KKT KOLBE

User's manual →
English language

Benutzerhandbuch

für Ihren Einbau-Multifunktionsgarer

Modell: **EBM4502ED**



Version: 1.6 / 220516

DE EN

Hinweise und Symbole

In diesem Handbuch

Symbole für Gefahren und Informationen



Dieses Symbol warnt vor Gefahren.

Sie finden es insbesondere bei allen Beschreibungen von Arbeitsschritten, bei welchen eine Gefahr für Personen entstehen kann.
Beachten Sie diese Sicherheitshinweise und verhalten Sie sich entsprechend vorsichtig.
Geben Sie diese Warnungen auch an andere Benutzer weiter.



Dieses Symbol mahnt zur Vorsicht vor Beschädigungen.

Sie finden es bei der Beschreibung von Arbeitsschritten, die besonders zu beachten sind, damit Beschädigungen am Gerät verhindert werden können.
Geben Sie auch diese Sicherheitshinweise an alle Gerätebenutzer weiter.



Dieses Symbol kennzeichnet Hinweise & Tipps.

Dieses Symbol weist auf nützliche Tipps hin und macht auf richtiges Vorgehen und Verhalten aufmerksam.
Das Beachten der mit diesem Symbol versehenen Hinweise erspart Ihnen manches Problem.

Hinweis zu Abbildungen

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

Zu Geräten, Komponenten und Zubehör



Dieses Symbol zeigt an, dass eine Gebrauchsanweisung vorliegt und beachtet werden muss.

Lesen Sie dieses Handbuch und die entsprechenden Abschnitte gründlich, bevor sie mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte benutzen.

Umweltschutz und Entsorgung

Symbole zur Entsorgung



Dieses Symbol weist darauf hin, dass das gekennzeichnete Gerät nicht als normaler Hausmüll entsorgt werden darf.

Es muss an einer Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten entsorgt werden.

Trennen Sie hierfür das Netzkabel ab und machen Sie die Türschließvorrichtung unbrauchbar.



Dieses Symbol weist darauf hin, dass das gekennzeichnete Produkt recycelbar ist.

Es muss zur Entsorgung entsprechend der begleitenden Sortieranleitung vom Restmüll getrennt werden.

Hinweise zur Entsorgung

- Unsachgemäße Entsorgung kann die Umwelt und die menschliche Gesundheit gefährden.
  Indem Sie sicherstellen, dass das Gerät und seine Verpackung ordnungsgemäß entsorgt werden, helfen Sie, mögliche Gefahren zu vermeiden.
- Die verwendeten Verpackungsmaterialien wurden sorgfältig ausgewählt und sollten recycelt werden, um Rohstoffverbrauch und Abfälle zu reduzieren.
  Trennen Sie deren Bestandteile nach Sorten und entsorgen Sie diese entsprechend.
- Informationen über aktuelle Entsorgungswege und Recycling erhalten Sie bei den örtlichen Behörden, Ihrem Abfallentsorger oder dem Verkäufer.

Sicherheitshinweise



Sachgemäße Verwendung

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät auspacken. Nur dann können Sie dieses sicher und korrekt bedienen.
  Es wird dringend empfohlen, die Betriebs- und Montageanleitung für den zukünftigen Gebrauch oder für weitere Benutzer aufzubewahren.
- Das Gerät ist für den Einbau in ein geeignetes Möbelstück bestimmt.
  Es darf nicht hinter einer Dekor-/Tür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
  Beachten Sie die Installationshinweise.
- Überprüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Beschädigungen.
  Schließen Sie das Gerät nicht an, wenn es beschädigt ist.
  Wenden Sie sich ggf an den Kundenservice oder qualifiziertes Fachpersonal.
- Das Gerät darf nur für die Zubereitung von Speisen und Getränken im Innenbereich verwendet werden
  und muss während des Betriebs überwacht werden.
- Die Mikrowellenfunktion ist zum Erwärmen von Speisen und Getränken bestimmt. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung und das Erwärmen von Heizkissen, Textilien und dergleichen kann zu Verletzungs- oder Brandgefahr führen.
- Dieses Gerät darf nur von Kindern über 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnden Erfahrungen oder Kenntnissen benutzt werden, wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder unterwiesen werden, wie man das Gerät sicher benutzt und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit, auf oder neben dem Gerät spielen.
- Kinder dürfen das Gerät nur dann reinigen oder eine allgemeine Wartung durchführen, wenn sie mindestens 8 Jahre alt sind und unter Aufsicht stehen.
- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren in sicherer Entfernung vom Gerät und dem Netzkabel.
- Beim ersten Betrieb des Geräts können Isoliermaterialien und Heizelemente einen besonderen Geruch und auch leichten Rauch verursachen.
  Dies ist normal und unbedenklich.
  Erhitzen Sie das Gerät in diesem Fall leer, bis diese verflogen sind und wischen Sie den Garraum anschließend feucht aus, bevor Sie Lebensmittel darin erhitzen.
- Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen, trennen Sie es vom Stromnetz.

Wichtige Gefahrenhinweise

Lebens- und Verletzungsgefahren!

- 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.
- Überprüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Beschädigungen. Schließen Sie das Gerät nicht an, wenn es beschädigt ist. Dies ist gefährlich! Wenden Sie sich an den Kundenservice oder entsprechend qualifiziertes Fachpersonal.
- Kanten und Bauteile können scharfkantig sein und Verletzungen verursachen. Verhalten Sie sich bei der Installation entsprechend vorsichtig und schützen Sie sich bei Bedarf, z.B. mit Arbeitshandschuhen.
- Beim Öffnen und Schließen des Geräts besteht Klemmgefahr. Greifen Sie nicht in Scharniere.
- Kratzer im Glas der Gerätetür können sich zu einem Riss oder gar zu einem Bruch entwickeln. Verwenden Sie keine Glasschaber, scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel oder -hilfen.

Stromschlag-Gefahr!

- Das Kabel dieses Geräts ist mit einem Erdungskabel und einem Erdungsstecker ausgestattet. Der Stecker muss an eine ordnungsgemäß installierte und geerdete Steckdose angeschlossen werden. Im Zweifel wenden Sie sich an eine zertifizierte Elektrofachkraft.
- Nur eine zertifizierte Elektrofachkraft darf Geräte ohne Stecker anschließen oder diesen auswechseln.
- Wenn nötig, muss das Netzkabel von einer zertifizierten Elektrofachkraft ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden. Hierfür ist folgendes 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.
- Die Kabelisolierung kann bei Berührung heißer Teile des Gerätes schmelzen. Bringen Sie das Gerätekabel niemals mit heißen Teilen in Berührung.

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.
  Reparaturen und Wartungsarbeiten am Gerät dürfen nur von einer zertifizierten Elektrofachkraft durchgeführt werden. Hierfür muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden.
- Das Berühren einiger der verbauten Komponenten kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.
  Bauen Sie dieses Gerät nicht auseinander.
- Schalten Sie ein defektes Gerät niemals ein; es kann einen elektrischen Schlag verursachen. Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie den Leistungsschalter im Sicherungskasten aus.
  Wenden Sie sich an den Kundendienst.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen elektrischen Schlag verursachen. Verwenden Sie keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler zur Reinigung des Geräts.

Verbrennungsgefahr!

- Das Gerät wird beim Betrieb sehr heiß. Berühren Sie niemals die Innenflächen des Gerätes oder die Heizelemente. Halten Sie Kinder in sicherer Entfernung.
- Zubehör und Geschirr werden beim Betrieb sehr heiß.
  Schützen Sie sich z.B. mit Ofenhandschuhen, um Zubehör oder Geschirr aus dem Garraum zu entfernen.
- Einige Teile des Geräts können Wärme für eine lange Zeit speichern. Lassen Sie diese abkühlen, bevor Sie Stellen berühren, die der Hitze direkt ausgesetzt sind.
- Die Oberflächen benachbarter Möbelstücke können während des Betriebs heiß werden.
- Alkoholische Dämpfe können im heißen Garraum Feuer fangen. Erhitzen Sie nur kleine Mengen von Lebensmitteln mit hohem Alkoholgehalt. Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig.
  Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig.
- Erwärmen Sie keine Flüssigkeiten und andere Lebensmittel in verschlossenen Behältern, da sie explodieren könnten.
- Damit der Inhalt von Fläschchen und Gläsern mit Babynahrung nicht zu heiß wird, rühren oder schütteln sie diesen und überprüfen Sie die Temperatur vor dem Verzehr.

Verbrühungsgefahr!

- Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Je nach Temperatur ist Dampf möglicherweise nicht sichtbar. Stellen Sie sich beim Öffnen nicht zu nahe an das Gerät, halten Sie Kinder fern und öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig.
- Wasser kann im heißen Garraum heißen Dampf erzeugen. Gießen Sie niemals Wasser in den heißen Garraum.

Feuergefahr!

- Beim Erwärmen von Lebensmitteln in Kunststoff- oder Papierbehältern ist das Gerät im Auge zu behalten, da diese sich bei hohen Temperaturen entzünden oder verformen könnten.
- Lagern Sie niemals brennbare Gegenstände im Garraum. Sie können darin Feuer fangen.
- Öffnen Sie niemals die Gerätetür, wenn sich darin Rauch befindet. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie den Leistungsschalter im Sicherungskasten aus und halten Sie die Tür geschlossen, um eventuelle Flammen zu ersticken. Lassen Sie das Gerät von einer zertifizierten Elektrofachkraft überprüfen, bevor Sie es wieder benutzen.
- Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug.
  Legen Sie Backpapier nicht lose über Zubehör, da es dadurch mit erhitzten Flächen in Berührung kommen und Feuer fangen kann. Belasten Sie es immer mit einer Schale, Backform o.ä. und achten Sie darauf, dass es nicht übersteht.

Gefährdung durch Mikrowellen!

- Versuchen Sie nicht, die Mikrowelle bei geöffneter Tür zu betreiben, da dies zu einer schädlichen Belastung durch Mikrowellen führen kann.
  Achten Sie darauf, die Sicherheitsverriegelungen nicht zu beschädigen und manipulieren sie diese nicht.
- Platzieren Sie nichts zwischen der Gerätefront und der Tür und achten Sie auf stets einen sauberen Zustand der Dichtungsoberflächen.
- Wenn die Tür- oder Türdichtung beschädigt ist, darf das Gerät erst dann in Betrieb genommen werden, wenn es von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft repariert wurde.
- Für nicht qualifizierte Peronen ist es gefährlich,
  Wartungs- oder Reparaturarbeiten durchzuführen,
  insbesondere wenn eine Abdeckung zum Schutz vor Mikrowellen entfernt wird. Nehmen Sie niemals selbstständig Änderungen am Gerät vor.
- Verwenden Sie im Mikrowellenbetrieb nur Geschirr und Utensilien, die für den Einsatz in Mikrowellengeräten geeignet sind (siehe entsprechendes Abschnitte).

- 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 folgender Hinweis in diesem Abschnitt).
  Behalten Sie den Garvorgang im Auge. Sollte beim Betrieb Funken- oder Lichtbogenbildung auftreten, schalten Sie das Gerät sofort ab.
- 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, indem Sie einen Teelöffel aus Metall ohne scharfe Kanten, Spitzen oder dünne Elemente
  in die Flüssigkeit geben, wobei Sie die zuvor genannten Anweisungen genau beachten.
- Verzichten Sie auf das Erhitzen von ganzen Eiern in der Mikrowelle, da sie (auch nach dem Erhitzen) explodieren können.
- Der Mikrowellenbetrieb mit leerem Garraum kann zu einer Überlastung führen. Benutzen Sie die Mikrowellenfunktion daher niemals, wenn sich kein Gargut im Garraum befindet.

Gefährdung durch Magnetismus!

- In Bedienpanel und Bedienelementen sind Permanent-Magnete enthalten. Sie können elektronische Implantate, z.B. Herzschrittmacher oder Insulinpumpen, beeinträchtigen.
  Träger von elektronischen Implantaten müssen sich mindestens 10 cm vom Bedinfeld entfernt halten.

⚠ Beschädigungsgefahren

- Wird beim Betrieb von Ofenfunktionen Aluminiumfolie im Garraum verwendet, darf diese nicht mit dem Türglas in Berührung kommen. Dies kann zu einer dauerhaften Verfärbung der Türscheibe führen.
- Verwenden Sie keine Silikonformen, -Matten, -Abdeckungen oder Zubehörteile, die Silikon enthalten.
  Der Ofensensor kann beschädigt werden.
- Gießen Sie kein Wasser in den heißen Garraum.
  Dadurch entsteht Dampf. Die Temperaturänderung kann zu Schäden an der Emaille-Beschichtung führen.
- Über einen längeren Zeitraum kann Feuchtigkeit im Garraum zu Korrosion führen. Lassen Sie das Gerät nach Gebrauch trocknen. Bewahren Sie feuchte Lebensmittel nicht über einen längeren Zeitraum im geschlossenen Gerät auf. Lagern Sie keine Lebensmittel im Garraum.

- Lassen Sie das Gerät nach dem Betrieb mit hohen Temperaturen nur bei geschlossener Tür abkühlen. Klemmen Sie nichts in der Gerätetür. Auch wenn die Tür beim Abhkühlen nur einen Spalt offen steht, können die angrenzenden Möbel- oder Gerätefronten mit der Zeit beschädigt werden. Öffnen Sie die Gerätetür nur zum Trocknen, wenn während des Betriebs viel Feuchtigkeit entstanden ist.
- Vermeiden Sie zuckerhaltige Flecken, wie z.B. Fruchtsaft im Garraum, da diese sich nach dem Abkühlen möglicherweise nicht mehr entfernen lassen. Achten Sie beim Zubereiten von sehr feuchten Süßspeisen auf eine ausreichende Geschirrgröße, so dass nichts überlaufen kann.
- Halten Sie das Gerät stets in einem sauberen Zustand, um Beschädigungen durch Lebensmittelrückstände o.ä. zu vermeiden.
- Bei starker Verschmutzung der Dichtung schließt die Gerätetür während des Betriebs nicht mehr richtig. Die Fronten benachbarter Möbel oder Geräte können beschädigt werden. Halten Sie die Dichtung immer sauber.
- Belasten Sie die Gerätetür nicht, hängen Sie nichts daran und stellen sie nichts darauf ab.
  Schließen Sie die Gerätetür stets langsam und kontrolliert.
- 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 Garätetür und Garraumwände nicht berühren können. Berücksichtigen Sie hierbei ggf. auch die Rotation des Drehtellers.
- Achten Sie beim Entnehmen von Behältern aus dem Gerät darauf, dass der Drehteller nicht verschoben wird.
- Tragen oder halten Sie das Gerät nicht am Türgriff.
  Dieser kann das Gewicht des Gerätes nicht tragen und könnte brechen.
- Wenn Sie die Restwärme des abgeschalteten Ofens nutzen, um Speisen warm zu halten, kann es zu einem hohen Feuchtigkeitsgehalt im Garraum kommen.
  Dies kann zu Kondensation und zu Korrosionsschäden am Gerät, sowie zu Schäden in Ihrer Küche führen.
  Vermeiden Sie Kondenswasserbildung durch Öffnen der Tür oder verwenden Sie die Auftaufunktion.

Lieber Kunde,

wir danken Ihnen für das in uns gesetzte Vertrauen und für den Erwerb dieses KKT KOLBE-Geräts. Das von Ihnen erworbene Gerät ist so konzipiert, dass es den Anforderungen im Haushalt entspricht.

Wir bitten Sie die vorliegende Bedienungsanweisung, die Ihnen die Einsatzmöglichkeiten und die Funktionsweise Ihres KKT KOLBE-Einbaugeräts beschreibt, genau zu beachten.

Für Schäden an Personen oder Gegenständen, die auf eine fehlerhafte oder unsachgemäße Installation des Geräts zurückzuführen ist, übernimmt der Hersteller keinerlei Haftung.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, evtl. notwendige Modellmodifizierungen an den Gerätetypen vorzunehmen, die der Bedienerfreundlichkeit und dem Schutz des Benutzers und dem Gerät dienen und einem aktuellen technischen Standard entsprechen.

Sollten Sie trotz unserer eingehenden Qualitätskontrolle einmal etwas zu beanstanden haben, so wenden Sie sich bitte an unseren hauseigenen Kundendienst.

Dieser wird Ihnen gerne weiterhelfen.

Ihr KKT KOLBE-Team

KKT KOLBE Kundendienst

Tel. 09502 667930
Mail: info@kolbe.de
www: www.kolbe.de

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

Bitte beachten Sie, dass wir unsere Handbuchdokumentationen stetig aktualisieren.

Sollten Sie also Unstimmigkeiten erkennen:
Die aktuellste Version Ihres Benutzerhandbuchs finden Sie immer auf der entsprechenden Produktseite oder im Bereich „Fragen & Antworten“ unseres Onlineshops auf www.kolbe.de .

Im Hinblick auf die ständige Weiterentwicklung behalten wir uns technische Änderungen, Abweichungen oder Fehler ohne Bekanntmachung vor.
Dies gilt insbesondere auch hinsichtlich der Maßangaben bzw. Ausschnittmaße.

Benutzerhandbuch
Modell EBM4502ED
Version 1.6
© KKT KOLBE.
KKT KOLBE is a registred trade mark.

Inhaltsverzeichnis

Beschreibung und Bedienung des Geräts 12
- Bedienelemente
- Parameter wählen
- Beheizungsarten

Zubehör 14

Hinweise zum Mikrowellenbetrieb 15
- Erhitzen von Flüssigkeiten
- Geschirr und Materialien

Vor der ersten Verwendung 17
- Einstellen der Uhr
- Reinigen des Zubehörs
- Erstes Aufheizen

Benutzung des Geräts 17
- Einstellen der Beheizungsart und Temperatur
- Schnellaufheizfunktion
- Die Mikrowelle
- MicroKombi-Garvorgang
- Automatikprogramme
- Auftauprogramme
- Einstellung der zeitspezifischen Optionen
- Tastensperre / Kindersicherung
- Quick Start

Profi-Kochtipps 23
- Acrylamid in Lebensmitteln
- Profi-Garübersichten
- Auftauen, Aufwärmen oder Garen von Gefrorenem
- Speisen erhitzen
- Speisen garen
- Popcorn
- Kuchen und Gebäck
- Grillen und Braten

Reinigung und Pflege 31
- Gerätefront
- Geräteinnenraum
- Reinigungstabelle

Problemlösung 32

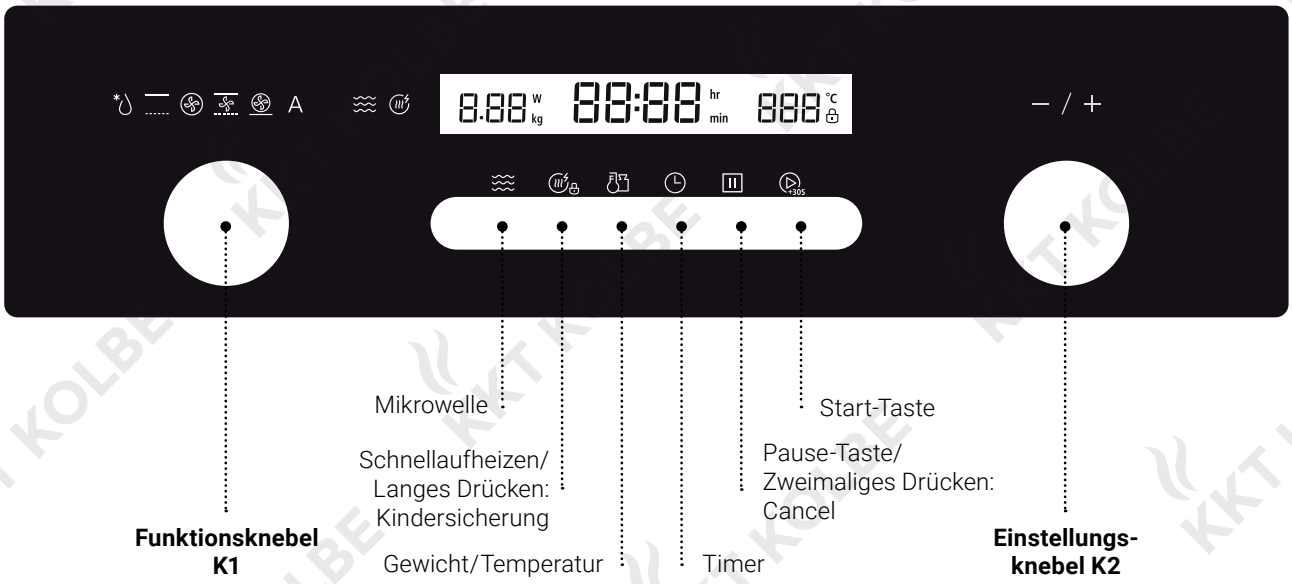
Installation 33
- Installationsskizze
- Einbau des Geräts
- Wichtige Hinweise zum Stromanschluss

Technische Daten / Hinweis zur Konformitätserklärung 35

Gewährleistung 36

Bedienung des Geräts

Bedienelemente



Parameter wählen

Sie haben die Auswahl aus folgenden zusätzlichen Optionen:

Parameter	Funktion
A Auto-Menü	Wählen Sie aus 13 verschiedenen Programmen. Von P 01 bis P 13.
Temperatur	Wählen Sie die Kochtemperatur (in °C): : 50,100,105,110...230 : 100,105,110...230 : 100,105,110...230 + : 50,100,105,110...230 + : 100,105,110... 230 + : 100,105,110...230
Gewicht	Stellen Sie hier das Kochgewicht ein.
Zeit	Stellen Sie hier die Kochzeit ein.
Mikrowelle	Wählen Sie die Mikrowellenleistung: 100W, 300W 450W, 700W oder 900W.

