



Master Kitchen

**FORNO A VAPORE COMBINATO DA
INCASSO**

CON ARIA CALDA

MANUALE D'USO

MODELLO: MKO 45509CS-ED BK

Leggere attentamente queste istruzioni prima di utilizzare il
forno a vapore e conservarle con cura.

Seguendo le istruzioni, il forno garantirà molti anni di buon
servizio.

CONSERVARE CON CURA QUESTE ISTRUZIONI

INDICE

INDICE	2
PRECAUZIONI	3
ADDENDUM	3
SPECIFICHE	3
ISTRUZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI	4-6
PER RIDURRE IL RISCHIO DI LESIONI A PERSONE COLLEGARE L'IMPIANTO ALLA MESSA A TERRA	7
INSTALLAZIONE DEL FORNO	8
INFORMAZIONI IMPORTANTI SULL'INSTALLAZIONE	9
UNITÀ MONTATE	10
DIMENSIONI DI INSTALLAZIONE	10
INCASSO	10
INFORMAZIONI IMPORTANTI	11
PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO	12
ISTRUZIONI OPERATIVE	13-23
ISOLUZIONE DEI PROBLEMI	

PRECAUZIONI

- (a) Non cercare di mettere in funzione questo forno con lo sportello aperto. È importante non rompere o manomettere gli interblocchi di sicurezza.
- (b) Non posizionare alcun oggetto tra la parte anteriore del forno e lo sportello e non lasciare che sporco o residui di detergente si accumulino sulle superfici di tenuta.

ADDENDUM

Se l'apparecchiatura non viene mantenuta in buone condizioni di pulizia, la sua superficie potrebbe degradarsi e ciò potrebbe influire sulla durata dell'apparecchiatura e portare a una situazione pericolosa.

Specifiche

Modello:	MKO 45509CS-ED BK
Tensione nominale:	230 V
Frequenza nominale:	50 Hz
Potenza in uscita nominale (Grill):	2200 W
Potenza in uscita nominale (Convezione):	1700 W
Potenza in uscita nominale (Massima):	3000 W

ISTRUZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI

AVVERTENZA

Per ridurre il rischio di incendi, scosse elettriche e lesioni alle persone durante l'utilizzo dell'apparecchio, seguire le precauzioni di base, comprese le seguenti:

1. Leggere e rispettare le specifiche: “PRECAUZIONI”.
2. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di non inferiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza se sono sorvegliati o sono stati istruiti sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e ne hanno compreso i pericoli coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Pulizia e manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini a meno che non abbiano età superiore a 8 anni e siano sorvegliati. I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontani a meno che non siano continuamente sorvegliati.
3. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata di bambini di età inferiore a 8 anni.
4. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, dev'essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da persone parimenti qualificate al fine di evitare rischi. (Per apparecchi con attacco di tipo Y)
5. **AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare il rischio di scosse elettriche.
6. Quando si riscaldano cibi in contenitori di plastica o carta, tenere d'occhio il forno per evitare incendi.

7. **AVVERTENZA:** È pericoloso per chiunque non sia una persona competente eseguire qualsiasi operazione di manutenzione o riparazione.
8. Utilizzare solo la sonda di temperatura consigliata per questo forno. (per i forni dotati di una funzione per utilizzare una sonda di rilevamento temperatura).
9. Questo apparecchio è destinato all'uso in ambiente domestico e in luoghi simili.
10. L'apparecchio non deve essere pulito con un apparecchio per pulizia a vapore.
11. L'apparecchio è destinato all'incasso.
12. **AVVERTENZA:** Le parti accessibili possono diventare calde durante l'uso. I bambini piccoli devono essere tenuti lontano.
13. Non dev'essere usato un apparecchio per pulizia a vapore.
14. La superficie di un cassetto portaoggetti potrebbe diventare calda.
15. **AVVERTENZA:** L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano caldi durante l'uso. È necessario prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontani a meno che non siano continuamente sorvegliati.
16. Durante l'uso l'apparecchio diventa caldo. È necessario prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
17. L'apparecchio non deve essere installato dietro uno sportello decorativo per evitare il surriscaldamento. (Questo non è applicabile agli apparecchi con sportello decorativo).

18. Fare attenzione a non spostare il piatto girevole quando si estraggono i contenitori dall'apparecchio (Per apparecchi fissi e apparecchi da incasso utilizzati a un'altezza uguale o superiore a 900 mm da terra e con piatti girevoli staccabili. Ma questo non è applicabile agli apparecchi con sportello incernierato inferiore orizzontale).
19. AVVERTENZA: Quando si sposta il forno, non trasportarlo attraverso la maniglia. (Il forno è troppo carico, le maniglie si rompono facilmente).
20. L'acqua nel serbatoio di raccolta, all'interno del forno e nel serbatoio dell'acqua deve essere pulita dopo ogni utilizzo.
21. Non utilizzare bicchieri di carta e contenitori di plastica che non resistono a temperature superiori a 120 gradi. Possono essere utilizzati utensili in vetro, ceramica, acciaio inox.
22. Il vapore è la principale funzione di riscaldamento di questo prodotto.

**LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER
RIFERIMENTO FUTURO**

Per ridurre il rischio di lesioni a persone collegare l'impianto alla messa a terra

PERICOLO

Pericolo di scosse elettriche

Il contatto con alcuni componenti interni può causare gravi lesioni personali o morte. Non smontare l'apparecchio.

AVVERTENZA

Pericolo di scosse elettriche

Un uso improprio della messa a terra può provocare scosse elettriche. Non collegare a una presa fino a quando l'elettrodomestico non è correttamente installato e messo a terra.

Questo apparecchio dev'essere collegato alla messa a terra. In caso di cortocircuito, la messa a terra riduce il rischio di scosse elettriche fornendo un filo di fuga per la corrente elettrica. Questo apparecchio è dotato di un cavo con un filo di messa a terra con una spina con messa a terra. La spina dev'essere inserita in una presa correttamente installata e collegata a terra.

Consultare un elettricista qualificato o un tecnico di assistenza se le istruzioni per la messa a terra non sono state completamente comprese o se sussistono dubbi sul fatto che l'apparecchio sia correttamente collegato a terra. Se è necessario utilizzare una prolunga, utilizzare solo una prolunga a 3 fili.

1. Viene fornito un cavo di alimentazione corto per ridurre i rischi derivanti dall'impigliarsi o dall'inciampare in un cavo più lungo.

2. Se si utilizza un cavo lungo o una prolunga:

1) La potenza elettrica nominale contrassegnata del cavo o della prolunga dev'essere almeno pari alla potenza elettrica nominale dell'apparecchio.

2) La prolunga deve essere con cavo a 3 fili con messa a terra.

3) Il cavo lungo dev'essere disposto in modo tale da non pendere dal piano di lavoro o dal piano del tavolo in modo da poter essere tirato dai bambini o vi si possa inciampare inavvertitamente. Per apparecchi senza spina, i mezzi di disconnessione devono essere integrati nel cablaggio fisso in conformità con le norme di cablaggio.

Per apparecchi senza spina, la disconnessione integrata nel cablaggio fisso è conforme ad ASNZS 3000.

PULIZIA

Assicurarsi di scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

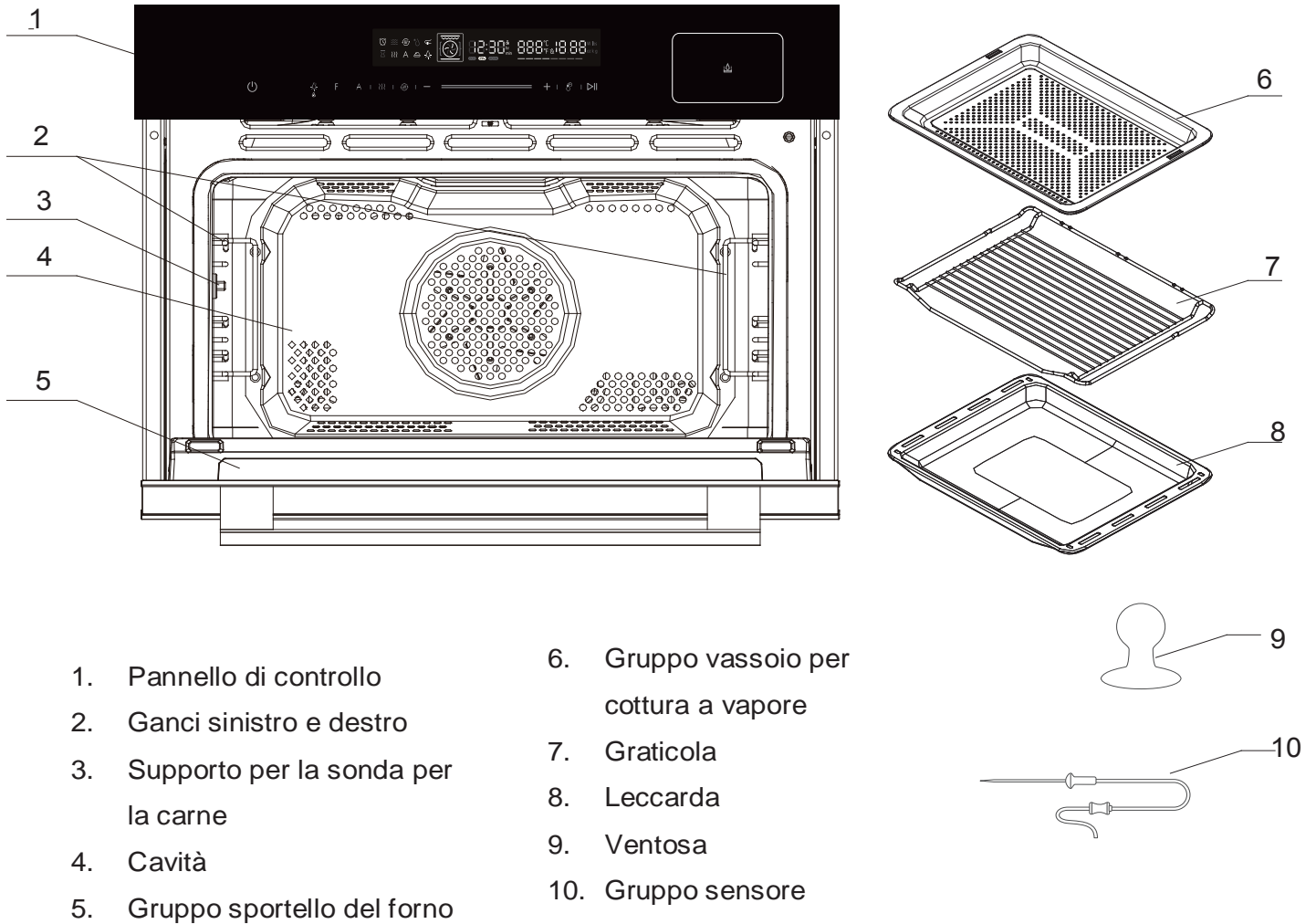
1. Pulire la cavità del forno dopo l'uso con un panno leggermente umido.
2. Pulire gli accessori come al solito in acqua e detersivo.
3. Il telaio dello sportello, la guarnizione e le parti adiacenti devono essere puliti accuratamente con un panno umido quando sono sporchi.
4. Non utilizzare detersivi abrasivi aggressivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro dello sportello del forno in quanto possono graffiare la superficie, provocando la frantumazione del vetro.

