



FORNO ELETTRICO



185699 - FORNO ELETTRICO 70 LITRI MANUALE D'ISTRUZIONI



Importato da **MD S.p.A.** - Zona Asi - Capannone 18
81030 - Gricignano di Aversa (CE)
www.mdspa.it - www.mdwebstore.it

INDICE

ITALIANO

AVVERTENZE	5
SPIEGAZIONE DELLE SPECIFICHE TECNICHE DEL FORNO	7
GRAFICO DI COTTURA	9
FUNZIONAMENTO DEL FORNO	10
MANUTENZIONE E PULIZIA	11
GARANZIA	12

ENGLISH

WARNINGS	15
EXPLANATION OF THE OVEN	17
COOKING CHART	19
OPERATION OF THE OVEN	20
MAINTENANCE AND CLEANING	21
WARRANTY	22

Gentile Cliente,

Grazie per essersi affidato ai nostri prodotti. Il nostro obiettivo è quello di permetterle un uso efficiente e ottimale di questo prodotto rispettoso dell'ambiente, realizzato nelle nostre moderne strutture, in base a precise condizioni e nel rispetto complessivo di logica e qualità.

La preghiamo di leggere il manuale di istruzioni attentamente, prima dell'utilizzo del mini forno e di conservarlo in modo da preservare le caratteristiche del prodotto da te acquistato, ottenere un utilizzo ottimale ed efficiente e mantenere a lungo il fornetto nelle stesse condizioni del giorno di acquisto.

NOTA:

Questo Manuale di istruzioni è stilato per differenti modelli. Il suo apparecchio potrebbe non presentare alcune delle funzioni specificate nel manuale.

Le immagini del prodotto sono schematizzate.

Il cavo di alimentazione deve essere esaminato regolarmente per rilevare eventuali segni di danneggiamento e, se il cavo è danneggiato, l'apparecchio non deve essere utilizzato.

Il prodotto è stato realizzato in strutture moderne ed ecologiche senza arrecare danni all'ambiente.

“Conforme al regolamento AEE.”

AVVERTENZE

Questo apparecchio è fabbricato in conformità con le norme di sicurezza. Utilizzarlo non seguendone le istruzioni provoca danni alla persona e all'apparecchio.

- Non mettere materiali infiammabili o infiammabili o materiali che potrebbero sciogliersi o deformarsi a causa del calore all'interno del forno, per via di possibili rischi, anche quando l'apparecchio non viene utilizzato.
- L'apparecchiatura non è concepita per essere utilizzata mediante un timer esterno o un comando a distanza.
- Non versare acqua fredda sul vassoio e nel forno mentre la superficie dell'apparecchio è ancora calda. La superficie può danneggiarsi a causa di improvvisi cambi di temperatura e potrebbe causare ustioni.
- Un prolungato e intenso uso dell'apparecchio potrebbe richiedere una ulteriore ventilazione, ad esempio l'apertura di una finestra o una migliore ventilazione, come l'aumento del livello di ventilazione meccanica.
- Lo sportello può raggiungere alte temperature quando l'apparecchio è in uso.
- Prima di iniziare a utilizzare l'apparecchio, tenere lontani dal forno: tende, tulle, carta o materiali infiammabili. Non disporre materiali infiammabili all'interno o sopra l'apparecchio.
- Controllare i bambini, se in prossimità dell'apparecchio.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone con disabilità fisiche, sensoriali e mentali (inclusi i bambini) o persone che non hanno esperienza e conoscenze adeguate in merito all'uso dello stesso, a meno che non siano sotto la supervisione di una persona responsabile della sicurezza dell'apparecchio.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni, persone con capacità fisiche, percettive o mentali limitate o persone con mancanza di esperienza e conoscenza, se supervisionati o istruiti sul funzionamento dell'apparecchio e sugli importanti rischi che possono incontrare.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini in assenza di adulti.
- L'apparecchio sarà molto caldo durante il funzionamento o dopo un breve periodo di funzionamento; non toccare le superfici del fornello e non lasciare che i bambini tocchino queste superfici.
- Tenere l'apparecchio e il cavo lontano da bambini al sotto degli