Beschreibung und Bedienung des Geräts

Beheizungsarten



3D-Heißluft

Der Ringheizkörper und der Ventilator sind in Betrieb.

Nutzen Sie diese Beheizungsart universell, beispielsweise für Blech-Bisquitkuchen, Flammkuchen, Käsekuchen oder Pizza? Bei 50 °C eignet sich dieser Backmodus auch sehr gut zum Warmhalten von Speisen (1-2 Stunden), sodass der Geschmack erhalten bleibt.



Grill mit Ventilator

Der Grillheizkörper und der Ventilator sind in Betrieb.

Mit diesem Beheizungsmodus wird Ihr Fleisch gebräunt und knusprig. Gebackene Auflaufe und allgemein scharf gegrillte Gerichte gelingen mit diesem Modus am besten.



Pizzastufe

Der untere Heizkörper, der Ringheizkörper und der Ventilator sind in Betrieb.

Für Tiefkühlkost und generell Gerichte, welche viel Hitze von der Unterseite benötigen.

Grill

Der Grillheizkörper ist in Betrieb.

Hier können Sie zwischen drei Grillstufen wechseln. Wählen Sie zwischen „high“, „medium“, „low“. Dies ist ideal, um mehrere Steaks, Bratwürste, Fischstücke oder Brotstücke zu grillen.



Mikrowelle + 3D-Heißluft

Die 3D-Heißluft, sowie die Mikrowelle sind in Betrieb.

Nutzen Sie die vorteilhaften Eigenschaften der Heißluftfunktion in Kombination mit der Mikrowelle, welche die Speisen schneller aufheizt.



Mikrowelle + Grill + Ventilator

Die Grillheizkörper, der Ventilator und die Mikrowelle sind in Betrieb.

Mit dieser Funktion haben Sie den Vorteil, dass Sie zunächst mit der Mikrowelle die Speise schnell erhitzen und direkt darauf knusprig mit dem Grill verfeinern können.



Pizzastufe + Mikrowelle

Die Unterhitze, der Ringheizkörper und der Ventilator sind in Betrieb.

Diese Funktion eignet sich gut, um kurz Gerichte zuzubereiten. Gleichzeitig kommen die Vorteile der Pizzastufe zur Geltung.

Mikrowelle + Grill

Die Grill-Heizelemente und die Mikrowelle sind in Betrieb.

Nutzen Sie diese Funktion, wenn Sie Ihr Gericht schnell erhitzen und nur an der Oberseite gleichmäßig grillen möchten.

Auftaufunktion

Der Ventilator ist in Betrieb.

Hier können Sie zwischen zwei verschiedenen Auftauprogrammen wechseln.

Auto-Programme

13 verschiedene Garprogramme –

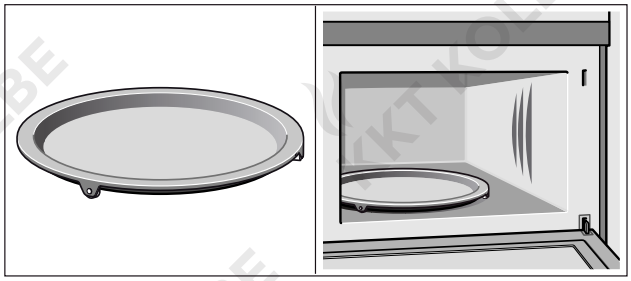
Der Beheizungstyp und die Garzeit werden automatisch nach Gewicht bestimmt.

Mikrowelle

Die Mikrowelle ist in Betrieb.

Die Mikrowelle eignet sich zum Auftauen, Wiederaufwärmen und Schnell-Garen.

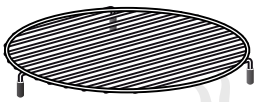
Zubehör



Drehteller / Backblech

- Dient als Stellfläche für einen der Gitteraufsätze.
- Lebensmittel, welche viel Hitze von der Unterseite benötigen, können direkt auf dem Drehteller platziert werden.
- Der Drehteller kann im oder gegen den Uhrzeigersinn laufen. Platzieren Sie den Drehteller immer mittig auf die Halterung.
  Achten Sie darauf, dass er richtig einrastet.

- **Betreiben Sie die Mikrowelle nie ohne eingesetzten Drehteller!**
- **Der Drehteller kann maximal 5 kg Gewicht aufnehmen.**



Tiefer Gitteraufsatz

- Sowohl für Ofen-, als auch für Mikrowellenfunktionen geeignet



Höherer Gitteraufsatz

- Zum Grillen von beispielsweise Steaks, Würsten und zum Toasten von Brot.
- Als Stellfläche für Auflaufschalen o.ä..

Hinweise zum Mikrowellenbetrieb

Das Gerät darf keinesfalls leer betrieben werden. Dies ist sehr gefährlich!

Erhitzen von Flüssigkeiten

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, 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.
Behalten Sie den Garvorgang im Auge (Bei Funken- oder Lichtbogenbildung durch Nichtbeachtung der Hinweise zur Form des Löffels Gerät sofort aussschalten).



Geschirr und Materialien

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.
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 eine 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.

Nicht mikrowellengeeignete Materialien

Utensilien	Bemerkungen
Aluminium	Kann Lichtbogenbildung verursachen.
Lebensmittelkarton mit Metallgriff	Kann Lichtbogenbildung verursachen.
Metallgeschirr oder Geschirrmit Metallrand	Metall kann Lichtbogenbildung verursachen und schirmt das Gargut von den Mikrowellen ab.
Bindedraht aus Metall	Kann Lichtbogen- und Brandbildung verursachen.
Papierbeutel	Können Brandbildung verursachen.
Schaumstoff	Bei hohen Temperaturen kann Schaumstoff schmelzen und Flüssigkeiten im Schaumstoffbehältern können verunreinigt werden.
Holz	Holz trocknet in der Mikrowelle aus und kann beschädigt werden.

Hinweise zum Mikrowellenbetrieb

Mikrowellengeeignete Materialien

Utensilien	Bemerkungen
Mitgeliefertes Zubehör	Der mitgelieferte Gitterrost 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 „Geräteteile und Zubehör“.
Bratgefäße	Befolgen Sie 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, ofengeeignetes Glasgeschirr ohne Metallränder oder andere metallische Bestandteile aufweisen. Gesprungenes bzw. beschädigtes Geschirr nicht verwenden.
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. Lassen Sie die Mikrowelle dabei nicht unbeaufsichtigt.
Küchenpapier	Kann beim Aufwärmen zum Abdecken des Garguts oder zum Aufsaugen von Fett verwendet werden. Verwenden Sie es nur für kurze Garzeiten unter ständiger Aufsicht.
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	Nur mikrowellengeeignete Thermometer verwenden (Fleisch- / Zuckerthermometer).
gewachstes Papier	Kann zum Abdecken des Garguts verwendet werden, um Spritzer bzw. das Entweichen von Feuchtigkeit zu vermeiden.

Vor der ersten Verwendung

Hier finden Sie alle nötigen Vorbereitungsschritte, um das erste mal mit Ihrem Gerät Gerichte zuzubereiten. Lesen Sie aber zunächst die Rubrik **Sicherheitsinformationen**.

Einstellen der Uhr

Wenn das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist, wird die Anzeige „00:00" im Display blinken und ein Tonsignal kurz ertönen. Stellen Sie nun die Uhrzeit ein.

- Drehen Sie den Einstellungsknebel **K2** zwischen 00:00 Uhr und 23:59 (24 Stunden-Format).
- Drücken Sie die ◷-Taste.
- Die Uhr ist nun eingestellt.

Reinigen des Zubehörs

Bevor Sie die Geräteteile das erste Mal verwenden, säubern Sie sie gut mit Reinigungsmittel und einem weichen Textiltuch.

Erstes Aufheizen

Um den Geruch von Kleberückständen aus der Produktion zu entfernen, ist es notwendig, denleeren Garraum einmal vollständig aufzuheizen. Stellen Sie sicher, dass sich keine Gegenstände im Gerät befinden.

- Drehen Sie den Funktionsknebel K1 auf die Heißluft-Funktion ⊛.
- Nutzen Sie den Einstellungsknebel K2 um die Temperatur auf 230 °C einzustellen.
- Drücken Sie die ◷-Taste. Drehen Sie den Einstellungsknebel K2 um die Garzeit auf 60 Minuten einzustellen.
- Drücken Sie nun die ▷/30s-Taste. Der Ofen heizt nun auf.

Benutzung des Gerätes

Es gibt verschiedene Möglichkeiten, wie Sie Ihr Gerät einstellen können. Hier wird erklärt, wie Sie die gewünschte Beheizungsart, Temperatur und Grilleinstellung vornehmen können. Ebenso wie Sie die gewünschte Garzeit für Ihr Gericht festlegen. Hierzu lesen Sie bitte die Rubrik „Einstellen der Zeitoptionen".

Einstellen der Beheizungsart und Temperatur

Beispiel: ⊛ 3D-Heißluft, bei 200 °C für 25 Minuten.

Drehen Sie den **Funktionsknebel K1** bis zum Icon ⊛.

Die voreingestellte Temperatur von 180 °C wird blinken. Drehen Sie den **Einstellungsknebel K2**, um die Temperatur von 200 °C einzustellen.

Drücken Sie die ◷-Taste. Drehen Sie anschließend wieder den **Einstellungsknebel K2**, um die Garzeit auf 25 Minuten festzulegen.

Drücken Sie die ▷/30s-Taste. Der Ofen wird nun aufheizen.

Öffnen der Türe während des Garvorgangs

Der Vorgang wird unterbrochen. Nachdem Sie die Tür wieder geschlossen haben, drücken Sie die ▷/30s-Taste.

Anschließend wird der Backvorgang fortgesetzt.

Vorgang pausieren

Drücken Sie die ⏸-Taste, um den Vorgang zu pausieren.

Um fortzufahren, drücken Sie die ▷/30s-Taste.

Ändern der Garzeit

Dies kann jederzeit vorgenommen werden. Drücken Sie die ◷-Taste. Drehen Sie anschließend den **Einstellungsknebel K2**, um die Garzeit zu ändern.

Ändern der Temperatur

Dies kann jederzeit vorgenommen werden. Drücken Sie die ⌂-Taste für eine neue Temperatureinstellung. Drehen Sie anschließend den **Einstellungsknebel K2**, um die Temperatur einzustellen.

Abbrechen des Vorgangs

Drücken Sie die ⏸-Taste zwei mal, um den Vorgang abzubrechen.

Schnellaufheizfunktion

- **Mit dem Schnellaufzheizmodus erreicht das Gerät die Zieltemperatur vergleichsweise schneller.**

Die Schnellaufheizfunktion ist für verfügbar für:

- 3D-Heißluft
- Grill mit Ventilator
- Mikrowelle + 3D-Heißluft
- Mikrowelle + Umluft
- Pizzastufe
- Mikrowelle + Pizzastufe

Um ein erwartungsgerechtes Ergebnis zu erzielen, geben Sie Ihre Speisen erst dann in den Garraum, wenn der Schnellaufheizvorgang beendet ist.

1. Stellen Sie mit dem **Funktionsknebel K1** den Beheizungsmodus ein.
2. Drücken Sie die -Taste.
3. Das -Symbol wird im Display aufleuchten.
4. Drücken Sie nun die -Taste. Das Gerät wird aufheizen.

Wenn der Schnellaufheizvorgang fertiggestellt ist

Ein Sound wird ertönen. Das -Symbol im Display wird blinken. Geben Sie nun Ihre zuzubereitende Speise in das Gerät.

Das Schnellaufheizen abbrechen

Während der Einstellung des Schnellaufheizens kann durch Drücken der -Taste die Funktion abgebrochen werden. Während des Schnellaufheizvorgangs drücken Sie die Taste oder , um diese Funktion abzubrechen. Alternativ können Sie die Türe öffnen, um die Funktion abzubrechen.

Hinweise:

Die Schnellaufheizfunktion funktioniert nur, wenn Sie bereits eine Beheizungsfunktion ausgewählt hatten. **Während der Schnellaufheizfunktion bleibt die Mikrowelle ausgeschaltet.**

Die Mikrowelle

Mikrowellen werden in Lebensmitteln in Wärme umgewandelt. Die Mikrowelle kann autark verwendet werden, d.h. allein oder in Kombination mit einer anderen Beheizungsart. Im folgenden Abschnitt finden Sie Informationen über Zubehör und Einstellung der Mikrowellenfunktion.

Hinweis:

Die Stufen für die Zeiteinstellung in Schritten sind:

0-1 Minuten	1 Sekunden-Schritte
1-5 Minuten	10 Sekunden-Schritte
5-15 Minuten	30 Sekunden-Schritte
15-60 Minuten	1 Minuten-Schritte
60 Minuten	5-Minuten-Schritte

Hinweise bezüglich des Kochgeschirrs

Passendes Ofengeschirr

Geeignet ist hitzebeständiges Backofenglas, Glaskeramik, Porzellan, Keramik oder hitzebeständiger Kunststoff. Diese Materialien lassen Mikrowellen diffundieren.
Sie können auch Serviergeschirr verwenden. So können Sie sich ein Umservieren sparen. Sie sollten nur Geschirr mit dekorativem Gold oder Silber verwenden, wenn der Hersteller garantiert, dass sie für den Einsatz in Mikrowellen geeignet sind.

Testen des Ofengeschirrs

Schalten Sie die Mikrowelle nicht an, wenn sich kein zuzubereitendes Gericht im Garraum befindet. Der folgende Test ist eine spezielle Ausnahme.

Führen Sie diesen Test aus, wenn Sie sich unsicher sind, ob Ihr Ofengeschirr für die Benutzung in der Mikrowelle geeignet ist:

1. Beheizen Sie die Mikrowelle mit dem leeren Geschirr für eine halbe Minute bis zu einer Minute.
2. Prüfen Sie die Temperatur dieses Geschirrs über diese Zeit.
3. Dieses sollte kalt bis lauwarm sein. Es ist unbrauchbar, wenn es heiß wird oder Funken entstehen.

Einstellen der Mikrowelle

Beispiel: Mikrowelle, 300 Watt, 17 Minuten Garzeit.

Drücken Sie den Mikrowellen-Button. Die Standardleistung von 900 W wird auf dem Display angezeigt. Die Standard-Garzeit wird ebenfalls eingeblendet.

Drücken Sie die -Taste nochmals, um die Mikrowellenfunktion zu aktivieren. Drehen Sie nun den Einstellungsknebel K2, um die Mikrowellenleistung auf 300 W festzulegen.

Drücken Sie die -Taste. Drehen Sie anschließend wieder den **Einstellungsknebel K2**, um die Garzeit auf 17 Minuten festzulegen.

Drücken Sie die -Taste. Die Mikrowelle wird starten und die Zeit auf dem Display herunterzählen.

Wenn die Garzeit abgelaufen ist

Ein Signalton wird ertönen. Die Mikrowelle schaltet sich aus.

Öffnen der Tür während des Garvorgangs

Der Vorgang wird pausiert. Nach dem Schließen der Tür drücken Sie die -Taste. In Folge dessen wird der Vorgang wieder fortgesetzt.

Ändern der Mikrowellen-Garzeit

Dies kann jederzeit vorgenommen werden. Drücken Sie die -Taste. Drehen Sie anschließend den **Einstellungsknebel K2**, um die Garzeit zu ändern.

Ändern der Mikrowellenleistung

Dies kann jederzeit vorgenommen werden. Drücken Sie die -Taste für die neue Leistungseinstellung. Drehen Sie anschließend den **Einstellungsknebel K2** bis zum gewünschten Leistungswert.

Pausieren des Garvorgangs

Drücken Sie die -Taste kurz. Das Gerät wird pausiert. Um fortzufahren, drücken Sie die -Taste.

Abbrechen des Garvorgangs

Drücken Sie die Taste zwei mal, um den Vorgang abzubrechen.

Mikrowellen-Leistungseinstellung

Nutzen Sie die -Taste, um die gewünschte Mikrowellenleistung einzustellen.

100 W	• Empfindliche Gerichte auftauen • Unausgewogen geformte Gerichte auftauen • Eiscreme auflockern • Teig aufgehen lassen
300 W	• Auftauen allgemein • Schokolade und Butter schmelzen
450 W	• Kochen von Reis oder Suppen
700 W	• Intensiveres Aufheizen • Garen von Pilzen oder Schalentieren • Garen von Gerichten mit Eiern oder Käse
900 W	• Kochen von Wasser (Sieden) • Garen von Hühnchen, Fisch, Gemüse

Die Mikrowellenleistung kann für maximal 30 Minuten auf 900 W eingestellt bleiben. Mit allen anderen Leistungsstufen ist eine Maximalzeit von 1 Stunde, 30 Minuten möglich.

Wenn Sie Die Tür während des Garvorgangs öffnen, ist es normal, dass der Lüfter weiter läuft.

MicroKombi-Garvorgang

Dieser Abschnitt beschreibt jeweils eine gleichzeitige Benutzung der Heizelemente und der Mikrowelle. Grundsätzlich greift die Mikrowellenhitze schneller, Gerichte werden aber trotzdem durch die Heizelemente gleichmäßig gebräunt. Sie können die Mikrowellenleistung bis auf 900 W einstellen.

Beispiel: Mikrowelle 100 W, 3D-Heißluft 190°C, 17 Minuten

Drehen Sie den **Funktionsknebel K1** bis zum Icon .

