



**Master Kitchen**

**Forno elettrico da incasso**

**Manuale d'installazione**

**MODELLO: MKO 93/12 M P XS**



# RINGRAZIAMENTI

Grazie per aver acquistato il nostro prodotto. Speriamo che le numerose funzioni e i benefici forniti siano di suo gradimento. Prima di usare questo prodotto legga attentamente l'intero manuale di istruzioni. Lo conservi in un luogo sicuro per consultazioni future. Si assicuri che anche le altre persone che utilizzano questo prodotto leggano queste istruzioni.

# 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.

## AVVERTENZE

### 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 / ustioni !

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 "Scongelo".

## CONSIGLI DI SICUREZZA

- Non usare il forno a piedi nudi. Non toccare il forno con mani o piedi bagnati o umidi.
- Per il forno: non aprire la porta del forno spesso durante la cottura.
- L'elettrodomestico deve essere installato e messo in funzione da un tecnico autorizzato. Il produttore non è responsabile per danni che possono derivare da un posizionamento e da un'installazione errati da parte di personale non autorizzato.
- Non lasciare alcun oggetto sulla porta o sul cassetto del forno aperti: si può creare uno squilibrio nell'elettrodomestico o rompere la porta.
- Alcune parti dell'elettrodomestico possono restare calde a lungo: attendere che si raffreddino prima di toccare i punti esposti direttamente al calore.
- Se non si usa l'elettrodomestico per un lungo periodo, scollegarlo dalla presa.

## MONTAGGIO DEL FORNO NELL'UNITÀ CUCINA

Inserire il forno nell'apposito spazio nell'unità cucina; può essere inserito sotto un piano di lavoro o in un mobile verticale. Fissarlo in posizione avvitando le viti nei due fori di fissaggio nel telaio. Per individuare i fori di fissaggio, aprire la porta del forno e guardare all'interno. Per consentire un'adeguata ventilazione, rispettare le misure e le distanze durante il fissaggio.

## IMPORTANTE

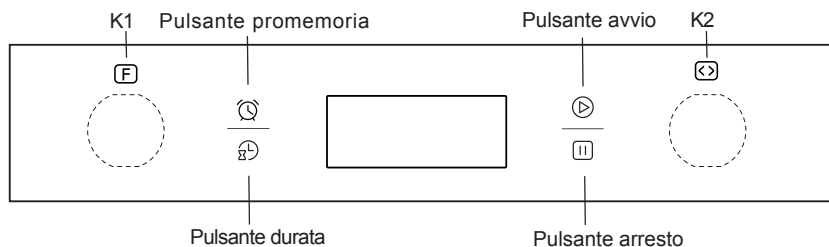
Per il corretto funzionamento del forno, il vanonella cucina deve essere adeguato. I pannelli dell'unità cucina vicini al forno devono essere in materiale resistente al calore. Assicurarsi che le colle delle unità in legno impiallacciato siano resistenti a temperature di almeno 120 °C. La plastica e la colla che non resistono a tali temperature si scioglieranno e deformeranno l'unità. Una volta che il forno è stato installato al suo interno, isolare completamente le parti elettriche. –questo è un requisito di sicurezza legale. Fissare saldamente in posizione tutte le protezioni che sono impossibili da rimuovere senza appositi strumenti. Rimuovere la parte posteriore dell'unità cucina per assicurare la circolazione di un'adeguata corrente di aria intorno al forno. Il piano cottura deve avere uno spazio posteriore di almeno 45 mm.











## DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Una volta rimosso il forno dalla sua confezione, assicurarsi che non sia danneggiato in nessun punto. In caso di dubbi, non utilizzarlo ma contattare una persona professionalmente qualificata. Tenere i materiali di imballaggio come buste di plastica, polistirolo o chiodi fuori dalla portata dei bambini.



## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO






Simbolo	Descrizione della funzione
	Lampadina forno: consente all'utente di osservare l'avanzamento della cottura senza aprire la porta. Si illuminerà per tutte le funzioni di cottura.
	Scongelamento: la circolazione dell'aria a temperatura ambiente consente uno scongelamento del cibo più rapido (senza usare altre fonti di calore). È un modo delicato ma rapido per accelerare il tempo di scongelamento di piatti già pronti, prodotti ripieni di crema, ecc.
	Riscaldamento sul fondo: un elemento nascosto sul fondo del forno fornisce calore. Viene principalmente usato per mantenere il cibo caldo. La temperatura può essere impostata tra 60 e 120 °C. La temperatura predefinita è 60 °C.
	Cottura convenzionale: la parte superiore e la parte inferiore lavorano insieme per fornire una cottura convenzionale. La temperatura può essere impostata tra 50 e 250 °C. La temperatura predefinita è 220 °C.
	Convezione ventilata: la combinazione della ventola con entrambi gli elementi di riscaldamento fornisce una penetrazione uniforme del calore con un risparmio fino al 30-40% di consumo energetico. I piatti sono leggermente rosolati all'esterno e ancora umidi all'interno. Nota. Questa funzione è adatta per cottura con grill o arrostiture pezzi di carne grandi a una temperatura più elevata. La temperatura può essere impostata tra 50 e 250 °C. La temperatura predefinita è 220 °C.
	Cottura con grill radiante: l'elemento grill interno si accende e si spegne per mantenere la temperatura. La temperatura può essere impostata tra 150 e 240°C. La temperatura predefinita è 210°C.
	Doppio grill: l'elemento radiante interno funziona insieme all'elemento superiore. La temperatura può essere impostata tra 150 e 240°C. La temperatura predefinita è 210°C.
	Doppio grill ventilato: l'elemento radiante interno lavora insieme alla ventola. La temperatura può essere impostata tra 150 e 240°C. La temperatura predefinita è 210°C.
	Convezione: un elemento intorno alla ventola di convezione fornisce un'ulteriore fonte di calore per la cottura convenzionale. Nella modalità convenzionale la ventola prova a migliorare automaticamente la circolazione dell'aria all'interno del forno e crea un calore uniforme per la cottura. La temperatura può essere impostata tra 50 e 240°C. La temperatura predefinita è 180°C.
<b>Modalità pirolitica</b>	Funzione pirolitica: quando la funzione è impostata su modalità pirolitica, il LED mostra "PyR". La temperatura predefinita è 450 °C. È possibile impostare il timer tra 1:30 e 2:00 ore. Nella funzione Modalità pirolitica la lampada del forno risulterà spenta.
	ECO : Sfruttando la combinazione tra resistenza superiore, inferiore e ventola è particolarmente indicata per le cotture delicate a basso consumo di energia. Nella tabella sotto alcuni esempi di cotture eseguibili in modalità ECO. Nella funzione ECO la lampada del forno risulterà spenta.

