



Master Kitchen

Forni da Incasso serie Edge 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.

Modelli



MODELLO : MKO 802-ED MS BK
EAN code 6944271646960



MODELLO : MKO 1307-ED MS BK
EAN code 6944271646946



MODELLO : MKO 1309-ED MS BK
EAN code 6944271646939

CONTENUTI

5 INFORMAZIONI DI SICUREZZA

5 Informazioni generali

5 Avvertenze

6 Cause di danni

8 INSTALLAZIONE E DIMENSIONI GENERALI

10 FUNZIONI DI COTTURA

13 PRIMO USO

14 CONOSCERE IL VOSTRO ELETTRODOMESTICO

14 Pannello di Controllo modello MKO 802-ED MS BK

17 Pannello di Controllo modello MKO 1307-ED M BK

20 Pannello di Controllo modello MKO 1309-ED M BK

24 Ventola di raffreddamento (per tutti i modelli)

24 Accessori

26 Rimozione dei telai in filo

26 Rimozione della porta forno

28 Rimozione e pulizia dei vetri interni della porta forno

28 Sostituzione della lampada superiore cavità

29 Sostituzione della lampada laterale cavità (ove presente)

30 Sostituzione del cavo di alimentazione

31 RISPARMIO ENERGETICO SUGGERIMENTI GENERALI

31 AMBIENTE

32 SALUTE

32 PULIZIA E MANUTENZIONE DEL VOSTRO ELETTRODOMESTICO

35 RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

36 SERVIZIO CLIENTI

36 Tessera di manutenzione

37 INDICAZIONI GENERALI

39 TEST ALIMENTARE A NORMA EN 60350-1

40 ULTERIORI RICETTE TIPICHE

42 COTTURE SUGGERITE IN MODALITA' ECO

42 RISPARMIO ENERGETICO A NORMA EN 60350-1

43 SCHEDE 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.

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 comandi o negli elementi di controllo e possono influire su alcuni impianti elettrici come ad esempio, pacemaker o microinfusori di insulina. Chi porta apparecchi elettrici di questo tipo, deve stare almeno a 10 cm di distanza dal pannello comandi.

CAUSE DI DANNI

Attenzione !

Alcune operazioni sbagliate potrebbero danneggiare l'apparecchiatura !

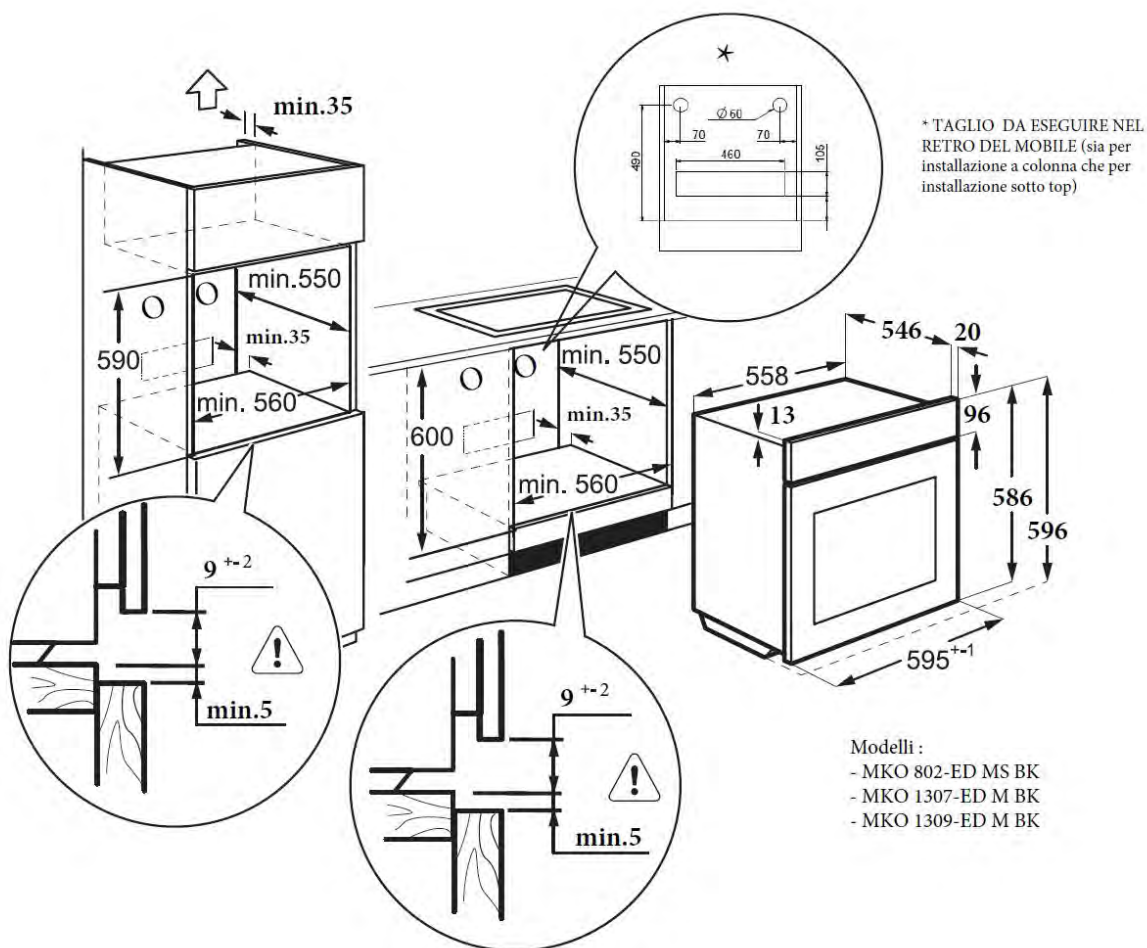
▪ Per evitare danni allo smalto :

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 (leccarda e griglia filo).

Lo scolorimento dello smalto non influisce sulle prestazioni dell'apparecchiatura e 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.

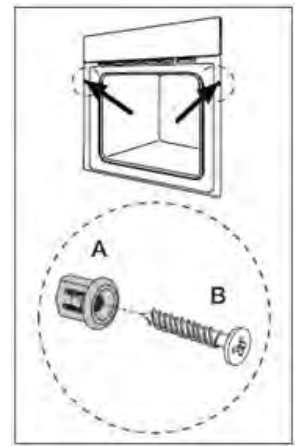
Il mobile deve consentire il libero passaggio dei collegamenti elettrici e deve essere sufficientemente robusto da supportare il peso dell'apparecchiatura.

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) Inserire l'apparecchio nel vano
- 2) Aprire la porta del forno
- 3) Fissare il forno al mobile inserendo i distanziatori (A) e le viti (B) a corredo negli appositi fori posizionati ai lati della struttura del forno.
- 4) Nascondere le viti con l' apposita copertura

ATTENZIONE : le viti (B) per il fissaggio del forno al mobile devono essere avvitate in accosto ; evitare di serrarle con troppa forza onde evitare la rottura dei distanziatori (A).



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.

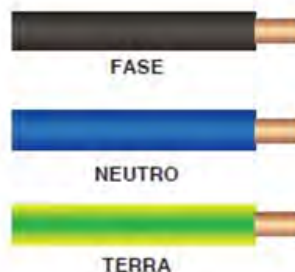
Accertarsi che :

1. La spina e la presa siano adatte per una corrente di 16 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)

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

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.



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.

Modalità di cottura Forno MKO 802-ED MS BK

Tipo di funzione		Temperatura	Per cosa
	Luce	/	Per illuminare il vano forno senza accendere nessun elemento riscaldante.
	Scongelamento	Ruotare la manopola della temperatura	Per scongelare delicatamente i cibi surgelati (in questa funzione gli elementi riscaldanti non sono operativi).
	Doppio grill ventilato	50°C-250°C	Questo metodo di cottura combina il grill, la resistenza superiore e la ventola. È l'ideale per la preparazione di carni di grosso spessore, come lo stinco di maiale o il tacchino, che rende croccanti, dorate in superficie e morbide e succose al loro interno.
	Doppio grill	50°C-250°C	Questa funzione sfrutta il calore generato dal grill e dalla resistenza superiore. L'azione combinata di convezione e irraggiamento consente di grigliare grandi quantità di carne di piccola dimensione come salsicce, bistecche e bracioline oppure di tostare il pane e dorare gli alimenti a fine cottura.
	Grill	50°C-250°C	Questa funzione attiva l'elemento riscaldante superiore che attraverso un'azione di irraggiamento garantisce risultati ottimali di doratura o gratinatura per piccole quantità di carne come salsicce e costine.
	Cottura statica ventilata (ECO)	50°C-250°C	Le due resistenze, superiore e inferiore, vengono combinate con l'azione della ventola posteriore che contribuisce a una distribuzione uniforme del calore, garantendo una cottura degli alimenti più omogenea e rapida. Grazie a questa funzione è possibile cucinare su più livelli pietanze differenti senza che odori e sapori si mescolino.
	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. Potete usare la modalità "Lampada" durante diverse attività, come pulire la cavità o preparare il processo di cottura.

