

Benutzerhandbuch

für Ihren Multifunktionsgarer
mit Dampffunktion

User's manual →
English language

Modell: **EBMS4503S2**



Seriennummer meines Geräts:



KKT KOLBE

Benutzerhandbuch

Multifunktions-Garer, Modell: EBMS4503S2

Version 1.1

© KKT KOLBE Küchentechnik GmbH & Co. KG

KKT KOLBE ist eine eingetragene Handelsmarke.

Vielen Dank für Ihr Vertrauen und Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Multifunktionsgarers!

Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig und aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät auspacken. Es enthält wichtige Informationen über die sichere Installation, Benutzung und Instandhaltung, sowie wichtige Warnhinweise zur Verwendung Ihres Geräts.

Markieren Sie die für Sie wichtigen Stellen, bewahren Sie das Handbuch so auf, dass Sie jederzeit darin nachschlagen können und geben Sie es auch an andere Nutzer, sowie an den Installateur des Geräts weiter.

Im Hinblick auf die ständige Weiterentwicklung behalten wir uns evtl. notwendige Modifizierungen des Geräts und / oder des Handbuchs vor, um der Bedienerfreundlichkeit, dem Schutz des Benutzers und dem aktuellen technischen Standard besser zu entsprechen.

Die aktuellste Version Ihres Benutzerhandbuchs sowie weitere Daten, Dokumente und Informationen finden Sie auf der entsprechenden Produktseite oder im Bereich "Fragen & Antworten" unseres Online-shops auf www.kolbe.de.

Sie haben ein gutes Gerät gewählt, welches Ihnen bei sachgerechter Bedienung und Pflege viele Jahre dienen wird.

Sollten Sie trotz unserer eingehenden Qualitätskontrolle einmal etwas zu beanstanden haben, so wenden Sie sich bitte an unseren haus-eigenen Kundenservice. Dieser wird Ihnen gerne weiterhelfen.

Für einen reibungslosen Ablauf bei eventuellen Rückfragen empfehlen wir Ihnen, die 20-stellige Seriennummer Ihres Geräts im entsprechenden Feld auf dem Innencover zu notieren.

Diese befindet sich auf dem Typenschild des Geräts oder auf dessen Verpackung.

Ihr KKT KOLBE - Team

Inhaltsübersicht

Inhalt

Wichtige Sicherheitshinweise	6
Weitere Hinweise und Symbole	21
In diesem Handbuch	
Gerät, Komponenten und Zubehör	
Umweltschutz und Entsorgung	
Hinweise zum Transport des Geräts	
Hinweise zur Lagerung	
1. Produktübersicht	25
1.1 Lieferumfang	
1.2 Gerätekomponenten	
1.3 Ausstattung und weitere Merkmale	
2. Funktionsweise und Benutzung des Geräts	28
2.1 Heizbetrieb	
2.2 Kühlgebläse	
2.3 Öffnen und Schließen der Gerätetür	
2.4 Benutzung des Zubehörs	
3. Hinweise vor dem Gebrauch	32
3.1 Auspacken und Vorbereitung des Geräts	
3.2 Inbetriebnahme	
3.3 Hinweise zum Mikrowellenbetrieb	
3.4 Hinweise zum Dampfgarbetrieb	
4. Bedienung, Einstellung und Benutzung	39
4.1 Benutzung der Touch-Steuerung	
4.2 Bedienfeld und Anzeige	
4.3 Beheizungs- und Betriebsfunktionen	
4.4 Einstellung nach Inbetriebnahme oder Stromunterbrechung	
4.5 Allgemeine Bedienung und Einstellungshinweise	
4.6 Allgemeine Einstellung und Starten eines Garvorgangs	
4.7 Benutzung der Vorheizfunktion	
4.8 Einstellen und Starten der Auftau-Automatik	
4.9 Einstellung und Starten von Automatikprogrammen zur Zubereitung von Speisen	
4.10 Benutzung der Tastensperre / Kindersicherung	

5. Anwendungsempfehlungen, Richtlinien und Tipps	57
5.1 Wichtige Hinweise zur Benutzung	
5.2 Allgemeine Empfehlungen zum Garen im Gerät	
6. Reinigung und Instandhaltung des Geräts	61
6.1 Reinigung der Ofenfront	
6.2 Reinigung des Garraums	
6.3 Reinigung und Instandhaltung von Gerätetür und Türrahmen	
6.4 Reinigung des Zubehörs	
6.5 Entkalkung des Geräts	
7. Problemlösung	66
7.1 Probleme, mögliche Ursachen und Lösungen	
7.2 Fehlercodes und Bedeutung	
8. Einbau und Installation	69
8.1 Wichtige Hinweise und Installationsanforderungen	
8.2 Anschluss an die Stromversorgung	
8.3 Einbau des Geräts	
9. Technische Daten	76
KKT Kolbe Kundenservice	78

Wichtige Sicherheitshinweise

Dieses Handbuch ist die Grundlage für die sichere Benutzung Ihres Geräts.

Lesen und befolgen Sie die darin beschriebenen Anweisungen genau, bevor Sie es installieren und in Betrieb nehmen!

Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Schäden oder Probleme, die durch Nichtbeachtung der Anleitung, inkorrekte Installation oder unsachgemäße Handhabung entstanden sind.

Bestimmungsgemäße Verwendung



WARNUNG!

**Gefahren für Leib und Leben
und Beschädigungsgefahren!**

Dieses Gerät kann durch fehlende Voraussetzungen oder Kenntnisse für dessen Gebrauch eine potenzielle Gefahr für Personen und Umgebung darstellen! Um diese zu vermeiden, beachten Sie die folgenden Hinweise!

- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren und Haustiere in sicherer Entfernung vom Gerät und seinem Kabel!

- Von Kindern ab 8 Jahren oder Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten sowie Mangel an Erfahrung oder Wissen darf dieses Gerät nur benutzt, gereinigt oder allgemein gewartet werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt werden
oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben!
- Das Gerät ist für den privaten Gebrauch im häuslichen Umfeld ausgelegt und zur Zubereitung und Erwärmung von Speisen und Getränken bestimmt. Verwenden Sie es ausschließlich für den vorgesehenen Zweck!
Bei gewerblicher Nutzung entfällt die Gewährleistung!
- Benutzen Sie die Mikrowellenfunktion nicht zum Trocknen von Lebensmitteln oder zur Erwärmung von Textilien, Wärmekissen ö.ä, um Verletzungs- und Brandgefahr zu vermeiden!
- Das Gerät ist nur für den Einbau in ein geeignetes Küchenmöbel bestimmt.
Beachten Sie zur Installation die Anweisungen im entsprechenden Kapitel!
- Das Gerät ist für eine Nutzung bis zu einer Höhe von maximal 2000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt!

- Das Gerät ist nicht für Bedienung über eine separate Fernbedienung oder den Betrieb einer externen Zeitschaltuhr vorgesehen!
- Benutzen Sie zur Zubereitung bzw. Erwärmung Ihrer Speisen stets hitzebeständiges bzw. mikrowellengeeignetes Geschirr!
- Bei der ersten Benutzung des Geräts kann es zu einer Geruchsentwicklung und auch zu leichter Dunstbildung kommen.
Dies ist normal und unbedenklich.
Erhitzen Sie das Gerät jedoch zunächst leer mit einer Ofenfunktion, wie unter „Inbetriebnahme“ beschrieben, bevor Sie es zur Zubereitung oder Erwärmung von Speisen benutzen und halten Sie den Raum gut belüftet, bis der Geruch verflogen ist.
- Nicht verwendete elektrische Geräte können ein Sicherheitsrisiko darstellen!
Lassen Sie das Gerät nicht unbenutzt eingeschaltet und trennen Sie es von der Stromversorgung, wenn Sie es für einen längeren Zeitraum nicht gebrauchen!

Allgemeine Warnhinweise



WARNUNG!

Lebens- und Verletzungsgefahren!

- Versuchen Sie nicht, die Mikrowelle bei geöffneter Tür zu betreiben, da dies zu einer schädlichen Belastung durch Mikrowellen führen kann!
Achten Sie stets darauf, dass die Gerätetür gut schließt, halten Sie zu diesem Zweck die Türdichtung stets in einem tadellosem Zustand und lassen Sie diese im Fall einer Beschädigung von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft austauschen!
Achten Sie darauf, die Sicherheitsverriegelungen nicht zu beschädigen und manipulieren Sie diese nicht!
- Um gesundheitliche Risiken auszuschließen, halten Sie Ihren Körper grundsätzlich in einem Abstand von min. 10 cm zu elektrischen Geräten!
Dies gilt insbesondere für Personen mit medizinischen Implantaten wie Herzschrittmachern oder Insulinpumpen, da die Funktion solcher Geräte durch die nicht sichtbaren Magnetfelder elektrischer Geräte beeinflusst werden können!
Kontaktieren Sie im Zweifel Ihre Arztpraxis oder Implantathersteller!

- Die Benutzung von defekten oder beschädigten Geräten kann sehr gefährlich sein!

Versichern Sie sich vor dem Gebrauch, dass sich das Produkt und seine Bestandteile in vollständigem und tadellosem Zustand befinden! Benutzen Sie das Gerät im Fall einer Funktionsstörung oder Beschädigung nicht, trennen Sie es sofort von der Stromzufuhr und wenden Sie sich an den Kundenservice oder entsprechend qualifiziertes Fachpersonal!

- Halten Sie sämtliche Verpackungsmaterialien, Montagezubehör und Kleinteile außer Reichweite von Kindern und Haustieren!

Diese können sehr gefährlich sein, wenn sie z.B. über den Kopf gezogen oder verschluckt werden!

- Bei Reparaturen, Änderungen oder Wartungen am Gerät durch unqualifizierte Personen besteht Stromschlag-, Brand- und Verletzungsgefahr sowie bei Entfernung entsprechender Schutzvorrichtungen Gefahr durch Mikrowellen!

Diese dürfen nur durch eine entsprechend qualifizierte Fachkraft unter Einhaltung sämtlicher geltender Sicherheitsvorschriften, einschließlich der Anweisungen dieses Handbuchs erfolgen und das Gerät ist hierfür von der Stromzufuhr zu trennen!

Versuchen Sie niemals selbst, Änderungen an Gerätekomponenten, Kabeln oder Steckern vorzunehmen und demontieren Sie keine Teile des Geräts, wenn dies nicht ausdrücklich in diesem Handbuch angewiesen wird!

- Kanten und Bauteile können scharfkantig sein und Verletzungen verursachen!
Verhalten Sie sich bei jeglicher Handhabung entsprechend vorsichtig und schützen Sie sich bei Bedarf z.B. mit Arbeitshandschuhen!
- Beim Öffnen und Schließen des Geräts besteht Klemmgefahr!
Greifen Sie nicht in den Scharnierbereich!
- Achten Sie aus hygienischen Gründen darauf, dass der Wassertank bei Nichtgebrauch immer vollständig entleert ist, halten Sie diesen immer sauber und spülen Sie ihn vor und nach jedem Gebrauch, wie im entsprechenden Abschnitt beschrieben!

 WARNUNG!
Stromschlaggefahr!

- Um Stromschläge und Beschädigungen zu vermeiden, trennen Sie das Gerät während der Installation, Wartung, Reinigung oder anderer Arbeiten daran von der Stromversorgung!
- Prüfen Sie vor der Benutzung, ob die technischen Daten auf dem Typenschild des Geräts mit den örtlichen Gegebenheiten kompatibel sind!
Ist dies nicht der Fall, bringen Sie das Gerät an die Verkaufsstelle zurück!
Bei Unklarheiten wenden Sie sich an Ihren Stromversorger oder eine entsprechend qualifizierte Fachkraft.

- Das Gerät ist mit einem Erdungsstecker ausgestattet und muss an eine in Übereinstimmung mit allen geltenden Vorschriften installierte und geerdete Steckdose angeschlossen werden!
Bei Unsicherheiten wenden Sie sich an eine ausgewiesene Elektrofachkraft!
- Falls der Stecker nach der Installation nicht mehr zugänglich ist, stellen Sie sicher, dass in den Stromkreis des Geräts ein leicht zugänglicher Trennschalter (Sicherung) mit mindestens 3 mm Kontaktabstand integriert ist, der den geltenden Vorschriften entspricht und im Notfall die vollständige Trennung des Geräts von der Stromversorgung gewährleistet!
- Änderungen am Stromversorgungssystem und der Austausch eines Kabels oder Steckers dürfen nur von einer zertifizierten Elektrofachkraft durchgeführt werden!
Für nicht qualifizierte Personen besteht die Gefahr von lebensgefährlichen Stromschlägen!
- Verwenden Sie zum Anschluss des Geräts keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel!
Diese gewähren nicht die nötige Sicherheit!
- Um Beschädigungen des Stromkabels und damit verbundene Gefahren zu vermeiden, achten Sie darauf, dass dieses nicht geknickt oder gequetscht wird und nicht mit heißen Oberflächen, scharfen Kanten u.ä. in Berührung kommen kann!

Schließen Sie den Stecker fern von Hitzequellen an die Stromversorgung an und ziehen Sie ihn nicht am Kabel aus der Steckdose, sondern greifen Sie ihn direkt!

- Klemmen Sie keine Drähte oder Kabel (z.B. von Temperaturmessgeräten) in die Öffnung der Gerätetür! Diese können dadurch beschädigt werden und Stromschläge verursachen!
- Vermeiden Sie stets Kontakt von Flüssigkeiten oder Feuchtigkeit mit spannungsführenden Teilen! Dies kann einen Kurzschluss oder Stromschlag verursachen!
Verwenden Sie keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler zur Reinigung des Geräts!
- Um mögliche Stromschläge durch Schleichstrom zu vermeiden, bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen und tragen Sie während der Bedienung Schuhwerk!
- Um Gefahren und Schäden zu vermeiden, benutzen Sie bei Mikrowellenbetrieb keine metallhaltigen Utensilien, außer den mitgelieferten Rost unter Beachtung der entsprechenden Anwendungshinweise, oder einen gleichmäßig geformten Löffel beim Erhitzen von Flüssigkeiten (siehe "[Hinweise zum Mikrowellenbetrieb](#)") und halten Sie ggf. einen Mindestabstand zu den Garraumwänden von 2 cm ein!
Sollte beim Betrieb Funken- oder Lichtbogenbildung auftreten, schalten Sie das Gerät sofort ab!



WARNUNG!
Verbrennungsgefahr!

- Während und auch nach dem Gebrauch können einige zugängliche Geräteteile sowie zubereitete Speisen, Geschirr und Zubehör sehr heiß sein und Verbrennungen verursachen!
Achten Sie darauf, die erhitzten Flächen, insbesondere die Innenflächen des Garraums, nicht mit Ihrem Körper, Kleidung oder Gegenständen zu berühren, schützen Sie sich z.B. mit Ofenhandschuhen vor Verbrennungen und halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern!
- Beim Erhitzen von Flüssigkeiten mit Mikrowellen kann es zu Siedeverzug kommen, d.h. eine Flüssigkeit kann sehr hohe Temperaturen von über 100°C erreichen, ohne erkennbar zu sieden, jedoch schon bei der geringsten Berührung plötzlich sprudelnd überkochen! Um Verbrühungsgefahr zu vermeiden, unterbinden Sie den Siedeverzug z.B. mit einem Teelöffel, wie unter "[Hinweise zum Mikrowellenbetrieb](#)" beschrieben!
- Verzichten Sie auf das Erhitzen von ganzen Eiern mit Mikrowellen, da diese (auch nach dem Erhitzen) explodieren können!
- Beim Öffnen der Gerätetür während oder nach dem Betrieb kann heißer Dampf entweichen, der je nach Temperatur möglicherweise nicht sichtbar ist! Dies gilt insbesondere für den Dampfgarbetrieb! Um Verletzungen zu vermeiden, greifen Sie den Türgriff in der Mitte und halten Sie Abstand zu den Türändern!

- Gießen Sie kein Wasser auf erhitzte Oberflächen! Dadurch entsteht heißer Dampf, der Verletzungen und Beschädigungen verursachen kann!
- Erhitzen Sie keine verschlossenen Behälter oder Konservendosen im **Gerät**! Diese können durch den beim Erhitzen entstandenen Überdruck explodieren!
- Damit der Inhalt von Fläschchen und Gläsern mit Babynahrung nicht zu heiß wird, rühren oder schütteln Sie diese und überprüfen Sie die Temperatur vor dem Verzehr!
- Lebensmittelrückstände können durch die Erhitzung mit Mikrowellen explodieren, auch nach dem Betrieb! Halten Sie das Gerät stets in einem sauberen Zustand!



WARNUNG!
Brandgefahr!

- Das Gerät kann während des Betriebs sehr heiß sein! Halten Sie die in diesem Handbuch angegebenen Sicherheitsabstände und -anweisungen genau ein! Installieren Sie das Gerät nicht hinter einer Möbeltür o.ä., um Brandgefahr durch Überhitzung zu vermeiden!
- Lassen Sie das Gerät bei Gebrauch nicht unbeaufsichtigt! Erhitzte Speisen können überkochen, anbrennen, schädlichen Rauch verursachen oder Feuer fangen!

Insbesondere erhitzte Speisen, die Fett, Öl oder Alkohol enthalten, oder alkoholische Dämpfe im Garraum können sich schnell entzünden!

Erhitzen Sie entsprechende Speisen möglichst langsam und in möglichst kleinen Mengen!

Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig!

Beachten Sie auch, dass Kunststoff- und Papierbehälter sich bei hohen Temperaturen entzünden oder verformen können!

- Lassen Sie niemals Gegenstände, die nicht hitzebeständig und feuerfest sind, wie z.B. Behälter aus Kunststoff oder Aluminiumfolie, im Garraum! Diese können beim Erhitzen des Garraums Feuer fangen, schmelzen, sich verformen oder Beschädigungen verursachen!
- Backpapier u.ä. kann bei Berührung der Heizelemente des Gerät Feuer fangen! Achten Sie stets darauf, dass dieses nicht übersteht, schneiden Sie es ggf. passend zu und belasten Sie es so, dass es nicht z.B. durch die Luftzirkulation des Ventilators oder den Luftzug beim Öffnen der Tür bewegt werden kann!
- Speisereste, Fett und andere Rückstände können sich bei Erhitzung entzünden, einbrennen oder schädlichen Rauch verursachen! Entfernen Sie vor dem Betrieb grobe Verschmutzungen aus dem Garraum, von den Heizelementen und vom Zubehör!

- Sollte im Garraum ein Brand oder Rauch entstehen, öffnen Sie die Gerätetür nicht, um die Flammen zu ersticken bzw. bis sich der Rauch gesetzt hat! Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie den Leistungsschalter im Sicherungskasten aus!
Wenn das Feuer erloschen ist, lassen Sie das Gerät abkühlen und benutzen Sie es nicht, bis es von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft geprüft und für den weiteren Betrieb freigegeben wurde!
- Bewahren Sie leicht entflammbare oder explosive Substanzen nicht in der Nähe des Geräts auf, um Brandgefahr durch die erhöhte Umgebungstemperatur während des Betriebs zu vermeiden!

ACHTUNG!



Gefahr von Beschädigungen und Funktionsbeeinträchtigungen!

- Versichern Sie sich, dass das gesamte Verpackungs- und Transportsicherungsmaterial entfernt wurde, insbesondere aus dem Garraum, bevor Sie das Gerät benutzen, um Beschädigungen beim Betrieb, z.B. durch Anbrennen oder Anschmelzen, zu vermeiden!
- Installieren Sie das Gerät nicht in einer Umgebung mit hohen Temperaturen oder in der Nähe von Gas-, Paraffinkochern oder ähnlichen Geräten!

- Durch aus dem Garraum entweichende Hitze und Feuchtigkeit können die Fronten benachbarter Möbel oder Geräte mit der Zeit beschädigt werden!
Öffnen Sie die Tür des erhitzten Geräts nur so oft und lange, wie jeweils nötig, klemmen Sie nichts zwischen Tür und Türrahmen und lassen Sie den Garraum möglichst nur bei geschlossener Gerätetür abkühlen!
Achten Sie stets auf einen sauberen und tadellosen Zustand der Dichtung und tauschen Sie diese im Fall von Beschädigung aus, um ein vollständiges und dichtes Schließen der Tür zu gewährleisten!
- Bedecken Sie den Garraumboden nicht mit Folien, Backpapier oder Zubehör und stellen Sie kein Geschirr auf den Garraumboden, wenn eine Temperatur von über 50°C eingestellt ist, um Beschädigungen des Emailles durch angestaute Hitze zu vermeiden!
- Der Mikrowellenbetrieb mit leerem Garraum kann zu einer Überlastung führen!
Benutzen Sie die Mikrowellenfunktion daher niemals, wenn sich keine Speisen im Garraum befinden, außer während des Geschirr- und Materialtests, wie unter "Mikrowellengeeignetes Geschirr und Materialien" beschrieben!
- Achten Sie bei der Benutzung des Zubehörs darauf, dieses ggf. richtig herum und bis zum Anschlag in den Garraum einzuschieben, um eine sichere Handhabung zu gewährleisten und Beschädigungen zu vermeiden!

- Geschirr und Zubehörteile können bei Berührung die Oberflächen des Geräts, insbesondere das Türglas, zerkratzen!
Platzieren Sie Geschirr und Zubehör immer so im Garraum, das diese Gerätetür und Garraumwände nicht berühren können!
- Achten Sie darauf, dass Aluminiumfolie im Garraum nicht mit dem Türglas in Berührung kommt!
Dies kann zu einer dauerhaften Verfärbung der Türscheibe führen!
- Verwenden Sie keine Silikonformen, -Matten, -Abdeckungen oder Zubehörteile, die Silikon enthalten!
Dies kann den Gerätesensor beschädigen!
- Über einen längeren Zeitraum kann Feuchtigkeit im Garraum zu Korrosion führen!
Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch trocknen!
Bewahren Sie feuchte Lebensmittel nicht über einen längeren Zeitraum im geschlossenen Garraum auf!
- Benutzen Sie den Garraum nicht zu Lagerzwecken!
- Verschmutzungen und Lebensmittelrückstände können das Gerät und seine Bestandteile im Laufe der Zeit beschädigen!
Halten Sie das Gerät immer sauber!

Vermeiden Sie insbesondere zuckerhaltige Flecken, wie z.B. Fruchtsaft im Garraum, bzw. entfernen Sie diese möglichst sofort, da diese sich nach dem Abkühlen möglicherweise nicht mehr entfernen lassen! Belegen Sie beim Zubereiten von sehr feuchten Speisen, wie z.B. Obstkuchen, das Backblech nicht zu großzügig und verwenden Sie ein tiefes Backblech!

- Benutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel und keine spitzen oder scharfen Utensilien zur Reinigung des Geräts, da dadurch dessen Oberflächen beschädigt werden können, insbesondere im Bereich des Bedienfelds! Verwenden Sie keine Sprühreiniger im Bereich der Dichtung! Befolgen Sie die Anweisungen zur Reinigung und Pflege im entsprechenden Kapitel!
- Kratzer im Glas der Gerätetür können sich zu einem Riss oder gar zu einem Bruch entwickeln! Gehen Sie zu dessen Reinigung besonders vorsichtig vor und benutzen Sie hierfür keine Glasschaber!
- Um Beschädigungen der Gerätetür zu vermeiden, belasten Sie diese nicht! Stellen Sie z.B. kein Kochgeschirr und kein Zubehör darauf und hängen Sie nichts daran!
- Tragen oder halten Sie das Gerät nicht am Türgriff! Der Türgriff kann das Gewicht des Geräts nicht tragen und könnte brechen!

Weitere Hinweise und Symbole

In diesem Handbuch

Symbole für Gefahren und Informationen



Warnung vor Gefahren für Personen und vor Beschädigungen

Lesen Sie die mit diesem Symbol gekennzeichnete Sicherheitshinweise besonders sorgfältig und verhalten Sie sich entsprechend den Anweisungen, um Gefahren zu vermeiden! Geben Sie diese Hinweise auch an andere Benutzer und den Installateur weiter!

Gefahrenabstufung durch kombinierte Signalworte:

WARNUNG!

Hinweis auf eine gefährliche Situation, die zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann, wenn sie nicht vermieden wird

VORSICHT!

Hinweis auf eine gefährliche Situation, die zu leichten oder mittelschweren Verletzungen führen kann, wenn sie nicht vermieden wird

ACHTUNG!

Hinweis auf eine Situation, die zu Beschädigungen am Produkt oder an Gegenständen in seiner Umgebung führen kann, wenn sie nicht vermieden wird



Informationen und Tipps

Hinweise und nützliche Informationen zur Vermeidung von Problemen und zur Erleichterung des jeweiligen Vorgehens

Hinweis zu Abbildungen

Die Abbildungen in diesem Handbuch dienen Illustrationszwecken und können gelegentlich leicht vom Erscheinungsbild abweichen.

