



Master Kitchen

Forno multifunzione da incasso Istruzioni

MODELLO: MKO 903-ED M 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

- 3 Uso previsto
 - 3 Avvertenze
 - 5 Causa dei danni
-

INSTALLAZIONE

6 PANORAMICA DELL'APPARECCHIO

- 7 Cruscotto
- 7 Modalità di funzionamento
- 8 Accessori

10 FUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO

- 12 Primo utilizzo
- 12 Selezione modalità

13 UTILIZZO DI OROLOGIO / PROGRAMMATORE-ELETTRICO

14 RIDUZIONE DEI CONSUMI ENERGETICI

17 AMBIENTE

17 SALUTE

18 MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO

- 18 Agente pulente
 - Sportello dell'apparecchio
-

26 MANUTENZIONE STRAORDINARIA

29 ASSISTENZA CLIENTI

30 SUGGERIMENTI UTILI

32 RICETTE TIPICHE

- 32 Dolci
 - 33 Pane
 - 34 Carne
-

34 TEST ALIMENTARE SECONDO EN 60350-1

35 EFFICIENZA ENERGETICA SECONDO EN 60350-1

36 SCHEDE DATI (EU 65/2014 & EU 66/2014)

INFORMAZIONI DI SICUREZZA

Uso Previsto

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

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

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

Verificare che l'apparecchio non presenti danni dopo averlo disimballato. Non collegare l'apparecchio se risulta essere danneggiato. Solo un professionista autorizzato può collegare apparecchi senza spine. I danni causati da una connessione errata non sono coperti da garanzia. Utilizzare questo apparecchio solo all'interno di spazi chiusi. L'apparecchio deve essere utilizzato solo per la preparazione di cibi e bevande. L'apparecchio deve essere supervisionato durante il funzionamento.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza se sottoposti a supervisione o se hanno ricevuto istruzioni su come utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e se hanno compreso i pericoli coinvolti. I bambini non devono giocare con, sopra o attorno all'apparecchio. I bambini non devono pulire l'apparecchio o eseguire la manutenzione generale a meno che non abbiano almeno 8 anni e siano sottoposti a supervisione.

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

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

AVVERTENZE

Rischio di scosse elettriche!

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

Rischio di ustioni!

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

Rischio di scottature!

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

Rischio di lesioni!

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

Rischio di incendio!

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

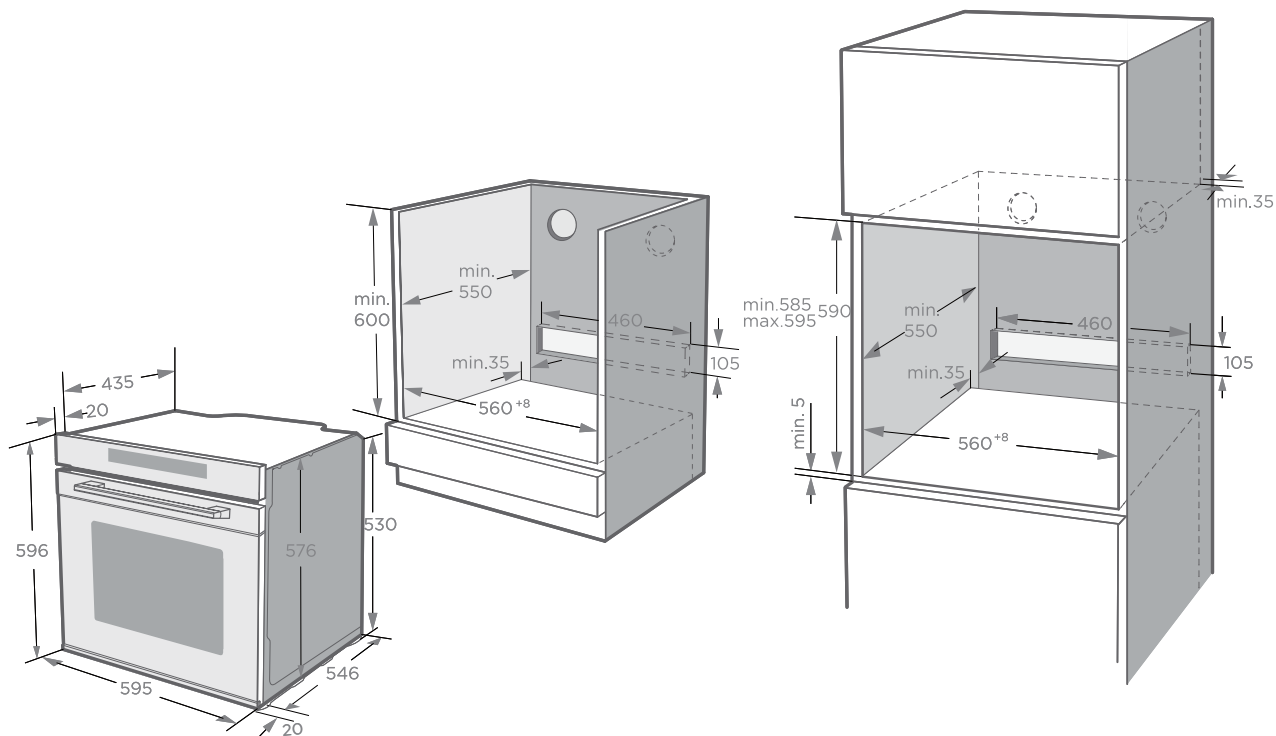
Rischi dovuti al magnetismo!

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

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 della porta. Ciò potrebbe causare scolorimenti permanenti del vetro.
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 la porta dell'apparecchio aperta: dopo il funzionamento ad alte temperature, lasciare raffreddare l'apparecchio con la porta chiusa. Anche se la porta viene lasciata aperta solo mediante una fessura, la parte anteriore dei mobili vicini può danneggiarsi nel tempo. Lasciare asciugare l'apparecchio con la porta aperta 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, la porta 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. Porta dell'apparecchio utilizzata come sedile, ripiano o piano di lavoro: non sedersi sulla porta dell'apparecchio e non poggiarvi né appendervi nulla. Non poggiare pentole o accessori sulla porta dell'apparecchio.
10. Inserimento di accessori: a seconda del modello dell'apparecchio, gli accessori possono graffiare la porta del forno quando viene chiusa. Inserire sempre gli accessori nel vano fino in fondo.
11. Trasporto dell'apparecchio: non trasportare né reggere l'apparecchio per la maniglia della porta. La maniglia della porta 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 al forno e alla cucina. Evitare la formazione di condensa aprendo la porta 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 una presa 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.

PANORAMICA DELL'APPARECCHIO

IDENTIFICAZIONE DELL'APPARECCHIO

In questo capitolo, spiegheremo il cruscotto e gli accessori. Al tempo stesso, verranno presentate anche le varie funzioni dell'apparecchio.

Nota: a seconda del modello dell'apparecchio, i dettagli e i colori individuali possono variare.

CRUSCOTTO



Manopole

Grazie alle due manopole è possibile impostare le funzionalità del forno in modo semplice e diretto. Entrambe le manopole possono ruotare sia verso destra che verso sinistra, senza vincoli.

La manopola di sinistra permette di impostare la funzione di cottura desiderata, mentre quella di destra la temperatura.

Indicatore luminoso










Il segnale luminoso avvisa quando il forno è acceso e in funzione.

MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO

L'apparecchio dispone di varie funzioni di cottura che ne facilitano l'utilizzo. Per consentire di trovare la funzione corretta per il proprio piatto, vengono spiegate qui di seguito le differenze e gli ambiti di applicazione.

I simboli utilizzati e presenti nel cruscotto del forno aiutano a interpretarli e a semplificarne la scelta.

Tipi di riscaldamento

Modalità di riscaldamento Temperatura			
	Lampada	/	Per l'illuminazione del vano senza accensione dell'elemento riscaldante.
	Scongelamento	/	Per scongelare delicatamente alimenti congelati.
	Doppio Grill + Ventola	50°C~250°C	Per arrostitire pollame, pesce e pezzi di carne più grandi. L'elemento riscaldante e la ventola si accendono e si spengono alternativamente. La ventola fa circolare l'aria calda attorno al cibo.
	Doppio Grill	50°C~250°C	Per grigliare piatti, come bistecche, salsicce, toast e così via. L'intera area sotto l'elemento riscaldante diventa calda.
	Grill	50°C~250°C	Per grigliare piccole quantità di bistecche o salsicce. L'area centrale sotto l'elemento riscaldante si surriscalda.
	Tradizionale + Ventola	50°C~250°C	Per cuocere e arrostitire su uno o più livelli (ma non più di 3). La ventola distribuisce uniformemente il calore proveniente dagli elementi riscaldanti all'interno della cavità.
	Tradizionale	50°C~250°C	Per cottura tradizionale e arrostiti su un livello. Particolarmente adatto per torte con condimenti umidi.
	Statica Inferiore	50°C~250°C	Per preparare pizze e piatti che richiedono molto calore dal basso. L'elemento riscaldante inferiore si riscalda e la ventola distribuisce uniformemente il calore all'interno del vano.
	Convezione	50°C~250°C	L'elemento attorno alla ventola aiuta a distribuire uniformemente il calore all'interno della cavità del forno permettendo la cottura su più livelli.

Note

1. Per scongelare grandi porzioni di cibo, è possibile rimuovere le griglie laterali e posizionare il contenitore sul fondo del vano.
2. A causa di un'uniformità ottimale della distribuzione del calore all'interno del vano durante il "Riscaldamento ventilato", la ventola funzionerà in determinati momenti del processo di riscaldamento, per garantire le migliori prestazioni possibili.

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.

Illuminazione

Quando l'apparecchio viene acceso in qualsiasi modalità, la lampada rimane costantemente accesa fino al termine dell'operazione. È possibile utilizzare la modalità principale: "Lampada" durante diverse operazioni, ad esempio pulizia, preparazione del processo di cottura, pausa delle modalità di riscaldamento durante l'apertura dello sportello.

Ventola di Raffreddamento

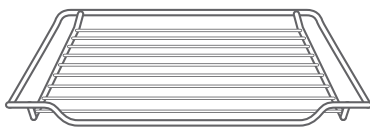
La ventola di raffreddamento si accende e si spegne come richiesto. L'aria calda fuoriesce da sopra lo sportello.

