



DE

EINBAU-ÖFEN MIT HEISSLUFT UND MIKROWELLE

MEK45KIX

Ofenkapazität: 50L
230V~ 50Hz, 1650W

GEBRAUCHSANLEITUNG



Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihren Backofen benutzen, und bewahren Sie sie sorgfältig auf. Wenn Sie die Anweisungen befolgen, wird Ihnen Ihr Ofen viele Jahre lang gute Dienste leisten.

VORKEHRUNGEN ZUR VERMEIDUNG EINER MÖGLICHEN EXPOSITION GEGENÜBER ÜBERMÄSSIGER MIKROWELLENENERGIE

- (a) Versuchen Sie nicht, das Gerät bei geöffneter Tür zu betreiben, da dies zu einer schädlichen Einwirkung von Mikrowellenenergie führen kann. Es ist wichtig, dass die Sicherheitsverriegelungen nicht zerstört oder manipuliert werden.
- (b) Legen Sie keine Gegenstände zwischen die Ofenfront und die Tür und achten Sie darauf, dass sich keine Schmutz- oder Reinigungsmittelreste auf den Dichtungsflächen ansammeln.
- (c) **WARNUNG:** Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf der Backofen nicht in Betrieb genommen werden, bis er von einer kompetenten Person repariert wurde.

▲ ANHANG

Wenn das Gerät nicht in einem sauberen Zustand gehalten wird, kann seine Oberfläche beschädigt werden, was die Lebensdauer des Geräts beeinträchtigt und zu einer gefährlichen Situation führt.

▲ **WARNUNG**

Um das Risiko eines Brandes, eines elektrischen Schlages, einer Verletzung von Personen oder einer übermäßigen Energieeinwirkung bei der Verwendung des Gerätes zu verringern, sollten Sie die folgenden grundlegenden Vorsichtsmaßnahmen beachten:

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
2. Lesen und befolgen Sie die spezifischen „VORSICHTSMASSNAHMEN ZUR VERMEIDUNG DER EXZENSION VON MIKROWÄRMEENERGIE“.
3. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
4. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden (bei Geräten mit Y-Aufsatz).

5. **WARNUNG:** Es ist gefährlich, wenn eine nicht fachkundige Person Wartungs- oder Reparaturarbeiten durchführt, bei denen eine Abdeckung entfernt werden muss, die vor der Einwirkung von Mikrowellenenergie schützt.
6. **WARNUNG:** Flüssigkeiten und andere Lebensmittel dürfen nicht in verschlossenen Behältern erhitzt werden, da sie explodieren können.
7. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit eingeschränkten physischen oder sensorischen Fähigkeiten oder mit eingeschränkter Einweisung in den sicheren Gebrauch des Geräts und in das Verständnis der damit verbundenen Gefahren benutzt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden, es sei denn, sie sind mindestens 8 Jahre alt und werden beaufsichtigt.
8. Wenn Sie Lebensmittel in Plastik- oder Papierbehältern erhitzen, sollten Sie den Ofen im Auge behalten, da die Möglichkeit einer Entzündung besteht.
9. Verwenden Sie nur Utensilien, die für die Verwendung in Mikrowellenherden geeignet sind.
10. Bei Rauchentwicklung das Gerät ausschalten oder den Netzstecker ziehen und die Tür geschlossen halten, um eventuelle Flammen zu ersticken.
11. Das Erhitzen von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verzögerten Eruptionssieden führen, daher ist bei der Handhabung des Behälters Vorsicht geboten.

12. Der Inhalt von Fläschchen und Gläschen mit Babynahrung muss vor dem Verzehr umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur überprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
13. Eier in der Schale und ganze hartgekochte Eier sollten nicht in der Mikrowelle erhitzt werden, da sie explodieren können, auch wenn die Mikrowellenerhitzung beendet ist.
14. Der Backofen sollte regelmäßig gereinigt und alle Lebensmittelablagerungen entfernt werden.
15. Wird der Backofen nicht in einem sauberen Zustand gehalten, kann dies zu einer Verschlechterung der Oberfläche führen, die sich negativ auf die Lebensdauer des Geräts auswirken und möglicherweise zu einer gefährlichen Situation führen kann.
16. Verwenden Sie nur den für diesen Backofen empfohlenen Temperaturfühler (bei Backöfen mit der Möglichkeit, einen Temperaturfühler zu verwenden).
17. Der Mikrowellenherd muss mit geöffneter Ziertür betrieben werden (bei Herden mit Ziertür).
18. Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt und ähnlichen Anwendungen vorgesehen, wie z. B.:
 - Küchenbereiche für Mitarbeiter in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
 - Bauernhäuser;
 - Bed & Breakfast-ähnliche Umgebungen.
19. Bei der Entnahme von Behältern aus dem Gerät ist darauf zu achten, dass der Drehteller nicht

verschoben wird. (Für fest installierte Geräte und Einbaugeräte, die in einer Höhe von 900 mm oder mehr über dem Fußboden verwendet werden und abnehmbare Drehteller haben. Dies gilt jedoch nicht für Geräte mit horizontaler Bodenklappe.)

20. Das Gerät darf nicht mit einem Dampfreiniger gereinigt werden.
21. **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
22. **WARNUNG:** Zugängliche Teile können während des Gebrauchs heiß werden. Kleine Kinder sollten ferngehalten werden.
23. Der Dampfreiniger darf nicht verwendet werden.
24. Der Mikrowellenherd ist für das Erwärmen von Speisen und Getränken bestimmt. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung und das Erwärmen von Heizkissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern und Ähnlichem kann zu Verletzungs-, Entzündungs- oder Brandgefahr führen.
25. Die Oberfläche einer Lagerschublade kann heiß werden.
26. **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren müssen ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
27. Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente im Inneren des Backofens nicht berühren.

28. Metallische Behälter für Lebensmittel und Getränke sind beim Garen in der Mikrowelle nicht erlaubt.
29. Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, um das Glas der Backofentür zu reinigen, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was zu einem Zerspringen des Glases führen kann.
30. Das Gerät ist für den Einbau bestimmt.
31. Das Gerät darf nicht hinter einer Ziertür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden. (Dies gilt nicht für Geräte mit Ziertür.)
32. **WARNUNG:** Wenn das Gerät im Kombinationsmodus betrieben wird, sollten Kinder den Backofen aufgrund der entstehenden Temperaturen nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen.

**SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR SPÄTERE
VERWENDUNG AUFBEWAHREN**

▲ VORSICHT!

1. Entstehung von Funken: Metall, z. B. ein Löffel in einem Glas, muss mindestens 2 cm von den Ofenwänden und der Innenseite der Tür entfernt sein. Funken könnten das Glas auf der Innenseite der Tür irreparabel beschädigen.
2. Wasser im heißen Garraum: Gießen Sie niemals Wasser in den heißen Garraum. Dies führt zu Dampf. Die Temperaturänderung kann Schäden verursachen.
3. Feuchte Lebensmittel: Bewahren Sie feuchte Lebensmittel nicht über einen längeren Zeitraum im geschlossenen Garraum auf. Verwenden Sie das Gerät nicht zur Aufbewahrung von Lebensmitteln. Dies kann zu Korrosion führen.
4. Abkühlen bei geöffneter Gerätetür: Lassen Sie den Garraum nur bei geschlossener Tür abkühlen. Keine Gegenstände in der Gerätetür einklemmen. Auch wenn die Tür nur leicht angelehnt ist, können die Fronten der angrenzenden Geräte mit der Zeit beschädigt werden.
5. Starke Verschmutzung der Dichtung: Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür während des Betriebs nicht mehr richtig. Die Fronten benachbarter Geräte können beschädigt werden. Halten Sie die Dichtung immer sauber.
6. Betrieb des Mikrowellengeräts ohne Lebensmittel: Der Betrieb des Geräts ohne Lebensmittel im Garraum kann zu einer Überlastung führen. Schalten Sie das Gerät niemals ein, wenn sich keine

Lebensmittel im Garraum befinden. Eine Ausnahme von dieser Regel ist ein kurzer Geschirrttest (siehe Abschnitt „Mikrowelle, geeignetes Geschirr“).

7. Verwendung der Gerätetür zum Aufstellen oder Ablegen von Gegenständen: Stellen Sie keine Gegenstände auf die offene Gerätetür. Stellen Sie kein Backofengeschirr oder Zubehör auf die Gerätetür.
8. Transportieren des Geräts: Tragen oder halten Sie das Gerät nicht am Türgriff. Der Türgriff kann das Gewicht des Geräts nicht tragen und könnte brechen.
9. Popcorn in der Mikrowelle: Stellen Sie die Leistung der Mikrowelle nie zu hoch ein. Verwenden Sie eine Leistungseinstellung von höchstens 600 Watt. Stellen Sie die Popcorntüte immer auf einen Glasteller. Die Scheibe kann bei Überlastung springen.
10. Übergekochte Flüssigkeit darf nicht durch den Drehtellerantrieb in das Innere des Gerätes laufen. Überwachen Sie den Garvorgang. Wählen Sie anfangs eine kürzere Garzeit, und erhöhen Sie die Garzeit nach Bedarf.
11. Der Backofen sollte regelmäßig gereinigt und Lebensmittelablagerungen entfernt werden, da diese explodieren können, auch wenn die Mikrowellenerwärmung beendet ist.
12. Wird der Backofen nicht sauber gehalten, kann dies zu einer Verschlechterung der Oberfläche führen, die sich negativ auf die Lebensdauer des Geräts auswirken und möglicherweise zu einer gefährlichen Situation führen kann.

04 EINRICHTUNG

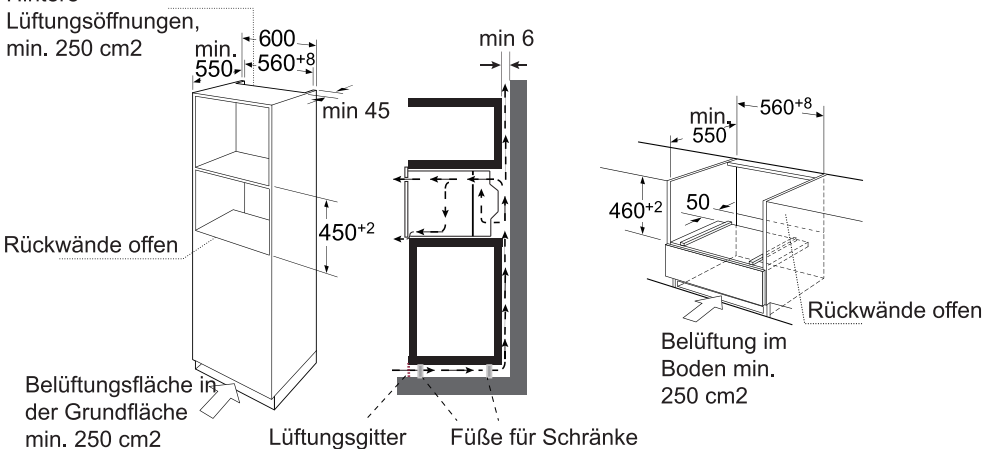
▲ Eingebaute Geräte

1. Dieses Gerät ist nur zum vollständigen Einbau in eine Küche bestimmt.
2. Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung als Tischgerät oder in einem Schrank vorgesehen.
3. Der Einbauschränk darf keine Rückwand hinter dem Gerät haben.
4. Zwischen der Wand und dem Boden oder der Rückwand des darüber befindlichen Geräts muss ein Abstand von mindestens 45 mm eingehalten werden.
5. Der Einbauschränk muss an der Vorderseite eine Lüftungsöffnung von 250 cm² haben. Um dies zu erreichen, schneiden Sie die Bodenplatte zurück oder bringen Sie ein Lüftungsgitter an.
6. Lüftungsschlitze und -öffnungen dürfen nicht verdeckt werden.
7. Der sichere Betrieb dieses Geräts kann nur gewährleistet werden, wenn es gemäß dieser Installationsanleitung installiert wurde.
8. Der Installateur haftet für Schäden, die durch unsachgemäßen Einbau entstehen.
9. Die Geräte, in die das Gerät eingebaut wird, müssen bis 90 °C hitzebeständig sein.
10. Einbauhöhe nicht unter 850 mm.

