

**BUILT-IN OVEN**

## **USER MANUAL**

OMK 14KIT FS SP BK

Warning notices: Before using this product, please read this manual carefully and keep it for future reference. The design and specifications are subject to change without prior notice for product improvement. Consult with your dealer or manufacturer for details. Illustration is for reference only. Please take the appearance of the actual product as the standard.



## THANK YOU LETTER

Thank you for choosing MK! Before using your new MK product, please read this manual thoroughly to ensure that you know how to operate the features and functions that your new appliance offers in a safe way.

# CONTENTS

THANK YOU LETTER .....	01
SAFETY INSTRUCTIONS .....	02
SPECIFICATIONS .....	06
PRODUCT OVERVIEW .....	07
QUICK START GUIDE .....	09
PRODUCT INSTALLATION .....	10
OPERATION INSTRUCTIONS .....	15
CLEANING AND MAINTENANCE .....	24
TROUBLESHOOTING .....	26
DISPOSAL AND RECYCLING .....	27

# SAFETY INSTRUCTIONS

## Intended use

The following safety guidelines are intended to prevent unforeseen risks or damage from unsafe or incorrect operation of the appliance. Please check the packaging and appliance on arrival to make sure everything is intact to ensure safe operation. If you find any damage, please contact the retailer or dealer. Please note modifications or alterations to the appliance are not allowed for your safety concern. Unintended use may cause hazards and loss of warranty claims.

## Explanation of symbols



### **Danger**

This symbol indicates that there are dangers to the life and health of persons due to extremely flammable gas.



### **Warning of electrical voltage**

This symbol indicates that there is a danger to life and health of persons due to voltage.



### **Warning**

The signal word indicates a hazard with a medium level of risk which, if not avoided, may result in death or serious injury.



### **Caution**

The signal word indicates a hazard with a low degree of risk which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.



### **Attention**

The signal word indicates important information (e.g. damage to property), but not danger.



### **Observe instructions**

This symbol indicates that a service technician should only operate and maintain this appliance in accordance with the operating instructions.

Read these operating instructions carefully and attentively before using/commis-  
sioning the unit and keep them in the immediate vicinity of the installation site or  
unit for later use!

## **WARNING**

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be done by children without supervision.
- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

## **PROHIBIT**

- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in the shattering of the glass.
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control system.
- Do not use the oven unless you are wearing something on your feet. Do not touch the oven with wet or damp hands or feet.
- When the door or drawer of the oven is open do not leave anything on it, or you may unbalance your appliance or break the door.
- Do not allow children to go near the oven when it is operating, especially when the grill is on.
- Don't use under the worksurface and it must not be subject to spillage from containers onto surfaces under which the appliance is installed.

## CAUTION

- Please use the product in an open environment.
- During use, the appliance becomes very hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the oven lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring specifications.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- An all-pole disconnection means must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Hereby, [Midea italia S.R.L.], declares that this [OMK 14K1T FS SP BK] is in compliance with the essential requirements and other relevant provisions of RE Directive 2014/53/EU and other relevant provisions of the Radio Equipment Regulations 2017.
- The declaration of "conformity may be consulted at <http://qrcode.smartiolife.com/MSToshiba/DownloadApp/download.html/DoC.pdf>.

## ATTENTION

- When the oven is first switched on, it may give off an unpleasant smell. This is due to the bonding agent used for the insulating panels within the oven. Please run the new empty product with the conventional cooking function, 250°C, for 30 minutes to clean oil impurities inside the cavity.
- During the first use, it is completely normal that there will be slight smoke and door. If it does occur, you should wait for the smell to be cleared before putting food into the oven.
- Only use the temperature probe recommended for this oven.
- The oven door should not be opened often during the cooking period.
- The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement, and installation by unauthorized personnel.
- When the door or drawer of the oven is open do not leave anything on it, or you may unbalance your appliance or break the door.
- Some parts of the appliance may keep its heat for a long time; it is required to wait for it to cool down before touching onto the points that are exposed to the heat directly.
- If you will not use the appliance for a long time, it is advised to plug it off.

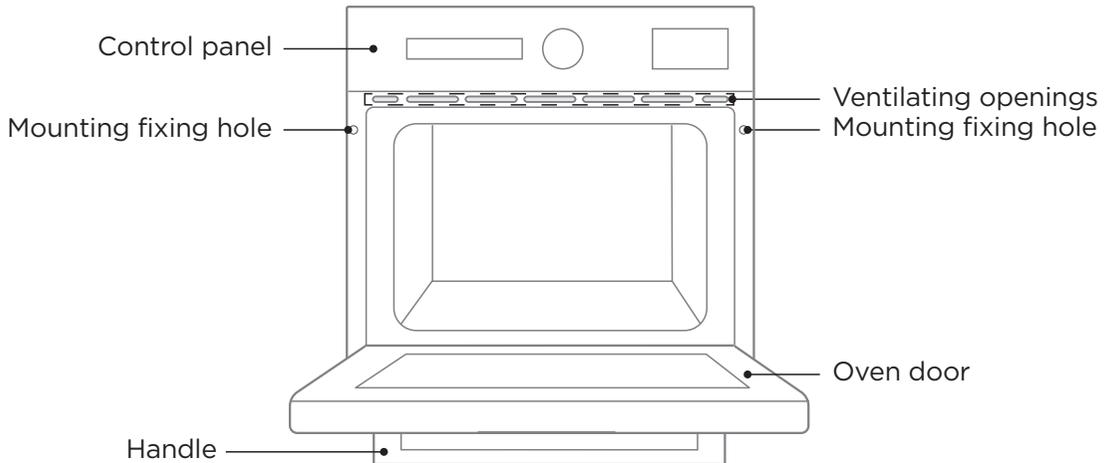
# SPECIFICATIONS

<b>Model</b>	<b>OMK 14K1T FS SP BK</b>
Voltage	220-240V~
Frequency	50Hz-60Hz
Electric Power	3.15kW

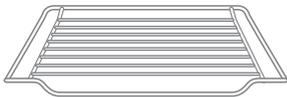
# PRODUCT OVERVIEW

## Oven

When taking out food, please wear heat-insulating gloves to prevent burns!  
Pay attention to the hot air when opening the oven door.

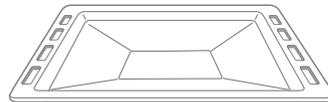


## Accessories



**Grill rack x1**

Grill food or place heat-resistant cooking containers



**Grill tray x1**

Cooking food or receiving food scraps



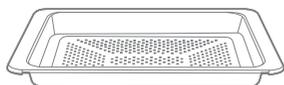
**Slide rail x2**

Only for some models



**Meat probe x1**

Detect food center temperature

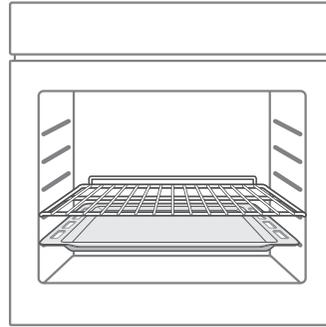
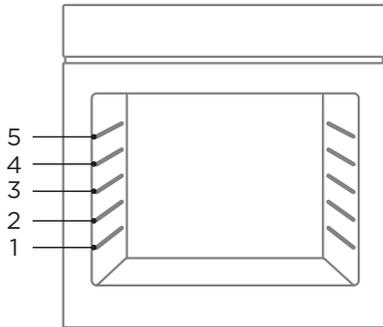


**Steaming tray x1**

Steam function dedicated

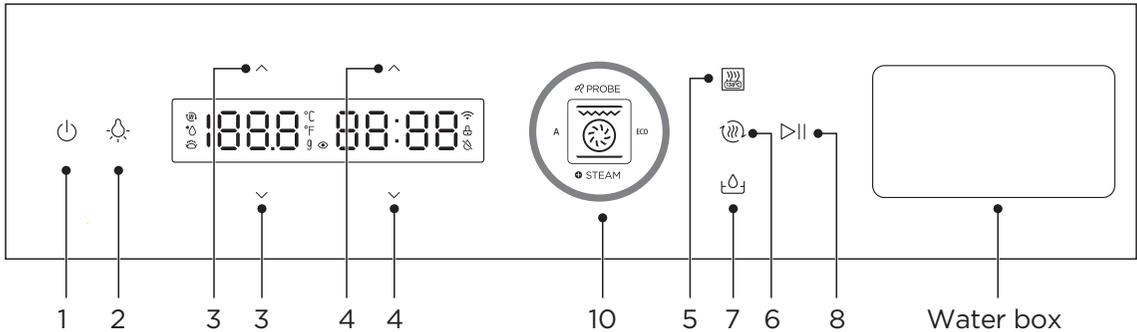
## Accessories Use

For the oven to work properly, the grill rack and grill tray should only be placed between the first and fifth levels. When used together, place the grill tray under the grill rack.



# QUICK START GUIDE

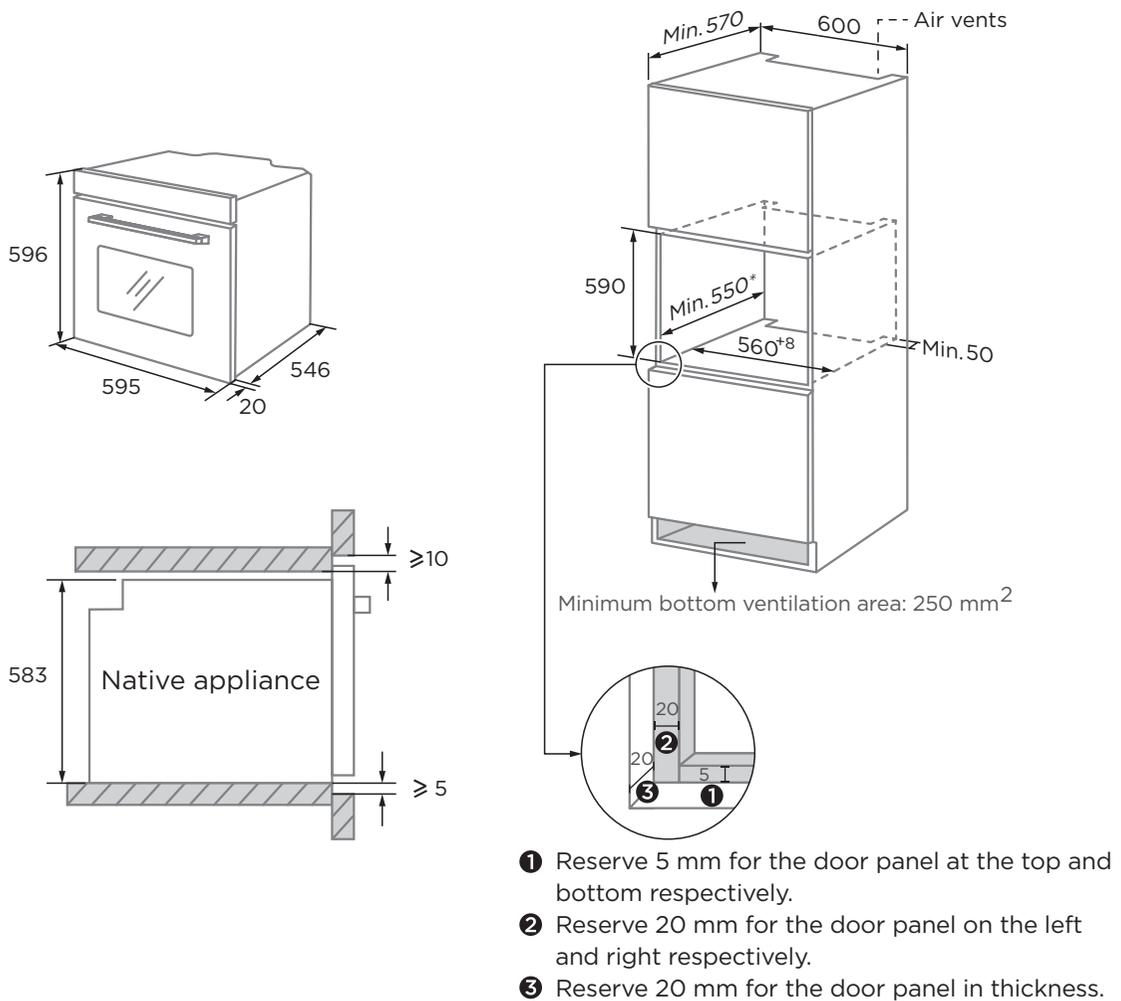
## Oven Control Panel



icon	Introduction
1  Cancel	Cancel the current setting and return to the standby state.
2  Lamp	Press this key briefly to turn the lamp on or off. Press and hold for 3 seconds to enter or release the child lock.
3  Adjust key	Adjust the temperature.
4  Adjust key	Adjust the time or steam quantity.
5  Steam	When using this function, please add water to the water box in advance.
6  Preheat	Preheat the cavity to ensure the taste of the food.
7  Water box key	Open the water box and manually push it into the bottom of the water box after water injection..
8  Adjust	Pause or start cooking.

