

# Bedienungs- und Installationanleitung

für Ihren Einbau-Mikrowelle

Modell: **EBM450ED**





### Wichtige Hinweise zur Mikrowellenstrahlung

1. Versuchen Sie nicht, diesen Ofen mit offener Tür zu betreiben, da sonst schädliche Mikrowellenenergie entweichen könnte. Es ist wichtig, die Sicherheitsverriegelungen nicht zu manipulieren oder zu umgehen.
2. Keine Gegenstände zwischen Ofenfrontplatte und der Tür platzieren. Auf der Bodenfläche, sowie auf und zwischen den Dichtungsflächen auf Reinigungsmittelrückstände achten und diese beseitigen.
3. Nehmen Sie das Gerät auf keinen Fall in Betrieb, wenn es eine Beschädigung aufweist. Es ist besonders wichtig, dass die Ofentür ordnungsgemäß geschlossen ist. Weiterhin benutzen Sie das Gerät bitte nicht, wenn folgende Merkmale zutreffen: a) Tür (verbogen); b) Scharniere und Verriegelungen (gebrochen oder gelockert); c) Türdichtungen und Dichtflächen.
4. Der Multifunktionsgarer sollte von niemandem außer qualifiziertem Servicepersonal eingestellt oder repariert werden.



Dieses Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. (Europäische Richtlinie 2002/96/EG) bzgl. elektrischer und elektronischer Altgeräte (Waste electrical and Electronic Equipment, WEEE)

Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen.

Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Die von KKT KOLBE verwendeten Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich und können recycelt werden. Bitte entsorgen Sie das gesamte Verpackungsmaterial mit angemessener Rücksicht auf die Umwelt.



### Dieses Symbol verdeutlicht einen Sicherheitshinweis.

Sie finden es insbesondere bei allen Beschreibungen der Arbeitsschritte, bei welchen 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 verdeutlicht einen Warnhinweis.

Sie finden es bei der Beschreibung der Arbeitsschritte, die besonders zu beachten sind, damit Beschädigungen an den Geräten verhindert werden können. Geben Sie auch diese Sicherheitshinweise an alle Gerätebenutzer weiter.



### Dieses Symbol verdeutlicht Hinweise & Tipps.

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



**Dieses Gerät ist ausschließlich für die Zubereitung von Lebensmitteln im privaten Haushalt oder ähnliche Bedingungen bestimmt und nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet. (Gewährleistungsverlust). KKT KOLBE haftet keinesfalls für Schäden, die durch unsachgemäßen Umgang, Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung und zweckfremde Nutzung entstehen!**

## Sicherheitshinweise



### Sicherheitshinweise

- Dieser Multifunktionsgarer wurde für die Zubereitung von Lebensmitteln in **privaten Haushalten** hergestellt.
- Während und unmittelbar nach der Benutzung des Multifunktionsgarers sind Backraum, Heizkörper, Backbleche und Grillrost noch sehr heiß! Benutzen Sie deshalb Topflappen.
- Sie dürfen niemals entflammbare Materialien für den Multifunktionsgarer verwenden.
- Die Oberflächen des Multifunktionsgarers können sehr heiß werden wenn das Gerät bei einer hohen Temperatur über einen längeren Zeitraum betrieben wird.
- Beim Öffnen der Multifunktionsgarertür kann Heißluft und Dampf entweichen.
- Wenn Lebensmittel Alkohol enthalten, kann der Alkohol verdunsten und aufgrund der hohen Temperatur Feuer fangen.
- Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampf- oder Hochdruckreiniger ist verboten!
- Während des Betriebes wird die Multifunktionsgarertür heiß. Lassen Sie niemals Kleinkinder unbeaufsichtigt solange das Gerät in Betrieb ist.
- Tiefkühlkost wie Pizza sollte auf dem Grill gegart werden. Wenn das Backblech benutzt wird, kann es sich bei großen Temperaturunterschieden verformen.
- Gießen Sie nie Wasser in einen heißen Multifunktionsgarer! Verbrühungsgefahr durch entstehenden Wasserdampf! Es können Schäden entstehen.
- Während der Multifunktionsgarer in Betrieb ist, sollte die Multifunktionsgarertür geschlossen bleiben.
- Vorsicht beim Öffnen der Tür während des Dampfreinigungs-Verfahrens. Das Wasser ist sehr heiß!
- Legen Sie im Backraum keine Aluminiumfolie aus und stellen Sie keine Pfannen, Töpfe usw. direkt auf den Backraumboden, da sonst die Beschichtung beschädigt werden kann.
- Fruchtsäfte hinterlassen Flecken die sich von der Oberfläche nicht mehr beseitigen lassen. Beim Backen von sehr feuchten Kuchen, verwenden Sie tiefe Gefäße.
- Stellen Sie keine Kuchenformen auf der offenen Multifunktionsgarertür ab.
- Dieses Gerät ist nicht für Kleinkinder oder gebrechliche Personen ohne Aufsicht geeignet.
- Kleine Kinder sollten immer beaufsichtigt werden um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.



- Auf den Multifunktionsgarerboden keine Alufolie, Backbleche, Pfannen oder Töpfe legen. Bei Betrieb kann der Boden durch den entstehenden Hitzestau beschädigt werden.
- Obstsäfte, die vom Backblech tropfen, können auf der Emaille Flecken hinterlassen, die evtl. nicht mehr entfernt werden können. Zur Vermeidung ein Backblech unten einsetzen.
- Das Gerät ist zum Einbau in einen Einbauschrank bestimmt. Es ist ausschließlich für die Zubereitung von haushaltsüblichen Speisen zu verwenden und nicht für unbeaufsichtigten Betrieb geeignet. Die Anwendungsmöglichkeiten wie Braten oder Backen sind nachfolgend beschrieben.
- Im Falle einer Störung oder Beschädigung des Gerätes, bitte nicht anschließen. Reparaturen dürfen nur von einem anerkannten Elektriker durchgeführt werden. Bei einer nicht fachgerechten Reparatur bringen Sie sich oder andere in Gefahr. Wenn Ihr Gerät eine Reparatur benötigt, wenden Sie sich an unseren Service.
- Wenn das Netzkabel defekt ist, muss es durch ein spezielles Kabel oder eine Montage beim Hersteller, bzw. bei Ihrem Servicefachmann ersetzt werden.
- Elektrische Leitungen dürfen den Multifunktionsgarer nicht berühren.
- Der Multifunktionsgarer sollte durch einen zugelassenen Leistungsschalter angeschlossen werden.
- Verwenden Sie niemals Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel. Das Typenschild befindet sich auf der rechten Seite der Tür.
- Die Stromversorgung des Gerätes sollte bei Reparatur und Reinigung ausgeschaltet sein.
- Vorsicht beim Anschluss an Steckdosen die sich in der Nähe des Multifunktionsgarers befinden.

**Vielen Dank!**

---

## **Lieber Kunde,**

wir danken Ihnen für das in uns gesetzte Vertrauen und für den Erwerb dieses KKT KOLBE-Gerätes. 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-Einbaugerätes beschreibt, genau zu beachten.

Diese Bedienungsanleitung ist verschiedenen Gerätetypen angepasst, daher finden Sie darin auch die Beschreibungen von Funktionen, die Ihr Gerät evtl. nicht enthält.

Für Schäden an Personen oder Gegenständen, die auf eine fehlerhafte oder unsachgemäße Installation des Gerätes 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 Kundenservice**

**Tel. 09502 925880**

**Mail:** [info@kolbe.de](mailto:info@kolbe.de)

**www:** [www.kolbe.de](http://www.kolbe.de)

→ Weitere Daten und Dokumente finden Sie auf unserer Website unter *Support-Center*.



Bitte beachten Sie, dass wir unsere Handbuchdokumentationen stetig aktualisieren.

**Sollten Sie also Unstimmigkeiten erkennen: Die aktuellste Version Ihres Benutzerhandbuches finden Sie immer auf unserer Support- oder Produktseite unter [www.kolbe.de](http://www.kolbe.de)**



## **Benutzerhandbuch**

Modell EBM450ED

Version 1.0

© KKT KOLBE Küchentechnik.

KKT KOLBE ist eine eingetragene Warenmarke.

## Inhaltsverzeichnis

### Übersicht

1. Vorsichtsmaßnahmen .....	2
2. Sicherheitshinweise .....	3
3. Technische Daten .....	7
4. Lernen sie Ihren Mikrowellenofen kennen .....	8
5. Beschreibung der Bedienelemente .....	8
6. Beheizungsarten .....	9
7. Einstellen der Zeit .....	11
8. Verwenden des Geräts .....	12
9. Hinweise / Gartabellen .....	16
10. Welches Geschirr kann verwendet werden? .....	19
11. Reinigung und Wartung .....	19
12. Tauschen der Glühlampe .....	20
13. Installation des Geräts .....	21
14. Fehlersuche .....	23
15. Gewährleistung .....	24

## EG – Konformitätserklärung



### Produktbezeichnungen:

EBM450ED

### Der Hersteller / Inverkehrbringer:

KKT KOLBE Küchentechnik GmbH & Co. KG  
Ohmstraße 17  
D-96175 Pettstadt

Für die, in dieser Bedienungsanleitung  
beschriebenen Produkte, liegen sämtliche  
entsprechenden EG Konformitätserklärungen vor.