▲ Einbaumaße

Hintere

Lüftungsöffnungen,
min. 250 cm²

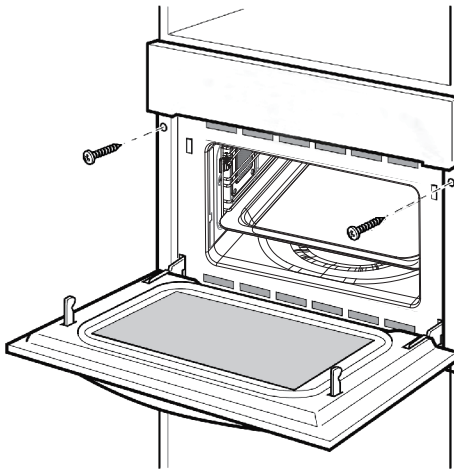
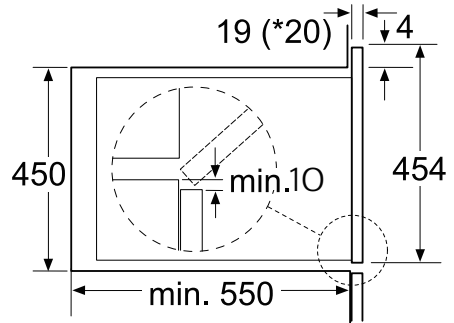
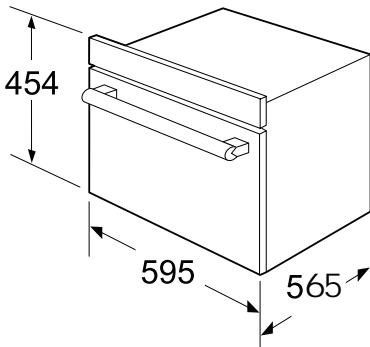


Hinweis: Oberhalb des Ofens sollte ein Spalt bleiben.

▲ Bauen in

Halten oder tragen Sie das Gerät nicht am Türgriff. Der Türgriff kann das Gewicht des Geräts nicht halten und kann abbrechen.

- 1) Schieben Sie die Mikrowelle vorsichtig in die Schachtel und achten Sie darauf, dass sie sich in der Mitte befindet.
- 2) Öffnen Sie die Tür und befestigen Sie die Mikrowelle mit den mitgelieferten Schrauben.



20 mm für Metallverkleidungen

1. Setzen Sie das Gerät vollständig ein und zentrieren Sie es.
2. Knicken Sie das Anschlusskabel nicht ab.
3. Schrauben Sie das Gerät an seinen Platz.
4. Der Spalt zwischen der Arbeitsplatte und dem Gerät darf nicht durch zusätzliche Leisten geschlossen werden.

▲ Wichtige Informationen

▲ Elektrischer Anschluss

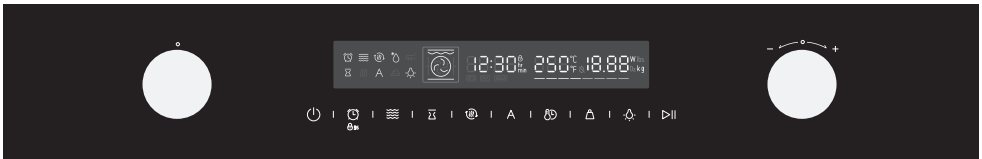
Das Gerät ist mit einem Stecker ausgestattet und darf nur an eine ordnungsgemäß installierte geerdete Steckdose angeschlossen werden.

Der Einbau der Steckdose bzw. das Auswechseln der Anschlussleitung darf nur durch eine Elektrofachkraft unter Berücksichtigung der einschlägigen Vorschriften erfolgen. Ist der Stecker nach der Installation nicht mehr zugänglich, muss auf der Installationsseite ein allpolig trennender Schalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm vorhanden sein. Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.

Absicherung: siehe Gebrauchsanweisung - Technische Daten.

Nutzen Sie diesen Abschnitt, um sich mit Ihrem neuen Gerät vertraut zu machen. Das Bedienfeld und die einzelnen Bedienelemente werden erklärt. Sie finden Informationen über den Garraum und das Zubehör.

▲ Bedienfeld



▲ Berührungstasten und Display












Mit den Berührungstasten werden die verschiedenen Zusatzfunktionen eingestellt.




Auf dem Display können Sie die Werte ablesen, die Sie eingestellt haben.

Symbol	Funktion
	Abbrechen
	Küchen-Timer/ Kindersicherung
	Mikrowelle
	Voreingestellt
	Vorheizen
	Auto-Menü
	Uhr/Temperatur
	Gewicht
	Glühbirne
	Start/Pause

▲ Funktion und Bildschirmdarstellung












Verwenden Sie den Funktionsknopf (den linken Knopf), um die Art des Garens einzustellen.

Funktion	Verwenden Sie
 <p>Konventionell</p>	<p>Das obere und das untere Element arbeiten zusammen, um ein konventionelles Garen zu ermöglichen. Der Ofen muss auf die gewünschte Temperatur vorgeheizt werden: ideal zum langsamen Garen von Gerichten wie Aufläufen und Eintöpfen.</p>
 <p>Konvektion</p>	<p>Zum Backen auf mehreren Ebenen (z. B. Backbleche mit Schokokeksen).</p>
 <p>Konventionell + Ventilator</p>	<p>Bequem und zeitsparend, bis zu 4 Gerichte können gleichzeitig auf verschiedenen Einschüben gegart werden, ohne dass sich Geschmack oder Geruch vermischen.</p>
 <p>Strahlendes Grillen</p>	<p>Die besten Ergebnisse werden erzielt, wenn das oberste Fach für kleine Gegenstände und die unteren Fächer für größere Gegenstände verwendet werden.</p>
 <p>Doppelter Grill+Lüfter</p>	<p>Für Gratins und zum Verfeinern von gebratenem Gemüse.</p>
 <p>Doppeltes Grillen</p>	<p>Die inneren Strahlungselemente und das obere Element an der Außenseite arbeiten gleichzeitig und erzeugen eine schnelle und gleichmäßige Grillhitze, so dass die Oberseite des Grillguts effektiv gebräunt wird.</p>
 <p>Pizza</p>	<p>Die Pizza wird durch die zusätzliche Hitze am Boden und an den Seiten des Ofens perfekt gebacken, so dass der Pizzaboden garantiert knusprig wird.</p>
 <p>Unteres Heizelement</p>	<p>Dies ist ideal für langsam kochende Gerichte wie Aufläufe und Eintöpfe.</p>
 <p>Mikrowelle</p>	<p>Auftauen, Aufwärmen und Garen.</p>
 <p>MW+ Konvektion</p>	<p>Zur Verkürzung der Garzeit von großen Portionen mit Bräunungseffekt.</p>
 <p>MW+ Doppelgrill +Lüfter</p>	<p>Diese Funktion ist geeignet, wenn ein schnelles Anbraten erforderlich ist; sie gart die Zutaten bis zum Kern.</p>

Funktion	Verwenden Sie
 MW+Pizza	Diese Funktion ist geeignet, wenn ein schnelles Unterbraten erforderlich ist; die Zutaten werden bis zum Kern gegart.
 Auftauen	3 Abtaunungsprogramme
 Autoprogramme	13 Kochprogramme Die Heizart und die Garzeit werden nach Gewicht eingestellt.

▲ Einstellung der Parameter

Verwenden Sie den Parameterknopf (den rechten Knopf), um die Parameter einzustellen.

Parameter	Funktion	
Auto-Menü	Wählen Sie 13 automatische Programme. Von P 01 bis P 13.	
Temperatur	Wählen Sie die Gartemperatur ()°C.	
	 : 100-235	 : 50-250
	 : 50-250	 : 50-235
	 : 50-235	 : 50-250
	 : 100-235	 : 50-250
	 : 100-250	 : 50-250
	 : 100-235	
	Gewicht	Stellen Sie das Gewicht des Kochens ein.
Zeit	Stellen Sie die Garzeit ein.	
Mikrowelle	Wählen Sie die Mikrowellenleistung: 100W, 300W, 500W, 700W und 900W	

▲ Kühlgebläse

Ihr Gerät ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet. Das Kühlgebläse schaltet sich während des Betriebs ein. Die warme Luft entweicht oberhalb der Tür.

Das Kühlgebläse läuft nach dem Betrieb noch eine gewisse Zeit weiter.

▲ **Vorsicht!**

Decken Sie die Lüftungsschlitze nicht ab. Andernfalls wird das Gerät überhitzt.

▲ **Hinweise**

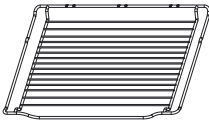
- a. Das Gerät bleibt während des Mikrowellenbetriebs kühl. Das Kühlgebläse schaltet sich weiterhin ein. Das Gebläse kann auch dann noch laufen, wenn der Mikrowellenbetrieb beendet ist.
- b. An den Türfenstern, den Innenwänden und dem Boden kann sich Kondenswasser bilden. Dies ist normal und beeinträchtigt den Betrieb der Mikrowelle nicht. Wischen Sie das Kondenswasser nach dem Kochen weg.

▲ **Zubehör**

Hinweis:

Art und Menge des Zubehörs sind abhängig von der tatsächlichen Nachfrage.

▲ **Grillrost**

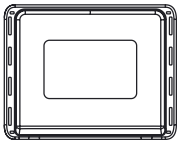


Zum Grillen, z. B. von Steaks, Würstchen und zum Rösten von Brot.

▲ **Backblech**

Aus Sicherheitsgründen sollte das Backblech auf die seitliche Aufhängung gestellt werden, anstatt es direkt auf das Bodenbrett des Backraums zu legen.

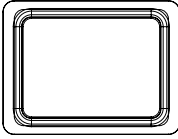
▲ **Backblech-Nameltblech**



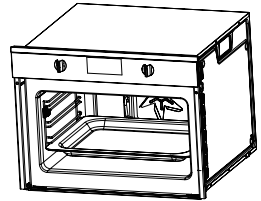
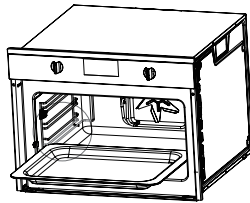
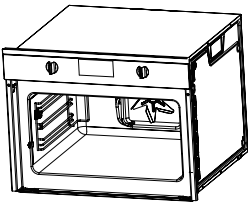
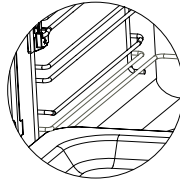
Für die Herstellung von Brötchen, zum Braten von ganzen Hühnern.

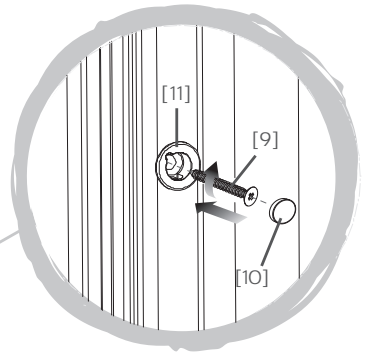
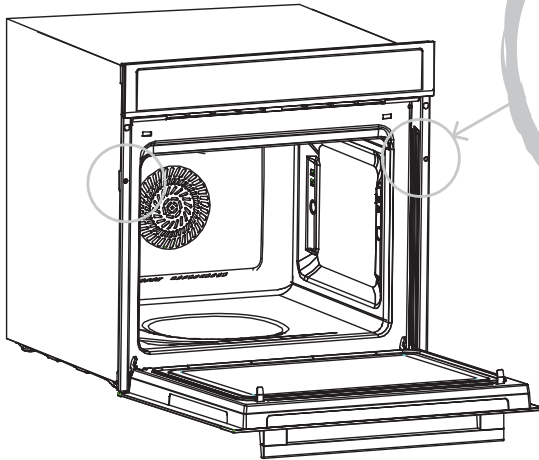
1. Beim Kochen mit der Mikrowellenfunktion ist die Verwendung von Emailleschalen verboten.

