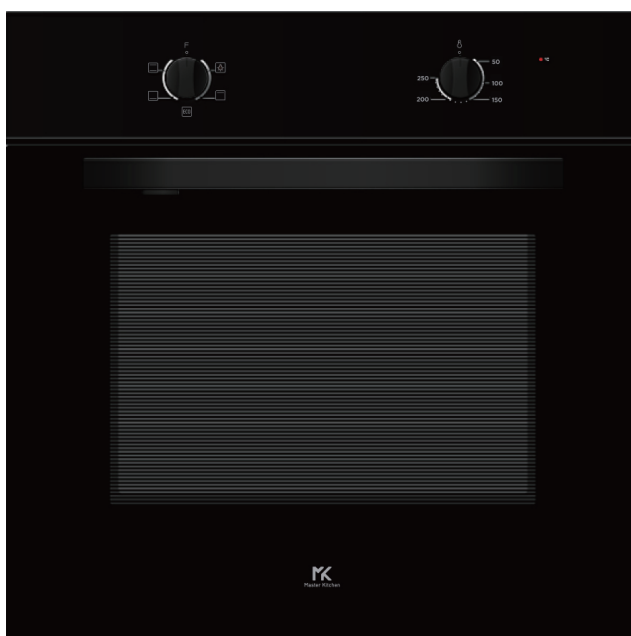




Master Kitchen

Forno da Incasso MKO 41/12 MS BK
Manuale d'uso



Leggere attentamente questo manuale prima di usare il vostro forno da incasso in quanto, contiene i suggerimenti e le informazioni per mantenere inalterate le qualità estetiche e funzionali dell'apparecchio acquistato.

Prefazione

Grazie per aver scelto un forno Master Kitchen.

Per utilizzare questo prodotto correttamente e prevenire ogni potenziale pericolo, si prega di leggere con cura queste istruzioni prima di utilizzare l'elettrodomestico.

Conservare queste istruzioni in un luogo dove possono essere facilmente trovate.

Se sussistono delle incertezze riguardo alle informazioni contenute in queste istruzioni, si prega cortesemente di contattare il centro di assistenza clienti.

Il produttore non si ritiene responsabile per qualsivoglia danno a persone o cose di proprietà derivanti dalla non corretta installazione o da un utilizzo sbagliato del prodotto.

Il produttore si riserva inoltre il diritto di applicare modifiche ai prodotti, nel caso in cui siano considerate necessarie o utili, anche nell'interesse del consumatore, senza compromettere il funzionamento principale e le caratteristiche di sicurezza dei prodotti stessi.

CONTENUTI

4	INFORMAZIONI DI SICUREZZA
4	Informazioni generali
5	Avvertenze
7	Cause di danni
<hr/>	
8	INSTALLAZIONE E DIMENSIONI GENERALI
10	FUNZIONI DI COTTURA
11	PRIMO USO
12	CONOSCERE IL VOSTRO ELETTRODOMESTICO
12	Pannello di controllo
13	Ventola di raffreddamento (per tutti i modelli)
14	Accessori
15	Rimozione della porta forno
16	Sostituzione della lampada
17	Sostituzione del cavo di alimentazione
18	RISPARMIO ENERGETICO SUGGERIMENTI GENERALI AMBIENTE
19	SALUTE
19	PULIZIA E MANUTENZIONE DEL VOSTRO ELETTRODOMESTICO
<hr/>	
21	RISOLUZIONE DEI PROBLEMI
22	SERVIZIO CLIENTI
22	Tessera di manutenzione
23	INDICAZIONI GENERALI
24	TEST ALIMENTARE A NORMA EN 60350-1
24	COTTURE SUGGERITE IN MODALITA' ECO
24	ULTERIORI RICETTE TIPICHE
25	RISPARMIO ENERGETICO A NORMA EN 60350-1 SCHEDE
25	TECNICHE (EU 65/2014 & EU 66/2014)

INFORMAZIONI DI SICUREZZA

INFORMAZIONI GENERALI

Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico, non è destinato all'utilizzo in ambienti esterni e per questioni di sicurezza deve essere usato solo se incassato. E' tassativo NON utilizzare questo apparecchio in luoghi non stazionari tipo navi e caravan.

Controllate se l'elettrodomestico riporta eventuali danni dopo il disimballo e non collegatelo se è stato danneggiato. Solo un addetto professionista può collegare l'elettrodomestico se è sprovvisto di spina. I danni causati da un collegamento improprio non sono coperti da garanzia. Il forno deve essere utilizzato sempre nei limiti del normale uso domestico, non a uso professionale, solo per la preparazione di cibo, qualsiasi altro impiego non è ammesso. L'elettrodomestico deve essere vigilato durante il funzionamento.

Questo elettrodomestico può essere usato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti.

I bambini non devono giocare con, sopra o intorno all'elettrodomestico. I bambini non devono pulire l'elettrodomestico né effettuare manutenzione generale a meno che non abbiano almeno 8 anni e non siano costantemente supervisionati. Tenere i materiali di imballaggio al di fuori della portata dei bambini.

Tenere i bambini e gli animali domestici lontano dall'apparecchiatura durante il funzionamento o raffreddamento in quanto le parti accessibili potrebbero essere incandescenti.

Rischio di scossa elettrica!

1. Le riparazioni errate sono pericolose. Le riparazioni possono essere effettuate e il cavo elettrico danneggiato può essere sostituito solo dai tecnici esperti dell'assistenza.
Se l'apparecchiatura è difettosa, scollegarla dalla rete elettrica o staccare il salvavita nel contatore. Contattare il servizio di assistenza.
2. Se il cavo entra in contatto con le parti calde del forno può fondersi. Non posizionare mai il cavo a contatto con le parti calde dell'elettrodomestico.
3. Non utilizzare pulitori ad alta pressione o a vapore, perché possono causare una scossa elettrica.
4. Un apparecchio difettoso può causare scosse elettriche. Non accendere mai un apparecchio difettoso. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica o staccare il salvavita nel contatore. Contattare il Centro Assistenza.

Rischio di bruciature / ustion !

1. Durante l'uso l'apparecchio diventa bollente. Non toccare mai le superfici interne dell'apparecchio, gli accessori e gli elementi riscaldanti.
2. Tenere i bambini a distanza di sicurezza mentre l'apparecchio è in funzione e finché non si è raffreddato dopo l'uso.
3. Gli accessori e le pirofile diventano bollenti. Utilizzare sempre i guanti da forno per rimuovere gli accessori o le pirofile dal forno.
4. I vapori alcolici possono sviluppare fuoco nel comparto di cottura caldo. Non preparare mai cibi dove è previsto l'uso di grandi dosi di liquidi alcolici.
5. Prestare sempre attenzione quando si apre la porta del forno in quanto possono fuoriuscire vapori caldi, a volte non visibili. Durante l'apertura, non state troppo vicini al forno.

Rischio di infortuni!

1. Il vetro graffiato della porta del forno può provocare una rottura. Non usare raschietti per vetro o detergenti abrasivi.
2. I cardini della porta del forno si muovono quando si apre e chiude quest'ultima e potreste rimanervi impigliati. Tenere le mani lontane dai cardini.

Rischio di incendi!

1. Gli oggetti combustibili nel vano forno possono provocare incendi. Non conservare mai oggetti combustibili nel forno. Non aprire mai la porta del forno se c'è fumo all'interno. Spegnerne l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica o staccare il salvavita nel contatore.
2. Si crea corrente d'aria quando la porta del forno è aperta. La carta oleata può entrare in contatto con l'elemento riscaldante e prendere fuoco. Non mettere carta oleata semplicemente appoggiata sugli accessori durante il preriscaldamento. Tenere sempre la carta oleata bloccata con un piatto o una tortiera. Coprire solo la superficie necessaria con carta oleata. La carta oleata non deve sporgere troppo dalle teglie.

Pericolo dovuto al magnetismo!

Dei magneti permanenti vengono usati nel pannello di controllo o negli elementi di controllo. Possono influire sugli impianti elettronici, ad esempio, pacemaker o microinfusori di insulina. Chi porta apparecchi elettronici, deve stare almeno a 10 cm di distanza dal pannello di controllo.

CAUSE DI DANNI

Attenzione !

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura !

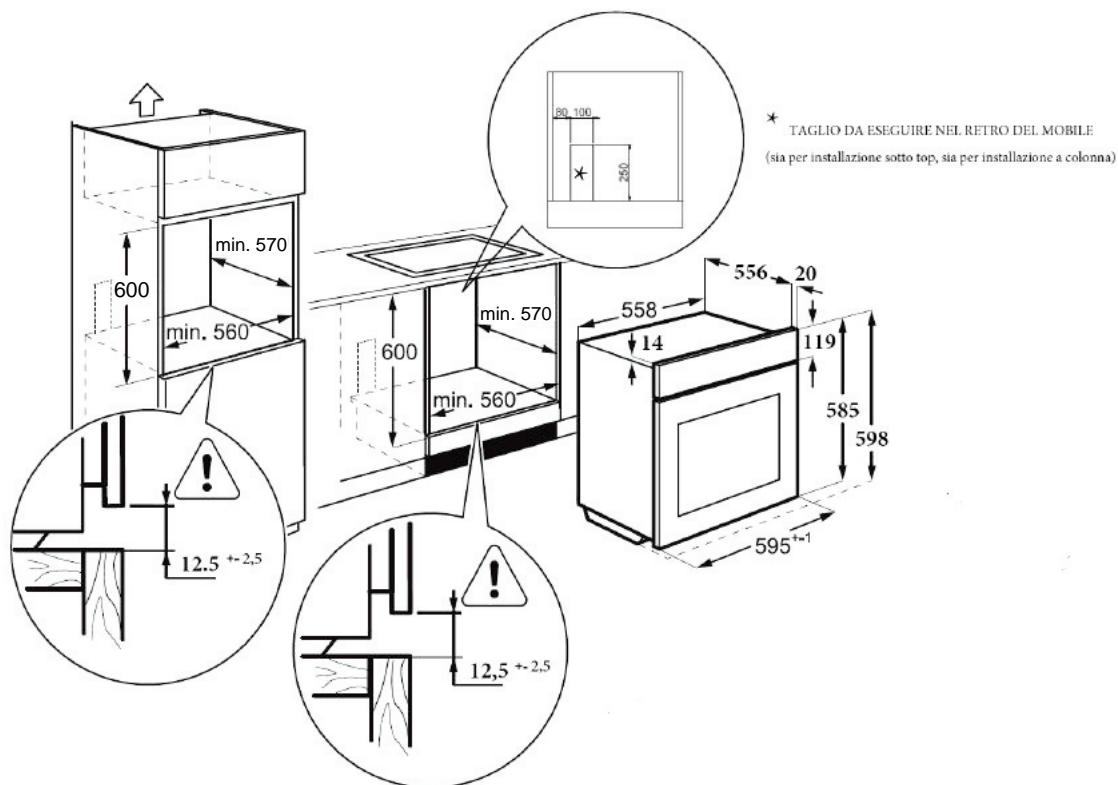
▪ **Per evitare danni allo smalto :**

1. Non mettere pentole resistenti al calore o altri oggetti direttamente sulla superficie inferiore della apparecchiatura durante il processo di cottura (è ammesso solamente per lo scongelamento).
2. Non appoggiare la pellicola di alluminio direttamente sulla superficie inferiore dell'apparecchiatura.
3. Non mettere direttamente acqua all'interno dell'apparecchiatura calda.
4. Non tenere piatti umidi e cibo all'interno dell'apparecchiatura dopo aver terminato la fase di cottura.
5. Prestare attenzione quando si tolgono o si inseriscono gli accessori.