ACCESSORI

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

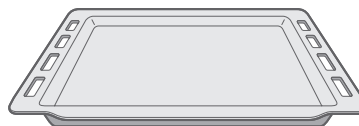
Accessori inclusi

L'apparecchio è dotato dei seguenti accessori:



Griglia

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



Leccarda

Per torte in teglia e piccoli prodotti da forno.

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 gli accessori presso i centri assistenza autorizzati Master Kitchen oppure da rivenditori specializzati.

Nota

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

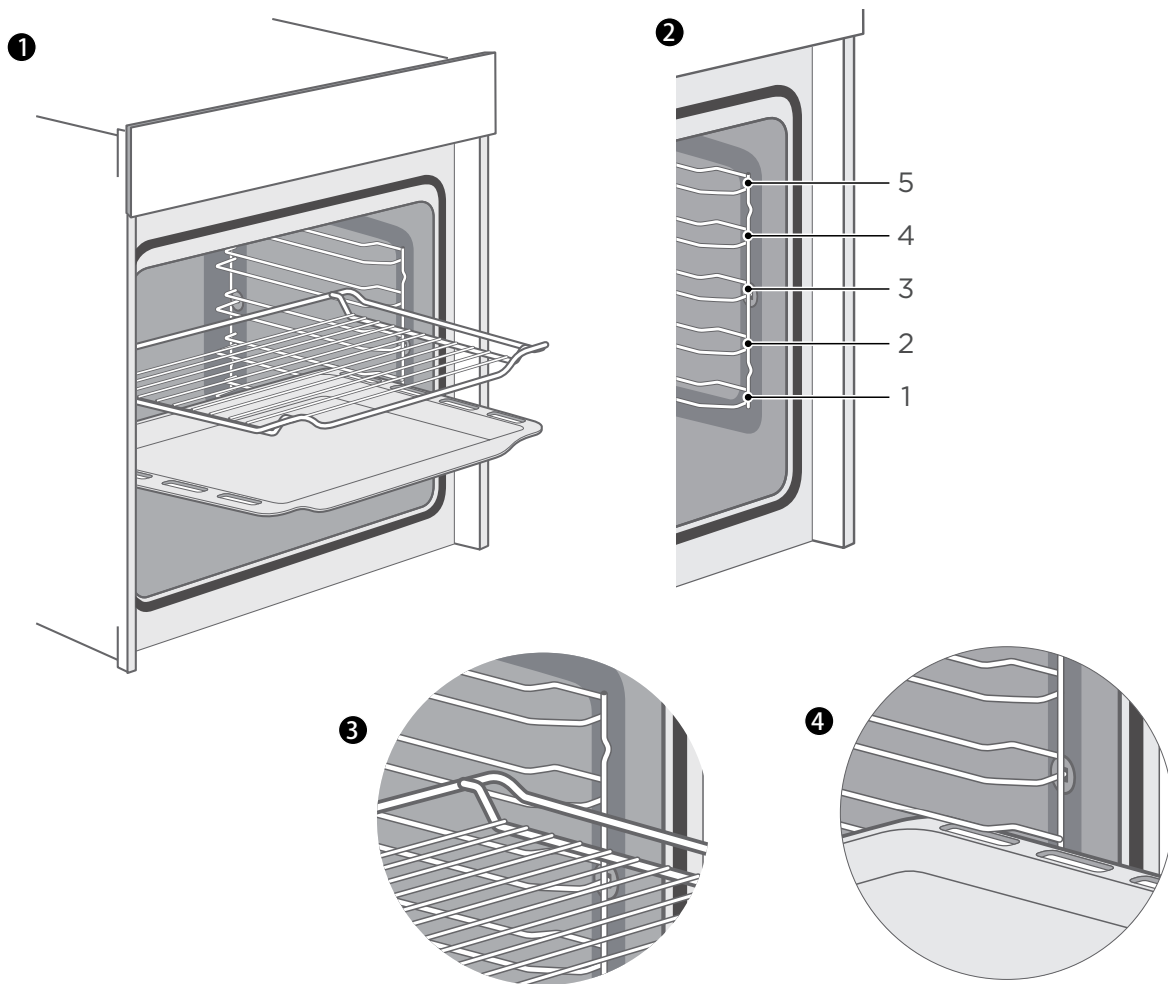
Inserimento degli accessori

La cavità del forno presenta 5 livelli. 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 ❶ ❸.

Quando si inserisce il vassoio, assicurarsi che venga introdotto nel verso giusto come nella figura ❶ ❹.

Nota

Non tutti gli accessori sono adatti per ogni apparecchio. Al momento dell'acquisto, indicare sempre il numero esatto di identificazione del proprio apparecchio. → "Servizio clienti" a pag. 27

Accessori opzionali

Griglia Per teglie, tortiere e piatti da forno. Per arrostiti e grigliate	7NM30D0-17030
Vassoio Per torte in teglia e piccoli prodotti da forno.	7NM30D0-17012
Leccarda Per torte umide, dolci, piatti surgelati e arrostiti di grandi dimensioni.	7NM30D0-17011

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

Primo utilizzo

Prima di utilizzare l'apparecchio per preparare gli alimenti per la prima volta, è necessario effettuare la pulizia del vano e degli 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 pezzi di polistirolo o 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.

Impostazioni

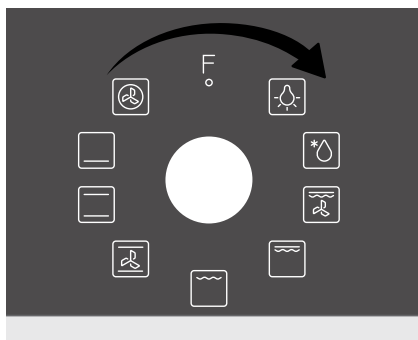
Modalità di riscaldamento	
Temperatura	250°C
Tempo	1h

Dopo che l'apparecchio si è raffreddato:

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

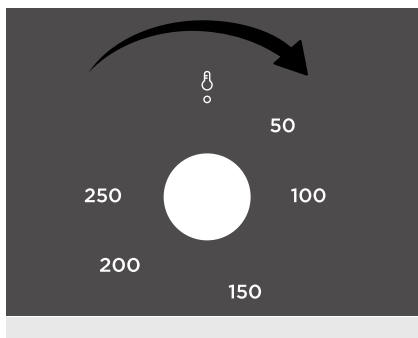
Selezione delle modalità

Se si desidera selezionare una modalità di cottura, è possibile farlo ruotando la manopola di controllo, a sinistra. C'è un puntatore sulla manopola, ruotare la manopola per fare in modo che il puntatore indichi la modalità che si desidera scegliere.

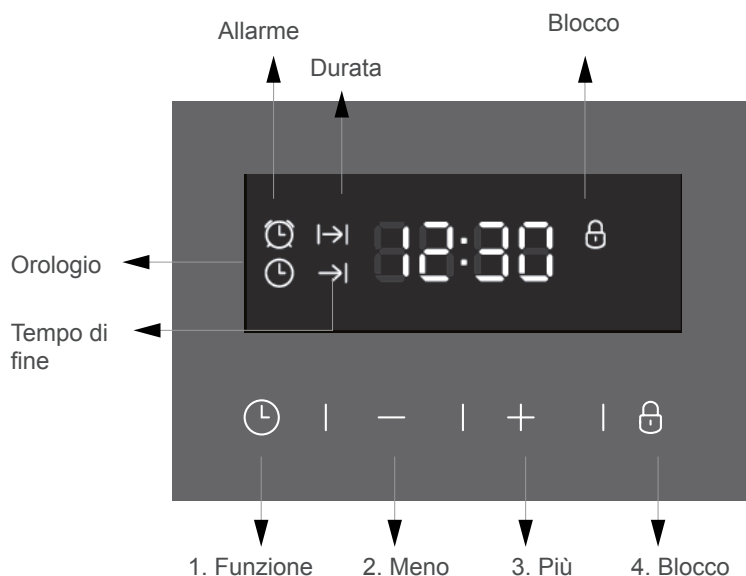


Impostazione della temperatura

Se si desidera selezionare una temperatura per la cottura, il modo di operare è simile al modo di selezionare la funzione di cottura. È possibile farlo utilizzando l'apposita manopola di controllo della temperatura. C'è un puntatore sulla manopola, ruotare questa manopola per fare in modo che il puntatore indichi la temperatura che si desidera scegliere.



IMPOSTAZIONE DELL'OROLOGIO



Dopo l'accensione, '0:00 e l'icona dell'orologio lampeggeranno sullo schermo, premere qualsiasi pulsante per uscire.

Pulsante 1: * Impostazione dell'ora / dell'orologio / del timer * orologio (*: impostazione predefinita)

Pulsante 2: meno (-)

Pulsante 3: più

Pulsante 4: Blocco

1. Impostazione del timer

- 1) Premere il pulsante 1, l'icona del timer lampeggiante indica la funzione di allarme scelta. Verrà visualizzato "0:00". Premere il pulsante 2 e 3 per selezionare l'ora. L'intervallo di regolazione del tempo è "0: 01-23: 59". Premere una volta per più o meno 1 e tenere premuto per 3 secondi per una regolazione rapida. Attendere 5 secondi per confermare l'impostazione, verrà visualizzata l'icona della sveglia, verrà mostrata l'ora della sveglia e inizierà il timer. Dopo il conto alla rovescia, verrà visualizzato "0:00", e verrà emesso un segnale acustico. Premere un pulsante qualsiasi per interrompere.
- 2) Se non viene eseguita alcuna operazione per 2 minuti, il segnale acustico si arresta

2. Impostazione della durata

- 1) Premere il pulsante 1, selezionare la funzione 'durata', l'icona della durata lampeggerà, verrà visualizzato "0:00". Premere i pulsanti 2 e 3 per impostare il tempo di durata, la gamma di regolazione è "0: 01-23: 59".
Premere una volta per più o meno 1, tenere premuto per 3 secondi per una regolazione rapida. Il lampeggiamento durerà 5 secondi, quindi le impostazioni devono essere eseguite entro questo intervallo di tempo o l'ora del giorno verrà nuovamente visualizzata. Eseguita l'impostazione, viene visualizzata l'icona della durata, e inizia il conto alla rovescia. Quando il conto alla rovescia si interrompe, il forno si spegne l'icona di Durata lampeggia, viene visualizzato "000", il segnale acustico verrà emesso per due volte ogni 5 secondi. Premere un pulsante per interrompere il segnale acustico e premere il pulsante 1 per mostrare l'ora del giorno.
- 2) Durante la durata della cottura, premere il pulsante 1 per verificare e modificare il tempo di cottura.

