



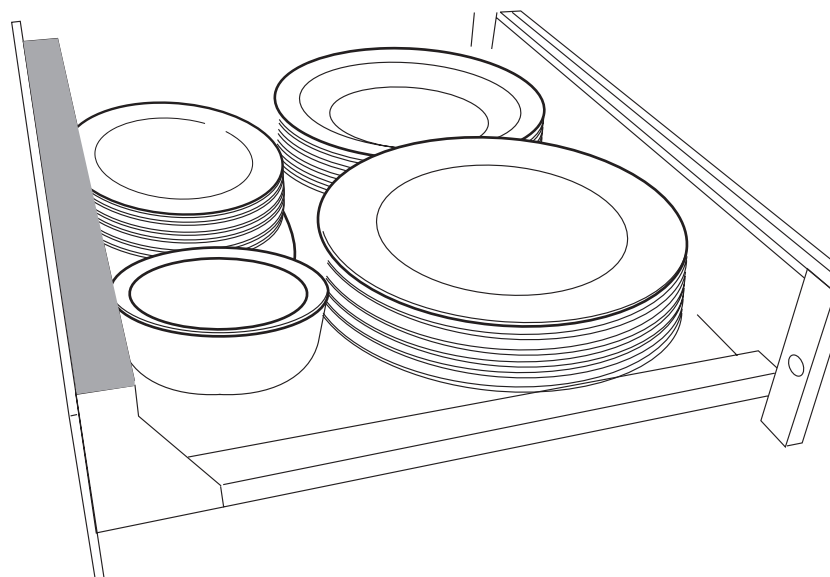
Master Kitchen

BUILT-IN WARMING DRAWER

Cassetto scaldavivande da incasso

Manuale per l'utente

MODEL:MKOD 6022-ED BK



Avvertenze e istruzioni di sicurezza	2
Rispetto dell'ambiente	4
Operazioni preliminari al primo utilizzo	5
Guida all'elettrodomestico	5
Pannello di controllo	6
Funzionamento	6
Impostazione delle funzioni	6
Impostazioni della temperatura.....	7
Durata	7
Capacità	7
Conservazione degli alimenti al caldo	8
Cottura a bassa temperatura	9
Cottura a bassa temperatura	10
Altri usi	16
Pulizia e manutenzione	17
Parte anteriore e interna dell'elettrodomestico	17
Guida alla soluzione dei problemi	19
Istruzioni per l'installazione sicura	21
Dimensioni di incasso	22
Dati tecnici	23
Protezione dell'ambiente	23

Avvertenze e istruzioni di sicurezza

Questo elettrodomestico è conforme a tutti i requisiti di sicurezza pertinenti. L'uso inappropriato, tuttavia, può causare lesioni personali e danni ai beni.

Per evitare il rischio di incidenti e danni all'elettrodomestico, consultare attentamente queste istruzioni prima dell'installazione e prima di utilizzare l'elettrodomestico per la prima volta. Queste istruzioni contengono note importanti sull'installazione, sulla sicurezza, sull'uso e sulla manutenzione.

Conservare queste istruzioni in un luogo sicuro e accertarsi che i nuovi utilizzatori ne conoscano il contenuto. Se l'elettrodomestico viene ceduto ad altri, cedere anche le relative istruzioni.

Avvertenze e istruzioni di sicurezza

Utilizzo corretto

- ▶ L'elettrodomestico non è destinato a utilizzi commerciali, ma all'uso domestico in ambienti residenziali.
- ▶ Non utilizzare l'elettrodomestico all'esterno,
- ▶ Ma solo negli ambienti domestici descritti in queste istruzioni per l'installazione e l'uso. Altri utilizzi non sono consentiti dal produttore e possono essere pericolosi.
- ▶ L'elettrodomestico può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di conoscenze ed esperienza solo sotto supervisione oppure se tali persone sono state istruite sull'uso sicuro e sono consapevoli dei relativi rischi.

Protezione dei bambini

- ▶ Tenere lontani dall'elettrodomestico i bambini di età inferiore a 8 anni, a meno che non vengano controllati costantemente.
- ▶ I bambini di età superiore a 8 anni possono adoperare l'elettrodomestico solo se sono stati istruiti sull'uso sicuro e sono consapevoli dei relativi rischi.
- ▶ Non consentire ai bambini di pulire l'elettrodomestico senza sorveglianza.
- ▶ L'elettrodomestico non è un giocattolo. Per evitare il rischio di lesioni, non lasciare che i bambini giochino con l'elettrodomestico o con i relativi comandi.
- ▶ Quando viene utilizzato, l'elettrodomestico si riscalda e rimane caldo per un po' di tempo anche dopo che è stato spento. Tenere lontani i bambini dall'elettrodomestico fino a quando non si sia raffreddato e non possano scottarsi.

- ▶ Tenere lontano dai neonati e dai bambini i materiali di imballaggio (ad es. pellicole alimentari, polistirene e involucri di plastica) per scongiurare il rischio di soffocamento. Smaltire o riciclare in sicurezza tutti i materiali di imballaggio non appena possibile.

Sicurezza tecnica

- ▶ L'installazione, la manutenzione e le riparazioni possono essere eseguite solo da persone qualificate e competenti, in conformità alle normative di sicurezza locali e nazionali. L'installazione, la manutenzione e le riparazioni eseguite da persone non qualificate possono essere pericolose.
- ▶ Un elettrodomestico danneggiato può essere pericoloso. Prima dell'installazione, accertarsi che l'elettrodomestico non presenti segni di danni. Non utilizzare un elettrodomestico pericoloso.
- ▶ La sicurezza elettrica di questo elettrodomestico può essere garantita solo se è collegato correttamente a terra. È molto importante rispettare e controllare regolarmente questo requisito di sicurezza fondamentale; in caso di dubbi, rivolgersi a un elettricista qualificato per un'ispezione dell'impianto elettrico domestico.
- ▶ Per evitare danni all'elettrodomestico, prima di collegarlo alla corrente accertarsi che i dati di collegamento (frequenza e tensione) riportati sulla targhetta corrispondano a quelli dell'impianto elettrico domestico. In caso di dubbi, consultare un elettricista qualificato.
- ▶ Non adoperare adattatori o prolunghe per collegare l'elettrodomestico all'alimentazione elettrica di rete, altrimenti non è possibile garantire la necessaria sicurezza dell'elettrodomestico (ad es. pericolo di surriscaldamento).
- ▶ Per motivi di sicurezza, questo elettrodomestico può essere utilizzato solo a incasso e solo in sedi fisse (non deve essere utilizzato, ad esempio, su imbarcazioni).
- ▶ Non aprire l'involucro dell'elettrodomestico. La manomissione dei collegamenti elettrici, dei componenti e delle parti meccaniche è estremamente pericolosa e può causare lesioni personali o malfunzionamenti.
- ▶ Nel periodo di copertura della garanzia dell'elettrodomestico, eventuali riparazioni devono essere effettuate solo da un tecnico dell'assistenza, altrimenti la garanzia non sarà più valida.

- ▶ Il produttore può garantire la sicurezza dell'elettrodomestico solo se vengono utilizzati i ricambi corretti.
- ▶ I componenti difettosi devono essere sostituiti solo con ricambi originali Midea. Se si stacca la spina dal cavo di collegamento o se l'elettrodomestico viene alimentato senza spina, deve essere collegato alla presa elettrica solo da un elettricista qualificato.
- ▶ Durante l'installazione, la manutenzione e le riparazioni, scollegare l'elettrodomestico dalla corrente elettrica. Accertarsi che l'elettrodomestico sia alimentato solo dopo che è stato installato o al termine delle operazioni di manutenzione o riparazione.
- ▶ Nelle zone soggette a infestazioni di blatte o altri parassiti, è molto importante tenere sempre pulito l'elettrodomestico e l'ambiente in cui è installato. Eventuali danni causati da blatte o altri parassiti non sono coperti dalla garanzia.

Uso corretto

- ▶ IL CASSETTO È PROGETTATO PER TENERE CALDI I CIBI, NON PER RISCALDARLI. ACCERTARSI CHE GLI ALIMENTI SIANO BEN CALDI QUANDO VENGONO COLLOCATI NEL CASSETTO SCALDAVIVANDE.
- ▶ Il cassetto o i piatti caldi potrebbero causare ustioni. Quando si utilizza l'elettrodomestico, proteggersi le mani indossando guanti o presine. Se le mani non sono ben asciutte, il calore dei materiali si trasferisce più rapidamente e può provocare scottature o ustioni.
- ▶ Non conservare contenitori di plastica oppure oggetti infiammabili nel cassetto scaldavivande, perché potrebbero fondersi o prendere fuoco quando viene acceso l'elettrodomestico, provocando un incendio.
- ▶ Poiché la temperatura irradiata è alta, se si lasciano oggetti vicino all'elettrodomestico mentre viene utilizzato, potrebbero prendere fuoco. Non utilizzare l'elettrodomestico per riscaldare l'ambiente.
- ▶ Non sostituire il tappetino antiscivolo fornito con l'elettrodomestico con tovaglie di carta da cucina o simili.
- ▶ Per evitare danni alle guide di scorrimento telescopiche, non appoggiare oggetti sopra il cassetto e non sovraccaricarlo. Le guide di scorrimento telescopiche sono in grado di sostenere un carico massimo di 25 kg.
- ▶ Se l'elettrodomestico viene installato dietro uno sportello di un mobile di cucina, può essere utilizzato solo con lo sportello del mobile aperto. Chiudere lo sportello del mobile solo dopo aver spento l'elettrodomestico.

- ▶ Nel cassetto non riscaldare vasi o barattoli di alimenti non aperti, perché la pressione interna potrebbe farli esplodere causando lesioni, ustioni o danni.
- ▶ La parte inferiore del cassetto diventa calda quando è acceso. Non toccarla quando il cassetto è aperto.
- ▶ Non utilizzare contenitori di plastica o alluminio, perché potrebbero fondersi ad alta temperatura e provocare incendi. Adoperare solo stoviglie di vetro, porcellana o materiali simili in grado di resistere al calore.
- ▶ L'apertura e la chiusura del cassetto carico richiedono particolare attenzione per evitare la fuoriuscita di liquidi dagli sfiati che potrebbero provocare un corto circuito dell'elettrodomestico.
- ▶ Se la temperatura è troppo bassa, negli alimenti potrebbero svilupparsi batteri. Accertarsi che la temperatura impostata sia sufficiente a mantenere caldi gli alimenti.

Pulizia e manutenzione

- ▶ Pericolo di lesioni.
Per pulire questo elettrodomestico non utilizzare apparecchi a vapore, perché il vapore potrebbe raggiungere i componenti elettrici e provocare un corto circuito.

Rispetto dell'ambiente

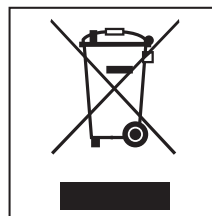
Smaltimento dei materiali di imballaggio

I materiali di imballaggio per il trasporto e la protezione sono riciclabili.