Lo scolorimento dello smalto non influisce sulle prestazioni dell'apparecchiatura. Non si tratta di una anomalia ai sensi di legge

- **Fogli di alluminio:** i fogli di alluminio nel vano forno non devono entrare in contatto con il vetro interno della porta forno. Questo potrebbe causare una decolorazione permanente del vetro.
- **Teglie in silicone :** Non utilizzare teglie o tappetini in silicone, coperchi o accessori che contengono silicone se non sono adatti alla cottura in forno. Il sensore del forno (ove presente) potrebbe danneggiarsi.
- **Umidità nel vano forno :** dopo un prolungato periodo di tempo, l'umidità nel vano forno potrebbe provocare corrosione. Fate asciugare l'apparecchio dopo l'uso.
- **Raffreddamento con la porta del forno aperta :** dopo il funzionamento ad alte temperature, aspettate che il forno si raffreddi con la porta chiusa. Non incastrate niente nella porta forno in quanto anche in presenza di una piccola fessura la parte superiore del forno (pannello di controllo) potrebbe danneggiarsi con il tempo.
- **Succhi della frutta :** quando cuocete torte con frutta particolarmente succosa, non riempite troppo la tortiera. Il succo della frutta che fuoriesce dalla tortiera potrebbe lasciare macchie che non possono essere eliminate. Se disponibile, usare la teglia universale più profonda.
- **Guarnizioni estremamente sporche :** se la guarnizione posta tra l'apparecchio e la porta del forno è molto sporca, quest'ultima potrebbe non chiudersi adeguatamente durante il funzionamento e danneggiare la parte frontale del forno (pannello comandi), per questo motivo, si consiglia sempre di tenere la guarnizione pulita.
- **Porta del forno come sedile, mensola o piano lavoro :** non sedetevi sulla porta del forno aperta né appoggiate o appendete niente su di essa. Non appoggiate pentole o accessori sullo sportello del forno.
- **Residui di cibo :** i residui di cibo o grasso all'interno della cavità forno possono provocare incendi pertanto si consiglia di procedere alla pulizia dopo ogni cottura.
- **Movimentazione del forno in fase di installazione :** non afferrare o sollevare l'apparecchio dalla maniglia della porta forno. La maniglia non è stata progettata per supportare il peso dell'apparecchio e potrebbe rompersi.
- **Se usate il calore residuo** del forno spento per tenere il cibo al caldo, può svilupparsi un alto contenuto di umidità all'interno del vano. Questo può portare alla condensa e causare danni di corrosione al vostro elettrodomestico di alta qualità, nonché danneggiare la vostra cucina. Evitate la condensa aprendo lo sportello o utilizzando la modalità "Scongelamento".

INSTALLAZIONE E DIMENSIONI GENERALI



Per utilizzare questo elettrodomestico con sicurezza, si prega di accertarsi che sia stato installato nel rispetto delle istruzioni di installazione. I danni che si verificano a causa di un'installazione errata non sono coperti dalla garanzia.

Mentre si effettua l'installazione, indossare guanti protettivi per evitare di tagliarsi con eventuali bordi affilati.

ATTENZIONE, il forno non deve essere installato dietro a un pannello decorativo onde evitare il surriscaldamento dell'apparecchio.

Non installare o utilizzare l'apparecchio se risulta danneggiato.

Prima di accendere l'elettrodomestico, si prega di liberarlo di tutti i materiali d'imballaggio e delle eventuali pellicole adesive di protezione.

Le dimensioni riportate nella immagine sopra sono in mm.

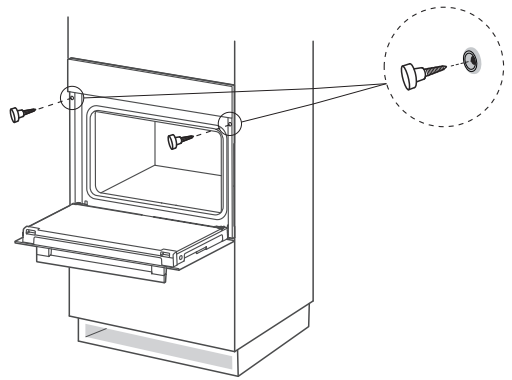
NOTE CARATTERISTICHE DEL MOBILE : Nei mobili da incasso i componenti (materiali plastici o legno impiallacciato) devono essere tenuti insieme da collanti resistenti al calore (almeno 100°C) ; materiali e collanti non adatti possono causare deformazioni e scollature.

Il mobile deve consentire il libero passaggio dei collegamenti elettrici e deve essere sufficientemente robusto da supportare il peso dell'apparecchiatura.

Il forno deve essere montato in maniera sicura nella nicchia prevista, può essere inserito dentro un mobile a colonna o sotto il piano di un mobile componibile, garantendo comunque una sufficiente aerazione.

Istruzioni di montaggio :

1. Realizzare armadi in base ai dati di "Schema armadio".
2. Prima dell'installazione, verificare che la presa di corrente sia collegata a terra e che le dimensioni dell'armadio soddisfino i requisiti di installazione.
3. Installare la macchina nella posizione designata in cucina e installarla in un armadio verticale.
4. Aprire la porta del forno, determinare i due fori di installazione sul telaio e fissare la macchina nella posizione di installazione con le viti fornite con il prodotto.



Collegamento alla rete elettrica :

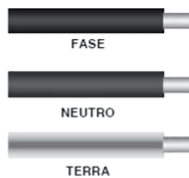
- Il forno è fornito di un cavo di alimentazione tripolare con terminali liberi.
- Se il forno viene connesso permanentemente alla rete di alimentazione, predisporre un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti (di almeno 3 mm) che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III.

Accertarsi che :

1. La spina e la presa siano adatte per una corrente di 10 Ampere
2. Entrambe siano facilmente raggiungibili e poste in modo che nessuna parte in tensione possa essere accessibile durante l'introduzione o la rimozione della spina stessa.
3. La spina possa essere introdotta senza difficoltà.
4. Una volta introdotta la spina, il forno non appoggi su di essa quando viene installato nel mobile.
5. Non siano collegati i terminali di due apparecchi alla stessa spina.
6. Nel caso in cui si sostituisca il cavo di alimentazione ne venga utilizzato uno con specifiche 3x1,5 mm² di tipo H05VV-F o H05RR-F
7. E' fondamentale che vengano rispettate le polarità di aggancio dei terminali liberi (Marrone = Fase ; Blu = Neutro ; Giallo-Verde = Terra)

MESSA A TERRA






- L'impianto deve avere un filo di massa a terra, contraddistinto dalla colorazione giallo-verde della guaina protettiva.
- Tutti gli elettrodomestici vanno collegati alla messa a terra.
- Questo filo, a sua volta, è collegato a un dispensore di terra (formato da paletti metallici conficcati in profondità nel terreno), il quale ha il compito di disperdere la corrente che accidentalmente potrebbe essere presente sulla superficie degli apparecchi utilizzatori.



N.B. Assicuratevi che le caratteristiche della vostra linea elettrica domestica (tensione, potenza massima e corrente) siano compatibili con quelle del vostro nuovo forno.

FUNZIONI DI COTTURA

Il vostro elettrodomestico ha varie modalità di funzionamento che lo rendono facile da usare ; nella tabella qui sotto, è possibile trovare una spiegazione delle diverse funzioni di cottura presenti nel forno acquistato. I simboli vi aiuteranno a identificare la funzione cottura più adatta per cucinare i vostri piatti.

Tipo di funzione	Temperatura	Per cosa
 Luce	/	Per illuminare il vano forno senza accendere nessun elemento riscaldante.
 Cottura statica superiore	50°C-250°C	Questa funzione sfrutta il calore generato dalla resistenza superiore. Questa tipologia di cottura, si adatta a dolci con superficie lucida e alimenti che si desidera rosolare nella parte superiore.
 Eco	50°C-250°C	E' indicata per le cotture delicate a basso consumo di energia.
 Cottura tradizionale	50°C-250°C	La cottura tradizionale sfrutta l'azione combinata delle resistenze inferiore e superiore. Il calore si diffonde all'interno della cavità per convezione naturale. È ideale per cucinare piatti e portate di medio o piccolo spessore sempre su un solo ripiano.
 Cottura Statica inferiore	50°C-250°C	Questa funzione di cottura attiva solo la resistenza inferiore, creando una forte concentrazione del calore nella superficie più bassa della cavità. È ideale per ultimare le cotture e rendere più croccante il fondo di torte, pizze o crostate.

Illuminazione


Quando accendete l'elettrodomestico in qualsiasi modalità, la lampada all'interno della cavità di cottura sarà sempre accesa finché l'attività non sarà terminata (ad eccezione della funzione ECO).

PRIMO USO

Prima di usare l'elettrodomestico per cuocere alimenti per la prima volta, è necessario pulire accuratamente il vano forno e i relativi accessori.

1. Rimuovere tutti gli adesivi, le pellicole protettive e tutti i componenti dell'imballo.
2. Rimuovere tutti gli accessori interni dalla cavità forno.
3. Pulire a fondo gli accessori usando acqua saponata e una spugnetta o una spazzola morbida.
4. Assicurarci che il vano forno non contenga residui d'imballaggio, quali granuli di polistirolo o schegge di legno che possono causare rischio di incendio.
5. Pulire le superfici lisce del vano forno e della porta forno con un panno morbido e inumidito.
6. Per rimuovere l'odore di elettrodomestico nuovo, riscaldare l'apparecchio quando è vuoto e con la porta forno chiusa.
7. Tenere la cucina ben ventilata mentre l'apparecchio si riscalda per la prima volta. Tenere bambini e animali domestici fuori dalla cucina durante tale operazione. Chiudere le porte delle stanze adiacenti.
8. Alla prima accensione regolare il forno come da indicazioni riportate sotto :

Impostazioni

Modalità riscaldamento	
Temperature	250°C
Tempo	1h

Dopo che l'apparecchio si è raffreddato:

1. Pulire le superfici lisce della cavità e la porta del forno con acqua saponata e una spugnetta.
2. Asciugare tutte le superfici.
3. Inserire gli accessori.

CONOSCERE IL VOSTRO ELETTRODOMESTICO

IDENTIFICARE L'APPARECCHIO

In questo capitolo, vengono illustrati il pannello di controllo e gli accessori. Allo stesso tempo, troverete informazioni sulle varie funzioni del vostro elettrodomestico.

Nota: A seconda del modello, i dettagli individuali e i colori possono differire.

PANNELLO DI CONTROLLO

Manopola Funzioni

Manopola Temperatura

Spia luminosa



"Attenzione : l'immagine è indicativa, la grafica potrebbe non corrispondere esattamente al modello da Voi acquistato.

Manopole

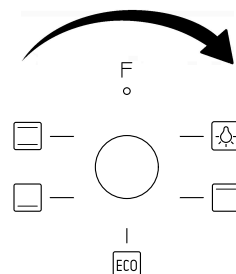
Attraverso la rotazione delle manopole vengono impostate la modalità di funzionamento del forno. Ogni manopola è posizionata esattamente al centro delle icone serigrafate presenti sul vetro del pannello di controllo, in modo che possiate regolare facilmente il vostro elettrodomestico (in modo semplice e diretto). Non ci sono restrizioni per le modalità di funzionamento il che vi lascia piena libertà nell'uso dell'elettrodomestico.