-
- 3) Dopo aver eseguito il conto alla rovescia, se non viene eseguita alcuna operazione per 2 minuti, il ronzio si interromperà.
 - 4) Se si imposta la durata prima dell'ora di fine, è possibile solo aumentare l'ora di fine, non diminuirla. (Il tempo massimo aggiunto può essere 23h 59m. Quando l'ora di fine è più lunga del tempo di durata + ora corrente, l'ora di fine può essere ridotta premendo il pulsante 2. Sarà ridotta fino a quando l'ora di fine è uguale al tempo di durata + l'ora corrente è uguale al tempo di durata + 1 minuto). Se l'ora di fine è superiore all'ora di durata + ora corrente, l'alimentazione verrà disattivata, verrà visualizzata l'icona dell'ora di fine.
Quando l'ora di fine è uguale all'ora di durata + ora corrente, l'alimentazione si riaccende, l'icona dell'ora di fine si spegne.

3. Funzione di tempo

- 1) Premere il pulsante 1 per selezionare la funzione ora. L'icona dell'ora lampeggia, premere il pulsante 2 o 3 per impostare l'ora. L'intervallo è di 24 ore. Premere una volta per più o meno 1, tenere premuto per 3 secondi per una regolazione rapida. Nessuna operazione per 5 secondi, verrà visualizzata l'ora del giorno, l'icona dell'ora si spegnerà.
- 2) Se l'impostazione dell'ora viene modificata dopo aver impostato l'allarme, la durata e l'ora di fine, l'allarme non verrà modificato e la durata e l'ora di fine verranno ripristinate.

4. Funzione di blocco.

Premere il pulsante di blocco per 3 secondi in qualsiasi momento, la funzione di blocco sarà attiva e verrà visualizzata l'icona di blocco. Premere di nuovo il pulsante di blocco per 3 secondi, sarà sbloccato.

L'icona si spegne.

Durante la condizione di blocco, premere il pulsante provocherà un ronzio, nel frattempo l'icona del lucchetto lampeggerà per 3 secondi.

5. Altre notifiche

- 1) Se si imposta il timer, la durata e l'ora di fine, verrà visualizzata l'ora del timer e verranno visualizzate le icone di allarme, durata e ora di fine.
- 2) Dopo aver impostato il timer, la durata e l'ora di fine, è possibile premere il pulsante 1 per controllare e modificare l'ora dell'allarme, la durata, l'ora di fine e l'ora del giorno.
- 3) Se la durata è successiva all'ora del timer, ci sarà solo il segnale acustico per l'allarme.
Se la durata è precedente all'ora del timer, ci sarà solo il segnale acustico per l'allarme.

Segnale luminoso

Mentre l'apparecchio inizia a cuocere cibi o bevande, il segnale luminoso si accenderà per avvisare. Durante il periodo di cottura, il segnale luminoso si accenderà e spegnerà in modo intermittente. Questo dipende dal fatto che gli elementi riscaldanti funzionino o meno.

Modifiche

Durante il periodo di funzionamento dell'apparecchio, è possibile ruotare nuovamente le manopole sul pannello di controllo a seconda delle proprie esigenze o modifiche.

Ruotare la manopola di controllo dalla modalità attuale a un'altra mentre l'apparecchio è in funzione significa cambiare la modalità durante la cottura del cibo. A questo punto, se si gira la manopola su LAMPADA o SBRINAMENTO, gli elementi riscaldanti verranno disattivati. Se si gira la manopola nella posizione originale, l'apparecchio verrà spento ma il timer continuerà a contare.

Ruotare la manopola di controllo della temperatura da quella attuale ad altra mentre l'apparecchio è in funzione significa cambiare la temperatura di cottura durante la cottura del cibo. A questo punto, se si gira la manopola nella posizione originale, le resistenze si spengono. La lampada e il timer rimarranno accesi, mentre il funzionamento della ventola di cottura dipende dalla temperatura all'interno dell'apparecchio.

Ruotare la manopola di controllo del tempo da quello attuale ad altro mentre l'apparecchio è in funzione significa cambiare il tempo di cottura durante la cottura del cibo. A questo punto, se si gira la manopola nella posizione originale, l'apparecchio si spegne.

Anche il segnale luminoso si spegne per segnalarlo.

Attenzione!

Anche dopo aver spento l'apparecchio, il forno resta 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 dalla cavità e lasciare raffreddare l'apparecchio. Tenere i bambini a una distanza di sicurezza per evitare lesioni da ustioni.

Nota

Cambiare modalità / temperatura / tempo di cottura a riposo può avere alcune influenze negative sul risultato della cottura; pertanto, consigliamo caldamente di non farlo a meno che non si abbia una buona esperienza di cottura.

UTILIZZO ENERGETICO EFFICIENTE

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 ventilato 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 "Riscaldamento ventilato", quando possibile. È possibile ridurre la temperatura da 20° a 30°C
6. È possibile cuocere al forno usando "Riscaldamento ventilato" su più livelli contemporaneamente.
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 "Riscaldamento ventilato".
5. Patatine fritte: utilizzare più di 450 g per vassoio, disporle uniformemente e girarle più volte. Utilizzare le informazioni sul prodotto, se disponibili, per ottenere il miglior risultato di cottura.

MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO

Detergenti

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

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

Attenzione!

Rischio di danni alla superficie

Non utilizzare:

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

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

Suggerimento

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

Rispettare le rispettive istruzioni del produttore.

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

Accessori	Acqua calda e detergente: 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.
Binari	

Note

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

Suggerimenti

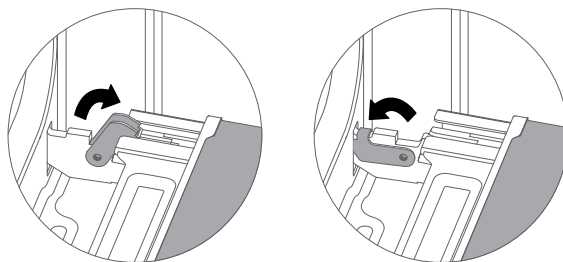
1. Pulire il vano cottura dopo ogni utilizzo. Ciò garantirà che lo sporco non possa essere cotto.
2. Rimuovere sempre immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido e albumina (ad es. albume d'uovo) immediatamente.
3. Rimuovere immediatamente le macchie di cibo con contenuto di zucchero, se possibile,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

SPORTELLLO 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.



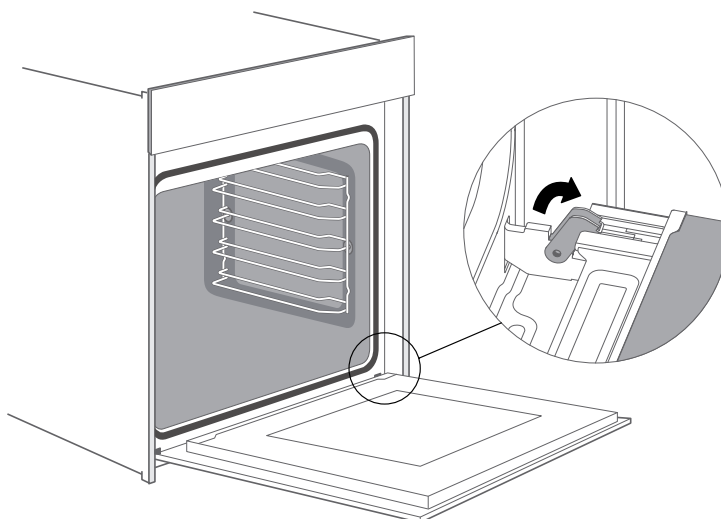
Avvertenza – Rischio di lesioni!

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.

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.

Rimuovere lo sportello dell'apparecchio

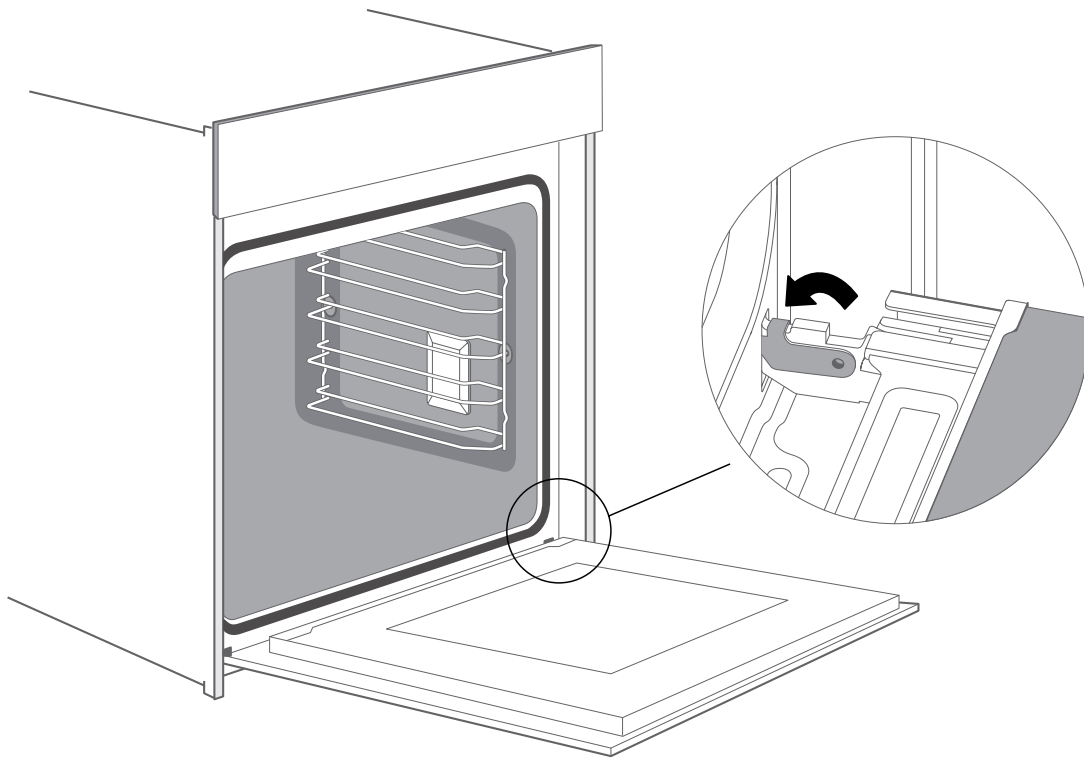
1. Aprire completamente lo sportello dell'apparecchio.
2. Aprire le due leve di bloccaggio a sinistra e a destra
3. Chiudere la porta dell'apparecchio fino al fine corsa.
4. Con entrambe le mani, afferrare la porta sul lato sinistro e destro ed estrarla verso l'alto.



