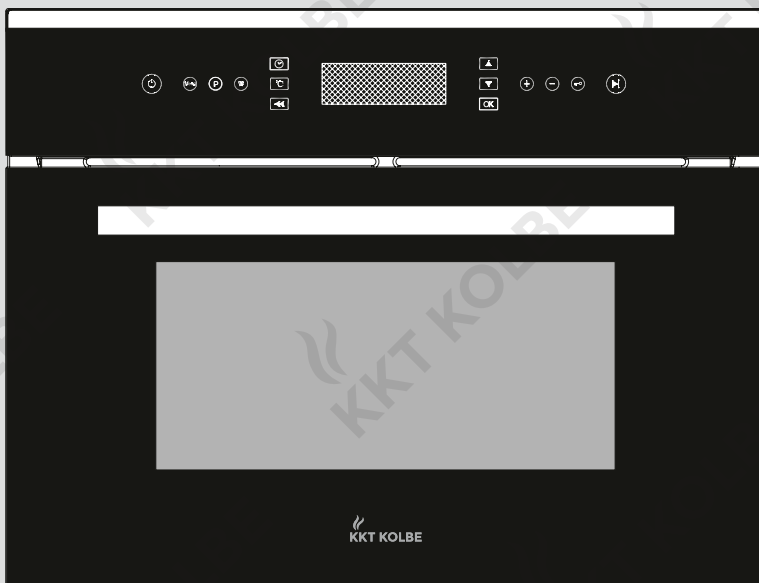


# Benutzerhandbuch

für Ihre Einbau-Kombimikrowelle

Modell: **EBM8501ED**



## Hinweise und Symbole

---



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.

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.

## Hinweise und Symbole

### Allgemeine Hinweise

Bitte nehmen Sie sich vor der Inbetriebnahme Ihres Geräts Zeit, alle in diesem Handbuch erwähnten Instruktionen sorgfältig zu lesen. Es beinhaltet wichtige Informationen über die sichere Installation, Gebrauch und Instandhaltung des Geräts sowie allgemeine nützliche Tipps. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung gut auf und halten Sie diese für spätere Nutzung bereit.

Nachdem Sie die Verpackung entfernt haben, überprüfen Sie zunächst das Gerät auf Beschädigungen. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial ordnungsgemäß und achten Sie darauf, dass Kinder keinen Zugang dazu haben, um Verletzungsgefahren zu vermeiden (Erstickengefahr durch Plastik-Folien, Styropor etc.).

**WICHTIG:** Benutzen Sie den Ofentür-Griff nicht, um das Gerät zu schieben (beispielsweise beim Auspacken).



Dieses Mikrowelle ist ein Haushaltsgerät, das dementsprechend heiß wird, vor allem auch die Glastür. Kinder sollten deshalb vorsichtshalber außer Reichweite sein, wenn das Gerät in Betrieb ist, insbesondere wenn die Grill-Funktion verwendet wird.



Wenn Sie die Mikrowelle das erste Mal benutzen, könnte sie einen etwas unangenehmen Geruch abgeben, der durch die Erwärmung der Bindemittel für die Isolierplatten verursacht wird. Dies ist normal. Bei Entstehung dieser Dämpfe warten Sie zunächst bei ein- oder ausgeschaltetem Zustand bis der Geruch verfliegen ist. Danach können Sie Ihre Speisen garen.

Bitte beachten Sie, dass es sich bei diesem Handbuch und eine

## VORAB-VERSION

handelt, die baldmöglichst überarbeitet wird und 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).

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



## Sicherheitshinweise

---



### Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät ist zum Einbau in einen Einbauschrank und für den nicht-professionellen Gebrauch im Haushalt bestimmt. Es ist nicht für unbeaufsichtigten Betrieb geeignet und seine Funktionen dürfen nicht verändert werden.
- Das elektrische System dieses Geräts darf nur dann verwendet werden, wenn es in Übereinstimmung mit den geltenden Sicherheitsstandards ordnungsgemäß an ein effizientes Erdungssystem angeschlossen ist.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäße Installation oder falschen oder unangemessenen Gebrauch des Geräts entstehen.
- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt, es sei denn, sie wurden von einer für sie verantwortlichen Person beaufsichtigt oder gewissenhaft instruiert.

