

Manuale di istruzioni

MODELLO: MO 729 TDF BK

Leggere queste istruzioni attentamente prima dell'uso del forno e conservarle con cura.

Seguendo le istruzioni, il forno garantirà molti anni di buon funzionamento.

In caso di divergenze tra l'apparecchio e le immagini nel presente manuale, farà fede il prodotto effettivo.

INDICE

INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

2	Uso previsto
3	AVVERTENZA
6	Cause di danneggiamento
9	INSTALLAZIONE
10	PANORAMICA DELL'APPARECCHIO
10	PANNELLO DI CONTROLLO
11	MODALITÀ OPERATIVE
13	ACCESSORI
15	UTILIZZO DELL'APPARECCHIO
15	Primo utilizzo
15	Selezione della modalità
15	Impostazione della temperatura
16	UTILIZZO DELL'OROLOGIO/PROGRAMMATORE ELETTRICO
19	USO EFFICIENTE DELL'ENERGIA
19	AMBIENTE
20	SALUTE
20	MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO
20	Prodotti per la pulizia
20	Rischio di danneggiamento della superficie
23	SPORTELLO DELL'APPARECCHIO
26	EFFETTUARE LA MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO QUANDO NECESSARIO
30	SERVIZIO ASSISTENZA
31	SUGGERIMENTI E TRUCCHI
33	RICETTE TIPICHE
33	Torta
34	Pane
35	Carne
35	TEST ALIMENTARE SECONDO EN 60350-1
36	EFFICIENZA ENERGETICA IN CONFORMITÀ ALLA NORMA EN 60350-1

37 SCHEDE TECNICHE (UE 65/2014 & UE 66/2014)

INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

Uso previsto

Grazie per acquistato il forno Midea. Prima del disimballaggio, leggere attentamente le presenti istruzioni. Solo dopo la lettura, sarà possibile utilizzare l'elettrodomestico in modo sicuro e corretto. Si consiglia vivamente di conservare il manuale di istruzioni e le istruzioni di installazione per usi futuri o per i proprietari successivi.

L'apparecchio è destinato solamente al montaggio in cucina. Osservare le istruzioni di installazione specifiche.

Verificare che l'apparecchio non presenti danni dopo il disimballaggio. Evitare di collegare l'apparecchio nel caso in cui presenti danni. Il collegamento degli apparecchi senza le spine, può essere effettuato solamente da parte di tecnici qualificati. Eventuali danni causati dal collegamento errato non sono coperti dalla garanzia. Utilizzare l'apparecchio solamente in ambienti interni. L'apparecchio deve essere utilizzato solamente per la preparazione di alimenti e bevande. L'apparecchio deve essere sorvegliato durante il funzionamento. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o da persone con scarsa esperienza o conoscenza, a condizione che vengano sorvegliati o istruiti da una persona responsabile della loro sicurezza sull'uso sicuro dell'apparecchio e che abbiano compreso i pericoli ad esso associati.

I bambini non devono essere lasciati giocare con l'apparecchio o nelle sue immediate vicinanze. I bambini non sono autorizzati a pulire l'apparecchio o a eseguire interventi di manutenzione generale a meno che non abbiano compiuto almeno 8 anni e vengano sorvegliati. Tenere i bambini di età inferiori agli 8 anni a distanza di sicurezza dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione. Inoltre, gli accessori vanno sempre inseriti nella cavità rispettando il verso corretto.

AVVERTENZA

Pericolo di scossa elettrica!

- Le riparazioni eseguite in modo improprio sono pericolose.
 Le riparazioni e la sostituzione dei cavi di alimentazione
 danneggiati possono essere effettuate solo da uno dei
 nostri tecnici post-vendita qualificati. Nel caso in cui
 l'apparecchio sia difettoso, scollegarlo dalla rete elettrica
 o disinserire l'interruttore del circuito nella scatola dei
 fusibili. Contattare il servizio post-vendita.
- 2. L'isolamento dei cavi degli apparecchi elettrici può fondersi quando entra in contatto con le parti calde dell'apparecchio. Evitare in qualsiasi caso che i cavi elettrici dell'apparecchio entrino in contatto con le parti calde dello stesso.
- 3. Evitare l'uso di detergenti ad alta pressione o di pulitori a vapore, in quanto potrebbero provocare scosse elettriche.
- 4. Se l'apparecchio è difettoso può provocare scosse elettriche. Non accendere mai l'apparecchio se difettoso. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica o disinserire l'interruttore del circuito nella scatola dei fusibili. Contattare il servizio post-vendita.

Pericolo di ustioni!

- L'apparecchio raggiunge temperature molto elevate.
 Evitare in qualsiasi caso di toccare le superfici interne dell'apparecchio o gli elementi riscaldanti.
- 2. Lasciare raffreddare l'apparecchio.
- 3. Tenere i bambini a distanza di sicurezza.
- 4. Gli accessori e le stoviglie da forno raggiungono temperature molto elevate. Utilizzare sempre dei guanti da forno per rimuovere gli accessori o le stoviglie da forno.
- 5. I vapori alcolici possono prendere fuoco nel vano cottura caldo. Evitare in qualsiasi caso di preparare alimenti contenenti grandi quantitativi di bevande ad alto contenuto alcolico. Utilizzare solamente quantità ridotte di bevande ad alto contenuto alcolico. Aprire lo sportello dell'apparecchio con cautela.

Pericolo di scottature!

- Le parti accessibili raggiungono temperature elevate durante il funzionamento. Non toccare mai le parti calde. Tenere i bambini a distanza di sicurezza.
- All'apertura dello sportello dell'apparecchio, può fuoriuscire del vapore caldo. A seconda della sua temperatura, il vapore non è visibile. Al momento dell'apertura, evitare di stare troppo vicini all'apparecchio. Aprire lo sportello dell'apparecchio facendo attenzione. Tenere i bambini a debita distanza.
- L'acqua presente nella cavità calda può generare vapore caldo. Evitare in qualsiasi caso di versare l'acqua nelle cavità calda.

Pericolo di lesioni!

- Eventuali graffi sul vetro dello sportello dell'apparecchio possono trasformarsi in crepe. Non usare un raschietto per vetri, prodotti per la pulizia taglienti o abrasivi.
- 2. Le cerniere presenti sullo sportello dell'apparecchio si muovono durante l'apertura e la chiusura dello sportello, pertanto vi è il rischio di rimanere intrappolati. Tenere le mani lontane dalle cerniere.

Pericolo di incendio!

- Gli oggetti infiammabili collocati all'interno della cavità, possono prendere fuoco. Evitare in qualsiasi caso di conservare oggetti infiammabili all'interno della cavità. Non aprire mai lo sportello dell'apparecchio in presenza di fumo all'interno. Spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica, oppure disinserire l'interruttore del circuito nella scatola dei fusibili.
- 2. All'apertura dello sportello dell'apparecchio viene generata una corrente d'aria. La carta oleata può entrare in contatto con l'elemento riscaldante e prendere fuoco. Durante il preriscaldamento, evitare di posizionare la carta oleata sopra gli accessori. Appesantire sempre la carta oleata con un piatto o una teglia. Ricoprire con carta oleata solo la superficie necessaria. La carta oleata non deve sporgere dagli accessori.

Pericoli legati al magnetismo!

I magneti fissi vengono utilizzati nel pannello di controllo o negli elementi di comando. Quest'ultimi possono influire su impianti elettronici, ad esempio pacemaker cardiaci o pompe di insulina. I portatori di impianti elettronici sono tenuti a rimanere a una distanza di almeno 10 cm dal pannello di controllo

Cause di danneggiamento

- Accessori, fogli di alluminio, carta oleata o stoviglie da forno sul fondo della cavità: non collocare gli accessori sul fondo della cavità. Evitare di coprire il fondo della cavità con alcun tipo di pellicola o carta oleata. Evitare di collocare stoviglie da forno sul fondo della cavità nel caso in cui sia stata impostata una temperatura superiore a 50 °C. In caso contrario, viene favorito l'accumulo di calore. Con conseguente danneggiamento dello smalto.
- Pellicola di alluminio: in presenza di una pellicola di alluminio all'interno della cavità, la stessa non deve entrare in contatto con il vetro dello sportello. Ciò potrebbe provocare lo scolorimento permanente del vetro dello sportello.
- 3. Padelle in silicone: evitare di utilizzare eventuali padelle in silicone, tappetini, coperture o accessori contenenti silicone. Il sensore del forno potrebbe danneggiarsi.
- 4. Acqua all'interno di un vano di cottura caldo: non versare acqua nella cavità quando è calda. In caso contrario, viene generato del vapore. La variazione di temperatura può provocare danni allo smalto.

- 5. Umidità nella cavità: in caso di periodi di tempo prolungati, l'umidità nella cavità può portare alla corrosione. Lasciare asciugare l'apparecchio dopo l'uso. Evitare di tenere gli alimenti umidi rinchiusi nella cavità per periodi di tempo prolungati. Non conservare gli alimenti nella cavità.
- 6. Raffreddamento con lo sportello dell'apparecchio aperto: In caso di funzionamento ad alte temperature, lasciar raffreddare l'apparecchio esclusivamente con lo sportello chiuso. Evitare di incastrare oggetti nello sportello dell'apparecchio. Anche se lo sportello viene lasciato aperto leggermente, la parte anteriore dei mobili nelle vicinanze può danneggiarsi con il tempo. Lasciare asciugare l'apparecchio con lo sportello aperto solo se è stata prodotta molta umidità durante il funzionamento del forno.
- 7. Succhi di frutta: quando si preparano torte alla frutta particolarmente succose, evitare di riempire la teglia in modo eccessivo. Il succo della frutta che cola dalla teglia lascia macchie che non possono essere rimosse. Se possibile, utilizzare una teglia universale con una profondità maggiore.
- 8. Guarnizione molto sporca: se la guarnizione è molto sporca, lo sportello dell'apparecchio non si chiude più correttamente durante il funzionamento. Le parti anteriori delle unità adiacenti potrebbero danneggiarsi. Tenere sempre pulita la guarnizione.
- 9. Utilizzo dello sportello dell'apparecchio come superficie di seduta, ripiano o piano da lavoro: evitare di sedersi sullo sportello dell'apparecchio o di collocare o appende oggetti sopra di esso. Evitare di collocare stoviglie da forno o accessori sullo sportello dell'apparecchio.

- 10. Inserimento di accessori: a seconda del modello dell'apparecchio, gli accessori possono graffiare il pannello dello sportello durante la chiusura di quest'ultimo. Inserire sempre gli accessori nella cavità fin dove è possibile.
- 11. Trasporto dell'apparecchio: non trasportare o tenere l'apparecchio per la maniglia dello sportello. La maniglia dello sportello non è in grado di sostenere il peso dell'apparecchio e di conseguenza può rompersi.
- 12. Nel caso in cui si utilizzi il calore residuo del forno spento per mantenere caldi gli alimenti, potrebbe verificarsi un elevato tasso di umidità all'interno della cavità. Ciò può portare alla formazione di condensa e causare danni da corrosione all'apparecchio compromettendone l'elevata qualità, oltre a danneggiare la cucina. Evitare la formazione di condensa aprendo lo sportello o utilizzando la modalità "Sbrinamento".