Die relevanten Unterlagen können durch  
die zuständigen Behörden über den Produktverkäufer angefordert werden.

13.10.2016

Jan Kolbe  
Leiter Produktmanagement



## Technische Daten

---

## Technische Daten

Hersteller	<b>KKT KOLBE</b>
Modell	<b>EBD450ED</b>
Stromspannung (V)/ Frequenz (Hz)	<b>220-240/50</b>
Verteilung Sicherung (A)/Sicherungsschalter (A)	<b>16</b>
Mikrowelle Eingangswelle (W)	<b>1500-1600</b>
Mikrowelle Ausgangsleistung (W)	<b>1000</b>
Mikrowelle Leistungsfrequenz(MHz)	<b>2450</b>
Grilleistung (W)	<b>1400-1650</b>
Umluftleistung (W)	<b>1350-1500</b>
Abmessungen	<b>594 x 530 455</b>
Verpackungsabmessungen	<b>675 x 666 x 525</b>
Brutto/Nettogewicht (kg)	<b>38 / 34,3</b>
Durchmesser Drehplatte (mm)	<b>315</b>



### Vorsichtsmaßnahmen

Diese Bedienungsanleitung ist ein wichtiger Bestandteil des Geräts. Bewahren Sie das Handbuch gut auf und lesen Sie sich die Informationen vor der ersten Benutzung sorgfältig durch. Die Installation des Geräts sollte von einer qualifizierten Fachperson ausgeführt werden. Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und zur ausschließlichen Zubereitung von Speisen bestimmt. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für einen anderen Gebrauch des Geräts. Dieses Gerät entspricht den EEC Sicherheitsbestimmungen.

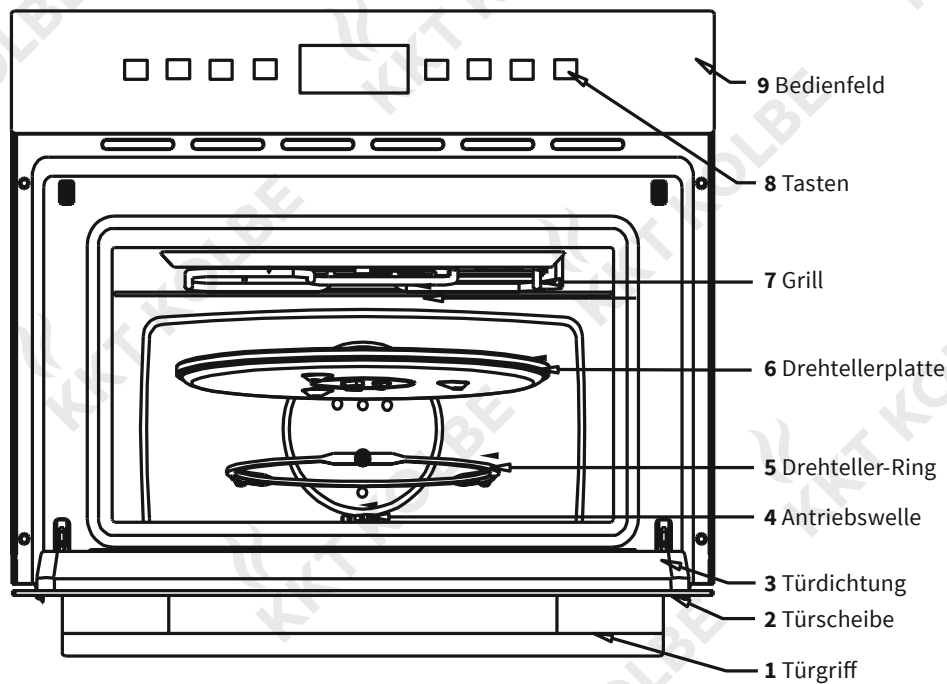










**Benutzen Sie das Gerät nie zum Heizen von Räumen!**



## Bedienung des Geräts

### Skizze



-  Stand-By
-  Kochzeiteinstellung (Zeit, Startvorwahl)
-  Weitere Einstellungen (Leistung, Gewicht, Auswahl des Abtaumodus)
-  Einstellung der Uhr
-  Kindersicherung
-  Hinaufzählen
-  Hinunterzählen
-  Start/Pause



### Energiespartipps

- Nach Möglichkeit dunkle schwarz lackierte, silikonbeschichtete oder emaillierte Backformen verwenden, weil diese die Multifunktionsgarerhitze besonders gut aufnehmen.
- Den Multifunktionsgarer nur vorheizen, wenn es im Rezept oder in den Tabellen angegeben ist.
- Beim Aufheizen des leeren Multifunktionsgarers wird viel Energie benötigt. Deshalb kann durch das Backen mehrerer Gerichte hintereinander Energie eingespart werden, weil die Restwärme optimal genutzt wird.
- Gegen Ende längerer Backzeiten den Multifunktionsgarer etwa 10 Minuten vorher ausschalten, um die Restwärme zum Fertigbacken zu nutzen.



## Beheizungsarten

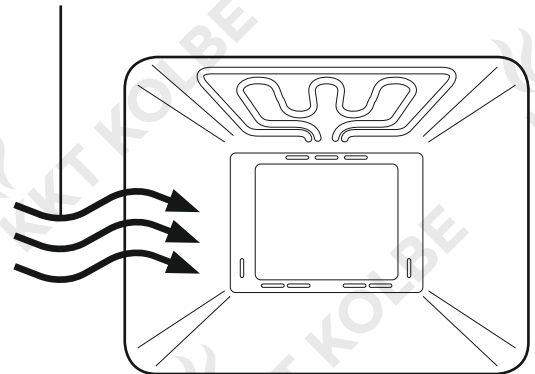
### Beheizungsarten



#### Mikrowelle

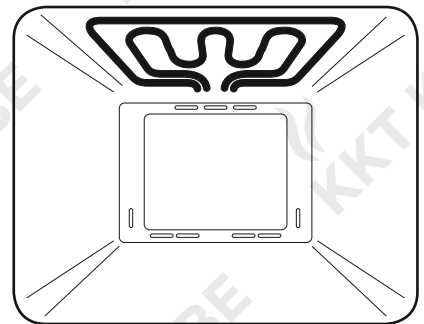
Bei diesem Beheizungsmodus erfolgt die Erwärmung der Speisen ausschließlich durch Mikrowellenstrahlung. Ideal zum Auftauen, Aufwärmen oder zum Zubereiten von Fertigspeisen.

Mikrowellen



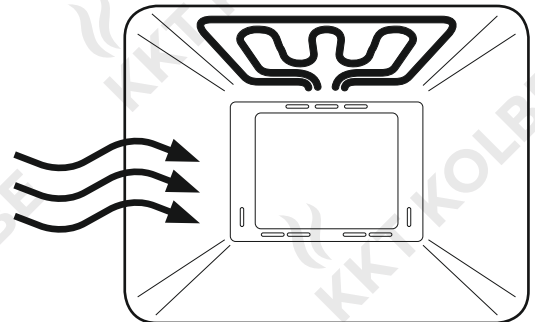
#### Grill

Lediglich der obere Heizkörper ist in Betrieb. Für das Braten mit Grill verwenden Sie bitte das mitgelieferte **Gestell**.



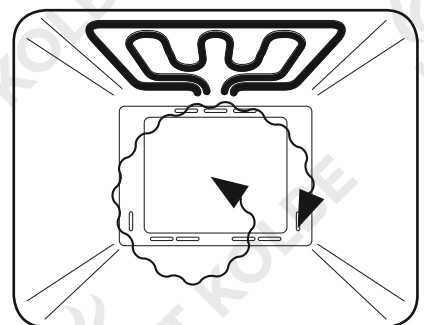
#### Mikrowelle und Grill

Diese Funktion ist ideal, um Speisen schnell zu kochen und direkt im Anschluss „gebräunt“ zu bekommen. Die Mikrowelle kocht - der Grill toastet.



#### Umluft

Zusätzlich zu den Heizelementen wirbelt ein Ventilator die heiße Luft gleichmäßig im Röhrenraum. Die Gerichte werden leicht auf der Außenseite knusprig gebräunt und bleiben in der Innenseite noch saftig.

