


SCHNEIDER

 **Bedienungsanleitung**

 **Instruction Manual**

**EINBAUKOMBINATION
BACKOFEN INKL. MIKROWELLE**

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

EKOM - 44



Deutsch

Seite

2

English

Page

75

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	4
1.1 Signalwörter	6
1.2 Sicherheitsanweisungen.....	6
2. Installation	12
2.1 Entpacken und Wahl des Standorts.....	12
2.2 Einbaumaße und Belüftung.....	13
2.3 Einbau	15
2.4 Elektrischer Anschluss	17
2.5 Einsetzen des Drehtellers	18
3. Bedienung	19
3.1 Allgemeine Informationen zur Bedienung.....	20
3.2 Gerätebeschreibung.....	20
3.2.1 Zubehör (Ausstattung abhängig vom Modell)	21
3.3 Bedienfeld und Display	22
3.3.1 Bedienfeld	22
3.3.2 Display.....	23
3.4 Funktionen / Modi und Einstellungen.....	24
3.4.1 Funktionsknopf und Auswahlknopf.....	24
3.4.2 Ofenfunktionen und Kombinationsmodi.....	27
3.5 Vor der ersten Benutzung.....	28
3.5.1 Einstellung der Uhrzeit	28
3.5.2 Reinigung des Zubehörs	29
3.5.3 Gerät aufheizen.....	29
3.6 Kindersicherung.....	30

3.7 Zeiteinstellungen.....	31
3.8 Schnelles Vorheizen.....	31
3.9 Auftauen von Lebensmittel	33
3.10 Kochen im Ofenmodus	35
3.11 Kochen im Mikrowellenmodus.....	38
3.12 Kochen im Kombinationsmodus (Ofen + Mikrowelle).....	41
3.13 Automatische Kochprogramme.....	44
4. Tipps zum Kochen im Mikrowellenmodus	48
4.1 Grundlagen zum Kochen im Mikrowellenmodus	48
4.2 Geeignete Materialien für das Kochen im Mikrowellenmodus	49
4.3 Ungeeignete Materialien zum Kochen im Mikrowellenmodus.....	51
5. Tipps zum Kochen im Ofen- und Kombinationsmodus	51
5.1 Energie sparen.....	53
6. Kochbeispiele	54
6.1 Beispiele zum Kochen im Mikrowellenmodus	54
6.2 Beispiele zum Kochen im Ofenmodus	61
6.3 Beispiele zum Kochen im Kombinationsmodus	65
7. Reinigung und Pflege	68
7.1 Reinigung der Gerätetür.....	70
8. Problembehandlung.....	70
8.1 Fehlercodes	71
9. Technische Daten.....	72
10. Entsorgung.....	73
11. Garantiebedingungen	74



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: <ul style="list-style-type: none"> 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.

⚠ WARNUNG! verweist auf eine Gefahrensituation, die ,wenn sie nicht abgewendet wird, eine mögliche bevorstehende 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.

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. STROMSCHLAGGEFAHR!
10. Berühren Sie den Netzanschlusstecker, den Netzschalter oder andere elektrische Komponenten **niemals** mit nassen oder feuchten Händen. STROMSCHLAGGEFAHR!
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).
 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. **STROMSCHLAGGEFAHR.**
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. 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. Überprüfen Sie Ihr Kochgeschirr, ob es zur Verwendung in der Mikrowelle geeignet ist.
12. 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!**

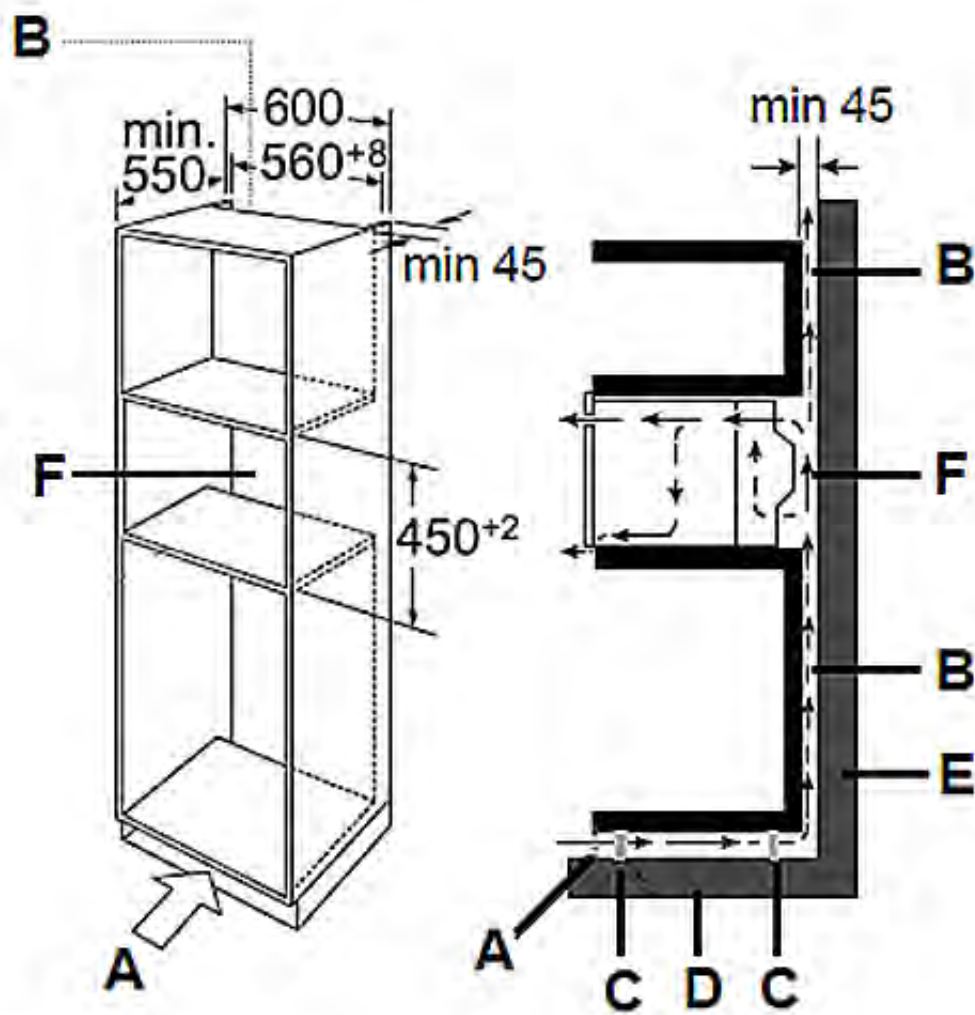
1. Packen Sie das Gerät vorsichtig aus. Entfernen Sie vor Inbetriebnahme sämtliches Verpackungsmaterial innerhalb und außerhalb des Gerätes. Falls sich eine Sicherheitsfolie am Gerät befindet, ziehen Sie diese vorsichtig ab. Beachten Sie **unbedingt** die Hinweise zur Entsorgung der Verpackung und des 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.

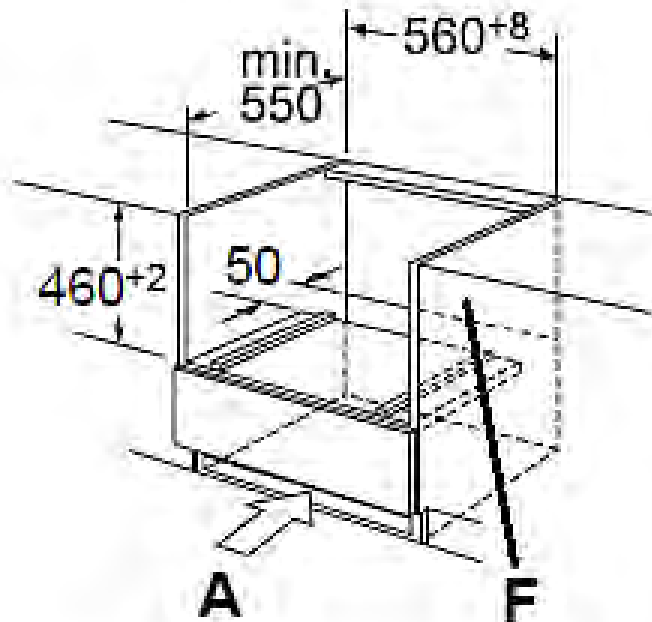
2.2 Einbaumaße und Belüftung

i 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 cm ²
B	VENTILATIONSÖFFNUNG RÜCKSEITE: MIND. 250 cm ²
C	STANDFÜßE DES EINBAUSCHRANKS
D	BODEN DES AUFSTELLRAUMS
E	WAND DES AUFSTELLRAUMS
F	RÜCKSEITE DES EINBAUSCHRANKS: OFFEN



A	VENTILATIONSÖFFNUNG VORDERSEITE: MIND. 250 CM ²
F	RÜCKSEITE DES EINBAUSCHRANKS: OFFEN

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

2.3 Einbau

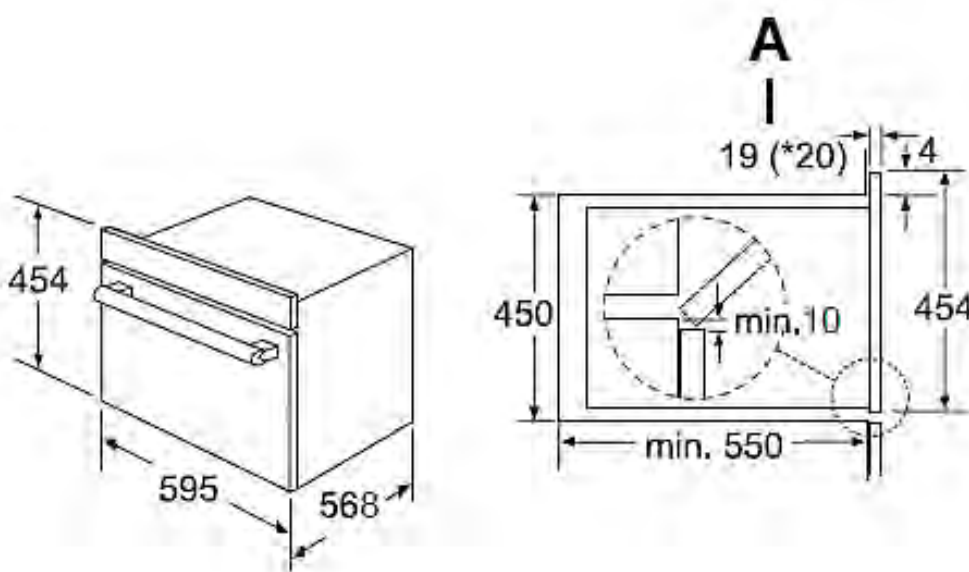
⚠️ WARNUNG! Schalten Sie vor dem Aufbau und Anschluss des Gerätes unbedingt den Strom ab. **STROMSCHLAGEGFAHR!**

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.

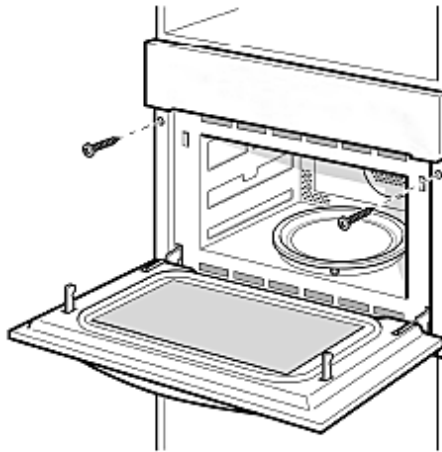
- ❖ Die Furnierungen von Schränken müssen mit einem hitzeresistenten Leim befestigt sein, der Temperaturen von **mind. 100 °C** widersteht.
- ❖ Der Einbauschränk, angrenzende Möbelstücke und alle zur Installation verwendeten Materialien müssen **mindestens** einer Temperatur **von 90 °C** über der Raumtemperatur 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).



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.

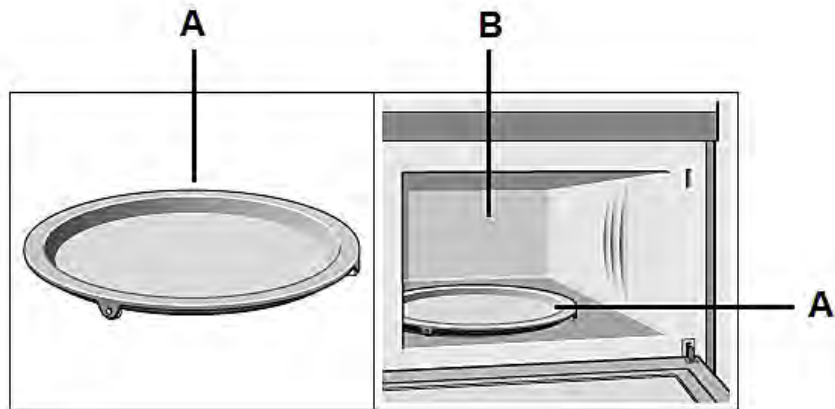
- ❖ Das Gerät ist mit einem Netzanschlusskabel und einem Netzanschlussstecker ausgestattet.
- ❖ Das Gerät muss an einer ordnungsgemäß geerdeten Sicherheitssteckdose angeschlossen werden.
- ❖ Verwenden Sie ausschließlich das mit dem Gerät mitgelieferte Netzanschlusskabel.
- ❖ Verändern Sie **niemals** 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 angeschlossenenes Gerät entstehen, unterliegen **nicht** der Garantie.

2.5 Einsetzen des Drehtellers

1. Setzen Sie den Drehteller auf die Rotationsachse in der Mitte des Garraums und vergewissern Sie sich, dass der Drehteller ordnungsgemäß aufsitzt (s. Abb. unten).
2. Der Drehteller kann sich im **oder** gegen den Uhrzeigersinn drehen.
3. Legen Sie den Drehteller niemals mit der Oberseite nach unten in das Gerät. Die Beweglichkeit des Drehtellers darf niemals eingeschränkt sein.
4. Verwenden Sie das Gerät **niemals** ohne den Drehteller. **Das Gerät muss immer mit dem Drehteller benutzt werden, unabhängig des gewählten Betriebsmodus.**
5. Alle zum Kochen vorgesehenen Lebensmittel bzw. Behältnisse mit Lebensmitteln müssen **immer** auf dem Drehteller oder auf den im Lieferumfang enthaltenden Drahtgestellen (Ausstattung abhängig vom Modell) platziert werden.
6. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Drehteller beschädigt ist.
7. Die max. Belastbarkeit des Drehtellers beträgt 5,00 kg.



A	DREHTELLER
B	GARRAUM

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).

⚠️ 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!**

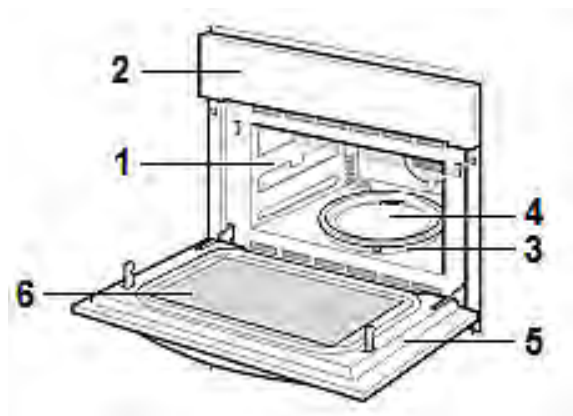
⚠️ VORSICHT! Kochutensilien können aufgrund der durch die Lebensmittel weitergeleitete Hitze heiß werden. Benutzen Sie immer Topflappen oder Backofenhandschuhe zum Umgang mit Ihrem Kochgeschirr.

3.1 Allgemeine Informationen zur Bedienung

- ❖ Das Gerät ist mit einem Lüfter ausgestattet, um ein Überhitzen zu vermeiden.
- ❖ Der Lüfter startet während des Betriebs des Gerätes automatisch und die heiße Luft entweicht oberhalb der Gerätetür.
- ❖ Nach Betriebsende läuft der Lüfter noch einige Zeit weiter.
- ❖ Während des Betriebs des **Mikrowellenmodus** bleibt das Gerät kühl, der Lüfter schaltet sich jedoch trotzdem an und läuft noch einige Zeit nach Betriebsende weiter.
- ❖ 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	KABINENRAUM MIT DREHTELLER	Verwenden Sie das Gerät niemals ohne den Drehteller. Das Gerät muss <u>immer</u> mit dem Drehteller benutzt werden, unabhängig des gewählten Betriebsmodus.
2	BEDIENPANEL	Siehe Kapitel 3.3 BEDIENFELD UND DISPLAY

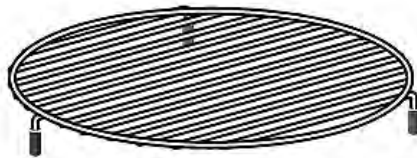
3	ROTATIONSACHSE	Der Drehteller sitzt auf der Rotationsachse. Der darunterliegende Motor sorgt für die Rotationsbewegung.
4	DREHTELLER	Die Rotation des Drehtellers während des Betriebs sorgt für einen gleichmäßigen Garvorgang. Alle zum Kochen vorgesehenen Lebensmittel bzw. Behältnisse mit Lebensmitteln müssen immer auf dem Drehteller oder auf den im Lieferumfang enthaltenden Drahtgestellen (Ausstattung abhängig vom Modell) platziert werden.
5	TÜR	Zum Betrieb des Gerätes muss die Tür ordnungsgemäß geschlossen sein.
6	SICHTFENSTER	Zur Überprüfung des Kochfortschritts.

3.2.1 Zubehör (Ausstattung abhängig vom Modell)

NIEDRIGES DRAHTGESTELL:

i Ausstattung abhängig vom Modell.

- Geeignet für die Benutzung im Mikrowellenmodus.
- Geeignet für das Backen und Braten / Rösten im Backofenmodus.



HOHES DRAHTGESTELL:

i Ausstattung abhängig vom Modell.





- Geeignet für das Grillen von Steaks, Bratwürsten etc. und das Toasten von Brot.
- Geeignet als Unterstützung für flache Gefäße / flaches Geschirr (Teller, Schalen etc.)





3.3 Bedienfeld und Display

3.3.1 Bedienfeld



A		FUNKTIONSKNOPF zur Auswahl der Betriebsmodi.
B		AUSWAHLKNOPF zur Einstellung der Parameter / Mikrowellenfunktionen / Backofenfunktionen / automatischen Kochprogramme.
C		EIN / AUS Taste
D		Taste zur Aktivierung der Funktion "SCHNELLES VORHEIZEN".


