

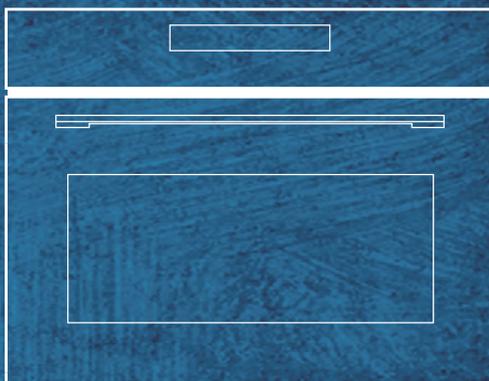


**EINBAU-KOMBI-
BACKOFEN MIT
HEISSLUFT UND
MIKROWELLE**

MEK45TBL

Ofenkapazität: 50L
230V~ 50Hz, 3000W

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. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.
2. Lesen und befolgen Sie den Abschnitt:
„VORSICHTSMASSNAHMEN ZUR VERMEIDUNG VON EXZESSIVER MIKROWELLENENERGIE“.
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.

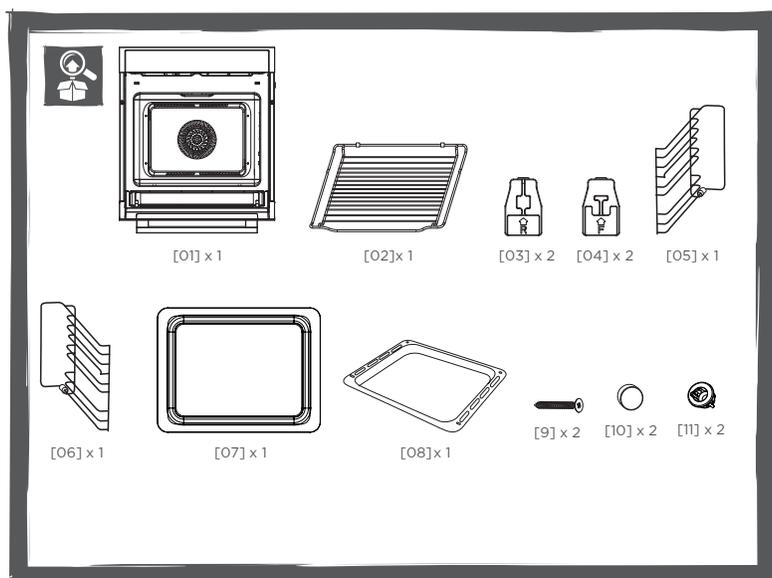
12. Der Inhalt von Saugflaschen und Gläschen mit Babynahrung ist vor dem Verzehr umzurühren oder zu schütteln und die Temperatur zu überprüfen, um Verbrennungen zu vermeiden.
13. Eier in der Schale und ganze hartgekochte Eier sollten nicht in der Mikrowelle erhitzt werden, da sie explodieren können, 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.(für Backöfen mit der Möglichkeit, einen Temperaturfühler zu verwenden).
17. Der Mikrowellenherd muss mit geöffneter Ziertür betrieben werden. (bei Backöfen mit Ziertür).
18. Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt und ähnliche Anwendungen vorgesehen, wie z. B.:
 - Küchenbereiche für das Personal in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
 - Bauernhäuser;
 - Bed & Breakfast-ähnliche Umgebungen.
19. Beim Herausnehmen 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 über abnehmbare Drehteller verfügen. Dies gilt jedoch nicht für Geräte mit horizontaler, unten angeschlagener Tür).

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 seine 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 Ofens nicht berühren.

28. Metallische Behälter für Lebensmittel und Getränke sind beim Garen in der Mikrowelle nicht erlaubt.
29. Verwenden Sie zum Reinigen der Backofentür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was zu einem Zerspringen des Glases führen kann.
30. Das Gerät ist für den Einbau vorgesehen.
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 Lagerung 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 Geschirrtest (siehe Abschnitt „Mikrowelle, geeignetes Geschirr“).

7. Verwendung der Gerätetür als Standfläche oder zum Abstellen von Gegenständen: Stellen Sie keine Gegenstände auf die offene Gerätetür. Legen Sie kein Ofengeschirr 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.

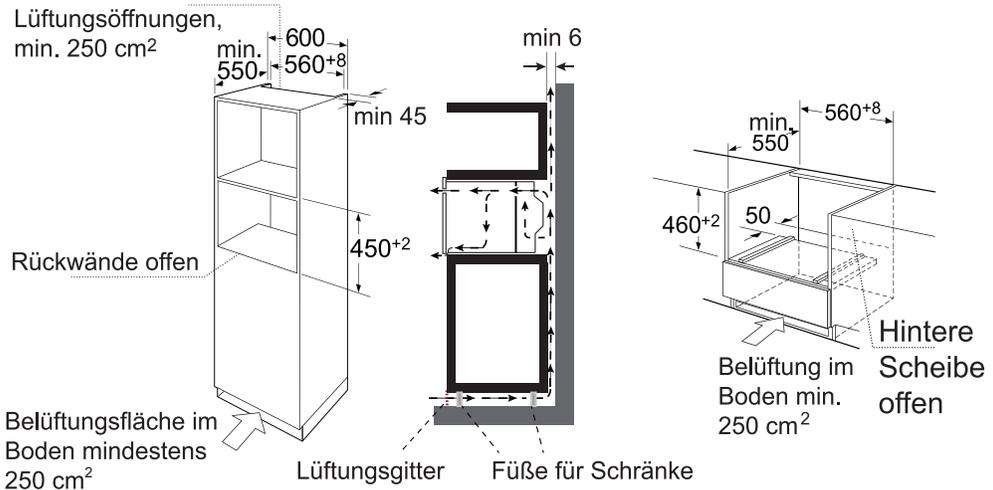
▲ Eingebaute Geräte

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 250^2 cm aufweisen. 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.
Die Einbauhöhe muss mindestens 850 mm betragen.

▲ Einbaumaße

Hintere

Lüftungsöffnungen,
min. 250 cm^2

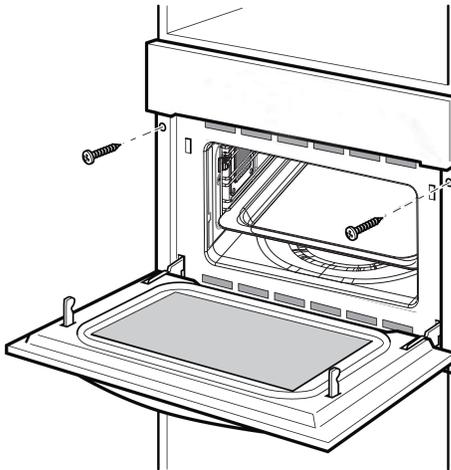
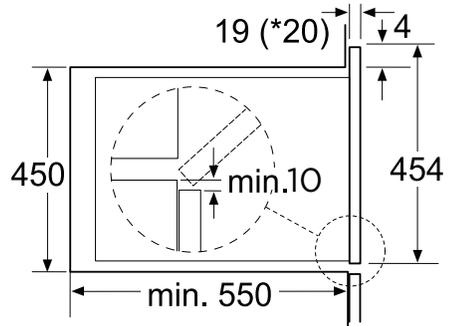
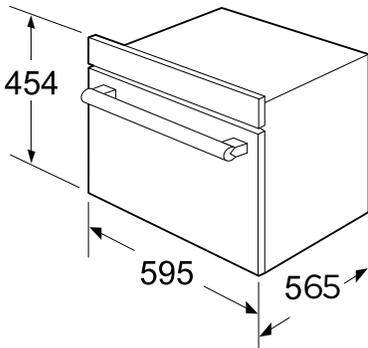


Hinweis: Oberhalb des Ofens sollte ein Spalt bleiben.

