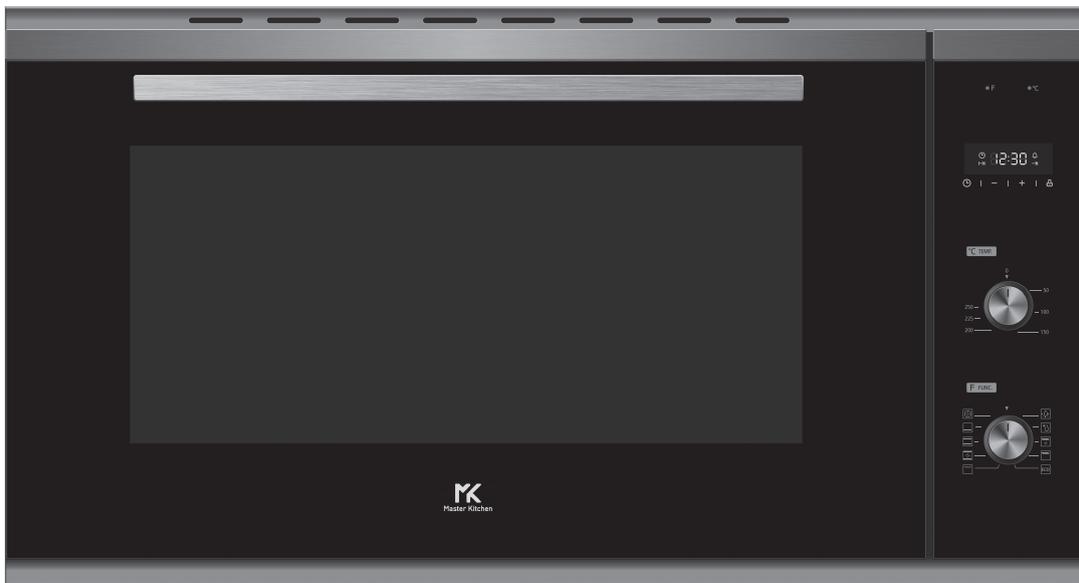




Master Kitchen

MKO 9210-PR M BK



Programma di manutenzione:

Per garantire che l'apparecchio continui a funzionare al massimo delle sue prestazioni, si raccomanda di eseguire un controllo di routine annuale per tutta la durata dell'apparecchio.

INDICE

1. INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA	3
2. ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA.....	5
3. SDESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	8
4. PREPARAZIONE PER IL PRIMO UTILIZZO	13
5. PULIZIA E MANUTENZIONE	14
6. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	17
7. PULIZIA E MANUTENZIONE.....	18
8. INSTALLAZIONE	18
9. TABELLA DELLE ISTRUZIONI PER LA COTTURA.....	21

Questo forno è conforme alle attuali disposizioni di sicurezza. Un uso improprio può causare danni a cose e/o persone.

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di mettere in funzione il forno, poiché contengono importanti informazioni sulla sicurezza, l'uso e la manutenzione. In questo modo, garantirete la vostra sicurezza ed eviterete di danneggiare l'apparecchio.

Master Kitchen non sarà ritenuta responsabile per danni causati dalla mancata osservanza delle istruzioni per la sicurezza e delle avvertenze. Conservare le istruzioni per l'uso e il montaggio e metterle a disposizione di ogni futuro utilizzatore dell'apparecchio.

LA NOSTRA PRIORITÀ SIETE VOI

- Grazie per avere acquistato un prodotto Master Kitchen.
- Affinché la preparazione dei vostri pasti sia piacevole quanto il loro assaggio, si raccomanda di leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. In questo modo sarà possibile sfruttare al meglio tutte le caratteristiche tecniche del forno.
- Nel presente manuale di istruzioni troverete importanti informazioni sulla sicurezza e una descrizione dei singoli componenti del vostro nuovo forno. Vengono illustrate anche le singole fasi di installazione, benché la procedura sia estremamente semplice.
- Le tabelle riportate nel manuale mostrano le impostazioni e le posizioni dei ripiani per la realizzazione di alcune ricette tra le più comuni. Tutti i dati sono stati testati nel nostro laboratorio.
- In caso di malfunzionamento, vengono fornite informazioni utili su come eliminare autonomamente i guasti minori.
- Un indice dettagliato vi aiuterà anche a trovare rapidamente gli argomenti desiderati.
- E ora non ci resta che dirvi buon appetito!

SERVIZIO CLIENTI E MANUTENZIONE

- Si raccomanda di utilizzare sempre ricambi originali.
- Quando si contatta il centro assistenza autorizzato, assicurarsi di avere a portata di mano il codice prodotto riportato nel manuale e sulla targhetta del numero di serie dell'apparecchio.
- Non aprire mai l'involucro dell'apparecchio.
- Il diritto alla garanzia decade se il forno non viene riparato dal servizio di assistenza tecnica autorizzato Master Kitchen.

-  Avvertenza/Attenzione Importanti informazioni sulla sicurezza
-  Informazioni generali e suggerimenti
-  Informazioni sull'ambiente

1. INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

- Questo forno è destinato esclusivamente ad un uso domestico.
- Non è pensato per essere utilizzato all'aperto.
- Per motivi di sicurezza, il forno deve essere utilizzato esclusivamente in una configurazione ad incasso.
- Non utilizzare questo apparecchio in ambienti non stabili (ad es. sulle navi).
- Il forno deve essere sempre utilizzato nei limiti di un normale uso domestico, e non per uso professionale, per cucinare, arrostitire, grigliare, scongelare le pietanze, preparare il cibo per la successiva conservazione o per disidratarlo.
- Non sono consentiti usi diversi.
- Leggere le istruzioni prima di installare e utilizzare l'apparecchio.
- Il produttore non è responsabile in caso di lesioni o danni causati da un uso e un'installazione impropria dell'apparecchio.
- Tenere sempre a portata di mano le istruzioni come riferimento futuro.

1.1 Sicurezza bambini

- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive dell'esperienza e delle conoscenze necessarie, a meno che non lo utilizzino sotto la supervisione o secondo le istruzioni ricevute da una persona responsabile della loro sicurezza.
- I bambini devono essere sorvegliati per garantire che non giochino con l'apparecchio.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità psichiche, sensoriali o mentali o prive dell'esperienza e delle conoscenze necessarie, solo se lo utilizzano sotto la supervisione di una persona responsabile o secondo le istruzioni ricevute per un uso sicuro dell'apparecchio e se ne comprendono i pericoli. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
Le operazioni di pulizia e manutenzione a carico dell'utente non devono essere effettuate da bambini senza la supervisione di un adulto.
- Tenere lontano i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano continuamente sorvegliati.
- **AVVERTENZA:** Le parti accessibili possono surriscaldarsi durante l'uso. Tenere i bambini piccoli lontano dall'apparecchio.
- Tenere i materiali di imballaggio fuori dalla portata dei bambini
- Se l'apparecchio è dotato di un dispositivo di sicurezza per bambini, si consiglia di attivarlo.

1.2 Istruzioni generali di sicurezza

- L'installazione dell'apparecchio e la sostituzione dei cavi devono essere effettuate esclusivamente da personale specializzato.
- Per funzionare correttamente, all'interno del forno deve fluire una quantità sufficiente di aria fredda.
Assicurarsi che il flusso d'aria non sia compromesso (ad es. montando dei listelli per l'isolamento termico all'interno del mobile in cui è incorporato l'apparecchio). In questo caso, l'aria fredda necessaria non deve essere eccessivamente riscaldata da altre fonti di calore (ad es. stufe a combustibile solido).
- L'apparecchio si surriscalda all'interno quando è in funzione. Non toccare gli elementi riscaldanti dell'apparecchio. Utilizzare sempre speciali guanti da forno per rimuovere o introdurre pentole e accessori resistenti al calore.
- Prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione, scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina, per evitare il rischio di scosse elettriche.
- Non utilizzare un getto di vapore ad alta pressione.
- Non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi o raschietti metallici appuntiti per pulire il vetro dello sportello del forno / il vetro di copertura incernierato del piano cottura (a seconda dei casi), in quanto possono graffiare la superficie e provocare la frantumazione del vetro.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un agente dell'assistenza o da una persona altrettanto qualificata, per evitare possibili rischi.
- Per rimuovere i supporti dei ripiani, estrarre prima la parte anteriore del supporto e poi la parte posteriore dalle pareti laterali. Installare i supporti dei ripiani seguendo la procedura descritta in ordine inverso.
- Il forno deve essere spento prima di rimuovere la ventola del coperchio e, una volta pulita, la stessa ventola del coperchio deve essere riposizionata seguendo le istruzioni (capitolo 5.7)

Pericolo di ustioni!

- La pelle dei bambini è molto più delicata di quella degli adulti. Lo sportello di vetro, il pannello di controllo

Pericolo di lesioni!

- La capacità massima dello sportello è di 15 kg.
I bambini possono farsi male quando lo sportello è aperto.
- Fare attenzione che non si appoggino allo sportello aperto, che non vi si siedano sopra o non ci si appendano.

2. ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

2.1 Installazione

ATTENZIONE!

- L'apparecchio deve essere installato da personale specializzato.
- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchio se è danneggiato.
- Osservare le istruzioni fornite con l'apparecchio.
- Prestare la massima attenzione quando si sposta l'apparecchio, poiché è molto pesante. Indossare sempre guanti di sicurezza.
- Non tirare l'apparecchio afferrando la maniglia.
- Rispettare sempre la distanza minima da altri apparecchi.
- Assicurarci che l'apparecchio sia installato sotto e vicino a parti adeguatamente fissate ad una struttura stabile.
- I lati dell'apparecchio devono rimanere adiacenti agli apparecchi o alle unità aventi la stessa altezza.
- L'apparecchio non deve essere installato dietro ad uno sportello decorativo, per evitare che si surriscaldi.

2.2 Collegamento elettrico

ATTENZIONE!

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere effettuati da un elettricista specializzato.
- L'apparecchio deve essere dotato di messa a terra.
- Controllare che i dati elettrici riportati sulla targhetta di identificazione corrispondano a quelli dell'impianto. In caso contrario, contattare un elettricista.
- Utilizzare sempre una presa elettrica con un contatto di protezione installato correttamente.
- Non utilizzare prese multiple o prolunghe per cavi.
- Assicurarci di non danneggiare la spina o il cavo. Se il cavo di alimentazione deve essere sostituito, contattare il centro assistenza autorizzato.
- Evitare che i cavi entrino in contatto o si trovino in prossimità dello sportello dell'apparecchio, soprattutto quando è caldo.
- I dispositivi di protezione contro le scosse elettriche devono essere fissati in modo che non possano essere disattivati senza l'uso di appositi utensili.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Controllare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Se la spina di alimentazione è logorata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchio. Staccare sempre la spina.
- Utilizzare solo dispositivi di isolamento idonei: interruttori automatici, fusibili (i tappi fusibili devono essere rimossi dal portafusibili), interruttori differenziali e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente su tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza di apertura dei contatti non inferiore a 3 mm.
- Questo apparecchio è conforme alle direttive CEE.

2.3 Utilizzo

ATTENZIONE!

- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in un ambiente domestico.
- Pericolo di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.
- Non apportare modifiche alle specifiche dell'apparecchio.
- Assicurarci che le prese di aerazione non siano bloccate.

- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è in funzione.
- Spegnerne l'apparecchio dopo ogni utilizzo.
- Fare attenzione quando si apre lo sportello dell'apparecchio mentre è in funzione. Può fuoriuscire aria calda.
- Non accendere l'apparecchio con le mani bagnate o in caso di contatto con l'acqua.
- Non spingere lo sportello aperto.
- Non utilizzare l'apparecchio come piano di lavoro o come piano di appoggio.
- Aprire lo sportello dell'apparecchio con cautela. L'uso di ingredienti contenenti alcol può causare una miscela di alcol e aria.
- Verificare che non vi siano scintille o fiamme libere vicino all'apparecchio quando si apre lo sportello.
- Non collocare o conservare liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente infiammabili, sull'apparecchio, al suo interno o nelle vicinanze.
- L'apparecchio diventa caldo durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
- AVVERTENZA: L'apparecchio e le sue parti accessibili si surriscaldano durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.

ATTENZIONE!

- Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchio. Per evitare di danneggiare o scolorire lo smalto:
- Non collocare pentole o altri oggetti resistenti al calore direttamente sulla superficie inferiore dell'apparecchio.
- Non posizionare fogli di alluminio direttamente sulla superficie inferiore dell'apparecchio.
- Non introdurre acqua all'interno dell'apparecchio caldo.
- Non lasciare piatti e alimenti umidi all'interno dell'apparecchio una volta terminato il processo di cottura.
- Fare attenzione quando si rimuovono o si introducono gli accessori.
- Lo smalto sulla superficie inferiore della camera di cottura può danneggiarsi trascinando questi accessori.
- Se si conservano pentole o padelle nel forno, non trascinarle, ma spostarle con cautela.
- Lo scolorimento dello smalto non influisce sulle prestazioni dell'apparecchio. Non è considerato un difetto.
- Per torte molto umide, utilizzare una teglia antigoccia. I succhi della frutta possono causare macchie permanenti.
- L'apparecchio è progettato solo per la cottura. Non deve essere utilizzato per altri scopi, come ad esempio per riscaldare un ambiente.
- La cottura deve essere sempre effettuata con lo sportello del forno chiuso.
- Se l'apparecchio viene installato dietro ad un pannello frontale (ad es. l'anta di un mobile), assicurarsi che questo non venga mai chiuso quando l'apparecchio è in funzione. Il calore e l'umidità possono accumularsi sul retro di un pannello chiuso, causando danni all'apparecchio, all'involucro o al pavimento. Non chiudere l'anta del mobile fino a quando l'apparecchio non si è completamente raffreddato dopo l'uso.

2.4 Pulizia e manutenzione

ATTENZIONE!