SCHNEIDER

E		Taste zur Aktivierung der MIKROWELLENLEISTUNGS- UND GEWICHTSEINSTELLUNG des Kochguts.
F		START / PAUSE Taste
G		Taste zur ZEITEINSTELLUNG.
H		Taste zur Aktivierung der TEMPERATUREINSTELLUNG UND DER AUTOMATISCHEN KOCHPROGRAMME.
I		Zur Aktivierung der KINDERSICHERUNG müssen die Tasten F und H gleichzeitig gedrückt werden.
J		DISPLAY (Beschreibung s. Kapitel 3.2.2 DISPLAY)

3.3.2 Display



1		Betriebsanzeige des MIKROWELLENMODUS
---	---	--------------------------------------

2		Betriebsanzeige des BACKOFENMODUS
3		Betriebsanzeige der AUTOMATISCHEN KOCHPROGRAMME
4		Betriebsanzeige der AUFTAUPROGRAMME
5		Betriebsanzeige "SCHNELLES VORHEIZEN"
6		Anzeige der aktivierten KINDERSICHERUNG
7	Anzeige der eingestellten BACKOFENFUNKTIONEN (Heißluft, Grill etc.)	
8	kg: Anzeige des eingestellten GEWICHTS des Kochguts <u>oder</u> W: Anzeige der eingestellten MIKROWELLENLEISTUNG in Watt	
9	ZEITANZEIGE	
10	Anzeige der eingestellten TEMPERATUR in °C <u>oder</u> Anzeige des eingestellten AUTOMATISCHEN KOCHPROGRAMMS (P 01 - P 13)	
11	Anzeige des FORTSCHRITTS DES AUFHEIZPROZESSES: ➤ Wenn alle 8 Balken leuchten hat das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht.	

3.4 Funktionen / Modi und Einstellungen

3.4.1 Funktionsknopf und Auswahlknopf



FUNKTIONSKNOPF (A):

- ❖ Mit dem **FUNKTIONSKNOPF (A)** können Sie den gewünschten Betriebsmodus einstellen.

DIE FOLGENDEN BETRIEBSMODI KÖNNEN EINGESTELLT WERDEN:

SYMBOLE	BETRIEBSMODI	BESCHREIBUNG
	MIKROWELLE	<ul style="list-style-type: none">➤ Aktivierung des MIKROWELLENMODUS.➤ Auftauen / Nacherwärmen / Kochen
	BACKOFEN	<ul style="list-style-type: none">➤ Aktivierung des BACKOFENMODUS.➤ Kochen (vier verschiedene Backofenfunktionen können eingestellt werden / s.a. Kapitel 3.4.2 BACKOFENFUNKTIONEN UND KOMBINATIONSMODI.)
	MIKROWELLE + BACKOFEN	<ul style="list-style-type: none">➤ Aktivierung des KOMBINATIONSMODUS.➤ Vier verschiedene Kombinationen können eingestellt werden / s.a. Kapitel 3.4.2 BACKOFENFUNKTIONEN UND KOMBINATIONSMODI.
	AUFTAUEN	<ul style="list-style-type: none">➤ Aktivierung des AUFTAUPROGRAMMS.➤ Zwei verschiedene Auftauprogramme können eingestellt werden.
	AUTOMATISCHE KOCHPROGRAMME	<ul style="list-style-type: none">➤ Aktivierung der AUTOMATISCHEN KOCHPROGRAMME.➤ Dreizehn automatische Kochprogramme können eingestellt werden.




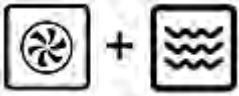


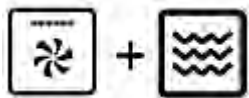
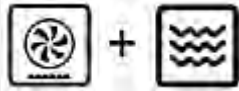
AUSWAHLKNOPF (B):

- ❖ Mit dem **AUSWAHLKNOPF (B)** können Sie je nach gewähltem Betriebsmodus (s.o.) die einzelnen Parameter (Temperatur / Gewicht / Kochzeit), die Mikrowellenfunktionen (Leistungsstufen), die Backofenfunktionen und die automatischen Kochprogramme einstellen.

MIKROWELLE	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Einstellung der Leistungsstufen der Mikrowelle in Watt. ➤ 100 W / 300 W / 450 W / 700 W / 900 W
TEMPERATUR	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Einstellung der Temperatur der jeweiligen Backofenfunktionen und Kombinationsmodi (s. Tabelle unten).
GEWICHT	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Einstellung des Gewichts des Kochguts.
ZEIT	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Einstellung der aktuellen Zeit und der Kochzeit.
AUTOMATISCHE KOCHPROGRAMME	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Einstellung der 13 automatischen Kochprogramme (P 01 bis P 13).





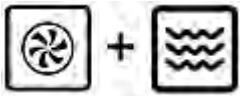
FOLGENDE TEMPERATUREINSTELLUNGEN FÜR DIE BACKOFENFUNKTIONEN UND DIE KOMBINATIONSMODI SIND MÖGLICH:

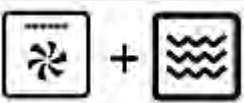
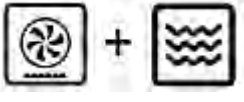
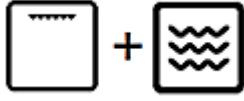
BACKOFENFUNKTIONEN / KOMBINATIONEN	SYMBOLE	TEMPERATUREN IN °C
HEIBLUFT		50 / 100 / 105 / 110...230 °C
GRILL MIT UMLUFT		100 / 105 / 110...230 °C
PIZZA-EINSTELLUNG		100 / 105 / 110...230 °C
HEIBLUFT + MIKROWELLE		50 / 100 / 105 / 110...230 °C

GRILL MIT UMLUFT + MIKROWELLE		100 / 105 / 110...230 °C
PIZZA-EINSTELLUNG + MIKROWELLE		100 / 105 / 110...230 °C

3.4.2 Backofenfunktionen und Kombinationsmodi

**FOLGENDE BACKOFENFUNKTIONEN UND KOMBINATIONEN KÖNNEN
EINGESTELLT WERDEN:**

BACKOFENFUNKTIONEN / KOMBINATIONSMODI	SYMBOLE	BESCHREIBUNG
HEIßLUFT		➤ Geeignet zum Backen von Biskuitgebäck, Kuchen, Pizza und Kleingebäck.
GRILL MIT UMLUFT		➤ Geeignet für Geflügel, Aufläufe und Grillgerichte.
PIZZA-EINSTELLUNG		➤ Geeignet für gefrorene Fertigprodukte und Gerichte, die eine starke Unterhitze benötigen.
GRILL		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Geeignet zum Grillen von Steaks, Bratwürsten, Fischstücken oder Brotscheiben. ➤ Drei verschiedene Temperaturstufen können eingestellt werden: 1 = niedrige Temperatur 2 = mittlere Temperatur 3 = hohe Temperatur
HEIßLUFT + MIKROWELLE		➤ Geeignet zum schnellen Braten / Rösten von Gerichten.



GRILL MIT UMLUFT + MIKROWELLE		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Geeignet für Geflügel, Aufläufe und Grillgerichte. ➤ Geeignet zum gleichmäßigen Braten / Rösten von Gerichten.
PIZZA-EINSTELLUNG + MIKROWELLE		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Geeignet zum schnellen Braten / Rösten von Gerichten.
GRILL + MIKROWELLE		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Geeignet zum schnellen Kochen und gleichzeitiger Bräunung von Gerichten.

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

UHRZEIT EINSTELLEN:

1. Wenn das Gerät zum ersten Mal an die Stromversorgung angeschlossen wird, blinkt die ZEITANZEIGE 00:00 (9) und ein akustisches Signal ertönt einmal.
2. Drehen Sie den AUSWAHLKNOPF  (B) um eine Zeit zwischen 00:00 und 23:59 Uhr einzustellen.
3. Drücken Sie die Taste  (G) um die eingestellte Uhrzeit zu bestätigen.
4. Die Uhrzeit ist eingestellt.

UHRZEIT ÄNDERN:


1. Drücken und halten Sie die Taste  (G) für **3 Sekunden** (das Gerät darf nicht in Betrieb sein).

2. Die aktuelle Zeit auf dem Display (9) erlischt und dann beginnt die Zeitanzeige zu blinken.
3. Drehen Sie den AUSWAHLKNOPF  (B) um eine neue Zeit zwischen 00:00 und 23:59 Uhr einzustellen.
4. Drücken Sie die Taste  (G) 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 weichem Tuch.

3.5.3 Gerät aufheizen





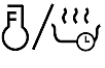




-  Fabrikationsrückstände oder Ölrückstände, die in der Backröhre oder am Heizelement verblieben sind, können Gerüche und eine leichte Rauchentwicklung bewirken. Dies sind normale Betriebsparameter, die nach einigen Benutzungen nicht weiter auftreten.

- ❖ 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.

- ❖ Wir empfehlen die Einstellung **Heißluft**  **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.

1. Falls das Gerät ausgeschaltet ist, schalten Sie es mit der Ein / Aus Taste  (C) an.


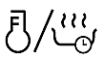


2. Drehen Sie den Funktionsknopf  (A) bis die Betriebsanzeige des Backofens  (2) auf dem Display aufleuchtet.
3. Drehen Sie den Auswahlknopf  (B) bis die Heißluftfunktion  auf dem Display (7) angezeigt wird.
4. Drücken Sie die Taste  (H) um die Temperatureinstellung zu aktivieren.
5. Drehen Sie den Auswahlknopf  (B) bis die gewünschte Temperatur von 230 °C auf dem Display (10) angezeigt wird.
6. Drücken Sie die Taste  (G) um die Zeiteinstellung zu aktivieren.
7. Drehen Sie den Auswahlknopf  (B) bis gewünschte Kochzeit von 60 Minuten bzw. 1 Stunde auf dem Display (9) angezeigt wird.
8. Drücken Sie die Start / Pause Taste  (F) um den Heizvorgang zu starten.

3.6 Kindersicherung

- ❖ Das Gerät ist mit einer Kindersicherung ausgestattet um das unbeabsichtigte Einschalten durch Kinder zu verhindern.
- ❖ Wenn die Kindersicherung eingeschaltet ist, können **außer** der Uhr und des Timers **keine Einstellungen** vorgenommen werden.




i Wenn andere Kochprogramme eingestellt sind, kann die Kindersicherung nicht aktiviert werden.

KINDERSICHERUNG EINSCHALTEN:

1. Der Funktionsknopf  (A) muss auf der Position OFF / AUS stehen und es darf keine Kochzeit eingestellt sein.
2. Drücken und halten Sie die Taste  (H) **und** die Start / Pause Taste  (F) **gleichzeitig** für **3 Sekunden**.
3. Das Symbol  (6) wird auf dem Display angezeigt.

4. Die Kindersicherung ist aktiviert.



KINDERSICHERUNG AUSSCHALTEN:

1. Drücken und halten Sie die Taste  (H) und die Start / Pause Taste  (F) **gleichzeitig** für **3 Sekunden**.
2. Das Symbol  (6) auf dem Display erlischt.
3. Die Kindersicherung ist deaktiviert.

3.7 Zeiteinstellungen

- ❖ Das Gerät ist mit verschiedenen Optionen zur Zeiteinstellung ausgestattet (s.u.).

EINSTELLUNG DER KOCHZEIT:

- Mit der Taste  (G) und dem Auswahlknopf  (B) können Sie eine gewünschte Kochzeit einstellen.
- Die Countdown-Zeit wird auf dem Display angezeigt.
- Wenn die eingestellte Kochzeit / Countdown-Zeit abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal und das Gerät wird automatisch abgeschaltet.

EINSTELLUNG DER UHRZEIT:

- s. Kapitel 3.5.1 EINSTELLUNG DER UHRZEIT




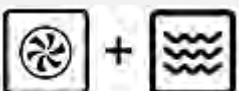
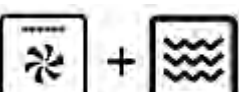

3.8 Schnelles Vorheizen

- ❖ Das Gerät ist mit der Funktion "SCHNELLES VORHEIZEN" ausgestattet.
- ❖ Mit dieser Funktion kann das Gerät die von Ihnen eingestellte Temperatur sehr schnell erreichen.






DIE AKTIVIERUNG DER FUNKTION "SCHNELLES VORHEIZEN" IST FÜR DIE FOLGENDEN BACKOFENFUNKTIONEN UND KOMBINATIONSMODI MÖGLICH:



SYMBOLE:

**BACKOFENFUNKTIONEN /
KOMBINATIONSMODI:**



	HEIßLUFT
	GRILL MIT UMLUFT
	PIZZA-EINSTELLUNG
	HEIßLUFT + MIKROWELLE
	GRILL MIT UMLUFT + MIKROWELLE
	PIZZA-EINSTELLUNG + MIKROWELLE

AKTIVIERUNG DER FUNKTION "SCHNELLES VORHEIZEN":

1. Falls das Gerät ausgeschaltet ist, schalten Sie es mit der Ein / Aus Taste  (C) an.
2. Stellen Sie mit dem Funktionsknopf  (A), dem Auswahlknopf  (B) und den entsprechenden Tasten, den gewünschten Betriebsmodus und die gewünschten Parameter (Temperatur / Kochzeit / Mikrowellenleistung etc.) für Ihr Kochgut ein (s.a. Kapitel 3.10 KOCHEN IM BACKOFENMODUS / Kapitel 3.12 Kochen im KOMBINATIONSMODUS (BACKOFEN + MIKROWELLE)).
3. Drücken Sie die Taste  (D) zur Aktivierung der Funktion "SCHNELLES VORHEIZEN".
4. Die Betriebsanzeige "SCHNELLES VORHEIZEN"  (5) auf dem Display leuchtet auf.
5. Das Gerät beginnt zu heizen.

6. Wenn der Vorheizprozess abgeschlossen ist, ertönt ein akustisches Signal und die Betriebsanzeige "SCHNELLES VORHEIZEN"  (5) auf dem Display blinkt.
 7. Sie können nun Ihr Kochgut zur Zubereitung in das Gerät geben.
- 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 ertönt und die Betriebsanzeige "SCHNELLES VORHEIZEN"  (5) auf dem Display blinkt, sollten Sie die Tür öffnen und Ihr Kochgut in das Gerät stellen. **Falls Sie die Tür vorher öffnen, wird der Vorheizprozess beendet.**
 - i** Die Funktion "SCHNELLES VORHEIZEN" kann nur aktiviert werden, wenn Sie eine der o.g. Backofenfunktionen oder Kombinationsmodi eingestellt haben.
 - i** Bei der Wahl eines Kombinationsmodus ist der Mikrowellenmodus während des Vorheizprozesses ausgeschaltet.

BEENDEN DER FUNKTION "SCHNELLES VORHEIZEN":

- ❖ Die Funktion "schnelles Vorheizen" kann auf zwei verschiedene Arten beendet werden.
1. Drücken Sie während des Vorheizprozesses die Taste  (D) **oder**  (F) um die Funktion "SCHNELLES VORHEIZEN" zu beenden.

ODER:

2. Öffnen Sie während des Vorheizens die Gerätetür um die Funktion "SCHNELLES VORHEIZEN" zu beenden.

3.9 Auftauen von Lebensmittel

- ❖ Das Gerät ist mit 2 Programmen zum Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln ausgestattet.

PROGRAMM	GEEIGNET FÜR:	GEWICHTSBEREICH IN KG
d 01	Fleisch, Geflügel und Fisch	0,20 - 1,00 kg
d 02	Brot, Kuchen und Früchte	0,10 - 0,50 kg

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 **jegliches** Verpackungsmateriel der eingefrorenen Lebensmittel.
- **Wiegen Sie die aufzutauenden Lebensmittel !** Sie benötigen das Gewicht zur Einstellung der Auftauprogramme, 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.
- Verwenden Sie zum Auftauen der Lebensmittel das niedrige Drahtgestell¹.

LEBENSMITTEL WENDEN:

- Für ein gleichmäßiges Auftauen sollten Sie das Gefriergut während des Auftauens wenden.
- Wenn Sie das Auftauprogramm **d 01** zum Auftauen von Fleisch, Geflügel oder Fisch verwenden, ertönt während des Auftauprozesses **zweimal** ein akustisches Signal um darauf hinzuweisen, dass das Auftaugut gewendet werden sollte.
- 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.





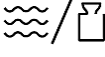


RUHEZEIT:

- 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.

¹ Ausstattung abhängig vom Modell

- 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. Falls das Gerät ausgeschaltet ist, schalten Sie es mit der Ein / Aus Taste  (C) an.
3. Drehen Sie den Funktionsknopf  (A) bis die Betriebsanzeige des Auftauprogramms  (4) auf dem Display aufleuchtet.
4. Auf dem Display blinkt die Anzeige des ersten Programms **d 01**.
5. Drehen Sie den Auswahlknopf  (B) um eines der beiden Auftauprogramme einzustellen (**d 01** oder **d 02**).
6. Drücken Sie die Taste  (E) um die Gewichtseinstellung zu aktivieren.
7. Drehen Sie den Auswahlknopf  (B) um das Gewicht der Lebensmittel einzustellen.
8. Die errechnete Auftauzeit / Kochzeit wird Ihnen auf dem Display (9) angezeigt.
9. Drücken Sie die Start / Pause Taste  (F) um das Programm zu starten. Der Countdown der Auftauzeit / Kochzeit beginnt.






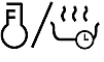




3.10 Kochen im Backofenmodus

- ★ **Der Backofenmodus des Gerätes entspricht in den jeweiligen Backofenfunktionen und Temperatureinstellungen einem handelsüblichen Backofen.**
- ❖ Wenn Sie zum Kochen den Betriebsmodus "Backofen" wählen, haben Sie vielfältige Einstellungsmöglichkeiten.

- ❖ Sie können vier verschiedene Backofenfunktionen (Heißluft / Grill mit Umluft / Pizza-Einstellung / Grill // s.a. Kapitel 3.4.2 BACKOFENFUNKTIONEN UND KOMBINATIONSMODI), die Temperatur und die Kochzeit einstellen.
- i Benutzen Sie zum Kochen im Backofenmodus **ausschließlich** feuerfestes Kochgeschirr.


EINSTELLUNG DES BACKOFENS:

BEISPIEL: HEIßLUFT  **200 °C / KOCHZEIT 25 MINUTEN**



1. Falls das Gerät ausgeschaltet ist, schalten Sie es mit der Ein / Aus Taste  (C) an.
2. Drehen Sie den Funktionsknopf  (A) bis die Betriebsanzeige des Backofens  (2) auf dem Display aufleuchtet.
3. Drehen Sie den Auswahlknopf  (B) bis die Heißluftfunktion  auf dem Display (7) angezeigt wird.
4. Drücken Sie die Taste  (H) um die Temperatureinstellung zu aktivieren. Auf dem Display (10) blinkt die voreingestellte Temperatur von 180 °C.
5. Drehen Sie den Auswahlknopf  (B) bis die gewünschte Temperatur von 200 °C auf dem Display (10) angezeigt wird.
6. Drücken Sie die Taste  (G) um die Zeiteinstellung zu aktivieren.
7. Drehen Sie den Auswahlknopf  (B) bis gewünschte Zeit von 25 Minuten auf dem Display (9) angezeigt wird.
8. Drücken Sie die Start / Pause Taste  (F) um den Kochvorgang zu starten.
9. Der Countdown der Kochzeit beginnt.