Gerät, Komponenten und Zubehör

Symbole auf Geräteteilen, Zubehör etc.

Die folgenden am Gerät, seinen Komponenten und Zubehör angebrachten Symbole weisen auf wichtige Informationen für den sicheren Betrieb des Geräts hin. Entfernen oder beschädigen Sie diese nicht, achten Sie stets auf gute Sichtbarkeit und ersetzen Sie beschädigte Symbole!



Allgemeine Gefahrenwarnung!

Es besteht eine potenzielle Gefährdung!
Verhalten Sie sich entsprechend vorsichtig!



Warnung vor heißer Oberfläche!

Das Produkt kann während des Betriebs heiß werden und Verletzungen und Beschädigungen verursachen! Berühren Sie es nicht, bevor es abgekühlt ist und halten Sie die in diesem Handbuch empfohlenen Freiräume um das Gerät ein!



Warnung vor elektrischer Spannung!

Einige Komponenten des Produkts stehen während und auch nach dem Betrieb unter lebensgefährlicher Spannung! Achten Sie darauf, nicht mit diesen in Berührung zu kommen und treffen Sie entsprechende Schutzmaßnahmen, falls nötig!



Vorliegende Gebrauchsanweisung beachten

Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig, bevor Sie das Produkt verwenden und geben Sie die entsprechenden Informationen an andere Benutzer und den Installateur weiter!



EU-Konformität

Das Produkt erfüllt die geltenden EU-Anforderungen hinsichtlich Sicherheit, Umweltschutz und Gesundheitsschutz.

Umweltschutz und Entsorgung

Hinweis zu Umweltschutz durch Energieersparnis

- Befolgen Sie die entsprechenden Anwendungsempfehlungen in diesem Handbuch, um durch die effiziente Nutzung des Geräts Energie einzusparen und auf diese Weise zur Schonung der Umwelt beizutragen.

Hinweis-Symbole zur Entsorgung



Keine Entsorgung im Hausmüll (WEEE-Kennzeichnung)

Das Produkt darf nicht als unsortierter Abfall entsorgt werden! Bringen Sie es zur Wiederverwendung und Verwertung zu einer Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten. Lassen Sie hierfür von einer Elektrofachkraft das Kabel entfernen.



Wiederverwertbares Material (Möbiusband)

Trennen Sie die Bestandteile des Produkts nach Sorten vom Restmüll und entsorgen Sie diese gemäß den örtlichen Vorgaben.



Wiederverwertbares Material (Triman-Symbol)

Trennen Sie das Produkt bzw. seine Bestandteile zur Entsorgung entsprechend der begleitenden Sortieranleitung vom Restmüll.

Allgemeine Hinweise zur Entsorgung

- Unsachgemäße Entsorgung kann die Umwelt und die menschliche Gesundheit gefährden! Helfen Sie, mögliche Gefahren zu vermeiden, indem Sie sicherstellen, dass das Produkt und seine Verpackung ordnungsgemäß entsorgt werden! Dies gilt ggf. auch für die Entsorgung von Altgeräten.
- Das Gerät darf nicht im Hausmüll entsorgt werden! Rücknahme erfolgt über den Verkäufer, Hersteller oder entsprechende lokale Entsorgungsunternehmen.
- Zur Deinstallation des Geräts sind die in diesem Handbuch genannten Installationsschritte rückwärts durchzuführen.
- Die verwendeten Verpackungsmaterialien wurden sorgfältig ausgewählt und sollten recycelt werden, um Rohstoffverbrauch und Abfälle zu reduzieren. Trennen Sie diese nach Sorten und entsorgen Sie sie entsprechend.
- Weitere Informationen über aktuelle Entsorgungswege und Recycling erhalten Sie bei den örtlichen Behörden oder Ihrem Abfallentsorger.

Hinweise zum Transport des Geräts

Wenn Sie das Gerät nach dem Auspacken / zu einem späteren Zeitpunkt transportieren müssen, beachten Sie folgende Hinweise, um Beschädigungen zu vermeiden:

- Bewahren Sie die Originalverpackung des Produkts auf und transportieren Sie das Gerät stets in gleicher Weise darin verpackt, wie bei der Lieferung!
Beachten Sie die darauf angebrachten Kennzeichnungen!

Wenn die Originalverpackung nicht vorhanden ist:

- Sichern Sie alle losen / abnehmbaren Teile, so dass diese sich nicht berühren können!
- Vermeiden Sie Stößeinwirkungen auf das Gerät und seine Komponenten und treffen Sie bei Bedarf entsprechende Schutzvorkehrungen!
- Achten Sie beim Transport, sowie beim Abstellen / Ablegen auf eine waagerechte Position!

Hinweise zur Lagerung

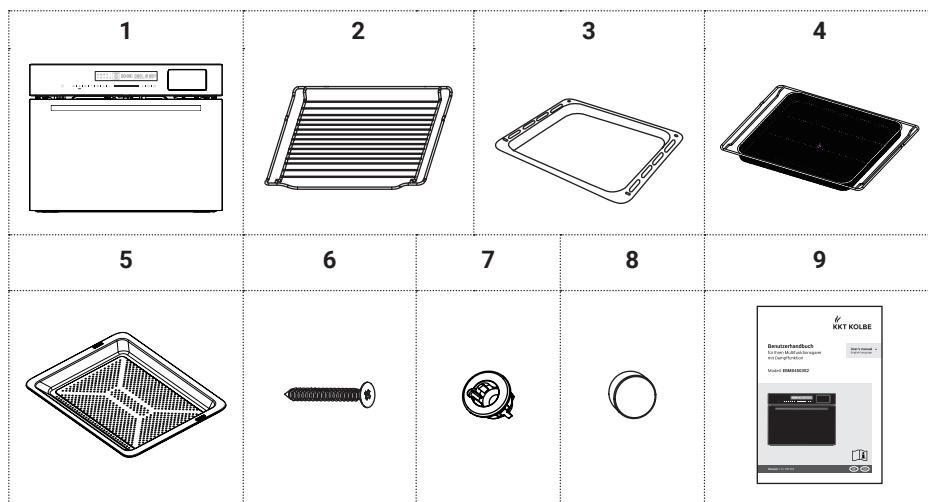
Wenn Sie das Gerät für eine gewisse Zeit lagern müssen, beachten Sie folgende Hinweise, um Beschädigungen zu vermeiden:

- Verpacken Sie das Gerät zusammen mit Trockenmittelbeuteln möglichst im Originalkarton oder einer ähnlichen Verpackung und verschließen Sie diese mit Klebeband!
- Wählen Sie einen trockenen und sauberen Lagerort!
- Achten Sie auf eine waagerechte Position!
- Belasten Sie die Verpackung nicht!
- Lagern Sie das Gerät nur so lange wie unbedingt nötig!
- Lagern Sie das Gerät nicht in der Nähe chemisch aggressiver oder ätzender Stoffe, um mögliche Korrosion zu vermeiden!
- Überprüfen Sie das Gerät während der Lagerungszeit regelmäßig auf sichtbare Schäden und ersetzen Sie die Verpackung, falls notwendig!

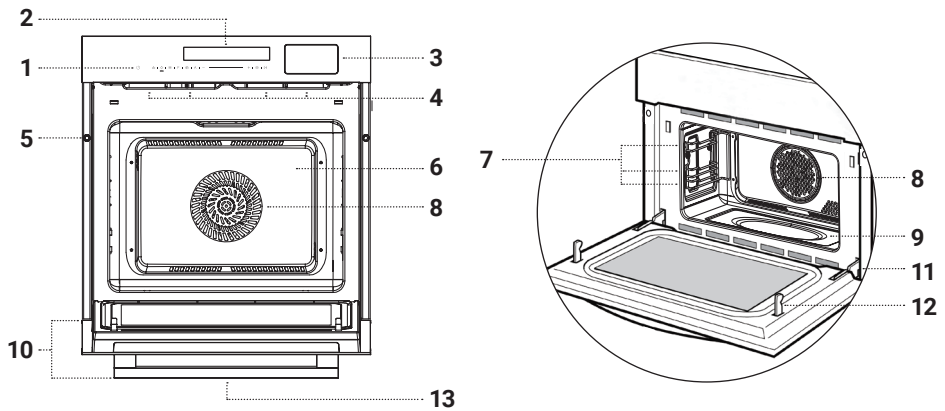
1. Produktübersicht

1.1 Lieferumfang

- 1 1× Multifunktionsgarer, Modell EBMS4503S2
inkl. Anschlusskabel und Stecker
- 2 1× Ofen- und Mikrowellen - Rost
- 3 1× Backblech
- 4 1× Frittierkorb
- 5 1× Dampfgar-Blech
- 6 2× Montageschrauben
- 7 2× Schraubhülsen
- 8 2× Schraubenkappen
- 9 1× Benutzerhandbuch



1.2 Gerätekomponenten



- 1 Bedienfeld
(Beschreibung siehe "Bedienfeld und Anzeige")
- 2 Display
- 3 Wassertank
- 4 Lüftungsschlitze
- 5 Schraublöcher zur Montage
- 6 Garraum
- 7 Einschubschienen
(Zählweise 1-3 von unten nach oben)
- 8 Heizlüfter
- 9 Mulde im Garraumboden
- 10 Gerätetür
- 11 Türscharniere
- 12 Türverriegelung
- 13 Türgriff

1.3 Ausstattung und weitere Merkmale

- Bedienfeld mit Touch-Steuerung und LED-Display
- Dreifach Wärmeschutzverglasung
- 3 Einschubebenen
- Schrittweise Einstellung von Garfunktion, Anpassung der jeweiligen Voreinstellungen (Gartemperatur, Mikrowellenleistung, Dampfstufe) und Einstellung der Garzeit mit Auto-Abschaltung
- Zahlreiche Beheizungsarten:
 - Dampfgaren
 - Ofenfunktionen
 - Mikrowelle
 - Kombifunktionen
 - Auftauautomatik
 - Automatikprogramme zum Garen
 - Entkalkungsautomatik
- Pause-Funktion: Pausieren des Betriebs
- Vorheizfunktion
- Tastensperre / Kindersicherung: Sperren des Bedienfelds

2. Funktionsweise und Benutzung des Geräts

2.1 Heizbetrieb



VORSICHT!

Verbrennungsgefahr und Gesundheitsgefährdung!

Während und auch nach dem Betrieb, insbesondere der Ofen- und Dampfgarfunktionen, können einige Geräteteile, besonders der Garraum und alles, was sich darin befindet, einschließlich Dampf und Feuchtigkeit, sehr heiß sein und Verbrennungen verursachen!

Aus dem Gerät austretende Mikrowellen können zu einer schädlichen Belastung führen!

Befolgen Sie die entsprechenden Anweisungen in den Sicherheitshinweisen und Anwendungsempfehlungen und verhalten Sie sich entsprechend vorsichtig!

Nach Betriebsstart wird der Garraum von den Heizelementen bzw. Gerätekomponenten erhitzt, die der gewählten Beheizungsart entsprechen.

Deren Ein- und Ausschalten wird jeweils nach Bedarf automatisch gesteuert, so dass die Zieltemperatur optimal erreicht und gehalten werden kann.

Beim Dampfgaren wird das Wasser aus dem vorher befüllten Wassertank soweit erhitzt, dass sich Dampf bildet, mit dem die Speisen im Garraum auf schonende Weise gegart werden.

Im Mikrowellenbetrieb wird insbesondere die in den Speisen enthaltene Feuchtigkeit durch die erzeugten elektromagnetischen Wellen erhitzt.

Informationen zur Leistungseinstellung

Leistungs-Anzeige	Mikrowellenleistung
800 W	100%
600 W	80%
400 W	50%
200 W	30%
100 W	10%

Zur Eignung der Leistungseinstellungen siehe "Anwendungstabelle für den Mikrowellenbetrieb"

2.2 Kühlgebläse

Um während des Betriebs eine niedrige Temperatur an Bedienfeld und Türgriff zu gewährleisten und eine übermäßige Erwärmung des Geräts zu verhindern, erzeugt ein eingebauter Ventilator einen Luftstrom zur Kühlung. Die Luft tritt dabei zwischen Gerätetür und Bedienfeld aus.

Je nach Restwärme läuft der Kühlventilator auch nach dem Abschalten zur schnelleren Abkühlung noch eine Zeit lang weiter.



ACHTUNG! **Beschädigungsgefahr!**

Um eine Überhitzung des Geräts und das Risiko von Hitzeschäden zu vermeiden, sorgen Sie dafür, dass während des Betriebs stets eine gute Belüftung und Wärmeabstrahlung gewährleistet ist und die Lüftungswege nicht blockiert werden können! Beachten und befolgen Sie hierfür auch die entsprechenden Hinweise unter "Einbau und Installation"!



Geräuscentwicklungen während des Betriebs

Während des Kühlbetriebs kann ein leichtes Rauschen des Kühlgebläses zu hören sein. Außerdem kann es während der Heißluftzirkulation je nach Nutzungsdauer und Wärmeentwicklung zu leichten Betriebsgeräuschen / Vibrationen des Ventilators im Garraum kommen. Dies ist normal und unbedenklich.

2.3 Öffnen und Schließen der Gerätetür

- Um das Gerät zu öffnen, greifen Sie den Türgriff immer in der Mitte, bevor Sie ihn nach vorne und leicht nach unten ziehen.



VORSICHT! **Verbrennungsgefahr!**

Um Verbrennungen durch aus dem Garraum entweichenden Dampf zu vermeiden, halten Sie beim Öffnen des erhitzten Geräts entsprechend Abstand zu den Türändern und greifen Sie den Türgriff nicht zu weit an der Seite! Beachten Sie, dass entweichender Dampf je nach Temperatur möglicherweise nicht sichtbar ist!

- Schließen Sie die Tür erst nach vollständigem Einschieben des Zubehörs!

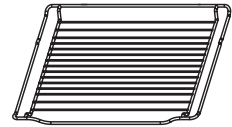
2.4 Benutzung des Zubehörs

Benutzen Sie für das Gerät nach Möglichkeit nur Originalzubehör!
Es ist speziell auf Ihr Gerät abgestimmt.

Benutzen Sie dieses für folgende Zwecke:

Ofen- und Mikrowellen - Rost

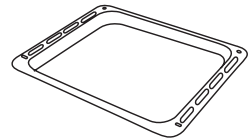
- Für Braten, Grillgerichte u.ä.
(bei Bedarf mit einem darunter eingeschobenen Blech zum Auffangen von Fett und Flüssigkeiten)
- Für Ofengeschirr, Kuchenformen und feuerfestes bzw. mikrowellengeeignetes Geschirr



Backblech

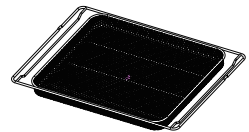
Hinweis: Das Backblech ist ausschließlich für den Betrieb von Ofenfunktionen geeignet!
Verwenden Sie es nicht im Mikrowellenbetrieb!

- Für Blechbackwaren und kleine Lebensmittel
- Für Flüssigkeiten oder feuchte Speisen



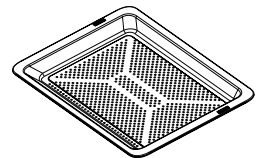
Frittierkorb

- zum Heißluft - Frittieren mit der Ofenfunktion Umluft 
(bei Bedarf mit einem darunter eingeschobenen Blech zum Auffangen von Fett und Flüssigkeiten)



Dampfgar-Blech

- zum Dampfgaren mit einer entsprechenden Funktion
(bei Bedarf mit einem darunter eingeschobenen Blech zum Auffangen von Fett und Flüssigkeiten)

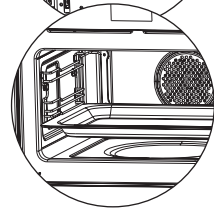
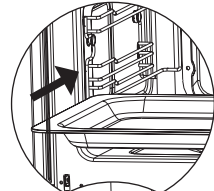
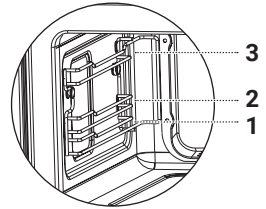


Einschieben von Zubehör in den Garraum

Die Einschubschienen-Gitter seitlich im Garraum bieten 3 Einschubebenen, welche von unten nach oben gezählt werden (siehe Darstellung) und zum Einschieben von Rost, Backblech und weiterem Zubehör bestimmt sind.

Beachten Sie zur Handhabung folgende Hinweise:

- Achten Sie bei der Verwendung von Zubehör mit Kippschutzbügel auf dessen korrekte Ausrichtung (mit dem Kippschutzbügel nach hinten).
- Setzen Sie die hinteren Ecken des Zubehörs jeweils zwischen die beiden Metallbügel der gewünschten Einschubebene und schieben Sie es bis zum Anschlag in den Garraum ein.
- Für den Mikrowellenbetrieb wird empfohlen, den Rost auf der untersten Schiene (Ebene 1) einzuschieben.
- Stellen Sie besonders im Betrieb mit Ofenfunktionen nichts direkt auf den Garraumboden!
- Wenn Sie mehrere Ebenen gleichzeitig nutzen möchten, wählen Sie nach Möglichkeit eine ventilatorgestützte Beheizungsart für ein optimales Garergebnis.
- Wenn Sie Backblech und Rost gleichzeitig verwenden, schieben Sie das Rost oberhalb des Blechs ein.



VORSICHT! **Verbrennungsgefahr!**

Das Gerät, sowie Zubehör und Geschirr können beim Betrieb sehr heiß werden und Verbrennungen verursachen! Schützen Sie sich z.B. mit Ofenhandschuhen, um etwas aus dem Garraum zu entfernen und verhalten Sie sich dabei sehr vorsichtig!

ACHTUNG! **Beschädigungsgefahr!**

Um Beschädigungen zu vermeiden, achten Sie vor dem Schließen der Gerätetür stets darauf, dass sämtliches Zubehör vollständig eingeschoben ist und die Gerätetür nicht berührt!

3. Hinweise vor dem Gebrauch

3.1 Auspacken und Vorbereitung des Geräts

- Versichern Sie sich beim Auspacken des Geräts, dass dieses während des Transports nicht beschädigt wurde.



WARNUNG!

Verletzungsgefahr und Stromschlaggefahr!

Sollten Sie eine Beschädigung am Gerät, seinen Kabeln oder an anderen Bestandteilen feststellen, schließen Sie es nicht an bzw. nehmen Sie es nicht in Betrieb!

Dies kann sehr gefährlich sein!

Wenden Sie sich an den Kundenservice.

- Wir empfehlen, die 20-stellige Seriennummer für evtl. Rückfragen auf der ersten Seite dieses Handbuchs zu notieren.
- Wenn das Gerät ordnungsgemäß installiert wurde (siehe entsprechende Abschnitte), versichern Sie sich vor der Benutzung, dass alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber, Schutzfolien und Transportschuttmittel vom Produkt entfernt und ordnungsgemäß entsorgt wurden und dass übrige Kleinteile wie z.B. Montagematerial sicher verwahrt werden.



WARNUNG!

Erstickungsgefahr!

Kleinteile, Folien u.ä. können sehr gefährlich sein, wenn diese z.B. verschluckt oder über den Kopf gezogen werden! Halten Sie diese stets außer Reichweite von Kindern und Haustieren!



WARNUNG!

Brandgefahr und Beschädigungsgefahr!

Nicht entfernte Verpackungsmaterialien und Transportschuttmittel im Garraum (wie z.B. Styroporsteile) können bei der Erhitzung des Geräts Feuer fangen oder schmelzen! Versichern Sie sich, dass diese vor dem Gebrauch vollständig entfernt wurden!

- Reinigen Sie das Gerät, insbesondere den Garraum, und das Zubehör, wie im entsprechenden Kapitel beschrieben.

3.2 Inbetriebnahme



Einstellung der Uhrzeit vor der Benutzung

Beim ersten Einschalten oder nach einer längeren Unterbrechung der Stromzufuhr ist die Einstellung für die Uhrzeit zurückgesetzt und sollte eingestellt werden.

Gehen Sie dazu vor, wie unter "Bedienung, Einstellung und Benutzung" beschrieben.



Geruchs- und Dunstbildung beim ersten Betrieb

Bei der ersten Benutzung des Geräts können Isoliermaterialien und Heizelemente einen besonderen Geruch verursachen und es kann zu leichter Dunstbildung kommen.

Dies ist normal und unbedenklich.

Erhitzen Sie in diesem Fall jedoch noch keine Lebensmittel im Garraum!
Gehen Sie vor, wie unten beschrieben.

- Nehmen Sie das Gerät nur in einwandfreiem Zustand und nach sachgerechter Installation in Betrieb!
- Bevor Sie das Gerät zur Zubereitung von Speisen verwenden, erhitzen Sie den Garraum zunächst leer mit der Ofenfunktion Heißluft  und der maximal möglichen Temperatur-Einstellung. (Bedienung und Einstellung siehe entspr. Abschnitte):
- Halten Sie den Raum während dieses Vorgangs gut belüftet und schließen Sie die Türen zum anderen Räumen, um zu vermeiden, dass der Geruch durch das Haus zieht, bis evtl. auftretende Gerüche und Dunst verflogen sind.
- Lassen Sie das Gerät anschließend auf Raumtemperatur abkühlen, reinigen Sie dann den Garraum mit einer Lösung aus neutralem Reinigungsmittel und heißem Wasser und trocknen Sie mit einem sauberen, weichen Tuch nach. Schließen Sie die Tür erst, wenn der Innenraum vollständig getrocknet ist.
- Danach können Sie das Gerät zur Erhitzung von Lebensmitteln benutzen. Befolgen Sie dazu die Anweisungen in den entsprechenden Abschnitten einschließlich der Hinweise unter "Anwendungsempfehlungen, Richtlinien und Tipps".

3.3 Hinweise zum Mikrowellenbetrieb



ACHTUNG! **Beschädigungsgefahr!**

Um eine Überlastung und dadurch entstehende Schäden, sowie Gefahren zu vermeiden, betreiben Sie das Gerät bei Einstellung einer Beheizungsart mit Mikrowelle niemals mit leerem Garraum!

Eine Übersicht der Einstellungsstufen und entsprechenden Leistungsangaben finden Sie im entsprechenden Abschnitt unter "Funktionsweise...".

Erhitzung von Flüssigkeiten



VORSICHT! **Verletzungsgefahr!**

Bei Siedeverzug während der Erhitzung von Flüssigkeiten mit Mikrowellen (siehe unten) besteht besonders hohe Verbrühungsgefahr bei Berührung!

Um dies zu vermeiden, befolgen Sie die folgenden Anweisungen und verhalten Sie sich entsprechend vorsichtig!

Beim Erhitzen von Flüssigkeiten mit Mikrowellen kann es zu Siedeverzug kommen, d.h. eine Flüssigkeit kann sehr hohe Temperaturen von über 100°C erreichen, ohne erkennbar zu sieden, jedoch schon bei der geringsten Berührung plötzlich sprudelnd überkochen!

Um Verbrühungsgefahr zu vermeiden, gehen Sie daher zur Erhitzung von Flüssigkeiten folgendermaßen vor:

- Geben Sie einen Teelöffel aus Metall ohne scharfe Kanten, Spitzen oder dünne Elemente in die Flüssigkeit. Dieser stellt sogenannte Siedekeime zur Verfügung, wodurch der Siedeverzug unterbunden wird.
- Achten Sie auf einen Mindestabstand zwischen Metall und Garraumwänden von 2 cm und behalten Sie den Garvorgang im Auge! Sollten durch Nichtbeachtung der Hinweise Funken oder Lichtbogen entstehen, schalten Sie das Gerät sofort aus!
- Verhalten Sie sich nach Abschluss des Garvorgangs dennoch sehr vorsichtig, um die erwärmte Flüssigkeit aus dem Garraum zu entnehmen!



Mikrowellengeeignetes Geschirr und Materialien



ACHTUNG! **Beschädigungsgefahr!**

Um Gefahren und Schäden durch ungeeignete Metallobjekte zu vermeiden, benutzen Sie bei Mikrowellenbetrieb keine metallhaltigen Utensilien, außer das mitgelieferte Gitterrost unter Beachtung der Anwendungshinweise im entsprechenden Abschnitt, oder einen gleichmäßig geformten Löffel zur Vermeidung von Siedeverzug beim Erhitzen von Flüssigkeiten (siehe voriger Abschnitt)!
Sollte beim Betrieb Funken- oder Lichtbogenbildung auftreten, schalten Sie das Gerät sofort ab!

Beachten Sie, dass Kunststoff- und Papierbehälter sich bei hohen Temperaturen entzünden oder verformen können!
Erhitzen Sie diese daher nicht zu stark bzw. nur für kurze Zeit!

Verwenden Sie für den Mikrowellenbetrieb nur Kochgeschirr und Utensilien, die für den Einsatz in Mikrowellengeräten geeignet sind. Hierfür halten Sie sich genau an die folgenden Tabellen.