# ISTRUZIONI OPERATIVE



## 1. Impostazione dell'orologio

Dopo aver collegato l'unità all'alimentazione, saranno visibili i simboli "0:00" sul display.







- 1> Premere "  " e le cifre dell'ora inizieranno a lampeggiare.
- 2> Ruotare "K2" per regolare le cifre dell'ora, (la durata deve essere compresa tra 0 e 23).
- 3> Premere "  " e i minuti inizieranno a lampeggiare.
- 4> Ruotare "K2" per regolare l'impostazione dei minuti, (la durata deve essere compresa tra 0 e 59).
- 5> Premere "  " per completare le impostazioni dell'orologio. ":" lampeggerà e l'ora si illuminerà.

Nota: l'orologio è di 24 ore. Dopo l'accensione, se non impostato, mostrerà "0:00".



## 2. Impostazione delle funzioni

- 1> Ruotare "K1" per scegliere la funzione cottura necessaria. Il relativo simbolo si illumina.
- 2> Ruotare "K2" per regolare la temperatura.
- 3> Premere "  " per confermare l'inizio della cottura.
- 4> Se si salta la fase 2. Premere "  " per confermare l'inizio della cottura: la durata predefinita è 9 ore, la temperatura predefinita comparirà sul LED.

### NOTA:





- 1> Le quantità di fasi per la regolazione della durata per i piani cottura sono le seguenti:  
0--0:30min: fase 1 minuto 0:30--9:00ore: fase 5 minuti
- 2> La quantità di fasi per la regolazione della temperatura è 5°C e "  " "  " non può regolare quest'ultima.
- 3> Ruotare "K1" per regolare la durata di cottura all'inizio della stessa. Quindi premere "  " per confermare.  
Se "  " non viene premuto per 3 secondi, il forno tornerà alla durata precedente per continuare la cottura.
- 4> Ruotare "K2" per regolare la temperatura all'inizio della cottura. La spia relativa si illumina.  
Quindi premere "  " per iniziare la cottura. Se "  " non viene premuto per 3 secondi, il forno tornerà alla precedente temperatura per continuare la cottura.

## 3. Impostazione della lampadina

- 1> Ruotare "K1" per selezionare la funzione pertinente; l'icona corrispondente si illumina.
- 2> Premere il pulsante "  " per avviare la cottura, "0:00" e l'icona della lampadina "  " si illuminano, mentre ":" lampeggia.

## 4. Funzione verifica

Nei seguenti stati, è possibile usare la funzione verifica. Dopo 3 secondi si ritorna allo stato corrente.

- 1> Durante il funzionamento, se è impostato l'orario, premere il pulsante "  " per vedere l'ora corrente; se è impostata la funzione promemoria, premere il pulsante "  " per vedere l'ora del promemoria.
- 2> Nello stato promemoria, se è impostato l'orario, premere il pulsante "  " per vedere l'ora corrente.
- 3> Nello stato di visualizzazione dell'orario, se è impostata la funzione prenotazione, premere il pulsante "  " per vedere l'ora della prenotazione.



## 5. Funzione blocco bambini

Per bloccare: premere “▶” e “⏏” contemporaneamente per 3 secondi, ci sarà un lungo “bip” e il “⏏” si illuminerà.

Per sbloccare: premere “▶” e “⏏” contemporaneamente per 3 secondi, ci sarà un lungo “bip” che indica il rilascio del blocco bambini.

Nota: durante il funzionamento, se si desidera interrompere la cottura, premere il pulsante di arresto rapidamente. Non è consentita una pressione lunga.

## 6. Funzione promemoria

Questa funzione è utile per ricordare di avviare la cottura in un determinato intervallo di tempo da 0:01 a 9:59.

Il promemoria può essere impostato solo nella modalità di attesa. Per impostare il promemoria attenersi a quanto segue:

- 1> Premere il pulsante di impostazione del promemoria “⌚”.
- 2> Ruotare “K2” per impostare l’ora del promemoria (la durata deve essere compresa tra 0–9).
- 3> Premere nuovamente il pulsante di impostazioni del promemoria “⌚”.
- 4> Ruotare “K2” per impostare i minuti del promemoria (la durata deve essere compresa tra 0–59).
- 5> Premere “▶” per confermare l’impostazione, dopodiché inizierà il conto alla rovescia.

Nota: il buzzer del forno suonerà 10 volte dopo che il timer ritorna su zero.

È possibile annullare il promemoria durante l’impostazione premendo il pulsante di arresto: dopo aver impostato il promemoria, è possibile annullarlo premendo il pulsante di arresto due volte.

## 7. Funzione Avvio/Pausa/Annulla


- 1> Se è stato impostato il tempo di cottura, premere “▶” per iniziare la cottura. Se la cottura è in pausa, premere “▶” per riprendere la cottura.
- 2> Durante il processo di cottura, premere “⏏” una volta per metterla in pausa. Premere “⏏” due volte per annullarla.

