

SCHNEIDER

 **Bedienungsanleitung**

 **Instruction Manual**

**EINBAUKOMBINATION
DAMPFGAROFEN INKL. MIKROWELLE**

**BUILT-IN COMBINATION
STEAM OVEN INCL. MICROWAVE**

EDOM - 34



Deutsch

Seite

2

English

Page

88

Sehr geehrter Kunde! Sehr geehrte Kundin! Wir möchten Ihnen herzlich danken, dass Sie sich zum Erwerb eines Produkts aus unserem reichhaltigen Angebot entschieden haben. Lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen. Verwahren Sie diese Bedienungsanleitung zur zukünftigen Verwendung an einem sicheren Ort. Falls Sie das Gerät weitergeben, müssen Sie diese Bedienungsanleitung ebenfalls mit übergeben.

Inhalt

1. Sicherheitshinweise.....	5
1.1 Signalwörter.....	6
1.2 Sicherheitsanweisungen.....	7
2. Installation.....	12
2.1 Entpacken und Wahl des Standorts.....	13
2.2 Einbaumaße und Belüftung.....	14
2.3 Einbau.....	15
2.4 Elektrischer Anschluss.....	17
3. Bedienung.....	18
3.1 Allgemeine Informationen zur Bedienung.....	19
3.2 Gerätebeschreibung.....	20
3.2.1 Zubehör (Ausstattung abhängig vom Modell).....	21
3.3 Bedienfeld und Display.....	21
3.3.1 Bedienfeld.....	22
3.3.2 Display.....	23
3.4 Funktionen / Modi und Einstellungen.....	24
3.4.1 Backofenmodus / Mikrowellenmodus und Kombinationen.....	24
3.4.2 Temperatur-, Leistungseinstellung (Backofen- / Kombinationsmodus).....	26
3.4.3 Dampfgarmodus und Kombinationen.....	27
3.4.4 Temperatur-, Leistungseinstellung (Dampfgar- /Kombinationsmodus).....	29
3.5 Vor der ersten Benutzung.....	30
3.5.1 Einstellung der Uhrzeit.....	30
3.5.2 Reinigung des Zubehörs.....	31
3.5.3 Gerät aufheizen.....	31
3.6 Kindersicherung.....	33

3.7 Vorheizen.....	33
3.8 Auftauen von Lebensmitteln.....	35
4. Programmeinstellungen: Backofen/Mikrowelle/Kombinationen	37
4.1 Modus: Mikrowelle	39
4.2 Modus: Konvektion.....	42
4.3 Modus: Grill	43
4.4 Modus: Grill mit Umluft.....	44
4.5 Kombinationsmodus: Mikrowelle + Konvektion.....	46
4.6 Kombinationsmodus: Mikrowelle + Grill	47
4.7 Kombinationsmodus: Mikrowelle + Grill mit Umluft.....	49
5. Programmeinstellungen: Dampfgaren / Kombinationen	51
5.1 Wassertank.....	52
5.2 Modus: Dampfgaren	54
5.3 Kombinationsmodus: Dampfgaren + Konvektion.....	55
5.4 Kombinationsmodus: Dampfgaren + Mikrowelle	57
6. Automatische Kochprogramme.....	60
6.1 Automatische Standardkochprogramme	64
6.2 Automatische Dampfgarprogramme	69
7. Tipps zum Kochen im Mikrowellenmodus.....	75
7.1 Grundlagen zum Kochen im Mikrowellenmodus.....	75
7.2 Geeignete Materialien für das Kochen im Mikrowellenmodus	76
7.3 Ungeeignete Materialien zum Kochen im Mikrowellenmodus.....	78
8. Tipps zum Kochen im Backofen- und Kombinationsmodus.....	78
8.1 Energie sparen.....	79
9. Reinigung und Pflege	79
9.1 Reinigung der Gerätetür.....	81
9.2 Reinigung des Wassertanks.....	81
9.3 Entkalkung des Gerätes	81
10. Problembehandlung.....	83
10.1 Fehlercodes.....	84
11. Technische Daten	85
12. Entsorgung.....	86
13. Garantiebedingungen.....	87



Entsorgen Sie dieses Gerät nicht zusammen mit ihrem Hausmüll. Das Gerät darf nur über eine Sammelstelle für wiederverwendbare elektrische und elektronische Geräte entsorgt werden. Entfernen Sie nicht die Symbole / Aufkleber am Gerät.

- i** Die in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Abbildungen können in einigen Details von dem tatsächlichen Design Ihres Gerätes abweichen. Folgen Sie in einem solchen Fall dennoch den beschriebenen Sachverhalten. Lieferung ohne Inhalt.
- i** Der Hersteller behält sich das Recht vor, solche Änderungen vorzunehmen, die keinen Einfluss auf die Funktionsweise des Gerätes haben. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial entsprechend den örtlichen Vorschriften Ihres Wohnorts.
- i** Das von Ihnen gekaufte Gerät wurde möglicherweise inzwischen verbessert und weist somit vielleicht Unterschiede zur Bedienungsanleitung auf. Dennoch sind die Funktionen und Betriebsbedingungen identisch, sodass Sie die Bedienungsanleitung im vollen Umfang nutzen können. Technische Änderungen bzw. Druckfehler bleiben vorbehalten.

EG - Konformitätserklärung:

- ★ Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Produkte entsprechen sämtlichen harmonisierten Anforderungen.
- ★ Die relevanten Unterlagen können durch die zuständigen Behörden über den Produktverkäufer angefordert werden.

1. Sicherheitshinweise

LESEN SIE VOR DER ERSTEN BENUTZUNG DES GERÄTES DIE GESAMTEN SICHERHEITSHINWEISE UND SICHERHEITSANWEISUNGEN GRÜNDLICH DURCH.

Die darin enthaltenen Informationen dienen dem Schutz Ihrer Gesundheit. Die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise kann zu schweren Beeinträchtigungen Ihrer Gesundheit und im schlimmsten Fall zum Tod führen.

- i** Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung so auf, dass sie bei Bedarf jederzeit griffbereit ist. Befolgen Sie sorgfältig alle Hinweise, um Unfälle oder eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.
- i** Prüfen Sie auf jeden Fall auch das technische Umfeld des Gerätes! Sind alle Kabel oder Leitungen, die zu ihrem Gerät führen, in Ordnung? Oder sind sie veraltet und halten der Geräteleistung nicht mehr Stand? Daher muss durch **eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in)** eine Überprüfung bereits vorhandener wie auch neuer Anschlüsse erfolgen. Sämtliche Arbeiten, die zum Anschluss des Gerätes an die Stromversorgung notwendig sind, dürfen nur von **einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in)** durchgeführt werden.
- i** Das Gerät ist ausschließlich zur privaten Nutzung bestimmt sowie zur Nutzung (1) in Personalküchen von Geschäften, Büros und ähnlichen Arbeitsumgebungen; (2) durch Gäste von Beherbergungsbetrieben wie Hotels, Motels etc.
- i** Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen von Lebensmitteln bestimmt.
- i** Das Gerät ist ausschließlich zum Betrieb innerhalb geschlossener Räume bestimmt.
- i** Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke, beim Camping und in öffentlichen Verkehrsmitteln betrieben werden.
- i** Betreiben Sie das Gerät ausschließlich im Sinne seiner bestimmungsgemäßen Verwendung.
- i** Erlauben Sie niemandem, der mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut ist, das Gerät zu benutzen.
- i** Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und **Benutzer-Wartung** dürfen nicht von **Kindern** ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

SICHERHEITSVORKEHRUNGEN ZUR VERMEIDUNG EINER MÖGLICHEN BELASTUNG DURCH ÜBERMÄßIGES EINWIRKEN VON MIKROWELLENENERGIE:

1	Benutzen Sie das Gerät nicht bei geöffneter Tür, da Sie sich dadurch einer übermäßig hohen und gefährlichen Belastung durch Mikrowellenenergie aussetzen. Öffnen Sie die Sicherheitsverriegelung nicht gewaltsam. Basteln Sie nicht an der Sicherheitsverriegelung herum.
2	Stellen oder legen Sie keine Gegenstände zwischen die Vorderseite und der geöffneten Tür des Gerätes. Es dürfen sich keine Verunreinigungen und Rückstände von Reinigungsmitteln auf den Dichtungen ansammeln.
3	Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist. Es ist besonders wichtig, dass die Tür ordnungsgemäß schließt und dass die folgenden Bestandteile nicht beschädigt sind: a. Die Tür darf z.B. nicht verbogen sein. b. Die Scharniere und Verriegelung dürfen z.B. nicht gebrochen oder lose sein. c. Die Türdichtungen und die Oberfläche der Dichtungen.
4	Das Gerät darf ausschließlich von geeignetem und qualifiziertem Servicepersonal eingestellt oder repariert werden.

DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG MUSS FÜR JEDE PERSON, WELCHE DAS GERÄT BETREIBT, STETS ZUGÄNGLICH SEIN; VERGEWISSERN SIE SICH, DASS DIE BEDIENUNGSANLEITUNG VOR DEM BETRIEB DES GERÄTES GELESEN UND VERSTANDEN WURDE.

1.1 Signalwörter

⚠ GEFAHR! verweist auf eine Gefahrensituation, die ,wenn sie nicht abgewendet wird, eine unmittelbare Gefährdung für Leben und Gesundheit zur Folge hat.

⚠ VORSICHT! verweist auf eine Gefahrensituation, die ,wenn sie nicht abgewendet wird, zu mittelschweren oder kleineren Verletzungen führen kann.

⚠ WARNUNG! verweist auf eine Gefahrensituation, die ,wenn sie nicht abgewendet wird, eine mögliche bevorstehende Gefährdung für Leben und Gesundheit zur Folge hat.

HINWEIS! verweist auf eine Gefahrensituation, die, wenn sie nicht abgewendet wird, eine mögliche Beschädigung des Gerätes zur Folge hat.

1.2 Sicherheitsanweisungen

GEFAHR!

Zur Verringerung der Stromschlaggefahr:

1. Eine Nichtbeachtung der Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung gefährdet das Leben und die Gesundheit des Gerätebetreibers und / oder kann das Gerät beschädigen.
2. Schließen Sie das Gerät **keinesfalls** an die Stromversorgung an, wenn es nicht ordnungsgemäß arbeitet, sichtbar beschädigt oder heruntergefallen ist oder das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt sind. **STROMSCHLAGEFAHR!**
3. Sollte es zu irgendeiner Fehlfunktion aufgrund eines technischen Defekts kommen, trennen Sie das Gerät umgehend von der Stromversorgung (entsprechende Haussicherung abschalten). Melden Sie die Fehlfunktion ihrem Kundendienst, damit diese umgehend behoben werden kann. **STROMSCHLAGEFAHR!**
4. Die Stromspannung und die Leistungsfrequenz der Stromversorgung **muss** den auf dem Typenschild angegebenen Werten entsprechen.
5. Verändern Sie **niemals** den mit dem Gerät mitgelieferten Netzstecker. Falls dieser nicht für Ihre Netzsteckdose geeignet sein sollte, lassen Sie die Netzsteckdose **immer** von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) ersetzen (**Keine Garantieleistung**).
6. Achten Sie darauf, dass sich das Netzanschlusskabel nicht unter dem Gerät befindet oder durch das Bewegen des Gerätes beschädigt wird.
7. Wenn das Netzanschlusskabel beschädigt ist, darf es ausschließlich vom Hersteller oder einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst oder einer gleichartig qualifizierten Person ausgetauscht werden.
8. Entfernen Sie **niemals** die Wellenleiterabdeckung im Inneren der Backröhre.
9. Benutzen Sie zum Ziehen des Netzsteckers **niemals** das Netzanschlusskabel. Ziehen Sie immer am Netzstecker selbst, um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen. **STROMSCHLAGEFAHR!**
10. Berühren Sie den Netzanschlusstecker, den Netzschalter oder andere elektrische Komponenten **niemals** mit nassen oder feuchten Händen. **STROMSCHLAGEFAHR!**

11. Reparieren Sie das Gerät niemals alleine. Reparaturen, die von dazu nicht qualifizierten Personen durchgeführt werden, können zu ernsthaften Verletzungen und Schäden führen. Lassen Sie ausschließlich Original-Ersatzteile einbauen.

⚠️ WARNUNG!

Zur Verringerung der Verbrennungsgefahr, Stromschlaggefahr, Feuergefahr oder von Personenschäden:

1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie irgendwelche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten an dem Gerät vornehmen.
2. Betreiben Sie das Gerät nur mit 220 - 240 V AC / 50 Hz. Verwenden Sie bei 220 - 240 V AC / 50 Hz Netzbetrieb keine Steckdosenleisten, Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
3. Das Gerät darf ausschließlich an einer ordnungsgemäß geerdeten Steckdose angeschlossen werden. Verwenden Sie nur eine entsprechende Sicherheitssteckdose, um die Gefahr eines Stromschlags zu minimieren.
4. Halten Sie das Netzanschlusskabel von erwärmten Flächen fern.
5. Die technischen Daten Ihrer elektrischen Versorgung müssen den auf dem Typenschild angegebenen Werten entsprechen. Ihr Hausstrom muss mit einem Sicherungsautomaten zur Notabschaltung des Gerätes ausgestattet sein.
6. Sämtliche Reparatur- oder Wartungsarbeiten, die ein Entfernen jeglicher Geräteteile, die als Schutz gegen die Mikrowellenstrahlung dienen, nötig macht, dürfen ausschließlich von einer autorisierten Fachkraft ausgeführt werden.
7. Nehmen Sie keine Veränderungen an dem Gerät vor.
8. Schalten Sie vor dem Aufbau und Anschluss des Gerätes unbedingt den Strom ab. **STROMSCHLAGGEFAHR!**
9. Betreiben Sie das Gerät ausschließlich bei geschlossener Tür.
10. Unbeaufsichtigtes Kochen mit Ölen und Fetten kann gefährlich sein und zu einem Feuer führen. Versuchen Sie NIEMALS, ein durch Öl oder Fett unterstütztes Feuer mit Wasser zu löschen. Stattdessen schalten Sie das Gerät ab und ersticken Sie das Feuer mittels eines Deckels oder einer Feuerdecke.
11. Der Küchenraum muss trocken und gut zu belüften sein. Wenn das Gerät aufgebaut wird, müssen alle Kontroll- und Bedienelemente gut zugänglich sein.
12. Die Furnierungen von Schränken müssen mit einem hitzeresistenten Leim befestigt sein, der Temperaturen von 100 °C widersteht.

13. Angrenzende Möbelstücke und alle zur Installation verwendeten Materialien müssen mindestens einer Temperatur von 90 °C über der Raumtemperatur des Raums, in dem das Gerät installiert ist, während des Betriebs des Gerätes widerstehen können.
14. Schließen Sie das Gerät nicht in Räumen oder an Orten an, in denen oder in deren Umgebung sich brennbare Materialien wie Benzin, Gas oder Farben befinden. Dieser Warnhinweis bezieht sich auch auf die Dämpfe, die durch diese Materialien freigesetzt werden.
15. Benutzen Sie das Gerät nicht zum Heizen oder zum Trocknen von Wäsche.
16. Lagern Sie keine Gegenstände im Gerät. **BRANDGEFAHR!**
17. Benutzen Sie **niemals** aggressive, abschleifende oder ätzende Reinigungsmittel oder mechanische Gegenstände, ein Messer oder andere scharfe Gegenstände, um Verunreinigungen im Gerät oder auf der Gerätetür zu entfernen. Durch dadurch resultierende Beschädigungen des Innenraums droht **STROMSCHLAGGEFAHR!** Durch dadurch resultierende Beschädigungen des Glases der Gerätetür droht **BRUCHGEFAHR!**
18. Während des Betriebs können zugängliche Teile des Gerätes heiß werden. Berühren Sie die heißen Bereiche nicht und halten Sie Kinder vom Gerät fern. **VERBRENNUNGSGEFAHR!**
19. Betreiben Sie das Gerät niemals in leerem Zustand (Mikrowellenmodus / Dampfgarmodus / Kombinationsmodi unter Verwendung von Mikrowelle und / oder Dampfgaren).
20. So reduzieren Sie mögliche Brandrisiken im Inneren des Gerätes:
 - a. Überprüfen Sie andauernd das Gerät, falls Sie Lebensmittel in Kunststoff- oder Papierbehältern erhitzen, damit diese sich nicht entzünden können.
 - b. Entfernen Sie sämtliche Drahtverschlüsse von Kunststoff- oder Papierbeuteln, bevor Sie die Beutel in das Gerät geben.
 - c. Schalten Sie das Gerät ab und trennen Sie es von der Stromzufuhr, falls Sie das Entstehen von Rauch bemerken. Halten Sie die Tür verschlossen, um die Flammen zu ersticken.
 - d. Benutzen Sie das Gerät nicht zu Lagerungszwecken.
 - e. Lassen Sie keine Gegenstände aus Papier, Kochutensilien oder Lebensmittel im Gerät, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
21. Benutzen Sie das Gerät nicht zum Frittieren. Das heiße Öl kann Teile des Gerätes beschädigen und durch Verbrennungen Personenschäden verursachen.
22. Erhitzen Sie **niemals** Lebensmittel und Flüssigkeiten **in geschlossenen Behältern**, da diese Explosionen verursachen können.

23. Säugflaschen oder Babynahrung in Gläsern sollten geschüttelt oder umgerührt werden. Kontrollieren Sie vor dem Füttern die Temperatur der Nahrung. Somit vermeiden Sie, dass Ihr Kind Verbrennungen erleidet.
24. Benutzen Sie niemals einen Dampfreiniger zum Reinigen des Gerätes. Der Dampf kann die Elektrik des Gerätes nachhaltig beschädigen. STROMSCHLAGEFAHR.
25. Achten Sie beim Entpacken unbedingt darauf, dass die Bestandteile der Verpackung (Polyäthylentüten, Polystyrenstücke) nicht in die Reichweite von Kindern und Tieren gelangen. ERSTICKUNGSGEFAHR! VERLETZUNGSGEFAHR!
26. Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und **Benutzer-Wartung** dürfen nicht von **Kindern** ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
27. Beaufsichtigen Sie Kinder immer, damit diese nicht mit dem Gerät spielen. Das Gerät während seines Betriebs zu berühren, kann zu schweren Verbrennungen führen.
28. Erlauben Sie Kindern nur dann, das Gerät unbeaufsichtigt zu benutzen, wenn sie vorher in einer solchen Art und Weise im Gebrauch des Gerätes unterwiesen wurden, dass sie das Gerät sicher bedienen können und sich der Gefahren, die durch eine unsachgemäße Bedienung entstehen, unbedingt bewusst sind.
29. Beachten Sie **unbedingt** die Anweisungen im Kapitel INSTALLATION.

VORSICHT!

1. Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die heißen Teile innerhalb des Gerätes.
2. Benutzen Sie keine aggressiven oder ätzenden Reinigungsmittel und keine scharfkantigen Gegenstände zum Reinigen der Tür, da diese die Oberfläche verkratzen und somit Risse im Glas verursachen.
3. Stellen oder legen Sie kein Kochgeschirr und keine Backbleche direkt auf den Boden des Geräteinnenraums. Decken Sie den Boden des Geräteinnenraums **nicht** mit Aluminiumfolie ab.
4. Halten Sie die Tür beim Betrieb des Gerätes immer geschlossen.
5. Die inneren Bestandteile des Gerätes werden sehr heiß. Berühren Sie keine dieser Bereiche, während Sie mit Ihrem Kochgeschirr umgehen. VERBRENNUNGSGEFAHR!

6. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Gerätetür öffnen. Kommen Sie nicht in Kontakt mit den heißen Bereichen oder mit dem Dampf, der aus dem geöffneten Gerät entweicht. **VERBRENNUNGSGEFAHR!**
VERBRÜHUNGSGEFAHR!
7. Benutzen Sie stets Backofenhandschuhe oder Topflappen.
8. Wenn Sie Getränke mittels Mikrowellenstrahlung erhitzen, kann dieses zu einem zeitverzögerten und plötzlich auftretenden Kocheffekt führen. Seien Sie also besonders vorsichtig, wenn Sie Behälter entnehmen, die Getränke enthalten.
9. Erhitzen Sie keine frischen oder hart gekochten Eier in dem Gerät, da diese selbst nach Beendigung des Erhitzens explodieren können.
10. Kochutensilien können aufgrund der durch die Lebensmittel weitergeleitete Hitze heiß werden. Benutzen Sie Topflappen oder Backofenhandschuhe zum Umgang mit Ihrem Kochgeschirr.
11. Die **max.** Füllkapazität des Wassertanks von **1 Liter** darf **nicht** überschritten werden!
12. Das Gerät entspricht der gegenwärtigen europäischen Sicherheitsgesetzgebung. Wir möchten hierbei aber ausdrücklich betonen, dass diese Entsprechung nichts an der Tatsache ändert, dass die Oberflächen des Gerätes während der Benutzung **heiß werden** und nach dem Ende der Benutzung noch **Restwärme ausstrahlen**.

HINWEIS!

1. Wenn Sie das Gerät bewegen, halten Sie es immer am unteren Ende fest und heben Sie es vorsichtig an. Halten Sie das Gerät dabei aufrecht.
2. Verwenden Sie die Tür nicht zum Transport des Gerätes, da Sie dadurch die Scharniere beschädigen können.
3. Das Gerät muss von mindestens **zwei Personen** transportiert und angeschlossen werden.
4. Merken Sie sich die Positionen aller Teile des Gerätes, wenn Sie es auspacken, für den Fall, es noch einmal einpacken und transportieren zu müssen.
5. Benutzen Sie das Gerät nicht, bevor alle dazugehörigen Teile sich ordnungsgemäß an ihren dafür vorgesehenen Stellen befinden.
6. Benutzen Sie den Boden, die Türen etc. des Gerätes niemals als Standfläche oder Stütze.
7. Die Belüftungsöffnungen des Gerätes oder dessen Einbauvorrichtung (falls Ihr Gerät für einen Einbau geeignet ist) müssen immer frei und unbedeckt sein.

8. Stellen oder legen Sie keine schweren Gegenstände auf die geöffnete Gerätetür und lehnen Sie sich nicht an die geöffnete Gerätetür. Dadurch beschädigen Sie die Türscharniere.
9. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, bevor Sie das Gerät an die Stromversorgung anschließen. Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, um Reste von Transportsicherungen zu entfernen.
10. Eine konstante Pflege und Wartung gewährleistet einen einwandfreien Betrieb und die optimale Leistung Ihres Gerätes.
11. Verwenden Sie **ausschließlich** mikrowellene geeignetes und feuerfestes Kochgeschirr.
12. Überprüfen Sie Ihr Kochgeschirr, ob es zur Verwendung in der Mikrowelle geeignet ist.
13. Reinigen Sie **immer** den Wassertank, **bevor** Sie den Dampfgarmodus verwenden.
14. Entfernen Sie **immer** das Wasser aus dem Wassertank **nachdem** der Dampfgarprozess abgeschlossen ist.
15. Das Typenschild darf **niemals** unleserlich gemacht oder gar entfernt werden! **Falls das Typenschild unleserlich gemacht oder entfernt wurde, entfällt jeglicher Garantieanspruch!**

LESEN SIE DIESE ANLEITUNG GRÜNDLICH DURCH UND
BEWAHREN SIE DIESE SICHER AUF.

2. Installation

- i** Alle Abmessungen in diesen Kapiteln sind in **Millimetern** angegeben.
- i** Die benötigten Abmessungen für eine ordnungsgemäße Belüftung des Gerätes finden Sie in Kapitel 2.2 EINBAUMASSE UND BELÜFTUNG.

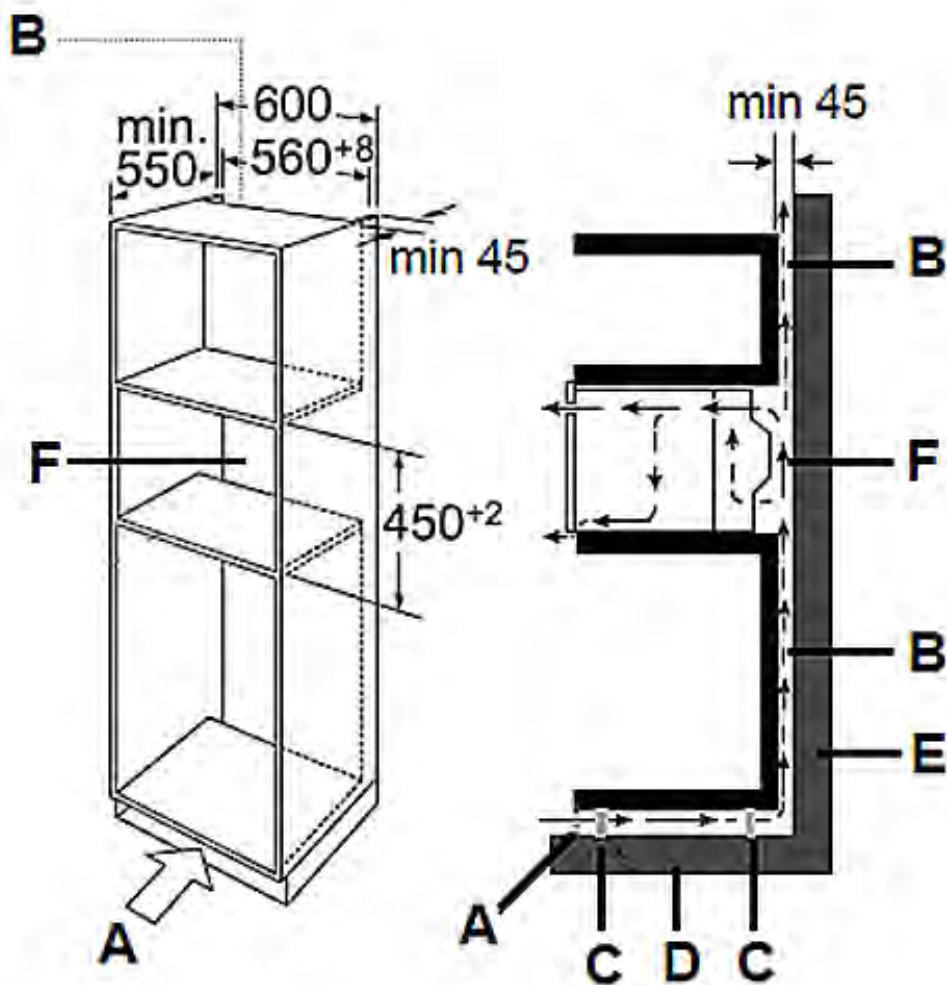
2.1 Entpacken und Wahl des Standorts

⚠️ WARNUNG! Achten Sie beim Entpacken unbedingt darauf, dass die Bestandteile der Verpackung (Polyäthylentüten, Polystyrenstücke) nicht in die Reichweite von Kindern und Tieren gelangen. **ERSTICKUNGSGEFAHR! VERLETZUNGSGEFAHR!**

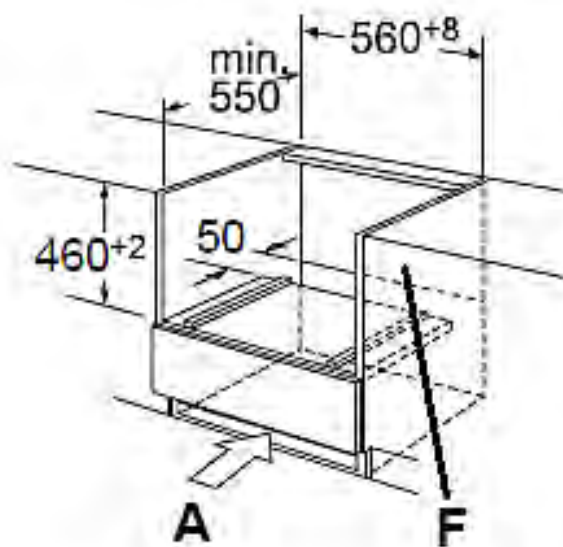
1. Packen Sie das Gerät vorsichtig aus. Entfernen Sie vor Inbetriebnahme sämtliches Verpackungsmaterial innerhalb und außerhalb des Gerätes. Falls sich eine Sicherheitsfolie am Gerät befindet, ziehen Sie diese vorsichtig ab. Beachten Sie **unbedingt** die Hinweise zur Entsorgung der Verpackung und des Gerätes im Kapitel ENTSORGUNG.
2. Das Gerät ist möglicherweise für den Transport mit Transportsicherungen geschützt. Entfernen Sie diese komplett. Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, um Reste der Transportsicherungen zu entfernen.
3. Überprüfen Sie vor dem Anschluss des Gerätes, ob das Netzanschlusskabel oder das Gerät selbst keine Beschädigungen aufweisen. Falls Sie Beschädigungen feststellen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
4. Wählen Sie für den Aufbau einen trockenen und gut belüfteten Raum.
5. Stellen Sie das Gerät nicht an einem Ort auf, an dem es mit Wasser oder Regen in Kontakt kommen kann, damit die Isolierungen der Elektrik keinen Schaden nehmen.
6. Stellen Sie das Gerät an einem trockenen und korrosionsgeschützten Ort auf und halten Sie es von Feuchtigkeit und Wärmequellen fern (wie z.B. Gasbrennern, Wasserbehältern etc.).
7. Stellen Sie das Gerät auf einem **geraden, trockenen und festen Untergrund** auf. Kontrollieren Sie mit einer Wasserwaage den ordnungsgemäßen Aufbau Ihres Gerätes.
8. Stellen Sie das Gerät zur Vermeidung von Interferenzen mehr als 5 m entfernt von Fernsehgeräten, Radios oder Antennen auf.
9. Achten Sie auf eine ordnungsgemäße Belüftung des Gerätes (s. Kapitel 2.2 EINBAUMASSE UND BELÜFTUNG).
10. Das Gerät muss ordnungsgemäß mit der Stromversorgung verbunden sein. Schließen Sie das Gerät ausschließlich an einer ordnungsgemäß geerdeten Sicherheitssteckdose an. (s. Kapitel 2.4 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS).
11. Betreiben Sie das Gerät nur mit geschlossener Gerätetür.
12. Fabrikationsrückstände oder Ölrückstände, die in der Backröhre oder am Heizelement verblieben sind, können Gerüche und eine leichte Rauchentwicklung bewirken. Dies sind normale Betriebsparameter, die nach einigen Benutzungen nicht weiter auftreten. Lassen Sie die Zimmertür oder ein Fenster offen, um eine gute Belüftung zu gewährleisten.
13. Das Typenschild befindet sich im Inneren des Gerätes oder außen an der Rückwand.

2.2 Einbaumaße und Belüftung

- ❗ Achten Sie auf eine ordnungsgemäße Belüftung des Gerätes.
 - ❖ Der Einbauschränk, in dem das Gerät installiert werden soll, darf **keine** Rückwand hinter dem Gerät aufweisen.
 - ❖ Der Mindestabstand zwischen der Rückseite des Gerätes und der Wand **muss mindestens 45 mm** betragen.
 - ❖ Der Mindestabstand zwischen diesem Gerät und einem eventuell darüber installiertem Gerät **muss mindestens 45 mm** betragen.
 - ❖ Der Einbauschränk **muss** an der Vorder- und Rückseite eine Ventilationsöffnung von **mindesten 250 cm²** gewährleisten.
 - ❖ Decken Sie **nicht** die Belüftungsöffnungen und Luftaufnahmestellen ab.
- s. Abbildungen unten



A	VENTILATIONSÖFFNUNG VORDERSEITE: MIND. 250 CM²
B	VENTILATIONSÖFFNUNG RÜCKSEITE: MIND. 250 CM²
C	STANDFÜßE DES EINBAUSCHRANKS
D	BODEN DES AUFSTELLRAUMS
E	WAND DES AUFSTELLRAUMS
F	RÜCKSEITE DES EINBAUSCHRANKS: OFFEN



A	VENTILATIONSÖFFNUNG VORDERSEITE: MIND. 250 CM²
F	RÜCKSEITE DES EINBAUSCHRANKS: OFFEN

HINWEIS! Bitte beachten Sie, dass oberhalb des Gerätes ein Belüftungsspalt verbleiben muss.

2.3 Einbau

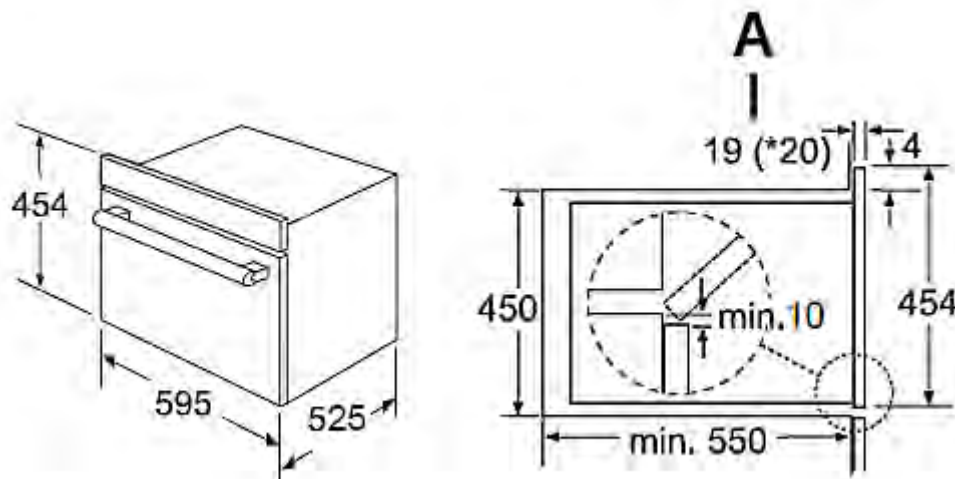
⚠️ WARNUNG! Schalten Sie vor dem Aufbau und Anschluss des Gerätes unbedingt den Strom ab. **STROMSCHLAGEFAHR!**

HINWEIS! Wenn Sie das Gerät bewegen, halten Sie es immer am unteren Ende fest und heben Sie es vorsichtig an. Halten Sie das Gerät dabei aufrecht.