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.

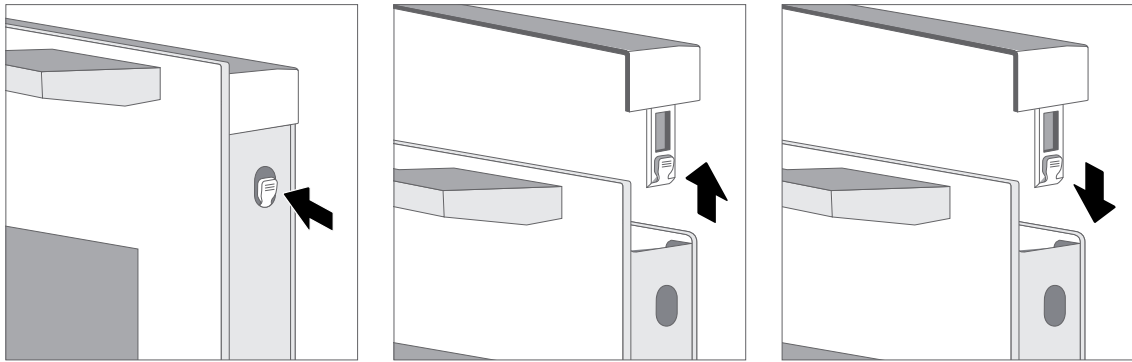


Rimozione del rivestimento dello sportello

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.

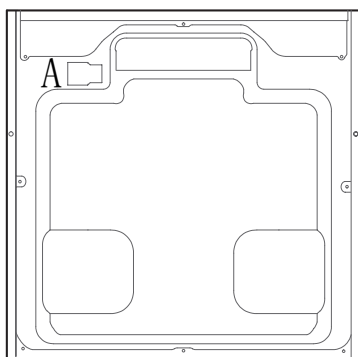
1. Premere sul lato destro e sinistro del rivestimento.
2. Rimuovere il rivestimento.
3. Dopo aver rimosso il rivestimento dello sportello, le parti di appoggio dello sportello dell'apparecchio possono essere facilmente rimosse in modo da poter continuare con la pulizia. Al termine della pulizia dello 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.



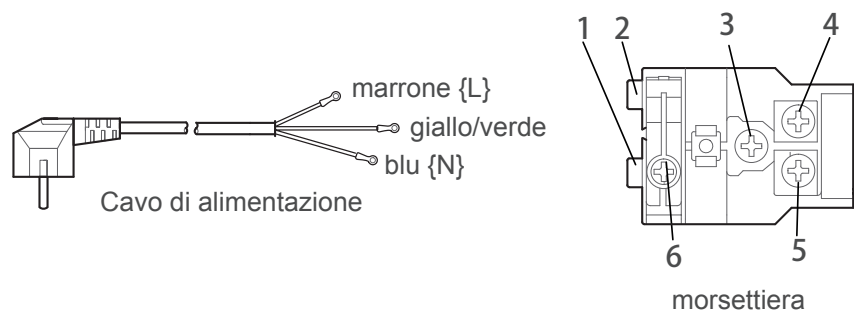
Sostituzione del cavo di alimentazione

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

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



Scatola nera esterna



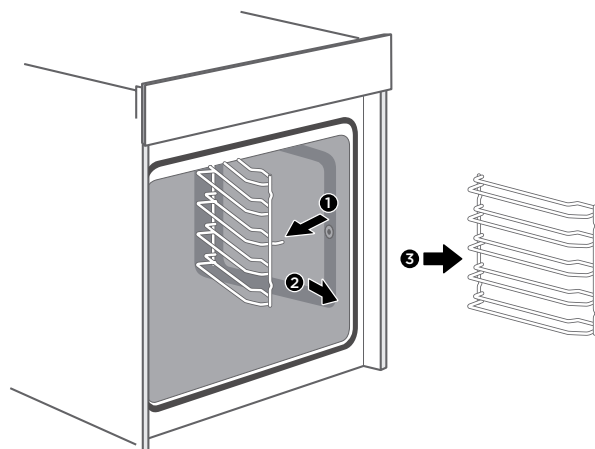
Binari

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

Smontaggio e rimontaggio delle guide

Inserimento dei supporti

Montaggio delle guide



Attenzione!

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

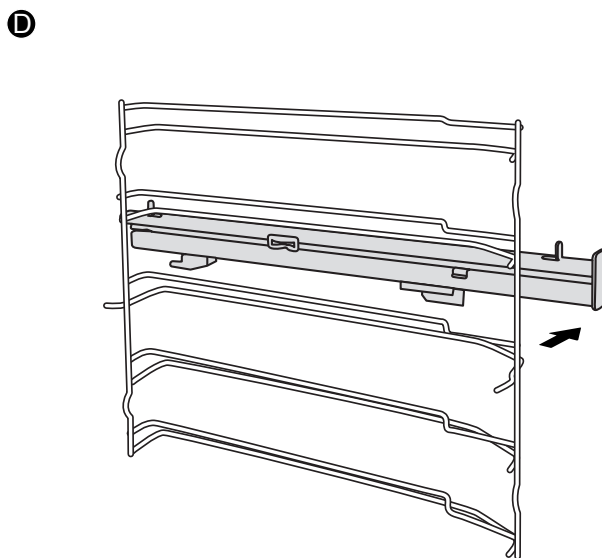
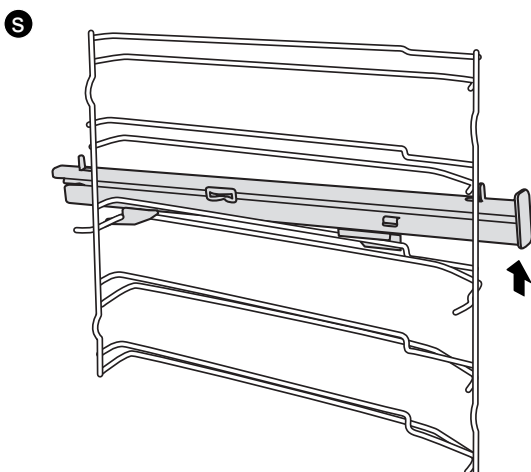
1. Rimuovere il rivestimento dello sportello significa liberare il vetro interno della porta dell'apparecchio, il vetro può essere facilmente spostato e causare danni o lesioni.
2. Rimuovere il rivestimento dello sportello e il vetro interno significa ridurre il peso complessivo dello sportello dell'apparecchio. 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 smontato. I danni causati da un funzionamento errato non sono coperti da garanzia.

Smontare le guide telescopiche

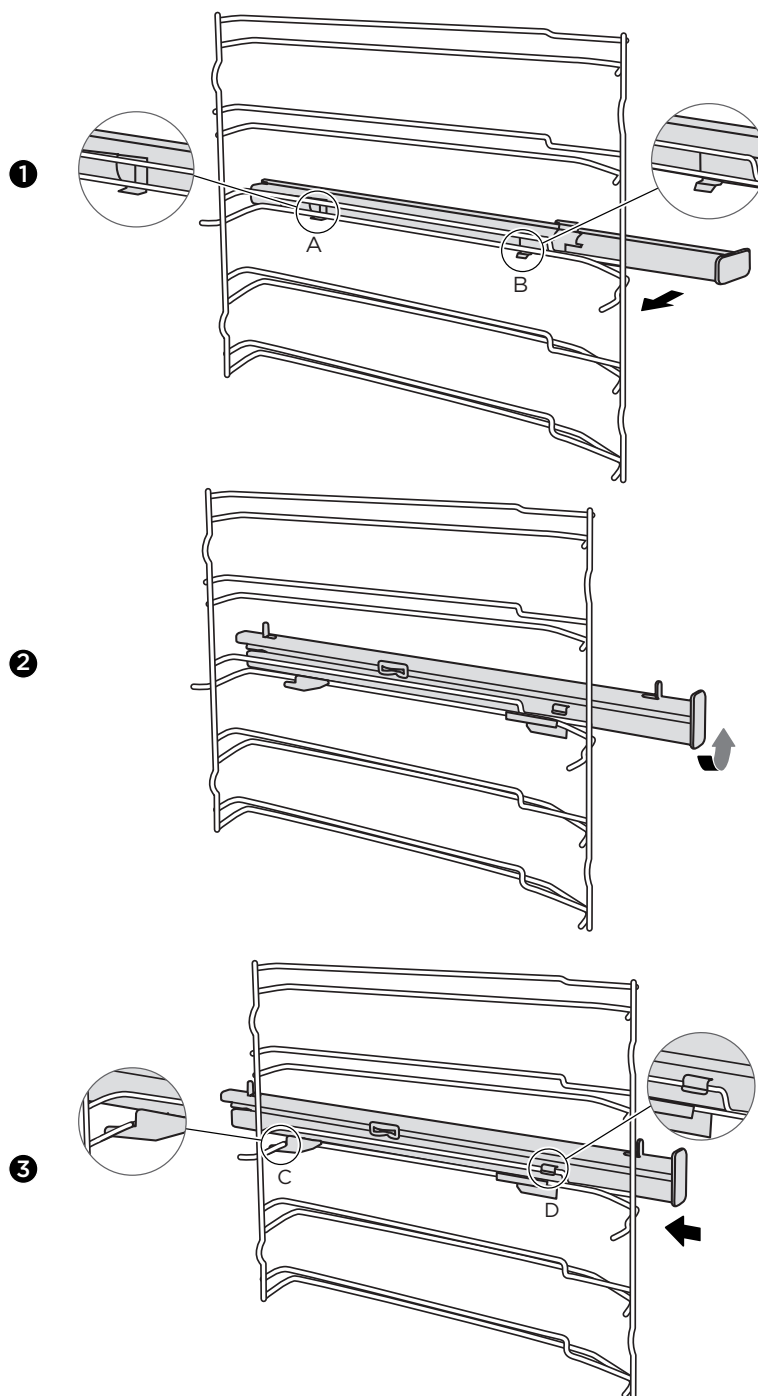
(prendere come esempio il lato sinistro e fare lo stesso per il lato destro)

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



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.