Die voreingestellte Temperatur von 180 °C wird blinken. Drehen Sie den **Einstellungsknebel K2**, um die Temperatur von 190 °C einzustellen. Drücken Sie die -Taste, um die Mikrowellenleistung zu verändern. Drehen Sie hierzu dann den **Einstellungsknebel K2** auf 100 W.

Drücken Sie die -Taste. Drehen Sie anschließend wieder den **Einstellungsknebel K2**, um die Garzeit auf 17 Minuten festzulegen.

Drücken Sie die -Taste. Das Gerät wird starten.

Alternativer Einstellungsweg

Drehen Sie den **Funktionsknebel K1** bis zum Icon .

Die voreingestellte Temperatur von 180 °C wird blinken. Drehen Sie den **Einstellungsknebel K2**, um die Temperatur von 190 °C einzustellen.

Drücken Sie die -Taste. Drehen Sie anschließend wieder den **Einstellungsknebel K2**, um die Garzeit auf 17 Minuten festzulegen.

Drücken Sie den Mikrowellen-Button . Die Standardleistung von 300 W wird auf dem Display angezeigt. Drehen Sie dann den **Einstellungsknebel K2** auf 100 W.

Drücken Sie die -Taste. Das Gerät wird starten.

Wenn die Garzeit abgelaufen ist

Ein Signalton wird ertönen. Der MicroCombi-Modus schaltet sich aus.

Öffnen der Tür während des Garvorgangs

Der Vorgang wird pausiert. Nach dem Schließen der Tür drücken Sie die -Taste. In Folge dessen wird der Vorgang wieder fortgesetzt.

Ändern der Mikrowellen-Garzeit

Dies kann jederzeit vorgenommen werden. Drücken Sie die -Taste. Drehen Sie anschließend den **Einstellungsknebel K2**, um die Garzeit zu ändern.

Ändern der Mikrowellenleistung

Dies kann jederzeit vorgenommen werden. Drücken Sie die -Taste für die neue Leistungseinstellung. Drehen Sie anschließend den **Einstellungsknebel K2** bis zum gewünschten Leistungswert.

Pausieren des Garvorgangs

Drücken Sie die -Taste kurz. Das Gerät wird pausiert. Um fortzufahren, drücken Sie die -Taste.

Abbrechen des Garvorgangs

Drücken Sie die Taste zwei mal, um den Vorgang abzubrechen.

Automatikprogramme

Die Automatikprogramme ermöglichen es, Gerichte sehr einfach zuzubereiten. Sie wählen das Programm aus und geben das Gewicht Ihres Gerichts ein. Das Automatikprogramm trifft dann eine Auswahl der Beheizungsparameter. Sie können zwischen 13 Programmen wählen.

Legen Sie das Gericht immer in den kalten Garraum.

Ein Programm wählen

Wenn Sie ein Programm gewählt haben, stellen Sie das Gerät ein. Der Einstellknebel K2 muss auf der AUS-Position stehen.

Beispiel: Programm 3, 1 kg Gewicht

Stellen Sie den **Funktionsknebel K1** auf das Automatik-Programm **A**. Die erste Programmnummer wird im Display erscheinen.

Drehen Sie den **Einstellungsknebel K2**, um die Programmnummer einzustellen.

Drücken Sie die -Taste, stellen Sie dann mit dem **Einstellknebel K2** das Gewicht ein.

Drücken Sie die -Taste. Das Gerät wird starten.

Wenn die Garzeit abgelaufen ist

Ein Signalton ertönt. Das Gerät schaltet sich aus.

Öffnen der Tür während des Garvorgangs

Der Vorgang wird pausiert. Nach dem Schließen der Tür drücken Sie die -Taste. In Folge dessen wird der Vorgang wieder fortgesetzt.

Ändern des Automatikprogramms

Wenn das Programm bereits gestartet wurde, kann es nicht mehr während des Betriebes geändert werden.

Pausieren des Garvorgangs

Drücken Sie die -Taste kurz. Das Gerät wird pausiert. Um fortzufahren, drücken Sie die -Taste.

Abbrechen des Garvorgangs

Drücken Sie die Taste zwei mal, um den Vorgang abzubrechen.

Programmübersicht

P 01**	Gemüse	Frisches Gemüse
P 02**	Beilagen	Geschälte Kartoffeln, gekocht
P 03*	Beilagen	Gegrillte Kartoffeln (Wenn Sie einen Piepton hören, drehen Sie die Kartoffeln. Die nächste Programmphase startet dann automatisch)
P 04	Fisch/Geflügel	Hühnchenstücke (Wenn Sie einen Piepton hören, drehen Sie die Kartoffeln. Die nächste Programmphase startet dann automatisch)
P 05 *	Gebäck	Kuchen allgemein
P 06 *	Gebäck	Apfelkuchen
P 07 *	Gebäck	Quiche
P 08 **	Aufwärmen	Suppen
P 09 **	Aufwärmen	Teller aufwärmen
P 10 **	Aufwärmen	Sauce / Eintopf
P 11 *	Convenience	Gefrorene Pizza
P 12 *	Convenience	Ofenchips (Wenn Sie einen Piepton hören, drehen Sie die Kartoffeln. Die nächste Programmphase startet dann automatisch)
P 13 *	Convenience	Lasagne

ⓘ

* Programme mit einem Stern sind mit Vorheizung. In der Aufwärmphase pausiert die Garzeit und das Vorheiz-Symbol ist eingeschaltet. Nach dem Aufwärmen wird ein Alarmsignal ausgelöst und das Vorheizsymbol blinken.

** Programme mit zwei Sternen verwenden nur die Mikrowellenfunktion.

Auftauprogramme

Sie können die zwei Auftauprogramme nutzen, um Fleisch, Geflügel und Brot aufzutauen.

Drehen Sie den **Funktionsknebel K1** bis zum Icon *, welches die Auftau-Automatikprogramme beinhaltet. Die erste Programmnummer erscheint im Display.

Drehen Sie den **Einstellungsknebel K2**, um die Programmnummer auszuwählen.

Drücken Sie die -Taste.

Drehen Sie den **Einstellungsknebel K2**, um das Gewicht einzustellen. Die Garzeit wird im Anschluss angezeigt.

Drücken Sie die -Taste. Das Gerät wird starten.

d 01	Fleisch, Geflügel, Fisch	0,2 - 1 kg
d 02	Brot, Kuchen und Früchte	0,1 - 0,5 kg

Platzieren Sie das Essen auf den tiefen Gitteraufsatz während des Auftauvorgangs.

ⓘ Vorbereiten der Gerichte: Verwenden Sie Lebensmittel, die bei -18 °C eingefroren wurden und in Portionen gelagert wurden, die so dünn wie möglich sind. Wiegen Sie zunächst Ihre Gerichte, denn Sie müssen bevor Sie das Programm auswählen das Gewicht kennen.

Beim Auftauen von Fleisch oder Geflügel wird Flüssigkeit entstehen. Lassen Sie sie abtropfen und verwenden Sie sie keinesfalls für andere Gerichte oder lassen Sie sie nicht in Kontakt damit kommen.

Ofengeschirr: Legen Sie das Essen in eine mikrowellengeeignete, flache Schale, z.B. eine Porzellan- oder Glasplatte. Decken Sie es aber nicht ab.

Beim Abtauen von Hühnchenstreifen (D 01) wird ein hörbares Signal ausgespielt, welches signalisieren sollte, dass die Speise gedreht werden sollte.

Das abgetaute Essen sollte im Anschluss noch 10 bis 30 Minuten stehen, bis es eine gleichmäßige Temperatur erreicht hat.

Einstellung der zeitspezifischen Optionen

Ihr Gerät verfügt über zahlreiche Zeitsteuerungsoptionen. Sie können hierzu die ◷-Taste verwenden, um das Zeitmenü aufzurufen und zwischen den individuellen Funktionen hin- und herzunavigieren. Eine Zeiteinstellung, die bereits vorhanden ist, kann mit dem **Einstellungsknebel K2** direkt geändert werden.

Einstellen des Kurzzeitweckers

Sie können die Zeitfunktion auch als Kurzzeitwecker verwenden.
Drücken Sie die ◷-Taste im Warte-Status.
Die „00:00" wird im Display angezeigt.

Drehen Sie den **Einstellungsknebel K2**, um die Zeit einzustellen. Die Maximalzeit beträgt 5 Stunden.

Drücken Sie die ▷30s-Taste. Das Zeit wird herunterzählen.

Wenn die Zeit abgelaufen ist, wird ein Signal ertönen.

Abbrechen des Kurzzeitweckers

Drücken Sie die ⏸-Taste, um den Kurzzeitwecker abzubrechen.

Einstellung der Garzeit

Die Garzeit für Ihr Gericht kann auf Ihrem Gerät eingestellt werden. Wenn die Garzeit abgelaufen ist, schaltet es sich automatisch ab. Das bedeutet, Sie müssen andere Arbeit nicht unterbrechen, um den Ofen auszuschalten.

Die Garzeit kann nicht versehentlich überschritten werden.

Wenn der Vorgang gestartet wurde, zählt die Garzeit im Display herunter

Nacheinstellung der Uhr

Drücken und halten Sie die ◷-Taste für 3 Sekunden im Standby-Modus. Die eigentliche Zeit wird verschwinden, das Zifferndisplay wird blinken.

Drehen Sie den **Einstellungsknebel K2**, um die neue Zeit einzustellen und drücken Sie die ◷-Taste, um die Einstellung zu bestätigen.

Tastensperre / Kindersicherung

Der Multifunktionsgarer hat eine Kindersicherung, um zu verhindern, dass es versehentlich ein- oder ausgeschaltet wird.

Einschalten der Kindersicherung

Voraussetzung: Es ist keine Garzeit eingestellt und der Funktionsknebel K1 ist auf AUS-Position.

Drücken und halten Sie die 🔒-Taste für ca. 3 Sekunden.

Das 🔒-Symbol wird im Display erscheinen. Die Kindersicherung ist nun aktiviert.

Ausschalten der Kindersicherung

Drücken und halten Sie die 🔒-Taste für ca. 3 Sekunden.

Das 🔒-Symbol auf dem Display wird verschwinden. Die Kindersicherung ist deaktiviert.

Kindersicherung mit anderen Garfunktionen

Wenn andere Garprogramme aktiviert wurden, ist die Kindersicherungsfunktion nicht funktionsfähig.

Quick Start

Im Stand-By-Modus, drücken Sie die ▷30s-Taste. Es wird die Mikrowelle mit einer Standard-Zeiteinstellung von 30 Sekunden mit 900 Watt Mikrowellenleistung starten.

Während des Garvorgangs (außer den automatischen Garprogrammen und Auftauen) führt jedes zusätzliches Drücken der ▷30s-Taste zu einer Erhöhung von 30 Sekunden Garzeit.

Acrylamid in Lebensmitteln

	Tipps, um den Acrylamidanteil in Speisen niedrig zu halten
Allgemein	Versuchen Sie, die Garzeiten auf ein Minimum zu reduzieren. Garen Sie Ihre Speisen nur bis Sie „golden“ gebräunt sind, nicht zu dunkel. Größere und dickere Essensteile enthalten weniger Acrylamid.
Bisquitteig	Max. 180 °C in 3D-Heißluft.
Ofenchips	Max. 170 °C in 3D-Heißluft - Verteilen Sie das Gericht gleichmäßig. Garen Sie auch nicht mehr als 400 g gleichzeitig, sodass die Stücke nicht austrocknen.

Profi-Garübersichten

Hier finden Sie eine Auswahl an Rezepten und Einstellungen, speziell empfohlen für Ihr Einbau-Kombigerät.

Wir zeigen Ihnen, welche Beheizungsart und welche Temperatur-/ bzw. Mikrowellenleistung am besten für Zubereitung ist. Sie finden hier außerdem Informationen über passendes Zubehör und die für das Garut empfohlene Einschubhöhe.

Die Werte in der Tabelle gelten immer für Lebensmittel, die in den Garraum kommen, wenn er kalt und leer ist.

Vorheizen ist, wenn nötig, separat gekennzeichnet. Entfernen Sie alle nicht benötigten Zubehörteile zuvor aus dem Gerät.

Die in den Tabellen angegebenen Zeiten gelten als Richtwerte. Das Ergebnis hängt auch immer von Qualität, Zusammensetzung des Garguts, Temperatur, etc. ab.

Verwenden Sie immer einen Backofen- oder Ofenhandschuh (Verbrennungsgefahr!)

Auftauen, Aufheizen und Garenen mit der Mikrowelle

Die folgenden Tabellen stellen Ihnen eine Vielzahl an passenden Konfigurationen für das Gerät zur Verfügung.

Die Gar-Zeitbereiche sind oft mit angegeben. Stellen Sie zunächst die kürzeste Zeit ein und verlängern Sie, falls notwendig.

Es ist möglich, dass Sie andere Gargutmengen verwenden, als in den Tabellen angegeben. Eine Merkregel kann hierfür angewendet werden: Bei doppelter Menge benötigen Sie die doppelte Garzeit. Bei halber Menge die halbe Garzeit.

Auftauen

Hinweise

Platzieren Sie das Auftaugut in einen offenen Behälter auf dem tiefen Gitteraufsatz.

Drehen oder Rühren Sie das Essen ein- oder zweimal während der Aufwärmphase. Größere Teile sollten öfter gewendet werden. Während dieser Phase entfernen Sie die Flüssigkeiten, welche durch das Aufwärmen entstanden sind.

Lassen Sie bereits aufgetaute Teile bei Zimmertemperatur für 10-60 Minuten stehen, sodass sich die Temperatur stabilisieren kann.

Profi-Kochtipps

Auftaugut	Gewicht	Mikrowellenleistung, Leistungseinstellung in Watt, Garzeit in Minuten	Bemerkungen
Ganze Fleischteile (Rind, Kalb und Schwein, auf dem Knochen oder frei)	800 g	300 W, 15 mins + 100 W, 10-20 mins	Mehrere male Drehen
	1 kg	300 W, 20 mins + 100 W, 15-25 mins	
	1,5 kg	300 W, 30 mins + 100 W, 20-30 mins	
Fleisch in Stücken (Rind, Kalb oder Schwein)	200 g	300 W, 3 mins + 100 W, 10-15 mins	Verteilen Sie die aufgetauten Bestandteile und Drehen Sie
	500 g	300 W, 5 mins + 100 W, 15-20 mins	
	800 g	300 W, 8 mins + 100 W, 15-20 mins	
Hackfleisch, gemischt	200 g	100 W, 10 -15 mins	Gefrieren Sie das Hackfleisch möglichst flach, wenn möglich, Drehen Sie das Gargut mehrmals
	500 g	300 W, 5 mins + 100 W, 10-15 mins	
	800 g	300 W, 8 mins + 100 W, 15-20 mins	
Geflügel oder Geflügelportionen	600 g	300 W, 8 mins + 100 W, 10-15 mins	Während des Vorgangs drehen.
	1,2 kg	300 W, 15 mins + 100 W, 25-30 mins	
Ente	2 kg	300 W, 20 mins + 100 W, 30-40 mins	Mehrere male Drehen
Fischfilet, Fischsteak oder Stücke	400 g	300 W, 5 mins + 100 W, 10-15 mins	Verteilen Sie getaute Stücke
Fisch, ganz	300 g	300 W, 3 mins + 100 W, 10-15 mins	
	600 g	300 W, 8 mins + 100 W, 10-15 mins	
Gemüse, z.B. Erbsen	300 g	300 W, 10-15 mins	Während des Auftauens gut drehen
	600 g	300 W, 10 mins + 100 W, 10-15 mins	
Früchte, z.B. Himbeeren	300 g	300 W, 7-10 mins	Während des Auftauens gut drehen und zusammengefrorene Stücke verteilen
Aufzutauende Butter	125 g	300 W, 1 min + 100 W, 2-4 mins	Entfernen Sie alle Verpackungsreste
Brotstück	500 g	300 W, 6 mins + 100 W, 5-10 mins	Während des Auftauens drehen.
	1 kg	300 W, 12 mins + 100 W, 15-25 mins	
Trockene Kuchen, Bisquitkuchen	500 g	100 W, 15-20 mins	Nur für Kuchen ohne Eishaube, Pâtissièrecreme, separate Kuchenstücke
	750 g	300 W, 5 mins + 100 W, 10-15 mins	
Saftige Kuchen, z.B. Käsekuchen	500 g	300 W, 5 mins + 100 W, 10-15 mins	Nur für Kuchen ohne Eis, Creme oder Gelatine
	750 g	300 W, 7 mins + 100 W, 10-15 mins	

Platzieren Sie das Essen direkt auf dem Drehteller

Auftauen, Aufwärmen oder Garen mit Mikrowellen

- Nehmen Sie Fertigprodukte aus der Verpackung. So werden werden schneller und gleichmäßiger in Mikrowellen-Kochgeschirr erhitzt. Die verschiedenen Komponenten Ihres Gerichts werden eventuell unterschiedliche Garzeiten benötigen.
- Flach liegendes Gargut wird schneller erhitzt, als angehäuftes. Wenn möglich, verteilen Sie das Gericht möglichst flach im Garraum und stapeln Sie einzelne Stücke nicht.
- Decken Sie Ihre Speisen ab. Sollten Sie keinen passenden Deckel haben, nutzen Sie eine Platte oder einen Teller.
- Rühren oder Drehen Sie das Gargut 2 oder 3 mal während des Garvorgangs.
- Lassen Sie das Gargut nach dem Erhitzen 2-5 Minuten abkühlen, sodass es eine gleichmäßige Temperatur erreichen kann.
- Nutzen Sie immer Ofenhandschuhe oder ein Handtuch, um die Essensteile herauszuholen (Verbrennungsgefahr!)

Profi-Kochtipps

Auftaugut	Gewicht	Mikrowellenleistung, Leistungseinstellung in Watt, Garzeit in Minuten	Bemerkungen
Essensteller	*300-400g*	*700 W, 10-15 mins*	*Essen abdecken*
Suppe	*400-500g*	*700 W, 8-10 mins*	*Ofengeschirr mit Deckel*
Eintöpfe	*500 g*	*700 W, 10-15 mins*	*Ofengeschirr mit Deckel*
	1 kg	*700 W, 20-25 mins*	
Fleischstücke in Saucen, z.B. Gulasch	*500 g*	*700 W, 15-20 mins*	*Ofengeschirr mit Deckel*
	1 kg	*700 W, 25-30 mins*	
Fisch, wie z.B. Filetstücke	*400 g*	*700 W, 10-15 mins*	*Abgedeckt*
	800 g	*700 W, 18-20 mins*	
Beilagen, z.B. Reis, Pasta	*250 g*	*700 W, 2-5 mins*	*Flüssigkeiten hinzufügen*
	500 g	*700 W, 8-10 mins*	
Gemüse, z.B. Broccoli, Karotten	*300 g*	*700 W, 8-10 mins*	*Fügen Sie mindest einen Teelöffel Wasser hinzu*
	600 g	*700 W, 15-20 mins*	
Pürierter Spinat	*450 g*	*700 W, 11-16 mins*	*Ohne zusätzliches Wasser kochen*

Speisen erhitzen

Metall, wie zum Beispiel ein Löffel in einem Glas - muss mindestens 2 cm von der Gerätewand gehalten werden. Es könnten Funken enstehen und das Gerät irreparabel beschädigen.