Modalità di cottura Forno MKO 1307-ED M BK

Tipi di funzioni cottura		Temperatura	Descrizione
	Cottura tradizionale	30°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 a convezione	50 ~ 250°C	Questa funzione attiva la resistenza circolare e la ventola che, combinate assieme, assicurano una cottura più uniforme e rapida degli alimenti. Permette inoltre di cucinare cibi diversi contemporaneamente su più livelli, senza che odori e sapori si mescolino tra di loro.
	ECO	140 ~ 240°C	Questa funzione consente la cottura di ridotte quantità di cibo con bassi consumi energetici.
	Cottura statica ventilata	50 ~ 250°C	Le due resistenze, superiore e inferiore, vengono combinate con l'azione della ventola posteriore che contribuisce a una distribuzione uniforme del calore, garantendo una cottura degli alimenti più omogenea e rapida. Grazie a questa funzione è possibile cucinare su più livelli pietanze differenti senza che odori e sapori si mescolino.
	Grill	150 ~ 250°C	Questa funzione attiva l'elemento riscaldante superiore che attraverso un'azione di irraggiamento garantisce risultati ottimali di doratura o gratinatura per piccole quantità di carne come salsicce e costine.
	Doppio grill ventilato	50 ~ 250°C	Questo metodo di cottura combina il grill, la resistenza superiore e la ventola. È l'ideale per la preparazione di carni di grosso spessore, come lo stinco di maiale o il tacchino, che rende croccanti, dorate in superficie, morbide e succose al loro interno.
	Doppio grill	150 ~ 250°C	Questa funzione sfrutta il calore generato dal grill e dalla resistenza superiore. L'azione combinata di convezione e irraggiamento consente di grigliare grandi quantità di carne di piccola dimensione come salsicce, bistecche e bracioline oppure di tostare il pane e di dorare gli alimenti a fine cottura.
	Pizza	50 ~ 250°C	Combina l'azione delle resistenze inferiore e circolare con quella della ventola. Questo permette di riscaldare il forno più velocemente e di ricreare le stesse condizioni ad alta temperatura dei forni a legna, rendendo le pizze più croccanti e fragranti.
	Cottura statica inferiore	30 ~ 220°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.
	Scongelamento	-	Per scongelare delicatamente i cibi surgelati (in questa funzione gli elementi riscaldanti non sono operativi).
	Lievitazione impasto	30 ~ 45°C	Questa funzione aiuta la lievitazione di qualsiasi tipo di impasto in tempi brevi e con ottimi risultati, distribuendo il calore dall'alto verso il basso.


Illuminazione

Quando accendete l'elettrodomestico in qualsiasi modalità (ad eccezione della funzione ECO), la lampada all'interno della cavità di cottura sarà sempre accesa finché l'attività non sarà terminata. Potete comunque in qualsiasi momento spegnere e riaccendere la luce tramite l'apposito tasto .


Nella funzione ECO, la lampada si accende a inizio riscaldamento e si spegne automaticamente dopo circa 7 secondi. E' comunque possibile accendere / spegnere la luce tramite l'apposito tasto .


Modalità di cottura Forno MKO 1309-ED M BK

Tipi di funzioni cottura		Temperatura	Descrizione
	Cottura tradizionale	30°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 a convezione	50 - 250°C	Questa funzione attiva la resistenza circolare e la ventola che, combinate assieme, assicurano una cottura più uniforme e rapida degli alimenti. Permette inoltre di cucinare cibi diversi contemporaneamente su più livelli, senza che odori e sapori si mescolino tra di loro.
	ECO	140 - 240°C	Questa funzione consente la cottura di ridotte quantità di cibo con bassi consumi energetici.
	Cottura statica ventilata	50 - 250°C	Le due resistenze, superiore e inferiore, vengono combinate con l'azione della ventola posteriore che contribuisce a una distribuzione uniforme del calore, garantendo una cottura degli alimenti più omogenea e rapida. Grazie a questa funzione è possibile cucinare su più livelli pietanze differenti senza che odori e sapori si mescolino.
	Grill	150 - 250°C	Questa funzione attiva l'elemento riscaldante superiore che attraverso un'azione di irraggiamento garantisce risultati ottimali di doratura o gratinatura per piccole quantità di carne come salsicce e costine.
	Doppio grill ventilato	50 - 250°C	Questo metodo di cottura combina il grill, la resistenza superiore e la ventola. È l'ideale per la preparazione di carni di grosso spessore, come lo stinco di maiale o il tacchino, che rende croccanti, dorate in superficie, morbide e succose al loro interno.
	Doppio grill	150 - 250°C	Questa funzione sfrutta il calore generato dal grill e dalla resistenza superiore. L'azione combinata di convezione e irraggiamento consente di grigliare grandi quantità di carne di piccola dimensione come salsicce, bistecche e braciole oppure di tostare il pane e di dorare gli alimenti a fine cottura.
	Pizza	50 - 250°C	Combina l'azione delle resistenze inferiore e circolare con quella della ventola. Questo permette di riscaldare il forno più velocemente e di ricreare le stesse condizioni ad alta temperatura dei forni a legna, rendendo le pizze più croccanti e fragranti.
	Cottura statica inferiore	30 - 220°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.
	Scongelamento	-	Per scongelare delicatamente i cibi surgelati (in questa funzione gli elementi riscaldanti non sono operativi).
	Lievitazione impasto	30 - 45°C	Questa funzione aiuta la lievitazione di qualsiasi tipo di impasto in tempi brevi e con ottimi risultati, distribuendo il calore dall'alto verso il basso.

Funzioni Addizionali		Temperatura	Descrizione
	Sonda Carne	40 ~ 99°C	Utile per il controllo della temperatura interna di qualunque carne o pesce cotti al forno.

Illuminazione

Quando accendete l'elettrodomestico in qualsiasi modalità (ad eccezione della funzione ECO), la lampada all'interno della cavità di cottura sarà sempre accesa finché l'attività non sarà terminata. Potete comunque in qualsiasi momento spegnere e riaccendere la luce tramite l'apposito tasto .


Nella funzione ECO, la lampada si accende a inizio riscaldamento e si spegne automaticamente dopo circa 7 secondi. E' comunque possibile accendere / spegnere la luce tramite l'apposito tasto .

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 e i telai laterali in filo dal vano forno (per la rimozione dei telai laterali vedere apposito capitolo).
3. Pulire a fondo gli accessori e le griglie laterali usando acqua saponata e una spugnetta o una spazzola morbida.
4. Assicurarsi 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. Installare i telai laterali in filo e inserire gli accessori.

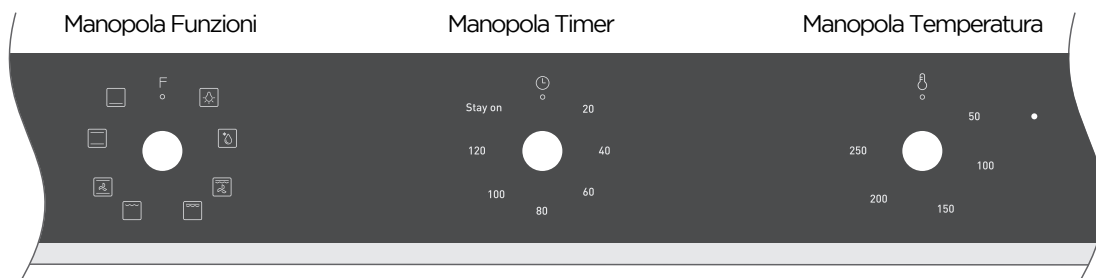
CONOSCERE IL VOSTRO ELETTRODOMESTICO

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 MKO 802-ED MS BK



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

Manopole

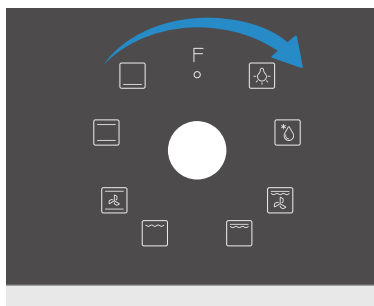
Attraverso la rotazione delle manopole vengono impostate la modalità di funzionamento del forno. Ogni manopola è posizionata esattamente al centro delle icone serigrafate presenti sul vetro del pannello di controllo, in modo che possiate regolare facilmente il vostro elettrodomestico (in modo semplice 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.

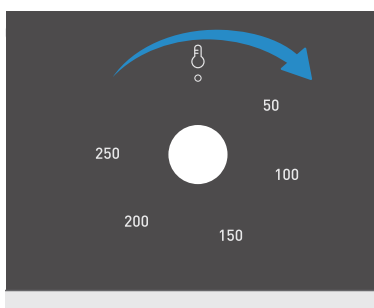
Selezione delle funzioni di cottura

In posizione "0" 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.