INSTALLAZIONE DEL FORNO

Nomi dei componenti del forno e degli accessori

Rimuovere il forno e tutti i materiali dalla scatola e dalla cavità del forno

Il forno viene fornito con i seguenti accessori: Manuale di istruzioni 1



1. Pannello di controllo
2. Ganci sinistro e destro
3. Supporto per la sonda per la carne
4. Cavità
5. Gruppo sportello del forno

6. Gruppo vassoio per cottura a vapore
7. Graticola
8. Leccarda
9. Ventosa
10. Gruppo sensore

INFORMAZIONI IMPORTANTI SULL'INSTALLAZIONE

- Questo apparecchio NON è destinato all'uso in un ambiente commerciale.
- Osservare le istruzioni di installazione fornite e tenere in considerazione che questo apparecchio dev'essere installato solo da un tecnico qualificato.
- L'apparecchio è dotato di spina e deve essere collegato solo ad una presa con messa a terra correttamente installata.
- Nel caso in cui sia necessaria una nuova presa, l'installazione e il collegamento del cavo devono essere eseguiti solo da un elettricista qualificato. Se la spina non è più accessibile dopo l'installazione, è necessario che sul luogo di installazione sia presente un dispositivo di disconnessione dei poli con una distanza tra i contatti di almeno 3 mm.
- Non è consentito utilizzare adattatori multipli, ciabatte e prolunghe. Il sovraccarico può provocare un incendio.
- Se l'apparecchio non è dotato di un cavo di alimentazione e di una spina, l'apparecchiatura di collegamento deve avere una separazione dei contatti su tutti i poli che fornisca una disconnessione completa e l'apparecchio dev'essere integrato nel cablaggio fisso in conformità con le norme di cablaggio.

The accessible surface
may be hot during
operation.

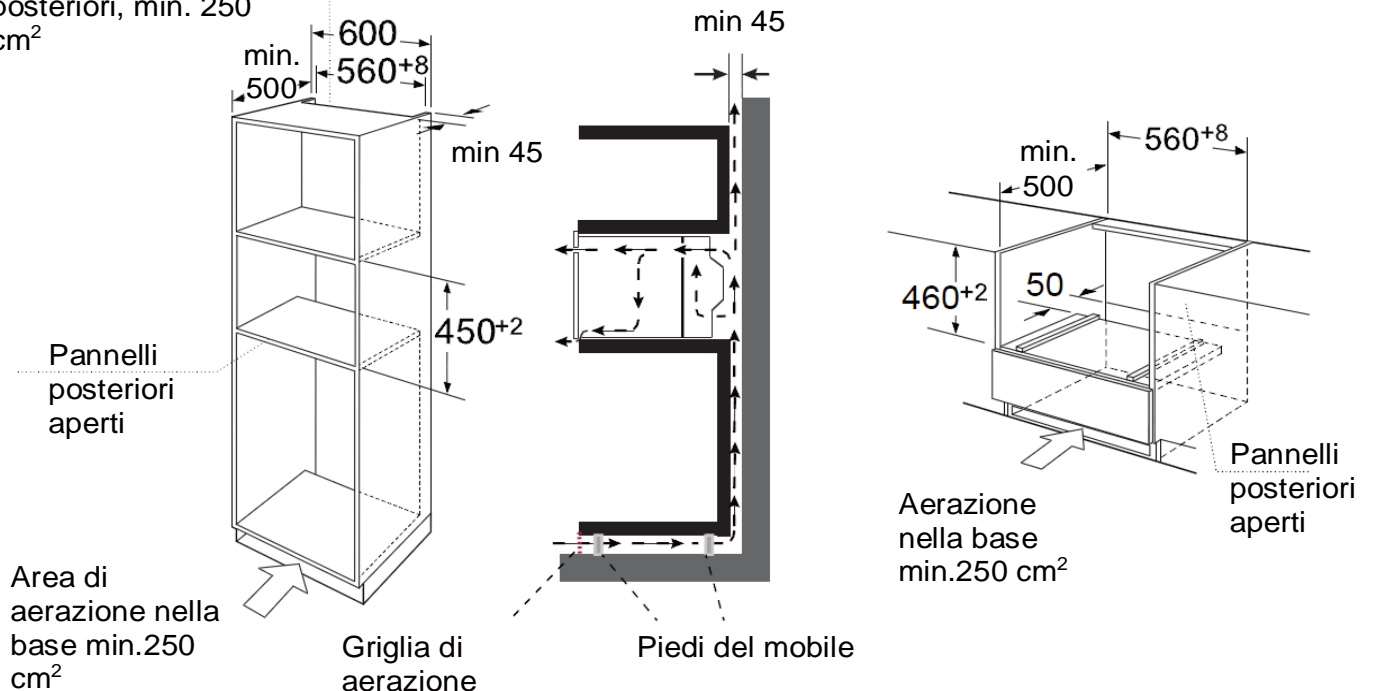


Unità montate

- Questo apparecchio è destinato esclusivamente ad essere completamente montato in una cucina.
- Questo apparecchio non è progettato per essere utilizzato come apparecchio da tavolo o all'interno di una credenza.
- Il mobile da incasso non deve avere una parete posteriore dietro l'apparecchio.
- È necessario mantenere una distanza di almeno 45 mm tra la parete e la base o il pannello posteriore dell'unità sovrastante.
- Il mobile da incasso deve avere un'apertura di ventilazione di 250 cm² sul lato anteriore. Per ottenere ciò, tagliare il pannello di base o montare una griglia di aerazione.
- Le fessure di aerazione e le prese d'aria non devono essere coperte.
- Il funzionamento sicuro di questo apparecchio può essere garantito solo se è stato installato secondo queste istruzioni di installazione.
- L'installatore è responsabile di eventuali danni derivanti da un'errata installazione.
- Le unità in cui è installato l'apparecchio devono essere resistenti al calore fino a 90° C.

Dimensioni di installazione

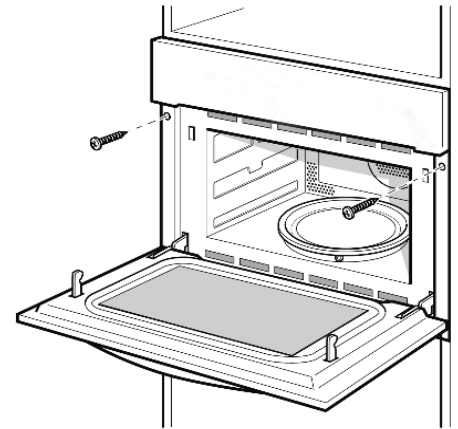
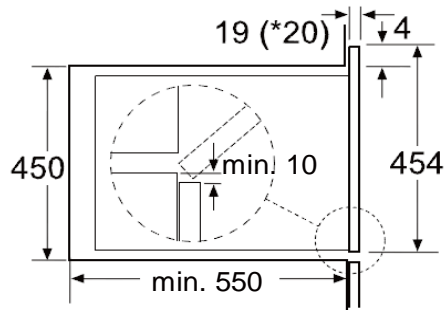
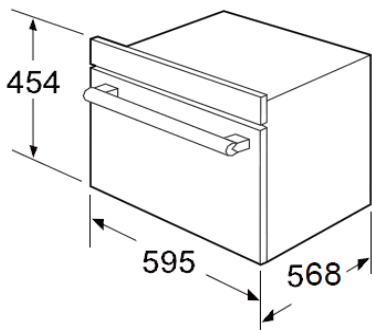
Aperture di aerazione posteriori, min. 250 cm²



Nota: Dovrebbe essere lasciato uno spazio sopra al forno.

Incasso

- Non tenere o trasportare l'apparecchio tenendolo dalla maniglia dello sportello. La maniglia dello sportello non è in grado di reggere l'apparecchio e potrebbe rompersi.
1. Spingere con attenzione il forno nell'apposito spazio assicurandosi che sia centrato.
 2. Aprire lo sportello fissare il forno con le viti in dotazione.



*20 mm per le fasce metalliche

- Inserire completamente l'apparecchio e centrarlo.
- Non piegare il cavo di alimentazione.
- Avvitare l'apparecchio in posizione.
- Lo spazio tra il piano di lavoro e l'apparecchio non deve essere chiuso da listelli aggiuntivi.

Informazioni importanti

Connessione elettrica

L'apparecchio è dotato di spina e deve essere collegato solo ad una presa con messa a terra correttamente installata. Solo un elettricista qualificato che tenga conto delle normative appropriate può installare la presa o sostituire il cavo di collegamento. Se la spina non è più accessibile dopo l'installazione, sul lato installazione deve essere presente un sezionatore onnipolare con distanza tra i contatti di almeno 3 mm. La protezione dei contatti deve essere garantita dall'installazione.