Speisen	Gewicht	Mikrowellenleistung, Leistungseinstellung in Watt, Garzeit in Minuten	Bemerkungen
Essensteller	*350-500g*	*700 W, 5-10 mins*	*Essen abdecken*
Getränke	*150 ml*	*900 W, 1-2 mins*	
	300 ml	*900 W, 2-3 mins*	
	1 kg	*700 W, 20-25 mins*	
Babynahrung	*50 ml*	*300 W, ca. 1 min*	*Legen Sie Babyflaschen auf den Garraumboden ohne die Gummizitze oder den Deckel. Schütteln Sie nach dem Erhitzen und überprüfen Sie die Temperatur!*
	100 ml	*300 W, 1-2 mins*	
	200 ml	*300 W, 2-3 mins*	
Suppe, 1 Tasse	*175 g*	*900 W, 2-3 mins*	
Suppe, 2 Tassen	*175 g jeweils*	*900 W, 4-5 mins*	
Suppe, 4 Tassen	*175 g jeweils*	*900 W, 5-6 mins*	
Stücke von Fleisch in Sauce, wie z.B. Gulasch	*500 g*	*700 W, 10-15 mins*	*Abgedeckt*
Eintopf	*400 g*	*700 W, 5-10 mins*	*Ofengeschirr mit Deckel*
	800 g	*700 W, 10-15 mins*	
Gemüse	*150 g*	*700 W, 2-3 mins*	*Flüssigkeit hinzufügen*
	300 g	*700 W, 3-5 mins*	

Speisen garen

Gargut	Gewicht	Mikrowellenleistung, Leistungseinstellung in Watt, Garzeit in Minuten	Bemerkungen
Ganze Hühnchen, frisch	*1,5 kg*	*700 W, 30-35 mins*	*Drehen Sie das Essen während der Garzeit*
Frisches Fischfilet	*400 g*	*700 W, 5-10 mins*	-
Frisches Gemüse	*250 g*	*700 W, 5-10 mins*	*Schneiden Sie das Gemüse in gleichmäßige Stücke und geben Sie je 100 g 1 bis 2 Teelöffel Wasser hinzu. Während des Garens rühren.*
	500 g	*700 W, 10-15 mins*	
Kartoffeln	*250 g*	*700 W, 8-10 mins*	*Schneiden Sie die Kartoffeln in gleichmäßige Stücke und geben Sie je 100 g 1 bis 2 Teelöffel Wasser hinzu. Während des Garens rühren.*
	500 g	*700 W, 11-14 mins*	
	750 g	*700 W, 15-22 mins*	
Reis	*125 g*	*700 W, 7-9 mins + 300 W, 15-20 mins*	*Fügen Sie stets das doppelte Volumen von Wasser dem Reis hinzu*
	250 g	*700 W, 10 - 12 mins + 300 W, 20 - 25 mins*	
Früchte, Kompott	*500 g*	*700 W, 9-12 mins*	

Popcorn für die Mikrowelle

- Nutzen Sie ein hitzeresistentes, flaches Ofengeschirr
- Platzieren Sie den Behälter immer auf dem Gitteraufsatz
- Benutzen Sie keine Porzellan- oder „abgerundete“ Behälter.
- Nehmen Sie die Einstellungen so vor, wie in der Tabelle beschrieben. Sie können die Werte nach Ihrem Produkt and Menge anpassen.
- Sodass die Popcorns nicht anbrennen, nehmen Sie den Popcornbehälter kurz vor Ende heraus und schütteln Sie Ihn. Vorsicht! Der Behälter wird heiß sein.

	Gewicht	Mikrowellenleistung, Leistungseinstellung in Watt, Garzeit in Minuten
Mikrowellenpopcorn	*1 Packung, 100 g*	*700 W, 3-5 mins*

Backen mit den Ofenfunktionen

- Die Zeiten gelten für das Gerät im kalten Zustand.
- Die Temperatur und Garzeit variiert immer, je nach Konsistenz und Menge Ihres Produkts. Aus diesem Grund haben wir Zeitenintervalle in den Tabellen angegeben. Beginnen Sie stets mit der kühleren Temperatur und justieren Sie falls nötig noch nach, falls Sie feststellen, dass Ihr Gericht eine gleichmäßigere Bräunung benötigen würde.
- Verwenden Sie nach Möglichkeit dunkle Metallbackformen und platzieren Sie diese mittig auf dem tiefen Gitteraufsatz.
- Zusätzliche Informationen können Sie dem Abschnitt „Backtipps“ nach den Back-Tabellen entnehmen.

Profi-Kochtipps

Backwarenart	Zubehör	Beheizungsart	Temperatur °C	Mikrowellenleistung	Garzeit (min)
Bisquitkuchen, einfach	*Runde/eckige Backform*		*170-180*	*100 W*	*40 - 50*
Bisquitkuchen, empfindlich	*Runde/eckige Backform*		*150-170*	*--*	*70 - 90*
Bisquituntergrund	*Kuchenfladenform*		*160-180*	*-*	*30 - 40*
Empfindlicher Früchtekuchen-Untergrund, Bisquit	*Springform, Runde Bisquitform*		*170-180*	*100 W*	*35 - 45*
Bisquituntergrund, 2 Eier	*Flache Kuchenform*		*160-170*	*-*	*25 - 25*
Tortenbasis, 6 Eier	*Kuchenblech*		*170-180*	*-*	*35 - 45*
Mürbeteig	*Kuchenblech*		*170-190*	*-*	*30 - 40*
Früchtekuchen/ Käsekuchen mit Untergrund	*Kuchenblech*		*170-190*	*100 W*	*35 - 45*
Schweizer Torte	*Kuchenblech*		*190-200*	*-*	*45 - 55*
Runder Kuchen	*Runde Kuchenform*		*170-180*	*-*	*40 - 50*
Pizza, dunkler Untergrund, leichtes Topping	*Runde Pizzaform*		*220-230*	*-*	*15 - 25*
Nusskuchen	*Kuchenblech*		*170-180*	*-*	*50 - 60*
Hefekuchen mit Trockenboden	*Runde Pizzaform*		*160-180*	*-*	*50 - 60*
Hefeteig mit feuchtem Topping	*Runde Pizzaform*		*170-190*	*-*	*55 - 65*
Geflochtenes Laib mit 500 g Mehl	*Runde Pizzaform*		*170 -190*	*-*	*35 - 45*
Stollen mit 500 g Mehl	*Runde Pizzaform*		*160-180*	*-*	*60 - 70*
Strudel, süß	*Runde Pizzaform*		*190-210*	*180 W*	*35 - 45*

Lassen Sie den Kuchen nach dem Vorgang für ca. 20 Minuten abkühlen.

Klein gebackene Ware	Zubehör	Beheizungsart	Temperatur °C	Garzeit (min)
Bisquits	*Runde Pizzaform*		*150-170*	*25 - 35*
Makronen	*Runde Pizzaform*		*110-130*	*35 - 45*
Baiser	*Runde Pizzaform*		*100*	*80 - 100*
Muffins	*Muffinformen auf dem Gitteraufsatz*		*160-180*	*35 - 40*
Brandteig	*Runde Pizzaform*		*200-220*	*35 - 45*
Blätterteig	*Runde Pizzaform*		*190-200*	*35 - 45*
Sauerteigkuchen	*Runde Pizzaform*		*200-220*	*24 - 35*

Brot und Brötchen	Zubehör	Beheizungsart	Temperatur °C	Garzeit (min)
Sauerteigbrot mit 1,2 kg Mehl	*Runde Pizzaform*		*210-230*	*50 - 60*
Fladenbrot	*Runde Pizzaform*		*220-230*	*25 - 35*
Brötchen	*Runde Pizzaform*		*210-230*	*25 - 35*
Brötchen mit süßem Hefeteig	*Runde Pizzaform*		*200-220*	*15 - 25*

Profi-Kochtipps

Backtipps

Sie möchten Backformen aus Silikon, Glas, Plastik oder Keramik benutzen.	*Die Backformen müssen hitzeresistent bis auf 250 °C sein. Kuchen in diesen Backformen werden weniger gebräunt. Wenn Sie die Mikrowelle benutzen, wird die Garzeit kürzer ausfallen, als in der Tabelle angegeben.*
Vermeiden, dass Bisquitteig anbrennt.	*Ca. 10 Minuten vor Zubereitungsende heben Sie den Kuchenteig mit einem Kuchengriff hoch wenn dieser sich sauber herausziehen lässt, ist der Kuchenteig fertig gebacken.*
Der Teig zerfällt.	*Benutzen Sie beim nächsten mal weniger Flüssigkeit, oder setzen Sie die Temperatur 10 °C niedriger. Verlängern Sie die Backzeit.*
Der Teig ist in der Mitte mehr aufgegangen, als an den Seiten.	*Fetten Sie nur den Pfannenboden ein. Nach dem Backen lösen Sie den Kuchen vorsichtig mit einem Messer.*
Der Kuchen ist zu dunkel geworden.	*Wählen Sie eine kleinere Temperatur und backen Sie ein wenig länger.*
Der Kuchen ist zu trocken geworden.	*Wenn er fertig ist, machen Sie kleine Löcher in den Kuchen mit einem Zahnstocher. Träufeln Sie ein wenig Fruchtsaft oder andere passende Flüssigkeit darüber. Beim nächsten mal stellen Sie die Temperatur ca. 10 °C höher und reduzieren Sie die Garzeit.*
Das Brot oder der Kuchen (z.B. Käsekuchen) macht optisch einen guten Eindruck aber ist im Inneren matschig.	*Benutzen Sie beim nächsten mal weniger Flüssigkeit und Backen Sie bei einer niedrigeren Temperatur länger. Backen Sie den Untergrund zuerst eine Weile und fügen Sie erst dann das Topping auf den Teig.*
Der Kuchen lässt sich schwer aus der Form lösen, um ihn umzudrehen	*Nach dem Backen, ermöglichen Sie eine Kühlzeit von ca. 5-10 Minuten. Danach ist es einfacher, den Kuchen aus der Form zu lösen. Nehmen Sie ein kaltes Messer, um den Teig zu heben. Fetten Sie beim nächsten mal außerdem die Form gut ein.*
Sie haben die Ofentemperatur mit Ihrem eigenen Thermometer gemessen und herausgefunden, dass es eine Abweichung gibt.	*Mit dem eigenen Thermometer wird es immer eine Abweichung geben, denn die Realtemperatur wird immer genau in der Mitte des Geräts gemessen.*
Funken sind zwischen der Form und dem Gitteraufsatz enstanden.	*Überprüfen Sie, ob die Form auf der Außenseite sauber ist. Ändern Sie die Position von der Pfanne im Garraum. Falls dies nichts hilft, nutzen Sie die Mikrowelle mit diesem Geschirr nicht weiter. Die Backzeit wird sich dann erhöhen.*

Grillen und Braten

Tipps für das Braten

- Nutzen Sie wenn Sie Schweine-, Rinder- und Geflügelfleisch braten ein tiefes Kochgeschirr.
- Prüfen Sie, ob im Garraum ausreichend Platz für Ihre Form zur Verfügung steht. Es sollte auf der linken und rechten Seite ausreichend Platz zu den Garraumwänden vorhanden sein (mind. ca. 2cm)
- Für Fleisch: Füllen Sie ca. 2/3 Ihres Kochgeschirrs mit Flüssigkeit. Geben Sie kleine Flüssigkeitsmenge für den Braten hinzu. Drehen Sie Ihren Braten stets um, um einen knusprigen Rand zu erhalten. Wenn der Braten fertig ist, lassen Sie ihn für ca. 10 Minuten im ausgeschalteten Ofen ruhen. Dies ermöglicht eine bessere Verteilung der Bratensäfte.
- Für Geflügelfleisch: Drehen Sie die Fleischstücke nach 2/3 der Garzeit.

Tipps für das Grillen

- Verwenden Sie wenn möglich gleichmäßig portionierte Stücke. Steaks sollten mindestens 2-3 cm dick sein. Dies ermöglicht eine gleichmäßige Bräunung. Gleichzeitig bleibt es aber feucht und saftig. Fügen Sie kein Salz zum Steak während des Grillvorgangs.
- Nutzen Sie keine Gabeln zum Drehen Ihres Fleischstücks, denn so entweichen die Säfte und es trocknet aus.
- Das Grillelement schaltet sich automatisch ein und aus. Dies ist normal. Die Grilleinstellung bestimmt die Anzahl/Frequenz der Ein-/Ausschaltvorgänge.

Profi-Kochtipps

Rindfleisch	Zubehör	Beheizungsart	Temperatur °C	Mikrowellenleistung	Garzeit (min)
Pfannengebratenes Rindfleisch, 1 kg	*Mit Deckel*		*180-200*	*-*	*120-143*
Rindfleischfilet, medium, 1 kg	*Ohne Deckel*		*180-200*	*100*	*30-40*
Lendensteak, medium, ca. 1 kg	*Ohne Deckel*		*210-230*	*100*	*30-40*
Steak, medium, 3 cm dick	*Höherer Gitteraufsatz*		*3*	*-*	*jede Seite: 10 - 15 Minuten*

Kalbfleisch	Zubehör	Beheizungsart	Temperatur °C	Mikrowellenleistung	Garzeit (min)
Ca. 1 kg Fleisch-stück	*Mit Deckel*		*180-200*	*-*	*110-130*
Kalbfleischknöchel, 1,5 kg	*Mit Deckel*		*200-220*		*120-130*

Schweinefleisch	Ofengeschirr	Beheizungsart	Temperatur °C	Mikrowellenleistung	Garzeit (min)
Nackenfleisch, ca. 750 g	*Mit Deckel*		*22-230*	*100*	*40-50*
Schulterfleisch, ca. 1,5 kg	*Ohne Deckel*		*190-210*	*-*	*130-150*
Schweinefilet, ca 500 g	*Mit Deckel*		*220-230*	*100*	*25-30*
Stück Schweine-fleisch, mager, ca. 1 kg	*Mit Deckel*		*210-230*	*100*	*60-80*
Geräuchertes Fleisch am Kno-chen, ca. 1 kg	*Ohne Deckel*	*-*	*-*	*300*	*45*
Schweinenacken			*3*	*-*	*1. Seite: 15-20, 2. Seite: 10-15*

Geflügelfleisch	Zubehör	Beheizungsart	Temperatur °C	Mikrowellenleistung	Garzeit (min)
Entenbrust mit Haut, 2 Stücke, 300-400 g jeweils	*Ohne Deckel*		*3*	*100*	*20-30*
Gänsebrust, 2 Stü-cke, 500 g jeweils	*Ohne Deckel*		*210-230*	*100*	*25 - 30*
Gänseschenkel, 4 Stücke, ca. 1,5 kg	*Ohne Deckel*		*210-230*	*100*	*30 - 40*
Putenbrust, ca. 1 kg	*Mit Deckel*		*200-220*	*-*	*90 - 100*
Putenschlegel, ca. 1,3 kg	*Mit Deckel*		*200-220*	*100*	*50 - 60*

Fisch	Zubehör	Beheizungsart	Temperatur °C	Mikrowellenleistung	Garzeit (min)
Fischsteak, z.B. Lachs, 3 cm dick	*Höherer Gitteraufsatz*		*3*	*--*	*20 - 25*
Ganzer Fisch, 2-3 Stücke, 300 g	*Höherer Gitteraufsatz*		*3*	*--*	*20 - 30*

Profi-Kochtipps

Sonstiges Fleisch	Zubehör	Beheizungsart	Temperatur °C	Mikrowellenleistung	Garzeit (min)
Hackbraten	*ohne Deckel*		*180-200*	*700 W + 100 W*	*-*
4 bis 6 Grillwürste	*-*		*3*	*-*	*jede Seite: 10 - 15*

Gebäck, Gratins, Toast	Zubehör	Beheizungsart	Temperatur °C	Mikrowellenleistung	Garzeit (min)
Süßgebäck, ca. 1,5 kg			*140-160*	*300 W*	*25 - 35*
Herzhaftes Gebäck, mit vorgekochten Zutaten	*ohne Deckel*		*150-160*	*700 W*	*20-25*
Frische Lasagne	*Ohne Deckel*		*200-220*	*300 W*	*25-35*
Kartoffelgratin mit rohen Kartoffeln	*Ohne Deckel*		*180-200*	*700 W*	*25-30*
Toast mit Topping, 4 Stücke			*3*	*-*	*8 - 10*

Tiefgefrorene Produkte	Zubehör	Beheizungsart	Temperatur °C	Mikrowellenleistung	Garzeit (min)
Pizza mit dünnem Boden	*Drehteller*		*220-230*	*-*	*10 - 15*
Pizza mit dickerem Boden	*Drehteller*		*220-230* *-*	*700 W* *-*	*3* *13 - 18*
Minipizza	*Drehteller*		*220-230*	*-*	*10 - 15*
Poizzabaguette	*Drehteller*		*-* *220-230*	*700 W* *-*	*2* *13 - 18*
Pommes Frites	*Drehteller*		*220-230*	*-*	*8 - 13*
Kroketten	*Drehteller*		*210-220*	*-*	*13 - 18*
Rösti, Kartoffeltaschen	*Drehteller*		*220-220*	*-*	*25 - 30*
Baguette, Teigrollen	*Tiefer Gitteraufsatz*		*170-180*	*-*	*13 - 18*
Fischstücke	*Drehteller*		*210-230*	*-*	*10 - 20*
Hühnchen-Nugget	*Drehteller*		*200-220*	*-*	*15 - 20*
Lasagne, 400 g	*Tiefer Gitteraufsatz*		*220-230*	*700 W*	*12 - 17*

Die Tabelle enthält keine Information über das Gewicht der Stücke	*Für kleine Stücke, wählen Sie eine höhere Temperatur und eine kürzere Garzeit. Für größere eine niedrigere Temperatur und eine längere Garzeit.*
Wie bekomme ich mit, wann der Braten fertig ist?	*Nutzen Sie z.B. ein Fleischthermometer oder führen Sie einen „Löffeltest“ aus. Drücken Sie hierzu das Fleisch mit einem Löffel ein. Wenn der Löffel eingerückt werden kann, ist das Fleisch noch nicht fertig.*

Reinigung und Pflege

- **Zur Reinigung dürfen keine Dampfstrahlreiniger verwendet werden.**
- **Vor jedem Reinigen das Gerät abkühlen lassen und vom Netz trennen.**
- **Keine scheuernden Reinigungsmittel, kratzende Topfreiniger oder spitze Gegenstände verwenden.**

Geräteefront

Zur Reinigung und Pflege der Frontflächen bitte nur handelsübliche Mittel nach Herstellerangabe verwenden.

Edelstahlflächen können mit milden Reinigungsmitteln (z.B. Spülmittel) und einem weichen Tuch gereinigt und trockengerieben werden.
Aggressive Reinigungsmittel (z.B. Essigreiniger), Scheuermittel, Schleifgranulat und spitze Gegenstände beschädigen die Oberfläche des Gerätes!

Geräteinnenraum

- Der Backofen lässt sich leichter reinigen, wenn er noch handwarm ist. Einfache Fettspritzer mit Spülwasser entfernen.
- Bei hartnäckigen oder starken Verschmutzungen normale Backofenreiniger verwenden. Mit klarem Wasser gründlich reinigen, damit alle Reinigungsmittel restlos entfernt werden.
- Bei Backofensprays unbedingt die Herstellerangaben beachten. Lackierte, eloxierte, verzinkte Oberflächen, Aluminiumteile und Heizkörper dürfen wegen möglicher Beschädigung und Farbveränderungen mit diesen Sprays nicht in Berührung kommen.
- Zubehör wie Backblech, Fettpfanne, Rost usw. mit heißem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.