#### Vermeiden Sie Folgendes:

- Das Gerät in einem geschlossenen Schrank aufstellen
- Das Gerät mit nassem Körperteil berühren
- Das Gerät barfuß bedienen
- Etwas auf der offenen Backofentür abstellen
- Am Gerät oder am Netzkabel ziehen, um es aus der Steckdose zu ziehen
- Die Lüftungs- oder Wärmeabfuhrschlitze blockieren
- Stromkabel von kleinen Haushaltsgeräten in Kontakt mit heißen Elementen des Ofens kommen lassen
- Das Gerät Witterungseinflüssen aussetzen (z.B. Regen oder Sonne)
- Das Gerät für Lagerzwecke verwenden
- Brennbare Flüssigkeiten in der Nähe des Geräts verwenden
- Adapter, Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel verwenden
- Versuchen das Gerät ohne Hilfe von qualifiziertem Fachpersonal zu installieren oder zu reparieren



### Warnung

- Zugängliche Teile werden heiß, wenn sie benutzt werden.
- Um Verbrennungen und Verbrühungen zu vermeiden, sollten Kinder ferngehalten werden
- Es ist darauf zu achten, dass die Heizelemente im Ofen nicht berührt werden.

#### Qualifiziertes Fachpersonal muss in folgenden Fällen kontaktiert werden:

- Installation (gemäß den Anweisungen)
- Bei Zweifeln/Unsicherheiten über die einwandfreie Funktion oder über den Betrieb des Geräts
- Auswechseln der Steckdose, wenn sie nicht mit dem Gerätestecker kompatibel ist
- Wenn das Netzkabel beschädigt wurde oder ausgetauscht werden muss
- Wenn Reparaturen durchgeführt werden müssen

#### Bitte beachten Sie außerdem Folgendes:

- Der Mikrowellenofen ist zum Erwärmen von Speisen und Getränken bestimmt. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidungsstücken und das Erwärmen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Lappen usw. kann zu Verletzungen, Entzündung oder einer Brandgefahr führen.
- Der Ofen sollte regelmäßig gereinigt und eventuelle Essensreste entfernt werden. Wenn der Ofen nicht in einem sauberen Zustand gehalten wird, kann dies zu einer Beschädigung der Oberfläche führen, die die Lebensdauer des Geräts beeinträchtigen und möglicherweise zu einer gefährlichen Situation führen kann.
- Fruchtsäfte können Flecken hinterlassen, die sich von der Oberfläche nicht mehr beseitigen lassen.
- Verwenden Sie keine aggressiven Scheuermittel oder scharfen Metallschaber zur Reinigung des Ofentürglases, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was zu Glasbruch führen kann. Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.

## Sicherheitshinweise

**Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, einschließlich der folgenden:**

**Um das Risiko von Verbrennungen, Stromschlag, Feuer, Verletzungen von Personen oder übermäßiger Mikrowellenenergie zu reduzieren:**