Accertarsi che gli involucri di plastica, i sacchetti ecc. siano smaltiti in sicurezza e tenerli lontani dalla portata di bambini e neonati per scongiurare il rischio di soffocamento.

Smaltimento dei vecchi elettrodomestici

Le apparecchiature elettriche ed elettroniche spesso contengono materiali che possono essere nocivi alla salute e all'ambiente se non vengono manipolati o gestiti correttamente. L'uso di tali materiali, tuttavia, è indispensabile per il corretto funzionamento dell'elettrodomestico.



Non smaltire tali materiali tra i rifiuti indifferenziati, ma conferirli in un centro di raccolta differenziata o rivolgersi al fornitore per ottenere assistenza. Accertarsi che i materiali conservati in attesa dello smaltimento non costituiscano un pericolo per i bambini.

Informazioni importanti

Collegamento elettrico

La spina dell'elettrodomestico deve essere collegata solo a una presa dotata di messa a terra. L'installazione della presa o la sostituzione del cavo di collegamento possono essere effettuate solo da un elettricista qualificato nel rispetto delle normative. Se non è possibile accedere alla spina dopo l'installazione, predisporre un interruttore sezionatore di tutti i poli dal lato dell'impianto, con una distanza tra i contatti di almeno 3 mm e protezione dei contatti garantita dall'impianto.

Operazioni preliminari al primo utilizzo

Dopo l'installazione dell'elettrodomestico e dopo un'interruzione della corrente, viene eseguito un test del display per 10 secondi. Contemporaneamente, si accende la ventola. Durante il test, l'elettrodomestico non può essere utilizzato.




Affiggere la targhetta supplementare per l'elettrodomestico fornita con la presente documentazione nell'apposito spazio nella sezione "Targhetta assistenza post-vendita".

Prima operazione di pulizia e riscaldamento

- Togliere il foglio protettivo e le etichette adesive.
- Togliere dal cassetto il tappetino antiscivolo e il cestello (se presente); pulire con una spugna imbevuta di acqua calda e un po' di detersivo liquido per i piatti. Asciugare con un panno morbido.
- Strofinare la parte interna e quella esterna dell'elettrodomestico adoperando solo un panno umido e asciugare con un panno morbido.
- Rimontare il tappetino antiscivolo nel cassetto.

Riscaldare il cassetto vuoto per almeno due ore.

- Accendere l'elettrodomestico toccando il sensore ▷ .

- Toccare ripetutamente il sensore  fino a quando si accende il LED.
- Toccare ripetutamente il sensore  fino a quando si accende il LED all'estrema destra.
- Toccare ripetutamente il sensore  fino a quando viene visualizzato "2h".
- Chiudere il cassetto.

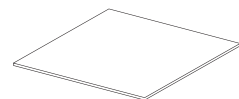
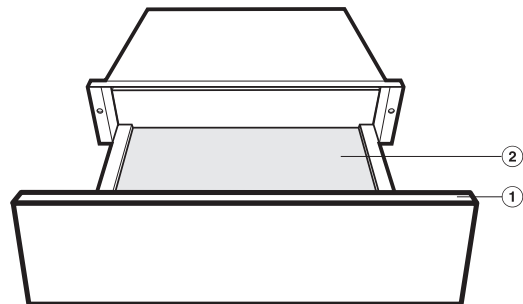
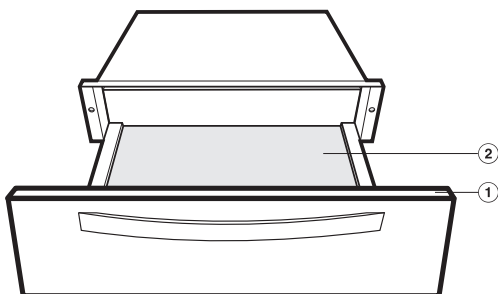
Il cassetto scaldavivande è dotato di meccanismo di chiusura automatica graduale.

È dotato anche di un interruttore a contatto che garantisce che l'elemento scaldante e la ventola dell'elettrodomestico entrino in funzione solo quando il cassetto è chiuso.

I componenti metallici sono coperti da un rivestimento protettivo che potrebbe emettere un lieve odore quando viene scaldato per la prima volta.

L'odore ed eventuali vapori scompariranno dopo breve tempo e non indicano un guasto dell'elettrodomestico. Ventilare adeguatamente la cucina quando l'elettrodomestico viene riscaldato per la prima volta.

Guida all'elettrodomestico











- ① Pannello di controllo
- ② Tappetino antiscivolo: per evitare che le stoviglie si spostino (accessorio opzionale)

Per elettrodomestici senza maniglia Premere la parte centrale del cassetto per aprirlo o chiuderlo. Quando è aperto, il cassetto fuoriesce leggermente ed è possibile tirarlo per estrarlo.




PANNELLO DI CONTROLLO







- | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Riscaldamento di tazze e bicchieri |  Pulsante di annullamento |
|  Riscaldamento di piatti |  Pulsante di avvio |
|  Mantenere caldi gli alimenti | <p>L'elettrodomestico può essere utilizzato per mantenere caldi gli alimenti e nello stesso tempo anche i piatti. Gli alimenti, però, devono essere coperti e i piatti devono essere asciutti.</p> <p>Attenzione: il riscaldamento dei piatti richiede più tempo e i piatti potrebbero diventare molto caldi.</p> |
|  Impostazione della temperatura | |
|  Impostazione della durata | |
|  Regolazione della temperatura e del tempo | |





Funzionamento

Impostazione delle funzioni

- 1) In stato di attesa, premere il tasto “” per avviare la funzione di riscaldamento di tazze e bicchieri a 40 °C.
- 2) Viene visualizzato “40 °C”.
- 3) Toccare “+” o “-” per regolare la temperatura.
- 4) Toccare “”, quindi “+” o “-” per regolare il tempo di riscaldamento.
- 5) Toccare “” per salvare la temperatura e il tempo.
- 5) Chiudere lo sportello. Viene emesso un segnale acustico e l'elettrodomestico comincia a funzionare.

Nota:


- 1) Durante l'impostazione dei parametri, è possibile premere altri tasti funzione per scegliere la modalità di funzionamento “”, “” e “”.
- 2) Prima di chiudere lo sportello, è possibile toccare “” per annullare l'impostazione; in tal modo, l'elettrodomestico torna in stato di attesa.




- 3) Durante il funzionamento, aprire lo sportello per accedere alla modalità di regolazione dei parametri e premere “+” o “-” per regolare la temperatura. Per modificare i parametri da regolare, è possibile premere “” o “”; per salvare l'impostazione, premere “”.
- 4) Dopo aver salvato l'impostazione, è possibile premere “” per accedere allo stato di attesa o chiudere lo sportello per avviare l'elettrodomestico.

Specifiche

- 1) Con l'elettrodomestico collegato alla corrente, aprire lo sportello. Viene emesso un segnale acustico, l'elettrodomestico accede allo stato di attesa e viene visualizzato “0”.
- 2) Nel processo di impostazione dell'orologio, se non viene eseguita alcuna operazione entro 3 minuti, il forno torna allo stato di attesa.
- 3) Se si preme un tasto, viene emesso il segnale acustico.
- 4) Per segnalare la fine della cottura, viene emesso un doppio segnale acustico.

Impostazioni della temperatura

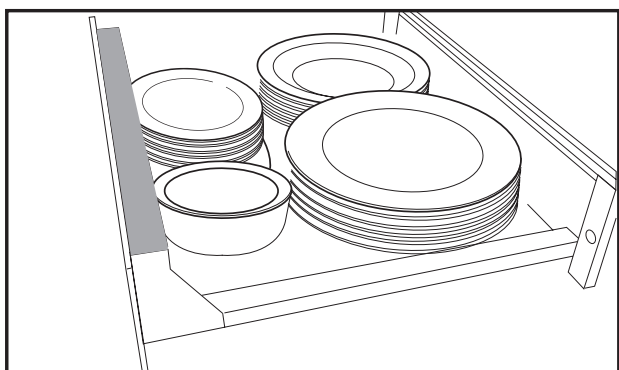
Ogni funzione ha un proprio intervallo di temperatura. Le temperature consigliate dal fabbricante sono stampate in grassetto. Toccando il sensore , è possibile variare la temperatura con incrementi di 5 °C. L'ultima temperatura selezionata viene attivata automaticamente alla successiva accensione del cassetto e viene visualizzata sul display.

Temperature °C*		
		
40	60	60
45	65	65
50	70	70
55	75	75
60	80	80

* Valori della temperatura approssimativi, misurati al centro del cassetto vuoto

Capacità

La quantità che è possibile caricare dipende principalmente dalle dimensioni e dal peso delle stoviglie. Non sovraccaricare il cassetto. La massima capacità di carico del cassetto è 25 kg. Se il cassetto non è caricato fino alla capacità massima, deve essere aperto o chiuso lentamente.



Gli esempi di caricamento seguenti sono riportati solo a scopo di suggerimento.

– preriscaldamento stoviglie:

6 piatti piani	Ø 26 cm
6 piatti fondi	Ø 23 cm
6 piatti da dessert	Ø 19 cm
1 vassoio ovale	32 cm
1 scodella media	Ø 16 cm
1 scodella piccola	Ø 13 cm

Conservazione degli alimenti al caldo

Impostazioni

Alimento	Coprire il contenitore?	Temperatura per l'impostazione 
Bistecca (poco cotta)	sì	65
Cibi cotti al forno o gratinati	sì	80
Carne arrosto	sì	75
Cibi cotti in casseruola	sì	80
Bastoncini di pesce	no	80
Carne al sugo	sì	80
Ortaggi in salsa	sì	80
Gulasch	sì	80
Purè di patate	sì	75
Piatto precotto	sì	80
Patate al forno / patate novelle	sì	75
Scaloppina impanata	no	80
Frittelle / frittelle di patate	no	80
Pizza	no	80
Patate bollite	sì	80
Salsa	sì	80
Strudel	no	80
Riscaldamento pane	no	65
Riscaldamento involtini	no	65

* A seconda del modello

* I contenitori dipendono dalla quantità, dagli alimenti o dal tipo di ricetta

Cottura a bassa temperatura

Che significa?

È una procedura di cottura in cui la temperatura di cottura è uguale o prossima alla temperatura finale desiderata per la parte interna dell'alimento. Nella cottura tradizionale, la temperatura di cottura è sempre superiore alle temperature desiderate per gli alimenti pronti da mangiare. Con la cottura a bassa temperatura, la carne viene cotta a bassa temperatura per lungo tempo. Adoperando questo metodo, la carne perde meno liquido (si spezzano meno molecole) e conserva le caratteristiche organolettiche (vitamine, proteine e così via), la freschezza, il sapore e la succosità.

