



# Master Kitchen

## Forno multifunzione combinato vapore da incasso Istruzioni

MODELLO: MKO 1309-ED CS BK



**CONSERVARE CON CURA QUESTE ISTRUZIONI**

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

# INDICE

4	<b>INFORMAZIONI DI SICUREZZA</b>
4	Uso previsto
4	Avvertenze
6	Cause di danni

---

7	<b>INSTALLAZIONE</b>
8	Componenti
9	Prima dell'utilizzo
10	Tipi di riscaldamento
11	Utilizzo dell'apparecchio

---

16	<b>ACCESSORI</b>
18	<b>RIDUZIONE DEI CONSUMI ENERGETICI</b>
19	<b>AMBIENTE</b>
19	<b>SALUTE</b>
19	<b>MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO</b>
22	<b>SPORTELLI DELL'APPARECCHIO</b>

---

27	<b>MANUTENZIONE STRAORDINARIA</b>
29	<b>SERVIZIO DI ASSISTENZA</b>
30	<b>SUGGERIMENTI UTILI</b>

---

32	<b>Tabella di menu automatico</b>
33	<b>RICETTE TIPICHE</b>
34	Dolci
34	Pane & pizza
35	Carne

---

35	<b>RICETTE AUTOMATICHE</b>
36	<b>TEST FOOD ACCORDING TO EN 60350-1</b>
37	<b>EFFICIENZA ENERGETICA SECONDO EN 60350-1</b>
38	<b>COTTURA IN MODALITÀ ECO</b>
38	<b>SCHEDA DEL PRODOTTO (EU 65/2014 &amp; EU 66/2014)</b>

# INFORMAZIONI DI SICUREZZA

## Uso previsto

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

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

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

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

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

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

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

## Avvertenze

### Rischio di scosse elettriche!

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

## **Rischio di ustioni!**

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

## **Rischio di scottature!**

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

## **Rischio di lesioni!**

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

## **Rischio di incendio!**

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

## **Rischi dovuti al magnetismo!**

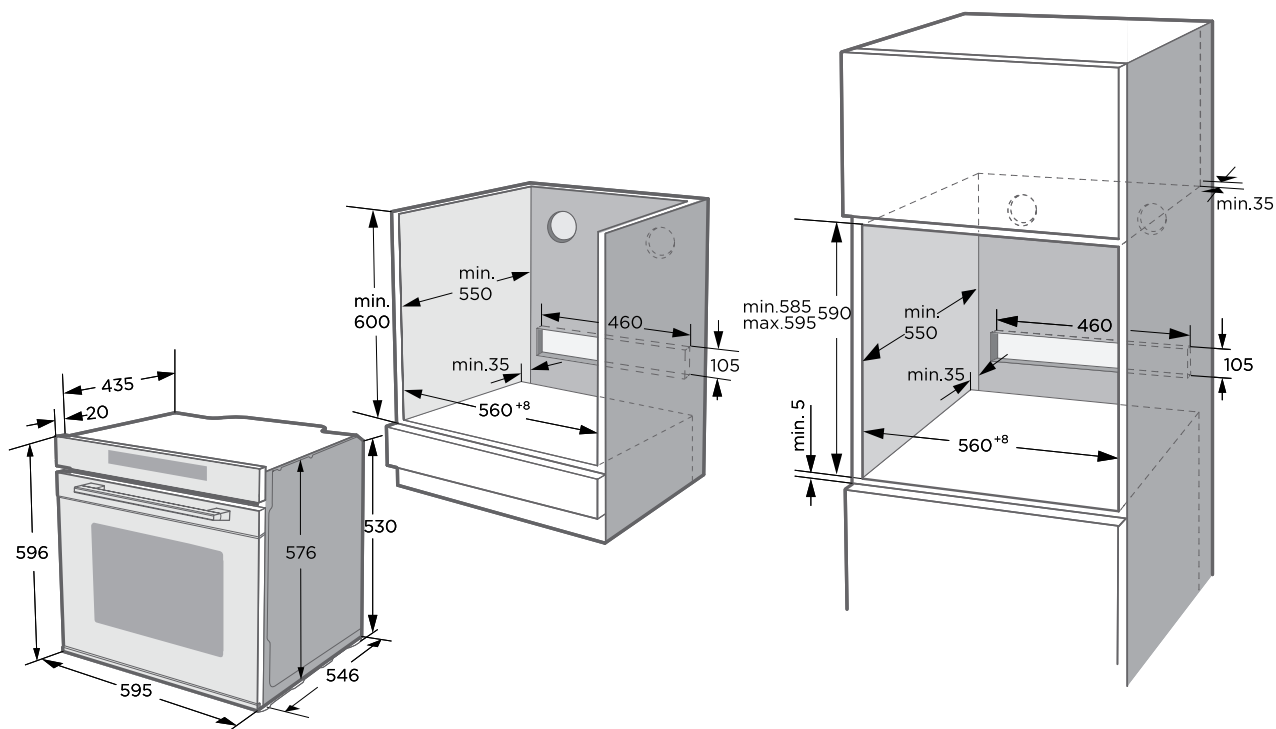
Nel pannello di controllo o negli elementi di controllo vengono utilizzati magneti permanenti che possono influire su dispositivi medici elettronici, ad es. pacemaker o pompe per insulina. I portatori di dispositivi medici elettronici devono stare ad almeno 10 cm di distanza dal pannello di controllo.



## Cause di Danneggiamento

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

# INSTALLAZIONE



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

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

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











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

Le dimensioni allegare sono in mm.

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

# COMPONENTI



	1. ON / OFF	Accendere/spegnere il forno.
	2. Lampadina ON / OFF / Blocco bambini	Accendere/spegnere la lampadina / blocco bambini tenendo premuto per 3 secondi.
	3. Forno – Funzioni	Premere questo simbolo per cambiare la modalità di riscaldamento, tenere premuto 5s per cambiarlo rapidamente.
	4. AUTO	Utilizzare questo per selezionare il menu automatico o la decalcificazione e la pulizia
	5. Vapore	Vapore: aggiunta manuale di vapore
	6. Preriscaldamento rapido	Usa questo per il preriscaldamento rapido.
	7. Cursore	Scorri per cambiare i valori di regolazione mostrati sul display.
	8. Impostazione di durata e orologio Impostazione temperatura	Impostare un tempo di durata, quindi selezionare la funzione e impostare l'orologio in modalità standby. Premere per impostare la temperatura.
	9. Avvio / Pausa	Avviare e mettere in pausa il processo di cottura.
	10. Recipiente dell'acqua	Recipiente dell'acqua per la funzione vapore, il recipiente si aprirà dopo averlo premuto.

# PRIMA DI USARE L'APPARECCHIO

## Prima di utilizzare per la prima volta

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

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

### Impostazioni

Modalità di riscaldamento	
Temperatura	250°C
Tempo	1h

### Dopo che l'apparecchio si è raffreddato:

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

### Impostazione del tempo












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


1. Dopo aver collegato elettricamente il forno, toccare il simbolo dell'orologio, quindi è possibile impostare l'orario, mediante il cursore o il simbolo "+/-" verrà modificata l'ora.
2. Toccare nuovamente il simbolo dell'orologio, quindi impostare i minuti con il cursore o il simbolo "+/-".
3. Toccare il simbolo dell'orologio per completare l'impostazione.

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

# TIPI DI RISCALDAMENTO

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

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

Tipi di funzione aggiuntive		Temperatura	Uso
	Sonda carne	50~100°C	Per aiutare a cuocere la carne, come la bistecca e il pollo.

### Attenzione!

Se si apre lo sportello dell'apparecchio durante un'operazione in corso, l'operazione verrà messa in pausa. Prestare particolare attenzione al rischio di ustioni.

### Ventola di Raffreddamento

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


### Attenzione!


Non coprire le fessure di ventilazione. Altrimenti, l'apparecchio potrebbe surriscaldarsi. Per consentire al dispositivo di raffreddarsi più rapidamente dopo l'operazione, la ventola di raffreddamento potrebbe continuare a funzionare per un periodo successivo.

---


## UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

### Utilizzare il forno

1. Dopo aver collegato elettricamente il forno, toccare il simbolo delle funzioni F (vedi pag. 8 di questo manuale) per selezionare la funzione di cottura desiderata e usare il cursore o il simbolo "+/-" per impostare la temperatura di cottura.
2. Toccare il simbolo ON/OFF e il forno comincia a funzionare, se no, il forno torna sull'orologio dopo 5 minuti.
3. Durante il processo di cottura, toccare  per annullare.


**NOTA:** Dopo aver impostato la temperatura, è possibile toccare il simbolo  dell'orologio per impostare il tempo di durata della cottura, mediante il cursore o i simboli "+/-".

### Preriscaldamento rapido

È possibile utilizzare il preriscaldamento rapido per ridurre il tempo di preriscaldamento. Si seleziona una funzione, toccare il simbolo del preriscaldamento rapido , il segno di preriscaldamento rapido sullo schermo si illuminerà. Se questa funzione non è in grado di preriscaldare rapidamente, verrà emesso un "bip", non vi sarà alcun preriscaldamento rapido nello scongelamento e nel test di lievitazione.

## Modificare durante la cottura

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

Se si desidera modificare la durata della cottura durante il processo di cottura, toccare  e modificare mediante il cursore o i simboli "+/-". Dopo la modifica, se dopo 6 secondi non si verificano altre azioni, il forno si scalda secondo la modifica. Durante il processo di cottura con impostazione dell'ora di fine, non è possibile apportare modifiche.

Per annullare il processo di cottura, toccare .


## Note

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

## Attenzione!

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

## Timer

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

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



Toccare di nuovo  alla fine per confermare l'impostazione.