HINWEIS! Verwenden Sie die Tür nicht zum Transport des Gerätes, da Sie dadurch die Scharniere beschädigen können.

HINWEIS! Das Gerät muss von mindestens **zwei Personen** transportiert und angeschlossen werden.

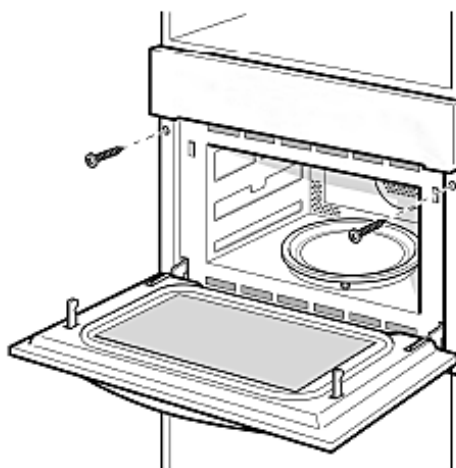
- ❖ Die Furnierungen von Schränken müssen mit einem hitzeresistenten Leim befestigt sein, der Temperaturen von **mind. 100 °C** widersteht.
- ❖ Der Einbauschrank, angrenzende Möbelstücke und alle zur Installation verwendeten Materialien müssen **mindestens** einer Temperatur **von 90 °C** über der Raumtemperatur des Raums, in dem das Gerät installiert ist, während des Betriebs des Gerätes widerstehen können.
- ❖ Das Netzanschlusskabel darf nicht eingeklemmt oder geknickt werden.
- ❖ Das Gerät muss in der Mitte der Einbauöffnung installiert werden.



A

19 mm / 20 mm (für die Tür)

1. Schieben Sie das Gerät bei geschlossener Tür vorsichtig in die Einbauöffnung.
2. Stellen Sie dabei sicher, dass das Netzanschlusskabel nicht eingeklemmt oder geknickt wird.
3. Stellen Sie sicher, dass sich das Gerät in der Mitte der Einbauöffnung befindet.
4. Öffnen Sie die Tür und befestigen Sie das Gerät mit den beiliegenden Schrauben (s. Abb. unten).



(Abb. ähnlich: Abb. dient ausschließlich als Beispiel)

HINWEIS! Der obere Spalt zwischen dem Gerät und der darüber liegenden Arbeitsplatte / Platte eines Einbauschranks **darf nicht** durch eine zusätzliche Leiste etc. verschlossen werden, damit die heiße Luft während des Betriebs entweichen kann.

2.4 Elektrischer Anschluss

⚠ GEFAHR! Die Stromspannung und die Leistungsfrequenz der Stromversorgung **muss** den auf dem Typenschild angegebenen Werten entsprechen.

⚠ WARNUNG! Schalten Sie vor dem Anschluss des Gerätes unbedingt den Strom ab. **STROMSCHLAGEFAHR!**

⚠ WARNUNG! Verwenden Sie keine Steckdosenleisten, Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.

⚠ WARNUNG! Das Gerät darf ausschließlich an einer ordnungsgemäß geerdeten Steckdose angeschlossen werden. Verwenden Sie nur eine entsprechende Sicherheitssteckdose, um die Gefahr eines Stromschlags zu minimieren.

- ❖ Das Gerät ist mit einem Netzanschlusskabel und einem Netzanschlusstecker ausgestattet.
- ❖ Das Gerät muss an einer ordnungsgemäß geerdeten Sicherheitssteckdose angeschlossen werden.
- ❖ Verwenden Sie ausschließlich das mit dem Gerät mitgelieferte Netzanschlusskabel.

- ❖ Verändern Sie **niemals** den mit dem Gerät mitgelieferten Netzstecker. Falls dieser nicht für Ihre Netzsteckdose geeignet sein sollte, lassen Sie die Netzsteckdose **immer** von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) ersetzen (**Keine Garantieleistung**).
- ❖ Wenn das Netzanschlusskabel beschädigt ist, darf es ausschließlich vom Hersteller oder einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst oder einer gleichartig qualifizierten Person ausgetauscht werden.
- ❖ Wenn die Netzsteckdose nach der Installation des Gerätes für den Benutzer nicht mehr zugänglich ist **oder** ein Festanschluss des Gerätes erforderlich ist, muss bei der Installation eine Trennvorrichtung für jeden Pol eingebaut werden. Als Trennvorrichtung werden Schalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm bezeichnet. Dazu gehören LS-Schalter, Sicherungen und Schütze (EN 60335).
- ❖ Kontaktschutz muss bei Installation des Gerätes gewährleistet sein.
- ❖ Falls Sie sich nicht sicher sind, ob das Gerät ordnungsgemäß an die Stromversorgung angeschlossen ist, lassen Sie den elektrischen Anschluss von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker / -in) überprüfen (**keine Garantieleistung**).

HINWEIS! Jegliche Schäden, die durch ein nicht ordnungsgemäß an die Stromversorgung angeschlossenes Gerät entstehen, unterliegen **nicht** der Garantie.

3. Bedienung

⚠️ WARNUNG! Während des Betriebs können zugängliche Teile des Gerätes heiß werden. Berühren Sie die heißen Bereiche nicht und halten Sie Kinder vom Gerät fern. **VERBRENNUNGSGEFAHR!**

⚠️ WARNUNG! Erhitzen Sie **niemals** Lebensmittel und Flüssigkeiten **in geschlossenen Behältern** (Metall Dosen etc.), da diese Explosionen verursachen können.



⚠️ WARNUNG! Betreiben Sie das Gerät **niemals** in leerem Zustand (Mikrowellenmodus / Dampfgarmodus / Kombinationsmodi unter Verwendung von Mikrowelle und / oder Dampfgaren).

⚠️ VORSICHT! Die inneren Bestandteile des Gerätes werden sehr heiß. Berühren Sie keine dieser Bereiche, während Sie mit Ihrem Kochgeschirr umgehen. **VERBRENNUNGSGEFAHR!**

⚠ VORSICHT! Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Gerätetür öffnen. Kommen Sie nicht in Kontakt mit den heißen Bereichen oder mit dem Dampf, der aus dem geöffneten Gerät entweicht. **VERBRENNUNGSGEFAHR! VERBRÜHUNGSGEFAHR!**

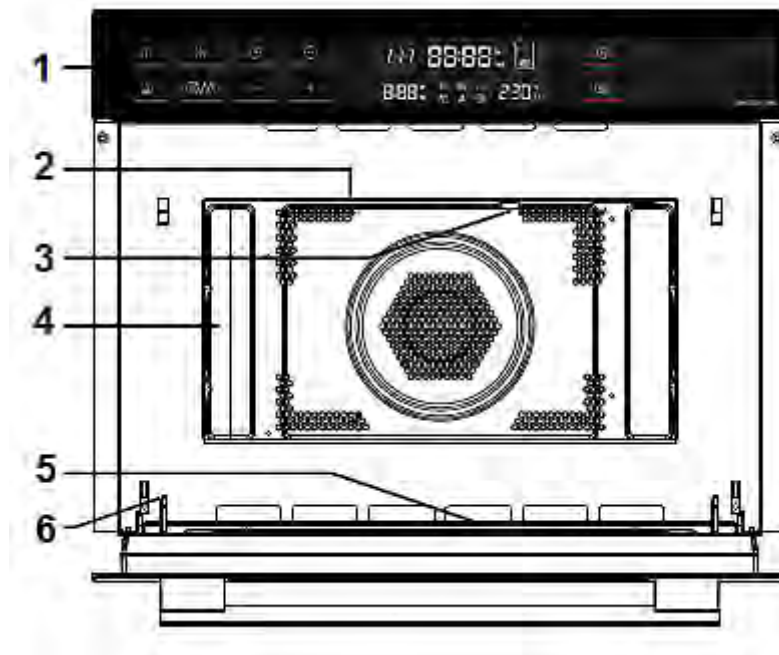
⚠ VORSICHT! Kochutensilien können aufgrund der durch die Lebensmittel weitergeleitete Hitze heiß werden. Benutzen Sie immer Topflappen oder Backofenhandschuhe zum Umgang mit Ihrem Kochgeschirr.

3.1 Allgemeine Informationen zur Bedienung

- ❖ Wenn Sie das Gerät einstellen und keine weiteren Bedientasten betätigen, wird Ihre gewählte Einstellung nach 10 Sekunden automatisch bestätigt.
- ❖ Während Sie ein Programm einstellen, werden die einzelnen Einstellungen nach 3 Sekunden automatisch bestätigt.
- ❖ Wenn Sie ein automatisches Kochprogramm einstellen, wird dieses Programm nach 10 Sekunden automatisch bestätigt.
- ❖ Wenn sich das Gerät im Einstellungsmodus oder im Stand-by Modus befindet (einschließlich automatisches Kochprogramm und Auftauprogramm) und keine weiteren Einstellungen vorgenommen werden, schaltet sich das Gerät nach 5 Minuten automatisch ab.
- ❖ Die Beleuchtung des Gerätes ist dauerhaft in Betrieb solange sich das Gerät im Stand-by Modus befindet oder die Gerätetür geöffnet ist.
- ❖ Wenn Sie die Gerätetür während des Kochvorgangs öffnen, müssen Sie nach dem Schließen der Tür die Taste  (A) drücken, um den Kochvorgang fortzusetzen.
- ❖ Der Wassertank kann jederzeit geöffnet werden indem Sie die Taste  (G) drücken (s.a. Kapitel 5.1 WASSERTANK).
- ❖ Wenn der Dampfgarmodus insgesamt **mehr als 20 Stunden** verwendet wurde, sollte das Gerät **entkalkt** werden. Das Gerät verfügt dafür über ein automatisches Entkalkungsprogramm (s. Kapitel 9.3 ENTKALKUNG DES GERÄTES).
- ❖ Es besteht die Möglichkeit, dass sich an dem Türfenster, im Innenraum oder am Boden des Gerätes Kondenswasser bildet. Dieses ist normal und beeinträchtigt nicht den Betrieb des Gerätes. Wischen Sie das Kondenswasser nach dem Betrieb mit einem Tuch weg.

HINWEIS! Die Belüftungsöffnungen des Gerätes oder dessen Einbauvorrichtung **müssen immer frei und unbedeckt** sein, da ansonsten das Gerät überhitzt.

3.2 Gerätebeschreibung



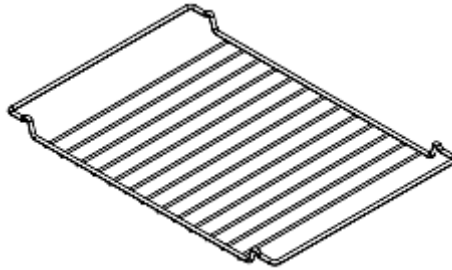
(Abb. ähnlich)

1	BEDIENFELD UND DISPLAY (Beschreibung: s. Kapitel 3.3 BEDIENFELD UND DISPLAY)
2	GRILLELEMENT
3	BELEUCHTUNG
4	GARRAUM
5	GERÄTETÜR
6	TÜRSCHARNIERE

3.2.1 Zubehör (Ausstattung abhängig vom Modell)

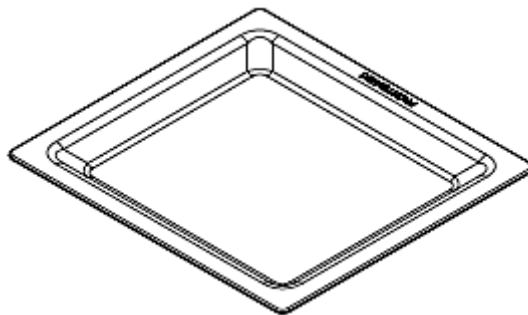
GRILLROST:

i Ausstattung abhängig vom Modell.



GLASPFANNE:

i Ausstattung abhängig vom Modell.










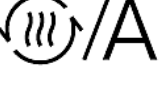
3.3 Bedienfeld und Display

GESAMTANSICHT:

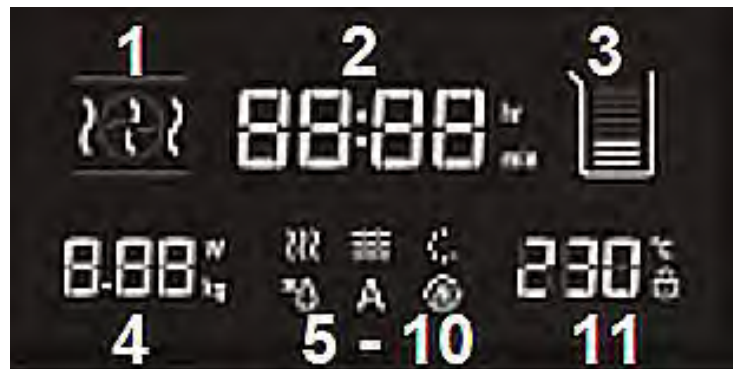








3.3.1 Bedienfeld






A		EIN Taste / START Taste
B		STOP Taste / Taste zur Aktivierung der KINDERSICHERUNG
C		Taste zur Aktivierung des DAMPFGARMODUS und auch zur Auswahl der verfügbaren KOMBINATIONEN (mit <u>oder</u> ohne Mikrowellenmodus) / (s.a. Kapitel 3.4.3 DAMPFGARMODUS UND KOMBINATIONEN)
D		Taste zur Aktivierung des MIKROWELLEN- UND BACKOFENMODUS sowie auch zur Auswahl der jeweiligen BACKOFENFUNKTIONEN ODER KOMBINATIONEN (mit <u>oder</u> ohne Mikrowellenmodus) / (s.a. Kapitel 3.4.1 BACKOFENMODUS / MIKROWELLENMODUS UND KOMBINATIONEN)
E		Taste zur ZEITEINSTELLUNG
F		Taste zur Aktivierung der jeweiligen PARAMETER (Temperatur / Mikrowellenleistung / Grillstufe / Backofenfunktionen / etc.)
G		Taste zum Öffnen des WASSERTANKS
H		Taste zur Aktivierung der VORHEIZFUNKTION / des AUFTAUPROGRAMMS und der AUTOMATISCHEN KOCHPROGRAMME
I	+ / -	AUSWAHLTASTEN (zur Auswahl der Backofen-, Dampfgarfunktionen und Kombinationen / der Temperatur / der Mikrowellenleistung / der Grillstufe / des Gewichts / etc.)

3.3.2 Display




1		Anzeige der eingestellten DAMPFGARFUNKTION / BACKOFENFUNKTIONEN und KOMBINATIONEN (hier z.B.: Anzeige des Dampfgarmodus) ➤ s.a. Kapitel 3.4 FUNKTIONEN / MODI UND EINSTELLUNGEN / ff.
2	00:00	ZEITANZEIGE (Stunden / Minuten)
3		Füllstandanzeige des WASSERTANKS
4	0.00	kg: Anzeige des eingestellten GEWICHTS des Kochguts oder W: Anzeige der eingestellten MIKROWELLENLEISTUNG in Watt
5		Betriebsanzeige des DAMPFGARMODUS
6		Betriebsanzeige des MIKROWELLENMODUS
7		Betriebsanzeige des BACKOFENMODUS
8		Betriebsanzeige des AUFTAUPROGRAMMS

9		Betriebsanzeige der AUTOMATISCHEN KOCHPROGRAMME
10		Betriebsanzeige der VORHEIZFUNKTION
11		Anzeige der eingestellten TEMPERATUR IN °C / Betriebsanzeige der AKTIVierten KINDERSICHERUNG


3.4 Funktionen / Modi und Einstellungen








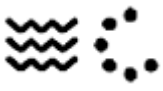

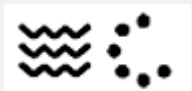

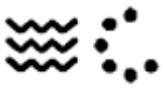

3.4.1 Backofenmodus / Mikrowellenmodus und Kombinationen




- ❖ Mit der Taste  (D) können Sie den Mikrowellenmodus und / oder den Backofenmodus aktivieren, sowie auch die jeweiligen Backofenfunktionen oder Kombinationen (mit oder ohne Mikrowellenmodus) auswählen.

<u>FOLGENDE BETRIEBSMODI KÖNNEN MIT DER TASTE  (D) EINGESTELLT WERDEN:</u>		
SYMBOLE	BETRIEBSMODI	BESCHREIBUNG
	MIKROWELLE	➤ Aktivierung des MIKROWELLENMODUS.
	BACKOFEN	➤ Aktivierung des BACKOFENMODUS.


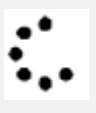



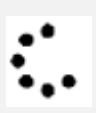



**FOLGENDE BACKOFENFUNKTIONEN ODER KOMBINATIONEN KÖNNEN MIT
DER TASTE  (D) EINGESTELLT WERDEN:**



BETRIEBS- ANZEIGEN AUF DEM DISPLAY	BACKOFEN- FUNKTIONEN / KOMBINATIONEN	SYMBOLE AUF DEM DISPLAY (1) / s. Kapitel 3.3.2 DISPLAY
	MIKROWELLE	-
	KONVEKTION	
	GRILL	
	GRILL MIT UMLUFT	
	MIKROWELLE + GRILL	
	MIKROWELLE + KONVEKTION	
	MIKROWELLE + GRILL MIT UMLUFT	

i Wenn der jeweilige Betriebsmodus durch Drücken der Taste  (D) aktiviert wurde, können die o.g. Funktionen und Kombinationen **auch** durch Drücken der + / - Tasten (I) ausgewählt werden.

3.4.2 Temperatur-, Leistungseinstellung (Backofen- / Kombinationsmodus)

FOLGENDE TEMPERATUR- UND LEISTUNGSEINSTELLUNGEN FÜR DIE BACKOFENFUNKTIONEN UND DIE KOMBINATIONSMODI SIND MÖGLICH:


BACKOFEN-FUNKTIONEN / KOMBINATIONEN	ANZEIGEN AUF DEM DISPLAY	TEMPERATUREN IN °C / GRILLSTUFEN	MIKROWELLEN-LEISTUNG IN WATT
MIKROWELLE		-	100 W / 300 W / 450 W / 700 W / 900 W (die voreingestellte Leistung beträgt 900 W)
KONVEKTION	 + 	50 / 100...230 °C	-
GRILL	 + 	Grillstufen 1 - 3*	-
GRILL MIT UMLUFT	 + 	35 / 100...180 °C	-
MIKROWELLE + GRILL	 + 	Grillstufen 1 - 3*	100 W / 300 W / 450 W / 700 W (die voreingestellte Leistung beträgt 300 W)

MIKROWELLE + KONVEKTION		50 / 100...230 °C	100 W / 300 W / 450 W / 700 W (die voreingestellte Leistung beträgt 300 W)
MIKROWELLE + GRILL MIT UMLUFT		100 / 105...180 °C	100 W / 300 W / 450 W / 700 W (die voreingestellte Leistung beträgt 300 W)


*	Grillstufe 1 = niedrige Temperatur Grillstufe 2 = mittlere Temperatur Grillstufe 3 = hohe Temperatur
---	--



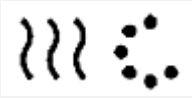

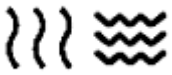

3.4.3 Dampfmodus und Kombinationen


AUSWAHL: DAMPFGARMODUS / KOMBINATIONEN

- ❖ Mit der Taste  (C) können Sie den Dampfmodus aktivieren, sowie auch die jeweiligen Funktionen oder Kombinationen (mit oder ohne Mikrowellenmodus / Backofenmodus) auswählen.

<u>FOLGENDER BETRIEBSMODUS KANN MIT DER TASTE  (C) EINGESTELLT WERDEN:</u>		
SYMBOL	BETRIEBSMODUS	BESCHREIBUNG
	DAMPFGAROFEN	➤ Aktivierung des DAMPFGARMODUS.




**FOLGENDE DAMPFGARFUNKTIONEN ODER KOMBINATIONEN KÖNNEN MIT
DER TASTE  (C) EINGESTELLT WERDEN:**

BETRIEBS- ANZEIGEN AUF DEM DISPLAY	DAMPFGAR- FUNKTIONEN / KOMBINATIONEN	SYMBOLE AUF DEM DISPLAY (1) / s. Kapitel 3.3.2 DISPLAY
	DAMPFGAREN	
	DAMPFGAREN + KONVEKTION	
	DAMPFGAREN + MIKROWELLE	

- i** Wenn der Dampfgarmodus durch Drücken der Taste  (C) aktiviert wurde, können die o.g. Funktionen und Kombinationen **auch** durch Drücken der + / - Tasten (I) ausgewählt werden.

3.4.4 Temperatur-, Leistungseinstellung (Dampfgar- / Kombinationsmodus)

FOLGENDE TEMPERATUR- UND LEISTUNGSEINSTELLUNGEN FÜR DIE DAMPFGARFUNKTIONEN UND DIE KOMBINATIONSMODI SIND MÖGLICH:

DAMPFGAR-FUNKTIONEN / KOMBINATIONEN	ANZEIGEN AUF DEM DISPLAY	TEMPERATUREN IN °C	MIKROWELLEN-LEISTUNG IN WATT
		DAMPFLEISTUNG IN %	
DAMPFGAREN		50 / 60 / 70 / 80 / 90 / 100 °C	-
		-	
DAMPFGAREN + KONVEKTION		180 / 190 / 200 / 210 / 220 °C	-
		10 / 20 / 30 %	
DAMPFGAREN + MIKROWELLE		-	100 W / 300 W / 450 W / 700 W / 900 W (die voreingestellte Leistung beträgt 300 W)
		10 / 20 / 30 / 40 / 50 / 60 / 70 / 80 / 90 / 100 % (je nach eingestellter Mikrowellenleistung / s. Kapitel 5.4 KOMBINATIONSMODUS: DAMPFGAREN + MIKROWELLE)	


3.5 Vor der ersten Benutzung

- i** Lesen Sie die komplette Bedienungsanleitung, bevor Sie das Gerät erstmalig in Betrieb nehmen. Beachten Sie hierbei besonders die Sicherheits- und Warnhinweise!



3.5.1 Einstellung der Uhrzeit

- i** Kurzes Drücken der **+** / **-** Tasten (**I**) verändert die Uhrzeit um jeweils **1 Minute**.
- i** Langes Drücken der **+** / **-** Tasten (**I**) verändert die Uhrzeit um jeweils **10 Minuten**.

UHRZEIT EINSTELLEN:

1. Wenn das Gerät zum ersten Mal an die Stromversorgung angeschlossen wird, blinkt die ZEITANZEIGE 00:00 (**2**) und ein akustisches Signal ertönt einmal.
2. Drücken Sie die **+** / **-** Tasten (**I**) um eine Zeit zwischen 00:00 und 23:59 Uhr einzustellen.
3. Drücken Sie die Taste  (**E**), um die eingestellte Uhrzeit zu bestätigen.
4. Die Uhrzeit ist eingestellt.



UHRZEIT ÄNDERN:

1. Drücken und halten Sie die Taste  (**E**) für **3 Sekunden**.
2. Die aktuelle Zeit auf dem Display (**2**) erlischt und dann beginnt die Zeitanzeige zu blinken.
3. Drücken Sie die **+** / **-** Tasten (**I**), um eine neue Zeit zwischen 00:00 und 23:59 Uhr einzustellen.
4. Drücken Sie die Taste  (**E**), um die neu eingestellte Uhrzeit zu bestätigen.

3.5.2 Reinigung des Zubehörs








- ❖ Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, reinigen Sie das im Lieferumfang enthaltende Zubehör mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch.

3.5.3 Gerät aufheizen

- i** Fabrikationsrückstände oder Ölrückstände, die im Garraum oder am Heizelement verblieben sind, können Gerüche und eine leichte Rauchentwicklung bewirken. Dies sind normale Betriebsparameter, die nach einigen Benutzungen nicht weiter auftreten.
- ❖ Heizen Sie deshalb das Gerät auf (leer und geschlossen), bevor Sie es zum ersten Mal zum Kochen verwenden, um diese Rückstände und die daraus resultierenden Gerüche zu entfernen. Hierbei kann es zu einer leichten Rauchentwicklung und zur Freisetzung von Geruch kommen. Dies ist ein normaler Betriebsvorgang, der durch eine Schutzimprägnierung gegen Korrosionsschäden während des Transports verursacht wird.
- ❖ Reinigen Sie den Innenraum des Gerätes mit einem feuchten Tuch, bevor Sie Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen.
- ❖ Wir empfehlen die Einstellung **Konvektion**  +  für eine Stunde bei **230 °C**.
- ❖ Lassen Sie die Zimmertür oder ein Fenster offen, um eine gute Belüftung zu gewährleisten.

HINWEIS! Vergewissern Sie sich, dass vor Inbetriebnahme sämtliches Verpackungsmaterial innerhalb **und** außerhalb des Gerätes entfernt wurde.



GERÄT AUFHEIZEN:

1. Falls das Gerät ausgeschaltet ist, schalten Sie es mit der Ein / Start Taste  (A) an.
2. Das Hauptmenü wird auf dem Display angezeigt.
3. Drücken Sie die Taste  (D) so oft, bis die Betriebsanzeige des Backofenmodus  (7) **und** die Anzeige für die Funktion "Konvektion"  (1) auf dem Display aufleuchten.
4. Auf dem Display (11) wird die voreingestellte Temperatur von 180 °C angezeigt.
5. Drücken Sie die Taste  (F), um die Temperatureinstellung zu aktivieren.
6. Drücken Sie die + und / oder - Taste (I), bis die gewünschte Temperatur von 230 °C auf dem Display (11) angezeigt wird.
7. Drücken Sie die Taste  (E), um die Zeiteinstellung zu aktivieren.
8. Auf dem Display (2) wird die voreingestellte Zeit von 10 Minuten angezeigt.
9. Drücken Sie die + und / oder - Taste (I), bis die gewünschte Zeit von 60 Minuten bzw. 1 Stunde auf dem Display (2) angezeigt wird.
10. Drücken Sie die Ein / Start  (A), um den Heizvorgang zu starten.
11. Wenn die Zeit abgelaufen und der Heizprozess beendet ist, lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen.
12. Reinigen Sie den Innenraum des Gerätes gründlich mit heißem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel.
13. Trocknen Sie den Innenraum gründlich mit einem sauberen und weichen Tuch.
14. Halten Sie die Gerätetür geöffnet, bis der Innenraum des Gerätes komplett getrocknet ist.



3.6 Kindersicherung

- ❖ Das Gerät ist mit einer Kindersicherung ausgestattet um das unbeabsichtigte Einschalten durch Kinder zu verhindern.

KINDERSICHERUNG EINSCHALTEN:

1. Drücken und halten Sie die Taste  (B) für **3 Sekunden**.
2. Es ertönt ein akustisches Signal und auf dem Display **leuchtet** das Symbol der Kindersicherung  (11) **auf**.
3. Die Kindersicherung ist aktiviert.




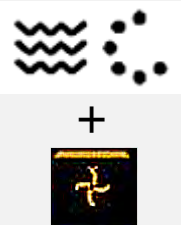
KINDERSICHERUNG AUSSCHALTEN:

1. Drücken und halten Sie die Taste  (B) für **3 Sekunden**.
2. Es ertönt ein akustisches Signal und auf dem Display **erlischt** das Symbol der Kindersicherung  (11)
3. Die Kindersicherung ist deaktiviert.



3.7 Vorheizen



- ❖ Das Gerät ist mit einer Vorheizfunktion ausgestattet.
- ❖ Mit dieser Funktion kann das Gerät die von Ihnen eingestellte Temperatur sehr schnell erreichen.

**DIE AKTIVIERUNG DER VORHEIZFUNKTION IST FÜR DIE FOLGENDEN
BACKOFENFUNKTIONEN UND KOMBINATIONSMODI MÖGLICH:**

SYMBOLE AUF DEM DISPLAY:	BACKOFENFUNKTIONEN / KOMBINATIONSMODI:
	KONVEKTION
	GRILL MIT UMLUFT
	MIKROWELLE + KONVEKTION
	MIKROWELLE + GRILL MIT UMLUFT

AKTIVIERUNG DER VORHEIZFUNKTION:

1. Falls das Gerät ausgeschaltet ist, schalten Sie es mit der Ein / Start Taste  (A) an.
2. Stellen Sie eine(n) der oben in der Tabelle aufgeführten Backofenfunktionen oder Kombinationsmodi ein (s. Kapitel 4. PROGRAMMEINSTELLUNGEN (BACKOFEN / MIKROWELLE / KOMBINATIONEN) ff).
3. Drücken Sie die Taste  (H) zur Aktivierung der Vorheizfunktion. Die Vorheizfunktion kann **nur aktiviert** werden, wenn Sie eine der o.g. Backofenfunktionen oder Kombinationsmodi eingestellt haben.

4. Auf dem Display leuchtet die Betriebsanzeige der Vorheizfunktion  (10) auf.
 5. Drücken Sie die Ein / Start Taste  (A), um den Heizvorgang zu starten.
 6. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, ertönen **drei** akustische Signale.
 7. Sie können nun Ihr Kochgut zur Zubereitung in das Gerät geben.
- i** Die Vorheizfunktion kann nur aktiviert werden, wenn Sie eine der o.g. Backofenfunktionen oder Kombinationsmodi eingestellt haben.
 - i** Stellen Sie Ihr Kochgut nicht zu Beginn des Betriebs in das Gerät, sondern **erst** wenn der Vorheizprozess **abgeschlossen** ist.
 - i** Erst wenn das akustische Signal dreimal ertönt und der Vorheizprozess beendet ist, sollten Sie die Tür öffnen und Ihr Kochgut in das Gerät stellen. **Falls Sie die Tür vorher öffnen, wird der Vorheizprozess beendet.**
 - i** Bei der Wahl eines Kombinationsmodus ist der Mikrowellenmodus während des Vorheizprozesses **ausgeschaltet**.

BEENDEN DER VORHEIZFUNKTION:

- ❖ Die Vorheizfunktion kann auf zwei verschiedene Arten beendet werden.

1. Drücken Sie **während** des Vorheizprozesses die Stop Taste  (B), um die Vorheizfunktion zu beenden.

ODER:

2. Öffnen Sie **während** des Vorheizens die Gerätetür, um die Vorheizfunktion zu beenden.

3.8 Auftauen von Lebensmitteln

- ❖ Das Gerät ist mit einem Programm zum Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln ausgestattet.
- ❖ Der Gewichtsbereich des Auftauprogramms liegt bei 0,01 kg - 9,99 kg (Gewicht der Lebensmittel im gefrorenen Zustand / Ausgangsgewicht).

LEBENSMITTEL VORBEREITEN:

- Verwenden Sie portionsweise abgepackte Lebensmittel (kleinere Mengen), die bei mind. -18 °C eingefroren waren.
- Aufgetaute Lebensmittel sollten so schnell wie möglich verzehrt werden. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
- Entfernen Sie **jedliches** Verpackungsmateriel der eingefrorenen Lebensmittel.
- **Wiegen Sie die aufzutauenden Lebensmittel !** Sie benötigen das Gewicht zur Einstellung des Auftauprogramms, da das Gerät die Auftauzeit / Kochzeit automatisch anhand des Gewichtes der Lebensmittel berechnet.
- Verwenden Sie zum Auftauen feuerfestes und mikrowellengeeignetes Kochgeschirr und decken Sie das Auftaugut **nicht** ab.


LEBENSMITTEL WENDEN:




- Für ein gleichmäßiges Auftauen sollten Sie das Gefriergut während des Auftauens wenden.
- Wenn Sie Fleisch, Geflügel oder Fisch auftauen, entstehen während des Auftauprozesses Flüssigkeiten. Entfernen Sie diese Flüssigkeiten wenn Sie das Auftaugut wenden. Verwenden Sie diese Flüssigkeiten **keinesfalls** für andere Zwecke und lassen Sie sie **keinesfalls** mit anderen Lebensmitteln in Kontakt kommen.

RUHEZEIT:

- Die Lebensmittel sollten nach dem Auftauen zusätzlich noch ca. 10 - 30 Minuten ruhen, bis sie eine gleichmäßige Temperatur erreicht haben.
- Größere Fleischstücke benötigen eine längere Ruhezeit als kleinere.
- Flache Fleischstücke und Lebensmittel die aus gehacktem Fleisch hergestellt sind, sollten während der Ruhezeit getrennt aufbewahrt werden.
- Nach der Ruhezeit können Sie die Lebensmittel wie gewünscht weiter verarbeiten, auch wenn größere Fleischstücke eventuell in der Mitte noch gefroren sind.
- Die Innereien von Geflügel können nach der Ruhezeit entfernt werden.



AUFTAUPROZESS PROGRAMMIEREN:

1. **Wiegen** Sie die Lebensmittel die Sie auftauen möchten.
2. Das Gerät **muss** sich im Stand-by Modus befinden.
3. Drücken Sie im Stand-by Modus die Taste  (H) einmal.

