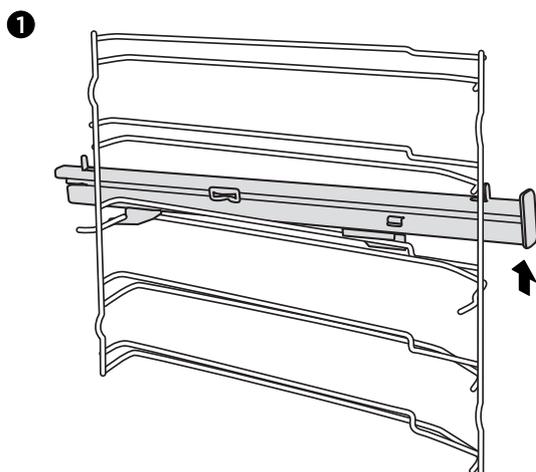
1. Put the point A and B of the telescopic runners horizontally on the outer wire.
2. Rotate the telescopic runners anti-clockwise (clockwise for right side) by 90 degrees.
3. Push forward the telescopic runners, make the point C buckled onto the lower wire and the point D buckled onto the upper wire.





Remove the telescopic runners (take the left side for example same for right side)

1. Lift up one end of the telescopic runners hard.
2. Lift up the whole telescopic runners and remove backward.



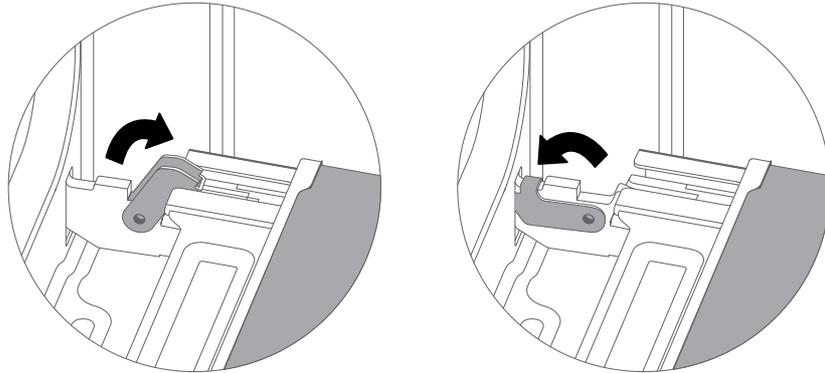
APPLIANCE DOOR

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

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

When the locking levers are closed, the appliance door is secured in place. It cannot be detached.

When the locking levers are open in order to detach the appliance door, the hinges are locked. They cannot snap shut.



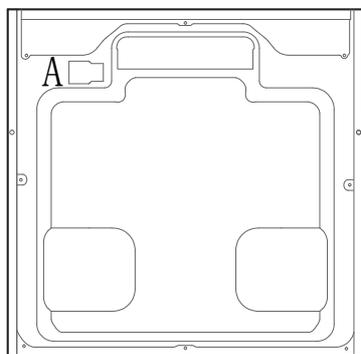
Warning – Risk of injury!

1. If the hinges are not locked, they can snap shut with great force. Ensure that the locking levers are always fully closed or, when detaching the appliance door, fully open.
2. The hinges on the appliance door move when opening and closing the door, and you may be trapped. Keep your hands away from the hinges.

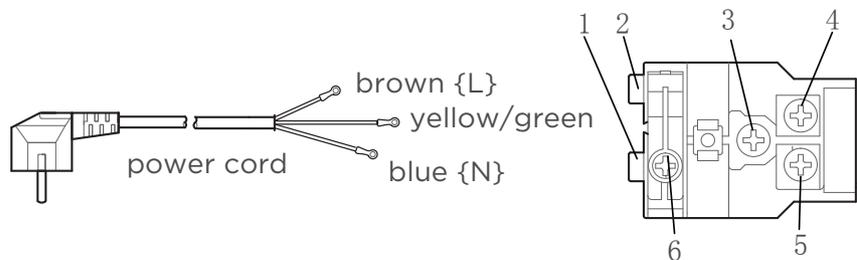
Change the power cord

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

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



back outer case



terminal box

CURE YOUR APPLIANCE WHEN NEEDED

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

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

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

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

Warning-Risk of electric shock!

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

Maximum operating time

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

Replacing the lamp on the corner of the cavity

If the cavity lamp fails, it must be replaced. Heat-resistant, 25 watt, 230 V halogen lamps are available from the after-sales service or specialist retailers.