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






## Blocco bambini

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

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

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

## Sonda carne

Il forno è dotato anche della sonda carne . Quando si inserisce la sonda carne in posizione, l'icona  si illumina. Allo stesso tempo, l'area dell'orologio verrà modificata per mostrare l'impostazione della temperatura della sonda carne; è possibile utilizzare + e -, il cursore per modificare l'impostazione. Quindi premere , scegliere la funzione, regolare la temperatura allo stesso modo e accendere il forno premendo  (Prima di iniziare, assicurarsi che tutto sia pronto). In questa modalità, l'icona  può essere utilizzata per modificare sia la sonda della carne che la temperatura interna. È possibile modificare l'impostazione anche durante il processo di cottura.

## Note

1. Durante l'utilizzo della sonda carne si prega di inserire il sensore all'interno del cibo in cottura.
2. Utilizzare solamente la sonda fornita in dotazione con il forno acquistato.

## Vapore

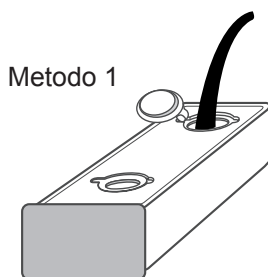
1. Quando il forno è in standby, premere il tasto vapore per aggiungere vapore dopo aver impostato la modalità.
2. Il vapore può essere aggiunto manualmente premendo il tasto vapore durante la cottura.
3. Quando il forno è in standby, premere il tasto vapore per impostare la modalità aria forzata e aggiungere vapore per cucinare. Impostazione predefinita del livello di vapore come livello 1.

## Note

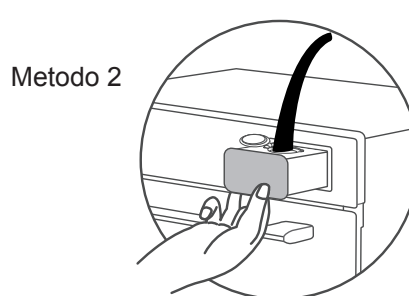
Il vapore ha tre livelli, la quantità di vapore aumenta con l'aumento del livello. Premere il tasto vapore per una volta il livello sarà 1. Premere due volte per impostare il livello 2 e tre volte per il livello 3. Qualunque sia il livello scelto, la luce sullo schermo a destra mostrerà il livello (L01 / L02 / L03). Premere il tasto vapore per quattro volte annullerà l'aggiunta di vapore e l'icona per il livello di vapore mostrerà 0~. A causa delle vibrazioni causate dal trasporto, dopo l'apertura della confezione il contenitore dell'acqua potrebbe essersi aperto. Ricordarsi di riposizionarlo.

## Contenitore dell'acqua

### Aggiungere acqua



1. Premere il contenitore dell'acqua ed estrarlo, quindi estrarre la guarnizione di tenuta e aggiungere l'acqua

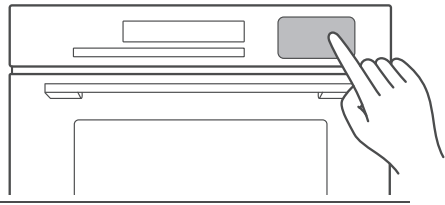


2. Premere il contenitore dell'acqua e afferrare la guarnizione di tenuta, quindi aggiungere l'acqua

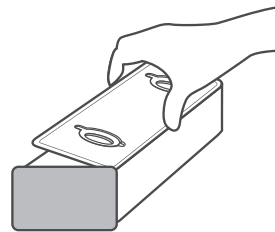
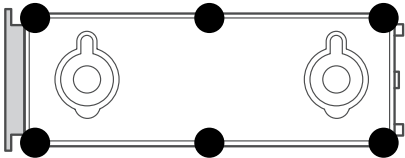


## Contenitore dell'acqua

### Pulizia del contenitore

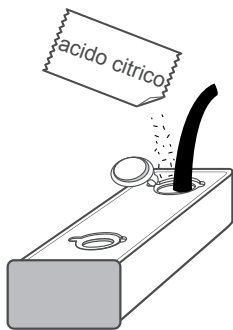


1. Premere il contenitore dell'acqua ed estrarlo

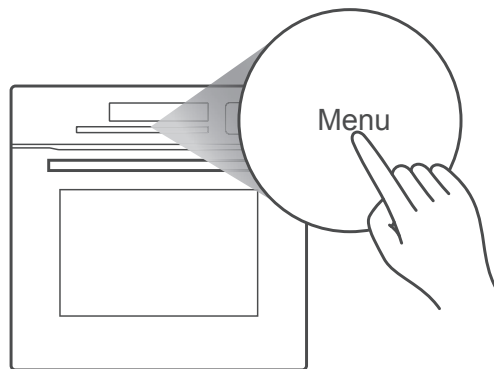


2. Togliere il coperchio e pulire il contenitore
3. Montare il coperchio e la guarnizione di tenuta, premere i punti blu mostrati in figura. Evitare di bloccarlo impedendone la rimozione

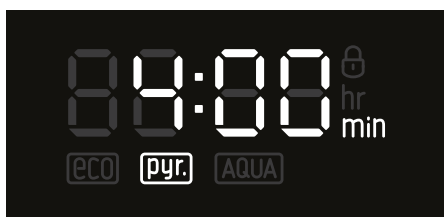
### Pulizia intelligente



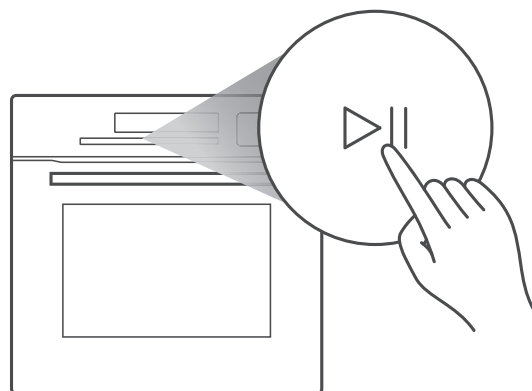
1. Togliere il coperchio e aggiungere mezza bustina di acido citrico.



2. Premere il tasto menu una volta in modalità standby o orologio, quindi far scorrere il cursore verso sinistra o premere il tasto - per accedere alla modalità di decalcificazione.



3. Versare l'acqua nel contenitore con conto alla rovescia di 4 minuti. Quindi riempire nuovamente con acqua pulita.



4. Premere ▶|| per avviare, la funzione vapore funzionerà fino al termine del conto alla rovescia.

## Funzione di pulizia a vapore

Questa funzione utilizza il vapore per ammorbidire i residui all'interno del vano e facilitare la pulizia del vano.

1. Alimentare il sistema, spingere ed estrarre il contenitore dell'acqua. Versare 1000 ml di acqua fresca nel contenitore dell'acqua.
2. Riposizionare il contenitore dell'acqua nella posizione appropriata.
3. In modalità standby, toccare più volte il pulsante "A" fino a quando il display "A11" non indica che il forno entra nella funzione di pulizia a vapore. L'area dell'orologio mostra il tempo predefinito "05:00min".
4. Premere "▶||" per avviare il programma.

### Note

Il tempo di pulizia a vapore non può essere regolato. Premere il tasto Pausa o aprire la porta per mettere in pausa il processo di pulizia. Chiudere lo sportello e premere il tasto Avvio per riavviare il processo di pulizia.

## Funzione di rimozione automatica del calcare

Per risultati di pulizia ottimali, si consiglia di utilizzare come detergente del citrato di sodio, occasionalmente usato per decalcificare il forno a microonde a vapore. Seguire le istruzioni del produttore sulla confezione. Si suggerisce di utilizzare la funzione di decalcificazione dopo aver eseguito la funzione vapore per 20 ore.

1. Alimentare il sistema, rimuovere il contenitore dell'acqua, versare 1000 ml di acqua fresca nel serbatoio dell'acqua, aggiungendo una busta di decalcificante.
2. Riposizionare il contenitore dell'acqua nella posizione appropriata.
3. In modalità standby, toccare più volte il pulsante "A" fino a quando il display "A10" non indica che il forno entra nella funzione di rimozione automatica del calcare. L'area dell'orologio mostra il tempo predefinito "40:00", l'icona del serbatoio mostra il livello attuale dell'acqua (acqua, mancanza d'acqua, pieno d'acqua), altre icone scompaiono.
4. Premere "▶||" per avviare il programma.
5. Quando il tempo rimanente arriva a 10:00, il programma viene messo in pausa e ricorda la mancanza di acqua. Estrarre il contenitore dell'acqua e versarvi l'acqua. Pulire accuratamente il contenitore.
6. Sostituire con acqua pulita, ripetere i passaggi da 3 a 4.

### Nota

Il processo di decalcificazione non deve essere interrotto. Se il processo di decalcificazione si interrompe prima della fine, l'intero programma deve essere riavviato dal passaggio 3.

# ACCESSORI

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

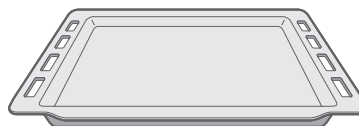
## Accessori inclusi

L'apparecchio è dotato dei seguenti accessori:



Griglia

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



Leccarda

Per torte in teglia e piccoli prodotti da forno.