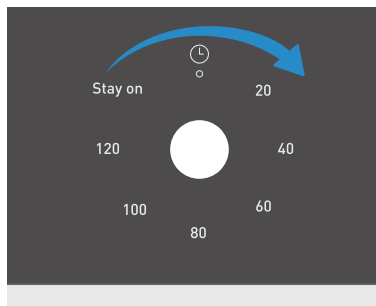
Accensione

Una volta impostate funzione e temperatura di cottura, se volete accendere l'elettrodomestico, potete farlo usando la manopola di controllo del tempo posizionata al centro del pannello comandi. C'è un puntatore sulla manopola, ruotarla finché il puntatore non indicherà il tempo di cottura desiderato e a questo punto il forno entrerà in funzione (il tempo massimo di cottura che può essere impostato è di 2 ore).

Nota

La manopola destinata alla impostazione del TIMER determina l'accensione del forno. Dal momento in cui girate la manopola dalla posizione originale, il forno inizierà a lavorare. Dopo che il forno ha iniziato a riscaldare, la manopola girerà lentamente e costantemente in senso antiorario, fino a riportare il puntatore nella posizione originale "0", udirete un chiaro trillo di avviso e il forno si spegnerà automaticamente (subito dopo lo spegnimento e per un lungo tempo, l'interno del forno mantiene una temperatura vicina a quella impostata per la cottura quindi, per evitare sovra-cotture o bruciature degli alimenti, si consiglia di rimuoverli dal forno).

Se girate la manopola di controllo del TIMER dalla posizione "0" in senso antiorario, la posizione su cui la manopola si fermerà è STAY ON, che significa che il forno lavorerà di continuo senza il controllo del timer quindi senza spegnimento automatico. Usare questa modalità solo se l'apparecchio viene sorvegliato da una persona responsabile che è ben consapevole di come usare il forno con sicurezza e che ne ha compreso i pericoli ad esso associati.



Spia

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, temperatura, tempo).

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 o SCONGELAMENTO, gli elementi riscaldanti risulteranno spenti mentre se viene riportata in posizione "0", l'apparecchio risulterà spento ma il timer, se impostato continuerà a contare).

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 "0", gli elementi riscaldanti si spengono mentre, la luce e il timer, risulteranno ancora accesi e la ventola di raffreddamento sarà in funzione in base alla temperatura del forno.

Ruotare la manopola di controllo del timer mentre il forno è in funzione significa modificare il tempo di cottura rimanente mentre il cibo sta cuocendo. Se durante la cottura, la manopola viene riportata nella posizione "0", l'apparecchio si spegnerà.

A forno spento, anche la spia luminosa non sarà più in funzione.

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

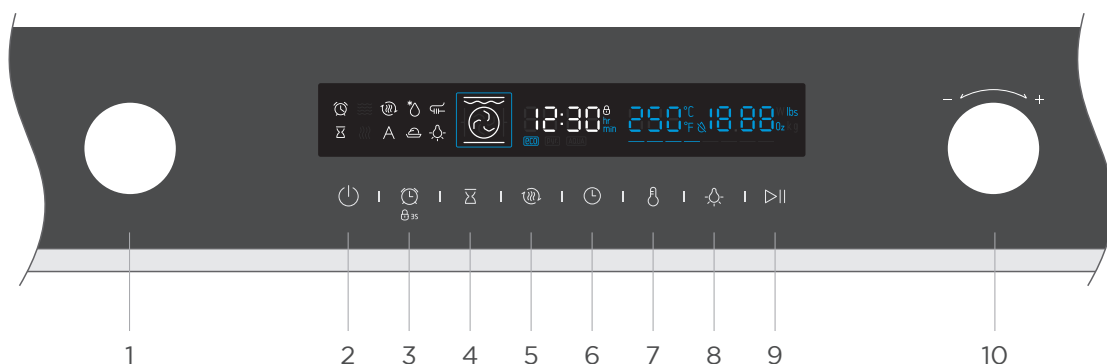
Attenzione !

Grazie alla uniformità della distribuzione del calore all'interno del forno, durante la "Ventilazione", la ventola non sarà sempre in funzione ma lavorerà solamente in certi momenti del processo di riscaldamento, per garantire il miglior rendimento possibile.

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 bruciacature.

PANNELLO DI CONTROLLO MODELLO MKO 1307-ED M BK



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

1	Manopola per impostare la Funzione di cottura	Ruotare questa manopola per cambiare la modalità di riscaldamento (funzione di cottura).
	2. ON / OFF	Accensione e spegnimento del forno
	3. Funzione Timer/Blocco bambino	Premere per usare la funzione timer o usare la funzione blocco bambino (premendo per 3 sec)
	4. Impostare durata e orario di fine cottura	Premere per impostare inizio e fine cottura con accensione e spegnimento automatico del forno
	5. Preriscaldamento rapido	Premere questo tasto per preriscaldare il forno velocemente
	6. Impostare tempo di fine cottura e orologio	Premere per regolare l'orologio e selezionare la durata di cottura con spegnimento automatico
	7. Impostare la temperatura di cottura	Premere per impostare la temperatura di cottura
	8. Luce ON / OFF	Premere per accendere e spegnere le lampade all'interno della cavità del forno
	9. Avvio / Pausa	Premere per avvio e pausa del processo di cottura
	10. Manopola di Regolazione	Ruotare questa manopola per regolare i valori mostrati nel display

Per attivare le manopole Push Pull premere per sollevarle e non richiuderle con il forno in funzione.



Impostare l'orario

Prima di utilizzare il forno, è consigliabile impostare l'orario seguendo la procedura indicata di seguito :


1. Dopo che il forno è stato collegato elettricamente, toccare il simbolo dell'orologio e impostare le ore ruotando la manopola destra.
2. Toccare di nuovo il simbolo dell'orologio per confermare e procedere impostando i minuti sempre ruotando la manopola di destra.
3. Toccare ancora il simbolo dell'orologio per confermare e terminare l'impostazione.

Impostare la funzione di cottura e la temperatura



1. Ruotare la manopola di sinistra e selezionare la funzione di cottura desiderata.
2. Ruotare la manopola di destra e selezionare la temperatura di cottura desiderata.
3. Premere il tasto avvio/pausa , il forno inizia il riscaldamento. Se il forno non entra in funzione riprovare dopo 5 secondi.
4. Durante il processo di cottura, potete in qualsiasi momento cancellarlo e di conseguenza spegnere il forno premendo il tasto On/Off .

Nota : dopo aver impostato funzione e temperatura prima di avviare il forno potete anche impostare un tempo di cottura. Premere il tasto  , sul display apparirà un Timer lampeggiante, tramite la manopola di regolazione destra impostare il tempo di cottura desiderato (esempio 30 minuti) e quando il Timer smetterà di lampeggiare premere Invio/Pausa 

Il forno si accende e il Timer inizia il conto alla rovescia, una volta trascorso il tempo impostato, emetterà un segnale acustico e si spegnerà automaticamente mentre sul display comparirà la scritta End.

Per riportare il forno in modalità standby premere il tasto On/Off 

Preriscaldamento rapido

Potete usare questa funzione per abbreviare il tempo di preriscaldamento del forno. Dopo aver selezionato la funzione e la temperatura di cottura desiderate, premere il simbolo  , il forno inizierà il riscaldamento e il relativo simbolo sul pannello comandi si illuminerà. Quando il forno raggiunge la temperatura impostata, sentirete un "bip" e il simbolo del preriscaldamento rapido  si spegnerà.

Il preriscaldamento rapido NON può essere utilizzato nelle seguenti funzioni di cottura :








- Scongelamento
- Lievitazione impasti
- Eco

Se dopo aver impostato una di queste funzioni, premete il tasto preriscaldamento rapido, il forno non si accenderà e udirete un segnale acustico "bip"

Non è inoltre possibile inserire la funzione preriscaldamento rapido con il forno già in funzione.


Impostare durata e orario di fine cottura (accensione e spegnimento automatico)


E' possibile impostare un orario di fine cottura e una durata di cottura in modo tale che il forno si accenda e spenga automaticamente (per un corretto funzionamento è necessario avere preimpostato l'orario, vedere apposito capitolo "Impostare l'orario").

1. Impostare la funzione e la temperatura di cottura desiderate e attendere che il valore della temperatura smetta di lampeggiare.
2. Premere il tasto  , sul display apparirà un Timer lampeggiante ; tramite la manopola destra impostare il tempo di cottura desiderato (esempio 30 minuti). Premere nuovamente il tasto  per confermare.
3. A questo punto sul display apparirà l'orario con il numero che indica le ore lampeggiante, a questo è necessario impostare l'orario di fine cottura (orario in cui vogliamo che il forno si spenga, esempio 12:30). Tramite la manopola destra impostiamo le ore (12) e premiamo il tasto  per confermare. A questo punto il numero che indica i minuti inizierà a lampeggiare e tramite la manopola destra impostiamo i minuti (30) e premiamo il tasto  per confermare. A questo punto premendo il tasto Avvio/Pausa  andiamo ad ultimare l'impostazione della funzione automatica di inizio / fine cottura e il simbolo  lampeggerà sul display dove inoltre risulteranno visibili anche la funzione, la temperatura e il tempo di cottura impostati (considerando il nostro esempio il forno si accenderà alle ore 12, funzionerà per 30 minuti e si spegnerà automaticamente alle 12:30).
4. E' possibile cancellare l'impostazione e riportare il forno nella posizione standby premendo il tasto 

Modifiche durante la cottura

Durante il periodo di funzionamento dell'apparecchio, potete cambiare in qualsiasi momento la funzione e la temperatura di cottura tramite le manopole di regolazione. Dopo la modifica, se non vengono eseguite ulteriori azioni, passati 6 secondi il forno funzionerà seguendo la nuova impostazione scelta.

