



Master Kitchen

FORNO MULTIFUNZIONE

MKO 45509-ED BK

MANUALE D'USO



Leggere attentamente queste istruzioni prima di utilizzare il vostro forno e conservarle con cura.

Il rispetto delle istruzioni di utilizzo e manutenzione garantiscono una buona e lunga durata di funzionamento dell'elettrodomestico.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI CON CURA

Importanti istruzioni di sicurezza	3	Impostazione della cottura preimpostata	9
Cause dei danni.....	4	Sicurezza bambino	9
Installazione	4	Attivazione della sicurezza bambino.....	9
Uso dell'elettrodomestico	6	Disattivazione della sicurezza bambino.....	9
Pannello di controllo.....	6	Opzioni di impostazione del tempo	10
Tasti touch e display	6	Impostazione del tempo di cottura.....	10
Funzione di cottura e display.....	6	Impostazione dell'orologio.....	10
Impostazione dei parametri di cottura	6	Impostazione del timer.....	10
Ventola di raffreddamento.....	6	Manutenzione e pulizia	11
Livelli di cottura e accessori.....	7	Detergenti.....	11
Prima di utilizzare l'elettrodomestico per la prima volta	8	Specifiche tecniche.....	11
Impostazione dell'orologio.....	8	Tabella dei malfunzionamenti	12
Pulizia degli accessori.....	8	Acrilammide nei prodotti alimentari	12
Riscaldamento del forno.....	8	Consigli per l'energia e l'ambiente	13
Impostazione del forno	8	Risparmio energetico	13
Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura	8	Smaltimento ecologico	13
Preriscaldamento rapido.....	9		

AVVERTENZA

Se l'elettrodomestico non viene mantenuto in buono stato di pulizia nelle sue varie parti interne ed esterne, le superfici potrebbero danneggiarsi e incidere sulla durata di vita dello stesso o determinare una situazione di pericolo.

ATTENZIONE

LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER RIFERIMENTI FUTURI

Per ridurre il rischio di incendio, scosse elettriche, lesioni personali durante l'uso dell'elettrodomestico, attenersi alle seguenti precauzioni di base:

1. Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali, mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza a condizione che vengano supervisionati o istruiti sull'uso dello stesso in modo sicuro e che ne comprendano i pericoli. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. I bambini non devono pulire l'elettrodomestico, ne effettuare manutenzione generale a meno che non abbiano almeno 8 anni e non siano costantemente supervisionati.
2. Tenere l'elettrodomestico e il suo cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
3. Se il cavo di alimentazione è usurato o danneggiato (essendo un collegamento di tipo Y), deve essere sostituito dal produttore, dal tecnico del Centro Assistenza o da personale qualificato per evitare rischi.
4. **ATTENZIONE:** È pericoloso per chiunque non sia una persona competente eseguire qualsiasi operazione di manutenzione o riparazione.
5. Quando si riscaldano alimenti in contenitori di plastica o di carta, controllare il forno a causa della possibilità di incendio.
6. Utilizzare solo la sonda di temperatura consigliata per questo forno (per i forni dotati di tale accessorio).
7. L'elettrodomestico è destinato all'uso da incasso e non è ammessa la libera installazione.
8. Questo apparecchio è destinato a un utilizzo domestico e per applicazioni simili come ad esempio :
 - angoli cottura per il personale dei punti vendita, uffici e altri ambienti lavorativi;
 - per l'uso dei clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
 - case coloniche;
 - ambienti tipo bed and breakfast.
9. L'elettrodomestico non deve essere pulito con dispositivi di pulizia a vapore.
10. **ATTENZIONE:** La lampada deve essere sostituita da un tecnico abilitato o un tecnico del Centro Assistenza ; assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato dall'alimentazione elettrica prima di sostituire la lampada per evitare il rischio di scosse.
11. **ATTENZIONE:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si surriscaldano durante l'uso; evitare di toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno. Tenere i bambini e gli animali domestici lontano dall'apparecchiatura durante il funzionamento o il raffreddamento in quanto le parti accessibili potrebbero essere incandescenti.
12. Non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi o raschietti metallici taglienti per pulire il vetro della porta del forno, in quanto possono graffiare la superficie, con il conseguente rischio di rottura del vetro.

Cause dei danni

Attenzione!

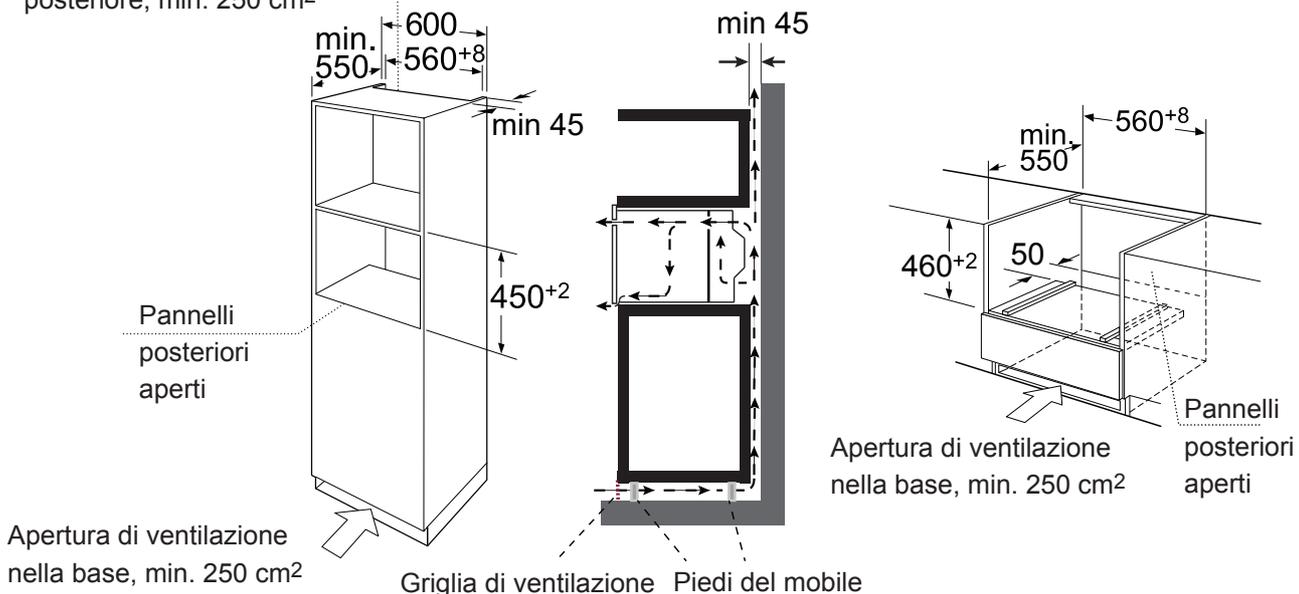
- **Acqua nella camera di cottura calda:** non versare mai l'acqua nella camera di cottura calda in quanto potrebbe formarsi vapore e una eventuale variazione di temperatura potrebbe causare danni allo smalto della cavità.
- **Cibo umido:** non conservare i cibi umidi nella cavità di cottura chiusa per lunghi periodi. Non utilizzare l'elettrodomestico per conservare gli alimenti in quanto questa cosa potrebbe causare corrosione.
- **Raffreddamento con lo sportello dell'elettrodomestico aperto:** Lasciare raffreddare la cavità di cottura esclusivamente con lo sportello chiuso. Non incastrate nulla nella porta dell'apparecchio. Anche se la porta è solo leggermente socchiusa, la parte anteriore del forno e il pannello di controllo potrebbero danneggiarsi nel tempo.
- **Guarnizione molto sporca:** Se la guarnizione è molto sporca, la porta dell'apparecchio potrebbe non chiudersi correttamente durante il funzionamento. Le parti anteriori del forno e il pannello comandi potrebbero danneggiarsi. Mantenere sempre pulita la guarnizione.
- **Utilizzare la porta dell'elettrodomestico per salirvi o appoggiare oggetti:** Non salire o appoggiare oggetti, stoviglie o accessori sulla porta aperta dell'elettrodomestico.
- **Trasporto dell'elettrodomestico:** Non trascinare o sollevare l'elettrodomestico afferrandolo per la maniglia della porta forno in quanto, quest'ultima, non è in grado di sostenerne il peso e quindi potrebbe rompersi.