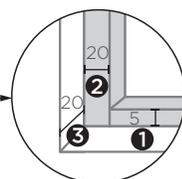
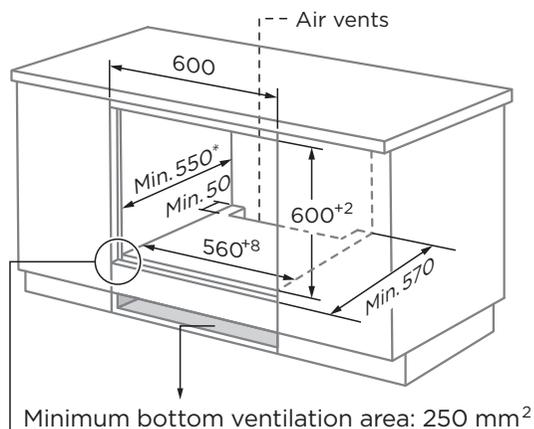
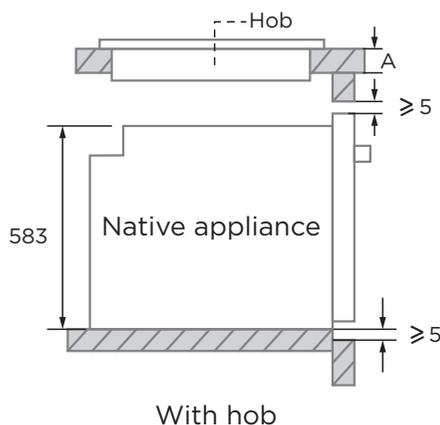
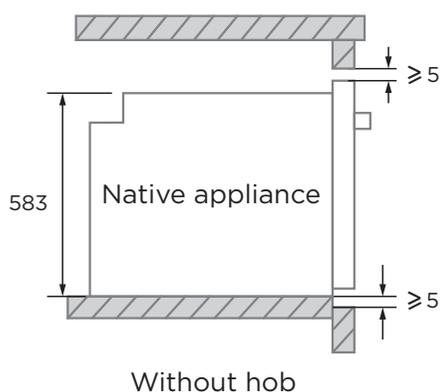
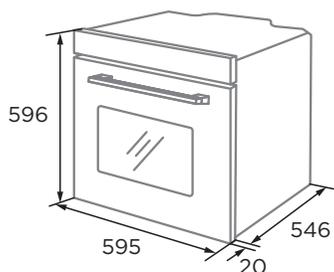
# PRODUCT INSTALLATION

## Cupboard Diagram (Standing Cupboard)



1. The thickness of the cupboard board is 20 mm.
2. If the power socket is installed on the back of the appliance, the depth of the cupboard opening shall be increased from a minimum of 590 mm to 620 mm.
3. The dimensions in the figures are in mm.

## Cupboard Diagram (Ground Cupboard)



- ❶ Reserve 5 mm for the door panel at the top and bottom respectively.
- ❷ Reserve 20 mm for the door panel on the left and right respectively.
- ❸ Reserve 20 mm for the door panel in thickness.

If the appliance is installed under the hob, the minimum thickness of worktop A is shown below:

Hob type	worktop A
Induction hob	37 mm
Full-surface induction hob	47 mm
Gas hob	30 mm
Electric hob	27 mm

1. The thickness of the cupboard board is 20 mm.
2. If the power socket is installed on the back of the appliance, the depth of the cupboard opening shall be increased from a minimum of 590 mm to 620 mm.
3. The dimensions in the figures are in mm.

## Installation Important Instructions

### Content that means [Mandatory]

1. The safe operation of this appliance can only be guaranteed if it has been installed to a professional standard in accordance with these installation instructions. The installer shall be liable for any damage resulting from incorrect installation.
2. The entire installation process requires two professional installers. Wear dry protective gloves during installation to avoid scratches or electric shock.
3. Fitted units must be heat-resistant up to 90°C, and adjacent unit fronts up to 70°C.
4. Please use a 16A socket.

### Content that means [Prohibit ]

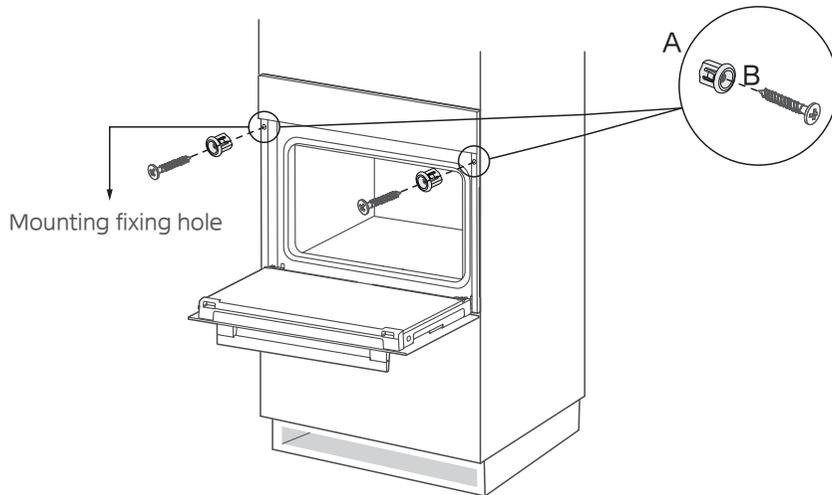
1. Do not install the appliance behind a decorative door or the door of a kitchen unit, as this may cause the appliance to overheat.
2. Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transit.
3. Do not block the vent of the appliance and the gap between the cupboard and the appliance.
4. Use extreme caution when moving or installing the appliance. It is very heavy, do not lift the appliance by the door handle.
5. If the power cord or power plug is damaged, stop using the appliance immediately, to avoid fire, electric shock or other injuries.

### Content that means [Note]

1. Be very careful when moving or installing the appliance to avoid damage to the appliance or damage to the cupboards.
2. Before starting up the appliance, remove all packaging materials and accessories from the cavity.
3. The power socket shall be accessible to users (such as next to the cupboard) for easy power.
4. After installation is complete, make sure that the power plug is firmly inserted into the socket.
5. Please refer to the "Cupboard Diagram" for the requirements of net depth of the cupboard. The clearance between the cupboard bottom board and the rear board (or wall) shall not be less than 50 mm.

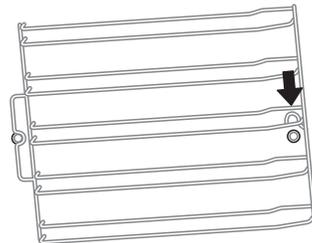
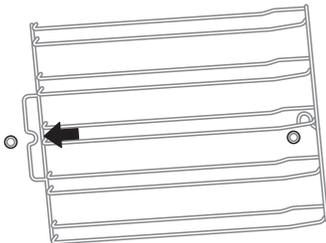
## Installation steps

1. Please customize the cupboard according to the "Cupboard Diagram".
2. Before installation, please check for normal power sockets and appropriate grounding, and check whether the cupboard dimension meets the installation requirements.
3. Place the appliance in designated locations in the kitchen, install it in a vertical cupboard, and connect the power supply.
4. To locate the mounting fixing holes, open the appliance door and look at the side frame of the appliance (position shown above).
5. Fix the appliance to the cupboard with two rubber plugs A and screws B provided with the appliance.



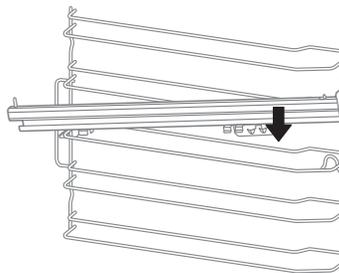
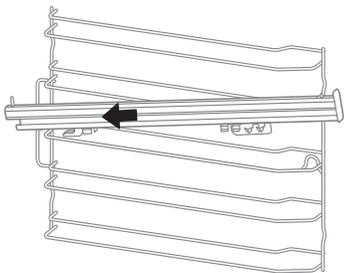
## Accessory installation

1. Push the side rack into the circular fixed shaft in the direction of the cavity.
2. Push the other end of the side rack down into the circular fixed shaft.



## Accessory installation (Only for some models)

1. Tilt one end of the side rail to the side rack.
2. Push the other end of the side rail down to the side rack.



# OPERATION INSTRUCTIONS

## First Use

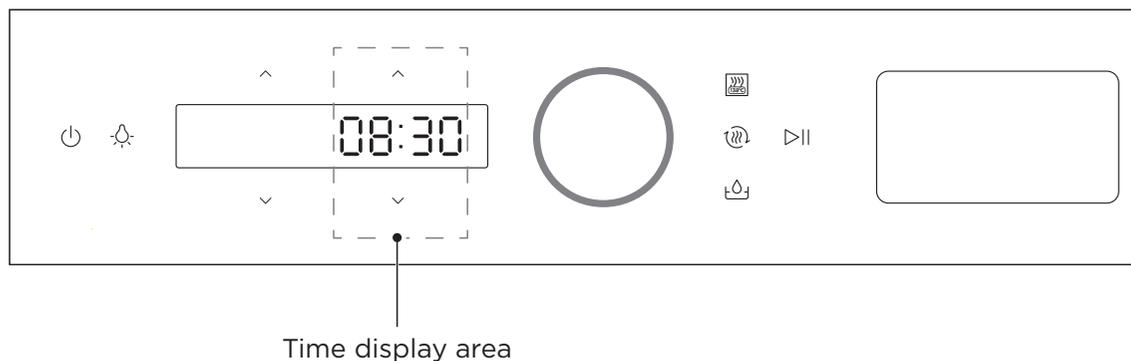
1. Before using it for the first time, please clean the oven and accessories to a certain extent. Remove the oven packaging shipping protection parts. Remove all accessories (eg: baking trays, grills, foam, etc.) from the cavity.
2. Thoroughly clean the attachment with soapy water and a rag or soft brush.
3. Wipe the cavity and oven surfaces with a soft damp cloth.
4. To avoid fire, please make sure that the cavity is free of any remaining packing-materials and accessories when using it for the first time.
5. When using it for the first time, keep the kitchen highly ventilated (open the hood and windows). During this time, keep children and pets out of the kitchen and keep the doors of adjacent rooms closed.
6. To remove the smell of new products, run the following:

Oven Mode	Temperature	Time
 Conventional	250°C	0.5 Hour

## Setting the clock

Before using your oven, set the clock.

1. In standby mode, press the " ^ " or " v " key in the time display area to enter the clock setting.
2. Press the " ^ " or " v " key in the time display area to adjust the hour digit.
3. Press the " >|| " key to confirm.
4. Press the " ^ " or " v " key in the time display area to adjust the minute digits.
5. Press the " >|| " key to complete the clock setting.