Spia luminosa

La spia è una sorta di luce che vi avvisa se le resistenze all'interno dell'elettrodomestico stanno lavorando oppure no. Quando l'elettrodomestico è acceso, la spia si accenderà e spegnerà ad intermittenza, risulterà accesa quando almeno uno degli elementi riscaldanti è in funzione mentre risulterà spenta nei momenti in cui nessun elemento riscaldante risulta in funzione.

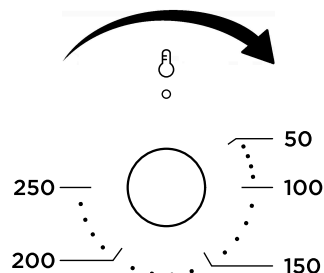
Selezione della funzione di cottura

In posizione "o" la funzione di cottura non è impostata. Per selezionare una funzione di cottura, dovete usare la manopola posizionata sulla sinistra del pannello di controllo. C'è un puntatore sulla manopola, ruotarla finché il puntatore non indicherà la funzione di cottura che desiderate utilizzare.



Impostare la temperatura

Per selezionare la temperatura di cottura desiderata, il modo è simile a quello per selezionare la funzione di cottura. Potete farlo usando la manopola di controllo della temperatura posizionata sulla destra del pannello comandi. C'è un puntatore sulla manopola, ruotarla finché il puntatore non indicherà la temperatura che desiderate utilizzare. A questo punto il forno entra in funzione.



Spia luminosa

Quando il forno diventa operativo, la spia posizionata sulla destra del pannello comandi si accende e durante il periodo di cottura si accende e spegne ad intermittenza in relazione al funzionamento degli elementi riscaldanti.

Modifiche

Durante il funzionamento del forno, le manopole sul pannello di controllo possono essere da voi ruotate per cambiare le impostazioni di cottura (funzione e temperatura).

Se si cambia la funzione mentre il forno è in uso, significa modificare la modalità di cottura del cibo (se la manopola viene posizionata su LUCE, gli elementi riscaldanti risulteranno spenti mentre se viene riportata in posizione "o", l'intero apparecchio risulterà spento compresa luce forno e spia luminosa).

Ruotare la manopola di controllo della temperatura mentre il forno è in funzione significa cambiare la temperatura di cottura dell'alimento. Se durante la cottura, la manopola viene riportata nella posizione "o", gli elementi riscaldanti si spengono mentre, la luce all'interno della cavità risulterà ancora accesa.

Attenzione !

Dopo l'uso, anche se spento, il forno risulterà molto caldo al suo interno. Non toccare mai le superfici interne o gli elementi interni del forno. Usare guanti da forno per estrarre gli accessori o le pirofile dal forno, e lasciate raffreddare l'apparecchio. Per evitare infortuni o ustioni tenere i bambini a distanza di sicurezza.

Nota

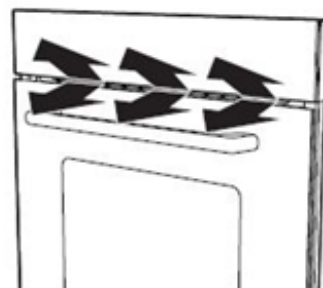
Modificare funzioni e temperatura di cottura può avere influenze negative sul risultato della cottura, raccomandiamo di non farlo a meno che non siate molto esperti di cucina.

Attenzione !

Se aprite la porta del forno durante il funzionamento in corso, quest'ultimo non sarà interrotto. Si prega di prestare particolare attenzione al rischio di bruciate.

VENTOLA DI RAFFREDDAMENTO

La ventola di raffreddamento si attiva e disattiva quando necessario. L'aria calda fuoriesce attraverso delle apposite fessure posizionate tra la porta del forno e il pannello comandi. Per raffreddare il forno più rapidamente, dopo il suo funzionamento, la ventola di raffreddamento potrebbe continuare a funzionare per un po' di tempo dopodiché si spegnerà automaticamente.



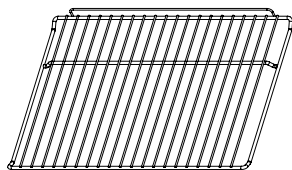
ATTENZIONE : non coprire le asole di ventilazione posizionate tra porta forno e pannello comandi in quanto l'elettrodomestico potrebbe surriscaldarsi.

ACCESSORI

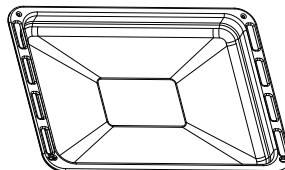
Il vostro elettrodomestico è corredato di una gamma di accessori. In questo capitolo, potete trovare una presentazione degli accessori inclusi e le informazioni su come usarli correttamente.

Accessori inclusi

Il vostro elettrodomestico è dotato dei seguenti accessori:



Griglia in filo



Leccarda

"Attenzione : l'immagine è indicativa, la grafica potrebbe non corrispondere esattamente al modello da Voi acquistato.

GRIGLIA IN FILO :viene usata come supporto alle vostre teglie, agli stampini da pasticceria, ed a tutti i contenitori diversi dalla Leccarda in dotazione o per cuocere prevalentemente nelle funzioni Grill e Grill Ventilato (carne e pesce da grigliare, pane da tostare etc.).

LECCARDA : viene normalmente usata per raccogliere i sughi delle grigliate o per cuocere direttamente i cibi ; se non utilizzata, durante la cottura, la Leccarda deve essere rimossa dal forno.

Gli accessori del forno che possono venire a contatto con gli alimenti, sono costruiti con materiali conformi a quanto prescritto dalla legge in vigore. Usare solo gli accessori originali. Sono specificatamente ideati per il vostro elettrodomestico ; potete acquistare gli accessori presso il Centro Assistenza autorizzato.

Nota

Gli accessori possono deformarsi quando diventano caldi. Questo non compromette la loro funzione ; una volta raffreddati, riprendono la loro forma originale.

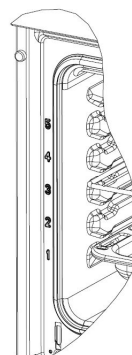
Inserire gli accessori

Il vano forno ha cinque posizioni. Le posizioni sono numerate dal basso verso l'alto. ATTENZIONE : non cucinare in nessuna funzione appoggiando l'alimento (con o senza contenitore) sul fondo del forno ma utilizzare sempre le posizioni numerate

1. Assicurarsi di inserire sempre gli accessori all'interno del vano forno nel modo giusto.
2. Inserire sempre gli accessori completamente nel vano forno, in modo che non tocchino il vetro interno della porta forno.

Nella immagine a fianco i LIVELLI DI COTTURA numerati sul frontale del forno.

Nelle tabelle di cottura troverete l'indicazione della posizione ideale per ciascun utilizzo del forno.



RIMOZIONE DELLA PORTA FORNO

Attenzione !

Rischio di rottura e lesioni !!

La porta del forno è dotata di pannelli in vetro che possono rompersi se maneggiati in modo improprio. I frammenti di vetro sono taglienti e possono causare lesioni.

- Non lasciare cadere la porta del forno o i singoli pannelli di vetro.
- Se un vetro è danneggiato, non usare il forno ma contattare il Centro Assistenza.
- Se si rompe un pannello di vetro, allontanare i bambini e raccogliere con cura tutti i pezzi di vetro.
- Attenzione, la porta del forno potrebbe richiudersi se si tenta di rimuovere i vetri interni prima di rimuoverla dall'elettrodomestico.
- Non utilizzare l'apparecchiatura senza i vetri interni.

RIMOZIONE e MONTAGGIO DELLA PORTA FORNO DALL' ELETTRODOMESTICO

La porta del forno deve essere rimossa dalle struttura per consentirne una facile e sicura pulizia :

1. Aprire completamente la porta del forno.
2. Aprire le due leve di bloccaggio a sinistra e a destra verso l'esterno (a) come rappresentato a fianco (Fig.1).
3. Chiudere lentamente la porta del forno fino al punto in cui si ferma.
4. Con le mani, afferrare lo sportello sui lati sollevarlo leggermente verso l'alto ed estrarlo (Fig.2).
5. Eseguire la pulizia della porta forno
6. Una volta eseguita la pulizia rimontare la porta forno sull'elettrodomestico eseguendo la procedura inversa quindi come prima cosa assicurarsi che le cerniere siano inserite nella giusta posizione a destra e sinistra. Dovete essere in grado di inserirle facilmente e senza resistenza. Se doveste sentire qualche resistenza, controllate che le cerniere siano inserite correttamente nelle rispettive sedi.
7. Dopo aver chiuso le leve di bloccaggio a destra e sinistra spingendole verso l'interno come visibile in Fig.3, se la porta forno è montata correttamente potete chiuderla senza alcun problema ; oltre a chiudersi correttamente se la porta forno è montata correttamente deve lasciare libere le asole di aerazione poste tra vetro porta e pannello comandi.

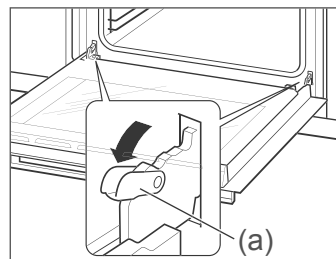


Fig.1

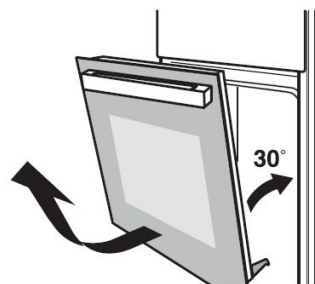


Fig.2

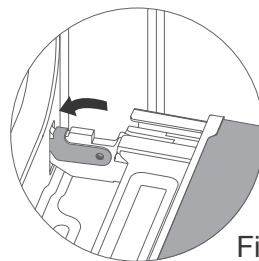


Fig.3

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA

Se la lampada presente sulla parete posteriore del vano forno si fulmina, deve essere sostituita. Lampade alogene resistenti al calore, sono disponibili presso il Centro Assistenza o i rivenditori specializzati (230 V~, 25 W, G9, T 300 °C).

Quando maneggiate la lampada alogena, usate una pezza asciutta. Aumenterà il ciclo vitale della lampada.

ATTENZIONE

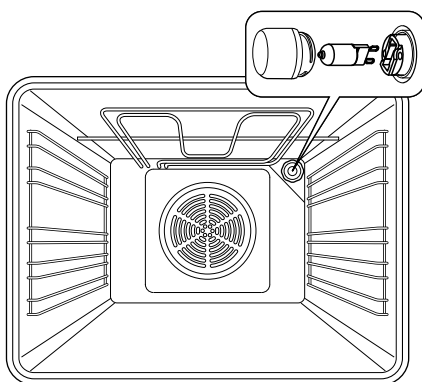
Rischio di scossa elettrica!

Quando si sostituisce la lampada, i contatti del connettore sono vivi. Prima di sostituire la lampada, togliere la presa di corrente dell'elettrodomestico o staccare il salvavita nel contatore.

Rischio di ustioni!

L'elettrodomestico diventa molto caldo durante il funzionamento. Non toccare mai le superfici interne dell'apparecchio o gli elementi riscaldanti quando è ancora caldo. Fate sempre raffreddare l'apparecchio. Tenere i bambini a distanza di sicurezza.