- 8 anni. Tenere sotto controllo i bambini per assicurarsi che non giochi- no con il prodotto.
- Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato in ambiti domestici e simili come:
 - aree cucina dedicate al personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - fattorie;
 - da clienti in hotel, motel e altre strutture di tipo residenziale;
 - ambienti come bed and breakfast.
 - Non esercitare pressione sullo sportello del forno con oggetti pesanti quando lo sportello è aperto; non appoggiarsi, non collocare oggetti pesanti sullo sportello o maneggiare l'apparecchio reggendolo dallo sportello.
 - Utilizzare l'apparecchio unicamente per la cottura o per riscaldare un pasto. Non utilizzare l'apparecchio per differenti scopi (scaldare la stanza, scopi commerciali, ecc.).
 - Assicurarsi che l'apparecchio sia staccato prima di cambiarne la lampa- dina o per procedere con qualsiasi attività di pulizia o manutenzione.
 - Non cuocere gli alimenti direttamente sulla griglia o sul vassoio. Mettere gli alimenti su utensili appropriati per la cucina prima di metterli nel forno.

COLLEGAMENTO ELETTRICO E SICUREZZA

L'apparecchio necessita di una corrente di 13 Ampere. Far installare l'apparecchio da un esperto, se necessario.

L'apparecchio è realizzato per una alimentazione elettrica di 220-240 V, ~ 50/60 Hz.

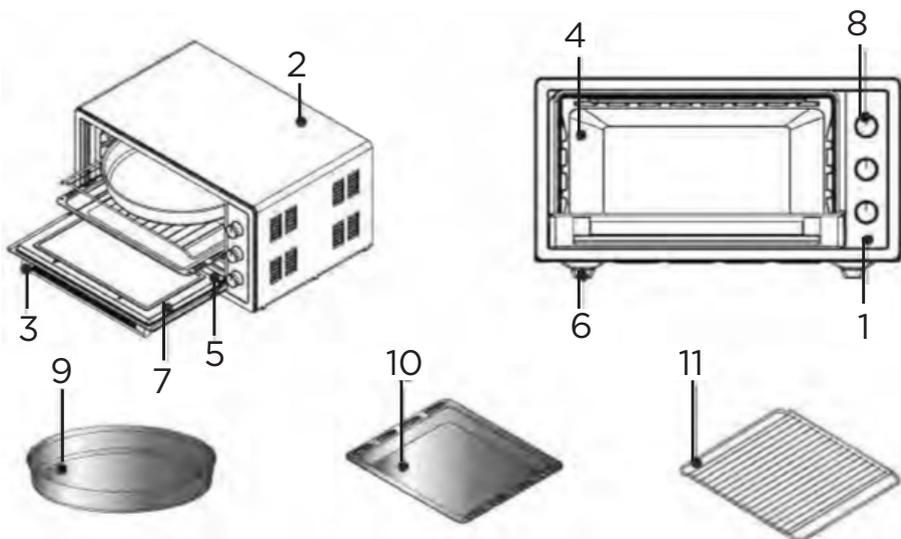
Se le specifiche della rete elettrica sono diverse dai valori menzionati, contattare del personale qualificato.

Il collegamento elettrico dell'apparecchio deve essere eseguito solo con prese a terra installate secondo le normative. Contattare il servizio di assistenza, se non è disponibile una presa con messa a terra dove deve essere posizionato l'apparecchio. Il produttore non è responsabile per danni causati da prese senza messa a terra.

Se il cavo di alimentazione (inserito) è danneggiato, questo cavo deve essere sostituito dall'importatore o dal suo agente di assistenza o da personale altrettanto qualificato, per evitare situazioni pericolose.