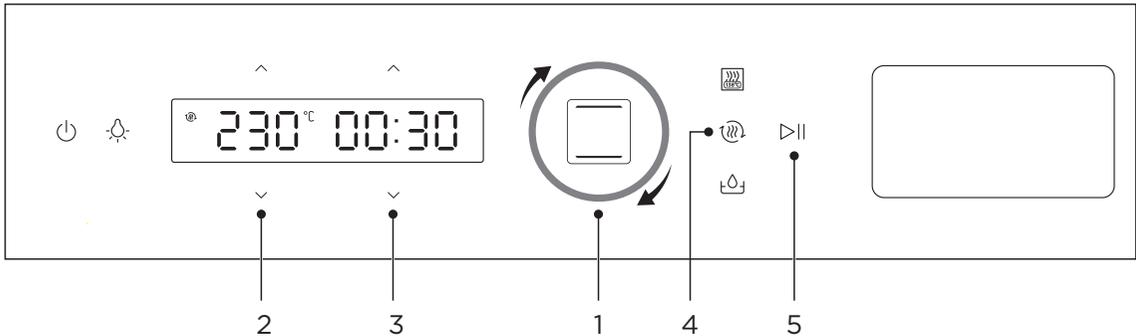


### NOTE

1. If you want to modify the clock again, please follow steps 1.
2. Press and hold the " ^ " or " v " key in the time display area to quickly adjustment.

## Baking function

1. In standby state, turn the knob to select the function.
2. Press the " ^ " or " v " key in the temperature display area to adjust the temperature.
3. Press the " ^ " or " v " key in the time display area to adjust the time.
4. Press the " 🌀 " key to preheat the cavity (Can skip).
5. Press the " ▶|| " key to start cooking. (This operation is not required for preheating.)



### NOTE

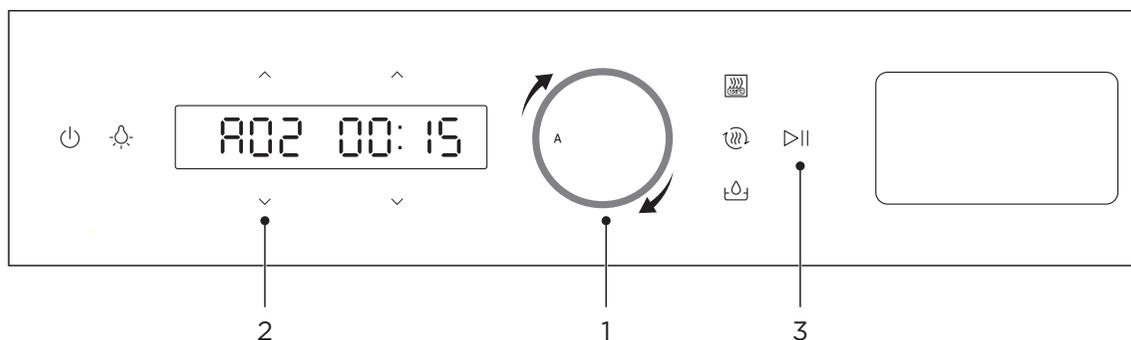
1. During cooking, you can press the " ^ " or " v " key to adjust the time or temperature. Automatic confirmation 6 seconds after adjustment.
2. During cooking, open the oven door and cooking will be suspended. Press the " ▶|| " key after closing the oven door to continue cooking.
3. When cooking is finished, the buzzer will sound a reminder.
4. During cooking or during pause, the knob can be rotated to switch functions (Except defrost, fermentation, descale, clean and ECO functions).
5. If no cooking time is set, the time will not be displayed after pressing the " ▶|| " key, and the longest working time is 9 hours.

## baking function table

Number	Icon	Function	Time	Temperature	Preheat
01		Conventional	0-9 hour	30-250°C	Optional
02		Convection	0-9 hour	50-280°C	Optional
03		Conventional+fan	0-9 hour	50-250°C	Optional
04		Single grill	0-9 hour	150-250°C	Optional
05		Double grill + fan	0-9 hour	50-250°C	Optional
06		Double grill	0-9 hour	150-250°C	Optional
07		Pizza	0-9 hour	50-280°C	Optional
08		Bottom heating	0-9 hour	30-220°C	Optional
09	 eco	Energy saving	0-9 hour	140-240°C	No
10	<b>dry</b>	Oven-dry	0-9 hour	/	No
11		Fermentation	0-9 hour	30-45°C	No
12		Defrost	0-9 hour	50°C	No

## Automatic menu

1. In standby mode, turn the knob to select "A".
2. Press the " ^ " or " v " key in the temperature display area to select the menu.
3. Press the " ▷|| " key to start cooking.



### NOTE

1. Please add water to the water box before starting menus A05-A10, S01-S07, CLE and dES.
2. With quick preheating menu, the buzzer will give a reminder when the cavity reaches the set temperature. At this time, put the ingredients into the cavity, close the oven door and start cooking.
3. When cooking is finished, the buzzer will sound a reminder.

## Automatic menu

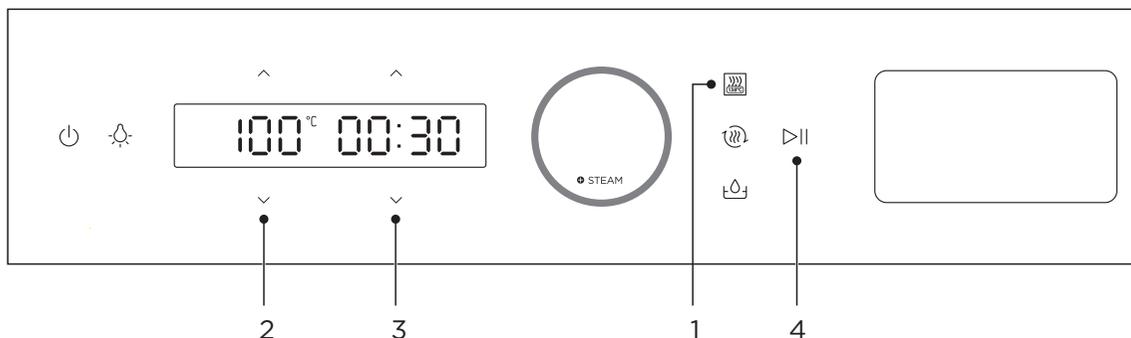
Display	Menu name	Mode	Time	Temperature	Preheat
A01	Pizza with Tomatoes, Mozzarella and Basil		7min	250°C	Yes
A02	Tomahawk steak		15min	230°C	Yes
A03	Roasted lamb leg with minst sauce		45+35min	175°C	Yes
A04	Roasted chicken with lemon and herbs		20+15min	230--180°C	 Yes
A05	Steamed salmon with herb butter		15min	100°C	No
A06	Sea bass with vegetables		10min	100°C	No
A07	Steamed rice pudding		70min	100°C	No
A08	Antipasti vegetables		15min	100°C	No
A09	Stuffed courgettes		15min	100°C	No
A10	Letil salad		15min	100°C	No
H01	St. Louis BBQ ribs		90+15min	110-280°C	Yes
H02	Honey glazed pork hock		10+10+5min	210--280°C	Yes
H03	Pork marsala with spinach and mushrooms		10min	280°C	Yes
H04	Pork marsala with spinach and mushrooms		20+25min	250--180°C	Yes
H05	Panko-Breaded Pork Chops		15min	260°C	Yes
H06	Jugged duck legs		20min	250°C	Yes
H07	Baked lobster		8min	280°C	Yes
H08	Salmon teriyaki		7min	250°C	Yes
H09	Mixed seafood		20+5+10min	250--280°C	Yes
H10	Baked potato wedges		15min	240°C	Yes

## Automatic menu

Display	Menu name	Mode	Time	Temperature	Preheat
H11	Ciabatta bread		30min	230°C	Yes
H12	Apple pie		20+25min	205--180°C	Yes
H13	Pizza Napoleon		7min	280°C	Yes
S01	Steamed Mussels with white wine butter sauce		10min	110°C	Yes
S02	Steamed mussels in tomato sauce		10min	110°C	Yes
S03	Steamed shrimp with cocktail sauce		7min	120°C	Yes
S04	Steamed cod with crispy vegetables		10min	130°C	Yes
S05	Steamed cauliflower with panko and egg		15min	110°C	Yes
S06	Crème Brulee		30min	110°C	Yes
S07	Steamed baby potato with herbs		25min	130°C	Yes
CLE	Clean	CLE	5min	/	No
dES	Descale	dES	15min	/	No

## Pure steaming function

1. In the standby state, press the "STEAM" key to select the pure steaming function.
2. Press the "∧" or "∨" key in the temperature display area to adjust the temperature.
3. Press the "∧" or "∨" key in the time display area to adjust the time.
4. Press the "▶||" key to start cooking.

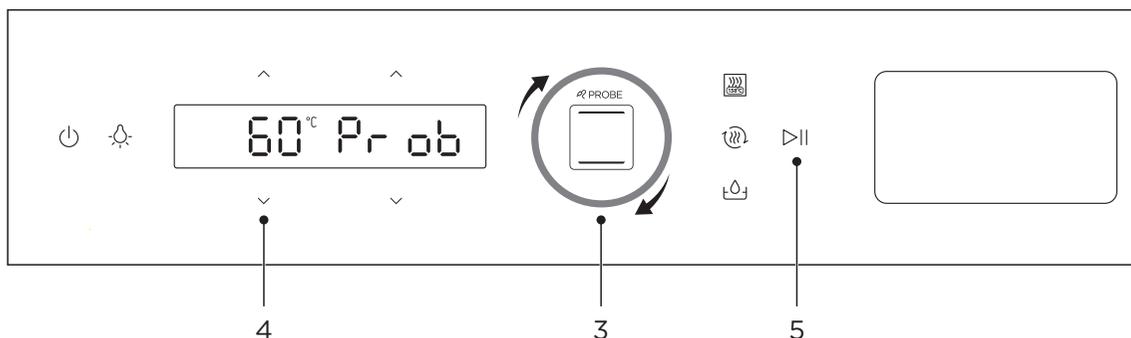


### NOTE

1. During cooking, you can press the "∧" or "∨" key to adjust the time or temperature. Automatic confirmation 6 seconds after adjustment.
2. During cooking, open the oven door and cooking will be suspended. Press the "▶||" key after closing the oven door to continue cooking.
3. When cooking is finished, the buzzer will sound a reminder.
4. Please add water to the water box in advance.

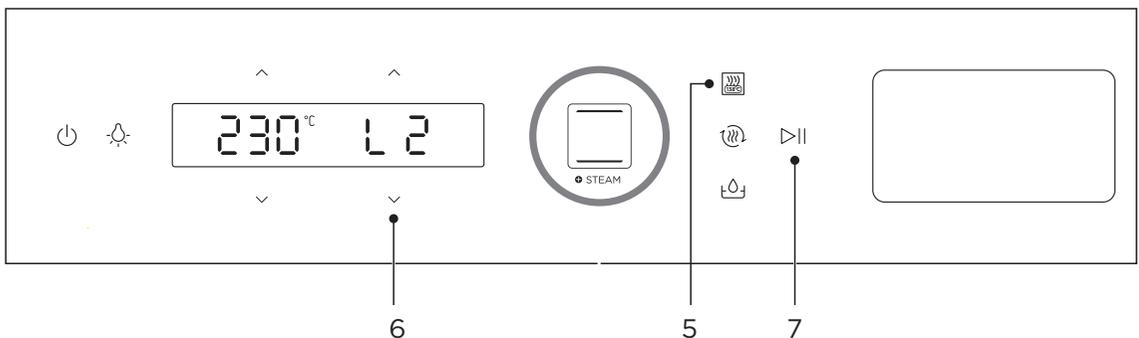
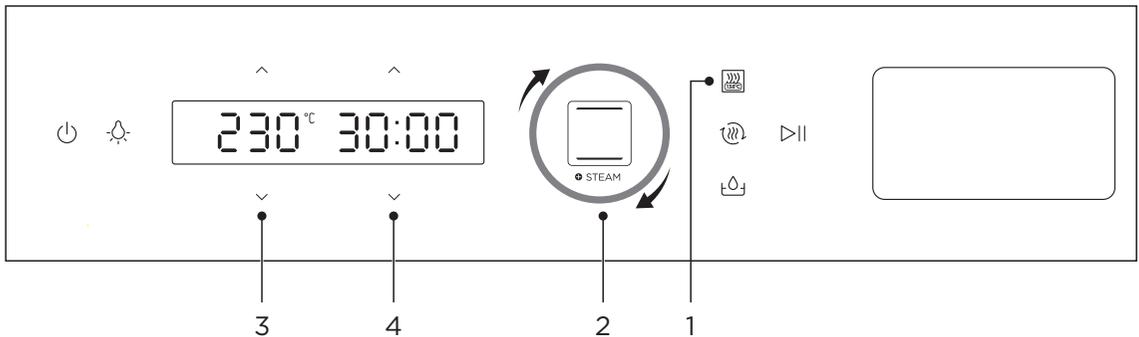
## Probe function

1. In the standby state, insert the short end of the probe into the hole in the upper right corner of the oven cavity, and the screen displays "Prob".
2. Insert the long end of the probe into the meat food center.
3. Turn the knob to select the mode (□, 🍷, 🍷, 🍷).
4. Press the "∧" or "∨" key in the temperature display area to adjust the temperature.
5. Press the "▶||" key to start cooking.