▲ 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
	Mikrowelle
	Küchenzeitschaltuhr/Kindersicherung
	Voreingestellt
	Vorheizen
	Funktion
	Einstellung der Parameter
	Schieberegler Kontrollleiste
	Auto-Menü
	Uhr/Temperatur
	Gewicht
	Glühbirne
	Start/Pause

▲ Funktion und Bildschirmdarstellung

Verwenden Sie die Funktionstasten, 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>

Funktion	Verwenden Sie
 MW+ Doppelgrill +Lüfter	Diese Funktion ist geeignet, wenn ein schnelles Anbraten erforderlich ist; sie gart die Zutaten bis zum Kern.
 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 die Einstelltasten, um die Parameter einzustellen.

Parameter	Funktion	
Auto-Menü	Wählen Sie 13 automatische Programme. Von P01 bis P13.	
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**

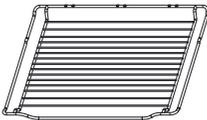
- a. Das Gerät bleibt während des Mikrowellenbetriebs kühl. Das Kühlgebläse schaltet sich weiterhin ein. Das Gebläse kann auch dann noch laufen, wenn der Mikrowellenbetrieb beendet ist.
- b. An den Türfenstern, den Innenwänden und dem Boden kann sich Kondenswasser bilden. Dies ist normal und beeinträchtigt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

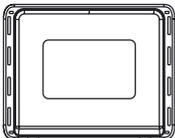


Zum Grillen, z. B. von Steaks, Würstchen und zum Rösten von Brot.

▲ **Backblech**

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

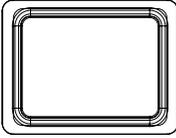
▲ **Backblech-Nameltblett**



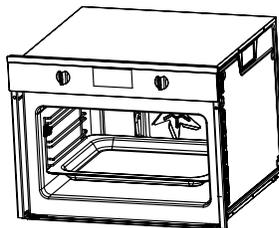
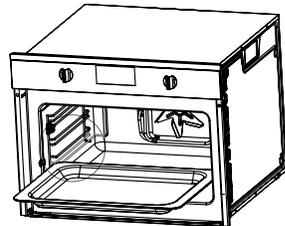
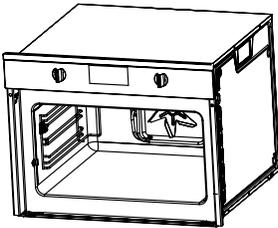
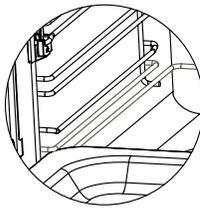
Für die Zubereitung von Kuchenrollen und zum Braten ganzer Hähnchen.

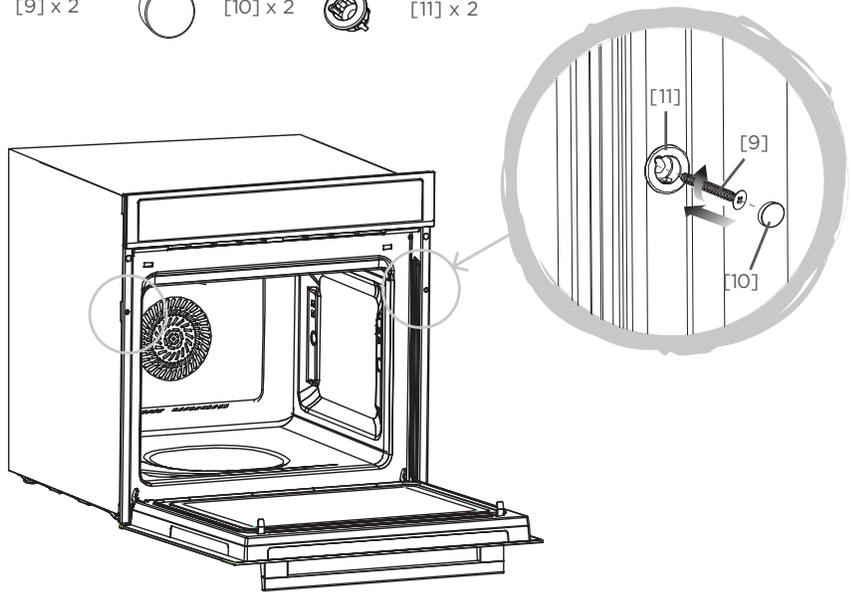
1. Beim Kochen mit der Mikrowellenfunktion ist die Verwendung von Emailleschalen verboten.

▲ 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 das Glastablett, wie in den nachstehenden Abbildungen gezeigt, in den Boden der Seitenaufhängung eingesetzt werden. Das Glastablett sollte entlang der untersten Führungsschienen der Seitenaufhängung in Position geschoben werden.

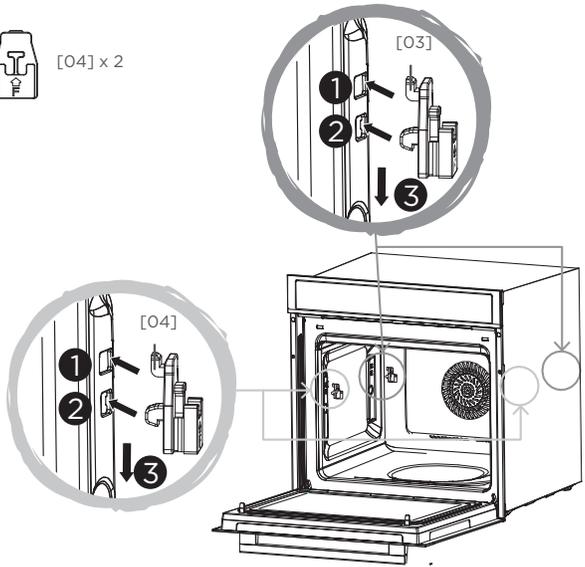




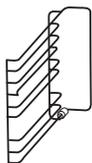
Nachdem der Backofen in das Gerätegehäuse gehoben wurde, suchen Sie die beiden Löcher im Gehäuse des Backofens und befestigen Sie ihn mit [09], [10] und [11].

Vorsicht! Ziehen Sie die Schrauben [09] nicht zu fest an, um eine Beschädigung des Ofens oder des Gerätegehäuses zu vermeiden - verwenden Sie nur einen Schraubendreher!

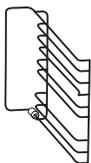
▲ Einbau der Keramikklammern und Seitenschienen



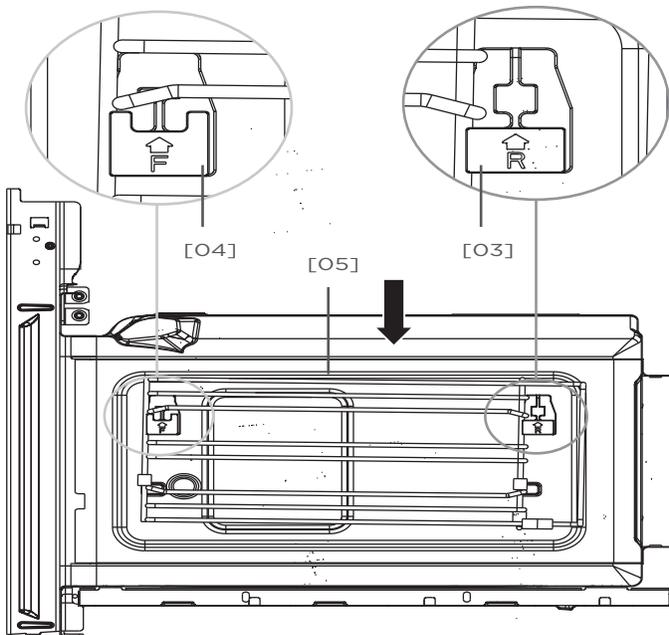
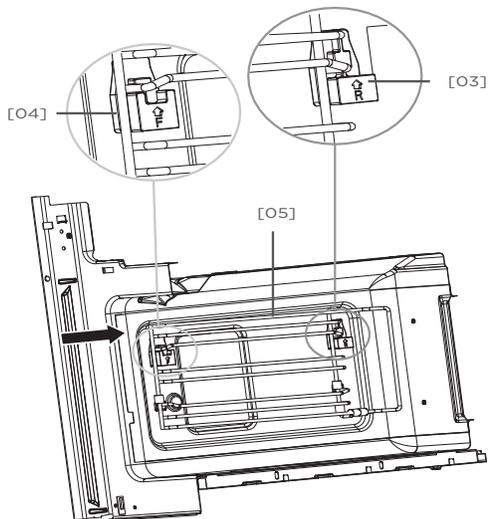
Montage der linken Seitenschiene [05]