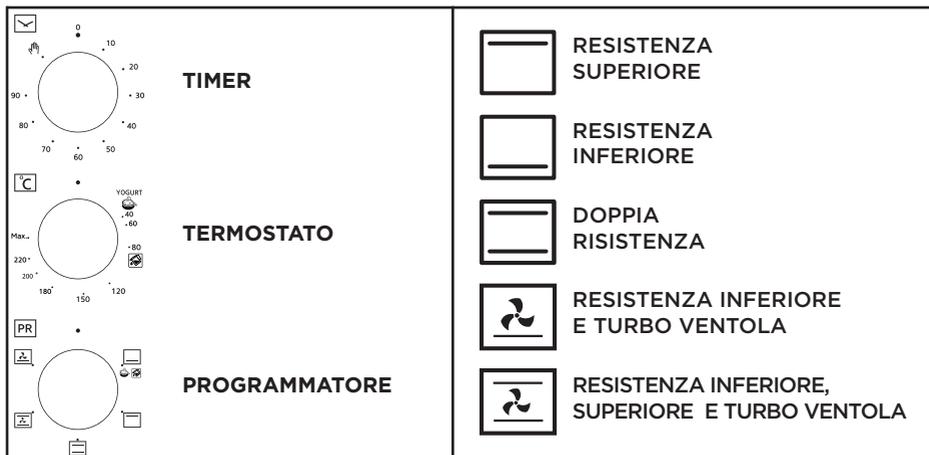
Il cavo di alimentazione del dispositivo non deve venire a contatto con i componenti caldi dell'apparecchio.

SPIEGAZIONE DELLE SPECIFICHE TECNICHE DEL FORNO E PANNELLO DI CONTROLLO



1. Pannello di controllo
2. Corpo del forno
3. Maniglia
4. Cottore
5. Riscaldatori
6. Piedistalli del forno

7. Sportello in vetro del
8. Pulsanti di controllo
9. Vassoio circolare
10. Vassoio rettangolare
11. Griglia a serpentina



Timer: Impostare il timer sul tempo di cottura consigliato al grado desiderato del termostato. Quando il tempo impostato è scaduto, il timer deve interrompere l'alimentazione dei riscaldatori e fornire un avvertimento con un suono simile a un brusio.

Impostare i pulsanti del timer, del programmatore e del termostato sulla posizione zero per spegnere il dispositivo. Quando il timer è impostato nella posizione  funzionerà indipendentemente dal tempo.

Termostato: Il termostato permette una temperatura da 40 a 240 °C all'interno del forno.

SPECIFICHE TECNICHE

Caratteristiche

	45 LT	70 LT
Larghezza esterna	590 mm	632 mm
Profondità esterna	470 mm	485 mm
Altezza esterna	330 mm	477,5 mm
Larghezza interna	440 mm	466 mm
Profondità interna	420 mm	390 mm
Altezza interna	240 mm	283 mm
Termostato	40-240°C	40-240°C
Timer (*)	0 a 90 min	0 a 90 min
Cottore inferiore	800W	1000 W
Cottore superiore	600 W	800 W
Tensione di alimentazione	220-240V-50/60Hz	220-240V-50/60Hz
Turbo ventola (*)	13-15 W	13-15 W
Girarrosto	13-15 W	13-15 W
Luce del forno (*)	15-25 W	15-25 W

*Questa funzione è disponibile solo su alcuni modelli.

GRAFICO DI COTTURA

Qui sotto è possibile trovare delle informazioni sul cibo testato nei nostri laboratori per determinarne i tempi di cottura. I tempi di cottura possono variare a seconda della tensione di rete, della qualità, della quantità degli ingredienti da cuocere e della temperatura. Cucinare utilizzando questi valori potrebbe non rispondere ai propri gusti. È possibile scoprire valori diversi facendo esperimenti per ottenere sapori e risultati differenti, a seconda delle proprie preferenze culinarie.

CIBI	REGOLAZIONE THERMOSTATO (°C)	TEMPO DI COTTURA (MIN.)	POSIZIONE VASSOIO
Biscotti	170-180	25-30	Posizione centrale
Torta	170-190	30-40	Posizione centrale
Crostata	180-220	40-50	Posizione centrale
Muffin	160-180	30-40	Posizione centrale
Pasta (al forno)	190-210	20-30	Posizione centrale
Pesce	220-MAX	30-40	Posizione centrale
Agnello	220-MAX	90-120	Posizione centrale
Montone	220-MAX	90-120	Posizione centrale
Vitello	220-MAX	90-120	Posizione centrale
Tacchino	220-MAX	45-55	Posizione centrale
Pollame	220-MAX	75-100	Posizione centrale
Scongelamento	60-120	55-60	Posizione centrale

“Pre-riscaldare il forno prima della cottura.

È possibile considerare il tempo necessario per lo spegnimento della luce della temperatura per la prima volta, come tempo di preriscaldamento.”