Questo metodo di cottura è particolarmente idoneo per cuocere grossi pezzi di carne tenera.

Per una cottura di precisione, si consiglia l'uso di un termometro per alimenti dedicato per controllare la temperatura della parte interna dell'alimento.

Temperatura interna

Nel cassetto scaldavivande è possibile cuocere alimenti con una temperatura interna fino a 70 °C. La carne che richiede una cottura a una temperatura interna superiore a 70 °C non può essere cotta nel cassetto scaldavivande.

L'indicazione della temperatura interna indica il grado di cottura della parte centrale di un pezzo di carne. Più bassa è la temperatura interna, meno cotta è la parte centrale della carne:

45-50 °C = poco cotta

55-60 °C = cottura media

65 °C = ben cotta

Utilizzo

1. Preriscaldare il vano per 15 minuti a 70 °C.
2. Coprire adeguatamente la carne con una pellicola alimentare.
3. La durata della cottura dipende dalle dimensioni dei singoli pezzi di carne (v. tabella)

4. Collocare la carne coperta su un piatto e calcolare il tempo con un cronometro.
5. Abbrustolire la carne per renderla saporita (v. tabella)

Cottura a bassa temperatura

Tabella di cottura

Manzo e vitello					
Parte	Spessore	Grado di cottura	Tempo	Tempo di abbrustolimento e indicazioni	
Filetto intero	50 mm	Poco cotta	1 h e 35 min	90 secondi per il lato esterno con il forno alla massima potenza	
		Cottura media	2 h e 35 min		
		Ben cotta	3 h e 30 min	3 minuti per il lato esterno con il forno a potenza medio-alta	
	60 mm	Poco cotta	1 h e 45 min	90 secondi per il lato esterno con il forno alla massima potenza	
		Cottura media	2 h e 50 min		
		Ben cotta	4 h	3 minuti per il lato esterno con il forno a potenza medio-alta	
	70 mm	Poco cotta	2 h	90 secondi per il lato esterno con il forno alla massima potenza	
		Cottura media	3 h		
		Ben cotta	4 h e 40 min	3 minuti per il lato esterno con il forno a potenza medio-alta	
Medaglioni Costata di manzo Fiorentina Bistecca di girello	20 mm	Poco cotta	50 min	90 secondi per lato con il forno alla massima potenza	
		Cottura media	1 h e 30 min		
		Ben cotta	2 h	3 minuti per lato con il forno a potenza medio-alta	
	30 mm	Poco cotta	1 h e 5 min	90 secondi per lato con il forno alla massima potenza	
		Cottura media	1 h e 50 min		
		Ben cotta	2 h e 20 min	3 minuti per lato con il forno a potenza medio-alta	
	40 mm	Poco cotta	1 h e 20 min	2 minuti per lato con il forno alla massima potenza	
		Cottura media	2 h e 10 min		
		Ben cotta	3 h	4 minuti per lato con il forno a potenza medio-alta	
	Lombo di manzo Roast beef	60 mm	Poco cotta	1 h e 45 min	4 minuti per il lato esterno con il forno a potenza medio-alta
			Cottura media	2 h e 50 min	
			Ben cotta	4 h	6 minuti per il lato esterno con il forno a media potenza
70 mm		Poco cotta	2 h	4 minuti per il lato esterno con il forno a potenza medio-alta	
		Cottura media	3 h		
		Ben cotta	4 h e 40 min	6 minuti per il lato esterno con il forno a media potenza	
80 mm		Poco cotta	2 h e 20 min	4 minuti per il lato esterno con il forno a potenza medio-alta	
		Cottura media	3 h e 30 min		
		Ben cotta	5 h e 40 min	6 minuti per il lato esterno con il forno a media potenza	

Cottura a bassa temperatura

Carne di suino					
Parte	Spessore	Grado di cottura	Tempo	Tempo di abbrustolimento e indicazioni	
Filetto intero	40 mm	Cottura media	2 h e 20 min	90 secondi per il lato esterno con il forno alla massima potenza	
		Ben cotta	3 h e 10 min	3 minuti per il lato esterno con il forno a potenza medio-alta	
	50 mm	Cottura media	2 h e 35 min	90 secondi per il lato esterno con il forno alla massima potenza	
		Ben cotta	3 h e 25 min	3 minuti per il lato esterno con il forno a potenza medio-alta	
	60 mm	Cottura media	3 h	90 secondi per il lato esterno con il forno alla massima potenza	
		Ben cotta	4 h e 5 min	3 minuti per il lato esterno con il forno a potenza medio-alta	
Prosciutto disossato Involtini Arrosto di maiale Lombata di maiale	30 mm	Cottura media	1 h e 50 min	2 minuti per il lato esterno con il forno ad alta potenza	
		Ben cotta	2 h e 40 min	3 minuti per il lato esterno con il forno a potenza medio-alta	
	40 mm	Cottura media	2 h e 20 min	2 minuti per il lato esterno con il forno ad alta potenza	
		Ben cotta	3 h e 10 min	3 minuti per il lato esterno con il forno a potenza medio-alta	
	50 mm	Cottura media	2 h e 35 min	4 minuti per il lato esterno con il forno a potenza medio-alta	
		Ben cotta	3 h e 25 min	6 minuti per il lato esterno con il forno a media potenza	
	60 mm	Cottura media	3 h	4 minuti per il lato esterno con il forno a potenza medio-alta	
		Ben cotta	4 h e 5 min	6 minuti per il lato esterno con il forno a media potenza	
	70 mm	Cottura media	3 h e 20 min	4 minuti per il lato esterno con il forno a potenza medio-alta	
		Ben cotta	4 h e 45 min	6 minuti per il lato esterno con il forno a media potenza	
	80 mm	Cottura media	3 h e 40 min	4 minuti per il lato esterno con il forno a potenza medio-alta	
		Ben cotta	5 h e 30 min	6 minuti per il lato esterno con il forno a media potenza	
	Braciola di lonza	10 mm	Cottura media	1 h e 10 min	60 secondi per lato con il forno alla massima potenza
			Ben cotta	1 h e 30 min	2 minuti per lato con il forno alla massima potenza
20 mm		Cottura media	1 h e 30 min	90 secondi per lato con il forno alla massima potenza	
		Ben cotta	2 h e 10 min	3 minuti per lato con il forno ad alta potenza	

Cottura a bassa temperatura

Pollame				
Parte	Spessore	Grado di cottura	Tempo	Tempo di abbrustolimento e indicazioni
Petto di pollo	25 mm	Cottura media	1 h e 30 min	60 secondi per lato con il forno alla massima potenza
		Ben cotta	2 h	90 secondi per lato con il forno alla massima potenza
	35 mm	Cottura media	1 h e 45 min	60 secondi per lato con il forno alla massima potenza
		Ben cotta	2 h e 20 min	90 secondi per lato con il forno ad alta potenza
Petto/filetto di anatra	35 mm	Poco cotta	1 h	4 minuti per la pelle con il forno a potenza medio-alta
		Cottura media	1 h e 30 min	4 minuti per la pelle con il forno a potenza medio-alta
		Ben cotta	2 h	4 minuti per la pelle con il forno a potenza medio-alta
	40 mm	Poco cotta	1 h e 45 min	4 minuti per la pelle con il forno a potenza medio-alta
		Cottura media	2 h e 20 min	4 minuti per la pelle con il forno a potenza medio-alta
		Ben cotta	3 h	4 minuti per la pelle con il forno a potenza medio-alta
Petto di tacchino	40 mm	Cottura media	3 h	90 secondi per lato con il forno alla massima potenza
		Ben cotta	4 h	3 minuti per lato con il forno ad alta potenza
	50 mm	Cottura media	3 h e 50 min	90 secondi per lato con il forno alla massima potenza
		Ben cotta	5 h	3 minuti per lato con il forno ad alta potenza
Medaglione di fegato d'oca	10 mm	Cottura media	30 min	60 secondi per lato con il forno alla massima potenza
	20 mm	Cottura media	40 min	60 secondi per lato con il forno alla massima potenza
	30 mm	Cottura media	50 min	60 secondi per lato con il forno alla massima potenza
Fegato d'oca intero	35 mm	Cottura media	48 min	90 secondi per il lato esterno con il forno alla massima potenza
	45 mm	Cottura media	1 h	90 secondi per il lato esterno con il forno alla massima potenza
	55 mm	Cottura media	1 h e 15 min	90 secondi per il lato esterno con il forno alla massima potenza

Cottura a bassa temperatura

Agnello				
Parte	Spessore	Grado di cottura	Tempo/ Temperatura	Tempo di abbrustolimento e indicazioni
Carré di agnello	40 mm	Poco cotta	1 h e 20 min	90 secondi per il lato esterno con il forno alla massima potenza 3 minuti per il lato esterno con il forno a potenza medio-alta
		Cottura media	2 h e 10 min	
		Ben cotta	3 h	
	50 mm	Poco cotta	1 h e 35 min	90 secondi per il lato esterno con il forno alla massima potenza 3 minuti per il lato esterno con il forno a potenza medio-alta
		Cottura media	2 h e 35 min	
		Ben cotta	3 h e 30 min	
	60 mm	Poco cotta	1 h e 45 min	90 secondi per il lato esterno con il forno alla massima potenza 3 minuti per il lato esterno con il forno a potenza medio-alta
		Cottura media	2 h e 50 min	
		Ben cotta	4 h	
Sella di agnello	60 mm	Poco cotta	1 h e 45 min	3 minuti per il lato esterno con il forno alla massima potenza 4 minuti per il lato esterno con il forno a potenza medio-alta
		Cottura media	2 h e 50 min	
		Ben cotta	4 h	
	70 mm	Poco cotta	2 h	3 minuti per il lato esterno con il forno alla massima potenza 4 minuti per il lato esterno con il forno a potenza medio-alta
		Cottura media	3 h	
		Ben cotta	4 h e 40 min	
	80 mm	Poco cotta	2 h e 20 min	3 minuti per il lato esterno con il forno alla massima potenza 4 minuti per il lato esterno con il forno a potenza medio-alta
		Cottura media	3 h e 30 min	
		Ben cotta	5 h e 40 min	
Cosciotto di agnello disossato	60 mm	Poco cotta	1 h e 45 min	2 minuti per il lato esterno con il forno alla massima potenza 3 minuti per il lato esterno con il forno a potenza medio-alta
		Cottura media	2 h e 50 min	
		Ben cotta	4 h	
	70 mm	Poco cotta	2 h	2 minuti per il lato esterno con il forno alla massima potenza 3 minuti per il lato esterno con il forno a potenza medio-alta
		Cottura media	3 h	
		Ben cotta	4 h e 40 min	
	80 mm	Poco cotta	2 h e 20 min	2 minuti per il lato esterno con il forno alla massima potenza 3 minuti per il lato esterno con il forno a potenza medio-alta
		Cottura media	3 h e 30 min	
		Ben cotta	5 h e 40 min	
Costolette di agnello	10 mm	Poco cotta	35 min	60 secondi per lato con il forno alla massima potenza 90 secondi per lato con il forno alla massima potenza
		Cottura media	1 h e 10 min	
		Ben cotta	2 h	
	20 mm	Poco cotta	50 min	60 secondi per lato con il forno alla massima potenza 90 secondi per lato con il forno alla massima potenza
		Cottura media	1 h e 30 min	
		Ben cotta	2 h e 30 min	