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 Start / Pause Taste  (F) und der voreingestellte Kochvorgang wird fortgesetzt.

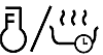

PAUSE:

- Drücken Sie die Start / Pause Taste  (F) um den Kochvorgang zu unterbrechen.
- Um den voreingestellten Kochvorgang fortzusetzen drücken Sie erneut die Start / Pause Taste  (F).


ÄNDERN DER KOCHZEIT:

- ❖ Sie können die eingestellte Kochzeit jederzeit ändern.
- Drücken Sie die Taste  (G) um die Zeiteinstellung zu aktivieren.
- Drehen Sie den Auswahlknopf  (B) bis gewünschte Zeit auf dem Display (9) angezeigt wird.

ÄNDERN DER TEMPERATUR:

- ❖ Sie können die eingestellte Temperatur jederzeit ändern.
- Drücken Sie die Taste  (H) um die Temperatureinstellung zu aktivieren.
- Drehen Sie den Auswahlknopf  (B) bis die gewünschte neue Temperatur auf dem Display (10) angezeigt wird.


BEENDEN DES KOCHVORGANGS:

- ❖ Sie können den Kochvorgang jederzeit beenden.
- Drücken Sie die Ein / Aus Taste  (C) um das Gerät auszuschalten und den Kochvorgang zu beenden.

3.11 Kochen im Mikrowellenmodus

★ Der Mikrowellenmodus des Gerätes entspricht in den jeweiligen Funktionen und Leistungseinstellungen einem handelsüblichen Mikrowellengerät.

i Benutzen Sie zum Kochen im Mikrowellenmodus **ausschließlich** mikrowellengeeignetes Kochgeschirr (s.a. Kapitel 4.2 GEEIGNETE MATERIALIEN FÜR DAS MIKROWELLENKOCHEN und Kapitel 4.3 UNGEEIGNETE MATERIALIEN FÜR DAS MIKROWELLENKOCHEN).

i Wenn Sie den Funktionsknopf **F** (A) auf den Mikrowellenmodus  (1) einstellen, ist die höchste Leistungsstufe von 900 W immer voreingestellt. Sie können die Leistung jedoch **jederzeit** wie unten beschrieben ändern.

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

FÜNF VERSCHIEDENE LEISTUNGSSTUFEN SIND EINSTELLBAR:

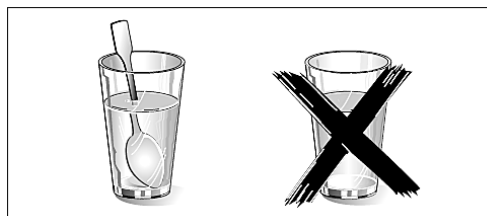
LEISTUNG IN WATT	HÖHE DER LEISTUNG	Z.B. GEEIGNET ZUM:
100 W	Niedrige Leistung	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Warmhalten ➤ Auftauen ➤ Aufgehen von Teig
300 W	Mittelniedrige Leistung	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Auftauen ➤ Schmelzen von Schokolade und Butter

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

- i** Die maximal einstellbare Kochzeit bei 900 W beträgt 30 Minuten.
- i** Die maximal einstellbare Kochzeit bei allen anderen Leistungsstufen beträgt 1 Stunde und 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.



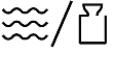




⚠ WARNUNG! Wenn Sie Getränke oder Flüssigkeiten im Mikrowellenmodus erwärmen, geben Sie immer einen Metalllöffel in das Behältnis, um ein verspätetes Überkochen zu verhindern **VERBRÜHUNGSGEFAHR!**




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

EINSTELLUNG DER MIKROWELLE



BEISPIEL: MIKROWELLENLEISTUNG 300 W / KOCHZEIT 17 MINUTEN

1. Falls das Gerät ausgeschaltet ist, schalten Sie es mit der Ein / Aus Taste  (C) an.
2. Die Betriebsanzeige der Mikrowelle  (1) leuchtet auf. Die voreingestellte Mikrowellenleistung (900 W) erscheint auf dem Display (8) und die voreingestellte Kochzeit beginnt zu blinken.
3. Drücken Sie die Taste  (E) um die Einstellung der Mikrowellenleistung zu aktivieren.
4. Drehen Sie den Auswahlknopf  (B) bis die gewünschte Leistung von 300 W auf dem Display (8) angezeigt wird.
5. Drücken Sie die Taste  (G) um die Zeiteinstellung zu aktivieren.
6. Drehen Sie den Auswahlknopf  (B) bis gewünschte Zeit von 17 Minuten auf dem Display (9) angezeigt wird.
7. Drücken Sie die Start / Pause Taste  (F) um den Kochvorgang zu starten.
8. Der Countdown der Kochzeit beginnt.
9. Wenn der Kochvorgang beendet ist, ertönt ein akustisches Signal.



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 Start / Pause Taste  (F) und der voreingestellte Kochvorgang wird fortgesetzt.
- i** Der Lüfter des Gerätes kann weiterlaufen, wenn Sie die Tür während des Betriebs öffnen.

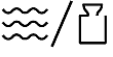

PAUSE:

- Drücken Sie die Start / Pause Taste  (F) um den Kochvorgang zu unterbrechen.
- Um den voreingestellten Kochvorgang fortzusetzen drücken Sie erneut die Start / Pause Taste  (F).


ÄNDERN DER KOCHZEIT:

- ❖ Sie können die eingestellte Kochzeit jederzeit ändern.
- Drücken Sie die Taste  (G) um die Zeiteinstellung zu aktivieren.
- Drehen Sie den Auswahlknopf  (B) bis gewünschte Zeit auf dem Display (9) angezeigt wird.

ÄNDERN DER MIKROWELLENLEISTUNG:

- ❖ Sie können die eingestellte Leistung jederzeit ändern.
- Drücken Sie die Taste  (E) um die Einstellung der Mikrowellenleistung zu aktivieren.
- Drehen Sie den Auswahlknopf  (B) bis die gewünschte Leistung auf dem Display angezeigt wird.

BEENDEN DES KOCHVORGANGS:

- ❖ Sie können den Kochvorgang jederzeit beenden.
- Drücken Sie die Ein / Aus Taste  (C) um das Gerät auszuschalten und den Kochvorgang zu beenden.

3.12 Kochen im Kombinationsmodus (Backofen + Mikrowelle)









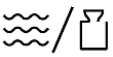

- ❖ Der Kombinationsmodus erlaubt das Kochen unter gleichzeitiger Verwendung des Backofens **und** der Mikrowelle.
- ❖ Durch die Verwendung der beiden Betriebsmodi zur selben Zeit, werden die Speisen / Gerichte gebräunt und deren Zubereitung gleichzeitig beschleunigt.




- 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 im Kombinationsmodus **ausschließlich** mikrowellene geeignetes **und** feuerfestes Kochgeschirr (s.a. Kapitel 4.2 GEEIGNETE MATERIALIEN FÜR DAS MIKROWELLENKOCHEN und Kapitel 4.3 UNGEEIGNETE MATERIALIEN FÜR DAS MIKROWELLENKOCHEN).

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


EINSTELLUNG DES KOMBINATIONSMODUS

BEISPIEL: MIKROWELLENLEISTUNG 100 W + HEIßLUFT  **190 °C /**
KOCHZEIT 17 MINUTEN



1. Falls das Gerät ausgeschaltet ist, schalten Sie es mit der Ein / Aus Taste  (C) an.
2. Drehen Sie den Funktionsknopf  (A) bis die Betriebsanzeigen des Backofens und der Mikrowelle   (1 / 2) auf dem Display aufleuchten.
3. Drehen Sie den Auswahlknopf  (B) bis die Heißluftfunktion  auf dem Display (7) angezeigt wird.
4. Drücken Sie die Taste  (H) um die Temperatureinstellung zu aktivieren. Auf dem Display (10) blinkt die voreingestellte Temperatur von 180 °C.
5. Drehen Sie den Auswahlknopf  (B) bis die gewünschte Temperatur von 190 °C auf dem Display (10) angezeigt wird.
6. Die voreingestellte Mikrowellenleistung ist 300 W.
7. Drücken Sie die Taste  (E) um die Einstellung der Mikrowellenleistung zu aktivieren.
8. Drehen Sie den Auswahlknopf  (B) bis die gewünschte Leistung von 100 W auf dem Display (8) angezeigt wird.

9. Drücken Sie die Taste  (G) um die Zeiteinstellung zu aktivieren.
10. Drehen Sie den Auswahlknopf  (B) bis gewünschte Zeit von 17 Minuten auf dem Display (9) angezeigt wird.
11. Drücken Sie die Start / Pause Taste  (F) um den Kochvorgang zu starten.
12. Der Countdown der Kochzeit beginnt.
13. Wenn der Kochvorgang beendet ist, ertönt ein akustisches Signal.



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 Start / Pause Taste  (F) und der voreingestellte Kochvorgang wird fortgesetzt.

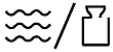
PAUSE:


- Drücken Sie die Start / Pause Taste  (F) um den Kochvorgang zu unterbrechen.
- Um den voreingestellten Kochvorgang fortzusetzen drücken Sie erneut die Start / Pause Taste  (F).

ÄNDERN DER KOCHZEIT:

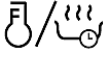

- ❖ Sie können die eingestellte Kochzeit jederzeit ändern.
- Drücken Sie die Taste  (G) um die Zeiteinstellung zu aktivieren.
- Drehen Sie den Auswahlknopf  (B) bis gewünschte Zeit auf dem Display (9) angezeigt wird.

ÄNDERN DER MIKROWELLENLEISTUNG:


- ❖ Sie können die eingestellte Leistung jederzeit ändern.
- Drücken Sie die Taste  (E) um die Einstellung der Mikrowellenleistung zu aktivieren.

- Drehen Sie den Auswahlknopf  (B) bis die gewünschte Leistung auf dem Display angezeigt wird.

ÄNDERN DER TEMPERATUR:

- ❖ Sie können die eingestellte Temperatur jederzeit ändern.
- Drücken Sie die Taste  (H) um die Temperatureinstellung zu aktivieren.
- Drehen Sie den Auswahlknopf  (B) bis die gewünschte neue Temperatur auf dem Display (10) angezeigt wird.

BEENDEN DES KOCHVORGANGS:

- ❖ Sie können den Kochvorgang jederzeit beenden.
- Drücken Sie die Ein / Aus Taste  (C) um das Gerät auszuschalten und den Kochvorgang zu beenden.

3.13 Automatische Kochprogramme



- ❖ Die automatischen Kochprogramme erlauben es Ihnen Speisen, Gerichte und Lebensmittel sehr einfach zuzubereiten.
 - ❖ **Wiegen Sie die Lebensmittel, die Sie zubereiten möchten!** Sie benötigen das Gewicht der Lebensmittel, da die automatischen Kochprogramme die optimalen Einstellungen anhand des Gewichtes auswählen.
 - ❖ Sie stellen das gewünschte Programm ein und geben das Gewicht der Lebensmittel ein. Das automatische Kochprogramm wählt daraufhin automatisch die optimalen Einstellungen für die Zubereitung der Lebensmittel.
 - ❖ Stellen Sie die Lebensmittel immer in den kalten Garraum.
- i** Benutzen Sie zum Kochen im automatischen Kochprogrammmodus **ausschließlich** mikrowellene geeignetes **und** feuerfestes Kochgeschirr (s.a. Kapitel 4.2 GEEIGNETE MATERIALIEN FÜR DAS MIKROWELLENKOCHEN und Kapitel 4.3 UNGEEIGNETE MATERIALIEN FÜR DAS MIKROWELLENKOCHEN).

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

13 VERSCHIEDENE AUTOMATISCHE KOCHPROGRAMME SIND EINSTELLBAR:




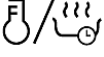

PROGRAMM:	KATEGORIE:	LEBENSMITTEL:
P 01**	Gemüse	FRISCHES GEMÜSE
P 02**	Beilagen	<u>KARTOFFELN:</u> ➤ geschält / gekocht
P 03*	Beilagen	<u>KARTOFFELN:</u> ➤ geröstet / gebraten i Wenn Sie ein akustisches Signal hören, wenden Sie die Lebensmittel. i Das Gerät startet den nächsten Kochabschnitt automatisch .
P 04	Geflügel / Fisch	<u>GEFLÜGEL- / FISCHSTÜCKE:</u> i Wenn Sie ein akustisches Signal hören, wenden Sie die Lebensmittel. i Das Gerät startet den nächsten Kochabschnitt automatisch .
P 05*	Backwaren	KUCHEN
P 06*	Backwaren	APFELKUCHEN
P 07*	Backwaren	QUICHE
P 08**	Nacherwärmung	GETRÄNKE / SUPPEN
P 09**	Nacherwärmung	TELLERGERICHTE





P 10**	Nacherwärmung	SOBEN / EINTÖPFE / GERICHTE / SPEISEN
P 11*	Fertigprodukte	GEFRORENE PIZZA
P 12*	Fertigprodukte	<u>BACKOFEN-POMMES FRITES:</u> i Wenn Sie ein akustisches Signal hören, wenden Sie die Lebensmittel. i Das Gerät startet den nächsten Kochabschnitt automatisch .
P 13*	Fertigprodukte	LASAGNE

- i** Die Kochprogramme die mit einem Stern (*) gekennzeichnet sind, verwenden die **Vorheizfunktion**. Während des Vorheizens stoppt der Countdown der Kochzeit und auf dem Display leuchtet das Vorheizsymbol  (5) auf. Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, ertönt ein akustisches Signal und das Vorheizsymbol  (5) auf dem Display blinkt.
- i** Die Kochprogramme die mit zwei Sternen (**) gekennzeichnet sind, verwenden **ausschließlich** den Mikrowellenmodus.


EINSTELLUNG DER AUTOMATISCHEN KOCHPROGRAMME

BEISPIEL: PROGRAMM P 03 / GEWICHT DER LEBENSMITTEL 1 KG



- Falls das Gerät ausgeschaltet ist, schalten Sie es mit der Ein / Aus Taste  (C) an.
- Drehen Sie den Funktionsknopf  (A) bis die Betriebsanzeige der automatischen Kochprogramme  (3) auf dem Display aufleuchtet.
- Drücken Sie die Taste  (H) um die Einstellung der automatischen Kochprogramme zu aktivieren.
- Drehen Sie den Auswahlknopf  (B) bis das gewünschte Kochprogramm (P 01 - P 13) auf dem Display (10) angezeigt wird.

5. Drücken Sie die Taste  /  (E) um die Gewichtseinstellung zu aktivieren.
6. Drehen Sie den Auswahlknopf  (B) um das Gewicht der Lebensmittel einzustellen.
7. Die berechnete Kochzeit wird auf dem Display (9) angezeigt.
8. Drücken Sie die Start / Pause Taste  (F) um den Kochvorgang zu starten.
9. Der Countdown der Kochzeit beginnt.
10. Wenn der Kochvorgang beendet ist, ertönt ein akustisches Signal.

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 Start / Pause Taste  (F) und der voreingestellte Kochvorgang wird fortgesetzt.

PAUSE:

- Drücken Sie die Start / Pause Taste  (F) um den Kochvorgang zu unterbrechen.
- Um den voreingestellten Kochvorgang fortzusetzen drücken Sie erneut die Start / Pause Taste  (F).

ÄNDERN DES AUTOMATISCHEN KOCHPROGRAMMS:

- i** Wenn Sie einmal ein automatischen Kochprogramm gestartet haben, können Sie das Kochprogramm und das Gewicht der Lebensmittel **nicht mehr ändern**.

ÄNDERN DER KOCHZEIT:

- i** Wenn Sie ein automatischen Kochprogramm verwenden, können Sie die Kochzeit **nicht ändern**.


ÄNDERN DER TEMPERATUR:

- i** Wenn Sie ein automatischen Kochprogramm verwenden, können Sie die Temperatur **nicht ändern**.

ÄNDERN DER MIKROWELLENLEISTUNG:

- i** Wenn Sie ein automatischen Kochprogramm verwenden, können Sie die Mikrowellenleistung **nicht ändern**.

BEENDEN DES AUTOMATISCHEN KOCHPROGRAMMS:

- ❖ Sie können das automatische Kochprogramm jederzeit beenden.
- Drücken Sie die Ein / Aus Taste  (C) um das Gerät auszuschalten und das automatische Kochprogramm zu beenden.

4. Tipps zum Kochen im Mikrowellenmodus

4.1 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 mikrowellengeeignete 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.

4.2 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 Gerätewänden befinden, kann es zu Funkenbildung kommen. Die Folie muss mindestens 2,5 cm von den Gerätewänden 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 mikrowellengeeignete 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 Schlitzen versehen, durchstochen oder belüftet werden.
Plastikfolie	Verwenden Sie ausschließlich mikrowellengeeignete 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 mikrowellengeeignete Thermometer.

Wachspapier

Sie können Wachspapier als Abdeckung zum Schutz gegen Spritzer oder zur Bewahrung von Feuchtigkeit verwenden.

4.3 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!

5. Tipps zum Kochen im Backofen- und Kombinationsmodus

BACKEN:

- ❖ Wir empfehlen die Nutzung der Drahtgestelle, die mit dem Gerät geliefert wurden².

² Ausstattung abhängig vom Modell

- ❖ Es ist auch 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 Backofens ist es ratsam, den Kuchen für ungefähr 5 Minuten im Gerät stehen zu lassen.
- ❖ Benutzen Sie **ausschließlich** 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.**
- ❖ Wenden Sie während der Garzeit das Fleisch mindestens einmal.
- ❖ Gießen Sie niemals kaltes Wasser über das Fleisch.

FLEISCH ALLGEMEIN:

- Bedecken Sie ca. 3/4 des Kochgeschirrbodens mit Flüssigkeit. Etwas mehr Flüssigkeit bei Schmorbraten.
- Wenden Sie Fleischstücke nach der Hälfte der Kochzeit.
- Wenn das Braten beendet ist, schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie das Fleisch für zusätzliche 10 Minuten ruhen.

GEFLÜGEL ALLGEMEIN:

- Wenden Sie Geflügelstücke nachdem 2/3 der Kochzeit verstrichen sind.