## Steam auxiliary function

1. In standby mode, press the "☁️" key.
2. Turn the knob to select the function.
3. Press the "∧" or "∨" key in the temperature display area to adjust the temperature.
4. Press the "∧" or "∨" key in the time display area to adjust the time.
5. Press the "☁️" key to enter the steam quantity setting.
6. Press the "∧" or "∨" key in the time display area to adjust the steam quantity.  
(The steam quantity is increased by L1-L3.)
7. Press the "▷||" key to start cooking.



### NOTE

1. During cooking, you can press the "∧" or "∨" key to adjust the time or temperature. Automatic confirmation 6 seconds after adjustment.
2. During cooking, the steam quantity can be adjusted by pressing the "☁️" key and pressing the "∧" or "∨" key in the time display area.
3. During cooking, open the oven door and cooking will be suspended. Press the "▷||" key after closing the oven door to continue cooking.
4. When cooking is finished, the buzzer will sound a reminder.
5. Please add water to the water box in advance.

## Steaming and baking function table

Number	Icon	Function	Time	Temperature	Preheat
01	 • STEAM	Conventional+Steam	1 min-5 hour	160-230°C	Optional
02	 • STEAM	Convection+Steam	1 min-5 hour	160-250°C	Optional
03	 • STEAM	Conventional+fan+Steam	1 min-5 hour	160-230°C	Optional
04	 • STEAM	Bottom heating+Steam	1 min-5 hour	160-200°C	Optional
05	 • STEAM	Single grill+Steam	1 min-5 hour	160-235°C	Optional

# CLEANING AND MAINTENANCE

## Cleaning

Disconnect the power supply before cleaning and maintenance.  
To ensure the life of the oven, it should be thoroughly cleaned frequently.  
The cleaning steps are as follows:

1. After cooking, wait for the oven to cool completely.
2. Remove oven accessories, rinse with warm water and dry.
3. Clean up food debris from the oven chamber. You can clean up the residue manually or through the Pyrolytic function.
4. Wipe the oven with a soft cloth stained with detergent, then with a dry soft cloth.

### NOTE

1. Do not use sharp cleaning tools, hard brush and corrosive cleaning products, so as not to damage the oven and its accessories.
2. Do not use a rough scrubbing agent or sharp metal spatula to clean the door glass.

## Door Cleaning

With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functional for a long time to come.

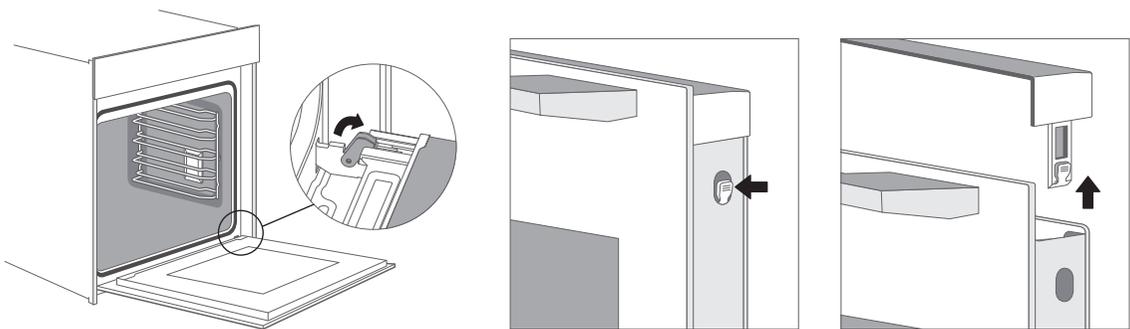
For cleaning purposes and to remove the door panels, you can detach the appliance door. There is a lock lever on the left and right hinges of the appliance door. When the locking levers are closed, the appliance door is secured in place. It cannot be detached. When the locking levers are open in order to detach the appliance door, the hinges are locked. They cannot snap shut.

### Warning

1. 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.
2. 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.

### Removal and installation of oven 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.
5. The plastic inlay in the door cover may become discoloured. To carry out a thorough cleaning, you can remove the cover. Press the left and right switches the cover.
6. After removing the door cover, the 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.



### NOTE

Reattach the appliance door in the opposite sequence to remove.

# TROUBLESHOOTING

If the problem cannot be solved or other problems occur, please contact the after-sales service.

Problem	Possible reason	Solution
Unable to start	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Power is not connected</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• connect power supply</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The main power switch is not turned on</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Turn on the power switch</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The oven door is not closed</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Close the oven door</li> </ul>
The lamp does not come on	<ul style="list-style-type: none"> <li>• It's broken</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contact after-sales service</li> </ul>
Has a pungent odour or smoke	<ul style="list-style-type: none"> <li>• first use</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No processing required</li> </ul>
The food is not cooked	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperature is too low</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use a higher temperature</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Food portion is too large</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cook food in smaller pieces or extend the cooking time.</li> </ul>
Burnt or uneven food	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The temperature is set too high or the heating time is too long</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adjust the cooking temperature or time</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The food is too close to the heating tube</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adjust the placement layers of accessories</li> </ul>
The fan did not stop working after stopping the heating	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fan delays blowing for heat dissipation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No processing required</li> </ul>

# DISPOSAL AND RECYCLING

## Important instructions for the environment

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waster Product:  
This product complies with the EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waster electrical and electronic equipment (WEEE).

This symbol indicates that this product shall not be disposed of with other household wastes at the end of its service life. Used devices must be returned to the oicial collection point for the recycling of electrical electronic devices. To find these collection systems please contact your local authorities or retailer where the product was purchased. Each household performs an important role in recovering and recycling old appliances. Appropriate disposal of used appliances helps prevent potential negative consequences for the environment and human health.



## Compliance with RoHS Directive

The product you have purchased complies with the EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

## Package information

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

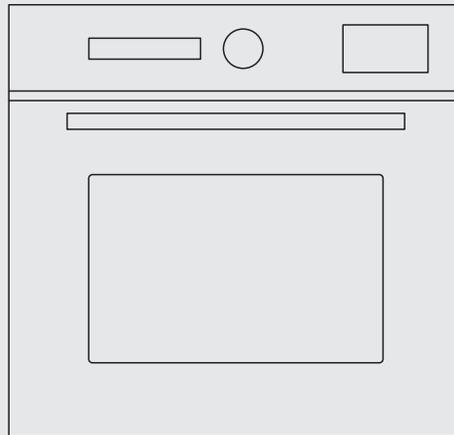




Master Kitchen  
Master Kitchen Italia srl



**Master Kitchen**



**FORNO DA INCASSO**

# **MANUALE UTENTE**

**OMK 14KIT FS SP BK**

Note di avvertenza: Prima di usare il prodotto, leggere attentamente il presente manuale e conservarlo per future consultazioni.

Il design e le specifiche sono soggetti a modifiche senza preavviso per il miglioramento del prodotto. Consultare il proprio rivenditore o il produttore per maggiori dettagli.

La figura è solo a scopo illustrativo. Prendere in considerazione l'aspetto effettivo del prodotto.



## LETTERA DI RINGRAZIAMENTO

Grazie per aver scelto MK ! Prima di utilizzare il nuovo prodotto MK, leggere attentamente il presente manuale per essere certi di sapere utilizzare in modo sicuro le caratteristiche e le funzioni offerte dal nuovo apparecchio.

# INDICE

LETTERA DI RINGRAZIAMENTO -----	01
ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA -----	02
SPECIFICHE -----	06
PANORAMICA DEL PRODOTTO-----	07
GUIDA DI AVVIO RAPIDO -----	09
INSTALLAZIONE DEL PRODOTTO-----	10
ISTRUZIONI PER L'USO-----	15
PULIZIA E MANUTENZIONE -----	24
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI-----	26
SMALTIMENTO E RICICLAGGIO-----	27

# ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

## Uso previsto

Le linee guida per la sicurezza che seguono sono pensate per prevenire rischi o danni imprevisti derivanti da un utilizzo non sicuro o errato dell'apparecchio. Alla consegna, verificare l'imballaggio e l'apparecchio per accertarsi che non siano presenti danni, in modo da garantire un funzionamento sicuro. Se si riscontrano danni, contattare il rivenditore o il fornitore. Per motivi di sicurezza, non è consentito apportare alcuna modifica all'apparecchio. L'uso improprio può causare pericoli e la perdita dei diritti di garanzia.

## Spiegazione dei simboli

	<b>Pericolo</b> Questo simbolo indica la presenza di pericoli per la vita e la salute delle persone causati da gas estremamente infiammabili.
	<b>Avvertimento sulla tensione elettrica</b> Questo simbolo indica la presenza di pericoli per la vita e la salute delle persone causati dalla tensione elettrica.
	<b>Avvertenza</b> Questa parola di segnalazione indica un pericolo con un livello di rischio medio che, se non viene evitato, può causare la morte o gravi lesioni.
	<b>Cautela</b> Questa parola di segnalazione indica un pericolo con un livello di rischio basso che, se non viene evitato, può provocare lesioni lievi o moderate.
	<b>Attenzione</b> La dicitura di segnalazione indica informazioni importanti (ad es. relative ai danni materiali), ma non situazioni di pericolo.
	<b>Seguire le istruzioni</b> Questo simbolo indica le attività e le operazioni di manutenzione di questo apparecchio che devono essere effettuate solo da un tecnico dell'assistenza nel rispetto delle istruzioni per l'uso.

Prima di utilizzare/mettere in funzione l'apparecchio, leggere attentamente le presenti istruzioni di funzionamento e conservarle nelle immediate vicinanze del luogo di installazione o dell'apparecchio per riferimenti futuri!

## AVVERTENZA

- L'apparecchio e le sue parti accessibili si surriscaldano durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani, a meno che non vengano costantemente.
- Il presente elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone affette da menomazioni fisiche, sensoriali e mentali o prive di conoscenza dell'apparecchiatura, sotto il controllo di apposito personale o dopo essere stati istruiti sull'uso sicuro del dispositivo e sui pericoli che questo implica. Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini se non sono sorvegliati.
- Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche.

## DIVIETI

- Non usare detergenti abrasivi o oggetti metallici appuntiti per pulire la parte in vetro della porta del forno per evitare di graffiarne la superficie e frantumare il vetro.
- Non utilizzare pulitori a vapore.
- L'apparecchio non è destinato ad essere azionato da un timer esterno o da un sistema di comando a distanza separato.
- Non utilizzare il forno a piedi nudi. Non toccare il forno con mani o piedi bagnati o umidi.
- Quando lo sportello o il cassetto del forno sono aperti non lasciare nulla al di sopra dal momento che si potrebbe sbilanciare l'elettrodomestico o rompere lo sportello.
- Non permettere ai bambini di avvicinarsi al forno quando è in funzione, soprattutto quando il grill è acceso.
- Non utilizzare sotto il piano di lavoro, in un luogo soggetto a versamenti di liquidi presenti nei contenitori sulle superfici sotto le quali è installato l'apparecchio.