Im Allgemeinen gilt: Metallische Behälter sind für den Mikrowelleneinsatz nicht erlaubt (bis auf die oben genannten Ausnahmen).

Jedoch ist unter Umständen auch nicht-metallisches Geschirr nicht für den Einsatz in der Mikrowelle geeignet.

Falls Sie sich hinsichtlich der Mikrowellentauglichkeit Ihres Geschirrs unsicher sind, können Sie den folgenden Test durchführen.

Geschirr- und Material -Test

- Füllen Sie 250 ml Wasser in ein mikrowellengeeignetes Gefäß und stellen Sie es zusammen mit dem zu prüfenden Geschirr/Utensil in die Mikrowelle.
- Betreiben Sie nun das Gerät für 1 Minute auf der maximalen Leistungsstufe, jedoch nicht länger.
- Prüfen Sie danach vorsichtig die Temperatur des leeren Geschirrs/ Utensils: Ist es warm, ist es für den Mikrowellenbetrieb ungeeignet.

Hinweise vor dem Gebrauch

Nicht mikrowellengeeignete Materialien

Aluminium	Kann Lichtbogenbildung verursachen!
Lebensmittelkarton mit Metallgriff	Kann Lichtbogenbildung verursachen!
Metallgeschirr oder Geschirr mit Metallrand	Kann Lichtbogenbildung verursachen und schirmt die Lebensmittel von den Mikrowellen ab!
Bindedraht aus Metall	Kann Lichtbogenbildung und Brand verursachen!
Papierbeutel	Können sich entzünden!
Schaumstoff	Kann bei hohen Temperaturen schmelzen! Lebensmittel oder Flüssigkeiten in Schaumstoffbehältern können verunreinigt werden!
Holz	Trocknet in der Mikrowelle aus und kann beschädigt werden!

Mikrowellengeeignete Materialien und Einschränkungen

Mitgeliefertes Zubehör	Der mitgelieferte Rost aus Metall ist speziell für den Gebrauch in der Mikrowelle konzipiert und geeignet. Verwenden Sie ausschließlich den mitgelieferten Rost und kein anderes Metallzubehör! Befolgen Sie dazu die Anweisungen unter „Benutzung des Zubehörs“!
Bratgefäße	Befolgen Sie ggf. die Herstelleranweisungen!
Tafelgeschirr	Verwenden Sie nur mikrowellengeeignete Produkte! Verwenden Sie kein gesprungenes bzw. beschädigtes Geschirr!
Glasgefäße	Entfernen Sie stets den Deckel! Erwärmen Sie Lebensmittel in Glasgefäßen nur so lange, bis diese sich zu erwärmen beginnen! Die meisten Glasgefäße sind nicht hitzebeständig und können beschädigt werden!

Glasgeschirr	Verwenden Sie nur hitzebeständiges Glasgeschirr ohne Metallränder oder andere metallische Bestandteile! Verwenden Sie kein gesprungenes bzw. beschädigtes Geschirr!
Garbeutel für die Mikrowelle	Befolgen Sie die Herstelleranweisungen! Verschließen Sie die Beutel nicht mit Metallclips! Ritzen Sie den Beutel an mehreren Stellen ein, damit der Dampf entweichen kann!
Pappteller und -becher	Verwenden Sie Papier- und Pappgeschirr nur für eine kurze Garzeiten, um Gefahren zu vermeiden! Lassen Sie den Garvorgang nicht unbeaufsichtigt!
Küchenpapier	Kann beim Aufwärmen zum Abdecken des Garguts oder zum Aufsaugen von Fett verwendet werden. Verwenden Sie es nur für kurze Garzeiten und unter ständiger Aufsicht, um Gefahren zu vermeiden!
Pergament- / Butterbrotpapier	Kann zum Abdecken verwendet werden, um Spritzer zu vermeiden, oder als Beutel zum Dämpfen.
Kunststoff	Das Geschirr muss als mikrowellengeeignet gekennzeichnet sein! Befolgen Sie die Herstelleranweisungen! Manche Kunststoffgefäße werden weich, sobald der Inhalt heiß wird! Garbeutel und dicht verschlossene Plastikbeutel müssen gemäß den Anweisungen des Herstellers eingeschnitten, geschlitzt oder perforiert werden!
Kunststoff- / Frischhaltefolie	Verwenden Sie nur mikrowellengeeignete Produkte zum Abdecken von Gefäßen! Die Folie darf jedoch nicht mit den Lebensmitteln in Berührung kommen!
Thermometer	Verwenden Sie nur mikrowellengeeignete Thermometer!
Gewachstes Papier	Kann zum Abdecken des Garguts verwendet werden, um Spritzer bzw. das Entweichen von Feuchtigkeit zu vermeiden.

3.4 Hinweise zum Dampfgarbetrieb



VORSICHT!

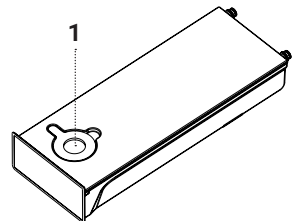
Gesundheitliche Risiken!

Achten Sie aus hygienischen Gründen darauf, dass der Wassertank bei Nichtgebrauch immer vollständig entleert und getrocknet ist, halten Sie diesen immer sauber und spülen Sie ihn vor und nach jedem Gebrauch, wie in diesem Abschnitt beschrieben!

Befüllen des Wassertanks zum Dampfgaren

Befüllen Sie den Wassertank jeweils erst unmittelbar vor Start eines Dampfgarvorgangs oder wenn ein Befüllen erforderlich ist (Anzeige ☒), indem Sie folgendermaßen vorgehen:

- Um den Wassertank zu entnehmen, berühren Sie die -Taste. Der Tank fährt daraufhin einige Millimeter aus der Bedienblende heraus.
- Entnehmen Sie den Behälter vollständig aus dem Gerät und öffnen Sie die Verschlusskappe (1), indem Sie diese vom Verschluss lösen und zur Seite drehen.
- Spülen Sie den Behälter gut mit klarem Leitungswasser (Trinkwasser) aus.
- Füllen Sie den Behälter mit frischem Trinkwasser.
- Setzen Sie die Verschlusskappe wieder auf und trocknen Sie die Außenseite des Behälters vollständig.
- Setzen Sie den Tank wieder in die Öffnung des Geräts und schieben Sie ihn bis zum Anschlag ein.
- Sie können das Gerät nun zum Dampfgaren verwenden, wie unter "Bedienung, ... Benutzung" beschrieben.



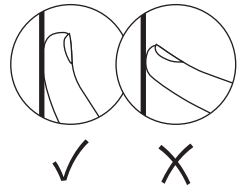
4. Bedienung, Einstellung und Benutzung

4.1 Benutzung der Touch-Steuerung

Das Bedienfeld des Geräts besteht aus Sensortasten, die auf Berührung reagieren.

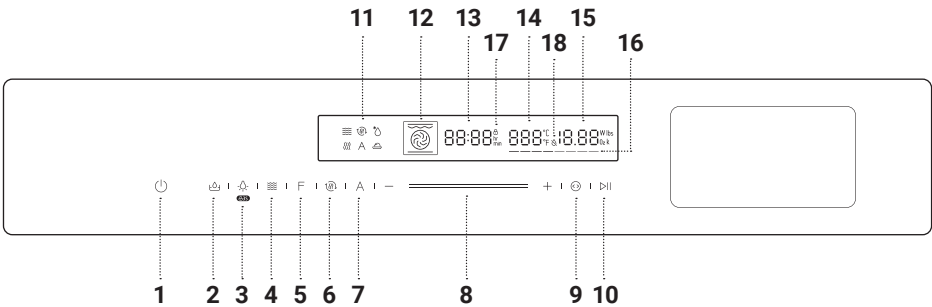
Um diese zu benutzen, beachten Sie folgende Hinweise:

- Üben Sie keinen großen Druck auf die Bedienelemente aus. Es reicht aus, diese zu berühren.
- Benutzen Sie nicht nur die vordere Fingerspitze, sondern legen Sie die Fingerkuppe auf die Bedienfläche auf, wie in der Abbildung gezeigt und gehen Sie zur Einstellung und Bedienung vor, wie in den folgenden Abschnitten beschrieben.
- Berühren Sie immer nur eine Taste zur gleichen Zeit.
- Achten Sie darauf, dass das Bedienfeld immer sauber und trocken ist. Auch ein dünner Feuchtigkeitsfilm kann dazu führen, dass die Sensortasten schwierig oder gar nicht zu bedienen sind.
- Vermeiden Sie es, über das Bedienfeld zu wischen. Dadurch kann es zu unbeabsichtigten Einstellungen des Geräts kommen.



4.2 Bedienfeld und Anzeige

Die folgende Übersicht stellt eine Kurzbeschreibung der Anzeige und Tastenfunktionen dar.
Für eine detaillierte Beschreibung der Bedienung und Anzeige siehe folgende Abschnitte.



Sensortasten

1		Stopp / Abbruch
2		Öffnen des Wassertanks
3		Beleuchtungseinstellung
3		Tastensperre / Kindersicherung
4		Mikrowellenbetrieb
5	F	Funktionswahltaste für Beheizungsarten / Garfunktionen
6		Vorheizfunktion
7	A	Aufrufen der Automatikprogramme (einschließlich Auftau- und Entkalkungs - Automatik)
8		— Einstellungen (Einstellungswerte) verringern / Optionswahl rückwärts
		+ Einstellungen (Einstellungswerte) erhöhen / Optionswahl vorwärts
9		Anpassung der Einstellungen
10		Start / Pause

Anzeige / Displaysymbole

11 Betriebs- / Statusanzeige

	Mikrowellenbetrieb
	Dampfgarbetrieb
	Vorheizfunktion
A	Automatikprogramm
	Auftau-Automatik
	Gärstufe

12 Beheizungsart (Ofenfunktionen)

13 Zeitanzeige

12:30	Uhrzeitanzeige
30:00 _{mn}	Gardauer

14 Temperatur- und Programm - Anzeige

220 ^{°C}	Eingestellte Gartemperatur
d0 1 - d03	Automatikprogramm zum Auftauen
A0 1 - A20	Automatikprogramme zum Entkalken
A2 1	Automatikprogramm zur Zubereitung verschiedener Speisen
A- 1 - A-9	Automatikprogramme zum Heißluftfrittieren

15 Leistungs- und Gewichts - Anzeige

800 ^w	Leistungseinstellung im Mikrowellenbetrieb
0.60 _k	Gewichtseinstellung des Gerichts
L3	Einstellung der Dampfstufe

16 Heizstatus - Anzeige

— — —	"Wachsender" Balken: Fortschreitender Heizprozess
	Volle Anzeige des Balkens: Zieltemperatur erreicht

17 Tastensperre - Statusanzeige

	Tastensperre / Kindersicherung
---	--------------------------------

18 Anzeige zur Befüllung des Wassertanks

	Befüllung des Wassertanks erforderlich
---	--

4.3 Beheizungs- und Betriebsfunktionen

Beheizungsarten / Garfunktionen



VORSICHT! **Verbrennungsgefahr!**

Während und auch nach dem Betrieb sind einige Geräteteile, Zubehör und Utensilien sehr heiß und können Verbrennungen verursachen! Verhalten Sie sich entsprechend vorsichtig und beachten Sie die entsprechenden Sicherheitshinweise am Beginn dieses Handbuchs, um Verbrennungen zu vermeiden!



Heißluftfrittieren

Die gleichmäßig erhitzte Luft strömt durch das Gitter des Frittierkorbs und entzieht den Speisen die Feuchtigkeit an deren Oberfläche, so dass diese auch mit wenig Fett rundum besonders knusprig werden.

Gartemperatur einstellbar
auf 100 - 230 °C

Geeignet für Frittiergerichte
wie Pommes Frites, paniertes Gemüse
oder für Fleisch.



Dampfgaren

Die Speisen werden durch den heißen Wasserdampf besonders schonend gegart.

Gartemperatur einstellbar
auf 60 - 100 °C

Geeignet z.B. für die Zubereitung
von Fisch und Meeresfrüchten



Dampfgaren + Ober- und Unterhitze

Das schonende Garen durch heißen Wasserdampf wird durch Hitzestrahlung von oben und unten ergänzt.

Gartemperatur einstellbar
auf 150 - 220 °C



Dampfgaren + Heißluft

Erhitzte Luft strömt gleichmäßig durch den Garraum, wobei der heiße Wasserdampf ein Austrocknen der Lebensmittel verhindert.

Gartemperatur einstellbar
auf 150 - 220 °C



Dampfgaren + Grill-/ Bratsystem

Das schonende Garen durch heißen Wasserdampf wird durch großflächig konzentrierte Hitze von oben ergänzt, die vom Ventilator gleichmäßig im Garraum verteilt wird.

Gartemperatur einstellbar auf 150 - 220 °C



Ober- und Unterhitze

Die Hitze wird gleichmäßig von oben und unten an die Speisen abgegeben. Backen oder Braten ist nur auf einer Ebene empfohlen.

Gartemperatur einstellbar auf 100 - 230 °C

Geeignet z.B. zum Braten im Römertopf, Blechkuchen, Brot etc.



Heißluft

Erhitzte Luft strömt gleichmäßig durch den Garraum. Der Garvorgang wird dadurch beschleunigt und das Verbrennungsrisiko der Speisen vermindert.

Gartemperatur einstellbar auf 100 - 250 °C

Geeignet z.B. zum Backen in einer Backform, Pizza, Kleingebäck. und zum Garen auf mehreren Ebenen.



Umluft

Die gleichmäßig oben und unten erzeugte Hitze wird schnell im Garraum verteilt. Die Speisen werden außen gebräunt und bleiben innen saftig.

Gartemperatur einstellbar auf 100 - 230 °C

Geeignet z.B. zum Braten bei hohen Temperaturen oder für große Fleischstücke.



Grill

Durch mittig konzentrierte Hitze von oben wird die Oberseite der Speisen gebräunt. Positionieren Sie die Speisen mittig unter dem Grill.

Gartemperatur einstellbar auf 100 - 200 °C

Geeignet z.B. zum Grillen kleiner Mengen oder flacher Gerichte und zum Bräunen von Speisen.



Grill-/ Bratsystem

Die großflächig konzentrierte Hitze von oben wird durch erhitzte Luft ergänzt, die gleichmäßig durch den Garraum strömt. Gartemperatur einstellbar auf 100 - 230 °C

Geeignet z.B. zum Grillen und Braten größerer Fleischstücke oder flacher Gerichte, zum Bräunen von Speisen sowie zum Gratinieren und Überbacken.



Großflächengrill

Durch die großflächig konzentrierte Hitze von oben wird die Oberseite der Speisen gebräunt. Gartemperatur einstellbar auf 100 - 230 °C

Geeignet z.B. zum Grillen und Bräunen größerer Mengen.



Pizzastufe

Die konzentrierte Hitze von unten wird durch erhitzte Luft ergänzt, die gleichmäßig durch den Garraum strömt. Gartemperatur einstellbar auf 100 - 230 °C

Geeignet z.B. für Rezepte mit feuchtem Belag und knusprigen Teig, wie Pizza, Quiche, Obst- und Käsekuchen. Vorheizen wird empfohlen.



Unterhitze

Die Hitze kommt konzentriert von unten ohne die Oberseite der Speisen zu bräunen. Gartemperatur einstellbar auf 100 - 200 °C

Geeignet zum Aufwärmen von Speisen oder Gerichte mit langen Garzeiten, wie z.B. Aufläufe, Eintöpfe oder Gebäck.



Mikrowelle

Durch die Mikrowellen wird die in den Lebensmitteln enthaltene Feuchtigkeit erhitzt.

Geeignet z.B. zum Auftauen, Aufwärmen und Garen.

Mikrowellenleistung
einstellbar
auf 100 - 800 W



Mikrowelle + Dampfgaren

Die Speisen werden gedämpft und durch die Mikrowellen gleichzeitig im Inneren erhitzt.

Geeignet z.B. zur Zubereitung von Salzkartoffeln.

Mikrowellenleistung
einstellbar
auf 100 - 800 W



Mikrowelle + Heißluft

Erhitzte Luft strömt gleichmäßig durch den Garraum, wobei die Speisen durch die Mikrowellen auch im Inneren erhitzt werden.

Geeignet z.B. zum schnellen Braten.

Gartemperatur einstellbar
auf 100 - 220 °C

Mikrowellenleistung
einstellbar
auf 100 - 800 W



Mikrowelle + Grill-/ Bratsystem

Die großflächig konzentrierte Hitze von oben wird durch erhitzte Luft ergänzt, die gleichmäßig durch den Garraum strömt. Die Speisen werden knusprig gebräunt und durch die Mikrowellen auch im Inneren erhitzt.

Geeignet z.B. für Geflügel, Aufläufe, Grillgerichte und zum gleichmäßigen Braten.

Gartemperatur einstellbar
auf 100 - 220 °C

Mikrowellenleistung
einstellbar
auf 100 - 800 W



Mikrowelle + Pizzastufe

Die konzentrierte Hitze von unten wird durch erhitzte Luft ergänzt, die gleichmäßig durch den Garraum strömt, wobei die Speisen durch die Mikrowellen auch im Inneren erhitzt werden.

Gartemperatur einstellbar
auf 100 - 230 °C

Mikrowellenleistung
einstellbar
auf 100 - 800 W



Gärstufe

Die Art der Wärmeerzeugung ist zum Gären optimiert.

Gartemperatur einstellbar auf 30 - 40 °C

Geeignet zum Gehen lassen von Hefe- und Sauerteig sowie zur Herstellung von Joghurtkulturen.

Automatikprogramme zum Auftauen

Das gleichmäßige Durchströmen des Garraums von nicht erhitzter Luft wird das Auftauen für die folgenden Arten von gefrorenen Lebensmitteln optimiert und auf schonende Weise beschleunigt.

Anzeige	Art der Lebensmittel	Einstellbarer Gewichtsbereich in kg
---------	----------------------	-------------------------------------

* A01	Rindfleisch	0,10 - 1,50
-------	-------------	-------------

* A02	Geflügel	0,10 - 1,50
-------	----------	-------------

* A03	Fisch	0,10 - 1,80
-------	-------	-------------

Automatikprogramme zum Garen

Die Voreinstellungen jedes Programms sind jeweils für die Zubereitung eines bestimmten Gerichts optimiert. Die Garzeit wird automatisch entsprechend der jeweiligen Gewichtsangabe berechnet, kann jedoch für die Programme A14 - A20 eingestellt werden. Bei den Programmen A04 und A11 ertönt ein Piepsignal zum Wenden bzw. Drehen der Speisen. Gehen Sie dann vor, wie unter "Einstellen ... von Automatikprogrammen ..." beschrieben.

Anzeige	Gericht / Produkt	Einstellbares Gewicht in kg	Voreinstellungen	Empfohlenes Zubehör / Einschubebene
A R01	Gemüse (frisch)	0,20 / 0,40 / 0,60	800 W	Backblech / Ebene 1
A R02	Kartoffeln (geschält, gekocht)	0,24 / 0,48 / 0,72	800 W	
A R03	Ofenkartoffeln	0,45 / 1,00	200W / 220 °C	Rost / Ebene 3

Anzeige	Gericht / Produkt	Einstellbares Gewicht in kg	Voreinstellungen	Empfohlenes Zubehör / Einschubebene
A R04	Geflügelteile (gefroren)	0,45	Vorheizen,  220 °C	Rost / Ebene 3
A R05	Biskuitkuchen	0,40 / 0,50 / 0,60	Vorheizen,  160 °C	
A R06	Apfelkuchen	2,40	Vorheizen,  180 °C	Rost / Ebene 2
A R07	Quiche	1,00	Vorheizen,  180 °C	
A R08	Suppe (aufwärmen)	0,20 / 0,40 / 0,60	 800 W	
A R09	Tellergericht (aufwärmen)	0,25 / 0,35	 800 W	Backblech / Ebene 1
A R10	Saucen / Eintopf (aufwärmen)	0,10 / 0,20 / 0,30	 800 W	
A R11	Pizza (gefroren)	0,20 / 0,40 / 0,60	Vorheizen,  220 °C	Rost / Ebene 3
A R12	Ofen - Pommes Frites (gefroren)	0,30 / 0,40 / 0,50	Vorheizen,  220 °C	
A R13	Lasagne	1,60	 +  200W / 220 °C	Rost / Ebene 2
A R14	Lachsfilet	0,50	 100 °C	
A R15	Hähnchenbrust	0,50	 100 °C	
A R16	Reis + Wasser	0,20	 100 °C	Dampfgar-Blech / Ebene 3
A R17	Bohnen	0,50	 100 °C	
A R18	Brokkoli	0,50	 100 °C	
A R19	Kartoffeln (mit Schale)	0,50	 100 °C	
A R20	Kartoffeln (ohne Schale)	0,50	 100 °C	Dampfgar-Blech / Ebene 1

Automatikprogramm zur Entkalkung

- A R 1 Die Entkalkungsautomatik erleichtert die Entfernung von Kalkablagerungen. Diese ist wichtig zur Instandhaltung des Geräts und jeweils nach ca. 20 Betriebsstunden empfohlen.
-

Automatikprogramme zum Heißluftfrittieren

Die Voreinstellungen der Heißluftfritter-Programme sind ebenfalls für die Zubereitung der jeweiligen Heißluftfrittiergerichte optimiert. Benutzen Sie hierfür den Frittierkorb.

Anzeige	Gericht / Produkt	Gewicht in kg	Einstellbare Gartemperatur
A R 1	Pommes Frites	0,60	210 °C / 230 °C
A R 2	Kokosnuss-Toaststicks	0,15	130 °C / 140 °C
A R 3	Schweinerippchen	0,80	200 °C
A R 4	Knuspriges Schweinefleisch	0,60	200 °C / 220 °C
A R 5	Hähnchen-Nuggets	0,70	200 °C / 220 °C
A R 6	Röstkastanien	0,80	200 °C
A R 7	Austernpilze	0,20	200 °C
A R 8	Hähnchen-Popcorn	0,70	200 °C / 220 °C
A R 9	Tintenfischringe	0,55	200 °C / 220 °C

Anwendungstabelle für den Mikrowellenbetrieb

Die folgenden Tabelle dient als Richtlinie zur Anwendung.
Die Gardauer hängt von den Eigenschaften des Garguts ab.

Leistung	Eignung
800 W	• Wasser kochen, Aufwärmen • Garen von Geflügel, Fisch und Gemüse
600 W	• Aufwärmen • Garen von Pilzen und Schalentieren • Garen von ei- und käsehaltigen Gerichten
400 W	• Kochen von Reis oder Suppe
200 W	• Auftauen • Schmelzen von Schokolade und Butter
100 W	• Auftauen empfindlicher Lebensmittel • Auftauen ungleichmäßig geformter Lebensmittel • Antauen von Speiseeis • Gehen lassen von Hefeteig

4.4 Einstellung nach Inbetriebnahme oder Stromunterbrechung



Hinweise zur Inbetriebnahme:

- Nach dem Anschluss des Ofens an die Stromversorgung oder nach einer längeren Unterbrechung der Stromversorgung ist die Uhrzeit-Einstellung zurückgesetzt. Stellen Sie diese ein, wie im folgenden Abschnitt beschrieben.
- Wenn Sie das Gerät das erste Mal benutzen, erhitzen Sie den leeren Garraum zunächst mit einer Ofenfunktion, wie unter „Inbetriebnahme“ beschrieben.

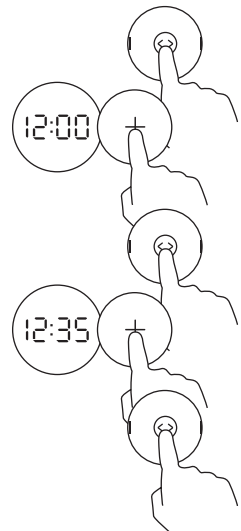
Einstellung der Uhrzeit

- Berühren Sie im Bereitschaftszustand (Standby) die ☹-Taste, um die Uhrzeit-Einstellung (zunächst Stundenziffer) zu aktivieren.
- Stellen Sie mit dem Slider oder mit den — und + -Tasten die Stundenzahl der aktuellen Uhrzeit ein.

Hinweis:

Die Uhrzeit wird in der 24-Stunden-Zählung eingestellt und angezeigt.

- Berühren Sie die ☹-Taste erneut und stellen Sie die aktuelle Minutenzahl in gleicher Weise ein.
- Bestätigen Sie die Einstellung mit der ☹-Taste. Wenn der Doppelpunkt der Zeitanzeige blinkt, ist die Zeiteinstellung abgeschlossen.