INSTALLAZIONE

Per utilizzare questo apparecchio in modo sicuro, assicurarsi che sia stato installato a regola d'arte rispettando le istruzioni di installazione. I danni dovuti a un'installazione errata non sono coperti dalla garanzia.

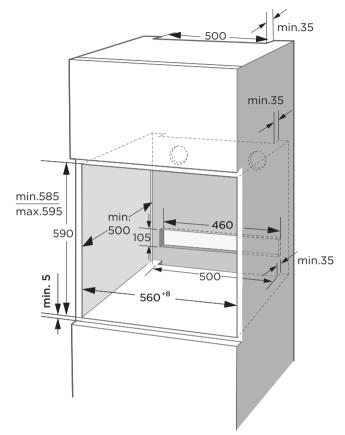
Durante l'installazione, indossare guanti protettivi per evitare di tagliarsi con i bordi affilati.

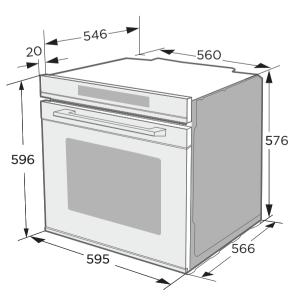
Verificare che l'apparecchio non presenti danni prima dell'installazione e, in caso contrario, evitare di collegarlo. Prima di accendere l'apparecchio, rimuovere tutti i materiali di imballaggio e la pellicola adesiva dall'apparecchio.

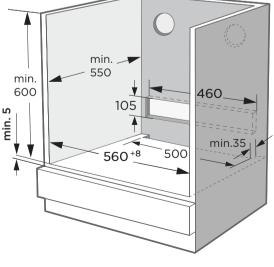
Le dimensioni allegate sono espresse in mm.

Per poter scollegare l'apparecchio dall'alimentazione dopo l'installazione, occorre che la spina sia accessibile o che nel cablaggio fisso venga integrato un interruttore, se necessario.

Avvertenza: L'apparecchio non deve essere installato dietro uno sportello decorativo, per evitare il surriscaldamento.







PANORAMICA DELL'APPARECCHIO

IDENTIFICAZIONE DELL'APPARECCHIO

In questo capitolo verranno illustrati il pannello di controllo e gli accessori. Inoltre, verranno presentate le varie funzioni dell'apparecchio.

Nota: I singoli dettagli e i colori possono variare a seconda del modello dell'apparecchio.

PANNELLO DI CONTROLLO



Manopole

Ruotare queste manopole per impostare la modalità di funzionamento; ciascuna manopola presenta delle icone serigrafate sul vetro del pannello di controllo, che consentono di operare agevolmente l'apparecchio con le dita.

Spia luminosa

La spia luminosa segnala se gli elementi riscaldanti all'interno dell'apparecchio funzionano o meno; quando l'apparecchio è acceso, la spia si accende e si spegne a intermittenza.

Controlli

I controlli individuali sono pensati per le diverse funzioni dell'apparecchio e consentono di impostare quest'ultimo in modo semplice e diretto. Non c'è alcun limite alla sequenza di azionamento delle manopole, lasciando all'utente la massima libertà durante l'utilizzo dell'apparecchio.

 \rightarrow "Utilizzo dell'apparecchio" a pagina 15

MODALITÀ OPERATIVE

L'apparecchio è dotato di diverse modalità di funzionamento che ne semplificano l'utilizzo.

Per consentire all'utente di trovare il tipo di riscaldamento corretto per il proprio piatto, abbiamo illustrato qui le differenze e gli ambiti di applicazione.

Le icone per ciascuna delle modalità aiuta a ricordarle più facilmente.

Tipi di riscaldamento

Modalità di riscaldamento		Temperatura	Utilizzo
- <u></u>	Lampada	/	Per illuminare l'interno senza accendere alcun elemento riscaldante.
*	Sbrinamento	/	Per scongelare delicatamente gli alimenti congelati.
\$\frac{1}{2}	Doppio grill + Ventola	50 ~ 250 °C	Per arrostire pollame, pesce e pezzi di carne più grandi. L'elemento riscaldante e la ventola si accendono alternativamente. La ventola fa circolare l'aria calda intorno al cibo.
	Doppio grill	50 ~ 250 °C	Per la cottura alla griglia di cibi piatti, come bistecche, salsicce, pane tostato e così via. L'intera area sotto l'elemento riscaldante diventa calda.
~~	Calore radiante	50 ~ 250 °C	Per la cottura alla griglia di piccole porzioni di bistecche o salsicce. L'area centrale sotto l'elemento riscaldante diventa calda.
8	Convenzionale + Ventola	50 ~ 250 °C	Per cuocere e arrostire su uno o più livelli (fino a un massimo di 3). La ventola distribuisce il calore emanato dagli elementi riscaldanti in modo uniforme nella camera del forno.
	Convenzionale	50 ~ 250 °C	Per cuocere e arrostire in modo tradizionale ad un unico livello. Particolarmente adatto per torte con farciture umide.
	Parte inferiore	50 ~ 250 °C	Per la preparazione di pizza e piatti che richiedono molto calore dal basso. L'elemento riscaldante inferiore si riscalda e la ventola distribuisce il calore in modo uniforme nella camera del forno.

Modali	tà di riscaldamento	Temperatura	Utilizzo
	Convezione	50 ~ 250 °C	Un elemento intorno alla ventola a convenzione fornisce una fonte di calore aggiuntiva per la cottura a convenzione.

Note

- 1. Per scongelare grandi porzioni di alimenti, è possibile rimuovere i telai laterali e posizionare il contenitore sul fondo della cavità.
- 2. Per scaldare le stoviglie è opportuno rimuovere i telai laterali e a tal fine si rivelano utili le modalità "Cottura ad aria calda" e "Riscaldamento a ventola" impostando la temperatura a 50 °C. La modalità "Cottura ad ara calda" deve essere utilizzata se più della metà del fondo della cavità è occupata dalle stoviglie.
- 3. Per ottenere una distribuzione ottimale del calore all'interno della cavità durante il "Riscaldamento a ventola", la ventola funzionerà in determinati momenti del processo di riscaldamento in modo da garantire le migliori prestazioni possibili.

Attenzione

- Nel caso in cui si apra lo sportello dell'apparecchio durante un'operazione in corso, l'operazione non viene messa in pausa. Prestare particolare cautela per il rischio di ustioni.
- 2. Evitare di coprire le fessure di ventilazione. In caso contrario, l'apparecchio può surriscaldarsi. Per garantire un raffreddamento più rapido dell'apparecchio dopo l'operazione, la ventola di raffreddamento può continuare a funzionare per un certo periodo di tempo.

Luce

Accendendo l'apparecchio in una qualsiasi modalità, la lampada rimarrà sempre accesa fino al termine della funzione. È possibile utilizzare la modalità principale: "Lampada" durante diverse operazioni, ad esempio la pulizia, la preparazione del processo di cottura, la messa in pausa delle modalità di riscaldamento durante l'apertura dello sportello.

Ventola di raffreddamento

La ventola di raffreddamento si accende e si spegne secondo le necessità. L'aria calda fuoriesce al di sopra dello sportello.

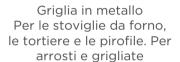
ACCESSORI

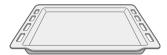
L'apparecchio viene fornito con una serie di accessori. Di seguito è possibile trovare una panoramica degli accessori forniti in dotazione e le informazioni per un uso corretto.

Accessori inclusi

L'apparecchio viene fornito completo dei seguenti accessori:







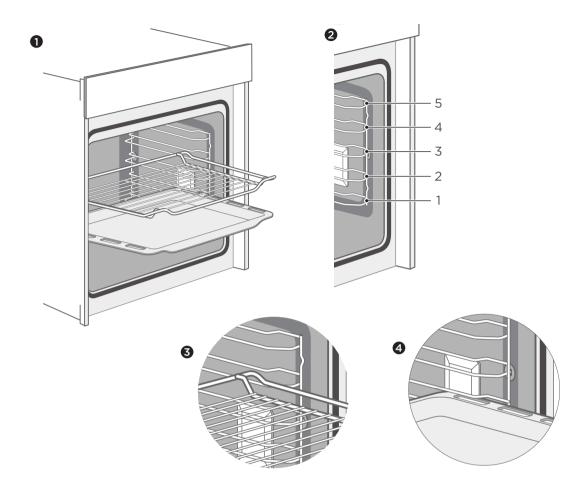
Teglia Per la cottura nelle teglie e i prodotti da forno di piccole dimensioni.

Il vassoio può essere utilizzato per collocare liquidi o alimenti da cuocere in umido. Utilizzare solo accessori originali. In quanto sono stati appositamente progettati per l'apparecchio.

Gli accessori possono essere acquistati presso un punto di assistenza post-vendita, presso rivenditori specializzati o online.

Nota

Gli accessori possono deformarsi quando si surriscaldano. Ciò non influisce sulla loro funzionalità. Una volta raffreddati, riprendono la loro forma originale.



Funzione di blocco

Gli accessori possono essere estratti fino alla metà circa, fino a quando si bloccano in posizione. La funzione di blocco impedisce che gli accessori si ribaltino quando vengono estratti. Affinché la protezione anti-ribaltamento funzioni, gli accessori devono essere inseriti correttamente nella camera del forno.

Quando si inserisce la griglia, assicurarsi che sia rivolta verso destra, come nelle immagini **1** e **3**.

Quando si inserisce la leccarda, assicurarsi che sia rivolta verso destra, come nelle immagini 1 e 4.

Accessori opzionali

Accessori opzionali possono essere acquistati presso un punto di assistenza postvendita, presso rivenditori specializzati o online. Per maggiori dettagli, consultare le brochure informative.

Al momento dell'acquisto, indicare sempre il numero d'ordine esatto dell'accessorio opzionale.

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

Primo utilizzo

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta per la preparazione di alimenti, è necessario pulire la cavità e gli accessori.

- Rimuovere tutti gli adesivi, le pellicole di protezione della superficie e le parti protettive durante il trasporto.
- 2. Rimuovere tutti gli accessori e i telai laterali dalla cavità.
- 3. Pulire a fondo gli accessori e i telai laterali con acqua e sapone e un panno per piatti o un pennello morbido.
- 4. Assicurarsi che l'interno non contenga residui di imballaggio, come frammenti di polistirolo o pezzi di legno, che potrebbero causare il rischio di incendio.
- 5. Pulire le superfici lisce della cavità e dello sportello con un panno morbido e umido.
- 6. Per eliminare l'odore di nuovo, riscaldare l'apparecchio da vuoto e con lo sportello del forno chiuso.
- 7. Garantire una buona ventilazione della cucina la prima volta che si riscalda l'apparecchio. Durante tale operazione, tenere bambini e animali domestici lontani dalla cucina. Chiudere le porte delle stanze adiacenti.
- 8. Regolare le impostazioni indicate. Fare riferimento al capitolo successivo per informazioni su come impostare il tipo di riscaldamento e la temperatura.

Impostazioni	
Modalità di riscaldamento	
Temperatura	250 °C
Ora	1 ora

*()

Dopo il raffreddamento dell'apparecchio:

- Pulire le superfici lisce con acqua e sapone e un panno per piatti.
- 2. Asciugare tutte le superfici.
- Montare i telai laterali.