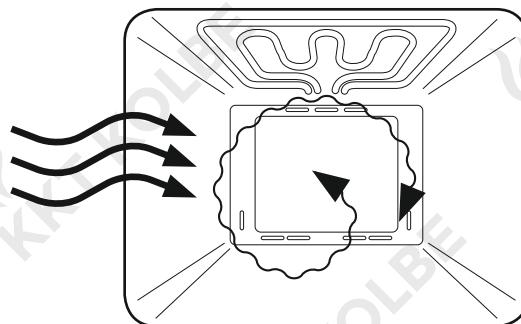


## Beheizungsarten



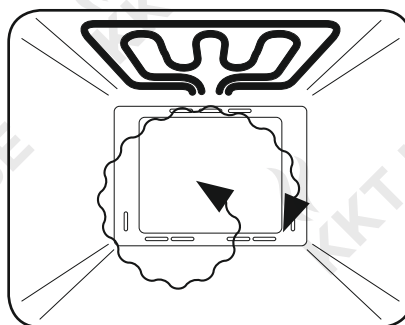
### Mikrowelle und Umluft

In diesem Modus sorgt die Mikrowellenfunktion für eine präzise Erhitzung des Garguts in Kombination mit einem Gebläse. Dies kann bei speziellen Anwendungen für eine knusprigere Hülle sorgen.



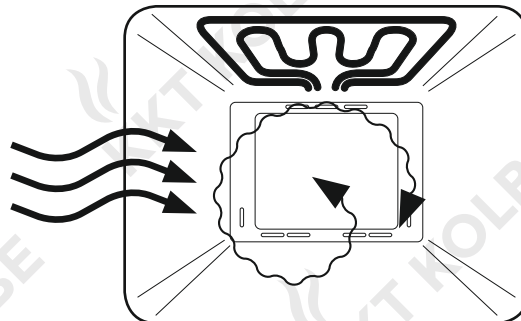
### Grill und Umluft

Wenn Sie dieses Programm aktiviert haben, ist ein stärkerer Grill aktiviert. Zusätzlich läuft der Umluft-Ventilator, um eine gleichmäßigere Verteilung der Luft zu gewährleisten.



### Mikrowelle, Grill und Umluft

Wenn Sie dieses Programm aktiviert haben, ist ein stärkerer Grill aktiviert. Zusätzlich läuft der Umluft-Ventilator, um eine gleichmäßigere Verteilung der Luft zu gewährleisten.



## Weitere Symbole



Auftaumodus



Kochzeit



Verzögerungsstart



Mikrowellen-Leistung



Temperatur



Uhr



Kindersicherung



Gewicht

## Benutzen der Mikrowelle



### Wichtige Hinweise für die Benutzung

1. Wenn das Gerät zum **ersten Mal** verwendet wird, sollte es auf einer **hohen Temperatur** lange genug erwärmt werden. So wird sichergestellt, dass keine öligen Rückstände in der Röhre verbleiben, welche Lebensmittel mit unangenehmen Gerüchen belasten könnten.
2. Lassen Sie gekochte Speisen nicht zu lange im Gerät, um zu verhindern, dass sich unnötig viel Kondenswasser auf der Türscheibe und im Gehäuse anlagert.
3. Es ist verboten, die Mikrowellenfunktion **ohne Kochgut** im Gerät zu benutzen.

## Einstellen der Zeit

- Wenn der Strom eingeschaltet ist, zeigt ein blinkendes Display „00:00“ – Die Zeit kann nun eingestellt werden.
- Drücken Sie nun die Tasten  $\oplus$  oder  $\ominus$ , um die Stundenzahl zu erhöhen oder zu verringern.
- Nachdem Sie die richtige Stunde eingestellt haben, betätigen Sie die Taste  $\otimes$  nochmals, um die Minutenzahl einzustellen. Drücken Sie nun wieder  $\oplus$  oder  $\ominus$ , um die Minutenzahl zu erhöhen oder zu verringern. Anschließend  $\otimes$  nochmals, um die Zeitkonfiguration abzuschließen.
- Das Intervall des Uhrzeitbereichs ist zwischen 0:00 und 23:59.




## Ändern der aktuellen Zeit

- Wenn sich das Gerät im Standby-Modus befindet und die Uhrzeit anzeigt, halten Sie die Taste  $\otimes$  für drei Sekunden gedrückt. Nun beginnt die Anzeige zu blinken, woraufhin die neue Zeit eingestellt werden kann.

## Ein- und Ausschalten der Uhrzeitanzeige











- Wenn sich die Mikrowelle im Standby-Modus befindet, drücken Sie  $\otimes$  und die Uhr wird auf dem Display angezeigt
- Betätigen Sie einfach  $\otimes$  nochmals und die Uhrzeit verschwindet aus der Anzeige.

### Auswählen der Funktionen

- Nachdem Sie die Taste  für eine Sekunde gedrückt haben wird das Gerät in den Funktionsauswahl-Modus schalten. Eine vorgeschlagene Zeit und Daten (einschließlich Mikrowellenleistung, Gewicht, etc.) werden auf dem Display angezeigt. Sie können Ihre gewünschte Funktion durch das Drücken von  (nächste Funktion) und  (vorherige Funktion) auswählen.



### Nur Mikrowelle

- Nachdem Sie diese Funktion gewählt haben, leuchten die Indikatoren  und  auf. Das Display zeigt **01:00** und **800 W**.
- Drücken Sie , um die Kochzeit einzustellen. Wenn die gewählte Zeit blinkt, drücken Sie  oder , um die Kochzeit zu verändern. Die maximale Zeit beträgt 90:00 (90 Minuten; die ersten **30 Minuten** werden auf **100%** Leistung betrieben, die **restlichen 60 Minuten** werden bei **80%** ausgeführt)
- Drücken Sie , um die Mikrowellenleistung einzustellen. Wenn die gewählte Leistungshöhe **blinkt**, drücken Sie  oder , um die Leistung festzulegen. Mögliche Werte: 1000/800/600/400/200/0W
- Drücken Sie , um den Vorgang zu starten. Der Countdown wird nun beginnen. Das Icon  der Mikrowelle beginnt zu **blinken**.

### Leistungsdefinitionen:

**1000 W:** Hohe Leistung

**800 W:** Mittelhohe Leistung

**600 W:** Mittlere Leistung








**400 W:** Mittelgering

**200 W:** Gering

**0 W:** Kühl















### Nur Grill

- Nachdem Sie diese Funktion gewählt haben, leuchten die Indikatoren  und  auf. Das Display zeigt **15:00**.
- Drücken Sie , um die Grillzeit einzustellen. Wenn die gewählte Zeit blinkt, drücken Sie  oder , um die Kochzeit zu verändern. Die maximale Zeit beträgt 90:00.
- Drücken Sie , um den Vorgang zu starten. Das Grillsymbol blinkt .















### Umluft

- Nachdem die Funktion „Umluft“ ausgewählt wird, leuchten die Symbole , , und  auf und der Bildschirm zeigt **5:00** und **110 °C** an.
- Drücken Sie , um die Kochzeit einzustellen. Wenn die voreingestellte Zeit blinkt, drücken Sie  oder , um die Kochzeit zu verändern. Die maximale Zeit beträgt 90:00 Minuten. Drücken Sie , um den Kochvorgang zu starten und die Kochzeit wird heruntergezählt.
- Drücken Sie , um die Temperatureinstellung zu verändern (110°C – 230°C). Wenn die voreingestellte Temperatur 110°C auf dem Bildschirm blinkt, kann die Temperatur mit den Tasten  oder  verändert werden.
- Drücken Sie , um den Vorgang zu starten. Der Countdown wird nun beginnen. Das Icon  der Mikrowelle beginnt zu **blinken**.

**Hinweis: Während der Kochzeit kann die aktuelle Uhrzeit über das Drücken der Taste  überprüft werden.**



### Mikrowelle + Grill

- Nachdem die Funktion „Mikrowelle + Grill“ ausgewählt wird, leuchten die Symbole , , und  auf und der Bildschirm zeigt 10:00, 400W an.
- Drücken Sie , um die Kochzeit einzustellen. Wenn die voreingestellte Zeit blinkt, drücken Sie  oder , um die Kochzeit zu verändern. Die maximale Zeit beträgt 90:00 Minuten.
- Drücken Sie , um die Leistungseinstellung zu ändern. Wenn die voreingestellte Leistung von 400W auf dem Bildschirm blinkt, kann diese mit den Tasten  oder  verändert werden. Es gibt 3 Leistungseinheiten: 600W, 400W, and 200W.
- Drücken Sie , um den Garvorgang zu starten, der Countdown  beginnt und der Indikator  wird blinken.