4.5 Allgemeine Bedienung und Einstellungshinweise

Einstellung der Garraumbeleuchtung

- Um die Beleuchtung im Garraum einzuschalten, berühren Sie die  -Taste.
- Wenn Sie die Gerätetür öffnen, wird die Beleuchtung automatisch eingeschaltet.
- Um die Beleuchtung im Garraum auszuschalten, berühren Sie ebenfalls die  -Taste.
- Die Beleuchtung wird außerdem zum Ende eines Heizvorgangs automatisch ausgeschaltet.



Hinweise zum Betrieb mit Dampfgarfunktionen

- Für jeden Dampfgarbetrieb muss der Wassertank vor dem Start befüllt und nach Abschluss entleert und getrocknet werden.
Gehen Sie dazu vor wie unter "Hinweise zum Dampfgarbetrieb" beschrieben.
- Achten Sie während des Dampfgarens auf die entsprechende Anzeige () und ggf. Signaltöne und füllen Sie bei Bedarf Wasser nach, ebenfalls wie unter "Hinweise zum Dampfgarbetrieb" beschrieben.

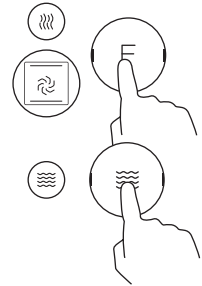
Hinweise zum Heißluftfrittieren

- Benutzen Sie für die Speisen, die Sie frittieren möchten, den mitgelieferten Frittierkorb, wie in den entsprechenden Abschnitten beschrieben.
- Wählen Sie entweder die Funktion zum Heißluftfrittieren  mit selbst gewählten Einstellungen oder ein Automatikprogramm zum Heißluftfrittieren, indem Sie vorgehen, wie in den entsprechenden folgenden Abschnitten beschrieben.

4.6 Allgemeine Einstellung und Starten eines Garvorgangs

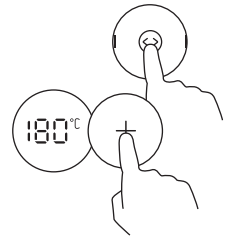
Um die Einstellungen für einen Garvorgang manuell festzulegen, gehen Sie folgendermaßen vor:

- Um eine Beheizungsart / Garfunktion zu wählen, berühren Sie
 - die Funktionswahltaste **F** für Dampfgar- und Ofenfunktionen,
 - die Mikrowellentaste  für ausschließlichen Mikrowellenbetrieb
 - oder zuerst die Mikrowellentaste  und anschließend die Funktionswahltaste **F** für Ofenfunktionen mit Mikrowellenunterstützung



jeweils so oft, bis das Symbol bzw. die Symbolkombination der gewünschten Beheizungsart auf der Anzeige erscheint, wie in der entsprechenden Tabelle beschrieben.

- Mit der Wahl der Beheizungsart werden die entsprechenden Voreinstellungen der Gardauer und weiterer Gareigenschaften (Parameter) (ggf. Mikrowellenleistung, Gartemperatur, Dampfstufe) in den entsprechenden Anzeigefeldern angezeigt.
- Um eine Voreinstellung zu ändern, berühren Sie die -Taste ggf. mehrmals, bis die gewünschte Einstellungsanzeige blinkt und wählen Sie mit dem Slider oder mit den **-** und **+**-Tasten aus den verfügbaren Einstellung die gewünschte aus.
- Für jede weitere Änderung der Voreinstellungen gehen Sie genauso vor.
- Starten Sie den Garvorgang mit der **▷||**-Taste. Das Gerät beginnt zu heizen und die eingestellten Gardauer wird auf der Zeitanzeige heruntergezählt.
- Nach Ablauf der Gardauer stoppt der Betrieb automatisch.



Pausieren des Betriebs

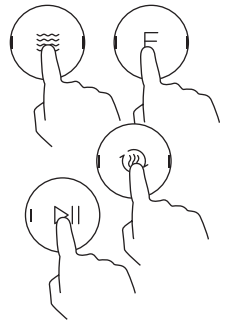
- Um einen Heizvorgang zu unterbrechen, berühren Sie die **▷||**-Taste während des Betriebs. Der Garprozess wird pausiert.
- Um den Garvorgang nach dem Pausieren fortzusetzen, berühren Sie die **▷||**-Taste erneut.



4.7 Benutzung der Vorheizfunktion

Wenn für Ihr Gericht ein Vorheizen des Geräts erforderlich ist, aktivieren Sie die Vorheizfunktion, um bei Erreichen der eingestellten Zieltemperatur ein Signal zu erhalten und den Heizvorgang nicht selbst überwachen zu müssen. Gehen Sie dazu folgendermaßen vor:

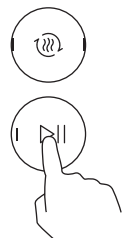
- Beachten Sie, dass die Speisen erst nach Abschluss der Vorheizphase in den Garraum geschoben werden sollten.
- Wählen Sie eine Garfunktion, für die die Vorheizfunktion wählbar ist (Alle Garfunktionen außer Dampfgaren, Mikrowelle, Dampfgaren + Mikrowelle und Gärstufe).
- Berühren Sie die Vorheiztaste . Das Vorheizsymbol  erscheint auf der Betriebsanzeige der Funktionen.
- Starten Sie den Betrieb mit der -Taste. Der Heizprozess startet.



Hinweise:

- Während des Vorheizens ist die Mikrowellenfunktion deaktiviert.
- Wenn die Vorheizfunktion für eine Beheizungsart gewählt wurde, für die diese Funktion nicht verfügbar ist, ertönt kein Signal nach der Vorheizzeit.
- Wurde eine Gartemperatur von weniger als 100°C gewählt, entfällt das Vorheizen.
- Um das Vorheizen abubrechen und den Heizvorgang mit den gewählten Einstellungen direkt zu starten, berühren Sie die -Taste erneut (In Automatikprogrammen ist diese jedoch nicht möglich).
- Beim Erreichen der eingestellten Gartemperatur blinkt das Vorheizsymbol . Schieben Sie nun die Speisen in den Garraum und starten Sie den Garvorgang mit der -Taste.

Hinweis: Wird die -Taste nicht berührt, ertönt ein dreifaches Piepsignal. Erfolgt daraufhin weiter keine Bedienung, schaltet das Gerät nach 2 Stunden in den Bereitschaftszustand (Standby).



4.8 Einstellen und Starten der Auftau-Automatik

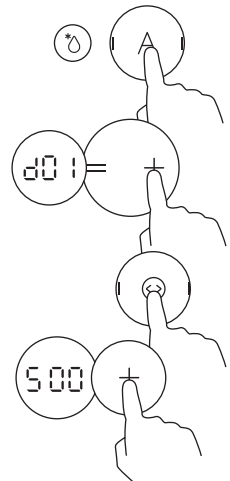
Um das Auftauen gefrorener Lebensmittel mit Hilfe der Auftau-Automatik schonend zu beschleunigen, verfügt Ihr Gerät über vorprogrammierte Einstellungen für 3 verschiedene Arten von gefrorenen Lebensmitteln, die Sie der entsprechenden Tabelle entnehmen können.

Gehen Sie zur Einstellung folgendermaßen vor:

- Geben Sie die gefrorenen Lebensmittel in einem auslaufsicheren Behälter in den Garraum.
- Berühren Sie im Bereitschaftszustand (Standby) die **A**-Taste einmal, so dass das Auftau-Symbol  auf der Betriebsanzeige der Funktionen erscheint.
Die Anzeige zeigt den Code des ersten verfügbaren Auftauprogramms zusammen mit dem voreingestellten Gewicht und der voreingestellten Auftauzeit.
- Mit dem Slider oder den **-** und **+**-Tasten können Sie das Auftauprogramm wechseln (Code-Anzeige, siehe entspr. Tabelle).
- Um das voreingestellte Gewicht der gefrorenen Speisen zu ändern, berühren Sie die -Taste, so dass die entsprechende Anzeige blinkt, und stellen Sie dieses auf die gleiche Weise ein.

Hinweise:

- Die Einstellung der Auftaudauer hängt vom eingestellten Gewicht ab und wird automatisch an dessen Einstellung angepasst.
- Für den Auftauprozess wird der Garraum nicht beheizt. Die Einstellung einer Gartemperatur ist hierfür nicht nötig und nicht möglich.
- Starten Sie den Garvorgang mit der **▶||**-Taste. Der Heizprozess beginnt und auf der Zeitanzeige wird die Auftaudauer herunter gezählt.
- Nach Ablauf der Auftaudauer stoppt der Betrieb automatisch.



4.9 Einstellung und Starten von Automatikprogrammen zur Zubereitung von Speisen

Für die einfache / automatische Zubereitung Ihres Gerichts verfügt Ihr Gerät über vorprogrammierte Einstellungen für 20 verschiedene Arten von Speisen, die Sie der entsprechenden Tabelle entnehmen können.

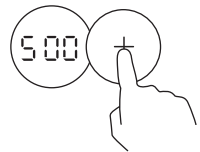
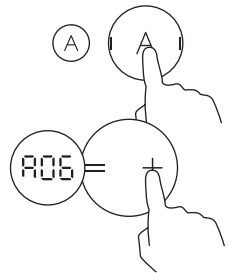
Zur Anwendung der Entkalkungsautomatik siehe "Entkalkung des Geräts..." .

Gehen Sie zur Einstellung eines Automatikprogramms zum Garen eines Gerichtes folgendermaßen vor:

- Berühren Sie im Bereitschaftszustand (Standby) die **A**-Taste zwei mal, um das Auto-Menü aufzurufen (Anzeige: A)
und benutzen Sie anschließend den Slider oder die **—** und **+** -Tasten, bis auf der Programm-Anzeige der Code des gewünschten Automatikprogramms erscheint (Programmcodes siehe entsprechende Tabellen).
Zusammen mit dem Programmcode erscheinen jeweils die Voreinstellungen für Gewicht des Gerichts, Gardauer und ggf. Vorheizen.
- Um das voreingestellte Gewicht des Gerichts zu ändern, benutzen Sie den Slider oder die **—** und **+** -Tasten wie zuvor beschrieben.

Hinweise:

- In den Automatikprogrammen hängt die Einstellung der Gardauer vom Gewicht des Gerichts ab und wird automatisch an deren Einstellung angepasst.
- Die Änderung weiterer Einstellungswerte ist für Automatikprogramme nicht möglich.
Wenn Sie dies wünschen, starten Sie einen Garvorgang mit manuellen Einstellungen.
- Starten Sie den Garvorgang mit der **▷||** -Taste.
Der Heizprozess beginnt und auf der Zeitanzeige wird die Gardauer heruntergezählt.



Hinweis: Für einzelne Programme (A04 und A11) ertönt während des Garvorgangs ein Piepsignal, um zu signalisieren, dass die Lebensmittel nun gewendet bzw. gedreht werden sollten. Öffnen Sie dann die Gerätetür, wenden Sie die Geflügelteile bzw. drehen Sie die Pizza um 180° und schließen Sie die Gerätetür wieder.



- Nach Ablauf der Gardauer stoppt der Betrieb automatisch.

4.10 Benutzung der Tastensperre / Kindersicherung

Um zu verhindern, dass das Gerät versehentlich einschaltet wird oder Einstellungen ungewollt verändert werden können, z.B. durch Kinder, sperren und entsperren Sie das Bedienfeld je nach Bedarf, indem Sie folgendermaßen vorgehen:

- Um die Tastensperre zu aktivieren, berühren Sie die  -Taste etwa 3 Sekunden lang.

Ein Piepton und die Anzeige des Tastensperre-Symbols  signalisieren, dass die Tastensperre aktiviert wurde. Das Bedienfeld ist nun gesperrt und alle Tasten sind ohne Funktion.



- Um das Bedienfeld zu entsperren, berühren Sie die  -Taste erneut etwa 3 Sekunden lang.

Ein Piepton und das Verschwinden des Tastensperre-Symbols  signalisieren, dass die Tastensperre aufgehoben wurde. Sie können das Gerät nun wieder normal bedienen.



5. Anwendungsempfehlungen, Richtlinien und Tipps

5.1 Wichtige Hinweise zur Benutzung



VORSICHT!

Verbrennungsgefahr!

Während und auch nach dem Betrieb, insbesondere der Ofen- und Dampfgarfunktionen, können einige Geräteteile, besonders der Garraum und alles, was sich darin befindet, sehr heiß sein und Verbrennungen verursachen!

Achten Sie darauf, die erhitzten Flächen nicht mit Ihrem Körper, Kleidung oder Gegenständen zu berühren, schützen Sie sich z.B. mit Ofenhandschuhen vor Verbrennungen und halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern!

Um beim Öffnen der Tür Verbrühungen durch entweichenden Dampf zu vermeiden, insbesondere beim oder nach dem Dampfgaren, greifen Sie den Türgriff immer in der Mitte und halten Sie Abstand zu den Türändern!



WARNUNG!

Brandgefahr!

Erhitzte Speisen, die Fett, Öl oder Alkohol enthalten, können sich bei hohen Temperaturen schnell entzünden! Lebensmittel können anbrennen, schädlichen Rauch verursachen oder Feuer fangen!

Lassen Sie das Gerät bei Gebrauch nicht unbeaufsichtigt!

Achten Sie darauf, dass Backpapier, Lebensmittel usw. nicht mit den Heizelementen oder erhitzten Flächen in Berührung kommen können (z.B. durch überstehende Teile oder durch Luftzug bei Türöffnung bzw. Luftzirkulation im Garraum) und halten Sie den Garraum stets sauber!

Öffnen Sie die Gerätetür im Fall eines Brandes nicht, unterbrechen Sie die Stromzufuhr und lassen Sie das Gerät vor evtl. weiterer Benutzung von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft überprüfen!



VORSICHT!

Gesundheitsgefährdung!

Aus dem Gerät austretende Mikrowellen können zu einer schädlichen Belastung führen! Versuchen Sie nicht, das Gerät bei geöffneter Tür zu betreiben! Achten Sie stets darauf, dass die Gerätetür gut schließt und halten Sie zu diesem Zweck die Türdichtung sowie die Verriegelung in einem tadellosem und sauberen Zustand!

Bei hohen Temperaturen bildet sich aus Zucker- und Eiweißbausteinen gesundheitsschädliches Acrylamid in Lebensmitteln, insbesondere in Kartoffel- und Getreideprodukten und verstärkt in den Randschichten.

Um dies weitgehend zu vermeiden und gesundheitliche Risiken zu minimieren, beachten Sie folgende Richtlinien für die Zubereitung entsprechender Gerichte:

- Verwenden Sie ggf. hitzestabiles Öl bzw. Fett.
- Wählen Sie nicht zu dünne Stücke, verteilen Sie diese ggf. gleichmäßig und wenden Sie sie regelmäßig. Befolgen Sie zu Fertigprodukten die Herstellerangaben.
- Achten Sie auf eine gleichmäßige Erhitzung, halten Sie die Temperatur im mittleren Bereich und vermeiden Sie eine starke Bräunung.
- Achten Sie dabei darauf, dass die erhitzten Lebensmittel einen gewissen Feuchtigkeitsgehalt behalten.
- Erhitzen Sie die Speisen nicht länger als bis der Garpunkt erreicht ist!



Kondensatbildung während des Betriebs

Auch bei der Verwendung von Garfunktionen ohne Dampf entsteht je nach Menge und Konsistenz der erhitzten Lebensmittel im Garraum verstärkt Dampf, der zu Kondensatbildung z.B. an der Gerätetür führen kann. Dies lässt sich nicht vermeiden, beeinträchtigt die Funktion jedoch nicht.

Lassen Sie die Lebensmittel nach dem Garvorgang nicht länger im Garraum, als nötig und trocknen Sie ggf. Feuchtigkeitsreste im Garraum nach dem Abkühlen vollständig.

5.2 Allgemeine Empfehlungen zum Garen im Gerät

- Verwenden Sie ausschließlich für den Garvorgang benötigtes und nach Möglichkeit original Zubehör, sowie für den jeweiligen Garvorgang geeignetes Geschirr, das Sie in der Mitte des Rosts platzieren.
- Beachten Sie, dass die benötigte Gardauer und -temperatur von vielen Faktoren abhängen, wie z.B. Garmenge / Dicke, Konsistenz und Qualität der Lebensmittel oder der eingestellten Beheizungsart, und deshalb erheblich variieren können. Verlassen Sie sich daher nicht vollständig auf Angaben in Rezepten, Gartabellen o.ä..
Behalten Sie den Garzustand im Auge und passen Sie die Einstellungen an, wenn nötig.
- In der Regel ist eine Verkürzung der jeweils empfohlenen Gardauer durch Erhöhen der Temperatur nicht möglich (Bei Ofenfunktionen z.B. wird Gericht dadurch außen meist schneller gar, als innen).
- Öffnen Sie die Gerätetür während des Garvorgangs nur, wenn unbedingt nötig, um Risiken von austretenden Mikrowellen zu vermeiden, die Garraumtemperatur und ggf. Luftzirkulation stabil zu halten, bzw. das Entweichen von Dampf zu vermeiden.
- Um eine Verunreinigung des Garraums durch Fettspritzer zu vermeiden, wählen Sie nach Möglichkeit eine Gartemperatur von max. 165°C.
- Um festzustellen, ob ein Kuchen, Auflauf o.ä. fertig gegart ist, stecken Sie einen Holzstab hinein.
Wenn beim anschließenden Herausziehen nichts daran haften bleibt, ist das Gericht i.d.R. gar.

Energieeffiziente Nutzung des Geräts



Ihr Gerät entspricht den aktuellsten Standards und sein Energiebedarf ist technisch bereits weitreichend optimiert. Um den Energieverbrauch bei der Benutzung zusätzlich möglichst gering zu halten, beachten Sie die folgenden Hinweise für eine energiesparende Benutzungsweise:

- Entfernen Sie vor dem Einschalten jegliches Zubehör, das nicht erforderlich ist, aus dem Garraum, da dessen Erhitzung zusätzlich Energie verbrauchen würde.
- Achten Sie zur Vermeidung eines Wärmeverlusts darauf, dass die Gerätetür während des Betriebs immer dicht geschlossen ist und öffnen Sie diese nicht häufiger als nötig.
- Verwenden Sie für Ofenfunktionen nach Möglichkeit dunkle, schwarz lackierte, beschichtete oder emaillierte Backformen, weil diese die Backofenhitze besonders gut aufnehmen
- Verwenden Sie für Mikrowellenfunktionen nach Möglichkeit Geschirr, das als mikrowellengeeignet gekennzeichnet ist oder führen Sie einen Test durch (siehe entspr. Abschnitt unter "Hinweise zum Mikrowellenbetrieb")
- Heizen Sie das Gerät nur vor, wenn es unbedingt nötig ist.
- Beim Garen mit Ofenfunktionen mehrerer Gerichte hintereinander kann durch Restwärmenutzung Energie gespart werden, welche beim erneuten Aufheizen des Garraums benötigt würde.
- Schalten Sie beim Garen mit Ofenfunktionen und längeren Garzeiten das Gerät etwa 10 Minuten vor Garzeitende aus, um die Restwärme zum Fertiggaren zu nutzen.
- Schalten Sie das Gerät bei Nichtgebrauch vollständig aus.
- Um einen erhöhten Energieverbrauch durch Verschmutzungen des Garraums oder anderer Komponenten zu vermeiden, halten Sie das Gerät stets sauber.

6. Reinigung und Instandhaltung des Geräts



VORSICHT! **Stromschlaggefahr!**

Um das Risiko eines Stromschlags zu vermeiden, trennen Sie das Gerät vor jeder Reinigung, Wartung o.ä. von der Stromzufuhr!

Eindringende Feuchtigkeit in spannungsführende Komponenten kann einen Kurzschluss oder Stromschlag verursachen!

Verwenden Sie keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler zur Reinigung des Geräts!



VORSICHT! **Verbrennungsgefahr!**

Kontakt mit heißen Flächen oder Dampf kann zu Verbrennungen bzw. Beschädigungen führen!

Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör nicht im heißen Zustand!

Verschütten Sie keine Flüssigkeiten auf erhitzten Flächen!

Dadurch entsteht heißer Dampf, der Verbrühungen verursachen und außerdem durch die Temperaturänderung das Gerät beschädigen kann!



VORSICHT! **Gesundheitsgefährdung!**

Beschädigungen und Verschmutzungen der Dichtung können dazu führen, dass die Gerätetür nicht mehr richtig schließt! Dadurch können Gefährdungen durch während des Betriebs austretende Mikrowellen entstehen

sowie auch Beschädigungen umgebender Oberflächen durch Hitze oder Dampf!

Sorgen Sie stets für einen tadellosen Zustand der Dichtung!



ACHTUNG! **Beschädigungsgefahr!**

Halten Sie alle Gerätekomponenten, sowie das Zubehör immer sauber und entfernen Sie Reinigungsrückstände sofort vollständig! Lebensmittel- und Reinigungsrückstände können die Oberflächen des Geräts im Laufe der Zeit beschädigen!

Entfernen Sie angebrannte und angeschmolzene, insbesondere zuckerhaltige Flecken (wie z.B. Fruchtsaft), nach Möglichkeit immer sofort, um zu verhindern, dass diese sich festsetzen und nicht mehr entfernt werden können!

Benutzen Sie keine aggressiven (z.B. bleichenden oder säurehaltigen) Reinigungsmittel, Scheuermittel, keine scharfen, spitzen oder scheuernden Utensilien oder ähnliche Produkte zur Reinigung, um Beschädigungen zu vermeiden, insbesondere im Bereich der Bedienelemente! Waschen Sie neue Schwammtücher vor dem Gebrauch gut aus, um Risiken durch Inhaltsstoffe zu vermeiden!



Hinweise zu scheinbaren Verschmutzungen oder Beschädigungen

Leichte Farbunterschiede auf der Vorderseite des Geräts sind auf die Verwendung unterschiedlicher Materialien wie Glas, Kunststoff und Metall zurückzuführen.

Durch Licht-Reflexionen können Schatten auf der Gerätetür wie Streifen aussehen.

6.1 Reinigung der Ofenfront

- Verwenden Sie zur Reinigung der Frontflächen ein weiches Tuch und ein geeignetes handelsübliches Reinigungsmittel nach Herstellerangabe.
- Zur Reinigung und Pflege der Edelstahlflächen können Sie handelsübliche Edelstahlprodukte entsprechend der Herstellerangaben verwenden.
- Entfernen Sie insbesondere Flecken, die Kalk, Fett, Stärke oder Eiweiß enthalten, sofort, da diese können Korrosion verursachen können.
- Spülen Sie nach der Reinigung gut mit Wasser nach und trocknen Sie alle Flächen gründlich mit einem weichen Tuch.



Hinweise zur Reinigung des Bedienfelds

Display und Bedienelemente sind fest integriert bzw. aufgedruckt. Versuchen Sie nicht, diese zur Reinigung zu entfernen!

Auch ein geringer, evtl. kaum erkennbarer Feuchtigkeitseffekt auf dem Bedienfeld kann zu Funktionsbeeinträchtigungen führen. Trocknen Sie den Bereich nach der Reinigung gut!

6.2 Reinigung des Garraums

- Um den Glanz der Oberflächen zu erhalten, reinigen Sie den Garraum nach Möglichkeit nach jedem Gebrauch.
- Der Garraum lässt sich leichter reinigen, wenn er handwarm ist, er sollte jedoch keinesfalls heiß sein.
- Entnehmen Sie zur Reinigung sämtliches Zubehör.
- Wischen Sie den Garraum mit einem feuchten Tuch aus, je nach Bedarf mit Zusatz eines geeigneten Reinigungsmittels.
- Reinigen Sie anschließend gründlich mit klarem Wasser nach, so dass alle Reinigungsrückstände restlos entfernt werden.
- Trocknen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch.



Tipp zur leichten Entfernung von Gerüchen und Verunreinigungen aus dem Garraum

Mit der folgenden Methode können Sie unangenehme Gerüche z.B. nach der Zubereitung von Fisch leicht aus dem Garraum entfernen.

Verschmutzungen des Garraums werden dabei aufgeweicht, so dass sie sich leichter entfernen lassen.

- Füllen Sie eine Tasse mit Wasser und einigen Tropfen Zitronensaft und geben Sie einen Löffel hinein, wie unter "Hinweise zum Mikrowellenbetrieb" beschrieben.
- Erhitzen Sie das Ganze 1-2 Minuten lang bei maximaler Mikrowellenleistung.
- Entfernen Sie ggf. durch die verdampfte Flüssigkeit aufgeweichte Verschmutzungen und wischen Sie den Garraum mit einem weichen Lappen und klarem Wasser aus.
- Trocknen Sie den Garraum gut mit einem weichen Tuch.

6.3 Reinigung und Instandhaltung von Gerätetür und Türrahmen



ACHTUNG! Beschädigungsgefahr!

Um Beschädigungen der Türscheibe und das Risiko eines Glasbruchs zu vermeiden, gehen Sie mit dieser besonders vorsichtig um und vermeiden Sie thermische Schocks (d.h. starke, schnelle Temperaturwechsel)!