Installazione

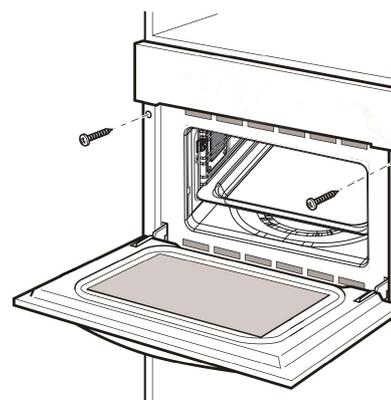
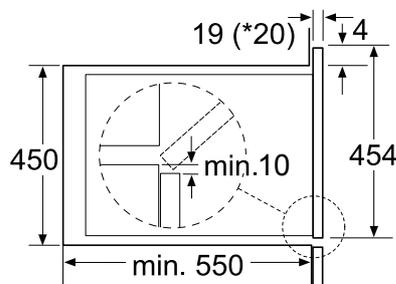
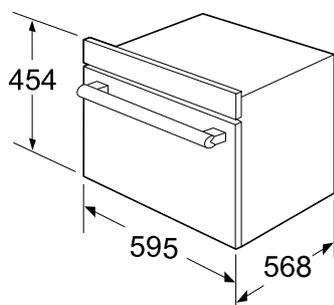
- Questo elettrodomestico è destinato esclusivamente alla installazione ad incasso.
- Questo elettrodomestico non è stato progettato per essere utilizzato come elettrodomestico da tavolo o all'interno di un mobile (in appoggio).
- Il mobile da incasso non deve essere dotato di una parete posteriore dietro l'elettrodomestico.
- Deve essere mantenuta una distanza di almeno 45 mm tra la parete posteriore del forno e la base di appoggio del forno.
- Il mobile deve avere un'apertura di ventilazione di 250 cm² nella parte anteriore. A tale scopo, tagliare il pannello alla base o montare una griglia di ventilazione.
- Le asole della griglia di ventilazione e le prese d'aria non devono essere ostruite.
- Il funzionamento sicuro e corretto di questo elettrodomestico può essere garantito solo nel rispetto delle presenti istruzioni di installazione.
- L'installatore è responsabile di eventuali danni derivanti da un'errata installazione.
- Il mobilio e tutti i materiali utilizzati per l'installazione devono essere in grado di sopportare una temperatura minima di 90°C superiore a quella dell'ambiente in cui il prodotto è collocato.

Dimensioni generali e di installazione (mm)

Apertura di ventilazione posteriore, min. 250 cm²



- **ATTENZIONE:** Non trascinare o sollevare l'apparecchio afferrandolo per la maniglia della porta forno in quanto, quest'ultima, non è in grado di sostenerne il peso e di conseguenza potrebbe rompersi.



*20 mm per le fasce metalliche

- Inserire completamente l'elettrodomestico nel relativo vano e centrarlo a destra / sinistra.
- Dopo aver aperto la porta del forno, procedere con il fissaggio del forno al mobile mediante le viti in dotazione.
- Non attorcigliare il cavo di alimentazione durante l'installazione.
- Lo spazio tra il piano di appoggio e l'elettrodomestico non deve essere chiuso da listelli aggiuntivi.

Informazioni importanti

Collegamento elettrico

L'apparecchio è dotato di spina e deve essere collegato solo a una presa con messa a terra correttamente installata.

La sostituzione del cavo di alimentazione deve essere effettuata esclusivamente da personale qualificato o da un tecnico del Centro Assistenza.

Se la spina non è più accessibile dopo l'installazione oppure se l'apparecchio viene connesso permanentemente alla rete elettrica, a monte di quest'ultimo deve essere presente un interruttore onnipolare con distanza minima tra i contatti di 3 mm.

Fusibili di protezione: vedere le specifiche tecniche.

Uso dell'elettrodomestico

Leggere attentamente questa sezione per acquisire familiarità con il vostro nuovo elettrodomestico.

In questo capitolo, vengono spiegati il pannello di controllo e i singoli comandi di funzionamento. Sono inoltre presenti informazioni generali sulle funzioni di cottura e sugli accessori.

Pannello di controllo



Tasti touch e display

I tasti touch servono per impostare le varie funzioni del forno mentre sul display, è possibile leggere i valori o le funzioni impostate.

Tasti touch e loro utilizzo

	ON/OFF
	Timer / blocco sicurezza bambino
	Preimpostazioni
	Preriscaldamento rapido
	Funzioni di Cottura
	Configurazione dei parametri
	Barra di controllo scorrevole
	Orologio
	Temperatura
	Luce
	Avvio/Pausa

Funzioni di cottura e display

Utilizzare il tasto per impostare il tipo di cottura desiderato

Funzione di cottura	Uso
Statico	Le resistenze inferiore e superiore funzionano insieme e il calore si diffonde all'interno della cavità per convezione naturale. Il forno deve essere preriscaldato alla temperatura desiderata, questa funzione è ideale per cotture lente come spezzatini e stufati.
Convezione (elemento riscaldante circolare + ventola)	La combinazione tra la ventola e la resistenza circolare (incorporata nella parte posteriore del forno) consente la cottura di alimenti diversi su più piani, purché necessitino delle stesse temperature e dello stesso tipo di cottura. La circolazione di aria calda assicura una istantanea ed uniforme ripartizione del calore. Grazie a questa funzione è possibile cucinare su più livelli pietanze differenti senza che odori e sapori si mescolino.
Statico Ventilato	Le due resistenze, superiore e inferiore, vengono combinate con l'uso della ventola posteriore che contribuisce a una distribuzione uniforme del calore, garantendo una cottura degli alimenti più omogenea e rapida.
Grill radiante	Questa funzione attiva l'elemento riscaldante superiore che attraverso un'azione di irraggiamento garantisce risultati ottimali di doratura o gratinatura per piccole quantità di carne come salsicce e costine.
Doppio Grill+ventola	Questo metodo di cottura combina il grill, la resistenza superiore e la ventola. E' l'ideale per la preparazione di carni di grosso spessore, come lo stinco di maiale o il tacchino, in quanto le rende croccanti e dorate in superficie e morbide, succose all'interno.
Doppio grill	Questa funzione sfrutta il calore generato dal grill e dalla resistenza superiore. L'azione combinata di convezione e irraggiamento consente di grigliare grandi quantità di carne di piccole dimensioni come salsicce, bistecche e braciole oppure di tostare il pane e dorare gli alimenti a fine cottura.

Funzione	Uso
Pizza	La pizza viene cotta perfettamente con il calore supplementare proveniente dal fondo del forno, garantendo basi croccanti.
Elemento riscaldante inferiore	Ideale per piatti a cottura lenta come stufati e spezzatini.
Scongelo	La circolazione dell'aria a temperatura ambiente consente uno scongelamento più rapido degli alimenti surgelati (senza l'uso di calore).
Lievitazione	Questa funzione offre un ambiente tiepido, perfetto per la lievitazione dell'impasto, migliorando la consistenza e la qualità dei prodotti di pasticceria, come torte e pane.