FUNZIONAMENTO DEL FORNO

Connettere la spina alla presa di corrente elettrica. Portare il timer in posizione di cottura manuale o automatica. Impostando il timer su manuale, si sentirà un suono di avvertimento a fine cottura. Se si è impostato il timer su manuale, si sentirà un suono di avvertimento a fine della cottura.

È possibile che si presentino fumo e odore mentre i materiali protettivi sui cotti si induriscono durante il primo uso del forno. Ciò è normale e non un difetto di fabbricazione. Per preparare lo yogurt: Bollire il latte non pastorizzato. Far fermentare il latte bollito dopo il suo raffreddamento. Impostare la temperatura del forno a 40 - 50 °C e attivare la ventola. Cuocere il latte fermentato in forno per 3-3,5 ore in una padella con un coperchio.

Scongelamento: Rimuovere il cibo da scongelare dal contenitore e metterlo sul grill. Posizionare il vassoio rettangolare sotto al grill per raccogliere l'acqua dello scongelamento. Inoltre, il cibo scongelato non dovrebbe essere mantenuto all'interno dell'acqua dello scongelamento. Non utilizzare l'acqua dello scongelamento (per ragioni sanitarie) e disfarsene.

È possibile utilizzare la funzione scongelamento, come specificato nella tabella di cottura.

Si raccomanda di utilizzare il cottore inferiore, superiore e la ventola con turbo  durante lo scongelamento. Poiché i tempi di scongelamento variano a seconda del peso del cibo, controllarlo una volta ogni tanto.

Non cuocere utilizzando i vassoi rettangolari e circolari contemporaneamente nel forno. Si consiglia di preriscaldare il forno da 8 a 10 minuti prima di cucinare. Questo forno è destinato esclusivamente alla cottura domestica. Non utilizzare il prodotto per altri scopi.

SE IL FORNO NON FUNZIONA

Si prega di verificare se il cavo di alimentazione è collegato alla presa in modo sicuro. Controllare l'alimentazione principale.

Controllare il fusibile.

Verificare eventuali danni al cavo di alimentazione. Se il problema non viene risolto, contattare il concessionario autorizzato.



AVVERTENZA: Per evitare scosse elettriche, assicurarsi che il circuito del dispositivo sia aperto prima di cambiare la lampada. (Circuito aperto significa che l'alimentazione è interrotta.)

In primis, interrompere l'alimentazione del dispositivo e assicurarsi che si sia raffreddato.

Rimuovere il protettore del vetro, ruotandolo come mostrato in figura.

Poi, rimuovere la lampada ruotandola e installare la nuova lampada con le stesse specifiche. Le specifiche delle lampada devono essere le seguenti: 220-240 V~ 50/60 Hz.

Lampadina: 15W E14

Infine, installare il protettore del vetro nella sua posizione originale.



MANUTENZIONE E PULIZIA

Scolleghere l'apparecchio.

L'apparecchio potrebbe essere molto caldo mentre è in funzione o dopo un breve periodo di funzionamento.

In tal caso, non toccare le parti calde.

Non pulire le parti interne, lo sportello, il vassoio e altre parti del forno con strumenti come spazzole con setole, lana d'acciaio o coltelli. Non usare detergenti abrasivi o corrosivi.

FERMENTAZIONE DELLO YOGURT

Selezionare la modalità  yogurt dalla sezione del termostato mentre il forno è vuoto, impostare il  a bassa resistenza, pre-riscaldare per 10 minuti e iniziare la fermentazione in un altro posto.

Per la fermentazione, bollire il latte crudo che si è acquistato a 90° C per alcuni minuti e poi raffreddarlo fino a 43-45 °C (temperatura di fermentazione). Aggiungere il lievito con in un rapporto di 1%-3%, mescolare lentamente mentre il latte è a temperatura. Posizionare il latte con il lievito al 1° ripiano del forno pre-riscaldato senza chiudere il coperchio, chiudere lo sportello del forno  e impostare il timer a manuale. Dopo 5 ore, rimuovere lo yogurt fermentato dal forno e tenerlo a temperatura ambiente per 15-10 minuti e, senza agitarlo, conservarlo per 1 giorno in frigo a 4°C. Dopo 1 giorno, lo yogurt è pronto per essere consumato. Buon appetito!