Verwenden Sie zur Reinigung des Türglases keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel und keine scharfen Glasschaber!

- Verwenden Sie zur Reinigung der Türverkleidung ein weiches Tuch und ein geeignetes Reinigungsmittel nach Herstellerangabe.
- Überprüfen Sie Tür und Gummidichtung nach dem Betrieb auf Verunreinigung sowie Feuchtigkeit z.B. durch Kondenswasser. Säubern und / oder trocknen Sie diese ggf. mit einem weichen Tuch.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand der Dichtung! Sollte diese beschädigt sein, lassen Sie sie von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft austauschen, bevor Sie das Gerät weiter benutzen! Beachten Sie die entsprechenden Hinweise am Beginn dieses Kapitels!

6.4 Reinigung des Zubehörs

- Reinigen Sie Rost und Blech mit warmem Spülwasser.
- Bei hartnäckigen Verschmutzungen weichen Sie diese in heißem Spülwasser ein und reinigen Sie sie mit einem Lappen, einem weichen Schwamm oder einer weichen Bürste.

6.5 Entkalkung des Geräts

Eine regelmäßige Entfernung von Kalkablagerungen ist zur Instandhaltung des Geräts sehr wichtig! Nutzen Sie hierfür jeweils nach etwa 20 Betriebsstunden die automatische Entkalkungsfunktion, indem Sie folgendermaßen vorgehen:

- Entnehmen Sie den Wassertank, wie unter "Hinweise zum Dampfgaren" beschrieben, und befüllen Sie diesen mit einem Gemisch aus 1 L klarem Leitungswasser und etwa 5 bis 10 g Zitronensäure-Pulver (Verwendung nach Herstellangabe).
- Setzen Sie den Wasserbehälter wieder in das Gerät ein.
- Berühren Sie im Standby-Modus die  -Taste so oft, bis die Anzeige  des Auto-Menüs erscheint und benutzen Sie anschließend den Slider oder die  und  -Tasten, um die Option  (Entkalkungsautomatik) zu wählen.

Die Betriebsdauer der Funktion wird angezeigt.

Hinweis: Die Einstellungen der automatischen Entkalkungsfunktion können nicht verändert werden.

- Starten Sie die Funktion mit der  -Taste.
Hinweis: Wird der Entkalkungsvorgang während des Betriebs unterbrochen, kann dieser nicht fortgesetzt werden, sondern muss neu gestartet werden!

- Bei Zeitstand 5:00 stoppt der Betrieb.

Entnehmen Sie dann den Wassertank, ersetzen Sie die Reinigungsflüssigkeit durch frisches Wasser und setzen Sie das Programm mit der  -Taste fort.

- Nach Abschluss des Reinigungsvorgangs entnehmen und reinigen Sie den Wassertank.

7. Problemlösung



WARNUNG!

Stromschlaggefahr, Verletzungs- und Beschädigungsgefahr!

Benutzen Sie das Gerät im Fall einer Beschädigung
oder eines Defekts nicht!
Dies kann sehr gefährlich sein!

Reparaturen und Modifikationen sind für unqualifizierte
Personen sehr gefährlich
und können zudem Schäden verursachen!
Nehmen Sie niemals selbstständig Reparaturen
oder Veränderungen am Gerät vor und zerlegen Sie es nicht!

7.1 Probleme, mögliche Ursachen und Lösungen

In der folgenden Tabelle sind einige der grundlegenden Probleme, die während des Betriebs auftreten können, sowie mögliche Ursachen und entsprechende Lösungsmöglichkeiten genannt. Dies kann Ihnen möglicherweise bei der selbstständigen Lösung eines Problems helfen.

Sollten die genannten Lösungsvorschläge ein Problem nicht beheben können, wenden Sie sich an den Kundenservice oder an einer entsprechend qualifizierte Fachkraft!

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	Keine Stromzufuhr	Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ordnungsgemäß an eine intakte Stromversorgung angeschlossen ist und die Sicherung nicht ausgelöst wurde. Prüfen Sie, ob in Ihrer Wohnung oder Umgebung ein Stromausfall vorliegt.
Das Gerät lässt sich nicht bedienen.	Das Bedienfeld ist gesperrt (Anzeige: Ⓟ).	Entsperren Sie das Bedienfeld (siehe Abschnitt zur Tastensperre / Kindersicherung unter "Bedienung, Einstellung und Benutzung").

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Der Betrieb startet nicht.	Die Einstellungen wurden nicht vollständig / korrekt vorgenommen.	Stellen Sie die Parameter für den Garvorgang ein und starten Sie den Garvorgang, wie im entsprechenden Abschnitt unter "Bedienung, Einstellung und Benutzung" beschrieben.
	Die Gerätetür wurde nicht vollständig geschlossen.	Schließen Sie die Gerätetür so dass sie einrastet.
Eine bestimmte Einstellung kann nicht verändert werden.	Die gewünschte Einstellung ist für die gewählte Beheizungsart / für das Programm nicht verfügbar.	Wählen Sie eine Beheizungsart, für die Sie die gewünschte Einstellung anpassen können.
Das Garergebnis ist nicht zufriedenstellend.	Ungünstige Anwendungsweise oder Einstellungen	Befolgen Sie die in diesem Handbuch beschriebenen Hinweise und Empfehlungen (Siehe "Bedienung, Einstellung und Benutzung" / "Anwendungsempfehlungen...").
	Die verwendeten Utensilien sind nicht für die eingestellte Garfunktion geeignet.	
Während der Benutzung sammelt sich Feuchtigkeit im Garraum an.	Kondenswasserbildung während des Garprozesses	Das Kondensieren von beim Garprozess entstandenem Dampf lässt sich auch bei Garfunktionen ohne Dampf nicht vermeiden, hat aber keinen Einfluss auf die Funktion. Trocknen Sie alle Gerätekomponenten nach dem Abkühlen.

Problemlösung

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Der TV- / Radio-Empfang wird bei der Benutzung des Geräts gestört.	Elektro-magnetische Interferenzen	Der Betrieb mancher Elektrogeräte kann den TV- und Radio-Empfang beeinträchtigen. Diese ist normal. Betreiben Sie entsprechende Geräte nach Möglichkeit nicht gleichzeitig.
Fehlfunktion oder Anzeige eines Fehlercodes	Technische Fehlfunktion	Trennen Sie das Gerät von der Stromzufuhr, notieren Sie sich ggf. den angezeigten Fehlercode und wenden Sie sich an den Kundenservice oder eine qualifizierte Elektrofachkraft.

7.2 Fehlercodes und Bedeutung

Fehlercode	Bedeutung	Mögliche Lösung
E - 01	Die thermische Sicherheitsabschaltung wurde ausgelöst.	Wenden Sie sich an den Kundenservice oder eine qualifizierte Elektrofachkraft.
E - 04		
E - 17	Vorheiz - Fehlfunktion	

8. Einbau und Installation

8.1 Wichtige Hinweise und Installationsanforderungen

**WARNUNG!****Stromschlag- und Verletzungsgefahr!**

Dieses Gerät darf nur von einer entsprechend qualifizierten Person nach den geltenden Vorschriften und Normen installiert/angeschlossen, geerdet und in Betrieb genommen werden und das Gerät ist dafür von der Stromzufuhr zu trennen! Halten Sie Kinder und Haustiere fern!

**VORSICHT!****Verletzungsgefahr!**

Einige Geräteteile können scharfkantig sein! Schützen Sie sich entsprechend bei der Handhabung des Geräts z.B. mit Arbeitshandschuhen!

Vor der Installation

- Für die Installation sind sämtliche Maßangaben und Abstandsvorschriften dieses Handbuchs, sowie weitere geltende Vorschriften zu beachten und einzuhalten!
- Versichern Sie sich, dass die unter "Anschluss an die Stromversorgung" genannten Anforderungen an die elektrische Sicherheit gewährleistet sind!
- Stellen Sie sicher, dass das zum Einbau des Geräts vorgesehene Einbaumöbel alle notwendigen Voraussetzungen erfüllt und eine ausreichende Belüftung gewährleistet werden kann, wie in den folgenden Abschnitten beschrieben!
- Beachten Sie vor der Installation die Hinweise im Abschnitt "Auspacken und Vorbereitung des Geräts"!

Anforderungen an Einbaaumgebung und Einbaumöbel

- Dieses Gerät ist zum Einbau in ein geeignetes Möbel und nur für den privaten Gebrauch im häuslichen Umfeld bestimmt.
Verwenden Sie es nicht als Tischgerät oder freistehend, z.B. im Schrankinnenraum und nicht in einer gewerblichen Umgebung!
- Stellen Sie sicher, dass das zum Einbau des Geräts vorgesehene Küchenmöbel eine ausreichende Belüftung und Wärmeabstrahlung gewährleistet, um Überhitzung und damit verbundene Gefahren zu vermeiden!
Befolgen Sie hierfür insbesondere die folgenden Anweisungen:
 - Das Einbaumöbel muss an der Vorderseite über eine Lüftungsöffnung von 250 cm² verfügen.
Schneiden Sie hierzu die Sockelblende entsprechend aus oder bringen Sie ein Lüftungsgitter an.
Achten Sie darauf, dass die Lüftungsöffnungen nicht verdeckt werden können.
 - Falls die Einbau-Nische über eine Rückwand verfügt, entfernen Sie diese und achten Sie darauf, dass an deren Front keine Möbeltür o.ä. vorhanden ist!
 - Achten Sie auf einen Mindestabstand von 45 mm zwischen Wand und Hinterkante des Möbelfachs über dem Gerät bis zur Oberkante des Einbaumöbels!
 - Beachten Sie außerdem die im folgenden Abschnitt angegebenen Abmessungen und Mindestanforderungen!
- Installieren Sie das Gerät in einer Höhe von min. 850 mm!
Es darf nicht unterhalb einer Arbeitsplatte installiert werden, um Beschädigungen durch über dem Gerät verschüttete Flüssigkeiten zu vermeiden!
- Achten Sie darauf, dass die Stellfläche für das Gerät dessen Gewicht tragen kann, eben und waagrecht ist und eine hohe Standsicherheit gewährleistet!
- Achten Sie auf eine Materialstärke des Einbaumöbels von 20 mm.
- Bauen Sie das Gerät nach Möglichkeit in ein Küchenmöbel der Standardbreite 600 mm ein, damit es bündig mit den Möbelfronten abschließt.

- Die Materialien angrenzender und umgebender Flächen, sowie enthaltene Klebstoffe müssen feuerfest / bis 90°C hitzebeständig sein, um eine Verformung der Oberflächen oder Ablösung von Beschichtungen auszuschließen!
- Das Gerät darf nicht direkt neben Kühl- oder Gefriergeräten installiert werden, da die entweichende Wärme zu einem unnötig hohen Energieverbrauch führen und deren Funktion beeinträchtigen kann!
- Wenn Sie ein Kochfeld über dem Gerät installieren, achten Sie darauf, dass die Stromkabel des Geräts und des Kochfelds getrennt verlegt werden, um diese bei Bedarf unabhängig voneinander entfernen zu können!

Maßzeichnung für den Einbau

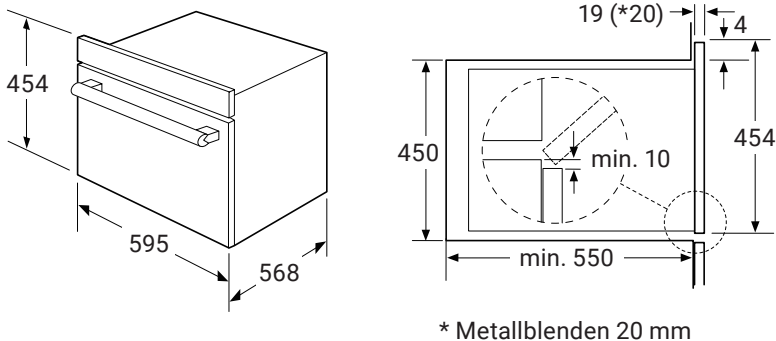
Beachten Sie die zum Einbau notwendigen Maße des Geräts und der Einbaunische.



Hinweis auf Überprüfung der Maßangaben

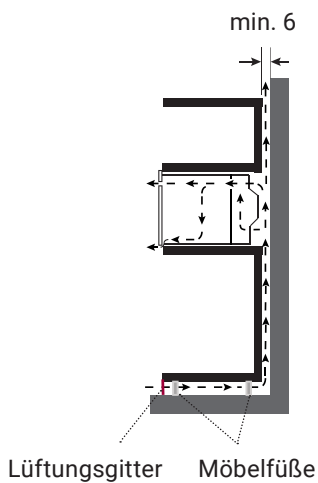
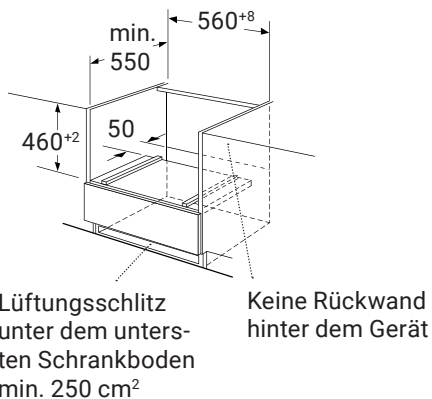
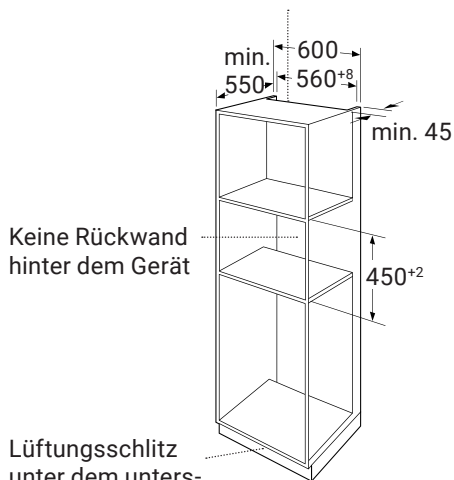
Um Probleme nach der Einbau-Vorbereitung zu vermeiden, prüfen Sie, ob die angegebenen Maße mit den Abmessungen am Produkt exakt übereinstimmen.

Maßangaben in mm



Einbau und Installation

Lüftungsöffnungen
auf der Rückseite
min. 250 cm²



8.2 Anschluss an die Stromversorgung

Das Gerätekabel ist mit einem Schutzkontaktstecker (Erdungsstecker) versehen.

Um diesen an eine entsprechende Steckdose anzuschließen, beachten Sie folgenden Hinweise:

- Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss des Geräts, dass die örtliche Netzspannung (V) und -frequenz (Hz) mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen! Wenden Sie sich bei Unklarheiten an Ihren Stromversorger oder eine qualifizierte Elektrofachkraft.
- Ist der Stecker nach Einbau nicht mehr zugänglich, stellen Sie sicher, dass in den Stromkreis des Geräts ein leicht zugänglicher allpoliger Trennschalter (Sicherung) mit mindestens 3 mm Kontaktabstand integriert ist, der den geltenden Vorschriften entspricht und im Notfall die vollständige Trennung des Geräts von der Stromversorgung gewährleistet!
- Schließen Sie den Stecker des Netzkabels direkt an eine ordnungsgemäß geerdete Schutzkontaktsteckdose in der Nähe des Geräts und fern von Hitzequellen an!
- Für den Austausch bzw. die Neuinstallation einer Steckdose, sonstige Änderungen am Stromversorgungssystem oder den Austausch des Netzkabels wenden Sie sich an eine zertifizierte Elektrofachkraft!
Der folgende Abschnitt ist zu beachten!
- Verwenden Sie zum Anschluss des Geräts an das Stromnetz keine Adapter, Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel!
Diese gewährleisten nicht die nötige Sicherheit!
- Um Beschädigungen des Kabels und damit verbundene Gefahren zu vermeiden, achten Sie darauf, dass das Kabel während und nach der Installation nicht geknickt, gequetscht oder verdreht werden oder mit heißen Oberflächen oder Bereichen in Berührung kommen kann!
Ziehen Sie den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose, sondern greifen Sie ihn direkt!

Austausch des Anschlusskabels



WARNUNG! **Stromschlaggefahr!**

Der Austausch eines Kabels oder Änderungen am Stromversorgungssystem dürfen nur von einer zertifizierten Elektrofachkraft unter Beachtung der folgenden Hinweise durchgeführt werden!

Für nicht qualifizierte Personen besteht die Gefahr von lebensgefährlichen Stromschlägen!

Folgendes ist beim Austausch des vormontierten Netzkabels vom Installateur zu beachten:

- Die elektrische Leistung des Kabelsatzes oder des Verlängerungskabels sollte mindestens so groß sein wie die elektrische Leistung des Gerätes.
- Das Verlängerungskabel muss ein 3-adriges Kabel mit Erdung sein.
- Das Kabel sollte möglichst kurz bzw. nach der Installation nicht frei zugänglich sein, um Risiken wie Klemmen oder Quetschen des Kabels oder Stolpergefahr zu verringern.

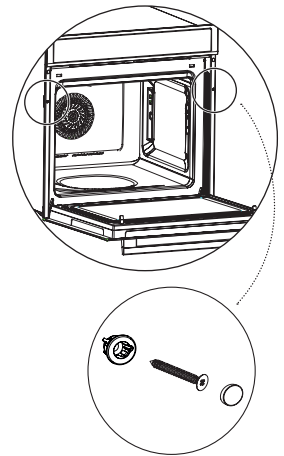
8.3 Einbau des Geräts



VORSICHT! **Verletzungsgefahr!**

Einzelne Bauteile können scharfkantig sein!
Schützen Sie sich bei der Montage z.B. mit
Arbeitshandschuhen vor Verletzungen!

- Achten Sie auf gute Standsicherheit des Einbaumöbels.
- Bereiten Sie die Einbauöffnung für die Installation des Geräts den Anforderungen und Maßangaben entsprechend vor (siehe entspr. Abschnitte) und reinigen Sie das Gerät und die Umgebung der Einbauposition.
- Schieben Sie das Gerät vorsichtig in die Einbaunische und richten Sie es mittig aus.
Fassen Sie dabei das Gerät nicht am Griff der Gerätetür, sondern an den Gerätekanten und achten Sie darauf, dass das Kabel nicht geknickt, gequetscht oder verdreht wird und auch nach dem Einbau nicht mit scharfen Kanten, heißen Oberflächen o.ä. in Berührung kommen kann!
- Öffnen Sie die Gerätetür befestigen Sie das Gerät mit den mitgelieferten Schraubhülsen und Schrauben jeweils links und rechts vom Öffnungsrahmen des Garraums am Einbaumöbel (siehe Abbildung; evtl. Schraublöcher am Möbelrahmen entsprechend vorbohren).



ACHTUNG! **Beschädigungsgefahr!**

Um Beschädigungen zu vermeiden,
drehen Sie die Montageschrauben von Hand ein
und ziehen Sie sie nicht zu fest an!

- Bringen Sie die Schraubenkappen über den Schrauben an.
- Bevor Sie das Gerät einschalten, entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Klebefolien vom Gerät und beachten Sie das Kapitel "Hinweise vor dem Gebrauch".

9. Technische Daten

Modellname	EBMS4503S2
Hersteller	KKT KOLBE
Art des Backofens	Einbaugerät
Wärmequelle	Elektrisch
Anzahl der Garräume	1
Garraumvolumen	50 L
Maximale Eingangsleistung	3350 W
Spannung, Frequenz	230 V ~ 50 Hz
Geräte-Abmessungen (B×T×H)	59,5 × 56,8 × 45,4 cm
Garraummaße (B×T×H)	48 × 38,9 × 28 cm
Kabellänge	1 m
Gewicht	37 kg

Energieverbrauch

Produktinformation zum Stromverbrauch
und zur maximalen Zeit bis zum Wechsel in den Energiesparmodus

Energieverbrauch im ausgeschalteten Zustand	-
Energieverbrauch im Bereitschaftszustand (Reaktivierung)	-
Energieverbrauch im Bereitschaftszustand (Information)	0,8 W
Energieverbrauch im vernetzten Bereitschaftszustand	-
Maximal benötigte Zeit zum automatischen Betriebszustandswechsel in den Energiesparmodus oder -zustand	20 min

Hinweis zur Produktkonformität

Produktbezeichnung:

EBMS4503S2
Einbau - Multifunktionsgarer

Hersteller / Inverkehrbringer:

KKT KOLBE Küchentechnik
GmbH & Co. KG
Ohmstraße 17
D-96175 Pettstadt
www.kolbe.de
info@kolbe.de

Für das oben genannten Produkt liegt die entsprechende
EG - Konformitätserklärung vor.



Einige der relevanten Unterlagen können auf unserer Website
unter der entsprechenden Produktseite eingesehen und
heruntergeladen werden.

Die vollständigen Dokumente erhalten Sie gerne
auf schriftliche Anfrage über die obige Kontaktadresse.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Jan Kolbe'.

Jan Kolbe
Leiter Produktmanagement

KKT Kolbe Kundenservice

Wir helfen gerne, wenn Sie technische Fragen oder Probleme mit Ihrem Gerät haben oder doch einmal etwas kaputtgehen sollte.

Sie erreichen unseren Kundenservice unter:

KKT KOLBE Kundenservice



Tel. 09502 667930

Mail: info@kolbe.de

www: www.kolbe.de

→ Weitere Daten und Dokumente finden Sie auf unserer Website unter "Fragen & Antworten".

Halten Sie bitte folgende Informationen bereit:

- Kundennummer
- Datum der Rechnung oder des Lieferscheins
- Gerätetyp (Modellnummer)
- Seriennummer

Hinweis:

Die 20-stellige Seriennummer finden Sie auf dem Typenschild Ihres Geräts oder auf der Außenseite des Verpackungskartons. Falls notiert, finden Sie diese auch auf der ersten Seite dieses Handbuchs.

KKT Kolbe Küchentechnik GmbH & Co. KG

Ohmstraße 17
D - 96175 Pettstadt

www.kolbe.de

User's manual

for your multifunctional cooker
with steam function

Model: **EBMS4503S2**



Serial number of my appliance:



KKT KOLBE

User's manual

Multifunctional cooker, model: EBMS4503S2

Version 1.1

© KKT KOLBE Küchentechnik GmbH & Co. KG

KKT KOLBE is a registered trademark.

**Thank you for your confidence and congratulations
on the purchase of your new multifunctional cooker!**

Read this manual carefully and thoroughly before unpacking the appliance.

It contains important information about safe installation, maintenance and use, as well as important warnings about the use of your appliance.

Mark the passages that are important to you, keep the manual so that you can refer to it at any time and also pass it on to other users, as well as the installer of the appliance .

In view of the continuous development, we reserve the right to make any necessary modifications to the appliance and / or the manual in order to better meet the requirements of user-friendliness, user protection and current technical standards.

You can find the latest version of your user manual as well as further data, documents and information on the corresponding product page or in the "Questions & Answers" section of our online shop at www.kolbe.de.

You have chosen a good appliance that will serve you for many years with proper operation and care.

Should you have any complaints despite our thorough quality control, please contact our in-house customer service.

They will be happy to help you.

To ensure a smooth process in the event of any queries, we recommend that you note the respective 20-digit serial number of your appliance in the corresponding field on the inside cover.

This can be found on the rating label of your appliance or on its packaging.

Your KKT KOLBE - Team

Content Overview

Table of contents

Important Safety Instructions	6
Further Notes and Icons	21
In this manual	
Appliance, components and accessories	
Environmental protection and disposal	
Notes on transporting the appliance	
Storage instructions	
1. Product Overview	25
1.1 Packing list	
1.2 Appliance components	
1.3 Features and further properties	
2. Operating Principle and Use of the Appliance	28
2.1 Heating operation	
2.2 Cooling fan	
2.3 Opening and closing the appliance door	
2.4 Using the accessories	
3. Notes Before Use	32
3.1 Unpacking and preparing the appliance	
3.2 Commissioning	
3.3 Notes on microwave operation	
3.4 Notes on steam cooking	
4. Operation, Setting and Use	39
4.1 Using the touch controls	
4.2 Control panel and display	
4.3 Heating and operating functions	
4.4 Setting after commissioning or power interruption	
4.5 General operation and setting instructions	
4.6 Manual setting and starting a cooking process	
4.7 Using the preheat function	
4.8 Setting and starting the automatic defrosting functions	
4.9 Setting and starting automatic programmes for cooking	
4.10 Using the key lock / child lock	

5. Application Recommendations, Guidelines and Tips	57
5.1 Important notes on use	
5.2 General recommendations for cooking in the appliance	
6. Cleaning and Maintenance of the Appliance	61
6.1 Cleaning the oven front	
6.2 Cleaning the cooking chamber	
6.3 Cleaning and maintaining the oven door and door frame	
6.4 Cleaning the accessories	
6.5 Descaling the appliance	
7. Troubleshooting	66
7.1 Problems, possible causes and solutions	
7.2 Error codes and meanings	
8. Mounting and Installation	69
8.1 Important notes and installation requirements	
8.2 Connection to the power supply	
8.3 Fitting the appliance	
9. Technical Data	76
KKT Kolbe Customer Service	78

Important Safety Instructions

This manual is the basis for the safe use of your appliance.