## CAUTELA

- Utilizzare il prodotto in un'ambiente aperto.
- Durante l'uso, l'elettrodomestico diventa molto caldo. Prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
- Assicurarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampada del forno per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- La modalità di disconnessione deve essere integrata nel cablaggio fisso in base alle specifiche dello stesso.
- I bambini devono essere controllati per garantire che essi non giochino con l'elettrodomestico.
- Questo apparecchio non può essere usato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o privi di esperienza e conoscenza, a meno che non siano sotto stretta supervisione o vengano date istruzioni sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Le parti accessibili possono diventare calde durante l'uso. Tenere lontani i bambini piccoli.
- Un dispositivo di disconnessione onnipolare deve essere integrato nel cablaggio fisso in base alle regole di cablaggio.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da suo agente di assistenza o da personale qualificato per evitare rischi.
- Con la presente, [Midea italia S.R.L.] dichiara che [OMK 14K1T FS SP BK] è conforme ai requisiti essenziali e ad altre disposizioni pertinenti della Direttiva RE 2014/53/UE e ad altre disposizioni pertinenti dei Regolamenti sulle apparecchiature radio 2017.
- La dichiarazione di conformità può essere consultata all'indirizzo  
<http://qrcode.smartiolife.com/MSToshiba/DownloadApp/download.html/DoC.pdf>.

## ATTENZIONE

- Alla prima accensione il forno potrebbe emanare un odore sgradevole. Ciò è dovuto al collante utilizzato per i pannelli isolanti all'interno del forno. Accendere il nuovo prodotto vuoto con la funzione di cottura convenzionale, a 250 °C per 30 minuti in modo da eliminare le impurità dell'olio all'interno.
- Durante il primo utilizzo, è del tutto normale la produzione di odori e di un leggero fumo. Se si verificano, è necessario attendere che l'odore svanisca prima di inserire degli alimenti nel forno.
- Utilizzare solo la sonda di temperatura consigliata per questo forno.
- Lo sportello del forno non deve essere aperto spesso durante la cottura.
- L'elettrodomestico deve essere installato e messo in funzione da un tecnico autorizzato. Il produttore non è responsabile per eventuali danni che potrebbero essere causati da un posizionamento difettoso e dall'installazione da parte di personale non autorizzato.
- Quando lo sportello o il cassetto del forno sono aperti non lasciare nulla al di sopra dal momento che si potrebbe sbilanciare l'elettrodomestico o rompere lo sportello.
- Alcune parti dell'elettrodomestico possono rimanere calde a lungo; pertanto è necessario attendere che si raffreddino prima di toccare direttamente i punti esposti al calore.
- Se non si utilizza l'elettrodomestico per un lungo periodo, si consiglia di scollegarlo.

# SPECIFICHE

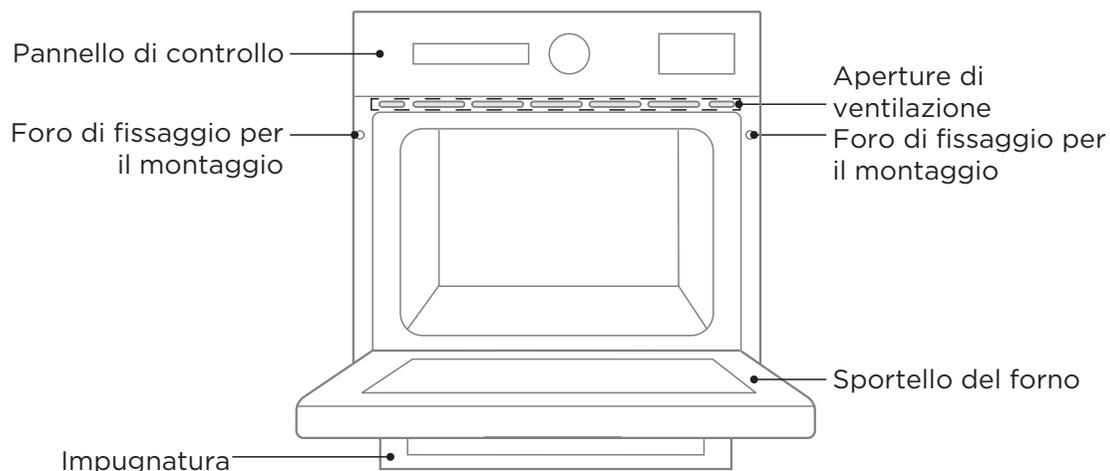
<b>Modello</b>	<b>OMK 14K1T FS SP BK</b>
Tensione	220-240 V~
<b>Frequenza</b>	<b>50 Hz-60 Hz</b>
Potenza max	3,15 kW

---

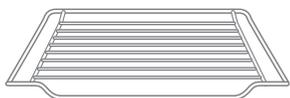
# PANORAMICA DEL PRODOTTO

## Forno

Quando si rimuovono gli alimenti, indossare guanti termoisolanti per evitare ustioni! Prestare attenzione all'aria calda durante l'apertura dello sportello del forno.

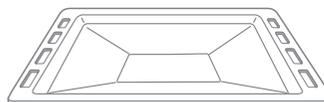


## Accessori



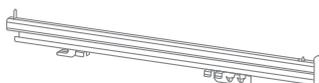
### Griglia 1 pz.

Per grigliare alimenti o posizionare contenitori per la cottura resistenti al calore



### Vassoio 1 pz.

Per la cottura degli alimenti o gli avanzi di cibo



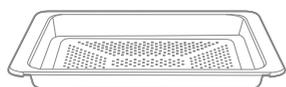
### Binari scorrevoli 2 pz.

Solo per alcuni modelli



### Sonda per carni 1 pz.

Consente di rilevare la temperatura interna degli alimenti

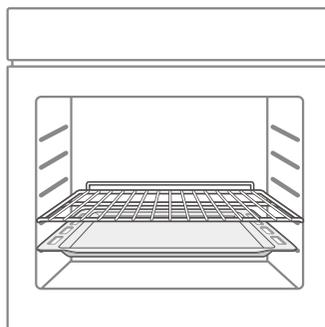
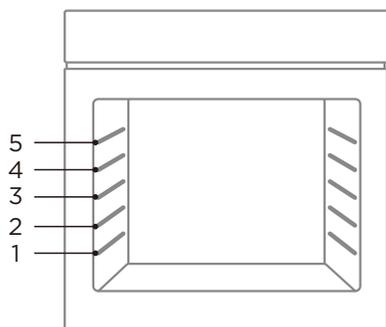


### Vassoio per la cottura al vapore 1 pz.

Dedicato alla cottura a vapore

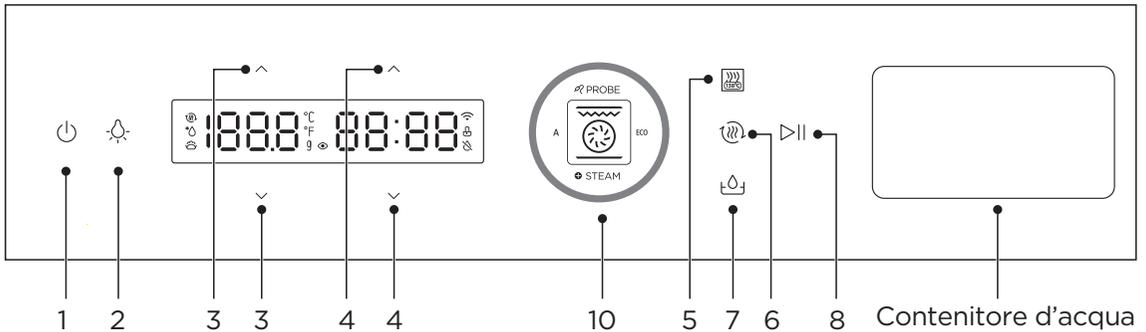
## Uso degli accessori

Per il funzionamento corretto del forno, la griglia e il vassoio devono essere posizionato tra il primo e il quinto livello. Se utilizzati insieme, posizionare il vassoio sotto alla griglia.



# GUIDA DI AVVIO RAPIDO

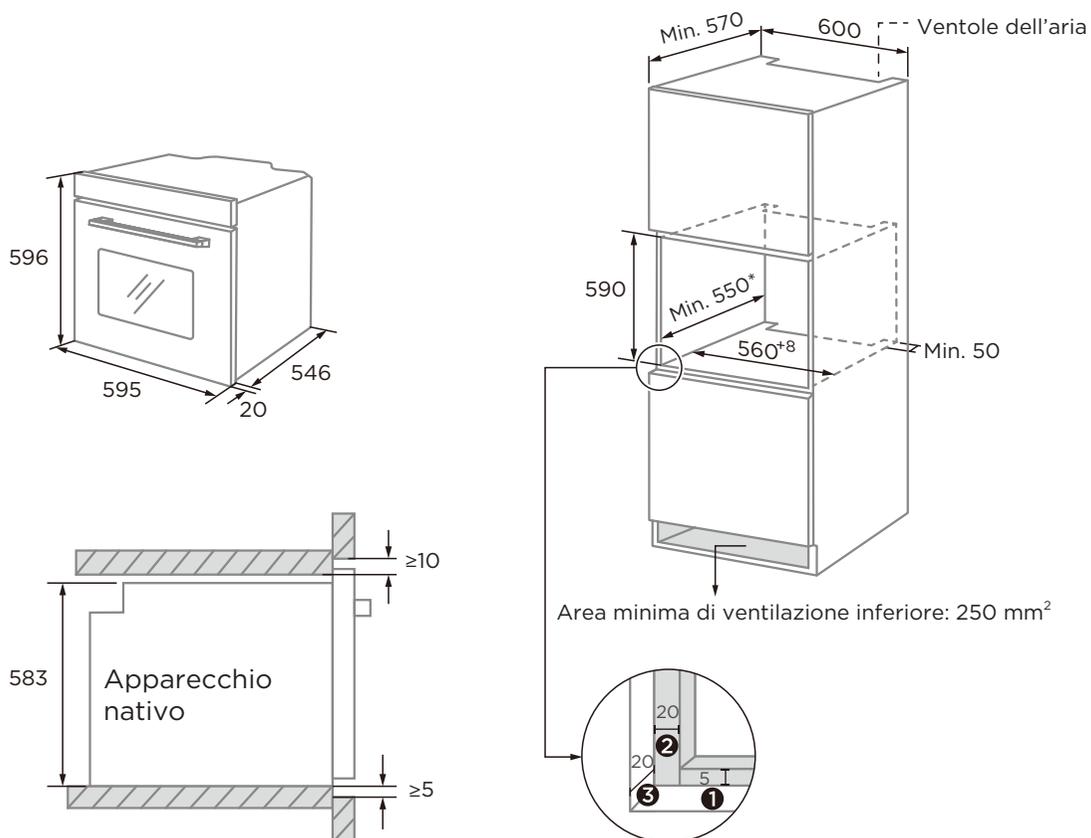
## Pannello di controllo del forno



icona	Presentazione
1  Annulla	Consente di annullare l'impostazione corrente e tornare allo stato di standby.
2  Lampada	Premere il tasto per accendere o spegnere la lampada. Tenere premuto 3 secondi per attivare o disattivare il blocco di sicurezza per bambini.
3  Tasto regolazione	Consente di regolare la temperatura.
4  Tasto regolazione	Consente di regolare l'ora o la quantità di vapore.
5  Vapore	Durante l'uso della funzione, aggiungere per prima cosa acqua nel contenitore apposito.
6  Preriscaldamento	Consente di preriscaldare il vano cottura per garantire il sapore degli alimenti.
7  Tasto del contenitore d'acqua	Aprire il contenitore dell'acqua e spingerlo a mano fino in fondo dopo averlo riempito d'acqua.
8  Regolazione	Consente la messa in pausa o l'avvio della cottura.