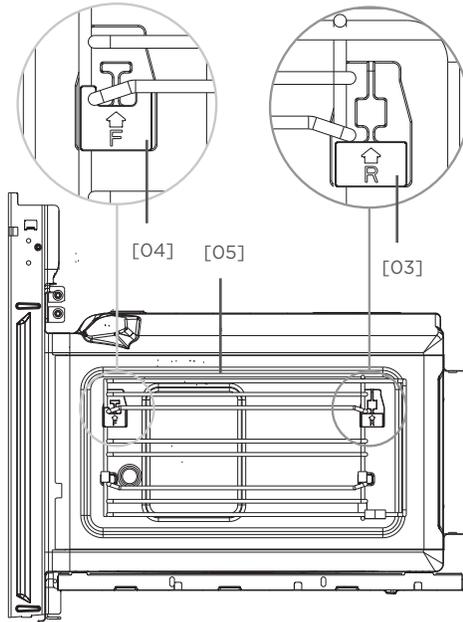


[05] x 1

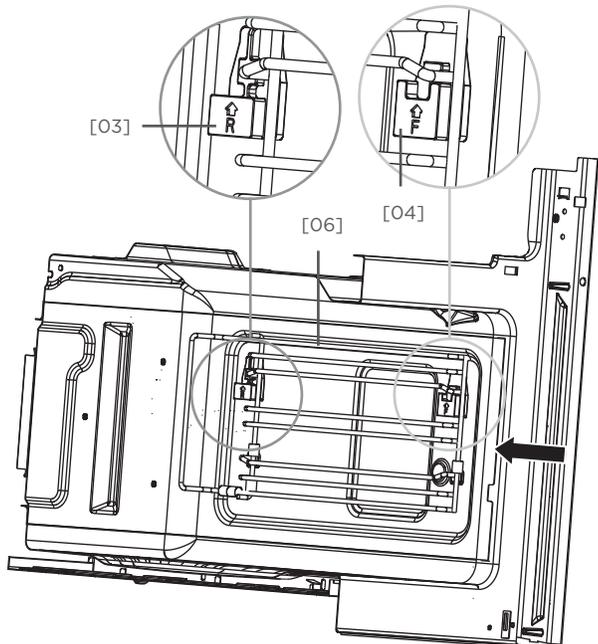


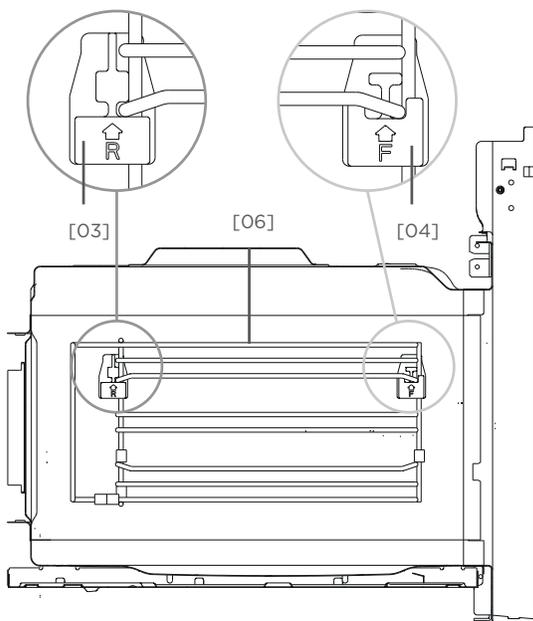
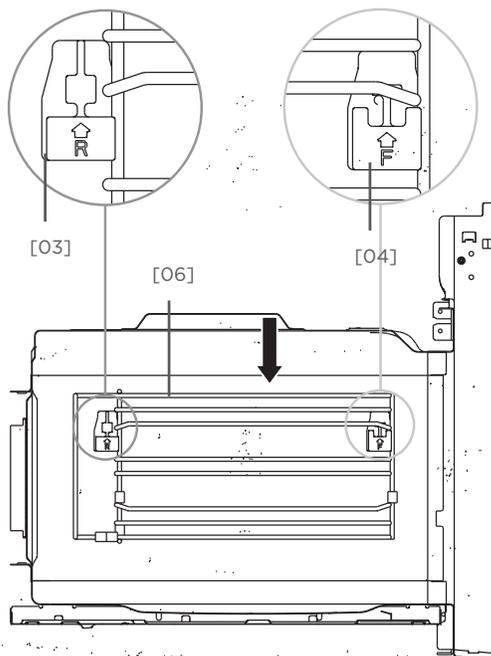
[06] x 1





Montage der rechten Seitenschiene [06]





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. „00:00“ wird angezeigt und die Stundenzahlen blinken.
2. Berühren Sie – oder + oder schieben Sie den Regler , um die Stundenzahlen einzustellen. Die eingegebene Zeit sollte zwischen 0 und 23 liegen.
3. Berühren Sie  zur Bestätigung, die Minutenzahlen blinken.
4. Berühren Sie – oder + oder schieben Sie den Regler , um die Minutenzahlen einzustellen. Die eingegebene Zeit sollte zwischen 0 und 59 liegen.
5. Berühren Sie , um die Einstellung der Uhr zu beenden. „:“ wird blinken.

Die Zeit wird 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. Berühren Sie im Wartezustand einmal die Taste   und die Standardtemperatur wird auf dem Bildschirm angezeigt.
2. Berühren Sie die Taste  wiederholt, bis  aufleuchtet. Die Standardtemperatur der Konvektion wird angezeigt.
3. Berühren Sie – oder + oder schieben Sie den Regler , um die Temperatur auf 250 °C einzustellen.

4. Berühren Sie , um in den Einstellmodus für die Garzeit zu gelangen. „00:00“ wird blinken.
5. Berühren Sie — oder + oder schieben Sie den Regler , um die Garzeit auf 60 Minuten einzustellen.
6. Berühren Sie die Einschalttaste . 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 bitte den Abschnitt über die Einstellung der Zeitoptionen.

▲ Einstellung der Heizungsart und der Temperatur

Beispiel:  Strahlungsgrillen bei 200°C für 25 Minuten.

1. Berühren Sie im Wartezustand die Taste **F** einmal.  und die Standardtemperatur wird auf dem Bildschirm angezeigt.
2. Berühren Sie die Taste **F** wiederholt, bis  aufleuchtet. Die Standardtemperatur des Strahlungsgrillens wird angezeigt.
3. Berühren Sie **—** oder **+** oder schieben Sie den Regler , um die Temperatur auf 200°C einzustellen.
4. Berühren Sie , um in den Einstellmodus für die Garzeit zu gelangen. „00:00“ wird blinken.
5. Berühren Sie **—** oder **+** oder schieben Sie den Regler , um den Gargrad einzustellen. Zeit auf 25 Minuten.
6. 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 berühren Sie dann **—** oder **+** oder schieben Sie den Regler , um die Garzeit einzustellen.

▲ Ändern der Temperatur

Dies kann jederzeit geschehen.

Berühren Sie — oder + oder schieben Sie den Regler , um die Temperatur einzustellen.

▲ 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 Arten von Heizungen verfügbar:

	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
Über 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. Prüfen Sie die Temperatur während dieser Zeit gelegentlich. Das Ofengeschirr sollte sich noch kalt oder warm anfühlen. Das Ofengeschirr ist ungeeignet, wenn es heiß wird oder Funken entstehen.

▲ Leistungseinstellungen der Mikrowelle

Verwenden Sie die Taste , um die gewünschte Mikrowellenleistung einzustellen.