- Wartungsarbeiten oder Reparaturen, bei denen eine Abdeckung entfernt wird, die Schutz gegen die Einwirkung von Mikrowellenenergie bietet, sind für nicht sachkundige Personen gefährlich.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Stellen Sie sicher, dass alle Verpackungsmaterialien von der Innenseite der Tür entfernt sind.
- Überprüfen Sie die Mikrowelle auf Schäden, wie z. B. eine falsch ausgerichtete oder verbogene Tür, beschädigte Türdichtungen und Dichtflächen, gebrochene oder lose Türscharniere sowie Verschlüsse und Dellen im Hohlraum oder an der Tür. Bei Beschädigungen setzen Sie das Gerät nicht in Betrieb und wenden Sie sich an den Kundendienst.
- Dieser Mikrowellenofen muss auf einer ebenen, stabilen Oberfläche stehen, um sein Gewicht und die schwersten Lebensmittel, die im Ofen gegart werden, halten zu können.
- Stellen Sie die Mikrowelle nicht an Orten auf, an denen Hitze, Feuchtigkeit oder hohe Luftfeuchtigkeit entstehen, oder in der Nähe von brennbaren Materialien.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im leeren Zustand.
- Bitte verwenden Sie den Nennstrom von 15A oder eine separate Steckdose. Das Gerät muss geerdet sein. Verwenden Sie keine losen oder schlechten Steckdosen, da dies leicht zu Stromschlägen, Kurzschlüssen und Feuer führen kann; das Teilen einer Steckdose mit anderen Geräten kann zu anormaler Hitze führen, die Feuer verursachen kann.
- Wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist oder wenn es nicht richtig funktioniert, benutzen Sie das Gerät nicht bevor es durch eine qualifizierte Fachperson geprüft und ggf. repariert wurde.
- Flüssigkeiten oder andere Lebensmittel dürfen nicht in geschlossenen Behältern erhitzt werden, da sie explodieren können.
- Das Mikrowellenerhitzen von Getränken kann zu einem verzögerten, unvermittelt starken Kochen führen, daher ist bei der Handhabung des Behälters Vorsicht geboten.
- Braten Sie das Essen nicht in der Mikrowelle. Heißes Öl kann Geräteteile und Utensilien beschädigen und sogar zu Verbrennungen führen.
- Eier in ihrer Schale und hart gekochte Eier sollten nicht in Mikrowellenherden erhitzt werden, da sie explodieren können, selbst nachdem die Mikrowellenerhitzung beendet ist.
- Lebensmittel mit dicker Schale wie Kartoffeln, ganze Kürbisse, Äpfel und Kastanien vor dem Kochen mit einer Gabel einstechen.
- Der Inhalt von Babyfläschchen und Babygläsern sollte gerührt oder geschüttelt werden und die Temperatur sollte vor dem Servieren überprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Utensilien und Kochgeschirr müssen überprüft werden, um sicherzustellen, dass sie für den Mikrowellenherd geeignet sind.
- Verwenden Sie Ofenhandschuhe, um das Kochgeschirr in die Mikrowelle zu stellen oder es zu entfernen.
- Fassen Sie die Tür immer mittig am Griff, da die Enden durch das Austreten heißer Luft heiß sein können.
- Einige Teile des Gerätes könnten die Wärme für eine längere Zeit halten.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn es nicht richtig funktioniert und bevor Sie es reinigen oder Wartungsarbeiten durchgeführt werden müssen.
- Stellen Sie sicher, dass die Bedienknöpfe auf „0“ stehen, wenn das Gerät nicht benutzt wird.
- Wenn das Gerät für längere Zeit nicht benutzt wird, ziehen Sie den Netzstecker.

**Um ein Brandrisiko in der Mikrowelle zu reduzieren:**

- Wenn Sie Lebensmittel in einem Kunststoff- oder Papierbehälter erhitzen, überprüfen Sie die Mikrowelle regelmäßig auf mögliche Funken/Entzündungen.
- Entfernen Sie die Drahtverriegelungen von Papier- oder Plastikbeuteln, bevor Sie die Beutel in den Ofen legen.
- Wenn Rauch entsteht: Schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie die Tür geschlossen, um Flammen zu ersticken.
- Verwenden Sie den Garraum nie für Lagerzwecke. Lassen Sie keine Papierprodukte, Kochutensilien oder Lebensmittel in der Mikrowelle, wenn das Gerät nicht benutzt wird.

## 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 Bedienungsanleitung, 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 Bedienerfreund-

lichkeit 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](mailto:info@kolbe.de)

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

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

## EG – Konformitätserklärung



#### Produktbezeichnungen:

EB9105ED Einbaubackofen

#### 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

Benutzerhandbuch  
Modell EBM8501ED  
Version 1.0

© KKT KOLBE Küchentechnik GmbH & Co. KG.  
KKT KOLBE ist eine eingetragene Warenmarke.