Read and follow the instructions carefully before installing and operating the energy storage system!

The manufacturer is not responsible for any damage or problems caused by failure to follow the instructions, incorrect installation or improper handling.

Intended use



WARNING!

Dangers to life and limb and risks of damage!

This appliance may present a potential hazard to persons and the environment due to lack of prerequisites or knowledge for its use! To avoid this, observe the following instructions!

- Keep children under 8 years and pets at a safe distance from the appliance and its cable!

- Children aged from 8 years and above or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities as well as lack of experience and knowledge must not use, clean or generally maintain this appliance unless they are supervised or have been given instruction concerning use of the appliance in a safe way by a person responsible for their safety and understand the hazards involved!
- The appliance is designed for private use in a domestic environment and is intended for preparing and heating food and drinks. Use it exclusively for its intended purpose! The warranty does not apply to commercial use!
- To avoid the risk of injury and fire, do not use the microwave function to dry food or to heat textiles, heat pads or similar!
- The appliance is only intended for installation in a suitable piece of kitchen furniture. For installation, follow the instructions in the corresponding chapter!
- The appliance is intended for use up to a maximum altitude of 2000 metres above sea level!

Important Safety Instructions

- The appliance is not intended for operation via a remote control or an external timer!
- Always use heat-resistant or microwave-safe cookware respectively to prepare or heat your food!
- When using the appliance for the first time, an odour may develop and there may also be a slight build-up of fumes.
This is normal and harmless.
However, first heat the appliance empty as described under "Commissioning", before using it to prepare or heat food and keep the room well ventilated until the smell has dissipated.
- Unused electrical equipment may pose a safety risk!
Do not leave the appliance switched on unused and disconnect it from the power supply if you are not going to use it for a long period of time!

General warnings



WARNING!

Danger to life and injury!

- Do not attempt to operate the microwave with the door open, as this can lead to harmful exposure to microwaves!

Always ensure that the appliance door closes properly, keep the door seal in perfect condition at all times and have it replaced by a suitably qualified specialist if it is damaged!

Take care not to damage the safety locks and do not tamper with them!

- To rule out health risks, always keep your body at least 10 cm away from electrical appliances! This applies in particular to people with medical implants such as pacemakers or insulin pumps, as the function of such appliances can be affected by the invisible magnetic fields of electrical appliances!

If in doubt, contact your doctor's surgery or implant manufacturer!

Important Safety Instructions

- Using defective or damaged equipment can be very dangerous! Before use, make sure that the product and its components are in complete and perfect condition!
In the event of malfunction or damage, do not use the appliance, immediately disconnect it from the power supply and contact customer service or appropriately qualified personnel!
- Keep all packaging materials, assembly accessories and small parts out of reach of children and pets! These can be very dangerous if, for example, they are pulled over the head or swallowed!
- If the appliance is repaired, modified or serviced by unqualified persons, there is a risk of electric shock, fire, injury as well as danger from microwaves when removing appropriate protective devices! These may only be carried out by a suitably qualified specialist in compliance with all applicable safety regulations, including the instructions in this manual and the appliance must be disconnected from the power supply for this purpose!
Never attempt to make changes to appliance components, cables or plugs by yourself and do not disassemble any parts of the appliance if this is not expressly instructed in this manual!

- Edges and components can be sharp-edged and cause injuries! Exercise appropriate caution during any handling and protect yourself if necessary e.g. with work gloves!
- When opening and closing the appliance, there is a risk of jamming!
Do not reach into the hinge area!
- For reasons of hygiene, make sure that the water tank is always completely empty when not in use, always keep it clean and rinse it before and after each use as described in the relevant section!



WARNING!

Risk of electric shock!

- To avoid electric shock and damage, disconnect the appliance from the power supply during installation, maintenance, cleaning or other work on it!
- Before use, check whether the technical data on the rating plate of the appliance are compatible with the local conditions!
If this is not the case, return the appliance to the point of sale!
If anything is unclear, contact your electricity supplier or a suitably qualified specialist!

Important Safety Instructions

- The appliance is fitted with a grounding plug and must be connected to a grounded outlet installed in accordance with all applicable regulations!
If you are unsure, consult a qualified electrician!
- If the plug is no longer accessible after installation, make sure that an easily accessible circuit breaker (fuse) with at least 3 mm contact spacing is integrated into the appliance's circuit, which complies with the applicable regulations and ensures complete disconnection of the appliance from the power supply in an emergency!
- Modifications to the power supply system and the replacement of a cable or the plug may only be carried out by a certified electrician!
There is a risk of life-threatening electric shock for unqualified persons!
- Do not use multiple sockets or extension cables to connect the appliance!
These do not provide the necessary safety!
- To prevent damage to the power cable and associated hazards, ensure that it is not kinked or crushed and cannot come into contact with hot surfaces, sharp edges, etc.!
Connect the plug to the power supply away from heat sources and do not pull it out of the socket by the cable, but grasp it directly!

- Do not clamp any wires or cables (e.g. from temperature measuring devices) in the opening of the appliance door!
This can damage them and cause electric shocks!
- Always avoid contact of liquids or moisture with live parts!
This can cause a short circuit or electric shock!
Do not use pressure washers or steam cleaners to clean the appliance!
- To avoid possible electric shock due to creeping current, do not operate the appliance with wet or damp hands and wear footwear during operation!
- To avoid hazards and damage, do not use any utensils containing metal during microwave operation, except for the cooking grate supplied, observing the relevant instructions for use, or a evenly shaped spoon when heating liquids (see "Notes on microwave operation") and maintain a minimum distance of 2 cm from the oven walls in each case!
If sparks or arcing occur during operation, switch off the appliance immediately!



WARNING!

Risk of burns!

- During and after use, some accessible parts of the appliance as well as food, cookware and accessories can be very hot and cause burns!

Take care not to touch the heated surfaces, especially the inner surfaces of the cooking chamber, with your body, clothing or other objects, protect yourself from burns by wearing oven gloves, for example, and keep children and pets away from the appliance!

- When heating liquids with microwaves, superheating (delayed boiling) can occur, i.e. a liquid can reach very high temperatures of over 100°C without boiling recognisably, but can suddenly boil over at the slightest touch!

To avoid the risk of scalding, prevent superheating, e.g. with a teaspoon, as described under "Notes on microwave operation"!

- Do not heat whole eggs in the microwave, as they can explode (even after heating)!
- When opening the appliance door during or after operation, hot steam may escape which, depending on the temperature, may not be visible!
This applies in particular to steam cooking!
To avoid injury, grip the door handle in the middle and keep your distance from the edges of the door!

- Do not pour water onto heated surfaces!
This produces hot vapour, which can cause injuries and damage!
- Do not heat sealed containers or tins in the appliance!
These can explode due to the excess pressure created during heating!
- To prevent the contents of bottles and jars of baby food from becoming too hot, stir or shake them and check the temperature before consumption!
- Food residues can explode when heated with microwaves, even after use!
Always keep the appliance clean!



WARNING!

Fire hazard!

- The appliance can become very hot during operation!
Strictly observe the safety distances and instructions given in this manual!
Do not install the appliance behind a furniture door or similar to avoid fire hazard due to overheating!
- Do not leave the appliance unattended when in use!
Heated food can boil over, burn, cause harmful smoke or catch fire!
In particular, heated food containing fat, oil or alcohol or alcoholic vapours in the cooking chamber can quickly catch fire!

Important Safety Instructions

Heat up food of this type as slowly as possible and in as small quantities as possible!

Open the appliance door carefully!

Also be aware that plastic and paper containers can ignite or deform at high temperatures!

- Never leave objects that are not heat-resistant and fireproof, such as containers made of plastic or aluminium foil, in the cooking chamber! These can catch fire, melt, deform or cause damage when the cooking chamber is heated!
- Baking paper etc. can catch fire if it comes into contact with the heating elements of the appliance! Always make sure that it does not protrude, cut it to size if necessary and load it so that it cannot be moved, e.g. by the air circulation of the fan or the draught when opening the door!
- Food residues, grease and other residues may ignite, burn in or cause harmful smoke, when heated! Remove coarse stains from the cooking chamber, heating elements and accessories before operation!

- If there is a fire or smoke in the cooking chamber, do not open the appliance door to stifle the flames or until the smoke has settled!
Switch off the appliance and disconnect the mains plug or turn off the circuit breaker in the fuse box!
When the fire has gone out, allow the appliance to cool down and do not use it until it has been checked and approved for further operation by a suitably qualified specialist!
- Do not store highly flammable or explosive substances near the appliance to avoid fire hazard due to the increased ambient temperature during operation!



ATTENTION!

Causes for damage and functional impairments!

- Make sure that all packaging and transport protection material has been removed, especially from the cooking chamber, before using the appliance to avoid damage during operation, e.g. due to burning or melting!
- Do not install the appliance in an environment with high temperatures or near gas or paraffin cookers or similar appliances!

Important Safety Instructions

- Heat and moisture escaping from the cooking chamber can damage the fronts of neighbouring furniture or appliances over time!

Only open the door of the heated appliance as often and for as long as necessary, do not clamp anything between the door and the opening frame and, if possible, only allow the cooking chamber to cool down with the appliance door closed!

Always ensure that the seal is clean and in perfect condition and replace it if it is damaged to ensure that the door closes completely and tightly!

- Do not cover the cooking chamber bottom with foil, baking paper or accessories and do not place any dishes on the cooking chamber bottom when a temperature of over 50°C is set to avoid damage to the enamel due to accumulated heat!
- Microwave operation with an empty cooking chamber can lead to overloading!
Therefore, never use the microwave function if there is no food in the cooking space except during the cookware and material test, as described under "Microwave-safe dishes and materials"!
- When using the accessories, make sure that they are inserted the right way round and as far as they will go into the cooking chamber to ensure safe handling and prevent damage!

- Cookware and accessories can scratch the surfaces of the appliance, especially the door glass, if touched!
Always place cookware and accessories in the cooking chamber so that they cannot touch the appliance door and cooking chamber walls!
- Make sure that aluminium foil in the cooking chamber does not come into contact with the door glass! This can cause permanent discolouration of the door glass!
- Do not use silicone moulds, mats, covers or accessories containing silicone!
This may damage the appliance sensor!
- Over a longer period of time, moisture in the baking chamber can lead to corrosion!
Allow the appliance to dry after use!
Do not leave moist food in the closed cooking chamber for a long period of time!
- Do not use the cooking space for storage purposes!
- Stains and food residues can damage the appliance and its components over time!
Always keep the appliance clean!

Important Safety Instructions

In particular, avoid sugary stains, e.g. fruit juice in the cooking chamber, or remove them as soon as possible, as they may not be able to be removed after cooling down!

When preparing very moist dishes, such as fruit cake, do not cover the baking tray too generously and use a deep baking tray!

- Do not use any aggressive or abrasive cleaning agents or pointed or sharp utensils to clean the appliance, as this may damage its surfaces, especially in the area of the control panel!
Do not use spray cleaners in the area of the seal!
Follow the instructions for cleaning and care in the relevant chapter!
- Scratches in the glass of the appliance door can develop into a crack or even break!
Be particularly careful when cleaning it and do not use glass scrapers!
- To avoid damaging the appliance door, do not put any weight on it!
For example, do not place any cooking utensils or accessories on it and do not hang anything on it!
- Do not carry or hold the appliance by the door handle!
The door handle cannot bear the weight of the appliance and could break!

Further Notes and Icons

In this manual

Symbols for hazards and information



Warning of danger to persons and of damage

Read the safety instructions marked with this symbol particularly carefully and act in accordance with the instructions in order to avoid danger!

Also pass on these instructions to other users and the installer!

Danger grading by combined signal words:

WARNING!

Indication of a hazardous situation which, if not avoided, may result in death or serious injury

CAUTION!

Indication of a hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury

ATTENTION!

Indication of a situation which, if not avoided, may result in damage to the product or on objects in its surroundings



Information and tips

Hints and useful information
to avoid problems
and to facilitate the respective procedure

Note on illustrations

The figures in this manual are for illustrative purposes and may occasionally differ slightly from the appearance.

Appliance, components and accessories

Symbols on appliance parts, accessories, etc.

The following symbols attached to the appliance, its components and accessories indicate important information for the safe operation of the appliance! Do not remove or damage them, always ensure good visibility and replace damaged symbols!



General danger warning!

There is a potential hazard!
Behave with appropriate caution!



Warning of hot surface!

The product may become hot during operation and cause injury and damage!
Do not touch it until it has cooled down and keep the clearances around the appliance recommended in this manual!



Warning of electrical voltage!

Some components of the product are live during and also after operation!
Take care not to come into contact with them and take appropriate protective measures if necessary!



Follow these instructions for use

Read this manual carefully,
before using the product and pass on the relevant information to other users and the installer!



EU conformity

The product complies with the applicable EU requirements regarding safety, environmental protection and health protection.

Environmental protection and disposal

Note on environmental protection by saving energy

- Follow the corresponding application recommendations in this manual to save energy by using the appliance efficiently and thus help to protect the environment.

Note icons for disposal



No disposal in household waste (WEEE marking)

Do not dispose of the product as unsorted waste!
Take it to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment for reuse and recovery.
To do this, have a qualified electrician remove the cable.



Recyclable material (Möbius strip)

Separate the product components by type from the residual waste and dispose of them in accordance with the local regulations.



Recyclable material (Triman symbol)

Separate the product or its components from residual waste for disposal according to the accompanying sorting instructions.

General notes on disposal

- Improper disposal may endanger the environment and human health!
Help to avoid possible hazards by ensuring that the product and its packaging are disposed of properly!
This also applies to the disposal of old appliances, if applicable.
- The appliance must not be disposed of with household waste!
It can be returned to the seller, manufacturer or appropriate local waste disposal companies.
- To uninstall the appliance, reverse the installation steps described in this manual.
- The packaging materials used have been carefully selected and should be recycled to reduce raw material consumption and waste.
Separate them by type and dispose of them accordingly.
- For further information on current disposal methods and recycling, contact your local authorities, your waste disposal company or the vendor.

Notes on transporting the appliance

If you need to transport the appliance after unpacking / at a later time, observe the following instructions to avoid damage:

- Keep the original packaging of the product and always transport the appliance packed in it in the same way as when it was delivered! Observe the markings on it!

If the original packaging is not present:

- Secure all loose / detachable parts so that they cannot touch each other!
- Avoid any impact on the product and its components and take appropriate protective measures if necessary!
- Ensure a horizontal position during transport and when putting down!

Storage instructions

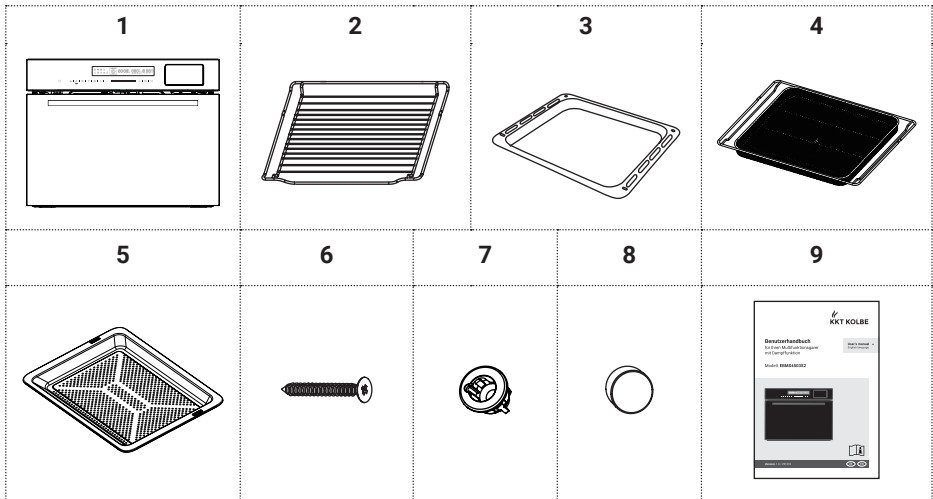
If you need to store the product for a certain period of time, observe the following instructions to avoid damage:

- Pack the appliance together with desiccant bags if possible in the original carton or similar packaging and seal it with adhesive tape!
- Choose a dry and clean storage place!
- Make sure to keep it in an horizontal position!
- Do not load the packaging!
- Only store the appliance for as long as absolutely necessary!
- Do not store the product near chemically aggressive or corrosive substances to avoid possible corrosion!
- Check the appliance regularly for visible damage during the storage period and replace the packaging if necessary!

1. Product Overview

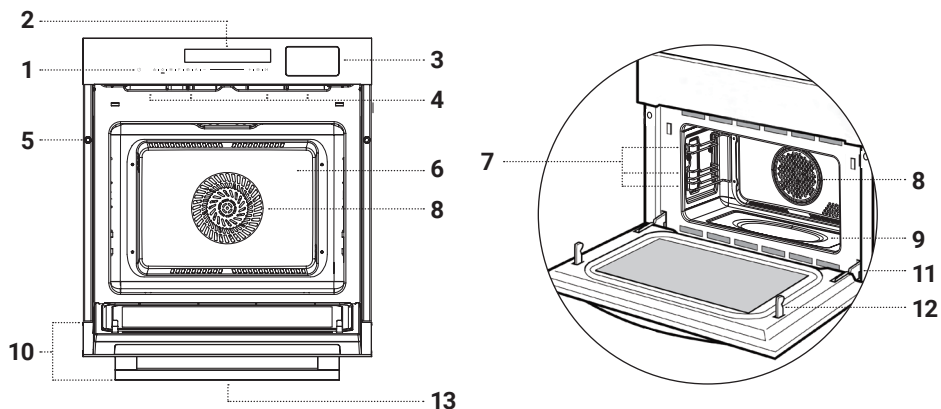
1.1 Packing list

- 1 1× Multifunctional cooker, Model EBMS4503S2
incl. connection cable and plug
- 2 1× Cooking grate
- 3 1× Baking tray
- 4 1× Fry basket
- 5 1× Steam tray
- 6 2× Mounting screws
- 7 2× Screw sleeves
- 8 2× Screw caps
- 9 1× User's manual



Product Overview

1.2 Appliance components



- 01** Control panel
(See corresponding section for description)
- 02** Display
- 03** Water tank
- 04** Ventilation slots
- 05** Screw holes for mounting
- 06** Cooking chamber
- 07** Slide-in rails
(Counting 1-3 from bottom to top)
- 08** Heating fan
- 09** Recess in the cooking chamber floor
- 10** Appliance door
- 11** Door hinges
- 12** Door lock
- 13** Door handle

1.3 Features and further properties

- Control panel with touch control and LED display
- Triple thermal insulation glazing
- 3 slide-in levels
- Step-by-step setting of the cooking function, adjustment of the respective default settings (cooking temperature, microwave power, steam level) and setting of the cooking time with automatic switch-off
- Various heating types:
 - Steam cooking
 - Oven functions
 - Microwaves
 - Automatic defrosting
 - Automatic programmes for cooking
 - Automatic descaling
- Pause function:
Pausing operation
- Preheat function
- Key lock / child lock:
Locking the control panel

2. Operating Principle and Use of the Appliance

2.1 Heating operation



CAUTION!
Risk of burns and health hazards!

During and after operation, especially when using the oven and steam cooking functions, some parts of the appliance, particularly the cooking chamber and everything inside it, including steam and moisture, may be very hot and cause burns!

Microwaves escaping from the appliance can cause harmful exposure!

Follow the relevant instructions in the safety warnings and recommendations for use and take appropriate precautions!

After starting operation, the cooking chamber is heated by the heating elements or appliance components corresponding to the selected heating type.

They are switched on and off automatically as required so that the target temperature can be optimally reached and maintained.

During steam cooking, the water from the pre-filled water tank is heated to the point where it forms steam, which is used to gently cook the food in the cooking chamber.

In microwave mode, in particular the moisture contained in the food is heated by the electromagnetic waves generated.

Information on power settings

Power display	Microwave power
800 W	100%
600 W	80%
400 W	50%
200 W	30%
100 W	10%

For information on the suitability of the power settings, see "Application table for microwave operation".

2.2 Cooling fan

To ensure low temperatures at the controls and door handle during operation and to prevent excessive heating of the appliance, a built-in fan generates an air flow for cooling.

The air exits between the oven door and the control panel.

Depending on the residual heat, the cooling fan continues to run for a while after switching off to allow the appliance to cool down more quickly after operation.



ATTENTION!

Risk of damage!

To avoid overheating the appliance and the risk of heat damage, ensure that good ventilation and heat dissipation are always guaranteed during operation and that the ventilation ducts cannot be blocked! Also observe and follow the corresponding instructions under "Mounting and installation" for this!



Noise emissions during operation

During cooling operation, a slight swooshing noise may be heard from the cooling fan. In addition, depending on the duration of use and heat generation, there may be slight operating noises / vibrations of the fan in the cooking chamber during hot air circulation. This is normal and harmless.

2.3 Opening and closing the appliance door

- To open the appliance, always grasp the door handle in the middle before pulling it forward and slightly downwards.



CAUTION!

Risk of burns!

To avoid burns from steam escaping from the cooking chamber, keep a safe distance from the edges of the door when opening the heated appliance and do not grip the door handle too far to the side! Note that depending on the temperature, escaping steam may not be visible!

- Only close the door once the accessories have been inserted completely!

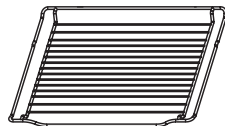
2.4 Using the accessories

If possible, only use original accessories for the appliance!
It is specially designed for your appliance.

Use it for the following purposes:

Wire rack (for oven and microwave)

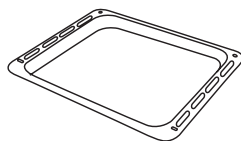
- For roasts, grilled dishes, etc.
(if necessary, with a baking tray inserted underneath to catch grease and liquids)
- For ovenware, cake tins
and fireproof / microwave-safe dishes



Baking tray

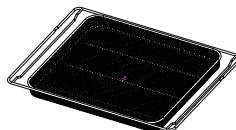
Note: The baking tray is only suitable
for use with oven functions!
Do not use it in microwave mode!

- For tray bakery products and small food to be cooked
- For liquids or moist food



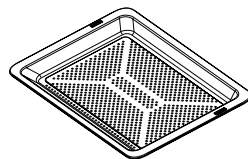
Fry basket

- for hot air frying with the oven function
fan-assisted convection 
(if necessary with a baking tray inserted underneath
to catch grease and liquids)



Steam tray

- for steam cooking with a corresponding function
(if necessary with a baking tray inserted underneath
to catch grease and liquids)

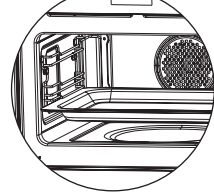
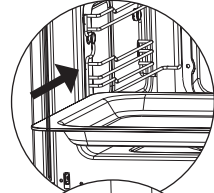
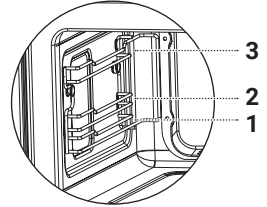


Inserting accessories into the cooking chamber

The slide-in rail racks at the sides of the cooking chamber have 3 slide-in levels, which are counted from the bottom to the top (see illustration) and are used to hold cooking grate, baking tray and other accessories.

Observe the following handling instructions:

- When using accessories with anti-tip bars, make sure they are oriented correctly (with the anti-tip bar to the rear).
- Place the rear corners of each accessory between the two metal bars of the desired slide-in level and push it into the cooking chamber as far as it will go.
- For microwave operation, it is recommended to insert the cooking grate on the lowest rail (slide-in level 1).
- Especially when using oven functions, do not place anything directly on the bottom of the cooking chamber!
- If you want to use several levels at the same time, choose a fan-assisted heating type if possible for optimum cooking results.
- When using baking tray and cooking grate at the same time, slide the grate in above the tray.



CAUTION! **Risk of burns!**

The appliance, as well as accessories and dishes, can become very hot during operation and cause burns! Protect yourself e.g. with oven gloves to remove something from the heated cooking chamber and be very careful when doing so!

ATTENTION! **Risk of damage!**

To avoid damage, always make sure that all accessories are fully inserted and are not touching the appliance door before closing it.

3. Notes Before Use

3.1 Unpacking and preparing the appliance

- When unpacking the appliance, make sure that it has not been damaged during transport.



WARNING!

Risk of injury and electric shock!

If you notice any damage to the appliance, its cables or other components, do not connect it and do not put it into operation!
This can be very dangerous!
Contact the customer service.