Oltre alla funzione e alla temperatura, se avete impostato anche un tempo di cottura è comunque possibile modificarlo durante la cottura. Premere il pulsante  e modificarlo con la manopola di regolazione destra. Una volta modificato il nuovo tempo lampeggerà sul display per circa 6 secondi dopodichè diventerà a luce fissa e la nuova impostazione di durata da Voi scelta è attiva.




In qualsiasi momento potete cancellare il processo di cottura e riportare il forno in standby premendo il tasto .

Nota

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

Impostare il Timer

E' possibile utilizzare il Timer come un semplice Timer da cucina che funziona indipendentemente dal forno (anche a forno spento partendo dalla modalità standby).



1. Premere il tasto  e sul display appare un Timer con il numero relativo alle ore lampeggiante. Tramite la manopola di regolazione destra impostare le ore e premere il tasto  per confermare (è possibile lasciare anche valore 00 alle ore).
2. A questo punto è il numero relativo ai minuti a lampeggiare, tramite la manopola di regolazione destra inserire i minuti e premere il tasto  per confermare.
3. A questo punto inizia il conto alla rovescia del Timer e una volta terminato il tempo impostato un segnalatore acustico vi avviserà.



Nota

Il Timer quando viene utilizzato durante una cottura, risulta comunque indipendente dal forno quindi, non ne interrompe il funzionamento al termine del tempo impostato.

Blocco Bambino

La funzione, se impostata, evita che il bambino possa accendere il forno o cambiarne le impostazioni durante il funzionamento.

Per attivare il blocco bambino premere per 3 secondi il tasto Timer , un segnale acustico e il simbolo  sul display indicheranno che la funzione è attiva.

Una ulteriore pressione di 3 secondi sul tasto Timer  disattiverà la funzione (il simbolo  scomparirà dal display).

Questa funzione può essere utilizzata sia quando il forno è in funzione sia quando è in standby.

Tempo massimo di funzionamento

Il tempo massimo di funzionamento di questo elettrodomestico è di 9 ore, dopodichè per ragioni di sicurezza si spegnerà automaticamente.

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.

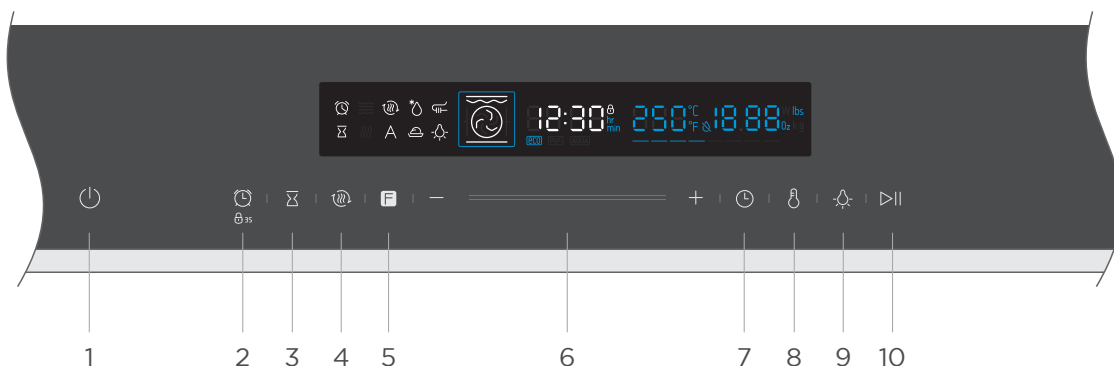
Attenzione !

Grazie alla uniformità della distribuzione del calore all'interno del forno, durante la "Ventilazione", la ventola non sarà sempre in funzione ma lavorerà solamente in certi momenti del processo di riscaldamento, per garantire il miglior rendimento possibile.











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 bruciature.

PANNELLO DI CONTROLLO MODELLO MKO 1309-ED M BK






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





	1 ON / OFF	Premere per accensione e spegnimento del forno.
	2. Funzione Timer / Blocco bambino	Premere per usare la funzione timer o usare la funzione blocco bambino (premendo per 3 sec)
	3. Impostare durata e orario di fine cottura	Premere per impostare inizio e fine cottura con accensione e spegnimento automatico del forno
	4. Preriscaldamento rapido	Premere questo tasto per preriscaldare il forno velocemente.
	5. Impostare Funzione di cottura	Premere questo tasto per cambiare la modalità di riscaldamento (funzione di cottura)
	6. Tasti e Corsore di Regolazione	Premere -/+ o fare scorrere il cursore per modificare i valori di regolazione mostrati nel display
	7. Impostare il tempo di fine cottura e l'orologio	Premere per regolare l'orologio e selezionare la durata di cottura con spegnimento automatico.
	8. Impostare la temperatura di cottura	Premere per impostare la temperatura di cottura
	9. Luce ON / OFF	Premere per accendere e spegnere le lampade all'interno della cavità forno.
	10. Avvio / Pausa	Premere per avvio e pausa del processo di cottura.



Impostare l'orario

Prima di utilizzare il forno, è consigliabile impostare l'orario seguendo la procedura indicata di seguito :


1. Dopo che il forno è stato collegato elettricamente, toccare il simbolo dell'orologio  e impostare le ore tramite i tasti - + .
2. Toccare di nuovo il simbolo dell'orologio  per confermare e procedere impostando i minuti sempre attraverso i tasti - + .
3. Toccare ancora il simbolo dell'orologio  per confermare e terminare l'impostazione.

Impostare la funzione di cottura e la temperatura



1. Premere ripetutamente il tasto  per impostare la funzione di cottura desiderata.
2. Utilizzare - + o il cursore  per regolare la temperatura di cottura.
3. Premere il tasto avvio/pausa , il forno inizia il riscaldamento. Se il forno non entra in funzione riprovare dopo 5 secondi.
4. Durante il processo di cottura, potete in qualsiasi momento cancellarlo e di conseguenza spegnere il forno premendo il tasto On/Off .

Nota : dopo aver impostato la funzione e la temperatura prima di avviare il forno potete anche impostare un tempo di cottura. Premere il tasto , sul display apparirà un Timer lampeggiante, tramite i tasti - + impostare il tempo di cottura desiderato (esempio 30 minuti) e quando il Timer smetterà di lampeggiare premere Invio/Pausa .

Il forno si accende e il Timer inizia il conto alla rovescia, una volta trascorso il tempo impostato, emetterà un segnale acustico e si spegnerà automaticamente mentre sul display comparirà la scritta End.

Per riportare il forno in modalità standby premere il tasto On/Off .

Preriscaldamento rapido

Potete usare questa funzione per abbreviare il tempo di preriscaldamento del forno. Dopo aver selezionato la funzione e la temperatura di cottura desiderate, premere il simbolo , il forno inizierà il riscaldamento e il relativo simbolo sul pannello comandi si illuminerà. Quando il forno raggiunge la temperatura impostata, sentirete un "bip" e il simbolo del preriscaldamento rapido  si spegnerà.

Il preriscaldamento rapido NON può essere utilizzato nelle seguenti funzioni di cottura :








- Scongellamento
- Lievitazione impasti
- Eco

Se dopo aver impostato una di queste funzioni, premete il tasto preriscaldamento rapido, il forno non si accenderà e udirete un segnale acustico "bip"


Non è inoltre possibile inserire la funzione preriscaldamento rapido con il forno già in funzione.

Impostare durata e orario di fine cottura (accensione e spegnimento automatico)



E' possibile impostare un orario di fine cottura e una durata di cottura in modo tale che il forno si accenda e spenga automaticamente (per un corretto funzionamento è necessario avere preimpostato l'orario, vedere apposito capitolo "Impostare l'orario").