## 8. Funzione risparmio energetico

- 1> In stato di attesa e promemoria, premere “▶” per tre secondi: il LED si spegnerà e si imposterà su modalità risparmio energetico.
- 2> In assenza di azioni per 10 minuti nello stato di attesa, il display a LED si spegnerà e passerà in modalità risparmio energetico.
- 3> In modalità risparmio energetico, premere qualsiasi tasto o ruotare qualsiasi manopola per uscire dalla stessa.

## 9. Funzione pirolitica








Questa funzione consente di pulire completamente la cavità del forno.

- 1> Ruotare " K1" per selezionare la funzione pirolitica. Il LED mostra "PyR".
- 2> Premere "  " per confermare la cottura. Il tempo predefinito è 2 ore, "PyR" viene mostrato sul LED.
- 3> Ruotare "K1" per cambiare il tempo della funzione pirolitica, È possibile impostare il timer tra 1:30 e 2:00 ore.

Nota:

- A) Quando la porta del forno non è chiusa, la pressione del pulsante "start" non è un'azione valida; il LED mostra " door ", " PyR".
- B) Quando la temperatura nella parte centrale del forno è superiore a 320 °C, la pressione del pulsante "start" non è un'azione valida; il LED mostra " Cool" e "PyR". Quando la temperatura nella parte centrale del forno è inferiore a 200 °C, premere il pulsante Annulla una volta per mettere in pausa; premere di nuovo per tornare allo stato di attesa. Se la temperatura è superiore a 200 °C, premere il pulsante Annulla una volta per tornare direttamente allo stato di attesa.
- C) Aprire la porta quando il forno è in funzione, il LED mostra " door" e il buzzer suona continuamente finché la porta si chiude o premere il pulsante Annulla.
- D) Prima di attivare la funzione pulizia pirolitica, rimuovere i resti eccessivi di cibo e assicurarsi che il forno sia vuoto. Non lasciare nulla all'interno (ad esempio padelle, teglie, leccarde, staffa scorrevole, ecc.) in quanto possono subire danni.
- E) Ultimata la pulizia pirolitica, lasciarlo acceso per un'ora.


## 10. Funzione prenotazione

- 1> Per usare la funzione prenotazione, impostare prima l'orologio e contemporaneamente l'ora di prenotazione in cui il forno deve iniziare la cottura (a> Premere il pulsante impostazione prenotazione "  " ; b> Ruotare "K2" per impostare la durata di prenotazione che deve essere compresa tra 0--23. c>Premere nuovamente il pulsante impostazione prenotazione "  " ; d> Ruotare "K2" per impostare i minuti di prenotazione che devono essere compresi tra 0--59.), ma non premere l'orologio questa volta. Ruotare la manopola "K1" per selezionare la funzione.
- 2> Premere il pulsante "  " per impostare la durata e la temperatura della cottura. Quindi ruotare la manopola "K1" per regolare la durata e "K2" per regolare la temperatura.
- 3> Premere il pulsante "  " per terminare l'impostazione di cottura: l'orologio sarà sullo schermo con il segno di prenotazione "  " sempre illuminato. Ma non sono presenti altri segnali. L'ora di prenotazione può essere controllata premendo "  " , 3 secondi dopo che lo schermo mostra nuovamente l'orologio.
- 4> Al momento della prenotazione, la cottura inizierà automaticamente dopo il suono del buzzer. Il simbolo di prenotazione "  " si spegnerà e altri indicatori funzioneranno normalmente.

Nota:

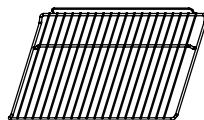
- 1> Lampadina, scongelamento e sonda non possono essere prenotati.
- 2> Durante lo stato di prenotazione, premere il pulsante Annulla una volta: saranno mostrati il tempo e la temperatura del menu di prenotazione con l'icona sempre accesa. Premere nuovamente, lo schermo ritorna all'orologio o premere il pulsante start per tornare allo stato di prenotazione.
- 3> La funzione promemoria non è valida durante lo stato di prenotazione.

## 11. Nota

- 1> La lampadina del forno resterà accesa per tutte le funzioni.  
Nella funzione Modalità pirolitica la lampada del forno risulterà spenta.  
Nella funzione ECO la lampada del forno risulterà spenta.
- 2> Una volta impostato il programma di cottura se il pulsante “  ” non viene premuto entro 5 minuti, sarà mostrata l'ora corrente o si tornerà allo stato di attesa. L'impostazione del programma non sarà valida.
- 3> Il buzzer suonerà una volta se effettivamente premuto, in caso contrario non ci sarà alcun suono.
- 4> Il buzzer suonerà cinque volte per ricordare che la cottura è terminata.

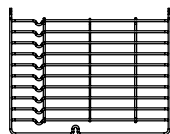
## ACCESSORI

Griglia: per griglia, piatti, tortiere con elementi da arrostitire o grigliare.

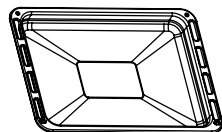


Staffa scorrevole: per la cottura di alimenti più grandi, queste guide di supporto del ripiano sul lato destro e sinistro del forno possono essere rimosse, piatti e vassoi possono essere messi sul fondo del forno usando funzioni come cottura con grill radiante, doppio grill, doppiogrill ventilato.

NOTA: quando si mettono i piatti sul fondo del forno, NON usare le funzioni con l'elemento riscaldante inferiore per evitare che il calore si accumuli sullo stesso (solo per modelli specifici).