1. Mettere un panno sul fondo del forno, che dovrà essere freddo, per prevenire danni.
2. Ruotare la copertura in vetro in senso anti-orario per rimuoverla.
3. Estrarre la lampada. **ATTENZIONE**, tirare la lampada **NON** ruotarla.
4. Inserire la nuova lampada, assicurandosi che le mollette siano nella posizione corretta.
5. Rimontare la copertura in vetro.
6. Rimuovere il panno dal fondo della cavità, riattaccare l'alimentazione elettrica e selezionare la funzione LUCE per vedere se la lampada si accende.



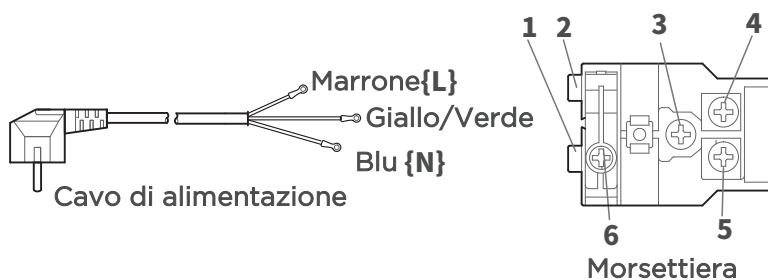
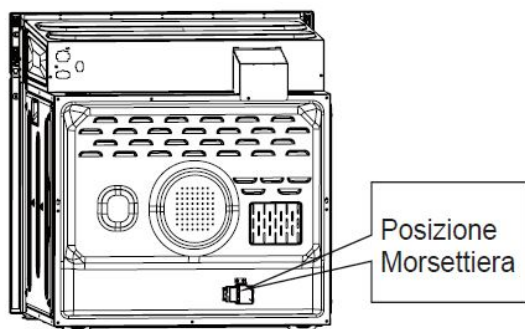
Copertura in vetro

Se la copertura in vetro della lampada alogena è danneggiata, deve essere sostituita. Potete trovare la copertura in vetro presso il servizio di assistenza. Si prega di specificare il modello e il numero di serie del vs. apparecchio.

SOSTITUZIONE DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE

Istruzioni per una corretta sostituzione del cavo :

- Dopo aver staccato la spina dalla presa di corrente, usare un piccolo cacciavite piatto per aprire la morsetteria nei punti 1 e 2.
- Utilizzare il cacciavite a stella per togliere le viti 3, 4, 5 e 6.
- Cambiare il cavo di alimentazione con il nuovo e fissare il filo giallo/verde nel punto 3, il filo marrone nel punto 4 e quello blu nel punto 5.
- Per completare l'operazione stringere la vite del punto 6 e chiudere la morsetteria.



Attenzione - Rischio di scossa elettrica!

Le riparazioni errate sono pericolose. Le riparazioni possono essere effettuate e i cavi danneggiati sostituiti solo da tecnici dell'assistenza specializzati. Se l'elettrodomestico è difettoso, togliere il cavo dalla presa di corrente o staccare il salvavita nel contatore. Contattare il servizio di assistenza.

Attenzione!

Il forno potrebbe essere fornito con cavo senza spina (per le caratteristiche della spina e il collegamento elettrico vedere apposito capitolo).

RISPARMIO ENERGETICO SUGGERIMENTI GENERALI

1. Rimuovere tutti gli accessori non necessari durante il processo di cottura e panificazione
2. Non aprire la porta del forno durante il processo di cottura e panificazione
3. Se aprite la porta del forno durante la cottura e panificazione, attivare la modalità "Luce" (senza cambiare l'impostazione della temperatura)
4. Ridurre la temperatura in modalità senza ventilazione a 50°C da 5 a 10min prima del tempo di fine cottura e panificazione. In tal modo potete usare il calore del vano forno per completare il processo
5. Utilizzare il calore residuo presente all'interno del forno dopo l'ultimazione di una cottura per riscaldare altri alimenti.
6. Non preriscaldare il forno vuoto, se non è necessario.
Se invece è necessario il preriscaldamento, mettere il cibo nel forno subito dopo che ha raggiunto la temperatura indicata dallo spegnimento della spia luminosa
7. Non usare fogli di alluminio riflettenti per coprire il fondo del vano forno
8. Usare stampi e contenitori dal rivestimento opaco-scuro e dal peso leggero. Cercate di non usare accessori pesanti con superfici brillanti, tipo acciaio inossidabile o alluminio.

AMBIENTE

L'imballaggio è fatto per proteggere il vostro nuovo elettrodomestico da eventuali danni durante il trasporto. I materiali usati sono scelti attentamente e devono essere riciclati. Il riciclaggio riduce l'uso di materiali grezzi e di rifiuti. Gli apparecchi elettrici ed elettronici spesso contengono materiali utili. Si prega di non smaltirli con i vostri rifiuti domestici.



SALUTE

L'acrilammide si produce principalmente riscaldando cibo amidoso (ad es. patate, patatine fritte, pane) a temperature molto elevate per lungo tempo.

Suggerimenti

1. Usare brevi tempi di cottura.
2. Cuocere il cibo fino ad un colore dorato in superficie, non bruciarlo fino al marrone scuro.
3. Porzioni più grandi hanno meno acrilammide.
4. Usare una modalità di cottura con ventola.
5. Patatine fritte al forno : usarne più di 450g a teglia, spargerle equamente e girarle di tanto in tanto. Usare le informazioni presenti sul prodotto se disponibili per ottenere il miglior risultato di cottura.

PULIZIA E MANUTENZIONE DEL VOSTRO ELETTRODOMESTICO

Detergenti

Con una buona manutenzione e pulizia, il vostro elettrodomestico manterrà il suo aspetto e rimarrà pienamente funzionante per lunghi anni a venire. Di seguito, alcune indicazioni per pulire e mantenere correttamente il vostro elettrodomestico.

Assicurarsi che le diverse superfici non vengano danneggiate utilizzando detergenti sbagliati, seguite le informazioni nella tabella. A seconda del modello di elettrodomestico, non tutte le aree elencate potrebbero essere presenti.

Attenzione!

Rischio di danni alle superfici

Non usare:

1. Detergenti forti e abrasivi o contenenti soda, ammoniaca, acidi e cloruri
2. Prodotti contenenti solventi.
3. Spazzole o pagliette in acciaio inox o spugne che ancora contengono sostanze abrasive.
4. Spray per forno, detergenti per vetro o per lavastoviglie.
5. Pulitori speciali per pulire l'elettrodomestico quando è caldo.

Prima del primo utilizzo pulire a fondo il forno con una spugnetta nuova.

Suggerimento

Si raccomanda vivamente di acquistare prodotti di pulizia e cura tramite il servizio di assistenza e di osservare le istruzioni e i suggerimenti del produttore.

Area esterna dell'apparecchio	Pulizia
Plastica	Acqua calda saponata: Pulire con una salvietta e poi asciugare con un panno morbido. Non usare prodotti per il vetro o raschietti.
Superfici smaltate (interno forno)	Acqua calda saponata: Pulire con una salvietta e poi asciugare con un panno morbido.
Pannello di controllo	Acqua calda saponata: Pulire con una salvietta e poi asciugare con un panno morbido. Non usare prodotti per il vetro o raschietti.
Vetri porta forno	Acqua calda saponata: Pulire con una salvietta e poi asciugare con un panno morbido. Non usare raschietti o pagliette in acciaio.
Maniglia della porta forno	Acqua calda saponata: Pulire con una salvietta e poi asciugare con un panno morbido. Se l'anticalcare entra in contatto con la maniglia dello sportello, pulire immediatamente. Altrimenti, qualsiasi macchia non potrà più essere rimossa.
Copertura in vetro per l'illuminazione interna	Acqua calda saponata: Pulire con una salvietta e poi asciugare con un panno morbido.
Guarnizione forno (non rimuoverla)	Acqua calda saponata: Pulire con una spugnetta. Non strofinare.
Accessori interni (Leccarda / Griglia in filo metallica)	Acqua calda saponata: Bagnare bene e pulire con una spugnetta o un panno inumidito morbido. Utilizzare solo detergenti neutri, non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi o oggetti metallici. Non lavare in lavastoviglie.

Note

1. Lo smalto è cotto al forno ad altissime temperature. Questo può causare qualche leggera variazione nel colore. È una cosa normale e non influisce sul funzionamento. I bordi delle teglie sottili non possono essere completamente smaltati, e per questo possono risultare taglienti. Questo non compromette la protezione anti-corrosione.
2. Tenere sempre l'elettrodomestico pulito e in caso di sporco rimuoverlo immediatamente per evitarne l'accumulo.

Suggerimenti

1. Pulire il comparto di cottura e i relativi accessori dopo ogni utilizzo e farli asciugare accuratamente. Utilizzare un panno morbido inumidito con acqua tiepida saponata.
2. Rimuovere immediatamente dopo l'uso tracce di calcare, grasso, amido e albumina (ad es. bianco d'uovo).
3. Rimuovere immediatamente dopo l'uso tracce di cibo contenenti zucchero, se possibile, quando il residuo è ancora caldo.
4. Controllare regolarmente la guarnizione del forno e la relativa pulizia (posta tra cavità e porta forno si trova attorno al telaio della cavità). Per pulire la guarnizione si prega di fare riferimento alle informazioni contenute nella tabella precedente. Non utilizzare il forno se la guarnizione è danneggiata, contattare il Centro assistenza autorizzato.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Se si presenta un difetto, prima di chiamare il servizio di assistenza, assicurarsi che non sia dovuto ad operazioni errate consultando la seguente tabella dei difetti.

Difetto	Difetto Possibile causa	Note/rimedio
L'elettrodomestico non funziona	Fusibile difettoso.	Controllare il salvavita del contatore.
	Blackout	Controllare che la luce della cucina o altri elettrodomestici della cucina stiano funzionando.
Le manopole si sono sfilate dalla rispettiva asta	Le manopole sono state accidentalmente disinserite.	Infilare semplicemente le manopole nelle rispettive aste poste nel pannello di controllo e premerle in modo che si incastrino e possano essere ruotate normalmente.
Le manopole non possono essere ruotate facilmente.	Potrebbe esserci dello sporco sotto le manopole.	Le manopole possono essere rimosse per una eventuale pulizia. Per sfilare le manopole, rimuoverle semplicemente dalla rispettiva asta tirandole verso se stessi. Pulire con cura le manopole usando un panno e acqua saponata. Asciugare con un panno morbido. Non usare materiali appuntiti o abrasivi. Non bagnare e non lavare in lavastoviglie. Non rimuovere le manopole troppo spesso in modo che l'accoppiamento con la relativa asta non diventi troppo lasco.

Difetto	Note/rimedio
Dopo un processo di cottura si può udire un rumore e si può notare una fuoriuscita di aria tra porta forno e pannello comandi.	La ventola di raffreddamento continua a lavorare anche a forno spento per alcuni minuti , per evitare condizioni di alta umidità all'interno del forno e raffreddarlo. La ventola di raffreddamento si spegnerà automaticamente.
Il cibo non è completamente cotto nel tempo indicato dalla ricetta.	È stata usata una temperatura diversa da quella indicata nella ricetta ; verificare se la temperatura impostata corrisponde a quella indicata dalla ricetta. La quantità degli ingredienti utilizzati è diversa da quella indicata nella ricetta ; pregasi verificare nuovamente la ricetta e le relative quantità degli ingredienti.
Doratura non uniforme	La temperatura impostata è troppo alta, o il livello di cottura deve essere ottimizzato ; verificare la ricetta e le impostazioni. La teglia scelta per la funzione cottura selezionata non era ottima per dimensione e/o colore e/o materiale. Quando usate il calore radiante ("Cottura tradizionale"), usate pirofile con finitura opaca, colori scuri e di peso leggero.