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

WARNING

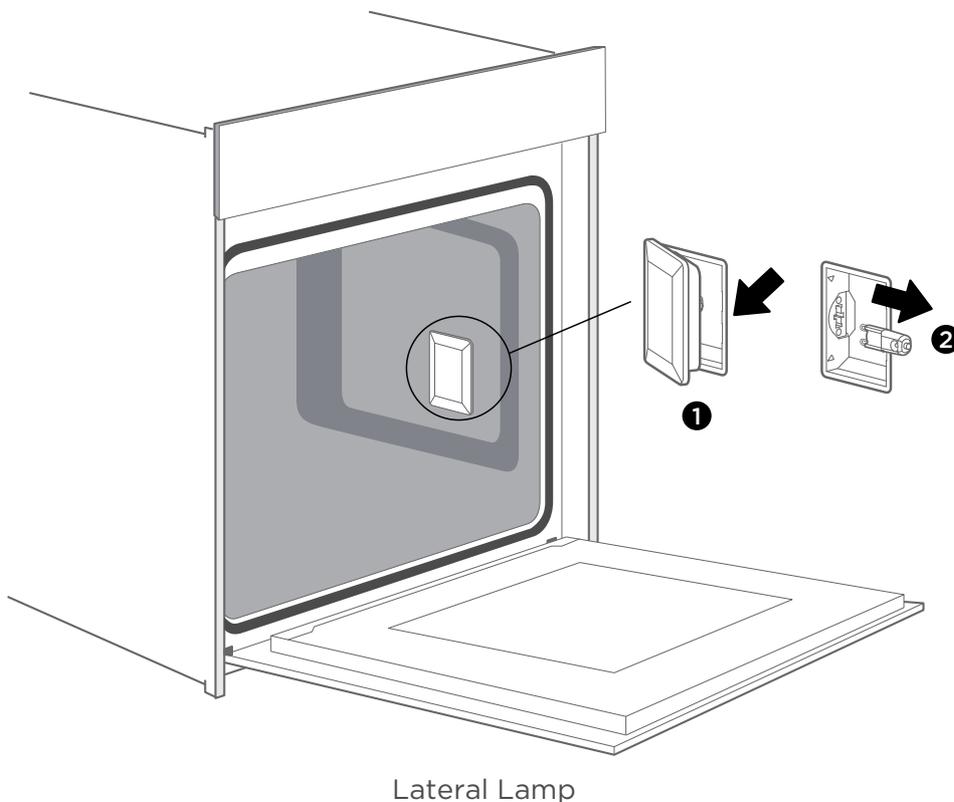
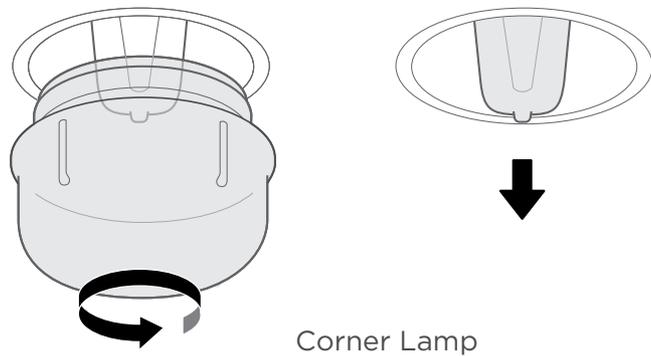
Risk of electric shock!

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

Risk of burns!

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

1. Place a towel in the cold cavity to prevent damage.
2. Turn the glass cover anti-clockwise to remove it (Corner lamp); Pull the lateral grid out and then pry the glass cover off slightly by a tool with a flat head (Lateral lamp).
3. Pull out the lamp - do not turn it.
4. Assemble the glass cover back in.
5. Remove the towel and switch on the circuit breaker to see if lamp switches on.
6. For the lateral lamp , if it works well after the replacement , please remember to put the lateral grid back.



Glass cover

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

CUSTOMER SERVICE

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

Model: MKO 1307-ED M P BK
Rated voltage: 220-240V~
Rated frequency: 50Hz-60Hz
Electric power: 3.2 kW



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

MAINTENANCE CARD

Model number		Purchasing date	
Serial number		Purchasing store	

Warning

This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space. Read the instructions before installing or using this appliance.

Note

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

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

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

TIPS AND TRICKS

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

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

TYPICAL RECIPES

CAKE	Form	Level	Mode	Temp.in °C	Duration in minutes
Sponge Cake (simple) in a Box shape	Box	2	Conventional with Fan	170	50
Sponge Cake (simple) in a Box shape	Box	1	Conventional	140	70
Sponge Cake with Fruits in a round Form	Round form	1	Conventional with Fan	150	50
Sponge Cake with Fruits on a Tray	Tray	1	Conventional	140	70
Raisins Brioche Muffins (Yeast Cake)	Muffin form	2	Conventional	220	p.h.t.:19:00 b.t.: 11:00
Gugelhupf (with Yeast)	Tray	1	Conventional	150	p.h.t.:11:00 b.t.:60:00
Muffins	Muffin form	1	Conventional	160	p.h.t.: 8:30 b.t.: 30:00
Muffins	Muffin form	1	Conventional with Fan	150	p.h.t.: 8:30 b.t.: 30:00
Apple Yeast Cake on a Tray	Tray	1	Conventional with Fan	160	p.h.t.: 10:00 b.t.: 42:30
Water Sponge Cake (6 Eggs)	Spring form	1	Conventional	160	p.h.t.: 9:30 b.t.: 41:00
Water Sponge Cake (4 Eggs)	Spring form	1	Conventional	160	p.h.t.: 9:00 b.t.: 26:00
Water sponge Cake	Spring form	1	Convention	160	35
Apple Yeast Cake on a Tray	Tray	2	Conventional with Fan	150	p.h.t.: 8:00 b.t.: 42:00
Hefezopf (Callah)	Tray	2	Conventional with Fan	150	40