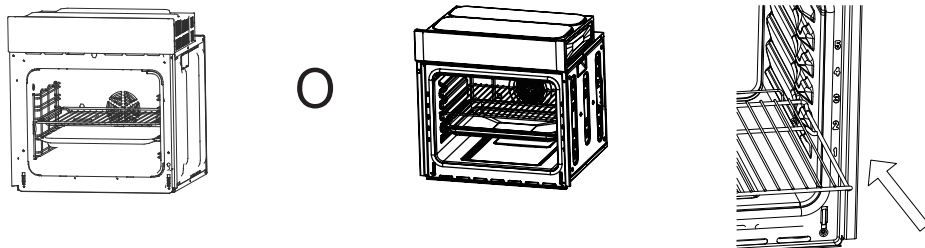
Ventola universale: per la cottura di grandi quantità di cibo come torte umide, pasticcini, cibo congelato, ecc. o per raccogliere grasso/fuoriuscite e succhi della carne.



## AVVISO POSIZIONAMENTO RIPIANO:

Per garantire un funzionamento sicuro dei ripiani del forno, è fondamentale posizionarli correttamente tra le guide laterali. Usare i ripiani e le teglie solo tra il primo e il quinto livello.

I ripiani devono essere usati nella giusta direzione per garantire che durante l'attenta rimozione degli stessi o della teglia gli alimenti caldi non scivolino via.

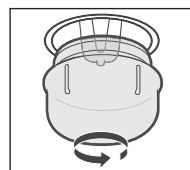


## SOSTITUZIONE LAMPADINA

Per la sostituzione della lampadina procedere come segue:

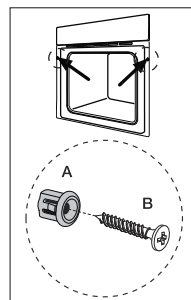
- 1> Scollegare l'alimentazione dalla presa di alimentazione o spegnere l'interruttore della presa di alimentazione dell'unità.
- 2> Svitare il coperchio della lampadina di vetro ruotandolo in senso antiorario (notare che può essere rigido) e sostituire la lampadina con una nuova dello stesso tipo.
- 3> Avvitare nuovamente il coperchio della lampadina di vetro.

NOTA: usare solo lampadine alogene 25-40W/220V-240V, T300°C



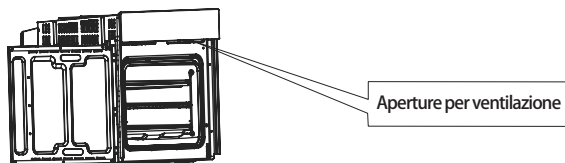
## FISSARE IL FORNO AL MOBILE

1. Inserire il forno nel vano del mobile.
2. Aprire la porta del forno.
3. Fissare il forno al mobile della cucina con due distanziatori "A" adatti per i fori nel telaio del forno e per le due viti "B".

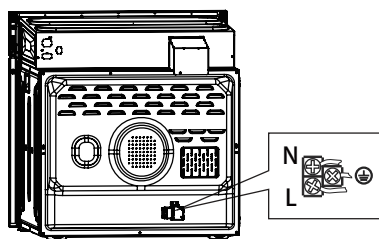


## APERTURE PER VENTILAZIONE

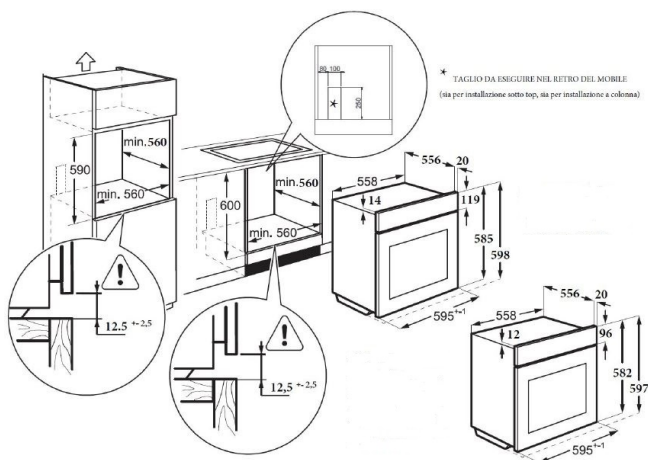
Una volta terminata la cottura o durante lo stato pausa o in attesa, se la temperatura al centro del forno supera i 75 gradi, la ventola di raffreddamento continuerà a funzionare per 15 minuti; se invece è inferiore a 75 gradi, si fermerà prima.



## COLLEGAMENTO DEL FORNO



## INSTALLAZIONE

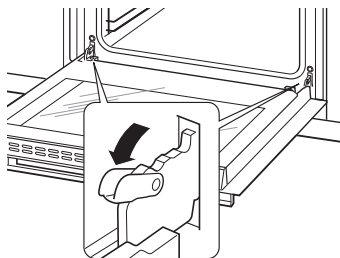


NOTA: il numero di accessori in dotazione dipende dall'elettrodomestico acquistato.

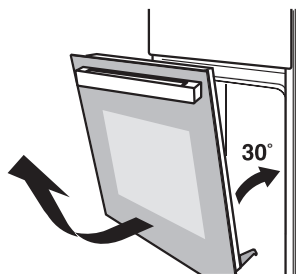
## RIMOZIONE DELLA PORTA DAL FORNO (OPZIONALE)

Smontaggio dei componenti della porta del forno

1. Per rimuovere la porta, aprirla completamente.  
Quindi tirare indietro la chiusura sulla cerniera della porta.



2. Chiudere la porta a un angolo di circa 30°.  
Tenerla con una mano su ciascun lato.  
Sollevarla ed estrarla lentamente dal forno.