Selezione della modalità

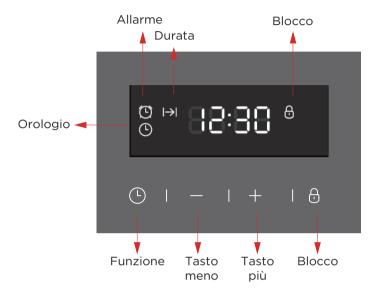
Lo stato predefinito dell'apparecchio è spento.

Per selezionare una modalità di cottura, utilizzare la manopola di controllo modalità utilizzare la manopola di regolazione sulla sinistra. Su di essa è presente un indicatore, quindi basterà ruotare la manopola in modo l'indicatore punti sulla modalità desiderata.

Impostazione della temperatura

Per selezionare la temperatura di cottura, la procedura è simile a quella di selezione della modalità operativa. A tale scopo, della temperatura sulla destra. Ruotare la manopola in modo che l'indicatore punti sulla temperatura desiderata.

UTILIZZO DELL'OROLOGIO/PROGRAMMATORE ELETTRICO



Dopo aver acceso l'apparecchio, "0:00" e l'icona dell'orologio lampeggeranno sul display; premere un pulsante qualsiasi per uscire.

Pulsante 1:* orologio→allarme→impostazione durata→impostazione orologio→*orologio (*: predefinito) Pulsante 2: meno(-) Pulsante 3: più Pulsante 4: Blocco

1. Impostazione dell'allarme

1) Premere il pulsante 1: l'icona dell'allarme lampeggerà per indicare la selezione di questa funzione. Sul display appare "0:00". Premere i pulsanti 2 e 3 per impostare l'ora dell'allarme. L'intervallo è compreso tra 0:01 e 23:59. Premere una volta più o meno per aumentare o diminuire il valore di 1, tenere premuto per 3 secondi per regolare rapidamente. Attendere 5 secondi per confermare l'impostazione: sul display apparirà l'icona dell'allarme e l'ora impostata e verrò avviato il conteggio. Al termine del conto alla rovescia sul display verrà visualizzato "0:00" e il segnale acustico suonerà 4 volte ogni 5 secondi. Premere un pulsante qualsiasi per interrompere il segnale acustico.

2) Il segnale acustico si interrompe anche se non viene eseguita alcuna operazione per 2 minuti.

2. Impostazione della durata

1) Premere il pulsante 1 e selezionare la funzione "durata": l'icona corrispondente lampeggerà e sul display apparirà "0:00".

Premere i pulsanti 2 e 3 per impostare la durata: l'intervallo è compreso tra 0:01 e 23:59. Premere una volta più o meno per aumentare o diminuire il valore di 1, tenere premuto per 3 secondi per regolare rapidamente. Le icone lampeggiano per 5 secondi; pertanto le impostazioni devono essere effettuate in questo intervallo di tempo, altrimenti apparirà di nuovo l'ora corrente. Al termine dell'impostazione, viene visualizzata l'icona della durata e viene avviato il conto alla rovescia. Al termine del conto alla rovescia l'apparecchio si spegne, l'icona della "durata" lampeggia, viene visualizzato "0:00" e il segnale acustico suona due volte ogni 5 secondi. Premere un pulsante qualsiasi per interrompere il segnale acustico, premere il pulsante 1 per visualizzare l'ora corrente.

- 2) Durante la cottura, premere il pulsante 1 per controllare o modificare il tempo di cottura.
- 3) Al termine del conto alla rovescia, il segnale acustico si interrompe se non viene eseguita alcuna operazione per 2 minuti.

UTILIZZO DELL'OROLOGIO/PROGRAMMATORE ELETTRICO

3. Funzione timer

- 1) Premere il pulsante 1 per selezionare la funzione timer. Quando l'icona del timer lampeggia, premere il pulsante 2 per impostare questa funzione. L'intervallo è 24 ore. Premere una volta più o meno per aumentare o diminuire il valore di 1, tenere premuto per 3 secondi per regolare rapidamente. Se non viene eseguita alcuna operazione per 5 secondi, sul display apparirà l'ora corrente e l'icona del timer si spegnerà.
- 2) Se l'impostazione del timer viene modificata dopo aver impostato l'allarme, la durata e l'allarme non verranno modificati e la durata verrà azzerata.

4. Funzione di blocco.

Premere in qualsiasi momento il pulsante di blocco per 3 secondi per attivare questa funzione; sul display apparirà l'icona corrispondente. Premere nuovamente per 3 secondi il pulsante di blocco per disattivare la funzione. L'icona non sarà più visibile sul display. Se si preme un pulsante quando la funzione di blocco è attiva, l'apparecchio emette un segnale acustico e l'icona di blocco lampeggia per 3 secondi.

5. Altre notifiche

- 1) Se si imposta l'allarme, sul display verranno visualizzate la durata dell'allarme e le icone corrispondenti e l'ora dell'allarme.
- 2) Dopo aver impostato l'allarme e la durata, è possibile premere il pulsante 1 per controllare o modificare l'ora dell'allarme, la durata e l'ora corrente.
- 3) Se il tempo di durata è superiore all'ora della sveglia, verrà emesso un segnale acustico solo per la sveglia; se la durata è precedente all'ora dell'allarme, verrà emesso un segnale acustico solo per l'allarme.

Spia luminosa

Quando si avvia la preparazione di cibi o bevande con l'apparecchio, la spia luminosa si accende per avvertire l'utente. Durante il processo di cottura, la spia si accende e si spegne a intermittenza, a seconda che gli elementi riscaldanti siano in funzione o meno.

Modifiche durante la cottura

Durante l'uso dell'apparecchio, è possibile ruotare le manopole sul pannello di controllo per cambiare modalità secondo le proprie esigenze.

Ruotando la manopola di regolazione della modalità dalla modalità attuale a un'altra mentre l'apparecchio è in funzione, significa che la modifica avviene durante la cottura delle pietanze. A questo punto, se si ruota la manopola su LUCE o SBRINAMENTO, gli elementi riscaldanti si spengono. Se si riporta la manopola nella posizione iniziale, l'apparecchio si spegne ma il timer continua a funzionare.

Ruotare la manopola di regolazione della temperatura dalla posizione attuale a un'altra posizione durante il funzionamento dell'apparecchio significa modificare la temperatura di cottura durante la preparazione delle pietanze. A questo punto, se si riporta la manopola nella posizione iniziale, gli elementi riscaldanti si spengono. La lampada e il timer rimangono accesi, mentre il funzionamento della ventola di cottura dipende dalla temperatura all'interno dell'apparecchio.

Ruotare la manopola di regolazione del tempo dall'impostazione corrente a un'altra mentre l'apparecchio è in funzione significa cambiare il tempo di cottura residuo durante la preparazione delle pietanze. A questo punto, se si riporta la manopola nella posizione originale, l'apparecchio si spegne completamente. Anche la spia luminosa spegne per avvisare l'utente.

Attenzione!

Dopo lo spegnimento, l'apparecchio è molto caldo, soprattutto all'interno della camera del forno. Evitare in qualsiasi caso di toccare le superfici interne dell'apparecchio o gli elementi riscaldanti. Utilizzare i guanti da forno per rimuovere gli accessori o le stoviglie dalla camera del forno e lasciare raffreddare l'apparecchio. Tenere i bambini a distanza di sicurezza per evitare il rischio di ustioni.

Nota

La modifica di modalità/temperatura/tempo di cottura rimanente può avere un'influenza negativa sul risultato della cottura; pertanto si consiglia vivamente di evitare di farlo, a meno che non si abbia una buona esperienza culinaria.

USO EFFICIENTE DELL'ENERGIA

- 1. Rimuovere tutti gli accessori che non sono necessari durante il processo di cottura.
- 2. Non aprire lo sportello durante il processo di cottura.
- 3. Se si apre lo sportello durante la cottura, passare alla modalità "Lampada". (Senza modificare l'impostazione della temperatura)
- 4. Nelle modalità di funzionamento senza ventola, ridurre la temperatura a 50 °C da 5 a 10 minuti prima della fine del tempo di cottura. In questo modo, è possibile utilizzare il calore della camera del forno per terminare il processo di cottura.
- 5. Utilizzare il "riscaldamento a ventola", quando possibile. È possibile ridurre la temperatura da 20 °C a 30 °C.
- 6. In modalità "riscaldamento a ventola" è possibile cucinare su più livelli contemporaneamente.
- 7. Se non è possibile cucinare contemporaneamente diverse pietanze, è possibile riscaldarne una dopo l'altra per sfruttare lo stato di preriscaldamento del forno.
- 8. Non preriscaldare il forno a vuoto, se non è necessario. Se necessario, inserire gli alimenti nel forno subito dopo avere raggiunto la temperatura indicata al momento dello spegnimento della spia la prima volta.
- 9. Non utilizzare fogli riflettenti, come ad esempio la carta di alluminio, per coprire la base della camera del forno.
- 10. Se possibile, utilizzare il timer o una sonda di temperatura.
- 11. Utilizzare stampi e contenitori scuri, opachi e leggeri. Evitare di utilizzare accessori pesanti con superfici lucide, come l'acciaio inox o l'alluminio.

AMBIENTE

L'imballaggio è stato realizzato per proteggere il nuovo apparecchio da eventuali danni durante il trasporto. I materiali utilizzati vengono selezionati con cura e devono essere riciclati. Il riciclaggio riduce l'uso di materie prime e i rifiuti. Le apparecchiature elettriche ed elettroniche contengono spesso materiali di valore. Non smaltire gli utensili elettrici con i normali rifiuti domestici.



SALUTE

L'acrilammide si forma principalmente riscaldando gli alimenti contenenti amido (ad es. patate, patatine fritte, pane) a temperature molto elevate e per tempi prolungati.

Consigli

- 1. Utilizzare tempi di cottura brevi.
- 2. Cuocere gli alimenti fino a ottenere un colore giallo oro in superficie, senza bruciarli e farli diventare di colore marrone scuro.
- 3. Le porzioni più grandi contengono meno acrilammide.
- 4. Se possibile, utilizzare la modalità "riscaldamento a ventola".
- 5. Patatine fritte: Utilizzare più di 450 g di prodotto per vassoio, disponendolo in modo uniforme e girando di tanto in tanto. Seguire le istruzioni riportate sul prodotto, se presenti, per ottenere i migliori risultati di cottura.

MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO

Prodotti per la pulizia

Una buona cura e pulizia consentiranno all'apparecchio di mantenere il suo aspetto e di rimanere perfettamente funzionante per molto tempo. Qui spieghiamo come prendersi cura e pulire correttamente l'apparecchio.

Affinché le diverse superfici non vengano danneggiate dall'uso di un detergente inappropriato, osservare le indicazioni della tabella. A seconda del modello di apparecchio, non tutte le parti elencate potrebbero essere presenti.

Attenzione!

Rischio di danneggiamento della superficie

Non utilizzare:

- 1. Detergenti aggressivi o abrasivi.
- 2. Detergenti ad alto contenuto alcolico.
- 3. Spugne dure o per la pulizia intensa.
- 4. Idropulitrici ad alta pressione o pulitori a vapore.
- 5. Detergenti speciali per la pulizia delle apparecchiature a caldo.

Lavare bene le spugne nuove prima dell'uso.