▲ Backblech-Glasschale



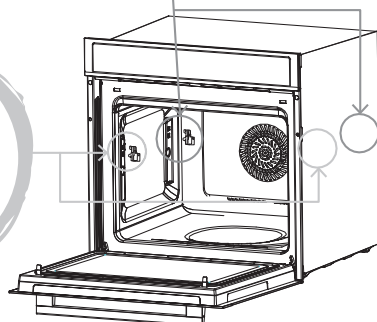
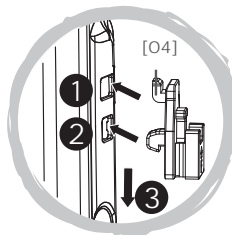
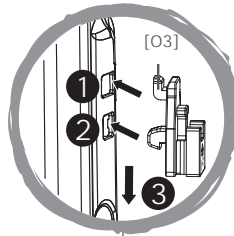
1. Beim Garen in der Mikrowelle verwenden Sie bitte die Glasschale.
2. Dient zum Auffangen von Flüssigkeiten wie Wasser und Fett beim Backen von Speisen.
3. Um den besten Gareffekt zu erzielen, sollte der Glasträger in den Boden der Seitenaufhängung eingesetzt werden, wie in den Abbildungen unten gezeigt, wobei der Glasträger entlang der untersten Führungsschienen der Seitenaufhängung eingeschoben wird.



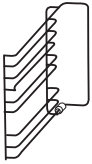


Nachdem der Backofen in das Gerätegehäuse gehoben wurde, suchen Sie die beiden Löcher im Gehäuse des Backofens und befestigen Sie ihn mit [08], [09] und [10]. Vorsicht! Ziehen Sie die Schrauben [08] nicht zu fest an, um eine Beschädigung des Ofens oder des Gerätegehäuses zu vermeiden - verwenden Sie nur einen Schraubendreher!

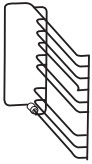
▲ Einbau der Keramikklammern und Seitenschiene



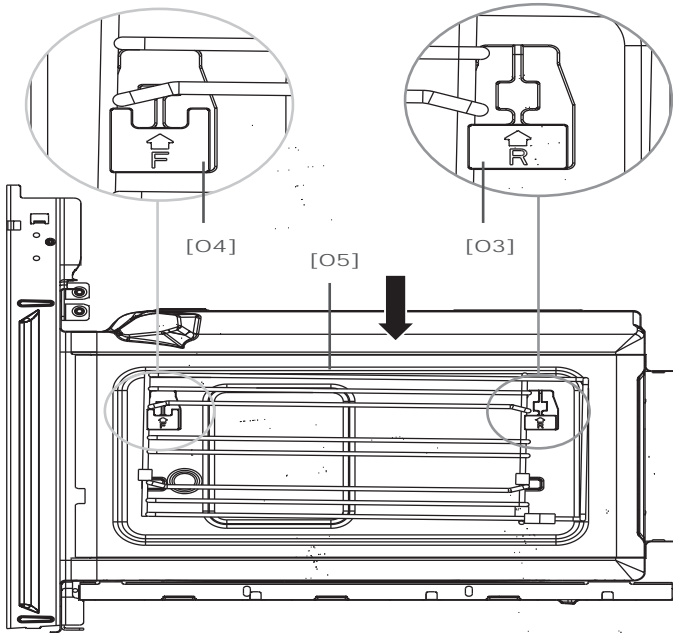
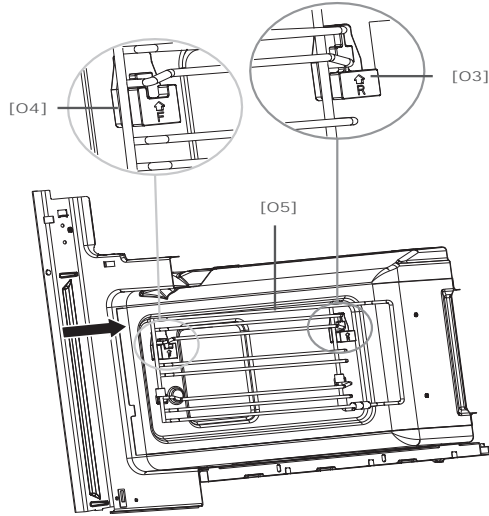
Montage der linken Seitenschiene [05]

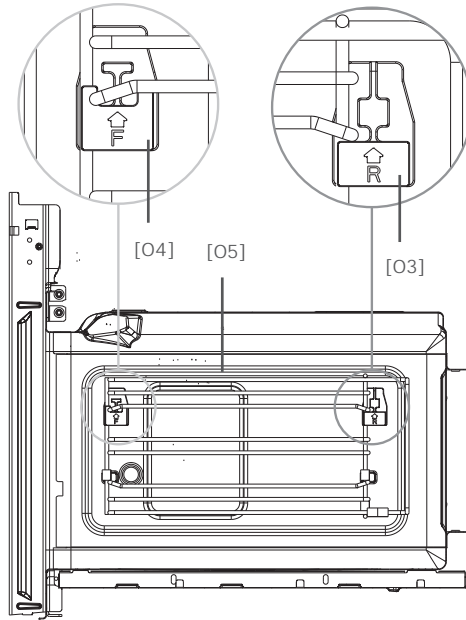


[05] x 1

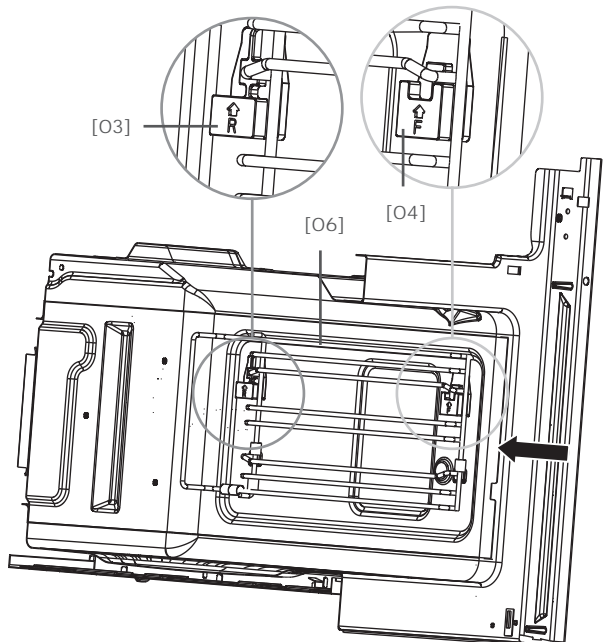


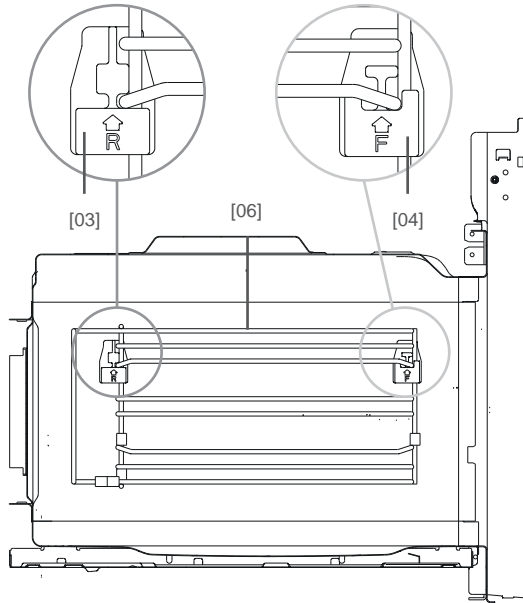
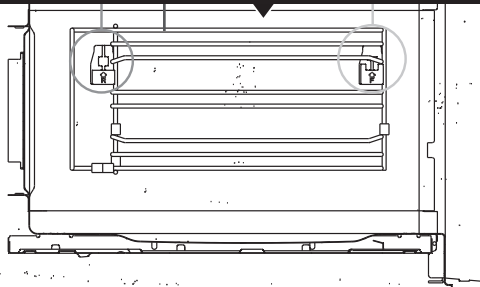
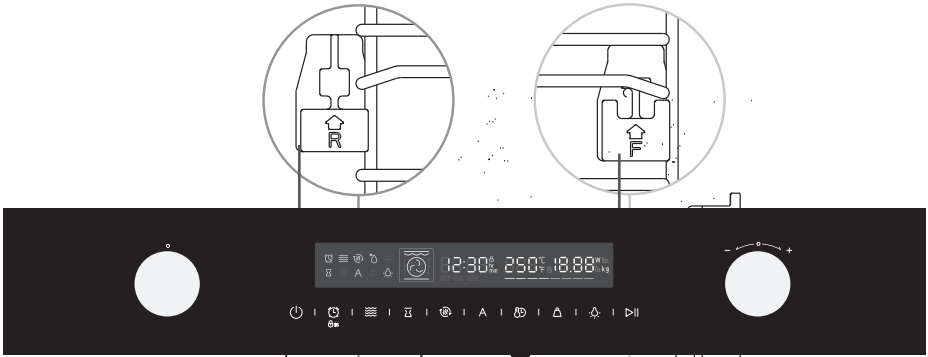
[06] x 1





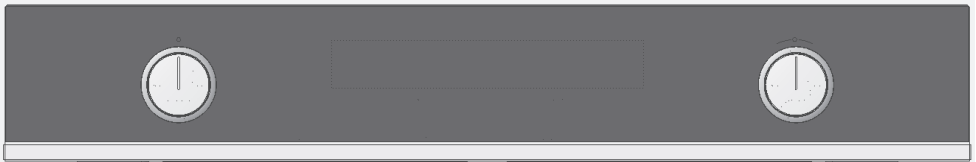
Montage der rechten Seitenschiene [06]



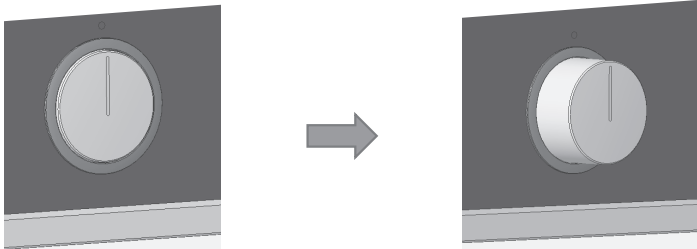


▲ Anleitung für den Drehknopf des Schaltkastens (für einige Modelle)
(P22-P23)

1. Knopf herausziehen:
Nur wenn der Knopf aus der Außenfläche des Glases herausragt, kann er für den Gebrauch gedreht werden. Drücken Sie daher vor dem Gebrauch zuerst auf den Knopf und lassen Sie den Knopf aus dem Glasloch herausragen.
2. Knopf zurückziehen in:
Drücken Sie nach dem Gebrauch auf den Knopf, um das Glasloch einzudrücken. Beachten Sie, dass der Knopf nur dann in das Glasloch eindringen kann, wenn die vertikale Stange des Knopfes in die richtige Richtung zeigt.



1. Knopf herausziehen:
Drücken Sie vor dem Gebrauch zuerst auf den Knopf und lassen Sie den Knopf das Glasloch ausfahren.



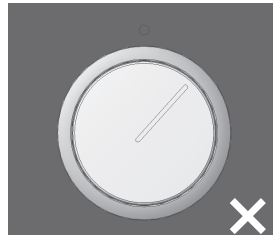
2. Knopf zurückziehen in:
Nach dem Gebrauch drücken Sie den Knopf, um das Glasloch einzudrücken.



- ▲ Achten Sie auf die Richtung des Knopfes:
Nur wenn die vertikale Stange des Knopfes in die richtige Richtung gedrückt wird, kann der Knopf in das Glasloch eingeführt werden.



Right






Wrong

BEVOR SIE DAS GERÄT ZUM ERSTEN MAL BENUTZEN

Hier finden Sie alles, was Sie tun müssen, bevor Sie Ihren Backofen zum ersten Mal für die Zubereitung von Speisen verwenden. Lesen Sie zunächst den Abschnitt „Sicherheitshinweise“.


▲ Einstellen der Uhr

1. Berühren Sie im Wartezustand die Taste , um in den Uhreinstellungsmodus zu gelangen. Es wird „00:00“ angezeigt und die Stundenzahlen blinken.
2. Drehen Sie den Parameterknopf, um die Stundenzahlen einzustellen. Die Eingabezeit sollte zwischen 0 und 23 liegen.
3. Berühren Sie  zur Bestätigung, die Minutenzahlen blinken.
4. Drehen Sie den Parameterknopf, um die Minutenwerte einzustellen. Die Eingabezeit sollte zwischen 0 und 59 liegen.
5. Berühren Sie , um die Einstellung der Uhr zu beenden, „:“ blinkt. Die Zeit ist eingestellt. Das Gerät geht in den Wartezustand über.




▲ Reinigung des Zubehörs

Reinigen Sie das Zubehör vor dem ersten Gebrauch gründlich mit heißer Seifenlauge und einem weichen Tuch.