Impostazione dei parametri di cottura

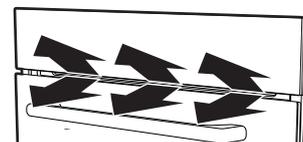
Utilizzare i tasti di regolazione + e - o la barra di controllo scorrevole per impostare i parametri di cottura.

Parametro	Funzione
Temperatura	Selezionare la temperatura di cottura (°C).
	: 100-235 : 100-235
	: 50-250 : 50-250
	: 50-235 : 50-235
	: 100-235 : 30-45
: 100-250	
Durata	Impostare i tempi di cottura.

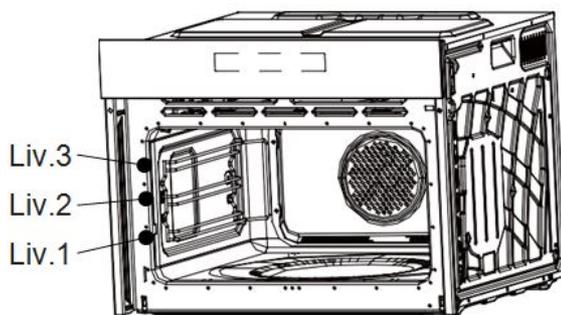
Ventola di raffreddamento

L'elettrodomestico è dotato di una ventola che provvede a raffreddare il forno ed entra in funzione durante la cottura (si attiva e disattiva automaticamente quando necessario). Il funzionamento della ventola provoca un normale flusso d'aria che esce sopra la porta e che può continuare per un breve periodo anche dopo lo spegnimento dell'apparecchio.

Attenzione!
Non coprire le fessure di ventilazione. In caso contrario, sussiste il rischio di surriscaldamento dell'elettrodomestico.



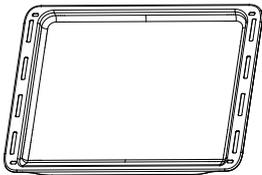
Livelli di cottura



La cavità forno ha 3 livelli di cottura che per comodità andiamo a numerare dal basso verso l'alto.

ATTENZIONE : Non cucinare in nessuna funzione appoggiando l'alimento (con o senza contenitore) sul fondo del forno ma utilizzare le posizioni numerate.

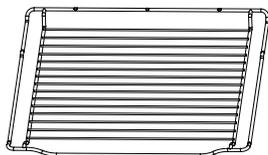
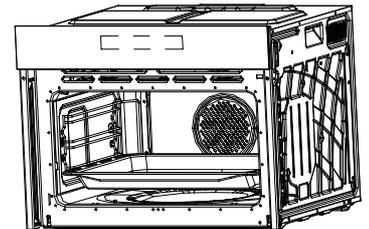
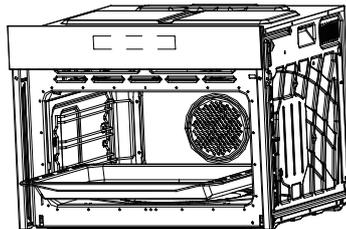
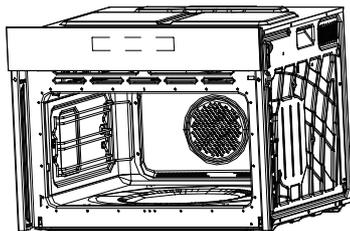
Accessori



Teglia smaltata

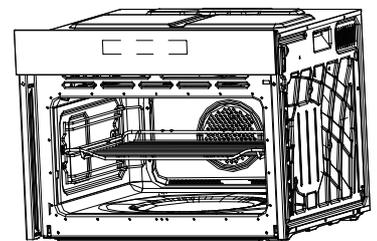
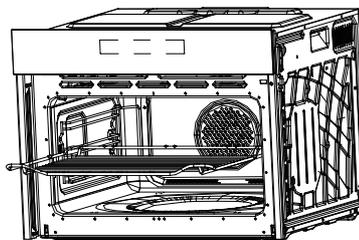
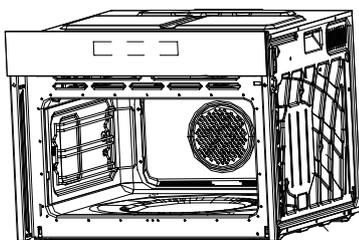
Per motivi di sicurezza la teglia da forno deve essere posizionata sui livelli di cottura (1, 2 o 3) e non direttamente sul fondo inferiore della cavità.

La teglia smaltata è utile per qualsiasi tipo di cottura e per la raccolta dei grassi provenienti da alimenti appoggiati sulla griglia sovrastante. Se non utilizzata, durante la cottura, la teglia deve essere rimossa dal forno.



Griglia

Per grigliare (ad es. bistecche, salsicce), per tostare il pane o per il supporto di stoviglie, casseruole contenenti alimenti. La griglia così come la teglia smaltata deve essere posizionata su uno dei 3 livelli di cottura.



- Tutti gli accessori del forno che possono venire a contatto con gli alimenti, sono costruiti con materiali conformi a quanto prescritto dalla legge in vigore.

Prima di utilizzare l'elettrodomestico per la prima volta

In questa sezione sono disponibili tutte le operazioni da fare prima di utilizzare il forno, per la prima volta, per la cottura di alimenti. Leggere prima di tutto il capitolo "Importanti istruzioni di sicurezza".

Impostazione dell'orologio

1. In stato di stand-by, premere il tasto per accedere alla modalità di impostazione dell'orologio. Sul display appare "00:00" e le cifre dell'ora lampeggiano.
2. Toccare o o far scorrere il per impostare le cifre delle ore. Il tempo di immissione deve essere compreso tra 0 e 23.
3. Toccare per confermare, le cifre dei minuti lampeggiano.
4. Toccare o o far scorrere il per impostare le cifre dei minuti. Il tempo di immissione deve essere compreso tra 0 e 59.
5. Toccare per terminare l'impostazione dell'orologio, " : " lampeggia.

A questo punto l'ora è impostata e l'elettrodomestico entra in stato di stand-by.

Pulizia degli accessori

Prima di utilizzare gli accessori per la prima volta, lavarli accuratamente con acqua calda, sapone neutro e una spugna dopodichè asciugarli accuratamente con un panno morbido.

Riscaldamento del forno

Per eliminare l'odore di forno nuovo, dopo essersi assicurati di aver rimosso tutti i residui di imballaggio dalla cavità di cottura, riscaldare il forno vuoto a porta chiusa per un'ora alla temperatura di 250°C nella funzione convenzione .

1. In stato di stand-by, toccare il pulsante una volta. e la temperatura predefinita si accenderanno sul display.
2. Toccare il pulsante ripetutamente finché non compare sul display insieme alla temperatura predefinita per la modalità convenzione.
3. Toccare o o far scorrere per impostare la temperatura a 250 °C.
4. Toccare per accedere alla modalità di impostazione del tempo di cottura. "00:00" inizia a lampeggiare.
5. Toccare o o far scorrere il per impostare il tempo di cottura a 60 minuti.
6. Toccare il pulsante . Il forno inizia a riscaldarsi.

Ripetere l'operazione anche in funzione statica a 235°C per un'ora.

Impostazione del forno

Esistono diversi modi per impostare il forno. Di seguito viene spiegato come selezionare il tipo di riscaldamento e la temperatura desiderata. È inoltre possibile selezionare il tempo di cottura del forno in base alla pietanza (*consultare apposito capitolo*).

Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura

Esempio: Grill radiante a 200 °C per 25 minuti.