Consiglio

I prodotti per la pulizia e la cura raccomandati possono essere acquistati contattando il servizio post-vendita.

Osservare le istruzioni del produttore.

Superficie esterna dell'apparecchio	Pulizia
Esterno dell'apparecchio Parte anteriore in acciaio inox	Acqua calda e sapone: Pulire con uno strofinaccio e poi asciugare con un panno morbido. Rimuovere immediatamente le macchie di calcare, il grasso, l'amido e l'albumina (ad esempio l'albume d'uovo). Sotto queste macchie si può formare la corrosione. Prodotti speciali per la pulizia dell'acciaio inox adatti alle superfici calde sono disponibili presso il nostro servizio postvendita o presso i rivenditori specializzati. Applicare uno strato molto sottile di prodotto detergente con un panno morbido.
Plastica	Acqua calda e sapone: Pulire con uno strofinaccio e poi asciugare con un panno morbido. Non utilizzare detergenti o raschietti per vetri.
Superfici verniciate	Acqua calda e sapone: Pulire con uno strofinaccio e poi asciugare con un panno morbido.
Pannello di controllo	Acqua calda e sapone: Pulire con uno strofinaccio e poi asciugare con un panno morbido. Non utilizzare detergenti o raschietti per vetri.
Pannelli degli sportelli	Acqua calda e sapone: Pulire con uno strofinaccio e poi asciugare con un panno morbido. Non utilizzare un raschietto per vetro o una spugna abrasiva in acciaio inox.
Maniglia dello sportello	Acqua calda e sapone: Pulire con uno strofinaccio e poi asciugare con un panno morbido. Se il calcare viene a contatto con la maniglia dello sportello, pulirlo immediatamente. In caso contrario, le macchie non potranno essere rimosse.
Superfici smaltate e superfici autopulenti	Osservare le istruzioni riportate in tabella per le superfici del vano cottura.
Coperchio in vetro della luce interna	Acqua calda e sapone: Pulire con uno strofinaccio e poi asciugare con un panno morbido. Se il vano cottura è molto sporco, utilizzare un detergente specifico per forni.
Guarnizione dello sportello Non rimuovere	Acqua calda e sapone: Pulire con uno strofinaccio. Non grattare.

Superficie esterna dell'apparecchio	Pulizia
Coperchio dello sportello in acciaio inox	Detergente per acciaio inox: Osservare le istruzioni del produttore. Non utilizzare prodotti per la cura dell'acciaio inox. Per la pulizia, rimuovere il coperchio dello sportello.
Accessori	Acqua calda e sapone: Immergere e pulire con uno strofinaccio o una spazzola. In caso di depositi di sporco difficili da rimuovere, utilizzare una spugna abrasiva in acciaio inox.
Guide	Acqua calda e sapone: Immergere e pulire con uno strofinaccio o una spazzola.
Sistema di estrazione	Acqua calda e sapone: Pulire con uno strofinaccio o a una spazzola. Non eliminare l'olio mentre si estraggono le guide di estrazione. È preferibile pulire il forno mantenendole in posizione. Non lavare in lavastoviglie.
Termometro per carne	Acqua calda e sapone: Pulire con uno strofinaccio o a una spazzola. Non lavare in lavastoviglie.

Note

- 1. Lievi differenze di colore sulla parte anteriore dell'apparecchio sono dovute all'uso di materiali diversi, come ad esempio vetro, plastica e metallo.
- 2. Le ombre sui pannelli degli sportelli, che sembrano striature, sono causate dai riflessi dell'illuminazione interna.
- 3. Lo smalto viene applicato al forno a temperature molto elevate. Ciò può causare una leggera variazione del colore. Si tratta di un fenomeno normale che non comprometterà in alcun modo la cottura. I bordi delle teglie sottili non possono essere smaltati completamente. Di conseguenza, questi bordi possono essere ruvidi. Ciò non compromette la protezione anticorrosione.
- 4. Mantenere sempre pulito l'apparecchio e rimuovere immediatamente lo sporco, per evitare che si formino depositi di sporco ostinati.

Consigli

- 1. Pulire il vano cottura dopo ogni utilizzo. In questo, modo si eviterà che lo sporco si depositi sulla superficie.
- 2. Rimuovere sempre immediatamente le macchie di calcare, il grasso, l'amido e l'albumina (ad esempio l'albume d'uovo).
- 3. Rimuovere immediatamente, se possibile, le macchie di cibo con contenuto zuccherino quando sono ancora calde.
- 4. Usare una pirofila adatta per arrostire, ad esempio una teglia per arrosti.

SPORTELLO DELL'APPARECCHIO

Una buona cura e pulizia consentiranno all'apparecchio di mantenere il suo aspetto e di rimanere perfettamente funzionante per molto tempo. Di seguito viene spiegato come rimuovere lo sportello dell'apparecchio e pulirlo.

Per la pulizia e per rimuovere i pannelli dello sportello, è possibile staccare lo sportello dell'apparecchio. Le cerniere dello sportello dell'apparecchio sono dotate di una leva di bloccaggio.

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

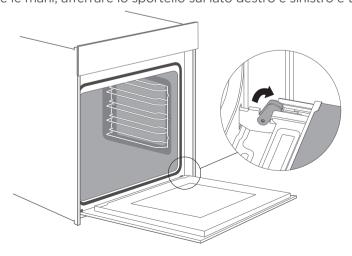


Avvertenza - Rischio di lesioni!

- Se le cerniere non sono bloccate, possono chiudersi con forza. Assicurarsi che le leve di bloccaggio siano sempre completamente chiuse o, quando occorre staccare lo sportello dell'apparecchio, completamente aperte.
- 2. Le cerniere presenti sullo sportello dell'apparecchio si muovono durante l'apertura e la chiusura dello sportello, pertanto vi è il rischio di rimanere intrappolati. Tenere le mani lontane dalle cerniere.

Rimozione dello sportello dell'apparecchio

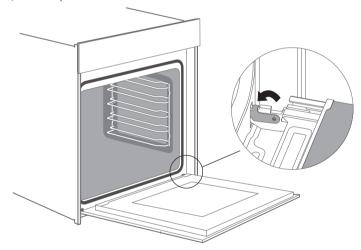
- 1. Aprire completamente lo sportello dell'apparecchio.
- 2. Aprire le due leve di bloccaggio a sinistra e a destra.
- 3. Chiudere lo sportello dell'apparecchio fino a fine corsa.
- 4. Con entrambe le mani, afferrare lo sportello sul lato destro e sinistro e tirarlo verso l'alto.



Montaggio dello sportello dell'apparecchio

Rimontare lo sportello dell'apparecchio eseguendo al contrario la procedura di rimozione.

- 1. Durante l'installazione dello sportello dell'apparecchio, assicurarsi che entrambe le cerniere siano posizionate direttamente sui fori di installazione del pannello anteriore della camera del forno.
 - Assicurarsi che le cerniere siano inserite nella posizione corretta. Devono potere essere inserite facilmente e senza alcuna resistenza. Se si avverte una certa resistenza, verificare che le cerniere siano inserite correttamente nei fori.
- Aprire completamente lo sportello dell'apparecchio. Aprendo lo sportello dell'apparecchio, è possibile verificare ulteriormente se le cerniere sono nella posizione corretta. In caso di montaggio errato, non sarà possibile aprire completamente lo sportello dell'apparecchio. Richiudere entrambe le leve di bloccaggio.
- 3. Chiudere lo sportello del vano cottura. Allo stesso tempo, controllare ancora una volta se lo sportello è nella posizione giusta e verificare che le prese di aerazione non siano ostruite, anche parzialmente.



Rimozione del coperchio dello sportello

L'inserto in plastica del coperchio dello sportello potrebbe scolorirsi. Per effettuare una pulizia approfondita, è possibile rimuovere il coperchio.

Rimuovere lo sportello dell'apparecchio come sopra indicato.

- 1. Premere sul lato destro e sinistro del coperchio.
- 2. Rimuovere il coperchio.
- 3. Dopo avere rimosso il coperchio dello sportello, le altre parti dello sportello dell'apparecchio possono essere facilmente rimosse per potere procedere alla pulizia. Al termine della pulizia dello sportello dell'apparecchio, rimettere il coperchio in posizione e premere finché non scatta in posizione con un clic.
- 4. Infine, rimontare lo sportello dell'apparecchio e chiuderlo.

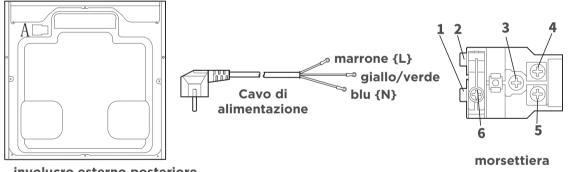


Sostituire il cavo di alimentazione

La posizione A mostra la posizione della morsettiera sul retro della struttura esterna da chiusa.

Passaggi: a. Scollegare l'alimentazione, quindi aprire le due clip 1 e 2 con un piccolo cacciavite piatto.

- b. Rimuovere le viti 3, 4, 5 e 6 con un cacciavite a croce.
- c. Collegare il nuovo cavo di alimentazione, fissando il filo giallo/verde sul 3, il filo marrone sul 4 e il filo blu sul 5.
- d. avvitare la vite 6 chiudendo il coperchio della morsettiera al termine della sostituzione.

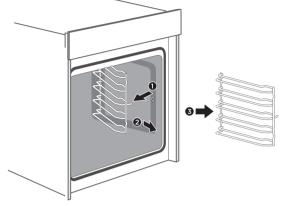


involucro esterno posteriore

Guide

Se si desidera pulire bene le guide e la camera del forno, è possibile rimuovere i ripiani. In questo modo, l'apparecchio manterrà il suo aspetto e rimarrà perfettamente funzionante per molto tempo.

Staccare e rimontare le guide Inserire i supporti Fissare le guide



Attenzione!

Quando lo sportello dell'apparecchio è ben installato, è possibile rimuovere anche il coperchio dello sportello.

- Se il coperchio dello sportello viene rimosso, il vetro interno dello sportello dell'apparecchio è libero di muoversi e può spostarsi facilmente, causando danni o lesioni.
- 2. La rimozione del coperchio dello sportello e del vetro interno consente di ridurre il peso complessivo dello sportello dell'apparecchio. Le cerniere possono spostarsi più facilmente durante la chiusura dello sportello e vi è il rischio di rimanere intrappolati. Tenere le mani lontane dalle cerniere.

A causa di quanto descritto nei due punti sopra riportati, si consiglia vivamente di non rimuovere il coperchio dello sportello a meno che lo sportello dell'apparecchio non sia stato precedentemente rimosso. I danni causati da un uso non corretto non sono coperti dalla garanzia.

EFFETTUARE LA MANUTENZIONE

Se si verifica un guasto, prima di rivolgersi al servizio post-vendita, assicurarsi che la causa del malfunzionamento non sia dovuta a operazioni non corrette e consultando la tabella dei guasti, tentare da soli la riparazione. Spesso è possibile sistemare da soli i guasti tecnici sull'apparecchio.

Se il risultato finale di una pietanza non è esattamente quello desiderato, alla fine delle istruzioni per l'uso si possono trovare molti consigli e istruzioni per la preparazione.