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: "Riscaldamento ventilato" 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 grill, 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 che il forno continui a lavorare 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

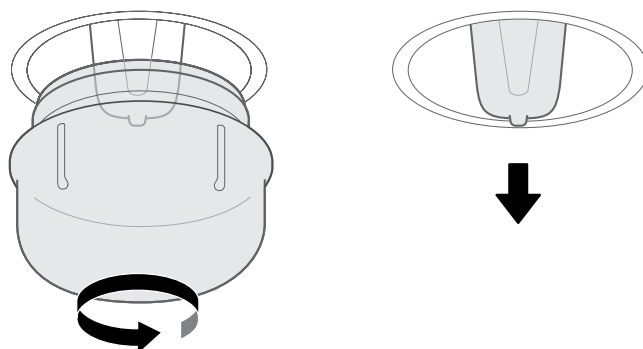
Rischio di scosse elettriche!

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.
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. Inserire la nuova lampada, accertandosi che i perni siano nella posizione corretta. Inserire saldamente la lampada.



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. 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 903-ED M BK
Tensione nominale: 220-240V~
Frequenza nominale: 50Hz-60Hz
Alimentazione: 2,3 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

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 Midea 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 "Riscaldamento sopra e sotto" su un solo livello.
La torta è meno cotta sul fondo	Spostare sul livello sottostante
Cottura su più livelli	Utilizzare una modalità a ventaglio per la cottura a più di un livello ed estrarre i vassoi singolarmente quando pronti. Non è necessario che tutti i vassoi siano pronti contemporaneamente.
Condensa durante la cottura	Il vapore è prodotto dalla cottura ed esce normalmente fuori dal forno insieme al flusso dell'aria di raffreddamento. Questo vapore può condensarsi su diverse superfici del forno o vicino al forno e formare gocce d'acqua. Si tratta di un processo fisico e non può essere evitato del tutto.

<p>Quale tipo di prodotti da forno può essere utilizzato?</p>	<p>È possibile utilizzare qualsiasi prodotto 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 il vassoio riempito con 2 litri di acqua al livello 1. Quasi tutti i liquidi che gocciolano dal cibo posto sul rack verranno raccolti dal vassoio.</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 processi. 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 + ventilato	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 + ventilato	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 + ventilato	150	p.h.t.: 8:30 b.t.: 30:00
Torta di mele lievitata su vassoio	Vassoio	1	Tradizionale + ventilato	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 + ventilato	150	p.h.t.: 8:00 b.t.: 42:00
Hefezopf (Callah)	Vassoio	2	Tradizionale + ventilato	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 + ventilato	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 + ventilato	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 + ventilato	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 + ventilato	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 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
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 il vassoio per catturare i liquidi che gocciolano dal cibo posizionato sulla griglia durante qualsiasi modalità di cottura, il vassoio deve essere impostato 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 "Riscaldamento superiore e inferiore" 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, compresi gli scaffali laterali vengono rimossi.

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

MKO 903-ED M BK

Peso del Forno	33kg
N. di vani	1
Fonte di calore	Elettrico
Volume utilizzabile	72L
ECElettrico, vano (Convenzionale)	0,93kWh/ciclo
ECElectric, cavity (Forced Air)	0,78kWh/ciclo
EElVano	95,9
Classe di Efficienza Energetica (A+++ to D)	A

Nota

Tutte le modalità del forno descritte a pagina 7 sono le funzioni principali del forno.



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



Master Kitchen

Built in Oven Instruction

MODEL :MKO 903-ED M 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
3	Intended use
3	Warning
5	Causes of Damage
<hr/>	
6	INSTALLATION
7	KNOW YOUR APPLIANCE
7	Control Panel
8	Operating Modes
10	Accessories
12	OPERATE YOUR APPLIANCE
12	First use
13	Selecting Modes
14	USING THE CLOCK/PROGRAMMER-ELEC
17	ENERGY EFFICIENT USE
17	ENVIRONMENT
18	HEALTH
18	MAINTENANCE YOUR APPLIANCE
	Cleaning Agent
	Appliance Door
<hr/>	
26	CURE YOUR APPLIANCE WHEN NEEDED
29	CUSTOMER SERVICE
30	TIPS AND TRICKS
32	TYPICAL RECIPES
32	Cakes
33	Bread
34	Meat
<hr/>	
34	TEST FOOD ACCORDING TO EN 60350-1
35	ENERGY EFFICIENCY ACCORDING TO EN 60350-1
36	DATASHEET (EU 65/2014 & EU 66/2014)

SAFETY INFORMATION

Intended Use

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.

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

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

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

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

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

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

WARNING

Risk of electric shock!

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

Risk of burns!

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

Risk of scalding!

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

Risk of injury!

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

Risk of fire!

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

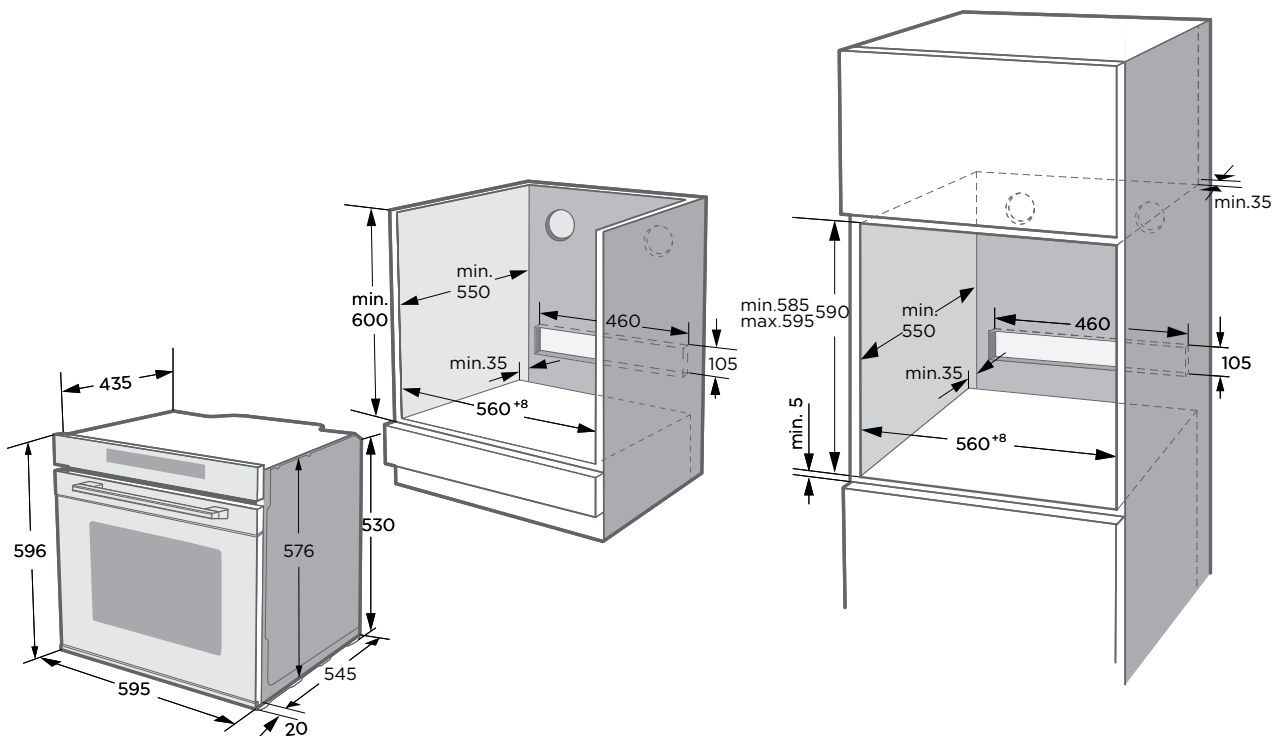
Hazard due to magnetism!

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

Causes of Damage

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

INSTALLATION



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

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

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

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

The dimensions attached are in mm.

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

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

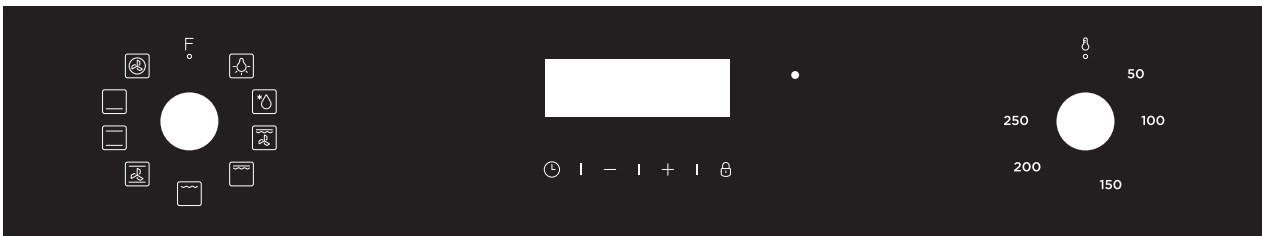
KNOW YOUR APPLIANCE

IDENTIFYING THE APPLIANCE

In this chapter, we will explain the control panel and accessories. At the same time you will also find out about the various functions of your appliance.

Note: Depending on the appliance model, individual details and colors may differ.

CONTROL PANEL



Knobs

Turn these knobs to set operating mode, each knob is well fitted with the nearby silk-screening icons on the control panel glass so that you can easily operate your appliance with your fingers.

Indicator light

Indicator is sort of a light that notice you if heaters inside the appliance are working or not, while the appliance is switched on, the indicator will be on and off intermittently.

Controls

The individual controls are adapted for the various functions of your appliance. You can set your appliance simply and directly. There is no constraint for the orders of operating the knobs, making your-self fully free while using the appliance.