Cottura a bassa temperatura

Uova			
Dimensioni	Peso	Tempo	Note:
Molto grandi	Almeno 73 g	2 h e 20 min	
		2 h e 30 min	
		3 h e 10 min	
Grandi	Da 63 a 73 g	2 h e 11 min	
		2 h e 31 min	
		3 h e 1 min	
Cottura media	Da 53 a 63 g	2 h e 5 min	
		2 h e 25 min	
		2 h e 55 min	
Piccole	Max 53	2 h	
		2 h e 20 min	
		2 h e 50 min	

Altri usi

Tipo di alimento	Contenitore	Coprire il contenitore?	Temperatura per l'impostazione	Durata (ore)
Scongelamento di bacche	Piatto	no	65 °C	1 ora
Scongelamento verdure congelate	Piatto	no	65 °C	1 ora
Impasto lievitato	Scodella	sì	45 °C	1/2 ora
Yogurt	Vasetti per yogurt con coperchi	sì	45 °C	6 ore
Cioccolato fuso	Scodella	no	50 °C	1 ora
Tisane oleose	Scodella coperta con pellicola alimentare	sì	75 °C	4 ore
Tisane acquose	Scodella coperta con pellicola alimentare	sì	65 °C	4 ore
Pomodori secchi	Piatto con carta da forno	no	60 °C	20 ore
Verdura disidratata	Piatto	no	60 °C	12 ore
Frutta disidratata a fette	Piatto	no	60 °C	12 ore
Erbe disidratate	Piatto	no	70 °C	4 ore
Pane secco per briciole	Piatto	no	80 °C	4 ore
Pesce conservato in olio	Contenitore di plastica per forno a microonde	coprire e aprire gli sfiati	50 °C	1 o 2 h, a seconda della dimensione
Pane bianco tostato	Piatto	no	80 °C	2 ore
Stufato a lenta cottura	Contenitore in pirex	sì	80 °C	Da 1 a 12 ore

* A seconda del modello



Pericolo di lesioni.

Per pulire questo elettrodomestico non utilizzare apparecchi a vapore, perché il vapore potrebbe raggiungere i componenti elettrici e provocare un corto circuito.

Pericolo di danni.

Detergenti non adatti possono danneggiare le superfici dell'elettrodomestico. Per pulire l'elettrodomestico, adoperare solo detersivo liquido per i piatti.

Pulire e asciugare perfettamente l'elettrodomestico prima dell'uso. Lasciare raffreddare l'elettrodomestico prima di pulirlo.

Parte anteriore e interna dell'elettrodomestico

Eventuali incrostazioni devono essere rimosse immediatamente.

In caso contrario, potrebbe diventare impossibile toglierle e le superfici potrebbero alterarsi o scolorirsi.

Pulire tutte le superfici con una spugna pulita e una soluzione di acqua calda e detersivo liquido per i piatti. Asciugare con un panno morbido.

È possibile utilizzare anche un panno morbido e pulito in microfibra senza detersivi.

Tutte le superfici sono sensibili ai graffi. Se le superfici di vetro si graffiano, potrebbero rompersi.

L'uso di detersivi non idonei può alterare o scolorire le superfici.

Pulizia e manutenzione

Per evitare di danneggiare le superfici dell'elettrodomestico, non utilizzare:

- detergenti contenenti soda, ammoniaca, acidi o cloruri;
- detergenti contenenti sostanze anticalcare;
- detergenti abrasivi (ad es. detergenti cremosi e in polvere);
- detergenti contenenti solventi;
- detergenti per l'acciaio inox;
- detergenti per lavastoviglie;
- spray per i forni;
- detergenti per vetri;
- spugne e spazzole abrasive dure (ad es. pagliette);
- raschietti metallici affilati.

Tappetino antiscivolo

Togliere il tappetino antiscivolo dal cassetto prima di pulirlo.

- Pulire il tappetino antiscivolo solo a mano, con una soluzione di acqua calda e un po' di detersivo liquido per i piatti, poi asciugarlo con un panno.


Ricollocare il tappetino antiscivolo nel cassetto solo quando è perfettamente asciutto.




Non lavare il tappetino antiscivolo in lavatrice o in lavastoviglie.

Non collocare il tappetino antiscivolo nel forno per asciugarlo.



Guida alla soluzione dei problemi

La guida seguente consente di risolvere problemi lievi dell'elettrodomestico (ad es. quelli dovuti a un utilizzo errato) senza bisogno di rivolgersi all'assistenza tecnica.

 L'installazione e le riparazioni delle apparecchiature elettriche possono essere eseguite solo da persone qualificate, in conformità alle normative di sicurezza locali e nazionali. Eventuali riparazioni eseguite da persone non qualificate possono essere pericolose.

Problema	Causa possibile	Soluzione
L'elettrodomestico non si riscalda.	La spina non è collegata correttamente alla presa di corrente, per cui l'elettrodomestico non si accende.	Inserire correttamente la spina nella presa e accendere l'elettrodomestico.
	Il fusibile di rete si è bruciato.	Resettare l'interruttore differenziale nel vano fusibili di rete (per le caratteristiche nominali del fusibile, si veda la targhetta). Dopo il reset dell'interruttore differenziale nel vano fusibili di rete, se l'elettrodomestico viene acceso e ancora non riscalda, rivolgersi a un elettricista qualificato.
Gli alimenti non sono abbastanza caldi.	La funzione di conservazione degli alimenti al caldo  non è selezionata.	Selezionare la funzione corretta.
	La temperatura impostata è insufficiente.	Selezionare una temperatura superiore.
	Gli sfiati sono coperti.	Accertarsi che l'aria possa circolare liberamente.
Gli alimenti sono troppo caldi.	La funzione di conservazione degli alimenti al caldo  non è selezionata.	Selezionare la funzione corretta.
	La temperatura impostata è eccessiva.	Selezionare una temperatura inferiore.
Le stoviglie non sono abbastanza calde.	La funzione di riscaldamento dei piatti  non è selezionata.	Selezionare la funzione corretta.
	La temperatura impostata è insufficiente.	Selezionare una temperatura superiore.
	Gli sfiati sono coperti.	Accertarsi che l'aria possa circolare liberamente.
	Il riscaldamento delle stoviglie non è durato abbastanza.	Il tempo necessario per il riscaldamento delle stoviglie dipende da vari fattori (v. "Riscaldamento delle stoviglie").

Guida alla soluzione dei problemi

Problema	Causa possibile	Soluzione
Le stoviglie sono troppo calde.	La funzione di riscaldamento dei piatti  o delle tazze e dei bicchieri  non è selezionata.	Selezionare la funzione corretta.
	La temperatura impostata è eccessiva.	Selezionare una temperatura inferiore.
Quando si utilizza il cassetto, si sente un rumore.	Il rumore è causato dalla ventola che distribuisce il calore in maniera omogenea nel cassetto. Quando si utilizza la funzione di conservazione degli alimenti al caldo e la funzione di cottura a bassa temperatura, la ventola funziona in maniera intermittente.	Non si tratta di un guasto.

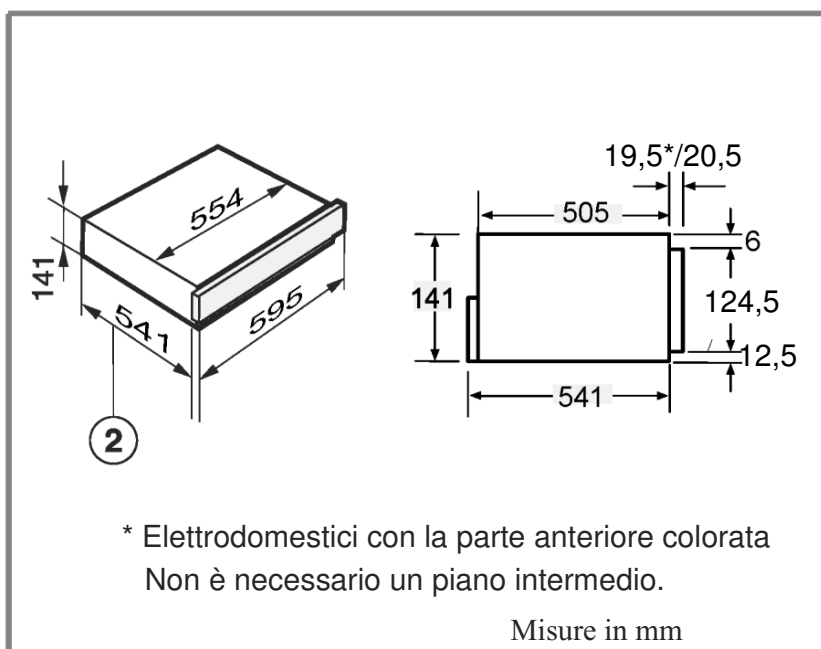
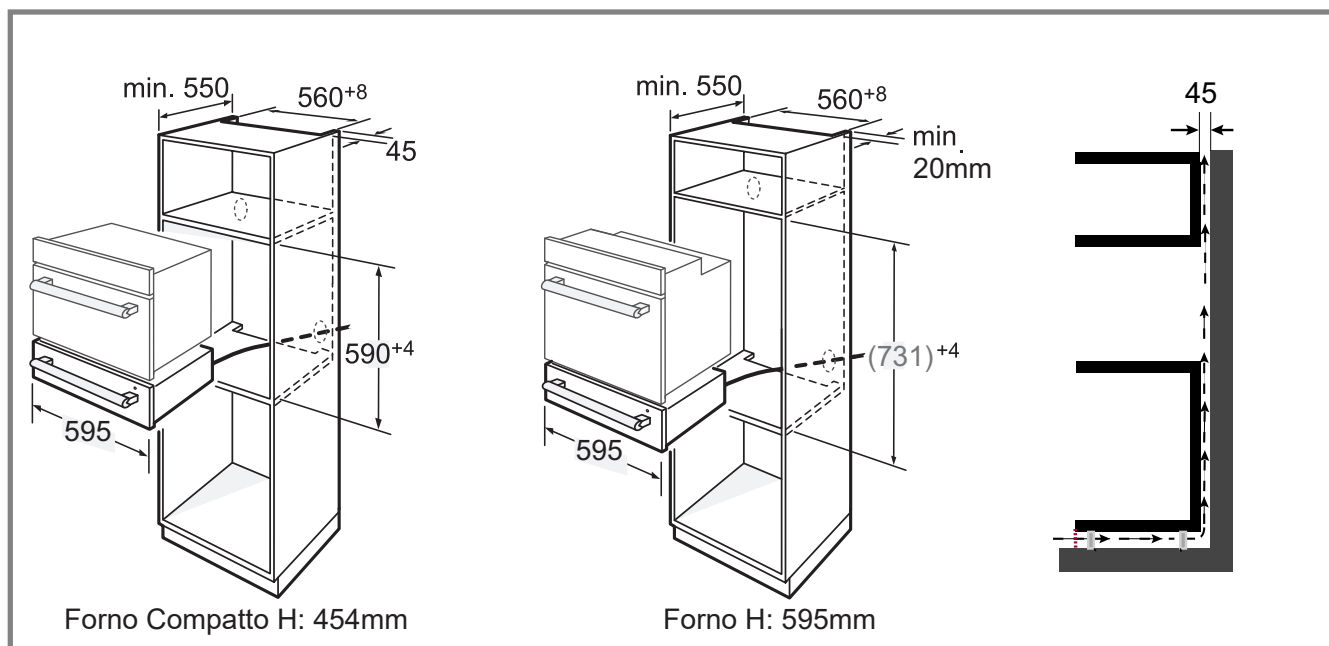
Istruzioni per l'installazione sicura