Guasto	Possibile Causa	Note/rimedio
L'apparecchio	Il fusibile è guasto.	Verificare l'interruttore automatico nella scatola dei fusibili.
non funziona.	Interruzione di corrente.	Controlla se la luce della cucina o altri elettrodomestici da cucina sono in funzione.
Le manopole cadono dal supporto nel pannello di controllo.	Le manopole si sono sganciate accidentalmente.	È possibile rimuovere le manopole. È sufficiente riposizionare le manopole sul supporto nel pannello di controllo e spingerle in modo che si aggangino e ruotino correttamente.
Non è possibile ruotare facilmente le manopole.	Sotto le manopole è presente dello sporco.	È possibile rimuovere le manopole. Per sganciare le manopole, è sufficiente rimuoverle dal supporto. In alternativa, premere il bordo esterno delle manopole in modo che si ribaltino e possano essere prelevate facilmente. Pulire accuratamente le manopole con un panno e dell'acqua e sapone. Asciugare con un panno morbido. Non utilizzare materiali appuntiti o abrasivi. Non immergere o lavare in lavastoviglie. Non rimuovere troppo spessole le manopole in modo che il supporto rimanga stabile.
La ventola non fun: modo continuativo "Riscaldamento a v	in modalità:	Si tratta di un normale funzionamento che consente la distribuzione migliore del calore e il funzionamento migliore del forno.
Al termine della cottura è possibile sentire un rumore dovuto al flusso d'aria vicino al pannello di controllo.		La ventola di raffreddamento rimane in funzione onde evitare la formazione di livelli elevati di umidità all'interno, raffreddando al contempo il forno. La ventola di raffreddamento si spegne automaticamente.
Gli alimenti non sono cotti a sufficienza secondo i tempi indicati nella ricetta.		È stata impostata una temperatura del forno diversa dalla ricetta. Verificare di nuovo la temperatura. La quantità di ingredienti è diversa rispetto a quanto indicato nella ricetta. Verificare di nuovo la ricetta.

Guasto	Possibile Causa	Note/rimedio
Doratura non c	omogenea	La temperatura impostata è troppo elevata o è possibile ottimizzare il livello del ripiano. Verificare di nuovo la ricetta e le impostazioni. La finitura della superficie e/o il colore e/o il materiale della teglia non sono adatti alla funzione del forno selezionata. Quando si utilizza il calore radiante, come la modalità "Riscaldamento superiore e inferiore", utilizzare stoviglie con finitura opaca, di colore scuro e leggere.
La lampada no	n si accende	Occorre sostituire la lampadina

Avvertenza - Rischio di scosse elettriche!

Le riparazioni eseguite in modo improprio sono pericolose. Le riparazioni e la sostituzione dei cavi di alimentazione danneggiati possono essere effettuate solo da uno dei nostri tecnici post-vendita qualificati. Nel caso in cui l'apparecchio sia difettoso, scollegarlo dalla rete elettrica o disinserire l'interruttore del circuito nella scatola dei fusibili. Contattare il servizio post-vendita.

Tempo di funzionamento massimo

Il tempo di funzionamento massimo dell'apparecchio è di 9 ore, onde evitare che venga dimenticato acceso.

Sostituzione della lampadina sull'angolo interno

Se si guasta la lampadina, occorre sostituirla. Le lampadine alogene resistenti al calore, da 25 Watt, 230 V sono disponibili presso il servizio post-vendita o presso i rivenditori specializzati.

Quando si manipola una lampadina alogena, utilizzare un panno asciutto. In tal modo si aumenta la durata della lampadina.

AVVERTENZA

Pericolo di scossa elettrica!

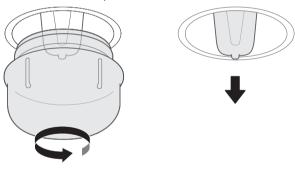
Quando si sostituisce la lampadina, i contatti della presa sono in tensione. Prima di sostituire la lampadina, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica o spegnere l'interruttore nel quadro elettrico.

Pericolo di ustioni!

L'apparecchio raggiunge temperature molto elevate. Evitare in qualsiasi caso di toccare le superfici interne dell'apparecchio o gli elementi riscaldanti. Lasciare raffreddare l'apparecchio. Tenere i bambini a distanza di sicurezza.

- 1. Posizionare un asciugamano nella cavità del forno fredda onde evitare danni.
- 2. Ruotare il coperchio in vetro in senso antiorario per rimuoverlo.
- 3. Estrarre la lampadina senza ruotarla.
- 4. Riavvitare il coperchio in vetro.
- 5. Rimuovere l'asciugamano e accendere l'interruttore nel quadro elettrico per verificare se la lampadina si accende.

Inserire la nuova lampadina assicurandosi che i contatti siano nella posizione corretta. Spingere la lampada fino a fissarla in posizione.



Coperchio in vetro

Se il coperchio in vetro della lampadina alogena è danneggiato, occorre sostituirlo. È possibile richiedere un nuovo coperchio in vetro al servizio post-vendita. Specificare il codice E e il codice FD dell'apparecchio.

SERVIZIO ASSISTENZA

Il nostro servizio post-vendita è disponibile in caso di problemi con l'apparecchioo. Faremo il possibile per trovare una soluzione adeguata. Rivolgersi al rivenditore dove è stato acquistato l'apparecchio. Al momento della chiamata, fornire il numero del modello e il numero di serie per agevolare il servizio assistenza. La targhetta nominale riporta tali numeri e si trova aprendo lo sportello dell'apparecchio.

Modello: MO 729 TDE BK

Tensione nominale: 220-240 V~

Frequenza nominale:

50Hz-60Hz

Potenza elettrica: 2,3 kW



Per risparmiare tempo, è possibile prendere nota di seguito del modello dell'apparecchio e del numero di telefono del servizio post-vendita.

SCHEDA DELLA MANUTENZIONE					
Numero modello		Data di acquisto			
Numero di serie		Negozio di acquisto			

Avvertenza

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

Nota

La visita di un tecnico dell'assistenza post-vendita non è gratuita, anche durante il periodo di garanzia.

Si consiglia di affidarsi alla professionalità del produttore. In tal modo è possibile essere certi che la riparazione sia effettuata da tecnici formati correttamente con parti di ricambio originali in dotazione.

Grazie per aver acquistato un forno integrato Midea. Ci auguriamo che il nostro apparecchio contribuisca a sfornare piatti deliziosi, rendendovi soddisfatti dell'acquisto.

SUGGERIMENTI E TRUCCHI Provare per prima cosa a utilizzare le impostazioni di Per cucinare la propria ricette simili e ottimizzare la procedura di cottura in base ricetta al risultato. Inserire uno stuzzicadenti nella torta circa 10 minuti Come sapere se la torta è prima del tempo di cottura richiesto. Se l'impasto risulta già cotta? cotto dopo aver estratto lo stuzzicadenti, la torta è pronta. La torta si riduce parecchio Provare a ridurre la temperatura di 10 °C e verificare di volume dopo essersi le istruzioni di preparazione a proposito della stesura raffreddata. dell'impasto. La torta è più alta nella parte centrale rispetto Non ungere la parte esterna della forma. all'esterno. Utilizzare un ripiano più basso o impostare una La torta è troppo scura temperatura minore (potrebbe essere necessario un nella parte superiore

tempo di cottura maggiore).

nuovo la ricetta.

inferiore" su un livello.

La torta è troppo asciutta

L'alimento ha un buon

aspetto ma all'interno è

La torta è meno scura nella

Cottura su più livelli allo

stesso tempo: un ripiano

risulta più scuro di un altro.

troppo umido

omogenea

parte inferiore

La doratura non è

Aumentare la temperatura di 10 °C (potrebbe essere

necessario un tempo di cottura maggiore) e verificare di

Ridurre la temperatura di 10 °C (potrebbe essere

Ridurre la temperatura di 10 °C (potrebbe essere necessario un tempo di cottura maggiore).

Utilizzare la modalità "Riscaldamento superiore e

necessario un tempo di cottura minore).

Si forma condensa durante la cottura	Il vapore fa parte della cottura e della cottura e si sposta normalmente verso l'esterno insieme al flusso d'aria di raffreddamento. Il vapore può condensarsi su diverse superfici del forno o vicino al forno e formare goccioline d'acqua. Si tratta di un processo fisico e non è completamente evitabile.
Che tipo di teglie possono essere utilizzate?	È possibile utilizzare qualsiasi teglia resistente al calore. Si consiglia di non utilizzare l'alluminio a diretto contatto con il cibo, soprattutto quando è acido. Assicurarsi che il coperchio sia ben chiuso sul contenitore.
Come si usa la griglia?	Preriscaldare il forno per 5 minuti e posizionare il cibo nel livello indicato da questo manuale. Chiudere lo sportello del forno quando si utilizza qualsiasi modalità griglia. Non utilizzare il forno con lo sportello aperto, se non per caricare/rimuovere/ controllare gli alimenti.
Come tenere pulito il forno mentre si griglia?	Utilizzare la teglia riempita con 2 litri d'acqua al livello 1. Quasi tutti i liquidi che gocciolano dal cibo posto sulla griglia si raccoglieranno sulla teglia.
L'elemento riscaldante in tutte le modalità di cottura alla griglia si accende e si spegne nel tempo.	Si tratta di un normale funzionamento e dipende dall'impostazione della temperatura.
Come calcolare le impostazioni del forno quando la ricetta non fornisce il peso dell'arrosto?	Scegliere le impostazioni in base al peso attuale dell'arrosto e modificare leggermente il tempo. Se possibile, utilizzare una sonda per carne per rilevare la temperatura interna della carne. Posizionare con cura il puntale della sonda nella carne, seguendo le istruzioni del produttore. Assicurarsi che il puntale della sonda sia posizionato al centro della parte più grande della carne, ma non in prossimità di un osso o di un foro.
Cosa succede se un liquido viene versato su un alimento nel forno durante la cottura o il processo di cottura?	Il liquido bollirà e, nel processo fisico, si formerà del vapore. Prestare attenzione perché il vapore è caldo. Consultare inoltre "Si forma condensa durante la cottura" per ulteriori informazioni. Se il liquido contiene alcol, il processo di ebollizione sarà più rapido e potrebbe liberare fiamme nella cavità. Assicurarsi che lo sportello del forno sia chiuso durante questo tipo di processi. Controllare il processo di cottura con attenzione. Aprire molto delicatamente lo sportello e solo se necessario.