RIND:

- Wenden Sie Schmorbraten nachdem 1/3 und **noch einmal** nachdem 2/3 der Kochzeit verstrichen sind.
- Wenden Sie Filets und Lendenstücke nach der Hälfte der Kochzeit.
- Wenden Sie Steaks nachdem 2/3 der Kochzeit verstrichen sind.
- Wenn das Braten / Grillen beendet ist, schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie das Fleisch für zusätzliche 10 Minuten ruhen.

KALB:

- Wenden Sie Kalbsstücke und Kalbshaxen nach der Hälfte der Kochzeit.

- Wenn das Braten / Grillen beendet ist, schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie das Fleisch für zusätzliche 10 Minuten ruhen.

SCHWEIN:

- Wenden Sie magere Stücke und Stücke ohne Schwarte nach der Hälfte der Kochzeit.
- Legen Sie Fleischstücke die eine Schwarte haben, mit dieser **nach oben** in das Kochgeschirr und schneiden Sie die Schwarte kreuzweise ein. **Wenden Sie das Fleisch nicht.**
- Wenn das Braten / Grillen beendet ist, schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie das Fleisch für zusätzliche 10 Minuten ruhen.

LAMM:

- Wenden Sie Lammkeulen nach der Hälfte der Kochzeit.

BRATWÜRSTE:

- Wenden Sie Bratwürste nachdem 2/3 der Kochzeit verstrichen sind.

GEFLÜGEL:

- Legen Sie ganze Hähnchen und Hähnchenbrüste mit der Brustseite nach unten in das Kochgeschirr. Wenden Sie das Fleisch nachdem 2/3 der Kochzeit verstrichen sind.
- Legen Sie Poularden mit der Brustseite nach unten in das Kochgeschirr. Wenden Sie das Fleisch nach 30 Minuten und stellen Sie die Mikrowellenleistung auf 180 W.

FISCH:

- Legen Sie ganze Fische zum Grillen in die Mitte des hohen Drahtgestells³.
- Ölen Sie das Drahtgestell vorher gut ein.

5.1 Energie sparen

- ❖ Öffnen Sie die Gerätetür nicht unnötig oft.
- ❖ Achten Sie darauf, dass die Gerätetür richtig geschlossen ist.

³ Ausstattung abhängig vom Modell

- ❖ 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.

6. Kochbeispiele

- ❖ In den folgenden Tabellen finden Sie Beispiele zum Kochen im Backofenmodus, Mikrowellenmodus und im Kombinationsmodus.
- i** Die in den folgenden Tabellen angegebenen Werte (Temperatur / Leistung / etc.) sind ausschließlich Richtlinien. Sie sind abhängig von der Qualität und der Zusammenstellung der zu kochenden Lebensmittel.
- i** Die in den folgenden Tabellen angegebenen Kochzeiten sind ausschließlich Richtlinien. Sie sind abhängig von dem verwendeten Kochgeschirr sowie der Qualität, Temperatur und Konsistenz der Lebensmittel und können entsprechend variieren.
- i** Die Tabellen in den folgenden Kapiteln erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit.
- i** Der Hersteller übernimmt keine Garantie bzw. Haftung für die Richtigkeit und Vollständigkeit der Tabellen in Kapitel 6. ff.

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

6.1 Beispiele zum Kochen im Mikrowellenmodus

ALLGEMEINE INFORMATIONEN ZUM AUFTAUEN, ERHITZEN UND KOCHEN VON GEFRORENEN LEBENSMITTELN IM MIKROWELLENMODUS:

- ❖ Siehe auch Kapitel 4. TIPPS ZUM KOCHEN IM MIKROWELLENMODUS

- i** Benutzen Sie **ausschließlich** mikrowellene geeignetes und feuerfestes Kochgeschirr mit einem Deckel.
- i** Decken Sie die Lebensmittel ab (Deckel oder andere geeignete Abdeckungen).
- i** Rühren oder drehen Sie die Lebensmittel während des Kochens 2 - 3 Mal um.
- i** Lassen Sie die Lebensmittel nach dem Kochen für ca. 2 - 5 Minuten stehen, so dass sie eine gleichmäßige Temperatur erreichen.

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

AUFTAUEN / ERHITZEN / KOCHEN VON GEFRORENEN LEBENSMITTELN	GEWICHT	LEISTUNG IN WATT / KOCHZEIT IN MIN.	ANMERKUNGEN
TELLERGERICHTE / FERTIGGERICHTE	300 - 400 g	700 W 10 - 15 Min.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Entfernen Sie die Verpackung. ➤ Decken Sie die Gerichte ab.
SUPPEN	400 - 500 g	700 W 8 - 10 Min.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mikrowellene geeignetes und feuerfestes Kochgeschirr <u>mit</u> Deckel.
EINTÖPFE	500 g	700 W 10 - 15 Min.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mikrowellene geeignetes und feuerfestes Kochgeschirr <u>mit</u> Deckel.
	1 kg	700 W 20 - 25 Min.	
FISCH (z.B. Filets)	400 g	700 W 10 - 15 Min.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Decken Sie die Lebensmittel ab.
	800 g	700 W 18 - 20 Min.	
BEILAGEN (z.B. Reis / Nudeln etc.)	250 g	700 W 2 - 5 Min.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mikrowellene geeignetes und feuerfestes Kochgeschirr <u>mit</u> Deckel.

	500 g	700 W 8 - 10 Min.	➤ Geben Sie Flüssigkeit hinzu.
GEMÜSE (z.B. Erbsen / Brokkoli / Möhren etc.)	300 g	700 W 8 - 10 Min.	➤ Mikrowellengeeignetes <u>und</u> feuerfestes Kochgeschirr mit Deckel. ➤ Geben Sie 1 Esslöffel Wasser hinzu.
	600 g	700 W 15 - 20 Min.	
RAHMSPINAT	450 g	700 W 11 - 16 Min.	➤ Ohne zusätzliches Wasser kochen.
FLEISCHSTÜCKE / FLEISCHSTREIFEN IN SOÛSE (z.B. Gulasch etc.)	500 g	700 W 15 - 20 Min.	➤ Mikrowellengeeignetes und feuerfestes Kochgeschirr <u>mit</u> Deckel.
	1 kg	700 W 25 - 30 Min.	

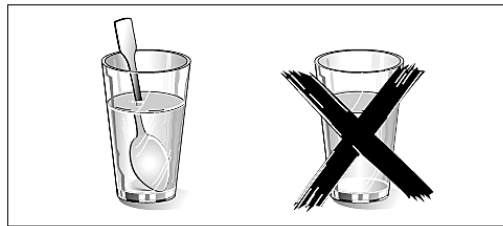
ALLGEMEINE INFORMATIONEN ZUM ERHITZEN VON LEBENSMITTELN IM MIKROWELLENMODUS:

❖ Siehe auch Kapitel 4. TIPPS ZUM KOCHEN IM MIKROWELLENMODUS

- ❖ Benutzen Sie **ausschließlich** mikrowellengeeignetes und feuerfestes Kochgeschirr mit einem Deckel.
- ❖ Decken Sie die Lebensmittel ab (Deckel oder andere geeignete Abdeckungen).
- ❖ Stellen Sie die Lebensmittel direkt auf den Drehteller.
- ❖ Rühren oder drehen Sie die Lebensmittel während des Kochens einige Male um.

⚠ 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!**



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

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

ERHITZEN VON LEBENSMITTELN	GEWICHT	LEISTUNG IN WATT / KOCHZEIT IN MIN.	ANMERKUNGEN
TELLERGERICHTE / FERTIGGERICHTE	300 - 500 g	700 W 5 - 10 Min.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Entfernen Sie die Verpackung. ➤ Decken Sie die Gerichte ab.
GETRÄNKE	150 ml	900 W 1 - 2 Min.	<p style="text-align: center;"><u>VORSICHT!</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Geben Sie einen Löffel in das Glas um ein verspätetes Kochen zu verhindern. ➤ Überhitzen Sie alkoholische Getränke
	300 ml	900 W 2 - 3 Min.	
	500 ml	900 W 3 - 4 Min.	

			nicht !
BABYNAHRUNG (z.B. Babyflaschen)	50 ml	300 W ca. 1 Min.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Stellen Sie die Flaschen (ohne Abdeckung und ohne Trinksauger) auf den Boden des Gerätes (Drehteller). ➤ Schütteln Sie Babyflaschen nach dem Erhitzen gut. ➤ Überprüfen Sie immer die Temperatur!
	100 ml	300 W 1 - 2 Min.	
	200 ml	300 W 2 - 3 Min.	
SUPPEN	1 Tasse / 175 g	900 W 2 - 3 Min.	-
	2 Tassen / 175 g (jede)	900 W 4 - 5 Min.	
	4 Tassen / 175 g (jede)	900 W 5 - 6 Min.	
EINTÖPFE	400 g	700 W 5 - 10 Min.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mikrowellengeeignetes und feuerfestes Kochgeschirr <u>mit</u> Deckel.
	800 g	700 W 10 - 15 Min.	
GEMÜSE	150 g	700 W 2 - 3 Min.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mikrowellengeeignetes und feuerfestes Kochgeschirr <u>mit</u> Deckel. ➤ Geben Sie ein wenig Flüssigkeit hinzu.
	300 g	700 W 3 - 5 Min.	
FLEISCHSTÜCKE / FLEISCHSTREIFEN IN SOÙE (z.B. Gulasch, etc.)	500 g	700 W 10 - 15 Min.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Decken Sie die Lebensmittel ab.

**ALLGEMEINE INFORMATIONEN ZUM KOCHEN VON LEBENSMITTELN IM
MIKROWELLENMODUS:**

❖ Siehe auch Kapitel 4. TIPPS ZUM KOCHEN IM MIKROWELLENMODUS

- i** Benutzen Sie **ausschließlich** mikrowellengeeignetes und feuerfestes Kochgeschirr mit einem Deckel.
- i** Decken Sie die Lebensmittel ab (Deckel oder andere geeignete Abdeckungen).
- i** Stellen Sie die Lebensmittel direkt auf den Drehteller.
- i** Lassen Sie die Lebensmittel nach dem Kochen für ca. 2 - 5 Minuten stehen, so dass sie eine gleichmäßige Temperatur erreichen.

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

KOCHEN VON LEBENSMITTELN	GEWICHT	LEISTUNG IN WATT / KOCHZEIT IN MIN.	ANMERKUNGEN
GANZES HÄHNCHEN (frisch / keine Innereien)	1,5 kg	700 W 30 - 35 Min.	➤ Das Hähnchen nach der Hälfte der Kochzeit wenden.
KARTOFFELN	250 g	700 W 8 - 10 Min.	➤ Die Kartoffeln in gleichgroße Stücke schneiden. ➤ Pro 100 g 1 - 2 Esslöffel Wasser hinzugeben. ➤ Während des Kochens umrühren.
	500 g	700 W 11 - 14 Min.	
	750 g	700 W 15 - 22 Min.	

GEMÜSE (frisch)	250 g	700 W 5 - 10 Min.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Das Gemüse in gleichgroße Stücke schneiden. ➤ Pro 100 g 1 - 2 Esslöffel Wasser hinzugeben. ➤ Während des Kochens umrühren.
	500 g	700 W 10 - 15 Min.	
FISCH FILETS (frisch)	400 g	700 W 5 - 10 Min.	-
SÜßE SPEISEN (z.B. Instantpudding)	500 ml	700 W 7 - 9 Min.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Während des Kochens 2 - 3 Mal mit einem Schneebesen umrühren.
FRÜCHTE / KOMPOTT	500 g	700 W 9 - 12 Min.	-

POPCORN FÜR DIE MIROWELLE:

- i** Benutzen Sie **ausschließlich** mikrowellengeeignetes und feuerfestes Kochgeschirr (z.B. Glasteller etc.).
- i** Stellen Sie das Kochgeschirr immer auf das Drahtgestell⁴.
- i** Benutzen Sie keine Porzellanteller oder übermäßig gewölbte Teller.
- i** Nehmen Sie den Popcorn-Beutel **nach ca. 1 Minute und 30 Sekunden** kurz aus dem Gerät und schütteln Sie ihn, um ein Zusammenhaften des Popcorns zu vermeiden. Seien Sie **vorsichtig**, da der Beutel heiß sein kann. Benutzen Sie Topflappen oder Backofenhandschuhe.

POPCORN	GEWICHT	LEISTUNG IN WATT / KOCHZEIT IN MIN.	ANMERKUNGEN
POPCORN für die Mikrowelle	1 Beutel 100 g	700 W 3 - 5 Min.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mikrowellengeeignetes und feuerfestes Kochgeschirr.

- i** Sie können die angegebenen Einstellungen entsprechend des Produktes und der Menge anpassen.

⚠️ WARNUNG! Öffnen Sie den Popcorn-Beutel sehr **vorsichtig**, da heißer Dampf entweichen kann. **VERBRÜHUNGSGEFAHR!**

⁴ Ausstattung abhängig vom Modell

⚠️ WARNUNG! Benutzen Sie **immer** Topflappen oder Backofenhandschuhe, da der Popcorn-Beutel sehr heiß sein kann. **VERBRENNUNGSGEFAHR!**


⚠️ WARNUNG! Stellen Sie **niemals** die höchste Leistungsstufe (900 W) ein.

6.2 Beispiele zum Kochen im Backofenmodus











ALLGEMEINE INFORMATIONEN ZUM BACKEN IM BACKOFENMODUS:








- ❖ Siehe auch Kapitel 5. TIPPS ZUM KOCHEN IM BACKOFEN- UND KOMBINATIONSMODUS
- i** Die Temperatur und die Backzeit hängen von der Konsistenz und der Backmenge ab. Aus diesem Grund sind in den Tabellen Temperaturbereiche angegeben. Beginnen Sie mit der niedrigsten Einstellung.
- i** Die angegebenen Backzeiten beziehen sich auf ein kaltes Gerät (zu Backbeginn).
- i** Zum Backen ist es besser, schwarze / dunkle Kuchenformen zu verwenden, welche die Hitze besser leiten und die Backzeit verkürzen.
- i** Das in den folgenden Tabellen aufgeführte Zubehör ist **nicht** im Lieferumfang enthalten.
- i** Stellen Sie die Backform immer in die Mitte des niedrigen Drahtgestells⁵. Backwaren in Backformen die mit 2 Sternen (**) gekennzeichnet sind, sollten direkt auf den Drehteller gestellt werden.
- i** Backwaren die mit 1 Stern (*) gekennzeichnet sind, sollten ca. **20 Minuten im Gerät** auskühlen.

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

BACKEN IN BACKFORMEN	BACKOFEN-FUNKTION	TEMPERATUR IN °C / BACKZEIT IN MIN.	ZUBEHÖR
BISKUITKUCHEN* (z.B. Sandkuchen)	Heißluft 	150 . 170 °C 70 - 90 Min.	Kranzform / Kuchenform

⁵ Ausstattung abhängig vom Modell

BISKUIT- TORTENBODEN	Heißluft 	160 - 180 °C 30 - 40 Min.	Tortenbodenform
MÜRBETEIG- GEBÄCK	Heißluft 	170- 190 °C 30 - 40 Min.	Dunkle Springform
GUGELHUPF	Heißluft 	170 - 180 °C 40 - 50 Min.	Gugelhupfform
PIZZA** (dünner Boden)	Pizza-Einstellung 	220 - 230 °C 15 - 25 Min.	Runde Pizzaform
HERZHAFTER KUCHEN**	Pizza-Einstellung 	200 - 220 °C 50 - 60 Min.	Dunkle Springform
HEFETEIG MIT TROCKENEM BELAG (z.B. Nüsse etc.)	Heißluft 	160 - 180 °C 50 - 60 Min.	Runde Pizzaform
HEFEZOPF (mit 500 g Mehl)	Heißluft 	170 - 190 °C 35 - 45 Min.	Runde Pizzaform
STOLLEN (mit 500 g Mehl)	Heißluft 	160 - 180 °C 60 - 70 Min.	Runde Pizzaform
KLEINGEBÄCK / BROT / BRÖTCHEN	BACKOFEN- FUNKTION	TEMPERATUR IN °C / BACKZEIT IN MIN.	ZUBEHÖR
BISKUTTS	Heißluft 	150 - 170 °C 25 - 35 Min.	Runde Pizzaform
MAKRONEN	Heißluft 	110 - 130 °C 35 - 45 Min.	Runde Pizzaform








MUFFINS	Heißluft 	160- 180 °C 35 - 40 Min.	Muffin-Form (auf Drahtgestell)
BRANDTEIG- GEBÄCK	Heißluft 	200 - 220 °C 35 - 45 Min.	Runde Pizzaform
BLÄTTERTEIG	Heißluft 	190 - 200 °C 35 - 45 Min.	Runde Pizzaform
HEFEKUCHEN	Heißluft 	200 - 220 °C 25 - 35 Min.	Runde Pizzaform
SAUERTEIGBROT (mit 1,2 kg Mehl)	Heißluft 	210 - 230 °C 50 - 60 Min.	Runde Pizzaform
FLADENBROT	Heißluft 	220 - 230 °C 25 - 35 Min.	Runde Pizzaform
BRÖTCHEN	Heißluft 	210 - 230 °C 25 - 35 Min.	Runde Pizzaform






ALLGEMEINE INFORMATIONEN ZUM BRATEN UND GRILLEN IM BACKOFENMODUS:

- ❖ Für weitere Informationen bezüglich des **Wendens und Ruhens von Fleisch oder Fisch** siehe auch Kapitel 5. TIPPS ZUM KOCHEN IM BACKOFEN- UND KOMBINATIONSMODUS
- i** Benutzen Sie **ausschließlich** mikrowellengeeignetes und feuerfestes Kochgeschirr mit Deckel.
- i** Benutzen Sie für das Braten von Fleisch und Geflügel tiefes geeignetes Kochgeschirr.
- i** Die Temperatur und die Kochzeit hängen von der Art und der Menge der Lebensmittel ab. Aus diesem Grund sind in den Tabellen Temperaturbereiche angegeben. Beginnen Sie mit der niedrigsten Einstellung.
- i** Halten Sie die Gerätetür während des Grillens immer geschlossen.
- i** Steaks zum Grillen sollten mindestens 2 - 3 cm dick sein.

- i** Das Grillelement schaltet sich automatisch an und aus. Das ist normal.
- i** Das in den folgenden Tabellen aufgeführte Zubehör ist **nicht** im Lieferumfang enthalten.