CAKE	Form	Level	Mode	Temp.in °C	Duration in minutes
Small Cakes 20	Tray	2	Convention	150	36
Small Cakes 40	Tray	2+4	Convention	150	p.h.t.:10:00 b.t.:34:00
Butter Yeast Cake	Tray	2	Conventional	150	p.h.t.: 8:00 b.t.: 30:00
Shortbread	Tray	2	Conventional	170	p.h.t.: 8:00 b.t.: 13:00
Shortbread 2 Trays	Tray	2+4	Conventional with Fan	160	p.h.t.:8:20 b.t.: 12:00
Vanilla Cookies	Tray	2	Conventional	160	p.h.t.: 8:00 b.t.: 10:00
Vanilla Cookies	Tray	2+4	Conventional with Fan	150	p.h.t.:8:00 b.t.: 14:00
BREAD	Form	Level	Mode	Temp.in °C	Duration in minutes
White Bread (1 kg Flour) Box shape	Box	1	Conventional	170	p.h.t.: 9:20 b.t.: 50:00
White Bread (1 kg Flour) Box shape	Box	1	Conventional with Fan	170	p.h.t.: 12:00 b.t.: 45:00
Fresh Pizza (thin)	Tray	2	Conventional	170	p.h.t.: 9:30 b.t.: 21:00
Fresh Pizza (thick)	Tray	2	Conventional	170	p.h.t.: 10:00 b.t.: 45:00
Fresh Pizza (thick)	Tray	2	Conventional with Fan	170	p.h.t.:8:00 b.t.: 41:00
Bread	Tray	1	Convention	190	p.h.t.:9:00 b.t.:30:00

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

MEAT	Form	Level	Mode	Temp.in °C	Duration in minutes
Beef Tender Loin 1,6 KG	Tray	2	Double Grill with fan	180	55
Meatloaf 1 kg Meat	Tray	1	Conventional	180	75
Chicken 1 kg	Tray	L2:Rack L1:Tray	Double Grill with fan	180	50
Fish (2,5 kg)	Tray	2	Conventional	170	70
Ribs Tomahawk Cooked B.T.	Tray	3	Convention	120	85
Pork Roast of the neck (1,2kg)	Tray	1	Convention	160	82
Chicken 1,7kg	Tray	L2:Rack L1:Tray	Convention	180	78

TEST FOOD ACCORDING TO EN 60350-1

RECIPESA	Accessories	F	°C	Level	Time(min)	Pre-heat
Sponge cake	Springform Φ26cm		170	1	30-35	No
Sponge cake	Springform Φ26cm		160	1	30-35	No
Small cake	1 tray		150	2	30-40	Yes
Small cake	1 tray		150	2	40-50	Yes
Small cake	2 trays		150	L2&L4	30-35	Yes
Cheese cake	Springform Φ26cm		150	1	70-80	No
Apple pie	Springform Φ20cm		170	1	80-85	No
Apple pie	Springform Φ20cm		160	1	70-80	No
Bread	1 tray		210	1	30-35	Yes
Bread	1 tray		190	1	30-35	Yes

TEST FOOD ACCORDING TO EN 60350-1

RECIPESA	Accessories	F	°C	Level	Time(min)	Pre-heat
Toast	Rack		Max	5	6-8	Yes 5min
chicken	Rack & tray		180	Rack 2 Tray 1	75-80	Yes

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

ENERGY EFFICIENCY ACCORDING TO EN 60350-1

Please note the following information:

1. The measurement is carried out in the “ECO” mode to determine the data regarding the forced air mode and the label-class
2. The measurement is carried out in the “Top & Bottom Heating” mode to determine the data regarding the conventional mode
3. During the measurement only the necessary accessory is in the cavity. All other parts have to be removed
4. The oven is installed as described in the installation guide and placed in the middle of the cabinet
5. It is necessary for the measurement to close the door like in the household, even when the cable disturbs the sealing function of the gasket during the measurement. To make sure, that there are no negative effects regarding the disturbed sealing due to the energy data, it is necessary to close the door carefully during the measurement. It may be required to use a tool to guarantee the sealing of the gasket like in the household, where no cable disturbs the sealing function.
6. The determination of the cavity volume is carried out for the usage “Defrost” as described on page 14. To ensure an efficient use of the oven, all accessories including side-racks are removed.

COOKING BY ECO MODE

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

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

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

MKO 1307-ED M P BK

Mass of the Oven	42kg
No of Cavities	1
Heat Source	Electric
Usable Volume	72L
EElectric, cavity (Conventional)	1.06kWh/cycle
EElectric, cavity (Forced Air)	0.69kWh/cycle
EEICavity	81.9
Energy Efficiency Class (A+++ to D)	A+

Note

All oven modes described on Page 8 and 13 are main functions of the oven.