▲ Aufheizen des Ofens

Um den Geruch des neuen Backofens zu entfernen, heizen Sie den Ofen auf, wenn er leer und geschlossen ist. Eine Stunde mit  Umluft bei 250 °C ist ideal.

Vergewissern Sie sich, dass keine Verpackungsreste im Garraum zurückgeblieben sind.

1. Drehen Sie im Wartezustand den Funktionsknopf wiederholt, bis  aufleuchtet. Die Standardtemperatur der Konvektion wird angezeigt.
2. Drehen Sie den Parameterknopf, um die Temperatur auf 250° C einzustellen.
3. Berühren Sie , um in den Einstellmodus für die Garzeit zu gelangen. „00:00“ wird blinken.
4. Drehen Sie den Parameterknopf, um die Garzeit auf 60 Minuten einzustellen.
5. Berühren Sie die Taste . Der Ofen beginnt zu heizen.

Es gibt verschiedene Möglichkeiten, wie Sie Ihren Backofen einstellen können. Hier erklären wir Ihnen, wie Sie die gewünschte Heizart und Temperatur oder Grilleinstellung wählen können. Sie können auch die Garzeit für Ihr Gericht wählen. Lesen Sie dazu bitte den Abschnitt über die Einstellung der Zeitoptionen.

▲ Einstellung der Heizungsart und der Temperatur

Beispiel: ☹☹ Strahlungsgrillen bei 200°C für 25 Minuten.

1. Drehen Sie im Wartezustand den Funktionsknopf wiederholt, bis ☹☹ aufleuchtet. Die Standardtemperatur des Strahlungsgrillens wird angezeigt.
2. Drehen Sie den Parameterknopf, um die Temperatur auf 200°C einzustellen.
3. Berühren Sie Ⓜ, um in den Einstellmodus für die Garzeit zu gelangen. „00:00“ wird blinken.
4. Drehen Sie den Parameterknopf, um die Garzeit auf 25 Minuten einzustellen.
5. Berühren Sie die Taste ▷||. Der Ofen beginnt zu heizen.

▲ Öffnen der Backofentür während des Betriebs

Der Betrieb wird unterbrochen. Nach dem Schließen der Tür berühren Sie die Taste ▷||. Der Betrieb wird fortgesetzt.

▲ Unterbrechung des Betriebs

Berühren Sie die Taste ▷||, um den Betrieb anzuhalten. Berühren Sie dann die Taste ▷||, um den Betrieb fortzusetzen.

▲ Ändern der Garzeit

Dies kann jederzeit erfolgen. Berühren Sie die Taste Ⓜ wiederholt, bis die Garzeit blinkt, und drehen Sie den Parameterknopf, um die Garzeit zu ändern.

▲ Ändern der Temperatur

Dies kann jederzeit geschehen.

Berühren Sie die Taste Ⓜ so oft, bis die Temperatur blinkt.

Drehen Sie dann den Parameterknopf, um die Temperatur zu ändern.









▲ Abbruch der Operation

Dies kann jederzeit geschehen. Berühren Sie die Taste , um in den Wartezustand zu gelangen.



▲ Schnelles Vorheizen

Beim Schnellvorheizen erreicht Ihr Backofen besonders schnell die eingestellte Temperatur.

Schnelles Vorheizen ist für die folgenden Heizungsarten möglich:

	Konventionell		Doppelter Grill+Lüfter
	Konvektion		Doppeltes Grillen
	Konventionell + Ventilator		Pizza
	Strahlendes Grillen		Unteres Heizelement

Um ein gutes Garergebnis zu erzielen, sollten Sie Ihre Speisen erst nach Abschluss der Vorheizphase in den Garraum geben.

1. Einstellung der Heizungsart und der Temperatur.
2. Berühren Sie die Taste . Das Symbol  leuchtet im Display auf. Der Ofen beginnt sich aufzuheizen.

▲ Der Vorwärmprozess ist abgeschlossen

Ein Signal ertönt. Das Symbol  im Display blinkt. Schieben Sie Ihr Gericht in den Ofen.

▲ Abbrechen des schnellen Vorheizens

Während der Einstellung der Schnellvorwärmfunktion können Sie die Funktion durch Berühren der Taste  abbrechen.

Während des schnellen Vorheizens kann die Funktion durch Berühren von  abgebrochen werden.

Hinweis:

Erst wenn der Alarm ertönt und das Vorwärmersymbol blinkt, können Sie die Tür öffnen und Lebensmittel einlegen.

Mikrowellen werden in Lebensmitteln in Wärme umgewandelt. Die Mikrowelle kann solo, d. h. allein, oder in Kombination mit einer anderen Heizart verwendet werden. Sie finden hier Informationen über Ofengeschirr und die Einstellung der Mikrowelle.

Hinweis:

Die Schrittgrößen für die Einstellzeit des Kodierschalters sind wie folgt:

0-1 min:	5 seconds
1-3 min:	10 seconds
3-15 min:	30 seconds
15-60 min:	1 minute
Over 60 min:	5 minutes

▲ Hinweise zum Ofengeschirr

Geeignetes Ofengeschirr

Geeignetes Geschirr ist hitzebeständiges Ofengeschirr aus Glas, Glaskeramik, Porzellan, Keramik oder hitzebeständigem Kunststoff. Diese Materialien sind für Mikrowellen durchlässig.

Sie können auch Servierschalen verwenden. Das erspart Ihnen das Umfüllen der Speisen von einem Teller zum anderen. Backofengeschirr mit Gold- oder Silberverzierungen sollten Sie nur dann verwenden, wenn der Hersteller garantiert, dass es mikrowellentauglich ist.

Ungeeignetes Ofengeschirr

Ofengeschirr aus Metall ist nicht geeignet. Metall ist für Mikrowellen nicht durchlässig. Lebensmittel in abgedeckten Metallbehältern bleiben kalt.

Vorsicht!

Funkenbildung: Metall - z. B. ein Löffel in einem Glas - muss mindestens 2 cm von den Backofenwänden und der Innenseite der Tür entfernt sein. Funken könnten das Glas auf der Innenseite der Tür zerstören.

Ofengeschirr-Test

Schalten Sie das Mikrowellengerät nur ein, wenn sich Lebensmittel darin befinden. Der folgende Ofengeschirrtest ist die einzige Ausnahme von dieser Regel.

Führen Sie den folgenden Test durch, wenn Sie sich nicht sicher sind, ob Ihr Geschirr für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet ist:

1. Erhitzen Sie das leere Backgeschirr bei maximaler Leistung $\frac{1}{2}$ bis 1 Minute lang.
2. Überprüfen Sie während dieser Zeit gelegentlich die Temperatur. Das Ofengeschirr sollte sich noch kalt oder warm anfühlen. Das Ofengeschirr ist ungeeignet, wenn es heiß wird oder Funken entstehen.

▲ Leistungseinstellungen der Mikrowelle

Verwenden \equiv die gewünschte Mikrowellenleistung ein. Sie die Taste

100W	<ul style="list-style-type: none"> - Auftauen von empfindlichen/zarten Lebensmitteln - Unregelmäßiges Abtauen - Geformte Lebensmittel -Erweichung von Speiseeis - Den Teig aufgehen lassen
300W	<ul style="list-style-type: none"> - Abtauen - Schmelzen von Schokolade und Butter
500W	<ul style="list-style-type: none"> - Kochanstieg , Suppe
700W	<ul style="list-style-type: none"> - Wiedererwärmung - Kochen von Pilzen, Schalentieren - Gerichte, die Eier und Käse enthalten
900W	<ul style="list-style-type: none"> - Kochendes Wasser, Wiedererwärmung - Kochen von Huhn, Fisch, Gemüse

Hinweise

1. Wenn Sie eine Taste berühren, leuchtet die ausgewählte Leistung auf.
2. Die Leistung der Mikrowelle kann auf 900 Watt für maximal 30 Minuten eingestellt werden. Bei allen anderen Leistungseinstellungen ist eine maximale Garzeit von 1 Stunde 30 Minuten möglich.

▲ Einstellung der Mikrowelle

Beispiel: Mikrowellen-Leistungseinstellung 300 W, Garzeit 17 Minuten

1. Berühren Sie im Wartezustand die Taste \equiv , um die Mikrowellenfunktion aufzurufen. Die Standard-Mikrowellenleistung 900 W wird angezeigt. Die voreingestellte Garzeit blinkt dann.
2. Drehen Sie den Parameterknopf, um die Garzeit auf 17 Minuten einzustellen.
3. Berühren Sie die Taste \equiv , um die Mikrowellenleistung zu aktivieren.

Drehen Sie den Parameterknopf, um die Mikrowellenleistung auf 300 W einzustellen.

4. Berühren Sie die Taste ▷||.

Der Betrieb beginnt. Die Garzeit beginnt auf dem Display herunterzuzählen.

Die Garzeit ist verstrichen

Ein Signal ertönt. Der Mikrowellenbetrieb ist beendet.

Önen der Backofentür während des Betriebs

Der Betrieb wird unterbrochen. Nach dem Schließen der Tür berühren Sie die Taste ▷||. Der Betrieb wird fortgesetzt.

▲ Ändern der Garzeit

Dies kann jederzeit erfolgen. Berühren Sie die Taste ⌘ und drehen Sie dann den Parameterknopf, um die Garzeit zu ändern.

▲ Ändern der Leistungseinstellung der Mikrowelle

Dies kann jederzeit geschehen. Berühren Sie die Taste ≡ und drehen Sie dann den Parameterknopf, um die Garzeit zu ändern.

▲ Unterbrechung des Betriebs

Berühren Sie kurz die Taste ▷||. Der Ofen wird angehalten. Berühren Sie die Taste ▷|| erneut, um den Betrieb fortzusetzen.

▲ Abbruch der Operation

Dies kann jederzeit geschehen. Berühren Sie die Taste ⏻, um in den Wartezustand zu gelangen.

Hinweise

- a. Wenn Sie die Gerätetür während des Kochens öffnen, kann das Gebläse weiterlaufen.

▲ MicroCombi-Betrieb





Dabei werden der Grill und die Mikrowelle gleichzeitig betrieben. In der Mikrowelle sind die Gerichte schneller fertig, aber immer noch schön gebräunt.

Sie können alle Leistungsstufen der Mikrowelle einschalten.

Ausnahmen: 700 und 900 Watt

▲ Einstellung Mikrowellen-Kombi-Betrieb


Beispiel: ≡ + ⌘ MW+Pizza-Funktion mit 500 W und 190 °C für 17 Minuten.

1. Berühren Sie im Wartezustand die Taste  und verwenden Sie dann den Funktionswähler, um den MicroCombi-Modus einzustellen. Hören Sie auf, sich zu drehen, wenn  und  auf dem Bildschirm angezeigt wird. Die Standard-Mikrowellenleistung wird angezeigt und die Standard-Temperatur blinkt.
2. Drehen Sie den Parameterknopf, um die Temperatur auf 190 °C einzustellen.
3. Berühren Sie die Taste , um die Temperatur zu bestätigen. Die voreingestellte Garzeit blinkt, dann drehen Sie den Parameterknopf, um die Garzeit auf 17 Minuten einzustellen.
4. Drücken Sie die Taste . Die Standardleistung 300 W blinkt. Drehen Sie den Parameterknopf, um die Mikrowellenleistung auf 500 W einzustellen.
5. Berühren Sie die Taste . Der Ofen beginnt zu heizen. Der Betrieb des Geräts beginnt. Die Garzeit beginnt herunterzuzählen.

Die Garzeit ist verstrichen

Ein Signal ertönt. Der Kombinationsmodus ist beendet.


Önen der Backofentür während des Garvorgangs

Der Betrieb wird unterbrochen. Berühren Sie nach dem Schließen der Tür kurz die Taste . Das Programm wird dann fortgesetzt.

Unterbrechung des Betriebs


Berühren Sie die Taste  kurz. Der Ofen wird angehalten. Berühren Sie die Taste  erneut, um den Betrieb fortzusetzen.

Ändern der Garzeit


Dies kann jederzeit erfolgen. Berühren Sie die Taste  wiederholt, bis die Garzeit blinkt, und drehen Sie den Parameterknopf, um die Garzeit zu ändern.

Ändern der Leistungseinstellung der Mikrowelle

Dies kann jederzeit geschehen.

Berühren Sie die Taste  und drehen Sie dann den Parameterknopf, um die Garzeit zu ändern.