Geräteteil	Reinigungsmittel
Gerätefront	Heißes Wasser mit Seife: Reinigen Sie mit einem Stofftuch und trocknen Sie es mit einem weichen Textilteil. Benutzen Sie keine Glasreiniger oder Metall- bzw. Glaskratzer für die Reinigung.
Gerätefront mit Edelstahl	Heißes Wasser mit Seife: Reinigen Sie mit einem Stofftuch und trocknen Sie es mit einem weichen Textilteil. Entfernen Sie Fettreste, Stärke und Eiweiß so schnell wie möglich, um Korrosion zu vermeiden. Nutzen Sie keine Glasreiniger oder Metall-Glaskratzer, sondern speziellen Edelstahlreiniger. Kein Essig!
Geräteinnenraum	Heißes Wasser mit Seife oder eine Essiglösung: Falls das Gerät sehr verschmutzt ist, verwenden Sie kein Backofenspray oder andere abrasive Reinigungsmittel, welche den Innenraum zerkratzen. Wir empfehlen, den Drehteller mit Wasser einzuträufeln und dieses mit Hilfe der Unterhitze im Garraum verdampfen zu lassen. Das heiße Wasser löst den Schmutz von der Wand.
Zwischenräume im Ofeninnenraum	Stellen Sie sicher, dass sich keine Rückstände im Garraum befinden.
Gitteraufsätze	Heißes Seifenwasser: Nutzen Sie Edelstahlreiniger, oder geben Sie diese in Ihre Spülmaschine
Türverkleidung/Glas	Glasreiniger: Reinigen Sie mit einem Küchentuch. Keine Glaskratzer verwenden!
Dichtungen	Heißes Seifenwasser: Reinigen Sie mit einem Küchentuch ohne zu Kratzen. Keinesfalls Metallkratzer oder Glasschaber zum Reinigen der Dichtungen verwenden.

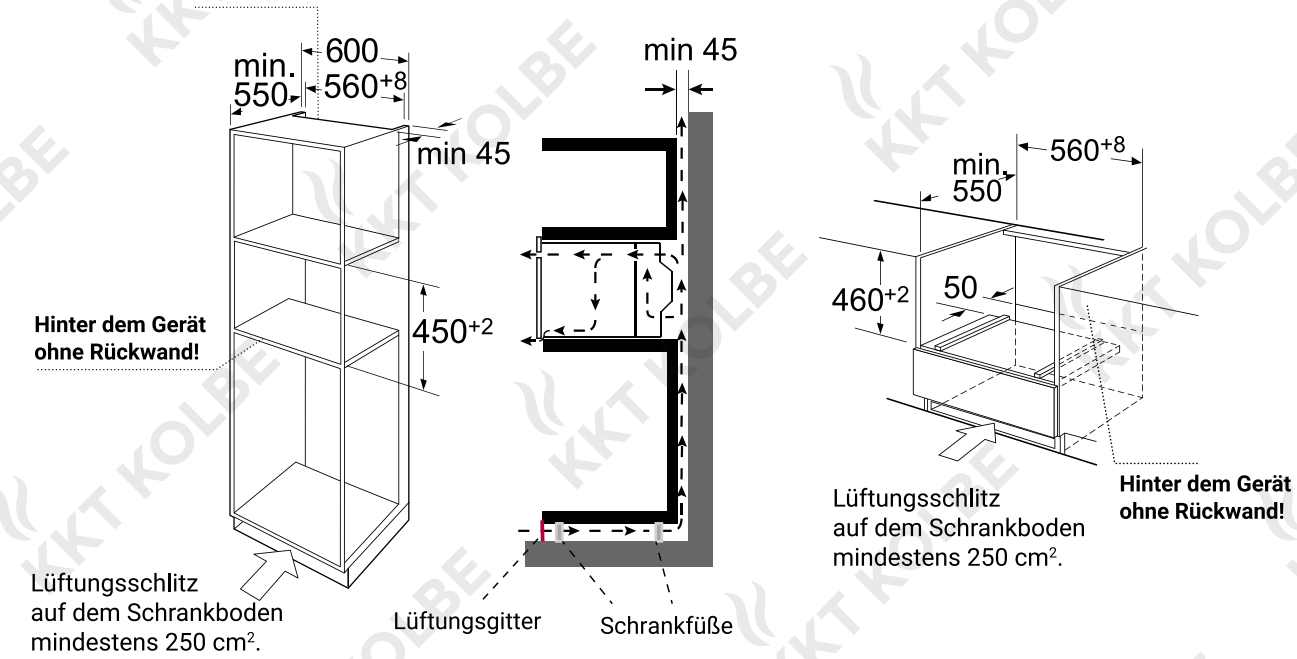
Problemlösung

Problem	Mögliche Ursachen	Information
Das Gerät arbeitet nicht.	Fehlerhafte Sicherung.	Schauen Sie in die Sicherungsbox und prüfen Sie, ob die Sicherungen in Ordnung sind.
	Netzstecker nicht richtig verbunden.	Prüfen Sie Ihre Steckverbindung.
	Stromunterbrechung	Prüfen Sie Ihre Kabel, ob eine Unterbrechung des Stromkreises vorliegt.
Das Gerät arbeitet nicht. Das 🔒 Symbol erscheint im Display.	Die Kindersicherung ist aktiviert (Schloß wird angezeigt).	Drücken Sie lange auf die Taste, um die Kindersicherung zu lösen.
0:00 erscheint im Display.	Es gab eine Unterbrechung des Stromkreises.	Stellen Sie die Uhr (siehe entspr. Abschnitt)
Die Mikrowelle schaltet sich nicht ein.	Die Tür ist nicht vollständig geschlossen.	Überprüfen Sie, ob sich z.B. Essensreste zwischen den Türschluss geklemmt haben.
Es dauert länger als gewöhnlich, dass das Essen in der Mikrowelle warm wird.	Die Mikrowellenleistung ist zu niedrig eingestellt.	Wählen Sie eine andere Leistungsstufe.
	Eine größere Menge an Essen befindet sich im Garraum.	Bei doppelter Menge = Doppelte Garzeit
	Das Essen ist kühler als gewöhnlich.	Erhöhen Sie die Mikrowellenleistung, drehen oder wenden Sie auch Ihr Gericht.
Der Drehteller reibt und schleift.	Schmutz oder Ablagerungen im Bereich der Drehteller-Schiene	Prüfen Sie die Roller unter dem Drehteller
Eine bestimmte Beheizungsart kann nicht gewählt werden.	Die Temperatur, Leistungsstufe oder kombinierte Funktion ist in diesem Modus nicht verfügbar	Überprüfen Sie den Funktionskatalog, welche Beheizungsarten möglich sind
E1 erscheint im Display.	Der Hitzeschutzschalter wurde ausgelöst.	Rufen Sie den Kundenservice.
E4 erscheint im Display.	Der Hitzeschutzschalter wurde ausgelöst.	Rufen Sie den Kundenservice.
E11 erscheint im Display.	Kurzschluss im Display.	Trennen Sie das Gerät vom Strom und warten Sie, bis evtl. Feuchtigkeit getrocknet ist.
E17 erscheint im Display.	Fehler bei der Schnellaufheizfunktion.	Verständigen Sie den Kundenservice.

Installation

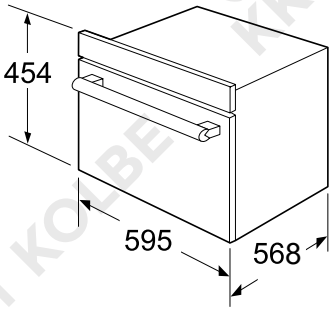
- **Dieses Gerät ist für eine vollständige Integration in eine Küche vorgesehen.**
- **Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung als Tischplatte oder Schrank vorgesehen.**
- **Bringen Sie hinter dem Gerät keine Rückwand an.**
- **Der Einbauschrank muss eine Lüftungsöffnung von mind. 250 cm² haben.**
- **Es muss ein Spalt von mindestens 45 mm zwischen der Wand und der Unterseite oder Rückseite oben vorhanden sein.**
- **Der Einbauschrank muss eine Lüftungsöffnung von 250 cm² auf der Vorderseite haben. Um dies zu erreichen, schneiden Sie die Bodenplatte ab oder passen Sie ein Lüftungsgitter an. Der sichere Betrieb dieses Gerätes kann nur so gewährleistet werden.**
- **Lüftungsschlitze und -abläufe dürfen nicht abgedeckt werden, wenn sie gemäß dieser Anleitung eingebaut wurden.**
- **Die sonstigen Geräte, sowie die Einbauschränke sollten hitzeresistent bis auf 90 °C sein.**

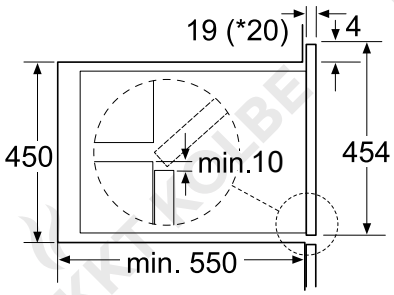
Installationsskizze

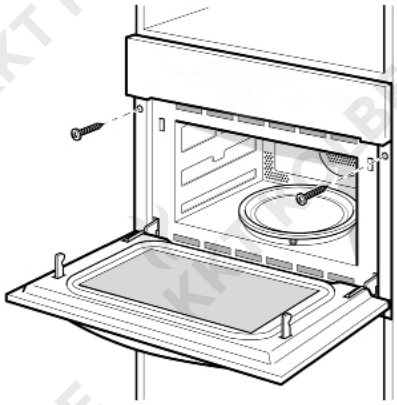


Einbau des Geräts

- **Tragen oder heben Sie das Gerät nicht am Türgriff! Dieser kann das ganze Gewicht der Mikrowelle nicht tragen.**







* 20 mm für Metall-Farcettenkanten

Schritte

1. Schieben Sie das Gerät vorsichtig in die Schranköffnung. Stellen Sie sicher, dass es zentriert ist.
2. Öffnen Sie die Tür und arretieren Sie den Ofen mit den mitgelieferten Schrauben.

- **Schieben Sie das Gerät vollständig in die Einbaunische und zentrieren Sie es.**
- **Knicken Sie das Verbindungskabel nicht!**
- **Die Lücke zwischen der Arbeitsplatte und dem Gerät darf nicht durch zusätzliche Latten verschlossen werden.**

Wichtige Hinweise zum Stromanschluss

Das Gerät ist mit einem Stecker ausgestattet und darf nur an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose angeschlossen werden. Nur ein qualifizierter Elektriker, der die allgemeinen Vorschriften berücksichtigt, ist authorisiert, die Steckdose zu installieren oder das Anschlusskabel zu ersetzen. Wenn der Stecker nach der Installation nicht mehr zugänglich ist, muss ein Allpol-Trennschalter auf der Einbauseite mit einer Kontaktlücke von mindestens 3 mm vorhanden sein. Kontaktschutz muss durch die Installation gewährleistet werden.

Sicherungsschutz: siehe Technische Daten.

Technische Daten

Nennspannung, Frequenz	230 V, 50 Hz
Maximale Leistung	3350 W
Ausgangsleistung (Mikrowelle)	900 W
Sicherung	15 A
Ofenkapazität	44 Liter
Durchmesser Drehteller	ø 360 mm
Abmessungen, ohne Griff	595 (W) x 568 (D) x 454 (H)mm
Nettogewicht	ca. 36 kg

Hinweis zur EG – Konformitätserklärung

Produktbezeichnung:
EBM4502ED
Einbau-Multifunktionsgarer

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

Für das in diesem Handbuch beschriebene 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 nebenstehende Kontaktadresse.

Jan Kolbe
Leiter Produktmanagement

KKT KOLBE Gewährleistung

Zur Inanspruchnahme von Gewährleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbelegs erforderlich.

Für unsere KKT KOLBE - Geräte leisten wir unabhängig von den Verpflichtungen des Händlers aus dem Kaufvertrag gegenüber dem Endabnehmer unter den nachstehenden Bedingungen Gewährleistung:

Die Gewährleistung erstreckt sich auf die unentgeltliche Instandsetzung des Geräts bzw. der beanstandeten Teile. Anspruch auf kostenlosen Ersatz besteht nur für solche Teile, die Fehler im Werkstoff und in der Verarbeitung aufweisen. Übernommen werden dabei sämtliche direkten Lohn- und Materialkosten, die zur Beseitigung dieses Mangels anfallen. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

1. Die Gewährleistung beträgt 24 Monate und beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe, der durch Rechnung oder Lieferschein nachzuweisen ist. Ab dem 13. Monat hat der Käufer die Beweispflicht, dass der Mangel schon bei Auslieferung vorhanden war. Es ist Nachweis zu erbringen, dass das Gerät von einem Fachmann ordnungsgemäß eingebaut und angeschlossen wurde. Ohne diesen Nachweis kann KKT KOLBE die Gewährleistung ablehnen.
2. Innerhalb der Gewährleistung werden alle Funktionsfehler, die trotz vorschriftsmäßigem Anschluss, sachgemäßer Behandlung und Beachtung der gültigen KKT KOLBE-Einbauvorschriften und Betriebsanleitungen nachweisbar auf Fabrikations- oder Materialfehler zurückzuführen sind, durch unseren Kundendienst beseitigt. Emaille- und Lackschäden werden nur dann von dieser Werksgarantie erfasst, wenn sie innerhalb von 1 Woche nach Übergabe des KKT KOLBE Geräts angezeigt werden. Transportschäden müssen entsprechend den Bedingungen des Transporteurs gegen den Transporteur geltend gemacht werden. Montierte Ware gilt als einwandfrei angenommen. Beschädigungen und optische Mängel können nach Montage nicht mehr beanstandet werden.
3. Durch Inanspruchnahme der Gewährleistung verlängert sich die Gewährleistungszeit weder für das Gerät noch für neu eingebaute Teile. Ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.
4. Über Ort, Art und Umfang der durchzuführenden Reparatur oder über einen Austausch des Geräts entscheidet KKT KOLBE nach Ermessen. Soweit nicht anders vereinbart, ist unsere Kundendienstzentrale zu benachrichtigen. Die Reparatur erfolgt ausschließlich in unserer Kundendienstwerkstatt.
   Während der ersten 12 Monate trägt KKT KOLBE die Kosten für Rückholung, Reparatur und Rückversand. Montagekosten werden in Höhe von max. 49 € übernommen, abweichende Kosten müssen vorher genehmigt werden. Ab dem 13. Monat liegt dies im Ermessen von KKT KOLBE.
5. Die für die Reparatur erforderlichen Ersatzteile und die anfallende Arbeitszeit werden nicht berechnet.
6. Wir haften nicht für Schäden und Mängel an Geräten und deren Teile, die verursacht wurden durch:
   - Äußere chemische oder physikalische Einwirkungen bei Transport, Lagerung, Aufstellung und Benutzung (z.B. Schäden durch Abschrecken mit Wasser, überlaufende Speisen, Kondenswasser, Überhitzung). Haarrissbildung bei emaillierten oder kachelglasierten Teilen ist kein Qualitätsmangel.
   - Falsche oder nicht sachgemäße Bedienung / Anschluss und ggf. daraus entstandener Kurzschluss oder Beladung. Falscher Querschnitt der Abluftleitung.
   - Nichtbeachtung unserer Aufstellungs- und Bedienungsanleitung, der jeweils geltenden baurechtlichen allgemeinen und örtlichen Vorschriften der zuständigen Behörden, Elektrizitätsversorgungsunternehmen.
   - Ungewöhnlichen Spannungsschwankungen gegenüber der Nennspannung bei Elektrogeräten.
   - Falsche Bedienung und Überlastung und dadurch verursachter Überhitzung der Geräte, unsachgemäßer Behandlung, ungenügender Pflege, unzureichender Reinigung der Geräte oder ihrer Teile; Verwendung ungeeigneter Reinigungsmittel (siehe Bedienungsanleitung).
   - Rostbildung im Innenraum des Geräts (weil z.B. Lebensmittel im Ofen gelagert wurden) durch Feuchtigkeit.
7. Wir haften nicht für mittelbare und unmittelbare Schäden, die durch die Geräte verursacht werden. Dazu gehören auch Raumverschmutzungen, die durch Zersetzungsprodukte organischer Staubanteile hervorgerufen werden und deren Pyrolyseprodukte sich als dunkler Belag auf Tapeten, Möbeln, Textilien und Ofenteilen niederschlagen können.

Fällt die Beseitigung eines Mangels nicht unter unsere Gewährleistung, dann hat der Endabnehmer für die Kosten des Monteurbesuches und der Instandsetzung aufzukommen.

Die KKT KOLBE Küchentechnik GmbH & Co. KG übernimmt nur in Deutschland oder Österreich Gewährleistung für ihre Produkte. In anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den Verkäufer.

KKT KOLBE

User‘s manual

for your built-in multifuctional cooker

Model: **EBM4502ED**



Version: 1.6 / 220516

EN

Notes and icons

In this manual

Icons for hazards and information



This icon warns of danger.

You will find it in particular in all descriptions of the steps that can pose a danger to persons.
Observe these safety instructions and behave accordingly cautiously.
Pass these warnings on to other users.



This icon cautions against damage.

You will find it in the description of the work steps which must be particularly observed so that damage to the appliance can be prevented.
Also pass on these safety instructions to all appliance users.



This icon indicates an information.

It indicates useful tips and calls attention to proper procedure and behavior.
The observance of the notes marked with this icon may save you many problems.

Note on illustrations

The images in this manual are for illustrative purposes and may vary.

For appliances, components and accessories



This icon indicates that instructions for use are available and must be followed.

Read this manual and the relevant sections thoroughly before using products labelled with this icon.

Environmental protection and disposal

Icons for disposal



This icon indicates that the labelled appliance must not be disposed of as normal household waste.

It must be disposed of at a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

Therefore cut off the power supply cable and make the door closing device unusable.



This icon indicates that the labelled product is recyclable.

It must be separated from residual waste for disposal according to the accompanying sorting instructions.

Notes on disposal

- The environment and health are endangered by incorrect disposal.
  By ensuring that the appliance and its packaging are disposed of properly, you help to avoid possible hazards.
- The materials used are selected carefully and should be recycled in order to reduce the use of raw materials and waste.
  Separate their components by type and dispose of them accordingly.
- For informations on current disposal methods and recycling, contact your local council, your waste disposal company or the seller.

Safety instructions



Intended use

- Read these instructions carefully before unpacking the appliance. Only then will you be able to operate it safely and correctly.
  It is strongly recommended that you keep the operating and assembly instructions for future use or for other users.
- The appliance is intended for installation in a suitable piece of furniture.
  It must not be installed behind a decor / door to avoid overheating.
  Observe the installation instructions.
- Check the appliance for damage after unpacking.
  Do not connect the appliance if it is damaged.
  If necessary, contact customer service or qualified service personnel.
- The appliance may only be used for preparing food and drinks indoors and must be supervised during operation.
- The microwave function is intended for heating food and drinks. Drying food or clothing and heating warming pads, textiles and the like can cause a risk of injury or fire.
- This appliance can only be used by children over 8 years of age and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children must not play with, on or next to the appliance.
- Children may only clean the appliance or carry out general maintenance if they are at least 8 years old and are under supervision.
- Keep children under 8 years of age at a safe distance from the appliance and the power cord.
- When operating the appliance for the first time,
  insulating materials and heating elements may cause
  a particular smell and also light smoke.
  This is normal and harmless.
  In this case, heat the appliance empty until they have dissipated and then wipe out the cooking chamber with a damp cloth before heating food in it.
- If you are not going to use the appliance for a long time, disconnect it from the mains.

Important hazard warnings

Danger to life and injury!