- Vi è il rischio di lesioni, incendio o danni all'apparecchio.
- Prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione, spegnere l'apparecchio e scollegare la spina dalla presa.
- Verificare che l'apparecchio sia freddo. C'è il rischio che i pannelli di vetro si rompano.
- I pannelli di vetro dello sportello devono essere sostituiti immediatamente in caso di danni, contattando il centro assistenza autorizzato.
- Fare attenzione quando si rimuove lo sportello dell'apparecchio, in quanto è molto pesante!
- Pulire regolarmente l'apparecchio per evitare che i materiali di superficie si deteriorino.
- Residui di cibo o di grasso all'interno dell'apparecchio possono causare un incendio.
- Pulire l'apparecchio con un panno morbido e umido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non utilizzare prodotti abrasivi, spugne abrasive, solventi o oggetti metallici.

- Se si utilizza uno spray da forno, seguire attentamente le istruzioni di sicurezza riportate sulla confezione.
- Non pulire lo smalto catalitico (se presente) con nessun tipo di detergente.

2.5 Luce interna

ATTENZIONE!

Rischio di scosse elettriche.

- Le lampadine utilizzate in questo apparecchio sono specifiche per elettrodomestici. Non utilizzarle per l'illuminazione della casa.
- Prima di sostituire una lampadina, scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica.
- Utilizzare solo lampadine con le stesse caratteristiche tecniche.

2.6 Smaltimento

ATTENZIONE!

Rischio di lesioni o soffocamento.

- Scollegare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo di alimentazione e smaltirlo.
- Rimuovere il blocco dello sportello per evitare che i bambini o gli animali domestici rimangano chiusi all'interno.

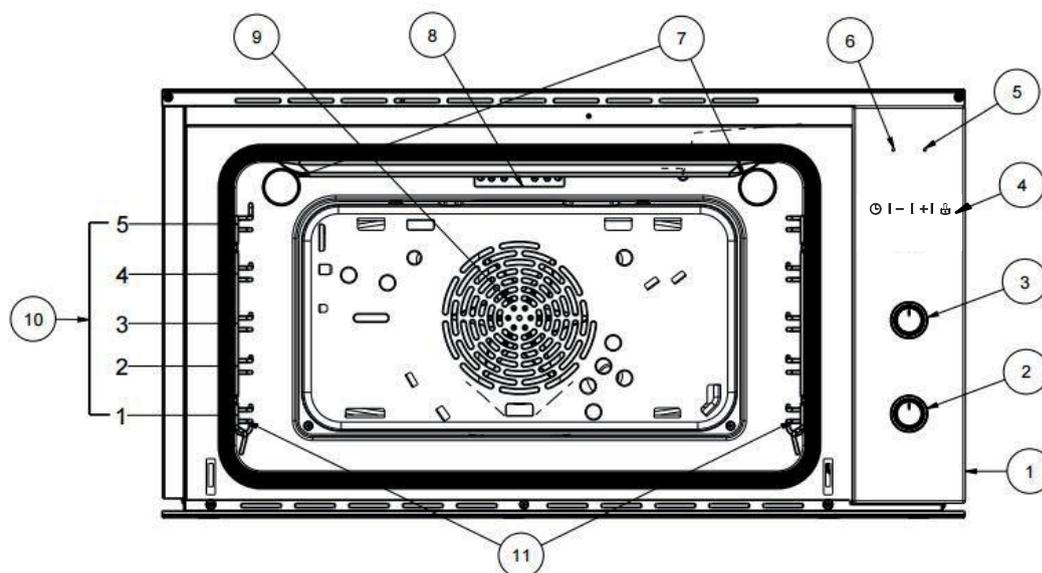
2.7 Assistenza tecnica

ATTENZIONE!

- Contattare il centro assistenza autorizzato per richiedere la riparazione dell'apparecchio.
- Utilizzare solo ricambi originali.

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

3.1 Visione d'insieme



- 1) Pannello di controllo
- 2) Manopola di impostazione delle diverse funzioni
- 3) Manopola di regolazione della temperatura
- 4) Pulsante del timer di fine cottura/dell'orologio
- 5) Indicatore di temperatura °C / simbolo / spia luminosa
- 6) Indicatore interruttore F / simbolo / spia luminosa
- 7) Lampadine
- 8) Elemento riscaldante
- 9) Ventola
- 10) Posizioni dei ripiani
- 11) Supporti dei ripiani (rimovibile)

i 3.2 Selettori

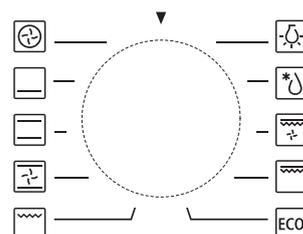
I selettori consistono in manopole push-pull.

- Premere per estrarle e farle rientrare.
- N.B. Si consiglia di tenere fuori la manopola mentre il forno è in funzione.

i 3.3 Selettore delle funzioni

- Con il selettore delle funzioni è possibile impostare il tipo di riscaldamento: il simbolo dell'indicatore dell'interruttore "F" e le lampadine all'interno del forno si accendono.
- N.B. In modalità ECO, le luci del forno sono spente; per accenderle, selezionare la funzione Convezione 3D, quindi riportare il selettore sulla funzione ECO per continuare la cottura a basso consumo energetico.

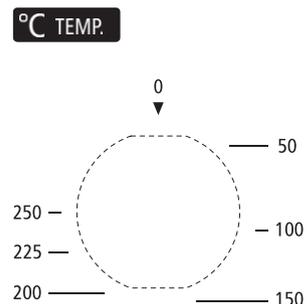
F FUNC.



Funzione del forno	Applicazione
▼ Spento:	L'apparecchio è spento.
Lampadina del forno:	Per accendere la luce senza attivare la funzione di cottura.
Sbrinamento:	Per scongelare, ad es. carne, pollame, pane e dolci. La ventola distribuisce l'aria calda attorno al cibo
Doppia griglia conventola:	Per arrostitire grossi pezzi di carne o pollame su un solo ripiano. Anche per gratinare e rosolare (si consiglia di posizionare la manopola del termostato a 200°).
Doppia griglia:	Per grigliare bistecche, salsicce, toast e piccole porzioni di pesce. L'intera superficie sotto all'elemento riscaldante viene riscaldata (si consiglia di posizionare la manopola del termostato a 200°).
Griglia a irraggiamento:	Per grigliare piccole bistecche, salsicce, toast e piccole porzioni di pesce. La parte centrale dell'elemento riscaldante si scalda (si consiglia di posizionare la manopola del termostato a 200°).
Convezione conventola:	Cottura rapida e uniforme per azione degli elementi riscaldanti superiore e inferiore e della ventola. Ideale per la cottura di sformati e dolci e per arrostitire.
Convezione:	Per cuocere e arrostitire il cibo su un solo ripiano. Il calore viene distribuito in modo uniforme dall'alto verso il basso.
Elemento riscaldante inferiore:	Per cuocere torte con una base croccante e per conservare gli alimenti. Il calore viene distribuito dal basso.
Convezione 3D:	Per dolci e biscotti su 1 e 2 livelli. All'interno della camera di cottura, la ventola distribuisce il calore generato dall'elemento riscaldante circolare sulla parete posteriore del forno.
Funzione ECO:	Corrisponde alla funzione di convezione 3D, ma consente di cucinare senza utilizzare le lampadine del forno, assicurando il risparmio energetico

3.4 Selettore della temperatura

- Il selettore della temperatura viene utilizzato per impostare la temperatura.
- Posizione zero: il forno non si riscalda
- Intervallo di temperatura 50-250 °C (temperatura della camera di cottura °C)
- La spia corrispondente al simbolo °C si accende quando il forno è in funzione e si spegne durante le pause di riscaldamento.



3.5 Selettore del timer di fine cottura

Dopo avere acceso il forno, sul display lampeggiano "0:00" e l'icona dell'orologio ; premere un pulsante qualsiasi per uscire.

Funzioni dei pulsanti

Pulsante 1: Orologio, sveglia del timer, durata, Tempo di fine cottura

Pulsante 2: (-) Meno

Pulsante 3: (+) Più

Pulsante 4: Blocco



Impostare la sveglia del timer

- Premere  e l'icona della sveglia inizierà a lampeggiare, indicando che la funzione corrispondente è stata selezionata. Sul display verrà visualizzato "0:00". Premere i tasti "+" e "-" per impostare l'ora della sveglia del timer. L'ora può essere regolata tra "0:01 e 23:59". Premere una volta i tasti "più" o "meno" e tenere premuto per 3 secondi per una regolazione rapida. Attendere 5 secondi e confermare l'impostazione; sul display verranno visualizzate l'icona della sveglia e l'ora della sveglia del timer. A questo punto, sul display inizierà il conto alla rovescia del tempo impostato per la sveglia del timer. Al termine del conto alla rovescia, sul display verrà visualizzato "0:00" e il cicalino suonerà 4 volte ogni 5 secondi. Premere un pulsante qualsiasi per tacitarlo.
- Se non viene eseguita alcuna operazione per 2 minuti, il cicalino si spegne. La funzione di sveglia del timer serve solo come avvertimento, spetta all'utente spegnere il forno.

Impostazione della durata

- Premere , selezionare la funzione "durata"  e l'icona inizierà a lampeggiare e sul display verrà visualizzato "0:00". Premere i tasti "+" e "-" per impostare la durata; l'intervallo di regolazione è compreso fra "0:01 e 23:59". Attendere 5 secondi e confermare l'impostazione. A questo punto, la durata è impostata, ma sul display verrà nuovamente visualizzata l'ora corrente. Il conto alla rovescia del tempo impostato per la durata verrà eseguito internamente e, al termine del conto alla rovescia, l'alimentazione si spegnerà automaticamente e l'icona della "durata" lampeggerà per attirare la vostra attenzione. Inoltre, sul display verrà visualizzato "0:00" e il cicalino suonerà 2 volte ogni 5 secondi. Premere un pulsante qualsiasi per tacitarlo.
- Durante il tempo di cottura, premendo  è possibile controllare e modificare la durata.
- Al termine del conto alla rovescia, se non viene eseguita alcuna operazione per 2 minuti, il cicalino si spegne.
- Se la durata viene impostata in modo che termini prima del tempo di fine cottura, il tempo di fine cottura può essere aumentato ma non diminuito. (Il tempo massimo può essere aumentato dopo le 23:59. Quando il tempo di fine cottura è più lungo della durata impostata + l'ora corrente, il tempo di fine cottura può essere diminuito premendo "-". Potrà essere diminuito fino a quando il tempo di fine cottura sarà uguale alla durata impostata + l'ora corrente + 1 minuto).
Se il tempo di fine cottura è più lungo della durata + l'ora corrente, l'alimentazione si spegnerà e verrà visualizzata l'icona del tempo di fine cottura. Quando il tempo di fine cottura è uguale alla durata + l'ora corrente, l'alimentazione si riaccenderà e l'icona del tempo di fine cottura si spegnerà.

Funzione di impostazione del tempo di cottura

- Premere  per selezionare la funzione di impostazione del tempo di cottura. L'icona del tempo di cottura lampeggerà, quindi premere "+" e "-" per impostare l'ora. L'intervallo applicabile corrisponde alle 24 ore. Premere una volta i tasti "più" o "meno" e tenere premuto per 3 secondi per una regolazione rapida. Se non viene eseguita nessuna operazione per 5 secondi, l'ora attuale verrà visualizzata e l'icona del tempo di cottura si spegnerà.
- Se l'impostazione del tempo di cottura viene modificata dopo aver impostato la sveglia del timer, la durata e l'ora di fine cottura, la sveglia del timer non verrà modificato e la durata e l'ora di fine cottura si resetteranno.

Funzione di blocco

Premere il pulsante di blocco  per 3 secondi in qualsiasi momento, per attivare la funzione di blocco; verrà visualizzata l'icona del lucchetto. Premere di nuovo il pulsante di blocco per 3 secondi per sbloccare. L'icona corrispondente si spegne. In modalità di blocco, premendo un pulsante qualsiasi si attiverà il cicalino, mentre l'icona del lucchetto lampeggerà per 3 secondi.

Altre notifiche

- Quando si impostano la sveglia del timer, la durata e l'ora di fine cottura, il tempo impostato per sveglia del timer viene visualizzato assieme alle icone del tempo di fine cottura, della sveglia del timer e della durata.
- Dopo avere impostato la sveglia del timer, la durata e l'ora di fine cottura, è possibile premere il pulsante 1 per controllare e modificare il tempo della sveglia del timer, la durata, l'ora di fine cottura e l'ora attuale.
- Quando la durata e il tempo della sveglia del timer vengono impostati contemporaneamente, se la durata termina successivamente al tempo impostato per la sveglia del timer, il cicalino della sveglia del timer suonerà solo al termine del tempo impostato per la sveglia del timer. Se la durata termina prima del tempo impostato per la sveglia del timer, allo stesso modo il cicalino suonerà solo al termine del tempo impostato per la sveglia del timer.

3.6 Camera di cottura

- Nella camera di cottura si trovano le lampadine del forno, che si accendono quando il forno è in funzione. Ruotando il selettore delle funzioni sul simbolo corrispondente per accendere la luce anche quando il forno è spento.
- N.B. In modalità ECO, le luci del forno sono spente; per accenderle, selezionare la funzione Convezione 3D, quindi riportare il selettore sulla funzione ECO per continuare la cottura a basso consumo energetico.
- La ventola di raffreddamento si avvia e si arresta quando necessario.
- L'aria calda fuoriesce attraverso le apposite prese di aerazione poste sopra allo sportello del forno

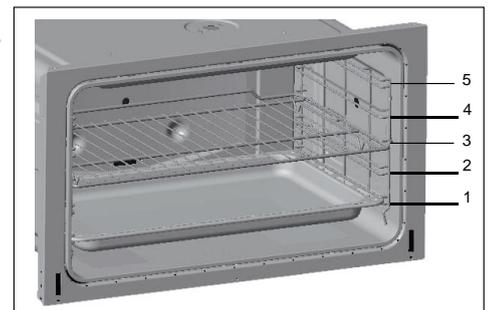
ATTENZIONE!