# INSTALLAZIONE DEL PRODOTTO

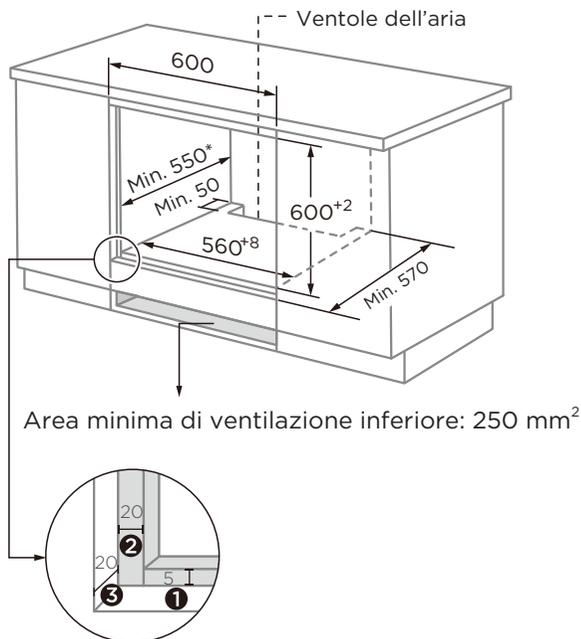
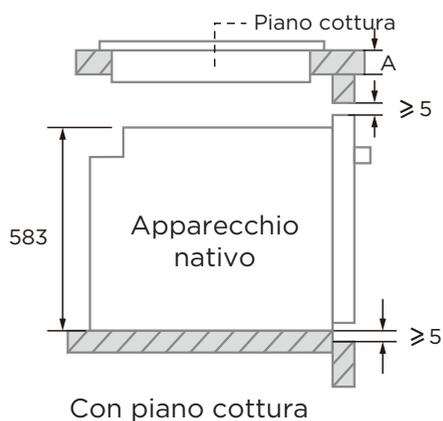
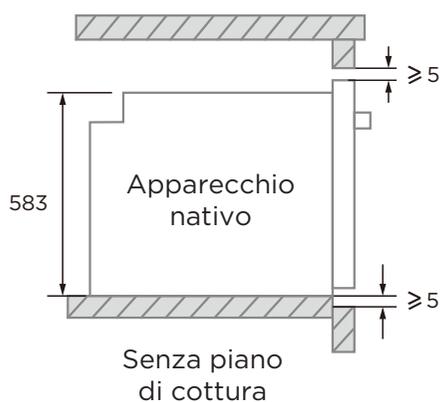
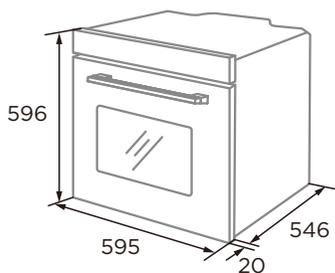
## Schema della credenza (credenza verticale)



- ❶ Lasciare 5 mm per il pannello dello sportello rispettivamente in alto e in basso.
- ❷ Lasciare 20 mm per il pannello dello sportello rispettivamente in alto e in basso.
- ❸ Riservare 20 mm di spessore per il pannello dello sportello.

1. Lo spessore del pannello della credenza è di 20 mm.
2. Se la presa di corrente è installata sul retro dell'apparecchio, la profondità dell'apertura del mobile dovrà essere aumentata da un minimo di 590 mm a 620 mm.
3. Le dimensioni nelle immagini sono espresse in mm.

## Schema della credenza (credenza a terra)



- ❶ Lasciare 5 mm per il pannello dello sportello rispettivamente in alto e in basso.
- ❷ Lasciare 20 mm per il pannello dello sportello rispettivamente in alto e in basso.
- ❸ Riservare 20 mm di spessore per il pannello dello sportello.

Se l'apparecchio è installato sotto il piano cottura, lo spessore minimo del piano di lavoro A è indicato di seguito:

Tipo di piano di cottura	Piano di lavoro A
Piano di cottura a induzione	37 mm
Piano cottura a induzione su tutta la superficie	47 mm
Piano di cottura a gas	30 mm
Piano di cottura elettrico	27 mm

1. Lo spessore del pannello della credenza è di 20 mm.
2. Se la presa di corrente è installata sul retro dell'apparecchio, la profondità dell'apertura del mobile dovrà essere aumentata da un minimo di 590 mm a 620 mm.
3. Le dimensioni nelle immagini sono espresse in mm.

## Istruzioni importanti per l'installazione

### **Contenuto con dicitura [obbligatorio]**

1. Il funzionamento sicuro di questo apparecchio può essere garantito solo se è stato installato a regola d'arte secondo le presenti istruzioni di installazione. L'installatore deve essere responsabile per eventuali danni dovuti a un'installazione corretta.
2. Tutta la procedura di installazione richiede due installatori professionisti. Indossare guanti protettivi asciutti durante l'installazione per evitare graffi o scosse elettriche.
3. I mobili da incasso devono essere resistenti al calore fino a 90 °C, i frontali dei mobili adiacenti fino a 70 °C.
4. Utilizzare una presa da 16 A.

### **Contenuto con dicitura [vietato]**

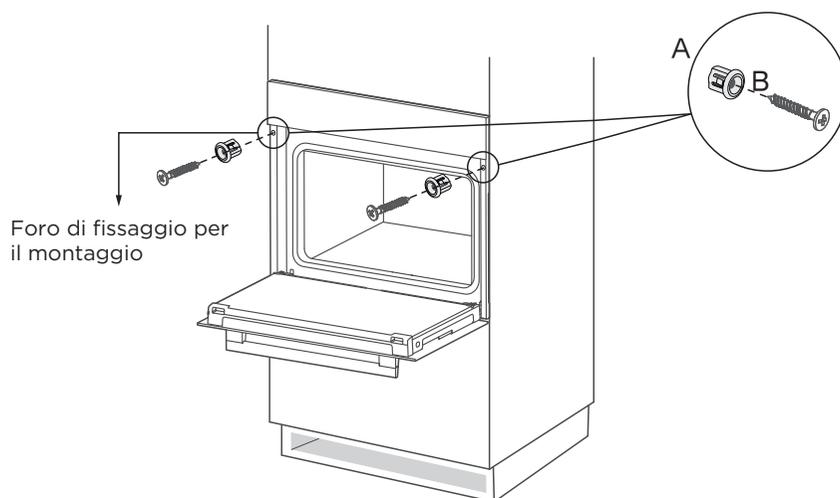
1. Non installare l'apparecchio dietro una porta decorativa o la porta di un mobile da cucina, onde evitare il surriscaldamento dell'apparecchio.
2. Verificare che l'apparecchio non presenti danni dopo il disimballaggio. Evitare di collegare l'apparecchio nel caso in cui presenti danni dovuti al trasporto.
3. Non ostruire la ventilazione dell'apparecchio e lo spazio tra la credenza e l'apparecchio.
4. Prestare la massima cautela quando si sposta o si installa l'apparecchio. È molto pesante, non sollevare l'apparecchio afferrandolo per la maniglia dello sportello.
5. Se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, interrompere immediatamente l'uso dell'apparecchio per evitare incendi, scosse elettriche o altri infortuni.

### **Contenuto con dicitura [Nota]**

1. Prestare molta attenzione durante lo spostamento o l'installazione dell'apparecchio per evitare danni all'apparecchio o ai mobili.
2. Prima di mettere in funzione l'apparecchio, rimuovere tutti i materiali di imballaggio e gli accessori dalla cavità.
3. La presa di alimentazione deve essere accessibile agli utenti (ad esempio accanto alla credenza) per facilitare l'accensione.
4. Una volta completata l'installazione, assicurarsi che la spina di alimentazione sia saldamente inserita nella presa.
5. Consultare lo schermo della credenza per i requisiti di profondità della rete della credenza. Lo spazio tra il pannello inferiore della credenza e il pannello posteriore (o la parete) non deve essere inferiore a 50 mm.

## Procedura di installazione

1. Personalizzare il mobiletto in base allo "Schema della credenza".
2. Prima dell'installazione, controllare che la presa di corrente sia regolare e collegata a terra e che le dimensioni del mobile soddisfino i requisiti di installazione.
3. Posizionare l'apparecchio nei luoghi designati della cucina, installarlo in un mobiletto verticale e collegare l'alimentazione.
4. Per individuare i fori di fissaggio del montaggio, aprire lo sportello dell'apparecchio e osservare il telaio laterale dell'apparecchio (posizione mostrata sopra).
5. Fissare l'apparecchio al mobile con due tappi in gomma A e viti B in dotazione con l'apparecchio.



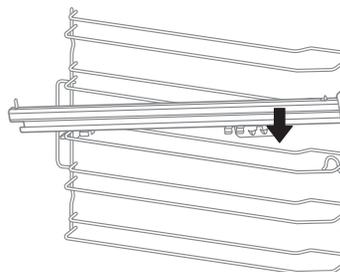
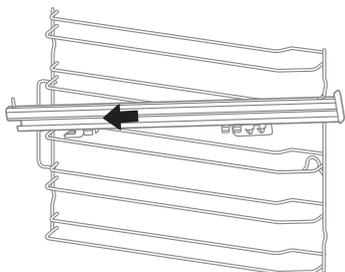
## Installazione degli accessori

1. Spingere la cremagliera laterale nell'albero circolare fisso in direzione del vano cottura.
2. Spingere l'altra estremità della cremagliera laterale nell'albero circolare fisso.



## Installazione degli accessori (solo per alcuni modelli)

1. Inclinare un'estremità della guida laterale verso la cremagliera laterale.
2. Spingere l'altra estremità della guida laterale verso il ripiano laterale.



# ISTRUZIONI PER L'USO

## Primo utilizzo

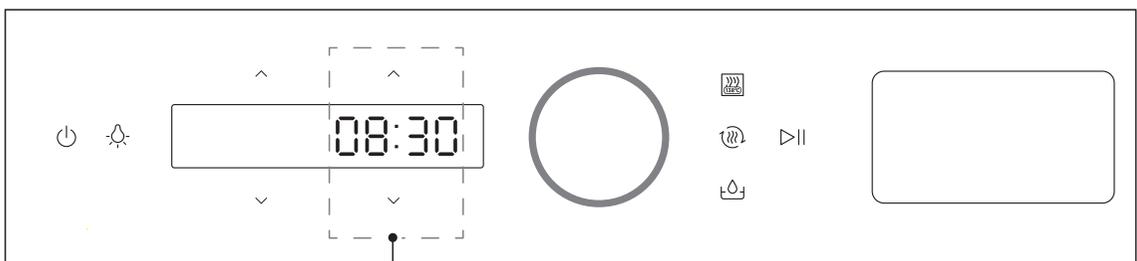
1. Prima del primo utilizzo, pulire il forno e gli accessori. Rimuovere le parti di protezione per la spedizione dell'imballaggio del forno. Rimuovere tutti gli accessori (es: teglie, griglie, schiuma, ecc.) dal vano cottura.
2. Pulire accuratamente l'accessorio con acqua e detergente e uno straccio o una spazzola morbida.
3. Pulire il vano cottura e le superfici del forno con un panno morbido e umido.
4. Per evitare incendi, assicurarsi che il vano cottura sia privo di materiali di imballaggio e accessori residui quando si utilizza l'apparecchio per la prima volta.
5. Durante il primo uso, mantenere la cucina ben aerata (aprire cappa e finestre). Nel mentre, tenere i bambini e gli animali domestici lontani dalla cucina e tenere chiuse le porte delle stanze adiacenti.
6. Per rimuovere l'odore dei nuovi prodotti, effettuare quanto segue:

Modalità forno	Temperatura	Ora
 Convenzionale	250 °C	0,5 ore

## Impostazione dell'orologio

Prima di utilizzare il forno, impostare l'orologio.