SERVIZIO CLIENTI

Il nostro servizio di assistenza è pronto per aiutarvi a risolvere qualsiasi tipo di problema con il vostro elettrodomestico. Troveremo sempre una soluzione appropriata. Si prega di contattare il fornitore presso cui avete acquistato il vostro elettrodomestico. Quando ci telefonate, si prega di fornire modello e S/N (numero di serie), in modo che possiamo fornirvi la consulenza corretta. La targhetta che riporta questi numeri potete trovarla sulla facciata del forno, visibile quando aprite la porta.

Esempio :

Modello	MKO 41/12 MS BK
Voltaggio consigliato:	220-240V~
Frequenza consigliata:	50Hz-60Hz
Potenza elettrica:	2.1 kW



Per risparmiare tempo, potete prendere nota del modello del vostro elettrodomestico e del numero di telefono del servizio di assistenza nello spazio qui sotto, se dovesse essere necessario.

TESSERA DI MANUTENZIONE

Modello numero	Data di acquisto
Numero seriale	Negoziò di acquisto

Attenzione

Questo elettrodomestico deve essere installato in accordo con le normative in vigore e utilizzato solo in uno spazio ben ventilato. Leggere le istruzioni prima di installare o usare l'elettrodomestico.

Nota

Si prega di notare che la visita a domicilio di un tecnico dei nostri centri di assistenza non è gratuita, anche se contattato durante il periodo di garanzia.

Se deciderete di affidarvi a un professionista certificato, sarete sicuri che la riparazione sarà effettuata da tecnici che porteranno i ricambi originali per il vostro elettrodomestico.

Vi ringraziamo ancora per aver acquistato un forno da incasso MasterKitchen e ci auguriamo che il vostro elettrodomestico vi regali deliziosi piatti e grandi soddisfazioni in cucina.

INDICAZIONI GENERALI




Volete cucinare una vostra ricetta	Cercate di usare le impostazioni di una ricetta simile e ottimizzate il processo di cottura in base al risultato.
La torta è già pronta?	Infilate uno stecchino dentro la torta circa 10 minuti prima che il tempo di cottura sia terminato. Se non c'è dell'impasto attaccato sullo stecchino quando lo sfilate, la torta è pronta.
La torta perde volume mentre si raffredda dopo la cottura	Abbassare la temperatura impostata di 10°C e ricontrollate le istruzioni per la preparazione dell'impasto.
L'altezza della torta è maggiore al centro rispetto al bordo	Non ingrassare l'anello esterno della tortiera
La torta è troppo scura nella parte superiore	Usare un livello di cottura più basso e/o usate una temperatura più bassa (questo potrebbe comportare un tempo di cottura più lungo)
La torta è troppo asciutta	Aumentare la temperatura impostata di 10°C (questo potrebbe comportare un tempo di cottura più breve)
Il cibo ha un bell'aspetto ma l'umidità al suo interno è troppo alta	Abbassare la temperatura impostata di 10°C (questo potrebbe comportare un tempo di cottura più lungo) e ricontrollate la ricetta.
La doratura non è uniforme	Abbassare la temperatura impostata di 10°C (questo potrebbe comportare un tempo di cottura più lungo). Usare la funzione "Cottura tradizionale" su un solo livello.
La torta è meno dorata sul fondo	Usare un livello di cottura più basso
Vapore acqueo di condensa durante la cottura	Si tratta di un evento fisico normale, durante la fase di cottura può formarsi molto vapore acqueo nel vano di cottura. L'apparecchio ha un' elevata efficienza energetica e durante il funzionamento emana all'esterno solo una piccola quantità di calore. A causa delle elevate differenze di temperatura tra l'interno e le parti esterne dell'apparecchio può depositarsi condensa sulla porta, sul pannello di comando o sui pannelli dei mobili vicini. Con il preriscaldamento, oppure aprendo la porta forno con cautela si può ridurre la condensa.
Che tipo di teglie possono essere usate?	Può essere usata qualsiasi tortiera resistente al calore. Si raccomanda di non usare alluminio a contatto diretto con il cibo.

TEST ALIMENTARE A NORMA EN 60350-1

PIETANZA	LIVELLO di COTTURA	FUNZIONE	TEMPERATURA in °C	TEMPO DI COTTURA in min.
Biscotti di pastafrolla	4		150-170	20-30
Pan di Spagna (all'acqua)	2		170-180	25-35
Torta di mele	4		180-190	35-45
Torta piccola	4		180-190	15-25
Pizza	3		190-210	15-25





N.B. Per tutte le ricette presenti nella tabella sopra, preriscaldare sempre il forno per 5 - 15 minuti indipendentemente dalle altre istruzioni di cottura.

COTTURE SUGGERITE IN MODALITA' ECO

PIETANZA	LIVELLO di COTTURA	FUNZIONE	TEMPERATURA in °C	TEMPO DI COTTURA in min.
Gratinato di Patate e Formaggio	1		180	90-100
Cheesecake	1		160	100-150
Polpettone	1		190	110-130

N.B. Per tutte le ricette in modalità ECO non è richiesto il preriscaldamento del forno.

ULTERIORI RICETTE TIPICHE

PIETANZA	LIVELLO di COTTURA	FUNZIONE	TEMPERATURA in °C	TEMPO DI COTTURA in min.
Casseruola di verdure	2		200	40-50
Pane Bianco (lievitato)	1		200	25-35
Arrosto di maiale circa 2 kg	2		175	120-130
Pesce circa 2,5 Kg	2		250	12 dopodichè girare e continuare per 8-12

N.B. Per tutte le ricette presenti nella tabella sopra, preriscaldare sempre il forno per 8- 15 minuti indipendentemente dalle altre istruzioni di cottura.

RISPARMIO ENERGETICO A NORMA EN 60350-1

Si prega di notare le seguenti informazioni:

1. La misurazione è effettuata in modalità "ECO" per determinare i dati riguardanti la modalità di Cottura tradizionale e la classe di etichetta.
2. Durante la misurazione solo l'accessorio necessario è nel vano forno. Tutte le altre parti devono essere rimosse.
3. Il forno è installato come descritto nella guida all'installazione e posizionato al centro del mobile da incasso.
4. È necessario per la misurazione chiudere lo sportello come in casa, anche quando il cavo disturba la funzione di tenuta della guarnizione durante la misurazione. Per assicurare che non ci siano effetti negativi riguardanti la sigillatura disturbata a causa dei dati energetici, è necessario chiudere lo sportello con attenzione durante la misurazione. Potrebbe essere necessario l'uso di uno strumento a garanzia della sigillatura della guarnizione come in casa, dove nessun cavo disturba la funzione di tenuta.
5. La determinazione del volume del vano forno è stata effettuata come descritto nella normativa vigente.

SCHEDA TECNICA (EU 65/2014 & EU 66/2014)

Modello MKO 41/12 MS BK	
No. vani	1
Fonte di calore	Elettrica
Volume utilizzabile	70 L
ECElectric, vano (convenzionale)	0.79 kWh/ciclo
ECElectric, vano (aria forzata)	--- kWh/ciclo
EECavity	94
Classe energetica (A+++ a D)	A



Master Kitchen

Built-in oven MKO 41/12 MS BK
User manual



Read this manual carefully before using your built-in oven. The manual contains suggestions and information for maintaining the aesthetic and functional qualities of this appliance.

Preface

Thank you for choosing Master Kitchen oven.

To use this product correctly and prevent any potential danger, please read these instructions carefully before using the appliance.

Keep these instructions in a place where can be easily found.

If you are uncertain about the information contained in these instructions, please contact the Customer Support Center.

The manufacturer is not responsible for any damage to persons or property resulting from incorrect installation or improper use of the appliance.

The manufacturer also reserves the right to apply changes to the products, in the event that they are considered necessary or useful, even in the interest of the consumer, without compromising the main functioning and safety features of the products.

CONTENT

4	SAFETY INFORMATION
4	General information
5	Warning
7	Causes of damage
<hr/>	
8	GENERAL INSTALLATION AND DIMENSIONS
10	COOKING FUNCTIONS
11	FIRST USE
12	GETTING TO KNOW YOUR APPLIANCE
12	Control panel
13	Cooling fan
14	Accessories
15	Disassemble the oven door
16	Replacing the lamp
17	Replacing the power cord
18	ENERGY SAVING GENERAL SUGGESTIONS
19	CLEANING AND MAINTENANCE
<hr/>	
21	TROUBLESHOOTING
22	CUSTOMER CARE
22	Maintenance card
23	GENERAL INFORMATION
24	FOOD TEST IN ACCORDANCE WITH EN 60350-1
24	SUGGESTED COOKING IN ECO MODE
24	ADDITIONAL TYPICAL RECIPES
25	ENERGY SAVING ACCORDING TO EN 60350-1
25	DATA SHEET (EU 65/2014 & EU 66/2014)

SAFETY INFORMATION

GENERAL INFORMATION

This appliance is intended for household use only, not for outdoor use. For safety reasons, the appliance must be used as built-in. DO NOT use this appliance in non-stationary places such as ships and caravans.

Check if the appliance is damaged after unpacking and do not connect it if it has been damaged. Connect the appliance to power socket by professionals if it is not equipped with a plug. Damage caused by improper connection is not covered by the warranty. The oven must always be used within the scope of normal domestic use, not for professional use. It is only for the preparation of food, any other use is not allowed. The appliance must be supervised during operation.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 8 years old and are not constantly supervised. Keep package materials out of the reach of children. Keep children and pets away from the appliance during operation or cooling as the accessible parts may be incandescent.

WARNING

Risk of electric shock!

1. Improper repairs are dangerous. If the power cable is damaged, it must be replaced by experienced service technicians. If the equipment is faulty, disconnect it from the mains power or disconnect the circuit breaker in the meter. Contact the after-sales service.
2. The cable can melt if it comes into contact with hot parts of the oven. Never place the cable in contact with the hot parts of the appliance.
3. Do not use high pressure cleaners or steam cleaners, as they can cause an electric shock.
4. A defective appliance can cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Disconnect the appliance from the mains or disconnect the circuit breaker in the meter. Contact the Service Center.

Risk of burns / scalding!

1. The appliance becomes hot during use. Never touch the internal surfaces of the appliance, accessories and heating elements.
2. Keep children at a safe distance while the appliance is in operation and before cooling down after use.
3. The accessories and the ovenproof dishes become hot. Always use oven gloves to remove accessories or dishes from the oven.
4. Alcoholic vapors can ignite in the hot cooking compartment. Never prepare food where large doses of alcoholic liquids are used.
5. Be careful when opening the oven door as hot steam can escape, sometimes the hot steam not visible. When opening the oven door, do not stay too close to the oven.

Risk of injury!

1. Scratched glass on the oven door can cause breakage. Do not use glass scrapers or abrasive cleaners.
2. The hinges of the oven door move accordingly when you open and close the oven door. Keep your hands away from the hinges, or you may get caught.

Risk of fire!

1. Combustible objects in the oven compartment can cause fire. Never store combustible objects in the oven. Never open the oven door if there is smoke inside. Turn off the appliance and disconnect it from the mains power or disconnect the circuit breaker in the meter.
2. Air flow occurs when the oven door is open. Greaseproof paper can come into contact with the heating element and catch fire. Do not put wax paper simply resting on the accessories during preheat. Always keep greaseproof paper stuck with a plate or cake pan. Cover only the necessary surface with greaseproof paper. The greaseproof paper must not protrude too much from the trays.