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

LEBENSMITTEL	BACKOFEN-FUNKTION	TEMPERATUR IN °C / GRILLSTUFE / KOCHZEIT IN MIN.	ZUBEHÖR
RINDER-SCHMORBRATEN* (ca. 1kg)	Heißluft 	180 - 200 °C 120 - 143 Min.	Feuerfestes Kochgeschirr <u>mit</u> Deckel
KALBSSTÜCKE* (ca. 1 kg)	Heißluft 	180 - 200 °C 110 - 130 Min.	Feuerfestes Kochgeschirr <u>mit</u> Deckel
KALBSHAXE* (ca. 1,5 kg)	Heißluft 	200- 220 °C 120 - 130 Min.	Feuerfestes Kochgeschirr <u>mit</u> Deckel
SCHWEINEBRATEN MIT SCHWARTE* (ca. 1,5 kg)	Heißluft 	190 - 210 °C 130 - 150 Min.	Feuerfestes Kochgeschirr <u>ohne</u> Deckel
LAMMRÜCKEN MIT KNOCHEN* (ca. 1 kg)	Heißluft 	210 - 230 °C 40 - 50 Min.	Feuerfestes Kochgeschirr <u>ohne</u> Deckel
LAMMKEULE MEDIUM* (ca. 1,5 kg)	Heißluft 	190 - 210 °C 90 - 95 Min.	Feuerfestes Kochgeschirr <u>mit</u> Deckel
TRUTHAHNBRUST* (ca. 1 kg)	Heißluft 	200 - 220 °C 90 - 100 Min.	Feuerfestes Kochgeschirr <u>mit</u> Deckel
STEAK MEDIUM** (3 cm dick)	Grill 	Grillstufe 3 ca. 10 Min. (jede Seite)	Lassen Sie das Steak zusätzlich für ca. 5 Minuten ruhen.









SCHWEINENACKEN (2 cm dick)**	Grill 	Grillstufe: 3 15 - 20 Min (eine Seite) 10 - 15 Min. (andere Seite)	-
BRATWÜRSTE** (4 - 6 / jedes ca. 150 g)	Grill 	Grillstufe: 3 10 - 15 Min. (jede Seite)	-
FISCHSTEAK** (z.B. Lachs / 3 cm dick)	Grill 	Grillstufe: 3 20 - 25 Min.	-
GANZER FISCH** (2 - 3 Stück / jeder 300 g)	Grill 	Grillstufe: 3 20 - 30 Min.	-
TOAST MIT BELAG** (4 Scheiben)	Grill 	Grillstufe: 3 8 - 10 Min.	-
*	niedriges Drahtgestell (modellabhängig)		
**	hohes Drahtgestell (modellabhängig)		









6.3 Beispiele zum Kochen im Kombinationsmodus




ALLGEMEINE INFORMATIONEN ZUM BACKEN / BRATEN UND GRILLEN VON LEBENSMITTELN IM KOMBINATIONSMODUS:

- ❖ Siehe auch Kapitel 5. TIPPS ZUM KOCHEN IM BACKOFEN- UND KOMBINATIONSMODUS
- i** Benutzen Sie **ausschließlich** mikrowellengeeignetes und feuerfestes Kochgeschirr mit Deckel.
- i** Benutzen Sie für das Braten von Fleisch und Geflügel tiefes geeignetes Kochgeschirr.
- i** Die Temperatur und die Kochzeit hängen von der Art und der Menge der Lebensmittel ab. Aus diesem Grund sind in den Tabellen Temperaturbereiche angegeben. Beginnen Sie mit der niedrigsten Einstellung.
- i** Halten Sie die Gerätetür während des Grillens immer geschlossen.
- i** Das Grillelement schaltet sich automatisch an und aus. Das ist normal.
- i** Das in den folgenden Tabellen aufgeführte Zubehör ist **nicht** im Lieferumfang enthalten.

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

LEBENS- MITTEL	BACKOFEN- FUNKTION	TEMPERATUR IN °C / MIKROWELLEN LEISTUNG	KOCHZEIT	ZUBEHÖR
BISKUIT- KUCHEN (einfach)	Heißluft 	170 - 180 °C 100 Watt	40 - 50 Min.	Kuchenform / Kranzform ***
NUSSKUCHEN	Heißluft 	170 - 180 °C 100 Watt	35 - 45 Min.	Kuchenform / Springform ***
SÜßER STRUDEL	Heißluft 	190 - 210 °C 100 Watt	35 - 45 Min.	Runde Pizzaform ***
RINDERFILET* MEDIUM (ca. 1 kg)	Heißluft 	180 - 200 °C 100 Watt	30 - 40 Min.	Kochgeschirr <u>ohne</u> Deckel***
RINDER- LENDE* MEDIUM (ca. 1 kg)	Heißluft 	210 - 230 °C 100 Watt	30 - 40 Min.	Kochgeschirr <u>ohne</u> Deckel***
SCHWEINE- BRATEN* OHNE SCHWARZE (ca. 750 g)	Heißluft 	220 - 230 °C 100 Watt	40 - 50 Min.	Kochgeschirr <u>mit</u> Deckel***
SCHWEINE- FILET* (ca. 500 g)	Heißluft 	220 - 230 °C 100 Watt	25 - 30 Min.	Kochgeschirr <u>mit</u> Deckel***
SCHWEINE- LENDE* (ca. 1kg)	Heißluft 	210 - 230 °C 100 Watt	60 - 80 Min.	Kochgeschirr <u>mit</u> Deckel***

GANZES HÄHNCHEN* (ca. 1,2 kg)	Heißluft 	220 - 230 °C 300 Watt	35 - 45 Min.	Kochgeschirr <u>mit</u> Deckel***
GANZE POULARDE* (ca. 1,6 kg)	Heißluft 	220 - 230 °C 300 Watt	ca. 30 Min.	Kochgeschirr <u>mit</u> Deckel***
HALBE HÄHNCHEN* (jedes ca. 500 g)	Heißluft 	180 - 200 °C 300 Watt	30 - 35 Min.	Kochgeschirr <u>ohne</u> Deckel***
HÄHNCHEN- BRUST* MIT HAUT UND KNOCHEN (2 Stück / jedes ca. 350 - 450 g)	Heißluft 	190 - 210 °C 100 Watt	30 - 40 Min.	Kochgeschirr <u>ohne</u> Deckel***
ENTENBRUST MIT HAUT** (2 Stück / jedes ca. 300 - 400 g)	Grill 	Grillstufe:3 100 Watt	20 - 30 Min.	Kochgeschirr <u>ohne</u> Deckel***
GÄNSEBRUST* (2 Stück / jedes ca. 500 g)	Heißluft 	210 - 230 °C 100 Watt	25 - 30 Min.	Kochgeschirr <u>ohne</u> Deckel***
GÄNSE- KEULEN* (4 Stück / ca. 1,5 kg / Gesamt- gewicht)	Heißluft 	210 - 230 °C 100 Watt	30 - 40 Min.	Kochgeschirr <u>ohne</u> Deckel***
SÜßER AUFLAUF* (ca. 1,5 kg)	Grill mit Umluft 	140 - 160 °C 300 Watt	25 - 35 Min.	Kochgeschirr <u>ohne</u> Deckel***

HERZHAFTER AUFLAUF* (gekochte Zutaten / ca. 1kg)	Grill mit Umluft 	150 - 160 °C 700 Watt	20 - 25 Min.	Kochgeschirr <u>ohne</u> Deckel***
LASAGNE (frisch)	Heißluft 	200 - 220 °C 300 Watt	25 - 35 Min.	Kochgeschirr <u>ohne</u> Deckel***
KARTOFFEL- GRATIN (rohe Zutaten / ca.1 kg)	Heißluft 	180 - 200 °C 700 Watt	25 - 30 Min.	Kochgeschirr <u>ohne</u> Deckel***

*	niedriges Drahtgestell (modellabhängig)
**	hohes Drahtgestell (modellabhängig)
***	feuerfest und mikrowellengeeignet

7. 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. **STROMSCHLAGGEFAHR!**

REINIGUNGSMITTEL:

- Benutzen Sie niemals raue, aggressive und ätzende Reinigungsmittel.
- Benutzen Sie niemals Lösungsmittel.
- Benutzen Sie keine Scheuermittel!

-
- Benutzen Sie keine organischen Reinigungsmittel!⁶
 - 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. Gelegentlich ist es notwendig, den Drehteller und den Rollenring⁷ für die Reinigung zu entfernen. Reinigen Sie den Drehteller und den Rollenring in warmen Seifenwasser. Anschließend klar nachspülen und gründlich abtrocknen. Wenn Sie den Rollenring aus dem Gerät entfernt hatten, achten Sie darauf, ihn wieder ordnungsgemäß einzusetzen.
 7. 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.

⁶ Z.B. Essig, Zitronensäure etc.

⁷ Ausstattung abhängig vom Modell

⚠️ WARNUNG! Falls die Beleuchtung⁸ des Gerätes ersetzt werden muss, setzen Sie sich für den Austausch mit dem Kundendienst in Verbindung (keine Garantieleistung).

7.1 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.

8. 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

⁸ Ausstattung abhängig vom Modell

	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.	1. Ziehen Sie den Netzstecker. Stecken Sie den Netzstecker nach 10 Sekunden wieder ein.
2. Sicherung im Haussicherungskasten ist durchgebrannt.	2. Überprüfen Sie den Haussicherungskasten.
3. Fehler an der Netzanschlussdose.	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.
--	--

DER DREHTELLER ERZEUGT BEIM BETRIEB DES GERÄTES LÄRM.

Verunreinigungen am Laufring oder Boden des Gerätes.	Entsprechende Stellen reinigen (s.a. Kapitel REINIGUNG UND PFLEGE).
--	---

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.
---	------------------------------------

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.

8.1 Fehlercodes

FOLGENDE FEHLERCODES KÖNNEN AUF DEM DISPLAY ANGEZEIGT WERDEN:

E 1	Die thermische Ausschaltfunktion wurde aktiviert. ➤ Bitte kontaktieren Sie den Kundendienst
E 4	Die thermische Ausschaltfunktion wurde aktiviert. ➤ Bitte kontaktieren Sie den Kundendienst
E 11	Feuchtigkeit ist in das Bedienpanel gelangt. ➤ Lassen Sie das Bedienpanel trocken
E 17	Das Vorheizen ist fehlgeschlagen. ➤ Bitte kontaktieren Sie den Kundendienst

9. Technische Daten

Geräteart	Einbaukombination Backofen inkl. Mikrowelle
Material Garraum	Edelstahl
Volumen Garraum	44 l
Max. Leistung Mikrowelle in Watt	900 W
Max. Leistung Grill in Watt	1750 W
Max. Leistung Heißluft in Watt	1750 W
Max. Leistung / Stromspannung / Frequenz	3,35 kW / 230 V AC / 50 Hz
Anzahl Leistungsstufen Mikrowelle	5
Automatische Kochprogramme	13
Funktion "schnelles Vorheizen"	✓

Grill	✓
Vorheizen	✓
Auftauprogramme nach Gewicht	✓ / 2
Heißluft	✓
LED - Display	✓
Akustisches Endsignal	✓
Elektronische Uhr	✓
Kindersicherung	✓
Drehteller	✓
Überhitzungsschutz	✓
Grillrost	✓
Geräteabmessungen H*B*T in cm	45,40*59,50*56,80
Innenmaße H*B*T in cm	25,00*42,00*42,00
Gewicht netto / brutto in kg	36,00 / 42,00

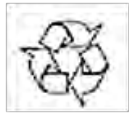
❖ Technische Änderungen vorbehalten.

10. 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.

11. 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

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	78
1.1 Signal words.....	79
1.2 Safety instructions.....	79
2. Installation	84
2.1 Unpacking and positioning.....	84
2.2 Installation dimensions and ventilation	85
2.3 Installation of the appliance.....	87
2.4 Electrical connection.....	89
2.5 Installation of the turntable	90
3. Operation.....	91
3.1 General information.....	91
3.2 Description of the appliance.....	92
3.2.1 Accessories (depending on model).....	93
3.3 Operating panel and display	94
3.3.1 Operating panel.....	94
3.3.2 Display.....	95
3.4 Functions / modes and settings.....	96
3.4.1 Function button and selection button.....	96
3.4.2 Oven functions and combination modes	98
3.5 Before initial operation	99
3.5.1 Setting of the time of the day.....	99
3.5.2 Cleaning of the accessories	100
3.5.3 Heating of the appliance.....	100
3.6 Child lock.....	101
3.7 Time settings	102
3.8 Rapid preheating.....	103
3.9 Defrosting of foods	105
3.10 Using of the oven mode.....	106
3.11 Using of the microwave mode.....	108
3.12 Using of the combination mode (oven + microwave)	112
3.13 Automatic cooking programmes	115

4. Microwave cooking.....	119
4.1 Basics of microwave cooking.....	119
4.2 Suitable materials for microwave cooking.....	119
4.3 Unsuitable materials for microwave cooking.....	121
5. Cooking tips for the oven and combination mode	121
5.1 Saving of energy.....	123
6. Examples for cooking.....	124
6.1 Examples for cooking in microwave mode.....	124
6.2 Examples for cooking in oven mode	130
6.3 Examples for cooking in combination mode.....	134
7. Cleaning and maintenance	137
7.1 Cleaning of the door of the appliance.....	138
8. Trouble shooting.....	139
8.1 Error codes.....	140
9. Technical data.....	141
10. Waste management.....	142
11. Guarantee conditions.....	143



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.

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: <ul style="list-style-type: none"> 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:

SCHNEIDER

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).
20. In order to reduce any risk of fire in the appliance:
 - a. Check the appliance frequently when you use plastic or paper containers.
 - b. Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before you place such a bag in the appliance.
 - c. Switch off or unplug the appliance if you notice any smoke. Keep the door closed to stifle any flames.
 - d. Do not use the appliance to store anything inside.
 - e. 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 backing 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. 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. Check your utensils if they are suitable for use in a microwave appliance.
12. 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.

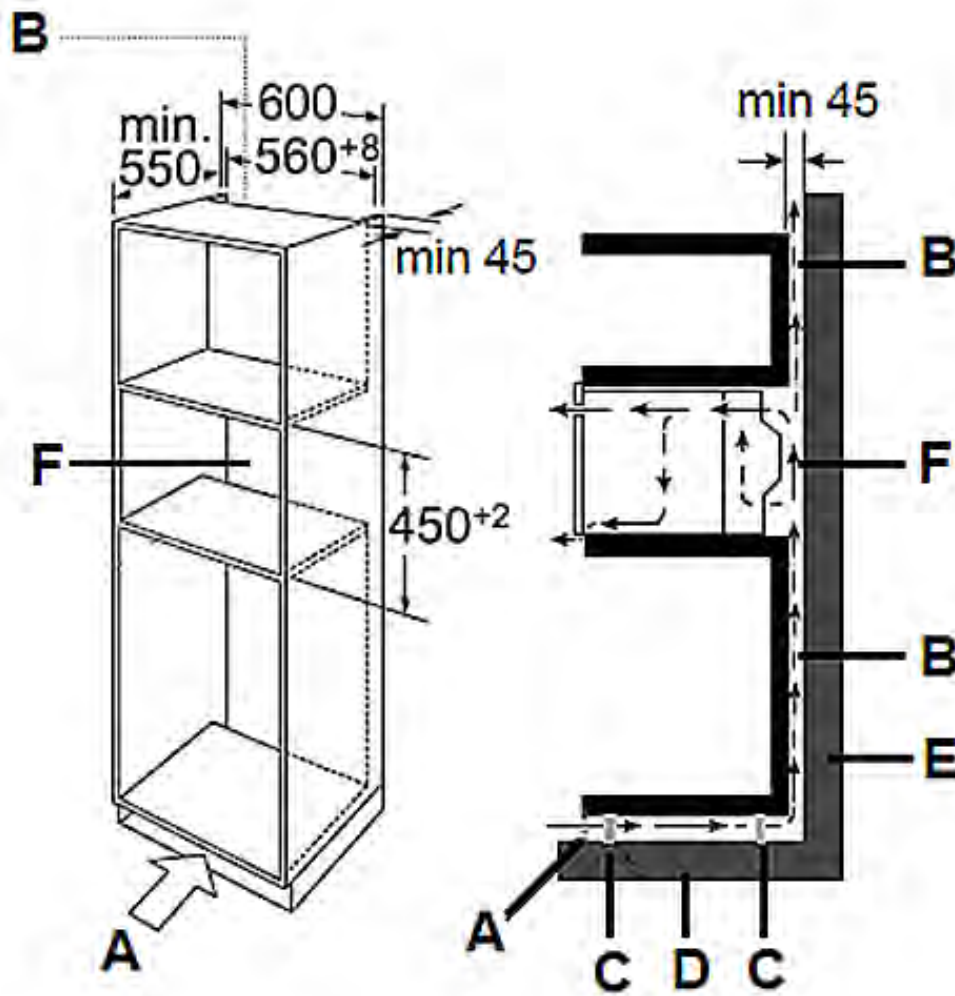
7. Install the appliance on a **level, dry and solid floor**. Check the correct installation with a bubble level.
8. Install the appliance more than 5 m away from TV-sets, radios and antennas to avoid interferences.
9. Strictly observe the minimum distances for proper ventilation as given in chapter 2.2 INSTALLATIONS 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

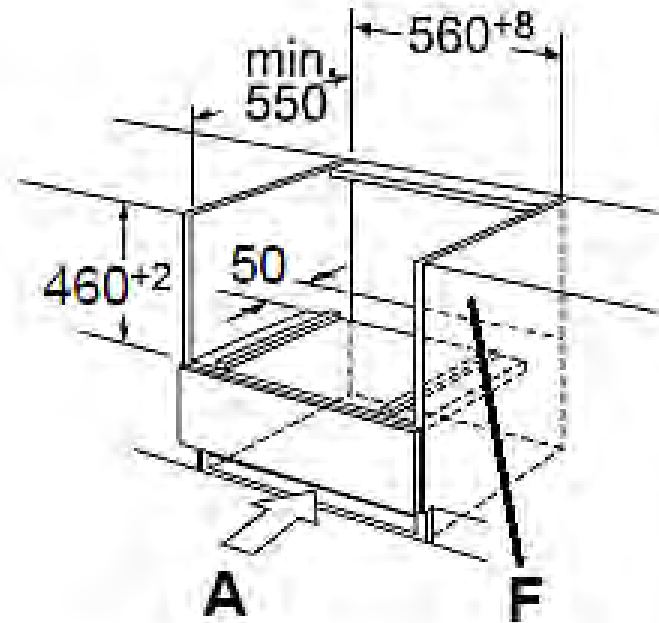
i Observe the required minimum distances for proper ventilation.