1. Impostare la funzione e la temperatura di cottura desiderate e attendere che il valore della temperatura smetta di lampeggiare.
2. Premere il tasto  , sul display apparirà un Timer lampeggiante ; tramite i tasti - + impostare il tempo di cottura desiderato (esempio 30 minuti). Premere nuovamente il tasto  per confermare.
3. Sul display apparirà l'orario con il numero che indica le ore lampeggianti, a questo punto è necessario impostare l'orario di fine cottura (orario in cui vogliamo che il forno si spenga, esempio 12:30). Tramite i tasti - + impostiamo le ore (12) e premiamo il tasto  per confermare. A questo punto il numero che indica i minuti inizierà a lampeggiare e tramite i tasti - + impostiamo i minuti (30) e premiamo il tasto  per confermare. A questo punto premendo il tasto Avvio/Pausa  andiamo ad ultimare l'impostazione della funzione automatica di inizio/fine cottura e il simbolo  lampeggerà sul display dove inoltre risulteranno visibili anche la funzione, la temperatura e il tempo di cottura impostati (considerando il nostro esempio il forno si accenderà alle ore 12, funzionerà per 30 minuti e si spegnerà automaticamente alle 12:30).
4. E' possibile cancellare l'impostazione e riportare il forno nella posizione standby premendo il tasto .

Modifiche durante la cottura

Durante il periodo di funzionamento dell'apparecchio, potete cambiare in qualsiasi momento la funzione e la temperatura di cottura tramite i tasti di regolazione - + o il cursore di scorrimento . Dopo la modifica, se non vengono eseguite ulteriori azioni, passati 6 secondi il forno funzionerà seguendo la nuova impostazione scelta.

Oltre alla funzione e alla temperatura, se avete impostato anche un tempo di cottura è comunque possibile modificarlo durante la cottura.

Premere il pulsante  e modificarlo tramite i tasti di regolazione - + o tramite il cursore di scorrimento . Una volta modificato il nuovo tempo lampeggerà sul display per circa 6 secondi dopodichè diventerà a luce fissa e la nuova impostazione di durata da Voi scelta è attiva.




In qualsiasi momento potete cancellare il processo di cottura e riportare il forno in standby premendo il tasto .

Nota

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

Impostare il Timer

E' possibile utilizzare il Timer come un semplice Timer da cucina che funziona indipendentemente dal forno (anche a forno spento partendo dalla modalità standby).





1. Premere il tasto  e sul display appare un Timer con il numero relativo alle ore lampeggiante. Tramite i tasti di regolazione - + impostare le ore e premere il tasto  confermare (è possibile lasciare anche valore 00 alle ore).
2. A questo punto è il numero relativo ai minuti a lampeggiare, tramite i tasti di regolazione - + inserire i minuti e premere il tasto  per confermare.
3. A questo punto inizia il conto alla rovescia del Timer e una volta terminato il tempo impostato un segnalatore acustico vi avviserà.

Nota

Il Timer quando viene utilizzato durante una cottura, funzionando indipendentemente dal forno, non ne interrompe il funzionamento.

Blocco Bambino

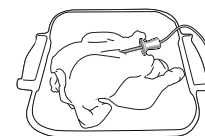
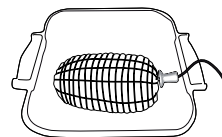
La funzione, se impostata, evita che il bambino possa accendere il forno o cambiarne le impostazioni durante il funzionamento.





Per attivare il blocco bambino premere per 3 secondi il tasto Timer , un segnale acustico e il simbolo  sul display indicheranno che la funzione è attiva. Una ulteriore pressione di 3 secondi sul tasto Timer  disattiverà la funzione (il simbolo  scomparirà dal display).


Questa funzione può essere utilizzata sia quando il forno è in funzione sia quando è in standby.

Sonda Carne (ove presente)

La sonda carne in dotazione permette di misurare, durante la cottura, l'esatta temperatura all'interno dell'alimento al fine di garantire una cottura ottimale. E' possibile impostare la temperatura interna desiderata a seconda della pietanza da preparare. Il corretto posizionamento della Sonda è molto importante per ottenere una cottura ottimale pertanto introdurre completamente la Sonda nella parte più polposa del pezzo evitando di toccare ossa o parti grasse. Per il pollame, la sonda va inserita trasversalmente, al centro del petto, facendo attenzione che la punta non finisca in una parte cava. Nel caso di carne avente spessore molto irregolare, controllare la cottura prima di estrarre la pietanza dal forno.



Collegare la parte terminale della Sonda Carne nell'apposito foro di connessione situato nella cavità del forno, automaticamente sul display si accenderà la relativa icona  a conferma che la funzione è attiva. Nella zona del display dove solitamente è presente l'orologio viene mostrata la temperatura interna dell'alimento, tramite i tasti - + o la barra  impostare il valore desiderato. A questo punto premere il tasto  per scegliere la funzione, e dopo aver impostato anche la temperatura desiderata tramite il tasto  avviare la cottura.

Il tasto  viene utilizzato per passare dalla impostazione della temperatura interna dell'alimento, alla impostazione della temperatura del centro forno. E' possibile cambiare i valori impostati anche con il forno in funzione.

Quando non viene utilizzata, rimuovere la Sonda Carne dall'interno del forno.

Tempo massimo di funzionamento

Il tempo massimo di funzionamento di questo elettrodomestico è di 9 ore, dopodiché per ragioni di sicurezza si spegnerà automaticamente.

Attenzione!

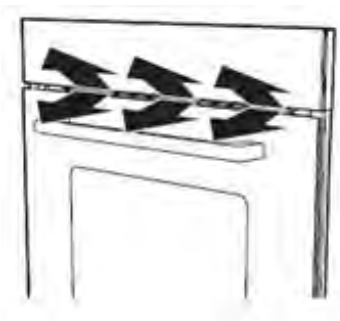
- Dopo l'uso, anche se spento, il forno risulterà molto caldo al suo interno. Non toccare mai le superfici interne o gli elementi interni del forno. Usare guanti da forno per estrarre gli accessori o le pirofile dal forno, e lasciate raffreddare l'apparecchio. Per evitare infortuni o ustioni tenere i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

- Grazie alla uniformità della distribuzione del calore all'interno del forno, durante la "Ventilazione", la ventola non sarà sempre in funzione ma lavorerà solamente in certi momenti del processo di riscaldamento, per garantire il miglior rendimento possibile.

- 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 bruciature.

VENTOLA DI RAFFREDDAMENTO (per tutti i modelli)

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 dopodichè si spegnerà automaticamente.



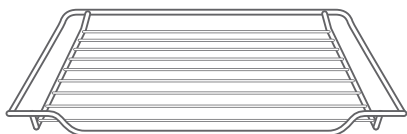
ATTENZIONE : non coprire le asole di ventilazione posizionate tra porta forno e pannello comandi in quanto l'elettrodomestico potrebbe surriscaldarsi.

ACCESSORI

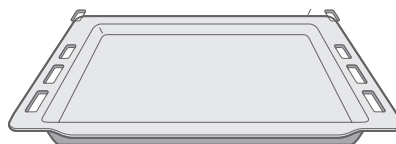
Il vostro elettrodomestico è corredato di una gamma di accessori. In questo capitolo, potete trovare una presentazione degli accessori inclusi e le informazioni su come usarli correttamente.

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

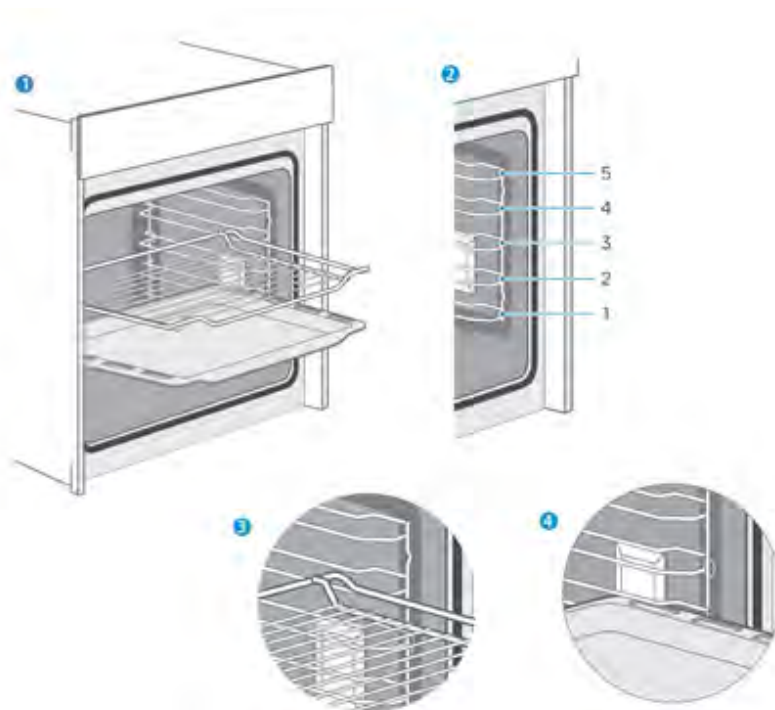
Gli accessori possono deformarsi quando diventano caldi. Questo non compromette la loro funzione, una volta raffreddati, riprendono la loro forma originale.

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.

Note

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.



Funzione di bloccaggio

Quando si inserisce la griglia, assicurarsi che sia rivolta nel verso giusto come da immagine 1 3. La Griglia in filo è dotata di blocchi meccanici di sicurezza (vedere immagine sotto) che ne impediscono l'estrazione accidentale ; tali blocchi devono essere rivolti verso la parte posteriore del forno.