## Inhaltsverzeichnis

---

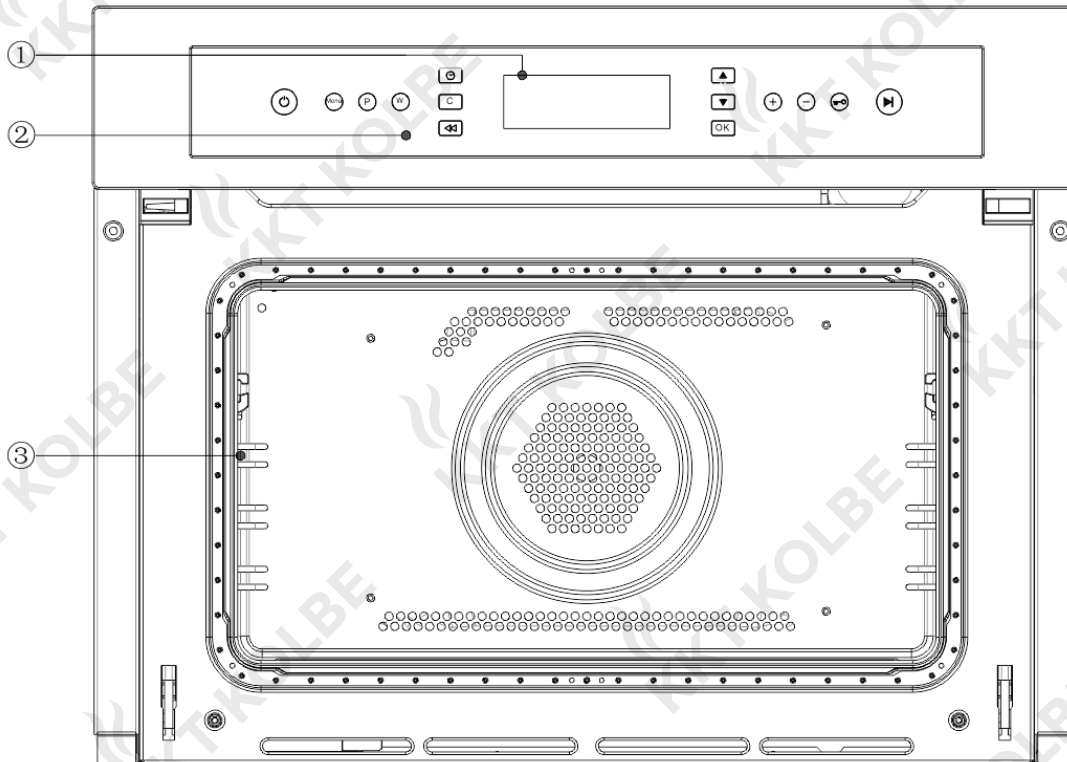
<b>Anwendung des Geräts</b> .....	8
• Beschreibung des Geräts	
• Accessoires / Allgemeine Hinweise	
• Bedienfeld / Programmauswahl	
<b>Richtlinien für das Kochen</b> .....	16
• Energiespartipps	
• Anwendungstabellen	
<b>Reinigung und Pflege</b> .....	21
• Reinigung der Außenflächen	
• Reinigung des Geräteinneren	
• Dampfreinigungsverfahren	
<b>Installation</b> .....	22
• Installationsskizze	
• Montage des Geräts	
• Anschluss an das Stromnetz	
<b>Technischen Daten</b> .....	24
<b>Gewährleistung</b> .....	25



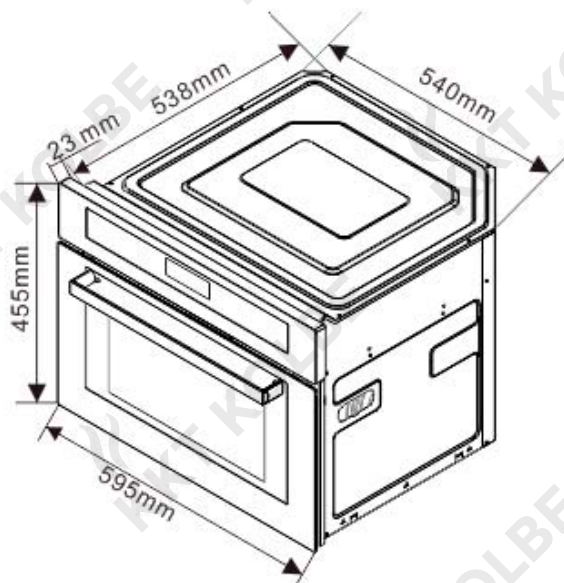
## Anwendung des Geräts

---

## Beschreibung des Geräts



- ① Programmierung / Display
- ② Bedienfeld
- ③ Gitterrost-Stützen / Einschubebenen