Die Mikrowelle + Grillfunktion ist ideal zum Kochen und Bräunen von Speisen nach dem Kochen. Darüber hinaus können Sie auch Gerichte mit Käse grillen und kochen. Die Mikrowelle und der Grill arbeiten gleichzeitig: Die Mikrowelle kocht und der Grill bräunt. **Die in der kombinierten Funktion zu verwendenden Behälter sollten für Mikrowellen- und Grillgebrauch geeignet sein. Siehe hierzu den Abschnitt über Mikrowellengeschirr.**

## Bedienung des Mikrowellen-Kombigarers



Denken Sie daran, dass die angegebenen Zahlen nur eine ungefähre Richtlinie bilden und je nach Temperatur, Feuchtigkeit und Art der Lebensmittel variieren können.

Wenn die Zeit nicht ausreicht, um das Essen gut zu bräunen, legen Sie die Speise für weitere 5 oder 10 Minuten unter den Grill.

Bitte erlauben Sie die Ruhezeiten der Speisen und vergessen Sie nicht, die Fleischstücke zu drehen. Wenn nicht anders angegeben, verwenden Sie die Drehtellerplatte zum Kochen. Die in der Tabelle angegebenen Werte sind gültig, wenn das Ofeninnere kalt ist (es ist nicht notwendig, den Ofen vorzuheizen).



### Grill und Umluft

- Nach Auswahl der Funktion „Grill + Umluft“ leuchten die Symbole und auf und der Bildschirm zeigt 5:00 und 110W an.
- Drücken Sie , um die Garzeit einzustellen (die maximale Zeit beträgt 90 Minuten). Wenn die voreingestellte Zeit blinkt, können Sie die Garzeit durch Drücken von und ändern.
- Betätigen Sie , um die Temperatur einzustellen (110-230°C). Wenn die voreingestellte Temperatur 110°C auf dem Bildschirm blinkt, kann die Temperatur durch das Drücken von und geändert werden.
- Drücken Sie , um mit dem Garen zu beginnen. Die Kochzeit wird heruntergezählt, während die Symbole und blinken.

**Hinweis:** Während der Garzeit kann die aktuelle Zeit durch Drücken der Taste überprüft werden.



### Mikrowelle + Umluft

- Nach Auswahl der Funktion „Mikrowelle + Umluft“ leuchten die Symbole und auf und der Bildschirm zeigt 10:00 und 400W an.
- Drücken Sie , um die Garzeit einzustellen (die maximale Zeit beträgt 90 Minuten). Wenn die voreingestellte Zeit blinkt, können Sie die Garzeit durch Drücken von oder ändern.
- Drücken Sie , um die Mikrowellenleistung einzustellen. Wenn die voreingestellte Mikrowellenleistung 400W auf dem Bildschirm blinkt, kann die Leistung durch Drücken von oder geändert werden.
- Drücken Sie die Taste erneut, um die Temperatur einzustellen. Wenn die voreingestellte Temperatur 110°C auf dem Bildschirm blinkt, kann die Temperatur durch Drücken von oder geändert werden.
- Drücken Sie , um mit dem Garen zu beginnen, die Garzeit wird heruntergezählt, während das Symbol blinkt.



### Mikrowelle + Grill + Umluft

- Nach Auswahl der Funktion „Mikrowelle + Grill + Umluft“ leuchten die Symbole und auf und der Bildschirm zeigt 10:00 und 400W an.
- Drücken Sie , um die Garzeit einzustellen (die maximale Zeit beträgt 90 Minuten). Wenn die voreingestellte Zeit blinkt, können Sie die Garzeit durch Drücken von und ändern.
- Drücken Sie , um die Mikrowellenleistung einzustellen. Wenn die voreingestellte Mikrowellenleistung 400W auf dem Bildschirm blinkt, kann die Leistung durch Drücken von und oder geändert werden.
- Betätigen Sie , um die Temperatur einzustellen (110-230°C). Wenn die voreingestellte Temperatur 110°C auf dem Bildschirm blinkt, kann die Temperatur durch das Drücken von und geändert werden.
- Drücken Sie die Taste erneut, um die Temperatur einzustellen. Wenn die voreingestellte Temperatur 110 °C auf dem Bildschirm blinkt, kann die Temperatur durch Drücken von oder geändert werden.
- Drücken Sie , um mit dem Garen zu beginnen. Die Kochzeit wird heruntergezählt, während das Symbol blinkt.

**Hinweis:** Die Leistungseinheiten 600 W, 400 W und 200 W stehen hier zur Auswahl.





### Auftaumodus

- Nachdem Sie diese Funktion ausgewählt haben, werden die Symbole und aufleuchten. Der Bildschirm zeigt PR01 und 100 an.
- Drücken Sie , um auf Auftauen durch Gewicht-Programm umzuschalten. Drücken Sie dann oder , um das entsprechende Programm auszuwählen. Es stehen 5 Programme - PR01 bis PR05 – zur Auswahl.
- Drücken Sie erneut, um das Gewicht einzustellen, und drücken Sie dann oder , um das Gewicht einzustellen. Der Bereich des Gewichts ist von 100-2500 Gramm. (Verschiedene Programme haben unterschiedliches Gewicht)
- Drücken Sie , um mit dem Garen zu beginnen, und die Garzeit wird heruntergezählt. Das Auftau-Symbol blinkt.













## Bedienung des Multigarers

Beim Auftauvorgang stoppt das Gerät, wenn es die halbe eingestellte Zeit erreicht hat, und es gibt drei Signaltöne alle 30 Sekunden als Erinnerung. Das Auftau-Symbol  hört auf zu blinken, während das Wort „drehen“ auf dem Bildschirm erscheint und blinkt, um Sie daran zu erinnern, die Tür zu öffnen und das Essen umzudrehen. Schließen Sie dann die Tür und drücken Sie die Starttaste , um das Auftauen fortzusetzen.









Die Auftauzeit wird nach der Art und dem Gewicht der Lebensmittel berechnet. Die Mikrowelle kann automatisch eingestellt werden, um das beste Auftausergebnis zu erreichen. Die folgende Tabelle ist eine praktische Anleitung für die Auswahl des gewünschten Auftauprogramms.

### Startverzögerung (automatisches Kochen)


- Nachdem Sie die Kochzeit und -funktion eingestellt haben, drücken Sie  nochmals, um die verzögerte Startzeit einzustellen.
-  leuchtet auf und das Display zeigt die aktuelle Zeit (Stundenwert blinkt). Drücken Sie  oder , um die verzögerte Startzeit zu ändern. Drücken Sie nun  nochmals, die Minutenzeit wird blinken. Betätigen Sie nun nochmals  oder , um die Minutenzeit zu ändern.
- Drücken Sie , um die Konfiguration zu betätigen. Wenn Sie  erneut drücken, wird das Gerät sofort starten.



Das Display zeigt die verzögerte Startzeit und die aktuelle Zeit wiederum, wenn das Gerät im Standby-Modus ist. Drücken Sie  für eine Sekunde, falls Sie die gewählte Funktion abbrechen möchten.

### Reinigungsfunktion







- Nachdem Sie diese Funktion ausgewählt haben, werden die Symbole  und  aufleuchten. Das Display zeigt das voreingestellte Programm **S-01** und Gewicht **230**.
- Drücken Sie , anschließend mit  und , bis das Display **CL-1** und **10:00** zeigt. Die Prozesszeit beträgt **10:00** und kann nicht verändert werden.
- Drücken Sie nun , um den Vorgang zu starten. Der Indikator  blinkt, während  dauerhaft leuchtet.

### Den Kochprozess unterbrechen


Sie können den Kochvorgang jederzeit durch Drücken der Taste , oder durch Öffnen der Ofentür stoppen. Gleichzeitig, wenn das Gerät ad-hoc nicht mehr funktioniert, zeigt das Display immernoch die Restzeit. Hier können Sie wenn Sie möchten:

- Die Speise wenden oder rühren, um gleichmäßiges Kochen zu gewährleisten
- Die Arbeitsparameter ändern
- Den Vorgang durch Drücken von  (eine Sekunde) abbrechen
- Um den Vorgang wieder zu starten, schließen Sie die Tür und betätigen Sie .

### Programmparameter ändern








- Die Garparameter (Zeit, Gewicht, Leistung, etc.) können nur verändert werden, wenn Sie den Vorgang unterbrechen. Gehen Sie hier wie folgt vor:  
Nachdem Sie  für eine Sekunde lang im Standby-Modus gedrückt haben, wird das Gerät in das Funktionsmenü wechseln.
- Drücken Sie  und  oder , um die Garzeit einzustellen
- Drücken Sie , um zur Leistungseinstellung zu wechseln
- Drücken Sie  um den Garprozess fortzusetzen.