- ▶ Prima di collegare l'elettrodomestico alla rete elettrica, accertarsi che i dati di collegamento sulla targhetta (tensione e frequenza) corrispondano a quelli della rete elettrica, altrimenti l'elettrodomestico potrebbe subire danni. In caso di dubbi, consultare un elettricista qualificato.
- ▶ Una volta incassato l'elettrodomestico, la presa e l'interruttore di accensione devono essere facilmente accessibili.
- ▶ Il cassetto scaldavivande può essere incassato solo con elettrodomestici compatibili, come indicato dal produttore. Il produttore non può garantire un funzionamento privo di problemi se l'elettrodomestico viene utilizzato assieme ad altre apparecchiature la cui compatibilità non sia indicata dal produttore.
- ▶ Quando il cassetto scaldavivande viene incassato con un altro elettrodomestico compatibile, deve essere montato su uno scaffale fisso nel vano. Accertarsi che il vano sia in grado di sostenere il peso dell'elettrodomestico e dell'altra apparecchiatura.
- ▶ Se l'apparecchiatura in combinata viene collocata direttamente sopra il cassetto scaldavivande incassato, non è necessario frapporre uno scaffale tra i due elettrodomestici.
- ▶ L'elettrodomestico deve essere incassato in modo da poter vedere il contenuto del cassetto, per evitare scottature dovute a fuoriuscite di cibi caldi. Lo spazio deve essere tale da poter estrarre il cassetto interamente.
- ▶ Il cassetto scaldavivande è disponibile in due modelli che si distinguono per l'apertura dello sportello.
Per determinare lo **spazio totale necessario nell'incasso**, occorre sommare le dimensioni di incasso del cassetto scaldavivande a quelle dell'elettrodomestico in combinata.

Per l'incasso dell'elettrodomestico, è essenziale attenersi alle relative istruzioni per l'installazione e l'uso.

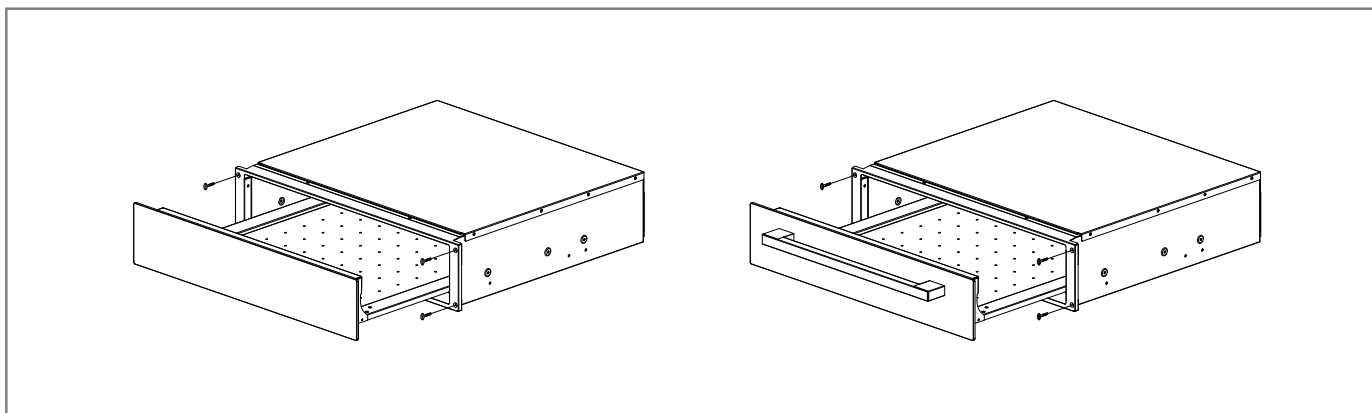
Tutte le dimensioni nel presente manuale sono fornite in mm.

Dimensioni di incasso



- ① Foro di ventilazione necessario in combinata con un forno pirolitico
- ② Dimensioni di incasso incluso il collegamento del cavo alla presa di corrente
Cavo di collegamento
L = 1000 mm
- * Elettrodomestici con parte anteriore in vetro
- * Elettrodomestici con parte anteriore in metallo

NOTA:
La potenza massima degli elettrodomestici compatti è 3350 W.



Dati tecnici

Alimentazione:	220-240 V
	50/60 Hz
Carico totale collegato:	1000 W

Protezione dell'ambiente

Disimballare l'elettrodomestico e smaltire l'imballo rispettando l'ambiente.

Protezione dell'ambiente



Questo elettrodomestico è etichettato in conformità alla Direttiva europea 2012/19/CE riguardante i rifiuti costituiti da apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE). Le linee guida indicano le procedure di restituzione e riciclo degli elettrodomestici usati in conformità alle leggi vigenti.



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

Warning and Safety instructions 2

Caring for the environment 4

Before using for the first time 5

Guide to the appliance 5

Control panel 6

Operation 6

Function settings 6

Temperature settings 8

Duration 8

Capacity 8

Keeping food warm 9

Low temperature cooking 10

Other uses 17

Cleaning and care 18

Problem solving guide 20

Safety instructions for installation 22

Building-in dimensions 23

Technical data 24

Environmental protection 24

Warning and Safety instructions

This appliance complies with all relevant safety requirements. Inappropriate use can, however, lead to personal injury and damage to property.

To avoid the risk of accidents and damage to the appliance, please read these instructions carefully before installation and before using it for the first time. They contain important notes on installation, safety, use and maintenance.

Keep these instructions in a safe place and ensure that new users are familiar with the content. Pass them on to any future owner.

Warning and Safety instructions

Correct application

- ▶ The appliance is not designed for commercial use. It is intended for use in domestic households and similar working and residential environments.
- ▶ The appliance is not intended for outdoor use.
- ▶ It is intended for domestic use only as described in these operating and installation instructions. Any other usage is not supported by the manufacturer and could be dangerous.
- ▶ The appliance can only be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, if they are supervised whilst using

it, or have been shown how to use it in a safe way and understand the hazards involved.

- ▶ This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shop, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.

Safety with children

- ▶ Children under 8 years of age must be kept away from the appliance unless they are constantly supervised.

- ▶ Children 8 years and older may only use the appliance if they have been shown how to use it in a safe way and understand the hazards involved.
- ▶ Children must not be allowed to clean the appliance unsupervised.
- ▶ This appliance is not a toy! To avoid the risk of injury, do not let children play with the appliance or its controls.
- ▶ The appliance gets hot when in use and remains hot for quite a while after being switched off. Keep children well away from the appliance until it has cooled down and there is no danger of burning.
- ▶ Packaging, e.g. cling film, polystyrene and plastic wrappings, must be kept out of the reach of babies and children. Danger of suffocation. Dispose of or recycle all packaging safely as soon as possible.
- ▶ To avoid the risk of damage to the appliance, make sure that the connection data (frequency and voltage) on the data plate corresponds to the household supply, before connecting the appliance to the mains supply. Consult a qualified electrician if in any doubt.
- ▶ Do not connect the appliance to the mains electricity supply by a multi-socket adapter or an extension lead. These do not guarantee the required safety of the appliance (e.g. danger of overheating).
- ▶ For safety reasons, this appliance may only be used when it has been built in. This appliance must not be used in a non-stationary location (e.g. on a ship).
- ▶ Do not open the casing of the appliance. Tampering with electrical connections or components and mechanical parts is highly dangerous to the user and can cause operational faults.

Technical safety

- ▶ Installation, maintenance and repair work may only be carried out by a suitably qualified and competent person in strict accordance with national and local safety regulations. Installation, maintenance and repairs by unqualified persons could be dangerous.
- ▶ A damaged appliance can be dangerous. Before installation, check the appliance for visible signs of damage. Do not use a damaged appliance.
- ▶ The electrical safety of this appliance can only be guaranteed when correctly earthed. It is most important that this basic safety requirement is observed and regularly tested, and where there is any doubt, the household wiring system should be inspected by a qualified electrician.
- ▶ While the appliance is under guarantee, repairs should only be undertaken by a service technician. Otherwise the guarantee is invalidated.
- ▶ The manufacturer can only guarantee the safety of the appliance when replacement parts are used. Faulty components must only be replaced by genuine Midea original spare parts.
- ▶ If the plug is removed from the connection cable or if the appliance is supplied without a plug, the appliance must be connected to the electrical supply by a suitably qualified electrician.
- ▶ The appliance must be disconnected from the mains electricity supply during installation, maintenance and repair work. Ensure that power is not supplied to the appliance until after it has been installed or until any maintenance or repair work has been carried out.

- ▶ In areas which may be subject to infestation by attention to cockroaches or other vermin, pay particular keeping the appliance and its surroundings in a clean condition at all times. Any damage which may be caused by cockroaches or other vermin will not be covered by the guarantee.
- ▶ If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- ▶ The power cord can only be routed through the hole in the bottom of the cabinet to avoid touching the back shell of the oven.
- ▶ If you overload the drawer, or sit or lean on it, the telescopic runners will be damaged. The telescopic runners can support a maximum load of 25 kg.
- ▶ If the appliance is installed behind a kitchen furniture door, it may only be used with the furniture door open. Only close the door if the appliance is switched off.

- ▶ Do not heat up unopened tins or jars of food in the drawer, as pressure will build up in the tin or jar causing it to explode. This could result in injury and scalding or damage.
- ▶ The underside of the drawer gets hot when switched on. Be careful not to touch it when the drawer is open.
- ▶ Do not use plastic or aluminium containers. These melt at high temperatures and could catch fire. Use only heat-resistant crockery made of glass, porcelain, etc.
- ▶ Take care when opening and closing the loaded drawer, that liquids do not spill over and get through the vents. This can cause the appliance to short circuit.
- ▶ Bacteria can develop on the food if the temperature is too low. Make sure that you set a high enough temperature to keep food warm.