1. In stato di attesa, toccare il pulsante una volta. e la temperatura predefinita si accenderanno sul display.
2. Toccare il tasto ripetutamente finché non si accende. A questo punto compare la temperatura predefinita per la funzione grill radiante.
3. Toccare o o far scorrere il per impostare la temperatura a 200 °C.
4. Toccare per accedere alla modalità di impostazione del tempo di cottura. "00:00" inizierà a lampeggiare.
5. Toccare o o far scorrere il per impostare il tempo di cottura a 25 minuti.
6. Toccare il pulsante . Il forno inizia a riscaldarsi.

Apertura dello sportello del forno durante il funzionamento

Se durante la cottura viene aperta la porta del forno, il funzionamento si interrompe. Per riprendere la cottura, dopo aver chiuso lo sportello, toccare il pulsante .

Mettere in pausa il funzionamento

Toccare il pulsante durante il funzionamento per mettere il forno in pausa. Quindi toccare nuovamente lo stesso pulsante per riprendere il funzionamento.

Modifica del tempo di cottura

Tale operazione può essere effettuata in qualsiasi momento. Toccare il pulsante quindi toccare o o far scorrere il per impostare il tempo di cottura desiderato.

Modifica della temperatura

Tale operazione può essere effettuata in qualsiasi momento. Toccare il pulsante ripetutamente finché la temperatura non lampeggia, quindi toccare o o far scorrere il per impostare la temperatura desiderata.

Annullamento dell'operazione

Tale operazione può essere effettuata in qualsiasi momento. Toccare il pulsante per riportare il forno allo stato di stand-by.

Preriscaldamento rapido

Con il preriscaldamento rapido, il forno raggiunge la temperatura da Voi impostata in modo particolarmente rapido. Il preriscaldamento rapido è disponibile per le seguenti funzioni di cottura :

- | | |
|---|--|
| ▪  Statico | ▪  Doppio grill + ventola |
| ▪  Convezione | ▪  Doppio grill |
| ▪  Statico + ventola | ▪  Pizza |
| ▪  Grill radiante | ▪  Elemento riscaldante inferiore |

Per garantire un risultato ottimale della cottura in forno, mettere i cibi nel vano di cottura solo al termine della fase di preriscaldamento.

1. Impostare la funzione di cottura e la relativa temperatura.
2. Toccare il pulsante  .
A questo punto il simbolo  si accende sul display e il forno inizia a riscaldarsi.

Termine del processo di preriscaldamento rapido

Una volta che il forno raggiunge la temperatura impostata, viene emesso un segnale acustico e il simbolo  lampeggia sul display. A questo punto inserire la pietanza nella cavità di cottura.

Annullamento del preriscaldamento rapido

Durante la funzione di preriscaldamento rapido, toccare il tasto  per annullare la funzione.

Nota : solo quando si sente un segnale acustico e l'icona di preriscaldamento rapido lampeggia è consigliato aprire la porta del forno e inserire gli alimenti nella cavità di cottura.

Impostazione della cottura preimpostata

Il forno può essere programmato preimpostando l'orario di inizio cottura e relativa durata.

1. In stato di stand-by, toccare il pulsante  . Il simbolo  si accende sul display e le cifre dell'ora iniziano a lampeggiare.
2. Toccare  o  o far scorrere il  per impostare le cifre dell'ora.
3. Toccare  per confermare, le cifre dei minuti iniziano a lampeggiare.
4. Toccare  o  o far scorrere il  per impostare le cifre dei minuti.
5. Toccare  per terminare l'impostazione dell'orario di inizio cottura
6. Impostare la funzione di cottura, la temperatura e il tempo di cottura desiderati.
7. Toccare  per terminare l'impostazione.

Inizio funzionamento

Arrivati all'orario preimpostato, viene emesso un segnale acustico e il forno inizia il riscaldamento.

Precisazioni

Prima di impostare tale tipo di funzione, è necessario impostare l'orologio (vedere apposito capitolo). Utilizzando la cottura preimpostata, la funzione preriscaldamento rapido non può essere utilizzata.

Sicurezza bambino

Il forno è dotato di un blocco di sicurezza per evitare che i bambini lo accendano o ne modifichino le impostazioni accidentalmente. Una volta impostata questa funzione di sicurezza, il forno non risponde ad alcuna impostazione ad eccezione del timer e dell'orologio che possono comunque essere impostati.

Attivazione sicurezza bambino

In stato di stand-by tenere premuto il pulsante  per circa 3 secondi. Verrà emesso un lungo segnale acustico, il simbolo  appare sul display e il blocco di sicurezza è attivato.

Disattivazione sicurezza bambino

In stato di blocco, tenere premuto il pulsante  per circa 3 secondi. Verrà emesso un lungo segnale acustico e il simbolo  appare sul display e il blocco di sicurezza è disattivato.

Opzioni di impostazione del tempo

Il forno è dotato di diverse funzioni legate al tempo, dall'ora al fine cottura passando per la funzione Timer. Con il pulsante  è possibile richiamare il menu e passare da una funzione all'altra. È possibile modificare una opzione già impostata direttamente utilizzando   o la barra scorrevole .

Impostazione del tempo di cottura

Il tempo di cottura degli alimenti può essere impostato sul forno. Trascorso il tempo di cottura, il forno si spegne automaticamente. In questo modo non è necessario interrompere altri lavori per spegnere il forno. Non sussiste il rischio di superare il tempo di cottura accidentalmente.

Quando il forno si accende, il tempo di cottura inizia con un conto alla rovescia sul display e alla fine del tempo di cottura, viene emesso un segnale acustico e il forno si spegne.

Impostazione dell'orologio

Fare riferimento al capitolo "Prima di utilizzare l'elettrodomestico per la prima volta" (pagina 8).

Modifica dell'ora

Ripetere i passaggi descritti nel paragrafo *impostazione dell'orologio* (pagina 8).

Impostazione del timer

È possibile utilizzare il timer come timer da cucina e questo funziona indipendentemente dal forno. Il timer è dotato di un proprio segnale acustico che vi avviserà una volta trascorso il tempo impostato.

1. In stato di attesa, toccare il pulsante  per accedere al timer "00:00min" inizia a lampeggiare.
2. Toccare  o  o far scorrere il  per impostare il tempo desiderato.
3. Toccare il pulsante  per avviare il timer.

Manutenzione e pulizia

Con un'attenta manutenzione e pulizia il forno manterrà inalterato il suo aspetto e rimarrà pienamente funzionante per lunghi anni a venire. Di seguito, alcune indicazioni per pulire e mantenere correttamente il vostro elettrodomestico.

⚠ Pericolo di scossa elettrica!

La penetrazione di umidità può causare una scossa elettrica. Non utilizzare un sistema ad alta pressione o a vapore per pulirlo.

⚠ Pericolo di ustioni!

Non pulire mai l'elettrodomestico subito dopo lo spegnimento. Lasciarlo raffreddare.

Note

- Leggere differenze di colore sulla parte anteriore dell'elettrodomestico sono dovute all'uso di materiali diversi, come vetro, plastica e metallo.
- Le ombre sul pannello dello sportello che sembrano striature, sono causate dai riflessi della luce del forno.

Detergenti

Per garantire che le superfici non vengano danneggiate dall'uso di un detergente sbagliato, attenersi alle informazioni riportate di seguito. Non utilizzare :

- detergenti aggressivi o abrasivi.
- raschietti metallici o raschietti per vetro per pulire il vetro dello sportello dell'elettrodomestico.
- raschietti metallici o raschietti per vetro per pulire la guarnizione dello sportello.
- spugne abrasive dure.
- detergenti con alte concentrazioni di alcool.

Lavare accuratamente i panni di spugna nuovi prima dell'uso. Lasciare asciugare bene tutte le superfici prima di riutilizzare l'elettrodomestico.