100W	<ul style="list-style-type: none"> - Auftauen von empfindlichen/zarten Lebensmitteln - Auftauen unregelmäßig geformter Lebensmittel - Weiches Speiseeis - Gehen lassen des Teigs
300W	<ul style="list-style-type: none"> - Auftauen - Schmelzen von Schokolade und Butter
500W	<ul style="list-style-type: none"> - Reis kochen, Suppe
700W	<ul style="list-style-type: none"> - Wiedererwärmung - Kochen von Pilzen, Schalentieren - Gerichte mit Eiern und Käse zu kochen
900W	<ul style="list-style-type: none"> - Wasser kochen, wieder aufwärmen - Garen 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: Stellen Sie die Mikrowellenleistung auf 300 W und die Garzeit auf 17 Minuten.

1. Berühren Sie im Wartezustand die Taste , um die Mikrowellenfunktion aufzurufen. Die Standard-Mikrowellenleistung 900 W wird angezeigt. Und die voreingestellte Garzeit blinkt.
2. Berühren Sie – oder + oder schieben Sie den Regler , um die Garzeit auf 17 Minuten einzustellen.

3. Tippen Sie auf die Taste , um die Mikrowellenleistung zu aktivieren. Berühren Sie dann — oder + oder schieben Sie den Regler , 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.

Öffnen 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 geschehen. Berühren Sie — oder + oder schieben Sie den Regler , um die Garzeit einzustellen.

▲ Ändern der Leistungseinstellung der Mikrowelle

Dies kann jederzeit erfolgen. Berühren Sie die Taste  und dann — oder + oder schieben Sie die Taste , um die Mikrowellenleistung einzustellen.

▲ Unterbrechung des Betriebs

Berühren Sie die Taste  kurz. 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

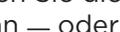
Dabei werden der Grill und die Mikrowelle gleichzeitig betrieben. In der Mikrowelle sind die Gerichte schneller fertig, aber immer noch schön gebräunt.

Sie können alle Leistungsstufen der Mikrowelle einschalten.

Ausnahmen: 700 und 900 Watt

▲ Einstellung des Betriebs der Mikrowelle Combi

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

1. Tippen Sie im Wartezustand die Taste  und dann wiederholt auf,  um den MicroCombi-Modus einzustellen. Hören Sie auf zu berühren, wenn  und  auf dem Bildschirm angezeigt werden. Die Standard-Mikrowellenleistung wird angezeigt und die Standard-Temperatur blinkt.
2. Berühren Sie — oder + oder schieben Sie den Regler , um die Temperatur auf 190°C einzustellen.
3. Berühren Sie die Taste , um die Temperatur zu bestätigen. Die voreingestellte Garzeit blinkt, berühren Sie — oder + oder schieben Sie die Taste , um die Garzeit auf 17 Minuten einzustellen.
4. Berühren Sie die Taste . Die Standardleistung blinkt. Berühren Sie dann — oder + oder schieben Sie den Regler , 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.

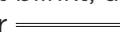
Öffnen der Backofentür während des Garvorgangs

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

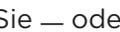
Dies kann jederzeit erfolgen. Berühren Sie die Taste  wiederholt, bis die Garzeit blinkt, und berühren Sie dann — oder + oder schieben Sie den Regler , um die Garzeit einzustellen.

Ändern der Leistungseinstellung der Mikrowelle

Dies kann jederzeit geschehen.

Berühren Sie die Taste  und dann — oder + oder schieben Sie die Taste , um die Mikrowellenleistung einzustellen.

Ändern der Temperatur Dies kann jederzeit geschehen.

Berühren Sie — oder + oder schieben Sie den Regler , um die Temperatur einzustellen.

Abbruch der Operation

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

▲ Automatische Programme

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 , um die Funktion Auto-Menü aufzurufen. Die erste Programmnummer blinkt auf dem Bildschirm.
2. Berühren Sie  oder  oder schieben Sie den Regler , um die Programmnummer auszuwählen.
3. Berühren Sie die Taste .
4. Berühren Sie  oder  oder schieben Sie den Regler , um das Gewicht einzustellen, die Garzeit wird angezeigt.
5. Berühren Sie die Taste . Das Programm wird gestartet. Sie können sehen, dass die Garzeit herunterzählt.

▲ Auto-Menü

Programm Nr.	Punkt	Gewicht(g)	Zubehörebene und Zubehör
P 01**	Frisches Gemüse	200	1 Schicht, Glastablett
		400	
		600	
P 02**	Kartoffeln geschält/gekocht	240	1. Schicht, Glastablett
		480	
		720	
P 03	Gebackene Kartoffeln	450	3. Schicht, Glastablett
		1000	
P 04	Hähnchenteile (gefroren)	450	3. Schicht, Glastablett

Programm Nr.	Punkt	Gewicht(g)	Zubehörebene und Zubehör
P 05*	Torte	400	2. Schicht, Glastablett
		600	
		500	
P 06*	Apfelkuchen	2400	2. Schicht, Glastablett
P 07*	Quiche	1000	3. Schicht, Glastablett
P 08**	Suppe wieder aufwärmen	200	1. Schicht, Glastablett
		400	
		600	
P 09**	Nachheizplatte	250	1. Schicht, Glastablett
		350	
P 10**	Sauce/Auflauf wieder aufwärmen	100	1. Schicht, Glastablett
		200	
		300	
P 11	Gefrorene Pizza	200	3. Schicht, Glastablett
		400	
		600	
P 12*	Gefrorene Ofenchips	300	3. Schicht, Glastablett
		400	
		500	
P 13	Lasagne	1600	3. Schicht, Glastablett

Von unten nach oben reicht die Anzahl der Schichten von der ersten bis zur vierten.

Hinweise

- Die mit einem * gekennzeichneten Programme sind vorgewärmt. Während des Vorheizens pausiert die Garzeit und das Vorheizen-Symbol 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  einmal, um die Funktion Abtauen aufzurufen. Die erste Programmnummer blinkt auf dem Bildschirm.
2. Berühren Sie  oder  oder schieben Sie den Regler , um die Programmnummer auszuwählen.
3. Berühren Sie die Taste .
4. Berühren Sie  oder  oder schieben Sie den Regler , um das Gewicht einzustellen, die Garzeit wird angezeigt.
5. Berühren Sie die Taste . Das Programm wird gestartet. Sie sehen, dass die Garzeit herunterzählt

Hinweise

1. Lebensmittel zubereiten
Verwenden Sie Lebensmittel, die bei -18 °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 anzuzeigen, dass die Lebensmittel

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 die Lebensmittel um. Berühren Sie dann die Starttaste, um das Auftauen 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. Im Wartezustand berühren Sie die Taste $\overline{\text{X}}$. Das Symbol $\overline{\text{X}}$ leuchtet im Display auf und die Stundenzahlen blinken.
2. Berühren Sie $-$ oder $+$ oder schieben Sie den Regler ===== , um die Stundenzahlen einzustellen. Die eingegebene Zeit sollte zwischen 0 und 23 liegen.
3. Berühren Sie $\overline{\text{X}}$ zur Bestätigung, die Minutenzahlen blinken.
4. Berühren Sie $-$ oder $+$ oder schieben Sie den Regler ===== um die Minutenzahlen einzustellen. Die eingegebene Zeit sollte zwischen 0 und 59 liegen.
5. Berühren Sie $\overline{\text{X}}$, 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  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 zur Einstellung des Docks.

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. Berühren Sie $-$ oder $+$ oder schieben Sie den Regler  , 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

Berühren Sie im Wartezustand die Taste  und halten Sie sie ca. 3 Sekunden lang gedrückt. Es ertönt ein langer Piepton und im Display erscheint das Symbol . 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>
Ausparung 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	<p>Heiße Seifenlauge: Mit einem Geschirrtuch reinigen, nicht scheuern. Verwenden Sie zur Reinigung keinen Metall- oder Glasschaber.</p>

▲ Technische Daten

Nennspannung	230V - , 50 Hz
Maximale Leistung	3000W
Nennausgangsleistung (Mikrowelle)	900W
Reingewicht	38.8kg

Für Fehlfunktionen gibt es oft einfache Erklärungen. Bitte sehen Sie in der Störungstabelle nach, bevor Sie den Kundendienst anrufen. Wenn ein Gericht nicht ganz so gelingt, wie Sie es sich vorgestellt haben, finden Sie im Abschnitt „Experten-Kochanleitung“ zahlreiche Tipps und Tricks zum Kochen.