- We recommend writing down the 20-digit serial number on the first page of this manual for possible queries.
- If the appliance has been properly installed (see relevant sections), before using it, ensure that all packaging materials, stickers, protective films and transport protection materials have been removed from the product and properly disposed of and that any remaining small parts such as assembly materials are safely maintained.



WARNING!

Danger of suffocation!

Small parts, foils etc. can be very dangerous if they are swallowed or pulled over the head, for example!
Always keep them out of reach of children and pets.



WARNING!

Fire hazard and risk of damage!

Unremoved packaging materials and transport protection materials in the cooking chamber (such as polystyrene parts) may catch fire or melt when the appliance heats up.
Make sure that these have been completely removed before use!

- Clean the appliance, especially the cooking chamber, and the accessories as described in the relevant chapter.

3.2 Commissioning



Setting the time and date before use

When switching on for the first time or after a longer interruption of the power supply, the setting of the clock is reset and must be should be set.

To do this, proceed as described in "Operation, Setting and Use".



Odour and vapour formation during initial operation

When using the appliance for the first time, insulating materials and heating elements may cause a particular smell and there may also be slight vapour. This is normal and harmless.

However, do not heat any food in the cooking chamber yet in this case!

Proceed as described below.

- Only put the appliance into operation if it is in perfect condition and has been properly installed!
- Before using the oven to prepare food, first heat the cooking chamber empty with the oven function true convection  and the maximum possible temperature setting (for operation and settings, see relevant sections):
- Keep the room well ventilated during this process and close the doors to other rooms to prevent the smell from spreading throughout the house until any odours and smoke that may appear have dissipated.
- Allow the appliance to cool down to room temperature then, clean the cooking chamber with a solution of neutral detergent and hot water and dry with a clean, soft cloth. Do not close the door until the interior is completely dry.
- You can then use the cooking chamber to heat food. To do this, follow the instructions in the relevant sections including the notes in "Application Recommendations, Guidelines and Tips".

3.3 Notes on microwave operation



ATTENTION!

Risk of damage!

To avoid overloading and resulting damage and hazards, never operate the appliance with the microwave heating type selected and the cooking chamber empty!

An overview of the setting levels and corresponding performance data can be found in the relevant section under "Operating Principle...".

Heating liquids



CAUTION!

Risk of injury!

If boiling is delayed during the heating of liquids with microwaves (see below), there is a particularly high risk of scalding on contact!

To avoid this, follow the instructions below and take appropriate precautions!

When liquids are heated with microwaves, superheating (delayed boiling) can occur, i.e. a liquid can reach very high temperatures of over 100°C without boiling visibly, but can suddenly boil over at the slightest touch!

To avoid the risk of scalding, proceed as follows when heating liquids:

- Place a metal teaspoon without sharp edges, points or thin elements into the liquid. This provides so-called boiling nuclei, which prevent delayed boiling.
- Ensure a minimum distance of 2 cm between the metal and the walls of the cooking chamber and keep an eye on the cooking process! If sparks or arcing occur due to failure to observe the instructions regarding the shape of the spoon, switch off the appliance immediately!
- Even after the cooking process is complete, be very careful when removing the heated liquid from the cooking chamber!



Microwave-safe dishes and materials



ATTENTION!

Risk of damage!

To avoid hazards and damage caused by unsuitable metal objects, do not use any metal utensils in the microwave, except for the wire rack supplied, observing the instructions for use in the relevant section, or a spoon of uniform shape to prevent delayed boiling when heating liquids (see previous section)!

If sparks or arcing occur during operation, switch off the appliance immediately!

Please note that plastic and paper containers can ignite or deform at high temperatures!

Therefore, do not heat them too much and only for a short time!

Only use cookware and utensils that are suitable for use in microwave ovens.

Follow the tables below carefully.

As a general rule, metal containers are not permitted for use in microwave ovens (with the exceptions mentioned above). However, even non-metallic cookware may not be suitable for use in the microwave.

If you are unsure whether your cookware is suitable for use in the microwave, you can perform the following test.

Cookware and material test

- Fill a microwave-safe container with 250 ml of water and place it in the microwave together with the dish/utensil you wish to test.
- Now operate the appliance at maximum power for 1 minute, but no longer.
- Then carefully check the temperature of the empty dish/utensil: If it is warm, it is not suitable for use in the microwave.

Notes Before Use

Materials not suitable for microwave use

Aluminium	May cause arcing!
Food carton with metal handle	May cause arcing!
Metal or metal-trimmed utensils	May cause arcing and shields the food from microwave energy!
Metal twist ties	May cause arcing and fire!
Paper bags	May cause fire!
Plastic foam	May melt at high temperatures! Food or liquids in foam containers may become contaminated!
Wood	Dries out in the microwave and may be damaged!

Materials suitable for microwave use and restrictions

Accessories included	The wire rack supplied is specially designed and suitable for use in the microwave. Only use the rack supplied and no other metal accessories! Follow the instructions under "Using the accessories"!
Roasting dishes	Follow the manufacturer's instructions, if applicable!
Dinnerware	Only use microwave-safe products! Do not use cracked or damaged dishes!
Glass jars	Always remove the lid! Only heat food in glass containers until it begins to warm up! Most glass containers are not heat-resistant and can be damaged!

Glassware	Only use heat-resistant glassware without metal rims or other metallic components! Do not use cracked or damaged glassware!
Microwave cooking bags	Follow manufacturer's instructions! Do not seal the bags with metal clips! Make several small cuts in the bag to allow steam to escape!
Paper plates and cups	Use paper and cardboard dishes only for short cooking times to avoid hazards! Do not leave the cooking process unattended!
Paper towels	Can be used to cover food during reheating or to absorb fat. Use only for short cooking times and under constant supervision to avoid hazards!
Parchment paper	Can be used as a cover to prevent splashing or as a bag for steaming.
Plastic	The dishes must be labelled as microwave safe! Follow the manufacturer's instructions! Some plastic containers become soft when the contents become hot! Cooking bags and tightly sealed plastic bags must be cut, slit or perforated according to the manufacturer's instructions!
Plastic wrap	Only use microwave-safe products to cover containers! However, the foil must not come into contact with the food!
Thermometers	Only use microwave-safe thermometers!
Wax paper	Can be used to cover food during cooking to prevent splashing or moisture escaping.

3.4 Notes on steam cooking



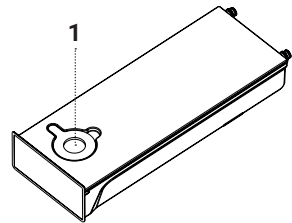
CAUTION! **Health risks!**

For hygiene reasons, ensure that the water tank is always completely empty when not in use, keep it clean at all times and rinse it before and after each use as described in this section!

Filling the water tank for steam cooking

Only fill the water tank immediately before starting a steam cooking process or if refilling is required (display ☹), by proceeding as follows:

- To remove the water tank, touch the  key. The tank will then move out of the control panel by a few millimetres.
- Remove the container completely from the appliance and open the cap (1) by releasing it from the lock and turning it to the side.
- Rinse the container thoroughly with clean tap water (drinking water).
- Fill the container with fresh drinking water.
- Replace the cap and dry the outside of the container thoroughly.
- Replace the tank into the slot of the appliance and push it in until it stops.
- You can now use the appliance for steam cooking, as described under "Operation, settings and use".



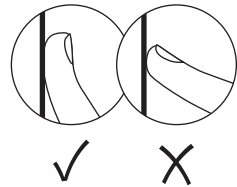
4. Operation, Setting and Use

4.1 Using the touch controls

The control panel of the appliance consists of sensor keys that react to touch.

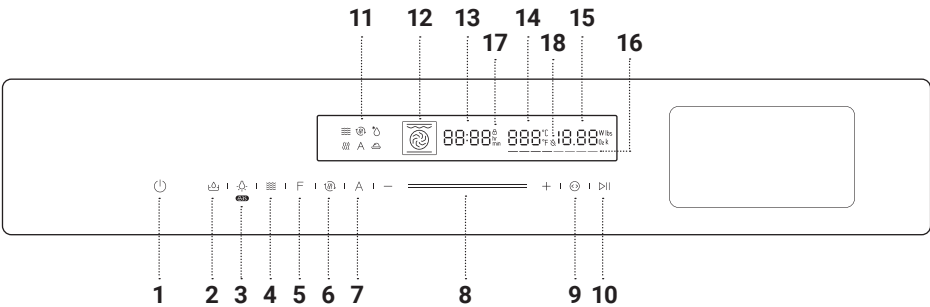
To use them, observe the following instructions:

- Do not exert much pressure on the controls.
It is sufficient to touch them.
- Do not just use the end of your fingertip, but lay it on the control surface as shown in the illustration and proceed for setting and operation, as described in the following sections.
- Only touch one key at a time.
- Make sure that the control panel is always clean and dry.
Even a thin film of moisture can make the sensor keys difficult or impossible to operate.
- Avoid wiping over the control panel.
This may result in unintentional settings of the appliance.



4.2 Control panel and display

The following overview is a brief description of the display and key functions.
For detailed instructions regarding operation and display, see the following sections.



Sensor keys

1		Stop / Cancel
2		Opening the water tank
3		Lighting adjustment
3		Key lock / Child lock
4		Microwave operation
5		Function selector key for heating types / cooking functions
6		Preheat function
7		Calling up the automatic programmes (including automatic defrosting and discaling)
8		Slider for setting
		— Reducing settings (setting values) / Option selection backwards
		+ Increasing settings (setting values) / Option selection forwards
9		Adjusting the settings
10		Start / Pause

Display / Symbols

11 Operation / status display

	Microwave operation
	Steam cooking operation
	Preheat function
A	Automatic programme
	Automatic defrosting
	Fermentation

12 Heating type (Oven functions)

13 Time display

12:30	Clock
30:00 _{mm}	Cooking duration

14 Temperature and programme display

220 ^{°C}	Cooking temperature
d0 1 - d03	Automatic programmes for defrosting
A0 1 - A20	Automatic programmes for cooking
A2 1	Automatic programme for descaling
A7 1 - A79	Automatic programmes for air frying

15 Power and weight display

800 ^w	Power setting for microwave operation
0.60 _k	Weight setting of the food
L3	Steam level setting

16 Heating status - display

— — —	"Growing" bar: Heating process in progress
— — —	Bar fully displayed: Target temperature reached

17 Key lock - Status display

	Key lock / Child lock
---	-----------------------

18 Water tank filling display

	Water tank filling required
---	-----------------------------

4.3 Heating and operating functions

Heating types / Cooking functions



CAUTION!

Risk of burns!

During and after operation, some appliance parts, accessories and utensils are very hot and can cause burns! Take appropriate care and follow the safety instructions at the beginning of this manual to avoid burns!



AIR FRY

The evenly heated air flows through the grid of the fry basket and removes moisture from the surface of the food, making it particularly crispy all over, even with little fat.

Suitable for fried dishes such as chips, breaded vegetables or for meat.

Cooking temperature adjustable to
100 - 230 °C



Steam cooking

The food is cooked particularly gently by the hot steam. Suitable e.g. for preparing fish and seafood.

Cooking temperature adjustable to
60 - 100 °C



Steam cooking + Top and bottom heat

Gentle cooking with hot steam is complemented by heat radiation from above and below.

Cooking temperature adjustable to
150 - 220 °C



Steam cooking + True convection

Heated air flows evenly through the cooking chamber, with the hot steam preventing the food from drying out.

Cooking temperature adjustable to
150 - 220 °C



Steam cooking + Grilling / Roasting system

Gentle cooking with hot steam is complemented by concentrated heat from above, which is evenly distributed throughout the cooking chamber by the fan.

Cooking temperature adjustable to
150 - 220 °C



Top and bottom heat

The heat is evenly distributed to the food from above and below. Baking or roasting is only possible on one level.

Cooking temperature adjustable to
100 - 230 °C

Suitable e.g. for roasting in a Roman pot, sheet cakes, bread etc. .



True convection

Heated air flows evenly through the cooking chamber.

Cooking temperature adjustable to

This speeds up the cooking process and reduces the risk of the food burning.

100 - 250 °C

Suitable e.g. for cooking on several levels.



Fan-assisted convection

The heat generated evenly at the top and bottom is quickly distributed in the cooking chamber.

Cooking temperature adjustable to

The food is browned on the outside and remains juicy inside.

100 - 230 °C

Suitable e.g. for frying at high temperatures or for large pieces of meat.



Grill

The top of the food is browned by heat concentrated centrally from above. Position the food centrally under the grill.

Cooking temperature adjustable to

Suitable e.g. for grilling small quantities or flat dishes and for browning food.

100 - 200 °C

Operation, Setting and Use



Grilling / Roasting system

The large concentrated heat from above is supplemented by heated air, which flows evenly through the cooking chamber.

Suitable e.g. for grilling and roasting larger pieces of meat or flat dishes, for browning food and for gratinating and baking.

Cooking temperature adjustable to
100 - 230 °C



Full width grill

The large concentrated heat from above browns the top of the food.

Suitable e.g. for grilling and browning larger quantities.

Cooking temperature adjustable to
100 - 230 °C



Pizza function

The concentrated heat from below is complemented by heated air, which flows evenly through the cooking chamber.

Suitable e.g. for recipes with moist toppings and crispy dough, such as pizza, quiche, fruit and cheese cakes.

Preheating is recommended.

Cooking temperature adjustable to
100 - 230 °C



Bottom heat

The heat is concentrated from below without browning the top of the food.

Suitable for reheating food or for dishes with long cooking times, such as casseroles, stews or pastries.

Cooking temperature adjustable to
100 - 200 °C



Microwave

The microwaves heat up the moisture in the food to be cooked.

Suitable e.g. for defrosting, reheating and cooking.

Microwave power adjustable to

100 - 800 W



Microwave + Steam cooking

The food is steamed and simultaneously heated inside by the microwaves.

Suitable e.g. for preparing boiled potatoes.

Microwave power adjustable to

100 - 800 W



Microwave + True convection

Heated air flows evenly through the cooking chamber, with the microwaves also heating the food from the inside.

Suitable e.g. for quick frying, for example.

Cooking temperature adjustable to

100 - 220 °C

Microwave power adjustable to

100 - 800 W



Microwave + Grilling / Roasting system

The concentrated heat from above is supplemented by heated air that flows evenly through the cooking chamber.

The food is browned to a crisp and heated inside by the microwaves.

Suitable e.g. for poultry, casseroles, grilled dishes and even roasting, for example.

Cooking temperature adjustable to

100 - 220 °C

Microwave power adjustable to

100 - 800 W



Microwave + Pizza function

The concentrated heat from below is complemented by heated air that flows evenly through the cooking chamber, with the microwaves also heating the food from the inside.

Cooking temperature adjustable to

100 - 230 °C

Microwave power adjustable to

100 - 800 W

Operation, Setting and Use



Fermentation

The kind of heat generation is optimised for fermentation.

Suitable for proving yeast and sourdough and for producing yoghurt cultures.

Cooking temperature adjustable to

30 - 40 °C

Automatic programmes for defrosting

The even flow of unheated air through the cooking chamber optimises and gently accelerates the defrosting process for the following types of frozen food.

Display	Type of food	Adjustable weight range in kg
* A01	Meat	0,10 - 1,50
* A02	Poultry	0,10 - 1,50
* A03	Fish	0,10 - 1,80

Automatic programmes for cooking

The default settings for each programme are optimised for the preparation of a specific dish.

The cooking time is calculated automatically according to the specified weight,

but can be adjusted for programmes A14 - A20.

Programmes A04 and A11 emit a beep to indicate when the food should be turned or rotated.

Then proceed as described under "Setting ... automatic programmes ...".

Display	Food / Product	Adjustable weight in kg	Pre-settings	Recommended accessory / Slide-in level
A R01	Fresh vegetable	0.20 / 0.40 / 0.60	800 W	Baking tray / Level 1
A R02	Potatoes (peeled, boiled)	0.24 / 0.48 / 0.72	800 W	
A R03	Baked potatoes	0.45 / 1.00	200W / 220 °C	Cooking grate / Level 3

Display	Food / Product	Adjustable weight in kg	Pre-settings	Recommended accessory / Slide-in level
A R04	Chicken pieces (frozen)	0.45	Pre-heat,  220 °C	Cooking grate / Level 3
A R05	Sponge cake	0.40 / 0.50 / 0.60	Pre-heat,  160 °C	
A R06	Apple pie	2.40	Pre-heat,  180 °C	Cooking grate / Level 2
A R07	Quiche	1.00	Pre-heat,  180 °C	
A R08	Soup (reheating)	0.20 / 0.40 / 0.60	 800 W	
A R09	Plate dish (reheating)	0.25 / 0.35	 800 W	Baking tray / Level 1
A R10	Sauces / Stew (reheating)	0.10 / 0.20 / 0.30	 800 W	
A R11	Pizza (frozen)	0.20 / 0.40 / 0.60	Pre-heat,  220 °C	Cooking grate / Level 3
A R12	Oven chips (frozen)	0.30 / 0.40 / 0.50	Pre-heat,  220 °C	
A R13	Lasagne	1.60	 +  200W / 220 °C	Cooking grate / Level 2
A R14	Salmon Filet	0.50	 100 °C	
A R15	Chicken breast	0.50	 100 °C	
A R16	Rice + water	0.20	 100 °C	Steam tray / Level 3
A R17	Beans	0.50	 100 °C	
A R18	Broccoli	0.50	 100 °C	
A R19	Potatoes (with skin)	0.50	 100 °C	
A R20	Potatoes (without skin)	0.50	 100 °C	Steam tray / Level 1

Automatic programmes for descaling

The automatic descaling function facilitates the removal of limescale deposits.

- A R2 : This is important for the maintenance of the appliance and recommended after every approx. 20 hours of operation.
-

Automatic programmes for air frying

The default settings for the air fry programmes are also optimised for preparing the respective air fry dishes. Use the fry basket for this purpose.

Display	Food / Product	Weight in kg	Adjustable cooking temperature
A R1	French fries	0,60	210 °C / 230 °C
A R2	Coconut Toast Sticks	0,15	130 °C / 140 °C
A R3	Pork ribs	0,80	200 °C
A R4	Crispy pork	0,60	200 °C / 220 °C
A R5	Chicken nuggets	0,70	200 °C / 220 °C
A R6	Roasted chestnuts	0,80	200 °C
A R7	Oyster mushrooms	0,20	200 °C
A R8	Chicken popcorn	0,70	200 °C / 220 °C
A R9	Calamari	0,55	200 °C / 220 °C

Application table for microwave operation

The following table serves as a guideline for use.

The cooking time depends on the properties of the food being cooked.

Power	Suitability
800 W	• Boiling water, reheating • Cooking poultry, fish and vegetables
600 W	• Reheating • Cooking mushrooms and shellfish • Cooking dishes containing eggs or cheese
400 W	• Cooking rice or soup
200 W	• Defrosting • Melting chocolate and butter
100 W	• Defrosting delicate foods • Defrosting irregularly shaped food • Softening ice cream • Leaving yeast dough to rise

4.4 Setting after commissioning or power interruption

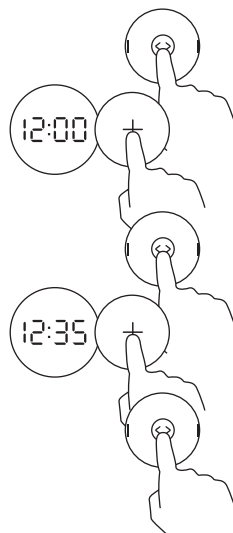


Notes on commissioning

- After connecting the appliance to the power supply or after a prolonged power outage, the clock is reset. Set it as described in the following section.
- When using the appliance for the first time, heat up the empty cooking chamber with an oven function as described in "Commissioning".

Setting the clock

- In standby state, touch the ⌚ key to activate the time setting (initially hour digits).
- Use the slider or the — and + keys to set the number of hours of the current time.
Note:
The time is set and displayed in 24-hour counting.
- Touch the ⌚ key again and set the current number of minutes in the same way.
- Confirm the setting with the ⌚ key.
When the colon of the time display flashes, the time setting is complete.



4.5 General operation and setting instructions

Adjusting the cooking chamber lighting

- To switch on the lighting in the cooking chamber, touch the  key.
- If you open the appliance door, the lighting switches on automatically.
- To switch off the lighting in the cooking chamber, touch the  key again.
- The lighting also switches off automatically at the end of a heating process.



Notes on operating with steam cooking functions

- For each steam cooking operation, the water tank must be filled at the start and emptied and dried after completion. To do this, proceed as described in "Notes on steam cooking".
- During steam cooking, pay attention to relevant display () and any signal tones and fill in water if necessary, as described in "Notes on steam cooking".

Notes on air frying

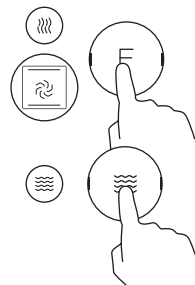
- Use the frying basket provided for the food you wish to fry, as described in the relevant sections.
- Select either the hot air frying function  with your own settings or an automatic programme for air frying by following the instructions in the relevant following sections.

4.6 Manual setting and starting a cooking process

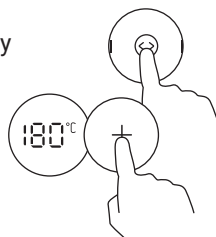
To set the settings for a cooking process manually, proceed as follows:

- To select a heating type / cooking function, touch
 - the function selector key **F** for steam cooking and oven function,
 - the microwave key  for microwave-only operation
 - or first the microwave key  and then the function selector key **F** for oven functions with microwave support

as often as necessary each time, until the symbol or symbol combination for the desired heating type appears on the display, as described in the corresponding table.



- When the heating type is selected, the corresponding default settings for cooking time and other cooking properties (parameters, e.g. microwave power, cooking temperature, steam level) are displayed in the corresponding display fields.
- To change a pre-set, touch the  key several times if necessary until the desired setting display flashes and then use the slider or the **-** and **+** keys to select the desired one from the available settings.
- Proceed in the same way for each additional change to the default settings.
- Start the cooking process with the **▷||** key.
The appliance begins to heat up and the set cooking time is counted down on the time display.
- Once the cooking time has elapsed, the appliance stops automatically.



Pausing operation

- To interrupt a cooking process, touch the **▷||** key during operation.
The cooking process is paused.
- To resume cooking after pausing, touch the **▷||** key.



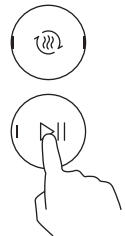
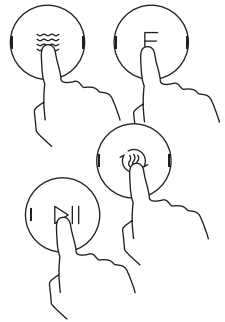
4.7 Using the preheat function

If your dish requires the appliance to be preheated, activate the preheat function, in order to receive a signal when the set target temperature is reached and to avoid having to monitor the heating process yourself. To do this, proceed as follows:

- Note that the food may only be placed in the cooking chamber after the preheat phase has been completed.
- Select a cooking functions, for which the preheat function is selectable (All cooking functions except steam cooking, microwave, steam cooking + microwave and fermentation).
- Touch the preheat key  .
The preheat symbol  appears on the operation display of the functions.
- Start the operation with the  key.
The heating process starts.

Notes:

- During preheating, the microwave function is deactivated.
 - If the preheating function has been selected for a heating type for which this function is not available, no signal will sound after the preheating time.
 - If a cooking temperature of less than 100°C has been selected, preheating will not take place.
 - To cancel preheating and start the heating process directly with the selected settings, touch the  key again (However, this is not possible in automatic programmes).
 - When the set cooking temperature is reached, the preheat symbol  flashes.
Now place the food in the cooking chamber and start the cooking process by touching the  key.
- Note:** If the  key is not touched, a triple beep will sound.
If no further operation takes place, the appliance switches to standby mode after 2 hours.



4.8 Setting and starting the automatic defrosting functions

To gently speed up the defrosting of frozen food using the automatic defrost function, your appliance has pre-programmed settings for 3 different types of frozen food, which you can find in the corresponding table.

Proceed as follows for setting:

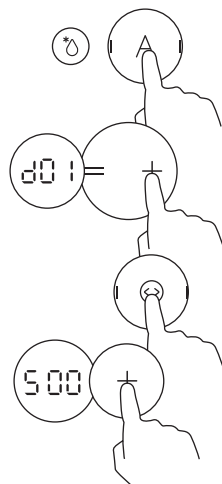
- Place the frozen food in a leak-proof container in the cooking chamber.
- In stand-by mode, touch the **A-Taste** once so that the defrost symbol  appears on the operating display of the functions.

The display shows the code of the first available defrost programme together with the pre-set weight and pre-set defrost time.

- You can change the defrost programme using the slider or the **-** and **+** keys (code display, see corresponding table).
- To change the pre-set weight of frozen food, touch the  key so that the corresponding display flashes, and set it in the same way.