Area	Detergenti
Parte anteriore del forno	Acqua calda e saponata. Pulire con un panno da cucina e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare detergenti per vetri, raschietti metallici o per vetro per la pulizia.
Parte anteriore del forno in acciaio inox	Acqua calda e saponata. Pulire con un panno da cucina e asciugare con un panno morbido. Rimuovere immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido e albumina (ad es. albume d'uovo). Sotto tali residui può formarsi della corrosione. Detergenti speciali per l'acciaio inossidabile possono essere acquistati presso il servizio di assistenza post-vendita o presso i negozi specializzati. Per la pulizia non utilizzare detergenti per vetri, raschietti metallici o raschietti per vetro.
Vano di cottura	Acqua calda saponata o una soluzione di aceto. Pulire con un panno da cucina e asciugare con un panno morbido. Se il forno è molto sporco, non utilizzare spray per forni o altri detergenti aggressivi o materiali abrasivi. Non sono adatti nemmeno le spugne ruvide e i detersivi per padelle. Questi articoli graffiano la superficie. Lasciare asciugare accuratamente le superfici interne.
Griglie metalliche	Acqua calda e saponata. Pulire con un detergente per acciaio inox o in lavastoviglie.
Vetri porta forno	Utilizzare detergente per vetri. Pulire con un panno da cucina. Non utilizzare un raschietto per vetri.
Guarnizione	Acqua calda e saponata. Pulire con un panno da cucina, non strofinare. Non utilizzare un raschietto di metallo o per vetro per la pulizia.

Specifiche tecniche

Tensione nominale	220-240 V~, 50 Hz
Potenza di convezione	1700W
Potenza griglia inferiore	1000W
Potenza superiore	2200W
Potenza massima	3000W
Corrente nominale	13A
Capacità forno	50L
Dimensioni esterne Senza maniglia	595(W)×568(D)×454(H)mm
Peso netto	Circa 27,4 kg

Tabella dei malfunzionamenti

I malfunzionamenti hanno spesso semplici spiegazioni. Consultare la tabella dei malfunzionamenti prima di chiamare il Centro Assistenza.

Pericolo di scossa elettrica!

Le riparazioni errate sono pericolose. Le riparazioni possono essere eseguite solo da uno dei nostri tecnici qualificati del Centro Assistenza.

Tabella dei malfunzionamenti

Problema	Possibile causa	Soluzione/informazioni
L'elettrodomestico non funziona.	Interruttore difettoso.	Controllare nella scatola portafusibili e verificare che l'interruttore automatico dell'elettrodomestico sia in funzione.
	Spina non inserita.	Inserire la spina.
	Interruzione dell'alimentazione	Controllare se la luce della cucina funziona.
L'elettrodomestico non funziona e appare sul pannello del display.	Il blocco di sicurezza bambino è attivo.	Disattivare il blocco di sicurezza bambino (vedere apposito capitolo)
 compare sul pannello del display.	Interruzione dell'alimentazione	Reimpostare l'orologio
 appare sul pannello del display.	La funzione di spegnimento di sicurezza termica è stata attivata.	Contattare il servizio di assistenza post-vendita.
 appare sul pannello del display.	La funzione di spegnimento di sicurezza termica è stata attivata.	Contattare il servizio di assistenza post-vendita.
 appare sul pannello del display.	Il riscaldamento rapido non è riuscito.	Contattare il servizio di assistenza post-vendita.

Acrilammide nei prodotti alimentari

Quali alimenti sono interessati?

L'acrilammide è prodotta principalmente dai cereali e dai prodotti a base di patate che vengono riscaldati ad alte temperature, come patate, patatine fritte, toast, panini, pane, prodotti da forno (biscotti, pan di zenzero etc..).

Consigli per ridurre al minimo l'acrilammide nella preparazione dei cibi	
Generale	Ridurre al minimo i tempi di cottura. Cucinare i pasti fino a quando non sono dorati, ma non troppo scuri. I cibi grandi e spessi contengono meno acrilammide.
Biscotti da forno Patate al forno	Max. 200 °C nel riscaldamento superiore/inferiore o max. 180 °C in modalità a convezione. Max. 190 °C nel riscaldamento superiore/inferiore o max. 170 °C in modalità a convezione. L'albume e il tuorlo d'uovo riducono la formazione di acrilammide. Distribuire in modo sottile e uniforme sulla teglia da forno. Cuocere almeno 400 g alla volta su una teglia da forno in modo che le patate non si secchino.

Consigli per l'energia e l'ambiente

In questa sezione sono disponibili consigli su come risparmiare energia durante la cottura e la rosolatura e su come smaltire correttamente l'elettrodomestico.

Risparmio energetico

- Preriscaldare il forno solo se specificato nella ricetta o nelle istruzioni per l'uso.
- Utilizzare teglie da forno laccate scure, nere o smaltate. Assorbono particolarmente bene il calore.
- Aprire lo sportello del forno il più raramente possibile durante la cottura in forno o la rosolatura.
- È meglio cuocere più torte una dopo l'altra. Il forno è sempre caldo. Questo riduce il tempo di cottura della seconda torta. È inoltre possibile mettere due teglie una accanto all'altra.

- Per tempi di cottura più lunghi, è possibile spegnere il forno 10 minuti prima della fine del tempo di cottura e utilizzare il calore residuo per terminare la cottura.

Smaltimento ecocompatibile

Smaltire gli imballaggi nel rispetto dell'ambiente.



Questo elettrodomestico è conforme alla direttiva europea 2012/19/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). La direttiva fornisce un quadro per la raccolta e il riciclaggio dei vecchi apparecchi, valido in tutta l'UE.

**BUILT-IN COMBINATION OVEN
WITH HOT AIR
OPERATION MANUAL**

MODEL: MKO 45509-ED BK

Read these instructions carefully before using your oven, and keep it carefully.

If you follow the instructions, your oven will provide you with many years of good service.

SAVE THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY

en Table of contents

Important safety instructions	3	Setting the pre-set cooking	10
Causes of damage	5	Childproof lock	10
Installation	5	Switching on the childproof lock.....	10
Your new appliance	7	Switching off the childproof lock.....	10
Control panel.....	7	Setting the time-setting options	11
Touch keys and display	7	Setting the cooking time.....	11
Function and screen display.....	7	Setting the clock.....	11
Parameter adjustment	7	Setting the timer	11
Cooling fan	7	Care and cleaning	12
Accessories	8	Cleaning agents.....	12
Before using the appliance for the first time	9	Technical data.....	12
Setting the clock.....	9	Malfunction table	13
Heating up the oven.....	9	Acrylamide in foodstuffs	13
Cleaning the accessories.....	9	Energy and environment tips	14
Setting the oven	9	Saving energy	14
Setting the type of heating and temperature	9	Environmentally-friendly disposal	14
Rapid preheating.....	10		

PRECAUTIONS

- (a) Do not attempt to operate this oven with the door open since this can result in It is important not to break or tamper with the safety interlocks.
- (b) Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

ADDENDUM

If the apparatus is not maintained in a good state of cleanliness, its surface could be degraded and affect the lifespan of the apparatus and lead to a dangerous situation.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, injury to persons when using your appliance, follow basic precautions, including the following:

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
2. Read and follow the specific: "PRE-CAUTIONS".
3. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
4. 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. (For appliance with type Y attachment)
5. **WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation .
6. When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
7. Only use the temperature probe recommended for this oven. (for ovens provided with a facility to use a temperature-sensing probe.)
8. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - farm houses;
 - bed and breakfast type environments.
9. The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner .
10. **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
11. **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
12. Surface of a storage drawer can get hot.
13. **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.

14. During use the appliance becomes hot
Care should be taken to avoid touching
heating elements inside the oven.

15. Do not use harsh abrasive cleaners or
sharp metal scrapers to clean the oven door
glass since they can scratch the surface,
which may result in shattering of the glass.