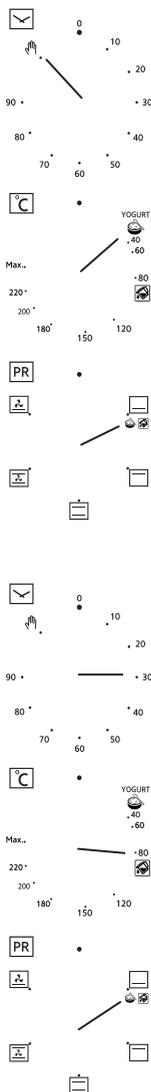
PULIZIA A VAPORE

Consente di pulire lo sporco che viene ammorbidito dal vapore, all'interno del forno, senza utilizzare agenti chimici.

Rimuovere tutti gli accessori dal forno. Inserire 2 bicchieri di acqua nel vassoio rettangolare e posizionare il vassoio nel ripiano inferiore.

Impostare il termostato in modalità  pulizia a vapore. Impostare il timer a 30 minuti.

Impostare l'interruttore  in modalità di bassa resistenza. Dopo aver utilizzato il forno per 30 minuti, aprire lo sportello e pulire la sua superficie interna con un panno asciutto.



Garanzia

Si prega di leggere attentamente queste istruzioni per risolvere possibili problemi. Conservare scontrino d'acquisto o fattura, manuale d'istruzioni ed imballo. Per ricevere assistenza, rivolgersi al punto vendita dove è stato effettuato l'acquisto muniti di scontrino. La garanzia copre i difetti del prodotto che si siano manifestati entro 2 anni dalla data di acquisto e che non dipendano da usura o danneggiamento causati dal consumatore.



Informazioni per il corretto smaltimento del prodotto ai sensi dell'art. 26 D. Lgs 14/03/2014, no. 49 "attuazione della direttiva europea 2012/19/ue sui rifiuti da apparecchiature elettriche ed elettroniche"

Il simbolo del cestino barrato riportato sull'apparecchio indica che il prodotto, alla fine della propria vita utile, dovendo essere trattato separatamente dai rifiuti domestici, deve essere conferito in un centro di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche oppure riconsegnato al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il recupero dei materiali di cui è composto. L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate strutture di raccolta. Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti, o al negozio dove è stato effettuato l'acquisto.

Chiunque abbandona o cestina questo apparecchio e non lo riporta in un centro di raccolta differenziata per rifiuti elettrici - elettronici è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria prevista dalla normativa vigente in materia di smaltimento abusivo di rifiuti.



FORNO ELETTRICO



185699 - ELECTRIC OVEN 70 LITER USER MANUAL



Importato da **MD S.p.A.** - Zona Asi - Capannone 18
81030 - Gricignano di Aversa (CE)
www.mdspa.it - www.mdwebstore.it

Dear customer,

Thank you for relying on products. We aim to allow you to optimally and efficiently use this environment-friendly product produced in our modern facilities under precise conditions with respect to sense of quality in total. We advise you to read these operating manual thoroughly before using the mini oven and keep it permanently so that the features of the mini oven you have purchased will stay the same as the first day for a long time and serve in an optimum efficient way.

NOTE:

This Operating Manual is prepared for multiple models. Your appliance may not feature some functions specified in the manual.
The product images are schematic.

This product has been produced in modern environment-friendly facilities without adversely affecting nature.
“Complies with AEE Regulation.”

WARNINGS

This appliance is manufactured in accordance with the safety regulations. Operation against the rules cause harm both to the person and the appliance. Do not put any flammable, ignitable materials or material that may melt or deform due to the heat inside the oven against possible risks even when your appliance is not operated.

The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remotecontrol system.

Door surface may reach high temperatures when the appliance is operated.

Do not pour cold water to the tray or inside the oven while the surface of the appliance is still hot.

Surface of the appliance may get damaged as a result of the sudden change in the temperature, and it may cause scaldings.

Long term intense use of the appliance may require extra ventilation, for example, opening a window, or a better ventilation, such as increasing the mechanical ventilation level.

Put curtains, tulle, paper or any flammable (ignitable) material away from the appliance before starting to use the appliance.

Do not put ignitable or flammable materials on or in the appliance.

Keep an eye on the children in the vicinity of the appliance.