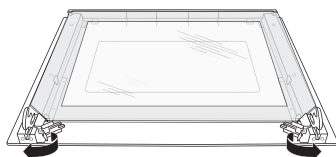


3. Aprire il gruppo staffa di rotazione della porta (vedere la seguente immagine).

4. Sollevare il vetro esterno della porta e rimuoverlo, quindi estrarre il vetro centrale allo stesso modo.

### ATTENZIONE:

Non estrarre forzatamente la porta per impedire la rottura del vetro durante il processo di smantellamento.

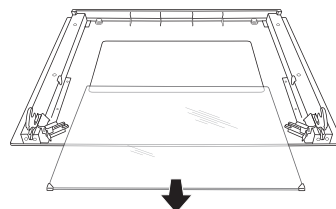
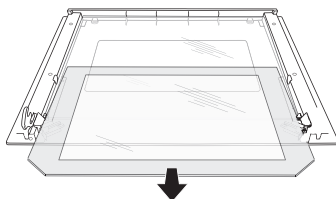


### ATTENZIONE

Le molle della cerniera possono allentarsi e causare lesioni personali.

### ATTENZIONE:

Non sollevare o trasportare il forno dal manico.



## PULIZIA E MANUTENZIONE

Per motivi estetici e di affidabilità, mantenere l'unità pulita. Il design moderno dell'unità richiede una manutenzione minima. Le parti dell'unità che vengono a contatto con gli alimenti devono essere pulite regolarmente.

- Prima di qualsiasi manutenzione e pulizia, scollegare l'alimentazione.
- Impostare i comandi su OFF.
- Attendere finché l'unità non è più calda; una pulizia con l'unità leggermente calda è più facile.
- Pulire la superficie dell'unità con un panno umido, una spazzola morbida o una spugna sottile e quindi asciugare. Nel caso di sporco ostinato, usare acqua calda con un detersivo non abrasivo.
- Per la pulizia del vetro della porta del forno non usare detersivi abrasivi o raschietti metallici appuntiti perché potrebbero graffiare la superficie o danneggiare il vetro.
- Non lasciare mai sostanze acide (succo di limone, aceto) sulle parti in acciaio inossidabile.
- Non usare un dispositivo ad alta pressione per pulire l'unità. Le teglie possono essere lavate con un detersivo delicato.

Questo dispositivo è contrassegnato in conformità alla direttiva europea 2012/19/EU sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito correttamente, si contribuirà a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana, che potrebbero altrimenti essere causate da una gestione inadeguata dei rifiuti di questo prodotto. Il simbolo sul prodotto indica che questo prodotto non può essere trattato come rifiuto domestico. Invece deve essere consegnato all'apposito punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Lo smaltimento deve essere effettuato in conformità con le normative ambientali locali per lo smaltimento dei rifiuti. Per informazioni più dettagliate su trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale locale, il servizio di smaltimento rifiuti domestici o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.



**MK**

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





**Master Kitchen**

**Built-in Electric Oven**

**User Manual**

**MODEL: MKO 93/12 M P XS**



# ACKNOWLEDGMENT

Thank you for purchasing our product. We hope you enjoy using the many features and benefits it provides. Before using this product please study this entire Instruction Manual carefully. Keep this manual in a safe place for future reference. Ensure that other people using the product are familiar with these instructions as well.

## WARNING

- When the oven is first switched on, it may give off an unpleasant smell. This is due to the bonding agent used for the insulating panels within the oven. Please run up the new empty product with the conventional cooking function, 250 °C, 90 minutes to clean oil impurities inside the cavity.
- During the first use, it is completely normal that there will be a slight smoke and odors. If it does occur, you merely have to wait for the smell to clear before putting food into the oven.
- When you use the product for the first time open the windows.
- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- 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. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- During use, the appliance becomes very hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Do not allow children to go near the oven when it is operating, especially when the grill is on.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the oven lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring specifications.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by person responsible for their safety.
- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- An all-pole disconnection means must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Excess spillage must be removed before cleaning.
- During pyrolytic cleaning, accessible parts may become hotter than normal. Young children should be kept away.
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- The instructions for ovens that have shelves shall include details indicating the correct installations of the shelves.

## SAFETY HINTS

- Do not use the oven unless you are wearing something on your feet. Do not touch the oven with wet or damp hands or feet.
- For oven: Oven door should not be opened often during the cooking period.
- The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement, and installation by unauthorized personnel.
- When the door or drawer of oven is open do not leave anything on it, you may unbalance your appliance or break the door.
- Some parts of appliance may keep its heat for a long time; it is required to wait for it to cool down before touching onto the points that are exposed to the heat directly.
- If you will not use the appliance for a long time, it is advised to plug it off.

## FITTING THE OVEN INTO THE KITCHEN UNIT

Fit the oven into the space provided in the kitchen unit; it may be fitted underneath a work top or into an upright cupboard. Fix the oven in position by screwing into place, using the two fixing holes in the frame. To locate the fixing holes, open the oven door and look inside. To allow adequate ventilation, the measurements and distances adhered to when fixing the oven.

## IMPORTANT

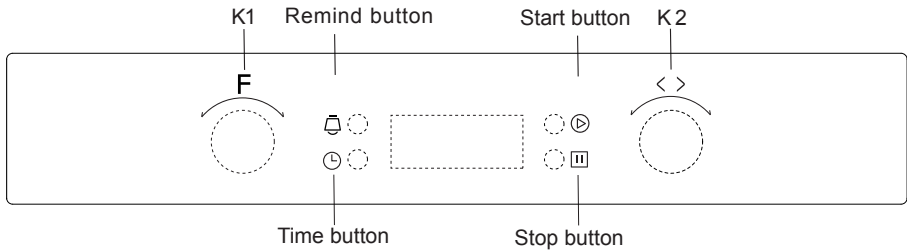
If the oven is to work properly, the kitchen housing must be suitable. The panels of the kitchen unit that are next to the oven must be made of a heat resistant material. Ensure that the glues of units that are made of veneered wood can withstand temperatures of at least 120 °C. Plastics or glues that cannot withstand such temperatures will melt and deform the unit, once the oven has been lodged inside the units, electrical parts must be completely insulated. This is a legal safety requirement. All guards must be firmly fixed into place so that it is impossible to remove them without using special tools. Remove the back of the kitchen unit to ensure an adequate current of air circulates around the oven. The hob must have a rear gap of at least 45 mm.