Protezione fusibili: vedere istruzioni per l'uso dati tecnici.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Pulizia iniziale e primo riscaldamento

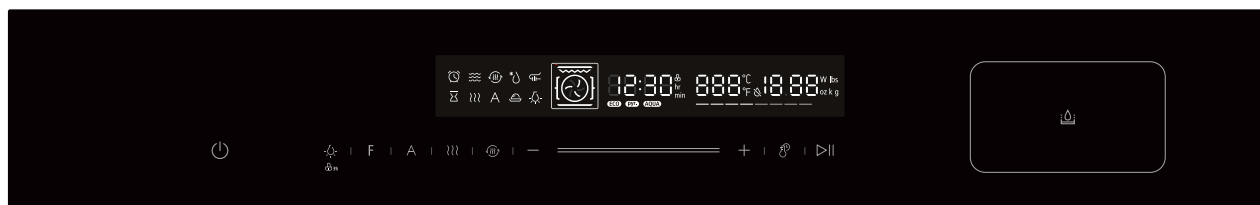
Togliere dal forno a vapore tutte le pellicole protettive dalla parte anteriore.

Prima del primo utilizzo dell'apparecchio:

- Togliere tutti gli accessori e lavare il forno.
- Riscaldare elettricamente i contenitori vuoti. In genere gli apparecchi nuovi emettono odore al primo utilizzo. Prima di utilizzare l'elettrodomestico per cuocere alimenti, riscaldarlo più velocemente aiuta a eliminare gli odori.
- Prima del riscaldamento, è preferibile pulire l'interno del forno a vapore con un panno umido. In questo modo è possibile rimuovere eventuali residui di materiali di conservazione e disimballo accumulati nella procedura di confezionamento oltre a polvere presente nel forno o nel materiale di imballaggio.
- Toccare il tasto "▶||". L'apparecchio si accende e sul display viene visualizzato il menu principale.
- Toccare "F" per scegliere la funzione convezione.
La temperatura consigliata viene evidenziata.
- Aumentare la temperatura al livello massimo. Ciò può essere ottenuto utilizzando i tasti di regolazione.
- Toccare il simbolo "▶||" accanto ai tasti sensore. Riscaldare il forno vuoto per almeno un'ora. Quando lo si fa, assicurarsi che l'ambiente sia ben aerato. Chiudere le porte delle altre stanze per evitare che l'odore si diffonda nella casa.
- Lasciar raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente. Usare una soluzione di detergente neutro miscelato con acqua calda per pulire l'interno del forno a vapore, quindi asciugarlo con un panno morbido e pulito.
Tenere lo sportello aperto fino a quando il forno è completamente asciutto.

ISTRUZIONI OPERATIVE






Pannello di controllo



Questo forno a vapore utilizza un controllo elettronico moderno per regolare i parametri di cottura in modo da soddisfare al meglio le tue esigenze di cottura.

1. Impostazione dell'orologio

Quando il forno a vapore è alimentato elettricamente, "00:00" lampeggia e viene emesso un segnale acustico.

- 1) Toccare "  " per 3 secondi, le cifre delle ore lampeggiano.
- 2) Toccare " — " o " + " o far scorrere  per impostare le cifre delle ore. Il tempo impostato dev'essere entro 0--23.
- 3) Toccare "  " per confermare, le cifre dei minuti lampeggiano.
- 4) Toccare " — " o " + " o far scorrere  per impostare le cifre dei minuti. Il tempo impostato dev'essere entro 0--59.
- 5) Toccare "  " per terminare l'impostazione dell'orologio, ":" lampeggia. L'ora è impostata. L'apparecchio passa in stato di attesa.

- Nota:
- 1) Se si desidera cambiare l'ora, ripetere i passaggi da 1 a 5.
 - 2) Se l'orologio non è impostato, potrebbe non funzionare quando è alimentato.

NOTA: Premendo "F", è possibile scegliere tra: Conventional (convenzionale), Convection (Convezione), Convection (eco) (convezione (eco)), Conventional + Fan (convenzionale + ventola), Double Grill + Fan (doppio grill più ventola), Radiant grilling (grill radiante), Double grilling Lower heater element (doppio grill con resistenza inferiore), Lower heater element cooking+ Convection (cottura con resistenza inferiore + convezione), Thawing function (funzione scongelamento), Termentation function (funzione lievitazione)

2. Cottura convenzionale

- 1) Toccare "F" una volta per attivare la funzione Conventional (convenzionale). La temperatura predefinita "180" °C viene visualizzata e compare l'icona convenzionale.
- 2) Toccare "⌚" per selezionare la modalità impostazione tempo.
Toccare "—" "o" "+" oppure far scorrere ————— per selezionare il tempo di cottura.
- 3) Toccare "⌚" per confermare il tempo e entrare nella modalità impostazione temperatura.
Toccare "—" "o" "+" oppure far scorrere ————— per selezionare la temperatura.
La temperatura può essere selezionata tra 50 e 230° C
- 4) Toccare il tasto "▷||" per iniziare la cottura.

Nota: 1) Aprendo lo sportello del forno durante la cottura il funzionamento si interrompe. Dopo aver chiuso lo sportello, toccare il tasto ▷||. Il funzionamento riprende.





- 2) Il tempo di cottura può essere modificato durante il funzionamento. Toccare il tasto ⌚ e toccare "—" "o" "+" oppure far scorrere ————— per impostare il tempo di cottura.
- 3) La temperatura di cottura può essere modificata durante il funzionamento. Toccare ripetutamente il tasto ⌚ fino a quando la temperatura lampeggia. Quindi toccare "—" "o" "+" oppure far scorrere ————— per impostare la temperatura.

3. Cottura a convezione








- 1) Toccare "F" due volte per attivare la funzione Convection (convezione). La temperatura predefinita "160" gradi viene visualizzata e compare l'icona convezione.
- 2) Toccare "⌚" per selezionare la modalità impostazione tempo.
Toccare "—" "o" "+" oppure far scorrere ————— per selezionare il tempo di cottura.
- 3) Toccare "⌚" per confermare il tempo e entrare nella modalità impostazione temperatura.
Toccare "—" "o" "+" oppure far scorrere ————— per selezionare la temperatura.
La temperatura può essere selezionata tra 50 e 250° C
- 4) Toccare il tasto "▷||" per iniziare la cottura.

4. Cottura a convezione ECO








- 1) Toccare "F" tre volte per attivare la funzione Convection (convezione). La temperatura predefinita "160" gradi viene visualizzata e compare l'icona convezione eco.
- 2) Toccare "⌚" per selezionare la modalità impostazione tempo.
Toccare "—" "o" "+" oppure far scorrere ————— per selezionare il tempo di cottura.

- 3) Toccare "  " per confermare il tempo e entrare nella modalità impostazione temperatura.
Toccare " — " o "  " oppure far scorrere  per selezionare la temperatura.
La temperatura può essere selezionata tra 150 e 200° C.
- 4) Toccare il tasto "  " per iniziare la cottura.








5. Cottura convenzionale + ventola

- 1) Toccare " **F** " quattro volte per attivare la + funzione Conventional + Fan (convenzionale + ventola). La temperatura predefinita "160" °C viene visualizzata e compare l'icona convenzionale + ventola.
- 2) Toccare "  " per selezionare la modalità impostazione tempo.
Toccare " — " o "  " oppure far scorrere  per selezionare il tempo di cottura.
- 3) Toccare "  " per confermare il tempo e entrare nella modalità impostazione temperatura.
Toccare " — " o "  " oppure far scorrere  per selezionare la temperatura.
La temperatura può essere selezionata tra 50 e 230° C.
- 4) Toccare il tasto "  " per iniziare la cottura.






6. Cottura con grill irradiante

- 1) Toccare " **F** " cinque volte per attivare la funzione Lower Heater Element (elemento riscaldante inferiore). La temperatura predefinita "150" °C viene visualizzata e compare l'icona Grill irradiante.
- 2) Toccare "  " per selezionare la modalità impostazione tempo.
Toccare " — " o "  " oppure far scorrere  per selezionare il tempo di cottura.
- 3) Toccare "  " per confermare il tempo e entrare nella modalità impostazione temperatura.
Toccare " — " o "  " oppure far scorrere  per selezionare la temperatura.
La temperatura può essere selezionata tra 100 e 235° C.
- 4) Toccare il tasto "  " per iniziare la cottura.






7. Cottura con doppio grill + ventola

- 1) Toccare " **F** " sei volte per attivare la + funzione Double Grill + Fan (doppio grill + ventola). La temperatura predefinita "180" °C viene visualizzata e compare l'icona Doppio grill + ventola.
- 2) Toccare "  " per selezionare la modalità impostazione tempo.
Toccare " — " o "  " oppure far scorrere  per selezionare il tempo di cottura.
- 3) Toccare "  " per confermare il tempo e entrare nella modalità impostazione temperatura.
Toccare " — " o "  " oppure far scorrere  per selezionare la temperatura.
La temperatura può essere selezionata tra 100 e 250° C.
- 4) Toccare il tasto "  " per iniziare la cottura.






8. Cottura con doppio grill

- 1) Toccare " **F** " sette volte per attivare la + funzione Double Grilling (doppio grill). La temperatura predefinita "180" °C viene visualizzata e compare l'icona Doppio grill.
- 2) Toccare "  " per selezionare la modalità impostazione tempo.
Toccare " — " o " **+** " oppure far scorrere  per selezionare il tempo di cottura.
- 3) Toccare "  " per confermare il tempo e entrare nella modalità impostazione temperatura.
Toccare " — " o " **+** " oppure far scorrere  per selezionare la temperatura.
La temperatura può essere selezionata tra 100 e 235° C.
- 4) Toccare il tasto "  " per iniziare la cottura.




9. Cottura con elemento riscaldante inferiore + convezione

- 1) Toccare " **F** " otto volte per attivare la + funzione Radiant Grilling (grill irradiante). La temperatura predefinita "180" °C viene visualizzata e compare l'icona Grill irradiante.
- 2) Toccare "  " per selezionare la modalità impostazione tempo.
Toccare " — " o " **+** " oppure far scorrere  per selezionare il tempo di cottura.
- 3) Toccare "  " per confermare il tempo e entrare nella modalità impostazione temperatura.
Toccare " — " o " **+** " oppure far scorrere  per selezionare la temperatura.
La temperatura può essere selezionata tra 50 e 250° C.
- 4) Toccare il tasto "  " per iniziare la cottura.