This appliance is not intended to be used by people with physical, sensory and mental disabilities (including children) or those who have not adequate experience and knowledge regarding its use, unless they are under the supervision of a person responsible for the safety of the appliance.

Appliance may be used by children above age of 8, persons with limited physical, perceptual or mental abilities or persons with a lack of experience and knowledge if they are supervised or given instructions on the operation of the appliance and any relevant risks they may be encountered.

Children should not tamper with the appliance.

Cleaning and user maintenance of the appliance shall not be performed by unattended children.

Appliance shall be very hot while it is being operated or after a short while when it is operated; do not touch heater surfaces, and let children to touch these surfaces.

Keep the appliance and cord away from children under 8. Children shall be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- Farm houses;
- By clients in hotels, motels and other residential type environments;
- Bed and breakfast type environments.

Do not apply pressure on the oven door with heavy objects when the door is open; do not lean, place heavy objects on the door or handle the appliance

by holding its door.

Use your appliance for cooking and heating your meal only. Do not use your appliance for unintended purposes (heating the room, for commercial purposes etc.).

Ensure that the appliance is unplugged before replacing the lamp of your appliance to prevent a risk of electric shock.

Please don't cook the food directly on the tray/grid. Please put the food into or on appropriate tools before putting them in the oven

ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

Your appliance requires a current of 13 Amperes. Have the appliance installed by qualified persons, if required.

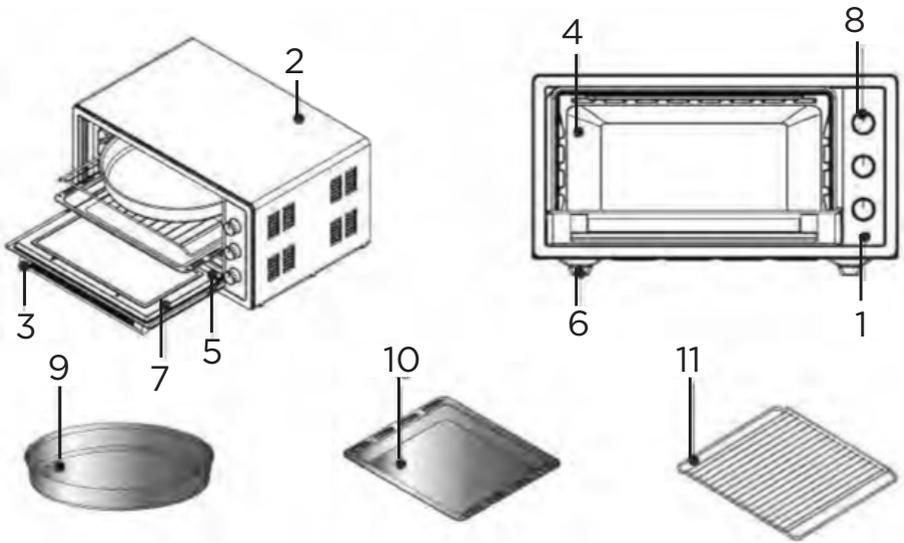
Your appliance is designed for a power supply of 220-240V, ~ 50/60Hz. If your mains supply specifications are different from the specified values, contact qualified persons.

Electrical connection of your appliance shall only be performed with earthed outlets installed as per the regulations. Contact authorized service if an earthed outlet is not available where the appliance shall be placed.

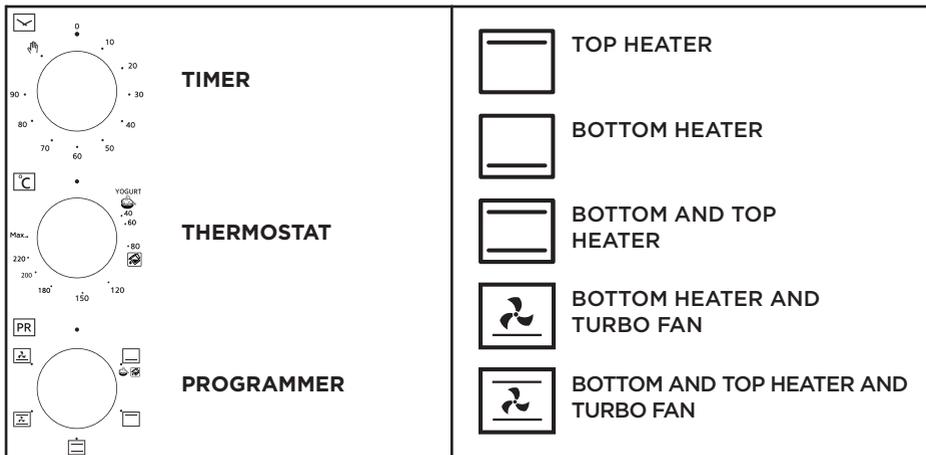
Manufacturer is not responsible for damages caused by unearthed outlets. If the mains cord (plugged cord is damaged, this cord must be replaced by the importer or its service agent or an equally qualified personnel to prevent a hazardous situation.