- 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.
- Check the appliance for damage after unpacking.
  Do not connect the appliance, if it is damaged.
  This is dangerous! Contact the customer service or an appropriately qualified specialist.
- Edges and components can be sharp and cause injuries. Exercise appropriate caution during installation and protect yourself if necessary, e.g. with work gloves.
- When opening and closing the appliance, there is a risk of pinching. Do not reach into hinges.
- Scratches in the glass of the appliance door can develop into a crack or even break.
  Do not use glass scrapers, sharp or abrasive cleaning agents or aids.

Risk of electric shock!

- The cord of this appliance is equipped with a grounding wire and a grounding plug. The plug must be connected to a properly installed and earthed socket.
  If in doubt, consult a certified electrician.
- Only a certified electrician may connect appliances without a plug or replace the plug.
- If necessary, the mains cable must be replaced by a certified electrician to avoid a hazard.
  The following must be observed:
  - The electrical power of the cable set or extension cable should be at least as great as the electrical power of the appliance.
  - The extension cable must be a 3-core cable with earthing.
  - The cable should be as short as possible or not freely accessible after installation to reduce risks such as cable brackets or crushing or the risk of tripping.
- The cable insulation may melt if it comes into contact with hot parts of the appliance.
  Never bring the appliance cable into contact with hot parts.

- Improper repairs are dangerous.
  Repairs and maintenance work on the appliance may only be carried out by a certified electrician.
  For this purpose, the appliance must be disconnected from the power supply.
- Touching some of the built-in components can cause serious injury or death.
  Do not disassemble this appliance.
- Never switch on a defective appliance; it may cause an electric shock. Pull out the mains plug or switch off the circuit breaker in the fuse box.
  Contact the customer service.
- Moisture penetration can cause an electric shock.
  Do not use high-pressure cleaners or steam cleaners to clean the appliance.

Risk of burns!

- The appliance becomes very hot during operation. Never touch the inner surfaces of the appliance or the heating elements.
  Keep children at a safe distance.
- Accessories and dishes become very hot during operation. Protect yourself e.g. with oven gloves to remove accessories or dishes from the cooking chamber.
- Some parts of the appliance can retain heat for a long time. Allow them to cool down before touching surfaces that are directly exposed to heat.
- The surfaces of adjacent pieces of furniture can become hot during operation.
- Alcoholic vapours can catch fire in the hot cooking chamber. Only heat small amounts of food with a high alcohol content. Open the appliance door carefully.
- Do not heat liquids and other food in sealed containers as they may explode.
- To prevent the contents of bottles and jars of baby food from getting too hot, stir or shake it and check the temperature before consuming it.

Danger of scalding!

- When opening the appliance door, hot steam may escape. Depending on the temperature, steam may not be visible. When opening, do not stand too close to the appliance, keep children away and open the appliance door carefully.
- Water can produce hot steam in the hot cooking chamber. Never pour water into the hot cooking chamber.

Risk of fire!

- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the appliance, as these could ignite or deform at high temperatures.
- Never store flammable objects in the cooking chamber. They can catch fire inside.
- Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the appliance and disconnect the mains plug or turn off the circuit breaker in the fuse box and keep the door closed to smother any flames.
  Have the appliance checked by a certified electrician before using it again.
- There is a draft when the appliance door is opened.
  Do not place baking paper loosely over accessories
  as this may cause it to come into contact with heated surfaces and catch fire. Always load it with a tray, baking dish or similar and make sure that it does not protrude.

Microwave hazard!

- Do not attempt to operate the microwave with the door open as this may result in harmful microwave exposure. Be careful not to damage or tamper with the safety interlocks.
- Do not place anything between the front of the appliance and the door and always ensure that the sealing surfaces are in clean condition.
- If the door or door seal is damaged, do not operate the appliance until it has been repaired by a suitably qualified professional.
- It is dangerous for unqualified persons to carry out maintenance or repair work, especially if a cover protecting against microwaves is removed.
  Never make any changes to the appliance yourself.
- When operating the microwave function, only use dishes and utensils that are suitable for use in microwave ovens (see corresponding sections).
- To avoid hazards and damage caused by unsuitable metal objects, do not use any utensils containing metal during microwave operation, except for the cooking grate provided, following the corresponding instructions, or an evenly shaped spoon to avoid boiling delay when heating liquids (see following note in this section).
  Keep an eye on the cooking process. Should sparking or arcing occur during operation, switch off the appliance immediately.

- When heating liquids with microwaves, boiling delay can occur, i.e. a liquid can reach very high temperatures of over 100°C without boiling noticeably, but suddenly boil over with bubbling at the slightest touch.
  To avoid the risk of scalding, prevent boiling delay by placing a metal teaspoon without sharp edges, tips or thin elements in the liquid paying close attention to the previously mentioned instructions.
- Refrain from heating whole eggs in the microwave as they can explode (even after heating).
- Microwave operation with an empty cooking chamber can lead to an overload. Therefore, never use the microwave function when there is no food in the cooking chamber.

Magnetism hazard!

- Permanent magnets are contained in the control panel and controls. They can interfere with electronic implants, e.g. pacemakers or insulin pumps. Wearers of electronic implants must stay at least 10 cm away from the control panel.

Risk of damage

- If aluminium foil is used in the cooking chamber when operating oven functions, it must not come into contact with the door glass. This may cause permanent discolouration of the door glass.
- Do not use silicone moulds, mats, covers or accessories that contain silicone.
  The oven sensor may be damaged.
- Do not pour water into the hot cooking chamber.
  This will cause steam to form. The temperature change may damage the enamel coating.
- Over a longer period of time, moisture in the cooking chamber can lead to corrosion. Allow the appliance to dry after use. Do not store moist food in the closed appliance for a long period of time.
  Do not store food in the cooking chamber.
- After operating at high temperatures, only allow the appliance to cool down with the door closed. Do not clamp anything in the appliance door. Even if the door is only open a crack when cooling down, the adjacent furniture or appliance fronts may be damaged over time. Only open the appliance door for drying if a lot of moisture has accumulated during operation.

- Avoid sugary stains, such as fruit juice in the cooking chamber, as they may not be removable after cooling. When preparing very moist sweet dishes, make sure that the cookware is large enough so that nothing can spill over.
- Always keep the appliance in a clean condition to avoid damage from food residues or similar.
- If the seal is heavily soiled, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of neighbouring furniture or appliances may be damaged. Always keep the seal clean.
- Do not put any weight on the appliance door, do not hang or place anything on it.
  Always close the appliance door slowly and in a controlled manner.
- Cookware and accessories can scratch the surfaces of the appliance, especially the door glass, if they come into contact with them. Always place dishes and accessories in the cooking chamber so that they cannot touch the cooking door and walls. If applicable, also take into account the rotation of the turntable.
- When removing containers from the appliance,
  make sure that the turntable is not moved.
- Do not carry or hold the appliance by the door handle.
  The door handle cannot bear the weight of the appliance and could break.
- If you use the residual heat of the switched-off oven
  to keep food warm, there may be a high moisture content in the cooking chamber.
  This can cause condensation and corrosion damage
  to the appliance, as well as damage to your kitchen. Avoid condensation by opening the door or using the defrost function.

Dear customer,

thank you for the trust placed in us and for the purchase of this KKT KOLBE appliance.
Your new appliance is designed for the requirements in your household.

Please read this user's and instruction manual carefully, which describes the capabilities and operation of your KKT KOLBE - mounted appliance.

For damage to persons or objects caused by faulty or improper installation of the device, the manufacturer accepts no liability.

The manufacturer reserves the right to make any necessary modifications to the model types of devices that are used for ease of use and protect the user and the device and correspond to a current technical standards.

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

They will be happy to help you.

Your KKT KOLBE team

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 at „Questions&Answers".

Please note that we are constantly updating our manuals.

If you see any discrepancies:
You can always find the latest version of your user manual on the corresponding product page or in the „Questions & Answers" section of our online shop at www.kolbe.de .

Due to continuous development, we reserve the right to make technical changes including errors or other aberrations without notice.
This is particularly true for measurements and cut-out dimensions respectively.

User's manual
Model EBM4502ED
Version 1.6
© KKT KOLBE.
KKT KOLBE is a registred trade mark.

Table of content

Your new appliance 48
- Control Panel
- Parameter selector
- Heating options

Accessories 50

Notes on operation in microwave mode 51
- Heating liquids
- Cookware and materials

Before using the appliance for the first time 53
- Setting the clock
- Cleaning the accessories
- Heating up the oven

Using the appliance 53
- Setting the type pf heating and temperature
- Rapid preheating
- The microwave
- MicroCombi operation
- Automatic programmes
- Defrosting programmes
- Time setting options
- Childproof lock
- Quick start

Expert cooking Guide 59
- Acrylamide in foodstuffs
- Expert cooking guide
- Defrosting, heating up or cooking frozen food
- Heating food
- Cooking food
- Popcorn
- Cakes and pastries
- Roasting and grilling

Care and cleaning 67
- Casing front
- Appliance interior
- Cleaning table

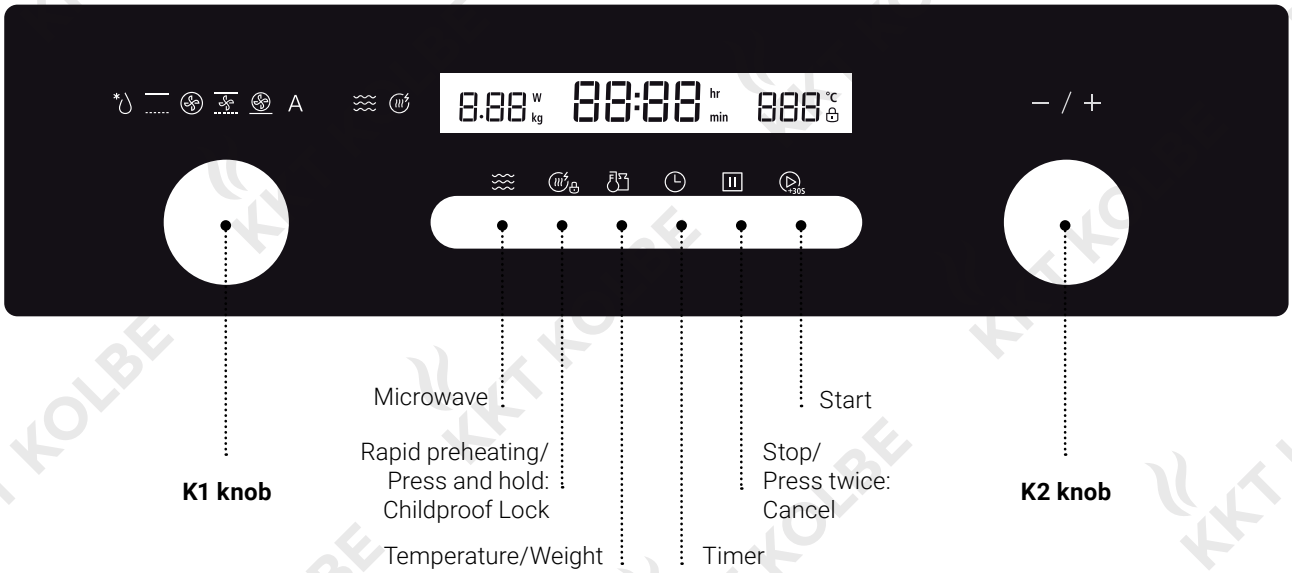
Malfunction table 68

Installation 69
- Installation dimensions
- Building in
- Important Information / electrical connection

Technical data / Note on the Daclaration of Conformity 71

Your new appliance

Control Panel



Parameter selector

Use the selector to set the parameters.

parameter	function
Auto menu	Select 13 automatic programmes. From P 01 to P 13.
Temperature	Select the temperature of cooking(°C). : 50,100,105,110...230 : 100,105,110...230 : 100,105,110...230 + : 50,100,105,110...230 + : 100,105,110...230 + : 100,105,110...230
Weight	Set the weight of cooking.
Time	Set the time of cooking.
Microwave	Select microwave power.100W,300W 450W,700W and 900W

Your new appliance

Heating options



3D Hot air

The ring heater and the fan are operating.

For baking sponge cakes in baking tins, flans and cheesecakes as well as cakes, pizza and small baked items on the baking tray.50°C can maintain the taste of food after heat preservation of 1-2 hours.



Grill with fan

The grill heater and the fan are operating.

Poultry goes brown and crispy. Baked casseroles and grilled dishes work out best using this setting.



Pizza setting

The lower heater, the ring heater and the fan are operating.

For frozen convenience products and dishes which require a lot of heat from underneath.

Grill

The grill heater is operating.

Select between the levels high, medium or low. This is ideal if you wish to grill several steaks, sausages, pieces of fish or slices of bread.



Microwave+3D Hot air

The 3D Hot air and the microwave are operating.

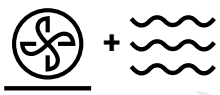
Use this function to roast meals quickly. And at the same time use the function of 3D Hot air.



Microwave+Grill Fan

The grill heater, the fan and the microwave are operating.

Poultry goes brown and crispy. Baked casseroles and grilled dishes work out best using this setting.And use the function to roast meals evenly.



Microwave+Pizza

The bottom heat, the ring heater and the fan are operating.

Use this function to roast meals quickly. And at the same time use the function of Pizza setting.

Function selector



Microwave+Grill

The grill heating elements and the microwave are operating.

Use this function to cook meals quickly and at the same time give the meal a brown crust.



Defrost

The fan is operating.

2 defrosting programmes



Auto-programs

13 cooking programmes –

The type of heating and cooking time are set by weight.

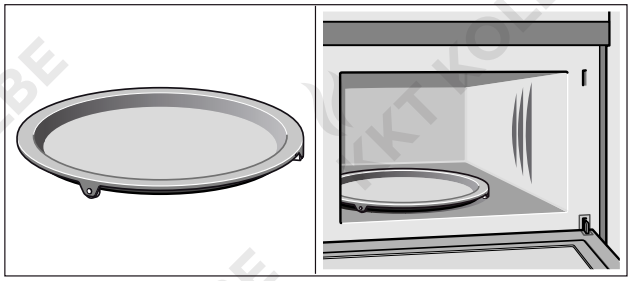


Microwave

The microwave is operating.

Defrost,reheat and cooking.

Accessories



Turntable / Baking tray

- As a support for one of the wire racks.
- Food which particularly requires a lot of heat from underneath can be prepared directly on the turntable.
- The turntable can turn clockwise or anti-clockwise. Place the turntable on the drive in the centre of the cooking compartment. Ensure that it is properly fitted.



- **Never operate the microwave without the turntable in place!**
- **The turntable can withstand max. 5 kg.**



Lower wire rack

- Suitable for both oven and microwave functions



Higher wire rack

- For grilling, e.g. steaks, sausages and for toasting bread.
- As a support for shallow dishes.

Notes on operation in microwave mode

Under no circumstances may the appliance be operated empty. This is very dangerous!

Heating liquids

When heating liquids with microwaves, boiling delay can occur, i.e. a liquid can reach very high temperatures over 100°C without boiling visibly, but suddenly boil over with bubbling at the slightest touch.
To avoid the risk of scalding, put a metal teaspoon without sharp edges, tips or thin elements into the liquid. This provides so-called boiling nuclei, which prevents the boiling delay.
Keep an eye on the cooking process (in case of sparking or arcing due to non-observance of the instructions on the shape of the spoon, switch off the appliance immediately).



Cookware and materials

Only use cookware and utensils for microwave operation that are suitable for use in microwave ovens.
For this purpose, please refer exactly to the following tables.

In general: Metal containers are not allowed for microwave use.
However, even non-metallic dishes may not be suitable for use in the microwave.

If you are unsure about the microwave suitability of your dishes, you can perform the following test.

Cookware and material test:

- Pour 250 ml of water into a microwaveable container and place it in the microwave together with the dishes/utensils to be tested.
- Now operate the appliance at the maximum power level for 1 minute, but no longer.
- Then carefully check the temperature of the empty dishes/utensils: if it is warm, it is unsuitable for microwave operation.

Materials to be avoided in the microwave

Utensils	Remarks
Aluminum	May cause arcing.
Food carton with metal handle	May cause arcing.
Metal or metaltrimmed utensils	Metal shields the food from microwave energy. Metal trim may cause arcing.
Metal twist ties	May cause arcing and could cause a fire in the cooking chamber.
Paper bags	May cause a fire in the cooking chamber.
Plastic foam	Plastic foam may melt or contaminate the liquid inside when exposed to high temperature.
Wood	Wood will dry out when used in the microwave oven and may split or crack.

Notes on operation in microwave mode

Materials you can use in the microwave

Utensils	Remarks
Accessories included	The cooking grate provided is specially designed and suitable for use in the microwave. Only use the grate supplied and no other metal accessories. Follow the instructions under „Appliance parts and accessories“.
Roasting dishes	Follow manufacturer’s instructions.
Dinnerware	Microwave-safe only. Follow manufacturer‘s instructions. Do not use cracked or chipped dishes.
Glass jars	Always remove lid. Use only to heat food until just warm. Most glass jars are not heat resistant and may break.
Glassware	Heat-resistant oven glassware only. Make sure there is no metallic trim or other metallic elements. Do not use cracked or chipped dishes.
Oven cooking bags	Follow manufacturer’s instructions. Do not close with metal tie. Make slits to allow steam to escape.
Paper plates and cups	Use for short–term cooking/warming only. Do not leave appliance unattended while cooking.
Paper towels	Use to cover food for reheating and absorbing fat. Use with supervision for a short-term cooking only.
Parchment paper	Use as a cover to prevent splattering or a wrap for steaming.
Plastic	Microwave-safe only. Follow the manufacturer’s instructions. Should be labeled „Microwave Safe“. Some plastic containers soften, as the food inside gets hot. „Boiling bags“ and tightly closed plastic bags should be slit, pierced or vented as directed by package.
Plastic wrap	Microwave-safe only. Use to cover food during cooking to retain moisture. Do not allow plastic wrap to touch food.
Thermometers	Microwave-safe only (meat and candy thermometers).
Wax paper	Use as a cover to prevent splattering and retain moisture.

Before using the appliance for the first time

Here you will find everything you need to do before using your oven to prepare food for the first time. First read the section on **Safety information** .

Setting the clock

Once the appliance is connected, "00:00" will blink, buzzer will ring once. Set the clock.

- Turn **K2** knob between "00:00" and "23:59".
- Press the ◷ button.
- The time is set.

Cleaning the accessories

Before using the appliance parts for the first time, clean them well with detergent and a soft textile cloth.

Heating up the oven

To remove the new cooker smell, heat up the oven when it is empty and closed. Ensure that no packaging remnants have been left in the cooking compartment.

- Use the function selector to set Hot air.
- Use the K2 knob to set the temperature to 230 °C.
- Press the ◷ button. Turn K2 knob to set the cooking time to 60 minutes.
- Press the ▷ button. The oven begins to heat up.

Using the appliance

There are various ways in which you can set your appliance. Here we will explain how you can select the desired type of heating and temperature or grill setting. You can also select the oven cooking time for your dish. Please refer to the section on "Setting the time-setting options".

Setting the type of heating and temperature

Example : 3D Hot air at 200°C for 25 minutes..

Turn the **K1 knob** to .

The default temperature 180°C will blink. Turn the **K2 knob**, to set the temperature to 200°C .

Press the ◷ button. Turn the **K2 knob** to set the cooking time to 25 minutes.

Press the ▷ button. The oven begins to heat up.

Opening the oven door during operation

Operation is suspended. After closing the door, press the ▷ button. Operation continues.

Pausing operation

Press the ⏸ button to pause operation. Then press the ▷ button to continue operation.

Changing the cooking time

This can be done at any time. Press the ◷ button. Turn the **K2 knob** to change the cooking time.