### Programm beenden und abbrechen

- Am Ende des Programms hören Sie drei Signaltöne und auf dem Display erscheint das Wort „End“. Die Signaltöne wiederholen sich alle 30 Sekunden innerhalb von fünf Minuten, bis die Tür geöffnet oder gedrückt wird. Die Mikrowelle kehrt in die OFF-Einstellung zurück.
- Drücken Sie während des Prozesses der Programmierung oder des Garvorgangs 1 Sekunde lang , um das Gerät zu stoppen und in den Standby-Modus zu schalten.


## Bedienung des Multigarers



### Show-Room (Demo-Modus)

Im Standby-Betrieb drücken Sie die Tasten  und  gleichzeitig, bis der Text "OFF SHOW" auf dem Display angezeigt wird. Nun betätigen Sie nur  oder  und das Gerät schaltet in den Show-Room-Modus. Drücken Sie  oder  nochmals, so wird der Show-Room-Modus unterbrochen. Drücken Sie , um zurück in den Stand-By-Modus zu gelangen.

**Hinweis:** Die Show-Room-Funktion ist praktisch für den Vertrieb und Verkaufsräume – für die normale Verwendung sollte sie ausgeschaltet bleiben.

### Kindersicherung

**Schließen:** Im Stand-By-Modus oder während eines Garprozesses betätigen Sie die Taste  für 3 Sekunden. Nun wird das Gerät abgeriegelt.


**Entriegeln:** Drücken Sie  für 3 Sekunden und das Gerät wird wieder entriegelt. Der Indikator  erlischt.

### Kühlungssystem

Dieses Gerät ist mit einem Belüftungssystem ausgestattet, welches startet, sobald ein Programmvorgang eingeschaltet wird.

Der Betrieb der Gebläse erzeugt einen Luftstrom, der senkrecht oberhalb der Tür verläuft. Dieser kann für eine kurze Zeit weiterlaufen, selbst nachdem das Gerät ausgeschaltet ist.

### Türverriegelungsschalter

Das Licht bleibt an, wenn der Türverriegelungsschalter nicht gänzlich angeschlossen oder unvollständig geschlossen ist. In diesem Fall können Sie die Parameter verändern, nicht jedoch die Mikrowelle starten. Das Display zeigt den Text „door“, wenn Sie den -Schalter drücken. Nach 3 Sekunden würde das Programm in den Einstellungsmodus zurückkehren.

### Licht

**Das Licht des Geräts ist eingeschaltet bei:**

1. Arbeitsvorgang, außer bei geöffneter Tür
2. Wenn die Ofentür im Standby-Modus geöffnet ist
3. Nach 10 Minuten schaltet sich bei vergessen geöffneter Tür das Licht automatisch ab.



### Kochen mit dem Grill

Für ein besseres Backergebnis verwenden Sie bitte das mitgelieferte Gestell.

Platzieren Sie es so, dass es nicht in Kontakt mit der Metalloberfläche des Ofeninnenraums kommt, den es besteht die Gefahr für Schäden.

#### Wichtige Hinweise:

- Es wird etwas Rauch und Geruch geben, wenn der Grill zum ersten Mal eingesetzt wird, da eventuell Öl aus dem Herstellungsprozess übrig ist.
- Das Glas der Ofentür wird sehr heiß, wenn der Ofen in Betrieb ist. Halten Sie Kinder fern.
- Wenn der Grill für einen längeren Zeitraum verwendet wird, ist es normal, dass die Elemente sich zeitweilig aufgrund des Sicherheitsthermostats ausschalten.
- Wichtig: Wenn das Essen in Behältern gekocht wird, sollten Sie überprüfen, dass der Behälter für die Mikrowelle geeignet ist. Siehe den Abschnitt über die Art des Geschirrs!
- Wenn der Grill verwendet wird, ist es möglich, dass einige Fettspritzer auf die Heizelemente spritzen. Das ist eine normale Situation und bedeutet nicht, dass ein Bedienungsfehler vorliegt.
- Nachdem Sie mit dem Kochen fertig sind, reinigen Sie den Innenraum und das Zubehör.



## Hinweise zu den Beheizungsarten



### Kochen mit der Mikrowelle



#### Achtung!

Lesen Sie den Abschnitt „**Sicherheits-hinweise**“ vor dem Kochen mit der Mikrowelle.

#### Hier einige Empfehlungen für das Kochen mit der Mikrowelle:

- Vor dem Erhitzen oder Kochen von Speisen mit Schale oder Haut schälen (z. B. Äpfel, Tomaten, Kartoffeln, Wurst), damit sie nicht platzen.
- Bevor Sie einen Behälter oder eine Schüssel verwenden, stellen Sie sicher, dass er für Mikrowellen geeignet ist (siehe Abschnitt „Mikrowellengeschirr“).
- Beim Kochen von Nahrungsmitteln mit sehr geringer Feuchtigkeit (z. B. Auftauen von Brot, Herstellen von Popcorn usw.) ist die Verdampfung sehr schnell und das Essen kann verbrennen. Das Gerät und das genutzte Geschirr können in einer solchen Situation beschädigt werden. Stellen Sie die Garzeit entsprechend ein und beobachten Sie den Kochvorgang genau.
- Es ist nicht möglich, mit Öl (Frittieren) in der Mikrowelle zu erhitzen.
- Wenn Sie mehrere Behälter, wie z.B. Tassen, haben, legen Sie diese gleichmäßig auf der Drehtellerplatte ab.
- Plastikbeutel nicht mit Metallclips verschließen. Verwenden Sie stattdessen Plastikclips. In die Plastiktüten Löcher einstechen, damit der Dampf austreten kann.
- Stellen Sie sicher, dass eine Temperatur von mindestens 70 ° C beim Erhitzen oder Kochen von Lebensmitteln erreicht wird.
- Während des Garvorgangs ist möglicherweise Dampf an der Fenstertür der Mikrowelle vorhanden, und es kann anfangen zu tropfen. Dies ist normal und kann vor allem auftreten, wenn die Raumtemperatur niedrig ist. Die Qualität des Kochens ist davon nicht betroffen. Reinigen Sie die Mikro-






welle nach der Benutzung.

- Beim Erwärmen von Flüssigkeiten Behälter mit einer breiten Öffnung verwenden, damit der Dampf leicht verdunsten kann.

Beachten Sie, dass die angegebenen Zahlen nur **Richtwerte** sind und in Abhängigkeit von den **Ausgangszustand, Temperatur, Feuchtigkeit und Art der Lebensmittel** variieren können. Es wird auf den Anfangszustand, Temperatur, Feuchtigkeit und verschiedenen Arten von Lebensmitteln abhängig. Es ist ratsam, die Zeiten und Leistungsstufen an die jeweilige Situation anzupassen. Abhängig von den genauen Eigenschaften der Lebensmittel müssen Sie möglicherweise die Kochzeiten oder die Leistung erhöhen.

#### Wichtige Mikrowellen-Kochgrundsätze

- Je größer die Menge der Speise, desto länger die Garzeit. Beachten Sie, dass:
  - **Doppelte** Menge = **Doppelte** Zeit
  - **Halbe** Menge = **Halbe** Zeit
- Je **niedriger** die Temperatur, desto **länger** die Garzeit. Lebensmittel, die viel Flüssigkeit enthalten, erwärmen sich schneller.
- Kochen wird „gleichmäßiger“, wenn die Speise „gleichmäßig“ auf dem Drehteller verteilt ist.
- Sie können die Gerätetür jederzeit öffnen. Wenn Sie dies tun, schaltet sich das Gerät automatisch ab. Die Mikrowelle wird nur wieder anfangen zu arbeiten, wenn Sie die Tür schließen und die Starttaste drücken.
- Sie sparen Zeit, wenn Sie eine Abdeckung über die Speisen setzen. Die Abdeckung sollte jedoch mikrowellengeeignet sein und Entlüftungen haben, um extremen Druck zu vermeiden.