Power cord of your appliance shall not come into contact with the hot components of the appliance.

EXPLANATION OF THE OVEN AND THE CONTROL PANEL



- | | |
|-------------------|---------------------------|
| 1. Control panel | 7. Oven glass door |
| 2. Oven body | 8. Control buttons |
| 3. Handle | 9. Circular tray (Option) |
| 4. Cooker | 10. Rectangular tray |
| 5. Heaters | 11. Wire grill |
| 6. Oven pedestals | |



Timer: Set the timer to the recommended cooking time at the desired thermostat degree. When the set time has expired, timer shall cut off the power of the heaters and provide a warning with a tingling sound. Set the timer, programmer and thermostat buttons to zero position to turn off your device. When the timer is set to position, it will be working independent of the time.

Thermostat: Thermostat ensures a temperature from 40 to 240 °C inside the oven.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

SPECIFICHE TECNICHE

Features

	45 LT	70 LT
External width	590 mm	632 mm
External depth	470 mm	485 mm
External height	330 mm	477,5 mm
Internal width	440 mm	466 mm
Internal depth	420 mm	390 mm
Internal height	240 mm	283 mm
Thermostat	40-240°C	40-240°C
Timer (*)	0 a 90 min	0 a 90 min
Bottom heater	800W	1000 W
Top heater	600 W	800 W
Supply voltage	220-240V-50/60Hz	220-240V-50/60Hz
Turbo fan (*)	13-15 W	13-15 W
Turnspit	13-15 W	13-15 W
Oven lamp (*)	15-25 W	15-25 W

(*): This feature is only available on some models.

COOKING CHART

Below you may find the information about the food we have tested in our laboratories to determine their cooking times. Cooking times may vary as per mains voltage, quality, amount of the ingredients to be cooked, and the temperature. Meals you cook using these values may not appeal to your tastes. You may discover different values by making experiments to achieve different flavours and results that appeal to your taste.

FOOD	THERMOSTAT SETTING	(°C) COOKING TIME (MIN.)	SHELF ORDER
Cookie	170-180	25-30	Center shelf
Cake	170-190	30-40	Center shelf
Pie	180-220	40-50	Center shelf
Muffin	160-180	30-40	Center shelf
Pasta (baked)	190-210	20-30	Center shelf
Fish	220-MAX	30-40	Center shelf
Lamb	220-MAX	90-120	Center shelf
Mutton	220-MAX	90-120	Center shelf
Veal	220-MAX	90-120	Center shelf
Turkey	220-MAX	45-55	Center shelf
Poultry	220-MAX	75-100	Center shelf
Defrost	60-120	55-60	Center shelf

“Pre-heat your oven before cooking.

You may consider the time required until the temperature light is turned off for the first time as the pre-heating time.”

OPERATION OF THE OVEN

Connect the plug to the earthed outlet. Bring the timer to manual or automatic cooking position. Set the thermostat to a proper temperature as per the values in the cooking chart. If you have set the timer to manual, you shall hear a warning sound at the end of cooking.

Some smoke and odour may occur while the protective materials on the heaters harden during the first operation of your oven.

This is normal and not a manufacturing fault.

In order to make yoghurt: Boil the unpasteurised milk.

Cure the boiled milk after it is cooled. Set the oven temperature to 40 - 50 °C, and operate the fan. Cook the cured milk in the oven for 3 to 3.5 hours in a pan with a lid.