4. Die Betriebsanzeige des Auftauprogramms  (8) leuchtet auf. Auf dem Display werden die Anzeige des Auftauprogramms **d 01**, das voreingestellte Ausgangsgewicht und die entsprechende Auftauzeit angezeigt. Die dem Auftauprogramm entsprechenden Betriebsanzeigen (z.B. Mikrowelle etc.) leuchten ebenfalls auf.
5. Drücken Sie die Taste  (F), um die Gewichtseinstellung zu aktivieren.
6. Drücken Sie die **+** und / oder **-** Taste (I), um das Gewicht der gefrorenen Lebensmittel einzustellen.
7. Die errechnete Auftauzeit wird Ihnen auf dem Display (2) angezeigt.
8. Drücken Sie die Ein / Start Taste  (A), um das Auftauprogramm zu starten.

4. Programmeinstellungen: Backofen/Mikrowelle/Kombinationen

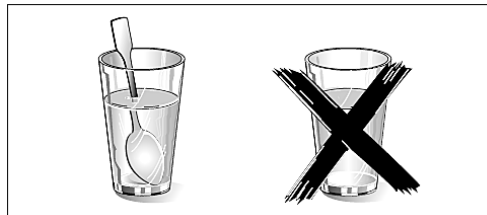
- ❖ Sie können verschiedene Backofenfunktionen und Backofen/Mikrowelle-Kombinationen, die Temperatur und die Kochzeit einstellen (Mikrowelle / Konvektion / Grill / Grill mit Umluft / Mikrowelle + Konvektion / Mikrowelle + Grill / Mikrowelle + Grill mit Umluft // s.a. Kapitel 3.4.1 BACKOFENMODUS / MIKROWELLENMODUS UND KOMBINATIONEN).
- ❖ Der Kombinationsmodus erlaubt das Kochen unter gleichzeitiger Verwendung des Backofens **und** der Mikrowelle.
- ❖ Durch die Verwendung der beiden Betriebsmodi zur selben Zeit, werden die Speisen / Gerichte gebräunt und deren Zubereitung gleichzeitig beschleunigt.
- i** Im Kombinationsmodus können folgende Mikrowellenleistungsstufen eingestellt werden: 100 W / 300 W / 450 W und 700 W.
- i** Die höchste Mikrowellenleistung von 900 W kann **nicht** eingestellt werden.
- i** Benutzen Sie zum Kochen **ausschließlich** mikrowellene geeignetes und feuerfestes Kochgeschirr (s.a. Kapitel 7.2 GEEIGNETE MATERIALIEN FÜR DAS MIKROWELLENKOCHEN und Kapitel 7.3 UNGEEIGNETE MATERIALIEN FÜR DAS MIKROWELLENKOCHEN).

i Wenn Sie die Taste  (D) **einmal** drücken um den Betriebsmodus zu aktivieren, wird **immer** zuerst der Mikrowellenmodus aktiviert. Danach können Sie durch **wiederholtes** Drücken der Taste  (D) **oder** der Tasten **+ / -** (I) die gewünschte Backofenfunktion oder den gewünschten Kombinationsmodus einstellen.

⚠ WARNUNG! Betreiben Sie das Gerät im Mikrowellen- und / oder Kombinationsmodus **niemals** in leerem Zustand.

⚠ WARNUNG! Wenn Sie Getränke mittels Mikrowellenstrahlung erhitzen, kann dieses zu einem zeitverzögerten und plötzlich auftretenden Kocheffekt führen. Seien Sie also besonders vorsichtig, wenn Sie Behälter entnehmen, die Getränke enthalten.

⚠ WARNUNG! Wenn Sie Getränke oder Flüssigkeiten im Mikrowellenmodus erwärmen, geben Sie **immer** einen Metalllöffel in das Behältnis, um ein verspätetes Überkochen zu verhindern **VERBRÜHUNGSGEFAHR!**



HINWEIS! Metallteile (z.B. Löffel) müssen **mindestens** 2 cm Abstand zu den Geräteinnenseiten sowie der Gerätetür aufweisen. **BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!**

⚠ VORSICHT! Kochutensilien können aufgrund der durch die Lebensmittel weitergeleitete Hitze heiß werden. Benutzen Sie immer Backofenhandschuhe oder Topflappen zum Umgang mit Ihrem Kochgeschirr.

4.1 Modus: Mikrowelle

i Benutzen Sie zum Kochen im Mikrowellenmodus **ausschließlich** mikrowellengeeignetes Kochgeschirr (s.a. Kapitel 7.2 GEEIGNETE MATERIALIEN FÜR DAS MIKROWELLENKOCHEN und Kapitel 7.3 UNGEEIGNETE MATERIALIEN FÜR DAS MIKROWELLENKOCHEN).

⚠️ WARNUNG! Betreiben Sie das Gerät im Mikrowellenmodus **niemals** in leerem Zustand.

FÜNF VERSCHIEDENE LEISTUNGSTUFEN SIND EINSTELLBAR:

LEISTUNG IN WATT	HÖHE DER LEISTUNG	Z.B. GEEIGNET ZUM:
100 W	Niedrige Leistung	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Warmhalten ➤ Auftauen ➤ Aufgehen von Teig
300 W	Mittelniedrige Leistung	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Auftauen ➤ Schmelzen von Schokolade und Butter
450 W	Mittlere Leistung	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kochen von Reis ➤ Erhitzen von Suppen ➤ Dämpfen von Speisen
700	Mittelhohe Leistung	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Aufwärmen ➤ Kochen von Pilzen und Meeresfrüchten ➤ Kochen von eier- oder käsehaltigen Speisen
900 W	Hohe Leistung	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Schnellen Kochen ➤ Aufwärmen ➤ Kochen von Wasser ➤ Kochen von Fleisch, Geflügel, Fisch und Gemüse

VERHÄLTNISS: MIKROWELLENLEISTUNG IN WATT ZU PROZENT:

MIKROWELLENLEISTUNG IN WATT	MIKROWELLENLEISTUNG IN %
100 W	20 %
300 W	30 %
450 W	50 %
700 W	80 %
900 W	100 %

DIE MAX. EINSTELLBARE KOCHZEIT IST ABHÄNGIG VON DER EINGESTELLTEN MIKROWELLENLEISTUNG:

MIKROWELLENLEISTUNG IN WATT:	MAXIMALE KOCHZEIT:
100 W	90 Minuten
300 W	90 Minuten
450 W	90 Minuten
700 W	90 Minuten
900 W	30 Minuten






⚠️ WARNUNG! Wenn Sie Getränke mittels Mikrowellenstrahlung erhitzen, kann dieses zu einem zeitverzögerten und plötzlich auftretenden Kocheffekt führen. Seien Sie also besonders vorsichtig, wenn Sie Behälter entnehmen, die Getränke enthalten.

⚠️ WARNUNG! Wenn Sie Getränke oder Flüssigkeiten im Mikrowellenmodus erwärmen, geben Sie immer einen Metalllöffel in das Behältnis, um ein verspätetes Überkochen zu verhindern **VERBRÜHUNGSGEFAHR!**




HINWEIS! Metallteile (z.B. Löffel) müssen **mindestens** 2 cm Abstand zu den Geräteinnenseiten sowie der Gerätetür aufweisen. **BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!**



KOCHEN IM MIKROWELLENMODUS:

1. Drücken Sie die Taste  (D) **einmal**, um den Betriebsmodus zu aktivieren.
2. Auf dem Display leuchtet die Betriebsanzeige des Mikrowellenmodus  (6) auf und die voreingestellte Zeit von 01:00 Minute wird angezeigt.
3. Drücken Sie die Taste  (F), um die Einstellung der Mikrowellenleistung zu aktivieren. Die voreingestellte Leistung beträgt 900 W.
4. Drücken Sie die **+** und / oder **-** Taste (I), bis die gewünschte Mikrowellenleistung (100 / 300 / 450 / 700 oder 900 W) auf dem Display (4) angezeigt wird.
5. Drücken Sie die Taste  (E), um die Zeiteinstellung zu aktivieren.
6. Drücken Sie die **+** und / oder **-** Taste (I), bis die gewünschte Kochzeit auf dem Display (2) angezeigt wird.
 - Je nach eingestellter Mikrowellenleistung: max. 30 - 90 Minuten / s. Tabelle oben.
7. Drücken Sie die Ein / Start Taste  (A), um den Kochvorgang zu starten.









ÖFFNEN DER GERÄTETÜR WÄHREND DES BETRIEBS:

- Wenn Sie die Gerätetür während des Betriebs öffnen, wird der Kochvorgang unterbrochen.
- Drücken Sie nach Schließen der Tür die Ein / Start Taste  (A) und der voreingestellte Kochvorgang wird fortgesetzt.

4.2 Modus: Konvektion


- i** Wenn Sie die Taste  (D) **einmal** drücken, um den Betriebsmodus zu aktivieren, wird **immer** zuerst der Mikrowellenmodus aktiviert. Danach können Sie durch **wiederholtes** Drücken der Taste  (D) **oder** der Tasten **+ / -** (I) die gewünschte Backofenfunktion oder den gewünschten Kombinationsmodus einstellen.
- i** Benutzen Sie zum Kochen **ausschließlich** feuerfestes Kochgeschirr.

KOCHEN IM KONVEKTIONSMODUS:



1. Drücken Sie die Taste  (D) **einmal**, um den Betriebsmodus zu aktivieren. Auf dem Display leuchtet die Betriebsanzeige des Mikrowellenmodus  (6) auf und die voreingestellte Zeit von 01:00 Minute wird angezeigt.
2. Drücken Sie die Taste  (D) oder die **+ / -** Tasten (I) so oft, bis die Betriebsanzeige des Backofens  (7) aufleuchtet und das Konvektionssymbol  auf dem Display (1) angezeigt wird.
3. Drücken Sie die Taste  (F), um die Temperatureinstellung zu aktivieren. Die voreingestellte Temperatur beträgt 180 °C.
4. Drücken Sie die **+ und / oder -** Taste (I), bis die gewünschte Temperatur auf dem Display (11) angezeigt wird. Der auswählbare Temperaturbereich liegt zwischen 50 und 230 °C (s.a. Kapitel 3.4.2 TEMPERATUR-, LEISTUNGSEINSTELLUNG (BACKOFEN- / KOMBINATIONSMODUS)).
5. Drücken Sie die Taste  (E), um die Zeiteinstellung zu aktivieren. Die voreingestellte Kochzeit beträgt 10 Minuten.
6. Drücken Sie die **+ und / oder -** Taste (I), bis die gewünschte Kochzeit auf dem Display (2) angezeigt wird.
7. Drücken Sie die Ein / Start Taste  (A), um den Kochvorgang zu starten.

i Die maximal einstellbare Kochzeit beträgt 5 Stunden.







ÖFFNEN DER GERÄTETÜR WÄHREND DES BETRIEBS:



- Wenn Sie die Gerätetür während des Betriebs öffnen, wird der Kochvorgang unterbrochen.
- Drücken Sie nach Schließen der Tür die Ein / Start Taste  (A) und der voreingestellte Kochvorgang wird fortgesetzt.

4.3 Modus: Grill

- i** Wenn Sie die Taste  (D) **einmal** drücken, um den Betriebsmodus zu aktivieren, wird **immer** zuerst der Mikrowellenmodus aktiviert. Danach können Sie durch **wiederholtes** Drücken der Taste  (D) **oder** der Tasten **+ / -** (I) die gewünschte Backofenfunktion oder den gewünschten Kombinationsmodus einstellen.
- i** Benutzen Sie zum Kochen **ausschließlich** feuerfestes Kochgeschirr.

KOCHEN IM GRILLMODUS:


1. Drücken Sie die Taste  (D) **einmal**, um den Betriebsmodus zu aktivieren. Auf dem Display leuchtet die Betriebsanzeige des Mikrowellenmodus  (6) auf und die voreingestellte Zeit von 01:00 Minute wird angezeigt.
2. Drücken Sie die Taste  (D) oder die **+ / -** Tasten (I) so oft, bis die Betriebsanzeige des Backofens  (7) aufleuchtet und das Grillsymbol  auf dem Display (1) angezeigt wird.
3. Drücken Sie die Taste  (F), um die Einstellung der Grillstufe zu aktivieren.
4. Drücken Sie die **+ und / oder -** Taste (I), bis die gewünschte Grillstufe (1 / 2 oder 3)* auf dem Display angezeigt wird.

5. Drücken Sie die Taste  (E), um die Zeiteinstellung zu aktivieren. Die voreingestellte Kochzeit / Grillzeit beträgt 10 Minuten.
6. Drücken Sie die **+** und / oder **-** Taste (I), bis die gewünschte Kochzeit / Grillzeit auf dem Display (2) angezeigt wird.
7. Drücken Sie die Ein / Start Taste  (A), um den Kochvorgang / Grillvorgang zu starten.



*	Grillstufe 1 = Minimum / niedrige Temperatur
	Grillstufe 2 = Medium / mittlere Temperatur
	Grillstufe 3 = Maximum / hohe Temperatur

- i** Die maximal einstellbare Kochzeit / Grillzeit beträgt 1 Stunde und 30 Minuten.









ÖFFNEN DER GERÄTETÜR WÄHREND DES BETRIEBS:

- Wenn Sie die Gerätetür während des Betriebs öffnen, wird der Kochvorgang unterbrochen.
- Drücken Sie nach Schließen der Tür die Ein / Start Taste  (A) und der voreingestellte Kochvorgang wird fortgesetzt.


4.4 Modus: Grill mit Umluft

- i** Wenn Sie die Taste  (D) **einmal** drücken, um den Betriebsmodus zu aktivieren, wird **immer zuerst** der Mikrowellenmodus aktiviert. Danach können Sie durch **wiederholtes** Drücken der Taste  (D) **oder** der Tasten **+** / **-** (I) die gewünschte Backofenfunktion oder den gewünschten Kombinationsmodus einstellen.
- i** Benutzen Sie zum Kochen **ausschließlich** feuerfestes Kochgeschirr.



KOCHEN IM MODUS "GRILL MIT UMLUFT":

1. Drücken Sie die Taste  (D) **einmal**, um den Betriebsmodus zu aktivieren. Auf dem Display leuchtet die Betriebsanzeige des Mikrowellenmodus  (6) auf und die voreingestellte Zeit von 01:00 Minute wird angezeigt.
2. Drücken Sie die Taste  (D) oder die + / - Tasten (I) so oft, bis die Betriebsanzeige des Backofens  (7) aufleuchtet und das Symbol "Grill mit Umluft"  auf dem Display (1) angezeigt wird.
3. Drücken Sie die Taste  (F), um die Temperatureinstellung zu aktivieren. Die voreingestellte Temperatur beträgt 180 °C.
4. Drücken Sie die + und / oder - Taste (I), bis die gewünschte Temperatur auf dem Display (11) angezeigt wird. Der auswählbare Temperaturbereich liegt zwischen 35 und 180 °C (s.a. Kapitel 3.4.2 TEMPERATUR-, LEISTUNGSEINSTELLUNG (BACKOFEN- / KOMBINATIONSMODUS)).
5. Drücken Sie die Taste  (E), um die Zeiteinstellung zu aktivieren. Die voreingestellte Kochzeit beträgt 10 Minuten.
6. Drücken Sie die + und / oder - Taste (I), bis die gewünschte Kochzeit auf dem Display (2) angezeigt wird.
7. Drücken Sie die Ein / Start Taste  (A), um den Kochvorgang zu starten.

ÖFFNEN DER GERÄTETÜR WÄHREND DES BETRIEBS:









- Wenn Sie die Gerätetür während des Betriebs öffnen, wird der Kochvorgang unterbrochen.
- Drücken Sie nach Schließen der Tür die Ein / Start Taste  (A) und der voreingestellte Kochvorgang wird fortgesetzt.



4.5 Kombinationsmodus: Mikrowelle + Konvektion

- i** Wenn Sie die Taste  (D) **einmal** drücken, um den Betriebsmodus zu aktivieren, wird **immer** zuerst der Mikrowellenmodus aktiviert. Danach können Sie durch **wiederholtes** Drücken der Taste  (D) **oder** der Tasten **+ / -** (I) die gewünschte Backofenfunktion oder den gewünschten Kombinationsmodus einstellen.
- i** Benutzen Sie zum Kochen **ausschließlich** feuerfestes **und** mikrowellengeeignetes Kochgeschirr (s.a. Kapitel 7.2 GEEIGNETE MATERIALIEN FÜR DAS MIKROWELLENKOCHEN und Kapitel 7.3 UNGEEIGNETE MATERIALIEN FÜR DAS MIKROWELLENKOCHEN).

⚠ WARNUNG! Betreiben Sie das Gerät im Kombinationsmodus **niemals** in leerem Zustand.

KOCHEN IM KOMBINATIONSMODUS (MIKROWELLE + KONVEKTION):


1. Drücken Sie die Taste  (D) **einmal**, um den Betriebsmodus zu aktivieren. Auf dem Display leuchtet die Betriebsanzeige des Mikrowellenmodus  (6) auf und die voreingestellte Zeit von 01:00 Minute wird angezeigt.
2. Drücken Sie die Taste  (D) oder die **+ / -** Tasten (I) so oft, bis die Betriebsanzeigen der Mikrowelle  (6) **und** des Backofens  (7) aufleuchten und das Konvektionssymbol  auf dem Display (1) angezeigt wird.
3. Drücken Sie die Taste  (F), um die Temperatureinstellung zu aktivieren. Die voreingestellte Temperatur beträgt 180 °C.
4. Drücken Sie die **+ und / oder -** Taste (I), bis die gewünschte Temperatur auf dem Display (11) angezeigt wird. Der auswählbare Temperaturbereich liegt zwischen 50 und 230 °C (s.a. Kapitel 3.4.2 TEMPERATUR-, LEISTUNGSEINSTELLUNG (BACKOFEN- / KOMBINATIONSMODUS)).
5. Drücken Sie die Taste  (F), um die Einstellung der Mikrowellenleistung zu aktivieren. Die voreingestellte Leistung beträgt 300 W.

6. Drücken Sie die **+** und / oder **-** Taste (**I**), bis die gewünschte Mikrowellenleistung (100 / 300 / 450 oder 700 W) auf dem Display (**4**) angezeigt wird.
7. Drücken Sie die Taste  (**E**), um die Zeiteinstellung zu aktivieren. Die voreingestellte Kochzeit beträgt 10 Minuten.
8. Drücken Sie die **+** und / oder **-** Taste (**I**), bis die gewünschte Kochzeit auf dem Display (**2**) angezeigt wird.
9. Drücken Sie die Ein / Start Taste  (**A**), um den Kochvorgang zu starten.



i Die maximal einstellbare Kochzeit beträgt 1 Stunde und 30 Minuten.

i Die höchste Mikrowellenleistung von 900 W kann in dieser Kombination **nicht** gewählt werden

ÖFFNEN DER GERÄTETÜR WÄHREND DES BETRIEBS:

- Wenn Sie die Gerätetür während des Betriebs öffnen, wird der Kochvorgang unterbrochen.
- Drücken Sie nach Schließen der Tür die Ein / Start Taste  (**A**) und der voreingestellte Kochvorgang wird fortgesetzt.











4.6 Kombinationsmodus: Mikrowelle + Grill

i Wenn Sie die Taste  (**D**) **einmal** drücken, um den Betriebsmodus zu aktivieren, wird **immer** zuerst der Mikrowellenmodus aktiviert. Danach können Sie durch **wiederholtes** Drücken der Taste  (**D**) **oder** der Tasten **+** / **-** (**I**) die gewünschte Backofenfunktion oder den gewünschten Kombinationsmodus einstellen.

i Benutzen Sie zum Kochen **ausschließlich** feuerfestes und mikrowellene geeignetes Kochgeschirr (s.a. Kapitel 7.2 GEEIGNETE MATERIALIEN FÜR DAS MIKROWELLENKOCHEN und Kapitel 7.3 UNGEEIGNETE MATERIALIEN FÜR DAS MIKROWELLENKOCHEN).

⚠ WARNUNG! Betreiben Sie das Gerät im Kombinationsmodus **niemals** in leerem Zustand.

KOCHEN IM KOMBINATIONSMODUS (MIKROWELLE + GRILL):


1. Drücken Sie die Taste  (D) **einmal**, um den Betriebsmodus zu aktivieren. Auf dem Display leuchtet die Betriebsanzeige des Mikrowellenmodus  (6) auf und die voreingestellte Zeit von 01:00 Minute wird angezeigt.
2. Drücken Sie die Taste  (D) oder die **+** / **-** Tasten (I) so oft, bis die Betriebsanzeigen der Mikrowelle  (6) **und** des Backofens  (7) aufleuchten und das Grillsymbol  auf dem Display (1) angezeigt wird.
3. Drücken Sie die Taste  (F), um die Einstellung der Grillstufe zu aktivieren.
4. Drücken Sie die **+** und / oder **-** Taste (I), bis die gewünschte Grillstufe (1 / 2 oder 3)* auf dem Display angezeigt wird.
5. Drücken Sie die Taste  (F), um die Einstellung der Mikrowellenleistung zu aktivieren. Die voreingestellte Leistung beträgt 300 W.
6. Drücken Sie die **+** und / oder **-** Taste (I), bis die gewünschte Mikrowellenleistung (100 / 300 / 450 oder 700 W) auf dem Display (4) angezeigt wird.
7. Drücken Sie die Taste  (E), um die Zeiteinstellung zu aktivieren. Die voreingestellte Kochzeit beträgt 10 Minuten.
8. Drücken Sie die **+** und / oder **-** Taste (I), bis die gewünschte Kochzeit auf dem Display (2) angezeigt wird.
9. Drücken Sie die Ein / Start Taste  (A), um den Kochvorgang zu starten.

*	Grillstufe 1 = Min. / niedrige Temperatur
	Grillstufe 2 = Med. / mittlere Temperatur
	Grillstufe 3 = Max. / hohe Temperatur



i Die maximal einstellbare Kochzeit beträgt 1 Stunde und 30 Minuten.

- i** Die höchste Mikrowellenleistung von 900 W kann in dieser Kombination nicht gewählt werden.

ÖFFNEN DER GERÄTETÜR WÄHREND DES BETRIEBS:







- Wenn Sie die Gerätetür während des Betriebs öffnen, wird der Kochvorgang unterbrochen.
- Drücken Sie nach Schließen der Tür die Ein / Start Taste  (A) und der voreingestellte Kochvorgang wird fortgesetzt.





4.7 Kombinationsmodus: Mikrowelle + Grill mit Umluft

- i** Wenn Sie die Taste  (D) **einmal** drücken, um den Betriebsmodus zu aktivieren, wird **immer** zuerst der Mikrowellenmodus aktiviert. Danach können Sie durch **wiederholtes** Drücken der Taste  (D) **oder** der Tasten **+ / -** (I) die gewünschte Backofenfunktion oder den gewünschten Kombinationsmodus einstellen.
- i** Benutzen Sie zum Kochen **ausschließlich** feuerfestes **und** mikrowellengeeignetes Kochgeschirr (s.a. Kapitel 7.2 GEEIGNETE MATERIALIEN FÜR DAS MIKROWELLENKOCHEN und Kapitel 7.3 UNGEEIGNETE MATERIALIEN FÜR DAS MIKROWELLENKOCHEN).

⚠ WARNUNG! Betreiben Sie das Gerät im Kombinationsmodus **niemals** in leerem Zustand.

KOCHEN IM KOMBINATIONSMODUS (MIKROWELLE + GRILL MIT UMLUFT):


1. Drücken Sie die Taste  (D) **einmal**, um den Betriebsmodus zu aktivieren. Auf dem Display leuchtet die Betriebsanzeige des Mikrowellenmodus  (6) auf und die voreingestellte Zeit von 01:00 Minute wird angezeigt.
2. Drücken Sie die Taste  (D) oder die **+ / -** Tasten (I) so oft, bis die Betriebsanzeigen der Mikrowelle  (6) **und** des Backofens  (7) aufleuchten und das Symbol "Grill mit Umluft"  auf dem Display (1) angezeigt wird.

3. Drücken Sie die Taste  (F), um die Temperatureinstellung zu aktivieren. Die voreingestellte Temperatur beträgt 180 °C.
4. Drücken Sie die **+** und / oder **-** Taste (I), bis die gewünschte Temperatur auf dem Display (11) angezeigt wird. Der auswählbare Temperaturbereich liegt zwischen 100 und 180 °C (s.a. Kapitel 3.4.2 TEMPERATUR-, LEISTUNGSEINSTELLUNG (BACKOFEN- / KOMBINATIONSMODUS)).
5. Drücken Sie die Taste  (F), um die Einstellung der Mikrowellenleistung zu aktivieren. Die voreingestellte Leistung beträgt 300 W.
6. Drücken Sie die **+** und / oder **-** Taste (I), bis die gewünschte Mikrowellenleistung (100 / 300 / 450 oder 700 W) auf dem Display (4) angezeigt wird.
7. Drücken Sie die Taste  (E), um die Zeiteinstellung zu aktivieren. Die voreingestellte Kochzeit beträgt 10 Minuten.
8. Drücken Sie die **+** und / oder **-** Taste (I), bis die gewünschte Kochzeit auf dem Display (2) angezeigt wird.
9. Drücken Sie die Ein / Start Taste  (A), um den Kochvorgang zu starten.




i Die maximal einstellbare Kochzeit beträgt 1 Stunde und 30 Minuten.

i Die höchste Mikrowellenleistung von 900 W kann in dieser Kombination **nicht gewählt werden**

ÖFFNEN DER GERÄTETÜR WÄHREND DES BETRIEBS:

- Wenn Sie die Gerätetür während des Betriebs öffnen, wird der Kochvorgang unterbrochen.
- Drücken Sie nach Schließen der Tür die Ein / Start Taste  (A) und der voreingestellte Kochvorgang wird fortgesetzt.

5. Programmeinstellungen: Dampfgaren / Kombinationen

- ❖ Sie können verschiedene Dampfgaren/Backofen/Mikrowelle-Kombinationen, die Temperatur und die Kochzeit einstellen (Dampfgaren / Dampfgaren + Konvektion / Dampfgaren + Mikrowelle // s.a. Kapitel 3.4.3 DAMPFGARMODUS UND KOMBINATIONEN).
 - ❖ Um die Dampfgarfunktion und Kombinationen verwenden zu können, müssen Sie den Wassertank vorbereiten und mit Wasser befüllen (s.u. Kapitel 5.1 WASSERTANK).
 - ❖ Reinigen Sie **immer** den Wassertank, **bevor** Sie den Dampfgarmodus verwenden.
 - ❖ Entfernen Sie **immer** das Wasser aus dem Wassertank **nachdem** der Dampfgarprozess abgeschlossen ist.
 - ❖ Der Wassertank kann jederzeit geöffnet werden indem Sie die Taste  (G) drücken (s.a. Kapitel 5.1 WASSERTANK).
 - ❖ Wenn der Dampfgarmodus insgesamt **mehr als 20 Stunden** verwendet wurde, sollte das Gerät **entkalkt** werden. Das Gerät verfügt dafür über ein automatisches Entkalkungsprogramm (s. Kapitel 9.3 ENTKALKUNG DES GERÄTES).
- i** Wenn Sie im Stand-by Modus die Taste  (C) **einmal** drücken, um den Betriebsmodus zu aktivieren, wird **immer** zuerst der normale Dampfgarmodus aktiviert. Danach können Sie durch **wiederholtes** Drücken der Taste  (C) **oder** der Tasten **+ / -** (I) die gewünschten Kombinationsmodi einstellen.
- i** Benutzen Sie zum Kochen **ausschließlich** feuerfestes **und** mikrowellengeeignetes Kochgeschirr.

⚠ WARNUNG! Betreiben Sie das Gerät **niemals** in leerem Zustand.

⚠ VORSICHT! Kochutensilien können aufgrund der durch die Lebensmittel weitergeleitete Hitze heiß werden. Benutzen Sie immer Backofenhandschuhe oder Topflappen zum Umgang mit Ihrem Kochgeschirr.

5.1 Wassertank


- ❖ Der Wassertank (J / graue Umrandung / s. unten) befindet sich rechts neben dem Bedienfeld und dem Display.
- ❖ Das **max.** Fassungsvermögen des Wassertanks beträgt **1 Liter**.

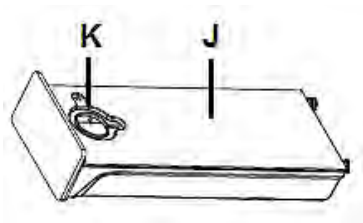


J	WASSERTANK
3	FÜLLSTANDANZEIGE DES WASSERTANKS

- i** Reinigen Sie **immer** den Wassertank, **bevor** Sie den Dampfgarmodus verwenden.
- i** Entfernen Sie **immer** das Wasser aus dem Wassertank **nachdem** der Dampfgarprozess abgeschlossen ist.


BEFÜLLEN DES WASSERTANKS:

1. Drücken Sie die Taste  (G).
2. Der Wassertank (J / s.o.) fährt nach vorne aus.
3. Entnehmen Sie den Wassertank, indem Sie ihn vorsichtig nach vorne aus dem Gerät ziehen.
4. Reinigen Sie den Wassertank.
5. Befüllen Sie den Wassertank mit Hilfe der Einfüllöffnung (K / s. Abb. unten) mit **max.** 1 Liter Wasser.
6. Schieben Sie den gefüllten Wassertank wieder vorsichtig in das Gerät zurück, bis er einrastet.
7. Nach Beendigung des Dampfgarens entfernen Sie das übriggebliebene Wasser aus dem Wassertank, indem Sie wie oben beschrieben vorgehen (Schritte 1 - 3).



J	WASSERTANK
K	EINFÜLLÖFFNUNG DES WASSERTANKS

VOR DEM DAMPFGAREN:

1. Reinigen Sie den Wassertank.
 2. Befüllen Sie den Wassertank wie oben beschrieben (BEFÜLLEN DES WASSERTANKS).
- Wenn Sie den Dampfgarprozess durch Drücken der Ein / Start Taste  (A) starten möchten und der Wassertank nicht ausreichend gefüllt ist, ertönt ein akustisches Signal und der Wasserstand wird auf dem Display (3 / Füllstandanzeige / s.o.) angezeigt.



WÄHREND DES DAMPFGARENS:

1. Wenn während des Dampfgarens der Wassertank nicht mehr ausreichend gefüllt ist, ertönt ein akustisches Signal und der Wasserstand wird auf dem Display (3 / Füllstandanzeige / s.o.) angezeigt.
2. Füllen Sie Wasser nach (s. oben; BEFÜLLEN DES WASSERTANKS).
3. Nachdem Sie Wasser nachgefüllt haben, wird der Dampfgarprozess fortgesetzt.

NACH DEM DAMPFGAREN:






1. Wenn der Dampfgarprozess beendet ist, wird das Wasser aus dem internen Boiler automatisch zurück in den Wassertank gepumpt. Dieses verursacht normale Betriebsgeräusche.
 2. Der Pumpvorgang dauert ca. 1 Minute.
 3. Leeren Sie nach Beendigung des Pumpvorgangs **immer** den Wasserbehälter.
- Falls der Wassertank während des Pumpvorgangs voll ist, sich aber noch Wasser im internen Boiler befindet, ertönt 10 Mal ein akustisches Signal um darauf hinzuweisen, dass der Wassertank geleert werden muss. Wenn der Wassertank geleert wurde, wird der Pumpvorgang fortgesetzt.
- i** Trocknen Sie nach dem Dampfgarprozess **immer** den Innenraum sowie die Tür des Gerätes mit einem weichen und trockenen Tuch.

5.2 Modus: Dampfgaren

- i** Wenn Sie im Stand-by Modus die Taste  (C) **einmal** drücken, um den Betriebsmodus zu aktivieren, wird **immer** zuerst der normale Dampfgarmodus aktiviert. Danach können Sie durch **wiederholtes** Drücken der Taste  (C) **oder** der Tasten **+** / **-** (I) die gewünschten Kombinationsmodi einstellen.
- i** Benutzen Sie zum Kochen **ausschließlich** feuerfestes Kochgeschirr.

⚠ WARNUNG! Betreiben Sie das Gerät **niemals** in leerem Zustand.


KOCHEN IM DAMPFGARMODUS:

1. Das Gerät muss sich im Stand-by Modus befinden.
2. Drücken Sie im Stand-by Modus die Taste  (C) **einmal**, um den Betriebsmodus zu aktivieren.
3. Auf dem Display leuchtet die Betriebsanzeige des Dampfgarmodus  (5) auf und das Symbol "Dampfgaren"  (1) wird angezeigt. Die voreingestellte Zeit von 10:00 Minuten und die voreingestellte Temperatur von 100 °C werden ebenfalls auf dem Display angezeigt. Die Füllstandanzeige (3) zeigt den aktuellen Wasserstand des Tanks.
4. Drücken Sie die Taste  (F), um die Temperatureinstellung zu aktivieren. Die Temperaturanzeige (11) blinkt.
5. Drücken Sie die **+** und / oder **-** Taste (I), bis die gewünschte Temperatur auf dem Display (11) angezeigt wird. Der auswählbare Temperaturbereich liegt zwischen 50 und 100 °C (s.a. Kapitel 3.4.4 TEMPERATUR-, LEISTUNGSEINSTELLUNG (DAMPFGAR- / KOMBINATIONSMODUS)).
6. Drücken Sie die Taste  (E), um die Zeiteinstellung zu aktivieren. Die voreingestellte Kochzeit beträgt 10 Minuten.
7. Drücken Sie die **+** und / oder **-** Taste (I), bis die gewünschte Kochzeit auf dem Display (2) angezeigt wird.