Inhalt	(g)	(ml)	(W)	(min)		
 Blumenkohl	500	100	800	9-11	2-3	Klein schneiden, abdecken
 Brokkoli	300	50	800	6-8	2-3	
 Pilze	250	25	800	6-8	2-3	
 Erbsen, Karotten, gefrorene Karotten	300	100	800	7-9	2-3	In Streifen oder Würfel schneiden, abdecken
	250	25	800	8-10	2-3	
 Kartoffel	250	25	800	5-7	2-3	Schälen und in gleichmäßigen Stücken schneiden, abdecken
Lauch	250	25	800	5-7	2-3	Gleichmäßig schneiden, abdecken
Gefrorener Kohl	300	50	800	6-8	2-3	Abdecken

## Hinweise zu den Beheizungsarten



### Auftauen mit der Mikrowelle

- Verwenden Sie auch für das Auftauen nur Gerichte, die für die Mikrowelle **geeignet** sind.
- Die Auftaufunktion nach Gewicht und den Tabellen beziehen sich auf die Enteisung von Rohkost.
- Die **Auftauzeit** hängt von der **Menge** und **Dicke** der Lebensmittel ab. Beim Einfrieren von Lebensmitteln halten Sie den Abtauprozess im Auge. Verteilen Sie die Speisen gleichmäßig im Behälter.
- Verteilen** Sie das Essen gut. Sie können alufolienempfindliche Lebensmittel verwenden. (**Achtung:** Die Aluminiumfolie nicht in Kontakt mit dem Innenraum des Ofens kommen, da dies zu Funkenbildung führt.)
- Dicke Portionen sollten mehrmals im Backprozess gedreht werden.
- Verteilen Sie die Tiefkühlkost so **gleichmäßig** wie möglich, da schmale und dünne Bereiche schneller als die dickeren und breiteren Teile auftauen.
- Fettreiche Lebensmittel wie Butter, Käse und Sahne sollten nicht vollständig aufgetaut werden. Wenn sie bei Zimmertemperatur aufbewahren, werden sie ohnehin in ein paar Minuten verfügbar sein.
- Legen Sie Geflügel auf einen umgedrehten Teller, so dass der Fleischsaft leichter ablaufen kann.
- Brot sollte in eine **Serviette** eingewickelt werden, so dass es nicht zu trocken wird.
- Entfernen Sie Gefriergut aus der Verpackung und vergessen Sie nicht, alle **Metall-Schließdrähte** zu entnehmen. Für Behälter, die verwendet werden, um Tiefkühlkost in der Tiefkühltruhe zu halten und die auch zum Heizen und Kochen verwendet werden können müssen Sie lediglich den Deckel abnehmen. In allen anderen Fällen sollten Sie das Essen in Behälter, die für die Mikrowelle geeignet sind, umfüllen.
- Die aus dem Abtauen entstandene Flüssigkeit, vor allem die aus dem Geflügel, muss verworfen werden. Diese Flüssigkeit sollte auch nicht in Kontakt mit anderen Lebensmitteln kommen (**Salmonellengefahr!**)
- Während des Abtauprozesses wenden Sie bitte die Speise, wenn der Mikrowellenofen „**TURN**“ anzeigt.

Art der Speise	Gewicht (Gramm)	Auftauzeit (Min)	Zusätzliche Zeit (Min)	Wenden
Fleisch (Kalb, Rind, Schwein)	100	2-3	5-10	1
	200	4-5	5-10	1
	500	10-12	10-15	2
	1000	21-23	20-30	2
	1500	32-34	20-30	2
	2000	43-45	25-35	3
Eintopf (Rind)	500	8-10	10-15	2
	1000	17-19	20-30	3
Gewürfeltes Fleisch	100	2-4	10-15	2
	500	10-14	20-30	3
Würste	200	4-6	10-15	2
	500	9-12	15-20	3
Forelle Garnelen	250	5-6	5-10	1
	100	2-3	5-10	1
	500	8-11	15-20	2
Früchte	200	4-5	5-10	1
	300	8-9	5-10	1
	500	11-14	10-20	2
Brot	200	4-5	5-10	1
	500	10-12	10-15	1
	800	15-17	10-20	2
Butter	250	8-10	10-15	
Käse	250	6-8	10-15	
Sahne	250	7-8	10-15	
Geflügel	1000	20-24	20-30	2
Fischfilet	200	4-5	5-10	1
Forelle	250	5-6	5-10	1
Garnelen	100	2-3	5-10	1
	500	8-11	15-20	2

### Welche Arten von Geschirr können verwendet werden?

#### Mikrowelle

Für die Mikrowellen können grundsätzlich **Glas, Porzellan, Plastik** und **Papier** als Behälter verwendet werden. **Metallpfannen** oder allgemein Geschirr mit **metallischen** Dekorationsteilen können **nicht** in der Mikrowelle verwendet werden. Das ideale Kochmaterial für die Mikrowelle ist Glas, feuerfestes Porzellan, Ton oder hitzebeständiger Kunststoff. Sehr dünnes, zerbrechliches Glas sollte nur für kurze Zeit (z.B. Heizung) verwendet werden. Tragen Sie immer Topfhandschuhe, um das Essen herauszunehmen.

#### Grillen

Bei der Grillfunktion sollte das Geschirr resistent gegen Temperatur von mindestens 300 °C sein. Kunststoff-Geschirr ist nicht geeignet für die Grill-Funktion.

#### Kombinationsfunktion

Hier sollte das Geschirr sowohl für die Mikrowelle, als auch für den Grillofen geeignet sein.

#### Aluminiumbehälter und Folien

Vorgekochte Speisen in Aluminiumbehältern oder in Folie können in der Mikrowelle bei folgenden Aspekten verwendet werden:

- Beachten Sie die Empfehlungen des Herstellers auf der Außenverpackung
- Die Kochzeit wird länger sein, weil die Mikrowellen von oben nur das Essen durchdringen. Falls sie Zweifel haben, ist es am besten nur für die Mikrowelle geeignetes Geschirr zu verwenden

**Wichtig:** Alufolie darf nicht in Kontakt mit den Hohlraumwänden kommen, da es sonst zu Funkenbildung kommt.

#### Deckel

Wir empfehlen Ihnen, Glas-, Kunststoffdeckel oder Frischhaltefolie verwenden. Bei übermäßiger Verdunstung (vor allem bei sehr langen Kochzeiten)

- Kochzeit ist kürzer.
- Das Aroma bleibt erhalten.
- Der Deckel sollte Löcher oder Öffnungen aufweisen, so dass kein Druck erzeugt wird. Plastiktüten sollten geöffnet werden. Babyflaschen oder Gläser mit Babynahrung und ähnliche Behälter können nur ohne Tops/Deckel verwendet werden, da sie sonst platzen könnten.

### Reinigung und Wartung

**Achtung!** Vor jeglichen Wartungsarbeiten trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung - Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

**Achtung!** Verwenden Sie niemals einen Dampfstrahler zum Reinigen des Inneren des Ofens.

**Achtung!** Der Mikrowellenofen sollte regelmäßig gereinigt werden, wobei alle Speisereste entfernt werden. Die Oberfläche der Mikrowelle kann sich verschlechtern, wenn sie nicht sauber ist. Das kann die Lebensdauer des Ofens reduzieren und unter Umständen zu gefährlichen Situationen führen.

#### Reinigung des Edelstahls

Um das Edelstahl in einem guten Zustand zu halten, sollte es regelmäßig gereinigt werden.

#### Tägliche Reinigungsroutine

Bei der Reinigung und Pflege von Oberflächen aus Edelstahl verwenden Sie immer nur spezifische Produkte, die kein Scheuermittel oder chlorhaltigen Säuren enthalten.

Gießen Sie das Produkt auf einen feuchten Lappen und wischen über die Oberfläche, dann gründlich abspülen und Trocknen mit einem weichen Tuch oder Fensterleder.

#### Flecken oder Leckagen

Verwenden Sie niemals Scheuerschwämme aus Metall oder scharfe Schaber, die die Oberfläche des Ofens beschädigen können. Die üblichen, nicht-abrasiven Produkte mit Hilfe von Holz- oder Kunststoff-Geschirr, können wenn nötig verwendet werden. Gründlich spülen und trocknen mit einem weichen Tuch oder Fensterleder.

#### Reinigung des Ofenraums

Die Reinigung ist die einzige Wartung die normalerweise erforderlich ist. Jedes Mal nach dem Kochen reinigen Sie den inneren Hohlraum mit einem feuchten Tuch, da dies der schnellste Weg ist, Spritzer oder Flecken, die in den Hohlraum haften, zu entfernen.

Auch um den schwerer entfernbaren Schmutz zu beseitigen, verwenden Sie ein nicht-aggressives Reinigungsmittel. Verwenden Sie kein Backofenspray oder andere aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel. Halten Sie den Türspalt und den Backofen sauber, um sicherzustellen, dass sich die Tür öffnet und schließt.

Achten Sie darauf, dass das Wasser nicht in die Mikrowellen-Lüftungsöffnungen durchdringt.

Reinigen Sie den Drehteller regelmäßig.

## Benutzungshinweise

### Die Mikrowelle sollte nicht ohne den Drehtisch arbeiten

Wenn der Garraum stark verschmutzt ist, stellen Sie ein Glas Wasser auf den Plattenteller und schalten Sie die Mikrowelle für 2 der 3 Minuten bei maximaler Leistung ein. Durch den Dampf wird der Schmutz gelöst, welcher dann leicht mit einem weichen Tuch gereinigt werden kann.

### Unangenehme Gerüche

(z.B. nach Fischzubereitung) können so leicht beseitigt werden: Geben Sie ein paar Tropfen Zitronensaft in eine Tasse mit Wasser. Setzen Sie einen Löffel Kaffee in die Tasse, um Wasserüberkochen zu vermeiden. Erhitzen Sie das Wasser für 2 bis 3 Minuten bei Maximaler Mikrowellenleistung.