## DECLARATION OF COMPLIANCE

When you have unpacked the oven, make sure that it has not been damaged in any way. If you have any doubts at all, do not use it: contact a professionally qualified person. Keep packing materials such as plastic bags, polystyrene, or nails out of the reach of children because these are dangerous to children.



# PRODUCT DESCRIPTION






Symbol	Function description
	Oven Lamp: Which enables the user to observe the progress of cooking without opening the door. Oven lamp will light for all cooking functions. (except pyrolytic function and ECO function)
	Defrost: The circulation of air at room temperature enables quicker thawing of frozen food, (without the use of any heat). It's a gentle but quick way to speed up the defrosting time and thawing of ready-made dishes and cream filled produce etc.
	Bottom heater: A concealed element in the bottom of the oven provides heat. It is mainly used for keeping food warm. The temperature can be set within the range of 60-120°C. The default temperature is 60°C.
	Conventional cooking: The top and bottom work together to provide convectional cooking. The temperature can be set within the range of 50-250°C. The default temperature is 220°C.
	Conventional with fan: Combination of the fan and both heating element provides more even heat penetration, saving up to 30-40% of energy. Dishes are lightly browned on the outside and still moist on the inside. Note: This function is suitable for grilling or roasting big pieces of meat at a higher temperature. The temperature can be set within the range of 50-250°C. The default temperature is 220°C.
	Radiant grilling: The inner grill element switches on and off to maintain temperature. The temperature can be set within the range of 180-240°C. The default temperature is 210°C.
	Double grilling: The inside radiant element and top element are working. The temperature can be set within the range of 180-240°C. The default temperature is 210°C.
	Double grilling with fan: The inside radiant element and top element are working with fan. The temperature can be set within the range of 180-240°C. The default temperature is 210°C.
	Convection: An element around the convection fan provides an additional source of heat for convection style cooking. In convection mode the fan automatically comes on to improve air circulation within the oven and creates an even heat for cooking. The temperature can be set within the range of 50-240°C. The default temperature is 180°C.
<b>Pyrolytic mode</b>	Pyrolytic function: When the function set to prolytic mode, LED display " PyR ". The default temperature is 450°C . The timer can be set 1:30 or 2:00 hours.
	For energy-saved cooking. Cooking the selected ingredients in a gentle manner, and the heat comes from the top and the bottom.

# OPERATION INSTRUCTIONS



## 1. Clock Setting

After connecting the unit to the power, the symbols " 0:00 " will be visible on the display.





- 1> Press "  ", the hour figures flashes.
- 2> Rotate " K2 " to adjust the hour figures, (time should be within 0--23).
- 3> Press "  ", the minutes flashes.
- 4> Rotate " K2 " to adjust the minutes setting, (time should be within 0--59).
- 5> Press "  " to finish the clock settings. " : " flashes, and the time will be illuminated.

Note: The clock is 24 hours. After power on, if not set, the clock will show " 0:00 ".



## 2. Function Setting

- 1> Rotate " K1 " to choose the cooking function you require. The related symbol will illuminated .
- 2> Rotate " K2 " to adjust the temperature.
- 3> Press "  " to confirm the start of cooking.
- 4> If step 2 is ignored, Press "  " to confirm the start of cooking and the default time is 9 hours, the default temperature will display on the LED.

NOTE:





- 1> The step quantities for the adjustment time of the knobs are as follow:  
0--0:30min: step 1 minute    0:30--9:00hour :step 5 minutes
- 2> The step quantities for the adjustment of temperature is 5°C, and the radiant grilling function is 30°C.
- 3> Rotate " K1 " to adjust the cooking time when cooking begins. Then press "  " to confirm. If "  " not pressed within 3 seconds, the oven will revert back to the previous time to continue cooking.
- 4> Rotate " K2 " to adjust the temperature when cooking begins. The related indicator will be illuminated. Then press "  " to start cooking. If "  " not pressed in 3seconds, the oven will revert back to the previous temperatue to continue cooking.

## 3. Lamp Setting




- 1> Rotate " K1 " to select the relevant function, then the corresponding icon will be on.
- 2> Press "  " button to start, " 0:00 " and lamp icon "  " will light up, " : " will flash.



## 4. Inquiring Function

In the following states, you can use inquiring function, after 3 seconds return to the current state.

- 1> During working state, if the clock was set, press "  " button to see the current time; if the reminder function was set, press "  " button to see the time of reminder.
- 2> In reminding state, if the clock was set, press "  " button to see the current time.
- 3> In clock display state, if the reservation function was set, press "  " button to see the time of reservation.

## 5. Child lock Function




To Lock : press "  " and "  " simultaneously for 3 seconds, there will be a long " beeping " sound and the "  " will be illuminated.

Lock quitting : press "  " and "  " simultaneously for 3 seconds, there will be a long " beeping " sound indicating the child-lock is released.

Note: During working state, if you want to stop cooking, press stop button quickly. Do not need to long pressing on stop button, it is invalid.

## 6. Reminder Function





This function will help to remind you to start cooking in a certain time from 0:01 to 9:59. Only when oven in standby state, the reminder can be set. Follow below to set the reminder:

- 1> Press reminder setting button "  ";
- 2> Rotate " K2 " to set the hour time of reminder. (Time should be within 0--9).
- 3> Press reminder setting button "  " again;
- 4> Rotate " K2 " to set minute time of reminder. (Time should be within 0--59).
- 5> Press "  " to confirm setting. The time will count down.