8. Drücken Sie die Ein / Start Taste  (A), um den Kochvorgang zu starten.

i Die maximal einstellbare Kochzeit beträgt 1 Stunde und 30 Minuten.

ÖFFNEN DER GERÄTETÜR WÄHREND DES BETRIEBS:

- Wenn Sie die Gerätetür während des Betriebs öffnen, wird der Kochvorgang unterbrochen.
- Drücken Sie nach Schließen der Tür die Ein / Start Taste  (A) und der voreingestellte Kochvorgang wird fortgesetzt.






5.3 Kombinationsmodus: Dampfgaren + Konvektion

i Wenn Sie im Stand-by Modus die Taste  (C) **einmal** drücken, um den Betriebsmodus zu aktivieren, wird **immer** zuerst der normale Dampfgarmodus aktiviert. Danach können Sie durch **wiederholtes** Drücken der Taste  (C) **oder** der Tasten **+ / -** (I) die gewünschten Kombinationsmodi einstellen.





i Benutzen Sie zum Kochen **ausschließlich** feuerfestes Kochgeschirr.

⚠ WARNUNG! Betreiben Sie das Gerät im Kombinationsmodus **niemals** in leerem Zustand.

KOCHEN IM KOMBINATIONSMODUS: DAMPFGAREN + KONVEKTION:


1. Das Gerät muss sich im Stand-by Modus befinden.
2. Drücken Sie im Stand-by Modus die Taste  (C) **einmal**, um den Betriebsmodus zu aktivieren. Auf dem Display leuchtet die Betriebsanzeige des Dampfgarmodus  (5) auf und die voreingestellte Zeit von 10:00 Minuten wird angezeigt. Die Füllstandanzeige (3) zeigt den aktuellen Wasserstand des Tanks.
3. Drücken Sie die Taste  (C) oder die **+ / -** Tasten (I) so oft, bis die Betriebsanzeigen des Dampfgarmodus  (5) **und** des Backofens  (7)

aufleuchten und das Symbol "Dampfgaren + Konvektion"  auf dem Display (1) angezeigt wird.



4. Drücken Sie die Taste  (F), um die Temperatureinstellung zu aktivieren. Die voreingestellte Temperatur beträgt 180 °C.
5. Drücken Sie die **+** und / oder **-** Taste (I), bis die gewünschte Temperatur auf dem Display (11) angezeigt wird. Der auswählbare Temperaturbereich liegt zwischen 180 und 220 °C (s.a. Kapitel 3.4.4 TEMPERATUR-, LEISTUNGSEINSTELLUNG (DAMPFGAR- / KOMBINATIONSMODUS)).
6. Drücken Sie die Taste  (F), um die Einstellung der Dampfleistung in Prozent zu aktivieren. Der voreingestellte Wert beträgt 30 %. Die Anzeige blinkt.
7. Drücken Sie die **+** und / oder **-** Taste (I), bis die gewünschte Dampfleistung in Prozent (10 / 20 oder 30 %) auf dem Display angezeigt wird.
8. Drücken Sie die Taste  (E), um die Zeiteinstellung zu aktivieren. Die voreingestellte Kochzeit beträgt 10 Minuten.
9. Drücken Sie die **+** und / oder **-** Taste (I), bis die gewünschte Kochzeit auf dem Display (2) angezeigt wird.
10. Drücken Sie die Ein / Start Taste  (A), um den Kochvorgang zu starten.

i Die maximal einstellbare Kochzeit beträgt 1 Stunde und 30 Minuten.

ÖFFNEN DER GERÄTETÜR WÄHREND DES BETRIEBS:

- Wenn Sie die Gerätetür während des Betriebs öffnen, wird der Kochvorgang unterbrochen.
- Drücken Sie nach Schließen der Tür die Ein / Start Taste  (A) und der voreingestellte Kochvorgang wird fortgesetzt.

5.4 Kombinationsmodus: Dampfgaren + Mikrowelle

- i** Wenn Sie im Stand-by Modus die Taste  (C) **einmal** drücken, um den Betriebsmodus zu aktivieren, wird **immer** zuerst der normale Dampfgarmodus aktiviert. Danach können Sie durch **wiederholtes** Drücken der Taste  (C) **oder** der Tasten **+** / **-** (I) die gewünschten Kombinationsmodi einstellen.
- i** Benutzen Sie zum Kochen **ausschließlich** feuerfestes **und** mikrowellengeeignetes Kochgeschirr (s.a. Kapitel 7.2 Geeignete Materialien für das Mikrowellenkochen und Kapitel 7.3 Ungeeignete Materialien für das Mikrowellenkochen).

⚠️ WARNUNG! Betreiben Sie das Gerät im Kombinationsmodus **niemals** in leerem Zustand.

<u>DIE MAX. EINSTELLBARE KOCHZEIT IST ABHÄNGIG VON DER EINGESTELLTEN MIKROWELLENLEISTUNG:</u>	
MIKROWELLENLEISTUNG IN WATT:	MAXIMALE KOCHZEIT:
100 W	90 Minuten
300 W	90 Minuten
450 W	90 Minuten
700 W	90 Minuten
900 W	30 Minuten

**DIE EINSTELLBARE DAMPFLEISTUNG IN % IST ABHÄNGIG VON DER
EINGESTELLTEN MIKROWELLENLEISTUNG:**

MIKROWELLENLEISTUNG IN WATT:	DAMPFLEISTUNG IN PROZENT:
100 W	10 / 20 / 30 %
300 W	10 / 20 / 30 / 40 / 50 / 60 %
450 W	10 / 20 / 30 / 40 / 50 / 60 / 70 %
700 W	10 / 20 / 30 / 40 / 50 / 60 / 70 %
900 W	10 / 20 / 30 / 40 / 50 / 60 / 70 / 80 / 90 / 100 %









⚠️ WARNUNG! Wenn Sie Getränke mittels Mikrowellenstrahlung erhitzen, kann dieses zu einem zeitverzögerten und plötzlich auftretenden Kocheffekt führen. Seien Sie also besonders vorsichtig, wenn Sie Behälter entnehmen, die Getränke enthalten.


⚠️ WARNUNG! Wenn Sie Getränke oder Flüssigkeiten im Mikrowellenmodus erwärmen, geben Sie immer einen Metalllöffel in das Behältnis, um ein verspätetes Überkochen zu verhindern
VERBRÜHUNGSGEFAHR!



HINWEIS! Metallteile (z.B. Löffel) müssen **mindestens** 2 cm Abstand zu den Geräteinnenseiten sowie der Gerätetür aufweisen.
BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!

KOCHEN IM KOMBINATIONSMODUS: DAMPFGAREN + MIKROWELLE:


1. Das Gerät muss sich im Stand-by Modus befinden.
2. Drücken Sie im Stand-by Modus die Taste  (C) **einmal**, um den Betriebsmodus zu aktivieren. Auf dem Display leuchtet die Betriebsanzeige des Dampfgarmodus  (5) auf und die voreingestellte Zeit von 10:00 Minuten wird angezeigt. Die Füllstandanzeige (3) zeigt den aktuellen Wasserstand des Tanks.
3. Drücken Sie die Taste  (C) oder die + / - Tasten (I) so oft, bis die Betriebsanzeigen des Dampfgarmodus  (5) **und** der Mikrowelle  (6) aufleuchten und das Symbol "Dampfgaren + Mikrowelle"  auf dem Display (1) angezeigt wird.
4. Drücken Sie die Taste  (F), um die Einstellung der Mikrowellenleistung zu aktivieren. Die voreingestellte Leistung beträgt 300 W.
5. Drücken Sie die + und / oder - Taste (I), bis die gewünschte Mikrowellenleistung (100 / 300 / 450 / 700 oder 900 W) auf dem Display (4) angezeigt wird.
6. Drücken Sie die Taste  (F), um die Einstellung der Dampfleistung in Prozent zu aktivieren. Der voreingestellte Wert beträgt 30 %. Die Anzeige blinkt.
7. Drücken Sie die + und / oder - Taste (I), bis die gewünschte Dampfleistung in Prozent auf dem Display angezeigt wird.

➤ Je nach eingestellter Mikrowellenleistung: 10 % - 100 % / s. Tabelle oben.
8. Drücken Sie die Taste  (E), um die Zeiteinstellung zu aktivieren. Die voreingestellte Kochzeit beträgt 10 Minuten.
9. Drücken Sie die + und / oder - Taste (I), bis die gewünschte Kochzeit auf dem Display (2) angezeigt wird.

- Je nach eingestellter Mikrowellenleistung: max. 30 - 90 Minuten / s. Tabelle oben



10. Drücken Sie die Ein / Start Taste  (A), um den Kochvorgang zu starten.

ÖFFNEN DER GERÄTETÜR WÄHREND DES BETRIEBS:

- Wenn Sie die Gerätetür während des Betriebs öffnen, wird der Kochvorgang unterbrochen.
- Drücken Sie nach Schließen der Tür die Ein / Start Taste  (A) und der voreingestellte Kochvorgang wird fortgesetzt.





6. Automatische Kochprogramme



- ❖ Die automatischen Kochprogramme erlauben es Ihnen Speisen, Gerichte und Lebensmittel sehr einfach zuzubereiten.
- ❖ Das Gerät ist mit insgesamt 80 automatischen Kochprogrammen ausgestattet:
 - P 01 - P 40 (Standardkochprogramme)
 - S 01 - S 40 (Dampfgarprogramme)
 - Die jeweiligen Heizarten (Mikrowelle, etc.) sowie die Kochzeit werden von dem gewählten Kochprogramm **automatisch** eingestellt.
 - s. Tabellen, Kapitel 6.1 AUTOMATISCHE STANDARDKOCHPROGRAMME / Kapitel 6.2 AUTOMATISCHE DAMPFGARPROGRAMME
- ❖ **Wiegen Sie die Lebensmittel, die Sie zubereiten möchten!** Sie benötigen das Gewicht der Lebensmittel, da die jeweiligen automatischen Kochprogramme mit voreingestellten Gewichtsmengen arbeiten. Die **mögliche Gewichtseinstellung** ist dabei abhängig von dem gewählten Kochprogramm (s. Tabellen, Kapitel 6.1 AUTOMATISCHE STANDARDKOCHPROGRAMME / Kapitel 6.2 AUTOMATISCHE DAMPFGARPROGRAMME).
- i** Bei Verwendung von automatischen Kochprogrammen **mit** Vorheizfunktion (s. Kapitel 6.1 AUTOMATISCHE STANDARDKOCHPROGRAMME):
 - Stellen Sie Ihr Kochgut **nicht** zu Beginn des Betriebs in das Gerät, sondern **erst** wenn der Vorheizprozess **abgeschlossen** ist.

- i** Wenn Sie im Stand-by Modus die Taste /A (H) **einmal** drücken, um die automatischen Kochprogramme zu aktivieren, wird **immer** zuerst das Auftauprogramm aktiviert. Danach können Sie durch **wiederholtes** Drücken der Taste /A (H) **oder** der Tasten + / - (I) die automatischen Programmmodi durchschalten (Auftaumodus "d" / automatischer Standardkochmodus "P" oder automatischer Dampfgarmodus "S").
- i** Benutzen Sie zum Kochen im automatischen Kochprogrammmodus **ausschließlich** mikrowellene geeignetes **und** feuerfestes Kochgeschirr (s.a. Kapitel 7.2 GEEIGNETE MATERIALIEN FÜR DAS MIKROWELLENKOCHEN und Kapitel 7.3 UNGEEIGNETE MATERIALIEN FÜR DAS MIKROWELLENKOCHEN).





⚠ WARNUNG! Betreiben Sie das Gerät im automatischen Kochprogrammmodus **niemals** in leerem Zustand.




EINSTELLEN EINES AUTOMATISCHEN STANDARDKOCHPROGRAMMS:

1. **Wiegen** Sie die Lebensmittel die Sie kochen möchten.
2. Drücken Sie im Stand-by Modus die Taste /A (H) einmal.
3. Die Betriebsanzeige des Auftauprogramms  (8) leuchtet auf. Auf dem Display wird die Anzeige **d 01**, das voreingestellte Ausgangsgewicht und die entsprechende Auftauzeit angezeigt. Die dem Auftauprogramm entsprechenden Betriebsanzeigen (z.B. Mikrowelle etc.) leuchten ebenfalls auf.
4. Drücken Sie die Taste /A (H) oder die + / - Tasten (I) so oft, bis die Betriebsanzeige der automatischen Kochprogramme **A** (9) aufleuchtet **und** die Anzeige des Standardprogramms **P 01** auf dem Display angezeigt wird. Das voreingestellte Gewicht und die Kochzeit des Programms **P 01** werden angezeigt.
5. Drücken Sie die Taste  (F), um die Einstellung der verschiedenen automatischen Standardkochprogramme zu aktivieren. Auf dem Display blinkt **P 01**.
6. Drücken Sie die + und / oder - Taste (I), bis das gewünschte automatische Kochprogramm (P 01 - P 40 / s. Kapitel 6.1 AUTOMATISCHE STANDARDKOCHPROGRAMME) auf dem Display angezeigt wird.

7. Drücken Sie die Taste  (F), um die Gewichtseinstellung zu aktivieren.
8. Drücken Sie die **+** und / oder **-** Taste (I), um das Gewicht der zu kochenden Lebensmittel einzustellen.
 - Die mögliche Gewichtseinstellung ist dabei abhängig von dem gewählten Kochprogramm (z.B. **P 02**: 100, 150 oder 200 g / **P 03**: 200, 400 oder 600 g / s. Tabelle, Kapitel 6.1 AUTOMATISCHE STANDARDKOCHPROGRAMME).
9. Die Kochzeit wird auf dem Display angezeigt.
10. Drücken Sie die Ein / Start Taste  (A), um den Kochvorgang zu starten.

EINSTELLEN EINES AUTOMATISCHEN DAMPFGARPROGRAMMS:

1. **Wiegen** Sie die Lebensmittel die Sie kochen möchten.
2. Drücken Sie im Stand-by Modus die Taste /A (H) einmal.
3. Die Betriebsanzeige des Auftauprogramms  (8) leuchtet auf. Auf dem Display wird die Anzeige **d 01**, das voreingestellte Ausgangsgewicht und die entsprechende Auftauzeit angezeigt. Die dem Auftauprogramm entsprechenden Betriebsanzeigen (z.B. Mikrowelle etc.) leuchten ebenfalls auf.
4. Drücken Sie die Taste /A (H) oder die **+** / **-** Tasten (I) so oft, bis die Betriebsanzeige der automatischen Kochprogramme **A** (9) aufleuchtet **und** die Anzeige des Dampfgarprogramms **S 01** auf dem Display angezeigt wird. Das voreingestellte Gewicht und die Kochzeit des Programms **S 01** werden angezeigt.
5. Drücken Sie die Taste  (F), um die Einstellung der verschiedenen automatischen Dampfgarprogramme zu aktivieren. Auf dem Display blinkt **S 01**.
6. Drücken Sie die **+** und / oder **-** Taste (I), bis das gewünschte automatische Kochprogramm (S 01 - S 40 / s. Kapitel 6.2 AUTOMATISCHE DAMPFGARPROGRAMME) auf dem Display angezeigt wird.

7. Drücken Sie die Taste  (F), um die Gewichtseinstellung zu aktivieren (abhängig vom Modell).
8. Drücken Sie die **+** und / oder **-** Taste (I), um das Gewicht der zu kochenden Lebensmittel einzustellen.
 - Die mögliche Gewichtseinstellung ist dabei abhängig von dem gewählten Kochprogramm (z.B. **S 02**: 200, 300, 400, 500 oder 600 g / **S 10**: 2, 3, 4, 5 oder 6 Krabben / Krebse // s. Tabelle, Kapitel 6.2 AUTOMATISCHE DAMPFGARPROGRAMME).
9. Die Kochzeit wird auf dem Display angezeigt.
10. Falls Sie die angegebene Kochzeit ändern möchten drücken Sie die Taste  (E), um die Zeiteinstellung zu aktivieren (**nur** im automatischen Dampfgarmodus verfügbar / abhängig vom Modell).
11. Drücken Sie die **+** und / oder **-** Taste (I), bis die gewünschte Kochzeit auf dem Display (2) angezeigt wird.
12. Drücken Sie die Ein / Start Taste  (A), um den Kochvorgang zu starten.

NACH DEM DAMPFGAREN:

1. Wenn der Dampfgarprozess beendet ist, wird das Wasser aus dem internen Boiler automatisch zurück in den Wassertank gepumpt. Dieses verursacht normale Betriebsgeräusche.
 2. Der Pumpvorgang dauert ca. 1 Minute.
 3. Leeren Sie nach Beendigung des Pumpvorgangs **immer** den Wasserbehälter.
 - Falls der Wassertank während des Pumpvorgangs voll ist, sich aber noch Wasser im internen Boiler befindet, ertönt 10 Mal ein akustisches Signal um darauf hinzuweisen, dass der Wassertank geleert werden muss. Wenn der Wassertank geleert wurde, wird der Pumpvorgang fortgesetzt.
- i** Trocknen Sie nach dem Dampfgarprozess **immer** den Innenraum sowie die Tür des Gerätes mit einem weichen und trockenen Tuch.

6.1 Automatische Standardkochprogramme

❖ In der folgenden Tabelle sind die verfügbaren automatischen Standardkochprogramme aufgelistet.

i Bei Verwendung von automatischen Kochprogrammen **mit** Vorheizfunktion (z.B. P 09 / P 11 / etc. // s. Tabelle unten):

➤ Stellen Sie Ihr Kochgut **nicht** zu Beginn des Betriebs in das Gerät, sondern **erst** wenn der Vorheizprozess **abgeschlossen** ist.

i Benutzen Sie zum Kochen im automatischen Kochprogrammmodus **ausschließlich** mikrowellengeeignetes **und** feuerfestes Kochgeschirr (s.a. Kapitel 7.2 GEEIGNETE MATERIALIEN FÜR DAS MIKROWELLENKOCHEN und Kapitel 7.3 UNGEEIGNETE MATERIALIEN FÜR DAS MIKROWELLENKOCHEN).

⚠ WARNUNG! Betreiben Sie das Gerät im automatischen Kochprogrammmodus **niemals** in leerem Zustand.

⚠ VORSICHT! Kochutensilien können aufgrund der durch die Lebensmittel weitergeleitete Hitze heiß werden. Benutzen Sie immer Backofenhandschuhe oder Topflappen zum Umgang mit Ihrem Kochgeschirr.

40 VERSCHIEDENE AUTOMATISCHE STANDARDKOCHPROGRAMME (P 01 - P 40) SIND EINSTELLBAR:

PROGRAMM	LEBENS- MITTEL	GEWICHT / ANZAHL	LEISTUNG MIKRO- WELLE	TEMPERATUR IN °C / GRILLSTUFE	VOR- HEIZEN
P 01	Schokolade schmelzen	100 g	450 W	-	-
		150 g			
		200 g			
P 02	Butter schmelzen	100 g	450 W	-	-
		150 g			
		200 g			
P 03	Süß- kartoffeln	200 g	100 W	220 °C	-
		400 g			
		600 g			

P 04	ganzes Hähnchen	800 g	100 W.	220 °C	-
		1000 g			
		1200 g			
P 05	Hähnchen- schenkel	200 g	450 W	220 °C	-
		300 g			
		400 g			
		500 g			
		600 g			
		700 g			
		800 g			
P 06	Hähnchen- flügel (Chicken wings)	200 g	300 W	220 °C	-
		300 g			
		400 g			
		500 g			
		600 g			
		700 g			
		800 g			
P 07	ganzer Fisch	1 Fisch	100 W	220 °C	-
		2 Fische			
		3 Fische			
P 08	Fischsteaks	200 g	100 W.	220 °C	-
		300 g			
		400 g			
		500 g			
		600 g			
P 09	Pizza (frisch)	200 g	-	200 °C / Konvektion	✓
		300 g			
		400 g			
		500 g			
		600 g			
P 10	Pizza (gefroren)	200 g	100 W.	220 °C	-
		300 g			
		400 g			
P 11	Kuchen	400 g	-	150 °C	✓
		500 g			
		600 g			

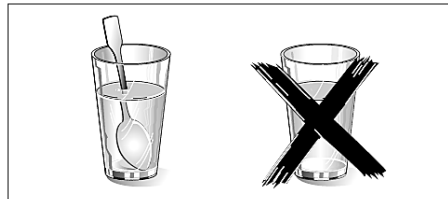
P 12	Schweinebraten	400 g	450 W	220 °C	-
		500 g			
		600 g			
		700 g			
		800 g			
		900 g			
		1000 g			
P 13	Hühnchenspieße	200 g	100 W	220 °C	-
		300 g			
		400 g			
		500 g			
		600 g			
P 14	Garnelen	200 g	-	220 °C	✓
		400 g			
		600 g			
P 15	Rindersteak	400 g	100 W	220 °C	-
		500 g			
		600 g			
		700 g			
		800 g			
		900 g			
		1000 g			
P 16	Spareribs	200 g	100 W	220 °C	-
		400 g			
		600 g			
P 17	Schokoladenkekse	500 g	-	180 °C	✓
P 18	Zitronenkekse	400 g	-	200 °C	✓
P 19	Würstchen	200 g	-	220 °C	✓
		400 g			
		600 g			
P 20	Fingerfood	200 g	-	220 °C	✓
		300 g			
		400 g			

P 21	Aufwärmen	200 g	900 W	-	-
		300 g			
		400 g			
		500 g			
		600 g			
P 22	Kartoffeln	1	900 W	-	-
		2			
		3			
P 23	Getränke	1	900 W	-	-
		2			
		3			
P 24	Nudeln	100 g + 800 ml kaltes Wasser	700 W	-	-
		150 g + 1000 ml kaltes Wasser			
		200 g + 1200 ml kaltes Wasser			
P 25	Suppe (Tasse)	1	900 W	-	-
		2			
		3			
P 26	Pizza	1	900 w	-	-
		2			
		3			
P 27	Muffins	1	900 W	-	-
		2			
		3			
		4			
P 28	Hafer- flocken	50 g + 500 ml Wasser	900 W / 450 W	-	-
		100 g + 1000 ml Wasser			
		150 g + 1500 ml Wasser			

P 29	Bratäpfel	2	700 W	-	-
		3			
		4			
P 30	Sandwich	1	900 W	-	-
		2			
		3			
P 31	Popcorn	50 g	900 W	-	-
		100 g			
P 32	Fudge Brownies	800 g	100 W	180 °C	-
P 33	Brot	100 g	-	Grillstufe 3	-
		150 g			
		200 g			
P 34	Chicken Nuggets	200 g	100 W	220 °C	-
		300 g			
		400 g			
		500 g			
		600 g			
P 35	Pommes	200 g	100 W	220 °C	-
		300 g			
		400 g			
		500 g			
P 36	Haferflockenkekse mit Rosinen	600 g	-	180 °C	✓
P 37	Pekannuss Crisps	500 g	-	180 °C	✓
P 38	Schokoladenkekse mit Erdnüssen	500 g	-	180 °C	✓
P 39	Hamburger	2	100 W	220 °C	-
		4			
		6			
P 40	Muffins	840 g (12*70 g)	-	180 °C	✓

⚠️ WARNUNG! Wenn Sie Getränke mittels Mikrowellenstrahlung erhitzen, kann dieses zu einem zeitverzögerten und plötzlich auftretenden Kocheffekt führen. Seien Sie also besonders vorsichtig, wenn Sie Behälter entnehmen, die Getränke enthalten.

⚠️ WARNUNG! Wenn Sie Getränke oder Flüssigkeiten erwärmen, geben Sie immer einen Metalllöffel in das Behältnis, um ein verspätetes Überkochen zu verhindern **VERBRÜHUNGSGEFAHR!**



HINWEIS! Metallteile (z.B. Löffel) müssen **mindestens** 2 cm Abstand zu den Geräteinnenseiten sowie der Gerätetür aufweisen. **BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!**

6.2 Automatische Dampfgarprogramme

- ❖ In der folgenden Tabelle sind die verfügbaren automatischen Dampfgarprogramme aufgelistet.
- ❖ Um die automatischen Dampfgarprogramme verwenden zu können, müssen Sie den Wassertank vorbereiten und mit Wasser befüllen (s. Kapitel 5.1 WASSERTANK).
- ❖ Wenn der Dampfmodus insgesamt **mehr als 20 Stunden** verwendet wurde, sollte das Gerät **entkalkt** werden. Das Gerät verfügt dafür über ein automatisches Entkalkungsprogramm (s. Kapitel 9.3 ENTKALKUNG DES GERÄTES).
- i** Benutzen Sie zum Kochen im automatischen Kochprogrammmodus **ausschließlich** mikrowelleneignetes **und** feuerfestes Kochgeschirr (s.a. Kapitel 7.2 GEEIGNETE MATERIALIEN FÜR DAS MIKROWELLENKOCHEN und Kapitel 7.3 UNGEEIGNETE MATERIALIEN FÜR DAS MIKROWELLENKOCHEN).

⚠️ WARNUNG! Betreiben Sie das Gerät im automatischen Kochprogrammmodus **niemals** in leerem Zustand.

⚠️ VORSICHT! Kochutensilien können aufgrund der durch die Lebensmittel weitergeleitete Hitze heiß werden. Benutzen Sie immer Backofenhandschuhe oder Topflappen zum Umgang mit Ihrem Kochgeschirr.

40 VERSCHIEDENE AUTOMATISCHE DAMPFGARPROGRAMME
(S 01 - S 40) SIND EINSTELLBAR:

PROGRAMM	LEBENS- MITTEL	GEWICHT / ANZAHL	LEISTUNG MIKRO- WELLE	HEIZART / TEMPERATUR IN °C
S 01	Forelle	200 g	300 W	Dampf / 100 °C
		300 g		
		400 g		
		500 g		
		600 g		
S 02	Lachsfilet	200 g	100 W	Dampf / 100 °C
		300 g		
		400 g		
		500 g		
		600 g		
S 03	Zander	200 g	300 W	Dampf / 100 °C
		300 g		
		400 g		
		500 g		
		600 g		
S 04	Garnelen	200 g	-	Dampf / 100 °C
		300 g		
		400 g		
		500 g		
		600 g		
S 05	Heilbuttfilet	200 g	300 W	Dampf / 100 °C
		300 g		
		400 g		
		500 g		
		600 g		
S 06	Kekse	200 g	100 W	Dampf / 100 °C
		300 g		
		400 g		
		500 g		
		600 g		
S 07	Kabeljaufilet	200 g	300 W	Dampf / 100 °C
		300 g		
		400 g		
		500 g		
		600 g		

S 08	Hering	200 g	300 W.	Dampf / 100 °C
		300 g		
		400 g		
		500 g		
		600 g		
S 09	Thunfischfilet	200 g	100 W	Dampf / 100 °C
		300 g		
		400 g		
		500 g		
		600 g		
S 10	Krabben / Krebse	2	300 W.	Dampf / 100 °C
		3		
		4		
		5		
		6		
S 11	Hähnchenkeulen	200 g	300 W	Dampf / 100 °C
		300 g		
		400 g		
		500 g		
		600 g		
S 12	Hähnchenbrust	200 g	300 W	Dampf / 100 °C
		300 g		
		400 g		
		500 g		
		600 g		
		700 g		
		800 g		
S 13	Fleischbällchen	200 g	300 W	Dampf / 100 °C
		300 g		
		400 g		
		500 g		
		600 g		
S 14	Truthahn- / Putenschnitzel	400 g	300 W	Dampf / 100 °C
		500 g		
		600 g		
		700 g		
		800 g		
S 15	Schweinefilet (im Ganzen)	200 g	300 W	Dampf / 100 °C
		300 g		
		400 g		
		500 g		
		600 g		

S 16	Würstchen	200 g	100 W	Dampf / 100 °C
		300 g		
		400 g		
		500 g		
		600 g		
S 17	sehr weich gekochte Eier (runny eggs)	1	-	Dampf / 100 °C
		3		
S 18	hartgekochte Eier	1	-	Dampf / 100 °C
		3		
S 19	weichgekochte Eier	1	-	Dampf / 100 °C
		3		
S 20	Brauner Reis + Wasser	200 g + 400 ml Wasser	450 W	Dampf / 100 °C
		400 g + 800 ml Wasser	300 W	Dampf / 100 °C
S 21	Reis + Wasser	200 g + 300 ml Wasser	450 W	Dampf / 100 °C
		400 g + 600 ml Wasser	300 W	Dampf / 100 °C
S 22	Aubergine	200 g	300 W	Dampf / 100 °C
		300 g		
		400 g		
		500 g		
		600 g		
S 23	Bohnen	200 g	300 W	Dampf / 100 °C
		300 g		
		400 g		
		500 g		
		600 g		

S 24	Brokkoli	200 g	-	Dampf / 100 °C
		300 g		
		400 g		
		500 g		
		600 g		
S 25	Blumenkohl	200 g	300 W	Dampf / 100 °C
		300 g		
		400 g		
		500 g		
		600 g		
S 26	Erbsen	200 g	300 W	Dampf / 100 °C
		300 g		
		400 g		
		500 g		
		600 g		
S 27	Kartoffeln mit Schale (ganze Kartoffeln / klein)	1	300 W	Dampf / 100 °C
		2		
		3		
		4		
S 28	Kartoffeln mit Schale (ganze Kartoffeln / groß)	1	300 W	Dampf / 100 °C
		2		
		3		
		4		
S 29	Kartoffeln (Stücke / ohne Schale)	200 g	300 W	Dampf / 100 °C
		300 g		
		400 g		
		500 g		
		600 g		
S 30	Möhren	200 g	300 W	Dampf / 100 °C
		300 g		
		400 g		
		500 g		
		600 g		
S 31	Maiskolben	2	300 W	Dampf / 100 °C
		3		
		4		
		5		
		6		
S 32	Paprika / Paprikaschoten	200 g	-	Dampf / 100 °C
		300 g		
		400 g		
		500 g		
		600 g		

S 33	Pfefferschoten	200 g	-	Dampf / 100 °C
		300 g		
		400 g		
		500 g		
		600 g		
S 34	Pilze	200 g	300 W	Dampf / 100 °C
		300 g		
		400 g		
		500 g		
		600 g		
S 35	Lauch	200 g	300 W	Dampf / 100 °C
		300 g		
		400 g		
		500 g		
		600 g		
S 36	Rosenkohl	200 g	-	Dampf / 100 °C
		300 g		
		400 g		
		500 g		
		600 g		
S 37	Sellerie / Staudensellerie	200 g	300 W	Dampf / 100 °C
		300 g		
		400 g		
		500 g		
		600 g		
		700 g		
		800 g		
S 38	Spargel	200 g	100 W	Dampf / 100 °C
		300 g		
		400 g		
		500 g		
		600 g		
S 39	Spinat	200 g	300 W	Dampf / 100 °C
		300 g		
		400 g		
		500 g		
		600 g		
S 40	Zucchini	200 g	300 W	Dampf / 100 °C
		300 g		
		400 g		
		500 g		
		600 g		

NACH DEM DAMPFGAREN:

1. Wenn der Dampfgarprozess beendet ist, wird das Wasser aus dem internen Boiler automatisch zurück in den Wassertank gepumpt. Dieses verursacht normale Betriebsgeräusche.
 2. Der Pumpvorgang dauert ca. 1 Minute.
 3. Leeren Sie nach Beendigung des Pumpvorgangs **immer** den Wasserbehälter.
- Falls der Wassertank während des Pumpvorgangs voll ist, sich aber noch Wasser im internen Boiler befindet, ertönt 10 Mal ein akustisches Signal um darauf hinzuweisen, dass der Wassertank geleert werden muss. Wenn der Wassertank geleert wurde, wird der Pumpvorgang fortgesetzt.
- i** Trocknen Sie nach dem Dampfgarprozess **immer** den Innenraum sowie die Tür des Gerätes mit einem weichen und trockenen Tuch.

7. Tipps zum Kochen im Mikrowellenmodus

7.1 Grundlagen zum Kochen im Mikrowellenmodus

1. Ordnen Sie die Lebensmittel vorsichtig an. Legen Sie die dickeren Bestandteile Ihres Kochguts an die äußere Seite des zu kochenden Gerichts.
2. Beachten Sie die Kochzeit. Wählen Sie zum Kochen die kürzeste angegebene Zeit. Fügen Sie anschließend noch Kochzeit hinzu, falls dies nötig sein sollte. Lebensmittel, die zu lange in einer Mikrowelle gegart werden, können zu rauchen oder zu brennen beginnen.
3. Decken Sie die Lebensmittel während des Kochens ab. Die Abdeckung schützt vor Spritzern und unterstützt das gleichmäßige Garen Ihrer Lebensmittel.
4. Wenden Sie Ihre Lebensmittel einmal während des Kochens. Lebensmittel wie Hähnchen oder Hamburger garen so schneller. Größere Gegenstände wie Bratenstücke müssen mindestens einmal gewendet werden.
5. Ordnen Sie Lebensmittel wie Fleischklöße nach der Hälfte der Kochzeit neu an. Hierbei verlagern Sie Lebensmittel, die sich zuvor unten befanden, nach oben (und umgekehrt) und Lebensmittel, die sich zuvor in der Mitte befanden, nach außen (und umgekehrt).
6. Wenn Sie spezielles Bräunungsgeschirr oder Behälter, die sich leicht aufheizen, verwenden, stellen Sie immer einen hitzeresistenten Isolator wie z.B. eine Porzellanplatte darunter, um Beschädigungen an dem Drehteller oder dem Rotationsring zu vermeiden.
7. Wenn Sie mikrowelleneignete Plastikfolie verwenden, darf diese nicht das Kochgut berühren, weil die Folie dadurch schmelzen kann.