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

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

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

## Nota

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

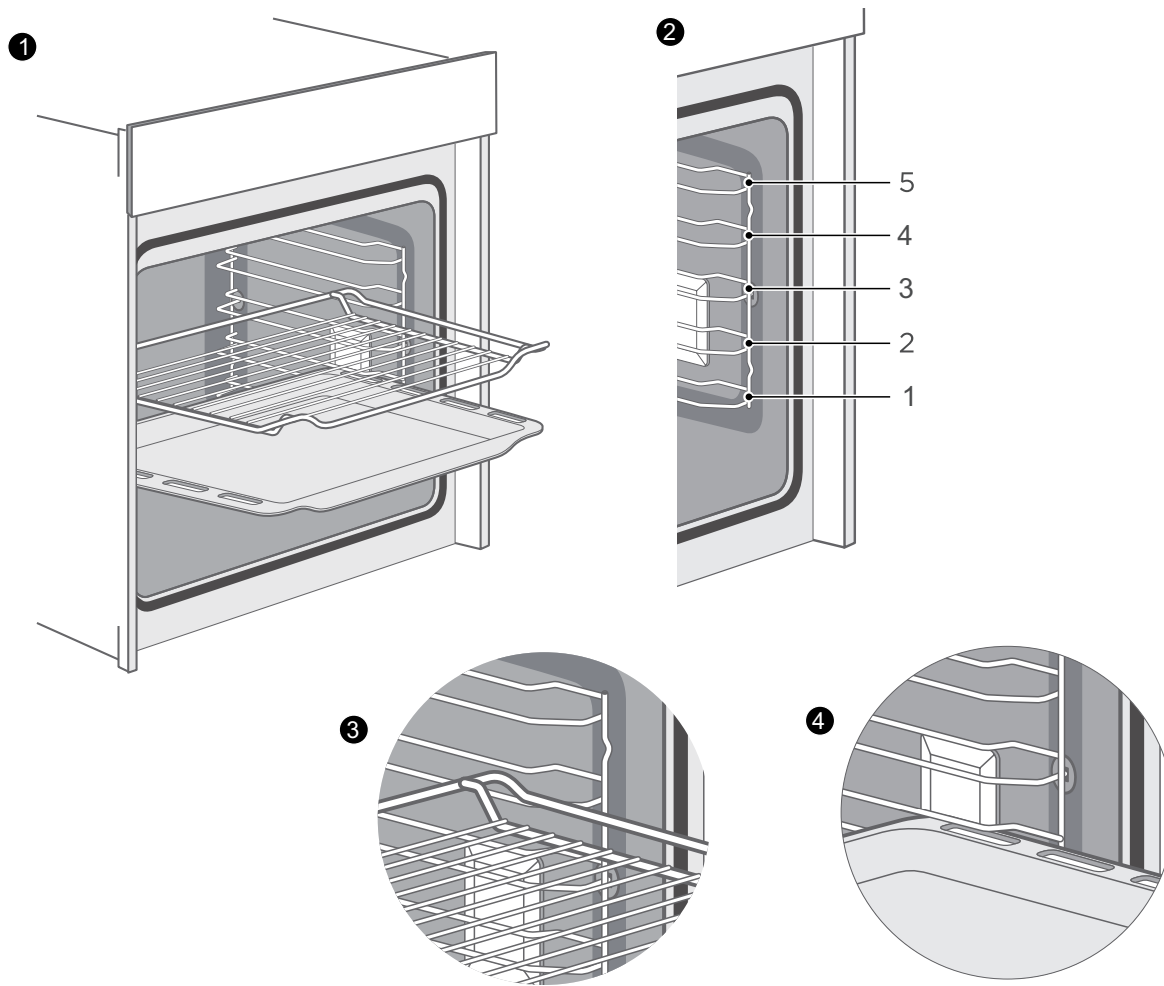
## Inserimento degli accessori

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

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

## Note

1. Assicurarsi di inserire sempre gli accessori nella cavità nel modo corretto.
2. Inserire sempre completamente gli accessori nella cavità in modo che non tocchino lo sportello dell'apparecchio.



## Funzione di blocco

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

Quando si inserisce la leccarda, assicurarsi che venga introdotta nel verso giusto come nella figura ❶ ❹.

# RIDUZIONE DEI CONSUMI ENERGETICI

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

## AMBIENTE

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



## SALUTE

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

### Suggerimenti

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

## MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO

### Detergenti

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

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

## Attenzione!

### Rischio di danni alla superficie

#### Non utilizzare:

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

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

#### Suggerimento

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

Rispettare le rispettive istruzioni del produttore.

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

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

## Note

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



## Suggerimenti

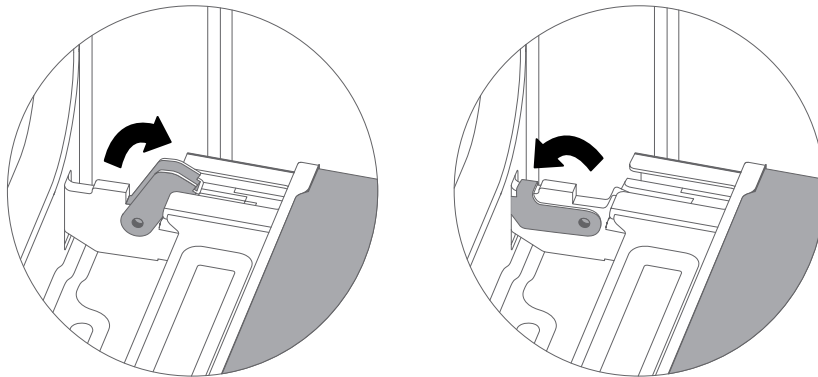
1. Pulire il vano cottura dopo ogni utilizzo. Ciò garantirà che lo sporco non possa essere cotto.
2. Rimuovere sempre immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido e albumina (ad es. albume d'uovo) immediatamente.
3. Rimuovere immediatamente le macchie di cibo con contenuto di zucchero, se possibile,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

## SPORTELLO DELL'APPARECCHIO

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

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

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

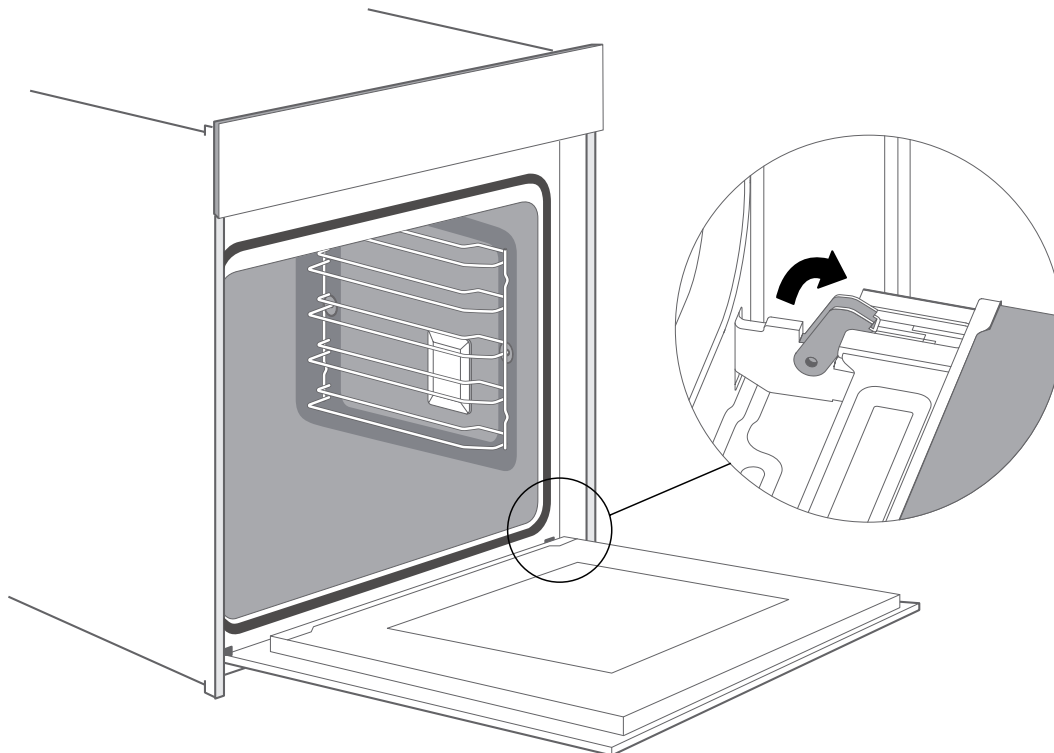


### Avvertenza – Rischio di lesioni!

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

## Rimuovere lo sportello dell'apparecchio

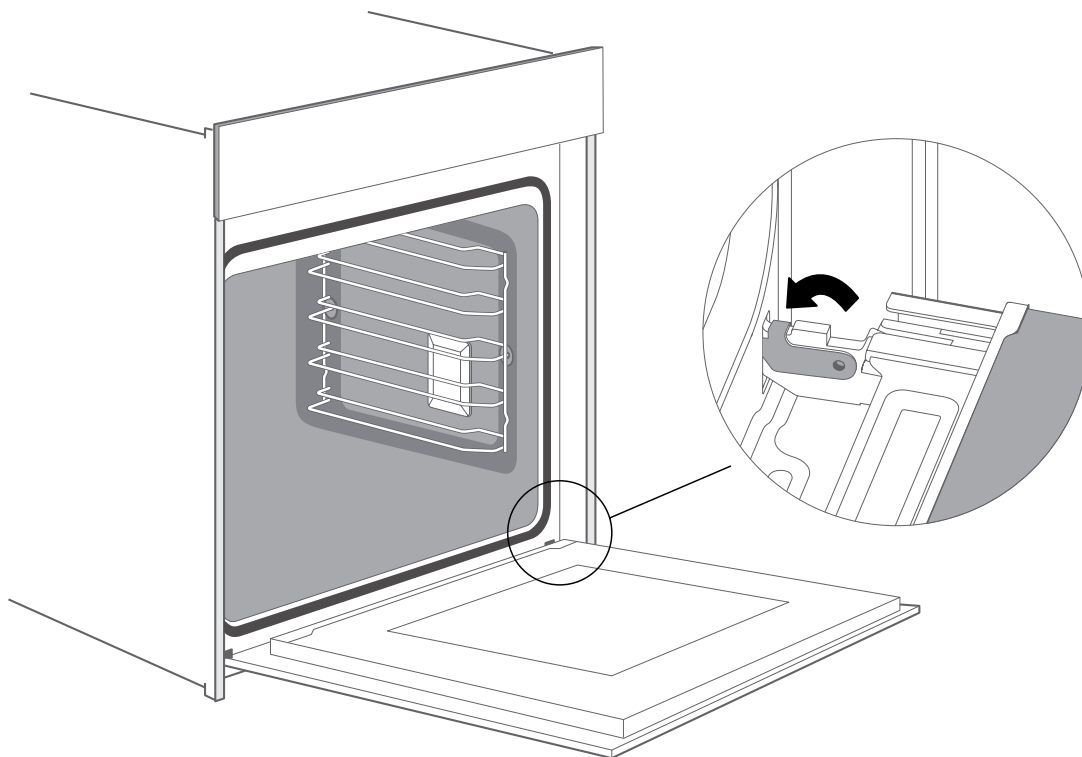
1. Aprire completamente lo sportello dell'apparecchio.
2. Aprire le due leve di bloccaggio a sinistra e a destra
3. Chiudere la porta dell'apparecchio fino al fine corsa.
4. Con entrambe le mani, afferrare la porta sul lato sinistro e destro ed estrarla verso l'alto.