Correct use

▶ THE DRAWER IS DESIGNED TO KEEP HOT FOOD WARM AND NOT TO WARM FOOD UP. ENSURE FOOD IS REALLY HOT WHEN PLACED IN SIDE THE WARMING DRAWER.

- ▶ You could burn yourself on the hot drawer or crockery. Protect your hands with heat-resistant pot holders or gloves when using the appliance. Do not let them get wet or damp, as this causes heat to transfer through the the material more quickly with the risk of scalding or burning yourself.
- ▶ Do not store any plastic containers or flammable objects in the warming drawer. They could melt or catch fire when the appliance is switched on, causing a fire hazard.
- ▶ Due to the high temperatures radiated, objects left near the appliance when it is in use could catch fire. Do not use the appliance to heat up the room.
- ▶ Never replace the anti-slip mat supplied with the appliance with paper kitchen towel or similar.

Cleaning and care

- ▶ Danger of injury.
Do not use a steam cleaning appliance to clean this appliance. The steam could reach electrical components and cause a short circuit.
- ▶ Do not immerse the appliance in water or other liquid when cleaning.

Caring for the environment

Disposal of the packing material

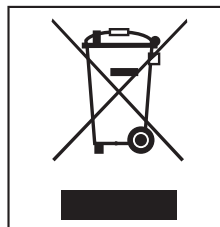
The transport and protective packing has been selected from materials which are environmentally friendly for disposal, and should be recycled.

Ensure that any plastic wrappings, bags, etc. are disposed of safely and kept out of the reach of babies and young children. Danger of suffocation.

Disposal of your old appliance

Electrical and electronic appliances often contain materials which, if handled or disposed of incorrectly, could be potentially hazardous to human health and to the environment. They are, however, essential for the correct functioning of your appliance.

Please do not therefore dispose of it with your household waste.



Please dispose of it at your local community waste collection/recycling centre or contact your dealer for advice. Please ensure that it presents no danger to children while being stored for disposal.

Important information

Electrical connection

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

Before using for the first time

A display test is carried out for 10 seconds after the appliance has been installed and after a power cut. The fan comes on at the same time. The appliance cannot be used during this time.

Please stick the extra data plate for the appliance supplied with this documentation in the space provided in the "After sales service, data plate" section of this booklet.

Cleaning and heating up for the first time

- Remove any protective foil and sticky labels.
- Remove the anti-slip mat and, if applicable, the rack from the drawer, and sponge both with warm water and a little washing-up liquid. Dry using a soft cloth.
- Wipe the appliance inside and out with a damp cloth only, and then dry with a soft cloth.
- Replace the anti-slip mat and the rack (if applicable) in the drawer.

Then heat the empty drawer for at least two hours.

- Switch the appliance on by touching the ► sensor.
- Touch the ≡ sensor repeatedly until the LED light.

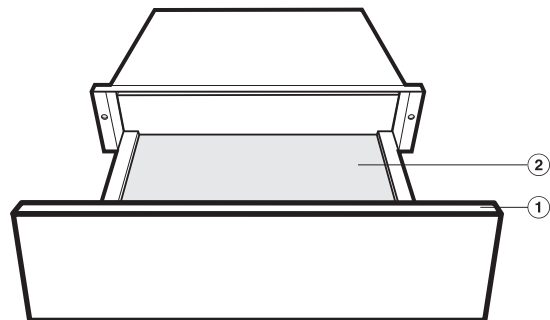
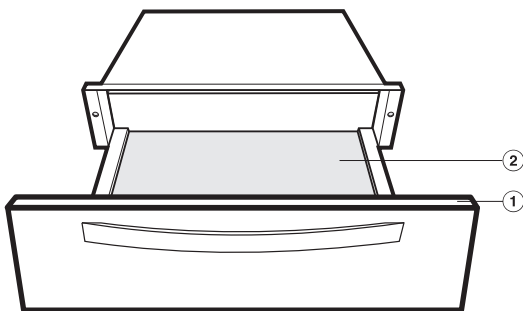
- Touch the 🔔 sensor repeatedly until the LED on the far right lights up.
- Touch the Ⓛ sensor repeatedly until 2h lights up.
- Close the drawer.

The warming drawer is fitted with a softclose self-closing mechanism.

It also has a contact switch, which ensures that the heating element and fan in the appliance only work when the drawer is closed.

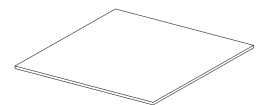
Metal components have a protective coating which may give off a slight smell when heated up for the first time. The smell and any vapours will dissipate after a short time, and do not indicate a faulty connection or appliance. Ensure that the kitchen is well ventilated whilst the appliance is being heated up for the first time.

Guide to the appliance



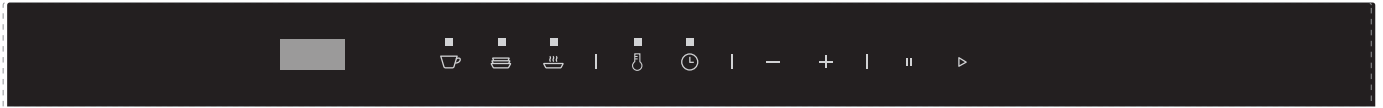
① Control panel


② Anti-slip mat :For keeping crockery secure(Optional accessories)




For appliances with no handle: Press the middle of the drawer to open or close it. When opening, the drawer pops out slightly. You can then pull it out towards you.

CONTROL PANEL




 For warming cups and glasses

 Cancel Button

 For warming plates and dishes

 Start Button

 For keeping food warm

 For setting the temperature

 For setting the duration








 For adjust temperature and time

The appliance can be used to keep food warm at the same time as warming plates and dishes. But the food must be covered properly and dry the dishes when finished.







Take care. The plates and dishes will take longer to warm up, but can get very hot on this function.




Operation


Function settings

- (1) In waiting state, press " " key to start the function of warming cups and glasses with 40°C.
- (2) "40°C" will display.
- (3) Touch " " or " " to adjust the temperature.
- (4) Touch " " and then touch " " or " " to adjust the warming time.
- (5) Touch " " to save the temperature and time.
- (5) Close the door and there will be a beep. Then the appliance will start working.

Note:

- (1) During parameters setting, you can press other function keys to change the function among " ", " " and " ".
- (2) Before closing the door, you can touch " " to cancel the setting. And the appliance will go back to waiting state.
- (3) During the process of working, open the door to enter to the parameters adjusting mode. And then press " " or " " to adjust the temperature.

You can press the " " or " " to change the parameter which you want to adjust. And then press " " to save the setting.




(4) After saving the setting as above, you can press " " to enter to the waiting state, or close the door to start working.

Specifications

- (1) When the appliance is electrified, open the door. The buzzer will ring once and the appliance will enter to waiting state. "0" will display.
- (2) In the process of clock setting, if there is no operation within 3 minute, the oven will go back to the waiting state.
- (3) The buzzer sounds once by efficient press.
- (4) The buzzer will sound thrice to remind you when cooking is finished.

Temperature settings

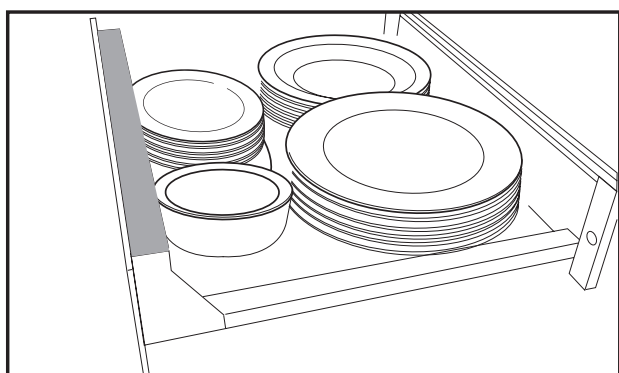
Each function has its own temperature range. The factory-set recommended temperatures are printed in bold. The temperature can be altered in 5° steps. The last temperature selected is automatically activated the next time the drawer is switched on, and this is shown in the display.

Temperature °C*		
		
40	60	60
45	65	65
50	70	70
55	75	75
60	80	80

* Approximate temperature values, measured in the middle of the drawer when empty

Capacity

The quantity that can be loaded will depend to a great extent on the size and weight of your own crockery. Do not overload the drawer. The maximum load bearing capacity of the drawer is 25 kg. Under the maximum load bearing capacity, the drawer should be opened or closed slightly.




The loading examples shown here are suggestions only

- preheat dinnerware for people:
 - 6 dinner plates Ø 26 cm
 - 6 soup plates Ø 23 cm
 - 6 dessert dishes Ø 19 cm
 - 1 oval platter 32cm
 - 1 medium serving bowl Ø 16cm
 - 1 small serving bowl Ø 13cm

Keeping food warm

Settings

Food	Cover the container?	Temperature for the  setting
Steak (rare)	yes	65
Bake/gratin	yes	80
Roast meat	yes	75
Casserole	yes	80
Fish fingers	no	80
Meat in a sauce	yes	80
Vegetables in a sauce	yes	80
Goulash	yes	80
Mashed potato	yes	75
Plated meal	yes	80
Baked potatoes / New potatoes	yes	75
Breaded escalope	no	80
Pancakes/ potato pancakes	no	80
Pizza	no	80
Boiled potatoes	yes	80
Gravy	yes	80
Strudel	no	80
To warm bread	no	65
To warm rolls	no	65

* Depending on model

* The containers depend on the quantity, or food, or type of recipe

Low temperature cooking

What it is?

It is any cooking procedure where the cooking temperature is at or close to the desired final core temp. In traditional cooking, the cooking temperature always exceeds the desired ready-to-eat temperatures. With low temperature cooking meat cooks at a low temperature over a long period of time. Using this method, meat loses less liquid (less molecule breaking), maintain organoleptic characteristic (vitamins, proteins and so on) keeping Freshness, flavor and juiciness intact.

This cooking method is particularly suitable for large and tender pieces of meat.

For precision we recommend using a proprietary food thermometer to monitor the core temperature.

Core temperature

Food can be cooked to a core temperature of up to 70 °C in the food warming drawer. Meat which needs to be cooked to a core temperature higher than 70 °C is not suitable for cooking in the food warming drawer.