Changing the temperature

Changing the temperature. Press the button or the new temperature setting. Turn the **K2 knob** to set the temperature.

Cancelling operation

Press the ⏸ button twice to cancel operation.

Rapid preheating

- **With rapid preheating, your oven reaches the set temperature particularly quickly.**

Rapid preheating is availablefor the following types of heating:

- 3D Hot air
- Grill with fan
- Microwave + 3D Hot air
- Microwave + Grill fan
- Pizza setting
- Microwave + Pizza

To ensure an oven cooking result, only put your food in the cooking compartment when the preheating phase is complete.

1. Setting the type of heating and temperature.
2. Press the button.
3. The symbol lights up in the display.
4. Press the button. The oven begins to heat up.

The preheating process is complete

A signal sounds. The symbol in the display blinks. Put your dish in the oven.

Cancelling rapid preheating

During setting the rapid preheating function, press the can cancel the function. During rapid preheating, press the or , can cancel the function. Also you can open the door to cancel the function..

Note:

The rapid preheating function only works if you have already chosen one of the modes above. **During preheating, the microwave function is switched off**.

The microwave

Microwaves are converted to heat in foodstuffs. The microwave can be used solo, i.e. on its own, or in combination with a different type of heating. You will find information about ovenware and how to set the microwave. In the Expert Cooking Guide, you will find examples for defrosting, heating and cooking with the microwaveoven.

Note:

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

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

Notes regarding ovenware

Sultable ovenware

Sultable dishes are heat-resistant ovenware made of glass, glass ceramic, porcelain, ceramic or heat-resistant plastic. These materials allow microwaves to pass through. You can also use serving dishes. This saves you having to transfer food from one dish to another. You should only use ovenware with decorative gold or silver trim if the manufacturer guarantees that they are suitable for use in microwaves.

Ovenware test

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

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

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

Setting the microwave

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

Press the button. The default microwave power 900W will appear. And the default cooking time will blink.

Press the button to activate the microwave function. Turn **K2 knob** to adjust the microwave power to 300W.

Press the button. Turn **K2 knob**, to adjust the cooking time to 17 minutes.

Press the button. Operating begins. The cooking time starts counting down in the display.

The cooking time has elapsed

A signal sounds. Microwave operation has finished.

Opening the oven door during operation

Operation is suspended. After closing the door, press the button. Operation continues.

Changing the cooking time

This can be done at any time. Press the button. Turn **K2 knob** to change the cooking time.

Changing the microwave power setting

This can be done at any time. Press the button for the new microwave power setting. Turn **K2 knob** to set the microwave power.

Pausing opertation

Press the button Taste briefliy. The oven ist paused. Press the button again to continue operation.

Cancelling operation

Press the button twice to cancel operation.

Microwave power setting

Use the - button to set the desired microwave power

100 W	• Defrosting sensitive/delicate foods • Defrosting irregularly-shaped foods • Softening ice cream • Allowing dough to rise
300 W	• Defrosting • Melting chocolate and butter
450 W	• cooking rise, soup
700 W	• Reheating • cooking mushrooms, shell fish • cooking dishes containing eggs and cheese
900 W	• Boiling water, reheating • cookingchicken, fish, vegetables

The microwave power can be set to 900 watts for a maximum of 30 minutes. With all other power settings a maximum cooking time of 1hour 30minutes is possible.

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

MicroCombi operation

This involves simultaneous operation of the grill and the microwave. Using the microwave makes your dishes ready more quickly, but they are still nicely browned.You can switch on all microwave power settings. Exception: 900 watts

Example: microwave 100 W, 17 minutes and hot air 190°C

Set the function selector to .

The default temperature 180 °C will blink. Turn **K2 knob**, to set the temperature to 190 °C. Press the button, then turn **K2knob** to set the microwave power to 100W.

Press the button. Turn **K2 knob** to set the cooking time to 17 minutes.

Press the button. Appliance operation begins.

Another way of setting

Set the **K1 knob** to .

The default temperature 180 °C will blink. Turn **K2 knob** to set the temperature to 190 °C.

Press the button. Turn **K2 knob** to set the cooking time to 17 minutes.

Press the button. The default microwave power 300W will blink. Turn **K2 knob to** set the microwave power to 100W.

Press the button. Appliance operation begins.

The cooking time has elapsed

A signal sounds. Combination mode has finished.

Opening the oven door during cooking

Operation is suspended. After closing the door, press the button briefly. The programme will then continue.

Changing the cooking time

This can be done at any time. Press the button. Turn **K2 knob** to change the cooking time.

Changing the microwave power setting

This can be done at any time. Press the for the new microwave power setting. Turn **K2 knob** to set the microwave power.

Pausing operation

Press the button briefly. The oven is paused. Press the button again to continue operation.

Cancelling operation

Press the button twice to cancel operation.

Automatic programmes

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

Always place the food in the cold cooking compartment.

Setting a programme

When you have selected a programme, set the oven. The temperature selector must be in the off position.

Example : Programme with a weight of 1 kilogramme

Set the **K1 knob** to automatic programme **A**. The first programme number appears in the display.

Turn **K2 knob** to select the programme number.

Press the button. Turn **K2 knob** to set the weight.

Press the button. The programme starts .

Programme has ended

A signal sounds. The oven stops heating.

Opening the oven door during cooking

Operation is suspended. After closing the door, press the button briefly. The programme will then continue.

Changing the programme

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

Pausing operation

Press the button briefly. The oven is paused. Press the button again to continue operation.

Cancelling operation

Press the button twice to cancel operation.

Auto Menu

P 01**	Vegetables	Fresh vegetables
P 02**	Side dishes	Potatoes-peeled/cooked
P 03*	Side dishes	Potatoes-roasted (If you hear a beep,turn the food.The combi microwave oven starts the next fase automatically.)
P 04	Poultry/Fish	Chicken pieces (If you hear a beep,turn the food.The combi microwave oven starts the next fase automatically.)
P 05 *	Bakery	Cake
P 06 *	Bakery	Apple pie
P 07 *	Bakery	quiche
P 08 **	Reheat	Drink/soup
P 09 **	Reheat	Plated meal
P 10 **	Reheat	Sauce/stew/dish
P 11 *	Convenience	Frozen-Pizza
P 12 *	Convenience	Oven chips (If you hear a beep,turn the food.The combi microwave oven starts the next fase automatically.)
P 13 *	Convenience	Lasagna

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

** The programmes with ** only use the microwave function.

Defrosting programmes

You can use the 2 defrosting programmes to defrost meat, poultry and bread.

Set the **K1 knob** to automatic programmes *. The first programme number appears in the display.

Turn **K2 knob** to select the programme number.

Press the button.

Turn **K2 knob** to set weight. Cooking time will be shown.

Press the button. The programme starts.

d 01	meat, poultry and fish	0,2 - 1 kg
d 02	bread, cake and fruit	0,1 - 0,5 kg

During defrosting, place the food on the Lower wire rack.

Preparing food: Use food that has been frozen at -18 °C and stored in portion-sized quantities that are as thin as possible. Take the food to be defrosted out of all packaging and weigh it. You need to know the weight to set the programme.

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

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

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

The defrosted food should be left to stand for an additional 10 to 30 minutes until it reaches an even temperature.

Time setting options

Your oven has various time-setting options. You can use the ◷ button to call up the menu and switch between the individual functions. A time-setting option that has already been set can be changed directly with the **K2 knob**.

Setting the timer

You can use the timer as a kitchen timer.

In waiting state, press the ◷ button to enter the kitchen timer. „00:00 „ will display.

Turn **K2 knob** to adjust the timer time.

Press the ⏲ button to start timer.

When the timer duration has elapsed, a signal sounds.

Cancelling the timer duration

Press the ⏸ button to cancel the timer duration.

Setting the cooking time

The cooking time for your meal can be set on the oven. When the cooking time has elapsed, the oven switches itself off automatically. This means that you do not have to interrupt other work to switch off the oven.

The cooking time cannot be accidentally exceeded.

The oven starts. The cooking time counts down in the display.

Changing the clock

Press the ◷ button for 3 seconds in waiting state. The actual time will disappear and then the time will blink in the display.

Turn **K2 knob** kno b to set the new time and press the ◷ button to comfirm the setting.

Childproof lock

The multifunctional cooker has a childproof lock to prevent children switching it on accidentally.

Switching on the childproof lock

Requirement: No cooking time should be set and the function selector is in the off position.

Press the 🔒 button for approx. 3 seconds.

The 🔒 symbol appears in the display. The childproof lock is activated

Switching off the childproof lock

Press and hold the 🔒 button for approx. 3 seconds.

The 🔒 symbol on the display goes out. The childproof lock is deactivated.

Childproof lock with other cooking operations

When other cooking programmes have been set, the childproof lock is not operational.

Quick start

In waiting state, press the ⏲ button to start 30 seconds cooking with 900W microwave power.

During cooking (except Auto Cook and Defrost), each added press of ⏲ on can increase 30 seconds cooking time up to the corresponding MAX. cooking time.

Acrylamide in foodstuffs

	Tips for keeping acrylamide to a minimum when preparing food
General	Keep cooking times to a minimum. Cook meals until they are golden brown, but not too dark. Large, thick pieces of food contain less acrylamide.
Baking biscuits	Max. 180 °C in 3D hot air mode.
Oven chips	Max. 170 °C in 3D hot air mode. - Distribute thinly and evenly over the baking tray. Cook at least 400 g at once on a baking tray so that the chips do not dry out.

Expert cooking guide

Here you will find a selection of recipes and the ideal settings for them.

We will show you which type of heating and which temperature or microwave power setting is best for your meal. You can find information about suitable accessories and the height at which they should be inserted. There are also tips about ovenware and preparation methods.

The values in the table always apply to food placed into the cooking compartment when it is cold and empty.

VOnly preheat the appliance if the table specifies that you should do so. Before using the appliance, remove all accessories from the cooking compartment that you will not be using.

The times specified in the tables are only guidelines. They will depend on the quality and composition of the food.

Always use an oven cloth or oven gloves when taking accessories or ovenware out of the cooking compartment.

Defrosting, heating up and cooking with the microwave

The following tables provide you with numerous options and settings for the microwave.

Time ranges are often specified in the tables. Set the shortest time first and then extend the time if necessary.

It may be that you have different quantities from those specified in the tables. A rule of thumb can be applied: Double amount - just under double the cooking time, half amount - half the cooking time.

Defrosting

Note

Place the frozen food in an open container on the lower wire rack.

Turn or stir the food once or twice during the defrosting time. Large pieces of food should be turned several times. When turning, remove any liquid that has resulted from defrosting.

Leave defrosted items to stand at room temperature for a further 10 to 60 minutes so that the temperature can stabilise. The giblets can be removed from poultry at this point.

Expert cooking guide

Defrost	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Whole pieces of meat (beef, veal or pork - on the bone or boned)	800 g	300 W, 15 mins + 100 W, 10-20 mins	Turn several times
	1 kg	300 W, 20 mins + 100 W, 15-25 mins	
	1,5 kg	300 W, 30 mins + 100 W, 20-30 mins	
Meat in pieces or slices of beef, veal or pork	200 g	300 W, 3 mins + 100 W, 10-15 mins	Separate any defrosted parts when turning
	500 g	300 W, 5 mins + 100 W, 15-20 mins	
	800 g	300 W, 8 mins + 100 W, 15-20 mins	
Minced meat, mixed	200 g	100 W, 10 -15 mins	Freeze food flat if possible Turn several times, remove any defrosted meat
	500 g	300 W, 5 mins + 100 W, 10-15 mins	
	800 g	300 W, 8 mins + 100 W, 15-20 mins	
Poultry or poultry portions	600 g	300 W, 8 mins + 100 W, 10-15 mins	WTurn during cooking.
	1,2 kg	300 W, 15 mins + 100 W, 25-30 mins	
Duck	2 kg	300 W, 20 mins + 100 W, 30-40 mins	Turn several times
Fish fillet, fish steak or slices	400 g	300 W, 5 mins + 100 W, 10-15 mins	Separate any defrosted parts
Whole fish	300 g	300 W, 3 mins + 100 W, 10-15 mins	
	600 g	300 W, 8 mins + 100 W, 10-15 mins	
Vegetables, e.g. peas	300 g	300 W, 10-15 mins	Stir carefully during defrosting.
	600 g	300 W, 10 mins + 100 W, 10-15 mins	
Fruit, e.g. raspberries	300 g	300 W, 7-10 mins	Stir carefully during defrosting and separate any defrosted parts
Butter, defrosting	125 g	300 W, 1 min + 100 W, 2-4 mins	Remove all packaging
Loaf of bread	500 g	300 W, 6 mins + 100 W, 5-10 mins	Turn during cooking.
	1 kg	300 W, 12 mins + 100 W, 15-25 mins	
Cakes, dry, e.g. sponge cake	500 g	100 W, 15-20 mins	Only for cakes without icing, cream or crème pâtissière, separate the pieces of cake.
	750 g	300 W, 5 mins + 100 W, 10-15 mins	
Cakes, moist, e.g. fruit flan, cheesecake	500 g	300 W, 5 mins + 100 W, 10-15 mins	Only for cakes without icing, cream or gelatine
	750 g	300 W, 7 mins + 100 W, 10-15 mins	

Place the food directly on the turntable.

Defrosting, heating up or cooking with micorwaves

- Take ready meals out of the packaging. They will heat up more quickly and evenly in microwaveable ovenware. The different components of the meal may not require the same amount of time to heat up.
- Food which lies flat will cook more quickly than food which is piled high. You should therefore distribute the food so that it is as flat as possible in the ovenware. Different foodstuffs should not be placed in layers on top of one another.
- Always cover the food. If you do not have a suitable cover for your ovenware, use a plate or special microwave foil.
- Stir or turn the food 2 or 3 times during cooking.
- After heating, allow the food to stand for a further 2 to 5 minutes so that it can achieve an even temperature.
- Always use an oven cloth or oven gloves when removing plates from the oven.

Expert cooking guide

Defrosting, heating up or cooking frozen food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Menu, plated meal, ready meal	*300-400g*	*700 W, 10-15 mins*	*Take meal out of packaging; cover food to heat*
Soup	*400-500g*	*700 W, 8-10 mins*	*Ovenware with lid*
Stews	*500 g*	*700 W, 10-15 mins*	*Ovenware with lid*
	1 kg	*700 W, 20-25 mins*	
Slices or pieces of meat in sauce, e.g. goulash	*500 g*	*700 W, 15-20 mins*	*Ovenware with lid*
	1 kg	*700 W, 25-30 mins*	
Fish, e.g. fillet steaks	*400 g*	*700 W, 10-15 mins*	*Covered*
	800 g	*700 W, 18-20 mins*	
Side dishes, e.g. rice, pasta	*250 g*	*700 W, 2-5 mins*	*Ovenware with lid; add liquid*
	500 g	*700 W, 8-10 mins*	
Vegetables, e.g. peas, broccoli, carrots	*300 g*	*700 W, 8-10 mins*	*Ovenware with lid; add 1 tbsp of water*
	600 g	*700 W, 15-20 mins*	
Creamed spinach	*450 g*	*700 W, 11-16 mins*	*Cook without additional water*

Heating food

Metal e.g. a spoon in a glass must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could irreparably damage the glass on the inside of the door.

Heating food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Menu, plated meal, ready meal	*350-500g*	*700 W, 5-10 mins*	*Take meal out of packaging, cover food to heat*
Drinks	*150 ml*	*900 W, 1-2 mins*	
	300 ml	*900 W, 2-3 mins*	
	1 kg	*700 W, 20-25 mins*	
Baby food, e.g. baby bottle	*50 ml*	*300 W, ca. 1 min*	*Place baby bottles on the cooking com-partment floor without the teat or lid. Shake or stir well after heating. You must check the temperature*
	100 ml	*300 W, 1-2 mins*	
	200 ml	*300 W, 2-3 mins*	
Soup, 1 cup	*175 g*	*900 W, 2-3 mins*	
Soup, 2 cups	*175 g jeweils*	*900 W, 4-5 mins*	
Soup, 4 cups	*175 g jeweils*	*900 W, 5-6 mins*	
Slices or pieces of meat in sauce, e.g. goulash	*500 g*	*700 W, 10-15 mins*	*Covered*
Stew	*400 g*	*700 W, 5-10 mins*	*Ovenware with lid*
	800 g	*700 W, 10-15 mins*	
Vegetables	*150 g*	*700 W, 2-3 mins*	*Add a liquid*
	300 g	*700 W, 3-5 mins*	

Cooking food

Cooking food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Whole chicken, fresh, no giblets	*1,5 kg*	*700 W, 30-35 mins*	*Turn halfway through the cooking time*
Fish fillet, fresh	*400 g*	*700 W, 5-10 mins*	-
Fresh vegetables	*250 g*	*700 W, 5-10 mins*	*Cut into equal-sized pieces; add 1 to 2 tbsp water per 100 g; stir during cooking*
	500 g	*700 W, 10-15 mins*	
Potatoes	*250 g*	*700 W, 8-10 mins*	*Cut into equal-sized pieces; add 1 to 2 tbsp water per 100 g; stir during cooking*
	500 g	*700 W, 11-14 mins*	
	750 g	*700 W, 15-22 mins*	
Rice	*125 g*	*700 W, 7-9 mins + 300 W, 15-20 mins*	*Add double the quantity of liquid and use deep ovenware with a lid*
	250 g	*700 W, 10 - 12 mins + 300 W, 20 - 25 mins*	
Fruit, comp	*500 g*	*700 W, 9-12 mins*	

Popcorn for the microwave

- Use heat-resistant, flat glass ovenware, e.g. the lid of an ovenproof dish, a glass plate or a glass tray (Pyrex)
- Always place the ovenware on the wire rack.
- Do not use porcelain or overly curved plates.
- Make the settings as described in the table. You can adjust the timings according to product and amount.
- So that the popcorn doesn't burn, briefly take the popcorn bag out of the oven after 1 minute and 30 seconds and shake it. Take care as the bag will be hot!

	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes
Mikrowellenpopcorn	*1 bag, 100 g*	*700 W, 3-5 mins*

Baking with oven functions

- The times given apply to food placed in a cold oven.
- The temperature and baking time depend on the consistency and amount of the mixture. This is why temperature ranges are given in the tables. Begin with the lower temperature and, if necessary, use a higher setting the next time, since a lower temperature results in more even browning.
- If possible, use dark-coloured metal baking tins and place them centrally on the lower wire rack.
- Additional information can be found in the Baking tips section following the tables.

Expert cooking guide

Baking in tins	Accessories	Type of heating	Temperature in °C	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Sponge cake, simple	*Ring tin/cake tin*		*170-180*	*100 W*	*40 - 50*
Sponge cake, delicate (e.g. sand-cake)*	*Ring tin/cake tin*		*150-170*	*--*	*70 - 90*
Sponge flan base	*Flan-base cake tin*		*160-180*	*-*	*30 - 40*
Delicate fruit flan, sponge	*Springform/ring tin*		*170-180*	*100 W*	*35 - 45*
Sponge base, 2 eggs	*Flan-base cake tin*		*160-170*	*-*	*25 - 25*
Sponge flan, 6 eggs	*Dark springform cake tin*		*170-180*	*-*	*35 - 45*
Mürbeteig	*Dark springform cake tin*		*170-190*	*-*	*30 - 40*
Fruit tart/ cheesecake with pastry base	*Dark springform cake tin*		*170-190*	*100 W*	*35 - 45*
Swiss flan	*Dark springform cake tin*		*190-200*	*-*	*45 - 55*
Ring cake	*Ring cake tin*		*170-180*	*-*	*40 - 50*
Pizza, thin base, light topping	*Round pizza tray*		*220-230*	*-*	*15 - 25*
Nut cake	*Dark springform cake tin*		*170-180*	*-*	*50 - 60*
Yeast dough with dry topping	*Round pizza tray*		*160-180*	*-*	*50 - 60*
Yeast dough with moist topping	*Round pizza tray*		*170-190*	*-*	*55 - 65*
Plaited loaf with 500 g flour	*Round pizza tray*		*170 -190*	*-*	*35 - 45*
Stollen with 500 g flour	*Round pizza tray*		*160-180*	*-*	*60 - 70*
Strudel, sweet	*Runde Pizzaform*		*190-210*	*180 W*	*35 - 45*

Allow cake to cool in the oven for approx. 20 minutes.