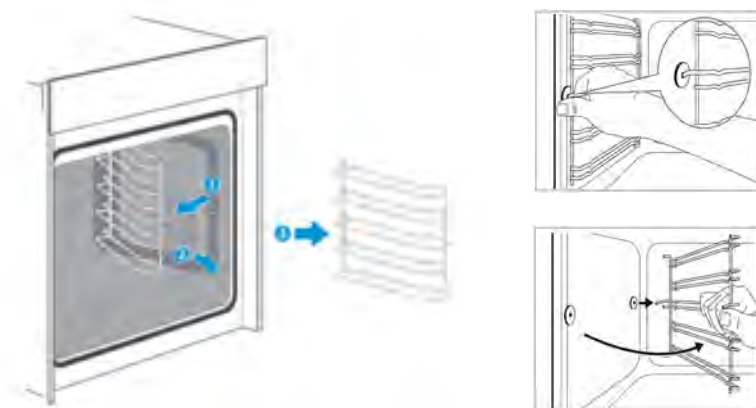


Quando si inserisce la leccarda, assicurarsi che sia rivolta nel verso giusto come da immagine 1 4.

RIMOZIONE DEI TELAI LATERALI IN FILO

N.B. Ricordiamo che è tassativo rimuovere i telai laterali durante il processo di PIROLISI (ove presente) onde evitare danni e decolorazioni a tali componenti.

Per una miglior pulizia della cavità del forno, dei telai laterali in filo o per scongelare grandi porzioni di cibo potete rimuovere i telai laterali in filo seguendo le seguenti istruzioni :



1. afferrare il telaio laterale nella parte anteriore e tirare verso la parte interna del forno ①
2. far scorrere il telaio in avanti per sbloccarlo nella parte posteriore ②
3. rimuovere il telaio ③

Una volta ultimata la pulizia del vano forno o lo scongelamento del cibo, assemblare i telai laterali in filo seguendo la procedura inversa.

RIMOZIONE DELLA PORTA FORNO

Attenzione !

Rischio di rottura e lesioni !!

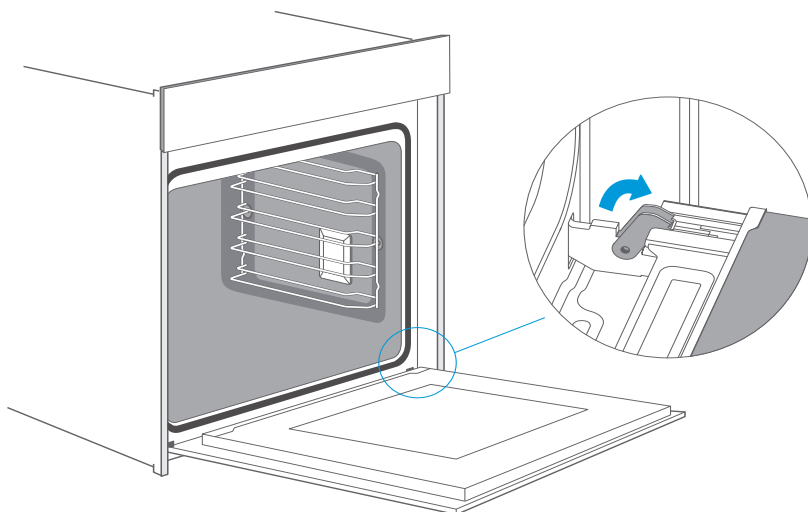
La porta del forno è dotata di pannelli in vetro che possono rompersi se maneggiati in modo improprio. I frammenti di vetro sono taglienti e possono causare lesioni.

- 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 :

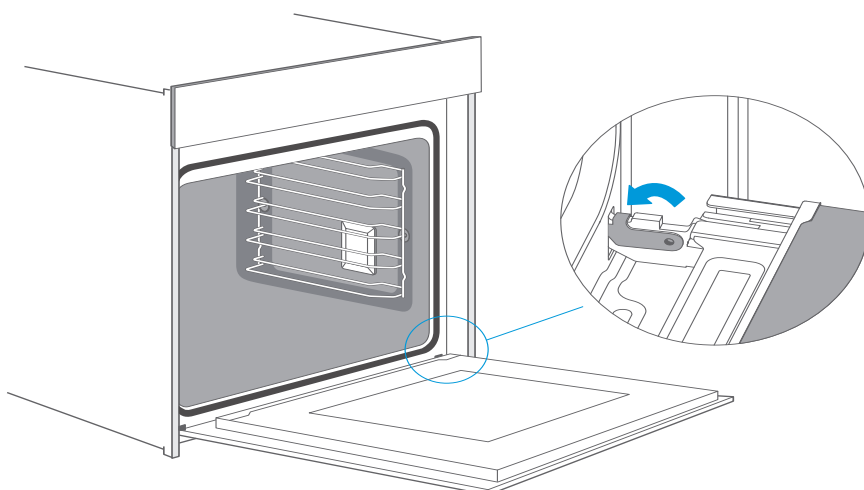
1. Aprire completamente la porta del forno.
2. Aprire le due leve di bloccaggio a sinistra e a destra verso l'esterno come rappresentato nell'ingrandimento sotto.
3. Chiudere lentamente la porta del forno fino al punto in cui si ferma.
4. Con le mani, afferrare lo sportello sui lati ed estrarlo tirando verso l'alto.



MONTAGGIO DELLA PORTA FORNO SULL'ELETTRODOMESTICO

Rimontare la porta forno seguendo la procedura inversa a quella di rimozione.

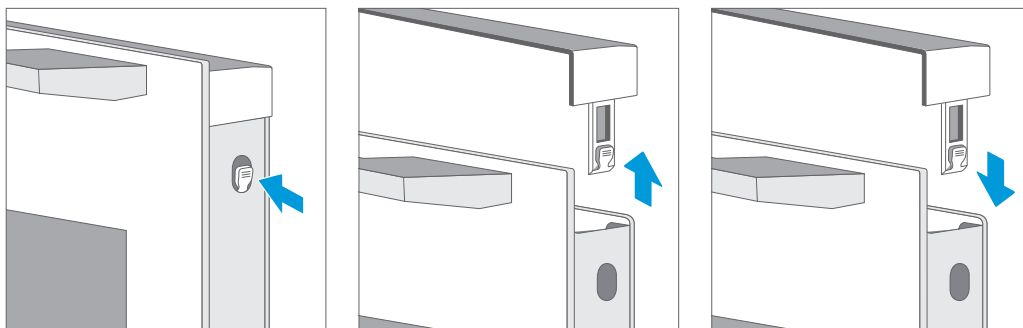
1. Assicurarsi che le cerniere siano inserite nella giusta posizione. Dovete essere in grado di inserirle facilmente e senza resistenza. Se doveste sentire qualche resistenza, controllate che le cerniere siano inserite correttamente nelle rispettive sedi.
2. Dopo aver chiuso le leve di bloccaggio a destra e sinistra spingendole verso l'interno come da ingrandimento sotto, 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.



RIMOZIONE E PULIZIA DEI VETRI INTERNI DELLA PORTA FORNO

Smontare la porta del forno dall'apparecchio, posizionarla su un piano con il vetro interno (doppio vetro) rivolto verso se stessi e seguire le seguenti istruzioni :

1. Premere a destra e a sinistra per sbloccare il profilo superiore porta (vedere immagine sotto).
2. Rimuovere il profilo tirandolo verso l'esterno.
3. Dopo aver rimosso il profilo, i vetri interni (doppio e intermedio) possono essere facilmente tolti, in modo che possiate procedere con la pulizia. Quando la pulizia è completata rimontare i componenti seguendo la procedura inversa per riportare la porta forno nella condizione originale.



SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA SUPERIORE CAVITA'

Se la lampada presente sulla parete superiore del vano forno si fulmina, deve essere sostituita. Lampade alogene resistenti al calore, sono disponibili presso il Centro Assistenza o i rivenditori specializzati (250 V~, 25 W, G9, T 300 °C).

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

ATTENZIONE

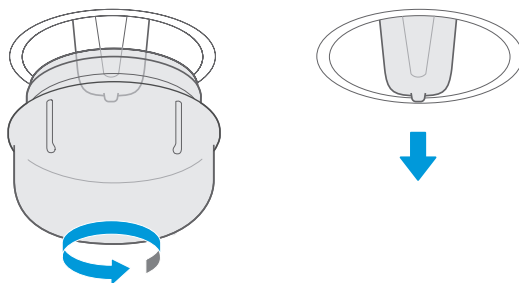
Rischio di scossa elettrica!

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 del forno, 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 DELLA LAMPADA LATERALE CAVITA' (ove presente)

Se la lampada presente sulla parete laterale del vano forno si fulmina, deve essere sostituita. Lampade alogene resistenti al calore, sono disponibili presso il Centro Assistenza o i rivenditori specializzati (250 V~, 25 W, G9, T 300 °C).