- ▲ Gefahr eines elektrischen Schlages!
Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Reparaturen dürfen nur von einem unserer geschulten Kundendiensttechniker durchgeführt werden.

▲ Störungstabelle

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe/Information
Das Gerät funktioniert nicht.	Defekter Schutzschalter.	Schauen Sie in den Sicherungskasten und überprüfen Sie, ob der Schutzschalter für das Gerät in Ordnung ist.
	Stecker nicht eingesteckt.	Stecken Sie den Stecker ein.
	Stromausfall	Prüfen Sie, ob das Küchenlicht funktioniert.
Das Gerät funktioniert nicht.  erscheint auf dem Anzeigefeld.	Die Kindersicherung ist aktiviert.	Deaktivieren Sie die Kindersicherung (siehe Abschnitt: Kindersicherung).
Die Mikrowelle lässt sich nicht einschalten.	Tür nicht vollständig geschlossen.	Prüfen Sie, ob sich Essensreste oder Ablagerungen in der Tür befinden.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe/Information
Es dauert länger als früher, bis die Speisen in der Mikrowelle erwärmt sind.	Die gewählte Mikrowellenleistung ist zu niedrig.	Wählen Sie eine höhere Leistungsstufe.
	Es ist eine größere Menge als üblich in das Gerät eingefüllt worden.	Doppelte Menge = fast doppelte Kochzeit.
	Das Essen war kälter als sonst.	Rühren oder wenden Sie die Speisen während des Garens.
Eine bestimmte Betriebsart oder Leistungsstufe kann nicht eingestellt werden.	Eine Temperatur-, Leistungsstufen- oder kombinierte Einstellung ist in dieser Betriebsart nicht möglich.	Wählen Sie die zulässigen Einstellungen.
<i>E-01</i> erscheint auf dem Anzeigefeld.	Die Funktion der thermischen Sicherheitsabschaltung wurde aktiviert.	Rufen Sie den Kundendienst an.
<i>E-04</i> erscheint auf dem Anzeigefeld.	Die Funktion der thermischen Sicherheitsabschaltung wurde aktiviert.	Rufen Sie den Kundendienst an.
<i>E-17</i> erscheint auf dem Anzeigefeld.	Die Schnellaufheizung hat versagt.	Rufen Sie den Kundendienst an.

▲ Acrylamid in Lebensmitteln

Welche Lebensmittel sind betroffen?

Acrylamid entsteht vor allem in Getreide- und Kartoffelerzeugnissen, die auf hohe Temperaturen erhitzt werden, wie Kartoffelchips, Pommes frites, Toast, Brötchen, Brot, feine Backwaren (Kekse, Lebkuchen, Plätzchen).

	Tipps zur Minimierung von Acrylamid bei der Zubereitung von Lebensmitteln
Allgemeines	Halten Sie die Garzeiten so kurz wie möglich. Kochen Sie die Speisen, bis sie goldbraun, aber nicht zu dunkel sind. Große, dicke Stücke von Lebensmitteln enthalten weniger Acrylamid.
Backen von Keksen Backofenchips	Max. 200 °C bei Ober-/Unterhitze oder max. 180 °C im 3D-Heißluft- oder Heißluftbetrieb. Max. 190° C bei Ober-/Unterhitze bzw. max. 170 °C im 3D-Heißluft- oder Heißluftbetrieb. Eiweiß und Eigelb reduzieren die Bildung von Acrylamid. Dünn und gleichmäßig auf dem Backblech verteilen. Mindestens 400 g auf einmal auf einem Backblech backen, damit die Chips nicht austrocknen.

Hier finden Sie Tipps, wie Sie beim Backen und Braten Energie sparen können und wie Sie Ihr Gerät richtig entsorgen können.

▲ Energie einsparen

1. Heizen Sie den Backofen nur vor, wenn dies im Rezept oder in den Betriebsanleitungstabellen angegeben ist.
2. Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen. Sie absorbieren die Wärme besonders gut.
3. Öffnen Sie die Backofentür während des Kochens, Backens oder Bratens so selten wie möglich.
4. Am besten ist es, mehrere Kuchen nacheinander zu backen. Der Ofen ist noch warm. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für den zweiten Kuchen. Sie können auch zwei Laibformen nebeneinander stellen.
5. Bei längeren Garzeiten können Sie den Backofen 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten und die Restwärme zum Fertiggaren nutzen.

▲ Umweltverträgliche Entsorgung

Entsorgen Sie die Verpackung auf umweltfreundliche Weise.

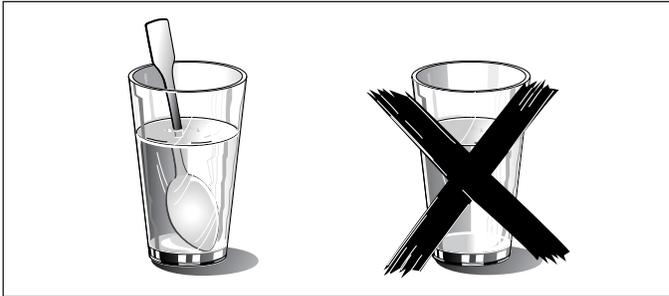


Dieses Gerät entspricht der Europäischen Richtlinie 2012/ 19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte / Aos. (WEEE). Die Richtlinie gibt einen Rahmen für die Sammlung und das Recycling von Altgeräten vor, der in der gesamten EU gültig ist.

▲ Erhitzen von Lebensmitteln

▲ Verbrühungsgefahr!

Beim Erhitzen einer Flüssigkeit kann es zu einem verzögerten Sieden kommen. Das bedeutet, dass die Flüssigkeit die Siedetemperatur erreicht, ohne dass die üblichen Dampfblasen an die Oberfläche steigen. Selbst wenn sich der Behälter nur ein wenig bewegt, kann die heiße Flüssigkeit plötzlich überkochen und spritzen. Legen Sie beim Erhitzen von Flüssigkeiten immer einen Löffel in das Gefäß. Dadurch wird ein verzögertes Sieden verhindert.





make yourself at home

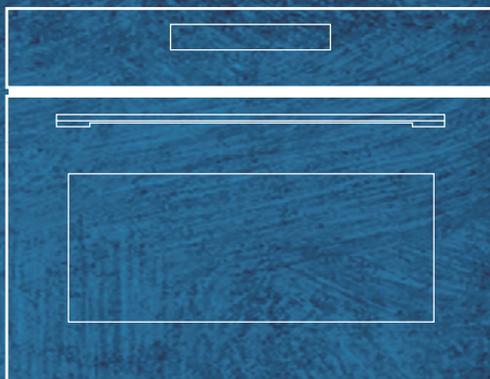


**BUILT-IN
COMBINATION OVEN
WITH HOT AIR AND
MICROWAVE**

MEK45TBL

Oven Capacity: 50L
230V ~50Hz, 3000W

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 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.