- Non coprire le fessure di aerazione, altrimenti il forno si surriscalda.



3.7 Accessori

- Gli accessori possono essere inseriti nel forno su 5 diversi livelli.
- Per garantire un uso sicuro della griglia, è fondamentale posizionarla correttamente sulla guida laterale. Le griglia e la teglia possono essere posizionate unicamente sui ripiani dal primo al quinto.
- La griglia deve essere utilizzata nella giusta direzione, in modo che durante la rimozione della griglia e della padella gli alimenti caldi non scivolino fuori.
- La tabella delle istruzioni per la cottura indica la posizione ideale per ogni utilizzo del forno.



GRIGLIA:

- Viene utilizzata come supporto per le teglie da forno, da pasticceria e tutti i vari contenitori, a partire dalle teglie antigoccia fornite in dotazione a quelle utilizzate per cucinare principalmente con le funzioni cottura alla griglia e griglia con ventola, per grigliare carne e pesce, pane tostato, ecc.



TEGLIA ANTIGOCCIA:

- Normalmente viene utilizzata per raccogliere i succhi dei cibi grigliati o per cuocere direttamente gli alimenti; se non viene utilizzata per la cottura, la teglia antigoccia deve essere tolta dal forno.



GUIDE TELESCOPICHE (opzionali: solo per alcuni modelli)

- Il forno è dotato di guide telescopiche per il posizionamento delle griglie o delle teglie antigoccia (Fig. a).
- È possibile modificare la posizione della guida e spostarla su ogni livello del supporto dei ripiani, a seconda del tipo di alimento da cuocere (Fig. b)

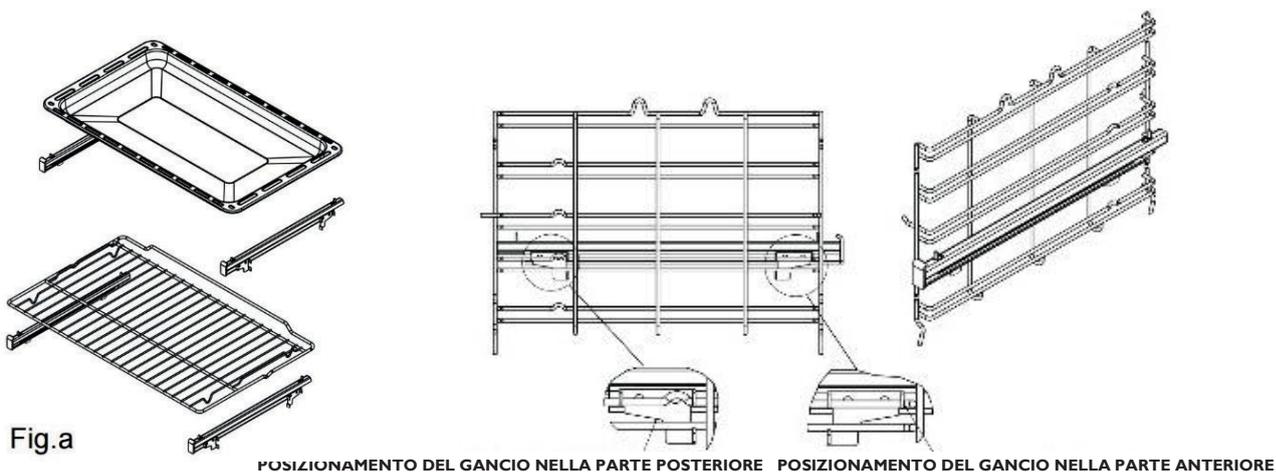


Fig. b



ATTENZIONE!

- Versare un po' di acqua nella teglia antigoccia e posizionarla sul primo livello, in modo da raccogliere i grassi di cottura.

4. PREPARAZIONE PER IL PRIMO UTILIZZO

ATTENZIONE!

- Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

4.1 Pulizia iniziale

- Estrarre gli accessori e i supporti per ripiani dall'apparecchio.
- Pulire l'apparecchio prima di utilizzarlo per la prima volta. Posizionare gli accessori e i supporti per scaffali removibili nella loro posizione iniziale

4.2 Prima accensione

- Estrarre gli accessori e i supporti per ripiani dall'apparecchio.
- Pulire l'apparecchio prima di utilizzarlo per la prima volta. Posizionare gli accessori e i supporti per scaffali removibili nella loro posizione iniziale
- Preriscaldare l'apparecchio a vuoto, per bruciare i residui di grasso.
 1. Impostare la funzione  e la temperatura massima.
 2. Lasciare l'apparecchio in funzione per un'ora.
 3. Impostare la funzione  e la temperatura massima.
 4. Lasciare l'apparecchio in funzione per 15 minuti.
 5. Impostare la funzione  e la temperatura massima.
 6. Lasciare l'apparecchio in funzione per 15 minuti.
 7. Gli accessori possono diventare più caldi del solito.
 8. Il forno può produrre un odore sgradevole e fumo.
 9. Non si tratta di un difetto.
 10. Assicurarsi che vi sia un flusso d'aria adeguato all'interno della camera di cottura.

5. PULIZIA E MANUTENZIONE

ATTENZIONE!

- Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

5.1 Note sulla pulizia

- Pulire la parte anteriore dell'apparecchio con un panno morbido inumidito con acqua calda e sapone.
- Per pulire le superfici metalliche, utilizzare un normale detergente.
- Pulire l'interno dell'apparecchio dopo ogni utilizzo. I grassi o altri residui di cibo possono causare un incendio. Il rischio è maggiore se all'interno viene lasciata la teglia.
- Rimuovere lo sporco ostinato con detersivi specifici per la pulizia del forno.
- Dopo ogni utilizzo, pulire gli accessori e lasciarli asciugare completamente. Utilizzare un panno morbido inumidito con acqua calda e sapone.
- Non pulire gli accessori antiaderenti con detersivi aggressivi, oggetti appuntiti e non lavarli in lavastoviglie. Ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.
- Tutte le superfici possono scolorire o alterarsi se si utilizzano prodotti non idonei. In particolare, la parte anteriore del forno può essere danneggiata da spray detersivi e decalcificanti. Rimuovere immediatamente eventuali residui di detersivo.
- Pericolo di lesioni. Il vapore di un elettrodomestico può raggiungere le parti sotto tensione e causare un cortocircuito. Non utilizzare un getto di vapore per pulire il forno.
- Pericolo di ustioni! Gli elementi riscaldanti devono essere spenti. La camera di cottura non deve essere calda.

Prodotti non adatti alla pulizia e alla manutenzione.

Per evitare di danneggiare le superfici, non utilizzare i seguenti prodotti per la pulizia:

- detersivi contenenti soda, ammoniaca, acidi o cloruri,
- prodotti per la decalcificazione nella parte anteriore del forno,
- detersivi abrasivi, come polveri, latte o paste abrasive,
- prodotti contenenti solventi,
- detersivi per l'acciaio inossidabile,
- detersivi per lavastoviglie,
- detersivi per il vetro,
- detersivi per piani cottura in ceramica,
- spazzole e spugne abrasive, ad esempio in lana d'acciaio, o spugne che contengono ancora residui di detersivi abrasivi,
- spugne per l'eliminazione dello sporco,
- raschietti metallici affilati,
- lana d'acciaio,
- si raccomanda inoltre di non pulire regolarmente utilizzando prodotti meccanici,
- spray da forno
- tamponi abrasivi in acciaio inossidabile

i 5.2 Note sulla pulizia

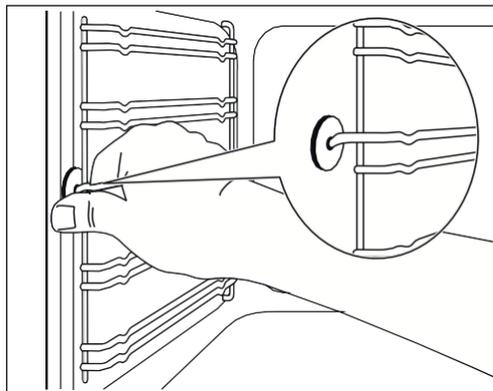
- Pulire lo sportello del forno utilizzando solo una spugna umida. Asciugarlo con un panno morbido.
- Non utilizzare lana d'acciaio, acidi o prodotti abrasivi che potrebbero danneggiare la superficie del forno. Pulire il pannello di controllo del forno, adottando le stesse precauzioni.

i 5.3 Note sulla pulizia

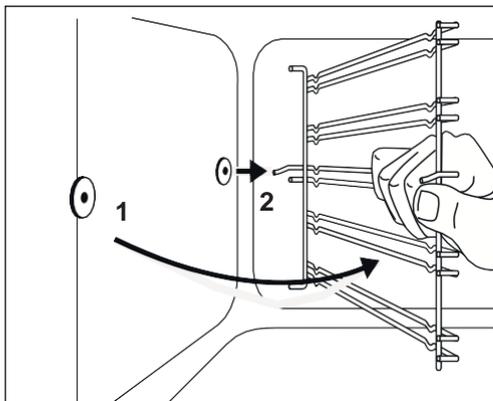
- Controllare regolarmente la guarnizione dello sportello. La guarnizione dello sportello si trova attorno al telaio del vano forno.
- Per mantenere pulite le guarnizioni dello sportello, utilizzare una spugna non abrasiva inumidita con acqua calda. Le guarnizioni devono essere morbide ed elastiche.
- Non azionare l'apparecchio se la guarnizione dello sportello è danneggiata. Contattare un centro assistenza autorizzato.
- Per la pulizia della guarnizione dello sportello, fare riferimento alle informazioni generali sulla pulizia.

i 5.4 Rimozione dei supporti dei ripiani

- Per pulire il forno, rimuovere i supporti dei ripiani.
1. Per prima cosa, rimuovere la guida dalla parete laterale tirandola in avanti.



2. Estrarre la parte posteriore del supporto dei ripiani dalla parete laterale e rimuoverlo.



3. Installare i supporti dei ripiani seguendo la procedura descritta in ordine inverso.

5.5 Rimozione e pulizia dello sportello del forno

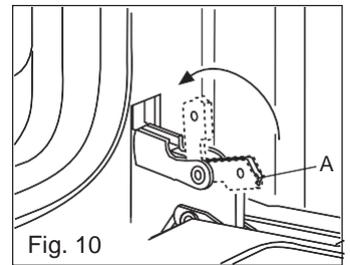
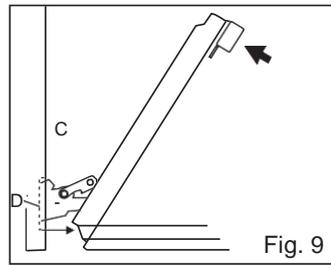
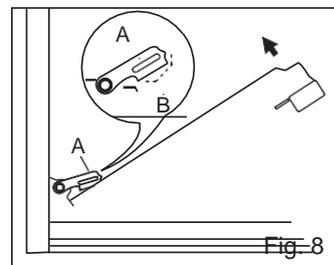
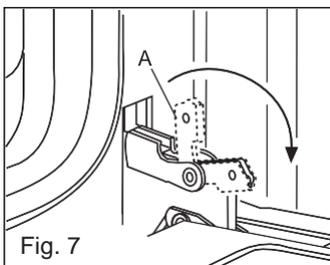
- i** • Lo sportello del forno è composto da tre pannelli di vetro. È possibile rimuovere lo sportello del forno e i pannelli interni in vetro per pulirli.
- i** • Lo sportello del forno potrebbe richiudersi se si tenta di rimuovere i pannelli di vetro prima di togliere lo sportello del forno.

! ATTENZIONE!

- Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

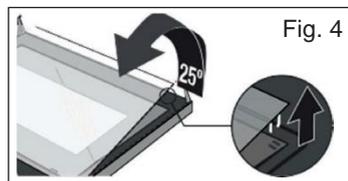
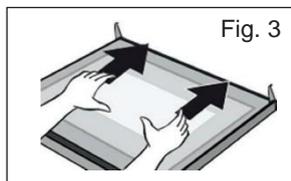
RIMOZIONE DELLO SPORTELLO DEL FORNO

1. Aprire completamente lo sportello del forno.
2. Portare i ganci "A" delle cerniere verso l'esterno (Fig. 7).
3. Chiudere lentamente lo sportello per raggiungere i ganci "A", assicurandosi che si blocchino nelle fessure "B" dello sportello, come illustrato nella Fig. 8.
4. Con entrambe le mani, premere leggermente verso l'interno sullo sportello, lasciando che le cerniere dello sportello "C" si stacchino dalle fessure "D" (vedere Fig. 9), quindi tirare lo sportello verso di sé fino a sganciarlo dal forno.
5. Dopo la pulizia, rimontare correttamente lo sportello, seguendo la stessa procedura in ordine inverso. Riportare i ganci "A" verso l'interno prima di chiudere lo sportello (Fig. 10).

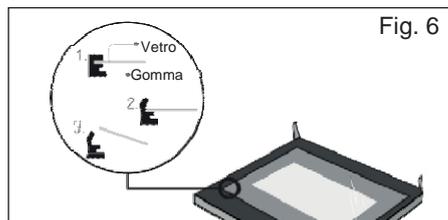
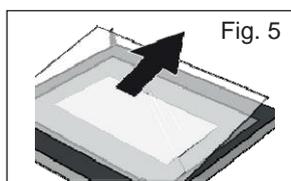


PULIZIA DELLO SPORTELLO DEL FORNO

- Dopo avere rimosso lo sportello del forno dalla struttura, posizionarlo su una superficie piana con il vetro interno (doppio vetro) rivolto verso di sé (Figura 3).



- Rimuovere con cautela il doppio vetro sollevandolo di circa 25 gradi (Figura 4) fino a quando le molle di ritengo non si sganciano.