→"Operate Your Appliance" on page 12

OPERATING MODES

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.

The symbols for each type help you to remember them.

Types of heating

Heating Mode		Temperature	Use
	Lamp	/	For lightening the cavity without any heating element switch on.
	Defrost	/	For gently defrosting frozen food.
	Double Grill + Fan	50°C-250°C	For roasting poultry, fish and larger pieces of meat. The heating element and the fan switch on and off alternately. The fan circulates the hot air around the food.
	Double Grill	50°C-250°C	For grilling flat items for grilling, such as steaks,sausages,toast and so on. The whole area below the heating element becomes hot.
	Radiant Heat	50°C-250°C	For grilling small amounts of steaks or sausages. The center area under the heating heating element becomes hot
	Conventional + Fan	50°C-250°C	For baking and roasting on one or more levels.(But no more than 3) The fan distributes heat from heating elements evenly around the cavity.
	Conventional	50°C-250°C	For traditional baking and roasting on one level. Especially suitable for cakes with moist toppings.
	Bottom	50°C-250°C	For preparing pizza and dishes which require a lot of heat from underneath. The bottom heating element heats up and the fan distributes heat evenly around the cavity.
	Convection	50°C-250°C	An element around the convection fan provides an additional source of heat for convection style cooking.

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 not 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 cool down more quickly after the operation, the cooling fan may continue to run for a period afterwards.

Lighting

When you switch the appliance on to any mode, the lamp will be always on until the operation has finished. You can use the main mode: “Lamp” during different operations, i.e. cleaning, preparing the cooking process, pause heating modes during opening the door.

Cooling fan

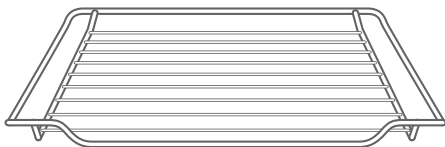
The cooling fan switches on and off as required. The hot air escapes above the door.

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.

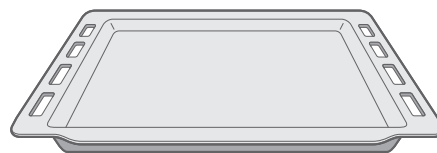
Accessories included

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

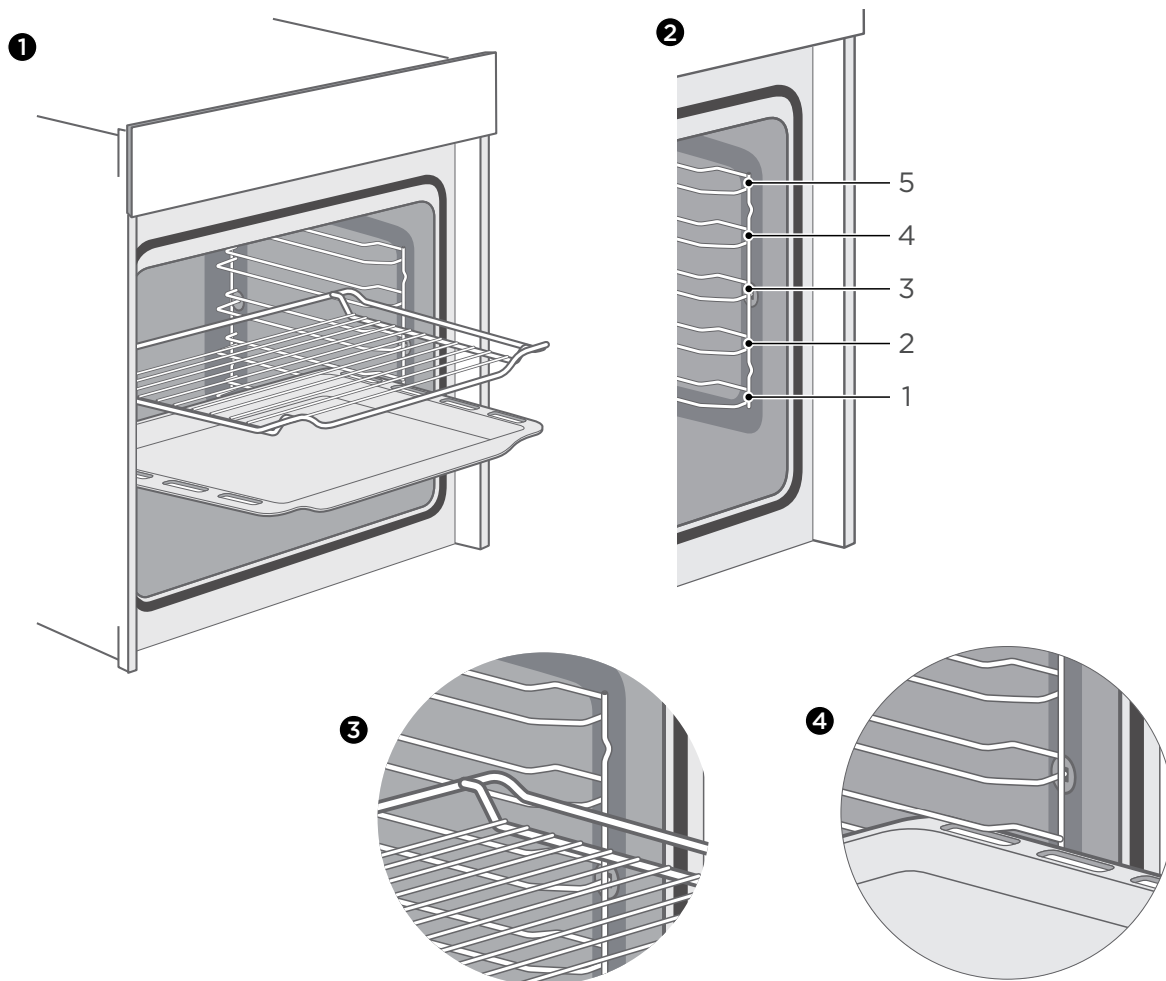
The accessories may deform when they become hot. This does not affect their function. Once they have cooled down again, they regain their original shape.

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.
2. Always insert the accessories fully into the cavity so that they do not touch the appliance door.



Locking function

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

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

Optional accessories

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

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

Note

Not all optional accessories are suitable for every appliance. When purchasing, please always quote the exact identification number of your appliance. → "Customer Service" on page 27

Optional accessories	Order number
Wire Rack For ovenware, cake tins and ovenproof dishes. For roasts and grilled food	7NM30D0-17030
Baking Tray For tray bakes and small baked products.	7NM30D0-17012
Universal pan For moist cakes, pastries, frozen meals and large roasts.	7NM30D0-17011


OPERATE YOUR APPLIANCE

First use

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.

Settings

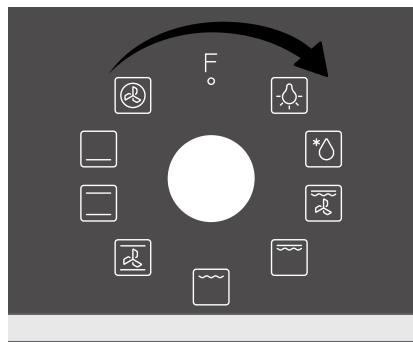
Heating Mode	
Temperature	250°C
Time	1h

After the appliance has cooled down:

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

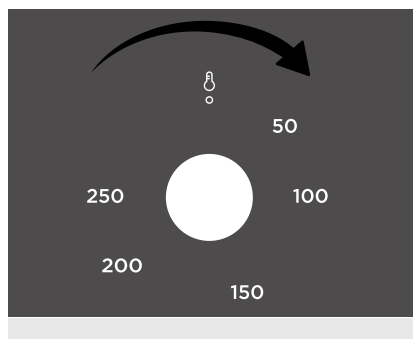
Selecting Modes

The default operating mode is switching off. If you would like to select a cooking operating mode, you can do so using left mode-control knob. There is a pointer on the knob, turn this knob to make the pointer to point to the mode which you would like to choose.

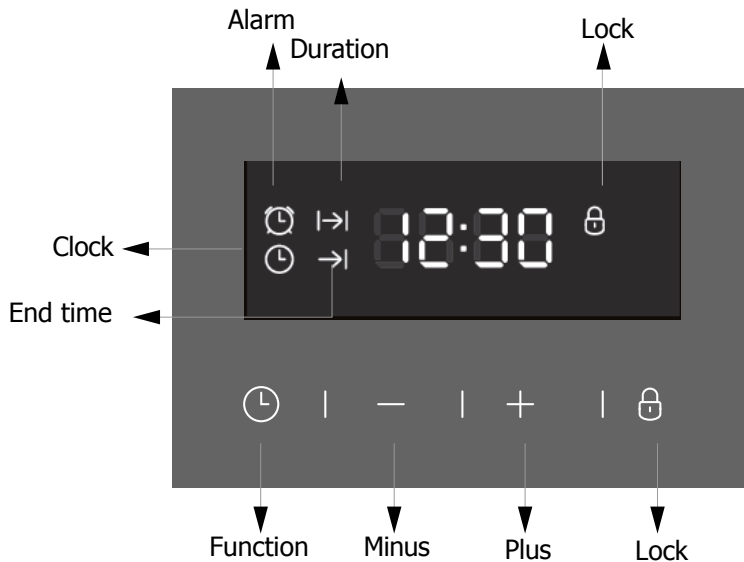


Temperature Setting

If you would like to select a temperature for cooking, the way to operate is similar with the way to select the operating mode. You can do so using right temperature-control knob. There is a pointer on the knob, turn this knob to make the pointer to point to the temperature which you would like to choose.



USING THE CLOCK/PROGRAMMER-ELEC



After power on, '0:00' and the clock icon will flash on the screen, press any button to quit.

Button 1: * clock → alarm setting → duration → setting → end time setting → clock setting → * clock (*: default)

Button 2: minus (-) Button 3: plus Button 4: Lock

1. Set alarm

1) Press button 1, alarm icon flashing means alarm function chosen. "0:00" will display. Press button 2 and 3 to set alarm time. Time adjust range is "0:01~ 23:59". Press once to plus or minus 1, and hold for 3 seconds for quick-adjust. Waiting for 5 seconds to confirm setting, the alarm icon will be displayed, alarm time will be shown and alarm starts. After the count down, "0:00" will display, buzzing starts 4 times every 5 seconds. Press any button to stop.