## Montare lo sportello dell'apparecchio

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

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

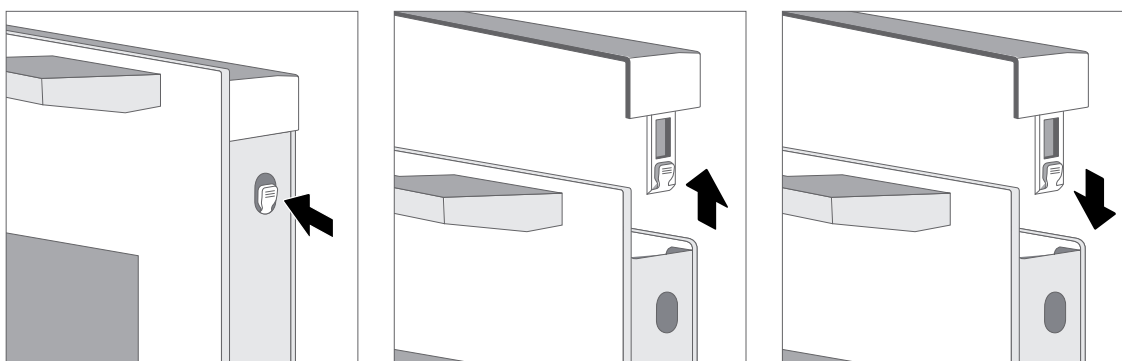


### Rimozione del rivestimento dello sportello

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

Rimuovere lo sportello dell'apparecchio come indicato sopra.

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



## Attenzione!

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

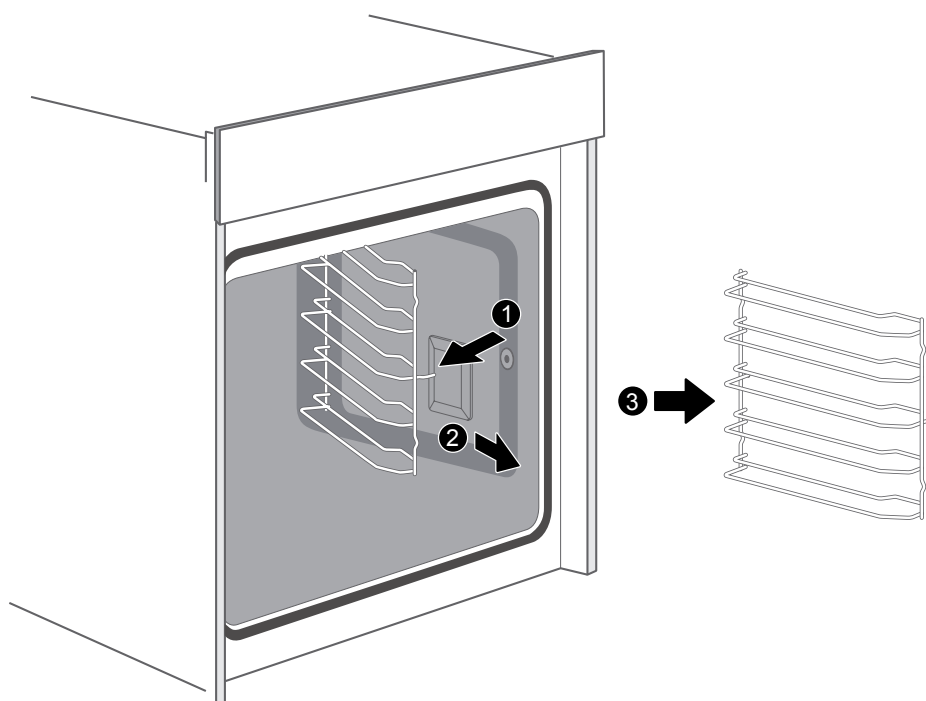
1. Rimuovere il rivestimento dello sportello significa liberare il vetro interno della porta dell'apparecchio, il vetro può essere facilmente spostato e causare danni o lesioni.
2. Rimuovere il rivestimento dello sportello e il vetro interno significa ridurre il peso complessivo dello sportello dell'apparecchio.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

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

## Binari

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

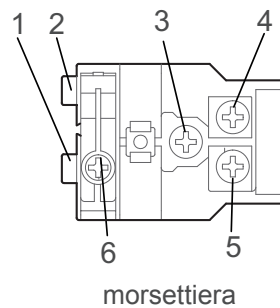
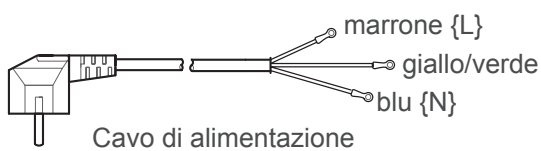
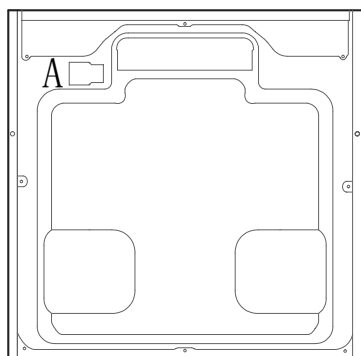
Scollegamento e rimontaggio delle guide Inserimento dei supporti Collegamento delle guide



## Sostituire il cavo di alimentazione

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

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



# MANUTENZIONE STRAORDINARIA

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

Guasto	Possibile Causa	Note/risoluzione
L'apparecchio non funziona.	Fusibile difettoso.	Controllare l'interruttore automatico nella scatola dei fusibili.
	Mancanza di corrente	Controllare se la luce della cucina o altri elettrodomestici da cucina funzionano.
La ventola in modalità "Convezione" non sempre funziona		Si tratta di un funzionamento normale per ottenere un'ottimale distribuzione del calore e le migliori prestazioni possibili del forno.
Dopo un processo di cottura si sente un rumore e si può osservare un flusso d'aria nella parte vicina del pannello di controllo.		La ventola di raffreddamento funziona ancora, per evitare condizioni di umidità elevata nel vano e raffreddare il forno per comodità. La ventola di raffreddamento si spegne automaticamente.
Il cibo non è sufficientemente cotto nel tempo indicato dalla ricetta.		È stata utilizzata una temperatura diversa da quella della ricetta. Ricontrollare le temperature. Le quantità degli ingredienti sono diverse da quelle della ricetta. Ricontrollare la ricetta.
Doratura irregolare		L'impostazione della temperatura è troppo alta o il livello di posizionamento potrebbe essere ottimizzato. Ricontrollare la ricetta e le impostazioni. La finitura superficiale e/o il colore e/o il materiale delle stoviglie non erano la scelta migliore per la funzione forno selezionata. Quando si utilizza il calore radiante, ad esempio "Cottura tradizionale", utilizzare utensili da forno opachi, di colore scuro e leggeri.
La lampadina non si accende		La lampadina deve essere sostituita.

## **Avvertenza-Rischio di scosse elettriche!**

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

## **Tempo massimo di funzionamento**

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

## **Lampadine del vano cottura**

Per illuminare l'interno del vano di cottura, questo elettrodomestico ha una o più lampadine a LED a lunga durata.

Tuttavia, se mai una lampadina a LED o il coperchio di vetro della lampadina dovessero rivelarsi difettosi, chiamare il servizio di assistenza clienti. Il coprilampada non deve essere rimosso.

## SERVIZIO DI ASSISTENZA CLIENTI

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

Modello: MKO 1309-ED CS BK

Tensione nominale: 220-240V~

Frequenza nominale: 50Hz-60Hz

Alimentazione: 3,15 kW



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

## SCHEDA DI ASSISTENZA

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

### Avvertenza

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

### Nota

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

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

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



## SUGGERIMENTI E CONSIGLI

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

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

## Tabella di menu automatico

Menu	Codice visualizzato	Press Volte	Modo	Temp.in °C	Durata in minuti
Pollo arrosto media cottura	C01	1	Convezione	250	17
Scampi grigliati	C02	2	Convezione	250	10
Pizza	A01	3	Convezione	220	13
Pan brioche	A02	4	Convezione	180	11
Biscotti	A03	5	Convezione	160	15
Arrosto di manzo	A04	6	Doppio Grill ventilato	250	20
Pan di Spagna	A05	7	Tradizionale	175	35
Merluzzo	A06	8	Convezione	250	17
Millefoglie di patate gialle e viola	A07	9	Convezione	180	35
				200	5
Pollo arrosto con patate novelle	A08	10	Convezione	250	15
				200	25
Perfetto arrosto di manzo	A09	11	Convezione	250	5
				120	50
Decalcificazione	A10	12	-	-	40
Pulizia	A11	13	-	-	5

# RICETTE TIPICHE

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

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

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

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

## RICETTE AUTOMATICHE













Questo apparecchio ha molte ricette automatiche, per ottenere piatti perfetti facilmente seguire i suggerimenti sul display.