8. Mikrowellengeeignetes Kochgeschirr aus Plastik ist möglicherweise nicht dazu geeignet, Kochgut mit hohen Fett- oder Zuckeranteilen aufzunehmen. Überschreiten Sie nicht die im Kochrezept angegebenen Vorheizzeiten.

7.2 Geeignete Materialien für das Kochen im Mikrowellenmodus

1. Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Kochgeschirr aus hitzeresistenter Keramik, hitzeresistentem Glas oder hitzeresistentem Plastik.
2. Benutzen Sie kein Kochgeschirr oder andere Gegenstände aus Metall oder Teller mit Metallverzierungen, da die Mikrowellenstrahlung Metall nicht durchdringen kann.
3. **⚠️ WARNUNG!** Metall kann Funken erzeugen. **BRANDGEFAHR!**

MATERIAL	ANMERKUNGEN
Aluminiumfolie	Nur zum Schutz kleinerer Bereiche geeignet. Sie können dünne Teile von Fleisch oder Geflügel zum Schutz vor Übergarung mit kleinen Stücken von Aluminiumfolie abdecken. Falls sich Folienstücke zu nah an den Gerätwänden befinden, kann es zu Funkenbildung kommen. Die Folie muss mindestens 2,5 cm von den Gerätwänden entfernt sein.
Bräunungsgeschirr	Befolgen Sie die Anweisungen des entsprechenden Herstellers. Der Boden des Bräunungsgeschirrs muss sich mindestens 5 mm oberhalb des Drehtellers befinden. Durch unsachgemäße Benutzung kann der Drehteller zerbrechen.
Essgeschirr	Verwenden Sie ausschließlich mikrowellengeeignetes Essgeschirr. Befolgen Sie die Anweisungen des entsprechenden Herstellers. Verwenden Sie kein angebrochenes oder angeschlagenes Essgeschirr.
Glasgefäße	Entfernen Sie immer den Deckel. Erhitzen Sie das Lebensmittel nur solange, bis es gerade warm ist. Die meisten Glasgefäße sind nicht hitzeresistent und können zerbrechen.
Glasgeschirr	Verwenden Sie ausschließlich hitzeresistentes Glasgeschirr. Das Glasgeschirr darf keine metallischen Bestandteile aufweisen. Verwenden Sie kein angebrochenes oder angeschlagenes Glasgeschirr.
Ofen-Bratschläuche	Befolgen Sie die Anweisungen des entsprechenden Herstellers. Verschließen Sie den Bratschlauch nicht mit Metallbindern. Machen Sie Schlitze in den Schlauch, sodass der Dampf entweichen kann.

Pappteller/Pappbecher	Nur zum Kurzzeit-Kochen oder Aufwärmen verwenden! Lassen Sie das Gerät dabei nicht unbeaufsichtigt.
Küchenpapier	Nur zum Kurzzeit-Kochen zur Fettabsorption verwenden! Lassen Sie das Gerät dabei nicht unbeaufsichtigt.
Pergamentpapier	Verwendbar als Abdeckung zum Schutz vor Spritzern oder zur Unterstützung beim Dämpfen.
Kunststoffe	Verwenden Sie ausschließlich mikrowelleneignete Kunststoffe. Befolgen Sie die Anweisungen des entsprechenden Herstellers. Der Kunststoff muss als "Mikrowellen-sicher/Microwave Safe" ausgewiesen sein. Einige Kunststoffbehälter schmelzen, wenn die darin enthaltenen Lebensmittel heiß werden. Kochbeutel und fest verschlossene Kunststoffbeutel müssen wie auf den Packungen angegeben mit Schlitz versehen, durchstochen oder belüftet werden.
Plastikfolie	Verwenden Sie ausschließlich mikrowelleneignete Plastikfolie. Sie können die Plastikfolie zum Abdecken des Kochguts verwenden, um Feuchtigkeit zu bewahren. Die Plastikfolie darf die Lebensmittel nicht berühren!
Thermometer	Verwenden Sie ausschließlich mikrowelleneignete Thermometer.
Wachspapier	Sie können Wachspapier als Abdeckung zum Schutz gegen Spritzer oder zur Bewahrung von Feuchtigkeit verwenden.

7.3 Ungeeignete Materialien zum Kochen im Mikrowellenmodus

MATERIAL	ANMERKUNGEN
Aluminiumschalen	Aluminiumschalen können Funkenbildung verursachen. Geben Sie die entsprechenden Lebensmittel in ein mikrowellengeeignetes Gefäß.
Lebensmittelkartons mit Metallgriff etc.	Lebensmittelkartons mit Metallgriff etc. können Funkenbildung verursachen. Geben Sie die entsprechenden Lebensmittel in ein mikrowellengeeignetes Gefäß.
Metallene oder metallhaltige Gegenstände	Metall schirmt das Kochgut gegen die Mikrowellenstrahlung ab. Metallbestandteile können Funkenbildung verursachen.
Papiertüten	Papiertüten können sich im Gerät entzünden. BRANDGEFAHR!
Schaumstoffe	Wenn Sie hohen Temperaturen ausgesetzt werden, können Schaumstoffe schmelzen und/oder das Kochgut verunreinigen.
Holz	In einem Mikrowellengerät verwendetes Holz trocknet aus und kann Risse bekommen oder brechen. Holz kann sich im Gerät entzünden. BRANDGEFAHR!

8. Tipps zum Kochen im Backofen- und Kombinationsmodus

⚠ VORSICHT! Kochutensilien können aufgrund der durch die Lebensmittel weitergeleitete Hitze heiß werden. Benutzen Sie immer Backofenhandschuhe oder Topflappen zum Umgang mit Ihrem Kochgeschirr.

BACKEN:

- ❖ Es ist möglich, in Kuchenformen zu backen. Zum Backen ist es besser, schwarze Kuchenformen zu verwenden, welche die Hitze besser leiten und die Backzeit verkürzen.
- ❖ Bevor der Kuchen aus dem Backofen herausgenommen wird, kontrollieren Sie, ob das Backen abgeschlossen ist, indem Sie ein Holzstäbchen verwenden (der Kuchen ist ausgebacken, wenn das Stäbchen trocken und sauber herauskommt, nachdem Sie es in den Kuchen gesteckt haben).

- ❖ Nach dem Abschalten des Gerätes ist es ratsam, den Kuchen für ungefähr 5 Minuten im Gerät stehen zu lassen.
- ❖ Benutzen Sie **ausschließlich** mikrowellen- und backofengeeignetes Kochgeschirr. **Achten Sie darauf, dass auch die Griffe hitzeresistent sind.**

KOCHEN:

- ❖ Benutzen Sie **ausschließlich** mikrowellen- und backofengeeignetes Kochgeschirr. **Achten Sie darauf, dass auch die Griffe hitzeresistent sind.**
- ❖ Gießen Sie niemals kaltes Wasser über das Fleisch während es im Gerät gegart wird.
- ❖ **Vorheizfunktion:** Stellen Sie Ihr Kochgut **nicht** zu Beginn des Betriebs in das Gerät, sondern **erst** wenn der Vorheizprozess **abgeschlossen** ist.

8.1 Energie sparen

- ❖ Öffnen Sie die Gerätetür nicht unnötig oft.
- ❖ Achten Sie darauf, dass die Gerätetür richtig geschlossen ist.
- ❖ Bei längeren Garzeiten: schalten Sie das Gerät 10 Minuten vor Ende der Garzeit ab und nutzen Sie die Restwärme.
- ❖ Aufgrund von Verunreinigungen an der Türdichtung kann dort Wärme entweichen. Entfernen Sie deshalb umgehend alle Verunreinigungen.
- ❖ Schließen Sie das Gerät nicht in der unmittelbaren Umgebung von Kühl- und / oder Gefriergeräten an. Andernfalls kann der Energieverbrauch unnötig ansteigen.

9. Reinigung und Pflege

⚠️ WARNUNG! Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen unbedingt aus und lassen Sie es **vollständig abkühlen**. Trennen Sie das Gerät vor allen Wartungsarbeiten von der Stromversorgung (entsprechende Sicherung im Sicherungskasten der Hausstromversorgung ausschalten)!

⚠️ WARNUNG! Benutzen Sie kein Dampfreinigungsgerät. Der Dampf kann in Kontakt mit elektrischen Teilen kommen und so einen Kurzschluss auslösen. **STROMSCHLAGEFAHR!**

REINIGUNGSMITTEL:

- Benutzen Sie niemals raue, aggressive und ätzende Reinigungsmittel.
- Benutzen Sie niemals Lösungsmittel.
- Benutzen Sie keine Scheuermittel!
- Benutzen Sie keine organischen Reinigungsmittel!¹
- Benutzen Sie keine ätherischen Öle
- Diese Anweisungen gelten für **sämtliche** Oberflächen Ihres Gerätes.

1. Halten Sie das Innere des Gerätes sauber. Entfernen Sie Rückstände von Lebensmitteln oder Getränken, die an den Innenseiten des Gerätes haften, mit einem feuchten Tuch. Sie können ein mildes, nicht ätzendes Reinigungsmittel verwenden, wenn das Gerät stark verschmutzt ist. Benutzen Sie keine Sprays oder andere scharfen Reinigungsmittel, da diese die Türfläche stumpf machen und beschädigen können.
2. Reinigen Sie die Außenseiten des Gerätes mit einem feuchten Tuch. Achten Sie besonders darauf, dass kein Wasser in die Belüftungsöffnungen des Gerätes gelangt, weil dadurch die Betriebsbestandteile im Inneren des Gerätes beschädigt werden können.
3. Reinigen Sie mit einem feuchten Tuch regelmäßig und häufig beide Seite der Tür und des Fensters, die Türdichtungen und die daran anliegenden Bereiche. Entfernen Sie sämtliche Verunreinigungen. Benutzen Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
4. Das Bedienfeld darf nicht nass werden. Reinigen Sie das Bedienfeld mit einem weichen und feuchten Tuch. Öffnen Sie die Tür des Gerätes, wenn Sie das Bedienfeld reinigen, damit Sie das Gerät nicht versehentlich einschalten.
5. Wenn sich an der Innenseite oder um die Außenseite der Tür herum Feuchtigkeit ansammelt, entfernen Sie diese mit einem weichen Tuch. Dieses kann vorkommen und ist normal, wenn das Gerät bei hoher Luftfeuchtigkeit benutzt wird.
6. 3 Methoden zur Entfernung von Gerüchen:
 - a. Geben Sie einige Zitronenscheiben in eine Tasse. Betreiben Sie das Gerät mit hoher Leistung im Mikrowellenmodus für 2 bis 3 Minuten.
 - b. Stellen Sie eine Tasse schwarzen Tees in das Gerät und erhitzen Sie diesen bei hoher Leistungseinstellung im Mikrowellenmodus für 1 Minute.
 - c. Geben Sie auf einem flachen Teller einige Orangenschalen in das Gerät und erhitzen Sie diese bei hoher Leistungseinstellung im Mikrowellenmodus für 1 Minute.

i Alle durch ein Reinigungsmittel an Ihrem Gerät verursachten Schäden werden nicht kostenfrei behoben, auch nicht innerhalb des Garantierahmens.

¹ Z.B. Essig, Zitronensäure etc.

⚠️ WARNUNG! Falls die Beleuchtung² des Gerätes ersetzt werden muss, setzen Sie sich für den Austausch mit dem Kundendienst in Verbindung (keine Garantieleistung).

9.1 Reinigung der Gerätetür

⚠️ WARNUNG! Benutzen Sie niemals einen Glaskeramik-Schaber um das Glas der Gerätetür zu reinigen.

- Reinigen Sie die Glasscheibe der Gerätetür äußerst vorsichtig.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel, da Sie ansonsten die Scheibe zerkratzen oder zerbrechen können.
- Verwenden Sie etwas Spülmittel und warmes Wasser.

9.2 Reinigung des Wassertanks

- ❖ Entnehmen des Wassertanks: s. Kapitel 5.1 WASSERTANK
- Reinigen Sie den Wassertank regelmäßig unter fließendem Wasser.
- Reinigen Sie **immer** den Wassertank, **bevor** Sie den Dampfgarmodus verwenden.
- Entfernen Sie **immer** das Wasser aus dem Wassertank **nachdem** der Dampfgarprozess abgeschlossen ist.





9.3 Entkalkung des Gerätes

- ❖ Das Gerät verfügt über ein automatisches Entkalkungsprogramm.
- ❖ Wenn der Dampfgarmodus **insgesamt mehr als 20 Stunden** verwendet wurde, sollte das Gerät **entkalkt** werden.
- ❖ Verwenden Sie zum Entkalken des Gerätes ausschließlich ein Entkalkungsmittel, welches für Dampfgaröfen geeignet ist.
- ❖ **Beachten Sie hierbei unbedingt die Angaben des Herstellers des verwendeten Entkalkungsmittels.**

VORSICHT! Die **max.** Füllkapazität des Wassertanks von 1 Liter darf **nicht** überschritten werden! (z.B. 50 ml Entkalkungsmittel + max. 950 ml Wasser)

² Ausstattung abhängig vom Modell

ENTKALKUNG DES GERÄTES:

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Entnehmen Sie den Wassertank und befüllen Sie ihn mit Wasser (s. Kapitel 5.1 WASSERTANK). Fügen Sie eine Einheit (Packung / Beutel) eines geeigneten Entkalkungsmittels hinzu. **Die max. Füllkapazität des Wassertanks von 1 Liter darf nicht überschritten werden!**
3. Setzen Sie den Wassertank wieder ein.
4. Das Gerät muss sich im Stand-by Modus befinden.
5. Drücken Sie im Stand-by Modus die Taste /A (H) einmal. Die Betriebsanzeige des Auftauprogramms  (8) leuchtet auf, das voreingestellte Auftauprogramm **d 01**, das voreingestellte Gewicht 0,10 kg und die entsprechende Auftauzeit / Kochzeit in Min. werden auf dem Display angezeigt.
6. Drücken Sie nun die Taste /A (H) so oft, bis die Anzeige "CLE" auf dem Display angezeigt wird. Das Entkalkungsprogramm wird aktiviert.
7. Die Füllstandanzeige des Wassertanks (3) zeigt den aktuellen Füllstand und die voreingestellte Entkalkungszeit von 20 Minuten wird auf dem Display angezeigt. Die anderen Anzeigen erlöschen.
8. Drücken Sie die Ein / Start Taste  (A) um das Entkalkungsprogramm zu starten.
9. Wenn das Programm beendet ist, warten Sie solange bis das Wasser zurück in den Wassertank gepumpt wurde. Der Pumpvorgang dauert ca. 1 Minute.
10. Entnehmen Sie den Wassertank und entfernen Sie das Wasser aus dem Tank (s. Kapitel 5.1 WASSERTANK).
11. Reinigen Sie den Wassertank gründlich unter fließendem Wasser.
12. Füllen Sie den Wassertank erneut mit 1 Liter **frischem** Wasser und **wiederholen Sie die Schritte 3 bis 11.**

- i** Der Entkalkungsvorgang sollte **nicht** unterbrochen werden. Falls der Entkalkungsvorgang unterbrochen wurde, muss das Programm beginnend mit **Schritt 5** wieder gestartet werden.

10. Problembehandlung

NORMALE BETRIEBSVORKOMMNISSE	
Interferenzen beim TV/Radio Empfang	Beim Betrieb des Gerätes kann es zu solchen Interferenzen kommen, wie auch beim Betrieb kleinerer elektrischer Geräte, z.B. Mixer, Staubsauger, Fön etc.
Abgeschwächte Geräteinnenbeleuchtung	Bei Betrieb mit geringer Leistung kann die Innenbeleuchtung abgeschwächt werden.
Dampfbildung an der Gerätetür / heiße Luft kommt aus den Belüftungsöffnungen	Während des Kochens tritt Dampf aus dem Kochgut aus. Der meiste Dampf wird durch die Belüftungsöffnungen abgeleitet; dennoch kann sich etwas Dampf an den kühleren Stellen wie der Gerätetür ansammeln.
Sie haben das Gerät versehentlich ohne Kochgut in Betrieb genommen..	⚠️ WARNUNG! Betreiben Sie das Gerät niemals ohne Kochgut.

FEHLER	
MÖGLICHE URSACHE	MAßNAHMEN
DAS GERÄT KANN NICHT IN BETRIEB GENOMMEN WERDEN.	
1. Netzanschlusskabel ist nicht ordnungsgemäß eingesteckt. 2. Sicherung im Haussicherungskasten ist durchgebrannt. 3. Fehler an der Netzanschlussdose.	1. Ziehen Sie den Netzstecker. Stecken Sie den Netzstecker nach 10 Sekunden wieder ein. 2. Überprüfen Sie den Haussicherungskasten. 3. Testen Sie die Netzanschlussdose mit einem anderen elektrischen Gerät.
DAS GERÄT HEIZT NICHT.	
Die Gerätetür ist nicht ordnungsgemäß geschlossen.	Schließen Sie die Gerätetür ordnungsgemäß.

EIN BESTIMMTER BETRIEBSMODUS, EINE TEMPERATUR ODER EINE LEISTUNGSSTUFE KANN NICHT EINGESTELLT WERDEN.

Die Temperatur, die Leistungsstufe oder die kombinierten Einstellungen sind für diesen Betriebsmodus nicht erlaubt.

Wählen Sie erlaubte Einstellungen.

- i** Sollte das Gerät Störungen abweichend von den oben beschriebenen aufweisen, oder falls Sie alle Punkte der Liste überprüft haben, das Problem aber nicht behoben werden konnte, kontaktieren Sie den Kundendienst.

⚠️ WARNUNG! Falls die Beleuchtung³ des Gerätes ersetzt werden muss, setzen Sie sich für den Austausch mit dem Kundendienst in Verbindung (keine Garantieleistung).

10.1 Fehlercodes

FOLGENDE FEHLERCODES KÖNNEN AUF DEM DISPLAY ANGEZEIGT WERDEN:

<p>E - 06</p>	<p>DER WASSERTANK IST NICHT RICHTIG GESCHLOSSEN:</p> <p>➤ Schließen Sie den Wassertank ordnungsgemäß.</p>
<p>E - 05</p>	<p>DIE WASSERSYSTEMKONTROLLE ZEIGT EINE FEHLFUNKTION AN.</p> <p><u>Mögliche Ursachen:</u></p> <ol style="list-style-type: none">1. Wassersensor ist defekt.2. Wasserzufuhr ist defekt.3. Wasserpumpe ist defekt.4. Wassertank ist defekt. <p>➤ Bitte kontaktieren Sie den Kundendienst</p>

- i** Falls weitere Fehlercodes auf dem Display angezeigt werden, trennen Sie das Gerät von der Stromzufuhr und kontaktieren Sie den Kundendienst.

³ Ausstattung abhängig vom Modell

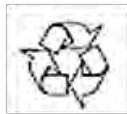
11. Technische Daten

Geräteart	Einbaukombination Dampfgarofen inkl. Mikrowelle
Material Garraum	Edelstahl
Volumen Garraum	34 l
Max. Leistung Mikrowelle in Watt	900 W
Max. Leistung Grill in Watt	1200 W
Max. Leistung Heißluft in Watt	1750 W
Max. Leistung Dampfgaren in Watt	1500 W
Max. Leistung / Stromspannung / Frequenz	3,30 kW / 230 V AC / 50 Hz
Bedienfeld	Touch control
Anzahl Leistungsstufen Mikrowelle	5
Automatische Standardkochprogramme	40
Automatische Dampfgarprogramme	40
Temperatur: Dampfgaren	50 - 220 °C
Max. Füllkapazität des Wassertanks	1 Liter
Funktion "Vorheizen"	✓
Grill	✓
Auftauprogramm	✓
Heißluft	✓
LED - Display	✓
Akustisches Endsignal	✓
Elektronische Uhr	✓
Kindersicherung	✓
Drehteller	-
Überhitzungsschutz	✓
Grillrost	✓
Glaspfanne	✓
Geräteabmessungen H*B*T in cm	45,40*59,50*52,00
Innenmaße H*B*T in cm	21,00*40,70*38,50
Gewicht netto / brutto in kg	33,00 / 41,00

❖ Technische Änderungen vorbehalten.

12. Entsorgung

1. Achten Sie beim Entpacken unbedingt darauf, dass die Bestandteile der Verpackung (Polyäthylentüten, Polystyrenstücke) nicht in die Reichweite von Kindern und Tieren gelangen. **ERSTICKUNGSGEFAHR!**
VERLETZUNGSGEFAHR!
2. Nicht mehr benutzte und alte Geräte müssen der zuständigen Wiederverwertungsstelle zugeführt werden. Keinesfalls offenen Flammen aussetzen.
3. Bevor Sie ein beliebiges Altgerät entsorgen, **machen Sie dieses vorher unbedingt funktionsuntüchtig!** Das bedeutet, immer den Netzstecker ziehen und danach das Stromanschlusskabel am Gerät abschneiden und direkt mit dem Netzstecker entfernen und entsorgen!
4. Entsorgen Sie Papier und Kartonagen in den dafür vorgesehenen Behältern.
5. Entsorgen Sie Kunststoffe in den dafür vorgesehenen Behältern.
6. Falls es in Ihrem Wohnumfeld keine geeigneten Entsorgungsbehälter gibt, bringen Sie diese Materialien zu einer geeigneten kommunalen Sammelstelle.
7. Nähere Informationen erhalten Sie von Ihrem Fachhändler oder bei Ihren entsprechenden kommunalen Entsorgungseinrichtungen.



Alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Materialien sind wiederverwertbar.



Alle verfügbaren Informationen zur Mülltrennung erhalten Sie bei Ihren örtlichen Behörden.

13. Garantiebedingungen

Der Hersteller leistet **dem Verbraucher** für die Dauer von 24 Monaten, gerechnet vom Tag des Kaufes Garantie für einwandfreies Material und fehlerfreie Fertigung. Dem Verbraucher stehen neben den Rechten aus der Garantie die gesetzlichen Gewährleistungsrechte zu, die der Verbraucher gegen den Verkäufer hat, bei dem er das Gerät erworben hat. Diese werden durch die Garantie nicht eingeschränkt.

Der Garantieanspruch ist vom Käufer durch Vorlage des Kaufbelegs mit Kauf- und/oder Lieferdatum nachzuweisen und **unverzüglich nach Feststellung** und **innerhalb von 24 Monaten** nach Lieferung an den Erstendabnehmer zu melden.

Die Garantie begründet keine Ansprüche auf Rücktritt vom Kaufvertrag oder Minderung (Herabsetzung des Kaufpreises). Ersetzte Teile oder ausgetauschte Geräte gehen in unser Eigentum über.

Der Garantieanspruch erstreckt sich nicht auf:

1. zerbrechliche Teile wie z.B. Kunststoff oder Glas bzw. Glühlampen;
2. geringfügige Abweichungen der Schneider-Produkte von der Soll-Beschaffenheit, die auf den Gebrauchswert des Produkts keinen Einfluss haben;
3. Schäden infolge Betriebs- und Bedienungsfehler,
4. Schäden durch aggressive Umgebungseinflüsse, Chemikalien, Reinigungsmittel;
5. Schäden am Produkt, die durch nicht fachgerechte Installation oder Transport verursacht wurden;
6. Schäden infolge nicht haushaltsüblicher Nutzung;
7. Schäden, die außerhalb des Gerätes durch ein Schneider-Produkt entstanden sind - soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist.

Die Gültigkeit der Garantie endet bei:

1. Nichtbeachten der Aufstell- und Bedienungsanleitung;
2. Reparatur durch nicht fachkundige Personen;
3. Schäden, verursacht durch den Verkäufer, Installateur oder dritte Personen;
4. unsachgemäße Installation oder Inbetriebnahme;
5. mangelnde oder fehlerhafte Wartung;
6. Geräten, die nicht ihrem vorgesehenen Zweck entsprechend verwendet werden;
7. Schäden durch höhere Gewalt oder Naturkatastrophen, insbesondere, aber nicht abschließend bei Brand oder Explosion.

Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf.

Der räumliche Geltungsbereich der Garantie erstreckt sich auf in Deutschland, Österreich, Belgien, Luxemburg und in den Niederlanden gekaufte und verwendete Geräte.

SCHNEIDER

August 2014

SCHNEIDER

Dear customer! We would like to thank you for purchasing a product from our wide range of domestic appliances. Read the complete instruction manual before you operate the appliance for the first time. Retain this instruction manual in a safe place for future reference. If you transfer the appliance to a third party, also hand over this instruction manual.

Index

1. Safety information	91
1.1 Signal words.....	92
1.2 Safety instructions.....	93
2. Installation	97
2.1 Unpacking and positioning.....	98
2.2 Installation dimensions and ventilation	98
2.3 Installation of the appliance.....	100
2.4 Electrical connection.....	102
3. Operation.....	103
3.1 General information.....	103
3.2 Description of the appliance.....	104
3.2.1 Accessories (depending on model).....	105
3.3 Operating panel and display	105
3.3.1 Operating panel.....	106
3.3.2 Display.....	107
3.4 Functions / modes and settings.....	108
3.4.1 Oven mode / microwave mode and combinations.....	108
3.4.2 Temperature and power setting (oven mode / combination mode).....	110
3.4.3 Steam cooking mode and combinations.....	111
3.4.4 Temperature and power setting (steam cooking mode/combinations).....	113
3.5 Before initial operation	114
3.5.1 Setting of the time of the day.....	114
3.5.2 Cleaning of the accessories	114
3.5.3 Heating of the appliance.....	115
3.6 Child lock.....	116
3.7 Preheating.....	117

3.8 Defrosting of foods	119
4. Programme settings: Oven / Microwave / Combinations.....	121
4.1 Mode: Microwave	122
4.2 Mode: Convection	125
4.3 Mode: Grill	126
4.4 Mode: Grill with fan.....	128
4.5 Combination mode: Microwave + convection	129
4.6 Combination mode: Microwave + grill.....	131
4.7 Combination mode: Microwave + grill with fan	132
5. Programme settings: Steam cooking / Combinations	134
5.1 Water tank.....	135
5.2 Mode: Steam cooking.....	137
5.3 Combination mode: Steam cooking + convection.....	138
5.4 Combination mode: Steam cooking + microwave	140
6. Automatic cooking programmes	142
6.1 Automatic standard cooking programmes	146
6.2 Automatic steam cooking programmes	151
7. Microwave cooking.....	157
7.1 Basics of microwave cooking.....	157
7.2 Suitable materials for microwave cooking	158
7.3 Unsuitable materials for microwave cooking	159
8. Cooking tips for the oven and combination mode	160
8.1 Saving of energy	160
9. Cleaning and maintenance	161
9.1 Cleaning of the door of the appliance.....	162
9.2 Cleaning of the water tank	162
9.3 Descaling of the appliance	162
10. Trouble shooting.....	164
10.1 Error codes.....	165
11. Technical data.....	166
12. Waste management.....	167
13. Guarantee conditions	168



Do not dispose of this appliance together with your domestic waste. The appliance must be disposed of at a collecting centre for recyclable electric and electronic appliances. Do not remove the symbol from the appliance.

- i** The figures in this instruction manual may differ in some details from the current design of your appliance. Nevertheless follow the instructions in such a case. Delivery without content.
- i** Any modifications, which do not influence the functions of the appliance, shall remain reserved by the manufacturer. Please dispose of the packing with respect to your current local and municipal regulations.
- i** The appliance you have purchased may be an enhanced version of the unit this manual was printed for. Nevertheless, the functions and operating conditions are identical. This manual is therefore still valid. Technical modifications as well as misprints shall remain reserved.

EU - Declaration of Conformity:

- ★ The products, which are described in this instruction manual, comply with the harmonized regulations.
- ★ The relevant documents can be requested from the final retailer by the competent authorities.

1. Safety information

READ THE SAFETY INFORMATION AND THE SAFETY INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE YOU OPERATE THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME.

All information included in those pages serve for the protection of the operator. If you ignore the safety instructions, you will endanger your health and life.

- i** Store this manual in a safe place so you can use it whenever it is needed. Strictly observe the instructions to avoid damage to persons and property.
- i** Check the technical periphery of the appliance! Do all wires and connections to the appliance work properly? Or are they time-worn and do not match the technical requirements of the appliance? A check-up of existing and newly-made connections must be done by an authorized professional. All connections and energy-leading components (incl. wires inside a wall) must be checked by a qualified professional. All modifications to the electrical mains to enable the installation of the appliance must be performed by a qualified professional.
- i** The appliance is intended for private use only as well as to be used (1) in staff kitchen areas of shops, offices and other working environments; (2) by clients in hotels, motels, B&B and other residential type environments.
- i** The appliance is intended for cooking only.
- i** The appliance is intended for indoor-use only.
- i** The appliance is not intended to be operated for commercial purposes, during camping and in public transport.
- i** Operate the appliance in accordance with its intended use only.
- i** Do not allow anybody who is not familiar with this instruction manual to operate the appliance.
- i** This appliance may be operated by **children** aged from 8 years and above as well as by persons with reduced physical, sensory and mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or have been instructed concerning the safe use of the appliance and do comprehend the hazards involved. **Children** must not play with the appliance. Cleaning and **user-maintenance** must not be carried out by **children** unless they are supervised.

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY:

1	Do not attempt to operate this appliance with the door open as open-door operating can result in harmful exposure to microwave energy. Do not break or tamper with the safety interlocks.
2	Do not place any object between the front of the appliance and the door or allow soil or cleaner residuals to accumulate on the sealing surfaces.
3	Do not operate the appliance if it is damaged. It is particularly important that the door closes properly and that there is not any damage on the: a. door (bent). b. hinges and latches (must not be broken or loosened). c. door seals and sealing surfaces.
4	The appliance should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personal.

MAKE SURE THAT THIS MANUAL IS AVAILABLE TO ANYONE USING THE APPLIANCE AND MAKE SURE THAT IT HAS BEEN READ AND UNDERSTOOD PRIOR TO USING THE DEVICE.

1.1 Signal words

⚠ DANGER! indicates a hazardous situation which, if ignored, will result in death or serious injury.

⚠ WARNING! indicates a hazardous situation which, if ignored, could result in death or serious injury.

⚠ CAUTION! indicates a hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.

NOTICE! indicates possible damage to the appliance.

1.2 Safety instructions

DANGER!

To reduce the risk of electrocution:

1. Non-compliance of the orders of this instruction manual will endanger the life and health of the operator and / or can result in damages to the appliance.
2. **Do not connect** the appliance to the mains if the appliance itself or the power cord or the plug are visibly damaged. RISK OF ELECTRIC SHOCK!
3. In case of an event caused by a technical malfunction, disconnect the appliance from the mains (fuse box of your household power supply). Report the malfunction to your service centre so it can be repaired.
4. The technical data of your energy supplier **must** meet the data on the rating plate of the appliance.
5. Do not modify the plug provided with the appliance, if it will not fit the outlet, have a proper outlet installed by a qualified electrician (**not covered by the guarantee**).
6. Always check that the power cord is not placed under the appliance or damaged by moving the appliance.
7. When the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or an authorized aftersales service or a qualified professional only.
8. Never remove the mica-plate which covers the wave guide inside the oven.
9. **Never** pull the power supply cable to unplug the appliance. Always use the power plug itself to unplug the appliance. RISK OF ELECTRIC SHOCK!
10. **Never** touch the power plug, the power switch or other electrical components with wet or damp hands. RISK OF ELECTRIC SHOCK!
11. **Never** try to repair the appliance yourself. Repairs carried out by unauthorized persons can cause serious damage. If the appliance does not operate properly, disconnect it from the mains (fuse box of your household power supply). Report the malfunction to your service centre so it can be repaired. Original spare parts should be used only.

⚠ WARNING!

To reduce the risk of burns, electrocution, fire or injury to persons:

1. Disconnect the appliance from the mains before you clean or maintain it.
2. Operate the appliance with 220 ~ 240 V AC / 50 Hz only. Do not use an extension cord or a multiple socket.
3. Connect the appliance to a properly grounded socket only. Use a safety socket to minimize any risk of electric shock.
4. Keep the cord away from heated surfaces.
5. The technical data of your energy supply must meet the data on the rating label. The main current circuit must be equipped with a safety shut-down device.
6. Any repair or service work including the removal of any cover, which protects from exposure to microwave energy, must be performed by an qualified professional only.
7. Do not modify the appliance.
8. Turn off the power before you install the appliance and before you connect it to the mains. **RISK OF FATAL ELECTRIC SHOCK!**
9. Only operate the appliance when the door is closed.
10. Unattended cooking with fat or oil can be dangerous and may result in fire. **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
11. The room the appliance is installed in must be dry and well-ventilated. When the appliance is installed, an easy access to all control elements is required.
12. The veneering of cabinets has to be fixed with a heat-resistant glue, that is able to withstand a temperature of 100 °C.
13. Adjacent furniture or housing and all materials used for installation must be able to resist a temperature of min. 90 °C above the ambient temperature of the room the appliance is installed in during operation.
14. Do not install the appliance in rooms or at areas which contain flammable substances as petrol, gas or paint. This warning also refers to the vapour these substances release.
15. Do not heat your rooms or dry your washing by use of the appliance.
16. Do not store any objects in the oven. **RISK OF FIRE!**
17. Do not use any aggressive, abrasive and acrid detergents or sharp-edged items to clean the cooking compartment or the door of the appliance. Otherwise you may scratch the surface and damage the glass and the interior of the appliance. **RISK OF ELECTRIC**

SHOCK! RISK OF BREAKAGE!

18. Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away. Do not touch the hot parts of the appliance.
- RISK OF BURNS!**
19. Do not use the appliance when it is empty (microwave mode / steam cooking mode / combination modes incl. microwave and / or steam cooking).
20. In order to reduce any risk of fire in the appliance:
- Check the appliance frequently when you use plastic or paper containers.
 - Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before you place such a bag in the appliance.
 - Switch off or unplug the appliance if you notice any smoke. Keep the door closed to stifle any flames.
 - Do not use the appliance to store anything inside.
 - Do not leave any items, e.g. paper, cooking utensils or food, inside the appliance even when it is not running.
21. Do not fry in the appliance. Hot oil can damage parts of the appliance and result in skin-burns.
22. **Never** heat any food or liquids **in sealed containers**, because they can explode.
23. The contents of feeding bottles and baby food should be stirred or shaken and their temperature should be checked before serving to avoid burns.
24. Do not use a steam cleaner to clean the appliance. The steam can get into contact with the electrical parts and cause an electrical short. **RISK OF ELECTRIC SHOCK!**
25. While unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept away from children and pets. **CHOKING HAZARD! RISK OF INJURY!**
26. This appliance may be operated by **children** aged from 8 years and above as well as by persons with reduced physical, sensory and mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or have been instructed concerning the safe use of the appliance and do comprehend the hazards involved. **Children** must not play with the appliance. Cleaning and **user-maintenance** must not be carried out by **children** unless they are supervised.
27. Children must never play with the appliance. Touching the appliance during operation can cause serious burns.
28. Only allow children to use the appliance without supervision, when adequate instructions have been given before so that the child is able to use the appliance in a safe way and understands the risks of improper use.
29. Strictly observe the instructions in chapter INSTALLATION.

CAUTION!

1. The appliance becomes hot while operating. Do not touch the hot components inside the appliance.
2. Do not use any aggressive, abrasive and acrid detergents or sharp-edged items to clean the door of the appliance. Otherwise you may scratch the surface and damage the glass.
3. Do not put any cookware or baking trays directly on the base inside the appliance. Do not cover the base inside the appliance with aluminium foil.
4. During operation, keep the door of the appliance always closed.
5. The interior parts of the appliance become extremely hot. Do not touch any parts inside the appliance if you handle your cookware. RISK OF BURNS!
6. Be careful if you open the door. Do not get in contact with the hot parts of the appliance or the steam, which will escape the appliance. RISK OF BURNS! RISK OF SCALDING!
7. **Always** use oven gloves or potholders.
8. Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling. Be extremely careful when handling the container.
9. Do not heat eggs in their shell or hard-boiled eggs as they may explode even after microwave heating has ended.
10. Cooking utensils may become hot because of the heat transferred by the heated food. Potholders or oven gloves may be needed to handle such utensils.
11. The **max.** filling capacity of the water tank of **1 litre must not** be exceeded
12. This appliance complies with the current European safety legislation. We do wish to emphasize that this compliance does not negate the fact that the surfaces of **the appliance will become hot** while operating and **will retain and emit heat even if it has stopped operating.**

NOTICE

1. When you move the appliance, hold it at its base and lift it carefully. Keep the appliance in an upright position.
2. Do not use the door to transport the appliance as you will damage the hinges.
3. The appliance must be transported and installed by at least **two persons.**
4. When you unpack the appliance, you should take note of the position of every part of the interior accessories in case you have to repack and transport it at a later point of time.

5. Do not operate the appliance unless all components are installed properly.
6. Do not stand or lean on the base, the doors etc of the appliance.
7. The air vents of the appliance or its built-in structure (if the appliance is suitable for being built-in) **must** be completely open, unblocked and free of any kind of dirt.
8. Do not put any heavy items onto the open door of the appliance. Do not lean against the open door of the appliance as you will damage the hinges.
9. Do not connect your appliance to the mains unless all packaging and transit protectors have been removed. Do not use any aggressive detergents to remove the transit protectors.
10. Regularly cleaning and maintenance grants proper operation and optimal performance of your appliance.
11. Use microwavable ovenware **only**.
12. Check your utensils if they are suitable for use in a microwave appliance.
13. **Always** clean the water tank **before** you use the steam cooking mode.
14. **Always** remove the water from the water tank **after** the steam cooking process is completed.
15. The rating plate **must not** be removed or made illegible, **otherwise all terms of the warranty become invalid!**

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

2. Installation

- i** All dimensions in these chapters are given in **millimetres**.
- i** The minimum distances required for proper ventilation can be found in chapter 2.2 INSTALLATION DIMENSIONS AND VENTILATION.

2.1 Unpacking and positioning

⚠ WARNING! While unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept away from children and pets. **CHOKING HAZARD! RISK OF INJURY!**

1. Unpack the appliance carefully and remove **all** packaging materials. If a safety film is on the appliance, pull it off carefully. Dispose of the packaging as described in chapter waste management.
2. Completely remove the transport-protection (if applicable). Be very careful and do not use any aggressive or abrasive detergents to remove residuals of the transport-protection.
3. Check that the appliance is not damaged. If you detect any damage, please contact the customer service.
4. Install the appliance in a dry and well-ventilated place.
5. Do not install the appliance in a place where it may come in contact with water or rain; otherwise the insulation of the electrical system will be damaged.
6. Install the appliance in a dry and corrosion-safe place. Keep the appliance away from sources of heat and moisture such as gas burners, water containers etc.
7. Install the appliance on a **level, dry and solid floor**. Check the correct installation with a bubble level.
8. Install the appliance more than 5 m away from TV-sets, radios and antennas to avoid interferences.
9. Strictly observe the minimum distances for proper ventilation as given in chapter 2.2 INSTALLATION DIMENSIONS AND VENTILATION.
10. Connect the appliance to the mains properly. Only use a proper grounded safety socket for connection (s. chapter 2.4 ELECTRICAL CONNECTION)
11. Operate the appliance with its door closed only.
12. Manufacturing residues or oil having remained in the oven cavity or on the heating element may cause some odours and smoke emission. These are normal operational parameters, which will disappear after a number of uses. Open the room door or a window to ensure proper ventilation.
13. The rating plate is inside the appliance or at the back.

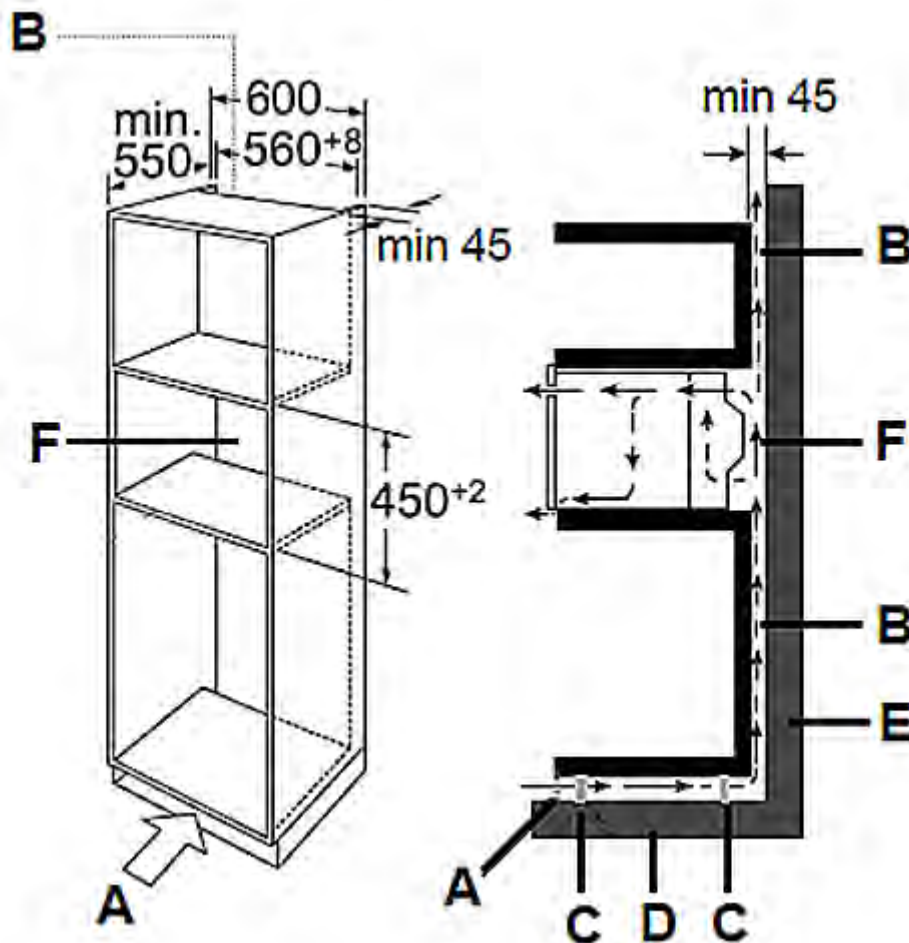
2.2 Installation dimensions and ventilation

i Observe the required minimum distances for proper ventilation.

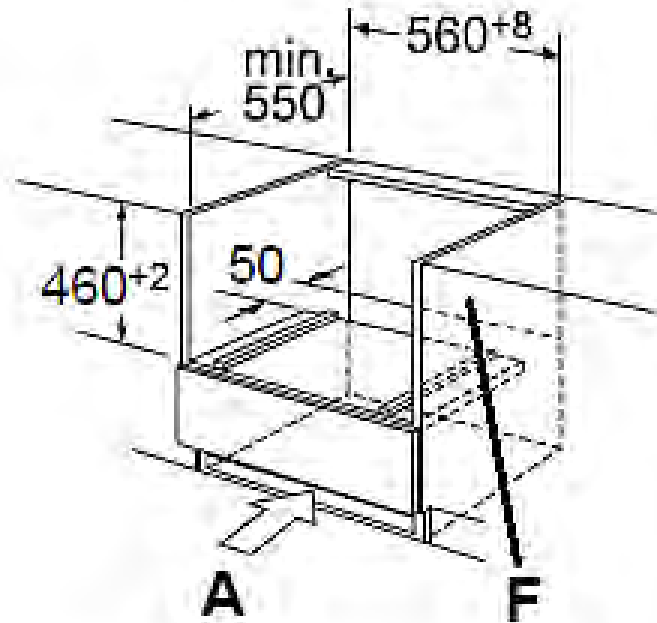
- ❖ The piece of furniture the appliance is intended to be built-in **must not** be equipped with a back wall behind the appliance.
- ❖ The minimum distance between the back of the appliance and the wall **must be at least 45 mm**.
- ❖ The minimum distance between this appliance and an appliance which is possibly installed above **must be at least 45 mm**.

- ❖ A ventilation opening at the front and at the back of the built-in furniture (cupboard, etc.) of at least **250 cm²** must be ensured.
- ❖ **Never** cover the ventilation openings and air inlets.

➤ s. figures below



A	VENTILATION OPENING (FRONT): MIN. 250 cm²
B	VENTILATION OPENING (BACK): MIN. 250 cm²
C	SUPPORTING FEET OF THE BUILT-IN FURNITURE
D	FLOOR OF THE INSTALLATION ROOM
E	WALL OF THE INSTALLATION ROOM
F	BACK OF THE BUILT-IN FURNITURE: OPEN



A	VENTILATION OPENING (FRONT): MIN. 250 CM²
F	BACK OF THE BUILT-IN FURNITURE: OPEN

NOTICE! Please observe, that a ventilation slot must remain above the appliance.

2.3 Installation of the appliance

⚠ WARNING! Turn off the power before you install the appliance and before you connect it to the mains. **RISK OF FATAL ELECTRIC SHOCK!**

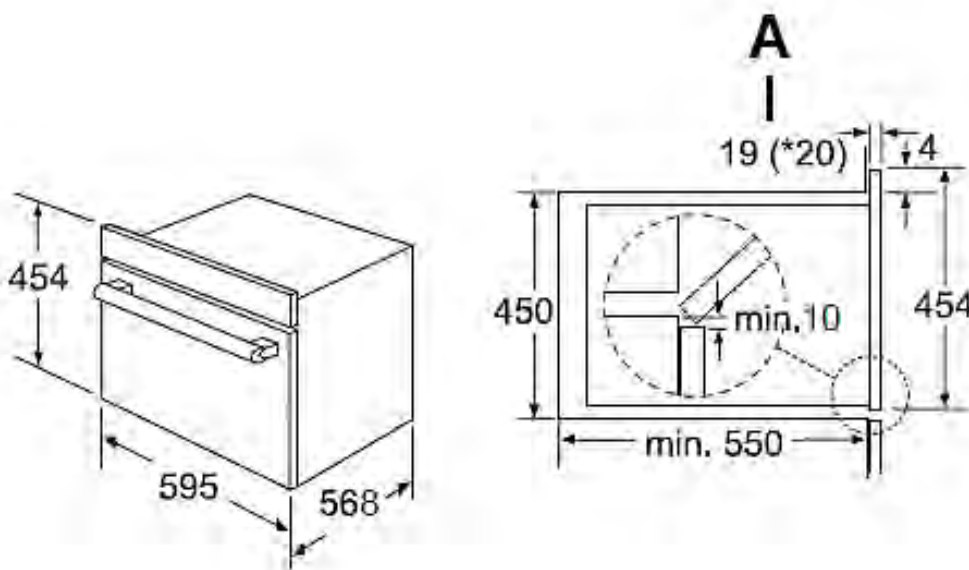
NOTICE! When you move the appliance, hold it at its base and lift it carefully. Keep the appliance in an upright position.

NOTICE! Do not use the door to transport the appliance as you will damage the hinges.

NOTICE! The appliance must be transported and installed by at least **two persons**.

- ❖ The veneering of cabinets has to be fixed with a heat-resistant glue, that is able to withstand a temperature of **at least 100 °C**.
- ❖ The built-in furniture, adjacent furniture or housing and all materials used for installation must be able to resist a temperature of **at least 90 °C** above the ambient temperature of the room the appliance is installed in during operation.

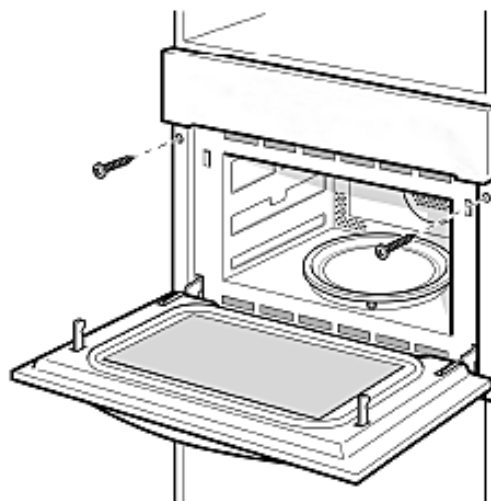
- ❖ The power cord must not be trapped or kinked.
- ❖ Place the appliance in the centre of the installation opening.



A

19 mm / 20 mm (for the door)

1. Push the appliance (with the door closed) into the built-in opening carefully.
2. Ensure that the power cable will not be trapped or kinked.
3. Ensure that the appliance is placed in the centre of the built-in opening.
4. Open the door and fix the appliance using the enclosed screws (s. fig below).



(fig similar: fig. serves as an example **only**)

NOTICE! The upper slot between the appliance and a worktop or board of the built-in furniture **must not** be covered by an additional strip. Otherwise the hot air cannot escape during operation.

SCHNEIDER

2.4 Electrical connection

⚠ DANGER! The technical data of your energy supplier **must** meet the data on the rating plate of the appliance.

⚠ WARNING! Turn off the power before you install the appliance and before you connect it to the mains. **RISK OF FATAL ELECTRIC SHOCK!**

⚠ WARNING! Do not use an extension cord, socket strips or a multiple socket.

⚠ WARNING! Connect the appliance to a properly grounded socket only. Use a safety socket to minimize any risk of electric shock.

- ❖ The appliance is equipped with a power supply cable and a power plug.
- ❖ The appliance must be connected to a properly grounded socket only.
- ❖ Only use the power supply cable provided with the appliance.
- ❖ Do not modify the plug provided with the appliance, if it will not fit the outlet, have a proper outlet installed by a qualified electrician (**not covered by the guarantee**).
- ❖ When the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or an authorized aftersales service or a qualified professional **only**.
- ❖ When the socket is not accessible for the user after the installation of the appliance **or** a fixed electrical connection of the appliance is required, an all-pole disconnecting device must be incorporated during installation. Disconnecting devices are switches with a contact opening distance of at least 3 mm. These include LS-switches, fuses and protectors (EN 30335).
- ❖ When installing the appliance, contact protection **must be** ensured.
- ❖ If you are in doubt as to whether the appliance is connected to the mains properly, let the electrical connection be checked by a qualified electrician (**not covered by the guarantee**).

NOTICE! Any damages which are caused by an appliance that is **not connected** to the mains **properly are not subject to the guarantee!**

3. Operation

⚠ WARNING! The accessible parts of the appliance become hot during operation, so keep children away from the operating appliance. Touching the appliance while it is operating can cause serious burns.

⚠ WARNING! **Never** heat any food or liquids **in sealed containers** (metal cans , etc.), because they can explode.


⚠ WARNING! Do not use the appliance when it is empty (microwave mode / steam cooking mode / combination modes incl. microwave and / or steam cooking).


⚠ CAUTION! The interior parts of the appliance become extremely hot. Do not touch any parts inside the appliance if you handle your cookware. **RISK OF BURNS!**

⚠ CAUTION! Be careful if you open the door. Do not get in contact with the hot parts of the appliance or the steam, which will escape the appliance. **RISK OF BURNS! RISK OF SCALDING!**

⚠ CAUTION! Cooking utensils may become hot because of the heat transferred by the heated food. Potholders or oven gloves may be needed to handle such utensils.

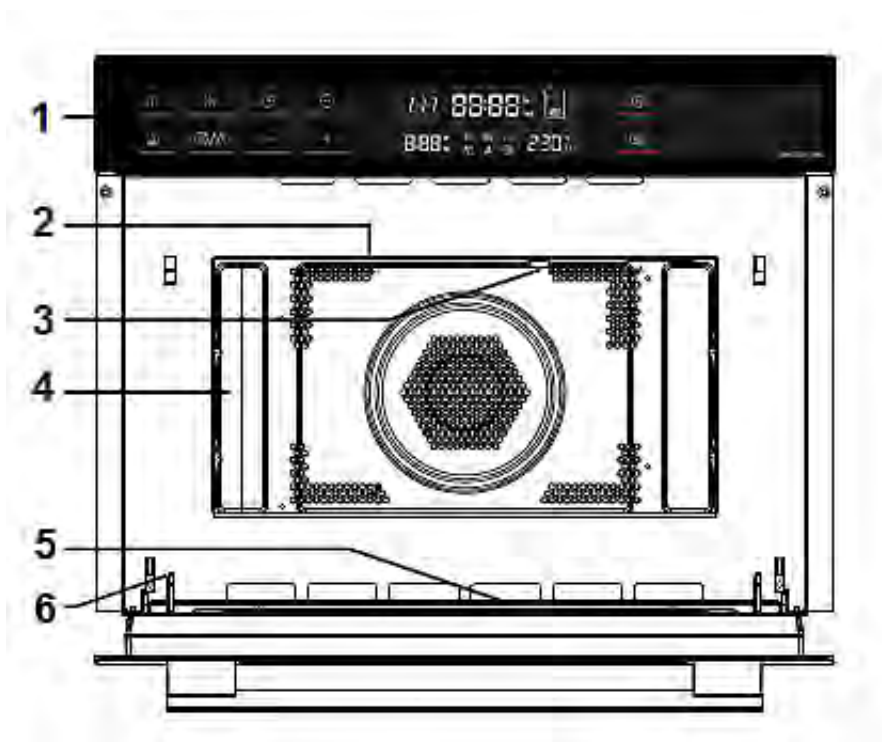
3.1 General information

- ❖ If you set the appliance, your selected setting will be confirmed after 10 seconds automatically (if you do not use any operating buttons).
- ❖ If you set a programme, the individual settings will be confirmed after 3 seconds automatically.
- ❖ If you set an automatic cooking programme, this programme will be confirmed after 10 seconds automatically.
- ❖ If the appliance is in setting mode or in stand-by mode (incl. automatic cooking programme and defrosting programme), the appliance will be switched off automatically after 5 minutes.
- ❖ While the appliance is in stand-by mode or the door of the appliance is open, the illumination of the appliance operates permanently.
- ❖ If you open the door of the appliance during operation, you have to press button  (A) to continue the cooking process after closing the door.

- ❖ The water tank can be opened at any time by pressing of the button  (G) (see also chapter 5.1 WATER TANK).
- ❖ If the steam cooking mode has been used for more than 20 hours in total, the appliance should be decalcified. For this purpose, the appliance is equipped with an automatic descaling programme (s. chapter 9.3 DESCALING OF THE APPLIANCE).
- ❖ It is possible that condensation will appear at the window of the door, in the cooking compartment or at the base of the appliance. This is normal and does not affect the operation of the appliance. Wipe off the condensation after the end of operation using a soft cloth.

NOTICE! The air vents of the appliance or its built-in furniture **must be completely open, unblocked and free of any kind of dirt.** Otherwise the appliance will overheat.

3.2 Description of the appliance



(fig. similar)

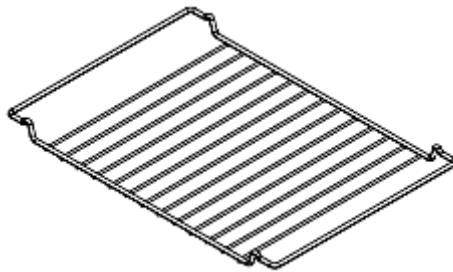
1	OPERATING PANEL AND DISPLAY (description: s. chapter 3.3 OPERATING PANEL AND DISPLAY)
2	GRILL ELEMENT
3	ILLUMINATION

4	COOKING COMPARTMENT
5	DOOR OF THE APPLIANCE
6	DOOR HINGES

3.2.1 Accessories (depending on model)

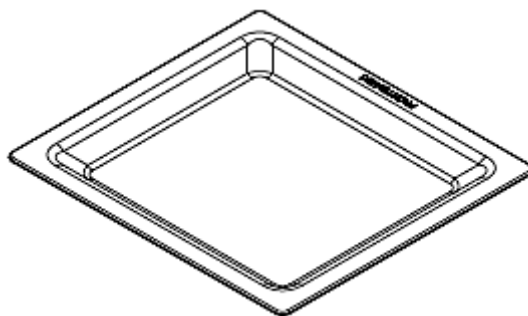
GRILLING GRATE:

i Depending on model.



PAN MADE OF GLASS:

i Depending on model.



3.3 Operating panel and display









GENERAL VIEW:



SCHNEIDER









3.3.1 Operating panel






A		ON / START button
B		STOP button / button for the activation of the CHILD LOCK
C		Button for the activation of the STEAM COOKING MODE and also for the selection of the available COMBINATIONS of the steam cooking mode (with <u>or</u> without microwave mode) / (see also chapter 3.4.3 STEAM COOKING MODE AND COMBINATIONS)
D		Button for the activation of the MICROWAVE MODE AND THE OVEN MODE as well as for the selection of the respective OVEN FUNCTIONS OR COMBINATIONS (with <u>or</u> without microwave mode) / (see also chapter 3.4.1 OVEN MODE / MICROWAVE MODE AND COMBINATIONS)
E		Button for the SETTING OF THE TIME
F		Button for the activation of the respective PARAMETERS (temperature / microwave power / grilling level / oven functions / etc.)
G		Button for the opening of the WATER TANK
H		Button for the activation of the PREHEAT FUNCTION / the DEFROSTING PROGRAMME and the AUTOMATIC COOKING PROGRAMMES
I	+ / -	SELECTION KEYS (for the selection of the oven and steam cooking functions and combinations / also for the selection of the temperature / the microwave power / the grilling level / the weight / etc.)

3.3.2 Display




1		Indicator of the set STEAM COOKING FUNCTION / OVEN FUNCTIONS and COMBINATIONS (in this example the indicator of the steam cooking mode is shown) ➤ see also chapter 3.4 FUNCTIONS / MODES AND SETTINGS / et seq.
2		TIME DISPLAY (hours / minutes)
3		Indicator of the filling level of the WATER TANK
4		kg: Indicator of the set WEIGHT of the foods to be cooked or W: Indicator of the set MICROWAVE POWER in Watt
5		Operational status indicator of the STEAM COOKING MODE
6		Operational status indicator of the MICROWAVE MODE
7		Operational status indicator of the OVEN MODE
8		Operational status indicator of the DEFROSTING PROGRAMME




9		Operational status indicator of the AUTOMATIC COOKING PROGRAMMES
10		Operational status indicator of the PREHEAT FUNCTION
11	$^{\circ}\text{C}$ / 	Indicator of the set TEMPERATURE in $^{\circ}\text{C}$ / Operational status indicator of the activated CHILD LOCK


3.4 Functions / modes and settings








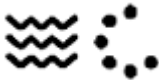

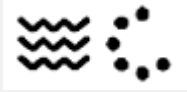

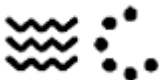

3.4.1 Oven mode / microwave mode and combinations




- ❖ Use the button  (D) to activate the microwave mode and / or the oven mode or to select the respective oven functions or combinations (with or without microwave mode) as well.

<u>THE FOLLOWING OPERATING MODES CAN BE SET BY USING OF THE BUTTON</u>  (D):		
SYMBOLS	OPERATING MODES	DESCRIPTION
	MICROWAVE	➤ Activation of the MICROWAVE MODE.
	OVEN	➤ Activation of the OVEN MODE.







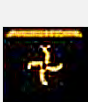
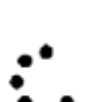

**THE FOLLOWING OVEN FUNCTIONS OR COMBINATIONS CAN BE SET BY USING
OF THE BUTTON  (D):**

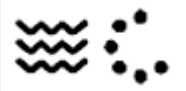

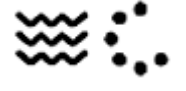

OPERATIONAL STATUS INDICATORS ON THE DISPLAY	OVEN FUNCTIONS / COMBINATIONS	SYMBOLS ON THE DISPLAY (1) / s. chapter 3.3.2 DISPLAY
	MICROWAVE	-
	CONVECTION	
	GRILL	
	GRILL WITH FAN	
	MICROWAVE + GRILL	
	MICROWAVE + CONVECTION	
	MICROWAVE + GRILL WITH FAN	

- i** If the respective operating mode has been activated by pressing of the button  (D), the functions and combinations mentioned above can **also** be selected by pressing of the buttons + / - (I).

3.4.2 Temperature and power setting (oven mode / combination mode)

THE FOLLOWING TEMPERATURE AND POWERS SETTINGS OF THE OVEN FUNCTIONS AND COMBINATION MODES ARE AVAILABLE:


OVEN FUNCTIONS / COMBINATIONS	INDICATORS OF THE DISPLAY	TEMPERATURES IN °C / GRILLING LEVELS	MICROWAVE POWER IN WATT
MICROWAVE		-	100 W / 300 W / 450 W / 700 W / 900 W (the default microwave power is 900 W)
CONVECTION	 + 	50 / 100...230 °C	-
GRILL	 + 	Grilling levels 1 - 3*	-
GRILL WITH FAN	 + 	35 / 100...180 °C	-
MICROWAVE + GRILL	 + 	Grilling levels 1 - 3*	100 W / 300 W / 450 W / 700 W (the default microwave power is 300 W)

MICROWAVE + CONVECTION	 + 	50 / 100...230 °C	100 W / 300 W / 450 W / 700 W (the default microwave power is 300 W)
MICROWAVE + GRILL WITH FAN	 + 	100 / 105...180 °C	100 W / 300 W / 450 W / 700 W (the default microwave power is 300 W)


*	Grilling level 1 = low temperature Grilling level 2 = medium temperature Grilling level 3 = high temperature
---	--


3.4.3 Steam cooking mode and combinations


	<u>SELECTION: STEAM COOKING MODE / COMBINATIONS</u>
---	--



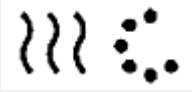



- ❖ Use the button  (C) to activate the steam cooking mode or to select the respective functions or combinations (with or without microwave mode / oven mode) as well.


THE FOLLOWING OPERATING MODE CAN BE SET BY USING OF THE BUTTON

 (C):

SYMBOL	OPERATING MODE	DESCRIPTION
	STEAM OVEN	➤ Activation of the STEAM COOKING MODE


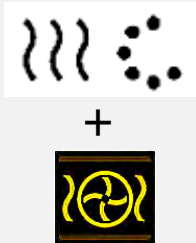

THE FOLLOWING STEAM COOKING FUNCTIONS OR COMBINATIONS CAN BE SET BY USING OF THE BUTTON  (C):

OPERATIONAL STATUS INDICATORS ON THE DISPLAY	STEAM COOKING FUNCTIONS / COMBINATIONS	SYMBOLS ON THE DISPLAY (1) / s. chapter 3.3.2 DISPLAY
	STEAM COOKING	
	STEAM COOKING + CONVECTION	
	STEAM COOKING + MICROWAVE	

- i** If the steam cooking mode has been activated by pressing of the button  (C), the functions and combinations mentioned above can **also** be selected by pressing of the buttons + / - (I).

3.4.4 Temperature and power setting (steam cooking mode / combinations)

THE FOLLOWING TEMPERATURE AND POWERS SETTINGS OF THE STEAM COOKING FUNCTIONS AND COMBINATION MODES ARE AVAILABLE:

STEAM COOKING FUNCTIONS / COMBINATIONS	INDICATORS ON THE DISPLAY	TEMPERATURES IN °C	MICROWAVE POWER IN WATT
		STEAM OUTPUT IN %	
STEAM COOKING		50 / 60 / 70 / 80 / 90 / 100 °C	-
		-	
STEAM COOKING + CONVECTION		180 / 190 / 200 / 210 / 220 °C	-
		10 / 20 / 30 %	
STEAM COOKING + MICROWAVE		-	100 W / 300 W / 450 W / 700 W / 900 W (the default microwave power is 300 W)
		10 / 20 / 30 / 40 / 50 / 60 / 70 / 80 / 90 / 100 % (depending on the set microwave power / s. chapter 5.4 COMBINATION MODE: STEAM COOKING + MICROWAVE)	


3.5 Before initial operation

- ❖ Read the complete instruction manual before you operate the appliance for the first time. Strictly observe the safety instructions!



3.5.1 Setting of the time of the day

- i** The time of the day changes by **one minute** each time you press the buttons **+ / - (I)** briefly.
- i** The time of the day changes by **10 minutes** each time you press the buttons **+ / - (I)** for a **longer** time.

HOW TO SET THE TIME OF THE DAY:

1. When the appliance is connected to the mains for the first time, the indicator of the time 00:00 (2) flashes and an acoustic signal sounds.
2. Press the buttons **+ / - (I)** to set a time between 00:00 and 23:59 o'clock.
3. Press the button  (E) to confirm the set time.
4. The time of the day is set.



HOW TO CHANGE THE TIME OF THE DAY:

1. Press and hold the button  (E) for **3 seconds**.
2. The current time on the display (2) goes out. Then the time display starts flashing.
3. Press the buttons **+ / - (I)** to set a new time between 00:00 and 23:59 o'clock.
4. Press the button  (E) to confirm the set time.

3.5.2 Cleaning of the accessories






- ❖ Clean the accessories which are included in delivery using warm soapy water and a soft cloth before you use the appliance for the first time.



3.5.3 Heating of the appliance

- i** Manufacturing residues or oil having which have remained in the cooking compartment or on the heating element may cause some odours and smoke emission. These are normal operational parameters, which will disappear after a number of uses.
- ❖ Heat the appliance (empty and closed) before you use it for the first time for cooking to remove the residues and the resulting odours. A little bit of smoke and odour may be generated. This is normal. They are generated by the substance, that protects your appliance against damage caused by the shipment from the manufacturer's works.
- ❖ Before you use the appliance for the first time clean the cooking compartment using a damp cloth.
- ❖ We recommend the setting: **Convection**  +  for one hour at 230 °C
- ❖ Open the room door or a window to ensure proper ventilation.

NOTICE! Ensure that the complete packaging material (inside and outside of the appliance) has been removed before initial operation.

HEATING OF THE APPLIANCE:



1. If the appliance is switched off, press the On / Start button  (A) to switch it on.
2. The main menu is displayed.
3. Press the button  (D) repeatedly until the operational status indicator of the oven mode  (7) **and** the indicator of the function "convection"  (1) on the display go on.
4. The default temperature of 180 °C is displayed (11).
5. Press the button  (F) to activate the temperature setting.
6. Press the button **+** and / or **-** (I) until the desired temperature of 230 °C is displayed (11).

7. Press the button  (E) to activate the time setting.
8. The default cooking time of 10 minutes is displayed (2).
9. Press the button **+** and / or **-** (I) until the desired cooking time of 60 minutes or 1 hour is displayed (2).
10. Press the On / Start button  (A) to start the heating process.
11. When the time has elapsed and the heating process is completed let the appliance cool down to room temperature.
12. Clean the cooking compartment of the appliance thoroughly using hot water and a neutral detergent.
13. Dry the cooking compartment of the appliance thoroughly using a clean and soft cloth.
14. Keep the door of the appliance open until the cooking compartment has been dried completely.