- Spingere il doppio vetro in direzione della freccia (Figura 5) ed estrarlo completamente per procedere alla pulizia. A questo punto, è possibile rimuovere anche il vetro centrale dello sportello del forno (seguire la procedura illustrata nella Figura 6) e procedere con la pulizia.
- Al termine della pulizia, rimontare le parti seguendo la procedura sopra descritta in ordine inverso, per riportare lo sportello del forno alle condizioni originali.

5.6 Sostituzione della lampadina

ATTENZIONE!

- **AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina, per evitare il rischio di scosse elettriche.
- Indossare guanti protettivi durante la sostituzione della lampadina.
- Per effettuare la sostituzione, procedere come segue:
- Scollegare la presa dall'alimentazione, o spegnere l'interruttore automatico della presa di corrente dell'unità.
- Svitare il coperchio in vetro della lampadina in senso antiorario (si noti che potrebbe essere rigido) e sostituire la lampadina con una nuova dello stesso tipo.
- Riavvitare il coperchio in vetro della lampadina.
- **NOTA:** Utilizzare solo lampadine alogene da 25 W / 230 V ~, T 300 °C.

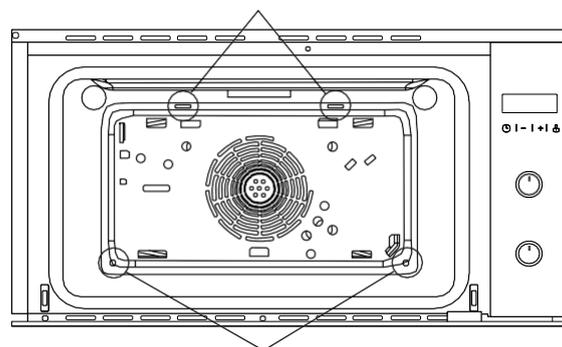


5.7 Smontaggio del motore a convezione.

AVVERTENZA: Scollegare l'alimentazione dell'apparecchio prima di effettuare la manutenzione. Se l'alimentazione non viene scollegata prima di procedere alla manutenzione, può esservi il rischio di scosse elettriche o di incendio.

Passaggio 1: Utilizzare un cacciavite per rimuovere le viti sul retro della cavità interna, smontare il coperchio del motore a convezione e sganciarlo dai fori di fissaggio.

Passaggio 2: Per rimontare il coperchio del motore a convezione, eseguire la procedura sopra descritta in senso inverso.



6. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

 **ATTENZIONE!** Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

11.1 Cosa fare se...

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non si riscalda.	Il forno è spento.	Accendere il forno.
Il forno non si riscalda.	Il tempo di fine della cottura è impostato su "0"	Impostare il tempo di fine della cottura su manuale
Il forno non si riscalda.	Non sono state selezionate le impostazioni necessarie.	Verificare che tutte le impostazioni siano corrette.

7. PULIZIA E MANUTENZIONE

i 7.1 Risparmio energetico

L'apparecchio è dotato di funzioni che consentono di risparmiare energia durante la cottura quotidiana.

Consigli generali

- Assicurarsi che lo sportello del forno sia chiuso correttamente quando l'apparecchio è in funzione e tenerlo chiuso il più possibile durante la cottura.
- Utilizzare piastre di metallo per migliorare l'efficienza energetica.
- Se possibile, introdurre il cibo nel forno senza riscaldarlo.
- Se la cottura dura più di 30 minuti, ridurre la temperatura del forno al minimo per 3 - 10 minuti, a seconda del tempo di cottura. La cottura continuerà per effetto del calore residuo nel forno.
- Utilizzare il calore residuo per riscaldare altri alimenti.
- Cottura con ventilazione
- Se possibile, utilizzare le funzioni di cottura che includono la ventilazione per risparmiare energia.
- Mantenere il cibo caldo
- Se si desidera utilizzare il calore residuo per mantenere caldo un piatto, scegliere l'impostazione di temperatura più bassa possibile.

	Corretto smaltimento di questo prodotto
	Questo simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che ciò il prodotto non può essere trattato come rifiuto domestico. Invece, dovrebbe essere riportato al punto di raccolta rifiuti appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Assicurando che questo prodotto sia smaltito correttamente, aiuterai a prevenire potenziali negativi conseguenze per l'ambiente e la salute umana, che potrebbero altrimenti essere causato da una gestione inappropriata dei rifiuti di questo prodotto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare il comune, i rifiuti domestici servizio di smaltimento o il negozio in cui hai acquistato il prodotto.

8. INSTALLAZIONE

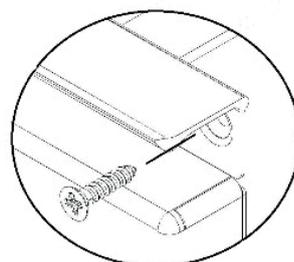
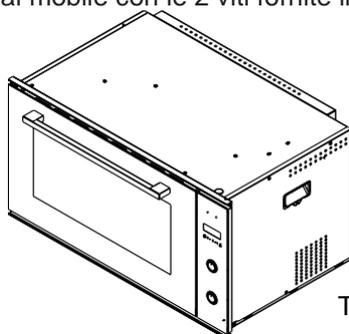
Importante: l'installazione deve essere effettuata nel rispetto delle norme e delle disposizioni vigenti. Deve essere eseguita solo da personale qualificato.

i CARATTERISTICHE DEL MOBILE AD INCASSO

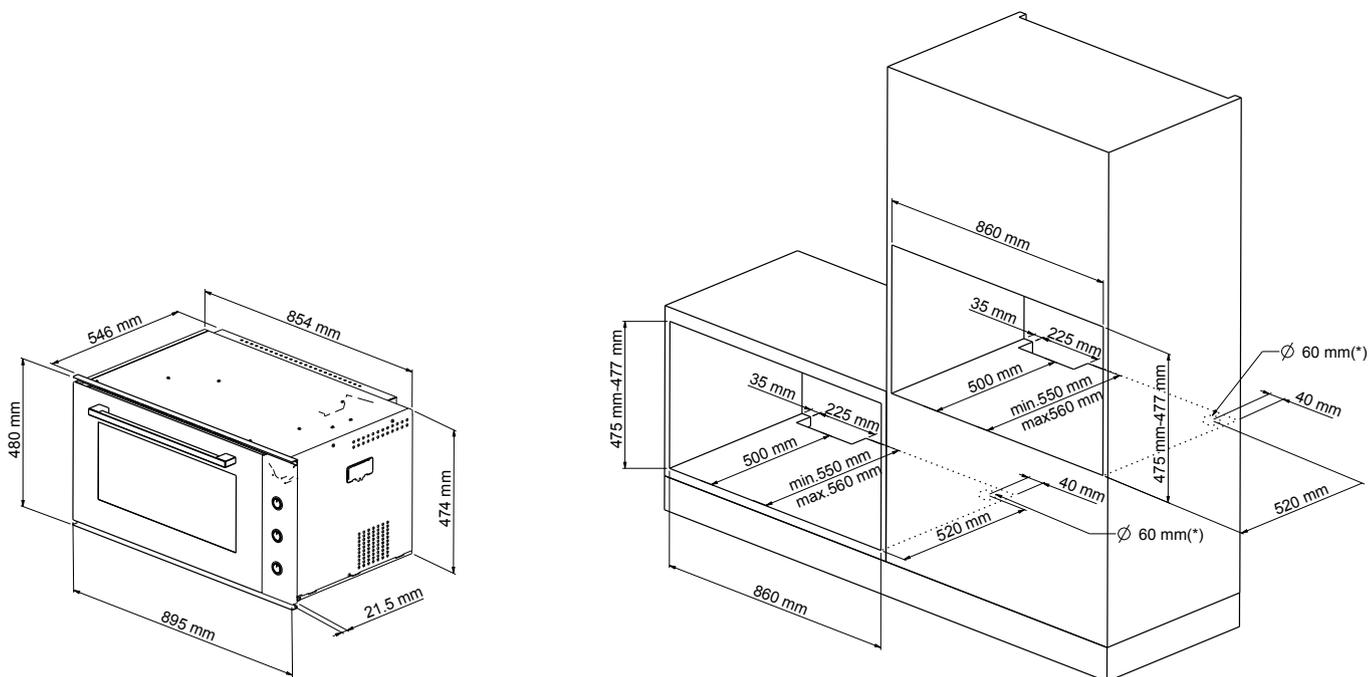
- Nei mobili ad incasso, i componenti (plastica o legno impiallacciato) devono essere fissati l'un l'altro con adesivi resistenti al calore (almeno fino a 100 °C); l'uso di materiali e adesivi inadatti può causare deformazioni e il distacco dei componenti.
- Il mobile deve consentire il libero passaggio dei cavi elettrici e deve essere abbastanza robusto da sopportare il peso dell'apparecchio.
- Il forno deve essere montato in modo sicuro nella cavità prevista; può essere inserito in un mobile a colonna o sotto il piano di un mobile modulare, assicurandosi di garantire sempre un'adeguata ventilazione.

i ISTRUZIONI DI MONTAGGIO

- 1) Inserire l'apparecchio nel vano previsto.
- 2) Fissare il corpo al mobile con le 2 viti fornite in dotazione, utilizzando i fori sul profilo superiore (destra e sinistra).



i DIMENSIONI GENERALI DEL PRODOTTO E DEL MOBILE

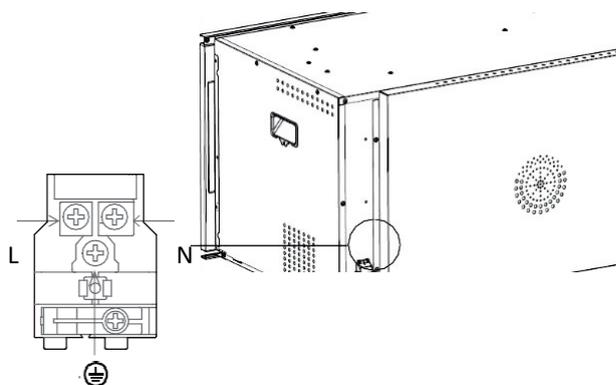


(*) Fare passare il cavo di alimentazione del forno attraverso il foro di diametro 60 mm.

i COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

- Il forno è dotato di un cavo di alimentazione tripolare con terminali liberi.
- Se il forno è collegato in modo permanente alla rete elettrica, installare un dispositivo che consenta di scollegarlo dalla rete e con una distanza di apertura dei contatti (di almeno 3 mm) tale da garantirne il completo scollegamento in condizioni di sovratensione di categoria III. Verificare che:
 - a) La spina e la presa siano adatte per una corrente di 16°
 - b) Entrambe siano a portata di mano e siano posizionate in modo che non sia possibile accedere a nessuna parte in tensione mentre si collega o si scollega la spina
 - c) La spina possa essere inserita senza problemi
 - d) Una volta inserita la spina, il forno non appoggi su di essa quando viene installato nel mobile
 - e) I terminali di due apparecchi non siano collegati alla stessa spina
 - f) In caso di sostituzione del cavo di alimentazione, utilizzarne uno nuovo da 3 x 1,5 mm₂ del tipo H05VV-F o H05RR-F
 - g) È fondamentale che vengano rispettate le polarità di accoppiamento dei terminali liberi (Marrone = Sotto tensione; Blu = Neutro; Giallo-Verde = Terra).

N.B. Assicurarsi che le caratteristiche della rete di alimentazione elettrica domestica (tensione, potenza massima e corrente) siano compatibili con quelle del forno.



MESSA A TERRA

- Il sistema deve essere dotato un filo di messa a terra, identificabile mediante il colore giallo-verde del manicotto di protezione.
- Tutti gli elettrodomestici devono essere collegati a terra.
- Questo filo, a sua volta, è collegato ad un dispersore di terra (costituito da pali di metallo conficcati in profondità nel terreno), il cui compito è quello di disperdere la corrente che può essere accidentalmente presente sulla superficie degli apparecchi utilizzati.



Potenza nominale 2,8 kW 12,70 A Cavo di alimentazione: 3 x 1,5 mm ² Del tipo H05VV-F o H05RR-F		230 V ~
Componenti	Forno	Potenza nominale
luce del forno: 50 Watt	Elemento riscaldante inferiore	1,50 kW
motore del girarrosto: 4 Watt	Elemento riscaldante turbo	2,50 kW
ventola del forno: 33 Watt	Elemento riscaldante superiore	0,90 kW
ventola di raffreddamento: 23 Watt	Elemento riscaldante della griglia	1,80 kW
timer del forno: --		

i INFORMAZIONI IMPORTANTI SULLA GARANZIA

- Ogni elettrodomestico è coperto da una garanzia completa nei termini indicati nel manuale. La garanzia è concessa per il periodo previsto dalla legislazione nazionale vigente. Non viene applicato nessun costo di chiamata.
- Ulteriori informazioni sono contenute nelle condizioni di garanzia allegate.

i Indicazioni per gli organi di controllo secondo le norme DIN 44547 e EN 60350

Cottura al forno

In conformità con le norme DIN 44547 e EN 60350

Piatti	Accessori	preriscalda-mento (minuti)	Ripiani	Posizio-ne di funziona-mento dal basso	Temperat-ura (°C)	Minu-ti di tempo
Biscotti*	Teglia + carta da forno	25	2		150-160	30-35
Piccole torte*	Teglia da forno	8	3		165-175	30-35
Pan di spagna inumidito con acqua*	Teglia a cerniera sul ripiano	8	3		165-175	37-42
Dolce a lievitazione*	Teglia da forno	8	3		165-175	35-40
Torta di mele*	Teglia a cerniera di stagno Ø 20 cm	14	2		180-190	50-70

* Preriscaldare il forno al massimo

In caso di preparazioni che richiedono diversi tempi di cottura, è possibile introdurre nello scomparto di cottura, due/tre casseruole una accanto all'altra.