2) If there's no operation for 2 minutes, buzzing will stop.

2. Duration setting

1) Press button 1, choose 'duration' function, duration icon will flash, "0:00" will display. Press button 2 and 3 to set duration time, adjusting range is "0:01~ 23:59". Press once to plus or minus 1, hold for 3 seconds for quick-adjust. The flashing will last for 5 seconds, so the settings must be done within this time frame or the time of day will show again. After setting, the duration icon will display, counting down starts. When counting down stops, power will turn off 'Duration' icon will flash, "0:00" will display, buzzing will start for twice every 5 seconds. Press any button to stop buzzing, and press button 1 to show the time of day.

2) During the cooking duration, press button 1 can check and change the cooking time.

USING THE CLOCK/PROGRAMMER-ELEC

- 3) After counting down stopping, if there's no operation for 2 minutes, buzzing will stop.
- 4) If set duration time before end time, end time can only be added, not decreased. (The max time added can be after 23h 59m. When end time is longer than duration time+ current time, end time can be decreased by pressing button 2. It will be decreased until end time equals to duration time+ current time equals to duration time+ 1 minute). If end time is longer than duration time+ current time, power will be off, end time icon will display. When end time equals to duration time+current time, power will be on again, end time icon will turn off.

3. time function

- 1) Press button 1 to choose time function. Time icon will flash, press button 2 or 3 to set time. The range is 24hrs. Press once to plus or minus 1, hold for 3 seconds for quick-adjust. No operation for 5 seconds, the time of day will show, time icon will turn off.
- 2) If time setting is changed after setting alarm, duration and end time, the alarm will not be changed, and duration and end time will reset.

4. lock function.

Press lock button for 3 seconds any time, the lock function will active, and lock icon will display. Press lock button for 3 seconds again, it will be unlock. The icon turns off.

During the lock condition, press button will cause buzzing, meanwhile the lock icon will flash for 3 seconds.

5. Other notification

- 1) If setting alarm, duration time and end time, alarm time will display, and alarm, duration, end time icons will display.
- 2) After setting alarm, duration, and end time, Button 1 can be pressed to check and change alarm time, duration time, end time and day time.
- 3) If duration time is later than alarm time, there will be only buzzing for alarm. If duration is earlier than alarm time, there will be only buzzing for alarm.

Indicator

While the appliance starts to cook food or drink, the indicator will be switched on to notice you. During the period of cooking, the indicator will be on & off intermittently. This depends on if the heating elements are working or not.

Changing

During the period of appliance operating, knobs on the control panel can be turned again to meet your needs or changing.

Turn the mode-control knob from the present mode to another one while the appliance is operating means to get the mode changed while food is being cooked. By this time, if you turn the knob to LAMP or DEFROST, the heating elements will be switched off. If you turn the knob back to the original position, the appliance will be switched off but the timer will still count.

Turn the temperature-control knob from present to others while the appliance is operating means to get the cooking temperature changed while food is being cooked. By this time, if you turn the knob back to the original position, the heating elements will be switched off. Lamp and timer will still be switched on, if cooking fan works depends on the temperature of the circumstance inside the appliance.

Turn the time-control knob from present to others while the appliance is operating means to get the rest cooking time changed while food is being cooked. By this time, if you turn the knob back to the original position, it means the appliance is officially switched off. You will see the indicator also be switched off to notice you about this.

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.

Note

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.

ENERGY EFFICIENT USE

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

ENVIRONMENT

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



HEALTH

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

Tips

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

MAINTENANCE YOUR APPLIANCE

Cleaning Agent

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

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

Caution!

Risk of surface damage

Do not use:

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

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

Tip

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

Observe the respective manufacturer’s instructions.

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

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

Notes

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

Tips

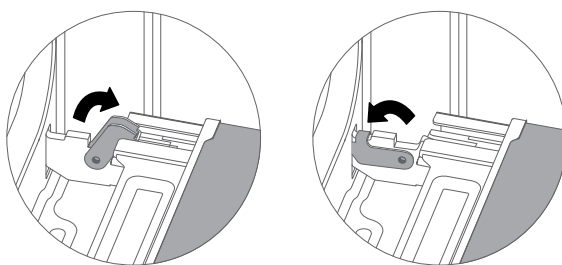
1. Clean the cooking compartment after each use. This will ensure that dirt cannot be baked on.
2. Always remove flecks of lime scale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately.
3. Remove flecks of food with sugar content immediately, if possible, when the fleck is still warm.
4. Use suitable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

APPLIANCE DOOR

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

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

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

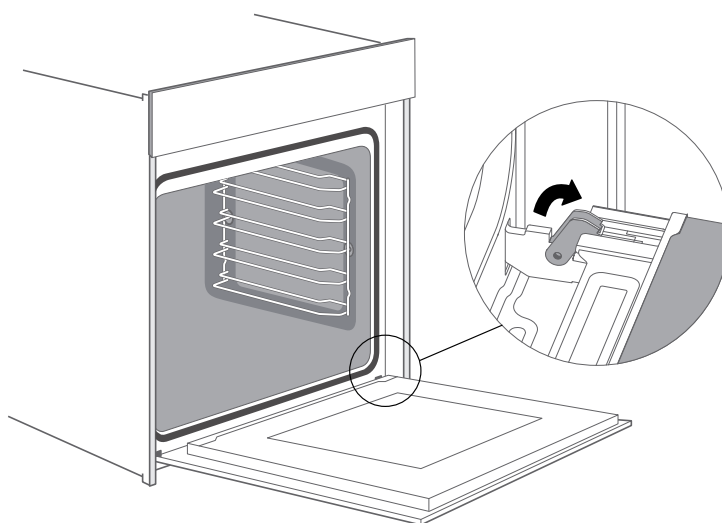


Warning - Risk of injury!

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

Removing the appliance door

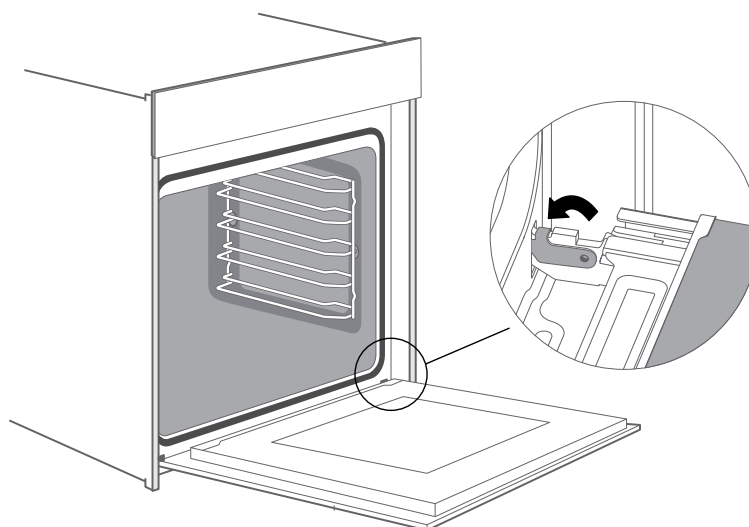
1. Open the appliance door fully.
2. Fold open the two locking levers on the left and right
3. Close the appliance door as far as the limit stop.
4. With both hands, grip the door on the left- and right-hand side, and pull it out upwards.



Fitting the appliance door

Reattach the appliance door in the opposite sequence to removal.

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

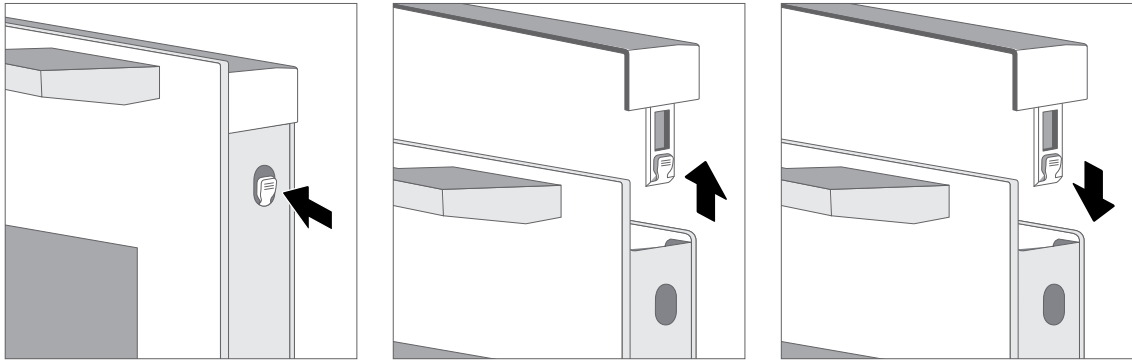


Removing the door cover

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

Remove the appliance door like instructed above.

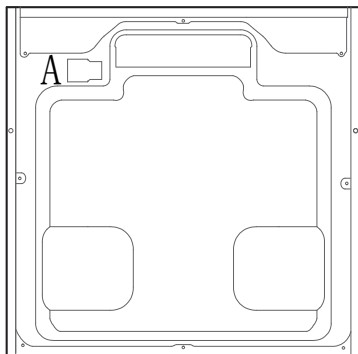
1. Press on the right and left side of the cover.
2. Remove the cover.
3. After removing the door cover, that rest parts of the appliance door can be easily taken off so that you can go on with the cleaning. When the cleaning of the appliance door has finished, put the cover back in place and press on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



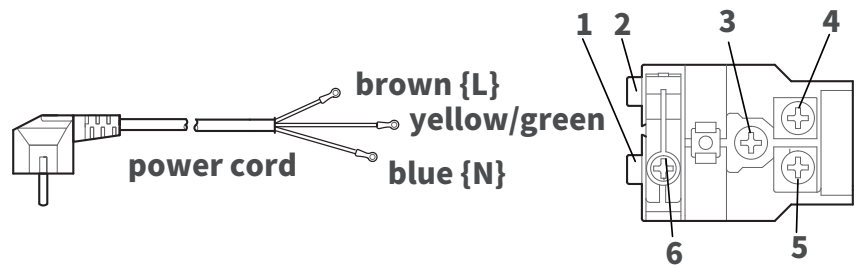
Change the power cord

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

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



back outer case



terminal box

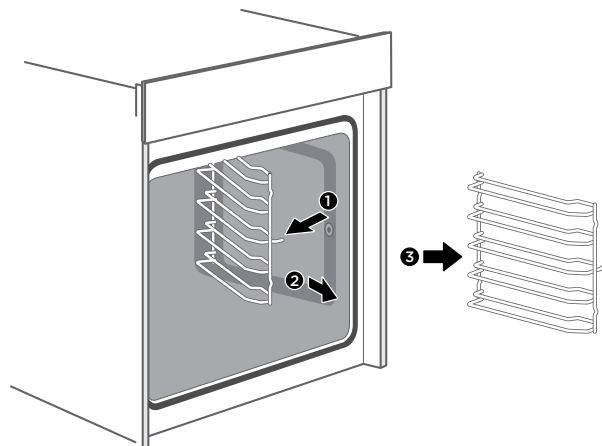
Rails

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

Detaching and refitting the rails

Inserting the holders

Attaching the rails



Caution!