Ändern der Temperatur Dies kann jederzeit geschehen.

Berühren Sie die Taste so oft, bis die Temperatur blinkt. Drehen Sie dann den Parameterknopf , um die Temperatur zu ändern.

Abbruch der Operation

Dies kann jederzeit geschehen. Berühren Sie die Taste , um in den Wartezustand zu gelangen.

▲ MicroCombi-Betrieb

Mit den Automatikprogrammen können Sie die Speisen ganz einfach zubereiten. Sie wählen das Programm und geben das Gewicht Ihrer Speisen ein. Das Automatikprogramm nimmt die optimale Einstellung vor. Sie können aus 13 Programmen wählen. Legen Sie die Speisen immer in den kalten Garraum.

▲ Einstellung eines Programms

1. Berühren Sie im Wartezustand zweimal eine Taste A, um die Funktion Auto-Menü aufzurufen. Die erste Programmnummer blinkt auf dem Bildschirm.
2. Drehen Sie den Parameterknopf, um die Programmnummer zu wählen.
3. Berühren Sie die Taste Δ .
4. Drehen Sie den Parameterknopf, um das Gewicht einzustellen, die Garzeit wird angezeigt.
5. Berühren Sie die Taste ▷|| . Das Programm wird gestartet. Sie können die ablaufende Garzeit sehen.

▲ Auto-Menü

Programm Nr.	Punkt	Gewicht(g)
P 01**	Frisches Gemüse	200
		400
		600
P 02**	Kartoffeln geschält/ gekocht	240
		480
		720
P 03	Gebackene Kartoffeln	450
		1000
P 04	Hähnchenteile (gefroren)	450
P 05*	Torte	400
		500
		600
P 06*	Apfelkuchen	2400
P 07*	Quiche	1000

Programm Nr.	Punkt	Gewicht(g)
P 08**	Suppe wieder aufwärmen	200
		400
		600
P 09**	Nachheizplatte	250
		350
P 10**	Sauce/Auflauf wieder aufwärmen	100
		200
		300
P 11	Gefrorene Pizza	200
		400
		600
P 12*	Gefrorene Ofenchips	300
		400
		500
P 13	Lasagne	1600

Hinweise

- Während des Vorheizens pausiert die Garzeit und das Symbol für Vorheizen leuchtet. Nach dem Vorheizen ertönt ein Alarm und das Vorheizen-Symbol blinkt.
- Die Programme mit ** verwenden nur die Mikrowellenfunktion.

Programm ist beendet

Ein Signal ertönt. Der Ofen hört auf zu heizen.

Ändern des Programms

Sobald Sie das Programm gestartet haben, können Sie die Programmnummer und das Gewicht nicht mehr ändern.

Abbruch des Programms

Berühren Sie die Taste , um den Vorgang abzubrechen.

Ändern der Garzeit

Bei Automatikprogrammen können Sie die Garzeit nicht ändern.

▲ Abtauprogramme

Sie können die 3 Auftauprogramme zum Auftauen von Fleisch, Geflügel und Brot nutzen.

1. Berühren Sie im Wartezustand die Taste Δ einmal, um die Funktion Abtauen aufzurufen. Die erste Programmnummer blinkt auf dem Bildschirm.
2. Drehen Sie den Parameterknopf, um die Programmnummer zu wählen.
3. Berühren Sie die Taste Δ .
4. Drehen Sie den Parameterknopf, um das Gewicht einzustellen, die Garzeit wird angezeigt.
5. Berühren Sie die Taste $\triangleright||$. Das Programm wird gestartet. Sie können die ablaufende Garzeit sehen.

Hinweise

1. Lebensmittel zubereiten
Verwenden Sie Lebensmittel, die bei $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ eingefroren und in möglichst dünnen Portionsgrößen gelagert wurden.
Nehmen Sie die aufzutauenden Lebensmittel aus der Verpackung und wiegen Sie sie. Sie müssen das Gewicht kennen, um das Programm einzustellen.
2. Beim Auftauen von Fleisch oder Geflügel entsteht Flüssigkeit. Diese Flüssigkeit beim Wenden von Fleisch und Geflügel abgießen und auf keinen Fall für andere Zwecke verwenden oder mit anderen Lebensmitteln in Berührung kommen lassen.
3. Backofengeschirr
Legen Sie die Lebensmittel in eine mikrowellengeeignete flache Schale, z. B. einen Porzellan- oder Glasteller, aber decken Sie sie nicht ab.
4. Beim Auftauen von Hähnchen und Hähnchenteilen (d 01) ertönt zweimal ein akustisches Signal, um darauf hinzuweisen, dass die Speisen gewendet werden sollten.
5. Ruhezeit
Die aufgetauten Lebensmittel sollten weitere 10 bis 30 Minuten stehen gelassen werden, bis sie eine gleichmäßige Temperatur erreicht haben. Große Fleischstücke benötigen eine längere Standzeit als kleinere Stücke. Flache Fleischstücke und aus Hackfleisch hergestellte Artikel sollten vor dem Stehenlassen voneinander getrennt werden.
Nach dieser Zeit können Sie die Speisen weiter zubereiten, auch wenn dicke Fleischstücke in der Mitte noch gefroren sein können. Die Innereien können zu diesem Zeitpunkt aus dem Geflügel entfernt werden.

Programm Nr.	Auftauen	Gewichtsbereich in kg
d 01*	Fleisch	0.10 - 1.50
d 02*	Geflügel	0.10 - 1.50
d 03*	Fisch	0.10 - 0.80

1. Legen Sie die Lebensmittel während des Auftauens auf die Glasplatte.
2. Wenn Sie 3 Pieptöne hören, drehen Sie das Essen um.
Berühren Sie dann die Starttaste, um das Abtauen fortzusetzen.

▲ Einstellung des voreingestellten Garens

Mehr Flexibilität und Komfort: Das Gerät kann so programmiert werden, dass die Endzeit und die Dauer des Garvorgangs voreingestellt werden.

1. Berühren Sie im Wartezustand die Taste $\bar{\Sigma}$. Das Symbol $\bar{\Sigma}$ leuchtet im Display auf und die Stundenzahlen blinken.
2. Drehen Sie den Parameterknopf, um die Stundenzahlen einzustellen. Die Eingabezeit sollte zwischen 0 und 23 liegen.
3. Berühren Sie $\bar{\Sigma}$ zur Bestätigung, die Minutenzahlen blinken.
4. Drehen Sie den Parameterknopf, um die Minutenwerte einzustellen. Die Eingabezeit sollte zwischen 0 und 59 liegen.
5. Berühren Sie $\bar{\Sigma}$, um die Einstellung der voreingestellten Zeit zu beenden.
6. Einstellung der Heizungsart und der Temperatur.
7. Berühren Sie $\triangleright||$, um die Einstellung zu beenden.

Die voreingestellte Zeit ist verstrichen

Es ertönt ein akustisches Signal. Der Backofen beginnt zu garen.

▲ Spezifikationen

Vor dem Einstellen des voreingestellten Kochens muss die Uhr eingestellt sein. Der Küchentimer kann nach der Einstellung des voreingestellten Kochens nicht mehr eingestellt werden.

▲ Einstellung der Zeiteinstellungsoptionen

Ihr Backofen verfügt über verschiedene Zeiteinstellungsmöglichkeiten. Mit der Taste \mathbb{B} können Sie das Menü aufrufen und zwischen den einzelnen Funktionen wechseln. Eine bereits eingestellte Zeiteinstellung kann direkt mit dem Parameterknopf geändert werden.

▲ Einstellung der Garzeit

Die Garzeit für Ihre Mahlzeit kann am Backofen eingestellt werden. Wenn die Garzeit abgelaufen ist, schaltet sich der Backofen automatisch aus. Das bedeutet, dass Sie keine anderen Arbeiten unterbrechen müssen, um den Backofen auszuschalten. Die Garzeit kann nicht versehentlich überschritten werden.

Der Backofen startet. Die Garzeit wird auf dem Display heruntergezählt.

▲ Die Garzeit ist verstrichen

Es ertönt ein akustisches Signal. Der Ofen hört auf zu heizen.



▲ Einstellen der Uhr

Siehe Vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts.

▲ Ändern der Uhrzeit

Wiederholen Sie die Schritte zum Einstellen der Uhr.
Einstellung des Timers

Sie können den Timer als Küchenzeitschaltuhr verwenden. Er läuft unabhängig vom Backofen. Der Timer hat ein eigenes akustisches Signal. So können Sie erkennen, ob es sich um den Timer oder eine abgelaufene Garzeit handelt.



1. Im Wartezustand: Berühren Sie die Taste , um den Küchentimer aufzurufen. „00:00min“ blinkt.
2. Drehen Sie den Parameterknopf, um die Timerzeit einzustellen.
3. Berühren Sie die Taste , um den Timer zu starten.

▲ Kindersicheres Schloss



Der Backofen ist mit einer Kindersicherung versehen, die verhindert, dass Kinder ihn versehentlich einschalten.

Der Backofen reagiert nicht auf irgendwelche Einstellungen. Der Timer und die Uhr können auch eingestellt werden, wenn die Kindersicherung eingeschaltet ist.

Einschalten der Kindersicherung

Im Wartezustand berühren Sie die Taste  und halten Sie sie ca. 3 Sekunden lang gedrückt. Es ertönt ein langer Piepton und das Symbol  erscheint im Display. Die Kindersicherung ist aktiviert.

Ausschalten der Kindersicherung

Im gesperrten Zustand berühren Sie die Taste  und halten Sie sie ca. 3 Sekunden lang gedrückt. Es ertönt ein langer Piepton und das Symbol  erlischt im Display. Die Kindersicherung ist ausgeschaltet.

Mit einer sorgfältigen Pflege und Reinigung behält Ihr Mikrowellenherd sein Aussehen und bleibt in Ordnung. Wir erklären Ihnen hier, wie Sie Ihr Gerät richtig pflegen und reinigen sollten.

- ▲ Gefahr eines elektrischen Schlages!
Eindringende Feuchtigkeit kann einen elektrischen Schlag verursachen. Verwenden Sie keine Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger.
- ▲ Gefahr von Verbrennungen!
Reinigen Sie das Gerät niemals unmittelbar nach dem Ausschalten. Lassen Sie das Gerät abkühlen.
- ▲ Gefahr von schweren Gesundheitsschäden!
Wenn die Garraumtür oder die Türdichtung beschädigt ist, kann Mikrowellenenergie austreten. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn die Tür des Garraums oder die Türdichtung beschädigt ist. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Hinweise
 - a. Leichte Farbunterschiede auf der Vorderseite des Geräts werden durch die Verwendung unterschiedlicher Materialien wie Glas, Kunststoff und Metall verursacht.
 - b. Schatten auf der Türverkleidung, die wie Schlieren aussehen, werden durch Reflexionen des Ofenlichts verursacht.
 - c. Unangenehme Gerüche, z.B. nach der Zubereitung von Fisch, lassen sich sehr leicht beseitigen. Geben Sie ein paar Tropfen Zitronensaft in eine Tasse Wasser. Geben Sie auch einen Löffel in den Behälter, um ein verzögertes Aufkochen zu verhindern. Erhitzen Sie das Wasser 1 bis 2 Minuten lang bei maximaler Mikrowellenleistung.
- ▲ Reinigungsmittel
Um sicherzustellen, dass die verschiedenen Oberflächen nicht durch die Verwendung eines falschen Reinigungsmittels beschädigt werden, beachten Sie die Angaben in der Tabelle. Nicht verwenden
 - 1. scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel,
 - 2. Metall- oder Glasschaber, um das Glas der Gerätetür zu reinigen.

3. Metall- oder Glasschaber zur Reinigung der Türdichtung,
4. Harte Scheuerschwämme und Schwämme,
5. Reinigungsmittel mit hohen Alkoholkonzentrationen.

Waschen Sie das neue Schwammtuch vor dem Gebrauch gründlich aus.

Lassen Sie alle Oberflächen gründlich trocknen, bevor Sie das Gerät wieder benutzen.