Notes:

- The defrosting duration setting depends on the set weight and is automatically adjusted to its setting.
- The cooking chamber is not heated for the defrosting process. It is not necessary and not possible to set a cooking temperature for this.
- Start the cooking process by touching the **▷||** key. The heating process starts and the defrosting time is counted down on the time display.
- After the defrosting time has elapsed, operation stops automatically.



4.9 Setting and starting automatic programmes for cooking

For easy / automatic preparation of your dish, your appliance has pre-programmed settings for 20 different types of food, which you can find in the corresponding table.

To use the automatic descaling function, see "Descaling the appliance..." .

To set an automatic cooking programme for your dish, proceed as follows:

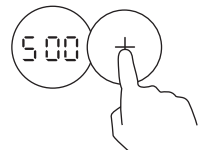
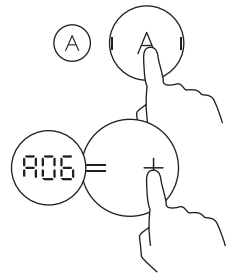
- In standby state, touch the **A** key twice to open the Auto menu (display: **A**), then use the slider or the **-** and **+** keys until the code of the desired automatic programme is displayed (see the corresponding tables for programme codes).

The programme code display is accompanied by the display of the default settings for the weight of the dish, cooking time and, if applicable, preheating in each case.

- To change the default weight setting of the dish, use the slider or the **-** and **+** keys as described before.

Notes:

- In the automatic programmes, the cooking time setting depends on the weight of the food and is automatically adjusted to the setting.
- It is not possible to change other settings for automatic programmes.
If you wish to do so, start a cooking process with manual settings.
- Start the cooking process by touching the **▷||** key.
The heating process begins and the cooking is counted down on the time display.



- **Note:** For certain programmes (A04 and A11), a beep sounds during the cooking process to indicate that the food should now be turned. Then open the appliance door, turn the chicken pieces or rotate the pizza 180° and close the appliance door again.
- Once the cooking time has elapsed, the operation stops automatically.

4.10 Using the key lock / child lock

To prevent the appliance from being switched on accidentally or settings from being changed unintentionally, e.g. by children, lock and unlock the control panel as required by proceeding as follows:

- To activate the key lock, touch the  key for about 3 seconds in standby state. A beep and the key lock symbol  indicate that the key lock has been activated. The control panel is now locked and all keys are disabled.
- To unlock the control panel, touch the  key again for about 3 seconds. A beep and the disappearance of the key lock symbol  indicate that the key lock has been released. You can now operate the appliance normally again.

5. Application Recommendations, Guidelines and Tips

5.1 Important notes on use



WARNING!
Risk of burns!

During and after operation, especially when using the oven and steam cooking functions, some parts of the appliance, particularly the cooking chamber and everything inside it, may become very hot and cause burns!

Take care not to touch the heated surfaces with your body, clothing or objects, protect yourself from burns with oven gloves, for example, and keep children and pets away from the appliance!

To avoid scalding from escaping steam when opening the door, especially during or after steam cooking, always hold the door handle in the middle and keep away from the edges of the door!



WARNING!
Fire hazard!

Heated food containing fat, oil or alcohol can ignite quickly at high temperatures!

Food can burn, cause harmful smoke or catch fire.

Do not leave the appliance unattended when in use!

Make sure that baking paper, food, etc. cannot come into contact with the heating elements or heated surfaces (e.g. by protruding parts, by draughts when the door is opened or because of air circulates in the cooking chamber) and always keep the cooking chamber clean!

In the event of a fire, do not open the appliance door, disconnect the power supply and have the appliance checked by a suitably qualified specialist before any further use!



CAUTION!

Health hazard!

Microwaves escaping from the appliance can cause harmful exposure!

Do not attempt to operate the appliance with the door open!

Always ensure that the appliance door closes properly and keep the door seal and lock in perfect condition and clean!

At high temperatures, harmful acrylamide forms from sugar and protein building blocks in food, especially in potato and cereal products and increasingly in the edge layers.

To avoid this as much as possible and to minimise health risks, observe the following guidelines for the preparation of corresponding dishes:

- If necessary, use heat-stable oil or fat!
- Do not choose pieces that are too thin, spread them evenly if necessary and turn the food regularly! Follow the manufacturer's instructions for ready-made products!
- Ensure even heating, keep the temperature in the medium range and avoid heavy browning!
- Make sure that the food retains a certain moisture content!
- Do not heat the food longer than the cooking point is reached!



Condensation during operation

Even when using cooking functions without steam, depending on the quantity and consistency of the food in the cooking chamber, increased steam may form, which can lead to condensation, e.g. on the appliance door. This cannot be avoided, but does not affect the function.

After cooking, do not leave the food in the cooking chamber longer than necessary and, if necessary, dry any residual moisture in the cooking chamber completely after it has cooled down.

5.2 General recommendations for cooking in the appliance

- Only use accessories required for the cooking process and, if possible, original ones, as well as cookware suitable for the respective cooking process, which you place in the middle of the cooking grate.
Dark metal dishes are suitable, for example, as they absorb heat better. Bright, shiny surfaces, ceramics or glass reflect the heat and are therefore not well suited.
- Note that the required cooking time and temperature depend on many factors, such as cooking quantity / thickness, consistency and quality of the food or the heating mode set, and thus can vary considerably.
Therefore, do not rely completely on specifications in recipes, cooking tables or similar. Keep an eye on the cooking status and adjust the settings if necessary.
- As a rule, it is not possible to shorten the recommended cooking duration by increasing the temperature
(With oven functions, for example, this usually means that food cooks faster on the outside than on the inside).
- Only open the appliance door during cooking if absolutely necessary to avoid the risks of microwave leakage, to keep the cooking chamber temperature and, if applicable, the air circulation stable or prevent steam from escaping.
- To avoid soiling the cooking chamber with fat splashes, select a cooking temperature of max. 165°C, if possible.
- To check whether a cake, casserole or similar is ready, insert a wooden stick.
If nothing sticks to it when you then pull it out, the dish usually is cooked.

Energy-efficient use of the appliance



Your appliance complies with the latest standards and its energy consumption has already been optimised to a large extent technically.

In order to keep energy consumption as low as possible during use additionally, please observe the following instructions for energy-saving use:

- Before switching on, remove any accessories that are not necessary from the cooking chamber, as heating them would consume additional energy.
- To avoid heat loss, make sure that the appliance door is always tightly closed during operation and do not open it more often than necessary.
- For oven functions, use dark black finished, coated or enamelled tins, if possible because they absorb the oven heat particularly well.
- For microwave functions, use dishes that are labelled as microwave-safe, if possible or carry out a test (see the relevant section under "Notes on microwave operation").
- Only preheat the appliance if this is absolutely necessary.
- When cooking several dishes in succession using oven functions, utilising residual heat can save energy, which would otherwise be required to reheat the cooking chamber.
- When cooking with oven functions and longer cooking times, switch off the appliance about 10 minutes before the end of the cooking time to use the residual heat to finish cooking.
- Turn off the power completely when not in use.
- To avoid increased energy consumption due to soiling of the cooking chamber or other components, always keep the appliance clean.

6. Cleaning and Maintenance of the Appliance



CAUTION!

Risk of electric shock!

To avoid the risk of electric shock, disconnect the appliance from the power supply before any cleaning, maintenance, etc. !

Moisture penetrating into live components can cause a short circuit or electric shock!

Do not use pressure washers or steam cleaners to clean the appliance!



CAUTION!

Risk of burns!

Contact with hot surfaces or steam can cause burns or damage!

Do not clean the appliance and accessories when hot!

Do not spill liquids on heated surfaces!

This creates hot steam, which can cause scalding and also damage the appliance due to the change in temperature!



CAUTION!

Health hazard!

Damage to and soiling of the seal can lead to the appliance door no longer closing properly!

This can result in hazards from microwaves escaping during operation

as well as damage to surrounding surfaces from heat or steam!

Always ensure that the seal is in perfect condition!



ATTENTION!

Risk of damage!

Food and cleaning residues can damage the surfaces of the appliance over time!

Always keep all appliance components clean, as well as the accessories, and remove all cleaning residues immediately and completely!!

Always remove burnt and melted stains, especially those containing sugar (such as fruit juice) immediately to prevent them from sticking and becoming impossible to remove!

Do not use any aggressive (e.g. bleaching or acidic) cleaning agents, scouring agents, sharp, pointed or abrasive utensils or similar products for cleaning in order to avoid damage, especially in the area of the operating elements!

Wash new sponge cloths thoroughly before use to avoid any risks from ingredients!



Notes on apparent contamination or damage

Slight colour differences on the front of the appliance are due to the use of different materials such as glass, plastic and metal.

Light reflections can cause shadows on the appliance door to look like stripes.

6.1 Cleaning the oven front

- To clean the front surfaces, use a soft cloth and a suitable commercial cleaning agent according to the manufacturer's instructions.
- To clean and maintain the stainless steel surfaces, you can use commercially available stainless steel products according to the manufacturer's instructions.
- In particular, remove stains containing limescale, grease, starch or protein immediately, as these can cause corrosion.
- After cleaning, rinse well with water and dry all surfaces thoroughly with a soft cloth.



Notes on cleaning the control panel

The display and control element are firmly integrated or printed on. Do not attempt to remove them for cleaning!

Even a small film of moisture on the control panel, which may be barely visible, can lead to functional impairments. Dry the area well after cleaning!

6.2 Cleaning the cooking chamber

- To preserve the shine of the surfaces, clean the cooking chamber after each use if possible.
- The cooking chamber is easier to clean when it is warm to the touch, but it should never be hot.
- For cleaning, remove all accessories.
- Wipe out the cooking chamber with a damp cloth using a little rinsing water if needed.
- Then clean thoroughly with clear water so that all cleaning residues are completely removed.
- Dry the cooking chamber with a soft cloth.



Tip for easily removing odours and stains from the cooking chamber

The following method allows you to easily remove unpleasant odours from the cooking chamber, e.g. after cooking fish.

It softens any stains in the cooking chamber, making them easier to remove.

- Fill a cup with water and some drops of lemon juice and place a spoon in the glass, as described under “Notes on microwave operation”.
- Heat on maximum microwave power for 1-2 minutes.
- Remove any staining softened by the evaporated liquid and wipe the cooking chamber with a soft cloth and clear water.
- Dry the cooking chamber thoroughly with a soft cloth.

6.3 Cleaning and maintaining the oven door and door frame



ATTENTION! Risk of damage!

To avoid damage to the door pane and the risk of glass breakage, handle it with particular care and avoid thermal shocks (i.e. significant, rapid temperature changes)!

Do not use aggressive or abrasive cleaning agents or sharp glass scrapers to clean the door glass!

- To clean the door panelling, use a soft cloth and a suitable cleaning agent in accordance with the manufacturer's instructions.
- Check the door and rubber seal after operation for stains and moisture, e.g. from condensation, and clean and dry them with a soft cloth if necessary.
- Check the condition of the seal regularly!
If it is damaged, have it replaced by a suitably qualified specialist before continuing to use the appliance!
Observe the relevant notes at the beginning of this chapter!

6.4 Cleaning the accessories

- Clean the rack and the baking tray with warm dishwater.
- For stubborn stains, soak them in hot dishwater and clean them with a cloth, a soft sponge or a soft brush.

6.5 Descaling the appliance

Regular removal of limescale deposits is very important for maintaining the appliance!

To do this, use the automatic descaling function after approximately 20 hours of operation by proceeding as follows:

- Remove the water tank as described under "Notes on steam cooking" and fill it with a mixture of 1000 ml of clear tap water and approximately 5 to 10 g of citric acid powder (Use according to manufacturer's instructions).
- Put the water container back into the appliance.
- In stand-by mode, touch the **A** key repeatedly until the Auto menu display **⌂** appears, then use the slider or the **-** and **+** keys to select the **⌂** option (Automatic descaling).

The operating time of the function is displayed.

Note: The settings of the automatic descaling function cannot be changed.

- Start the function with the **▷||** key.
Note: If the descaling process is interrupted during operation, it cannot be continued but must be restarted.
- At 5:00, operation stops.
Remove the water tank, replace the cleaning fluid with fresh water and continue the programme by touching the **▷||** key.
- After finishing the cleaning process, remove the water tank and clean it again.

7. Troubleshooting



WARNING!
Risk of electric shock, injury and damage!
Do not use the appliance in case of damage or defect!
This can be very dangerous!
Repairs and modifications are very dangerous
for unqualified persons and can cause damage!
Never carry out repairs or modifications to the appliance
yourself and do not disassemble it!

7.1 Problems, possible causes and solutions

The following table lists some of the basic problems that can occur during operation, possible causes and corresponding possible solutions.
This may help you to solve a problem on your own.
If the suggested solutions do not solve a problem, contact the customer service or a suitably qualified specialist!

Problem	Possible cause	Possible solution
The appliance cannot be switched on.	No power	Make sure that the appliance is properly connected to an intact power supply and that the fuse has not tripped.
		Check if there is a power failure in your home or surroundings.
The appliance cannot be operated.	The control panel is locked (Display: ).	Unlock the control panel (see the section on key lock under "Operation, Setting and Use").

Problem	Possible cause	Possible solution
Operation does not start.	The settings have not been made completely / correctly.	Set the parameters for cooking and start the cooking process as described in the corresponding section under "Operation, Setting and Use".
	The appliance door has not been closed completely.	Close the appliance door so that it clicks into place.
A certain setting cannot be adjusted.	The desired setting is not available for the selected heating type / programme.	Select a heating type for which you can adjust the desired setting.
The cooking result is not satisfying.	Unfavourable method of use or settings	Follow the instructions and recommendations described in this manual (See "Operation, Setting and Use" / "Application recommendations..." in particular).
	The utensils used are not suitable ' for the selected cooking function.	
Moisture accumulates in the cooking chamber during use.	Condensation during the cooking process	Condensation of steam generated during the cooking process cannot be avoided even with cooking functions without steam, but does not affect the function. Dry the all appliance components after it has cooled down.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Possible solution
TV/radio reception is disrupted when using the appliance.	Electromagnetic interference	The operation of some electrical appliances may interfere with TV and radio reception. This is normal. If possible, do not operate such appliances at the same time.
Malfunction or error code display	Technical malfunction	Disconnect the appliance from the power supply, if necessary, make a note of the error code displayed and contact customer service or a certified electrician.

7.2 Error codes and meanings

Error code	Meaning	Possible solution
E-01	The thermal safety shut-off was triggered.	Contact customer service or a certified electrician.
E-04		
E-17	Preheat function error	

8. Mounting and Installation

8.1 Important notes and installation requirements



WARNING!

Risk of electric shock and injury!

This appliance may only be installed/connected, earthed and commissioned by a suitably qualified person in accordance with the applicable regulations and standards and the appliance must be disconnected from the power supply for this purpose! Keep children and pets away!



CAUTION!

Risk of injury!

Some parts of the unit can be sharp-edged! Protect yourself accordingly when handling the appliance, e.g. with work gloves!

Before installation

- For installation, all dimensional specifications and distance requirements in this manual, as well as other applicable regulations, must be observed and complied with!
- Ensure that the electrical safety requirements specified under "Connection to the power supply" are met!
- Make sure that the furniture intended for installation of the appliance meets all the necessary requirements and that adequate ventilation can be ensured, as described in the following sections.
- Before installation, observe the instructions in the section "Unpacking and preparing the appliance"!

Mounting and Installation

Requirements for the installation site and the furniture intended for installation

- This appliance is intended for installation in a suitable furniture unit and for private use in a domestic environment only. Do not use it as a tabletop appliance or free-standing, e.g. inside a cabinet and do not use it in a commercial environment!
- Make sure that the kitchen furniture intended for installation of the appliance guarantees sufficient ventilation and heat radiation to avoid overheating and the associated hazards!
In particular, observe the following instructions for this:
 - The furniture intended for installation must have a ventilation opening of 250 cm² at the front. Cut out the plinth panel accordingly for this or fit a ventilation grille. Make sure that the ventilation openings cannot be covered.
 - If the installation recess has a rear wall, remove it and ensure that there is no furniture door or similar at its front!
 - Ensure a minimum distance of 45 mm between the wall and the rear edge of the furniture compartment above the appliance up to the top edge of the built-in furniture!
 - Also note the dimensions and minimum requirements specified in the following section!!
- Install the appliance at a minimum height of 850 mm! It must not be installed under a worktop to avoid damage from liquids spilled above the appliance!
- Make sure that the surface on which the appliance is to be installed can support its weight, is level and horizontal and ensures a high degree of stability!
- Ensure that the material thickness of the furniture in which the appliance is to be installed is 20 mm.
- If possible, install the appliance in a kitchen unit of standard width 600mm so that it will be flush with the furniture front.

- The materials of adjacent and surrounding surfaces, as well as included adhesives, must be fireproof / heat resistant up to 90°C to exclude deformation of surfaces or detachment of coatings!
- The appliance must not be installed directly next to refrigerators or freezers, as the escaping heat can lead to unnecessarily high energy consumption and impair their function!
- If you install a hob above the appliance, make sure that power cables of the appliance and those of the hob are routed separately so that they can be removed independently of each other if necessary!

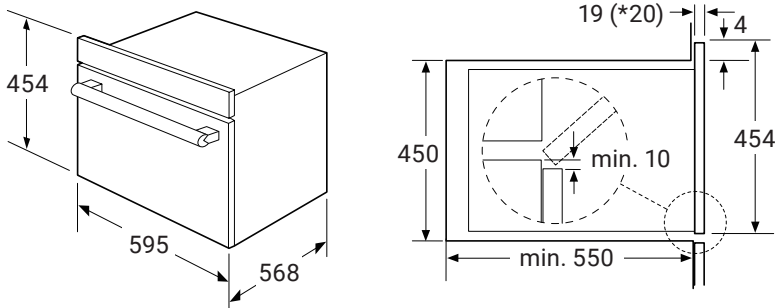
Dimensioned drawing for fitting

Observe the dimensions of the appliance and the installation niche required for installation.

i Note on verification of dimensional data

To avoid problems after installation preparation, check that the dimensions given match the dimensions on the product exactly.

Dimensions in mm

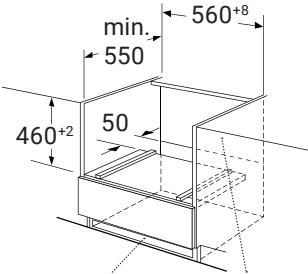
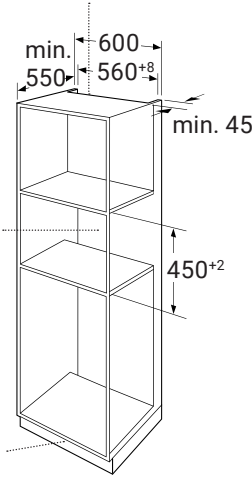


Mounting and Installation

Ventilation openings
on the rear side
min. 250 cm²

No rear panel
behind the
appliance

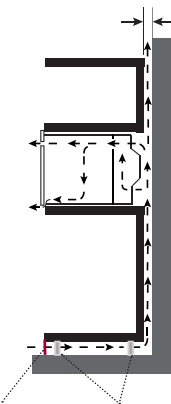
Ventilation slot
under the
lowest shelf
min. 250 cm²



Ventilation slot
under the
lowest shelf
min. 250 cm²

No rear panel
behind the
appliance

min. 6



Ventilation
grille

Furniture feet

8.2 Connection to the power supply

The appliance cable is equipped with a safety plug (grounding plug). To connect it to a suitable socket, observe the following instructions:

- Before connecting the appliance, make sure that the local mains voltage (V) and frequency (Hz) match the specifications on the rating plate! If you are unsure, contact your electricity supplier or a qualified electrician.
- If the plug is no longer accessible after installation, ensure that an easily accessible all-pole circuit breaker (fuse) with a contact gap of at least 3 mm is integrated into the appliance's circuit, which complies with the applicable regulations and ensures complete disconnection of the appliance from the power supply in an emergency!
- Connect plug of the power cable directly to a properly grounded outlet near the appliance and away from heat sources!
- For the replacement or new installation of a socket, other changes to the power supply system or the replacement of the power cord, contact a certified electrician! The following section must be observed!
- Do not use adapters, multiple sockets or extension cables to connect the appliance to the mains supply! These do not provide the necessary safety!
- To prevent damage to the cable and associated hazards, ensure that the cable is not kinked, crushed or twisted during and after installation and that it cannot come into contact with hot surfaces or areas! Do not pull the plug out of the socket by the cable, but grasp it directly!

Replacing the connection cable



WARNING!

Risk of electric shock!

The replacement of a cable or changes to the power supply system may only be carried out by a certified electrician in accordance with the following notes!

There is a risk of fatal electric shock for unqualified persons!

The following must be observed by the installer when replacing the pre-assembled power cable:

- The electrical power of the cable set or extension cable should be at least as high as the electrical power of the appliance.
- The extension cable must be a 3-core cable with earth connection.
- The cable should be as short as possible and not freely accessible after installation to reduce risks such as the cable being caught or crushed or tripping hazards.

8.3 Fitting the appliance



CAUTION!
Risk of injury!

Some components may be sharp-edged!
Protect yourself from injury during assembly,
e.g. by wearing work gloves!

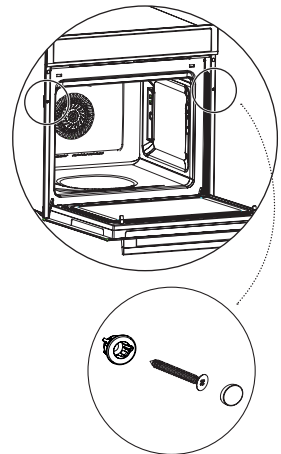
- Make sure that the built-in furniture is stable.
- Prepare the installation recess for the appliance according to the requirements and dimensional specifications (see relevant sections) and clean the appliance and the area around the installation position.
- Carefully slide the appliance into the installation recess and align it centrally.
When doing so, do not hold the appliance by the handle of the appliance door, but by the edges of the appliance and make sure that the cable is not kinked, squeezed or twisted and cannot come into contact with sharp edges, hot surfaces or similar, even after installation!
- Open the appliance door and fasten the appliance to the built-in furniture on the left and right of the opening frame of the cooking chamber using the screws and sleeves supplied (see illustration; if necessary, pre-drill the screw holes on the furniture frame accordingly).



ATTENTION!
Risk of damage!

To avoid damage, screw in
the mounting screws by hand
and do not overtighten them!

- Before switching on the appliance, remove all packaging materials and adhesive films from the appliance and observe the chapter "Notes before Use".



9. Technical Data

Model name	EBMS4503S2
Supplier's name	KKT KOLBE
Type of oven	Built-in appliance
Heat source	Electrical
Number of cooking chambers	1
Cooking chamber volume	50 L
Power	3350 W
Voltage, Frequency	230 V ~ 50 Hz
Appliance dimensions (W×D×H)	59.5 × 56.8 × 45.4 cm
Cooking chamber dimensions (W×D×H)	48 × 38.9 × 28 cm
Cable length	1 m
Weight	37 kg

Energy consumption

Product information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode

Energy consumption in off mode	-
Energy consumption in standby mode (reactivation)	-
Energy consumption in standby mode (information)	0.8 W
Energy consumption in networked standby mode	-
Maximum time required for automatic change of operating status to energy-saving mode or state	20 min

Note on product conformity

Model designation:

EBMS4503S2

Built-in multifunctional cooker

Manufacturer / Distributor:

KKT KOLBE Küchentechnik

GmbH & Co. KG

Ohmstraße 17

D-96175 Pettstadt

www.kolbe.de

info@kolbe.de

For the above-mentioned product, the corresponding
EC Declaration of Conformity is available.



Some of the relevant documents can be viewed and downloaded from our website under the corresponding product page. You are welcome to obtain the complete documents upon written request via the above contact address.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Jan Kolbe', with a stylized flourish at the end.

Jan Kolbe
Head of Product Management

Customer Service

KKT Kolbe Customer Service

We are happy to help if you have technical questions or problems with your appliance, or if something should break down.

You can contact our customer service at:

KKT KOLBE customer service



Tel. 0049 9502 667930

Mail: info@kolbe.de

www: www.kolbe.de

→ Further data and documents
can be found on our website under
"Questions & Answers".

Please have the following information ready:

- Customer number
- Date of the invoice or delivery note
- Appliance type (Model number)
- Serial number

Note:

You will find the 20-digit serial number on the rating label of your appliance or on the outside of the packaging box. If noted, you will also find it on the first page of this manual.

KKT Kolbe Küchentechnik GmbH & Co. KG

Ohmstraße 17
96175 Pettstadt
Germany

www.kolbe.de



**Vielen Dank fürs Lesen.
Wir wünschen Ihnen viel Spaß
mit Ihrem Gerät.**

Thanks for reading.
We wish you lots of fun with your appliance.