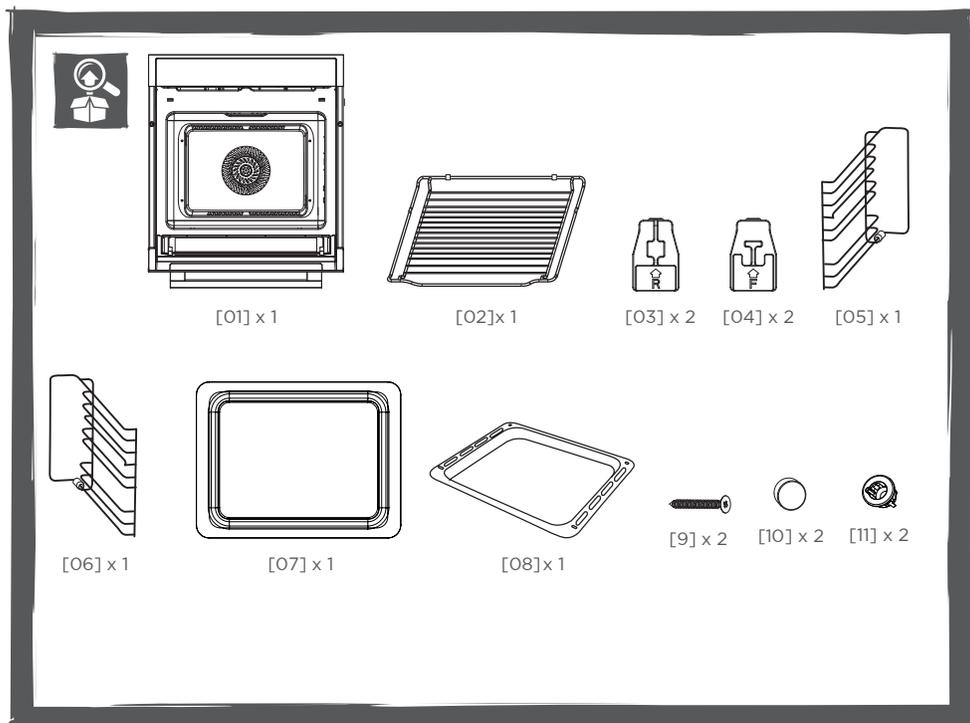
6. **WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
7. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand 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

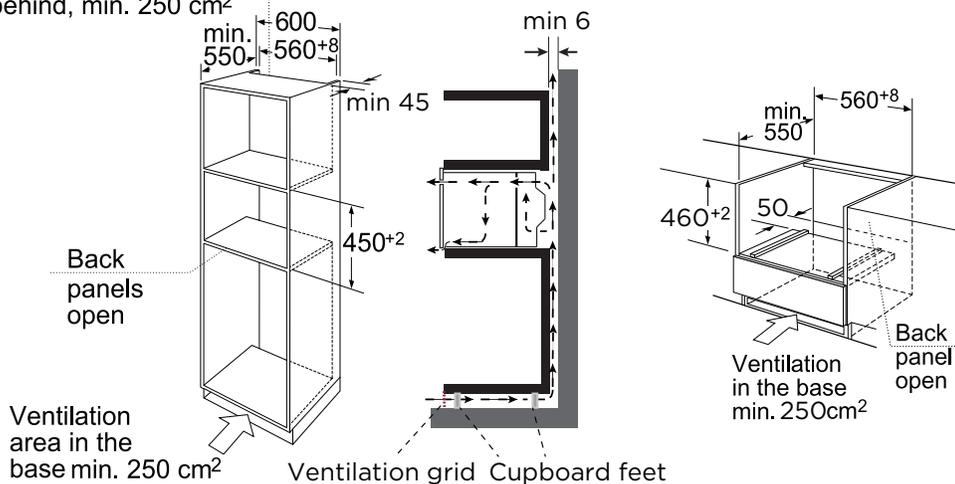
1. This appliance is only intended to be fully fitted in a kitchen.
2. This appliance is not designed to be used as a tabletop appliance or inside a cupboard.
3. The fitted cabinet must not have a back wall behind the appliance.
4. A gap of at least 45 mm must be maintained between the wall and the base 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 $90 \text{ }^\circ\text{C}$.

Installation height not less than 850mm.

▲ Installation dimensions

Ventilation openings

behind, min. 250 cm^2



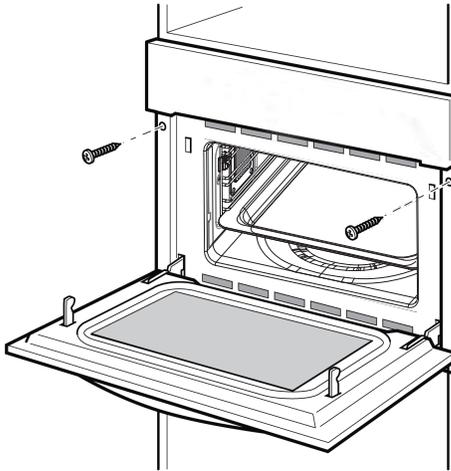
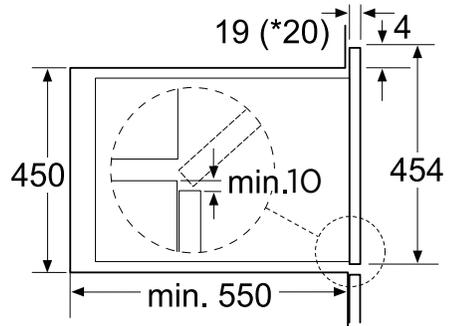
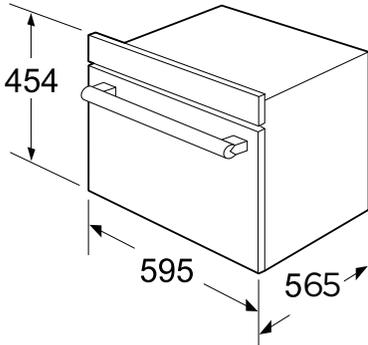
Note: There should be gap above the oven.

EN-10

▲ 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.

YOUR NEW APPLIANCE

05

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
	Microwave
	Kitchen Timer/ Childproof Lock
	Pre-set
	Preheat
	Function
	Parameter adjustment
	Slider control bar
	Auto Menu
	Clock/Temperature
	Weight
	Light bulb
	Start/Pause

▲ Function and screen display

Use the function keys to set the type of cooking.

Function	Use
 <p>Conventional</p>	The top and bottom elements work together to provide conventional cooking. The oven needs to be preheated to the required temperature: ideal for slow cooking dishes such as casseroles and stews.
 <p>Convection</p>	For baking on several levels (e.g. baking trays of chocolate chip cookies).
 <p>Conventional +Fan</p>	Convenient and time savings, up to 4 dishes can be cooked simultaneously on different shelves without mixing of taste or smell.
 <p>Radiant Grilling</p>	Best results can be obtained from using the top shelf for small items and lower shelves for larger items.
 <p>Double Grill+Fan</p>	For gratin dishes and finishing roasted vegetables.
 <p>Double Grilling</p>	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.
 <p>Pizza</p>	Pizza is perfectly cooked with extra heat from both bottom and sides of the oven, guaranteeing pizza bases are crispy.
 <p>Lower Heater Element</p>	This is ideal for slow cooking dishes such as casseroles, stews.
 <p>Microwave</p>	Defrost, reheat and cooking.
 <p>MW+Convection</p>	For reducing large portions' cooking time with browning finish.
 <p>MW+Double Grill +Fan</p>	This function is suitable where quick browning is required; will cook the ingredients down to the core.
 <p>MW+Pizza</p>	This function is suitable where quick under browning is required; will cook the ingredients down to the core.
 <p>Defrost</p>	3 defrosting programmes

Function		Use
A	Auto-programs	13 cooking programmes The type of heating and cooking time are set by weight .

▲ Parameter adjustment

Use the adjusting keys 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.

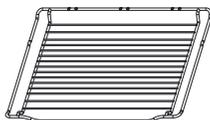
b. Condensation may appear on the door window, interior walls and floor. This is normal and does not adversely affect microwave operation. Wipe away the condensation after cooking.

▲ Accessories

Note:

Type and quantity of accessories is subject to actual demand.

▲ Grill rack

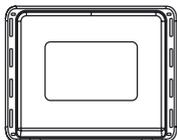


For grilling, e.g. steaks, sausages and for toasting bread.

▲ 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.