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

ATTENZIONE

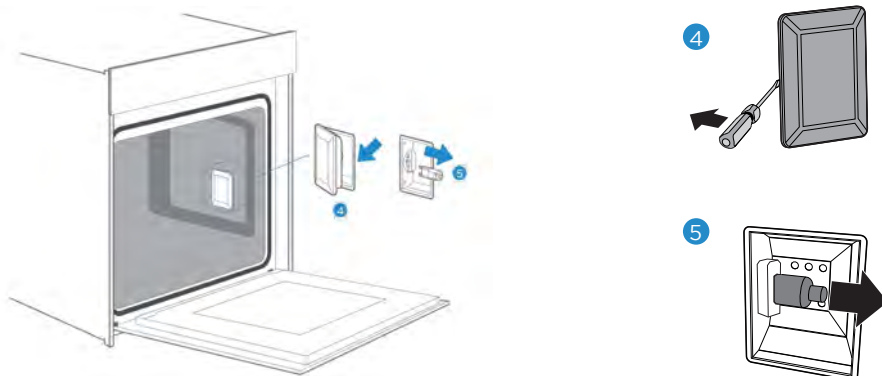
Rischio di scossa elettrica!

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.

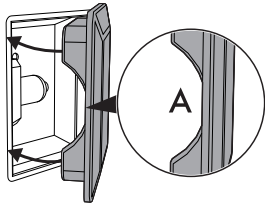
Rischio di ustioni!

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. Rimuovere tutti gli accessori presenti all'interno della cavità.
3. Rimuovere il telaio laterale in filo presente sul lato destro della cavità
4. Rimuovere il coperchio in vetro della lampada tramite un utensile (es. un cacciavite).
5. Estrarre la lampada. ATTENZIONE, tirare la lampada NON ruotarla.



6. Sostituire la lampada con una simile (250 V~, 25 W, G9, T 300 °C).
7. Rimontare la copertura in vetro premendola a fondo in modo che aderisca perfettamente al portalampada. Lasciare la sagomatura interna del vetro "A" rivolta verso la parte posteriore della cavità.



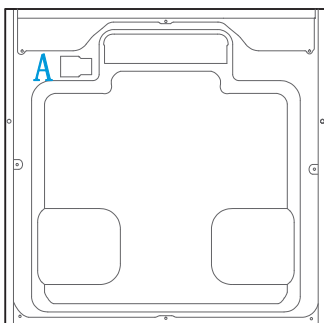
8. Rimuovere il pannello dal fondo del forno, riattaccare l'alimentazione elettrica, e selezionare la funzione LUCE per vedere se la lampada si accende.

SOSTITUZIONE DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE

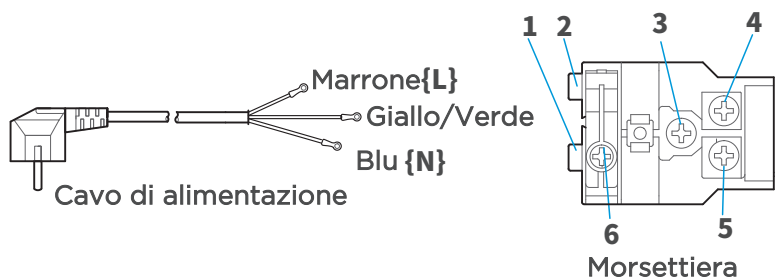
Il simbolo **A** nella immagine sotto mostra la posizione della morsettiera installata nel carter posteriore del forno.

Istruzioni per una corretta sostituzione del cavo :

- a) Dopo aver staccato la spina dalla presa di corrente, usare un piccolo cacciavite piatto per aprire la morsettiera nei punti 1 e 2.
- b) Utilizzare il cacciavite a stella per togliere le viti 3, 4, 5 e 6.
- c) 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.
- d) Per completare l'operazione stringere la vite del punto 6 e chiudere la morsettiera.



Carter posteriore



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 e 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. Usare la ventola quando possibile. Potete ridurre la temperatura dai 20°C ai 30°C
6. Potete cuocere e panificare su più di un livello allo stesso tempo usando la funzione di cottura statica ventilata o cottura a convezione (ove presente).
7. Utilizzare il calore residuo presente all'interno del forno dopo l'ultimazione di una cottura per riscaldare altri alimenti.
8. 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
9. Non usare fogli di alluminio riflettenti per coprire il fondo del vano forno
10. 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 dell'uso pulire a fondo il forno con una spugna 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
Copertura del pannello comandi in acciaio inossidabile (ove presente)	<p>Acqua calda saponata: Pulire con una salvietta e poi asciugare con un panno morbido. Rimuovere subito le tracce di anti-calcare, grasso, amido e albumina (ad es. bianco d'uovo) in quanto, sotto tali tracce, possono crearsi delle corrosioni. Prodotti speciali per la pulizia dell'acciaio inossidabile adatti a superfici calde sono disponibili presso il nostro servizio di assistenza o presso rivenditori specializzati. Applicare uno strato sottilissimo di prodotto detergente con un panno morbido.</p>
Plastica	<p>Acqua calda saponata: Pulire con una salvietta e poi asciugare con un panno morbido. Non usare prodotti per il vetro o raschietti.</p>
Superfici smaltate (interno forno)	<p>Acqua calda saponata: Pulire con una salvietta e poi asciugare con un panno morbido.</p>
Pannello di controllo	<p>Acqua calda saponata: Pulire con una salvietta e poi asciugare con un panno morbido. Non usare prodotti per il vetro o raschietti.</p>
Vetri porta forno	<p>Acqua calda saponata: Pulire con una salvietta e poi asciugare con un panno morbido. Non usare raschietti o pagliette in acciaio.</p>
Maniglia della porta forno	<p>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.</p>
Copertura in vetro per l'illuminazione interna	<p>Acqua calda saponata: Pulire con una salvietta e poi asciugare con un panno morbido.</p>
Guarnizione forno (non rimuoverla)	<p>Acqua calda saponata: Pulire con una spugnetta. Non strofinare.</p>
Copertura della porta forno in acciaio inossidabile (ove presente)	<p>Acqua calda saponata: Pulire con una salvietta e poi asciugare con un panno morbido. Rimuovere subito le tracce di anti-calcare, grasso, amido e albumina (ad es. bianco d'uovo) in quanto, sotto tali tracce, possono crearsi delle corrosioni. Prodotti speciali per la pulizia dell'acciaio inossidabile adatti a superfici calde sono disponibili presso il nostro servizio di assistenza o presso rivenditori specializzati. Applicare uno strato sottilissimo di prodotto detergente con un panno morbido.</p>
Accessori interni (Leccarda / Griglia metallica e telai laterali in filo)	<p>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.</p>

Area esterna dell'apparecchio	Pulizia
Guide telescopiche (ove presenti)	<p>Acqua calda saponata: Pulire con un panno o una spugnetta. Non lavare in lavastoviglie. Si consiglia di pulire le guide quando sono chiuse all'interno del forno onde evitare di rimuovere il lubrificante necessario per un corretto scorrimento.</p>
Sonda carne (ove presente)	<p>Acqua calda saponata: Pulire con una spugnetta o un panno morbido. Non lavare in lavastoviglie.</p>

Note

1. Le leggere differenze sul frontale dell'elettrodomestico sono dovute all'uso di materiali differenti, tipo vetro, plastica e metallo.
2. Le ombre sui pannelli della porta forno, che sembrano striature, sono causate dai riflessi creati dall'illuminazione interna.
3. 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.
4. 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 (ove presenti) 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 (ove presenti) 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
Nelle funzioni "Ventilate", la ventola non sempre funziona.	Questo è normale, il forno è stato progettato in modo tale da garantire una ottimale distribuzione del calore durante la cottura.
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 802-ED MS BK
Voltaggio consigliato:	220-240V~
Frequenza consigliata:	50Hz-60Hz
Potenza elettrica:	2.3 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 Master-Kitchen 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
Cottura su due livelli : gli alimenti risultano più scuri su uno dei due livelli	Usare una funzione con ventola per cuocere su due livelli e tirare fuori le teglie individualmente quando sono pronte. Non è necessario che tutte le teglie siano pronte allo stesso tempo.
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.