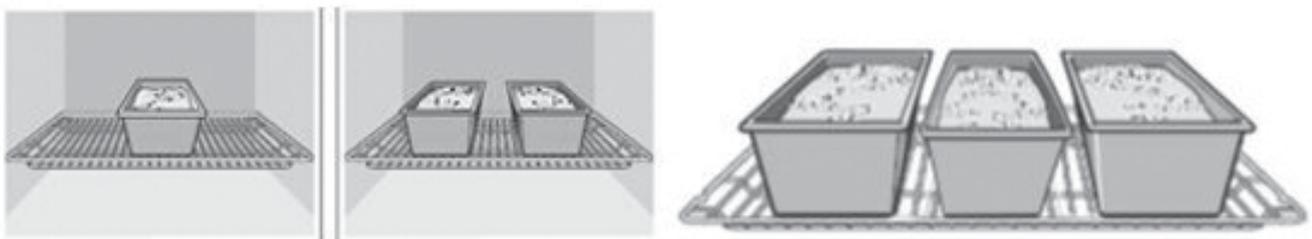




Tabella delle istruzioni per la cottura

Piatti	Peso (kg)	Accessori	preriscaldamento (minuti)	Ripiani dal basso	Funzione	Temperatura (°C)	Minuti di tempo
Cheesecake	1,5 – 4 kg	Padella, scoperta sulla griglia	15	2	ECO	160	50-70
Roast-beef	1 – 4 kg	Padella, scoperta sulla griglia	25	2		250	25-30
Polpettone	1 – 4 Kg	Carta da forno su teglia	20	3	ECO	200	45-50
Lasagne	1 – 3 kg	Padella, scoperta sulla griglia	15	3		200	45 - 60
Pasta al forno	1 – 3 kg	Padella, scoperta sulla griglia	15	3		200	45 - 60
Arrostato di vitello	1-3 kg	Padella, scoperta sulla griglia	15	3	ECO	190 - 200	75 - 85
Lombo di maiale	1-3 kg	Padella, scoperta sulla griglia	15	3		190	85
Spalla di maiale	1-3 kg	Padella, scoperta sulla griglia	15	3	ECO	180 - 190	120 - 130
Coniglio arrosto	1-3 kg	Padella, scoperta sulla griglia	15	3		180 - 190	90 - 100
Fesa di tacchino	2-4 kg	Padella, scoperta sulla griglia	15	3		170 - 180	150
Coppone di maiale	2-4 kg	Padella, scoperta sulla griglia	15	3	ECO	170	160 - 170
Pollo arrosto o faraona arrosto	1-2,5 kg	Padella, scoperta sulla griglia	15	3	ECO	200	65 - 70
Salsicce di maiale	1,2 kg	griglia metallica	10	4		250	20 - girare il cibo - 11
Costolette di maiale	1,2 kg	griglia metallica	-	4		250	26 - girare il cibo - 0
Hamburger (EN60350)	2 kg	griglia metallica	10	4		250	18 - girare il cibo - 6
Pancetta di maiale	1,2 kg	griglia metallica	5	4		250	17 - girare il cibo - 6
Pollo alla griglia	1,2 kg	Girarrosto	-	-		250	40 - 50
6 - 9 Toast	-	griglia metallica	10	4		250	6 - girare il cibo - 3
Trota iridea	0,8-1,6 kg	Padella, scoperta sulla griglia	15	3	ECO	170	60
Pizza	1,4 kg	teglia da forno	15	2		225	20 - 30
Pane ***	0,8 – 1 kg	Carta da forno su teglia	20	3		200 - 210	30 - 40
Pane tirato	0,5 – 1 kg	Carta da forno su teglia	20	3		215 - 225	15 - 25
Ciambella	0,8 kg / 1,6 kg	Padella, scoperta sulla griglia	15	3		180	40 - 45
Crostata di marmellata	0,8-1,6 kg	Padella, scoperta sulla griglia	15	3	ECO	160	30 - 35

Pasta frolla	0,8 kg / 1,6 kg	Padella, scoperta sulla griglia	15	3		160 - 170	40 - 60
Bigné alla crema	0,8 kg	Carta da forno su teglia	15	3		150 - 160	40 - 50
Torta degli angeli	0,8-1,6 kg	Padella, scoperta sulla griglia	10	3		160	35 - 40
Torta di riso	1-2 kg	Padella, scoperta sulla griglia	15	3		160	40 - 50
8 -10 brioches	0,8-1 kg	Carta da forno su teglia	15	3		170	25 - 30
16 brioches	1,6 kg	Carta da forno su teglia	15	2 - 4		150 - 160	30 - 35
Biscotti di pasta frolla	1 kg	teglia da forno	8	3		170 - 180	25 - 35
2 pizze surgelate	0,65 kg	carta da forno su griglia metallica	10	3		190 - 210	10 - 20
4 pizze surgelate	1,3 kg	carta da forno su griglia metallica	10	2 - 4		180 - 200	25 - 30
15 panini surgelati	0,5 kg	carta da forno su griglia metallica	15	2		170 - 190	5 - 15
30 panini surgelati	1,1 kg	carta da forno su griglia metallica	15	2 - 4		170 - 190	10 - 15
8 brioches surgelate	0,5 kg	carta da forno su griglia metallica	10	3		150 - 170	25 - 35
16 panini surgelati*	1 kg	Padella, scoperta sulla griglia	15	2 - 4		170 - 180	35 - 45
3 erbazzone surgelato**	1,8 kg	Padella, scoperta sulla griglia	15	2 - 4		190 - 210	60 - 70
5 strudel surgelato	1,2 kg	Padella, scoperta sulla griglia	15	3		190 - 210	50 - 60
Patate al forno surgelate	1 kg	Carta da forno su teglia	20	3		160	50-70

* si raccomanda di posizionare gli alimenti in teglie di alluminio per il forno e riportarle sulla griglia di metallo

** per la cottura di una porzione, si raccomanda di posizionarle sulla griglia di metallo con carta da forno al 2° livello; per la cottura di 2 o più porzioni, si raccomanda di posizionarle sulla griglia di metallo con carta da forno al 4° livello

*** durante la cottura del pane, si raccomanda di posizionare un contenitore con un po' di acqua all'interno del forno



Master Kitchen

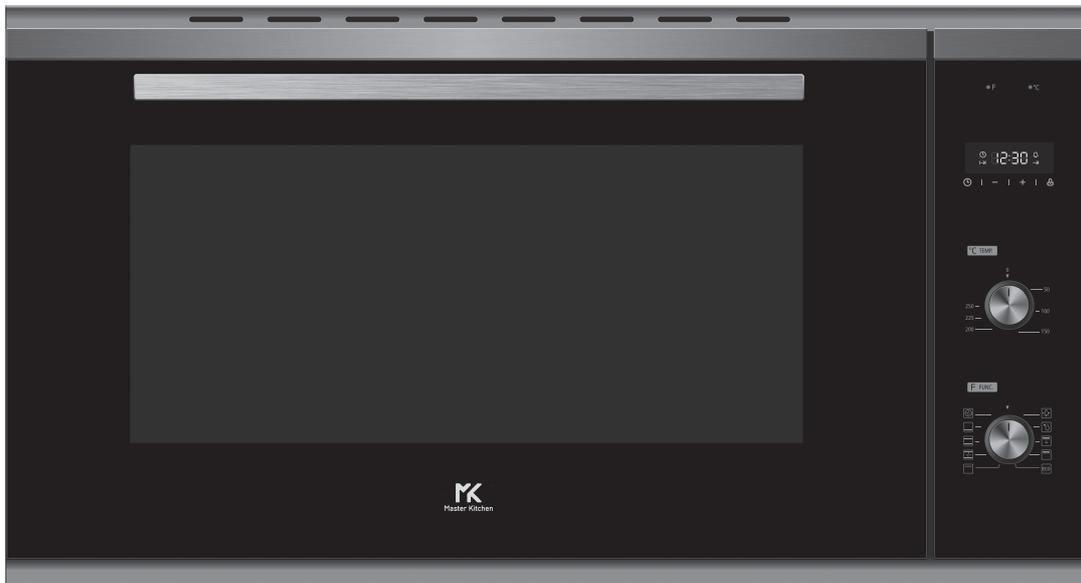
MASTER KITCHEN ITALIA SRL

MADE IN PRC



Master Kitchen

MKO 9210-PR M BK



Maintenance schedule:

To ensure the appliance continues to operate at peak performance, we recommend a routine service call yearly for the life of the appliance.

TABLE OF CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION	3
2. SAFETY INSTRUCTIONS	5
3. PRODUCT DESCRIPTION	8
4. PREPARING FOR FIRST USE	12
5. CLEANING AND CARE	13
6. TROUBLESHOOTING	16
7. ENERGY EFFICIENCY/CLEANING AND CARE	17
8. INSTALLATION	17
9. COOKING GUIDE TABLE	20

This oven complies with the current safety provisions.

Improper use may cause damage to property and/or people.

Carefully read the instructions for use before operating the oven because they contain important information on safety, use and maintenance. In this way you protect yourself and avoid damage to the appliance.

Master Kitchen cannot be held liable for damage caused by non-observance of the safety instructions and warnings.

Keep the instructions for use and assembly and hand them over to any future user of the appliance.

WITH YOU IN MIND

- Thank you for purchasing a Master Kitchen appliance.
- To make it as enjoyable to prepare meals as it is to taste them, please read these instructions for use. This will make it possible to take advantage of all the oven's technical benefits.
- Here you will find important information on safety and a description of the single components of your new oven. The single set-up phases are illustrated as well: the procedure is extremely simple.
- The tables show the settings and shelf positions for many common recipes. All the data have been tested in our Laboratory.
- In the event of a failure, useful information is provided here on how to independently eliminate minor faults.
- A detailed table of contents will also help you quickly find the desired topics.
- And now it only remains to say Enjoy Your Meal!!

CUSTOMER SERVICE AND MAINTENANCE

- We recommend that you always use genuine spare parts.
- When contacting the authorized Service Centre, make sure you have the product code given in this booklet and on the serial number plate on the appliance.
- Never open the casing of the appliance.
- The right to warranty is forfeit if the oven is not repaired by Master Kitchen authorized technical service.

-  Warning/Caution Important Safety Information
-  General information and tips
-  Environment Information

1. SAFETY INFORMATION

- This oven is intended solely for household use.
- It is not intended for outdoor use.
- For safety reasons, the oven must not be used unless it is built in.
- Do not use this appliance in non-stationary places (eg. on ships).
- The oven must always be used within the limits of normal household use, not for professional use, for cooking, roasting, grilling, thawing dishes, to prepare food for later storage or to dehydrate it.
- No other use is permissible.
- Please read the instructions before installing and using the appliance.
- The manufacturer is not liable if improper use and installation of the appliance cause injuries and damage.
- Always keep the instructions at hand for future reference.

1.1 Safety of children and vulnerable persons

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced psychal, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- **WARNING** : Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- Keep the packaging materials out of the reach of children
- If the appliance has a safety device for children, we advise you activate it.

1.2 General safety instructions

- The installation of the appliance and replacement of the cables must be carried out solely by skilled personnel.
- To work properly, the oven needs a sufficient amount of fresh air to flow. Make sure the flow of air is not jeopardized (eg. by fitting slats for thermal insulation in the cabinet where the appliance is built in). In this case, the necessary cold air must not get excessively heated by other sources of heat (eg. solid fuel stoves).
- The appliance gets hot inside while it is in operation. Do not touch the appliance's heating elements.
Always use the special oven gloves to remove or insert heat-resistant cookware and accessories.
- Before doing any maintenance work, disconnect the appliance from the electric mains.
- Ensure that the appliance is switched off before changing the light bulb to avoid the possibility of electric shock.
- A steam cleaner is not to be used.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass / the glass of hinged lids of the hob (as appropriate), since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- To remove the shelf supports, first take off the front of the support and then the rear from the side walls. Install the rack supports by following the procedure described in reverse order.
- The oven must be switched off before removing the cover fan and that, after cleaning, the cover fan must be replaced in accordance with the instructions (chapter 5.7)

Danger of burns!

- The skin of children is much more delicate than that of adults. The glass door, the control panel and the slots for hot air to come out of the appliance's cooking chamber get hot. Prevent children from touching the appliance while it is operating.

Danger of injury!

- The door's capacity is max. 15 kg.
Children can also get injured when the door is open.
- Prevent them from leaning on the open door, sitting on it or hanging from it.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

CAUTION!

- The appliance must be installed by skilled personnel.
- Remove all packaging materials.
- Do not install or use the appliance if it is damaged.
- Observe the instructions given together with the appliance.
- Always take care when moving the appliance as it is very heavy. Always wear safety gloves.
- Do not pull the appliance by the handle.
- You must respect the minimum distance from other appliances.
- Make sure the appliance is installed under and near parts adequately anchored to a fixed structure.
- The sides of the appliance must remain adjacent to appliances or units with the same height.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

2.2 Electrical connection

CAUTION!

- All the electrical connections must be made by a skilled electrician.
- The appliance must have earthing.
- Check that the electrical data on the data plate match those of the system. Otherwise, contact an electrician.
- Always use an electric socket with a properly installed protective contact.
- Do not use multiple sockets or cable extensions.
- Make sure you do not damage the plug or the cable. If the power cable needs to be changed, the work must be done by our authorized Service Centre.
- Prevent cables from coming into contact or getting near the appliance's door, especially when the door is hot.
- Devices protecting against electric shock must be secured so that they cannot be disabled without using tools.
- Insert the power plug into the socket only at the end of installation. Check that the power plug remains accessible after installation.
- If the power plug is loose, do not connect it to the socket.
- Do not pull on the power cable to disconnect the appliance. Always pull on the plug itself.
- Use only suitable isolation devices: circuit breakers, fuses (plug fuses must be removed from the fuse holder), earth leakage circuit breakers and relays.
- The electrical system must be equipped with an isolation device which lets you disconnect the appliance from the power socket at all poles. The isolation device must have a contact opening width of no less than 3 mm.
- This appliance complies with EEC directives.

2.3 Use

CAUTION!

- Use the appliance solely in a domestic environment.
- Risk of injury, burns, electric shock or explosion.
- Do not make any changes to the specifications of this appliance.
- Ensure that the ventilation slots are not blocked.
- Never leave the appliance unattended during operation.