10. Cottura con elemento riscaldante inferiore

- 1) Toccare " **F** " nove volte per attivare la + funzione Radiant Grilling (grill irradiante). La temperatura predefinita "150" °C viene visualizzata e compare l'icona cottura con elemento riscaldante inferiore.
- 2) Toccare "  " per selezionare la modalità impostazione tempo.
Toccare " — " o " **+** " oppure far scorrere  per selezionare il tempo di cottura.
- 3) Toccare "  " per confermare il tempo e entrare nella modalità impostazione temperatura.
Toccare " — " o " **+** " oppure far scorrere  per selezionare la temperatura.
La temperatura può essere selezionata tra 50 e 230° C.
- 4) Toccare il tasto "  " per iniziare la cottura.










11. Funzione scongelamento

- 1) Toccare " **F** " dieci volte per attivare la funzione Thawing (scongelamento). Viene visualizzata l'icona scongelamento.
- 2) Toccare "  " per selezionare la modalità impostazione tempo.
Toccare " — " o " **+** " oppure far scorrere  per selezionare il tempo di scongelamento.
- 3) Toccare il tasto "  " per iniziare lo scongelamento.





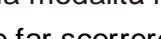

12. Funzione lievitazione

- 1) Toccare " F " undici volte per attivare la + funzione Radiant Grilling (grill irradiante). La temperatura predefinita "40" gradi viene visualizzata e compare l'icona lievitazione.
- 2) Toccare "  " per selezionare la modalità impostazione tempo.
Toccare " — " o " + " oppure far scorrere  per selezionare il tempo di cottura.
- 3) Toccare "  " per confermare il tempo e entrare nella modalità impostazione temperatura.
Toccare " — " o " + " oppure far scorrere  per selezionare la temperatura. La temperatura può essere selezionata tra 30 e 45 °C.
- 4) Toccare il tasto "  " per iniziare la cottura.

" F " Tabella delle istruzioni





Ordine	Funzione		Impostazione di temperatura	Impostazione dell'ora
1		Convenzionale	50°C - 230°C	0:00 min - 9:00 ore
2		Convezione	50°C - 250°C	0:00 min - 9:00 ore
3		Convezione	150°C - 200°C	0:00 min - 9:00 ore
4		Convenzionale + ventola	50°C - 230°C	0:00 min - 9:00 ore
5		Grill irradiante	100°C - 235°C	0:00 min - 9:00 ore
6		Doppio grill + ventola	100°C - 250°C	0:00 min - 9:00 ore
7		Doppio grill	100°C - 235°C	0:00 min - 9:00 ore
8		Elemento riscaldante inferiore + convezione	50°C - 250°C	0:00 min - 9:00 ore
9		Elemento riscaldante inferiore	50°C - 230°C	0:00 min - 9:00 ore

13. Funzione vapore




- 1) In modalità standby, premere il tasto "  " una volta per entrare nella modalità vapore. L'icona viene visualizzata, il simbolo "100 °C " si illumina.
- 2) Toccare "  " per selezionare la modalità impostazione tempo.
Toccare " — " o " + " oppure far scorrere  per selezionare il tempo di cottura.
- 3) Premere "  " per selezionare la modalità impostazione temperatura.
Toccare " — " o " + " oppure far scorrere  per selezionare la temperatura.
La temperatura può essere selezionata tra 35 e 100° C.
- 4) Premere il tasto "  " per iniziare la cottura.
- 5) Vengono emessi cinque segnali acustici per ricordare quando viene terminata la cottura, il forno torna in modalità standby e viene visualizzato "End" (fine).

14. Vapore combinato Funzione

La funzione vapore combinato è composta dalle funzioni grill e vapore. Questa funzione dispone di 3 modalità di funzionamento: convection + steam (convezione + vapore), conventional + steam (convenzionale + vapore) e double grill + fan + steam (doppio grill + ventola + vapore).

Ordine	Funzione	Impostazione di temperatura	Impostazione dell'ora	Vapore
F (zero)	 Vapore	35°C - 100°C Predefinita: 100°C	0:00 min - 9:00 ore	
F (una volta)	 Convezione + vapore	160°C - 250°C Predefinita: 160°C	0:00 min - 9:00 ore	L1: 200 W L2: 400 W L3: 800 W
F (due volte)	 Vapore convenzionale	160°C - 230°C Predefinita: 170°C	0:00 min - 9:00 ore	
F (tre volte)	 Vapore Doppio grill + ventola	160°C - 250°C Predefinita: 180°C	0:00 min - 9:00 ore	

15. Cottura automatica

- 1) In modalità standby, toccare il tasto " A " una volta per attivare la modalità menu automatico. toccando " — " o " + ", è possibile selezionare diversi tipi di menu di cottura. (Da A01 a A16)
- 2) Toccare "  " per selezionare la modalità impostazione tempo.
Toccare " — " o " + " oppure far scorrere  per selezionare il tempo di cottura.
- 3) Toccare il tasto "  " per iniziare la cottura.

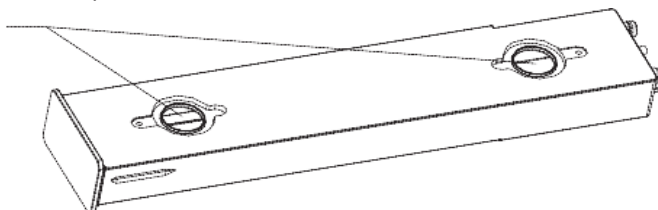
NOTA:

- 1) Dopo il menu vapore automatico, la pompa dell'acqua fa tornare l'acqua nel serbatoio dell'acqua e si avverte un rumore.
- 2) Dopo il menu vapore automatico, è necessario pulire l'acqua nella cavità e sul pannello dello sportello.
- 3) Se il menu richiede preriscaldamento, non mettere gli alimenti nel forno durante il preriscaldamento.
Solo quando viene raggiunta la temperatura, si possono inserire gli alimenti per iniziare la cottura.

16. Funzione cassetta bell'acqua

Aggiungere acqua fino a qui

Nota relativa al vapore:



1. Usare acqua pura con un valore di residuo fisso (TDS) superiore a 3.

2. Prima della cottura a vapore:

Prima di avviare la modalità cottura a vapore, se l'acqua nel serbatoio scarseggia, premere il pulsante $\triangleright||$, verrà emesso un segnale acustico anomalo e l'icona sullo schermo mostrerà lo stato di scarsità del livello dell'acqua per ricordare di aggiungere acqua.

Nota: Prima di avviare la modalità cottura a vapore, pulire il serbatoio dell'acqua.

3. Durante la cottura a vapore:

Durante la modalità cottura a vapore, se l'acqua nel serbatoio scarseggia, verrà emesso un segnale acustico anomalo e l'icona sullo schermo mostrerà lo stato di scarsità del livello dell'acqua per ricordare di aggiungere acqua. Dopo aver aggiunto acqua, può funzionare normalmente.

4. Dopo la cottura a vapore:

1 - Al termine della funzione vapore, l'acqua nella caldaia viene recuperata nel serbatoio dell'acqua. Questo processo dura circa 1 minuto.

2 - Durante il processo di recupero dell'acqua nel serbatoio dell'acqua, se il serbatoio è pieno, il sistema emetterà 10 segnali acustici per ricordare di pulirlo. Quando il serbatoio dell'acqua è vuoto, il sistema continua a prelevare l'acqua.

Nota: Terminata la cottura a vapore, rimuovere l'acqua dal serbatoio.

Codici relativi ai difetti

Durante le funzioni vapore possono essere visualizzati i seguenti codici difetto:

E-06: 1 - Il serbatoio dell'acqua non è chiuso bene.

E-05: impianto idrico anomalo, è necessario contattare un tecnico per verificarlo, di seguito sono riportate le possibilità.

1 - Il sensore dell'acqua funziona male.

2 - Il tubo dell'acqua è anomalo.

3 - La pompa dell'acqua funziona male.

4 - Il serbatoio dell'acqua funziona male.

Nota: Durante l'esecuzione e al termine della funzione vapore, la pompa che aspira l'acqua produce rumore, si tratta di un fenomeno normale.

17. Funzione eliminazione automatica del calcare

Per ottenere i migliori risultati di pulizia, si consiglia di utilizzare detergente al citrato di sodio, utilizzato occasionalmente per la decalcificazione del forno combinato a vapore. Seguire le istruzioni del produttore riportate sulla confezione. Si suggerisce di utilizzare la funzione di decalcificazione dopo che la funzione vapore è stata utilizzata per 20 ore.

- 1) Accendere l'impianto, estrarre il serbatoio dell'acqua, iniettare 1000 ml di acqua pura nel serbatoio dell'acqua, aggiungendo una confezione di decalcificante.
- 2) Spingere il serbatoio dell'acqua nella posizione appropriata dell'apparecchio.
- 3) In modalità standby, toccare il tasto " A " più volte fino a quando sullo schermo viene visualizzato "CLE" ad indicare che il forno è entrato nella funzione eliminazione automatica del calcare. "min" e tempo predefinito "40:00" si illuminano, l'icona del serbatoio indica il livello attuale dell'acqua (Acqua, mancanza d'acqua, pieno d'acqua), le altre icone scompaiono.
- 4) Premere " ▷|| " per avviare il programma.
- 5) Quando il tempo rimanente inizia il conto alla rovescia fino a 10:00, il programma viene messo in pausa e ricorda la mancanza d'acqua. Estrarre il serbatoio dell'acqua e versarvi acqua. Pulire con cura il serbatoio dell'acqua.
- 6) Sostituire l'acqua pulita, ripetere i passaggi 3 e 4.

Nota: il processo di decalcificazione non dev'essere interrotto. Se il processo di decalcificazione viene interrotto prima della fine, l'intero programma dev'essere riavviato dal passaggio 3.

18. Funzione prob (sonda)

- 1) In uno stato qualsiasi, inserire la sonda e viene emesso un segnale acustico. L'icona della sonda si accende e viene visualizzato "Prob".
- 2) In modalità sonda, toccare " F " per selezionare la modalità di riscaldamento. Sullo schermo viene visualizzata la temperatura predefinita della sonda.
- 3) Toccare " — " o " + " oppure far scorrere ————— per selezionare la temperatura di impostazione della sonda.
- 4) Premere " ▷|| " per avviare il programma. Se la temperatura del centro dell'alimento raggiunge la temperatura impostata della sonda, vengono emessi 5 segnali acustici e la cottura viene terminata.