3.6 Child lock

- ❖ The appliance is equipped with a child lock which prevents children from switching on the appliance unintentionally.

HOW TO ACTIVATE THE CHILD LOCK:

1. Press and hold the button  (B) for **3 seconds**.
2. An acoustic signal sounds and the symbol of the child lock  (11) on the display goes **on**.
3. The child lock is activated.


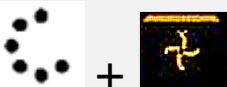


HOW TO DEACTIVATE THE CHILD LOCK:

1. Press and hold the button  (B) for **3 seconds**.
2. An acoustic signal sounds and the symbol of the child lock  (11) on the display goes **off**.
3. The child lock is deactivated.





3.7 Preheating

- ❖ The appliance is equipped with a preheating function.
- ❖ Using this function the appliance can reach the set temperature very quickly.

YOU CAN ACTIVATE THE PREHEATING FUNCTION FOR THE FOLLOWING OVEN FUNCTIONS AND COMBINATION MODES:

SYMBOLS ON THE DISPLAY:	OVEN FUNCTIONS / COMBINATION MODES:
	<p align="center">CONVECTION</p>
	<p align="center">GRILL WITH FAN</p>
	<p align="center">MICROWAVE + CONVECTION</p>
	<p align="center">MICROWAVE + GRILL WITH FAN</p>

HOW TO ACTIVATE THE PREHEATING FUNCTION:

1. If the appliance is switched off, press the On / Start button  (A) to switch it on.
 2. Set one of the oven functions or combination modes listed in the table above (s. chapter 4. PROGRAMME SETTINGS: OVEN / MICROWAVE / COMBINATIONS et seq.).
 3. Press the button  (H) to activate the preheating function. The preheating function can be activated **only** if you have set one of the oven functions or combination modes listed in the table above.
 4. The operational status indicator of the preheating function  (10) on the display goes on.
 5. Press the On / Start button  (A) to start the heating process.
 6. When the preheating process is completed an acoustic signal sounds thrice.
 7. Now you can place the foods to be cooked in the cooking compartment.
- i** The preheating function **can be activated only** if you have set one of the oven functions or combination modes listed in the table above.
 - i** Do not place the foods to be cooked in the appliance at the beginning of the operation but only when the preheating process **is complete**.
 - i** If you open the door of the appliance **before** the acoustic signal sounds thrice, **the preheating process is not completed and will be quitted**.
 - i** If you have set a combination mode, the microwave mode is switched off **during** the preheating process.

HOW TO DEACTIVATE THE PREHEATING FUNCTION:

❖ The preheating function can be deactivated in two different ways.

1. Press the Stop button  (B) **during** the preheating process to deactivate the preheating function.

OR:

2. Open the door of the appliance **during** the preheating process to deactivate the preheating function.

3.8 Defrosting of foods

- ❖ The appliance is equipped with a programme for the defrosting of foods.
- ❖ The weight range of the defrosting programme is 0.01 kg - 9.99 kg (weight of the foods in frozen state / initial weight).

PREPARING THE FOODS:

- Use foods which are packed in portions (small quantities) and which have been frozen at a temperature of at least -18 °C.
- Consume defrosted food as soon as possible. Do not refreeze after defrosting!
- Remove any packaging material of the frozen foods.
- **Weigh the foods to be defrosted !** You need the weight for the setting of the defrosting programme as the appliance calculates the defrosting time / cooking time automatically by means of the weight of the foods.
- Use microwavable ovenware **only** for defrosting foods and **do not cover** the foods during the defrosting process.





TURNING OF THE FOODS:

- Turn the food during defrosting for an uniform result.
- If you select the programme **d 01** for the defrosting of meat, poultry or fish, an acoustic signal sounds two times during the defrosting process to indicate that the foods should be turned.
- When you defrost meat, poultry or fish, liquids can occur during the defrosting process. Remove these liquids whenever you turn the foods. **Never** use these liquids for other purpose and **never** let them come in contact with other foods.



REST PERIOD:

- Let the foods rest for additional 10 - 30 Minutes after defrosting until they have reached an even temperature.
- Larger pieces of meat need a longer rest period than smaller ones.
- Flat pieces of meat and foods which are made of minced meat should be kept separately during the rest period.
- After the rest period the foods can be processed as desired even if larger pieces of meat are possibly still frozen in the centre.
- The offal of poultry can be removed after the rest period.

PROGRAMMING OF THE DEFROSTING PROCESS:

1. **Weigh** the foods which you wish to defrost.
2. The appliance must be in stand-by mode.
3. In stand-by mode press the button  (H) once.
4. The operational status indicator of the defrosting programme  (8) on the display goes on. The indicator of the defrosting programme **d 01**, the default initial weight and the corresponding defrosting time are displayed. The operational status indicators corresponding to the defrosting programme (e.g. microwave, etc.) go on as well.
5. Press the button  (F) to activate the setting of the weight.
6. Press the button **+** and / or **-** (I) to set the weight of the frozen foods.
7. The calculated defrosting time / cooking time is displayed (2).
8. Press the On / Start button  (A) to start the defrosting programme.

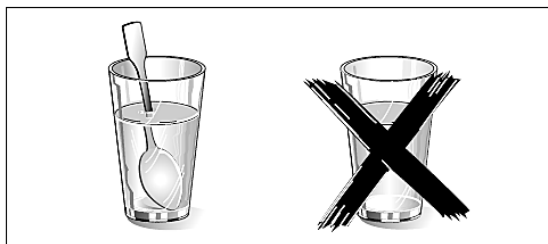
4. Programme settings: Oven / Microwave / Combinations

- ❖ You can set various oven functions and oven/microwave combinations (microwave / convection / grill / grill with fan / microwave + convection / microwave + grill / microwave + grill with fan // s. also chapter 3.4.1 OVEN MODE / MICROWAVE MODE AND COMBINATIONS), the temperature and the cooking time.
- ❖ The combination mode allows cooking using the oven **and** the microwave simultaneously.
- ❖ Due to the use of the two operating modes at the same time the dishes are browned and the preparation is accelerated simultaneously.
- i** In combination mode the following microwave power levels can be set: 100 W / 300 W / 450 W and 700 W.
- i** The highest microwave power of 900 Watt **cannot** be set in combination modes.
- i** For cooking use microwavable ovenware **only** (s. also chapter 7.2 SUITABLE MATERIALS FOR MICROWAVE COOKING and chapter 7.3 UNSUITABLE MATERIALS FOR MICROWAVE COOKING).
- i** If you press the button  (D) **once** to activate the operating mode, the microwave mode will **always** be activated first. Then you can set the desired oven function or the desired combination mode by pressing of the button  (D) or the buttons **+** / **-** (I) **repeatedly**.

⚠ WARNING! Do not use the appliance in the microwave mode and / or combination mode when it is empty.

⚠ WARNING! Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling. Be extremely careful when handling the container.

⚠ WARNING! If you heat beverages or liquids in the microwave mode, always put a metal spoon in the glass, cup, etc. to prevent delayed eruptive boiling. RISK OF SCALDING!



NOTICE! The minimum distances between any metal parts (e.g. spoons) and the inner surfaces as well as the door of the appliance must be **at least 2 cm**. RISK OF DAMAGE!

⚠ CAUTION! Cooking utensils may become hot because of the heat transferred by the heated food. Potholders or oven gloves may be needed to handle such utensils.

4.1 Mode: Microwave

i For cooking in microwave mode use microwavable ovenware **only** (s. also chapter 7.2 SUITABLE MATERIALS FOR MICROWAVE COOKING and chapter 7.3 UNSUITABLE MATERIALS FOR MICROWAVE COOKING).

⚠ WARNING! Do not use the appliance in the microwave mode when it is empty.

<u>FIVE POWER LEVELS CAN BE SET:</u>		
POWER IN WATT	POWER LEVEL	E.G. SUITABLE FOR:
100 W	Low power	<ul style="list-style-type: none"> ➤ keeping food warm ➤ defrosting ➤ rising of dough
300 W	Medium-low power	<ul style="list-style-type: none"> ➤ defrosting ➤ melting of chocolate and butter
450 W	Medium power	<ul style="list-style-type: none"> ➤ cooking of rice ➤ heating of soups ➤ steaming of dishes

700	Medium-high power	<ul style="list-style-type: none"> ➤ reheating ➤ cooking of mushrooms and seafood ➤ cooking of dishes which contain eggs or cheese
900 W	High power	<ul style="list-style-type: none"> ➤ fast cooking ➤ reheating ➤ cooking of water ➤ cooking of meat, poultry, fish and vegetables

RATIO: MICROWAVE POWER IN WATT TO PERCENT:

MICROWAVE POWER IN WATT	MICROWAVE POWER IN %
100 W	20 %
300 W	30 %
450 W	50 %
700 W	80 %
900 W	100 %

THE MAX. SETTABLE COOKING TIME DEPENDS ON THE SET MICROWAVE POWER:

MICROWAVE POWER IN WATT:	MAX. COOKING TIME:
100 W	90 minutes
300 W	90 minutes
450 W	90 minutes
700 W	90 minutes
900 W	30 minutes

THE MAX. SETTABLE COOKING TIME DEPENDS ON THE SET MICROWAVE POWER:

MICROWAVE POWER IN WATT:	MAX. COOKING TIME:
100 W	90 minutes
300 W	90 minutes
450 W	90 minutes
700 W	90 minutes
900 W	30 minutes




⚠ WARNING! Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling. Be extremely careful when handling the container.



⚠ WARNING! If you heat beverages or liquids in the microwave mode, always put a metal spoon in the glass, cup, etc. to prevent delayed eruptive boiling. **RISK OF SCALDING!**




NOTICE! The minimum distances between any metal parts (e.g. spoons) and the inner surfaces as well as the door of the appliance must be **at least 2 cm**. **RISK OF DAMAGE!**

SETTING OF THE MICROWAVE MODE:



1. Press the button  (D) **once** to activate the operating mode.
2. The operational status indicator of the microwave mode  (6) on the display goes on and the default cooking time of 01:00 minute is displayed.
3. Press the button  (F) to activate the setting of the microwave power. The default microwave power is 900 Watt.

4. Press the button **+** and / or **- (I)** until the desired microwave power (100 / 300 / 450 / 700 or 900 W) is displayed (4).
5. Press the button  **(E)** to activate the setting of the cooking time.
6. Press the button **+** and / or **- (I)** until the desired cooking time is displayed (2).
 - max. 30 - 90 minutes: depending on the set microwave power / s. table above.
7. Press the On / Start button  **(A)** to start the cooking process.



OPENING OF THE DOOR OF THE APPLIANCE DURING OPERATION:







- If you open the door of the appliance during operation, the cooking process will be interrupted.
- Close the door and press the On / Start button  **(A)** to continue the preset cooking process.

4.2 Mode: Convection

- i** If you press the button  **(D)** **once** to activate the operating mode, the microwave mode will **always** be activated first. Then you can set the desired oven function or the desired combination mode by pressing of the button  **(D)** or the buttons **+** / **- (I)** **repeatedly**.
- i** For cooking in convection mode use ovenware **only**.


SETTING OF THE CONVECTION MODE:

1. Press the button  **(D)** **once** to activate the operating mode. The operational status indicator of the microwave mode  **(6)** on the display goes on and the default cooking time of 01:00 minute is displayed.



2. Press the button  (D) or the buttons + / - (I) repeatedly until the operational status indicator of the oven  (7) goes on and the symbol of the convection  is displayed (1).
3. Press the button  (F) to activate the setting of the temperature. The default temperature is 180 °C.
4. Press the button + and / or - (I) until the desired temperature is displayed (11). The selectable temperature range is between 50 and 230 °C (see also chapter 3.4.2 TEMPERATURE AND POWER SETTING (OVEN MODE / COMBINATION MODE)).
5. Press the button  (E) to activate the setting of the cooking time. The default cooking time is 10 minutes.
6. Press the button + and / or - (I) until the desired cooking time is displayed (2).
7. Press the On / Start button  (A) to start the cooking process.

i The max. settable cooking time is 5 hours.

OPENING OF THE DOOR OF THE APPLIANCE DURING OPERATION:









- If you open the door of the appliance during operation, the cooking process will be interrupted.
- Close the door and press the On / Start button  (A) to continue the preset cooking process.

4.3 Mode: Grill

- i** If you press the button  (D) **once** to activate the operating mode, the microwave mode will **always** be activated first. Then you can set the desired oven function or the desired combination mode by pressing of the button  (D) or the buttons + / - (I) **repeatedly**.

i For cooking in the grill mode use ovenware **only**.


SETTING OF THE GRILL MODE:

1. Press the button  (D) **once** to activate the operating mode. The operational status indicator of the microwave mode  (6) on the display goes on and the default cooking time of 01:00 minute is displayed.
2. Press the button  (D) or the buttons **+** / **-** (I) repeatedly until the operational status indicator of the oven  (7) goes on and the symbol of the grill  is displayed (1).
3. Press the button  (F) to activate the setting of the grilling level.
4. Press the button **+** and / or **-** (I) until the desired grilling level (1 / 2 or 3)* is displayed.
5. Press the button  (E) to activate the setting of the cooking / grilling time. The default cooking / grilling time is 10 minutes.
6. Press the button **+** and / or **-** (I) until the desired cooking / grilling time is displayed (2).
7. Press the On / Start button  (A) to start the cooking process.



*	Grilling level 1 = minimum / low temperature
	Grilling level 2 = medium / medium temperature
	Grilling level 3 = maximum / high temperature

i The max. settable cooking / grilling time is 1 hour and 30 minutes.







Opening of the door of the appliance during operation:



- If you open the door of the appliance during operation, the cooking process will be interrupted.
- Close the door and press the On / Start button  (A) to continue the preset cooking process.

4.4 Mode: Grill with fan


- i** If you press the button  (D) **once** to activate the operating mode, the microwave mode will **always** be activated first. Then you can set the desired oven function or the desired combination mode by pressing of the button  (D) or the buttons **+** / **-** (I) **repeatedly**.
- i** For cooking in the mode "grill with fan" use ovenware **only**.

SETTING OF THE MODE "GRILL WITH FAN":



1. Press the button  (D) **once** to activate the operating mode. The operational status indicator of the microwave mode  (6) on the display goes on and the default cooking time of 01:00 minute is displayed.
2. Press the button  (D) or the buttons **+** / **-** (I) repeatedly until the operational status indicator of the oven  (7) goes on and the symbol "grill with fan"  is displayed (1).
3. Press the button  (F) to activate the setting of the temperature. The default temperature is 180 °C.
4. Press the button **+** and / or **-** (I) until the desired temperature is displayed (11). The selectable temperature range is between 35 and 180 °C (see also chapter 3.4.2 TEMPERATURE AND POWER SETTING (OVEN MODE / COMBINATION MODE)).

5. Press the button  (E) to activate the setting of the cooking time. The default cooking time is 10 minutes.
6. Press the button **+** and / or **-** (I) until the desired cooking time is displayed (2).
7. Press the On / Start button  (A) to start the cooking process.

Opening of the door of the appliance during operation:



- If you open the door of the appliance during operation, the cooking process will be interrupted.
- Close the door and press the On / Start button  (A) to continue the preset cooking process.









4.5 Combination mode: Microwave + convection

- i** If you press the button  (D) **once** to activate the operating mode, the microwave mode will **always** be activated first. Then you can set the desired oven function or the desired combination mode by pressing of the button  (D) or the buttons **+** / **-** (I) **repeatedly**.
- i** For cooking in combination mode use microwavable ovenware **only** (see also chapter 7.2 SUITABLE MATERIALS FOR MICROWAVE COOKING and chapter 7.3 UNSUITABLE MATERIALS FOR MICROWAVE COOKING).

⚠ WARNING! Do not use the appliance in the combination mode when it is empty.

SETTING OF THE COMBINATION MODE (MICROWAVE + CONVECTION):


1. Press the button  (D) **once** to activate the operating mode. The operational status indicator of the microwave mode  (6) on the display goes on and the default cooking time of 01:00 minute is displayed.

2. Press the button  (D) or the buttons + / - (I) repeatedly until the operational status indicators of the microwave  (6) **and** of the oven  (7) go on and the symbol of the convection  is displayed (1).
3. Press the button  (F) to activate the setting of the temperature. The default temperature is 180 °C.
4. Press the button + and / or - (I) until the desired temperature is displayed (11). The selectable temperature range is between 50 and 230 °C (see also chapter 3.4.2 TEMPERATURE AND POWER SETTING (OVEN MODE / COMBINATION MODE)).
5. Press the button  (F) to activate the setting of the microwave power. The default microwave power is 300 W.
6. Press the button + and / or - (I) until the desired microwave power (100 / 300 / 450 / or 700 W) is displayed (4).
7. Press the button  (E) to activate the setting of the cooking time. The default cooking time is 10 minutes.
8. Press the button + and / or - (I) until the desired cooking time is displayed (2).
9. Press the On / Start button  (A) to start the cooking process.



i The max. settable cooking time is 1 hour and 30 minutes.

i The highest microwave power of 900 Watt **cannot** be set in the combination mode.

Opening of the door of the appliance during operation:









- If you open the door of the appliance during operation, the cooking process will be interrupted.
- Close the door and press the On / Start button  (A) to continue the preset cooking process.



4.6 Combination mode: Microwave + grill

- i** If you press the button  (D) **once** to activate the operating mode, the microwave mode will **always** be activated first. Then you can set the desired oven function or the desired combination mode by pressing of the button  (D) or the buttons **+** / **-** (I) **repeatedly**.
- i** For cooking in combination mode use microwavable ovenware **only** (see also chapter 7.2 SUITABLE MATERIALS FOR MICROWAVE COOKING and chapter 7.3 UNSUITABLE MATERIALS FOR MICROWAVE COOKING).

⚠ WARNING! Do not use the appliance in the combination mode when it is empty.

SETTING OF THE COMBINATION MODE (MICROWAVE + GRILL):


1. Press the button  (D) **once** to activate the operating mode. The operational status indicator of the microwave mode  (6) on the display goes on and the default cooking time of 01:00 minute is displayed.
2. Press the button  (D) or the buttons **+** / **-** (I) repeatedly until the operational status indicators of the microwave  (6) **and** of the oven  (7) go on and the symbol of the grill  is displayed (1).
3. Press the button  (F) to activate the setting of the grilling level.
4. Press the button **+** and / or **-** (I) until the desired grilling level (1 / 2 or 3)* is displayed.
5. Press the button  (F) to activate the setting of the microwave power. The default microwave power is 300 W.
6. Press the button **+** and / or **-** (I) until the desired microwave power (100 / 300 / 450 / or 700 W) is displayed (4).

7. Press the button  (E) to activate the setting of the cooking time. The default cooking time is 10 minutes.
8. Press the button **+** and / or **-** (I) until the desired cooking time is displayed (2).
9. Press the On / Start button  (A) to start the cooking process.



*	Grilling level 1 = minimum / low temperature
	Grilling level 2 = medium / medium temperature
	Grilling level 3 = maximum / high temperature

- i** The max. settable cooking time is 1 hour and 30 minutes.
- i** The highest microwave power of 900 Watt **cannot** be set in the combination mode.

Opening of the door of the appliance during operation:











- If you open the door of the appliance during operation, the cooking process will be interrupted.
- Close the door and press the On / Start button  (A) to continue the preset cooking process.

4.7 Combination mode: Microwave + grill with fan

- i** If you press the button  (D) **once** to activate the operating mode, the microwave mode will **always** be activated first. Then you can set the desired oven function or the desired combination mode by pressing of the button  (D) or the buttons **+** / **-** (I) **repeatedly**.
- i** For cooking in combination mode use microwavable ovenware **only** (see also chapter 7.2 SUITABLE MATERIALS FOR MICROWAVE COOKING and chapter 7.3 UNSUITABLE MATERIALS FOR MICROWAVE COOKING).

⚠ WARNING! Do not use the appliance in the combination mode when it is empty.


SETTING OF THE COMBINATION MODE (MICROWAVE + GRILL WITH FAN):

1. Press the button  (D) **once** to activate the operating mode. The operational status indicator of the microwave mode  (6) on the display goes on and the default cooking time of 01:00 minute is displayed.
2. Press the button  (D) or the buttons **+** / **-** (I) repeatedly until the operational status indicators of the microwave  (6) **and** of the oven  (7) go on and the symbol "grill with fan"  is displayed (1).
3. Press the button  (F) to activate the setting of the temperature. The default temperature is 180 °C.
4. Press the button **+** and / or **-** (I) until the desired temperature is displayed (11). The selectable temperature range is between 100 and 180 °C (see also chapter 3.4.2 TEMPERATURE AND POWER SETTING (OVEN MODE / COMBINATION MODE)).
5. Press the button  (F) to activate the setting of the microwave power. The default microwave power is 300 W.
6. Press the button **+** and / or **-** (I) until the desired microwave power (100 / 300 / 450 / or 700 W) is displayed (4).
7. Press the button  (E) to activate the setting of the cooking time. The default cooking time is 10 minutes.
8. Press the button **+** and / or **-** (I) until the desired cooking time is displayed (2).
9. Press the On / Start button  (A) to start the cooking process.




i The max. settable cooking time is 1 hour and 30 minutes.

i The highest microwave power of 900 Watt **cannot** be set in the combination mode.

Opening of the door of the appliance during operation:

- If you open the door of the appliance during operation, the cooking process will be interrupted.
- Close the door and press the On / Start button  (A) to continue the preset cooking process.

5. Programme settings: Steam cooking / Combinations

- ❖ You can set various steam cooking/oven/microwave combinations (steam cooking / steam cooking + convection / steam cooking + microwave // see also chapter 3.4.3 STEAM COOKING MODE AND COMBINATIONS), the temperature and the cooking time.
 - ❖ The water tank must be prepared and filled with water before you can use the steam cooking function and combinations (s. chapter 5.1 WATER TANK).
 - ❖ **Always** clean the water tank **before** you use the steam cooking mode.
 - ❖ **Always** remove the water from the water tank **after** the steam cooking process is completed.
 - ❖ The water tank can be opened at any time by pressing of the button  (G) (see also chapter 5.1 WATER TANK).
 - ❖ If the steam cooking mode has been used for more than 20 hours in total, the appliance should be decalcified. For this purpose, the appliance is equipped with an automatic descaling programme (s. chapter 9.3 DESCALING OF THE APPLIANCE).
- i** If you press the button  (C) in stand-by mode **once** to activate the operating mode, the normal steam cooking mode will **always** be activated first. Then you can set the desired combination modes by pressing of the button  (C) or the buttons **+** / **-** (I) **repeatedly**.
- i** For cooking use microwavable ovenware **only** (s. also chapter 7.2 SUITABLE MATERIALS FOR MICROWAVE COOKING and chapter 7.3 UNSUITABLE MATERIALS FOR MICROWAVE COOKING).

 **WARNING!** Do not use the appliance when it is empty.

⚠ CAUTION! Cooking utensils may become hot because of the heat transferred by the heated food. Potholders or oven gloves may be needed to handle such utensils.

5.1 Water tank


- ❖ The water tank (J / grey border / s. below) is located to the right of the operating panel and the display.
- ❖ The max. capacity of the water tank is **1 litre**.

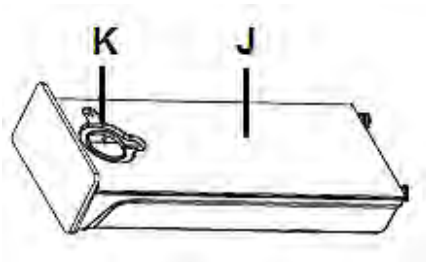


J	WATER TANK
3	INDICATOR OF THE FILLING LEVEL OF THE WATER TANK

- i** **Always** clean the water tank **before** you use the steam cooking mode.
- i** **Always** remove the water from the water tank **after** the steam cooking process is completed.


FILLING OF THE WATER TANK:

1. Press the button  (G).
2. The water tank (J / s. above) extends outwards.
3. Remove the water tank by pulling it out of the appliance carefully.
4. Clean the water tank.
5. Fill the water tank via the filling hole with max. 1 litre of water (K / s. fig below).
6. Slide the filled water tank back into the appliance carefully until it locks.
7. When the steam cooking process has been completed, remove the remaining water of the water tank by following the steps 1 - 3 (s. above).



J	WATER TANK
K	FILLING HOLE OF THE WATER TANK

BEFORE STEAM COOKING:

1. Clean the water tank.
 2. Fill the water tank as described above (FILLING OF THE WATER TANK).
- If you start the steam cooking process by pressing of the On / Start button  (A) and the water tank is not filled sufficiently, an acoustic signal sounds and the water level is displayed (3 / indicator of the filling level / s. above).



DURING STEAM COOKING:

1. If the water tank is no longer filled sufficiently during steam cooking, an acoustic signal sounds and the water level is displayed (3 / indicator of the filling level / s. above).
2. Refill the water tank (s. above; FILLING OF THE WATER TANK).
3. After you have refilled the water tank the steam cooking process will be continued.

AFTER STEAM COOKING:

1. If the steam cooking process is completed, the water from the internal boiler will be pumped back into the water tank. This induced normal operating noise.
 2. The pumping process takes 1 minute approx.
 3. **Always** empty the water tank after the pumping process has been completed.
- If the water tank is full during the pumping process but there is still water remaining in the internal boiler, an acoustic signal sounds ten times to indicate that the water tank must be emptied. If the water tank has been emptied, the pumping process will be continued.
- i** Always dry the cooking compartment as well as the door of the appliance after the steam cooking process is completed using a soft and dry cloth.






5.2 Mode: Steam cooking

i If you press the button  (C) in stand-by mode **once** to activate the operating mode, the normal steam cooking mode will **always** be activated first. Then you can set the desired combination modes by pressing of the button  (C) or the buttons **+ / - (I) repeatedly**.

i For cooking use ovenware **only**.

⚠ WARNING! Do not use the appliance when it is empty.


SETTING OF THE STEAM COOKING MODE:

1. The appliance must be in stand-by mode.
2. Press the button  (C) in stand-by mode **once** to activate the operating mode.
3. The operational status indicator of the steam cooking mode  (5) on the display goes on and the symbol "steam cooking"  (1) is displayed. The default cooking time of 10:00 minutes and the default temperature of 100 °C are also displayed. The indicator of the water level (3) shows the current water level of the water tank.
4. Press the button  (F) to activate the setting of the temperature. The indicator of the temperature (11) flashes.
5. Press the button **+** and / or **- (I)** until the desired temperature is displayed (11). The selectable temperature range is between 50 and 100 °C (see also chapter 3.4.4 TEMPERATURE AND POWER SETTING (STEAM COOKING MODE / COMBINATIONS)).
6. Press the button  (E) to activate the setting of the cooking time. The default cooking time is 10 minutes.
7. Press the button **+** and / or **- (I)** until the desired cooking time is displayed (2).



8. Press the On / Start button  (A) to start the cooking process.

i The max. settable cooking time is 1 hour and 30 minutes.

Opening of the door of the appliance during operation:

- If you open the door of the appliance during operation, the cooking process will be interrupted.
- Close the door and press the On / Start button  (A) to continue the preset cooking process.

5.3 Combination mode: Steam cooking + convection



i If you press the button  (C) in stand-by mode **once** to activate the operating mode, the normal steam cooking mode will **always** be activated first. Then you can set the desired combination modes by pressing of the button  (C) or the buttons **+ / - (I)** repeatedly.









i For cooking use ovenware **only**.

⚠ WARNING! Do not use the appliance in the combination mode when it is empty.

SETTING OF THE COMBINATION MODE (STEAM COOKING + CONVECTION):


1. The appliance must be in stand-by mode.

2. Press the button  (C) in stand-by mode **once** to activate the operating mode. The operational status indicator of the steam cooking mode  (5) on the display goes on and the default cooking time of 10:00 minutes is displayed. The indicator of the water level (3) shows the current water level of the water tank.



3. Press the button  (C) or the buttons + / - (I) repeatedly until the operational status indicators of the steam cooking mode  (5) **and** of the oven  (7) go on and the symbol "steam cooking + convection"  is displayed (1).
4. Press the button  (F) to activate the setting of the temperature. The default temperature is 180 °C.
5. Press the button + and / or - (I) until the desired temperature is displayed (11). The selectable temperature range is between 180 and 220 °C (see also chapter 3.4.4 TEMPERATURE AND POWER SETTING (STEAM COOKING MODE / COMBINATIONS)).
6. Press the button  (F) to activate the setting of the steam output in percent. The default value is 30 %. The indicator flashes.
7. Press the button + and / or - (I) until the desired steam output in percent (10 / 20 or 30 %) is displayed.
8. Press the button  (E) to activate the setting of the cooking time. The default cooking time is 10 minutes.
9. Press the button + and / or - (I) until the desired cooking time is displayed (2).
10. Press the On / Start button  (A) to start the cooking process.

i The max. settable cooking time is 1 hour and 30 minutes.

Opening of the door of the appliance during operation:

- If you open the door of the appliance during operation, the cooking process will be interrupted.
- Close the door and press the On / Start button  (A) to continue the preset cooking process.

5.4 Combination mode: Steam cooking + microwave

i If you press the button  (C) in stand-by mode **once** to activate the operating mode, the normal steam cooking mode will **always** be activated first. Then you can set the desired combination modes by pressing of the button  (C) or the buttons **+ / - (I) repeatedly**.

i For cooking in the combination mode (steam cooking + microwave) use microwavable ovenware **only** (s. also chapter 7.2 SUITABLE MATERIALS FOR MICROWAVE COOKING and chapter 7.3 UNSUITABLE MATERIALS FOR MICROWAVE COOKING).

⚠ WARNING! Do not use the appliance in the combination mode when it is empty.

⚠ WARNING! Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling. Be extremely careful when handling the container.

⚠ WARNING! If you heat beverages or liquids in the microwave mode, always put a metal spoon in the glass, cup, etc. to prevent delayed eruptive boiling. RISK OF SCALDING!



NOTICE! The minimum distances between any metal parts (e.g. spoons) and the inner surfaces as well as the door of the appliance must be **at least 2 cm**. RISK OF DAMAGE!









THE MAX. SETTABLE COOKING TIME DEPENDS ON THE SET MICROWAVE POWER:



MICROWAVE POWER IN WATT:	MAX. COOKING TIME:
100 W	90 minutes
300 W	90 minutes
450 W	90 minutes
700 W	90 minutes
900 W	30 minutes

THE SETTABLE STEAM OUTPUT IN % DEPENDS ON THE SET MICROWAVE POWER:


MICROWAVE POWER IN WATT:	STEAM OUTPUT IN PERCENT:
100 W	10 / 20 / 30 %
300 W	10 / 20 / 30 / 40 / 50 / 60 %
450 W	10 / 20 / 30 / 40 / 50 / 60 / 70 %
700 W	10 / 20 / 30 / 40 / 50 / 60 / 70 %
900 W	10 / 20 / 30 / 40 / 50 / 60 / 70 / 80 / 90 / 100 %

SETTING OF THE COMBINATION MODE (STEAM COOKING + MICROWAVE):

- The appliance must be in stand-by mode.
- Press the button  (C) in stand-by mode **once** to activate the operating mode. The operational status indicator of the steam cooking mode  (5) on the display goes on and the default cooking time of 10:00 minutes is displayed. The indicator of the water level (3) shows the current water level of the water tank.
- Press the button  (C) or the buttons **+** / **-** (I) repeatedly until the operational status indicators of the steam cooking mode  (5) **and** of the microwave  (6) go on and the symbol "steam cooking + microwave"  is displayed (1).
- Press the button  (F) to activate the setting of the microwave power. The default microwave power is 300 W.
- Press the button **+** and / or **-** (I) until the desired microwave power (100 / 300 / 450 / 700 or 900 W) is displayed (4).
- Press the button  (F) to activate the setting of the steam output in percent. The default value is 30 %. The indicator flashes.

7. Press the button **+** and / or **- (I)** until the desired steam output in percent is displayed.
 - Steam output 10 - 100 %: depending on the set microwave power / s. table above
8. Press the button  **(E)** to activate the setting of the cooking time. The default cooking time is 10 minutes.
9. Press the button **+** and / or **- (I)** until the desired cooking time is displayed **(2)**.
 - max. 30 - 90 minutes: depending on the set microwave power / s. table above.
10. Press the On / Start button  **(A)** to start the cooking process.

Opening of the door of the appliance during operation:

- If you open the door of the appliance during operation, the cooking process will be interrupted.
- Close the door and press the On / Start button  **(A)** to continue the preset cooking process.



6. Automatic cooking programmes

- ❖ The automatic cooking programmes allow to prepare dishes and foods very easily.
- ❖ The appliance is equipped with 80 automatic cooking programmes in total:
 - P 01 - P 40 (standard cooking programmes)
 - S 01 - S 40 (steam cooking programmes)
 - The respective types of heating (microwave, etc.) as well as the cooking time will be set by the selected cooking programme **automatically**.
 - s. tables, chapter 6.1 AUTOMATIC STANDARD COOKING PROGRAMMES / chapter 6.2 AUTOMATIC STEAM COOKING PROGRAMMES

❖ **Weigh the foods to be cooked !** You need the weight of the foods as the automatic cooking programmes work with default quantities of weight. The possible setting of the weight depends on the selected cooking programme (s. tables, chapter 6.1 AUTOMATIC STANDARD COOKING PROGRAMMES / chapter 6.2 AUTOMATIC STEAM COOKING PROGRAMMES)

i Using of automatic cooking programmes **incl.** preheating function (s. chapter 6.1 AUTOMATIC STANDARD COOKING PROGRAMMES):

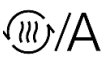

➤ **Do not** place the foods to be cooked in the appliance at the beginning of the operation but only when the preheating process **is complete**.






i If you press the button /A (H) in stand-by mode **once** to activate the automatic cooking programmes, the defrosting programme will **always** be activated first. Then you can switch between the automatic programme modes (defrosting mode "d" / automatic standard cooking mode "P" or automatic steam cooking mode "S") by pressing of the button  (C) or the buttons + / - (I) **repeatedly**.

i For cooking in the automatic cooking modes use microwavable ovenware **only** (s. also chapter 7.2 SUITABLE MATERIALS FOR MICROWAVE COOKING and chapter 7.3 UNSUITABLE MATERIALS FOR MICROWAVE COOKING).