The core temperature reading gives information about the degree of cooking in the middle of a piece of meat. The lower the core temperature, the less cooked the meat is in the middle:

45-50 °C = rare

55-60 °C = medium

65 °C = well done

How to use it

1. Preheat the hot cabinet for 15 min to 70 °C.
2. Cover the meat properly with cling wrap.
3. The cooking duration depends on the size of the individual pieces of meat (check table)

Low temperature cooking

4. Put the covered meat on a plate and use a chronometer to calculate the time.

5. Sear the meat to give flavour (check the table)

Low temperature cooking

Cooking table

Beef and Veal				
Part	Thickness	Doneness	Time	Searing time and indications
Whole Fillet	50 mm	Rare	1h 35min	90 seconds for outer side with full power of the stove
		Medium	2h 35min	
		Well done	3h 30min	3 min. for outer side with medium-high power of the stove
	60 mm	Rare	1h 45min	90 seconds for outer side with full power of the stove
		Medium	2h 50min	
		Well done	4h	3 min. for outer side with medium-high power of the stove
	70 mm	Rare	2h	90 seconds for outer side with full power of the stove
		Medium	3h	
		Well done	4h 40min	3 min. for outer side with medium-high power of the stove
Medallions Rib eye T-bone Rump Steak	20 mm	Rare	50 min	90 seconds for side with full power of the stove
		Medium	1h 30min	
		Well done	2h	3 min. for side with medium-high power of the stove
	30 mm	Rare	1h 5min	90 seconds for side with full power of the stove
		Medium	1h 50min	
		Well done	2h 20min	3 min. for side with medium-high power of the stove
	40 mm	Rare	1h 20min	2 min for side with full power of the stove
		Medium	2h 10min	
Well done		3h	4 min. for side with medium-high power of the stove	
Sirloin joint Roast Beef	60 mm	Rare	1h 45min	4 min. for outer side with medium-high power of the stove
		Medium	2h 50min	
	70 mm	Well done	4h	6 min. for outer side with medium power of the stove
		Rare	2h	4 min. for outer side with medium-high power of the stove
	80 mm	Medium	3h	
		Well done	4h 40min	6 min. for outer side with medium power of the stove
80 mm	Rare	2h 20min	4 min. for outer side with medium-high power of the stove	
	Medium	3h 30min		
	Well done	5h 40min	6 min. for outer side with medium power of the stove	

Low temperature cooking

Pork					
Part	Thickness	Doneness	Time	Searing time and indications	
Whole filet	40mm	Medium	2h 20min	90 seconds for outer side with full power of the stove	
		Well done	3h 10min	3 min. for outer side with medium-high power of the stove	
	50mm	Medium	2h 35min	90 seconds for outer side with full power of the stove	
		Well done	3h 25min	3 min. for outer side with medium-high power of the stove	
	60mm	Medium	3h	90 seconds for outer side with full power of the stove	
		Well done	4h 5min	3 min. for outer side with medium-high power of the stove	
Boned gammon Roulades Roast pork Whole pork loin	30mm	Medium	1h 50min	2 min. for outer side with high power of the stove	
		Well done	2h 40min	3 min. for outer side with medium-high power of the stove	
	40mm	Medium	2h 20min	2 min. for outer side with high power of the stove	
		Well done	3h 10min	3 min. for outer side with medium-high power of the stove	
	50mm	Medium	2h 35min	4 min. for outer side with medium-high power of the stove	
		Well done	3h 25min	6 min. for outer side with medium power of the stove	
	60mm	Medium	3h	4 min. for outer side with medium-high power of the stove	
		Well done	4h 5min	6 min. for outer side with medium power of the stove	
	70mm	Medium	3h 20min	4 min. for outer side with medium-high power of the stove	
		Well done	4h 45min	6 min. for outer side with medium power of the stove	
	80mm	Medium	3h 40min	4 min. for outer side with medium-high power of the stove	
		Well done	5h 30min	6 min. for outer side with medium power of the stove	
	Chop loin	10mm	Medium	1h 10min	60 seconds for side with full power of the stove
			Well done	1h 30min	2 min. for side with full power of the stove
20mm		Medium	1h 30min	90 seconds for side with full power of the stove	
		Well done	2h 10min	3 min. for side with high power of the stove	

Low temperature cooking

Poultry				
Part	Thickness	Doneness	Time	Searing time and indications
Chicken breast	25mm	Medium	1h 30min	60 seconds for side with full power of the stove
		Well done	2h	90 seconds for side with full power of the stove
	35mm	Medium	1h 45min	60 seconds for side with full power of the stove
		Well done	2h 20min	90 seconds for side with high power of the stove
Duck breast (Magret)	35mm	Rare	1h	4 min. for the skin side with medium-high power of the stove
		Medium	1h 30min	4 min. for the skin side with medium-high power of the stove
		Well done	2h	4 min. for the skin side with medium-high power of the stove
	40mm	Rare	1h 45min	4 min. for the skin side with medium-high power of the stove
		Medium	2h 20min	4 min. for the skin side with medium-high power of the stove
		Well done	3h	4 min. for the skin side with medium-high power of the stove
Turkey breast	40mm	Medium	3h	90 seconds for side with full power of the stove
		Well done	4h	3 min. for side with high power of the stove
	50mm	Medium	3h 50min	90 seconds for side with full power of the stove
		Well done	5h	3 min. for side with high power of the stove
Foie Medallion (Duck or Goose liver)	10mm	Medium	30min	60 seconds for side with full power of the stove
	20mm	Medium	40min	60 seconds for side with full power of the stove
	30mm	Medium	50min	60 seconds for side with full power of the stove
Whole Foie (Duck or Goose liver)	35mm	Medium	48min	90 seconds for outer side with full power of the stove
	45mm	Medium	1h	90 seconds for outer side with full power of the stove
	55mm	Medium	1h 15min	90 seconds for outer side with full power of the stove

Low temperature cooking

Lamb				
Part	Thickness	Doneness	Time/Temp.	Searing time and indications
Rack of lamb	40 mm	Rare	1h 20min	90 seconds for outer side with full power of the stove.
		Medium	2h 10min	3 min. for outer side with medium-high power of the stove.
		Well done	3h	
	50 mm	Rare	1h 35min	90 seconds for outer side with full power of the stove.
		Medium	2h 35min	3 min. for outer side with medium-high power of the stove.
	60 mm	Rare	1h 45min	90 seconds for outer side with full power of the stove.
Medium		2h 50min	3 min. for outer side with medium-high power of the stove.	
Saddle of Lamb	60 mm	Rare	1h 45min	3 min for outer side with full power of the stove.
		Medium	2h 50min	4 min. for outer side with medium-high power of the stove.
		Well done	4h	
	70 mm	Rare	2h	3 min for outer side with full power of the stove.
		Medium	3h	4 min. for outer side with medium-high power of the stove.
	Well done	4h 40min		
80 mm	Rare	2h 20min	3 min for outer side with full power of the stove.	
	Medium	3h 30min	4 min. for outer side with medium-high power of the stove.	
Well done	5h 40min			
Boned leg of lamb Gigot	60 mm	Rare	1h 45min	2 min for outer side with full power of the stove.
		Medium	2h 50min	3 min. for outer side with medium-high power of the stove.
		Well done	4h	
	70 mm	Rare	2h	2 min for outer side with full power of the stove.
		Medium	3h	3 min. for outer side with medium-high power of the stove.
	Well done	4h 40min		
80 mm	Rare	2h 20min	2 min for outer side with full power of the stove.	
	Medium	3h 30min	3 min. for outer side with medium-high power of the stove.	
Well done	5h 40min			
Lamb chops	10 mm	Rare	35min	60 seconds for side with full power of the stove.
		Medium	1h 10min	90 seconds for side with full power of the stove.
	Well done	2h		
	20 mm	Rare	50min	60 seconds for side with full power of the stove.
Medium		1h 30min	90 seconds for side with full power of the stove.	
Well done	2h 30min			

Low temperature cooking

Eggs			
Size	Weight	Time	Remarks
Very Large	73g and over	2h 20min	
		2h 30min	
		3h 10min	
Large	63g < 73g	2h 11min	
		2h 31min	
		3h 1min	
Medium	53g < 63g	2h 5min	
		2h 25min	
		2h 55min	
Small	53 and under	2h	
		2h 20min	
		2h 50min	

Other uses

Type of food	Container	Cover the container	Temperature of the setting	Duration in hours
Defrosting berries	Plate	no	65°C	1 hour
Defrosting Frozen Vegetables	Plate	no	65°C	1 hour
Proving dough	Bowl	yes	45°C	1/2 hour
Making yoghurt	Yoghurt jars with lids	yes	45°C	6 hours
Melt chocolate	Bowl	no	50°C	1 hour
Infusion oil	Bowl covered with cling wrap	yes	75°C	4 hours
Infusion water	Bowl covered with cling wrap	yes	65°C	4 hours
Dry tomatoes	Plate with baking paper	no	60°C	20 hours
Dry Vegetable	Plate	no	60°C	12 hours
Dry sliced fruits	Plate	no	60°C	12 hours
Dry herbs	Plate	no	70°C	4 hours
Dry bread for bread crumbs	Plate	no	80°C	4 hours
Confited Fish in oil	Tupperware Microwaveable	cover and open the vent	50°C	Depends on size between 1 to 2h.
White Melba toast	Plate	no	80°C	2 hours
Slow cooking stew	Pyrex container	yes	80°C	Between 1 to 12 hours

* Depending on model

Cleaning and care

 Danger of injury.

Do not use a steam cleaning appliance to clean this appliance. The steam could reach electrical components and cause a short circuit.

Danger of damage.

Unsuitable cleaning agents can damage the surfaces of the appliance. Only use domestic washing-up liquid to clean the appliance.

Clean and dry the entire appliance after each use. Allow the appliance to cool down to a safe temperature before cleaning.

Appliance front and interior

Remove any soiling immediately.

If this is not done, it might become impossible to remove and could cause the surfaces to alter or discolour.

Clean all surfaces with a clean sponge and a solution of hot water and washing-up liquid. Then dry with a soft cloth. A clean, damp microfibre E-cloth without cleaning agent can also be used.

All surfaces are susceptible to scratching. Scratches on glass surfaces could even cause a breakage.

Contact with unsuitable cleaning agents can alter or discolour the surfaces.

Cleaning and care

To avoid damaging the surfaces of your appliance, do not use:

- cleaning agents containing soda, ammonia, acids or chlorides,
- cleaning agents containing descaling agents,
- abrasive cleaning agents, e.g. powder cleaners and cream cleaners,
- solvent-based cleaning agents,
- stainless steel cleaning agents,
- dishwasher cleaner,
- oven sprays,
- glass cleaning agents,
- hard, abrasive sponges and brushes, e.g. pot scourers,
- sharp metal scrapers.

Anti-slip mat

Remove the anti-slip mat from the drawer before cleaning it.

- Clean the anti-slip mat by hand only, using a solution of hot water and a little washing-up liquid, and then dry with a cloth.


Do not put the anti-slip mat back into the drawer until it is completely dry.




Do not wash the anti-slip mat in a dishwasher or washing machine.

Never place the anti-slip mat in the oven to dry.



Problem solving guide

With the help of the following guide, minor faults in the performance of the appliance, some of which may result from incorrect operation, can be put right without contacting the Service Department.

 Installation work and repairs to electrical appliances must only be carried out by a suitably qualified person in strict accordance with current local and national safety regulations. Repairs and other work by unqualified persons could be dangerous.