19. Funzione sonda per carne

- (1) Inserire la sonda per la carne nell'alimento, quando la sonda arriva a temperatura, l'impostazione della temperatura termina.
- (2) La funzione sonda per carne è disponibile nelle modalità convezione, doppia griglia, convenzionale, doppio grill + ventola e grill a infrarossi.

	Convezione	Doppio grill	Doppio grill + ventola	Convenzionale	Grill a infrarossi
Modalità di funzionamento	200°C	200°C	200°C	200°C	200°C
Temperatura della sonda	50-100°C	50-100°C	50-100°C	50-100°C	50-100°C
Temperatura predefinita	60°C	60°C	60°C	60°C	60°C

Nota: 1) In stato di standby, inserire la sonda per carne, l'ora visualizza "Prob" (sonda).

- 2) Premere "▶||" e viene visualizzato " Prob ", quando la sonda arriva a temperatura, il lavoro termina e vengono emessi cinque segnali acustici. Estrarre la sonda, il forno torna in stato di standby o orologio.
- 3) L'intervallo di impostazione della temperatura della sonda è 50-100° C. Il controllo della temperatura a 200° C al centro del forno.
- 4) Non è possibile impostare il tempo di cottura nella funzione
- 5) Viene emesso un segnale acustico quando si inserisce o si preme la sonda
- 6) Quando è in stato di impostazione e in stato di lavoro, l'inserimento o l'estrazione della sonda per carne cancella lo stato.
- 7) Quando la temperatura della sonda non è impostata, vengono emessi cinque segnali acustici dopo 9 ore, a lavoro finito
- 8) Regole di controllo doppio grill + ventola, 50-100°C: quando la temperatura non ha raggiunto quella impostata, il doppio grill funziona 20 secondi e si arresta 10 secondi.
- 9) Premendo la funzione può essere modificato quando funziona o si arresta.

20. Funzionamento dei pulsanti

- (1) Premendo "⏪" si ritorna allo stato standby nell'impostazione.
- (2) Nella funzione blocco bambini, premere a lungo "🔒" per uscire dalla funzione blocco bambini.

21. Funzione promemoria fine cottura



Quando termina il tempo di cottura, viene visualizzato "Fine" e vengono emessi cinque segnali acustici. Premendo "⏪" oppure aprendo lo sportello si può arrestare il segnale acustico e cancellare "End", tornando allo stato di standby. Se non si effettua alcuna operazione entro 5 minuti, viene emesso un segnale acustico e si annulla, ripristinando lo stato di standby.

22. Funzione blocco bambini

Blocco: In modalità standby, premere "🔒" per 3 secondi, verrà emesso un segnale acustico "beep" lungo indicando l'ingresso in stato blocco bambini e la spia "🔒" si accende.

Sblocco: In modalità bloccata, premere "🔒" per 3 secondi, verrà emesso un segnale acustico "beep" lungo indicando che il blocco è rilasciato e la spia "🔒" si spegne.

23. Specifiche del display

- 1) In fase di impostazione, se non ci sono altre operazioni, si conferma automaticamente dopo 10 secondi.
Tranne l'impostazione dell'orologio per la prima volta.
- 2) Durante l'impostazione del programma, dopo aver regolato per 3 secondi, confermerà automaticamente.
Tranne nel menu automatico in cui conferma dopo aver regolato per 10 secondi.
- 3) Quando il forno è in stato di impostazione o di pausa, incluso il menu automatico e il programma scongelamento, se nessuna operazione viene effettuata in 5 minuti, entrerà in stato inattivo.
- 4) La lampada del forno rimane sempre accesa se lo sportello è aperto.
- 5) La lampada del forno rimane sempre accesa se il forno è in pausa.
- 6) Il pulsante "|" dev'essere premuto per continuare la cottura se lo sportello del forno viene aperto mentre la cottura è in corso.
- 7) Il pulsante "" può essere premuto in qualsiasi stato per aprire il serbatoio dell'acqua.

MENU

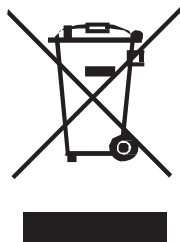
MENU	DISPLAY	PESO	ORA	POTENZA	POSIZIONE
Pesce cotto a vapore	A01	500 g	10:00	Vapore 100°C	Livello 2 del gruppo vassoio per cottura a vapore
Gamberi al vapore con polvere d'aglio	A02	500 g	12:00	Vapore 100°C	Livello 2 del gruppo vassoio per cottura a vapore
Cavolo baby cinese al vapore	A03	500 g	11:30	Vapore 100°C	Livello 2 del gruppo vassoio per cottura a vapore
Ali di pollo arrosto	A04	/	20:00	Doppio grill 220° C + ventola	Livello 2 della leccarda
Gamberi grigliati	A05	/	12:00	Doppio grill 200° C + ventola	Livello 2 della leccarda
Pane ai frutti di mare	A06	/	10:00	Convenzionale + ventola 210° C	Livello 2 della leccarda
Pizza croissant	A07	/	09:30	Convenzionale + ventola 180° C	Livello 2 della leccarda
Biscotti ai mirtilli rossi	A08	/	10:00	Convenzionale + ventola 180° C	Livello 2 della leccarda
Roast beef	A09	/	10:00	Doppio grill 235°C	Livello 2 della leccarda
Pan di Spagna	A10	/	28:00	Convenzionale 175°C	Livello 1 della graticola
Baccalà	A11	/	22:00	Convenzionale + ventola 200° C	Livello 2 della graticola
MILLEFOGLIE DI PATATE GIALLE E VIOLA	A12	/	30:00	Convenzionale 180°C	Livello 2 della graticola
POLLO ARROSTO CON PATATE NOVELLE	A13	/	45:00	Convenzionale + ventola 200° C	Livello 1 della graticola
ROAST BEEF PERFETTO	A14	/	10:00 + 50:00	Doppio grill 230° C + Convenzionale 120° C	Livello 2 della graticola
Decalcificazione	A15	/	40:00	/	
Riordino	A16	/	05:00	/	

Dal fondo all'alto, il numero dei livelli va dal primo al terzo

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Normale	
Luce soffusa nel forno	Nella cottura a microonde a bassa potenza, la luce del forno può attenuarsi. Ciò è normale.
Accumulo di vapore sullo sportello, aria calda emessa dalle prese d'aria	Durante la cottura gli alimenti possono emettere vapore. La gran parte viene emesso dalle prese d'aria. Ma una parte può accumularsi in posti freddi come lo sportello del forno. Ciò è normale.
Il forno si è avviato accidentalmente senza alimenti all'interno.	È vietato mettere in funzione l'unità senza alimenti all'interno. Ciò è molto pericoloso.

Problema	Causa possibile	Rimedio
Il forno non può essere avviato.	(1) Cavo di alimentazione non ben inserito.	Scollegarlo. Ricollegarlo dopo 10 secondi.
	(2) Fusibile bruciato o interruttore in funzione.	Sostituire il fusibile o ripristinare l'interruttore (riparato da personale professionale della nostra azienda)
	(3) Problema nella presa.	Testare la presa con altri apparecchi elettrici.
Il forno non riscalda.	(4) Lo sportello non è chiuso bene.	Chiudere bene lo sportello.



Il base alla direttiva sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), i RAEE devono essere raccolti e trattati separatamente. Qualora in futuro fosse necessario smaltire questo prodotto, NON smaltirlo con i rifiuti domestici. Portare questo prodotto in un punto di raccolta RAEE, se disponibile.

MK

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



Master Kitchen

BUILT-IN COMBINATION STEAM OVEN

WITH HOT AIR

OPERATION MANUAL

MODEL:MKO 45509CS-ED BK

Read these instructions carefully before using your steam oven , and keep it carefully.

If you follow the instructions, your oven will provide you with many years of good service.

SAVE THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY

CONTENTS

CONTENTS	2
PRECAUTIONS	3
ADDENDUM	3
SPECIFICATIONS	3
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	4-6
TO REDUCE THE RISK OF INJURY TO PERSONS GROUNDING INSTALLATION	7
SETTING UP YOUR OVEN	8
IMPORTANT INFORMATION ABOUT INSTALLING	9
FITTED UNITS	10
INSTALLATION DIMENSIONS	10
BUILDING IN	10
IMPORTANT INFORMATION	11
BEFORE FIRST USE	12
OPERATION INSTRUCTION	13-23
TROUBLESHOOTING	

PRECAUTIONS

- (a) Do not attempt to operate this oven with the door open. It is important not to break or tamper with the safety interlocks.
- (b) Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

ADDENDUM

If the apparatus is not maintained in a good state of cleanliness, its surface could be degraded and affect the lifespan of the apparatus and lead to a dangerous situation.

Specifications

Model:	MKO 45509CS-ED BK
Rated Voltage:	230V
Rated Frequency :	50Hz
Rated Output Power(Grill):	2200W
Rated Output Power(Convection):	1700W
Rated Input Power(Maximum):	3000W

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, injury to persons when using your appliance, follow basic precautions, including the following:

1. Read and follow the specific:"PRECAUTIONS".
2. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
3. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
4. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.(For appliance with type Y attachment)
5. **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
6. When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.

7. **WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation.
8. Only use the temperature probe recommended for this oven. (for ovens provided with a facility to use a temperature-sensing probe.)
9. This appliance is intended to be used in household and similar place .
10. The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner.
11. The appliance is intended to be used built-in.
12. **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
13. Steam cleaner is not to be used.
14. Surface of a storage drawer can get hot.
15. **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
16. During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
17. The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating. (This is not applicable for appliances with decorative door.)

18. Care should be taken not to displace the turntable when removing containers from the appliance. (For fixed appliances and built-in appliances being used equal or higher than 900mm above the floor and having detachable turntables. But this is not applicable for appliances with horizontal bottom hinged door.)
19. **WARNING:** When move the oven, do not carry handle. (Oven is overweight, handles are easily broken.)
20. The water in the receiving tank, inside the oven and in the water tank should be cleaned up after each use.
21. Do not use the paper cups and plastic containers with temperature resistance below 120 degrees. The glass, ceramic, stainless steel utensils can be used.
22. Steam is the main heating function for this product.