RICETTE TIPICHE

TORTA	Forma	Livello	Modalità	Temp.in °C	Durata in minuti
Pan di Spagna (semplice) in contenitore	Contenitore	2	Convenzionale ventilato	170	50
Pan di Spagna (semplice) in contenitore	Contenitore	1	Convenzionale	140	70
Pan di spagna con frutta in forma rotonda	Forma rotonda	1	Convenzionale ventilato	150	50
Pan di spagna con frutta in teglia	Teglia	1	Convenzionale	140	70
Pan brioche all'uvetta (torta lievitata)	Forma per muffin	2	Convenzionale	220	p.h.t.: 19:00 b.t.: 11:00
Gugelhupf (con lievito)	Teglia	1	Convenzionale	150	p.h.t.: 11:00 b.t.: 60:00
Muffin	Forma per muffin	1	Convenzionale	160	p.h.t.: 8:30 b.t.: 30:00
Muffin	Forma per muffin	1	Convenzionale ventilato	150	p.h.t.: 8:30 b.t.: 30:00
Torta di lievito di mele su teglia	Teglia	1	Convenzionale ventilato	160	p.h.t.: 10:00 b.t.: 42:30
Water Sponge Cake (6 uova)	Forma smontabile	1	Convenzionale	160	p.h.t.: 9:30 b.t.: 41:00
Water Sponge Cake (4 uova)	Forma smontabile	1	Convenzionale	160	p.h.t.: 9:00 b.t.: 26:00
Water sponge Cake	Forma smontabile	1	Convenzionale	160	35
Torta di lievito di mele su teglia	Teglia	2	Convenzionale ventilato	150	p.h.t.: 8:00 b.t.: 42:00

TORTA	Forma	Livello	Modalità	Temp.in °C	Durata in minuti
Hefezopf (Challah)	Teglia	2	Convenzionale ventilato	150	40
Tortine 20 pezzi	Teglia	2	Convezione	150	36
Tortine 40 pezzi	Teglia	2+4	Convezione	150	p.h.t: 10:00 b.t.: 34:00
Torta al lievito di burro	Teglia	2	Convenzionale	150	p.h.t.: 8:00 b.t.: 30:00
Frollini	Teglia	2	Convenzionale	170	p.h.t.: 8:00 b.t.: 13:00
Frollini 2 teglie	Teglia	2+4	Convenzionale ventilato	160	p.h.t: 8:20 b.t.: 12:00
Biscotti alla vaniglia	Teglia	2	Convenzionale	160	p.h.t.: 8:00 b.t.: 10:00
Biscotti alla vaniglia	Teglia	2+4	Convenzionale ventilato	150	p.h.t.: 8:00 b.t.: 14:00
PANE	Forma	Livello	Modalità	Temp.in °C	Durata in minuti
Dana bianas					
Pane bianco (1 kg di farina) contenitore	Contenitore	1	Convenzionale	170	p.h.t.: 9:20 b.t.: 50:00
(1 kg di farina)	Contenitore	1	Convenzionale Convenzionale ventilato	170	1 -
(1 kg di farina) contenitore Pane bianco (1 kg di farina)			Convenzionale		b.t.: 50:00 p.h.t.: 12:00
(1 kg di farina) contenitore Pane bianco (1 kg di farina) contenitore Pizza fresca	Contenitore	1	Convenzionale ventilato	170	b.t.: 50:00 p.h.t.: 12:00 b.t.: 45:00 p.h.t.: 9:30
(1 kg di farina) contenitore Pane bianco (1 kg di farina) contenitore Pizza fresca (sottile) Pizza fresca	Contenitore Teglia	1 2	Convenzionale ventilato Convenzionale	170	b.t.: 50:00 p.h.t.: 12:00 b.t.: 45:00 p.h.t.: 9:30 b.t.: 21:00 p.h.t.: 10:00

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

CARNE	Forma	Livello	Modalità	Temp. in °C	Durata in minuti
Filetto di manzo 1,6 kg	Teglia	2	Doppia griglia con ventola	180	55
Polpettone 1 kg Carne	Teglia	1	Convenzionale	180	75
Pollo 1 kg	Teglia	L2: Griglia L1: Teglia	Doppia griglia con ventola	180	50
Pesce (2,5 kg)	Teglia	2	Convenzionale	170	70
Costolette Tomahawk Cotte B.T.	Teglia	3	Convenzionale	120	85
Arrosto di collo di maiale (1,2 kg)	Teglia	1	Convenzionale	160	82
Pollo 1,7 kg	Teglia	L2: Griglia L1: Teglia	Convenzionale	180	78

TEST ALIMENTARE SECONDO EN 60350-1

RICETTE	Accessori	F	°C	Livello	Tempo (min)	Preriscaldamento
Pan di spagna	Forma smontabile Ø 26 cm		170	1	30-35	No
Pan di spagna	Forma smontabile Ø 26 cm		160	1	30-35	No
Tortina	1 teglia		150	2	30-40	Sì
Tortina	1 teglia		150	2	40-50	Sì
Tortina	2 teglie		150	L2 e L4	30-35	Sì
Cheesecake	Forma smontabile Ø 26 cm		150	1	70-80	No
Torta di mele	Forma smontabile Ø 20 cm		170	1	80-85	No
Torta di mele	Forma smontabile Ø 20 cm		160	1	70-80	No
Pane	1 teglia		210	1	30-35	Sì

RICETTE	Accessori	F	°C	Livello	Tempo (min)	Preriscaldamento
Pane	1 teglia		190	1	30-35	Sì
Toast	Griglia		Max	5	6-8	Sì 5min
Pollo	Livello e teglia		180	Livello 2 Teglia 1	75-80	Sì

- 1. Nella ricetta del pollo, iniziare con la parte posteriore verso l'alto e girare il pollo dopo 30 minuti sul lato superiore.
- 2. Usa uno stampo scuro e glassato e posizionarlo sulla griglia.
- 3. Estrarre le teglie al momento, quando il cibo è pronto, anche quando non è al termine del tempo di cottura stabilito.
- 4. Selezionare la temperatura più bassa e verificare dopo il tempo più breve, indicato in tabella.
- 5. Se si utilizza la teglia per raccogliere liquidi che gocciolano dagli alimenti posti sulla griglia durante qualsiasi modalità di cottura alla griglia, questa deve essere posizionata su un livello piano e riempita con un po' d'acqua.
- 6. Le polpette di hamburger devono essere girate trascorsi 2/3 del tempo.

EFFICIENZA ENERGETICA IN CONFORMITÀ ALLA NORMA EN 60350-1

Tenere in considerazione quanto segue:

- 1. La misurazione viene effettuata in modalità "Doppia griglia+ventola" per determinare i dati relativi alla modalità ad aria forzata e alla classe di etichettatura.
- 2. La misurazione viene eseguita nella modalità "Riscaldamento superiore e inferiore" per determinare i dati relativi alla modalità a convezione.
- 3. Durante la misurazione nella cavità si trova solo l'accessorio necessario. Tutte le altre parti devono essere rimosse.
- 4. Il forno è installato come descritto nella guida all'installazione e posizionato al centro del mobile.
- 5. È necessario che la misurazione chiudere lo sportello, anche quando il cavo disturba la funzione di tenuta della guarnizione durante la misurazione. Per assicurarsi che non vi siano effetti negativi sulla tenuta disturbata a causa dei dati energetici, è necessario chiudere accuratamente lo sportello durante la misurazione. Potrebbe essere necessario utilizzare uno strumento per garantire la tenuta della guarnizione, dove nessun cavo disturba la funzione di tenuta.
- 6. La determinazione del volume della cavità effettuata per l'utilizzo "Scongelamento" come descritto a pagina 11. Per garantire un uso efficiente del forno, tutti gli accessori comprese le griglie laterali sono stati rimossi.

SCHEDE TECNICHE (UE 65/2014 & UE 66/2014)

MODELLO: MO 729 TDE BK		
N. di cavità	1	
Sorgente di calore	Elettrica	
Volume utilizzabile	72 L	
Ec Electric, cavità (convenzionale)	0,93 kWh/ciclo	
EC electric, cavità (ventilazione forzata)	0,78 kWh/ciclo	
EEICavity	91,5	
Classe di efficienza energetica (da A+++ a D)	А	



Built In Oven

Instruction manual

MODEL:MO 729 TDE BK

the product shall prevail.

CONTENTS

- 2 SAFETY INFORMATION
- 2 Intended use
- 3 Warning
- 6 Causes of Damage
- 8 INSTALLATION
- 9 KNOW YOUR APPLIANCE
- 9 Control Panel
- 10 Operating Modes
- 11 Accessories
- 13 OPERATE YOUR APPLIANCE
- 13 First use
- 13 Selecting Modes
- 13 Temperature Setting
- 14-15 USING THE CLOCK/PROGRAMMER-ELEC
- 17 ENERGY EFFICIENT USE
- 17 **ENVIRONMENT**
- 18 **HEALTH**
- 18 MAINTENANCE YOUR APPLIANCE

Cleaning Agent

Appliance Door

- 24 CURE YOUR APPLIANCE WHEN NEEDED
- 27 CUSTOMER SERVICE
- 28 TIPS AND TRICKS
- **30 TYPICAL RECIPES**
- 30 Cakes
- 31 Bread
- 31 Meat
- 32 TEST FOOD ACCORDING TO EN 60350-1
- 33 ENERGY EFFICIENCY ACCORDING TO EN 60350-1
- 34 **DATASHEET** (EU 65/2014 & EU 66/2014)

SAFETY INFORMATION

Intended Use

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

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

Check the appliance if there is any damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged. Only a licensed professional may connect appliances without plugs. Damage caused by incorrect connection is not covered under warranty. Only use this appliance indoors. The appliance must only be used for the preparation of food and drink. The appliance must be supervised during operation. This appliance may be used by children over the age of 8 and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards. Children must not play with, on, or around the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 8 years old and are being supervised.

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

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

WARNING

Risk of electric shock!

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

Risk of burns!

- 1. The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the appliance or the heating elements.
- 2. Always allow the appliance to cool down.
- 3. Keep children at a safe distance.
- 4. Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove acces sories or ovenware from the cavity.
- 5. Alcoholic vapors may catch fire in the hot cooking compartment. Never prepare food containing large

quantities of drinks with high alcohol content. Only use small quantities of drinks with high alcohol content. Open the appliance door with care.

Risk of scalding!

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

Risk of injury!

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

Risk of fire!

1. Combustible items stored in the cavity may catch fire.

Never store combustible items in the cavity. Never open
the appliance door if there is smoke inside. Switch off the

- appliance and unplug it from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
- 2. A draught is created when the appliance door is opened. Greaseproof paper may come into contact with the heating element and catch fire. Do not place greaseproof paper loosely over accessories during preheating. Always weight down the greaseproof paper with a dish or a baking tin. Only cover the surface required with greaseproof paper. Greaseproof paper must not protrude over the accessories.

Hazard due to magnetism!

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

Causes of Damage

- Accessories, foil, greaseproof paper or ovenware on the cavity floor: do not place accessories on the cavity floor. Do not cover the cavity floor with any sort of foil or greaseproof paper. Do not place ovenware on the cavity floor if a temperature of over 50 °C has been set. This will cause heat to accumulate. The enamel will be damaged.
- 2. Aluminum foil: Aluminum foil in the cavity must not come into contact with the door glass. This could cause permanent discoloration of the door glass.
- 3. Silicone pans: Do not use any silicone pans, or any mats, covers or accessories that contain silicone. The oven sensor may be damaged.
- 4. Water in a hot cooking compartment: do not pour water into the cavity when it is hot. This will cause steam. The temperature change can cause damage to the enamel.
- 5. Moisture in the cavity: Over an extended period of time, moisture in the cavity may lead to corrosion. Allow the appliance to dry after use. Do not keep moist food in the closed cavity for extended periods of time. Do not store food in the cavity.
- 6. Cooling with the appliance door open: Following operation at high temperatures, only allow the appliance to cool down with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only left open a crack, the front of nearby furniture may become damaged over

- time. Only leave the appliance to dry with the door open if a lot of moisture was produced while the oven was operating.
- 7. Fruit juice: when baking particularly juicy fruit pies, do not pack the baking tray too generously. Fruit juice dripping from the baking tray leaves stains that cannot be removed. If possible, use the deeper universal pan.
- 8. Extremely dirty seal: If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean.
- 9. Appliance door as a seat, shelf or worktop: Do not sit on the appliance door or place or hang anything on it. Do not place any cookware or accessories on the appliance door.
- 10. Inserting accessories: depending on the appliance model, accessories can scratch the door panel when closing the appliance door. Always insert the accessories into the cavity as far as they will go.
- 11. Carrying the appliance: do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.
- 12. If you use the residual heat of the switched off oven to keep food warm, a high moisture content inside the cavity can occur. This may lead to condensation and can cause corrosion damage of your high quality appliance as well as harm your kitchen. Avoid condensation by opening the door or use "Defrost" mode.