Note: The oven buzzer will sound for 10 times after the time back to the zero hour.

You can cancel the reminder during setting by pressing the stop button; After the reminder has been set, you can cancel it by pressing stop button twice.

## 7. Start/Pause/Cancel Function


- 1> If the cooking time has been set, press "  " to start cooking.  
If the cooking is paused, press "  " to resume cooking.
- 2> During cooking process, press "  " once to pause the cooking.  
Press "  " twice to cancel the cooking.

## 8. Energy-Saving Function

- 1> In waiting state and reminding state , press "  " for three seconds, the LED display will go off and set to energy-saving mode.
- 2> If no operation in 10 minutes under waiting state, the LED display will go off and go into energy-saving mode.
- 3> Under the energy-saving mode, press any key or rotate any knob can quit the energy-saving mode.

## 9. Pyrolytic Function

This function allows you to clean thoroughly the oven cavity.

- 1> Rotate " K1 " to select the pyrolytic function. LED will display " PyR ".
- 2> Press "  " to confirm the cooking. And the default time is 2 hours, " PyR " will display on the LED.
- 3> Rotate " K1 " to change the pyrolytic time. The timer can be set 1:30 or 2:00 hours.

Note:

- A) When the oven door was not closed, pressing start button will be invalid. The LED will display " door " and " PyR ".
- B) When the oven's center temperature is higher than 320 °C, pressing start button will be invalid. The LED will display " Cool " and " PyR ". When the oven's center temperature is lower than 200°C, press cancel button once, it will pause; press again, it will return to waiting state. If higher than 200°C, press cancel button once, it will return to waiting state directly.



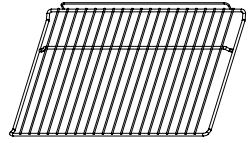
- C) Open the door when the oven is working, the LED will display " door " and the buzzer will sound continuously until the door was closed or press cancel button.
- D) Before activating the pyrolytic cleaning function, remove any excessive spillage and make sure that oven is empty. Do not leave anything inside it (e.g. pans, baking tray, dripping pan, slider bracket etc.) as this could heavily damage them.
- E) When finished pyrolytic cleaning, don't interrupt the power in an hour.

## 10. Note

- 1> The oven lamp will be on for all functions. (except pyrolytic function and ECO function)
- 2> Once the cooking programme has been set and the " ⏸ " button is not pressed within 5 minutes, the current time will be displayed or turn back to waiting state. The setting program will be invalid.
- 3> The buzzer will sound once when effectively pressed, if not effectively pressed there will be no response.
- 4> The buzzer will sound five times to remind you when cooking has finished.

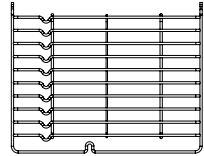
# ACCESSORIES

Wire shelf : For grill, dishes, cake pan with items for roasting and grilling.

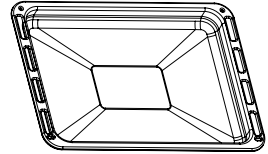


Slider bracket : For cooking larger size food, these shelf support rails on the right and left sides of the oven can be removed, dishes and tray can be put on the oven floor, using functions as Radiant grilling, Double grilling, Double grill with fan.

NOTE: When placing dishes on the oven floor, please DO NOT use functions with bottom heater to prevent heat gathering at bottom.  
(only for specific models)

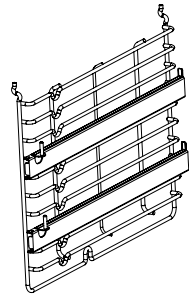


Universal pan: For cooking large quantities of food such as moist cakes, pastries, frozen food etc, or for collecting fat/spillage and meat juices.



Telescopic runner: Some models might with telescopic runners to facilitate the use of oven. These telescopic runners and slider brackets could be disassembled by unscrewing the screws used to fix it. After disassembled, dishes and tray can be put on the oven floor, using functions as Radiant grilling, Double grilling, Double grill with fan.

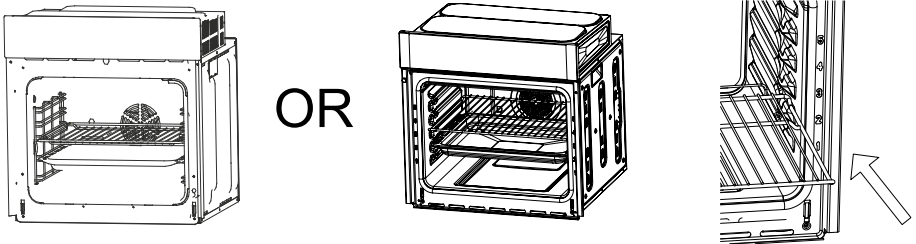
NOTE: When placing dishes on the oven floor, please DO NOT use functions with bottom heater to prevent heat gathering at bottom.  
(only for specific models)



## SHELF PLACEMENT WARNING:

To ensure the oven shelves operate safely, correct placement of the shelves between the side rail is imperative. Shelves and the pan only can be used between the first and fifth layers.

The shelves should be used with the right direction, it will ensure that during careful removal of the shelf or tray, hot food items should not slide out.

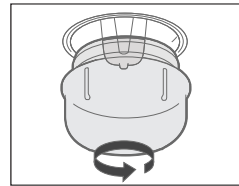


## BULB REPLACEMENT

For replacement, process as follows:

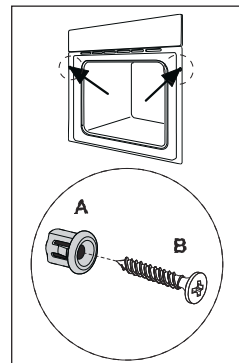
- 1> Disconnect power from the mains outlet or switch off the circuit breaker of the unit's mains outlet.
- 2> Unscrew the glass lamp cover by turning it counter-clockwise (note, it may be stiff) and replace the bulb with a new one of the same type.
- 3> Screw the glass lamp cover back in place.