1. Preparare alimenti e ingredienti.
2. In modalità standby, toccare una volta il pulsante “A” per attivare la modalità menu automatico; toccare “-” o “+”, per scegliere diversi tipi di menu di cottura (da C01 a C02, da A01 a A11)
3. Esistono 11 tipi di ricette in cinque categorie, selezionabili in base alle proprie esigenze.

### Note

1. Seguire le istruzioni visualizzate sul display, altrimenti non sarà possibile ottenere risultati di cottura ottimale.
2. Durante la cottura automatica, non è possibile mettere in pausa il processo.
3. Si prega di non aprire lo sportello a meno che non sia richiesto dalle istruzioni sul display, altrimenti il vano cottura si raffredderà.

# TEST ALIMENTARE SECONDO EN 60350-1

RICETTA	Accessori	F	°C	Livello	Tempo (min)	Pre-riscal.
Pan di Spagna	Teglia apribile $\Phi$ 26cm		170	1	30-35	No
Pan di Spagna	Teglia apribile $\Phi$ 26cm		160	1	30-35	No
Pasticcini	1 vassoio		150	2	30-40	Sì
Pasticcini	1 vassoio		150	2	40-50	Sì
Pasticcini	2 vassoi		150	L2&L4	30-35	Sì
Cheese cake	Teglia apribile $\Phi$ 26cm		150	1	70-80	No
Torta di mele	Teglia apribile $\Phi$ 20cm		170	1	80-85	No
Torta di mele	Teglia apribile $\Phi$ 20cm		160	1	70-80	No
Pane	1 vassoio		210	1	30-35	Sì
Pane	1 vassoio		190	1	30-35	Sì
Toast	grata		Max	5	6-8	Sì 5min
Pollo	Grata & vassoio		180	Rack 2 Tray 1	75-80	Sì

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

# EFFICIENZA ENERGETICA SECONDO EN 60350-1

## Si prega di notare le seguenti informazioni:

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



## UCINARE IN MODALITÀ ECO

La modalità ECO è riscaldata dal fondo e dalla resistenza circolare; con questa modalità è possibile risparmiare energia durante la cottura.

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

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

MKO 1309-ED CS BK	
Peso del Forno	45kg
N. di vani	1
Fonte di calore	Elettrico
Volume utilizzabile	72L
EElettrico, vano (Convenzionale)	1,06kWh/ciclo
EElectric, cavity (Forced Air)	0,63kWh/ciclo
EEIvano	74
Classe di Efficienza Energetica (A+++ to D)	A+

### Nota

Tutte le modalità del forno descritte a pagina 8 e 14 sono le funzioni principali del forno.



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



# Master Kitchen

## Built-in Oven Instruction

---



SAVE THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY

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

# CONTENTS

4 **SAFETY INFOR**

4 Intended use

4 Warning

6 Causes of damage

---

7 **INSTALLATION**

8 Component

9 Before using the appliance

10 Types of heating

11 Using your appliance

---

16 **ACCESSORIES**

18 **ENERGY EFFICIENT USE**

19 **ENVIRONMENT**

19 **HEALTH**

19 **MAINTENANCE YOUR APPLIANCE**

22 **APPLIANCE DOOR**

27 **CURE YOUR APPLIANCE WHEN NEEDED**

29 **CUSTOMER SERVICE**

30 **TIPS AND TRICKS**

---

32 **Auto menu chart**

33 **TYPICAL RECIPES**

34 Cakes

34 Bread & pizza

35 Meat

---

35 **AUTOMATIC RECIPES**

36 **TEST FOOD ACCORDING TO EN 60350-1**

37 **ENERGY EFFICIENCY ACCORDING TO EN 60350-1**

38 **COOKING BY ECO MODE**

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

# SAFETY INFORMATION

## Intended Use

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

The appliance incorporates an earth connection for functional purposes only.

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

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

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

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

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

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

## WARNING

### Risk of electric shock!

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

### **Risk of burns!**

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

### **Risk of scalding!**

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

### **Risk of injury!**

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

### **Risk of fire!**

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

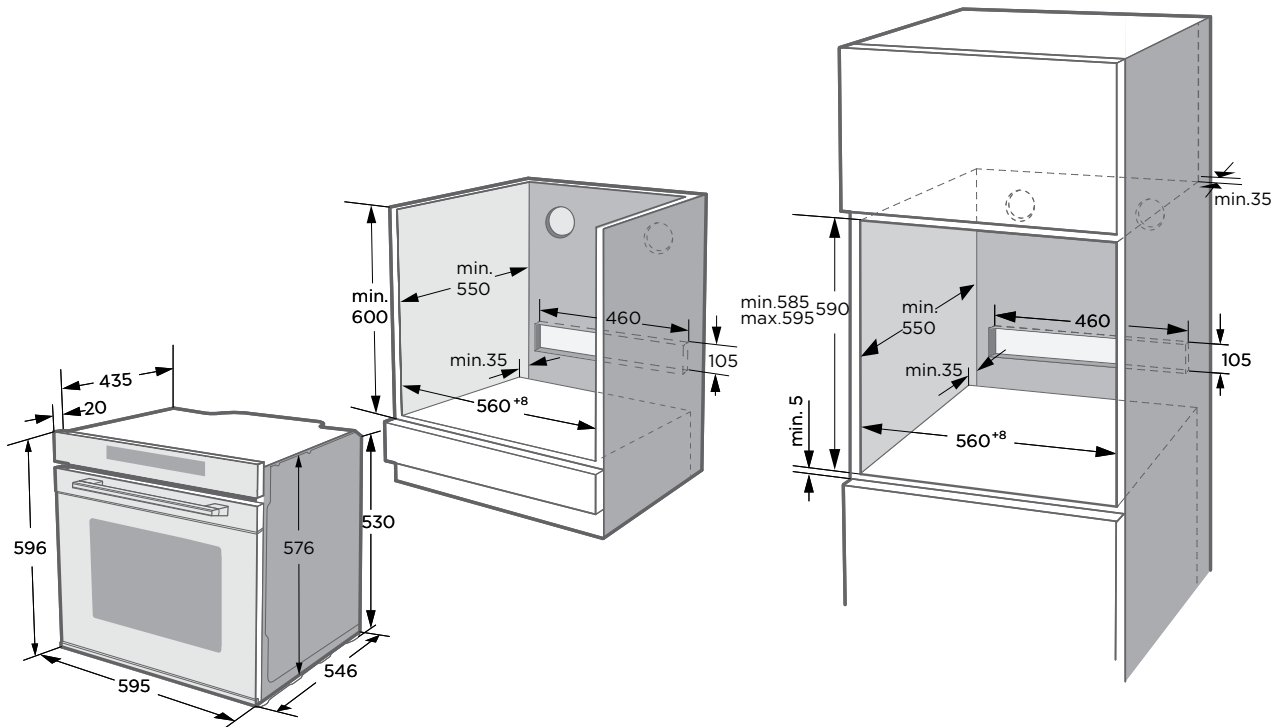
### **Hazard due to magnetism!**

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

## Causes of Damage

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

# INSTALLATION



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

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

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

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











The dimensions attached are in mm.

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

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

# COMPONENT



	1. ON / OFF	Switch on and off oven.
	2. Lamp ON / OFF / Child-Proof Lock	Switch on and off the lamp/use child proof lock with 3s press
	3. Oven - Function	Press this symbol to change heating mode, hold on 5s to change it quickly.
	4. AUTO	Use this to choose auto menu or descaling and cleaning
	5. Steam	Steam: Manual adding of steam
	6. Quick preheat	Use this to have a quick preheat.
	7. Slider	Slide it to change the adjustment values shown in the display.
	8. Duration & Clock Setting Temperature Setting	Set a duration time then select function & set clock in standby mode. Press to set temperature.
	9. Start / Pause	Start and pause the cooking process.
	10. Water box	Water box for steam function, the box will pop-up after press it.



# BEFORE USING THE APPLIANCE

---


## First using for the first time

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

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

→**"Using Your Appliance"** on page 11

### Settings

Heating Mode	
Temperature	250°C
Time	1h

### After the appliance has cooled down:

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

## Setting the time









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


1. After the oven has been electrically connected, touch the clock symbol then you can set time of day in hours by slider or "+/-"symbol.
2. Touch clock symbol again then you can set time in minutes by slider or "+/-"symbol.
3. Touch clock symbol to finish the setting

**NOTE:** The clock has a 24 hour display.

# TYPES OF HEATING

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

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

Types of additional function	Temperature	Use
 Meat Probe	50~100℃	For helping baking meat like steak and chicken.

### Caution!

If you open the appliance door during an on-going operation, the operation will not be paused. Please be especially careful with the risk of burns.

### Notes

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

### Cooling fan

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


### Caution!


Do not cover the ventilation slots. Otherwise, the appliance may overheat.

To make the appliance cools down more quickly after the operation, the cooling fan may continue to run for a period afterwards.


## USING YOUR APPLIANCE

### Cooking with oven

1. After the oven has been electrically connected, touch the oven-function symbol to select functions, use the slider or “+/-“symbol to set cooking temperature.
2. Touch ON/OFF symbol, oven begin to work, if not, oven will back to clock after 5 minutes.
3. During the cooking process, you can touch  to cancel it.