Small baked items	Accessories	Type of heating	Temperature in°C	Cooking time in minutes
Biscuits	*Round pizza tray*		*150-170*	*25 - 35*
Macaroons	*Round pizza tray*		*110-130*	*35 - 45*
Meringue	*Round pizza tray*		*100*	*80 - 100*
Muffins	*Muffin tray on wire rack*		*160-180*	*35 - 40*
Choux pastry	*Round pizza tray*		*200-220*	*35 - 45*
Puff pastry	*Round pizza tray*		*190-200*	*35 - 45*
Sauerteigkuchen	*Runde Pizzaform*		*200-220*	*24 - 35*

Bread and bread rolls	Accessories	Type of heating	Temperature in°C	Cooking time in minutes
Sourdough bread with 1.2 kg flour	*Round pizza tray*		*210-230*	*50 - 60*
Flatbread	*Round pizza tray*		*220-230*	*25 - 35*
Bread rolls	*Round pizza tray*		*210-230*	*25 - 35*
Rol ls made with sweet yeast do	*Round pizza tray*		*200-220*	*15 - 25*

Baking tips

Use baking tins made of silicone, glass, plastic or ceramic materials.	*The baking tin must be heat-resistant up to 250 °C. Cakes in these baking tins will be less brown. When using the microwave, the cooking time will be shorter than the time shown in the table.*
How to establish whether sponge cake is baked through.	*Approximately 10 minutes before the end of the baking time specified in the recipe, poke the cake with a cocktail stick at its highest point. If the cocktail stick comes out clean, the cake is ready.*
The cake collapses.	*Use less liquid next time or set the oven temperature 10 degrees lower and extend the baking time. Observe the specified mixing times in the recipe.*
The cake has risen in the middle but is lower around the edge.	*Only grease the base of the springform cake tin. After baking, loosen the cake carefully with a knife.*
The cake is too dark.	*Select a lower temperature and bake the cake for a little longer.*
The cake is too dry.	*When it is done, make small holes in the cake using a toothpick. Then drizzle fruit juice or an alcoholic beverage over it. Next time, select a temperature 10 degrees higher and reduce the baking time.*
The bread or cake (e.g. cheesecake) looks good, but is soggy on the inside (sticky, streaked with water).	*Use slightly less fluid next time and bake for slightly longer at a lower temperature. When baking cakes with a moist topping, bake the base first, cover with almonds or bread crumbs and then add the topping. Please follow the recipe and follow the baking times.*
The cake cannot be turned out of the dish when it is turned upside down.	*After baking, allow the cake to cool for a further 5 to 10 minutes, then it will be easier to turn out of the tin. If it still sticks, carefully loosen the cake around the edges using a knife. Turn the cake tin upside down again and cover it several times with a cold, wet cloth. Next time, grease the tin well and sprinkle some bread crumbs into it.*
You have measured the temperature of the oven using your own meat thermometer and found there is a discrepancy.	*The oven temperature is measured by the manufacturer after a specified period of time using a test rack in the centre of the cooking compartment. Ovenware and accessories affect the temperature measurement, so there will always be some discrepancy when you measure the temperature yourself*
Sparks are generated between the tin and the wire rack.	*Check that the tin is clean on the outside. Change the position of the tin in the cooking compartment. If this does not help, continue baking but without the microwave. The baking time will then be longer.*

Roasting and grilling

Tips for roasting

- Use a deep roasting dish for roasting meat and poultry.
- Check that your ovenware fits in the cooking compartment. It should not be too big.
- Meat:
  Cover approx. two thirds of the ovenware base with liquid. Add slightly more liquid for pot roasts. Turn pieces of meat halfway through the cooking time. When the roast is ready, turn off the oven and allow it to rest for an additional 10 minutes. This allows better distribution of the meat juices.
- Poultry:
  Turn the pieces of meat after Z of the cooking time has elapsed.

Tips for grilling

- As far as possible, the pieces of food you are grilling should be of equal thickness. Steaks should be at least 2 to 3 cm thick. This will allow them to brown evenly and remain succulent and juicy. Do not add salt to steaks until they have been grilled.
- Use tongs to turn the pieces of food you are grilling. If you pierce the meat with a fork, the juices will run out and it will become dry.
- The grill element switches off and on again automatically. This is normal. The grill setting determines how frequently this will happen.

Expert cooking guide

Beef	Accessories	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Pot-roasted beef, approx. 1 kg	*Ovenware with lid*		*180-200*	*-*	*120-143*
Fillet of beef, medium, approx. 1 kg	*Ovenware without lid*		*180-200*	*100*	*30-40*
Sirloin, medium, approx. 1 kg	*Ovenware without lid*		*210-230*	*100*	*30-40*
Steak, medium, 3 cm thick	*Higher wire rack*	—— ------	*3*	*-*	*each side: 10-15*

Veal	Accessories	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Joint of veal, approx. 1 kg	*Ovenware with lid*		*180-200*	*-*	*110-130*
Knuckle of veal, approx. 1.5 kg	*Ovenware with lid*		*200-220*		*120-130*

Pork	Accessories	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Joint without rind (e.g. neck), approx. 750 g	*Ovenware with lid*		*22-230*	*100*	*40-50*
Joint with rind (e.g. shoulder) approx. 1.5 kg	*Ovenware without lid*		*190-210*	*-*	*130-150*
Fillet of pork, approx. 500 g	*Ovenware with lid*		*220-230*	*100*	*25-30*
Joint of pork, lean, approx. 1 kg	*Ovenware with lid*		*210-230*	*100*	*60-80*
Smoked pork on the bone, approx. 1 kg	*Ovenware without lid*	-	*-*	*300*	*45*
Neck of pork, 2 cm thick		—— ------	*3*	*-*	*1st side: approx. 15-20, 2nd side: approx. 10-15*

Poultry	Accessories	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Duck breast with skin, 2 pieces, 300-400 g each	*Ovenware without lid*	—— ------	*3*	*100*	*20-30*
Goose breast, 2 pieces, 500 g each	*Ovenware without lid*		*210-230*	*100*	*25 - 30*
Goose legs, 4 pieces, approx. 1.5 kg	*Ovenware without lid*		*210-230*	*100*	*30 - 40*
Turkey breast, approx. 1 kg	*Ovenware without lid*		*200-220*	*-*	*90 - 100*
Turkey drumsticks, approx. 1.3 kg	*Ovenware without lid*		*200-220*	*100*	*50 - 60*

Fish	Accessories	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Fish steak, e.g. salmon, 3 cm thick, grilled	*Higher wire rack*	—— ------	*3*	*--*	*20 - 25*
Whole fish, 23 pieces, 300g each, grilled	*Higher wire rack*	—— ------	*3*	*--*	*20 - 30*

Expert cooking guide

Miscellaneous	Accessories	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Meat loaf, approx. 1 kg	*Ovenware without lid*		*180-200*	*700 W + 100 W*	*-*
4 to 6 sausages for grilling approx. 150 g each	*-*		*3*	*-*	*each side: 10 - 15*

Bakes, gratins, toasts	Accessories	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Bake, sweet, approx. 1.5 kg	*Ovenware without lid*		*140-160*	*300 W*	*25 - 35*
Savoury bake, made with cookedingredients, approx.1kg	*Ovenware without lid*		*150-160*	*700 W*	*20-25*
Lasagne, fresh	*Ovenware without lid*		*200-220*	*300 W*	*25-35*
Potato gratin made from raw ingredients, approx. 1.1 kg	*Ovenware without lid*		*180-200*	*700 W*	*25-30*
Toast with topping, 4 slices			*3*	*-*	*8 - 10*

Convenience products, frozen	Accessories	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Pizza with thin base	*Turntable*		*220-230*	*-*	*10 - 15*
Pizza with deep-pan base	*Turntable*		*220-230*	*700 W* *-*	*3* *13 - 18*
Mini pizza	*Turntable*		*220-230*	*-*	*10 - 15*
Pizza baguette	*Turntable*		*-* *220-230*	*700 W* *-*	*2* *13 - 18*
Chips	*Turntable*		*220-230*	*-*	*8 - 13*
Croquettes	*Turntable*		*210-220*	*-*	*13 - 18*
Rösti, stuffed potato pockets	*Turntable*		*220-220*	*-*	*25 - 30*
Part-cooked rolls or baguette	*Lower wire rack*		*170-180*	*-*	*13 - 18*
Fish fingers	*Turntable*		*210-230*	*-*	*10 - 20*
Chicken goujons, nuggets	*Turntable*		*200-220*	*-*	*15 - 20*
Lasagne, approx. 400 g	*Lower wire rack*		*220-230*	*700 W*	*12 - 17*

The table does not contain information for the weight of the joint.	*For small roasts, select a higher temperature and a shorter cooking time. For larger roasts, select a lower temperature and a longer cooking time.*
How to tell when the roast is ready.	*Use a meat thermometer (available from specialist shops) or carry out a "spoon test". Press down on the roast with a spoon. If it feels firm, it is ready. If the spoon can be pressed in, it needs to be cooked for a little longer.*

Care and cleaning



- **Penetrating moisture may cause an electric shock. Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners.**
- **Never clean the appliance immediately after switching off. Let the appliance cool down.**
- **Do not use sharp or abrasive cleaning agents, hard scouring pads and sponges or metal or glass scrapers.**

Casing front

For care and cleaning of the front surfaces please use only commercial agents according to the manufacturer's instruction.

Stainless steel surfaces can be cleaned and dried with a mild cleaning agent (e.g., dishwashing detergent) and a soft cloth.

Aggressive cleaning agents (such as vinegar cleaner), abrasives, abrasive granules and sharp objects will damage the surface of the appliance!

Appliance interior

- The oven is easier to clean when it is still lukewarm. Remove simple fat splashes with rinse water.
- For persistent or intense dirt use normal oven cleaner. Thoroughly clean with clear water so that all cleaning agents are completely removed.
- For oven sprays, be sure to follow the the manufacturer's instructions. Painted, anodized, galvanized surfaces, aluminum parts and heaters must not come into contact with these sprays due to possible damage and color changes.
- Clean accessories such as baking tray, drip pan, grid, etc. with hot water and a small amount of detergent.

Area	Cleaning agents
Appliance front	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.
Appliance front with stainless steel	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such residues. Special stainless steel cleaning agents can be obtained from the after-sales service or from specialist shops. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.
Cooking compartment	Hot soapy water or a vinegar solution: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. If the oven is very dirty: Do not use oven spray or other aggressive oven cleaners or abrasive materials. Scouring pads, rough sponges and pan cleaners are also unsuitable. These items scratch the surface. Allow the interior surfaces to dry thoroughly.
Recess in cooking compartment	Ensure that no water seeps through the turntable drive into the appliance interior.
Wire racks	Hot soapy water: Clean using stainless steel cleaning agent or in the dishwasher.
Door panels	Glass cleaner: Clean with a dish cloth. Do not use a glass scraper.
Seal	Hot soapy water: Clean with a dish cloth, do not scour. Do not use a metal or glass scraper for cleaning.

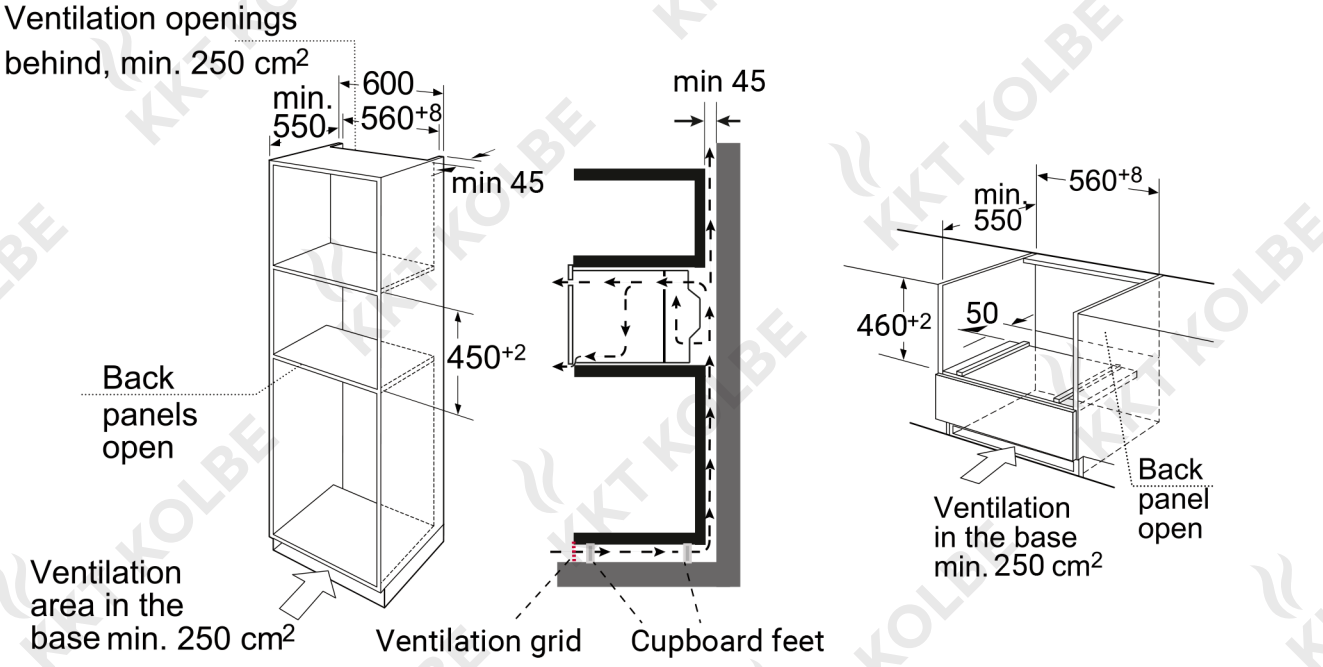
Malfunction table

Problem	*Possible cause*	*Information*
The appliance does not work.	Faulty circuit breaker.	Look in the fuse box and check that the circuit breaker for the appliance is in working order.
	Plug not plugged in.	Plug in the plug.
	Power cut	Check whether the kitchen light works.
The appliance does not work. 🔒 appears in the display panel.	Childproof lock is active.	Deactivate the childproof lock (see section: Childproof lock).
0:00 is in the display panel.	Power cut	Reset the clock.
The microwave does not switch on.	Door not fully closed.	Check whether food residue or debris is trapped in the door.
It takes longer than before for the food to heat up in the microwave.	The selected microwave power level ist too low.	Select a higher power level.
	A larger amount than usual has been placed in the appliance.	Double the amount = almost double the cooking time.
	The food was colder than usual.	Stir or turn the food during cooking.
Turntable grates or grinds.	Dirt or debris in the area around the turntable drive.	Clean the rollers under the turntable and the recess in the oven floor thoroughly.
A particular operating mode or power level cannot be set.	The temperature, power level or combined setting is not possible for this operating mode.	Choose permitted settings.
E1 appears in the display panel.	The thermal safety switch-off function has been activated.	Call the after-sales service.
E4 appears in the display panel.	The thermal safety switch-off function has been activated.	Call the after-sales service.
E11 appears in the display panel.	Moisture in the control panel.	Allow the control panel to dry.
E17 appears in the display panel.	Rapid heating has failed..	Call the after-sales service.

Installation

- **This appliance is only intended to be fully fitted in a kitchen.**
- **This appliance is not designed to be used as a tabletop appliance or inside a cupboard.**
- **The fitted cabinet must not have a back wall behind the appliance.**
- **A gap of at least 45 mm must be maintained between the wall and the base or back panel of the unit above.**
- **The fitted cabinet must have a ventilation opening of 250 cm on the front. To achieve this, cut back the base panel or fit a ventilation grille.**
- **Ventilation slots and intakes must not be covered.**
- **The safe operation of this appliance can only be guaranteed if it has been installed in accordance with these inatallation instructions.**
- **The fitter is liable for any damage resulting from incorrect installation.**
- **The units into which the appliance is fitted must be heat-resistant up 90 o C.**

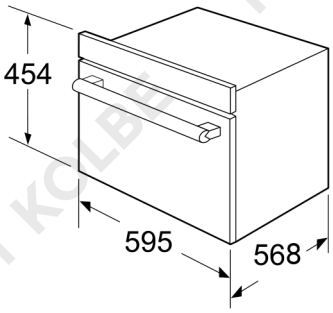
Installation dimensions

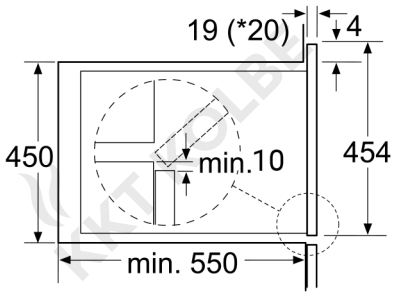


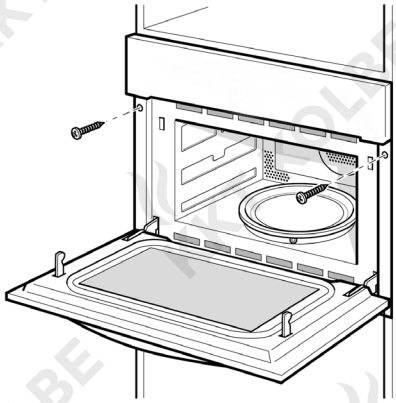
Note: There should be gap above the oven.

Building in

- **Do not hold or carry the appliance by the door handle. The door handle cannot hold the weight of the appliance and may break off.**







* 20 mm for metal fascias

Steps

1. Carefully push the oven into the box, making sure that it is in the centre.
2. Open the door and fasten thewith the screws that were supplied.

- **Fully insert the appliance and centre it.**
- **Do not kink the connecting cable.**
- **The gap between the worktop and the appliance must not be closed by addtional battens.**

Important Information

Electrical connection

The appliance is fitted with a plug and must only be connected to a properly installed earthed socket.
Only a qualified electrician who takes the approriate regulations into account may install the socket or replace the connecting cable. If the plug is no longer accessible following installation, an all-pole isolating switch must be present on the installation side with a contact gap of at least 3 mm. Contact protection must be ensured by the installation.

Fuse protection: see instructions for use-technical data.

Technical data

Rated Voltage	230 V, 50 Hz
Maximum Power	3350 W
Rated Output Power(Microwave)	900 W
Rated Current	15 A
Oven Capacity	44 Liter
Turntable Diameter	ø 360 mm
External Dimensions Without handle	595 (W) x 568 (D) x 454 (H)mm
Net Weight	ca. 36 kg

Note on the EC Declaration of Conformity

CE

Product Description:
EBM4502ED
Built-in multifunktional cooker

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

For the product described in this manual, the corresponding EC Declaration of Conformity is available.

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

Jan Kolbe
Head of Product Management

KKT KOLBE

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

Thank you for reading.
We wish you much success with your appliance.

Version: 1.6 / 220516