Bereich	Reinigungsmittel
Vorderseite des Geräts	<p>Heiße Seifenlauge: Mit einem Geschirrtuch reinigen und mit einem weichen Tuch abtrocknen. Verwenden Sie zur Reinigung keine Glasreiniger, Metall- oder Glasschaber.</p>
Gerätefront mit Edelstahl	<p>Heiße Seifenlauge: Mit einem Geschirrtuch reinigen und mit einem weichen Tuch abtrocknen. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißrückstände (z. B. Eiklar) sofort entfernen. Unter solchen Rückständen kann sich Korrosion bilden. Spezielle Edelstahl-Reinigungsmittel erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Verwenden Sie zur Reinigung keine Glasreiniger, Metall- oder Glasschaber.</p>
Garraum	<p>Heiße Seifenlauge oder eine Essiglösung: Mit einem Geschirrtuch reinigen und mit einem weichen Tuch abtrocknen. Wenn der Backofen stark verschmutzt ist: Verwenden Sie kein Backofenspray oder andere aggressive Backofenreiniger oder scheuernde Materialien. Auch Scheuerschwämme, raue Schwämme und Pfannenreiniger sind ungeeignet. Diese Gegenstände zerkratzen die Oberfläche. Lassen Sie die Innenflächen gründlich trocknen.</p>
Aussparung im Garraum	<p>Feuchtes Tuch: Achten Sie darauf, dass kein Wasser durch den Plattentellerantrieb in das Innere des Geräts eindringt.</p>
Drahtgestelle	<p>Heiße Seifenlauge: Mit Edelstahlreiniger oder in der Spülmaschine reinigen.</p>
Türverkleidungen	<p>Glasreiniger: Mit einem Geschirrtuch reinigen. Keinen Glasschaber verwenden.</p>

Bereich	Reinigungsmittel
Siegel	Heiße Seifenlauge: Mit einem Geschirrtuch reinigen, nicht scheuern. Verwenden Sie zur Reinigung keinen Metall- oder Glasschaber.



Gemäß der Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) müssen Elektro- und Elektronik-Altgeräte getrennt gesammelt und behandelt werden. Sollten Sie zu irgendeinem Zeitpunkt in der Zukunft dieses Produkt entsorgen müssen, entsorgen Sie es bitte NICHT über den Hausmüll. Bitte bringen Sie dieses Produkt zu WEEE-Sammelstellen, sofern vorhanden.

▲ Technische Daten

Nennspannung	230V- 50 Hz
Maximale Leistung	3000W
Nennausgangsleistung (Mikrowelle)	900W
Nenneingangsleistung (Mikrowelle)	1650W
Nenneingangsleistung (Grill)	2200W
Konvektion	1700W



make yourself at home



BUILT-IN OVEN WITH HOT AIR AND MICROWAVE

MEK45KIX

Oven Capacity: 50L
230V -50Hz, 1650W

INSTRUCTION MANUAL



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.

- (a) Do not attempt to operate this oven with the door open since this can result in harmful exposure to microwave energy. 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.
- (c) **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

▲ **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.

▲ **WARNING**

To reduce the risk of fire, electric shock, injury to persons or exposure to excessive microwave oven energy 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 TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICRO-WAVE ENERGY".
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 that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

6. **WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
7. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory 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 unless they are aged from 8 years and above and supervised.
8. When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
9. Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
10. If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
11. Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
12. The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
13. Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.

14. The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
15. 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.
16. Only use the temperature probe recommended for this oven.(for ovens provided with a facility to use a temperature-sensing probe.)
17. The microwave oven must be operated with the decorative door open. (for ovens with a decorative door.)
18. 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.
19. Care should be taken not to displace the turntable when removing containers from the appliance. (For fixed appliances and built-in appliances being used equal or higher than 900mm above the floor and having detachable turntables. But this is not applicable for appliances with horizontal bottom hinged door.)
20. The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner .
21. **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

22. **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
23. Steam cleaner is not to be used.
24. The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
25. Surface of a storage drawer can get hot.
26. **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.
27. During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
28. Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.
29. 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.
30. The appliance is intended to be used built-in.
31. The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating. (This is not applicable for appliances with decorative door.)

32. **WARNING:** When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

**READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE
REFERENCE**

▲ CAUTION!

1. 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.
2. Water in the hot cooking compartment: Never pour water into the hot cooking compartment. This will cause steam. The temperature change can cause damage.
3. 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.
4. 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.
5. 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.
6. Operating the microwave without food: Operating the appliance without food in the cooking compartment may lead to overloading. Never switch on the appliance unless there is food in the cooking

compartment. An exception to this rule is a short crockery test (see the section “Microwave, suitable crockery”).

7. 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.
8. 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.
9. Microwave popcorn: Never set the microwave power too high. Use a power setting no higher than 600 watts. Always place the popcorn bag on a glass plate. The disc may jump if overloaded.
10. 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.
11. The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed since they may explode, even after microwave heating has ended.
12. 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.

04 INSTALLATION

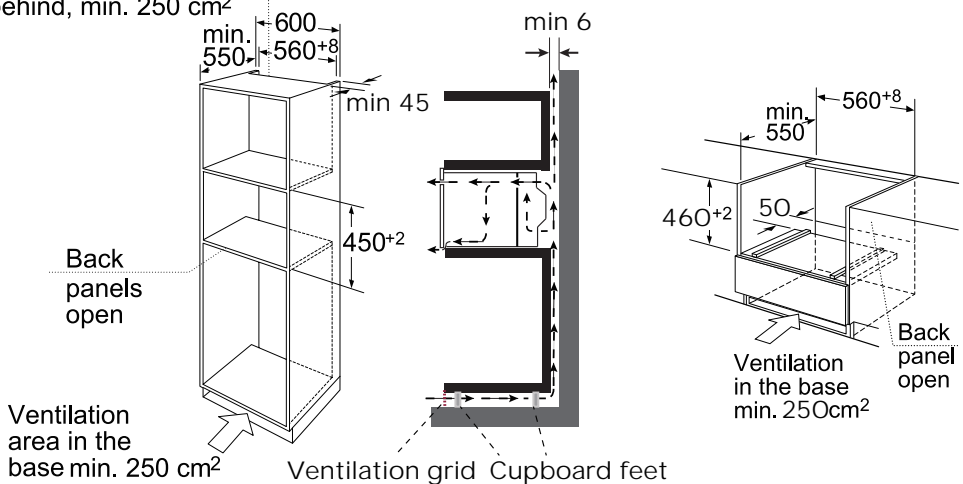
▲ Fitted units

1. This appliance is only intended to be fully fitted in a kitchen.
2. This appliance is not designed to be used as a tabletop appliance or inside a cupboard.
3. The fitted cabinet must not have a back wall behind the appliance.
4. A gap of at least 45 mm must be maintained between the wall and the base or back panel of the unit above.
5. The fitted cabinet must have a ventilation opening of 250 cm^2 on the front. To achieve this, cut back the base panel or fit a ventilation grille.
6. Ventilation slots and intakes must not be covered.
7. The safe operation of this appliance can only be guaranteed if it has been installed in accordance with these installation instructions.
8. The fitter is liable for any damage resulting from incorrect installation.
9. The units into which the appliance is fitted must be heat-resistant up to $90 \text{ }^\circ\text{C}$.
10. Minimum installation height is 850mm.

▲ Installation dimensions

Ventilation openings

behind, min. 250 cm^2

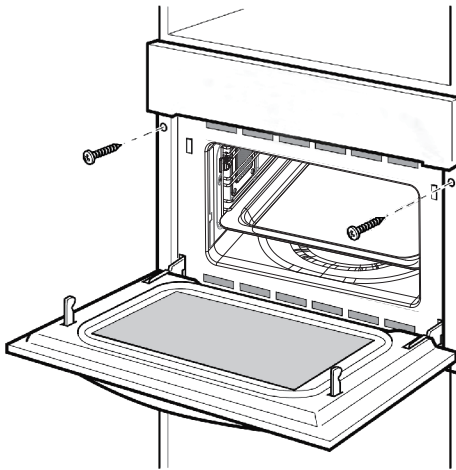
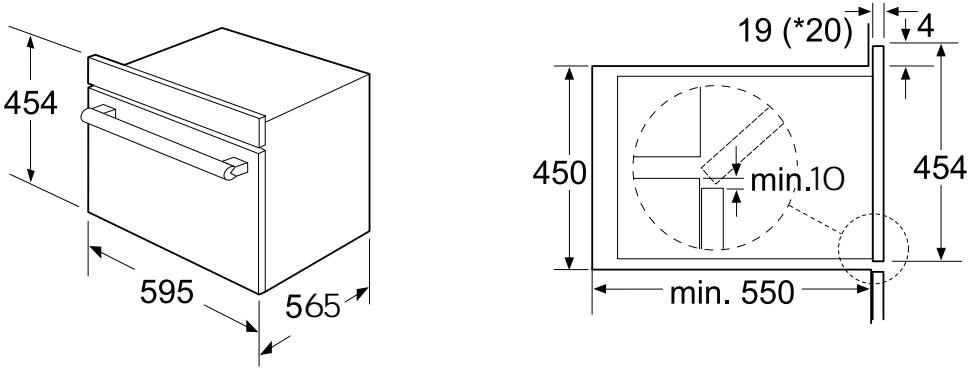


Note: There should be gap above the oven.

▲ 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 microwave into the box, making sure that it is in the centre.
- 2) Open the door and fasten the microwave with the screws that were supplied.



* 20 mm for metal fascias

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

▲ Important information

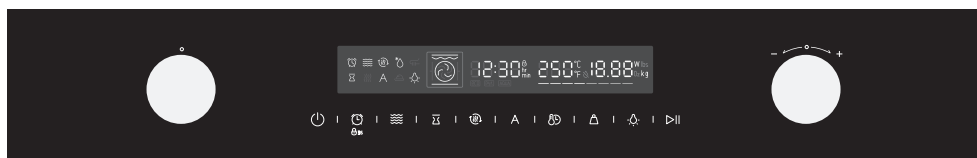
▲ Electrical connection

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.

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
	Cancel
	Kitchen Timer/ Childproof Lock
	Microwave
	Pre-set
	Preheat
	Auto Menu
	Clock/Temperature
	Weight
	Light bulb
	Start/Pause













▲ Function and screen display

Use the function knob(the left knob) to set the type of cooking.

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.
 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.
 Microwave	Defrost, reheat and cooking.
 MW+Convection	For reducing large portions' cooking time with browning finish.
 MW+Double Grill +Fan	This function is suitable where quick browning is required; will cook the ingredients down to the core.
 MW+Pizza	This function is suitable where quick under browning is required; will cook the ingredients down to the core.
 Defrost	3 defrosting programmes
 Auto-programs	13 cooking programmes The type of heating and cooking time are set by weight .

▲ Parameter adjustment

Use the parameter knob(the right knob) to set the parameters.

Parameter	Function	
Auto menu	Select 13 automatic programmes. From P 01 to P 13.	
Temperature	Select the temperature of cooking(°C).	
	— : 100-235	 : 50-250
	 : 50-250	— : 50-235
	 : 50-235	 +  : 50-250
	 : 100-235	 +  : 50-250
	 : 100-250	 +  : 50-250
	 : 100-235	
Weight	Set the weight of cooking.	
Time	Set the time of cooking.	
Microwave	Select microwave power.100W,300W 500W,700W and 900W	

▲ 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.

▲ Notes

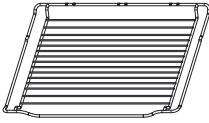
- The appliance remains cool during microwave operation. The cooling fan will still switch on. The fan may run on even when microwave operation has ended.
- Condensation may appear on the door window, interior walls and floor. This is normal and does not adversely affect microwave operation. Wipe away the condensation after cooking.

▲ Accessories

Note:

Type and quantity of accessories is subject to actual demand.

▲ Grill rack

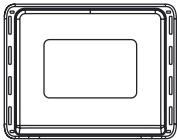


For grilling, e.g. steaks, sausages and for toasting bread.

▲ Baking tray

For safety reasons, the baking tray should be placed on the side hanger instead of being placed directly on the bottom board of the cavity.

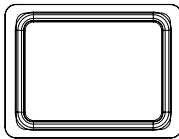
▲ Baking tray-Enamel tray



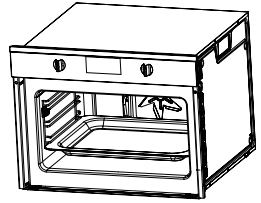
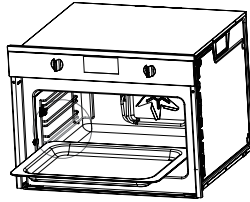
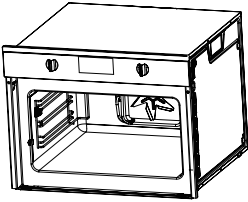
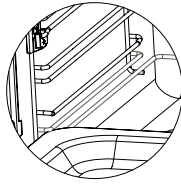
For making cake roll, roasting whole chickens.