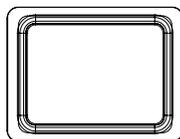
▲ Baking tray-Enamel tray



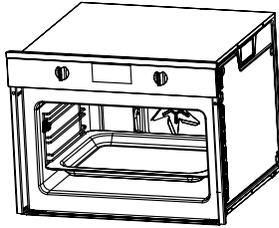
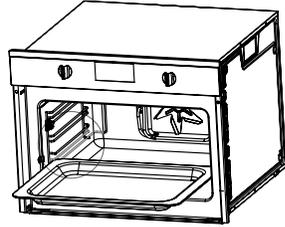
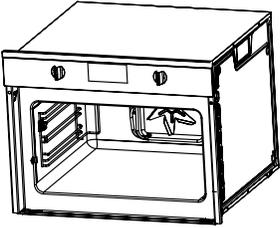
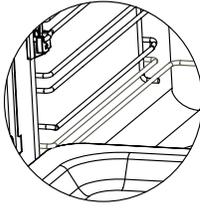
For making cake roll, roasting whole chickens.

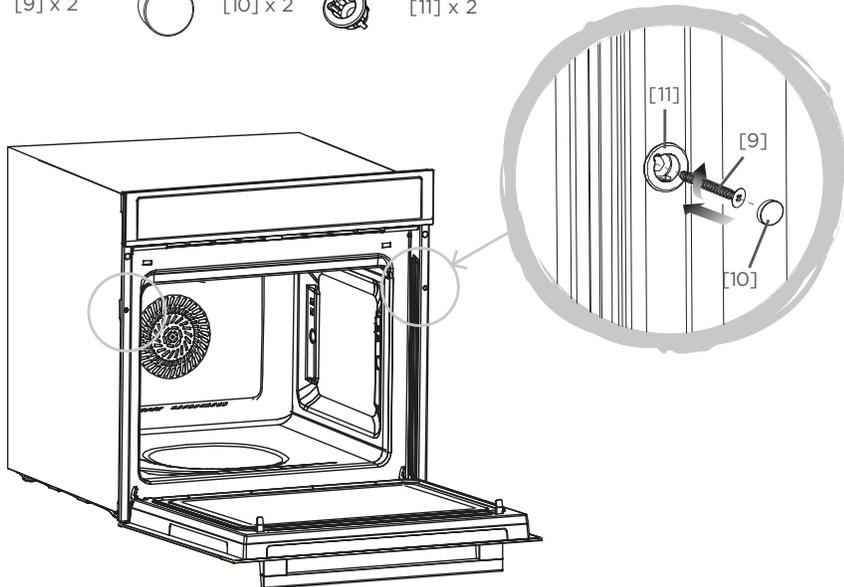
1. When cooking with microwave function, the use of enamel tray is prohibited.

▲ 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.

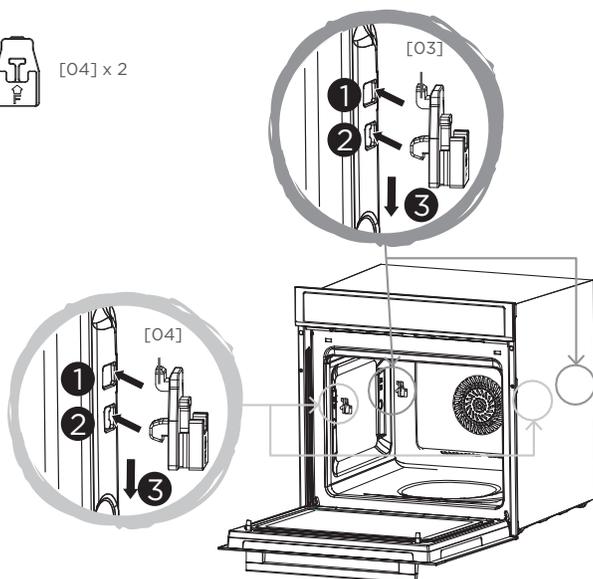




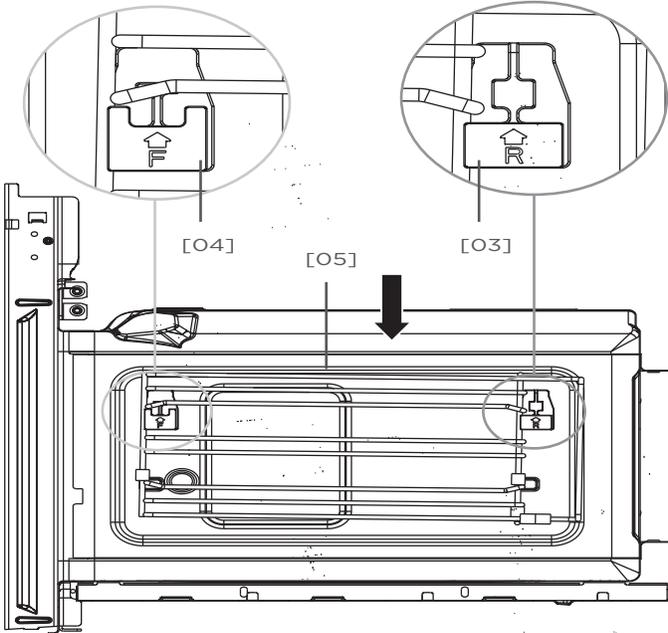
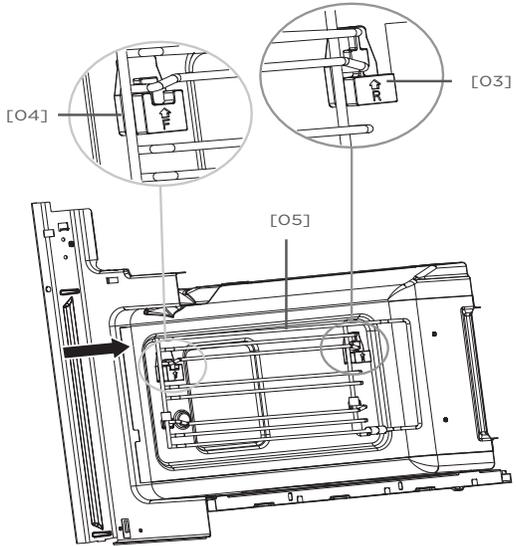
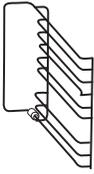
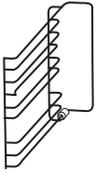
Once the oven has been lifted into place inside the appliance housing, locate the two holes in the casing of the oven and fix it into place using [09], [10] and [11].

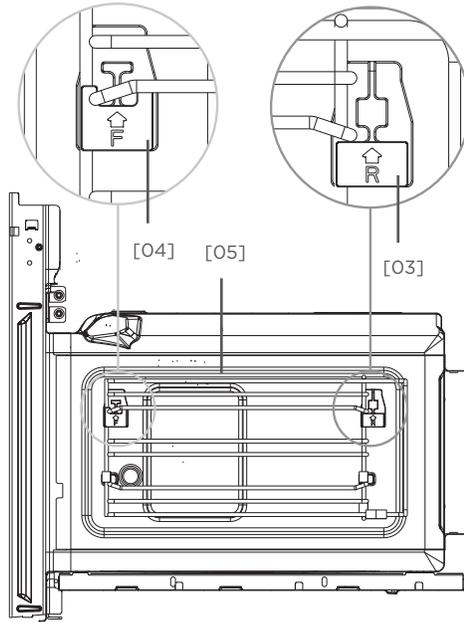
Caution: Do not over tighten the screws [09] to avoid damage to the oven or appliance housing - use a screwdriver only!