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

To Reduce the Risk of Injury to Persons Grounding Installation

DANGER

Electric Shock Hazard

Touching some of the internal components can cause serious personal injury or death. Do not disassemble this appliance.

WARNING

Electric Shock Hazard

Improper use of the grounding can result in electric shock. Do not plug into an outlet until appliance is properly installed and grounded.

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. This appliance is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

Consult a qualified electrician or serviceman if the grounding instructions are not completely understood or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded. If it is necessary to use an extension cord, use only a 3-wire extension cord.

1. A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

2. If a long cord set or extension cord is used:

1)The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.

2)The extension cord must be a grounding-type 3-wire cord.

3)The long cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally. For no plug appliance, means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

For no plug appliance, disconnection incorporated in the fixed wiring is in accordance with AS/NZS 3000.

CLEANING

Be sure to unplug the appliance from the power supply.

1. Clean the cavity of the oven after using with a slightly damp cloth.
2. Clean the accessories in the usual way in soapy water.
3. The door frame and seal and neighbouring parts must be cleaned carefully with a damp cloth when they are dirty.
4. 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.

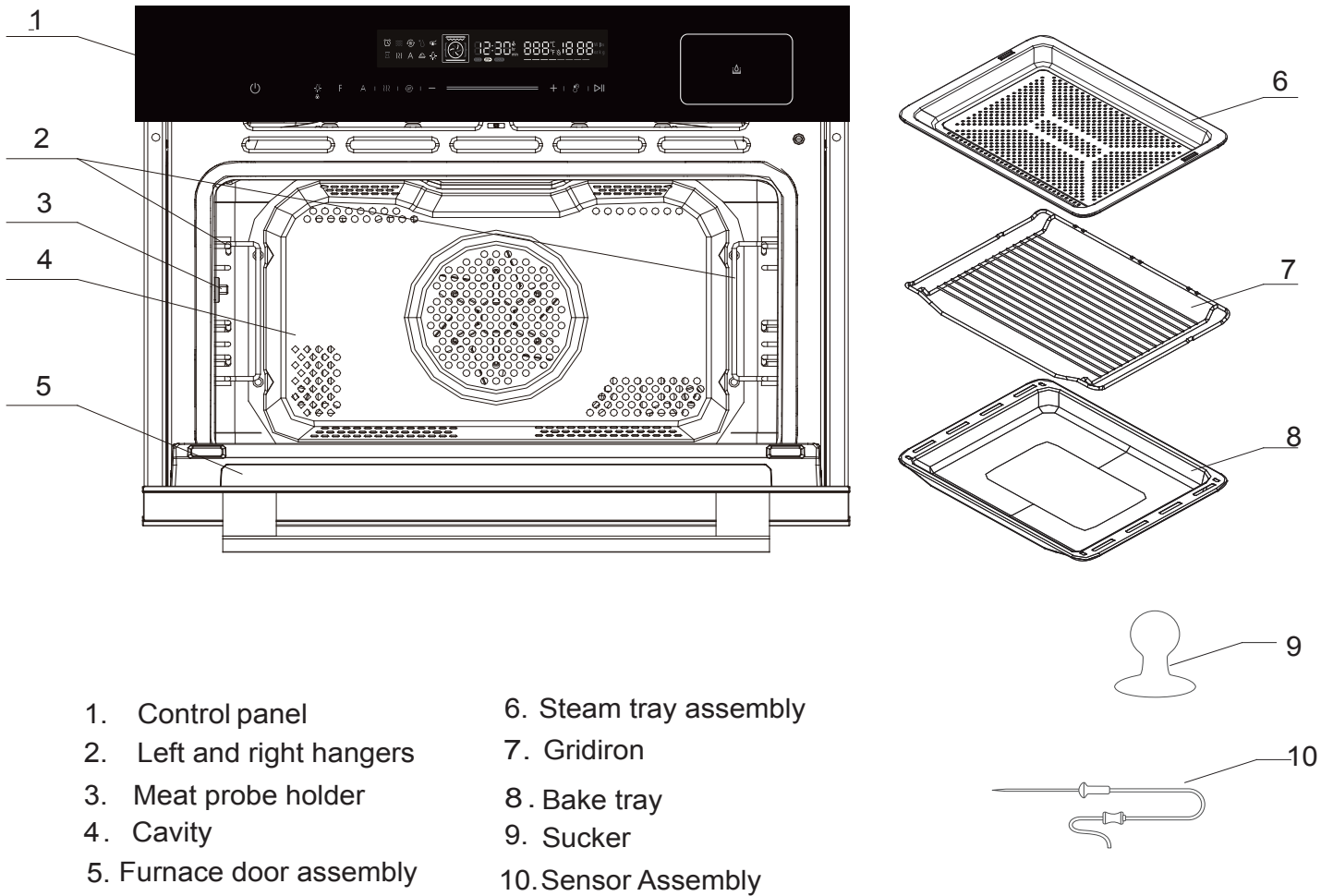
SETTING UP YOUR OVEN

Names of Oven Parts and Accessories

Remove the oven and all materials from the carton and oven cavity

Your oven comes with the following accessories:

Instruction Manual 1



IMPORTANT INFORMATION ABOUT INSTALLING

- This appliance is NOT intended for use in a commercial environment.
- Please observe the installation instructions provided and note that this appliance should only be installed by a qualified technician.
- The appliance is fitted with a plug and must only be connected to a properly installed earthed socket.
- In case a new socket is needed, installation and cable connection must only be done by a qualified electrician. If the plug is no longer accessible following installation, a pole disconnecting device must be present on the installation site with a contact gap of at least 3 mm.
- Adapters, multi-way strips and extension cords must not be used. Overloading can result in fire.
- If the appliance is not fitted with a supply cord and a plug, the connection equipment must have a contact separation in all poles that provide full disconnection, and the appliance must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

The accessible surface
may be hot during
operation.



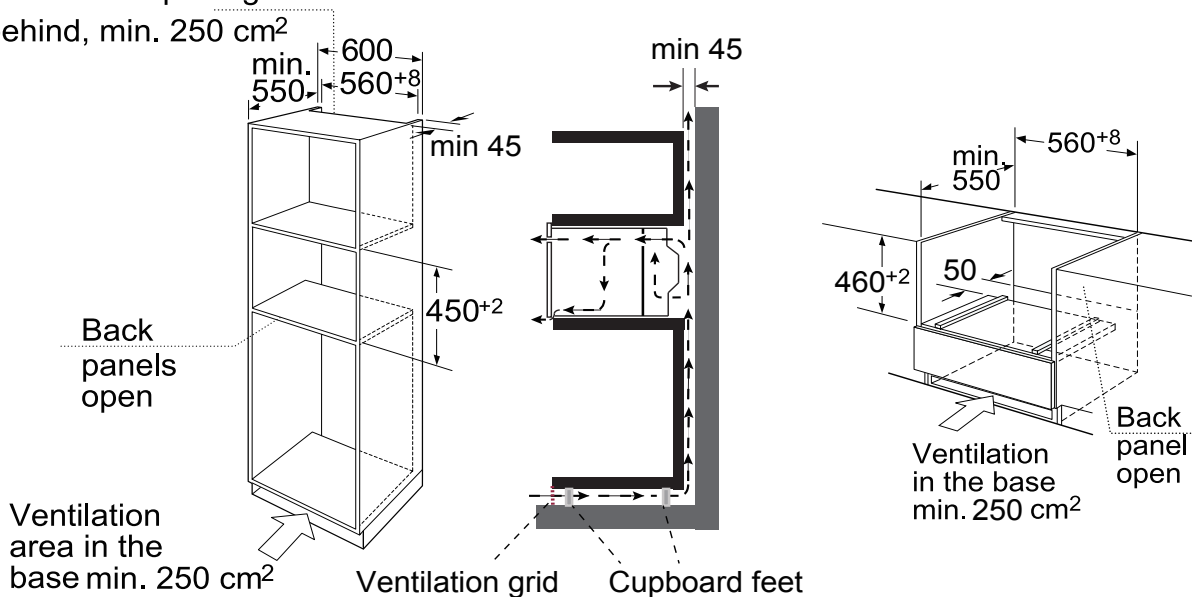
Fitted units

- This appliance is only intended to be fully fitted in a kitchen.
- This appliance is not designed to be used as a tabletop appliance or inside a cupboard.
- The fitted cabinet must not have a back wall behind the appliance.
- A gap of at least 45 mm must be maintained between the wall and the base or back panel of the unit above.
- The fitted cabinet must have a ventilation opening of 250 cm² on the front. To achieve this, cut back the base panel or fit a ventilation grille.
- Ventilation slots and intakes must not be covered.
- The safe operation of this appliance can only be guaranteed if it has been installed in accordance with these installation instructions.
- The fitter is liable for any damage resulting from incorrect installation.
- The units into which the appliance is fitted must be heat-resistant up to 90 °C.

Installation dimensions

Ventilation openings

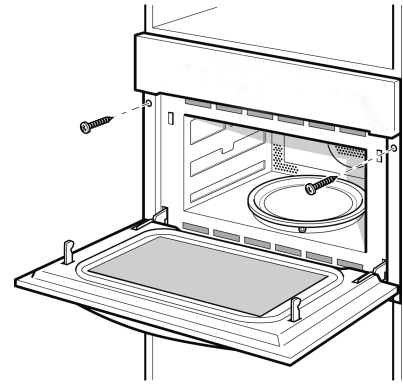
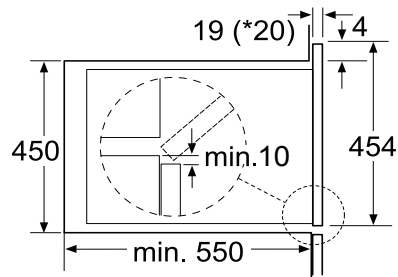
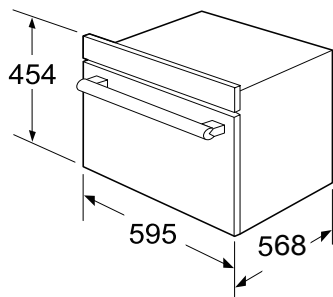
behind, min. 250 cm²



Note: There should be gap above the oven.