NOTE: After temperature setting, you can touch clock symbol  to set the cooking duration time, you can set it by slider or “+/-“symbol.


### Quick preheat

You can use quick preheat to shorten the preheat time. When you select a function, touch the quick preheat symbol , the mark of quick preheat in the screen will light up. If this function can't quick preheat, then there will be a “beep”, there is no quick preheat in defrost and dough proving.

## Change during cooking

During the period of appliance operating, you can change the heating type setting and temperature setting by oven-function or slider. After the change, if there no other action after 6 seconds the oven will heat as what you changed.

If you want change cooking duration time in the cooking process, please touch  and change it by slider or “+/-“symbol. After the change, if there no other action after 6 seconds the oven will work as what you changed. During the cooking process with a end time setting, you can't do any change.

When you want cancel the cooking process, please touch  .





## Notes

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

## Caution!

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

## Timer



You can use timer function by touch  . When the time arrived, oven will give “beep” for remind. At the first touch of  , set timer by hours, then touch  again, set timer by minutes. Touch  again and the setting is finished.

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






## Childproof lock

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

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

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

## Meat probe

Your oven has an additional meat probe function . When you insert the meat probe into the position, the  icon will be light on. At the same time, the clock area will be changed to show the temperature setting of meat probe, you can use + and - , also the slider to change the setting. Then press  choose the function, adjust temperature in the same way, and turn the oven on by pressing  (Before start , make sure everything is well prepared ). In this mode, icon  is used to change both the meat probe and core temperature . And you can get the setting changed also during the process of cooking.

## Notes

1. Meat probe can be used together with rotary system;
2. While using meat probe , please make the head of it into the food instead of some-where else , for the sake of long-term using.
3. Only use the temperature probe recommended for this oven.

## Steam

1. When oven is under standby status, press steam key can add steam after mode is set.
2. Steam can be manually add by pressing steam key during cooking.
3. When oven is under standby status, press steam key can set forced air mode and add steam for cooking. Steam level default setting as level 1.

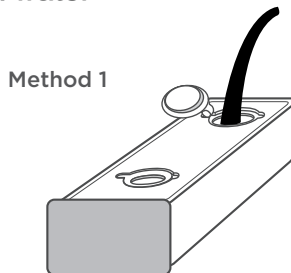
## Notes

Steam has three levels, amount of steam increase with increase of level. Press steam key for once the level will be 1. Press twice will set level 2 and three time for level 3. Whatever level is chosen, light on screen right will show the level (L01/L02/L03). Press steam key for four times will cancel adding of steam and icon for steam and steam level will  $\sigma\sim$  .

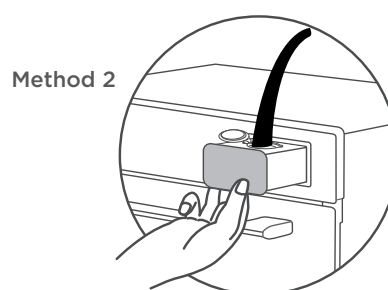
Due to vibration caused by transportation, water box may be pop-up status after opening the package. Remember pushing it back.

## Water box

### Add water



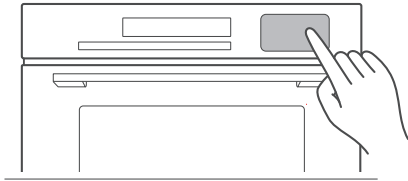
1. Press water box and take it out , then take out sealing gasket and add water



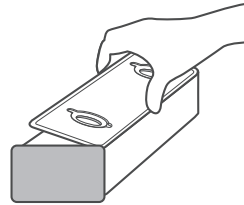
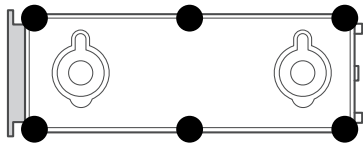
2. Press water box and take sealing gasket, then add

## Water box

### Clean water box

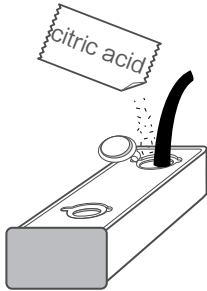


1. Press water box and take it out

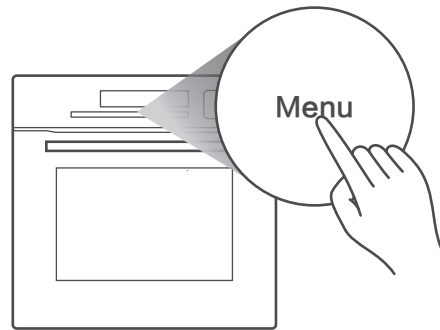


2. Take out water box cover and clean the box
3. Fit the cover and sealing gasket, press blue points showed on the picture. Avoid stuck cause by fixing displacement

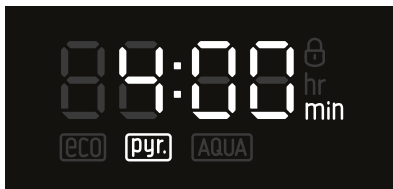
### Smart cleaning



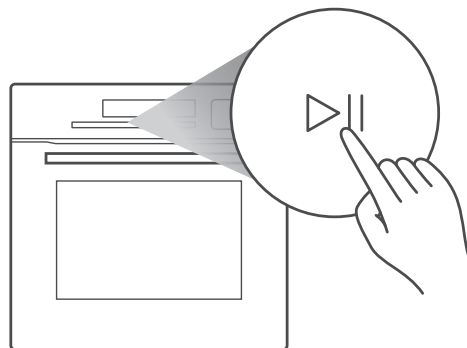
1. Take out water box cover and add half bag citric acid.



2. Press menu key one time under standby or clock running status, then slide slider to left or press - key enter descaling mode.



3. Pour out water in water box at the countdown of 4 minutes. Then refill purified water.



4. Press ▶|| key start work, steam function will work at the same time until countdown over.

## Steam cleaning function

This function use steam to soften scales inside the cavity which make the cavity easier to clean.

1. Power up the system, Push and take out water box. Inject 1000ml fresh water into the water box.
2. Push the water tank into the appropriate location of the appliance.
3. In standby mode, touch "A" button for several times until the screen display "A1" which means the oven enters steam clean function. Time area shows default time "05:00min".
4. Press "▶||" to start the program.

## Notes

Time of steam clean cannot be adjusted. Press pause key or open door the clean process will paused. Close the door and press start key cleaning process will restart.

## Auto Scale Removal Function

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

1. Power up the system, remove the water tank, inject 1000ml of fresh water into the water tank, adding a pack of descaling agent.
2. Push the water tank into the appropriate location of the appliance.
3. In standby mode, touch "A" button for several times until the screen display "A10" which means the oven enters auto scale removal function. "min" and default time "40:00" lighten, tank icon show the current water level ( Water, lack of water, full of water ), other icons disappear.
4. Press "▶||" to start the program.
5. When the remained time counts down to 10:00, the program is paused and reminds lack of water. Take out the water tank and pour the water in the tank. Thoroughly clean the water tank.
6. Replace the fresh water, repeat steps 3 to 4.

## Notes

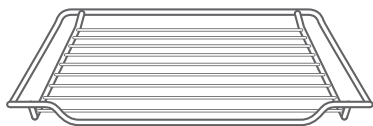
The descaling process shall not be shut down. If the descaling process shut down before the end, the entire program must be started from step 3.

# ACCESSORIES

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

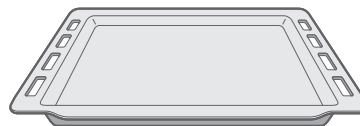
## Accessories included

Your appliance is equipped with the following accessories:



Wire Rack

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



Baking Tray

For tray bakes and small baked products.