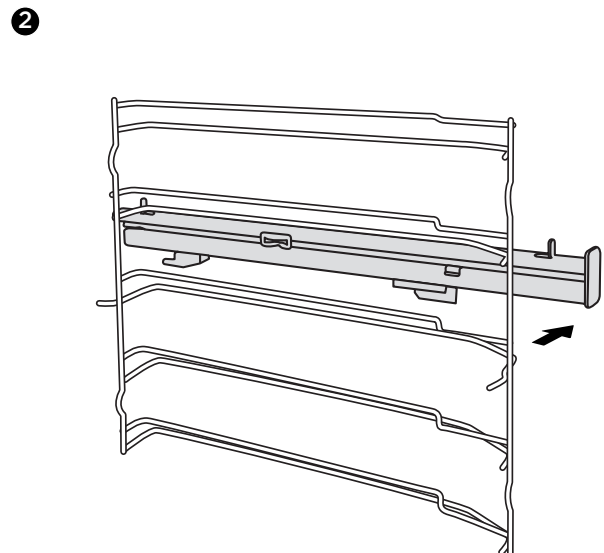
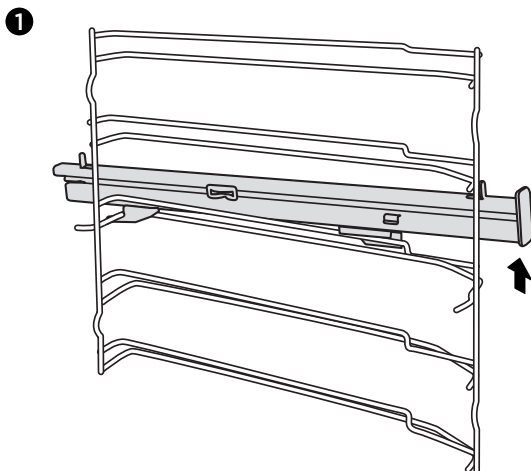
While the appliance door is well installed, the door cover can also be taken off, by this time.

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.

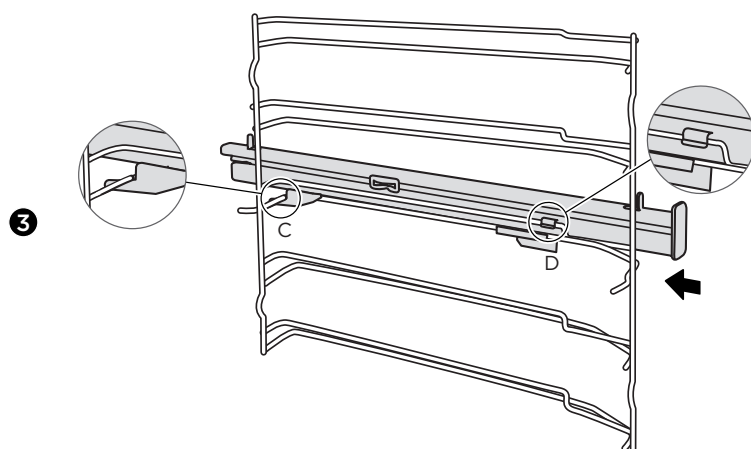
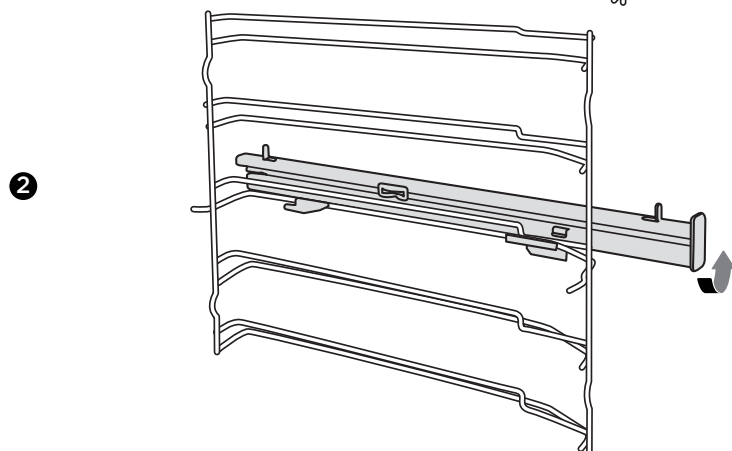
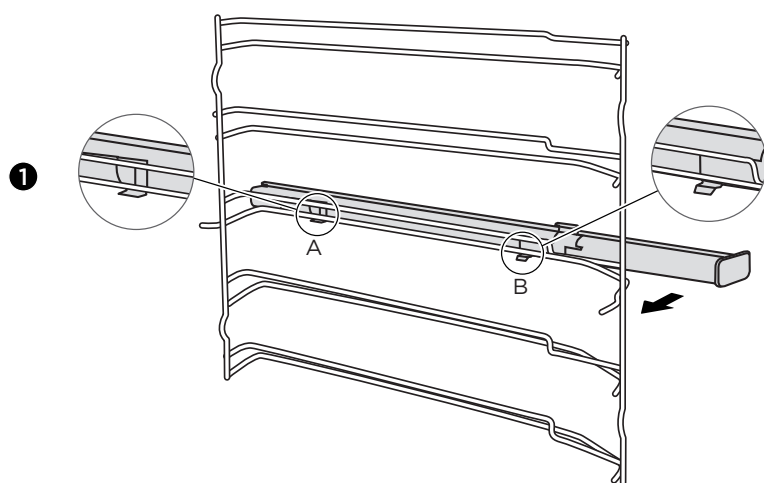
Remove the telescopic runners (take the left side for example same for right side)

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



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.



CURE YOUR APPLIANCE WHEN NEEDED

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

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

Fault	Possible Cause	Notes/remedy
The appliance does not work.	Faulty fuse.	Check the circuit breaker in the fuse box.
	Power cut	Check whether the kitchen light or other kitchen appliances are working.
Knobs have fallen out of the support in the control panel.	Knobs have been accidentally disengaged.	Knobs can be removed. Simply place knobs back in their support in the control panel and push them in so that they engage and can be turned as usual.
Knobs can no longer be turned easily.	There is dirt under knobs	Knobs can be removed. To disengage knobs, simply remove them from the support. Alternatively, press on the outer edge of knobs so that they tip and can be picked up easily. Carefully clean the knobs using a cloth and soapy water. Dry with a soft cloth. Do not use any sharp or abrasive materials. Do not soak or clean in the dishwasher. Do not remove knobs too often so that the support remains stable

Fan does not work all the time in the mode: "Fan Heating"	This is a normal operation due to the best possible heat distribution and best possible performance of the oven.
After a cooking process a noise can be heard and a air flow in the near of the control panel can be observed.	The cooling fan is still working, to prevent high moisture conditions in the cavity and cool down the oven for your convenience. The cooling fan will switch off automatically.
The food is not sufficient cooked in the time given by the recipe .	A temperature different from the recipe is used. Double check the temperatures. The ingredient quantities are different to the recipe. Double check the recipe.
Uneven browning	The temperature setting is too high, or the shelf level could be optimized. Double check the recipe and settings. The surface finish and or color and or material of the baking ware were not the best choice for the selected oven function. When use radiant heat, such as "Top & Bottom Heating" mode, use matt finished, dark colored and light weighted oven ware.
The lamp doesn't turn on	The lamp needs to be replaced.

Warning-Risk of electric shock!

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

Maximum operating time

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

Replacing the lamp on the corner of the cavity

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

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

WARNING

Risk of electric shock!

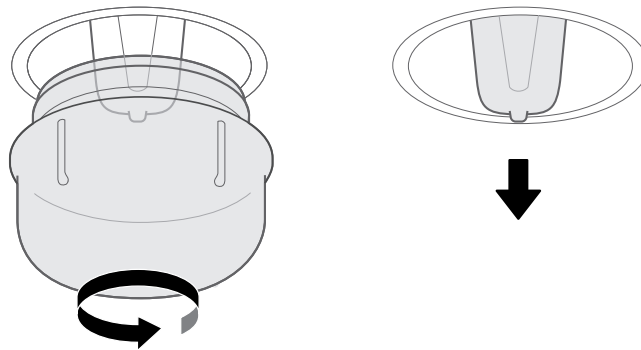
When replacing the lamp, the lamp socket contacts are live. Before replacing the lamp, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.

Risk of burns!

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

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

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



Glass cover

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

CUSTOMER SERVICE

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

Model: MKO 903-ED M BK
Rated voltage: 220-240V~
Rated frequency: 50Hz-60Hz
Electric power: 2.3 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
Toast	Rack		Max	5	6-8	Yes 5min
chicken	Rack & tray		180	Rack 2 Tray 1	75-80	Yes

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

ENERGY EFFICIENCY ACCORDING TO EN 60350-1

Please note the following information:

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

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

MKO 903-ED M BK

Mass of the Oven	33kg
No of Cavities	1
Heat Source	Electric
Usable Volume	72L
ECElectric, cavity (Conventional)	0.93kWh/cycle
ECElectric, cavity (Forced Air)	0.78kWh/cycle
EIECavity	95,9
Energy Efficiency Class (A+++ to D)	A

Note

All oven modes described on Page 7 are main functions of the oven.