Building in

- Do not hold or carry the appliance by the door handle. The door handle cannot hold the weight of the appliance and may break off.
1. Carefully push the oven into the box, making sure that it is in the centre.
 2. Open the door and fasten the oven with the screws that were supplied.



* 20 mm for metal fascias

- Fully insert the appliance and centre it.
- Do not kink the connecting cable.
- Screw the appliance into place.
- The gap between the worktop and the appliance must not be closed by additional battens.

Important information

Electrical connection

The appliance is fitted with a plug and must only be connected to a properly installed earthed socket. Only a qualified electrician who takes the appropriate regulations into account may install the socket or replace the connecting cable. If the plug is no longer accessible following installation, an all-pole isolating switch must be present on the installation side with a contact gap of at least 3 mm. Contact protection must be ensured by the installation.

Fuse protection: see instructions for use-technical data.

BEFORE FIRST USE

Initial cleaning and heating

Removing the steam oven all of the protection foil on the front.

Before the first use of the appliance:

- Remove all accessories and wash out of the oven.
- Electric heating empty containers. New appliances typically smell when first used. Before using the electrical appliance to cook food faster to heat it helps to banish odors.
- Before heating, it is best to wipe the steam oven interior with a damp cloth. In this way, storage and untwisting appliances accumulated in the packaging process in furnace dust or residual packing material can be removed.
- Touch " ▶|| " keys. Appliance turn on, the main menu appears in the display.
- Touch " F " to choose the convection function.
Recommended temperature will be highlighted.
- Raise the temperature to maximum temperature. This can be achieved by using adjustment keys to achieve.
- Touch " ▶|| " symbol next to the sensor keys. Heat the empty oven for at least an hour.
When you do this, make sure that the room well ventilated. Close the door to the other room to avoid odor pervaded the House.
- Let the appliance cool down to room temperature. Then solution of neutral detergent mixed with hot water to clean inside the steam oven, then wipe dry with a clean soft cloth.
Keep the door open until completely dry in the oven.

OPERATION INSTRUCTION


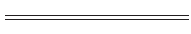

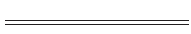

Control Panel



This steam oven uses modern electronic control to adjust cooking parameters to meet your needs better for cooking.

1. Clock Setting






When the steam oven is electrified, "00:00" will blink, buzzer will ring once.


- 1) Touch "  " for 3 seconds, the hour figures will flash.
- 2) Touch " — " or " + " or slide the  to set the hour figures. The input time should be within 0--23.
- 3) Touch "  " to confirm, the minute figures will flash.
- 4) Touch " — " or " + " or slide the  to set the minute figures. The input time should be within 0--59.
- 5) Touch "  " to finish clock setting, ":" will flash. The time is set. And the appliance will enter waiting state.




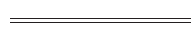
- Note:
- 1) If you want to change the time, please repeat the step 1 to step 5.
 - 2) If the clock is not set, it would not function when powered.

NOTE: When press " F ",you could choose , Conventional, Convection,Convection (eco) Conventional + Fan,Double Grill + Fan, Radiant grilling. Double grilling Lower heater element, Lower heater element cooking+ Convection ,Thawing function ,Termentation function


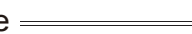



2. Conventional cooking

- 1) Touch " F " once to activate the Conventional function. The default temperature "180" °C will be displayed and the conventional icon appears.
- 2) Touch "  " to select the time setting mode.
Touch " — " or " + " or slide  to select the cooking time.
- 3) Touch "  " to confirm the time and enter the temperature setting mode.
Touch " — " or " + " or slide the  to select temperature.
The temperature can be selected from 50 to 230 °C
- 4) Touch "  " button to start cooking.



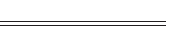
Note: 1) Opening the oven door during operation, operation is suspended. After closing the door, touch the  key. Operation continues.


- 2) Cooking time can be changed during operation. Touch the  key, and then touch " — " or " + " or slide the  to set the cooking time.
- 3) Cooking temperature can be changed during operation. Touch the  key repeatedly untill the temperature flashes. Then touch " — " or " + " or slide the  to set the temperature.




3 . Convection cooking

- 1) Touch " F " twice to activate the Convection function. The default temperature "160" degree will be displayed and the convection icon appears.
- 2) Touch "  " to select the time setting mode.
Touch " — " or " + " or slide  to select the cooking time.
- 3) Touch "  " to confirm the time and enter the temperature setting mode.
Touch " — " or " + " or slide the  to select temperature.
The temperature can be selected from 50 to 250 °C
- 4) Touch "  " button to start cooking.

4. ECO Convection cooking

- 1) Touch " F " thrice to activate the Convection function. The default temperature "160" degree will be displayed and the convection  icon appears.
- 2) Touch "  " to select the time setting mode.
Touch " — " or " + " or slide  to select the cooking time.

3) Touch "  " to confirm the time and enter the temperature setting mode.

Touch "  " or "  " or slide the  to select temperature.




The temperature can be selected from 150 to 200 °C.


4) Touch "  " button to start cooking.




5. Conventional + Fan cooking

1) Touch " **F** " four times to activate the Conventional + Fan function. The default temperature "160" °C will be displayed and the Conventional + Fan icon appears.

2) Touch "  " to select the time setting mode.

Touch "  " or "  " or slide  to select the cooking time.

3) Touch "  " to confirm the time and enter the temperature setting mode.

Touch "  " or "  " or slide the  to select temperature.




The temperature can be selected from 50 to 230 °C.


4) Touch "  " button to start cooking.




6. Radiant Grilling cooking

1) Touch " **F** " five times to activate the Lower Heater Element function. The default temperature "150" °C will be displayed and the Radiant Grilling cooking icon appears.

2) Touch "  " to select the time setting mode.

Touch "  " or "  " or slide  to select the cooking time.

3) Touch "  " to confirm the time and enter the temperature setting mode.

Touch "  " or "  " or slide the  to select temperature.

The temperature can be selected from 100 to 235 °C.


4) Touch "  " button to start cooking.




7. Double Grill + Fan cooking

1) Touch " **F** " six times to activate the Double Grill + Fan function. The default temperature "180" °C will be displayed and the Double Grill + Fan icon appears.

2) Touch "  " to select the time setting mode.

Touch "  " or "  " or slide  to select the cooking time.




3) Touch "  " to confirm the time and enter the temperature setting mode.

Touch "  " or "  " or slide the  to select temperature.




The temperature can be selected from 100 to 250 °C.

4) Touch "  " button to start cooking.




8. Double Grilling cooking

- 1) Touch " **F** " seven times to activate the Double Grilling function. The default temperature "180" °C will be displayed and the Double Grilling icon appears.
- 2) Touch "  " to select the time setting mode.
Touch " — " or " **+** " or slide _____ to select the cooking time.
- 3) Touch "  " to confirm the time and enter the temperature setting mode.
Touch " — " or " **+** " or slide the _____ to select temperature.
The temperature can be selected from 100 to 235 °C.
- 4) Touch "  " button to start cooking.



9. Lower Heater Element cooking+ Convection

- 1) Touch " **F** " eight times to activate the Radiant Grilling function. The default temperature "180" °C will be displayed and Lower Heater Element cooking+ Convection icon appears.
- 2) Touch "  " to select the time setting mode.
Touch " — " or " **+** " or slide _____ to select the cooking time.
- 3) Touch "  " to confirm the time and enter the temperature setting mode.
Touch " — " or " **+** " or slide the _____ to select temperature.
The temperature can be selected from 50 to 250°C.
- 4) Touch "  " button to start cooking.











10 .Lower Heater Element cooking

- 1) Touch " **F** " nine times to activate the Radiant Grilling function. The default temperature "150" °C will be displayed and the Lower Heater Element cooking icon appears.
- 2) Touch "  " to select the time setting mode.
Touch " — " or " **+** " or slide _____ to select the cooking time.
- 3) Touch "  " to confirm the time and enter the temperature setting mode.
Touch " — " or " **+** " or slide the _____ to select temperature.
The temperature can be selected from 50 to 230 °C.
- 4) Touch "  " button to start cooking.










11 .Thawing function

- 1) Touch " **F** " ten times to activate the Thawing function. The Thawing icon appears.
- 2) Touch "  " to select the time setting mode.
Touch " — " or " **+** " or slide _____ to select the thawing time.
- 3) Touch "  " button to start thawing.











12 .Termentation function

- 1) Touch "  " eleven times to activate the Radiant Grilling function. The default temperature 40" degree will be displayed and the termentation icon appears.
- 2) Touch "  " to select the time setting mode.
Touch "  " or "  " or slide  to select the cooking time.
- 3) Touch "  " to confirm the time and enter the temperature setting mode.
Touch "  " or "  " or slide the  to select temperature.
The temperature can be selected from 30 to 45 °C.
- 4) Touch "  " button to start cooking.

" F " Pad instructions




Order	Function	Temperatue setting	Time setting
1	 Conventional	50°C - 230°C	0:00min - 9:00hr
2	 Convection	50°C - 250°C	0:00min - 9:00hr
3	 Convection	150°C - 200°C	0:00min - 9:00hr
4	 Conventional + Fan	50°C - 230 °C	0:00min - 9:00hr
5	 Radiant Grilling	100°C - 235°C	0:00min - 9:00hr
6	 Double Grill+Fan	100°C - 250°C	0:00min - 9:00hr
7	 Double Grilling	100°C - 235°C	0:00min - 9:00hr
8	 Lower Heater Element + Convection	50°C - 250°C	0:00min - 9:00hr
9	 Lower Heater Element	50°C - 230°C	0:00min - 9:00hr

13. Steam Function

- 1) In standby mode, press "  " button once, enter the steam mode. The icon is displayed, "100 °C "symbol light.
- 2) Touch "  " to select the time setting mode.
Touch "  " or "  " or slide  to select the cooking time.
- 3) Press "  " to select the temperature setting mode.
Touch "  " or "  " or slide the  to select temperature.
The temperature is from 35 to 100 °C.
- 4) Press "  " button to start cooking.
- 5) The buzzer will sound five times to remind you when cooking is finished , back to standby mode and "End" display.