- Switch off the appliance after each use.
- Take care when opening the door of the appliance when it is in operation. Hot air can escape.
- Do not turn on the appliance with wet hands or when there is contact with water.
- Do not push on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a support surface.
- Open the door of the appliance with caution. The use of ingredients containing alcohol may cause a mixture of alcohol and air.
- Avoid sparks or open flames near the appliance when opening the door.
- Do not place or store any flammable liquids or materials, nor any easily combustible objects, on the appliance, inside it or nearby.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.

CAUTION!

- There is a risk of damaging the appliance. To avoid damage or discolouration of the enamel:
- Do not place heat-resistant cookware or other objects directly on the bottom surface of the appliance.
- Do not place aluminium foil directly on the bottom surface of the appliance.
- Do not put any water directly inside a hot appliance.
- Do not keep moist dishes and food inside the appliance after finishing the cooking process.
- Use caution when removing or inserting the accessories.
- The enamel of the bottom of the chamber may get damaged due to dragging these accessories.
- If you store pots or pans in the oven, never drag them, but move them with caution.
- Discolouration of the enamel does not affect the performance of the appliance. It is not a fault pursuant to the law.
- For very moist cakes, use a dripping pan. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- The appliance is designed only for cooking. It must not be used for other purposes, such as for example heating a room.
- Cooking should always be carried out with the oven door closed.
- If the appliance is located behind a front panel (eg. a door), make sure that this is never closed when the appliance is in operation. Heat and humidity can build up on the back of a closed panel causing damage to the appliance, casing or floor. Do not close the cabinet panel until the appliance has completely cooled after use.

2.4 Cleaning and care

CAUTION!

- There is a risk of injury, fire or damage to the appliance.
- Before carrying out any maintenance work, switch off the appliance and remove the plug from the socket.
- Check that the appliance is cold. There is a risk that the glass panels might break.
- The door's glass panels must be replaced immediately if they get damaged, by contacting the Authorized Service Centre.
- Pay attention when removing the door from the appliance. The door is heavy!
- Regularly clean the appliance to prevent the materials forming the surface from deteriorating.
- Remains of food or fat in the appliance may cause a fire.
- Clean the appliance with a soft moist cloth. Use only neutral detergents. Do not use any abrasive products, scouring pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, carefully follow the safety instructions given on the package.
- Do not clean the catalytic enamel (if any) with any kind of detergent.

2.5 Interior light

CAUTION!

Risk of electric shock.

- The light bulbs used in this appliance are special lamps for electric household appliances. Do not use them for home lighting.
- Before replacing the light bulb, disconnect the appliance from the electric mains.
- Use only light bulbs with the same technical specifications.

2.6 Disposal

CAUTION!

Risk of injury or suffocation.

- Disconnect the plug from the power supply.
- Cut the mains cable and dispose of it.
- Remove the door block to prevent children and pets from getting closed inside the appliance.

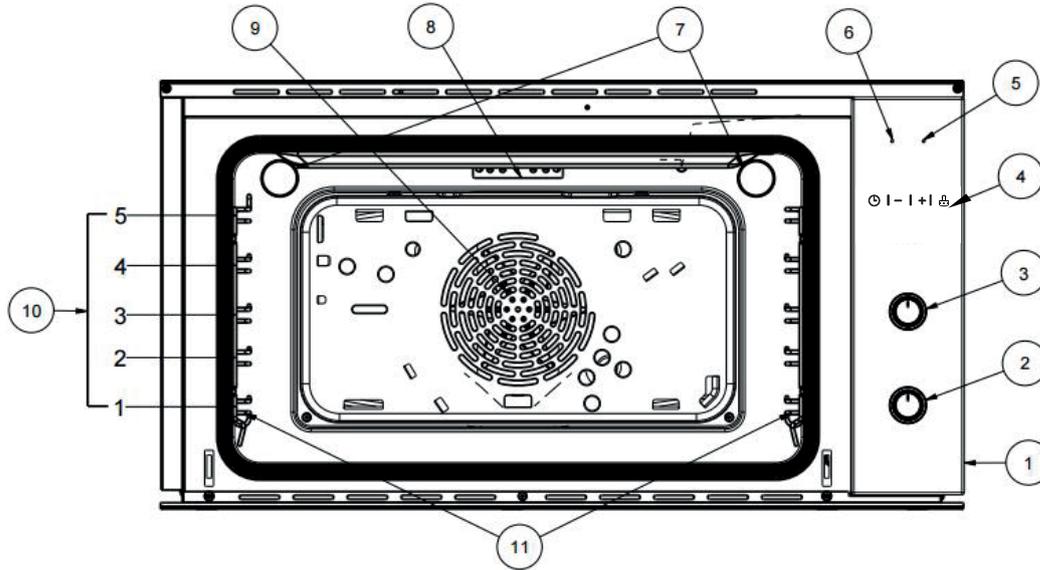
2.7 Technical Service

CAUTION!

- Contact the Authorized Service Centre to repair the appliance.
- Only use genuine spare parts.

3. SAFETY INSTRUCTIONS

3.1 Overview



- 1) Control Panel
- 2) Functions Knob
- 3) Temperature Knob
- 4) End-of-Cooking Timer/clock Button
- 5) Temperature °C indicator / symbol / warning light
- 6) F switch indicator / symbol / warning light
- 7) Lamps
- 8) Heating element
- 9) Fan
- 10) Rack Positions
- 11) Shelf support (removable)

i 3.2 Selectors

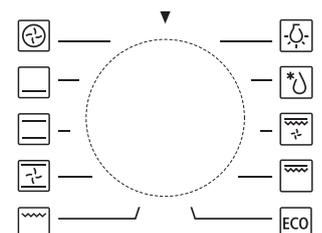
The selectors are retractable knobs.

- Press them to extract them and reinsert them.
- N.B. It is advisable to keep the knob out while the Oven is working.

i 3.3 Functions Selector

- With the functions selector you can set the type of heating, the "F" switch indicator symbol warning light and the lamps inside the oven light up.
- N.B. In ECO mode the oven lights are off; to switch them on, set the selector to the convection with fan function, then turn the selector back onto the ECO function to continue low-energy cooking.

F FUNC.

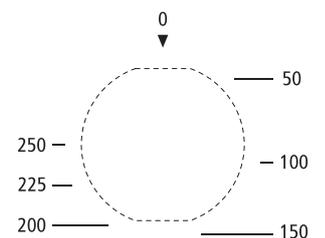


Oven function	Application
▼ Off:	The appliance is switched off.
Oven Lamp:	To switch on the lamp without a cooking function.
Defrost:	To thaw eg. meat, poultry, bread and desserts. The fan causes the warm air to wrap around the food
Double grilling with fan:	The inner heating element and the outer heating element in the top of the oven are working with fan. It is suitable for grilling large amount of meat.
Double grilling:	The inner heating element and the outer heating element in the top of the oven are working. Suitable for grilling large quantities.
Grill-small:	This cooking method is normal grilling, utilizing the inner part only of the top heating element. which directs heat down wards onto the food.
Convection with fan:	Quick and uniform cooking with the aid of the top and bottom Heating Element and the fan. Ideal for baking flans and sweets and for roasting.
Convection:	For baking and roasting food on one rack position only The heat gets distributed evenly from the top and bottom.
Bottom heater:	For baking cakes with a crispy bottom and for preserving foods. The heat is distributed from the bottom.
3D Convection:	For sweets and biscuits on 1 and 2 levels. Inside the cooking chamber, the fan distributes the heat generated by the circular heating element on the rear wall of the oven.
ECO function:	It is equivalent to the convection with fan function but allows cooking without using the oven lamps allowing energy savings

i 3.4 Temperature Selector

- The temperature selector is used to set the temperature.
- Position zero The oven does not heat up
- 50–250°C Temperature range (Temperature in the cooking chamber °C)
- The warning light with the °C indicator symbol lights up when the oven is in operation; it goes out instead during the pauses in heating.

°C TEMP.



i 3.5 End-of-Cooking Timer Selector

After powering on this oven, '0:00' and the clock icon (⌚) will flash on the screen, press any button to quit.

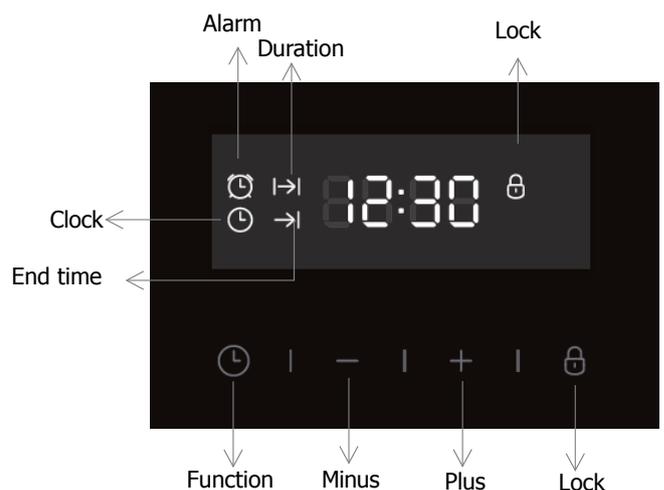
Button Functions -

Button 1: (⌚) Clock, Alarm, Duration, Duration, End Time

Button 2: (-) Minus

Button 3: (+) Plus

Button 4: (🔒) Lock



Set alarm

- Press  and the alarm icon will begin to flash which means the alarm function has been chosen "0:00" will display. Press the "+" and "-" button to set alarm time. The time can be adjusted between "0:01~23:59". Press once on plus or minus 1, and hold for 3 seconds for quick-adjust. After waiting for 5 seconds to confirm setting, the alarm icon will be displayed and the alarm time will be shown on the screen. You will then see the time counting down on the screen. When the countdown is finished, "0:00" will be shown on the screen and it will start buzzing 4 times every 5 seconds. Press any button to stop.
- If there is no operation for 2 minutes the buzzing will stop. The alarm function is for warning purposes only, it is up to the user to turn off the oven.

Duration setting

- Press , choose "duration"  function and the icon will begin to flash and "0:00" will display. Press the "+" and "-" button to set the duration time, adjusting range is between "0:01-23:59". After waiting for 5 seconds to confirm setting, the duration time will be set but the time shown on the screen will be back to the time of day. The duration time will be counting down internally and when finishing the count down, the power will turn off directly and the "Duration" icon will flash to get your attention. Also, "0:00" will be shown on the screen and it will start buzzing 2 times every 5 seconds. Press any button to stop.
- During the cooking duration, by pressing  you can check and change the the cooking duration.
- After the countdown has stopped, if there is no operation for 2 minutes, buzzing will stop.
- 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 "-". It will be decreased until end time equals to duration time + current 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.

Time function

- Press  to choose the time function. Time icon will flash, press "+" and "-" 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.
- If the time setting is changed after setting the alarm, duration and end time, the alarm will not be changed and duration and end time will reset.

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. While in lock mode if any button is pressed it will cause a buzzing, while the lock icon will flash for 3 seconds.

Other notification

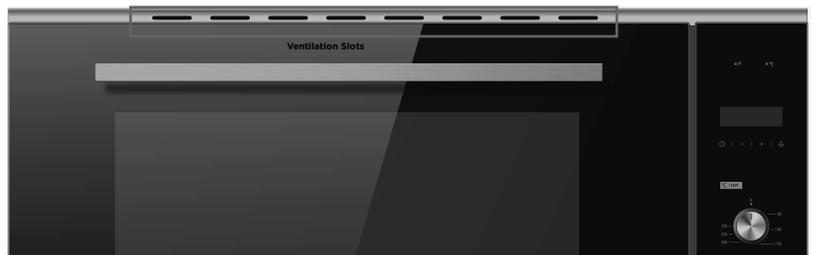
- When setting alarm, duration time and end time, alarm time will display along with alarm, duration, end time icons will display.
- After setting the alarm, duration, and end time, Button 1 can be pressed to check and change alarm time, duration time, end time and day time.
- When the duration time and alarm time are set at the same time, if the duration time is finished after the alarm time, it will only be buzzing for the alarm time when the alarm time ends. If the duration time is finished before the alarm time, it will also only be buzzing for the alarm time when the alarm time ends.

i 3.6 Cooking Chamber

- In the cooking chamber there are the Oven Lamps that are on while the oven is working. By turning the functions selector onto this symbol you can light up the lamp when the oven is switched off too.
- N.B. In ECO mode the oven lights are off; to switch them on, set the selector to the 3D Convection function, then turn the selector back onto the ECO function to continue low-energy cooking.
- A cooling fan switches on and off when needed.
- Hot air escapes through the special slots located above the oven door

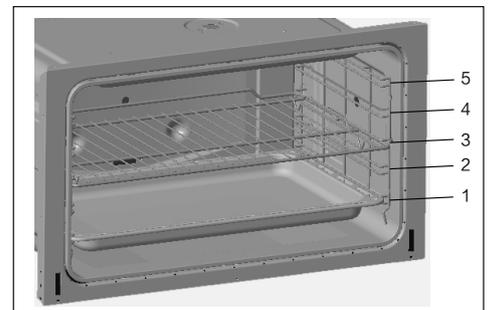
! CAUTION!

- Do not cover the ventilation slots, otherwise the oven will overheat.



i 3.7 Accessories

- The accessory can be inserted in the oven at 5 different levels.
- To ensure the wire rack operate safely, correct placement of the wire rack between the side rail is imperative. Wire rack and the pan only can be used between the first and the fifth layers.
- The wire rack should use with the right direction, it will ensure that during careful removal of the wire rack and pan, hot food items should not slide out.
- The cooking guide table gives the ideal position for each use of the oven.



WIRE RACK:

- It is used as a support for your baking pans, pastry tins, and all the different containers starting from the dripping pans provided or for cooking mainly with the Grill and Fan Grill functions to grill meat and fish, toast bread, etc.