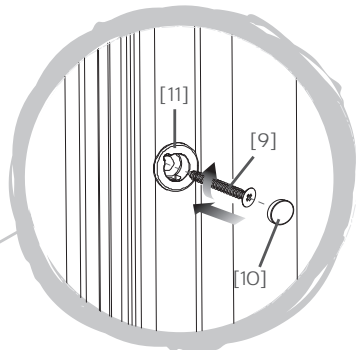
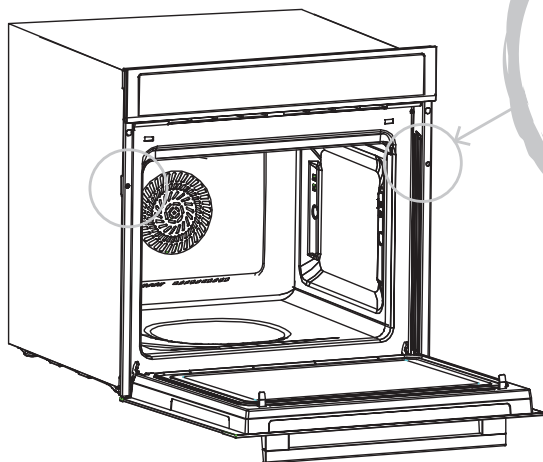
1. When cooking with microwave function, the use of enamel tray is prohibited.

▲ Baking tray-Glass tray



1. When cooking with microwave function, please use the glass tray.
2. Used for catching liquids, such as water and grease when food is baked.
3. In order to ensure the best cooking effect, the glass tray should be placed in the bottom of the side hanger, as shown in the figures below, the glass tray should be pushed along the lowest guide rails of the side hanger in place.

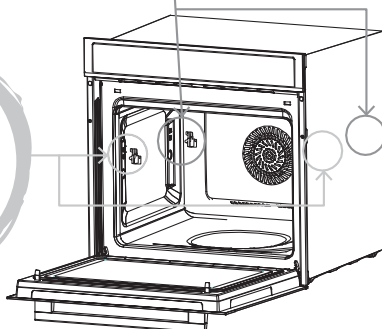
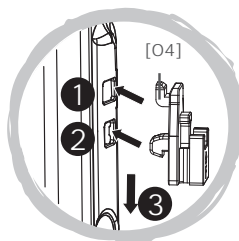
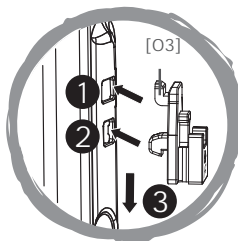




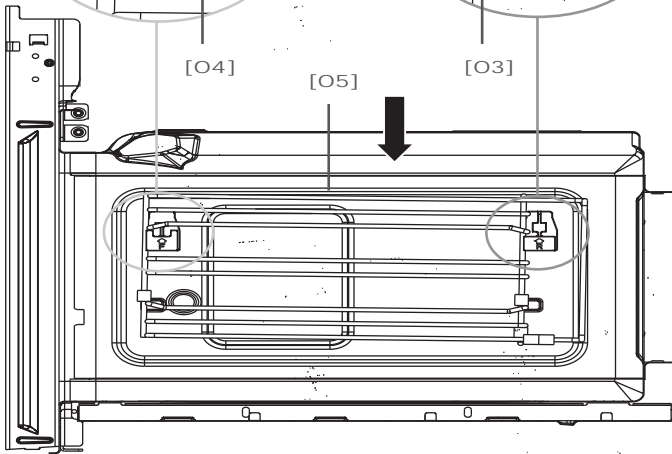
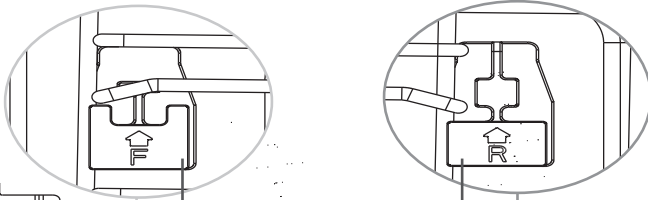
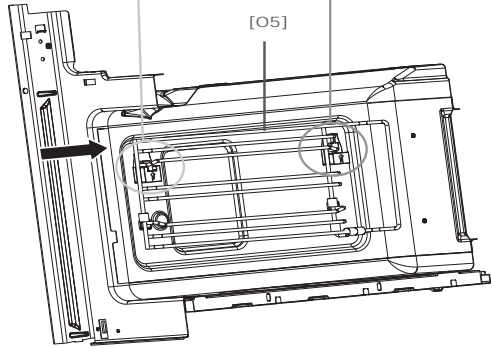
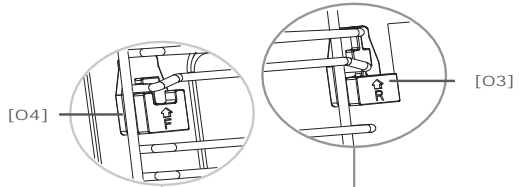
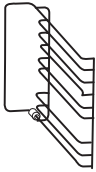
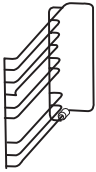
Once the oven has been lifted into place inside the appliance housing, locate the two holes in the casing of the oven and fix it into place using [08], [09] and [10].

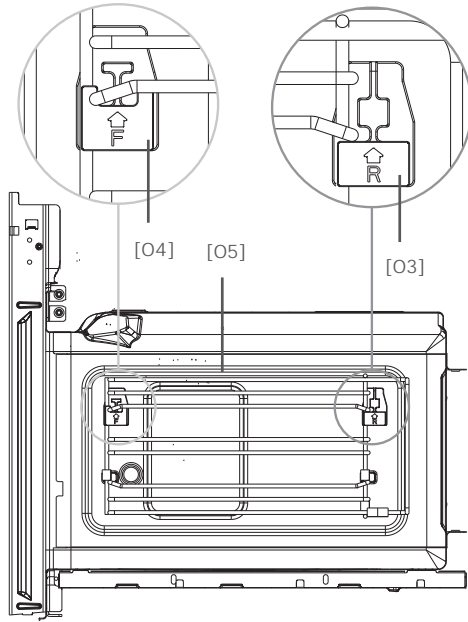
Caution: Do not over tighten the screws [08] to avoid damage to the oven or appliance housing - use a screwdriver only!

▲ Installation of the ceramic clips and side rails

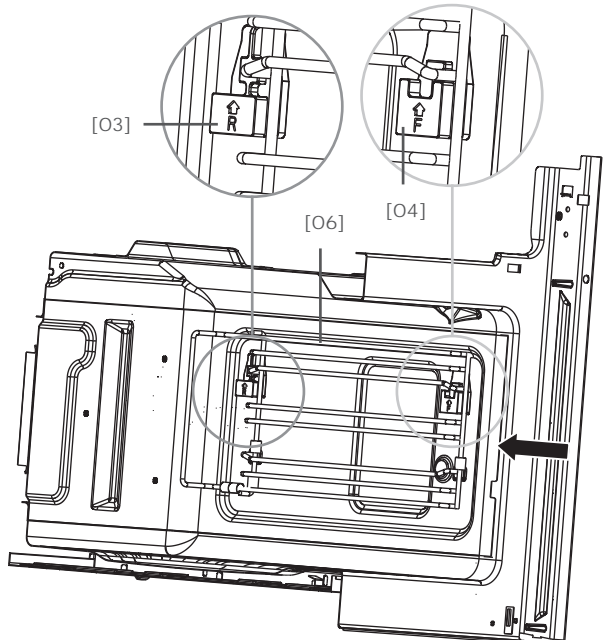


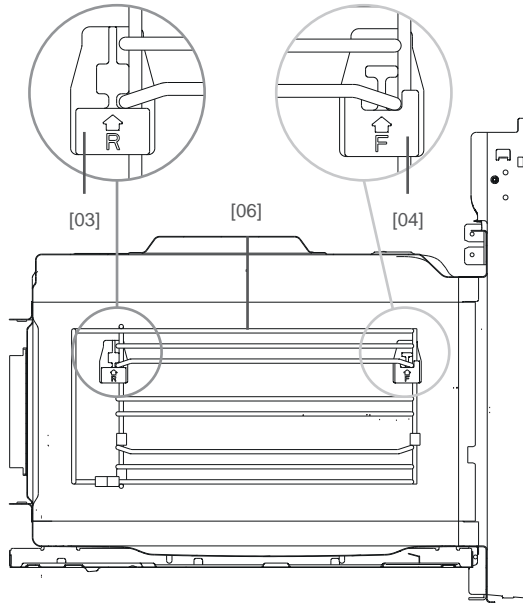
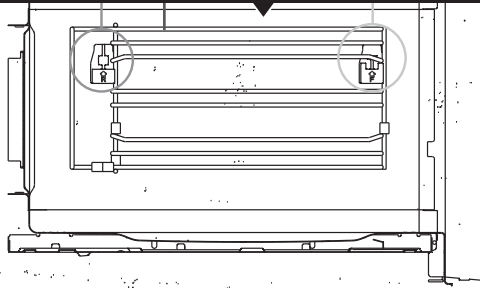
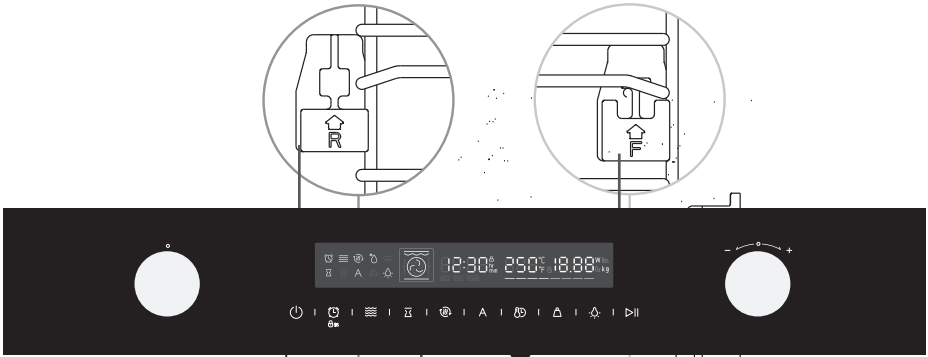
Left side rail installation [O5]





Right side rail installation [06]





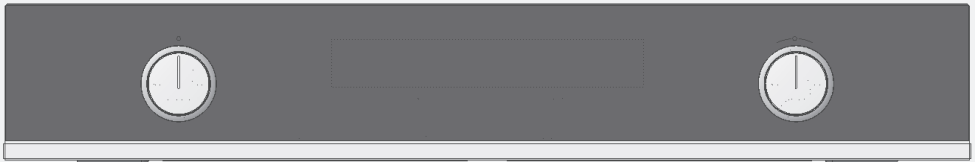
▲ Instructions for the control box knob (For some models) (P22-P23)

1. Knob stretch out :

Only when the knob protrudes from the outside surface of the glass can it be rotated for use, so before using, press the knob first, let the knob extend the glass hole.

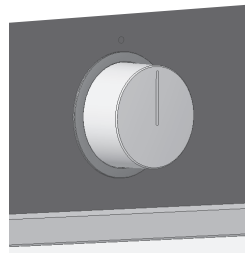
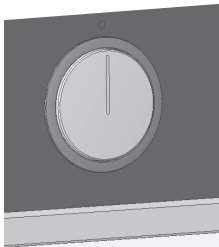
2. Knob retreat into:

After use, press the knob to indent the glass hole. Note that only when the vertical bar of the knob is in the right direction can the knob enter the glass hole.

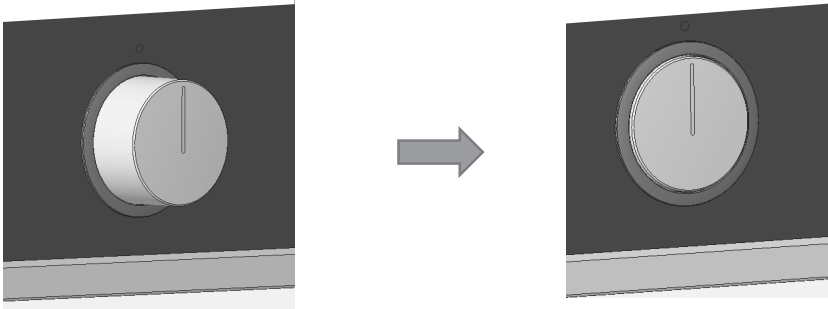


1. Knob stretch out:

Before using, press the knob first, let the knob extend the glass hole.