### Reinigung der Backofendecke

Wenn die Backofendecke schmutzig ist, warten Sie bis der Ofen kalt ist, um die Gefahr von Verbrennungen zu vermeiden. Verwenden Sie auch hier keine Scheuermittel oder scharfe Gegenstände.

Um jegliches Risiko zu vermeiden, entfernen Sie die Glimmerabdeckung nicht.

Die Glaslampenabdeckung befindet sich auf der Ofendecke und kann leicht zur Reinigung entfernt werden. Dafür benötigen Sie nur einen Schraubenzieher um sie abzuschrauben. Reinigen Sie diese mit Wasser und Spülmittel.

### Türdichtung und Frontpanel

Bitte reinigen Sie die Türdichtungen oder das Frontpanel wenn es Rückstände gibt. Verwenden Sie hierzu keine groben Reinigungswerkzeuge wie harte Bürsten, Grobgewebe, Metallgitter, Messer oder andere scharfe Werkzeuge. Die Verwendung dieser Werkzeuge können die Türdichtung oder die Oberfläche der Frontplatte zerkratzen. Bitte verwenden Sie nicht-Schleifmittel. Sie können Reinigungswerkzeuge aus Holz oder Kunststoff verwenden, wenn diese notwendig sind.

### Reinigen des Zubehörs

Reinigen Sie das Zubehör nach jedem Gebrauch. Wenn es sehr schmutzig ist, nutzen Sie zunächst einen Pinsel, dann einen Schwamm. Die Zubehöerteile können in einer Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

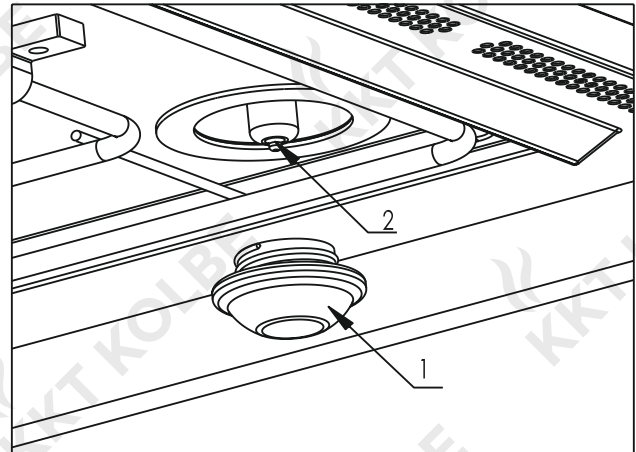
Stellen Sie sicher, dass der Drehteller und die entsprechenden Träger immer sauber sind.

### Die Glühlampe ersetzen

#### Verfahren:

- Nehmen Sie den Stecker von der Stromversorgung.
- Nehmen Sie den Lampenschirm ab (1)
- Nehmen Sie die Halogenlampe heraus (2).
- Setzen Sie nun eine neue ein. (230V-25W)

Schrauben Sie nun den Lampenschirm wieder zurück. Stecken Sie die Stromversorgung wieder an.



## Installation des Gerätes in einen Schrank

### Vor dem Einbau

Öffnen Sie die Tür, nehmen Sie alle Zubehörteile heraus und entfernen Sie das Verpackungsmaterial. Stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht durch irgendeine Art und Weise beschädigt wurde. Überprüfen Sie, dass die Ofentür richtig schließt und die Innenseite der Tür und Frontplatte des Geräts nicht beschädigt werden.

### Verwenden Sie den Ofen nicht, wenn...

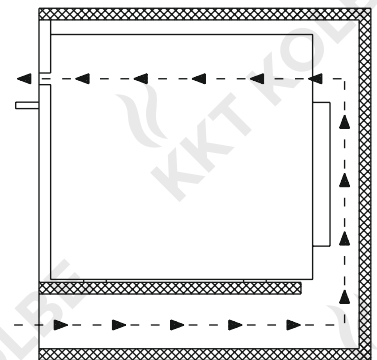
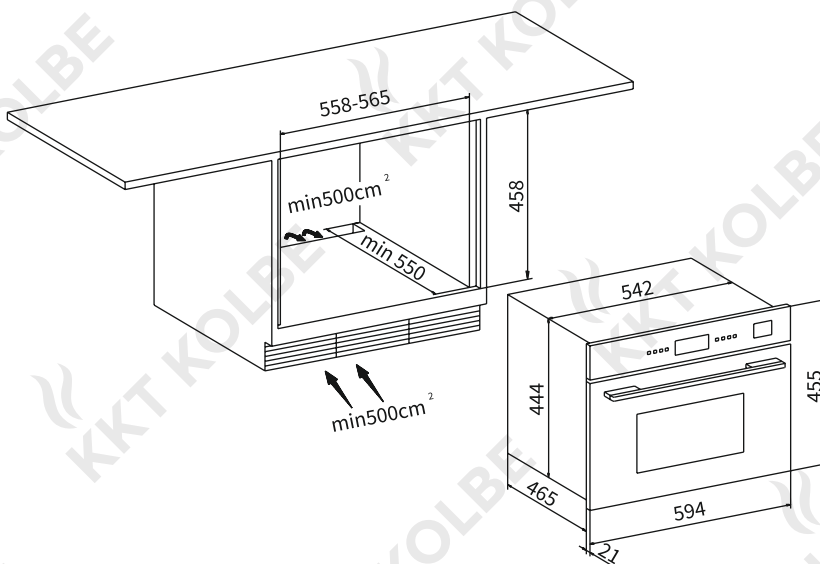
- Wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt ist, wenn der Ofen nicht richtig funktioniert, oder wenn er beschädigt wurde oder er hinuntergefallen ist.
- Setzen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile Oberfläche. Der Ofen sollte nicht in der Nähe einer Wärmequelle, eines Radios oder eines Fernsehers stehen.
- Stellen Sie während der Installation sicher, dass das Stromkabel nicht in Kontakt mit Feuchtigkeit oder Gegenständen mit scharfen Kanten und der Rückseite des Ofens kommen. Hohe Temperaturen können die Kabel beschädigen.

### Warnung:

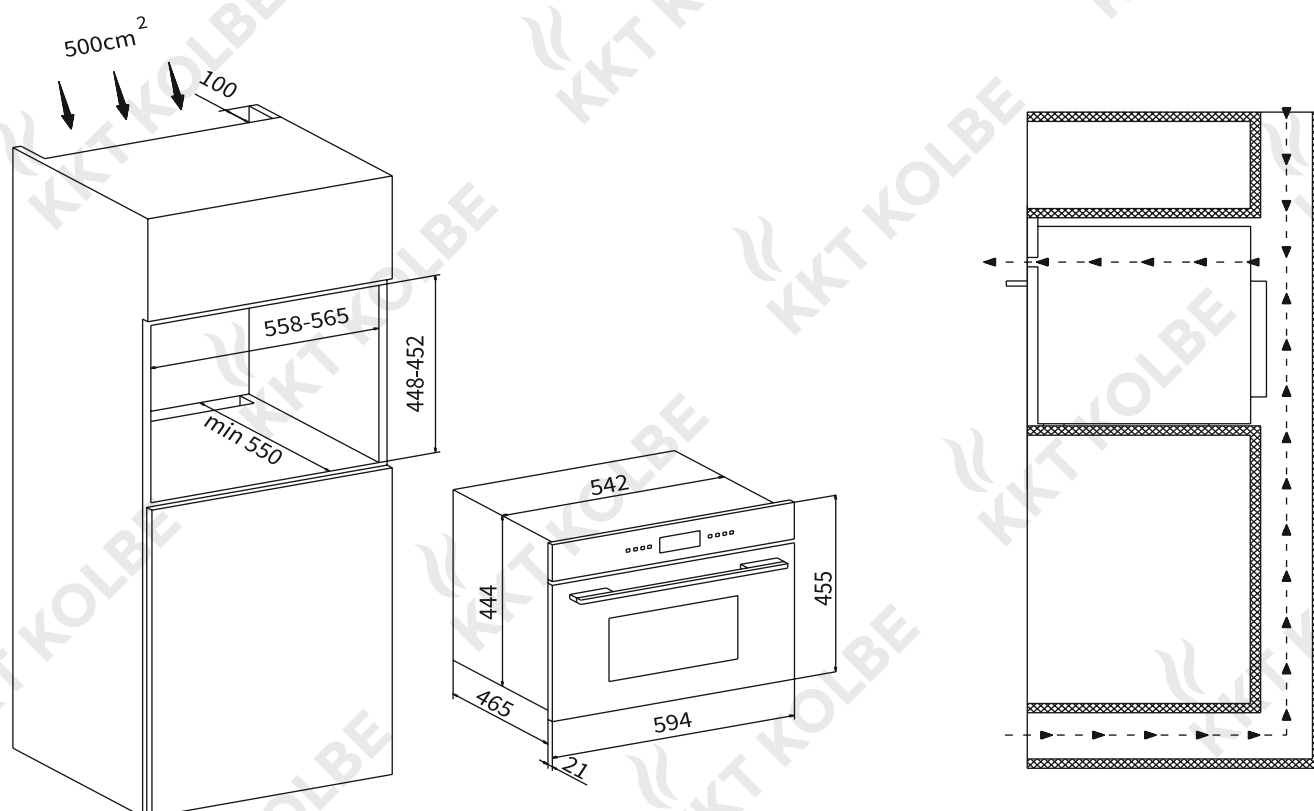
Nachdem der Ofen installiert ist, sollten Sie sicherstellen, dass Sie weiterhin auf den Stecker zugreifen können.