DRIPPING PAN:

- It is normally used to collect the juices of grilled foods or for cooking foods directly; if not used when cooking, the dripping pan must be taken out of the oven.



TELESCOPIC RAILS (optional: only for some models)

- The oven is equipped with telescopic rails for positioning either the wire Rack or the dripping pan (Fig. a)
- You can change the position of the rail and move it onto every level of the shelf support according to the type of food to be cooked (Fig. b)

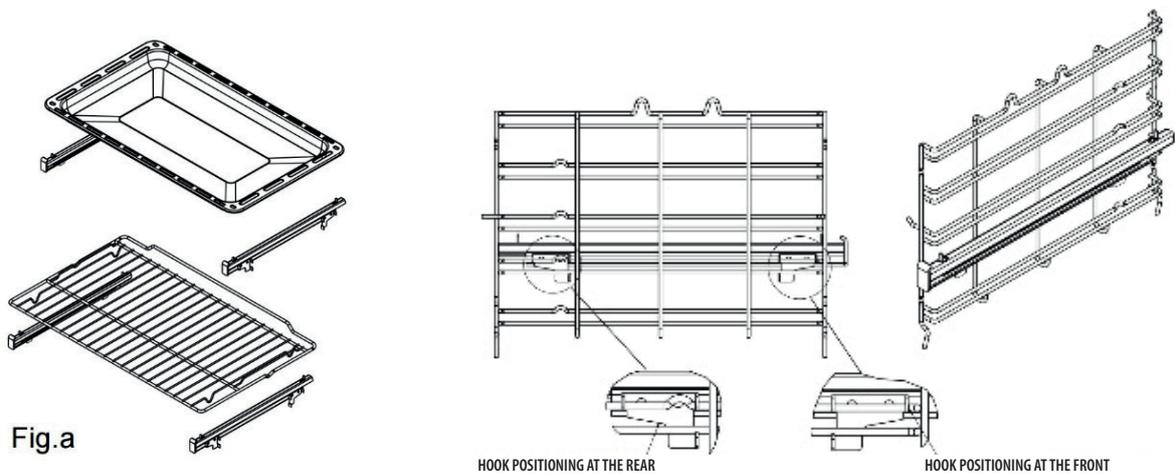


Fig. a



Fig. b

⚠ CAUTION!

- Pour some water into the dripping pan and place it on the first level so as to collect the cooking fats.

4. PREPARING FOR FIRST USE

⚠ CAUTION!

- Refer to the chapters on safety.

i 4.1 Initial cleaning

- Take the accessories and removable shelf supports out of the appliance.
- Clean the appliance before using it for the first time. Place the accessories and removable shelf supports in their initial position

i 4.2 Switching on for the first time

- Take the accessories and removable shelf supports out of the appliance.
- Clean the appliance before using it for the first time. Place the accessories and removable shelf supports in their initial position
- Preheat the appliance with nothing inside it in order to burn off fat residues.
 1. Set the function  at the maximum temperature.
 2. Leave the appliance in operation for one hour.
 3. Set the function  at the maximum temperature.
 4. Leave the appliance in operation for 15 minutes.
 5. Set the function  at the maximum temperature.
 6. Leave the appliance in operation for 15 minutes.

7. The accessories may get hotter than usual.
8. The oven can produce an unpleasant odour and smoke.
9. This is not a malfunction.
10. Make sure the airflow inside the room is adequate.

5. CLEANING AND CARE

CAUTION!

- Refer to the chapters on safety.

5.1 Notes on cleaning

- Clean the front of the appliance with a soft cloth moistened with warm soapy water.
- To clean the metal surfaces, use a regular detergent.
- Clean the inside of the appliance after each use. Fat or other food remains can cause a fire. The risk is higher for the baking pan.
- Remove stubborn dirt with special oven detergents.
- After each use, clean the accessories and let them dry thoroughly. Use a soft cloth moistened with warm soapy water.
- Do not clean non-stick accessories with strong detergents, sharp objects or in the dishwasher. This could damage the non-stick coating.
- All surfaces can discolour or alter if you use unsuitable products. In particular the front of the oven gets damaged by cleaning sprays and descalers. Remove residual detergent immediately.
- Danger of injury. Steam from an electric household appliance could reach live parts and cause short-circuiting. Never use a steam appliance to clean the oven.
- Danger of burns! The heating elements must be switched off. The cooking chamber must not be hot.

Products that are not suitable for cleaning and maintenance.

To avoid damaging the surfaces do not use the following cleaning products:

- detergents containing soda, ammonia, acids or chlorides,
- descaling products on the front of the oven,
- abrasive detergents, such as powders, milk or abrasive pastes,
- products containing solvents,
- detergents for stainless steel,
- detergents for dishwashers,
- detergents for glass,
- detergents for ceramic hobs,
- abrasive brushes and sponges such as steel wool or sponges which still contain residues of abrasive detergents,
- dirt erasers,
- sharp metal scrapers,
- steel wool,
- we also do not recommend regular cleaning with mechanical products,
- oven spray
- stainless steel scouring pads

i 5.2 Notes on cleaning

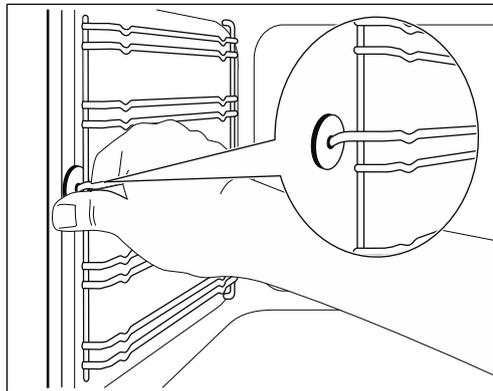
- Clean the oven door only with a moist sponge. Dry it with a soft cloth.
- Do not use steel wool, acids or abrasive products that could damage the surface of the oven. Clean the oven control panel, taking the same precautions.

i 5.3 Notes on cleaning

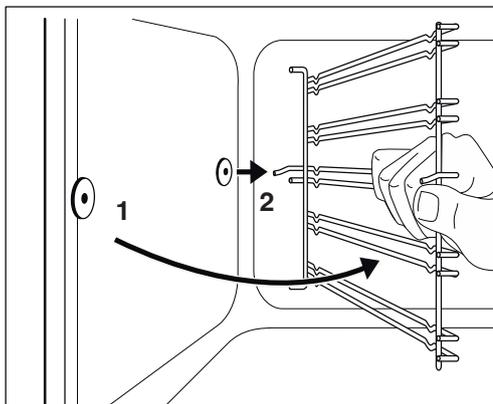
- Regularly check the door seal. The door seal is around the frame of the oven compartment.
- To keep the door seals clean, use a non-abrasive sponge with warm water. The seals must be soft and elastic.
- Do not operate the appliance if the door seal is damaged. Contact an authorized Service Centre.
- To clean the door seal please refer to the general information on cleaning.

i 5.4 Removing the shelf supports

- To clean the oven, remove the shelf supports
1. First remove the extraction rail from the side wall by pulling it forward.



2. Pull out the back of the shelf support from the side wall and remove it.



3. Install the rack supports by following the procedure described in reverse order.

5.5 Removing and Cleaning the oven door

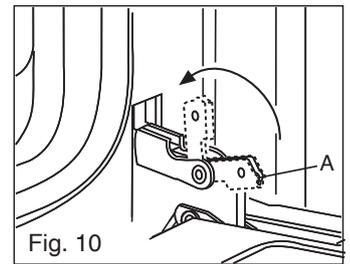
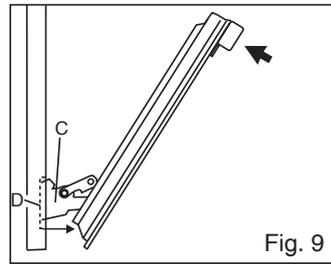
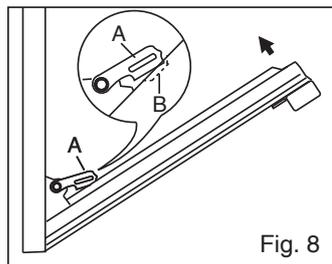
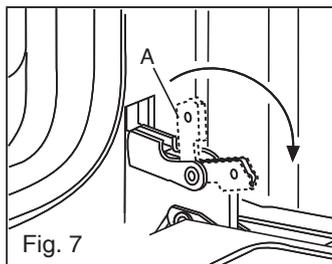
- i** • The oven door is equipped with three glass panels. You can remove the oven door and the internal glass panels to clean them.
- i** • The oven door could close again if you try to remove the glass panels before taking off the oven door.

⚠ CAUTION!

- Refer to the chapters on safety.

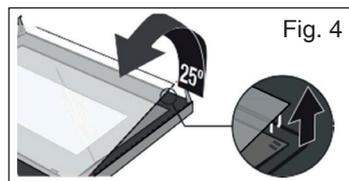
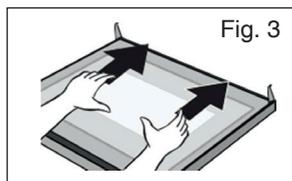
REMOVING THE OVEN DOOR

1. Open the oven door completely
2. Position the hooks "A" of the hinges outwards (Fig.7)
3. Slowly close the door to reach the hooks "A", making sure that they lock in the slots "B" of the door, as shown in Fig.8
4. Using both hands, press lightly inwards on the door, allowing the door hinges "C" to detach from the slots "D" (see Fig.9), and pull the door towards yourself until it has unhooked from the oven.
5. After cleaning, fit the door back on properly by following the procedure in reverse order. Reposition the hooks "A" inwards before closing the door (Fig.10)

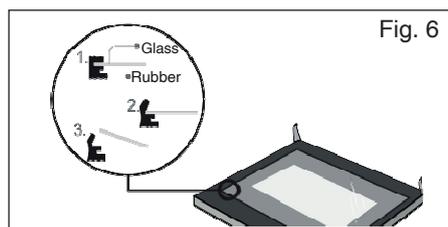
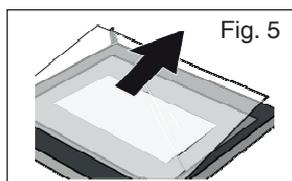


CLEANING THE OVEN DOOR

- After removing the oven door from the framework, place it on a surface with the inner glass (double glazing) facing towards yourself (Figure 3)



- Remove the double glazing carefully by raising it approximately 25 degrees (Figure 4) until the retaining springs unhook



- Push the double glazing in the direction of the arrow (Figure 5) and pull it completely out in order to proceed with cleaning. At this point you can also remove the middle glazing in the oven door (follow the procedure of Figure 6) and proceed with cleaning.
- When cleaning is completed, fit the parts back on by following the reverse procedure to that described above to put the oven door back into its original condition.

5.6 Changing the light bulb

CAUTION!

- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Wear protective gloves to change the light bulb.
- To make the replacement, proceed as follows:
- Disconnect the power supply from the power socket or switch off the circuit breaker of the unit's power socket.
- Unscrew the glass lamp cover anticlockwise (note that it might be stiff) and change the light bulb with a new one of the same type.
- Screw the glass lamp cover back into place.
- **NOTE:** Use only halogen lamps 25 W / 230 V~, T300°C.

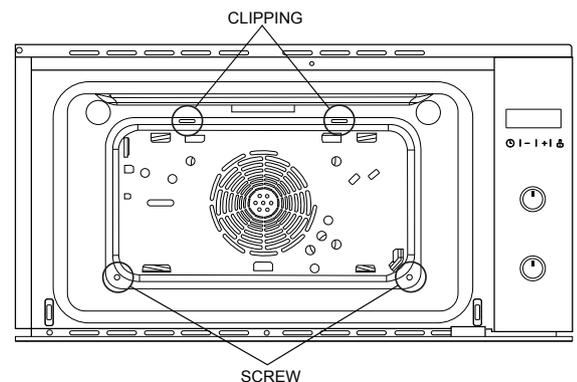


5.7 Disassembly of convection motor.

WARNING: Turn off the electrical power supply to the appliance prior to servicing it. Failure to disconnect the power supply during service may result in an electrical shock or fire hazard.

Step 1: Use a screwdriver to remove the screws on the back of the cavity inside to disassemble the convection motor cover, and then pull it out from the clipping hole.

Step 2: To reassemble the convection motor cover, perform the operations described above in reverse



6. TROUBLESHOOTING

CAUTION! Refer to the chapters on safety.

11.1 What to do if...

Problem	Cause Possible	Solution
The oven fails to heat.	The oven is off.	Switch on the oven.
The oven fails to heat.	The end of cooking is on position "0"	Position the End of Cooking on manual
The oven fails to heat.	You have not selected the required settings.	Check that all the settings are correct.

7. CLEANING AND CARE

i 7.1 Energy saving

The appliance is equipped with features to help you save energy during everyday cooking.

General tips

- Ensure that the oven door is closed properly when the appliance is in operation and keep it closed as much as possible during cooking.
- Use metal plates to improve energy efficiency.
- If possible, place the food in the oven without heating it.
- When cooking longer than 30 minutes, reduce the oven temperature to the minimum for 3 - 10 minutes, depending on the cooking time. Cooking will continue due to the residual heat in the oven.
- Use the residual heat to warm up other foods.
- Cooking with fan
- If possible, use the cooking functions that include the fan to save energy.
- Keeping food hot
- If you want to use the residual heat to keep a dish hot, choose the lowest temperature setting possible.

	Correct disposal of this product
	This symbol on the product, or in its packaging, indicates that this product may not be treated as household waste. Instead, it should be taken to the appropriate waste collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by the inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about the recycling of this product, please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased the product.