Problem	Possible cause	Remedy
The appliance does not heat up.	The appliance is not correctly plugged in and switched on at the mains socket.	Insert the plug and switch on at the socket.
	The mains fuse has tripped.	Reset the trip switch in the mains fuse box (minimum fuse rating - see data plate). If, after resetting the trip switch in the mains fuse box and switching the appliance back on, the appliance will still not heat up, contact a qualified electrician.
The food is not hot enough.	The function for keeping food warm  is not selected.	Select the correct function.
	The temperature setting is too low.	Select a higher temperature.
	The vents are covered.	Ensure that the air can circulate freely.
The food is too hot.	The function for keeping food warm  is not selected.	Select the correct function.
	The temperature setting is too high.	Select a lower temperature.
The crockery is not warm enough.	The function for warming plates and dishes  is not selected.	Select the correct function.
	The temperature setting is too low.	Select a higher temperature.
	The vents are covered.	Ensure that the air can circulate freely.
	The crockery has not been allowed to heat up for a sufficiently long time.	Various factors will affect how long the crockery will take to heat up (see "Warming crockery").

Problem solving guide

Problem	Possible cause	Remedy
The crockery is too hot.	The function for warming plates and dishes  or  warming cups and glasses is not selected.	Select the correct function.
	The temperature setting is too high.	Select a lower temperature.
A noise can be heard when the drawer is being used.	The noise is caused by the fan which distributes the heat evenly through the drawer. The fan operates at intervals when the functions for keeping food warm and low temperature cooking are being used.	This is not a fault.

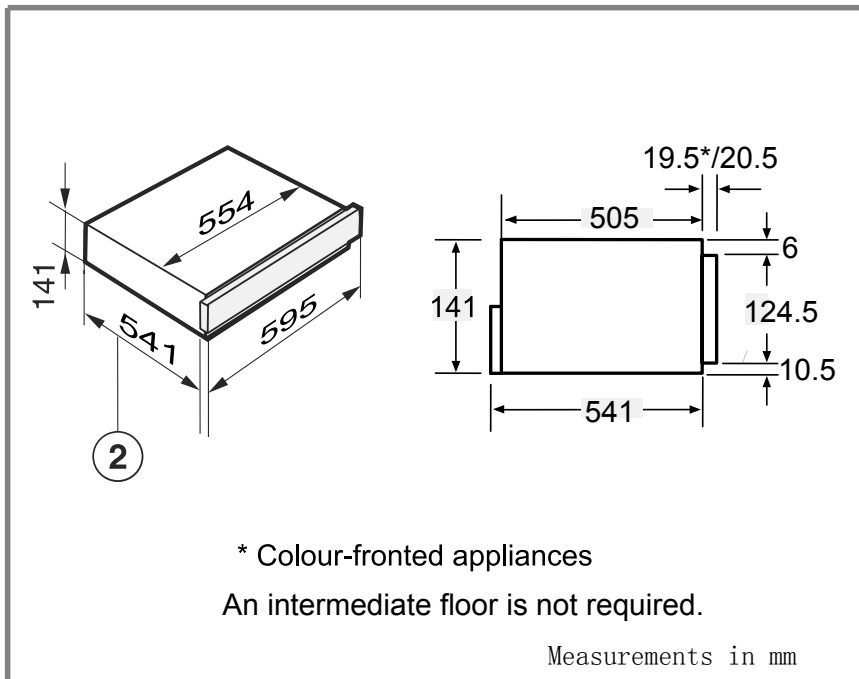
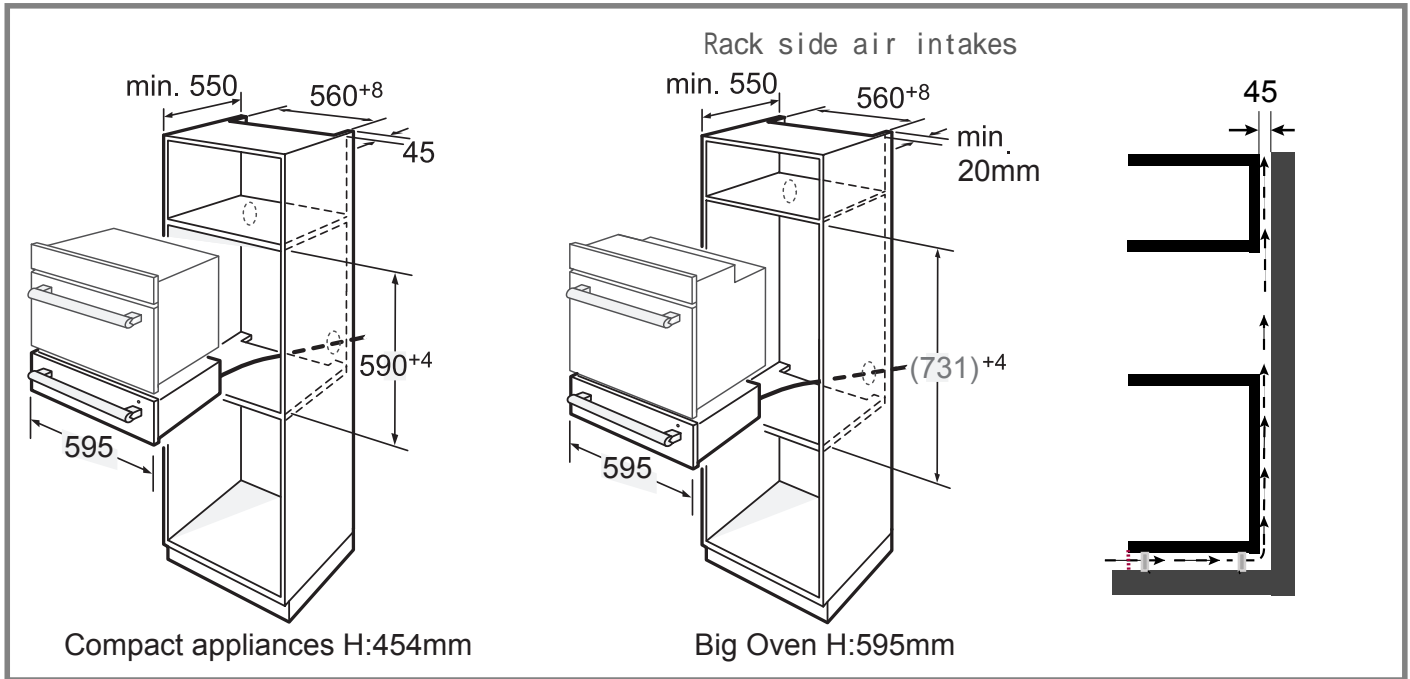
Safety instruction for installation

- ▶ Before connecting the appliance to the mains electricity supply make sure that the connection data on the data plate (voltage and frequency) correspond with the mains electricity supply, otherwise the appliance could be damaged. Consult a qualified electrician if in any doubt.
- ▶ The socket and on-off switch should be easily accessible after the appliance has been built in.
- ▶ The warming drawer may only be built in combination with those appliances quoted by the manufacturer as being suitable. The manufacturer cannot guarantee trouble-free operation if the appliance is operated in combination with appliances other than those quoted by the manufacturer as being suitable.
- ▶ When building in the warming drawer in combination with another suitable appliance, the food warming drawer must be fitted above a fixed interim shelf in the housing unit. Please ensure that the housing unit can support both its weight and that of the other appliance.
- ▶ As the combination appliance is placed directly on top of the warming drawer once it is built in, an interim shelf is not necessary between the two appliances.
- ▶ The appliance must be built in so that the contents of the drawer can be seen. This is to avoid scalding from hot food spilling over. There must be enough space for the drawer to be pulled out fully.
- ▶ The warming drawer is available in two models, which differ in opening the door. The building-in dimensions for the warming drawer must be added to the building-in dimensions for the combination appliance to establish the **niche size** required.

When building in the combination appliance, it is essential to follow the instructions given in the operating and installation instructions supplied with the combination appliance.

All dimensions in this instruction booklet are given in mm.

Building-in dimensions

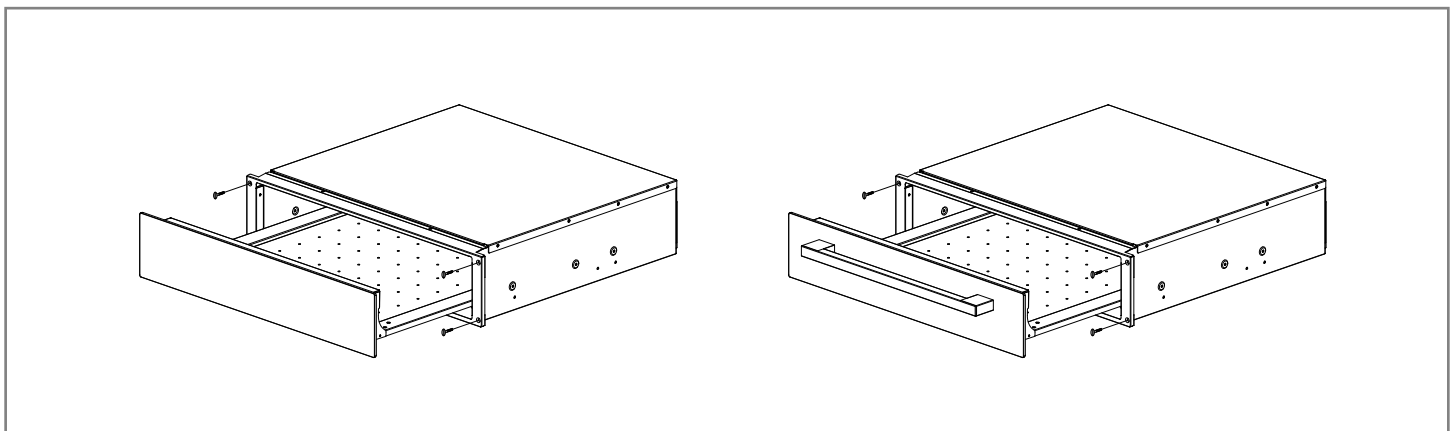


① Ventilation cut-out required when combined with a pyrolytic oven

② Building-in dimension including mains supply cable connection
Connection cable L = 1000 mm
* Appliances with glass front
** Appliances with metal front

NOTE:

- 1) The maximum power of compact appliances is 3350W.
- 2) The power cord can only be routed through the hole in the bottom of the cabinet to avoid touching the back shell of the oven.



Technical data

Power supply:	220-240V 50/60Hz
Total connected load:	1000 W

Environmental protection

Unpack the appliance and dispose of the packaging in an environmentally-responsible manner.

Environmental protection



This appliance is labelled in accordance with the European Directive 2012/19/EC concerning used electrical and electronic appliances (WEEE – waste electrical and electronic equipment). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable.

PN:16170000A81527



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