16. The appliance is intended to be used
built-in.

17. **WARNING:** When move the oven, do
not carry handle. (Oven is overweight,
handles are easily broken.)

18. Do not use the paper cups and plastic
containers with temperature resistance
below 120 degrees. The glass, ceramic,
stainless steel utensils can be used.

**READ CAREFULLY AND KEEP FOR
FUTURE REFERENCE**

Causes of damage

Caution!

- Creation of sparks: Metal - e.g. a spoon in a glass - must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could irreparably damage the glass on the inside of the door.
- Water in the hot cooking compartment: Never pour water into the hot cooking compartment. This will cause steam. The temperature change can cause damage.
- Moist food: Do not store moist food in the closed cooking compartment for long periods.
Do not use the appliance to store food. This can lead to corrosion.
- Cooling with the appliance door open: Only leave the cooking compartment to cool with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only slightly ajar, the fronts of adjacent units may be damaged over time.
- Heavily soiled seal: If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean.
- Using the appliance door for standing on or placing objects on: Do not stand or place anything on the open appliance door. Do not place ovenware or accessories on the appliance door.
- Transporting the appliance: Do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.
- Liquid that has boiled over must not be allowed to run through the turntable drive into the interior of the appliance. Monitor the cooking process. Choose a shorter cooking time initially, and increase the cooking time as required.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

Installation

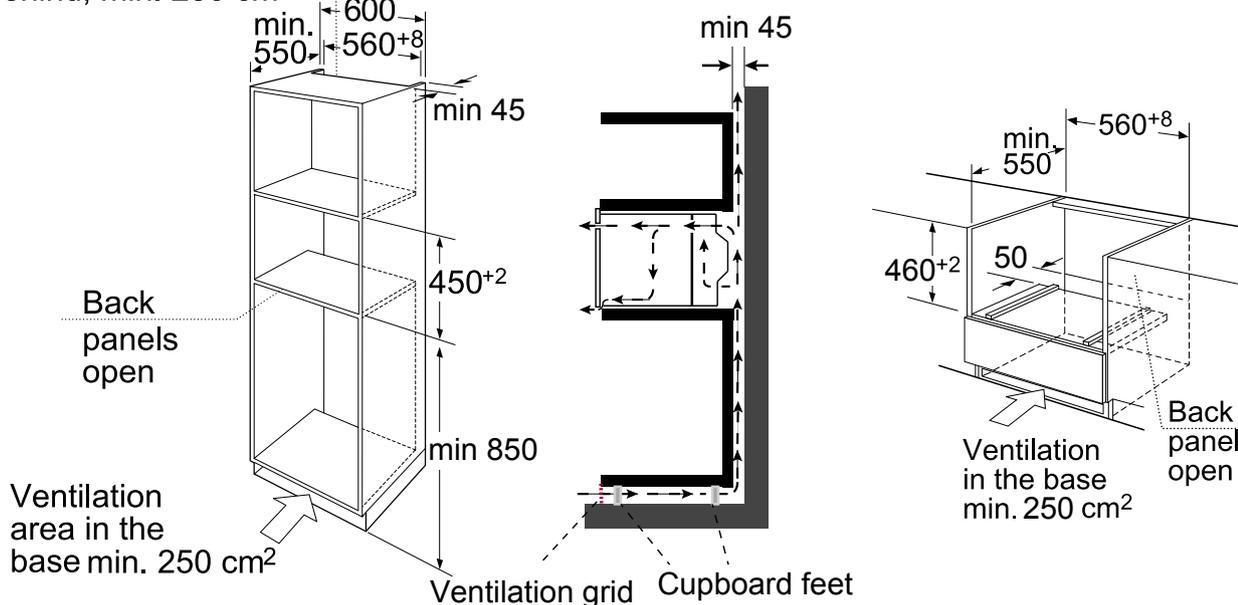
Fitted units

- This appliance is only intended to be fully fitted in a kitchen.
- This appliance is not designed to be used as a tabletop appliance or inside a cupboard.
- The fitted cabinet must not have a back wall behind the appliance.
- A gap of at least 45 mm must be maintained between the wall and the base or back panel of the unit above.
- The fitted cabinet must have a ventilation opening of 250 cm² on the front. To achieve this, cut back the base panel or fit a ventilation grille.
- Ventilation slots and intakes must not be covered.
- The safe operation of this appliance can only be guaranteed if it has been installed in accordance with these installation instructions.
- The fitter is liable for any damage resulting from incorrect installation.
- The units into which the appliance is fitted must be heat-resistant up to 90 °C.

Installation dimensions

Ventilation openings

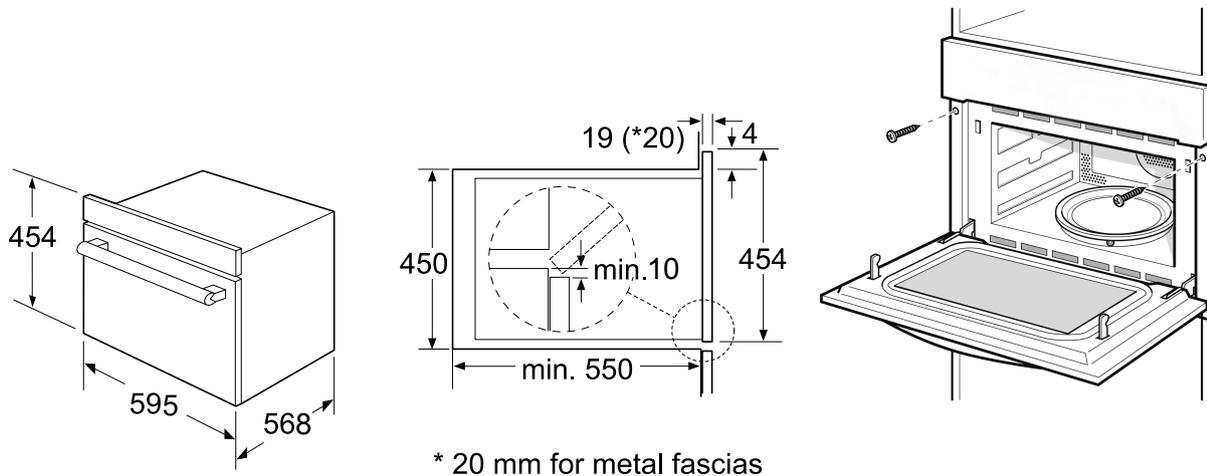
behind, min. 250 cm²



Note: There should be gap above the oven.

Building in

- Do not hold or carry the appliance by the door handle. The door handle cannot hold the weight of the appliance and may break off.
1. Carefully push the oven into the box, making sure that it is in the centre.
 2. Open the door and fasten the oven with the screws that were supplied.



- Fully insert the appliance and centre it.
- Do not kink the connecting cable.
- Screw the appliance into place.
- The gap between the worktop and the appliance must not be closed by additional battens.

Important information

Electrical connection

The appliance is fitted with a plug and must only be connected to a properly installed earthed socket. Only a qualified electrician who takes the appropriate regulations into account may install the socket or replace the connecting cable. If the plug is no longer accessible following installation, an all-pole isolating switch must be present on the installation side with a contact gap of at least 3 mm. Contact protection must be ensured by the installation.
Fuse protection: see instructions for use-technical data.

Your new appliance

Use this section to familiarise yourself with your new appliance. The control panel and the individual operating controls are

explained. You will find information on the cooking compartment and the accessories.

Control panel



Touch keys and display

The touch keys are used to set the various additional functions. On the display, you can read the values that you have set.