1. In modalità standby, premere il tasto "∧" o "∨" nell'area di visualizzazione dell'ora per accedere all'impostazione dell'orologio.
2. Premere il tasto "∧" o "∨" nell'area di visualizzazione dell'ora per regolare le cifre dell'ora.
3. Premere il tasto "▷||" per confermare.
4. In modalità standby, premere il tasto "∧" o "∨" nell'area di visualizzazione dell'ora per regolare le cifre dei minuti.
5. Premere il tasto "▷||" per completare l'impostazione dell'orologio.



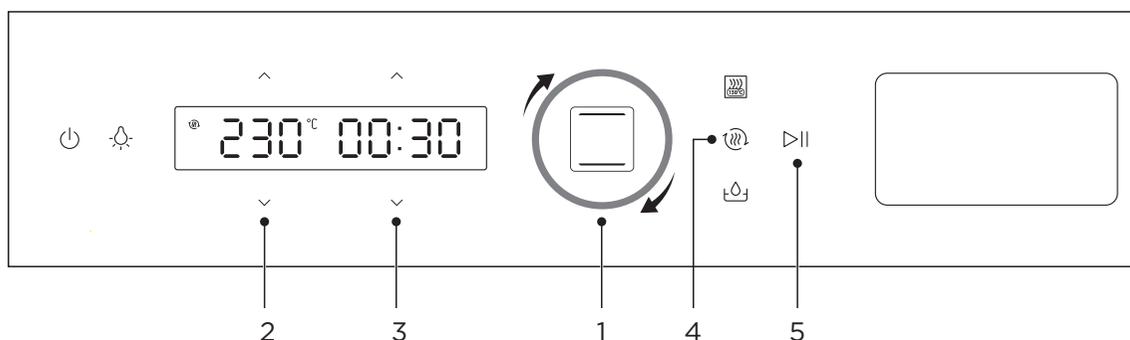
Area di visualizzazione dell'ora

### NOTA

1. Per modificare di nuovo l'ora, attenersi al passaggio 1.
2. Tenere premuto il tasto "∧" o "∨" nell'area di visualizzazione dell'ora per effettuare una regolazione rapida.

## Funzione cottura

1. In standby, ruotare la manopola per selezionare la funzione.
2. Premere il tasto "∧" o "∨" nell'area di visualizzazione della temperatura per regolare la temperatura.
3. In modalità standby, premere il tasto "∧" o "∨" nell'area di visualizzazione dell'ora per regolare l'ora.
4. Premere il tasto "🔥" per preriscaldare il vano cottura (è possibile saltare l'operazione).
5. Premere il tasto "▶||" per avviare la cottura. (Questa operazione non è necessaria per il preriscaldamento.)



### NOTA

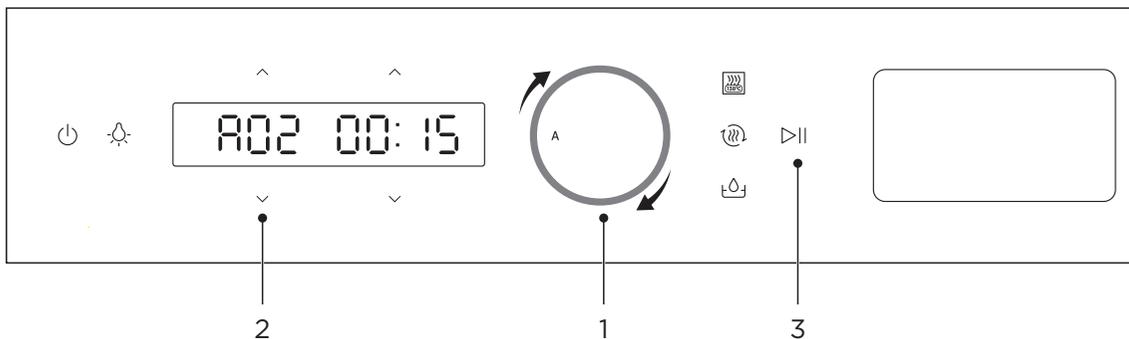
1. Durante la cottura è possibile premere il tasto "∧" o "∨" per regolare il tempo o la temperatura. La conferma automatica avviene 6 secondi dopo la regolazione.
2. Durante la cottura aprire la porta del forno per sospendere la cottura. Premere il tasto "▶||" dopo aver chiuso la porta del forno per continuare la cottura.
3. Al termine della cottura, verrà emesso un segnale acustico come promemoria.
4. Durante la cottura o la pausa, la manopola può essere ruotata per cambiare funzione (eccetto le funzioni scongelamento, fermentazione, decalcificazione, pulizia ed ECO).
5. Se non è impostato alcun tempo di cottura, l'ora non verrà visualizzata dopo aver premuto il tasto "▶||" e la durata massima del funzionamento è di 9 ore.

## Tabella della funzione cottura

Numero	Icona	Funzione	Ora	Temperatura	Preriscaldamento
01		Convenzionale	0-9 ore	30-250 °C	Opzionale
02		Convezione	0-9 ore	50-280 °C	Opzionale
03		Convenzionale + Ventola	0-9 ore	50-250 °C	Opzionale
04		Griglia singola	0-9 ore	150-250 °C	Opzionale
05		Doppio grill + Ventola	0-9 ore	50-250 °C	Opzionale
06		Griglia doppia	0-9 ore	150-250 °C	Opzionale
07		Pizza	0-9 ore	50-280 °C	Opzionale
08		Calore dal basso	0-9 ore	30-220 °C	Opzionale
09	 ECO	Risparmio energetico	0-9 ore	140-240 °C	No
10	<b>dry</b>	Asciugatura forno	0-9 ore	/	No
11		Fermentazione	0-9 ore	30-45 °C	No
12		Sbrinatorio	0-9 ore	50 °C	No

## Menu automatico

1. In standby, ruotare la manopola per selezionare la "A".
2. Premere il tasto "∧" o "∨" nell'area di visualizzazione della temperatura per selezionare il menu.
3. Premere il tasto "▷||" per avviare la cottura.



### NOTA

1. Aggiungere acqua nel contenitore dell'acqua prima di avviare i menu A05-A10, S01-S07, CLE e dES.
2. Con il menu di preriscaldamento rapido, il cicalino emetterà un promemoria quando il vano cottura raggiunge la temperatura impostata. Quindi, inserire gli ingredienti nel vano cottura, chiudere lo sportello del forno e iniziare la cottura.
3. Al termine della cottura, verrà emesso un segnale acustico come promemoria.

## Menu automatico

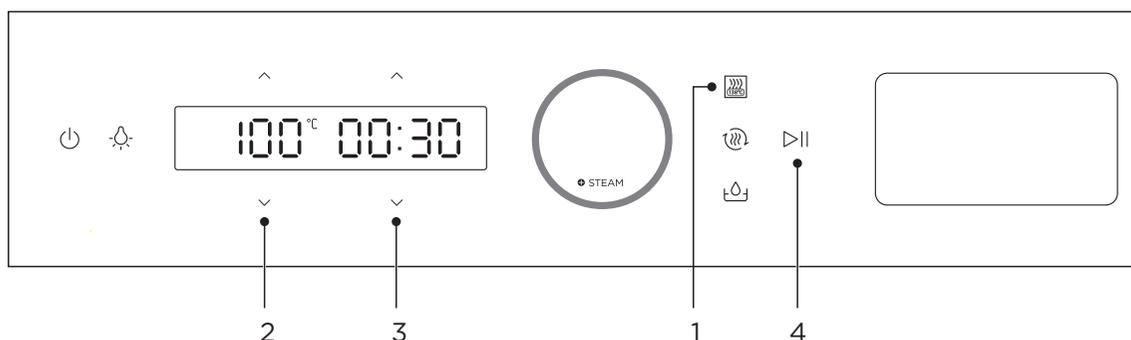
Display	Nome menu	Modalità	Ora	Temperatura	Preriscaldamento
A01	Pizza con pomodoro, mozzarella e basilico		7 min	250 °C	Sì
A02	Costata di manzo		15 min	230 °C	Sì
A03	Cosciotto d'agnello arrosto con salsa alla menta		45+ 35 min	175 °C	Sì
A04	Pollo arrosto con limone ed erbe aromatiche		20+15 min	230- <del>180</del> °C	Sì
A05	Salmone al vapore con burro alle erbe		15 min	100 °C	No
A06	Branzino con verdure		10 min	100 °C	No
A07	Budino di riso al vapore		70 min	100 °C	No
A08	Antipasto di verdure		15 min	100 °C	No
A09	Zucchine ripiene		15 min	100 °C	No
A10	Insalata di lenticchie		15 min	100 °C	No
H01	Costolette al barbecue St. Louis		90+ 15 min	110-280 °C	Sì
H02	Garretto di maiale glassato al miele		10+10+ 5 min	210-280 °C	Sì
H03	Marsala di maiale con spinaci e funghi		10 min	280 °C	Sì
H04	Marsala di maiale con spinaci e funghi		20+ 25 min	250-180 °C	Sì
H05	Braciole di maiale impanate		15 min	260 °C	Sì
H06	Cosce d'anatra in salmi		20 min	250 °C	Sì
H07	Aragosta al forno		8 min	280 °C	Sì
H08	Salmone in salsa teriyaki		7 min	250 °C	Sì
H09	Pesce misto		20+5+ 10 min	250-280 °C	Sì
H10	Spicchi di patate al forno		15 min	240 °C	Sì

## Menu automatico

Display	Nome menu	Modalità	Ora	Temperatura	Preriscaldamento
H11	Pane ciabatta		30 min	230 °C	Sì
H12	Torta di mele		20+ 25 min	205-180 °C	Sì
H13	Pizza Napoleone		7 min	280 °C	Sì
S01	Cozze al vapore con salsa al burro e vino bianco		10 min	110 °C	Sì
S02	Cozze al vapore in salsa di pomodoro		10 min	110 °C	Sì
S03	Gamberetti al vapore con salsa cocktail		7 min	120 °C	Sì
S04	Merluzzo al vapore con verdure croccanti		10 min	130 °C	Sì
S05	Cavolfiore al vapore con pan grattato e uovo		15 min	110 °C	Sì
S06	Crème Brulee		30 min	110 °C	Sì
S07	Patate novelle al vapore con erbe aromatiche		25 min	130 °C	Sì
CLE	Pulizia	CLE	5 min	/	No
dES	Decalcificazione	dES	15 min	/	No

## Funzione di cottura al vapore pura

1. Nello stato di standby, premere il tasto "☁️" per selezionare la funzione di cottura a vapore pura.
2. Premere il tasto "∧" o "∨" nell'area di visualizzazione della temperatura per regolare la temperatura.
3. In modalità standby, premere il tasto "∧" o "∨" nell'area di visualizzazione dell'ora per regolare l'ora.
4. Premere il tasto "▶️" per avviare la cottura.

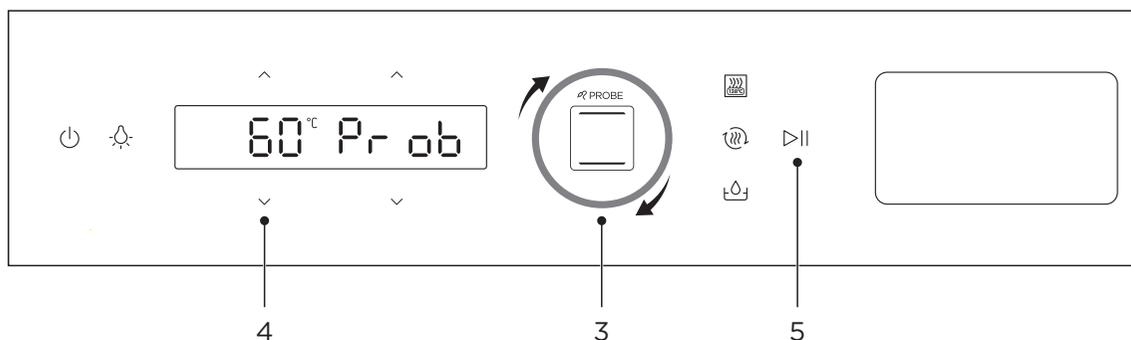


### NOTA

1. Durante la cottura è possibile premere il tasto "∧" o "∨" per regolare il tempo o la temperatura. La conferma automatica avviene 6 secondi dopo la regolazione.
2. Durante la cottura aprire la porta del forno per sospendere la cottura. Premere il tasto "▶️" dopo aver chiuso la porta del forno per continuare la cottura.
3. Al termine della cottura, verrà emesso un segnale acustico come promemoria.
4. Aggiungere per prima cosa acqua nel contenitore apposito.