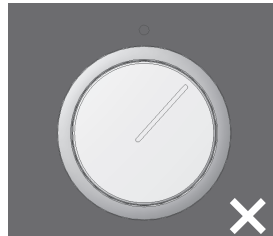
2. Knob retreat into:
After use, press the knob to indent the glass hole.



- ▲ Pay attention to the knob direction:
Only when the vertical bar of the knob is pressed in the right direction
can the knob enter the glass hole.



Right






Wrong

06

BEFORE USING THE APPLI- ANCE 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. Turn the parameter knob to set the hour figures. The input time should be within 0-23.
3. Touch  to confirm, the minute figures will flash.
4. Turn the parameter knob 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.

▲ 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, turn the function knob repeatedly till  light. And the default temperature of convection will display.
2. Turn the parameter knob to set the temperature to 250° C.
3. Touch  to enter cooking time setting mode. "00:00" will flash.
4. Turn the parameter knob to set the cooking time to 60 minutes.
5. Touch the  key. The oven begins to heat up.


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. Please refer to the section on Setting the time-setting options .

▲ Setting the type of heating and temperature



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

1. In waiting state, turn the function knob repeatedly till  light. And the default temperature of radiant grilling will display.
2. Turn the parameter knob to set the temperature to 200° C.
3. Touch  to enter cooking time setting mode. "00:00" will flash.
4. Turn the parameter knob to set the cooking time to 25 minutes.
5. 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 repeatedly till the cooking time flashes, and turn the parameter knob to change the cooking time.

▲ Changing the temperature

This can be done at any time.

Touch the  key repeatedly till the temperature flashes.









Then turn the parameter knob to change 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.

▲ Cancelling rapid preheating

During setting the rapid preheating function, touch the  key can cancel the function.

During rapid preheating, touch the  can cancel the function.

Note:

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

Microwaves are converted to heat in foodstuffs. The microwave can be used solo, i.e. on its own, or in combination with a different type of heating. You will find information about ovenware and how to set the microwave.

Note:

The step quantities for the adjustment time of the coding switch are as follow:

0-1 min:	1 second
1-3 min:	10 seconds
3-15 min:	30 seconds
15-60 min:	1 minute
Over 60 min:	5 minutes

▲ Notes regarding ovenware

Suitable ovenware

Suitable dishes are heat-resistant ovenware made of glass, glass ceramic, porcelain, ceramic or heat-resistant plastic. These materials allow microwaves to pass through.

You can also use serving dishes. This saves you having to transfer food from one dish to another. You should only use ovenware with decorative gold or silver trim if the manufacturer guarantees that they are suitable for use in microwaves.

Unsuitable ovenware

Metal ovenware is unsuitable. Metal does not allow microwaves to pass through. Food in covered metal containers will remain cold.

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 destroy the glass on the inside of the door.

Ovenware test

Do not switch on the microwave unless there is food inside. The following ovenware test is the only exception to this rule.

Perform the following test if you are unsure whether your ovenware is suitable for use in the microwave:

1. Heat the empty ovenware at maximum power for ½ to 1 minute.
2. Check the temperature occasionally during that time.
The ovenware should still be cold or warm to the touch.
The ovenware is unsuitable if it becomes hot or sparks are generated.

▲ Microwave power settings

Use the  key to set the desired microwave power.




100W	<ul style="list-style-type: none"> - Defrosting sensitive/delicate foods - Defrosting irregularly-shaped foods - Softening ice cream - Allowing dough to rise
300W	<ul style="list-style-type: none"> - Defrosting - Melting chocolate and butter
500W	<ul style="list-style-type: none"> - cooking rise, soup
700W	<ul style="list-style-type: none"> - Reheating - cooking mushrooms, shell fish - cooking dishes containing eggs and cheese
900W	<ul style="list-style-type: none"> - Boiling water, reheating - cooking chicken, fish, vegetables

Notes

1. When you touch a key, the selected power lights up.
2. The microwave power can be set to 900 watts for a maximum of 30 minutes. With all other power settings a maximum cooking time of 1 hour 30 minutes is possible.

▲ Setting the microwave

Example: Microwave power setting 300W, cooking time 17 minutes

1. In waiting state, touch the  key to enter microwave function. The default microwave power 900W will appear.
And the default cooking time will flash.
2. Turn the parameter knob to adjust the cooking time to 17 minutes.
3. Touch the  key to activate the microwave power. Turn the parameter knob to adjust the microwave power to 300W.
4. Touch the  key.

Operation begins. The cooking time starts counting down in the display.

The cooking time has elapsed

A signal sounds. Microwave operation has finished.

Opening the oven door during operation

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

▲ Changing the cooking time

This can be done at any time. Touch the Ⓜ key and then turn the parameter knob to change the cooking time.

▲ Changing the microwave power setting

This can be done at any time.

Touch the ≡ key and then turn the parameter knob to change the cooking time.

▲ Pausing operation

Touch the ▷|| key briefly. The oven is paused. Touch the ▷|| key again to continue operation.

▲ Cancelling operation

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

Notes

- a. If you open the appliance door during cooking, the fan may continue to run.

▲ Micro Combi operation

This involves simultaneous operation of the grill and the microwave. Using the microwave makes your dishes ready more quickly, but they are still nicely browned.

You can switch on all microwave power settings.



Exception: 700 and 900 watts

▲ Setting Microwave Combi operation

Example: ≡+🌀 MW+Pizza function with 500W and 190°C for 17 minutes.

1. In waiting state, touch ≡ key, and then use the function selector to set MicroCombi mode. Stop turning when 🌀 and ≡ display in the screen. The default microwave power will display and the default temperature will flash.
2. Turn the parameter knob to set the temperature to 190°C .
3. Touch the Ⓜ key to confirm the temperature. The default cooking time will flash, and then turn the parameter knob to set the

cooking time to 17 minutes.


4. Touch the  key. The default power 300W will blink. Turn the parameter knob to set the microwave power to 500W .
5. Touch the  key. The oven begins to heat up. Appliance operation begins. The cooking time starts counting down.

Appliance operation begins. The cooking time starts counting down.



The cooking time has elapsed

A signal sounds. Combination mode has finished.


Opening the oven door during cooking

Operation is suspended. After closing the door, touch  the key briefly. The programme will then continue.

Pausing operation


Touch the  key briefly. The oven is paused. Touch the  key again to continue operation.

Changing the cooking time

This can be done at any time. Touch the  key repeatedly till the cooking time flashes, and turn the parameter knob to change the cooking time.

Changing the microwave power setting

This can be done at any time.

Touch the  key and then turn the parameter knob to change the cooking time.

Changing the temperature

This can be done at any time. Touch the  key repeatedly till the temperature flashes.

Then turn the parameter knob to change the temperature.

Cancelling operation

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

▲ Automatic programmes

The automatic programmes enable you to prepare food very easily. You select the programme and enter the weight of your food. The automatic programme makes the optimum setting. You can choose from 13 programmes.

Always place the food in the cold cooking compartment.

▲ Setting a programme

1. In waiting state, touch Δ key twice to enter the Auto menu function. The first programme number blinks in the screen.
2. Turn the parameter knob to select the programme number.
3. Touch the Δ key.
4. Turn the parameter knob to set the weight, cooking time will shown.
5. Touch the $\triangleright||$ key. The programme starts. You can see the cooking time counting down.

▲ Auto Menu

Programme no.	Item	Weight(g)
P 01**	Fresh vegetables	200
		400
		600
P 02**	Potatoes peeled/cooked	240
		480
		720
P 03	Baked potatoes	450
P 04	Chicken pieces (frozen)	1000
		450
P 05*	Cake	400
		500
		600
P 06*	Apple pie	2400
P 07*	Quiche	1000
P 08**	Reheat soup	200
		400
		600
P 09**	Reheat plate	250
		350
P 10**	Reheat sauce/stew	100
		200
		300

Programme no.	Item	Weight(g)
P 11	Frozen Pizza	200
		400
		600
P 12*	Frozen oven chips	300
		400
		500
P 13	Lasagna	1600

Notes

- The programmes with a * are preheated. During preheating, the cooking time pauses and the preheating symbol is on. After preheating, you will hear an alarm and the preheating symbol will blink.
- The programmes with ** only use the microwave function.

Programme has ended

A signal sounds. The oven stops heating.

Changing the programme

Once you have started the programme, the programme number and weight cannot be changed.

Cancelling the programme




Touch the  key to cancel operation.

Changing the cooking time

If using automatic programmes, you cannot change the cooking time.

▲ Defrosting programmes

You can use the 3 defrosting programmes to defrost meat, poultry and bread.

- In waiting state, touch  key once to enter the Defrost function. The first programme number blinks in the screen.
- Turn the parameter knob to select the programme number.
- Touch the  key.
- Turn the parameter knob to set the weight, cooking time will shown.
- Touch the  key. The programme starts. You can see the cooking time counting down .

Notes

1. Preparing food

Use food that has been frozen at -18 °C and stored in portion-sized quantities that are as thin as possible.

Take the food to be defrosted out of all packaging and weigh it. You need to know the weight to set the programme.

2. Liquid will be produced when defrosting meat or poultry. Drain off this liquid when turning meat and poultry and under no circumstances use it for other purposes or allow it to come into contact with other foods.

3. Ovenware

Place the food in a microwaveable shallow dish, e.g. a china or glass plate, but do not cover.

4. When defrosting chicken and chicken portions (d 01), an audible signal will sound on two occasions to indicate that the food should be turned.

5. Resting time

The defrosted food should be left to stand for an additional 10 to 30 minutes until it reaches an even temperature. Large pieces of meat require a longer standing time than smaller pieces. Flat pieces of meat and items made from minced meat should be separated from each other before leaving to stand. After this time, you can continue to prepare the food, even though thick pieces of meat may still be frozen in the middle. The giblets can be removed from poultry at this point.

Programme no.	Defrost	Weight range in kg
d 01*	meat	0.10 - 1.50
d 02*	poultry	0.10 - 1.50
d 03*	fish	0.10 - 0.80

1. During defrosting, place the food on the glass tray.

2. If you hear 3 beeps, turn the food over.

Then touch start key to continue defrost.

▲ Setting the pre-set cooking

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

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

2. Turn the parameter knob to set the hour figures. The input time

should be within 0--23.

3. Touch \boxtimes to confirm, the minute figures will flash.
4. Turn the parameter knob to set the minute figures. The input time should be within 0-59.
5. Touch \boxtimes to finish the pre-set time setting.
6. Setting the type of heating and temperature.
7. Touch $\triangleright||$ 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. Kitchen Timer can not be set after the pre-set cooking setting.

▲ 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 parameter knob .

▲ 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. Turn the parameter knob to set the timer time.
3. Touch  key to start timer.


▲ 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.

With careful care and cleaning your microwave 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.

▲ Risk of serious damage to health!

Microwave energy may escape if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Never use the appliance if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Contact the after-sales service.

Notes

- a. Slight differences in colour on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
- b. Shadows on the door panel which look like streaks, are caused by reflections made by the oven light.
- c. Unpleasant odours, e.g. after fish has been prepared, can be removed very easily. Add a few drops of lemon juice to a cup of water. Place a spoon into the container as well, to prevent delayed boiling. Heat the water for 1 to 2 minutes at maximum microwave power.

▲ 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

1. Sharp or abrasive cleaning agents,
2. Metal or glass scrapers to clean the glass in the appliance door.
3. Metal or glass scrapers to clean the door seal,
4. Hard scouring pads and sponges,

5. 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.



According to Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) directive, WEEE should be separately collected and treated. If at any time in future you need to dispose of this product please do NOT dispose of this product with household waste. Please send this product to WEEE collecting points where available.

▲ Technical data

Rated Voltage	230V- 50 Hz
Maximum Power	3000W
Rated Output Power(Microwave)	900W
Rated Input Power(Microwave)	1650W
Rated Input Power(Grill)	2200W
Convection	1700W



make yourself at home