Symbol	Function
	On/Off
	Kitchen Timer/Childproof Lock
	Pre-set
	Preheat
	Function
	Parameter adjustment
	Slider control bar
	Clock
	Temperature
	Light bulb
	Start/Stop

Function	Use
Pizza	Pizza is perfectly cooked with extra heat from both bottom and sides of the oven, guaranteeing pizza bases are crispy.
Lower Heater Element	This is ideal for slow cooking dishes such as casseroles, stews.
Defrost	The circulation of air at room temperature enables quicker thawing of frozen food (without the use of any heat).
Dough Proofing	This function provides a warm environment, perfect for proving yeast dough while improving the texture and quality of pastry foods, such as cakes and breads.

Function and screen display

Use the function keys to set the type of heating.

Function	Use
Conventional	The top and bottom elements work together to provide conventional cooking. The oven needs to be pre-heated to the required temperature: ideal for slow cooking dishes such as casseroles and stews.
Convection	For baking on several levels (e.g. baking trays of chocolate chip cookies).
Conventional + Fan	Convenient and time savings, up to 4 dishes can be cooked simultaneously on different shelves without mixing of taste or smell.
Radiant Grilling	Best results can be obtained from using the top shelf for small items and lower shelves for larger items.
Double Grill+Fan	For gratin dishes and finishing roasted vegetables.
Double Grilling	The inside radiant elements and outside top element work simultaneously giving a rapid and even grilling heat, therefore effectively browning the top surface of the food.

Parameter adjustment

Use the adjusting keys to set the parameters.

parameter	function
	Select the temperature of cooking (°C).
	: 100-235 : 100-235
	: 50-250 : 50-250
Temperature	: 100-235 : 30-45
	: 100-250
Time	Set the time of cooking.

Cooling fan

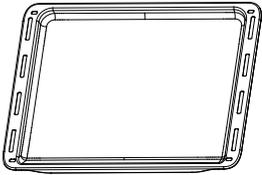
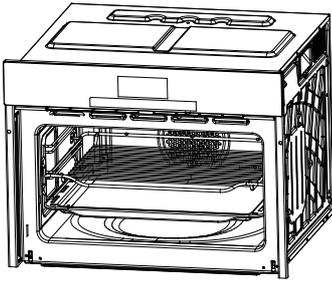
Your appliance has a cooling fan. The cooling fan switches on during operation. The hot air escapes above the door.

The cooling fan continues to run for a certain time after operation.

Caution!

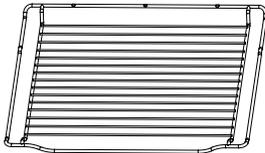
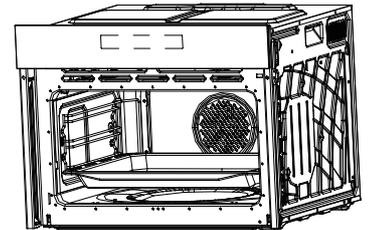
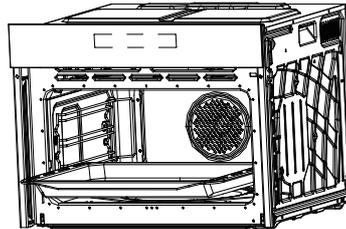
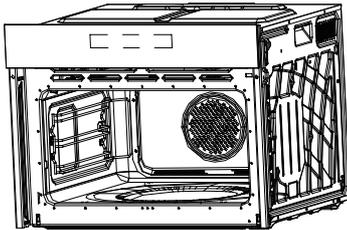
Do not cover the ventilation slots. Otherwise, the appliance will overheat.

Accessories



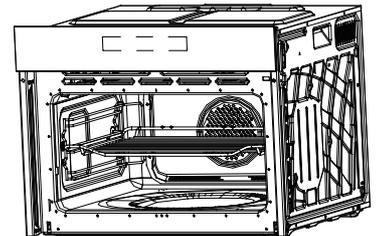
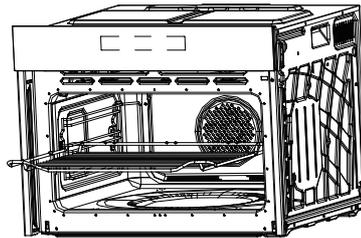
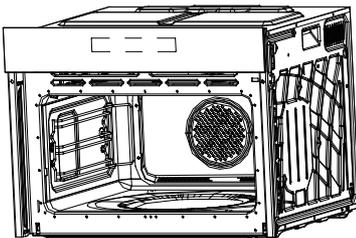
Baking tray

- For making cake roll, roasting whole chickens.
- In order to ensure the best cooking effect, the baking tray should be placed in the bottom of the side hanger, as shown in the figures below, the baking tray should be pushed along the lowest guide rails of the side hanger in place.



Grill rack

- For grilling, e.g. steaks, sausages and for toasting bread.
- Type and quantity of accessories is subject to actual demand.
- In order to ensure the best cooking effect, the baking rack should be placed in the second of the side hanger, as shown in the figures below, the baking tray should be pushed along the second guide rails of the side hanger in place.



Before using the appliance for the first time

Here you will find everything you need to do before using your oven to prepare food for the first time. First read the section on *Safety information*.

Setting the clock

1. In waiting state, touch the  key to enter clock setting mode. "00:00" will display and the hour figures will flash.
2. Touch  or  or slide the  to set the hour figures. The input time should be within 0--23.
3. Touch  to confirm, the minute figures will flash.
4. Touch  or  or slide the  to set the minute figures. The input time should be within 0--59.
5. Touch  to finish clock setting, ":" will flash.

The time is set. And the appliance will enter waiting state.

Cleaning the accessories

Before you use the accessories for the first time, clean them thoroughly with hot soapy water and a soft dish cloth.

Setting the oven

There are various ways in which you can set your oven. Here we will explain how you can select the desired type of heating and temperature or grill setting. You can also select the oven cooking time for your dish. *setting options*.

Setting the type of heating and temperature

Example :  Radiant Grilling at 200 °C for 25 minutes.

1. In waiting state, touch the  key once.  and the default temperature will light in the screen.
2. Touch  key repeatedly till  light. The default temperature of Radiant Grilling will display.
3. Touch  or  or slide the  to set the temperature to 200°C.
4. Touch  to enter cooking time setting mode. "00:00min" will flash.
5. Touch  or  or slide the  to set the cooking time to 25 minutes.
6. Touch the  key. The oven begins to heat up.

Heating up the oven

To remove the new cooker smell, heat up the oven when it is empty and closed. One hour with  Convection at 250 °C is ideal. Ensure that no packaging remnants have been left in the cooking compartment.

1. In waiting state, touch the  key once.  and the default temperature will light in the screen.
2. Touch  key repeatedly till  light. The default temperature of convection will display.
3. Touch  or  or slide the  to set the temperature to 250°C.
4. Touch  to enter cooking time setting mode. "00:00min" will flash.
5. Touch  or  or slide the  to set the cooking time to 60 minutes.
6. Touch the  key. The oven begins to heat up.

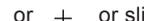
Opening the oven door during operation

Operation is suspended. After closing the door, touch the  key. Operation continues.

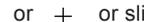
Pausing operation

Touch the  key to pause operation. Then touch the  key to continue operation.

Changing the cooking time

This can be done at any time. Touch the  key. Touch  or  or slide the  to change the cooking time.

Changing the temperature

This can be done at any time. Touch the  key for the new temperature setting. Touch  or  or slide the  to set the temperature.

Cancelling operation

This can be done at any time. Touch the  key to enter into the waiting state.

Rapid Preheating

With rapid preheating, your oven reaches the set temperature particularly quickly.

Rapid Preheating is available for the following types of heating:

- | | |
|--|--|
| ■  Conventional | ■  Double Grill+Fan |
| ■  Convection | ■  Double Grilling |
| ■  Conventional + Fan | ■  Pizza |
| ■  Radiant Grilling | ■  Lower Heater Element |

To ensure an oven cooking result, only put your food in the cooking compartment when the preheating phase is complete.