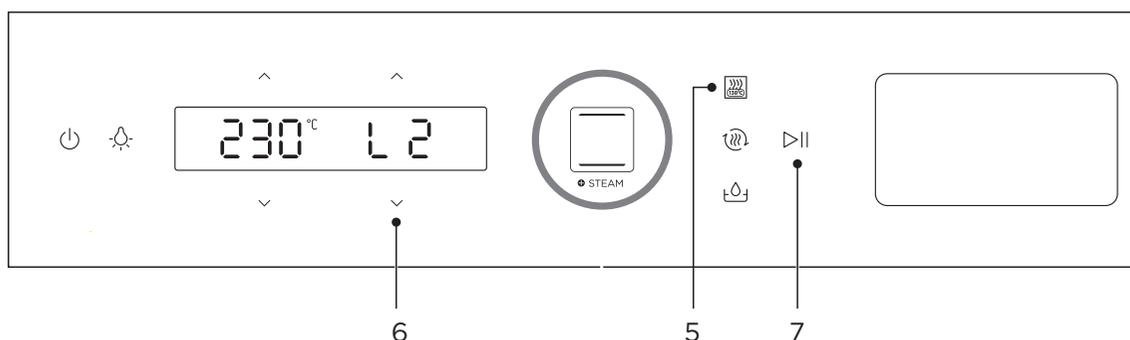
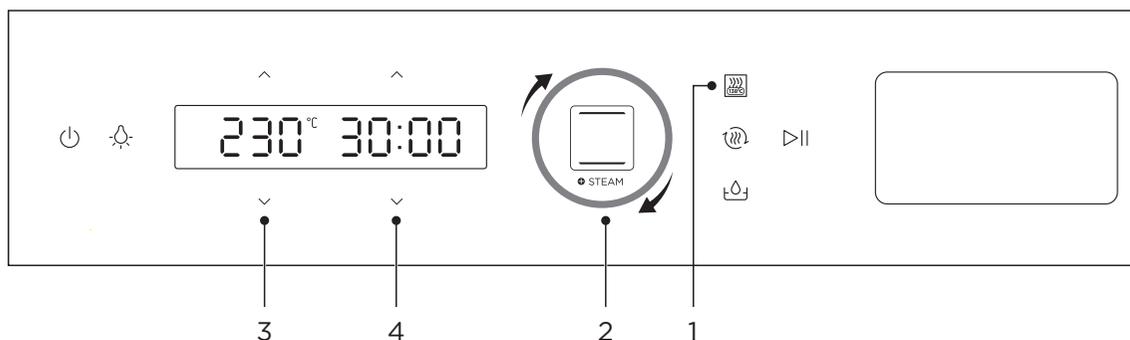
## Funzione sonda

1. In stato di standby, inserendo l'estremità corta della sonda nel foro nell'angolo in alto a destra del vano cottura del forno e sullo schermo verrà visualizzato "Prob".
2. Inserire l'estremità lunga della sonda nel centro degli alimenti a base di carne.
3. Ruotare la manopola per selezionare la modalità (☐, 🍲, 🍷, 🍷).
4. Premere il tasto "∧" o "∨" nell'area di visualizzazione della temperatura per regolare la temperatura.
5. Premere il tasto "▶️" per avviare la cottura.



## Funzione ausiliaria vapore

1. In modalità standby, premere il tasto "☁️".
2. Ruotare la manopola per selezionare la funzione.
3. Premere il tasto "▲" o "▼" nell'area di visualizzazione della temperatura per regolare la temperatura.
4. In modalità standby, premere il tasto "▲" o "▼" nell'area di visualizzazione dell'ora per regolare l'ora.
5. Premere il tasto "☁️" per inserire l'impostazione della quantità di vapore.
6. In modalità standby, premere il tasto "▲" o "▼" nell'area di visualizzazione dell'ora per regolare la quantità di vapore. (La quantità di vapore aumenta tramite L1-L3.)
7. Premere il tasto "▶️" per avviare la cottura.



### NOTA

1. Durante la cottura è possibile premere il tasto "▲" o "▼" per regolare il tempo o la temperatura. La conferma automatica avviene 6 secondi dopo la regolazione.
2. Durante la cottura è possibile regolare la quantità di vapore premendo il tasto "☁️" e premendo il tasto "▲" o "▼" nella zona di visualizzazione del tempo.
3. Durante la cottura aprire la porta del forno per sospendere la cottura. Premere il tasto "▶️" dopo aver chiuso la porta del forno per continuare la cottura.
4. Al termine della cottura, verrà emesso un segnale acustico come promemoria.
5. Aggiungere per prima cosa acqua nel contenitore apposito.

## Tabella funzioni cottura a vapore e cottura

Numero	Icona	Funzione	Ora	Temperatura	Preriscaldamento
01	 STEAM	Convenzionale+ vapore	1 min- 5 ore	160-230 °C	Opzionale
02	 STEAM	Convezione+ vapore	1 min- 5 ore	160-250 °C	Opzionale
03	 STEAM	Convenzionale+ ventola+vapore	1 min- 5 ore	160-230 °C	Opzionale
04	 STEAM	Calore dal basso+ vapore	1 min- 5 ore	160-200 °C	Opzionale
05	 STEAM	Griglia singola+ vapore	1 min- 5 ore	160-235 °C	Opzionale

# PULIZIA E MANUTENZIONE

## **Pulizia**

Prima della pulizia e della manutenzione, scollegare l'alimentazione e la messa a terra. Per garantire la durata del forno, deve essere pulito accuratamente con frequenza. È possibile applicare la seguente procedura per la pulizia:

1. Dopo la cottura, attendere che il forno si raffreddi completamente.
2. Rimuovere gli accessori dal forno, sciacquare con acqua tiepida e asciugare.
3. Pulire i residui di cibo dalla cavità del forno. È possibile pulire i residui manualmente o tramite la funzione pirolitica.
4. Pulire il forno con un panno morbido imbevuto di detergente, quindi asciugare con un panno morbido e asciutto.

### **NOTA**

1. Non utilizzare strumenti di pulizia affilati, spazzole dure e prodotti per la pulizia corrosivi, per evitare di danneggiare il forno e gli accessori.
2. Non utilizzare abrasivi aggressivi o spatole metalliche affilate per pulire il vetro dello sportello.

## Pulizia dello sportello

Una buona cura e pulizia consentiranno all'apparecchio di mantenere il suo aspetto e di rimanere perfettamente funzionante per molto tempo.

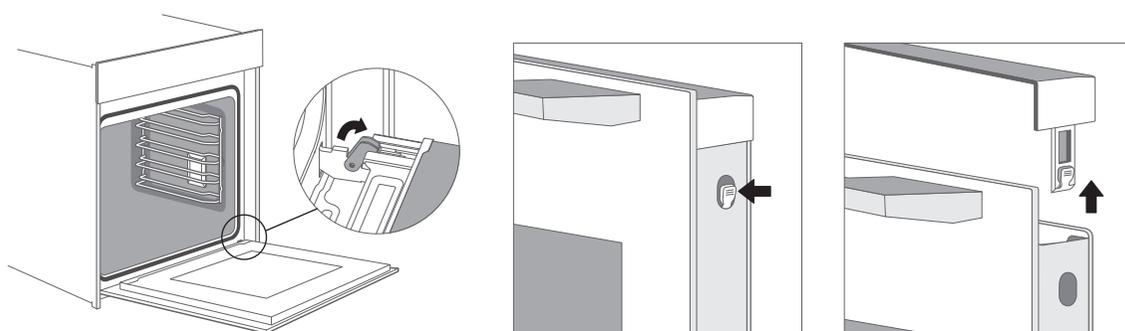
Per la pulizia e per rimuovere i pannelli dello sportello, è possibile staccare lo sportello dell'apparecchio. Sulle cerniere sinistra e destra dello sportello dell'apparecchio è presente una leva di bloccaggio. Quando le leve di bloccaggio sono chiuse, lo sportello dell'apparecchio è fissato in posizione. 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

1. 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.
2. 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.

### Rimozione e installazione dello sportello del forno

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.
5. L'inserto in plastica del coperchio dello sportello potrebbe scolorirsi. Per effettuare una pulizia approfondita, è possibile rimuovere il coperchio. Premere gli interruttori sinistro e destro del coperchio.
6. 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.



### NOTA

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

# RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Se non è possibile risolvere il problema o si verificano altri problemi, contattare il servizio post-vendita.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Impossibile avviare	<ul style="list-style-type: none"><li>L'alimentazione non è collegata</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Collegare all'alimentazione elettrica</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>L'interruttore di alimentazione principale non è acceso</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Accendere l'interruttore di alimentazione</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>Lo sportello del forno non è chiuso</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Chiudere lo sportello del forno</li></ul>
La lampada non si accende	<ul style="list-style-type: none"><li>È rotta</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Contatta il servizio postvendita</li></ul>
Emana un odore pungente o fumo	<ul style="list-style-type: none"><li>Primo utilizzo</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Non è necessaria alcuna operazione</li></ul>
Il cibo non è cotto	<ul style="list-style-type: none"><li>La temperatura è troppo bassa</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Utilizzare una temperatura più elevata</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>La porzione di cibo è troppo grande</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Cucinare gli alimenti in pezzi più piccoli o aumentare il tempo di cottura.</li></ul>
Alimenti bruciati o cottura non uniforme	<ul style="list-style-type: none"><li>La temperatura impostata è troppo elevata o il tempo di riscaldamento è troppo lungo</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Regolare la temperatura o il tempo di cottura</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>Gli alimenti sono troppo vicini al tubo riscaldante</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Regola i livelli di posizionamento degli accessori</li></ul>
La ventola non smette di funzionare dopo aver interrotto il riscaldamento	<ul style="list-style-type: none"><li>La ventola ritarda lo spegnimento per la dissipazione del calore</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Non è necessaria alcuna operazione</li></ul>

# SMALTIMENTO E RICICLAGGIO

## Istruzioni importanti per l'ambiente

Conformità con la direttiva RAEE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche:

Questo prodotto è conforme alla Direttiva RAEE (2012/19/UE). Questo prodotto reca il simbolo di classificazione per i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

Questo simbolo indica che questo prodotto non deve essere smaltito con gli altri rifiuti domestici al termine della sua vita utile. I dispositivi usati devono essere restituiti al punto di raccolta ufficiale per il riciclaggio dei dispositivi elettrici ed elettronici. Contattare le autorità locali o il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto per sapere quali sono i sistemi di raccolta pertinenti. Ogni nucleo familiare svolge un ruolo importante nel recupero e nel riciclo dei vecchi apparecchi. Lo smaltimento adeguato degli apparecchi usati aiuta a prevenire conseguenze potenzialmente negative per l'ambiente e la salute delle persone.



## Conformità con la direttiva RoHS

Il prodotto acquistato è conforme alla Direttiva RoHS (2011/65/UE). Il prodotto non contiene materiali nocivi e vietati specificati nella direttiva.

## Informazioni sull'imballaggio

L'imballaggio del prodotto è realizzato con materiali riciclabili, in conformità con le normative ambientali nazionali. Non smaltire i materiali di imballaggio insieme ai normali rifiuti domestici o con i rifiuti indifferenziati. Consegnerli presso uno dei punti di raccolta per materiali da imballaggio predisposti dalle autorità locali.





**Master Kitchen**  
**Master Kitchen Italia srl**