Thawing: Remove the food to be thawed from its container and place it on the grill. Slide the rectangular tray under the grill to collect dripping water. Thus, thawed food shall not be kept inside its thawed water. Do not use thawed water (for health purposes) and discharge it. You may use thawing feature as specified in the cooking chart. It is recommended that you use top and bottom heaters and the turbo fan  while thawing.

As the thawing times vary as per the weight of the food, check it once in a while.

Do not cook using the rectangular and circular trays at the same time in the oven. We recommend you to pre-heat your oven 8 to 10 minutes before cooking. This oven is intended for household cooking only. Do not use for other purposes.

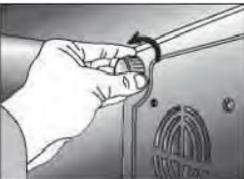
IF YOUR OVEN DOES NOT OPERATE

Please check if the power cord is plugged to the outlet securely.

Check the mains supply.

Check the fuse.

Check for any damage to the power cord. Contact the authorized dealership if the issue is not resolved.



WARNING: To avoid electric shock, ensure that the device circuit is open before changing the lamp. (Open circuit means that the power is cut-off.) Cut off the power supply of your appliance first, and ensure that it is cooled down.

Remove the glass protector by rotating as shown in the figure. Then, remove the lamp by rotating it, and install the new lamp with the same specifications. Lamp specifications shall be as follows:

220-240 V , 50/60Hz.

15 W

Type E14



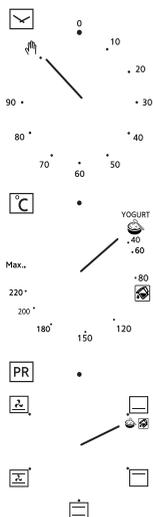
MAINTENANCE AND CLEANING

Unplug your appliance.

Appliance may be very hot while it is being operated or after a short while when it is operated.

In this case, do not touch hot parts.

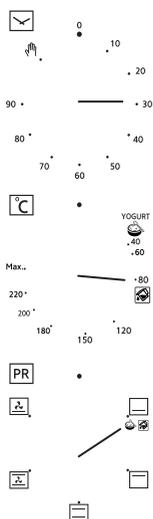
Do not clean the interior parts, door, tray and other parts of the oven with tools such as bristle brushes, steel wool or knives. Do not use abrasive and scratching detergents.



CURING YOGHURT

Select  yoghurt mode from thermostat section while the oven is empty, set the switch  to lower resistance, pre-heat for 10 minutes and start curing at somewhere else.

For curing, we boil the raw milk we have purchased at 90°C for minutes, and then cool it down to 43-45°C (curing temperature). Add yeast with a ratio of 1%-3% add stir slowly while the milk is at this temperature. Put the milk added with yeast to the 1st shelf of the preheated oven without closing its lid and close the oven door  and set the timer to manual. After 5 hours, remove the cured yoghurt from the oven and keep it at room temperature for 15-20 minutes, and keep the yoghurt without shaking it for 1 day at 4°C in a refrigerator. After 1 day, yoghurt is ready to be consumed. Bon appetite.



STEAM CLEANING

This allows cleaning of the dirt that is softened by the steam occurred inside the oven without using chemicals.

Remove all accessories from the oven. Put 2 glasses of water inside the square tray, and place the tray to the bottom shelf. Bring the thermostat to steam cleaning  mode. Set the timer to 30 minutes.

Bring the switch  to lower resistance mode. After operating the oven for 30 minutes, open the door and wipe the inner surface of oven with a damp cloth.

Warranty

Please read this instructions manual carefully to solve possible problems. Keep receipt or invoice, instruction manual and packaging. If you can't solve the problem, for after-sale service please contact the store in which you bought the appliance. Remember to show the sales receipt. The warranty has been lasting 2 years since the selling date. It is not valid for the wear of the product or damages caused by the consumer.



This appliance should not be put into the domestic garbage at the end of its durability, but it must be offered at a central point for the recycling of electric and electronic domestic appliances. This symbol on the appliance, instruction manual and packaging draws your attention to this important issue. The materials used in this appliance can be recycled. By recycling of used domestic appliances you contribute an important push to the protection of our environment. Ask your local authorities for information regarding the point of recollection.



Importato da **MD S.p.A.** - Zona Asi - Capannone 18
81030 - Gricignano di Aversa (CE)
www.mdspa.it - www.mdwebstore.it

MADE IN TURCHIA