⚠ WARNING! Do not use the appliance in the automatic cooking mode when it is empty.






SETTING OF AN AUTOMATIC STANDARD COOKING PROGRAMME:

1. **Weigh** the foods which you wish to cook.
2. The appliance must be in stand-by mode.
3. Press the button /A (H) in stand-by mode once.
4. The operational status indicator of the defrosting programme  (8) on the display goes on. The indicator of the defrosting programme **d 01**, the default initial weight and the corresponding defrosting time are displayed. The operational status indicators corresponding to the defrosting programme (e.g. microwave, etc.) go on as well.

5. Press the button /A (H) or the buttons + / - (I) repeatedly until the operational status indicator of the automatic cooking programmes  (9) goes on and the indicator of the standard programme **P 01** is displayed. The default weight and the cooking time of the programme **P 01** are displayed.
6. Press the button  (F) to activate the setting of the various automatic standard cooking programmes. On the display flashes **P 01**.
7. Press the button + and / or - (I) until the desired automatic standard cooking programme (P 01 - P 40 / s. chapter 6.1 AUTOMATIC STANDARD COOKING PROGRAMMES) is displayed.
8. Press the button  (F) to activate the setting of the weight.
9. Press the button + and / or - (I) to set the weight of the foods to be cooked.
 - The possible setting of the weight depends on the selected cooking programme (e.g. **P 02**: 100, 150 or 200 g / **P 03**: 200, 400 or 600 g / s. table, chapter 6.1 AUTOMATIC STANDARD COOKING PROGRAMMES).
10. The cooking time is displayed.
11. Press the On / Start button  (A) to start the cooking process.

SETTING OF AN AUTOMATIC STEAM COOKING PROGRAMME:

1. **Weigh** the foods which you wish to cook.
2. The appliance must be in stand-by mode.
3. Press the button /A (H) in stand-by mode once.
4. The operational status indicator of the defrosting programme  (8) on the display goes on. The indicator of the defrosting programme **d 01**, the default initial weight and the corresponding defrosting time are displayed. The operational status indicators corresponding to the defrosting programme (e.g. microwave, etc.) go on as well.

5. Press the button /A (H) or the buttons + / - (I) repeatedly until the operational status indicator of the automatic cooking programmes **A** (9) go on and the indicator of the steam cooking programme **S 01** is displayed. The default weight and the cooking time of the programme **S 01** are displayed.
6. Press the button  (F) to activate the setting of the various automatic steam cooking programmes. On the display flashes **S 01**.
7. Press the button + and / or - (I) until the desired automatic steam cooking programme (S 01 - S 40 / s. chapter 6.2 AUTOMATIC STEAM COOKING PROGRAMMES) is displayed.
8. Press the button  (F) to activate the setting of the weight (depending on model).
9. Press the button + and / or - (I) to set the weight of the foods to be cooked.
 - The possible setting of the weight depends on the selected cooking programme (e.g. **S 02**: 200, 300, 400, 500 or 600 g / **S 10**: 2, 3, 4, 5 or 6 crabs / s. table, chapter 6.2 AUTOMATIC STEAM COOKING PROGRAMMES).
10. The cooking time is displayed.
11. If you wish to change the indicated cooking time, press the button  (E) to activate the setting of the cooking time (available in the automatic steam cooking mode **only** / depending on model).
12. Press the button + and / or - (I) until the desired cooking time is displayed (2).
13. Press the On / Start button  (A) to start the cooking process.

AFTER STEAM COOKING:

1. If the steam cooking process is completed, the water from the internal boiler will be pumped back into the water tank. This induced normal operating noise.
 2. The pumping process takes 1 minute approx.
 3. **Always** empty the water tank after the pumping process has been completed.
- If the water tank is full during the pumping process but there is still water remaining in the internal boiler, an acoustic signal sounds ten times to indicate that the water tank must be emptied. If the water tank has been emptied, the pumping process will be continued.
- i** Always dry the cooking compartment as well as the door of the appliance after the steam cooking process is completed using a soft and dry cloth.

6.1 Automatic standard cooking programmes

- ❖ The available automatic standard cooking programmes are listed in the following table.
- i** Using of automatic cooking programmes **incl.** preheating function (e.g. P 09 / P 11 / etc. // s. table below):
- **Do not** place the foods to be cooked in the appliance at the beginning of the operation but only when the preheating process **is complete**.
- i** For cooking in the automatic cooking modes use microwavable ovenware **only** (s. also chapter 7.2 SUITABLE MATERIALS FOR MICROWAVE COOKING and chapter 7.3 UNSUITABLE MATERIALS FOR MICROWAVE COOKING).

⚠ WARNING! Do not use the appliance in the automatic cooking mode when it is empty.

⚠ CAUTION! Cooking utensils may become hot because of the heat transferred by the heated food. Potholders or oven gloves may be needed to handle such utensils.

**40 VARIOUS AUTOMATIC STANDARD COOKING PROGRAMMES
(P 01 - P 40) CAN BE SET:**

PROGRAMME	FOODS	WEIGHT / QUANTITY	MICRO- WAVE POWER	TEMPERATURE IN °C / GRILLING LEVEL	PRE- HEATING
P 01	Melting chocolate	100 g	450 W	-	-
		150 g			
		200 g			
P 02	Melting butter	100 g	450 W	-	-
		150 g			
		200 g			
P 03	Sweet potatoes	200 g	100 W	220 °C	-
		400 g			
		600 g			
P 04	Whole chicken	800 g	100 W.	220 °C	-
		1000 g			
		1200 g			
P 05	Chicken thighs / drumsticks	200 g	450 W	220 °C	-
		300 g			
		400 g			
		500 g			
		600 g			
		700 g			
		800 g			
P 06	Chicken wings	200 g	300 W	220 °C	-
		300 g			
		400 g			
		500 g			
		600 g			
		700 g			
		800 g			
P 07	Whole fish	1	100 W	220 °C	-
		2			
		3			

P 08	Steaks made of fish	200 g	100 W.	220 °C	-
		300 g			
		400 g			
		500 g			
		600 g			
P 09	Pizza (fresh)	200 g	-	200 °C / convection	✓
		300 g			
		400 g			
		500 g			
		600 g			
P 10	Pizza (frozen)	200 g	100 W.	220 °C	-
		300 g			
		400 g			
P 11	Cake	400 g	-	150 °C	✓
		500 g			
		600 g			
P 12	Roast pork	400 g	450 W	220 °C	-
		500 g			
		600 g			
		700 g			
		800 g			
		900 g			
		1000 g			
P 13	Chicken skewer	200 g	100 W	220 °C	-
		300 g			
		400 g			
		500 g			
		600 g			
P 14	Shrimps / Prawns	200 g	-	220 °C	✓
		400 g			
		600 g			
P 15	Steak	400 g	100 W	220 °C	-
		500 g			
		600 g			
		700 g			
		800 g			
		900 g			
		1000 g			
P 16	Spareribs	200 g	100 W	220 °C	-
		400 g			
		600 g			

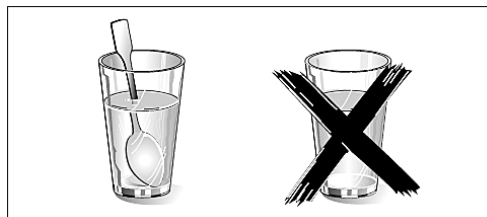
P 17	Chocolate biscuits	500 g	-	180 °C	✓
P 18	Lemon biscuits	400 g	-	200 °C	✓
P 19	Sausages	200 g	-	220 °C	✓
		400 g			
		600 g			
P 20	Finger food	200 g	-	220 °C	✓
		300 g			
		400 g			
P 21	Reheating	200 g	900 W	-	-
		300 g			
		400 g			
		500 g			
		600 g			
P 22	Potatoes	1	900 W	-	-
		2			
		3			
P 23	Beverages	1	900 W	-	-
		2			
		3			
P 24	Noodles / Pasta	100 g + 800 ml water (cold)	700 W	-	-
		150 g + 1000 ml water (cold)			
		200 g + 1200 ml water (cold)			
P 25	Soup (cup)	1	900 W	-	-
		2			
		3			
P 26	Pizza	1	900 w	-	-
		2			
		3			

P 27	Muffins	1	900 W	-	-
		2			
		3			
		4			
P 28	Oat flakes	50 g + 500 ml water	900 W / 450 W	-	-
		100 g + 1000 ml water			
		150 g + 1500 ml water			
P 29	Baked apples	2	700 W	-	-
		3			
		4			
P 30	Sandwich	1	900 W	-	-
		2			
		3			
P 31	Popcorn	50 g	900 W	-	-
		100 g			
P 32	Fudge Brownies	800 g	100 W	180 °C	-
P 33	Bread	100 g	-	Grilling level 3	-
		150 g			
		200 g			
P 34	Chicken Nuggets	200 g	100 W	220 °C	-
		300 g			
		400 g			
		500 g			
		600 g			
P 35	Chips / Fries	200 g	100 W	220 °C	-
		300 g			
		400 g			
		500 g			
P 36	Biscuits made of oat flakes (with raisins)	600 g	-	180 °C	✓

P 37	Pecan nut crisps	500 g	-	180 °C	✓
P 38	Chocolate biscuits (with peanuts)	500 g	-	180 °C	✓
P 39	Burger	2	100 W	220 °C	-
		4			
		6			
P 40	Muffins	840 g (12*70 g)	-	180 °C	✓

⚠ WARNING! Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling. Be extremely careful when handling the container.

⚠ WARNING! If you heat beverages or liquids in the microwave mode, always put a metal spoon in the glass, cup, etc. to prevent delayed eruptive boiling. **RISK OF SCALDING!**



NOTICE! The minimum distances between any metal parts (e.g. spoons) and the inner surfaces as well as the door of the appliance must be **at least 2 cm**. **RISK OF DAMAGE!**

6.2 Automatic steam cooking programmes

- ❖ The available automatic steam cooking programmes are listed in the following table.
- ❖ **The water tank must be prepared and filled with water before you can use the automatic steam cooking programmes** (s. chapter 5.1 WATER TANK).
- ❖ If the steam cooking mode has been used for more than 20 hours in total, the appliance should be decalcified. For this purpose, the appliance is equipped with an automatic descaling programme (s. chapter 9.3 DESCALING OF THE APPLIANCE).

i For cooking in the automatic cooking modes use microwavable ovenware **only** (s. also chapter 7.2 SUITABLE MATERIALS FOR MICROWAVE COOKING and chapter 7.3 UNSUITABLE MATERIALS FOR MICROWAVE COOKING).

⚠ WARNING! Do not use the appliance in the automatic cooking mode when it is empty.

⚠ CAUTION! Cooking utensils may become hot because of the heat transferred by the heated food. Potholders or oven gloves may be needed to handle such utensils.

**40 VARIOUS AUTOMATIC STEAM COOKING PROGRAMMES
(S 01 - S 40) CAN BE SET:**

PROGRAMME	FOODS	WEIGHT / QUANTITY	MICROWAVE POWER	TYPE OF HEATING / TEMPERATURE IN °C
S 01	Trout	200 g	300 W	Steam / 100 °C
		300 g		
		400 g		
		500 g		
		600 g		
S 02	Salmon fillet	200 g	100 W	Steam / 100 °C
		300 g		
		400 g		
		500 g		
		600 g		
S 03	Zander	200 g	300 W	Steam / 100 °C
		300 g		
		400 g		
		500 g		
		600 g		
S 04	Shrimps / Prawns	200 g	-	Steam / 100 °C
		300 g		
		400 g		
		500 g		
		600 g		
S 05	Halibut fillet	200 g	300 W	Steam / 100 °C
		300 g		
		400 g		
		500 g		
		600 g		

S 06	Biscuits	200 g	100 W	Steam / 100 °C
		300 g		
		400 g		
		500 g		
		600 g		
S 07	Cod fillet	200 g	300 W	Steam / 100 °C
		300 g		
		400 g		
		500 g		
		600 g		
S 08	Herring	200 g	300 W.	Steam / 100 °C
		300 g		
		400 g		
		500 g		
		600 g		
S 09	Tuna fillet	200 g	100 W	Steam / 100 °C
		300 g		
		400 g		
		500 g		
		600 g		
S 10	Crabs	2	300 W.	Steam / 100 °C
		3		
		4		
		5		
		6		
S 11	Chicken thighs / drumsticks	200 g	300 W	Steam / 100 °C
		300 g		
		400 g		
		500 g		
		600 g		
S 12	Chicken breast	200 g	300 W	Steam / 100 °C
		300 g		
		400 g		
		500 g		
		600 g		
		700 g		
		800 g		
S 13	Meatballs	200 g	300 W	Steam / 100 °C
		300 g		
		400 g		
		500 g		
		600 g		

S 14	Turkey escalope	400 g	300 W	Steam / 100 °C
		500 g		
		600 g		
		700 g		
		800 g		
S 15	Pork fillet (as a whole)	200 g	300 W	Steam / 100 °C
		300 g		
		400 g		
		500 g		
		600 g		
S 16	Sausages	200 g	100 W	Steam / 100 °C
		300 g		
		400 g		
		500 g		
		600 g		
S 17	Runny eggs	1	-	Steam / 100 °C
		3		
S 18	Hard-boiled eggs	1	-	Steam / 100 °C
		3		
S 19	Soft-boiled eggs	1	-	Steam / 100 °C
		3		
S 20	Brown rice + water	200 g + 400 ml water	450 W	Steam / 100 °C
		400 g + 800 ml water	300 W	Steam / 100 °C
S 21	Rice + water	200 g + 300 ml water	450 W	Steam / 100 °C
		400 g + 600 ml water	300 W	Steam / 100 °C
S 22	Aubergine	200 g	300 W	Steam / 100 °C
		300 g		
		400 g		
		500 g		
		600 g		

S 23	Beans	200 g	300 W	Steam / 100 °C
		300 g		
		400 g		
		500 g		
		600 g		
S 24	Broccoli	200 g	-	Steam / 100 °C
		300 g		
		400 g		
		500 g		
		600 g		
S 25	Cauliflower	200 g	300 W	Steam / 100 °C
		300 g		
		400 g		
		500 g		
		600 g		
S 26	Peas	200 g	300 W	Steam / 100 °C
		300 g		
		400 g		
		500 g		
		600 g		
S 27	Potatoes with skin (whole potatoes / small)	1	300 W	Steam / 100 °C
		2		
		3		
		4		
S 28	Potatoes with skin (whole potatoes / large)	1	300 W	Steam / 100 °C
		2		
		3		
		4		
S 29	Potatoes (pieces / without skin)	200 g	300 W	Steam / 100 °C
		300 g		
		400 g		
		500 g		
		600 g		
S 30	Carrots	200 g	300 W	Steam / 100 °C
		300 g		
		400 g		
		500 g		
		600 g		
S 31	Corn cobs	2	300 W	Steam / 100 °C
		3		
		4		
		5		
		6		

S 32	Peppers	200 g	-	Steam / 100 °C
		300 g		
		400 g		
		500 g		
		600 g		
S 33	Pepper pods	200 g	-	Steam / 100 °C
		300 g		
		400 g		
		500 g		
		600 g		
S 34	Mushrooms	200 g	300 W	Steam / 100 °C
		300 g		
		400 g		
		500 g		
		600 g		
S 35	Leeks	200 g	300 W	Steam / 100 °C
		300 g		
		400 g		
		500 g		
		600 g		
S 36	Brussels sprouts	200 g	-	Steam / 100 °C
		300 g		
		400 g		
		500 g		
		600 g		
S 37	Celery	200 g	300 W	Steam / 100 °C
		300 g		
		400 g		
		500 g		
		600 g		
		700 g		
		800 g		
S 38	Asparaguses	200 g	100 W	Steam / 100 °C
		300 g		
		400 g		
		500 g		
		600 g		
S 39	Spinach	200 g	300 W	Steam / 100 °C
		300 g		
		400 g		
		500 g		
		600 g		

S 40	Courgettes	200 g	300 W	Steam / 100 °C
		300 g		
		400 g		
		500 g		
		600 g		

AFTER STEAM COOKING:

1. If the steam cooking process is completed, the water from the internal boiler will be pumped back into the water tank. This induced normal operating noise.
 2. The pumping process takes 1 minute approx.
 3. **Always** empty the water tank after the pumping process has been completed.
- If the water tank is full during the pumping process but there is still water remaining in the internal boiler, an acoustic signal sounds ten times to indicate that the water tank must be emptied. If the water tank has been emptied, the pumping process will be continued.
- i** Always dry the cooking compartment as well as the door of the appliance after the steam cooking process is completed using a soft and dry cloth.

7. Microwave cooking

7.1 Basics of microwave cooking

1. Arrange your food carefully. Place thick pieces at the outer areas of your arrangement.
2. Consider the cooking times. Choose the shortest time available. If needed, add some more cooking time later. Any food, which is cooked too long in a microwave, can begin to fume or catch fire.
3. Cover food while it is cooking. Covering avoids splashes and enhances an even cooking procedure.
4. Turn over your food once while cooking it. Food like chicken or hamburgers will then cook faster. Larger pieces like roasts must be turned over at least once.
5. Rearrange food like meat-balls in the middle of the cooking time from the outer areas to the inner ones (and inversely) and also turn them over.
6. If you use microwave-safe plastic wrap, it must not contact the food as the wrap may melt.
7. Some microwave-safe plastic cookware might not be suitable for cooking food with a high content of fat and sugar. Moreover, the preheating time specified in the dish instruction manual must not be exceeded.

7.2 Suitable materials for microwave cooking

1. Use microwave-safe cookware made of heat-resistant ceramic, glass or plastic only.
2. Do not use metal-made cookware or other metal-made items or plates with metal-made ornaments. Microwave radiation cannot penetrate metal.
3. **⚠ WARNING! Metal can generate sparks. RISK OF FIRE.**

MATERIAL	REMARKS
Aluminium foil	Only suitable to protect small parts of the food. You can cover the thin parts of meat or poultry using small parts of aluminium foil as an overcooking-protection. When the parts of the aluminium foil are too close to the walls of the appliance, sparking can occur. The aluminium foil must be at least 2.5 cm away from the walls of the appliance.
Browning dishes	Observe the information given by the relevant manufacturer. The bottom of the browning dish must be at least 5 mm above the turntable. Improper use can break the turntable.
Tableware	Use microwave-safe tableware only. Observe the information given by the relevant manufacturer. Do not use cracked or chipped tableware.
Glass jars	Always remove the lid. Heat-up the food until it is just warm. Most glass jars are not heat-resistant and can break.
Glass tableware	Use heat-resistant glass tableware only. The glass tableware must not contain any metal components. Do not use cracked or chipped glass tableware.
Oven cooking bags	Observe the information given by the relevant manufacturer. Do not close using metal ties. make small openings to allow steam to escape.
Paper plates/cups	Only suitable for short-time cooking or reheating! Do not leave the appliance unattended while it is operating.
Paper towel	Only suitable for short-time cooking or reheating! Do not leave the appliance unattended while it is operating.
Parchment paper	Use as a cover to prevent splattering or as a cover for steaming.

Plastic	Only use microwave-safe plastic. Observe the information given by the relevant manufacturer. The plastic must be labelled "Microwave-safe". Some plastic containers can melt when the food they contain becomes hot. Boiling bags and tightly closed plastic bags must be equipped with small openings, pierced or vented as described on their packaging.
Plastic wrap	Only use microwave-safe plastic wrap. You can use plastic wrap to cover the food so moisture is retained. The plastic wrap must not touch the food!
Thermometer	Only use microwave-safe thermometers.
Wax paper	You can use wax paper as a cover to protect the appliance from splatters or to retain moisture.

7.3 Unsuitable materials for microwave cooking

MATERIAL	REMARKS
Aluminium trays	Aluminium trays can cause sparking. Transfer the food into a microwave-safe container.
Food carton with metal handle etc.	Food cartons with metal handle etc. can cause sparking. Transfer the food into a microwave-safe container.
Metal-made or metal-trimmed items	Metal shields the food from the microwave energy. Metal components can cause sparking!
Paper bags	Paper bags can catch fire in the appliance. RISK OF FIRE!
Plastic foam	Plastic foam can melt when exposed to high temperatures and/or contaminate the food.
Wood	Wood used in a microwave appliance can dry and/or can get cracks. Wood can catch fire in the appliance. RISK OF FIRE!

8. Cooking tips for the oven and combination mode

⚠ CAUTION! Cooking utensils may become hot because of the heat transferred by the heated food. Potholders or oven gloves may be needed to handle such utensils.

BAKING:

- ❖ It is possible to bake in cake tins. For baking it is better to use black cake tins which conduct heat better and shorten the baking time.
- ❖ Before you take a cake out of the oven, check that it is ready using a wooden stick (when the cake is ready the stick should come out dry and clean after having been inserted in the cake).
- ❖ When switching off the appliance leave the cake inside for about 5 minutes.
- ❖ Use microwavable oven-proof cookware only. **Check that their handles also are oven-proof.**

COOKING:

- ❖ Use microwavable oven-proof cookware **only**. **Check that the handles also are oven-proof.**
- ❖ Never pour cold water on the meat during cooking.
- ❖ **Preheating function:** Do not place the foods to be cooked in the appliance at the beginning of the operation but only when the preheating process **is complete.**

8.1 Saving of energy

- ❖ Do not open the door of the appliance unnecessarily often.
- ❖ Make sure that the door of the appliance is closed properly.
- ❖ For longer cooking times: switch off the oven 10 minutes before and make use of the residual heat.
- ❖ Heat can escape through spillages on the door seals. Clean up any spillages immediately.
- ❖ Do not install the cooker near of refrigerators / freezers. Otherwise the energy consumption increases unnecessarily.

9. Cleaning and maintenance

⚠ WARNING! Switch off the appliance and let it cool down before cleaning. Disconnect the appliance from the mains before maintenance (fuse box of your household power supply)!

⚠ WARNING! Never use a steam cleaner to clean the appliance. The steam will cause serious damage to the electric components of the appliance. RISK OF ELECTRIC SHOCK!

DETERGENT:
<ul style="list-style-type: none">➤ Do not use any harsh, abrasive or aggressive detergents.➤ Do not use any solvents.➤ Do not use any abrasive detergents!➤ Do not use any organic detergents! ⁴➤ Do not use essential oils!➤ These instructions are valid for all surfaces of your appliance.

1. Keep the inside of your appliance clean. When food splatters or spilled liquids are on the walls of your appliance, clean it with a damp cloth. Mild detergents may be used if the appliance has become very dirty. Avoid the use of sprays and other harsh cleaners as they may stain, streak or dull the door-surface.
2. Clean the outside with a damp cloth. Water should not run into the ventilation-openings to prevent damage to the operating parts inside the appliance.
3. Wipe both sides of the door and the window, the door seals and adjacent parts frequently using a damp cloth to remove any spills or spatters. Do not use abrasive cleaners.
4. The control panel should not become wet. Clean it with a soft and damp cloth. When cleaning the control panel, leave the door open so the appliance cannot be switched on accidentally.
5. If steam accumulates inside or around the outside of the door, wipe it with a soft cloth. This may occur when the appliance runs under high-humidity-conditions. It is a normal occurrence.
6. Remove odours from your appliance by combining a cup of water with the juice and the skin of one lemon in a deep microwave-suitable bowl. Heat it using the microwave mode (900 W) for 2 - 3 minutes approx. Wipe thoroughly and dry with a soft cloth.

i Any damage that is caused to the appliance by a cleaning product will not be fixed free of charge, even if the guarantee period of the appliance is still valid.

⁴ Detergents such as vinegar, citric acid etc.

⚠ WARNING! If it is necessary to remove the internal light⁵ of the appliance, please contact the customer service (not covered by the guarantee).

9.1 Cleaning of the door of the appliance

⚠ WARNING! Do not use a scraper to clean the glass of the door.

- Clean the door very carefully.
- Do not use any abrasive detergents; otherwise you may damage or brake the glass.
- Use wash-up liquid and warm water.

9.2 Cleaning of the water tank

- ❖ Removing of the water tank: s. chapter 5.1 WATER TANK
- Clean the water tank regularly under running water.
- **Always** clean the water tank **before** you use the steam cooking mode.
- **Always** remove the water from the water tank **after** the steam cooking process is completed.





9.3 Descaling of the appliance

- ❖ The appliance is equipped with an automatic descaling programme.
- ❖ If the steam cooking mode has been used for **more than 20 hours** in total, the appliance should be decalcified.
- ❖ For the descaling of the appliance use a descaling agent which is suitable for steam ovens **only**.
- ❖ **Strictly** observe the instructions given by the manufacturer of the descaling agent.

CAUTION! The **max.** filling capacity of the water tank of **1 litre must not** be exceeded (e.g. 50 ml descaling agent + max. 950 ml water).

⁵ depending on model

HOW TO DESCALE THE APPLIANCE:

1. Switch on the appliance.
 2. Remove the water tank and fill it with water (s. chapter 5.1 WATER TANK). Add one unit (pack / sachet) of a suitable descaling agent. **The max. filling capacity of the water tank of 1 litre must not be exceeded.**
 3. Reinsert the water tank.
 4. The appliance must be in stand-by mode.
 5. Press the button /A (H) in stand-by mode once. The operational status indicator of the defrosting programme  (8) on the display goes on. The indicator of the defrosting programme **d 01**, the default initial weight (0.10 kg) and the corresponding defrosting time / cooking time in minutes are displayed.
 6. Then press the button /A (H) repeatedly until the indicator "CLE" is displayed. The descaling programme will be activated.
 7. The indicator of the filling level of the water tank (3) shows the current water level and the default descaling time of 20 minutes is displayed. The other indicators on the display go off.
 8. Press the On / Start button  (A) to start the descaling programme.
 9. If the descaling programme is finished, wait until the water is pumped back into the water tank. The pumping process takes 1 minute approx.
 10. Remove the water tank from the appliance and empty it (s. chapter 5.1 WATER TANK).
 11. Clean the water tank under running water thoroughly.
 12. Fill the water tank with 1 litre of **fresh** water again and **repeat the steps 3 to 11.**
- i** The descaling process should **not** be interrupted. If the descaling process has been interrupted, the descaling programme must be started again, beginning with **step 5.**

10. Trouble shooting

NORMAL OPERATING CONDITIONS	
Interference to radio or television reception	Radio and TV reception can be interfered while the appliance is operating, similar to interferences of other electric appliances such as mixers, vacuum cleaners, electric fans etc.
Dim oven light	The oven light may become dim while the appliance is operating in lower power cooking.
Steam accumulation on door/hot air escapes from the air vents	During cooking, steam escapes from the food. Most of the steam is discharged via the ventilation openings. Nethertheless, some steam can accumulate at the cooler parts of the appliance, e.g. the door.
The appliance was accidentally-started without load (food).	⚠ WARNING! Never operate the appliance when it is empty.

MALFUNCTION	
POSSIBLE CAUSE(S)	POSSIBLE MEASURE(S)
THE APPLIANCE CANNOT BE STARTED.	
<ol style="list-style-type: none"> 1. The power cord is not plugged in properly. 2. Blown fuse in household fuse box. 3. Socket malfunction. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Unplug. Plug in again after 10 seconds. 2. Check household fuse box. 3. Check the socket using another electric appliance.
THE APPLIANCE DOES NOT HEAT.	
The door of the appliance is not closed properly.	Close the door of the appliance properly.
A SPECIFIC MODE, A TEMPERATURE OR A MICROWAVE POWER LEVEL CANNOT BE SET.	
The temperature, the microwave power level or the combined settings are not permitted for this operational mode.	Select settings which are permitted.

i If the appliance shows a malfunction not noted on the schedule above or if you have checked all items on the above schedule but the problem still exists, please contact the aftersales service.

⚠ WARNING! If it is necessary to remove the internal light⁶ of the appliance, please contact the customer service (not covered by the guarantee).

10.1 Error codes

THE FOLLOWING ERROR CODES CAN BE INDICATED ON THE DISPLAY:

<p>E - 06</p>	<p>THE WATER TANK IS NOT CLOSED PROPERLY:</p> <p>➤ Close the water tank properly.</p>
<p>E - 05</p>	<p>THE CONTROL OF THE WATER SYSTEM INDICATES A MALFUNCTION.</p> <p><u>Possible causes:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Water sensor is defective. 2. Water supply is defective. 3. Water pump is defective. 4. Water tank is defective. <p>➤ Please contact the customer service.</p>

i If further error codes are indicated on the display, unplug the appliance and contact the customer service.

⁶ depending on model

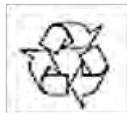
11. Technical data

Type	Built-in combination steam oven incl. microwave
Material cooking compartment	Stainless steel
Volume cooking compartment	34 l
Max. power: Microwave (in Watt)	900 W
Max. power: Grill (in Watt)	1200 W
Max. power: Hot air (in Watt)	1750 W
Max. power: Steam cooking (in Watt)	1500 W
Max. power / Voltage / frequency	3.30 kW / 230 V AC / 50 Hz
Operating panel	Touch control
Power levels microwave	5
Automatic standard cooking programmes	40
Automatic steam cooking programmes	40
Temperature: Steam cooking	50 - 220 °C
Max. filling capacity of the water tank	1 litre
Preheating function	✓
Grill	✓
Defrosting programme	✓
Hot air	✓
LED Display	✓
Acoustic end signal	✓
Electronic clock	✓
Child lock	✓
Turntable	-
Overheat protection	✓
Grilling grate	✓
Pan made of glass	✓
Dimensions H*W*D in cm	45.40*59.50*52.00
Internal dimensions H*W*D in cm	21.00*40.70*38.50
Weight net / gross in kg	33.00 / 41.00

❖ Technical modifications reserved.

12. Waste management

1. While unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept away from children and pets. **CHOKING HAZARD! RISK OF INJURY!**
2. Old and unused appliances must be send for disposal to the responsible recycling centre. Never expose to open flames.
3. Before you dispose of an old appliance, **render it inoperative**. Unplug the appliance and cut off the entire power cord. Dispose of the power cord and the plug immediately.
4. Dispose of any paper and cardboard into the corresponding containers.
5. Dispose of any plastics into the corresponding containers.
6. If suitable containers are not available at your residential area, dispose of these materials at a suitable municipal collection point for waste-recycling.
7. Receive more detailed information from your retailer or your municipal facilities.



Materials marked with this symbol are recyclable.



Please contact your local authorities to receive further information.

13. Guarantee conditions

This appliance includes a 24-month guarantee **for the consumer** given by the manufacturer, dated from the day of purchase, referring to its flawless material-components and its faultless fabrication. The consumer is accredited with both the dues of the guarantee given by the manufacturer and the vendor's guarantees. These are not restricted to the manufacturer's guarantee. Any guarantee claim has to be made **immediately after the detection and within 24 months** after the delivery to the first ultimate vendee. The guarantee claim has to be verified by the vendee by submitting a proof of purchase including the date of purchase and/or the date of delivery. The guarantee does not establish any entitlement to withdraw from the purchase contract or for a price reduction. Replaced components or exchanged appliances demise to us as our property.

The guarantee claim does not cover:

1. fragile components as plastic, glass or bulbs;
2. minor modifications of the Schneider-products concerning their authorized condition if they do not influence the utility value of the product;
3. damage caused by handling errors or false operation;
4. damage caused by aggressive environmental conditions, chemicals, detergents;
5. damage caused by non-professional installation and haulage;
6. damage caused by non common household use;
7. damages which have been caused outside the appliance by a Schneider-product unless a liability is forced by legal regulations.

The validity of the guarantee will be terminated if:

1. the prescriptions of the installation and operation of the appliance are not observed.
2. the appliance is repaired by a non-professional.
3. the appliance is damaged by the vendor, the installer or a third party.
4. the installation or the start-up is performed inappropriately.
5. the maintenance is inadequately or incorrectly performed.
6. the appliance is not used for its intended purpose.
7. the appliance is damaged by force majeure or natural disasters, including, but with not being limited to fires or explosions.

The guarantee claims neither extend the guarantee period nor initiate a new guarantee period. The geographical scope of the guarantee is limited with respect to appliances, which are purchased and used in Germany, Austria, Belgium, Luxembourg and the Netherlands.

SCHNEIDER

August 2014

SERVICE INFORMATION

SCHNEIDER

**Sie finden alle Informationen zum Kundendienst
auf der Einlage in dieser Bedienungsanleitung.**

**Aftersales service information
on the leaflet inside this instruction manual.**

Änderungen vorbehalten	Subject to alterations
STAND	UPDATED
10.01.2018	01/10/2018

© PKM GmbH & Co. KG, Neuer Wall 2, 47441 Moers