1. Setting the type of heating and temperature.

2. Touch the  key.

The  symbol lights up in the display.

The oven begins to heat up.

The preheating process is complete

A signal sounds. The  symbol in the display blinks. Put your dish in the oven.

Pause rapid preheating

During rapid preheating, touch the  can pause the function. Also you can open the door to cancel the function.

Note: 1. The rapid preheating function only works if you have already chosen one of the modes above.

2. Only when you can hear alarm and preheating icon is blinking you can open the door and put food inside.

Setting the pre-set cooking

More flexibility and convenience: The appliance can be programmed to preset the cooking start-up time and duration.

1. In waiting state, touch the  key. The  symbol lights up in the display and the hour figures will flash.

2. Touch  or  or slide the  to set the hour figures.

3. Touch  to confirm, the minute figures will flash.

4. Touch  or  or slide the  to set the minute figures.

5. Touch  to finish the pre-set time setting.

6. Setting the type of heating and temperature.

7. Touch  to finish the setting.

The pre-set time has elapsed

An audible signal sounds. The oven starts cooking.

Specifications

Before setting the pre-set cooking, the clock must have been set.

In the process of setting pre-set cooking, preheat can not be set.

Kitchen Timer can not be set after the pre-set cooking setting.

Childproof lock

The oven has a childproof lock to prevent children switching it on accidentally.

The oven will not react to any settings. The timer and clock can also be set when the childproof lock has been switched on.

Switching on the childproof lock

In waiting state, touch and hold the  key for approx. 3 seconds.

There will be a long beep and the  symbol appears in the display.

The childproof lock is activated.

Switching off the childproof lock

In locked state, touch and hold the  key for approx. 3 seconds.

There will be a long beep and the  symbol goes out in the display.

The childproof lock is deactivated.

Setting the time-setting options

Your oven has various time-setting options. You can use the  key to call up the menu and switch between the individual functions. A time-setting option that has already been set can be changed directly with the   key or .

Setting the cooking time

The cooking time for your meal can be set on the oven. When the cooking time has elapsed, the oven switches itself off automatically. This means that you do not have to interrupt other work to switch off the oven. The cooking time cannot be accidentally exceeded.

The oven starts. The cooking time counts down in the display.

The cooking time has elapsed

An audible signal sounds. The oven stops heating.

Setting the clock

Refer to *Before using the appliance for the first time*.

Changing the clock

Repeat the steps of *setting the clock*.

Setting the timer

You can use the timer as a kitchen timer. It runs independently of the oven. The timer has its own audible signal. In this way, you can tell whether it is the timer or a cooking time which has elapsed.

1. In waiting state. Touch  key to enter kitchen timer. "00:00min " will flash.
2. Touch  or  or slide the  to set the timer time.
3. Touch  key to start timer.

Care and cleaning

With careful care and cleaning your compact oven will retain its looks and remain good order. We will explain here how you should care for and clean your appliance correctly.

Risk of electric shock.!

Penetrating moisture may cause an electric shock. Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners.

Risk of burns!

Never clean the appliance immediately after switching off. Let the appliance cool down.

Notes

- Slight differences in colour on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
- Shadows on the door panel which look like streaks, are caused by reflections made by the oven light.

Cleaning agents

To ensure that the different surfaces are not damaged by using the wrong cleaning agent, observe the information in the table. Do not use

- sharp or abrasive cleaning agents,
- metal or glass scrapers to clean the glass in the appliance door.
- metal or glass scrapers to clean the door seal,
- hard scouring pads and sponges,
- cleaning agents with high concentrations of alcohol.

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

Allow all surfaces to dry thoroughly before using the appliance again.

Area	Cleaning agents
Appliance front	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.
Appliance front with stainless steel	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such residues. Special stainless steel cleaning agents can be obtained from the after-sales service or from specialist shops. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.
Cooking compartment	Hot soapy water or a vinegar solution: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. If the oven is very dirty: Do not use oven spray or other aggressive oven cleaners or abrasive materials. Scouring pads, rough sponges and pan cleaners are also unsuitable. These items scratch the surface. Allow the interior surfaces to dry thoroughly.
Recess in cooking compartment	Damp cloth: Ensure that no water seeps through the turntable drive into the appliance interior.
Wire racks	Hot soapy water: Clean using stainless steel cleaning agent or in the dishwasher.
Door panels	Glass cleaner: Clean with a dish cloth. Do not use a glass scraper.
Seal	Hot soapy water: Clean with a dish cloth, do not scour. Do not use a metal or glass scraper for cleaning.

Technical data

Rated Voltage	220-240 V~, 50 Hz
Convection Power	1700W
Bottom grill Power	1000W
Top grill Power	2200W
Maximum Power	3000W
Rated Current	13A
Oven Capacity	50L
External Dimensions Without handle	595(W) × 568(D) × 454(H)mm
Net Weight	Approx. 27.4kg

Malfunction table

Malfunctions often have simple explanations. Please refer to the malfunction table before calling the after-sales service.

If a meal does not turn out exactly as you wanted, refer to the Expert Cooking Guide section, where you will find plenty of cooking tips and tricks.

Risk of electric shock!

Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers.

Malfunction table

Problem	Possible cause	Remedy/information
The appliance does not work.	Faulty circuit breaker.	Look in the fuse box and check that the circuit breaker for the appliance is in working order.
	Plug not plugged in.	Plug in the plug.
	Power cut	Check whether the kitchen light works.
The appliance does not work.  appears in the display panel.	Childproof lock is active.	Deactivate the childproof lock (see section: Childproof lock).
 is in the display panel.	Power cut	Reset the clock.
A particular operating mode or power level cannot be set.	The temperature, power level or combined setting is not possible for this operating mode.	Choose permitted settings.
 appears in the display panel.	The thermal safety switch-off function has been activated.	Call the after-sales service.
 appears in the display panel.	The thermal safety switch-off function has been activated.	Call the after-sales service.
 appears in the display panel.	Rapid heating has failed.	Call the after-sales service.

Acrylamide in foodstuffs

Which foods are affected?

Acrylamide is mainly produced in grain and potato products that are heated to high temperatures, such as potato crisps, chips,

toast, bread rolls, bread, fine baked goods (biscuits, gingerbread, cookies).

Tips for keeping acrylamide to a minimum when preparing food

General	Keep cooking times to a minimum. Cook meals until they are golden brown, but not too dark. Large, thick pieces of food contain less acrylamide.
Baking biscuits Oven chips	Max. 200 °C in Top/bottom heating or max. 180 °C in 3D hot air or hot air mode. Max. 190 °C in Top/bottom heating or max. 170 °C in 3D hot air or hot air mode. Egg white and egg yolk reduce the formation of acrylamide. Distribute thinly and evenly over the baking tray. Cook at least 400 g at once on a baking tray so that the chips do not dry out.

Energy and environment tips

Here you can find tips on how to save energy when baking and roasting and how to dispose of your appliance properly.

Saving energy

- Only preheat the oven if this is specified in the recipe or in the operating instruction tables.
- Use dark, black lacquered or enamelled baking tins. They absorb the heat particularly well.
- Open the oven door as infrequently as possible while you are cooking, baking or roasting.
- It is best to bake several cakes one after the other. The oven is still warm. This reduces the baking time for the second cake. You can also place two loaf tins next to each other.

- For longer cooking times, you can switch the oven off 10 minutes before the end of the cooking time and use the residual heat to finish cooking.

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



This appliance complies with European Directive 2012/19/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). The directive gives a framework for the collection and recycling of old appliances, which is valid across the EU.