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

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

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

## Note

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

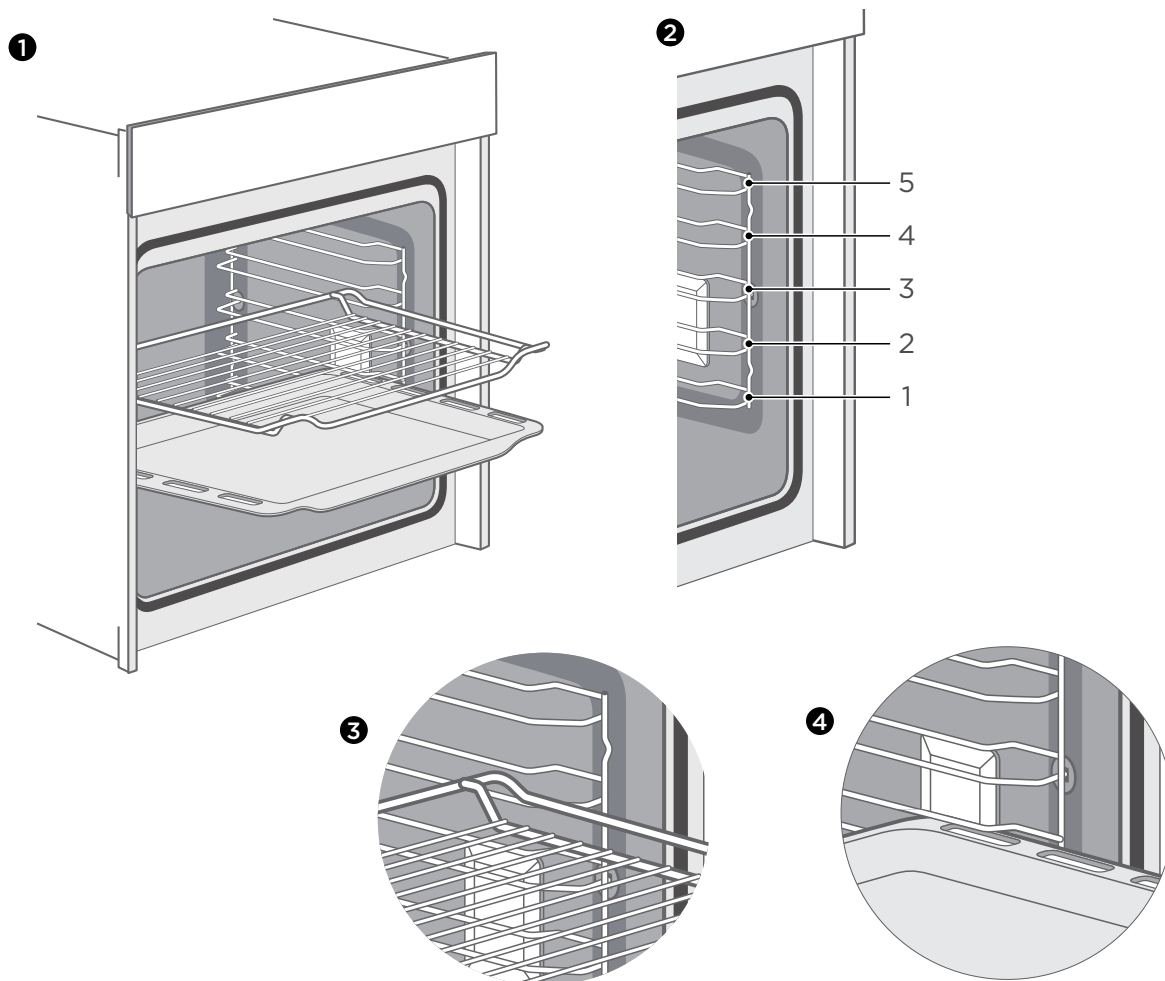
## Inserting accessories

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

## Notes

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





### Locking function

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

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

## ENERGY EFFICIENT USE

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

## ENVIRONMENT

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



## HEALTH

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

### Tips

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

## MAINTENANCE YOUR APPLIANCE

### Cleaning Agent

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

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

**Caution!**  
**Risk of surface damage**

**Do not use:**

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

**Wash new sponge cloths thoroughly before use.**

**Tip**

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

Observe the respective manufacturer's instructions.

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

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

## Notes

1. Slight differences in color on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
2. Shadows on the door panels, which look like streaks, are caused by reflections made by the interior lighting.

3. Enamel is baked on at very high temperatures. This can cause some slight color variation. This is normal and does not affect operation. The edges of thin trays cannot be completely enameled. As a result, these edges can be rough. This does not impair the anti-corrosion protection.
4. Always keep the appliance clean and remove dirt immediately so that stubborn deposits of dirt do not build up.

## Tips

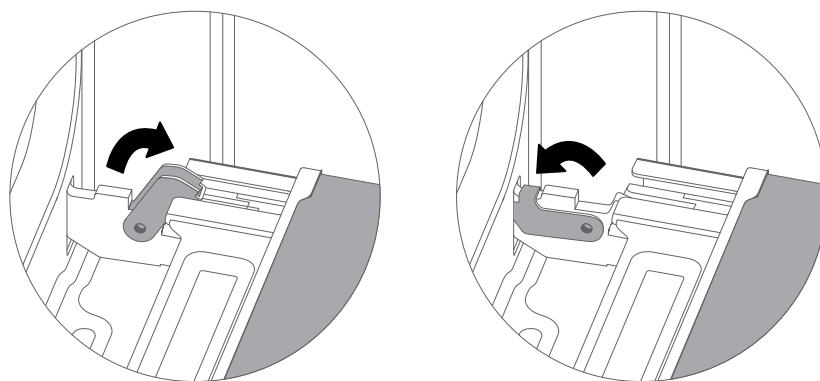
1. Clean the cooking compartment after each use. This will ensure that dirt cannot be baked on.
2. Always remove flecks of lime scale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately.
3. Remove flecks of food with sugar content immediately, if possible, when the fleck is still warm
4. Use suitable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

## APPLIANCE DOOR

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

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

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

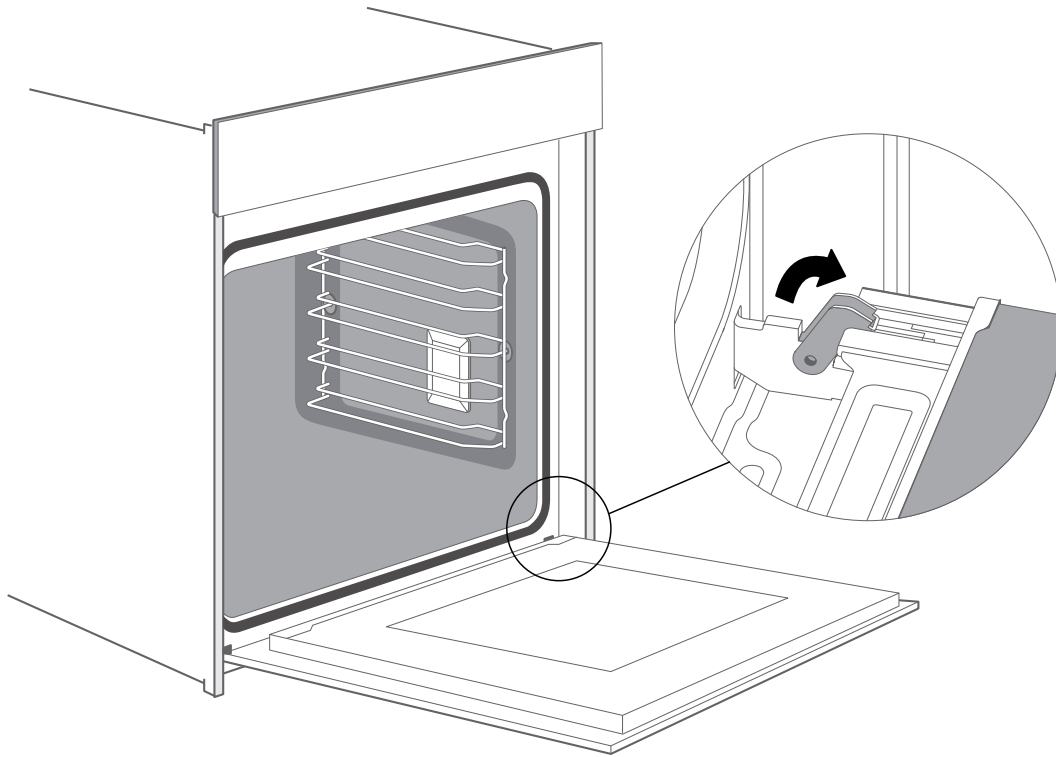


## Warning – Risk of injury!

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

## Removing the appliance door

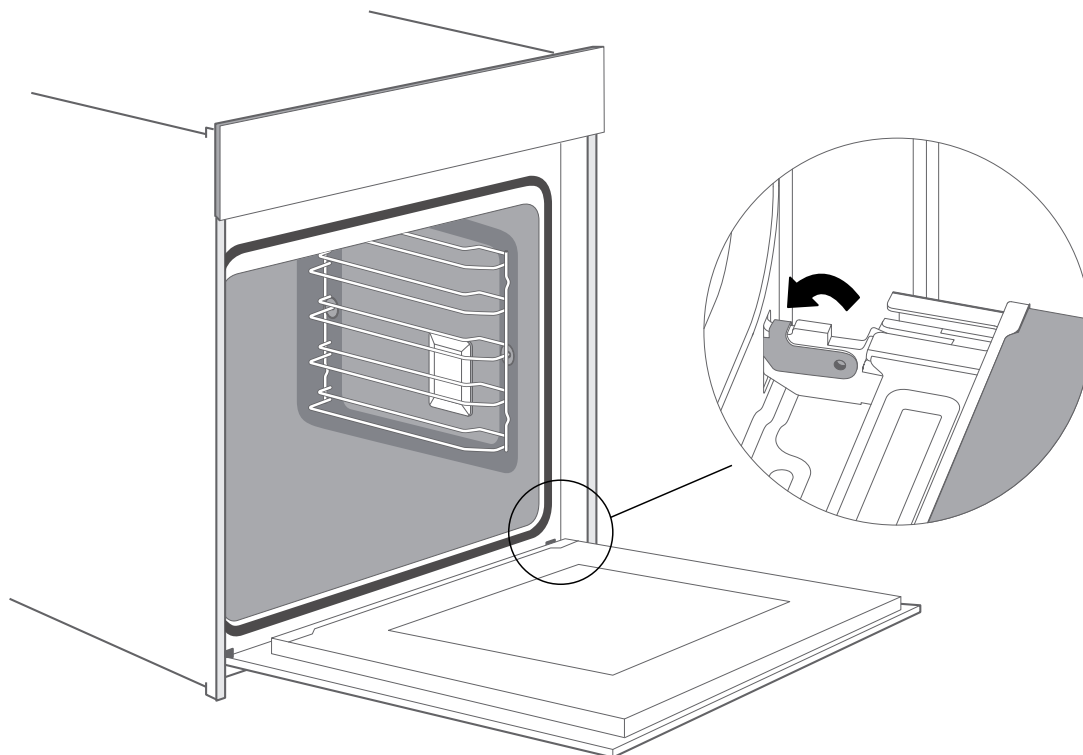
1. Open the appliance door fully.
2. Fold open the two locking levers on the left and right
3. Close the appliance door as far as the limit stop.
4. With both hands, grip the door on the left- and right-hand side, and pull it out upwards.



## Fitting the appliance door

Reattach the appliance door in the opposite sequence to removal.