Magnetic danger!

Permanent magnets are used for control panel or control elements. They can affect electronic implants, for example, pacemakers or insulin pumps. Anyone who wears electronic devices must be at least 10 cm away from the control panel.

CAUSES OF DAMAGE

Attention!

There is a risk of damage to the appliance!

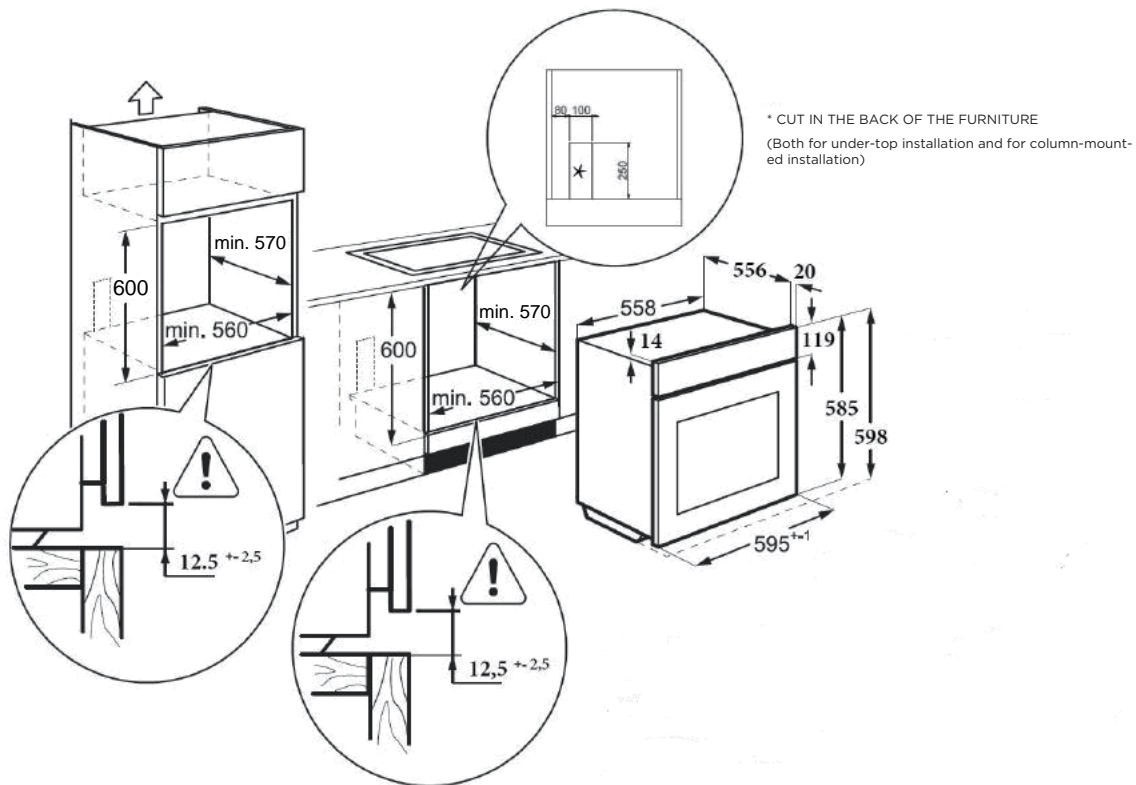
▪ **To avoid damage to the enamel:**

1. Do not place heat resistant pans or other objects directly on the bottom surface of the appliance during cook (it is only allowed for defrosting).
2. Do not lay the aluminum foil directly on the bottom surface of the equipment.
3. Do not put water directly into the hot appliance.
4. Do not keep moist dishes and food inside the appliance after completing the cooking phase.
5. Be careful when removing or inserting accessories.

The discoloration of the enamel does not affect the performance of the equipment. This is not an anomaly under the law.

- **Aluminum sheets:** the aluminum sheets in the oven compartment must not come into contact with the internal glass of the oven door. This could cause permanent discoloration of the glass.
- **Silicone trays:** Do not use silicone trays or mats, lids or accessories that contain silicone if they are not suitable for baking. The oven sensor (if present) could be damaged.
- **Humidity in the oven compartment:** after a prolonged period of time, the humidity in the oven compartment could cause corrosion. Let the appliance dry after use.
- **Cooling with the oven door open:** after operating at high temperature, wait for the oven to cool down with the door closed. Do not jam anything in the oven door as even if there is a small crack, the upper part of the oven (control panel) could be damaged over time.
- **Fruit juices:** when baking cakes with particularly juicy fruit, do not overfill the pan. Fruit juice leaking out of the pan may leave stains that cannot be removed. If available, use the deeper universal tray.
- **Heavy dirty gaskets:** if the gasket placed between the appliance and the oven door is dirty, the latter may not close properly during operation and damage the front of the oven (control panel). For this reason, we recommend to keep the gasket clean.
- **Oven door as a seat, shelf or worktop:** do not sit on the open oven door or place or hang anything on it. Do not place pans or accessories on the oven door.
- **Food residues:** food or fat residues inside the oven cavity can cause fire, we recommend to clean after each cooking.
- **Move the oven during installation:** do not grab or lift the appliance by the oven door handle. The handle was not designed to support the weight of the appliance and could break.
- **If you use residual heat:** remove food from the oven, or high moisture content can develop inside the compartment. This can lead to condensation and cause corrosion damage to your high quality appliance as well as damage your kitchen. Avoid condensation by opening the door or using the "Defrost" mode.

GENERAL INSTALLATION AND DIMENSIONS



To use this appliance safely, please ensure that it has been installed in accordance with the installation instructions. Damage that occurs due to incorrect installation is not covered by the warranty.

During installation, wear protective gloves to avoid cutting yourself with any sharp edges.

ATTENTION: the oven must not be installed behind a decorative panel to prevent the appliance from overheating.

Do not install or use the appliance if it is damaged.

Before turning on the appliance, please remove all packaging materials and protective adhesive films.

The dimensions shown in above are in mm.

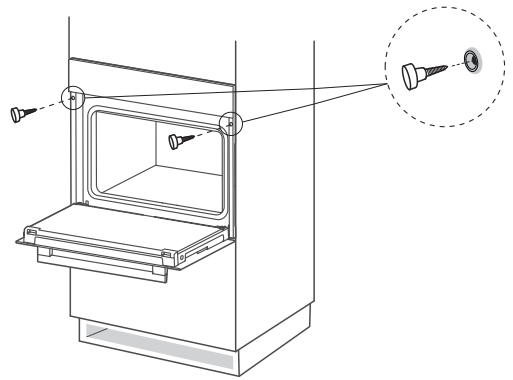
FURNITURE CHARACTERISTICS NOTES: In built-in furniture the components (plastic materials or veneered wood) must be held together by heat-resistant adhesives (at least 100 ° C); unsuitable materials and adhesives can cause deformations and necklines.

The cabinet must allow free passage of electrical connections and must be strong enough to support the weight of the equipment.

The oven must be securely mounted in the niche provided, it can be installed inside a column cabinet or under the top of a modular piece of furniture, and ensuring sufficient ventilation.

Assembly instructions:

1. Please make cabinets based on the data of "Cabinet diagram".
2. Before installation, please check whether the power socket is grounded and the cabinet size meets the installation requirements.
3. Install the machine at the designated location in the kitchen and install it in an upright cabinet.
4. Open the furnace door, determine the two installation holes on the frame, and fix the machine at the installation position with the screws provided with the product.



Connection to the mains:

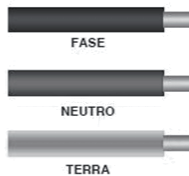
- The oven is equipped with a three-pole power cable with free terminals.
- If the oven is permanently connected to the power supply, prepare a device that ensures disconnection from the network, with a contact opening distance (at least 3 mm) that allows complete disconnection in the conditions of overvoltage category III.

Make sure that:

1. The plug and socket are suitable for a current of 10 Amps.
2. Both are easily accessible and no live parts can be accessed during the insertion or removal of the plug itself.
3. The plug can be inserted without difficulty.
4. Once the plug has been inserted, the oven does not rest on it when it is installed in the cabinet.
5. The terminals of two devices are not connected to the same plug.
6. Replace the power cord with the type of H05VV-F or H05RR-F in specification of 3x1.5 mm².
7. Pay attention to the connection polarity of the free terminals (Brown = Phase; Blue = Neutral; Yellow-Green = Earth)

MESSA A TERRA






- L'impianto deve avere un filo di massa a terra, contraddistinto dalla colorazione giallo-verde della guaina protettiva.
- Tutti gli elettrodomestici vanno collegati alla messa a terra.
- Questo filo, a sua volta, è collegato a un dispensore di terra (formato da paletti metallici conficcati in profondità nel terreno), il quale ha il compito di disperdere la corrente che accidentalmente potrebbe essere presente sulla superficie degli apparecchi utilizzatori.



Note: make sure that the characteristics of your domestic power cable (voltage, maximum power and current) are compatible with your new oven.

COOKING FUNCTIONS

Your appliance has various operating modes that make it easy to use; in the table below, you can find an explanation of the different cooking functions present in the oven you have purchased. The symbols will help you to identify the most suitable cooking function for your dishes.

Type of function	Temperature	For what?
 Electricity	/	To illuminate the oven compartment without turning on any heating element.
 Superior static cooking	50°C-250°C	This function takes advantage of the heat generated by the grill and the superior resistance. This type of cooking is suitable for cakes with a glossy surface and food that you want to brown on top.
 Eco	50°C-250°C	It is suitable for gentle cooking with low energy consumption.
 Traditional cooking	50°C-250°C	Traditional cooking takes advantage of the combined action of the lower and upper heating elements. Heat spreads into the cavity by natural convection. It is ideal for cooking medium or small plates and dishes always on a single shelf.
 Lower static cooking	50°C-250°C	This cooking function only activates the lower resistance, creating a strong heat concentration in the lower surface of the cavity. It is ideal for finishing cooking and making the bottom of cakes, pizzas or tarts crisper.

Oven lamp


When you turn on the appliance in any mode, the lamp inside the cooking cavity will always be on until the operation is end (with the exception of the ECO function).

FIRST USE

Before using the appliance for the first time, it is necessary to clean the oven compartment and its accessories carefully.

1. Remove all stickers, protective films and packaging components.
2. Remove all internal accessories from the oven cavity.
3. Thoroughly clean the accessories using soapy water and a sponge or soft brush.
4. Make sure that the oven compartment does not contain packaging residues, such as polystyrene granules or splinters of wood that can cause a fire risk.
5. Clean the smooth surfaces of the oven compartment and oven door with a soft, damp cloth.
6. To remove the smell of new appliance, heat the appliance when it is empty and the oven door is closed.
7. Keep the kitchen well ventilated while the appliance heats up for the first time.
Keep children and pets out of the kitchen during this process.
Close the doors to adjacent rooms.
8. When switching on for the first time, adjust the oven as indicated below:

Settings

Heating mode	
Temperature	250°C
Time	1h

After the appliance has cooled down:

1. Clean the surfaces of the cavity and the oven door with soapy water and sponge.
2. Dry all surfaces.
3. Insert the accessories.

GETTING TO KNOW YOUR APPLIANCE

IDENTIFY THE APPLIANCE

In this chapter, it introduces the control panel and accessories. At the same time, you will find information on the various functions of your appliance.