- ❖ 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!**

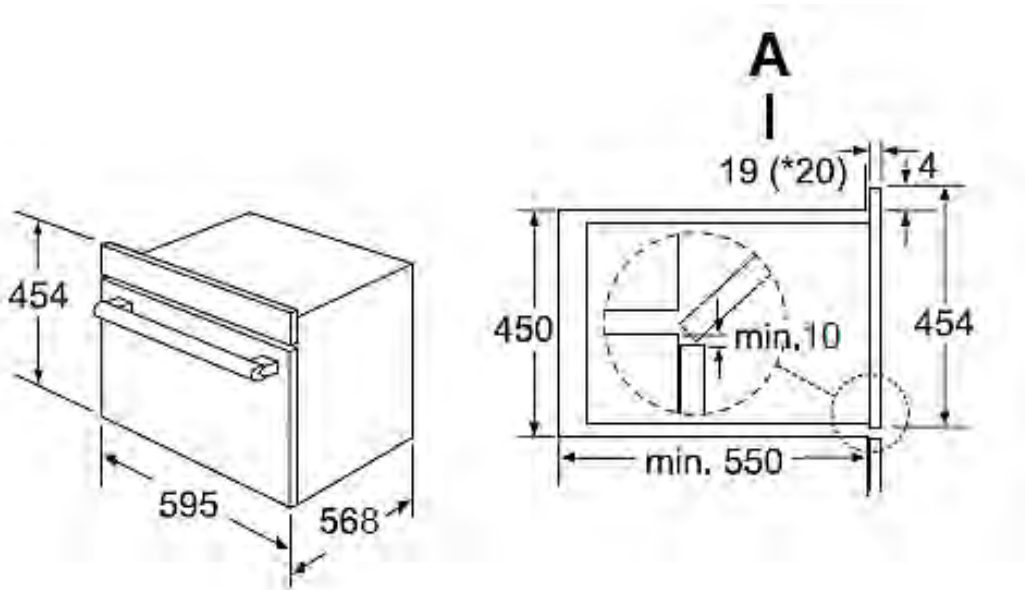
NOTICE! When you move the appliance, hold it at its base and lift it carefully. Keep the appliance in an upright position.

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.

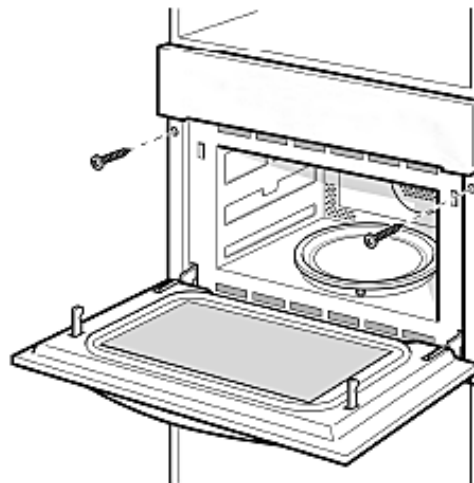
- ❖ The power cord must not be trapped or kinked.
- ❖ Place the appliance in the centre of the installation opening.



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).



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.

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.

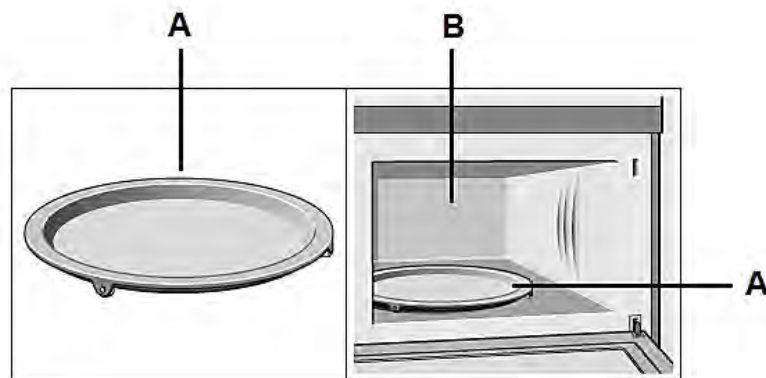
⚠ WARNING! Connect the appliance to a properly grounded socket only. Use a safety socket to minimize any risk of electric shock.

- ❖ 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!**

2.5 Installation of the turntable

1. Place the turntable on the rotation axis in the centre of the cooking compartment. Ensure that the turntable is positioned properly (s. fig. below).
2. The turntable can rotate in clockwise or anti-clockwise direction.
3. Never place the turntable upside down. The rotation of the turntable must never be restricted.
4. **Never** operate the appliance **without** the turntable. **The appliance must always be operated with the turntable installed regardless of the operating mode selected.**
5. All foods or containers with foods must **always** be placed on the turntable or on the wire racks included in delivery (depending on model).
6. Do not operate the appliance when the turntable is damaged.
7. The maximum load of the turntable is 5.00 kg.



A	TURNTABLE
B	COOKING COMPARTMENT

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).

⚠ 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!**

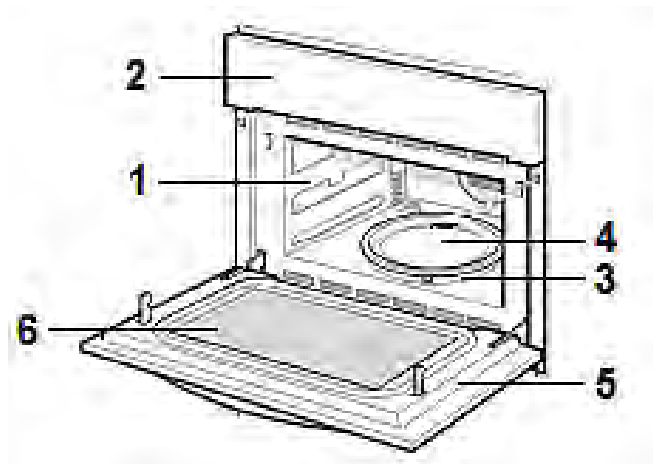
⚠ CAUTION! Cooking utensils may become hot because of the heat transferred by the heated food. Potholders or oven gloves may be needed to handle such utensils.

3.1 General information

- ❖ The appliance is equipped with a cooling fan which protects the appliance from overheating.
- ❖ During operation of the appliance the cooling fan starts automatically and the hot air escapes above the door of the appliance.
- ❖ After the end of operation, the cooling fan still continues to run for a while.
- ❖ During the operation of the microwave mode the appliance remains cool, yet the cooling fan will be switched on automatically and still continues to run for a while after the end of operation.
- ❖ 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



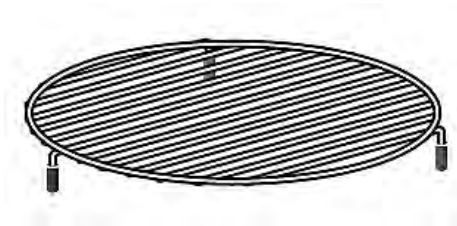
1	COOKING COMPARTMENT INCL. TURNTABLE	Never operate the appliance without the turntable. The appliance must <u>always</u> be operated with the turntable installed regardless of the operating mode selected.
2	OPERATING PANEL	See chapter 3.3 OPERATING PANEL AND DISPLAY
3	ROTATION AXIS	The turntable is placed on the rotation axis. The motor installed below enables the rotational movement.
4	TURNTABLE	The rotation of the turntable ensures uniform cooking. All foods or containers with foods must always be placed on the turntable or on the wire racks included in delivery (depending on model).
5	DOOR	The door has to be closed for proper operation.
6	WINDOW	Helps you to observe the cooking procedure.

3.2.1 Accessories (depending on model)

LOW WIRE RACK:

i Depending on model.

- Suitable for the use during microwave mode.
- Suitable for backing and roasting during oven mode.



HIGH WIRE RACK:

i Depending on model.





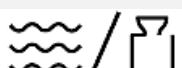


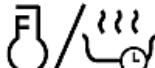


- ❖ Suitable for the grilling of steaks, fried sausages, etc. and the toasting of bread.
- ❖ Suitable for the supporting of flat containers / flat dishes (plates, bowls, etc.).



3.3 Operating panel and display






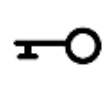
3.3.1 Operating panel



A		FUNCTION BUTTON for the selection of the operating modes.
B		SELECTION BUTTON for the setting of the parameters / functions of the microwave / functions of the oven / automatic cooking programmes.
C		ON / OFF BUTTON
D		Button to activate the function "RAPID PREHEATING".
E		Button to activate the setting of the MICROWAVE POWER and the setting of the WEIGHT of the foods to be cooked.
F		START / PAUSE BUTTON
G		Button for the SETTING OF THE TIME.
H		Button to activate the setting of the TEMPERATURE and the AUTOMATIC COOKING PROGRAMMES.
I		Press the buttons F and H simultaneously to activate the CHILD LOCK.
J		DISPLAY (Description s. chapter 3.2.2 DISPLAY)

3.3.2 Display



1		Operational status indicator of the MICROWAVE MODE
2		Operational status indicator of the OVEN MODE
3		Operational status indicator of the AUTOMATIC COOKING PROGRAMMES
4		Operational status indicator of the PROGRAMMES FOR DEFROSTING
5		Operational status indicator of the function "RAPID PREHEATING"
6		Operational status indicator of the activated CHILD LOCK
7	Indicator of the set OVEN FUNCTIONS (hot air, grill, etc.)	

8	kg : Indicator of the set WEIGHT of the foods to be cooked <u>or</u> W : Indicator of the set MICROWAVE POWER in Watt
9	Indicator of the set TIME
10	Indicator of the set TEMPERATURE in °C <u>or</u> Indicator of the set AUTOMATIC COOKING PROGRAMME (P 01 - P 13)
11	Indicator of the progress of the HEATING PROCESS : ➤ When all bars are illuminated, the appliance has reached the set temperature.

3.4 Functions / modes and settings



3.4.1 Function button and selection button






FUNCTION BUTTON (A):

- ❖ Use the **FUNCTION BUTTON (A)** to set the desired operating mode.

THE FOLLOWING MODES CAN BE SET:

ICONS	OPERATING MODES	DESCRIPTION
	MICROWAVE	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Activation of the MICROWAVE MODE. ➤ Defrosting / reheating / cooking
	OVEN	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Activation of the OVEN MODE. ➤ Cooking (four oven functions can be set / see also chapter 3.4.2 OVEN FUNCTIONS AND COMBINATION MODES)




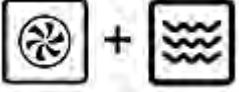
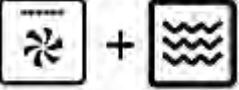
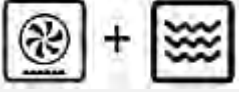
	MICROWAVE + OVEN	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Activation of the COMBINATION MODE. ➤ Four combinations can be set / see also chapter 3.4.2 OVEN FUNCTIONS AND COMBINATION MODES.
	DEFROSTING	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Activation of the PROGRAMMES FOR DEFROSTING. ➤ Two programmes for defrosting can be set.
	AUTOMATIC COOKING PROGRAMMES	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Activation of the AUTOMATIC COOKING PROGRAMMES. ➤ Thirteen automatic cooking programmes can be set.

	<u>SELECTION BUTTON (B):</u>
---	-------------------------------------

- ❖ Use the **SELECTION BUTTON (B)** to set the individual parameters (temperature / weight / cooking time), the microwave functions (microwave power levels), the oven functions and the automatic cooking programmes in accordance with the set operating mode.



MICROWAVE	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Setting of the power levels of the microwave in Watt. ➤ 100 W / 300 W / 450 W / 700 W / 900 W
TEMPERATURE	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Setting of the temperature of the respective oven functions and combination modes (s. table below).
WEIGHT	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Setting of the weight of the foods to be cooked.
TIME	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Setting of the current time and the cooking time.
AUTOMATIC COOKING PROGRAMMES	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Setting of 13 automatic cooking programmes (P 01 - P 13).



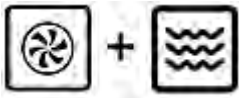
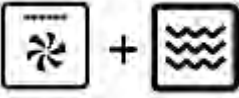
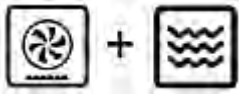
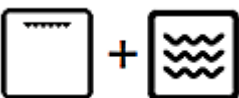
THE FOLLOWING TEMPERATURE SETTINGS OF THE OVEN FUNCTIONS AND COMBINATION MODES ARE AVAILABLE:

OVEN FUNCTIONS / COMBINATIONS:	ICONS	TEMPERATURES IN °C:
HOT AIR		50 / 100 / 105 / 110...230 °C
GRILL WITH FAN		100 / 105 / 110...230 °C
PIZZA SETTING		100 / 105 / 110...230 °C
HOT AIR + MICROWAVE		50 / 100 / 105 / 110...230 °C
GRILL WITH FAN + MICROWAVE		100 / 105 / 110...230 °C
PIZZA SETTING + MICROWAVE		100 / 105 / 110...230 °C

3.4.2 Oven functions and combination modes

THE FOLLOWING OVEN FUNCTIONS AND COMBINATIONS CAN BE SET:

OVEN FUNCTIONS / COMBINATION MODES	ICONS	DESCRIPTION
HOT AIR		➤ Suitable for the baking of sponge cake, cakes, pizza and biscuits.
GRILL WITH FAN		➤ Suitable for poultry, casseroles and grilled dishes.

PIZZA-SETTING		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Suitable for frozen convenience products, and dishes which require a powerful bottom heat.
GRILL		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Suitable for the grilling of steaks, fried sausages, fish pieces or slices of bread. ➤ Three temperature levels can be set: <ul style="list-style-type: none"> 1 = low temperature 2 = medium temperature 3 = high temperature
HOT AIR + MICROWAVE		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Suitable for roasting dishes quickly.
GRILL WITH FAN + MICROWAVE		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Suitable for poultry, casseroles and grilled dishes. ➤ Suitable for roasting dishes evenly.
PIZZA-SETTING + MICROWAVE		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Suitable for roasting dishes quickly.
GRILL + MICROWAVE		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Suitable for cooking dishes quickly. ➤ Dishes will be browned simultaneously.



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

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 (9) flashes and an acoustic signal sounds.

2. Turn the selection button  (**B**) to set a time between 00:00 and 23:59 o'clock.
3. Press the button  (**G**) 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  (**G**) for **3 seconds** (the appliance must not be in operation).
2. The current time on the display (9) goes out. Then the indicator of the time starts flashing.
3. Turn the selection button  (**B**) to set a new time between 00:00 and 23:59 o'clock.
4. Press the button  (**G**) to confirm the set time.











3.5.2 Cleaning of the accessories

- ❖ Clean the accessories which are included in delivery with 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 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.
- ❖ 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.
- ❖ We recommend the setting: **Hot air**  **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.





1. If the appliance is switched off, press the On / Off button  (C) to switch it on.
2. Turn the function button  (A) until the operational status indicator of the oven  (2) on the display goes on.
3. Turn the selection button  (B) until the hot air function  is displayed (7).
4. Press the button  (H) to activate the temperature setting.
5. Turn the selection button  (B) until the desired temperature of 230 °C is displayed (10).
6. Press the button  (G) to activate the time setting.
7. Turn the selection button  (B) until the desired cooking time of 60 minutes or 1 hour is displayed (9).
8. Press the Start / Pause button  (F) to start the heating process.

3.6 Child lock




- ❖ The appliance is equipped with a child lock which prevents children from switching on the appliance unintentionally.
- ❖ If the child lock has been activated no settings can be carried out; except the time settings.

 The child lock cannot be activated if any other cooking programmes are set.

HOW TO ACTIVATE THE CHILD LOCK:

1. The function button  (A) has to be set to position OFF and no cooking time must be set.
2. Press and hold the button  (H) **and** the Start / Pause button  (F) for **3 seconds simultaneously**.
3. The symbol  (6) is displayed.
4. The child lock is activated.



HOW TO DEACTIVATE THE CHILD LOCK:

1. Press and hold the button  (H) **and** the Start / Pause button  (F) for **3 seconds simultaneously**.
2. The symbol  (6) on the display goes out.
3. The child lock is deactivated.

3.7 Time settings

- ❖ The appliance is equipped with various options of time settings (s. below).

SETTING OF THE COOKING TIME:

- You can set a desired cooking time using the button  (G) and the selection button  (B).
- The countdown time will be displayed.
- When the set cooking time / countdown time has elapsed an acoustic signal sounds and the appliance switches off automatically.




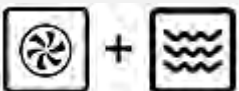
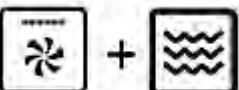
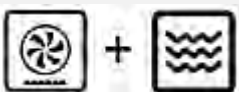
SETTING OF THE TIME OF THE DAY:

- s. chapter 3.5.1 SETTING OF THE TIME OF THE DAY





3.8 Rapid preheating




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

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



ICONS:	OVEN FUNCTIONS / COMBINATION MODES:
	HOT AIR
	GRILL WITH FAN
	PIZZA-SETTING
	HOT AIR + MICROWAVE
	GRILL WITH FAN + MICROWAVE
	PIZZA-SETTING + MICROWAVE

HOW TO ACTIVATE THE FUNCTION "RAPID PREHEATING":

1. If the appliance is switched off, press the On / Off button  (C) to switch it on.
2. Use the function button  (A), the selection button  (B) and the appropriate buttons to set the desired operating mode and the desired parameters (temperature / cooking time / microwave power / etc.) for the foods to be cooked (s. also chapter 3.10 USING OF THE OVEN MODE and chapter 3.12 USING OF THE COMBINATION MODE (OVEN + MICROWAVE)).
3. Press the button  (D) to activate the function "RAPID PREHEATING".

4. The operational status indicator "RAPID PREHEATING"  (5) on the display goes on.
 5. The appliance starts to heat.
 6. When the preheating process is complete an acoustic signal sounds and the operational status indicator "RAPID PREHEATING"  (5) on the display flashes.
 7. Now you can place the foods to be cooked in the cooking compartment.
- 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 and the operational status indicator "RAPID PREHEATING"  (5) on the display flashes, **the preheating process will be quitted**.
- i** The function "RAPID PREHEATING" can be activated only if you have set one of the oven functions or combination modes described above.
- i** If you have set a combination mode, the microwave mode is switched off **during** the preheating process.

HOW TO DEACTIVATE THE FUNCTION "RAPID PREHEATING":

- ❖ The function "RAPID PREHEATING" can be deactivated in two different ways.
1. Press the buttons  (D) or  (F) during the preheating process to deactivate the function "RAPID PREHEATING".

OR:

2. Open the door of the appliance during the preheating process to deactivate the function "RAPID PREHEATING".

3.9 Defrosting of foods

- ❖ The appliance is equipped with two programmes for the defrosting of foods.

PROGRAMME	SUITABLE FOR:	WEIGHT RANGE IN KG
d 01	Meat, poultry and fish	0,20 - 1,00 kg
d 02	Bread, cakes and fruits	0,10 - 0,50 kg

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 programmes 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.
- Use the low wire rack for defrosting⁹.

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.





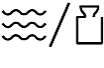


REST PERIOD:

- 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.