### Positionierung des Ofens

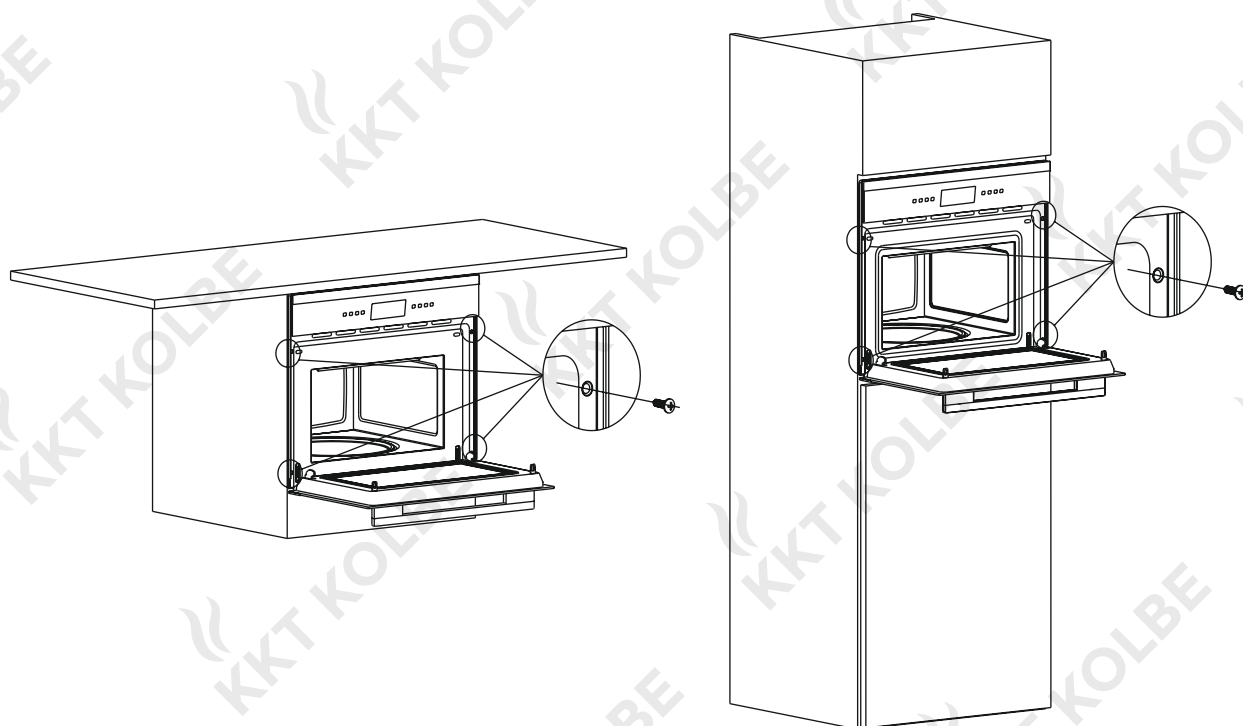
Wenn Sie den Ofen in den Schrank positionieren, sollte das Material des Gehäuses isoliert sein und der Abstand zwischen Schrank und Backofen sollte 100 mm betragen.



## Installation



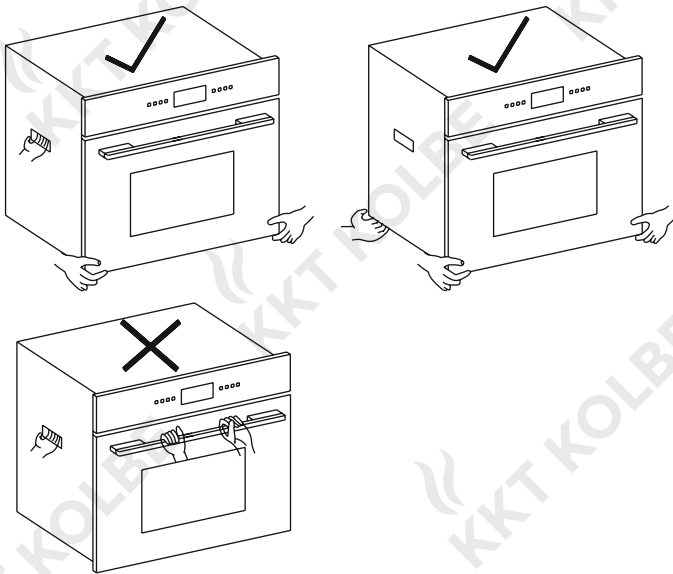
Es befinden sich **4 Schrauben** an der Innenseite des Ofentürrahmens.





## Fehlersuche und -behebung, Installation

---



### Fehlersuche und -behebung

#### **Warnung:**

Die Wartung sollte von einem Fachmann durchgeführt werden.

#### **Kein Bildschirm**

- Überprüfen Sie die Zeitanzeige „ein und aus“.

Keine Antwort nach dem Drücken einer Taste!

- Prüfen Sie, ob die Sicherheitsverriegelung aktiviert ist.

#### **Mikrowelle funktioniert nicht**

- Prüfen Sie, ob der Stecker eingesteckt ist.
- Überprüfen Sie, ob der Backofen angeschlossen ist.
- Vergewissern Sie sich, dass die Backofentür fest geschlossen ist.
- Vergewissern Sie sich, dass nichts zwischen Tür und Frontplatte eingeklemmt ist.

#### **Merkwürdiges Rauschen, wenn die Mikrowelle in Betrieb ist**

- Prüfen, ob sich Metallgegenstände im Ofen befinden.
- Prüfen Sie, ob Speisen die Innenwand des Ofens unbeabsichtigt berühren.
- Prüfen Sie, ob das Backofenzubehör lose ist.

#### **Der Ofen erwärmt sich nicht oder erwärmt sich nur sehr langsam**

- Verwendung von ungeeignetem Geschirr (Geschirr aus Metall z.B.)
- Überprüfen Sie, ob die Laufzeit und die Einstellung angemessen sind.
- Die Speisen im Backofen sind zu groß.

#### **Die Mikrowelle macht Geräusche, nachdem das Mikrowellenprogramm gestoppt hat**

- Dies ist normal, es dauert einige Zeit, bis der Lüfter abkühlt.

#### **Lampe funktioniert nach Anschluss an die Stromversorgung nicht**

- Es beeinflusst nicht die Benutzung der Mikrowelle, wenn die anderen Funktionen gut funktionieren.



## Gewährleistung

### KKT KOLBE Gewährleistung

**Zur Inanspruchnahme von Gewährleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbeleges 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 Gerätes 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.
2. Innerhalb der Gewährleistung werden alle Funktionsfehler, die trotz vorschriftsmäßigen 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 Gerätes unserem Kundendienst angezeigt werden. Transportschäden (diese müssen entsprechend den Bedingungen des Transporteurs gegen den Transporteur geltend gemacht 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 Gerätes entscheidet KKT KOLBE nach Ermessen. Soweit nicht anders vereinbart, ist unsere Kundendienstzentrale zu benachrichtigen. Die Reparatur wird in der Regel am Aufstellungsort, ausnahmsweise in der Kundendienstwerkstatt durchgeführt. Zur Reparatur anstehende Geräte sind so zugänglich zu machen, dass keine Beschädigungen an Möbeln, Bodenbelag etc. entstehen können.
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 Größenwahl.
- 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 Putzmittel (siehe Bedienungsanleitung).
- Rostbildung im Innenraum des Gerätes (weil z.B. Lebensmittel im Multifunktionsgarer gelagert wurden) durch Feuchtigkeit.

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 Multifunktionsgarerteilen niederschlagen können.

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

KKT KOLBE Küchentechnik übernimmt nur in Deutschland oder Österreich Gewährleistung für seine Produkte. In anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den Verkäufer.

**KKT KOLBE Küchentechnik GmbH & Co. KG**  
**Ohmstraße 17**  
**D-96175 Pettstadt**



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

Thanks for reading.