8. INSTALLATION

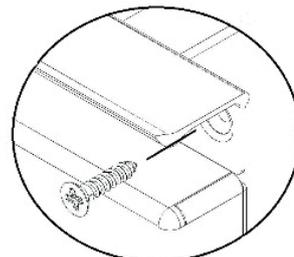
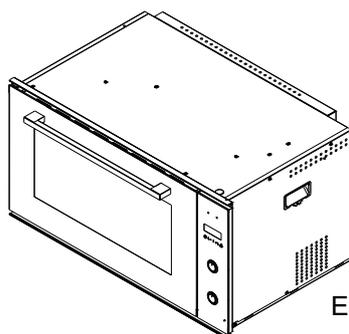
Important: installation must be done in compliance with the standards and in accordance with the regulations in force. It must be performed by skilled personnel only.

i CHARACTERISTIC FEATURES OF THE CABINET

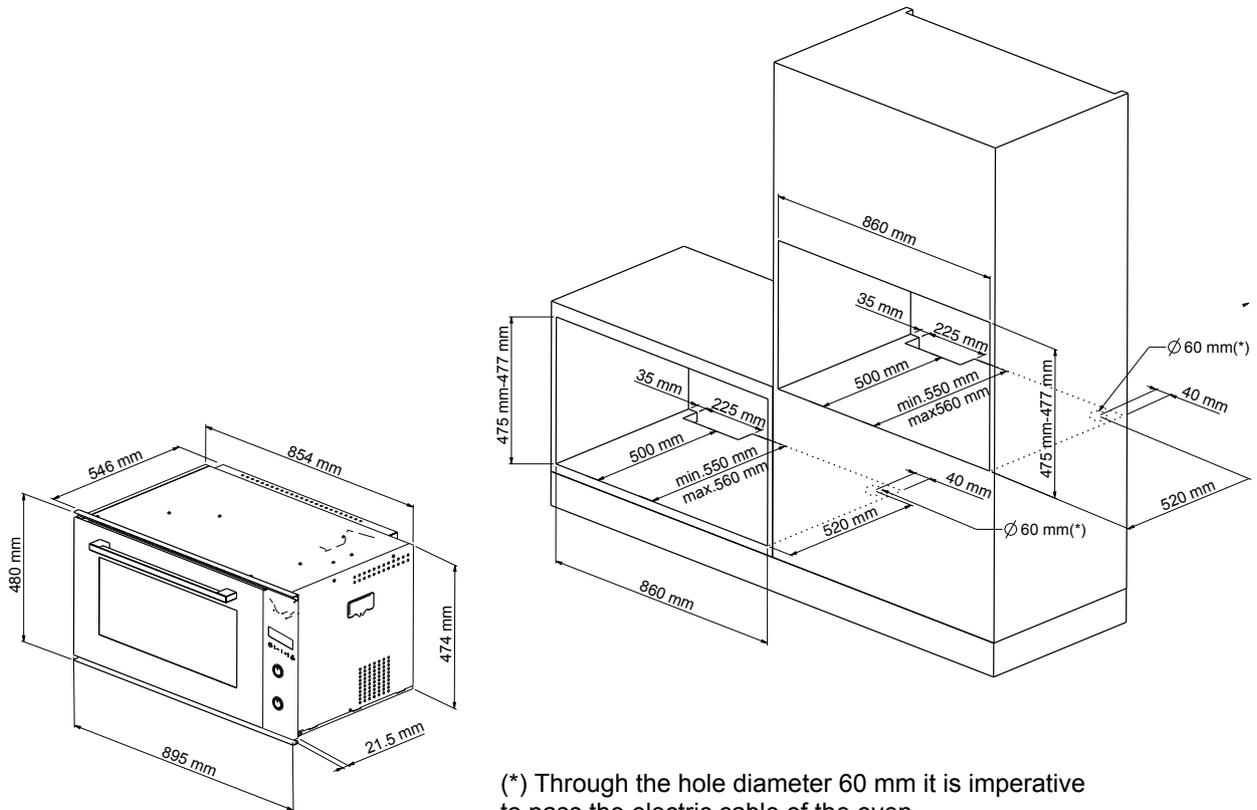
- For flush-mounted cabinets, the components (plastic or veneered wood) must be held together by heat-resistant adhesives (with at least 100°C); unsuitable materials and adhesives can cause buckling and ungluing.
- The cabinet must permit the free passage of the electrical wiring and must be strong enough to bear the weight of the appliance.
- The oven must be mounted in a secure manner in the envisaged recess, it can be inserted into a column cabinet or under the top of a modular cabinet, while still providing adequate ventilation.

i ASSEMBLY INSTRUCTIONS

- 1) Insert the appliance into the compartment
- 2) Fix the body to the cabinet with the 2 screws provided using the holes in the upper profile (right and left).



i GENERAL DIMENSIONS OF PRODUCT AND CABINET

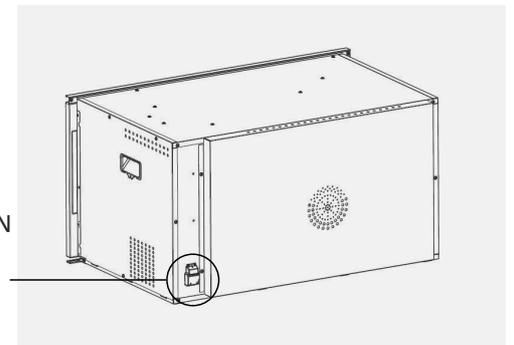
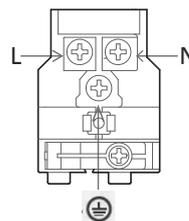


(*) Through the hole diameter 60 mm it is imperative to pass the electric cable of the oven.

i CONNECTING TO THE ELECTRIC MAINS

- The oven is provided with a three-pole power cable with free terminals.
- If the oven is connected permanently to the mains, install a device ensuring disconnection from the mains, with a contact opening distance (of at least 3 mm) that allows complete disconnection in the conditions of overvoltage category III. Check that:
 - a) The plug and socket are suitable for a current of 16°
 - b) Both are within easy reach and placed so that no live part can be accessed while plugging in or unplugging
 - c) The plug can be inserted without difficulty
 - d) Once the plug has been inserted, the oven does not rest on it when it is installed in the cabinet
 - e) The terminals of two appliances are not connected to the same plug
 - f) If changing the power cable, use one with 3 x 1.5 mm specifications² type H05VV-F or H05RR-F
 - g) It is essential that the coupling polarities of the free terminals are respected (Brown = Live; Blue = Neutral; Yellow-Green = Earth).

N.B. Make sure the characteristics of your household electrical power supply (voltage, maximum power and current) are compatible with those of your new oven.



EARTHING

- The system must have an earthing wire, distinguished by the yellow-green colour of the protective sleeve.
- All electric household appliances must be connected to earth.
- This wire, in its turn, is connected to an earth plate (formed by metal poles stuck deep into the ground), whose task is to disperse the current that may accidentally be present on the surface of the user appliances.



EARTH



Nominal Power 2.8 kW 12.70 A		230 V ~
Supply cord: 3 x 1.5 mm² type H05VV-F or H05RR-F		
Components	Oven	Nominal Power
oven light: 50 Watts	Bottom heating element	1.50 kiloWatts
roisserie motor: 4 Watts	Turbo heating element	2.50 kiloWatts
oven fan: 33 Watts	Top heating element	0.90 kiloWatts
cooling fan: 23 Watts	Grill heating element	1.80 kiloWatts
oven timer: --		

i IMPORTANT INFORMATION ABOUT WARRANTY

- Every electric household appliance is covered by full warranty in the terms covered in the handbook. Warranty is granted for the period provided for by the current national legislation. Nothing is owed for call-out charges.
- Further information can be found in the enclosed warranty terms.

i Directions for control bodies In accordance with DIN 44547 and EN 60350 standards

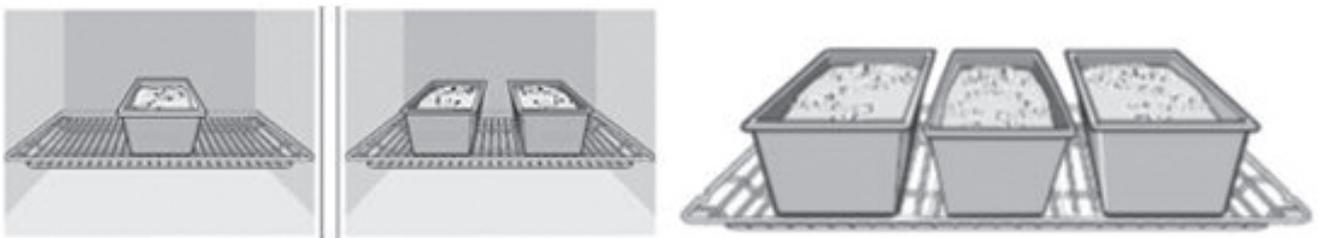
Baking

In accordance with DIN 44547 and EN 60350 standards

Dishes	Accessories	pre-heating (minutes)	Rack	Function position from bottom	Temperature (°C)	Time minutes
Biscuits*	Baking pan + baking paper	25	2		150-160	30-35
Small cakes*	Baking pan	8	3		165-175	30-35
Sponge cake with water*	Springform pan on the rack	8	3		165-175	37-42
Leavened sweet*	Baking pan	8	3		165-175	35-40
Apple pie*	Tin-plate springform pan Ø 20 cm directly	14	2		180-190	50-70

* Pre-heat the oven at max

In case of preparation of more cooking, is possible insert in the cooking compartment, two / three casseroles one next to it other.





Cooking guide table

Dishes	Weight (kg)	Accessories	pre-heating (minutes)	Rack position from bottom	Function	Temperature (°C)	Time minutes
Cheese Cake	1,5 – 4 kg	Cookware, uncovered onto the wire rack	15	2	ECO	160	50-70
Roast Beef	1 – 4 kg	Cookware, uncovered onto the wire rack	25	2		250	25-30
Meatloaf	1 – 4 kg	Baking paper on baking tray	20	3	ECO	200	45-50
Lasagne	1 – 3 kg	Cookware, uncovered onto the wire rack	15	3		200	45 - 60
Baked pasta	1 – 3 kg	Cookware, uncovered onto the wire rack	15	3		200	45 - 60
Roast veal	1-3 kg	Cookware, uncovered onto the wire rack	15	3	ECO	190 - 200	75 - 85
Pork loin	1-3 kg	Cookware, uncovered onto the wire rack	15	3		190	85
Pork shoulder	1-3 kg	Cookware, uncovered onto the wire rack	15	3	ECO	180 - 190	120 - 130
Roast rabbit	1-3 kg	Cookware, uncovered onto the wire rack	15	3		180 - 190	90 - 100
Turkey rump	2-4 kg	Cookware, uncovered onto the wire rack	15	3		170 - 180	150
Pork neck	2-4 kg	Cookware, uncovered onto the wire rack	15	3	ECO	170	160 - 170
Roast chicken or Roast guinea-fowl	1-2,5 kg	Cookware, uncovered onto the wire rack	15	3	ECO	200	65 - 70
Pork sausages	1,2 kg	wire grid	10	4		250	20-turn the food-11
Pork chops	1,2 kg	wire grid	-	4		250	26-turn the food-0
Hamburgers (EN60350)	2 kg	wire grid	10	4		250	18-turn the food-6
Pork belly	1.2 kg	wire grid	5	4		250	17-turn the food-6
Grilled chicken	1.2 kg	Grill rotisserie	-	-		250	40 - 50
6 - 9 Toast	-	wire grid	10	4		250	06-turn the food-03
Rainbow trout	0.8-1.6 kg	Cookware, uncovered onto the wire rack	15	3	ECO	170	60
Pizza	1.4 kg	baking tray	15	2		225	20 - 30
Bread ***	0.8 – 1 kg	baking paper on baking tray	20	3		200 - 210	30 - 40
Flat bread	0.5 – 1 kg	baking paper on baking tray	20	3		215 - 225	15 - 25
Ciambella cake	0.8 kg/ 1.6 kg	Cookware, uncovered onto the wire rack	15	3		180	40 - 45
Jam tart	0.8-1.6 kg	Cookware, uncovered onto the wire rack	15	3	ECO	160	30 - 35
Short pastry	0.8 kg/ 1.6 kg	Cookware, uncovered onto the wire rack	15	3	ECO	160 - 170	40 - 60
Cream puffs	0.8 kg	baking paper on baking tray	15	3	ECO	150 - 160	40 - 50
Angel food cake	0.8-1.6 kg	Cookware, uncovered onto the wire rack	10	3	ECO	160	35 - 40
Rice cake	1-2 kg	Cookware, uncovered onto the wire rack	15	3		160	40 - 50
8 - 10 Brioches	0.8-1 kg	baking paper on baking tray	15	3		170	25 - 30
16 Brioches	1.6 kg	baking paper on baking tray	15	2 - 4	ECO	150 - 160	30 - 35
Shortbread biscuits	1 kg	baking tray	8	3		170 - 180	25 - 35
2 frozen pizza	0,65 kg	baking paper on wire grid	10	3		190 - 210	10 - 20
4 frozen pizza	1,3 kg	baking paper on wire grid	10	2 - 4		180 - 200	25 - 30
15 frozen sandwiches	0.5 kg	baking paper on wire grid	15	2		170 - 190	5 - 15
30 frozen sandwiches	1.1 kg	baking paper on wire grid	15	2 - 4	ECO	170 - 190	10 - 15
8 frozen brioches	0.5 kg	baking paper on wire grid	10	3		150 - 170	25 - 35
16 frozen brioches *	1 kg	Cookware, uncovered onto the wire rack	15	2 - 4		170 - 180	35 - 45
3 frozen erbazzone **	1,8 kg	Cookware, uncovered onto the wire rack	15	2 - 4		190 - 210	60 - 70
5 frozen strudel	1,2 kg	Cookware, uncovered onto the wire rack	15	3		190 - 210	50 - 60
Frozen baked fried potatoes	1 kg	Baking paper on baking tray	20	3	ECO	160	50-70

* it is recommended to place the food in aluminum trays for oven, positioning them on the wire grid

** for the cooking of a portion we recommend positioning on the wire grid + baking paper on the 2nd level, for cooking 2 or + portions we recommend positioning on wire grid + baking paper on the 4th level

*** during the baking of the bread it is recommended to put a container with a little water inside the oven

PN:16171100A38209