⁹ depending on model

- 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. If the appliance is switched off, press the On / Off button  (C) to switch it on.
3. Turn the function button  (A) until the operational status indicator of the defrosting programme  (4) on the display goes on.
4. On the display the indicator of the first programme **d 01** flashes.
5. Turn the selection button  (B) to set one of two defrosting programmes (**d 01** or **d 02**).
6. Press the button  (E) to activate the setting of the weight.
7. Turn the selection button  (B) to set the weight of the foods.
8. The calculated defrosting time / cooking time is displayed (9).
9. Press the Start / Pause button  (F) to start the programme. The countdown of the defrosting time / cooking time starts.


3.10 Using of the oven mode






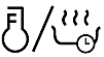




★ **The oven mode of the appliance and its respective oven functions and temperature settings correspond to a customary oven.**

- ❖ If you select the oven mode for cooking, you have various setting possibilities.
- ❖ You can set four oven functions (hot air / grill with fan/ pizza-setting / grill // s. also chapter 3.4.2 OVEN FUNCTIONS AND COMBINATION MODES), the temperature and the cooking time.


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

SETTING OF THE OVEN:



EXAMPLE: HOT AIR  **200 °C / COOKING TIME 25 MINUTES**

1. If the appliance is switched off, press the On / Off button  (C) to switch it on.
2. Turn the function button  (A) until the operational status indicator of the oven  (2) on the display goes on.
3. Turn the selection button  (B) until the hot air function  is displayed (7).
4. Press the button  (H) to activate the temperature setting. The default temperature of 180 °C flashes (10).
5. Turn the selection button  (B) until the desired temperature of 200 °C is displayed (10).
6. Press the button  (G) to activate the time setting.
7. Turn the selection button  (B) until the desired cooking time of 25 minutes is displayed (9).
8. Press the Start / Pause button  (F) to start the cooking process.
9. The countdown of the cooking time starts.



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 Start / Pause button  (F) to continue the preset cooking process.

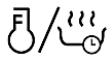

PAUSE:

- Press the Start / Pause button  (F) to interrupt the cooking process.
- To continue the preset cooking process press the Start / Pause button  (F) again.


CHANGING OF THE COOKING TIME:

- ❖ You can change the set cooking time at any time.
- Press the button  (G) to activate the time setting.
- Turn the selection button  (B) until the desired time is displayed (9).

CHANGING OF THE TEMPERATURE:


- ❖ You can change the set temperature at any time.
- Press the button  (H) to activate the temperature setting.
- Turn the selection button  (B) until the desired new temperature is displayed (10).

HOW TO STOP THE COOKING PROCESS:

- ❖ You can stop the cooking process at any time.
- Press the On / Off button  (C) to switch off the appliance and to stop the cooking process.

3.11 Using of the microwave mode

- ★ **The microwave mode of the appliance and its respective functions and power settings correspond to a customary microwave.**
- i** For the cooking in the microwave mode use microwavable ovenware **only** (s. also chapter 4.2 SUITABLE MATERIALS FOR MICROWAVE COOKING and chapter 4.3 UNSUITABLE MATERIALS FOR MICROWAVE COOKING).

i If you set the function button **F** (A) to the microwave mode  (1), the highest power level of 900 Watt is the default setting. You can change the power level at **any time** as described below.

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

Five power levels can be set:

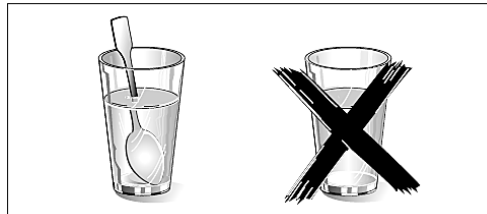
POWER IN WATT	POWER LEVEL	E.G. SUITABLE FOR:
100 W	Low power	<ul style="list-style-type: none"> ➤ keeping food warm ➤ defrosting ➤ rising of dough
300 W	Medium-low power	<ul style="list-style-type: none"> ➤ defrosting ➤ melting of chocolate and butter
450 W	Medium power	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 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

i The max. settable cooking time at a power level of 900 Watt is 30 minutes.

i The max. settable cooking time at all others power levels is 1 hour and 30 minutes.

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



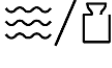



⚠ WARNING! If you heat beverages or liquids in the microwave mode, always put a metal spoon in the glass, cup, etc. to prevent delayed eruptive boiling. **RISK OF SCALDING!**




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

EXAMPLE: MICROWAVE POWER LEVEL 300 W / COOKING TIME 17 MINUTES



1. If the appliance is switched off, press the On / Off button  (C) to switch it on.
2. The operational status indicator of the microwave  (1) goes on. The default microwave power (900 W) is displayed (8) and the default cooking time starts flashing.
3. Press the button  (E) to activate the setting of the microwave power.
4. Turn the selection button  (B) until the desired microwave power of 300 Watt is displayed (8).
5. Press the button  (G) to activate the time setting.
6. Turn the selection button  (B) until the desired cooking time of 17 minutes is displayed (9).

7. Press the Start / Pause button  (F) to start the cooking process.
8. The countdown of the cooking time starts.



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 Start / Pause button  (F) to continue the preset cooking process.
- i** If you open the door during operation, the cooling fan may possibly continue to run.

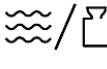

PAUSE:

- Press the Start / Pause button  (F) to interrupt the cooking process.
- To continue the preset cooking process press the Start / Pause button  (F) again.


CHANGING OF THE COOKING TIME:

- ❖ You can change the set cooking time at any time.
- Press the button  (G) to activate the time setting.
- Turn the selection button  (B) until the desired time is displayed (9).

CHANGING OF THE MICROWAVE POWER:

- ❖ You can change the set microwave power at any time.
- Press the button  (E) to activate the setting of the microwave power.
- Turn the selection button  (B) until the desired microwave power is displayed (8).

HOW TO STOP THE COOKING PROCESS:

- ❖ You can stop the cooking process at any time.
- Press the On / Off button  (C) to switch off the appliance and to stop the cooking process.







3.12 Using of the combination mode (oven + microwave)

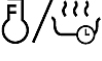

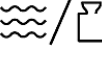




- ❖ The combination mode allows cooking using the oven **and** the microwave simultaneously.
- ❖ Due to the use of the two operating modes at the same time the dishes are browned and the preparation is accelerated simultaneously.
- i** In combination mode the following microwave power levels can be set: 100 W / 300 W / 450 W and 700 W.
- i** The highest microwave power of 900 Watt **cannot** be set in combination mode.
- i** For cooking in combination mode use microwavable ovenware **only** (s. also chapter 4.2 SUITABLE MATERIALS FOR MICROWAVE COOKING and chapter 4.3 UNSUITABLE MATERIALS FOR MICROWAVE COOKING).

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


SETTING OF THE COMBINATION MODE

EXAMPLE: MICROWAVE POWER 100 W + HOT AIR  **190 °C / COOKING TIME 17 MINUTES**



1. If the appliance is switched off, press the On / Off button  (C) to switch it on.
2. Turn the function button  (A) until the operational status indicator of the oven and the microwave   (1 / 2) on the display goes on.
3. Turn the selection button  (B) until the hot air function  is displayed (7).

4. Press the button  (H) to activate the temperature setting. The default temperature of 180 °C flashes (10).
5. Turn the selection button  (B) until the desired temperature of 190 °C is displayed (10).
6. The default microwave power is 300 W.
7. Press the button  (E) to activate the setting of the microwave power.
8. Turn the selection button  (B) until the desired microwave power of 100 Watt is displayed (8).
9. Press the button  (G) to activate the time setting.
10. Turn the selection button  (B) until the desired cooking time of 17 minutes is displayed (9).
11. Press the Start / Pause button  (F) to start the cooking process.
12. The countdown of the cooking time starts.
13. An acoustic signal sounds when the cooking process is finished.



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 Start / Pause button  (F) to continue the preset cooking process.

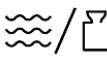

PAUSE:

- Press the Start / Pause button  (F) to interrupt the cooking process.
- To continue the preset cooking process press the Start / Pause button  (F) again.

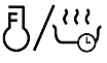

CHANGING OF THE COOKING TIME:

- ❖ You can change the set cooking time at any time.
- Press the button  (G) to activate the time setting.
- Turn the selection button  (B) until the desired time is displayed (9).


CHANGING OF THE MICROWAVE POWER:

- ❖ You can change the set microwave power at any time.
- Press the button  (E) to activate the setting of the microwave power.
- Turn the selection button  (B) until the desired microwave power is displayed (8).

CHANGING OF THE TEMPERATURE:

- ❖ You can change the set temperature at any time.
- Press the button  (H) to activate the temperature setting.
- Turn the selection button  (B) until the desired new temperature is displayed (10).

HOW TO STOP THE COOKING PROCESS:

- ❖ You can stop the cooking process at any time.
- Press the On / Off button  (C) to switch off the appliance and to stop the cooking process.

3.13 Automatic cooking programmes

- ❖ The automatic cooking programmes allow to prepare dishes and foods very easily.
- ❖ **Weigh the foods to be cooked !** You need the weight of the foods as the automatic cooking programmes calculate the optimal settings by means of the weight.
- ❖ You set the desired programme and the weight of the foods. Then the automatic cooking programme select the optimal settings for the preparation of the foods automatically.



i For cooking in the automatic cooking mode use microwavable ovenware **only** (s. also chapter 4.2 **SUITABLE MATERIALS FOR MICROWAVE COOKING** and chapter 4.3 **UNSUITABLE MATERIALS FOR MICROWAVE COOKING**).

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

13 AUTOMATIC COOKING PROGRAMMES CAN BE SET:

PROGRAMME:	CATEGORY:	FOODS:
P 01**	Vegetables	FRESH VEGETABLES
P 02**	Side dishes	<u>POTATOES:</u> ➤ peeled / cooked
P 03*	Side dishes	<u>POTATOES:</u> ➤ roasted i When you hear an acoustic signal, turn the foods. i The appliance starts the next cooking phase automatically .
P 04	Poultry / fish	<u>PIECES OF POULTRY OR FISH:</u> i When you hear an acoustic signal, turn the foods. i The appliance starts the next cooking phase automatically .




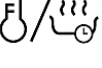

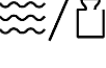


P 05*	Baked goods	CAKES
P 06*	Baked goods	APPLE PIE
P 07*	Baked goods	QUICHE
P 08**	Reheating	BEVERAGES / SOUPS
P 09**	Reheating	PLATE DISHES
P 10**	Reheating	SAUCES / STEWS / DISHES / MEALS
P 11*	Convenience products	FROZEN PIZZA
P 12*	Convenience products	<p><u>OVEN CHIPS:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> i When you hear an acoustic signal, turn the foods. i The appliance starts the next cooking phase automatically.
P 13*	Convenience products	LASAGNE

i The cooking programmes which are labelled with one star (*) use the preheating function. During preheating the countdown of the cooking time stops and the operational status indicator  (5) goes on. When the preheating is finished an acoustic signal sounds and the operational status indicator  (5) flashes.


i The cooking programmes which are labelled with two stars (**) use the microwave mode **only**.

SETTING OF THE AUTOMATIC COOKING PROGRAMMES



EXAMPLE: PROGRAMME P 03 / WEIGHT OF THE FOODS 1 KG

1. If the appliance is switched off, press the On / Off button  (C) to switch it on.
2. Turn the function button  (A) until the operational status indicator of the automatic cooking programmes  (3) on the display goes on.
3. Press the button  (H) to activate the setting of the automatic cooking programmes.
4. Turn the selection button  (B) until the desired cooking programme (P 01 - P 13) is displayed (10).
5. Press the button  (E) to activate the setting of weight.
6. Turn the selection button  (B) to set the weight of the foods.
7. The calculated cooking time is displayed (9).
8. Press the Start / Pause button  (F) to start the cooking process.
9. The countdown of the cooking time starts.
10. An acoustic signal sounds when the cooking process is finished.

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 Start / Pause button  (F) to continue the preset cooking process.

PAUSE:

- Press the Start / Pause button  (F) to interrupt the cooking process.
- To continue the preset cooking process press the Start / Pause button  (F) again.

CHANGING OF THE AUTOMATIC COOKING PROGRAMME:

- i** Once you have started an automatic cooking programme, the cooking programme as well as the weight of the foods **cannot be changed anymore**.

CHANGING OF THE COOKING TIME:

- ❖ If you use an automatic cooking programme, the cooking time **cannot be changed**.


CHANGING OF THE TEMPERATURE:

- ❖ If you use an automatic cooking programme, the temperature **cannot be changed**.

CHANGING OF THE MICROWAVE POWER:

- ❖ If you use an automatic cooking programme, the microwave power **cannot be changed**.

HOW TO STOP THE AUTOMATIC COOKING PROGRAMME:

- ❖ You can stop the automatic cooking programme at any time.
- Press the On / Off button  (C) to switch off the appliance and to stop the automatic cooking programme.

4. Microwave cooking

4.1 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.

4.2 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.

4.3 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!

5. Cooking tips for the oven and combination mode

BAKING:

- ❖ We recommend to use the supplied wire racks provided with your appliance¹⁰.
- ❖ It is also 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 oven leave the cake inside for about 5 minutes.
- ❖ Use oven-proof cookware only. **Check that their handles also are oven-proof.**

¹⁰ depending on model

COOKING:

- ❖ Use microwavable oven-proof cookware **only**. **Check that the handles also are oven-proof.**
- ❖ Turn over meat at least once.
- ❖ Never pour cold water on the meat.

MEAT (GENERALLY):

- Cover 3/4 of the bottom of the cookware with liquid. For pot roasts use a little bit more liquid.
- Turn pieces of meat halfway through the cooking time.
- When the roasting is finished, switch off the appliance and let the meat rest for additional 10 minutes.

POULTRY (GENERALLY):

- Turn pieces of poultry after 2/3 of the cooking time have elapsed.

BEEF:

- Turn pot roasts after 1/3 and 2/3 of the cooking time have elapsed.
- Turn fillets and sirloins halfway through the cooking time.
- Turn steaks after 2/3 of the cooking time have elapsed.
- When the roasting / grilling is finished, switch off the appliance and let the meat rest for additional 10 minutes.

VEAL:

- Turn pieces of veal and veal shanks halfway through the cooking time.
- When the roasting / grilling is finished, switch off the appliance and let the meat rest for additional 10 minutes.

PORK:

- Turn lean pieces of pork and pieces without rind halfway through the cooking time.
- Place pieces of pork (incl. rind) with the rind **on top** in the cookware and cut the rind crosswise. **Do not turn the meat.**
- When the roasting / grilling is finished, switch off the appliance and let the meat rest for additional 10 minutes.

LAMB:

- Turn legs of lamb halfway through the cooking time.

FRIED SAUSAGES:

- Turn fried sausages after 2/3 of the cooking time have elapsed.

POULTRY:

- Place whole chicken and chicken breasts with the breast side down in the cookware. Turn the meat after 2/3 of the cooking time have elapsed.
- Place poulards with the breast side down in the cookware. Turn the meat after 30 minutes and set the microwave power to 180 W.

FISH:

- For grilling place whole fishes in the centre of the high wire rack¹¹.
- Oil the wire rack well previously.

5.1 Saving of energy

- ❖ Do not open the door of the appliance unnecessarily often.
- ❖ Make sure the oven door is closed properly.
- ❖ For longer cooking times: switch off the oven 10 minutes before and make use of the residual heat.
- ❖ Make sure the oven door is closed properly.
- ❖ 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.

¹¹ depending on model

6. Examples for cooking

- ❖ In the following tables you will find examples for cooking in the oven mode, microwave mode and combination mode.
- i** The values (temperature / microwave power / etc.) given in the following tables are guidelines only. They depend on the quality and of the combination of the foods to be cooked.
- i** The cooking times given in the following tables are guidelines only. The respective cooking time depends on the cookware used as well as on the quality, temperature and consistency of the foods and may vary accordingly.
- i** The tables in the following chapters do not claim to be complete.
- i** The manufacturer does not give any guarantee and accepts no liability for the accuracy or completeness of the following tables (chapter 6. et seq.).

⚠ 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.

6.1 Examples for cooking in microwave mode

GENERAL INFORMATION FOR THE DEFROSTING, HEATING, AND COOKING OF FROZEN FOODS IN MICROWAVE MODE:

- ❖ s. also chapter 4. MICROWAVE COOKING
- i** Use microwavable ovenware with a lid **only**.
- i** Cover the foods (lid or other suitable covers).
- i** Stir or turn the foods twice or thrice during cooking.
- i** Let the foods rest for approx. 2 - 5 minutes after cooking so that they can reach an even temperature.

⚠ 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.

DEFROSTING / HEATING / COOKING OF FROZEN FOODS	WEIGHT	POWER IN WATT / COOKING TIME IN MIN.	NOTES
PLATED MEALS/ READY MEALS	300 - 400 g	700 W 10 - 15 min.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Remove all packaging. ➤ Cover the dishes.
SOUPS	400 - 500 g	700 W 8 - 10 min.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Microwavable ovenware <u>incl.</u> lid.
STEWES	500 g	700 W 10 - 15 Min.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Microwavable ovenware <u>incl.</u> lid.
	1 kg	700 W 20 - 25 min.	
FISH (e.g. fillets)	400 g	700 W 10 - 15 min.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Cover the foods.
	800 g	700 W 18 - 20 min.	
SIDE DISHES (e.g. rice/ pasta etc.)	250 g	700 W 2 - 5 Min.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Microwavable ovenware <u>incl.</u> lid. ➤ Add some liquid.
	500 g	700 W 8 - 10 Min.	
VEGETABLES (e.g. peas / broccoli / carrots, etc.)	300 g	700 W 8 - 10 min.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Microwavable ovenware <u>incl.</u> lid. ➤ Add one tablespoon of water.
	600 g	700 W 15 - 20 min.	
CREAMED SPINACH	450 g	700 W 11 - 16 min.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Cooking without additional water.

PIECES OF MEAT / SLICES OF MEAT IN SAUCE (e.g. goulash, etc.)	500 g	700 W 15 - 20 min.	➤ Microwavable ovenware <u>incl.</u> lid.
	1 kg	700 W 25 - 30 min.	

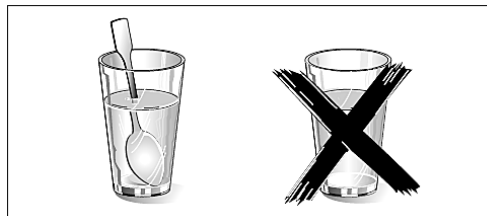
GENERAL INFORMATION FOR THE HEATING OF FOODS IN MICROWAVE MODE:

❖ s. also chapter 4. MICROWAVE COOKING

- i** Use microwavable ovenware with a lid **only**.
- i** Cover the foods (lid or other suitable covers).
- i** Place the foods on the turntable.
- i** Stir or turn the foods several times during cooking.