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

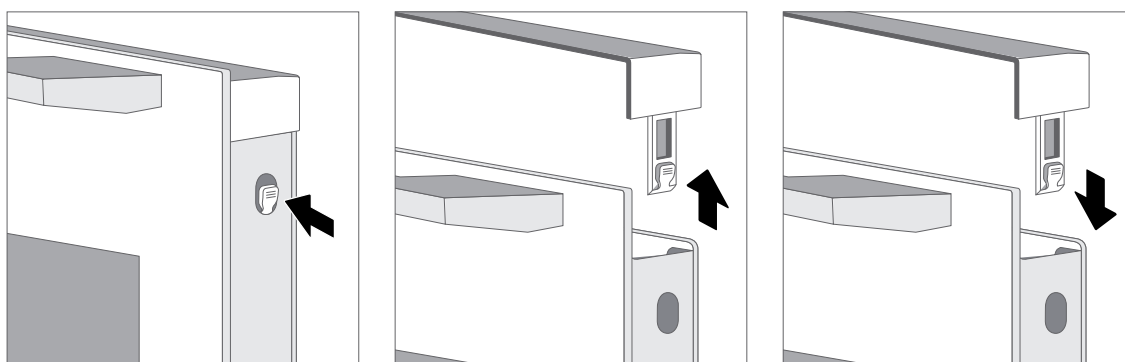


## Removing the door cover

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

Remove the appliance door like instructed above.

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





## Caution!

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

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

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

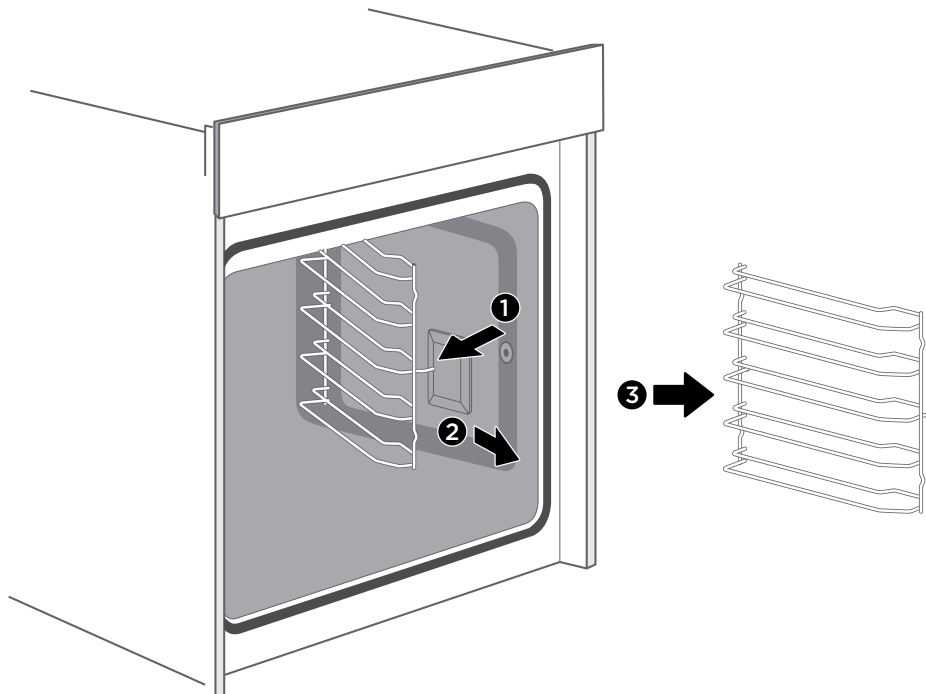
## Rails

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

Detaching and refitting the rails

Inserting the holders

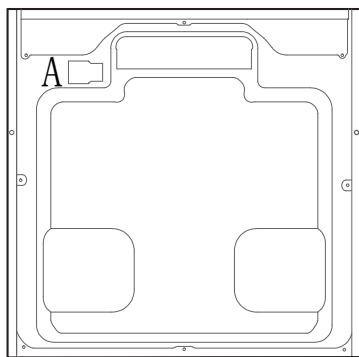
Attaching the rails



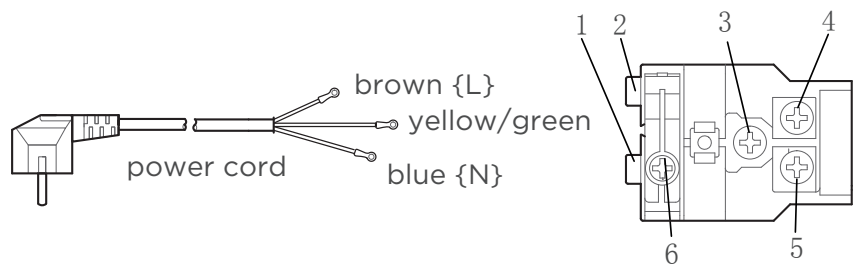
## Change the power cord

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

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



back outer case



terminal box

## CURE YOUR APPLIANCE WHEN NEEDED

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

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

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

The food is not sufficient cooked in the time given by the recipe .	A temperature different from the recipe is used. Double check the temperatures. The ingredient quantities are different to the recipe. Double check the recipe.
The food is not sufficient cooked in the time given by the recipe .	A temperature different from the recipe is used. Double check the temperatures. The ingredient quantities are different to the recipe. Double check the recipe.
Uneven browning	The temperature setting is too high, or the shelf level could be optimized. Double check the recipe and settings. The surface finish and or color and or material of the baking ware were not the best choice for the selected oven function. When use radiant heat, such as "Top & Bottom Heating" mode, use matt finished, dark colored and light weighted oven ware.
The lamp doesn't turn on	The lamp needs to be replaced.

### **Warning-Risk of electric shock!**

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

### **Maximum operating time**

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

### **Cooking compartment bulbs**

To light the interior of your cooking compartment, your appliance has one or more long-life LED bulbs.

However, if ever an LED bulb or the bulb's glass cover is defective, call the after-sales service. The lamp cover must not be removed.

## CUSTOMER SERVICE

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

Model: MKO 1309-ED CS BK  
Rated voltage: 220-240V~  
Rated frequency: 50Hz-60Hz  
Electric power: 3.15 kW



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

## MAINTENANCE CARD

Model number		Purchasing date	
Serial number		Purchasing store	

### Warning

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

### Note

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

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

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

## TIPS AND TRICKS

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

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

## Auto menu chart

Menu	Display	Press Times	Mode	Temp.in °C	Duration in minutes
Roast chicken midwing	C01	1	Convection	250	17
Grilled shrimp	C02	2	Convection	250	10
Pizza	A01	3	Convection	200	13
Croissant bread	A02	4	Convection	180	11
Cookies	A03	5	Convection	160	15
Roast beef	A04	6	Double Grill+ Fan	250	20
Sponge Cake	A05	7	Conventional	175	35
Cod fis	A06	8	Convection	250	17
Millefoglie of potato yellow and purple	A07	9	Convection	180	35
				200	5
Roasted chicken with potatoes nouvelle	A08	10	Convection	250	15
				200	25
Roast beef perfect	A09	11	Convection	250	5
				120	50
Descaling	A10	12	-	-	40
Clean	A11	13	-	-	5



## TYPICAL RECIPES

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

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

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

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

## AUTOMATIC RECIPES

This appliance have a lot of automatic recipes, you can get perfect dishes easily by follow the tips in the display.

1. Please prepare food and ingredient.
2. In standby mode, touch "A " button once to activate auto menu mode; touch "- " or "+ " , you can choose different types of cooking menu.(C01 to C02, A01 to A11)
3. There are 11 kinds of recipes in five categories, you can select as you need.

### Notes

1. Please follow the instructions in the display, or you maybe can't get a perfect cooking result.
2. During the automatic cooking, you cannot pause the process.
3. Please don't open the door unless it is necessary by instructions in display, because it will cool down the cavity.

## TEST FOOD ACCORDING TO EN 60350-1

RECIPESA	Accessories	F	°C	Level	Time(min)	Pre-heat
Sponge cake	Springform Φ26cm		170	1	30-35	No
Sponge cake	Springform Φ26cm		160	1	30-35	No
Small cake	1 tray		150	2	30-40	Yes
Small cake	1 tray		150	2	40-50	Yes
Small cake	2 trays		150	L2&L4	30-35	Yes
Cheese cake	Springform Φ26cm		150	1	70-80	No
Apple pie	Springform Φ20cm		170	1	80-85	No
Apple pie	Springform Φ20cm		160	1	70-80	No
Bread	1 tray		210	1	30-35	Yes
Bread	1 tray		190	1	30-35	Yes
Toast	Rack		Max	5	6-8	Yes 5min
chicken	Rack & tray		180	Rack 2 Tray 1	75-80	Yes

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

# ENERGY EFFICIENCY ACCORDING TO EN 60350-1

**Please note the following information:**

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

## COOKING BY ECO MODE

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

RECIPES	Accessories	°C	Level	Time(min)	Pre-heat
Challah	1 tray	180	1	45-50	No
Pork Roast	1 tray	200	1	80-85	No
Clafouti Cherry Cake	Round form	200	1	55-60	No
Beef Roast 1.3kg	1 tray	200	1	80-85	No
Brownies	Rack and glass plate	180	1	55-60	No
Potato Gratin	Rack and round plate	180	1	65-70	No
Lasagne	Rack and glass plate	180	1	75-80	No
Cheese Cake	Springform Ø20cm	160	1	80-90	No

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

### MKO 1309-ED CS BK

Mass of the Oven	45kg
No of Cavities	1
Heat Source	Electric
Usable Volume	72L
EElectric, cavity (Conventional)	1.06kWh/cycle
EElectric, cavity (Forced Air)	0.63kWh/cycle
EEICavity	74
Energy Efficiency Class (A+++ to D)	A+

### Note

All oven modes described on Page 8 and 14 are main functions of the oven.