INSTALLATION

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

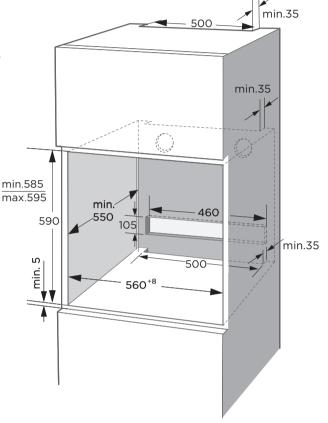
While doing the installation, please wear protective gloves to prevent yourself from getting cut by sharp edges.

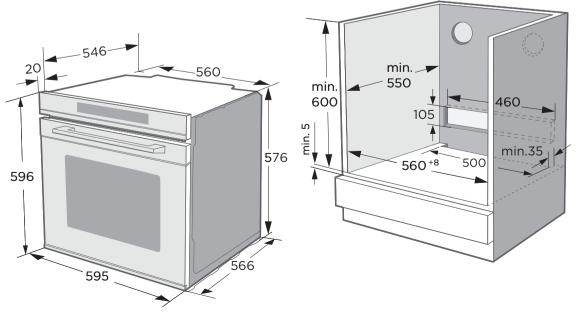
Check the appliance if there is any damage before installation and do not connect the appliance if there is .

Before turning on the appliance, please clean up all the packaging materials and adhe-sive film from the appliance.

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

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





KNOW YOUR APPLIANCE

IDENTIFYING THE APPLIANCE

In this chapter, we will explain the control panel and accessories. At the same time you will also find out about the various functions of your appliance.

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

CONTROL PANEL



Knobs

Turn these knobs to set operating mode, each knob is well fitted with the nearby silk-screening icons on the control panel glass so that you can easily operate your appliance with your fingers.

Indicator light

Indicator is sort of a light that notice you if heaters inside the appliance are working or not, while the appliance is switched on, the indicator will be on and off intermittently.

Controls

The individual controls are adapted for the various functions of your appliance. You can set your appliance simply and directly. There is no constraint for the orders of operating the knobs, making your-self fully free while using the appliance.

→"Operate Your Appliance" on page 13

OPERATING MODES

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

The symbols for each type help you to remember them.