NOTE: Only use 25-40W/220V-240V , T300°C halogen lamps.



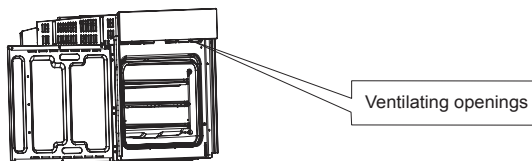
## SECURITY THE OVEN TO THE CABINET

1. Fit oven into the cabinet recess.
2. Open the oven door.
3. Secure the oven to the kitchen cabinet with two distance holders " A " which fit the holes in the oven frame and fit the two screws " B " .

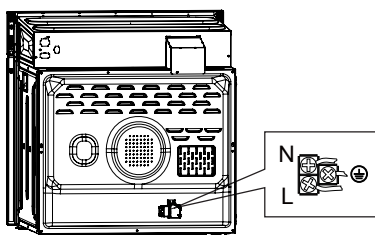


## VENTILATING OPENINGS

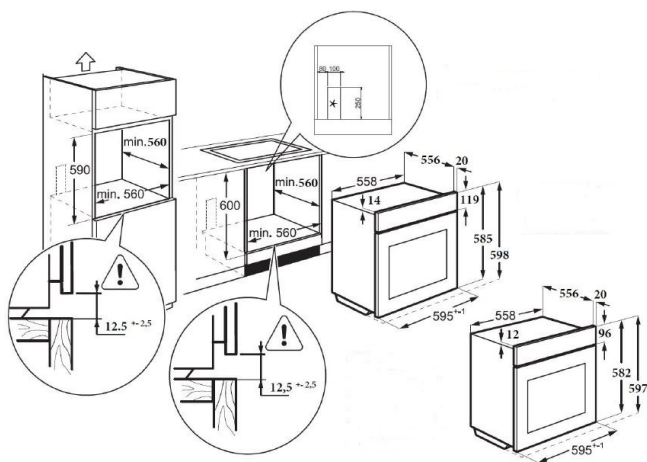
When cooking is finished or in pause state or in waiting state, if the oven's center temperature is over 75 degree, the cooling fan will continue working for 15 minutes. Or when the oven's center temperature becomes lower than 75 degree, the cooling fan will stop in advance.



## CONNECTION OF THE OVEN



## INSTALLATION



NOTE: The number of accessories included depends on the particular appliance purchased.

## REMOVING THE DOOR FROM OVEN (OPTIONAL)

Removable door allows full access to entire interior of the oven for easier and quicker maintenance.

1. To remove the door, open the door to the maximum angle.  
Then pull the buckle at the door hinge backward.  
(Figure 1)

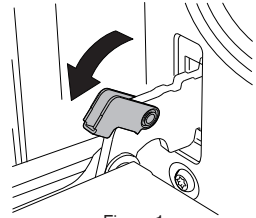


Figure 1

2. Close the door to an angle approximately 15°.  
Lift up and slowly pull the door out from the oven.  
(Figure 2)

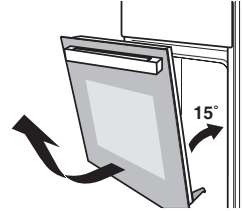


Figure 2

3. Place the door flatwise with door top cover towards yourself,  
put your hands on the glass and pull it towards the oven.  
(Figure 3)



Figure 3

4. Separate the glass carefully by lifting it approximately 25°.  
(Figure 4)

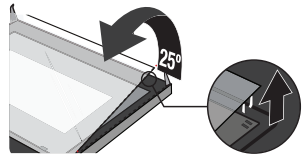


Figure 4

5. Push the glass into the position indicated by the arrow  
in Figure 5. Gently pull the glass out of the socket.

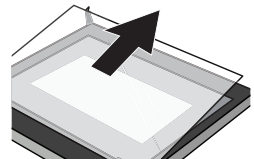


Figure 5

6. After pulling out the inner glass, please take out  
the middle layer glass as shown in Figure 6.

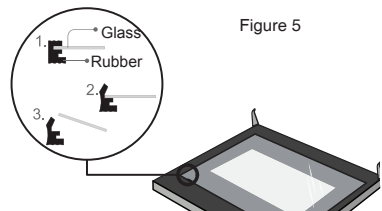


Figure 6

7. When cleaning is completed, reverse the above  
procedures to return the door to its original position.

## Recipes for ECO mode

Recipes	Temperature (C°)	Level	Time (min)	Pre-heat
Potato Cheese Gratin	180	1	90-100	No
Cheese Cake	160	1	100-150	No
Meatloaf	190	1	110-130	No

## CLEANING AND MAINTENANCE

For the sake of a good appearance and reliability, keep the unit clean. The modern design of the unit facilitates maintenance to a minimum. The parts of the unit which come into contact with food have to be cleaned regularly.

- Before any maintenance and cleaning, disconnect the power.
- Set all controls in the OFF position.
- Wait until the inside of the unit is not hot but only slightly warm-cleaning is easier than when warm.
- Clean the surface of the unit with a damp cloth, soft brush or fine sponge and then wipe dry.  
In case of heavy soiling, use hot water with non-abrasive cleaning product.
- For cleaning the glass of the oven door, do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers, these can scratch the surface or lead to the glass being damaged.
- Never leave acidic substances (lemon juice, vinegar) on stainless steel parts.
- Do not use a high pressure cleaner for cleaning the unit. The baking pans may be washed in mild detergent.

This appliance is marked according to the European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

By ensuring this product is disposed correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. The symbol on the product indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.