14. Steam Combi. Function

Steam combi. function is grill and steam function. This function have convection + steam, conventional + steam and double grill + fan + steam 3 working modes.


Order	Function	Temperatue setting	Time setting	Steam
F (zero)	}}}} Steam	35°C - 100°C Defaulc: 100°C	0:00min - 9:00hr	
F (once)	}}}}  Steam Convection	160 °C - 250°C Defaulc: 160°C	0:00min - 9:00hr	L1:200W L2:400W L3:800W
F (twice)	}}}}  Steam Conventional	160 °C - 230°C Defaulc: 170°C	0:00min - 9:00hr	
F (thrice)	}}}}  Steam Double Grill+Fan	160 °C - 250 °C Defaulc: 180°C	0:00min - 9:00hr	

15. Auto Cook

1) In standby mode, touch " A " button once to activate auto menu mode;

touch " — " or " + ", you can choose different types of cooking menu.(A01 to A16)

2) Touch "  " to select the time setting mode.

Touch " — " or " + " or slide  to select the cooking time.

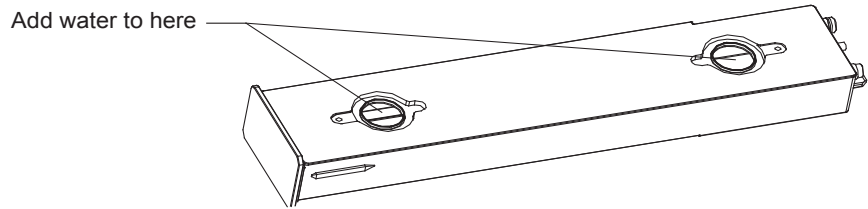
3) Touch "  " button to start cooking.

NOTE:

- 1) After steam auto menu, the water pump will withdraw the water back to water tank, there will be some noise sound.
- 2) After steam auto menu, you need to clean the water on cavity and door panel.
- 3) If the menu need preheating, don't put the food in the oven during preheating. Only when the temperature is reached, can you put in the food to start cooking.

16. Water box function

Steam note:



1. Use pure water with a TDS value greater than 3.

2. Before steam cooking:

Before starting the steam cooking mode, if the tank is short of water, press $\triangleright||$ button, abnormal buzzer will ring and the screen icon will show water scarcity status of water level to remind you to add water.

Note: Before starting the steam cooking mode, please clean the water tank.

3. During steam cooking:

During steam cooking mode, if the tank is short of water, abnormal buzzer will ring and the screen icon will show water scarcity status of water level to remind you to add water. After adding water, it can work normally.

4. After steam cooking:

1-After steam function is finished , the water in boiler will be withdraw to water tank. This process lasts for about 1 minute.

2-During the process to withdraw the water back to water tank , if the water tank is full , the system will be beeping 10 times to remind you clean up the tank. After the water tank is empty, the system will continue to withdraw water.

Note: After steam cooking, please remove the water from water tank.

Defect codes

Below defect codes may occur during steam functions :

E-06: 1-Water tank is not close well.

E-05: water system abnormal, need to contact for Engineer to check, below is the possibilities.

1-The water sensor is abnormal.

2-The water pipe is abnormal.



3-The water pump is abnormal.

4-The water tank is abnormal.

Note: In the process and at the end of steam function operation, the pump pumping water will produce noise, which is a normal phenomenon.






17. Auto Scale Removal Function

For best cleaning results, we recommend that you use detergent sodium citrate, which were randomly for descaling steam combination oven. Follow the manufacturer's instructions on the packaging. It is suggested that descaling function should be used after the steam function has been run for 20 hours.

- 1) Power up the system, remove the water tank, inject 1000ml of pure water into the water tank, adding a pack of descaling agent.
- 2) Push the water tank into the appropriate location of the appliance.
- 3) In standby mode, touch "  "button for several times until the screen display "CLE" which means the oven enters auto scale removal function. "min" and default time "40:00" lighten, tank icon show the current water level (Water, lack of water, full of water), other icons disappear.
- 4) Press "  " to start the program.
- 5) When the remained time counts down to 10:00, the program is paused and reminds lack of water. Take out the water tank and pour the water in the tank. Thoroughly clean the water tank.
- 6) Replace the fresh water, repeat steps 3 to 4.

Note: the descaling process shall not be shut down. If the descaling process shut down before the end, the entire program must be started from step 3.

18. Prob function


- 1) In any state, insert the prob and the buzzer will sound once. The prob icon lights and " Prob" is displayed.
- 2) Under prob mode, touch "  " to choose the types of heating mode. The screen will display the default temperature of the prob.
- 3) Touch " " or "  " or slide  to select the setting temperature of the prob.
- 4) Press "  " to start the program. If the core temperature of the food reach the setting temperature of the prob, the buzzer will sound 5 times and the cooking is finished.

19. Meet Probe Function



- (1) Put the meet probe insert the food, when the probe arrive the temperature, the temperature setting will finish.
- (2) Meet probe function have convection, double grill, conventional, double grill + fan and infrare grill.

	Convection	Double grill	Double grill + fan	Conventional	Infrare grill
Working mode	200°C	200°C	200°C	200°C	200°C
Probe temperature	50-100°C	50-100°C	50-100°C	50-100°C	50-100°C
Default temperature	60°C	60°C	60°C	60°C	60°C


Note: 1) In standby state, put the meet probe insert, the time will display "Prob".

- 2) Press "|" " and " Prob " will display, when the probe arrive the temperature, work finish, buzzer sounds five times. Pull out the probe, the oven will turn back the standby state or clock.
- 3) The probe temperature set range is 50-100°C, The temperature control at 200°C in the middle of the oven.
- 4) Can not set the cooking time in the function
- 5) Buzzer will sounds one time when you insert or pull-out the probe
- 6) When it in the setting state and working state, insert or pull-out the meet probe will clean the state.
- 7) When the probe have not set the temperature, the buzzer will sounds five times after 9 hours, working finish.
- 8) Double grill+fan, 50-100°C control rules: when the temperature have not arrive the set, the double grill will work 20 seconds and stop 10 seconds.
- 9) Press the function can be changed when it working or stop.



20. The Button Function



- (1) Press " " will turn back the standby state in the setting.
- (2) In the children-lock function for children, Press " " long time, will exit the children-lock function.

21. Remind Function for cooking finish



When finish the cooking time, it will display "End" and buzzer will sounds five times. Press " " or open the door can stop the buzzer and cancel "End", turn back the standby state. If you don't work any operation in 5 minutes, the buzzer will sound once and cancel, turn back the standby state.

22. Lock-out Function for Children

Lock: In standby mode, press "  " for 3 seconds, there will be a long "beep" denoting entering into the children-lock state and "  " indicator will light.

Unlock : In locked mode, press "  " for 3 seconds, there will be a long "beep" denoting that the lock is released, and "  " indicator will disappear.

23. Display Specification

- 1) When setting, if no other operation, it will confirm automatically after 10 seconds.
Except clock setting for the first time.
- 2) During setting program, after adjusted for 3 seconds, it will confirm automatically.
Except auto menu, it will confirm after adjusted for 10 seconds.
- 3) When the oven is in setting state or pause state, including auto menu and defrost program,
if no operation in 5 minutes, it will enter into the off state.
- 4) The oven lamp will light all the time if the door is open.
- 5) The oven lamp will light all the time if the oven is paused.
- 6) "  " button must be pressed to continue cooking if the oven door is open during cooking process.
- 7) The "  " button can be press in any state to open the water tank.

MENU

MENU	DISPLAY	WEIGHT	TIME	POWER	POSITION
Steamed fish	A01	500g	10:00	Steam100°C	Layer 2 of Steam tray assembly
Steamed shrimp with garlic powder	A02	500g	12:00	Steam100°C	Layer 2 of Steam tray assembly
Steamed baby Chinese cabbage	A03	500g	11:30	Steam100°C	Layer 2 of Steam tray assembly
Roast chicken wings	A04	/	20:00	Double Grill220°C+Fan	Layer 2 of Bake tray
Grilled shrimp	A05	/	12:00	Double Grill200°C+Fan	Layer 2 of Bake tray
Seafood bread	A06	/	10:00	Conventional+ Fan210°C	Layer 2 of Bake tray
Croissant pizza	A07	/	9:30	Conventional+ Fan 180°C	Layer 2 of Bake tray
Cranberry cookies	A08	/	10:00	Conventional+ Fan 180°C	Layer 2 of Bake tray
Roast beef	A09	/	10:00	Double Grilling 235°C	Layer 2 of Bake tray
Sponge cake	A10	/	28:00	Conventional 175°C	Layer 1 of Gridiron
Cod fish	A11	/	22:00	Conventional+ Fan 200°C	Layer 2 of Gridiron
MILLEFOGLIF OF POTATO YELLOW ANG PURPLE	A12	/	30:00	Conventional 180°C	Layer 2 of Gridiron
ROASTED CHICHEN WITH POTATOES NOVELLE	A13	/	45:00	Conventional+Fan200°C	Layer 1 of Gridiron
ROAST BEEF PERFECT	A14	/	10:00 + 50:00	Double Grilling 230°C + Conventional 120°C	Layer 2 of Gridiron
Descaling	A15	/	40:00	/	
Clear up	A16	/	5:00	/	

From the bottom to the top, the number of layers is from the first to the third.

TROUBLE SHOOTING

Normal	
Dim oven light	In low power microwave cooking, oven light may become dim. It is normal.
Steam accumulating on door, hot air out of vents	In cooking, steam may come out of food. Most will get out from vents. But some may accumulate on cool place like oven door. It is normal.
Oven started accidentally with no food in.	It is forbidden to run the unit without any food inside. It is very dangerous.

Trouble	Possible Cause	Remedy
Oven can not be started.	(1) Power cord not plugged in tightly.	Unplug. Then plug again after 10 seconds.
	(2) Fuse blowing or circuit breaker works.	Replace fuse or reset circuit breaker (repaired by professional personnel of our company)
	(3) Trouble with outlet.	Test outlet with other electrical appliances.
Oven does not heat.	(4) Door not closed well.	Close door well.



According to Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) directive, WEEE should be separately collected and treated. If at any time in future you need to dispose of this product please do NOT dispose of this product with household waste. Please send this product to WEEE collecting points where available.

PN:16170000A81528



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