Types of heating

Heatir	ng Mode	Temperature	Use
-Д-	Lamp	/	For lightening the cavity without any heating element switch on.
*	Defrost	/	For gently defrosting frozen food.
(F)	Double Grill + Fan	50°C~250°C	For roasting poultry, fish and larger pieces of meat. The heating element and the fan switch on and off alternately. The fan circulates the hot air around the food.
~~ <u></u>	Double Grill	50°C~250°C	For grilling flat items for grilling, such as steaks, sausages, to ast and so on. The whole area below the heating element becomes hot.
~~~	Radiant Heat	50°C~250°C	For grilling small amounts of steaks or sausages. The center area under the heating heating element becomes hot
	Conventional + Fan	50°C~250°C	For baking and roasting on one or more levels.(But no more than 3) The fan distributes heat from heating elements evenly around the cavity.
	Conventional	50°C~250°C	For traditional baking and roasting on one level. Especially suitable for cakes with moist toppings.
	Bottom	50°C~250°C	For preparing pizza and dishes which require a lot of heat from underneath. The bottom heating element heats up and the fan distributes heat evenly around the cavity.
	Convection	50°C~250°C	An element around the convection fan provides an additional source of heat for convection style cooking.

Notes

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

Caution

- 1. If you open the appliance door during an on-going operation, the operation will not be paused. Please be especially careful with the risk of burns.
- Do not cover the ventilation slots. Otherwise, the appliance may overhea.
 To make the appliance cools down more quickly after the operation, the cooling fan may continue to run for a period afterwards.

Lighting

When you switch the appliance on to any mode, the lamp will be always on until the operation has finished. You can use the main mode: "Lamp" during different operations, i.e. cleaning, preparing the cooking process, pause heating modes during opening the door.

Cooling fan

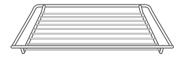
The cooling fan switches on and off as required. The hot air escapes above the door.

ACCESSORIES

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

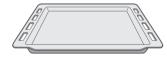
Accessories included

Your appliance is equipped with the following accessories:



Wire Rack

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



Baking Tray

For tray bakes and small baked products.

grilled food

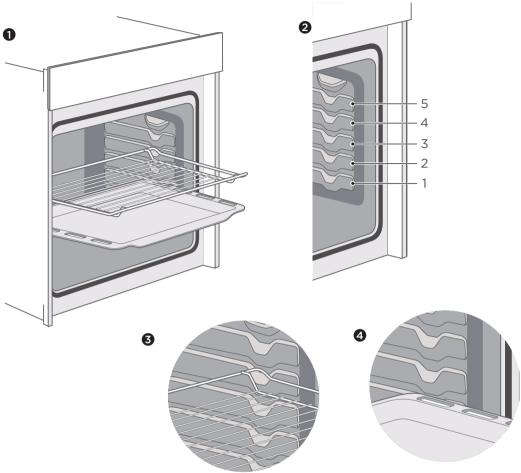
You can use the tray to place liquid or cooking food with juice.

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

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

Note

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



Locking function

The accessories can be pulled out approximately halfway until they lock in place. The locking function prevents the accessories from tilting when they are pulled out. The accessories must be inserted into the cavity correctly for the tilt protection to work properly. When inserting the wire rack, ensure the wire rack is onto the right facing direction like the picture \P \P .

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

Optional accessories

You can buy optional accessories from the after-sales service, from specialist retailers or online. Please see your sales brochures for more details.

When purchasing, please always quote the exact order number of the optional accessory.

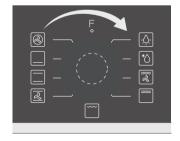
OPERATE YOUR APPLIANCE

First use

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

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

Settings	
Heating Mode	
Temperature	250°C
Time	1h

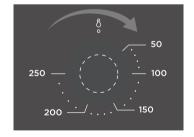


Selecting Modes

The default operating mode is switching off. If you would like to select a cooking operating mode, you can do so using left mode-control knob There is a pointer on the knob, turn this knob to make the pointer to point to the mode which you would like to choose.

After the appliance has cooled down:

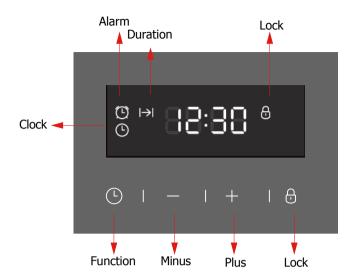
- 1. Clean the smooth surfaces and the door with soapy water and a dish cloth.
- 2. Dry all surfaces.
- 3. Install the side-racks.



Temperature Setting

If you would like to select a temperature for cooking, the way to operate is similar with the way to select the operating mode. You can do so using right temperature-control knob. There is a pointer on the knob, turn this knob to make the pointer to point to the temperature which you would like to choose.

USING THE CLOCK/PROGRAMMER-ELEC



After power on, '0:00' and the clock icon will flash on the screen, press any button to quit.

Button 1:* clock→alarm setting→duration setting→clock setting→*clock (*:default)
Button 2: minus(-) Button 3: plus Button 4: Lock

- 1 Set alarm
- 1) Press button 1, alarm icon flashing means alarm function chosen. "0:00" will display. Press button 2 and 3 to set alarm time. Time adjust range is "0:01~ 23:59". Press once to plus or minus 1, and hold for 3 seconds for quick- adjust. Waiting for 5 seconds to confirm setting, the alarm icon will be display, alarm time will be shown and alarm starts. After the count down, "0:00" will display, buzzing starts 4 times every 5 seconds. Press any button to stop.
- 2) If there's no operation for 2 minutes, buzzing will stop.

buzzing, and press button 1 to show the time of day.

- 2. Duration setting
- 1) Press button 1, choose 'duration' function, duration icon will flash, "0:00" will display.

Press button 2 and 3 to set duration time, adjusting range is "0:01~ 23:59". Press once to plus or minus 1, hold for 3 seconds for quick-adjust. The flashing will last for 5 seconds, so the settings must be done within this time frame or the time of day will show again. After setting, the duration icon will display, counting down starts. When countingdown stops, power will turn off, 'Duration' icon will flash, "0:00" will display, buzzing will starts for twice every 5 seconds. Press any button to stop

2) During the cooking duration, press button 1 can check and change the cookingtime.

USING THE CLOCK/PROGRAMMER-ELEC

3)After counting down stopping, if there's no operation for 2 minutes, buzzing will stop.

3. Time function

1)Press button 1 to choose time function. Time icon will flash, press button 2 or to set time. The range is 24hrs. Press once to plus or minus 1, hold for seconds for quick-adjust. No operation for 5 seconds, the time of day will show, time icon will turn off.

2)If time setting is changed after setting alarm, duration and the alarm will not be changed, and duration will reset.

4. Lock function.

Press lock button for 3 seconds any time, the lock function will active, and lock icon will display. Press lock button for 3 seconds again, it will be unlock. The icon turns off.

During the lock condition, press button will cause buzzing, meanwhile the lock icon will flash for 3 seconds.

5. Other notification

1) If setting alarm, duration time and alarm time will display, and alarm duration icons will display.

2) After setting alarm, duration, Button 1 can be pressed to check and change alarm time, duration time and day time.

3)If duration time is later than alarm time, there will be only buzzing for alarm. duration is earlier than alarm time, there will be only buzzing for alarm.

Indicator

While the appliance starts to cook food or drink, the indicator will be switched on to notice you. During the period of cooking, the indicator will be on & off intermittently. This depends on if the heating elements are working or not.

Changing

During the period of appliance operating, knobs on the control panel can be turned again to meet your needs or changing.

Turn the mode-control knob from the present mode to another one while the appliance is operating means to get the mode changed while food is being cooked. By this time, if you turn the knob to LAMP or DEFROST, the heating elements will be switched off. If you turn the knob back to the original position, the appliance will be switched off but the timer will still count.

Turn the temperature-control knob from present to others while the appliance is operating means to get the cooking temperature changed while food is being cooked. By this time, if you turn the knob back to the original position, the heating elements will be switched off. Lamp and timer will still be switched on, if cooking fan works depends on the temperature of the circumstance inside the appliance.

Turn the time-control knob from present to others while the appliance is operating means to get the rest cooking time changed while food is being cooked. By this time, if you turn the knob back to the original position, it means the appliance is officially switched off. You will see the indicator also be switched off to notice you about this.

Caution!

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

Note

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

ENERGY EFFICIENT USE

- 1. Remove all accessories, which are not necessary during the cooking & baking process
- 2. Do not open the door during the cooking & baking process.
- 3. If you open the door during cooking & baking, switch the mode to "Lamp" (Without change the temperature setting).
- 4. Decrease the temperature setting in not fan assisted modes to 50°C at 5min to 10min before end of cooking & baking time. So you can use the cavity heat to complete the process.
- 5. Use "Fan Heating", whenever possible. You can reduce the temperature by 20°C to 30°C.
- 6. You can cook and bake using "Fan Heating" on more than one level at the same time.
- 7. If it is not possible to cook and bake different dishes at the same time, you can heat one after the other to use the preheat status of the oven.
- 8. Do not preheat the empty oven, if it is not required.

 If necessary put the food into the oven immediately after reaching the temperature indicated by switching off the indicator light the first time.
- 9. Do not use reflective foil, like aluminum foil to cover the cavity floor.
- 10. Use the timer and or a temperature probe whenever possible.
- 11. Use dark matt finish and light weighted baking molds and containers. Try not to use heavy accessories with shiny surfaces, like stainless steel or aluminum.

ENVIRONMENT

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



HEALTH

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

Tips

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

MAINTENANCE YOUR APPLIANCE

Cleaning Agent

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

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

Caution!

Risk of surface damage

Do not use:

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

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

aiT

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

Observe the respective manufacturer's instructions.

Area Appliance exterior Cleaning		
Appliance exterior Stainless steel front	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such flecks. Special stainless steel cleaning products suitable for hot surfaces are available from our after-sales service or from specialist retailers. Apply a very thin layer of the cleaning product with a soft cloth.	
Plastic	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper.	
Painted surfaces	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth.	
Control panel	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper.	
Door panels	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use a glass scraper or a stainless steel scouring pad.	
Door handle	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. If descaler comes into contact with the door handle, wipe it off immediately. Otherwise, any stains will not be able to be removed.	
Enamel surfaces and self-cleaning surfaces	Observe the instructions for the surfaces of the cooking compartment that follow the table.	
Glass cover for the interior lighting	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. If the cooking compartment is heavily soiled, use oven cleaner.	
Door seal Do not remove	Hot soapy water: Clean with a dish cloth. Do not scour.	
Stainless steel door cover	Stainless steel cleaner: Observe the manufacturer's instructions. Do not use stainless steel care products. Remove the door cover for cleaning.	

Area Appliance exte	rior Cleaning
Accessories	Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush. If there are heavy deposits of dirt, use a stainless steel scouring pad.
Rails	Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush.
Pull-out system	Hot soapy water: Clean with a dish cloth or a brush. Do not remove the lubricant while the pull-out rails are pulled out. It is best to clean them when they are pushed in. Do not clean in the dishwasher.
Meat thermometer	Hot soapy water: Clean with a dish cloth or a brush. Do not clean in the dishwasher.

Notes

- 1. Slight differences in color on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
- 2. Shadows on the door panels, which look like streaks, are caused by reflections made by the interior lighting.
- 3. Enamel is baked on at very high temperatures. This can cause some slight color variation. This is normal and does not affect operation. The edges of thin trays cannot be completely enameled. As a result, these edges can be rough. This does not impair the anti-corrosion protection.
- 4. Always keep the appliance clean and remove dirt immediately so that stubborn deposits of dirt do not build up.

Tips

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

APPLIANCE DOOR

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

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

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

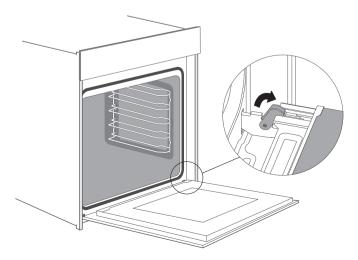


Warning - Risk of injury!

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

Removing the appliance door

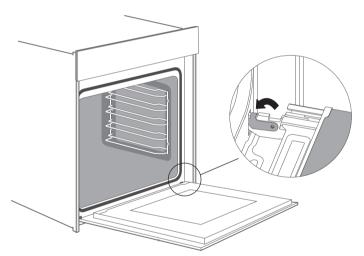
- 1. Open the appliance door fully.
- 2. Fold open the two locking levers on the left and right
- 3. Close the appliance door as far as the limit stop.
- 4. With both hands, grip the door on the left- and right-hand side, and pull it out upwards.



Fitting the appliance door

Reattach the appliance door in the opposite sequence to removal.

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



Removing the door cover

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

Remove the appliance door like instructed above.

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





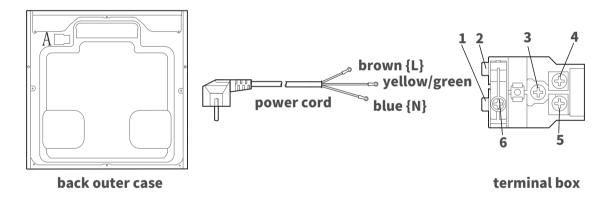


Change the power cord

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

Steps: a. cut off the power, use small flat screwdriver to open two snap 1, 2.

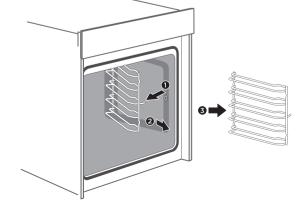
- b. use Phillips crewdriver to take off screws 3, 4, 5and6.
- c. change the new power cord ,fix the yellow/green wire on 3, brother wire on 4, blue wire on 5.
- d. twist screw 6 closed the terminal box cover finish the changing.



Rails

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

Detaching and refitting the rails Inserting the holders Attaching the rails



Caution!

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

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

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

CURE YOUR APPLIANCE WHEN NEEDED

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

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

Fault	Possible Cause	Notes/remedy
The appliance does not work.	Faulty fuse.	Check the circuit breaker in the fuse box.
	Power cut	Check whether the kitchen light or other kitchen appliances are working.
Knobs have fallen out of the support in the control panel.	Knobs have been acci- dentally disengaged.	Knobs can be removed. Simply place knobs back in their support in the control panel and push them in so that they engage and can be turned as usual.
Knobs can no longer be turned easily.	There is dirt under knobs	Knobs can be removed. To disengage knobs, simply remove them from the support. Alternatively, press on the outer edge of knobs so that they tip and can be picked up easily. Carefully clean the knobs using a cloth and soapy water. Dry with a soft cloth. Do not use any sharp or abrasive materials. Do not soak or clean in the dishwasher. Do not remove knobs too often so that the support remains stable

Fan does not work all the time in the mode: "Fan Heating"	This is a normal operation due to the best possible heat distribution and best possible performance of the oven.
After a cooking process a noise can be heard and a air flow in the near of the control panel can be observed.	The cooling fan is still working, to prevent high moisture conditions in the cavity and cool down the oven for your convenience. The cooling fan will switch off automatically.
The food is not sufficient cooked in the time given by the recipe .	A temperature different from the recipe is used. Double check the temperatures. The ingredient quantities are different to the recipe. Double check the recipe.
Uneven browning	The temperature setting is too high, or the shelf level could be optimized. Double check the recipe and settings. The surface finish and or color and or material of the baking ware were not the best choice for the selected oven function. When use radiant heat, such as "Top & Bottom Heating" mode, use matt finished, dark colored and light weighted oven ware.
The lamp doesn't turn on	The lamp needs to be replaced.

Warning-Risk of electric shock!

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

Maximum operating time

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

Replacing the lamp on the corner of the cavity

If the cavity lamp fails, it must be replaced. Heat-resistant, 25 watt, 230 V halogen lamps are available from the after-sales service or specialist retailers.

When handling the halogen lamp, use a dry cloth. This will increase the service life of the lamp.

WARNING

Risk of electric shock!

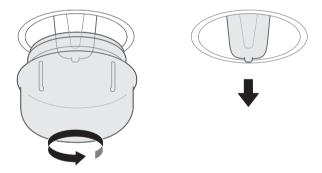
When replacing the lamp, the lamp socket contacts are live. Before replacing the lamp, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.

Risk of burns!

The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the appliance or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.

- 1. Place a towel in the cold cavity to prevent damage.
- 2. Turn the glass cover anti-clockwise to remove it.
- 3. Pull out the lamp do not turn it.
- 4. Screw the glass cover back in.
- 5. Remove the towel and switch on the circuit breaker to see if lamp switches on.

Insert the new lamp, making sure that the pins are in the correct position. Push the lamp in firmly.



Glass cover

If the glass cover of the halogen lamp is damaged, it must be replaced. You can obtain a new glass cover from the after-sales service. Please specify the E number and FD number of your appliance.

CUSTOMER SERVICE

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

Model: MO 729 TDE BK

Rated voltage: 220-240V~ Rated frequency: 50Hz-60Hz Electric power: 2.3 kW



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

MAINTENANCE CARD			
Model number		Purchasing date	
Serial number		Purchasing store	

Warning

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

Note

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

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

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

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

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

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

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

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

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

TEST FOOD ACCORDING TO EN 60350-1

RECIPESA	Accessories	F	°C	Level	Time(min)	Pre-heat
Sponge cake	Springform ⊕26cm		170	1	30-35	No
Sponge cake	Springform ⊕26cm	(C)	160	1	30-35	No
Small cake	1 tray	(C)	150	2	30-40	Yes
Small cake	1 tray		150	2	40-50	Yes
Small cake	2 trays		150	L2&L4	30-35	Yes
Cheese cake	Springform ⊕26cm		150	1	70-80	No
Apple pie	Springform ⊕20cm		170	1	80-85	No
Apple pie	Springform ⊕20cm		160	1	70-80	No
Bread	1 tray		210	1	30-35	Yes
Bread	1 tray		190	1	30-35	Yes
Toast	Rack		Max	5	6-8	Yes 5min
chicken	Rack & tray	(3)	180	Rack 2 Tray 1	75-80	Yes

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

ENERGY EFFICIENCY ACCORDING TO EN 60350-1

Please note the following information:

- 1. The measurement is carried out in the "Double Grill+Fan" mode to determine the data regarding the forced air mode and the label-class
- 2. The measurement is carried out in the "Top & Bottom Heating" mode to determine the data regarding the conventional mode
- 3. During the measurement only the necessary accessory is in the cavity. All other parts have to be removed
- 4. The oven is installed as described in the installation guide and placed in the middle of the cabinet
- 5. It is necessary for the measurement to close the door like in the household, even when the cable disturbs the sealing function of the gasket during the measurement. To make sure, that there are no negative effects regarding the disturbed sealing due to the energy data, it is necessary to close the door carefully during the measurement. It is may be required to use a tool to guaranty the sealing of the gasket like in the household, where no cable disturbs the sealing function.
- 6. The determination of the cavity volume carried out for the usage "Defrost" as described on page 11. To ensure an efficient use of the oven, all accessories including side-racks are removed.

DATASHEET (EU 65/2014 & EU 66/2014) MODEL:MO 729 TDE BK No of Cavities 1 **Heat Source** Electric Usable Volume 72L ECelectric, cavity (Conventional) 0.93kWh/cycle ECelectric, cavity (Forced Air) 0.78kWh/cycle EEICavity 91.5 Energy Efficiency Class (A+++ to D) Α





www.midea.com © Midea 2022 all rights reserved

PN:16171100A39298