<p>Come usare la funzione grill.</p>	<p>Preriscaldare il forno per 5 minuti dopodichè posizionare il cibo nel livello indicato dalla ricetta (consultare la tabella relativa alle ricette tipiche). Chiudere la porta del forno quando usate qualsiasi modalità di cottura con grill. Non usate il forno quando la porta è aperta, se non per caricare, rimuovere o controllare il cibo.</p>
<p>Come tenere pulito il forno durante la cottura con grill.</p>	<p>Usare la leccarda in dotazione riempita con 2 litri di acqua posizionandola al livello 1. Quasi tutti i fluidi provenienti dal cibo posto sulla griglia saranno catturati dalla teglia.</p>
<p>L'elemento riscaldante in tutte le modalità di grigliatura si accende e si spegne continuamente.</p>	<p>È un'operazione normale e dipende dalle impostazioni della temperatura.</p>
<p>Come calcolare le impostazioni del forno quando il peso di un arrosto non è dato da una ricetta?</p>	<p>Scegliere le impostazioni vicine al peso dell'arrosto e cambiare leggermente il tempo. Usare la sonda carne (se disponibile) per rilevare la temperatura interna della carne.</p>

TEST ALIMENTARE A NORMA EN 60350-1

RICETTE	Accessori	F	°C	Livello	Tempo (min)	Pre-riscaldamento
Pan di Spagna	Tortiera a cerniera Ø26cm		170	1	35-45	Sì
Pan di Spagna	Tortiera a cerniera Ø26cm		160	2	35-45	Sì
Torta piccola	1 teglia		150	2	40-50	Sì
Cheese cake	Tortiera a cerniera Ø20cm		170	2	70-80	No
Torta di mele	Tortiera a cerniera Ø20cm		170	1	70-80	No
Torta di mele	Tortiera a cerniera Ø20cm		160	1	70-80	No
Pane	1 teglia		200	2	35-45	Sì
Toast	Griglia		Max	5	6-8	Sì 5min
Pollo	Griglia & leccarda		180	Griglia 2 Leccarda 1	55-65	Sì

1. Nella ricetta con il pollo, iniziare con la parte posteriore in alto e girare il pollo dopo 30 min. sull'altro lato
2. Usare teglia e tortiera per alimenti posizionandola sulla griglia filo fornita a corredo.
3. Sfnare le teglie nel momento in cui il cibo è pronto, anche se il tempo di cottura non è terminato.
4. Scegliere la temperatura indicata in tabella e controllare dopo il tempo più breve indicato nella tabella.
5. Se si usa la leccarda in dotazione per catturare i fluidi provenienti dal cibo posto sulla griglia in qualsiasi modalità di cottura, la leccarda deve essere posizionata al livello 1 e riempita con un po' d'acqua.

ULTERIORI RICETTE TIPICHE

DOLCI	Stampo	Livello	Modalità	Temp.in °C	Durata in minuti
Pan di Spagna (semplice) di forma quadrata	Quadrato	2	Cottura statica ventilata	170	50
Pan di Spagna con frutta in stampo tondo	Stampo tondo	1	Cottura statica ventilata	150	50
Pan di Spagna all'acqua (6 uova)	Tortiera a cerniera	1	Cottura tradizionale	160	p.h.t.: 9:30 b.t.: 41:00
Pan di Spagna all'acqua (4 uova)	Tortiera a cerniera	1	Cottura tradizionale	160	p.h.t.: 9:00 b.t.: 26:00
Brioche con uvetta (torta lievitata)	Stampo per muffin	2	Cottura tradizionale	220	p.h.t.:19:00 b.t.: 11:00
Gugelhupf (ciambella con lievito)	Vaschetta	1	Cottura tradizionale	150	p.h.t.:11:00 b.t.:60:00
Muffins	Stampo per muffin	1	Cottura tradizionale	160	p.h.t.: 8:30 b.t.: 30:00
Muffins (cottura su 2 livelli)	Stampo per muffin	2 e 4	Cottura a convenzione	150	p.h.t.: 10:00 b.t.: 34:00
Torta di mele lievitata su teglia	Teglia	2	Cottura statica ventilata	150	p.h.t.: 8:00 b.t.: 42:00
Shortbread (biscotti al burro scozzesi)	Teglia	2	Cottura tradizionale	170	p.h.t.: 8:00 b.t.: 13:00
Shortbread (cottura su 2 livelli)	Teglia	2 e 4	Cottura statica ventilata	160	p.h.t.:8:20 b.t.: 12:00
Biscotti alla vaniglia	Teglia	2	Cottura tradizionale	160	p.h.t.: 8:00 b.t.: 10:00
Biscotti alla vaniglia (cottura su 2 livelli)	Teglia	2 e 4	Cottura statica ventilata	150	p.h.t.:8:00 b.t.: 14:00

ATTENZIONE : p.h.t. significa tempo di preriscaldamento mentre b.t. significa tempo di cottura

ATTENZIONE , non tutte le funzioni di cottura menzionate nella tabella potrebbero essere presenti nell'elettrodomestico da Voi acquistato

ULTERIORI RICETTE TIPICHE

PANE e PIZZA	Stampo	Livello	Modalità	Temp.in °C	Durata in minuti
Pane bianco (1 kg farina) forma quadrata	Stampo quadrato	1	Cottura tradizionale	170	p.h.t.: 9:20 b.t.: 50:00
Pane bianco (1 kg farina) forma quadrata	Stampo quadrato	1	Cottura statica ventilata	170	p.h.t.: 12:00 b.t.: 45:00
Pizza fresca (sottile)	Teglia	2	Cottura tradizionale	170	p.h.t.: 9:30 b.t.: 21:00
Pizza fresca (spessa)	Teglia	2	Cottura tradizionale	170	p.h.t.: 10:00 b.t.: 45:00
Pizza fresca (spessa)	Teglia	2	Cottura statica ventilata	170	p.h.t.:8:00 b.t.: 41:00
Hefezopf (Callah) (Pane azzimo)	Teglia	2	Cottura statica ventilata	150	40
CARNE	Stampo	Livello	Modalità	Temp.in °C	Durata in minuti
Filetto di manzo 1,6 KG	Teglia	2	Doppio grill con ventola	180	55
Polpettone 1 kg di carne	Teglia	1	Cottura tradizionale	180	75
Pollo (circa 1,7 kg)	Teglia	2	Cottura a convezione	180	78
Pesce (2,5 kg)	Teglia	2	Cottura tradizionale	170	70
Costata di Tomahwak	Teglia	3	Cottura a convezione	120	82
Coppa di maiale arrosto	Teglia	1	Cottura a convezione	160	85
VERDURE	Stampo	Livello	Modalità	Temp.in °C	Durata in minuti
Patate fritte al forno (1 Kg)	Teglia	2	Cottura a convezione	200	p.h.t.: 12:00 b.t.: 30:00
Pomodori ripieni	Teglia	3	Cottura a convezione	180	p.h.t.: 10:00 b.t.: 12:00

ATTENZIONE : p.h.t. significa tempo di preriscaldamento mentre b.t. significa tempo di cottura

ATTENZIONE , non tutte le funzioni di cottura menzionate nella tabella potrebbero essere presenti nell'elettrodomestico da Voi acquistato

COTTURE SUGGERITE IN MODALITA' ECO

Ricette	Accessori	C	Li- vello	Tempo (min)	Pre-riscal- damento
Challah	1 teglia	180	1	45-50	No
Maiale arrosto	1 teglia	200	1	80-85	No
Torta Clafoutis alle ciliegie	Stampo tondo	200	1	55-60	No
Arrosto di manzo 1.3kg	1 teglia	200	1	80-85	No
Brownies	Griglia e piastra in vetro	180	1	55-60	No
Patate gratinate	Griglia e piastra rotonda	180	1	65-70	No
Lasagne	Griglia e piastra in vetro	180	1	75-80	No
Cheese Cake	Tortiera a cerniera Φ 20cm	160	1	80-90	No

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 aria forzata e la classe di etichetta
2. La misurazione è effettuata in modalità "Cottura tradizionale" per determinare i dati riguardanti la modalità Cottura tradizionale
3. Durante la misurazione solo l'accessorio necessario è nel vano forno. Tutte le altre parti devono essere rimosse
4. Il forno è installato come descritto nella guida all'installazione e posizionato al centro del mobile da incasso
5. 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.
6. La determinazione del volume del vano forno è stata effettuata per l'uso dello scongelamento come descritto a pag. 26. Per assicurare un uso efficace del forno, tutti gli accessori che includono le griglie laterali devono essere rimossi.

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

MKO 802-ED MS BK

Massa del forno	33kg
No. vani	1
Fonte di calore	Elettrica
Volume utilizzabile	72 L
ECElectric, vano (convenzionale)	0.85kWh/ciclo
ECElectric, vano (aria forzata)	0.78kWh/ciclo
EElCavity	92
Classe energetica (A+++ a D)	A

MKO 1307-ED M BK

Massa del forno	32kg
No. vani	1
Fonte di calore	Elettrica
Volume utilizzabile	72 L
ECElectric, vano (convenzionale)	1.06kWh/ciclo
ECElectric, vano (aria forzata)	0.69kWh/ciclo
EElCavity	81.9
Classe energetica (A+++ a D)	A+

MKO 1309-ED M BK

Massa del forno	32kg
No. vani	1
Fonte di calore	Elettrica
Volume utilizzabile	72 L
ECElectric, vano (convenzionale)	1.06kWh/ciclo
ECElectric, vano (aria forzata)	0.69kWh/ciclo
EElCavity	81.9
Classe energetica (A+++ a D)	A+



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