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

CONTROL PANEL

Functions knob

Temperature knob

Warning light



Attention: the illustration is for reference, the graphics may not correspond exactly to the model you purchased.

Knobs

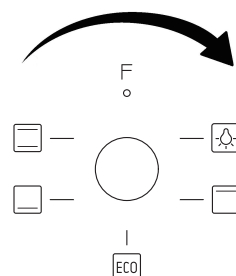
By turning the knobs, the operating mode of the oven is set. Each knob is positioned exactly in the center of the screen printed icons on the control panel glass, so you can easily adjust your appliance (easily and directly). There are no restrictions on operating modes, giving you complete freedom in using the appliance.

Light Indicator

The indicator light is a kind of light that warns you whether the heating elements inside the appliance are working or not. When the appliance is switched on, the indicator light will turn on and off intermittently, it will be on when at least one of the heating elements is in operation while it will be off when no heating element is in operation.

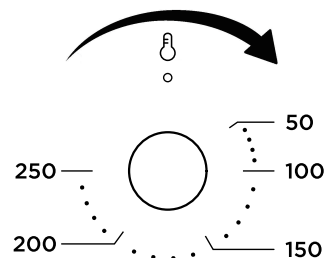
Selecting the cooking function

In position "o" the cooking function is not set. To select a cooking function, you must use the knob on the left of the control panel. There is a pointer on the knob, turn it until the pointer indicates the cooking function you wish to use.



Set the temperature

To select the desired cooking temperature, it is same as selecting the cooking function. You can do this by using the temperature control knob located on the right of the control panel. There is a pointer on the knob, turn it until the pointer indicates the desired temperature. Then the oven starts working.



Warning light

When the oven becomes operational, the light located on the right of the control panel turns on and during the cooking period it turns on and off intermittently in relation to the operation of the heating elements.

Changes

While the oven is in operation, the knobs on the control panel can be turned by you to change the cooking settings (function and temperature).

If you change the function while the oven is in use, it means changing the cooking mode of the food (if the knob is set to LIGHT, the heating elements will be off while if it is returned to the "o" position, the whole appliance will be off, including oven light and indicator light).

Turning the temperature control knob while the oven is in operation means changing the cooking temperature of the food. If during cooking, the knob is returned to the "o" position, the heating elements switch off while the light inside the cavity will still be on.

Attention!

After use, even if switched off, the oven will be hot inside. Never touch the internal surfaces or internal elements of the oven. Use oven gloves to remove the accessories or pans from the oven, and let the appliance cool down. To avoid injury or burns, keep children at a safe distance.

Note

Changing the cooking functions and temperature can have a negative influence on the cooking result, we recommend not to change it unless you are very experienced in cooking.

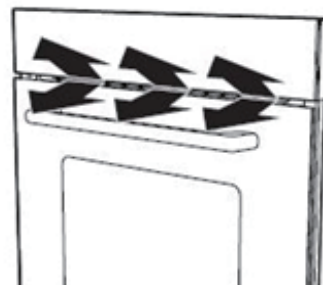
Attention!

If you open the oven door while operation is in progress, the oven will not be interrupted. Please pay attention to the risk of burns.

COOLING FAN

The cooling fan turns on and off when needed. The hot air comes out through special slots positioned between the oven door and the control panel. To cool down the oven more quickly, after its operation, the cooling fan may continue to run for some time after which it will automatically turn off.

ATTENTION: do not cover the ventilation slots positioned between the oven door and the control panel as the appliance could overheat.

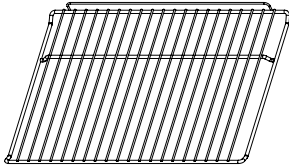


ACCESSORIES

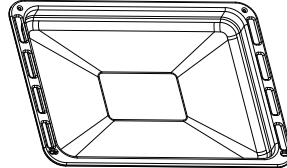
Your appliance is equipped with a range of accessories. In this chapter, you can find introduction of the included accessories and information on how to use them correctly.

Accessories included

Your appliance is equipped with the following accessories:



Wire grille



Drip pan

Attention: the image is indicative, the graphics may not correspond exactly to the model you purchased.

WIRE GRILLE: it is used as a support for your baking trays, pastry moulds, and all containers other than the drip pan supplied or for cooking mainly in the Grill and Ventilated Grill functions (meat and fish to be grilled, toast etc.).

DRIP PAN: it is normally used to collect grilled sauces or to cook food directly; if not used, during cooking, the drip pan must be removed from the oven.

Oven accessories that may come into contact with foodstuffs are made of materials that comply with the requirements of current legislation. Only use the original accessories. They are specifically designed for your appliance; you can purchase accessories from the authorised Service Centre.

Note

Accessories can deform when they become hot. This does not compromise their function; once cooled, they return to their original shape.

Insert accessories

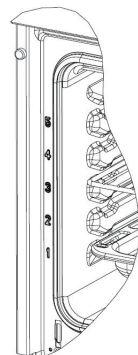
The oven compartment has five positions. The positions are numbered from bottom to top.

WARNING: do not cook in any function by placing the food (with or without container) on the bottom of the oven but always use the positions numbered

1. Always be sure to insert the accessories into the oven compartment in the right way.
2. Always insert the accessories completely into the oven compartment, so that they do not touch the internal glass of the oven door.

In the image on the side, the **COOKING LEVELS** numbered on the front of the oven.

In the cooking tables you will find an indication of the ideal position for each use of the oven.



DISASSEMBLE THE OVEN DOOR

Attention!

Risk of breakage and injury!!

The oven door is equipped with glass panels that can break if operate improperly. Shards of glass are sharp and can cause injury.

- Do not drop the oven door or the individual glass panels.
- If a glass is damaged, stop using the oven, contact the Service Center.
- If a glass panel breaks, keep children away and carefully collect all pieces of glass.
- Attention: the oven door may close again if you try to remove the internal glass panels before removing it from the appliance.
- Do not use the appliance that without internal glasses.

DISASSEMBLY AND ASSEMBLY OF THE OVEN DOOR FROM THE APPLIANCE

The oven door must be removed from the structure to allow easy and safe cleaning:

1. Open the oven door completely.
2. Open the two locking levers on the left and on the right outwards (a) as shown alongside (Fig.1).
3. Slowly close the oven door until it stops.
4. Grasp the door on the sides with your hands, lift it slightly upwards and remove it (Fig.2).
5. Clean the oven door

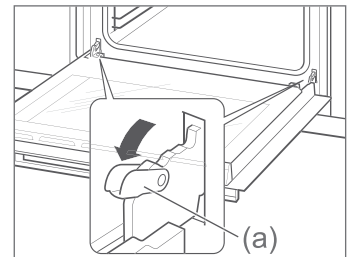


Fig.1

6. After cleaning has been carried out, refit the oven door on the appliance by performing the reverse procedure, make sure that the hinges are inserted in the right position on the right and left. You must be able to insert them easily and without resistance.

If you feel any resistance, check that the hinges are correctly inserted in their respective seats.

7. After closing the locking levers on the right and left by pushing them inwards as shown in Fig.3, if the oven door is mounted correctly you can close it without any problem; in addition to closing correctly, if the oven door is mounted correctly, it must leave the ventilation slots between the glass door and the control panel free.

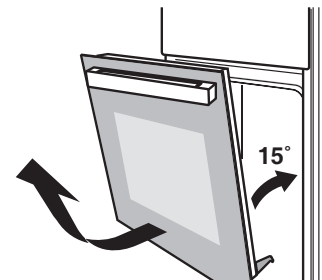


Fig.2

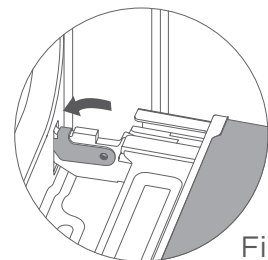


Fig.3

REPLACING THE LAMP

If the lamp on the rear wall of the oven goes out, it must be replaced. Heat resistant halogen lamps are available from the Service Center or specialized dealers (230 V ~, 25 W, G9, T 300 ° C).

When handling the halogen lamp, use a dry cloth. It will increase the life cycle of the lamp.

ATTENTION

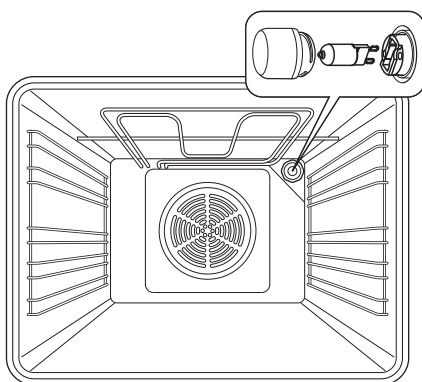
Risk of electric shock!

When replacing the lamp, the connector contacts are alive. Before replacing the lamp, unplug the appliance or disconnect the circuit breaker in the counter.

Risk of burns!

The appliance becomes very hot during operation. Never touch the internal surfaces of the appliance or the heating elements when it is still hot. Always let the appliance cool down. Keep children at a safe distance.

1. Place a cool cloth on the bottom of the oven, to prevent damage.
2. Rotate the glass cover counter-clockwise to remove it.
3. Pull out the lamp. ATTENTION: pull the lamp, DO NOT rotate it.
4. Insert the new lamp, making sure the clips are in the correct position.
5. Refit the glass cover.
6. Remove the cloth from the bottom of the cavity, reconnect the power supply and select the LIGHT function to see if the lamp turns on.



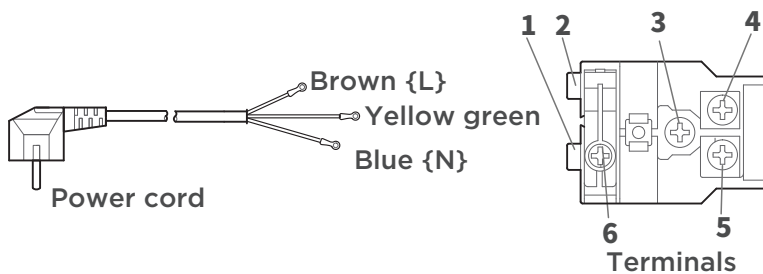
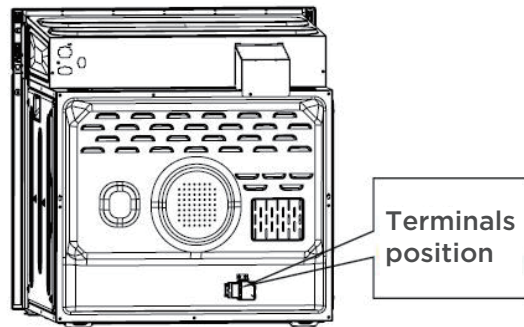
Glass cover

If the glass cover of the halogen lamp is damaged, it must be replaced. You can find the glass cover at the after-sales service. Please specify the model and serial number of your appliance.

REPLACING THE POWER CORD

Instructions for replacing power cord:

- a) After removing the plug from the socket, use a small flat screwdriver to open the terminals at points 1 and 2.
- b) Use the Phillips screwdriver to remove screws 3, 4, 5 and 6.
- c) Change the power cord to the new one and fix the yellow / green wire in step 3, the brown wire in step 4 and the blue wire in step 5.
- d) To complete the operation, tighten the screw of point 6 and close the terminal block.



Warning - Risk of electric shock!