⚠ 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!**



⚠ 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.

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!**

HEATING OF FOODS	WEIGHT	POWER IN WATT / COOKING TIME IN MIN.	NOTES
PLATED MEALS/ READY MEALS	300 - 500 g	700 W 5 - 10 min.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Remove all packaging. ➤ Cover the dishes.
BEVERAGES	150 ml	900 W 1 - 2 min.	<p style="text-align: center;">CAUTION!</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Put a metal spoon in the glass, cup, etc. to prevent delayed eruptive boiling. ➤ Do not overheat alcoholic beverages.
	300 ml	900 W 2 - 3 min.	
	500 ml	900 W 3 - 4 min.	
BABY FOOD (e.g. baby bottles)	50 ml	300 W 1 min. approx.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Place the bottles (without cover and teat) on the bottom of the appliance (turntable). ➤ Shake baby bottles well after heating. ➤ Always check the temperature!
	100 ml	300 W 1 - 2 min.	
	200 ml	300 W 2 - 3 min.	
SOUPS	1 cup / 175 g	900 W 2 - 3 min.	-
	2 cups / 175 g (each)	900 W 4 - 5 min.	
	4 cups / 175 g (each)	900 W 5 - 6 min.	
STEWES	400 g	700 W 5 - 10 min.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Microwavable ovenware <u>incl.</u> lid.
	800 g	700 W 10 - 15 min.	
VEGETABLES	150 g	700 W 2 - 3 min.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Microwavable ovenware <u>incl.</u> lid. ➤ Add some liquid.
	300 g	700 W 3 - 5 min.	

PIECES OF MEAT / SLICES OF MEAT IN SAUCE (e.g. goulash, etc.)	500 g	700 W 10 - 15 min.	➤ Cover the foods.
--	-------	-----------------------	--------------------

GENERAL INFORMATION FOR THE COOKING OF FOODS IN MICROWAVE MODE:

❖ s. also chapter 4. MICROWAVE COOKING

- i** Use microwavable ovenware with a lid **only**.
- i** Cover the foods (lid or other suitable covers).
- i** Place the foods on the turntable.
- i** Let the foods rest for approx. 2 - 5 minutes after cooking so that they can reach an even temperature.

⚠ 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.

COOKING OF FOODS	WEIGHT	POWER IN WATT / COOKING TIME IN MIN.	NOTES
WHOLE CHICKEN (fresh / without offal)	1,5 kg	700 W 30 - 35 min.	➤ Turn the chicken halfway through the cooking time.
POTATOES	250 g	700 W 8 - 10 min.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Cut the potatoes in equal pieces. ➤ Add 1 - 2 tablespoons of water per 100g. ➤ Stir during cooking.
	500 g	700 W 11 - 14 min.	
	750 g	700 W 15 - 22 min.	
VEGETABLES (fresh)	250 g	700 W 5 - 10 min.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Cut the vegetables in equal pieces. ➤ Add 1 - 2 tablespoons of water per 100g. ➤ Stir during cooking.
	500 g	700 W 10 - 15 min.	

FILLETS OF FISH (fresh)	400 g	700 W 5 - 10 Min.	-
DESSERTS (e.g. pudding (instant))	500 ml	700 W 7 - 9 min.	➤ Stir twice or thrice during cooking using a whisk.
FRUITS / COMPOTE	500 g	700 W 9 - 12 min.	-

POPCORN FOR THE MICROWAVE:

- i** Use microwavable ovenware (e.g. glass plates, etc.) **only**.
- i** Place the cookware always on the wire racks.
- i** Do not use porcelain plates or plates which are curved excessively.
- i** After 1 minute and 30 seconds take the popcorn bag out of the oven briefly and shake it to prevent the popcorn from sticking together. Be very careful as the bag may be hot. Use oven gloves or potholders.

POPCORN	WEIGHT	POWER IN WATT / COOKING TIME IN MIN.	NOTES
POPCORN for the microwave	1 bag 100 g	700 W 3 - 5 min.	➤ Microwavable ovenware

- i** The settings given in the table above can be adjusted according to the product and its amount.

⚠ WARNING! Open the popcorn bag very carefully as hot steam can escape from the bag. RISK OF SCALDING!

⚠ WARNING! Always use oven gloves or potholders as the popcorn bag can be very hot. RISK OF BURNS!




⚠ WARNING! **Never** set the microwave power to the highest level of 900 W.

6.2 Examples for cooking in oven mode







GENERAL INFORMATION FOR BAKING IN OVEN MODE:





- ❖ For further information see also chapter 5. COOKING TIPS FOR THE OVEN UND COMBINATION MODE.
- i** The temperature and the baking time depend on the consistency and of the amount of the baked goods. For this reason temperature ranges are given in the tables. Start with the lowest setting.
- i** The baking times listed refer to a cold appliance (at the beginning of baking).
- i** For baking it is better to use black cake tins which conduct heat better and shorten the baking time.
- i** The accessories listed in the following tables are **not included** in delivery.
- i** Always place the baking tin in the centre of the low wire rack¹². Baked goods in baking tins which are labelled with two stars (**) should be placed on the turntable.
- i** Baked goods which are labelled with one star (*) should rest for additional 20 min. in the appliance to cool down.






⚠ 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 IN BAKING TINS	OVEN FUNCTION	TEMPERATURE IN °C / BAKING TIME IN MIN.	ACCESSORY
SPONGE CAKES* (e.g. sand-cakes)	Hot air 	150 . 170 °C 70 - 90 min.	Ring tin / Cake tin
SPONGE CAKE BASE	Hot air 	160 - 180 °C 30 - 40 min.	Cake base tin
SHORT CRUST PASTRY	Hot air 	170- 190 °C 30 - 40 min.	Dark springform

¹² depending on model

RING CAKE	Hot air 	170 - 180 °C 40 - 50 min.	Ring cake tin
PIZZA** (thin base)	Pizza-setting 	220 - 230 °C 15 - 25 min.	Round pizza form
SAVOURY CAKE**	Pizza-setting 	200 - 220 °C 50 - 60 min.	Dark springform
YEAST DOUGH WITH DRY TOPPING (e.g. nuts, etc.)	Hot air 	160 - 180 °C 50 - 60 min.	Round pizza form
YEAST BRAID (with 500 g flour)	Hot air 	170 - 190 °C 35 - 45 min.	Round pizza form
CHRISTMAS STOLLEN (with 500 g flour)	Hot air 	160 - 180 °C 60 - 70 min.	Round pizza form










BISCUITS / BREAD / BREAD ROLLS	OVEN FUNCTION	TEMPERATURE IN °C / BAKING TIME IN MIN.	ACCESSORY
BISCUITS	Hot air 	150 - 170 °C 25 - 35 min.	Round pizza form
MACAROONS	Hot air 	110 - 130 °C 35 - 45 min.	Round pizza form
MUFFINS	Hot air 	160- 180 °C 35 - 40 min.	Muffin tin (on the wire rack)
BISCUITS MADE OF CHOUX PASTRY-	Hot air 	200 - 220 °C 35 - 45 min.	Round pizza form





PUFF PASTRY	Hot air 	190 - 200 °C 35 - 45 min.	Round pizza form
YEAST CAKE	Hot air 	200 - 220 °C 25 - 35 min.	Round pizza form
SOURDOUGH BREAD (with 1.2 kg flour)	Hot air 	210 - 230 °C 50 - 60 min.	Round pizza form
PITA BREAD	Hot air 	220 - 230 °C 25 - 35 min.	Round pizza form
BREAD ROLLS	Hot air 	210 - 230 °C 25 - 35 min.	Round pizza form

GENERAL INFORMATION FOR ROASTING AND GRILLING IN OVEN MODE:

- ❖ For further information regarding **the turning and resting of meat or fish** see also chapter 5. COOKING TIPS FOR THE OVEN UND COMBINATION MODE.
- i** Use microwavable ovenware with a lid **only**.
- i** Use suitable deeper ovenware for the roasting of meat and poultry
- i** The temperature and the cooking time depend on the type and amount of the foods. For this reason temperature ranges are given in the tables. Start with the lowest setting.
- i** During grilling **always** keep the door of the appliance closed.
- i** Steaks for grilling should be at least 2 - 3 cm thick.
- i** The grill element switches on and off automatically. This is normal.
- i** The accessories listed in the following tables are **not included** in delivery.

⚠ 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.

FOODS	OVEN FUNCTION	TEMPERATURE IN °C / GRILL LEVEL / COOKING TIME IN MIN.	ACCESSORY
BRAISED BEEF / POT ROAST* (1kg approx.)	Hot air 	180 - 200 °C 120 - 143 min.	Ovenware <u>incl.</u> lid
PIECES OF VEAL* (1 kg approx.)	Hot air 	180 - 200 °C 110 - 130 min.	Ovenware <u>incl.</u> lid
VEAL SHANK* (1.5 kg approx.)	Hot air 	200- 220 °C 120 - 130 min.	Ovenware <u>incl.</u> lid
ROAST PORK WITH RIND* (1.5 kg approx.)	Hot air 	190 - 210 °C 130 - 150 min.	Ovenware <u>without</u> lid
SADDLE OF LAMB INCL. BONES* (1 kg approx.)	Hot air 	210 - 230 °C 40 - 50 min.	Ovenware <u>without</u> lid
LEG OF LAMB MEDIUM* (1.5 kg approx.)	Hot air 	190 - 210 °C 90 - 95 min.	Ovenware <u>incl.</u> lid
TURKEY BREAST* (1 kg approx.)	Hot air 	200 - 220 °C 90 - 100 min.	Ovenware <u>incl.</u> lid
STEAK MEDIUM** (3 cm thick)	Grill 	Grill level: 3 10 min. approx. (each side)	Let the steak rest for additional 5 minutes approx.
NECK OF PORK (2 cm thick)**	Grill 	Grill level: 3 15 - 20 min (one side) 10 - 15 min.	-

		(other side)	
FRIED SAUSAGES** (4 - 6 / 150 g approx. / each)	Grill 	Grill level: 3 10 - 15 Min. (each side)	-
STEAKS OF FISH** (e.g. salmon / 3 cm thick)	Grill 	Grill level: 3 20 - 25 min.	.
WHOLE FISH** (2 - 3 pieces / 300 g each)	Grill 	Grill level: 3 20 - 30 min.	-
TOAST WITH TOPPING** (4 slices)	Grill 	Grill level: 3 8 - 10 min.	-









*	low wire rack (depending on model)
**	high wire rack (depending on model)









6.3 Examples for cooking in combination mode




- ❖ For further information regarding the baking of cakes and biscuits see also chapter 5. COOKING TIPS FOR THE OVEN UND COMBINATION MODE.
- ❖ For further information regarding **the turning and resting of meat or fish** see also chapter 5. COOKING TIPS FOR THE OVEN UND COMBINATION MODE.

- i** Use microwavable ovenware with a lid **only**.
- i** Use suitable deeper ovenware for the roasting of meat and poultry
- i** The temperature and the cooking time depend on the type and amount of the foods. For this reason temperature ranges are given in the tables. Start with the lowest setting.
- i** During grilling **always** keep the door of the appliance closed.
- i** Steaks for grilling should be at least 2 - 3 cm thick.
- i** The grill element switches on and off automatically. This is normal.
- i** The accessories listed in the following tables are **not included** in delivery.

⚠ 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.

FOODS	OVEN FUNCTION	TEMPERATURE IN °C / MICROWAVE POWER	COOKING TIME	ACCESSORY
SPONGE CAKE (simple)	Hot air 	170 - 180 °C 100 Watt	40 - 50 min.	Cake tin / ring tin***
NUT CAKE	Hot air 	170 - 180 °C 100 Watt	35 - 45 min.	Cake tin/ springform***
STRUDEL (sweet)	Hot air 	190 - 210 °C 100 Watt	35 - 45 min.	Round pizza form***
FILLET OF BEEF* MEDIUM (1 kg approx.)	Hot air 	180 - 200 °C 100 Watt	30 - 40 min.	Microwavable ovenware <u>without</u> . lid.
BEEF TENDERLOIN* medium (1 kg approx.)	Hot air 	210 - 230 °C 100 Watt	30 - 40 min.	Microwavable ovenware <u>without</u> . lid.
ROAST PORK* WITHOUT RIND (750 g approx.)	Hot air 	220 - 230 °C 100 Watt	40 - 50 min.	Microwavable ovenware <u>incl.</u> lid.
FILLET OF PORK* (500 g approx.)	Hot air 	220 - 230 °C 100 Watt	25 - 30 min.	Microwavable ovenware <u>incl.</u> lid.
PORK LOIN* (1kg approx.)	Hot air 	210 - 230 °C 100 Watt	60 - 80 min.	Microwavable ovenware <u>incl.</u> lid.

WHOLE CHICKEN* (1.2 kg approx.)	Hot air 	220 - 230 °C 300 Watt	35 - 45 min.	Microwavable ovenware <u>incl.</u> lid.
WHOLE POULARD* (1.6 kg approx.)	Hot air 	220 - 230 °C 300 Watt	ca. 30 min.	Microwavable ovenware <u>incl.</u> lid.
HALF CHICKEN* (500 g approx. / each)	Hot air 	180 - 200 °C 300 Watt	30 - 35 min.	Microwavable ovenware <u>without.</u> lid.
CHICKEN BREAST* WITH SKIN AND BONES (2 pieces / 350 - 450 g approx. / each)	Hot air 	190 - 210 °C 100 Watt	30 - 40 min.	Microwavable ovenware <u>without.</u> lid.
DUCK BREAST WITH SKIN** (2 pieces / 300 - 400 g approx. / each)	Grill 	Grillstufe:3 100 Watt	20 - 30 min.	Microwavable ovenware <u>without.</u> lid.
GOOSE BREAST* (2 pieces / 500 g approx. / each)	Hot air 	210 - 230 °C 100 Watt	25 - 30 min.	Microwavable ovenware <u>without.</u> lid.
GOOSE LEGS* (4 pieces / 1.5 kg approx. / total weight)	Hot air 	210 - 230 °C 100 Watt	30 - 40 min.	Microwavable ovenware <u>without.</u> lid.
BAKE (SWEET)* (1.5 kg approx.)	Grill with fan 	140 - 160 °C 300 Watt	25 - 35 min.	Microwavable ovenware <u>without.</u> lid.

SAVOURY BAKE / CASSEROLE* (cooked ingredients / 1kg approx.)	Grill with fan 	150 - 160 °C 700 Watt	20 - 25 min.	Microwavable ovenware <u>without</u> . lid.
LASAGNE (fresh)	Hot air 	200 - 220 °C 300 Watt	25 - 35 min.	Microwavable ovenware <u>without</u> . lid.
POTATO GRATIN (raw ingredients / 1 kg approx.)	Hot air 	180 - 200 °C 700 Watt	25 - 30 min.	Microwavable ovenware <u>without</u> . lid.

*	low wire rack (depending on model)
**	high wire rack (depending on model)
***	microwavable ovenware

7. 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:

- 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! ¹³
- Do not use essential oils!
- These instructions are valid for **all** surfaces of your appliance.

¹³ Detergents such as vinegar, citric acid etc.

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 splatters. 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. It is sometimes necessary to remove the turntable and/or rotating ring¹⁴ for cleaning. Wash the turntable/ring in warm soapy water, then rinse and dry thoroughly. When having removed the rotating ring from the appliance, you must reinstall it in its proper position.
7. 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.

⚠ WARNING! If it is necessary to remove the internal light¹⁵ of the appliance, please contact the customer service (not covered by the guarantee).

7.1 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.

¹⁴ depending on model

¹⁵ depending on model

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

8. 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.	
1. The power cord is not plugged in properly.	1. Unplug. Plug in again after 10 seconds.
2. Blown fuse in household fuse box.	2. Check household fuse box.
3. Socket malfunction.	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.

THE TURNTABLE GENERATES UNUSUAL NOISE.

The rotating ring or the bottom of the appliance inside is contaminated.

Clean the relevant parts (look also chapter CLEANING AND MAINTENANCE).

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.

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.

8.1 Error codes

THE FOLLOWING ERROR CODES CAN BE INDICATED ON THE DISPLAY:

E 1	The thermal switch-off function has been activated. ➤ Please contact the customer service
E 4	The thermal switch-off function has been activated. ➤ Please contact the customer service
E 11	Moisture has penetrated the operating panel ➤ Let the operating panel allow to dry
E 17	Preheating has been failed. ➤ Please contact the customer service

9. Technical data

Type	Built-in combination oven incl. microwave
Material cooking compartment	Stainless steel
Volume cooking compartment	44 l
Max. power: microwave in Watt	900 W
Max. power: grill in Watt	1750 W
Max. power: hot air in Watt	1750 W
Max. power /Voltage / frequency	3.35 kW / 230 V AC / 50 Hz
Power levels microwave	5
Automatic cooking programmes	13
Function: "rapid preheating"	✓
Grill	✓
Preheating	✓
Defrosting programmes (by weight)	✓ / 2
Hot air	✓
LED Display	✓
Acoustic end signal	✓
Electronic clock	✓
Child lock	✓
Turntable	✓
Overheat protection	✓
Grill rack	✓
Dimensions H*W*D in cm	45.40*59.50*56.80
Internal dimensions H*W*D in cm	25.00*42.00*42.00
Weight net / gross in kg	36.00 / 42.00

❖ Technical modifications reserved.

10. 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.

11. 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:

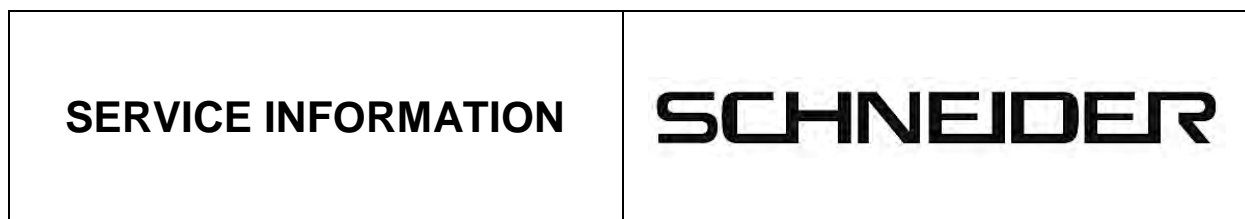
1. the prescriptions of the installation and operation of the appliance are not observed.
2. the appliance is repaired by a non-professional.
3. the appliance is damaged by the vendor, the installer or a third party.

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



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

Aftersales service information

SCHNEIDER

on the leaflet inside this instruction manual.

Änderungen vorbehalten	Subject to alterations
STAND	UPDATED
14.12.2017	12/14/2017

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