▲ Installation of the ceramic clips and side rails

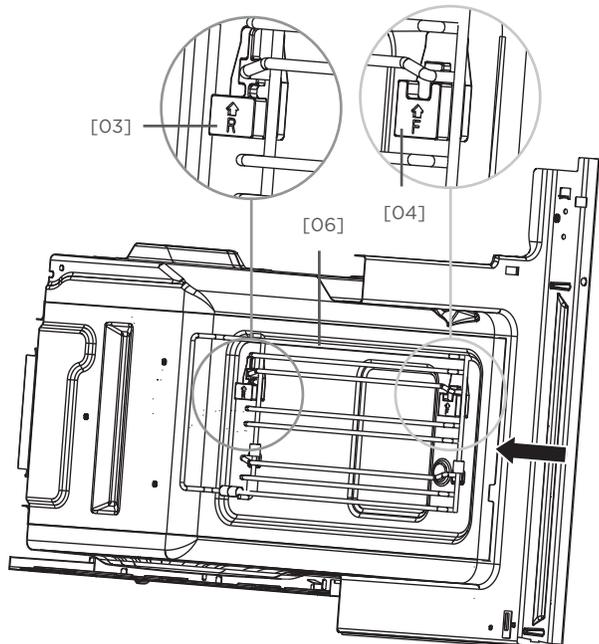


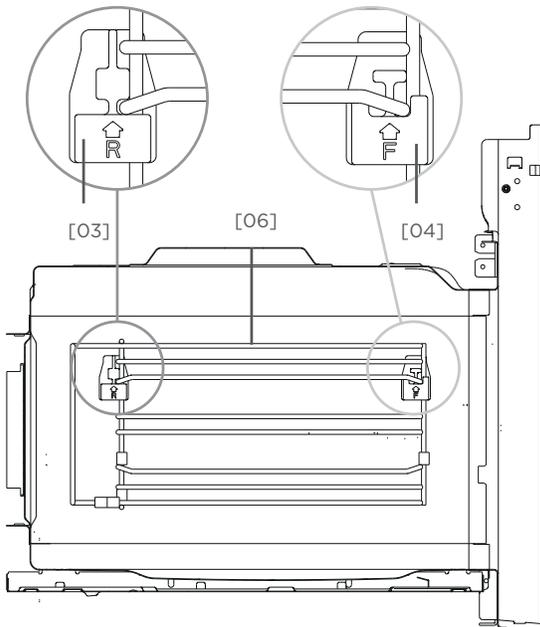
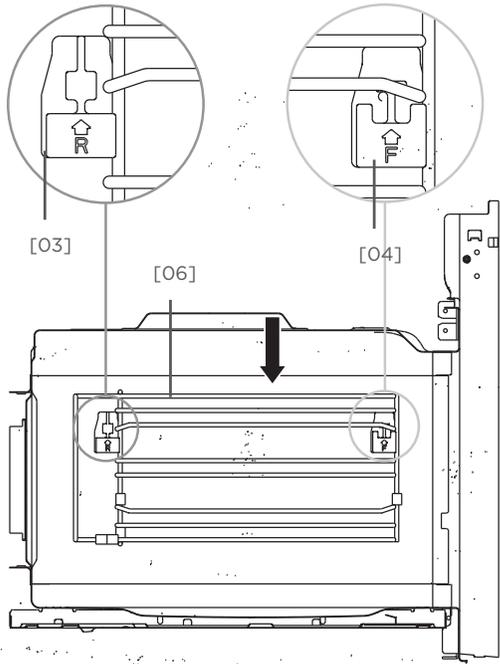
Left side rail installation [05]





Right side rail installation [06]





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.

▲ 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  key once.  and the default temperature will light in the screen.
2. Touch  key repeatedly till  lights. 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. "00:00" 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.

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 **F** key once.  and the default temperature will light in the screen.
2. Touch **F** key repeatedly till  lights. 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. "00:00" 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.

▲ 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 then touch **-** or **+** or slide the  to set the cooking time.

▲ Changing the temperature

This can be done at any time.

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.

▲ 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 rice, 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: Set microwave power to 300W and cooking time to 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. Touch  or  or slide the  to set the cooking time to 17 minutes.
3. Touch the  key to activate the microwave power. The touch  or  or slide the  to set 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 — or + or slide the  to set the cooking time.

▲ Changing the microwave power setting

This can be done at any time.

Touch the  key and then touch — or + or slide the  to set the microwave power.

▲ 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 touch  repeatedly to set MicroCombi mode. Stop touching when  and  display in the screen. The default microwave power will display and the default temperature will flash.

2. Touch — or + or slide the  to set the temperature to 190°C.
3. Touch the  key to confirm the temperature. The default cooking time will flash, and touch — or + or slide the  to set the cooking time to 17 minutes.
4. Touch the  key. The default power will blink. Then touch — or + or slide the  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 then touch — or + or slide the  to set the cooking time.

Changing the microwave power setting

This can be done at any time. Touch the  key and then touch — or + or slide the  to set the microwave power.

Changing the temperature

This can be done at any time. Touch — or + or slide the  to set the temperature.

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. Touch $-$ or $+$ or slide the ————— to select the programme number.
3. Touch the Δ key.
4. Touch $-$ or $+$ or slide the ————— 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)	Accessory layer and accessory
P 01**	Fresh vegetables	200	1 st layer, glass tray
		400	
		600	
P 02**	Potatoes peeled/ cooked	240	1 st layer, glass tray
		480	
		720	
P 03	Baked potatoes	450	3 rd layer, grill rack
		1000	
P 04	Chicken pieces(frozen)	450	3 rd layer, grill rack
P 05*	Cake	400	2 nd layer, grill rack
		600	
		500	
P 06*	Apple pie	2400	2 nd layer, grill rack
P 07*	Quiche	1000	3 rd layer, grill rack
P 08**	Reheat soup	200	1 st layer, glass tray
		400	
		600	
P 09**	Reheat plate	250	1 st layer, glass tray
		350	

Programme no.	Item	Weight(g)	Accessory layer and accessory
P 10**	Reheat sauce/ stew	100	1 st layer, glass tray
		200	
		300	
P 11	Frozen Pizza	200	3 rd layer, grill rack
		400	
		600	
P 12*	Frozen oven chips	300	3 rd layer, enamel tray
		400	
		500	
P 13	Lasagna	1600	3 rd layer, grill rack

From the bottom to the top, the number of layers is from the first to the fourth.

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.

2. Touch — or + or slide the  to select the programme number.
3. Touch the  key.
4. Touch — or + or slide the  to set the weight, cooking time will shown.
5. 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  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. 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 hour figures. The input time should be within 0--59.
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. 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. Touch — or + or slide the  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.

▲ Technical data

Rated Voltage	230V~, 50 Hz
Maximum Power	3000W
Rated Power(Microwave)	900W
Net weight	38.8kg

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).
The microwave does not switch on.	Door not fully closed.	Check whether food residue or debris is trapped in the door.
It takes longer than before for the food to heat up in the microwave	The selected microwave power level is too low.	Select a higher power level.
	A larger amount than usual has been placed in the appliance.	Double the amount = almost double the cooking time.
	The food was colder than usual.	Stir or turn the food during cooking.

Problem	Possible cause	Remedy/information
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.
<i>E-01</i> appears in the display panel.	The thermal safety switch-off function has been activated.	Call the after-sales service.
<i>E-04</i> appears in the display panel.	The thermal safety switch-off function has been activated.	Call the after-sales service.
<i>E-17</i> 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.

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

▲ Saving energy

1. Only preheat the oven if this is specified in the recipe or in the operating instruction tables.
2. Use dark, black lacquered or enamelled baking tins. They absorb the heat particularly well.
3. Open the oven door as infrequently as possible while you are cooking, baking or roasting.
4. 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.
5. 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.



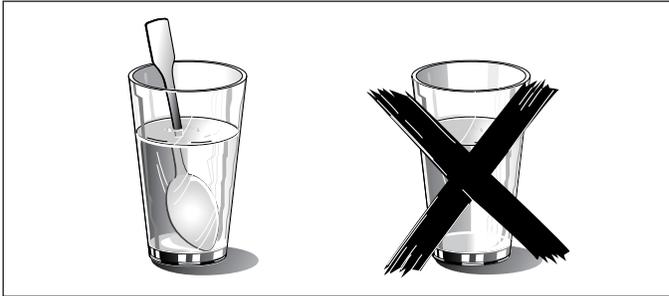
This appliance complies with European Directive 2012/19/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). The directive gives a framework for the collection and recycling of old appliances, which is valid across the EU.

▲ Heating food

▲ Risk of scalding!

There is a possibility of delayed boiling when a liquid is heated.

This means that the liquid reaches boiling temperature without the usual steam bubbles rising to the surface. Even if the container only moves a little, the hot liquid can suddenly boil over and spatter. When heating liquids, always place a spoon in the container. This will prevent delayed boiling.





make yourself at home