Wrong repairs are dangerous. Repairs can be made and cables damaged replaced only by specialized service technicians. If the appliance is faulty, remove the cable from the power socket or disconnect the circuit breaker in the counter. Contact the after-sales service.

Attention!

The oven could be supplied with a cable without a plug (for the characteristics of the plug and the electrical connection, see the specific chapter).

ENERGY SAVING GENERAL SUGGESTIONS

1. Remove all unnecessary accessories during the cooking and baking process
2. Do not open the oven door during cooking and baking
3. If you open the oven door during cooking and baking, turn on the "Light" mode (without changing the temperature setting)
4. Reduce the temperature in unventilated mode to 50°C from 5 to 10min before the end of cooking and baking time. This way, you can use the heat of the oven compartment to complete the process
5. Use the residual heat inside the oven after a cooking is completed to heat other foods.
6. Do not preheat the empty oven, if not necessary.
If preheating is necessary, put the food in the oven immediately after it has reached the temperature indicated by the light switch off
7. Do not use reflective aluminium foil to cover the bottom of the oven compartment
8. Use moulds and containers with a dark opaque coating and light weight. Try not to use heavy accessories with shiny surfaces, such as stainless steel or aluminium.

ENVIRONMENT PROTECTION

The package protects your new appliance from damage during transport. The materials used are carefully chosen and must be recycled. Recycling reduces the use of raw materials and waste. Electrical and electronic appliances often contain useful materials. Please do not dispose of them with your household waste.



HEALTH

Acrylamide is mainly produced by heating starchy food (e.g. potatoes, French fries, bread) at very high temperature for a long time.

Suggestions

1. Use short cooking times.
2. Cook the food to a golden color on the surface, do not burn it to a dark brown.
3. Larger portions have less acrylamide.
4. Use a cooking mode with a fan.
5. Baked French fries: use more than 450g per tray, spread them evenly and turn them from time to time. Use the information on the product if available to obtain the best cooking result.

CLEANING AND MAINTENANCE

Detergents

With good maintenance and cleaning, your appliance will keep its appearance and remain fully functional for many years to come. Here are some guidelines for cleaning and maintaining your appliance correctly.

Make sure that the different surfaces are not damaged by using the wrong cleaning agents, follow the information in the table. Depending on the appliance model, not all of the listed areas may be present.

Attention!

Risk of damage to surfaces

Do not use:

1. Strong and abrasive detergents or detergents containing soda, ammonia, acids and chlorides
2. Products containing solvents.
3. Stainless steel brushes or steel wool pads or sponges that still contain abrasive substances.
4. Oven sprays, glass or dishwasher cleaners.
5. Special cleaners to clean the appliance when it is hot.

Before using for the first time, clean the oven thoroughly with a new sponge.

Suggestion

It is highly recommended to purchase cleaning and care products through the after sales service and follow the manufacturer's instructions and recommendations.

External area of the appliance	Plastic
Plastic	Hot soapy water: Clean with a towel and then dry with a soft cloth. Do not use glass products or scrapers.
Enamelled surfaces (oven interior)	Hot soapy water: Clean with a towel and then dry with a soft cloth.
Control panel	Hot soapy water: Clean with a towel and then dry with a soft cloth. Do not use glass products or scrapers.
Oven door glasses	Hot soapy water: Clean with a towel and then dry with a soft cloth. Do not use steel scrapers or steel wool pads.
Oven door handle	Hot soapy water: Clean with a towel and then dry with a soft cloth. If the descaler comes into contact with the door handle, clean immediately. Otherwise, any stain can no longer be removed.
Glass cover for internal lighting	Hot soapy water: Clean with a towel and then dry with a soft cloth.
Oven gasket (do not remove)	Hot soapy water: Clean with a sponge. Don't wipe.
Internal accessories (Drip pan / Wire grille)	Hot soapy water: Wet well and clean with a sponge or a soft damp cloth. Use only neutral detergents, do not use abrasive products, abrasive sponges, solvents or metal objects. Do not wash in the dishwasher.

Note

1. The enamel is baked in the oven at very high temperature. This can cause some slight variation in color. This is normal and does not affect operation. The edges of thin trays cannot be fully glazed, for this they can be sharp. This does not compromise the anti-corrosion protection.
2. Always keep the appliance clean and in case of dirt remove it immediately to avoid accumulation.

Suggestions

1. Clean the cooking compartment and its accessories after each use and allow them to dry thoroughly. Use a soft cloth moistened with warm soapy water.
2. Immediately after use remove traces of limescale, fat, starch and albumin (eg egg white).
3. Remove any traces of food containing sugar immediately after use, if possible, while the residue is still hot.
4. Regularly check the oven gasket and its cleanliness (located between the cavity and the oven door is located around the cavity frame). To clean the gasket please refer to the information in the previous table.
Do not use the oven if the gasket is damaged, contact the Authorized Service Center.

TROUBLESHOOTING

Se si presenta un difetto, prima di chiamare il servizio di assistenza, assicurarsi che non sia dovuto ad operazioni errate consultando la seguente tabella dei difetti.

Failure	Possible cause	Notes/Solution
The appliance does not work	Faulty fuse.	Check the meter life saver.
	Blackout	Check that the kitchen light or other appliances in the kitchen are working.
The knobs have slipped off their respective rods	The knobs were accidentally pulled out.	Simply insert the knobs into the respective rods placed in the control panel and press them so that they snap together and can be rotated normally.
The knobs cannot be turned easily.	There may be dirt under the knobs.	The knobs can be removed for cleaning. To remove the knobs, simply remove them from the respective rod by pulling them towards themselves. Carefully clean the knobs using a cloth and soapy water. Dry thoroughly, using a soft cloth. Do not use sharp or abrasive materials. Do not wet or wash in the dishwasher. Do not remove the knobs too often so that the coupling with its rod does not become too loose.

Failure	Notes/Solution
After a cooking process you can hear a noise and you can notice an air leak between the oven door and the control panel.	The cooling fan continues to work even when the oven is off for a few minutes, to avoid high humidity conditions inside the oven and to cool it down. The cooling fan will turn off automatically.
The food is not completely cooked in the time indicated by the recipe.	A temperature different from that indicated in the recipe has been used; check if the set temperature corresponds to that indicated by the recipe. The amount of ingredients used is different from that indicated in the recipe; please check the recipe again and the relative quantities of ingredients.
Non-uniform gilding	The set temperature is too high, or the cooking level needs to be optimized; check recipe and settings. The pan chosen for the selected cooking function was not great for size and/or color and/or material. When using radiant heat (" Traditional cooking"), use dishes with a matt finish, dark colours and light weight.

CUSTOMER CARE

Our customer service is ready to help you solve any kind of problem in using your appliance. We will always find an appropriate solution. Please contact the supplier where you purchased your appliance. When you call us, please provide the model and S/N (serial number) so that we can advise you correctly. The rating label can be found on the front of the oven, it is visible when you open the door.

Example:

Template	MKO 41/12 MS BK
Recommended voltage:	220-240V~
Recommended frequency:	50Hz-60Hz
Electric power:	2.1 kW



To save time, you can make a note of your appliance model and service phone number in the space below if needed.

MAINTENANCE CARD

Model number	Date of purchase
Serial number	Shop of purchase

ATTENTION

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

Note

Please note that the home visit of a technician from our service centers is not free, even if the appliance is in warranty period.






If you decide to rely on a certified professional, you will be sure that the repair will be carried out by technicians who will bring the original spare parts for your appliance.

We thank you again for purchasing a MasterKitchen built-in oven and we hope that your appliance will give you delicious dishes and great satisfaction in the kitchen.

GENERAL INFORMATION




Do you want to cook your own recipe	Try to use the settings of a similar recipe and optimize the cooking process based on the result.
Is the cake ready?	Stick a stick into the cake about 10 minutes before the cooking time is over. If there is no dough sticking to the toothpick when you pull it out, the cake is ready.
Cake loses volume as it cools after cooking	Lower the set temperature by 10 ° C and check the dough preparation instructions again.
The cake is higher in the center than the edge	Do not grease the outer ring of the cake pan
The cake is too dark at the top	Use a lower cooking level and/or use a lower temperature (this may result in a longer cooking time)
The cake is too dry	Increase the set temperature by 10°C (this may result in a shorter cooking time)
The food looks good but the humidity inside it is too high	Lower the set temperature by 10°C (this may result in a longer cooking time) and recheck the recipe.
The goldness is no uniform	Lower the set temperature by 10°C (this may result in a longer cooking time). Use the "Traditional cooking" function on one level only.
The cake is less golden on the bottom	Use a lower cooking level
Condensate water vapour during cooking	This is a normal physical event, during the cooking phase a lot of water vapor can form in the cooking compartment. The appliance has a high energy efficiency and during operation it gives off only a small amount of heat to the outside. Due to the high temperature differences between the inside and the outside of the appliance, condensation can form on the door, on the control panel or on the panels of neighboring furniture. With preheating, or by opening the oven door with caution, condensation can be reduced.
What kind of trays can be used?	Any heat-resistant cake pan can be used. Aluminium should not be used in direct contact with food.

FOOD TEST IN ACCORDANCE WITH EN 60350-1

DISH	COOKING LEVEL	FUNCTION	TEMPERATURE in °C	COOKING TIME in min.
Shortbread biscuits	4		150-170	20-30
Sponge cake (with water)	2		170-180	25-35
Apple Cake	4		180-190	35-45
Small cake	4		180-190	15-25
Pizza	3		190-210	15-25





For all recipes in the table above, always preheat the oven for 5 - 15 minutes regardless of the other cooking instructions.

SUGGESTED COOKING IN ECO MODE

DISH	COOKING LEVEL	FUNCTION	TEMPERATURE in °C	COOKING TIME in min.
Baked Potatoes and Cheese	1		180	90-100
Cheesecake	1		160	100-150
Meatloaf	1		190	110-130

N.B. Oven preheating is not required for all recipes in ECO mode.

ADDITIONAL TYPICAL RECIPES

DISH	COOKING LEVEL	FUNCTION	TEMPERATURE in °C	COOKING TIME in min.
Vegetable casserole	2		200	40-50
White bread (leavened)	1		200	25-35
Roast pork about 2 kg	2		175	120-130
Fish about 2.5 Kg	2		250	12 then turn and continue for 8-12

N.B. For all recipes in the table above, always preheat the oven for 8 - 15 minutes regardless of the other cooking instructions.

ENERGY SAVING ACCORDING TO EN 60350-1

Please note the following information:

1. The measurement is carried out in “ECO” mode to determine the data regarding the traditional cooking mode and the label class.
2. During the measurement, only the necessary accessory is in the oven compartment. All other parts must be removed
3. The oven is installed as described in the installation guide and positioned in the center of the built-in cabinet.
4. For the measurement, it is necessary to close the door as at home, even when the cable disturbs the sealing function of the seal during the measurement. To ensure that there are no adverse effects regarding the sealing disturbed due to energy data, it is necessary to close the door carefully during measurement. It may be necessary to use an instrument to guarantee sealing of the gasket as at home, where no cable disturbs the sealing function.
5. The determination of the volume of the oven compartment was carried out as described in the current legislation.

DATA SHEET (EU 65/2014 & EU 66/2014)

Model MKO 41/12 MS BK	
No. of compartments	1
Heat source	Electric
Usable volume	70 L
EC electric, compartment (conventional)	0.79 kWh/cycle
EC electric, compartment (forced air)	--- kWh/cycle
EEl Cavity	94
Energy class (A+++ to D)	A