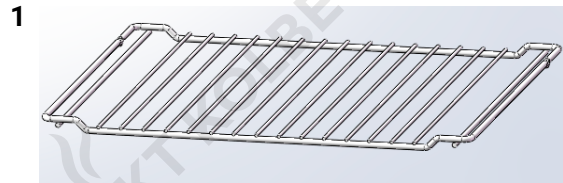


## Anwendung des Geräts

### Accessoires

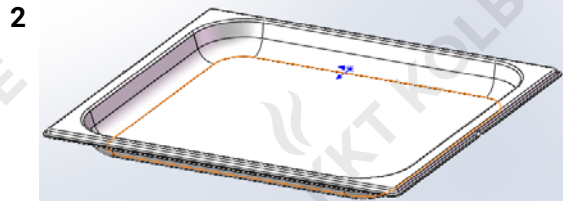
#### Gitterrost (Abb. 1)

Der Gitterrost ermöglicht das Braten oder Grillen von Speisen. Der Rost sollte unter keinen Umständen mit anderem Metall-Kochgeschirr verwendet werden, wenn die Einstellungen Mikrowelle, Grill + Mikrowelle oder Ventilator + Mikrowelle verwendet werden. Sie können jedoch Speisen in einem Aluminiumtablett erwärmen, sofern sie durch einen Teller vom Rost getrennt sind.



#### Emaillierte Schale (Abb. 2)

Die emaillierte Schale kann für das Wasserbad verwendet werden, wenn es bis zur mittleren Höhe mit Wasser gefüllt wird. Es kann auch als Kochtopf verwendet werden. Anmerkungen: Achten Sie darauf, niemals die Schale mit der Mikrowellenfunktion zu benutzen. Sie könnten Ihren Ofen beschädigen.



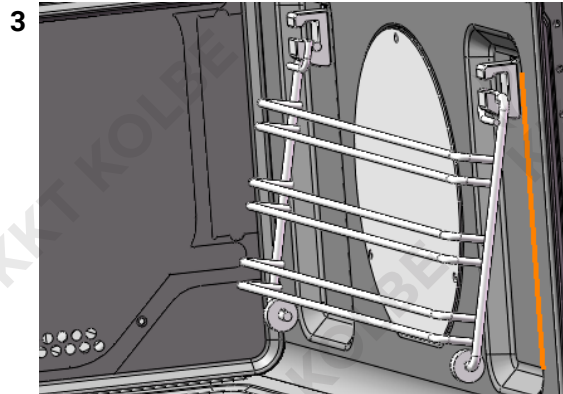
#### Seitliche Roststützen (Abb. 3)

Mit 2 Einhänge-Roststützen können Sie das Zubehör auf drei Ebenen nutzen.

Drei Kochstufen stehen zur Verfügung, abhängig von der verwendeten Methode und der Art der Speisen.

Bei der Einstellung Grill oder Grill + Mikrowelle werden die Zubehörteile (Rost oder Glasschale) idealerweise auf der ersten Ebene für großflächige Speisen wie Braten und auf der dritten Ebene für dünnere Speisen wie Koteletts und Würstchen benutzt.

Bei Mikrowellenbenutzung können Sie den Rost oder die Glasschale je nach Gargut auf die erste oder zweite Ebene stellen.



## Allgemeine Hinweise

Bevor Sie den Ofen zum ersten Mal benutzen, erhitzen Sie ihn ohne Inhalt auf maximale Temperatur, und lassen Sie ihn für mindestens eine Stunde bei geschlossener Tür eingeschaltet. Schalten Sie ihn dann aus, öffnen Sie die Ofentür und lüften Sie den Raum.

Der Geruch wird durch die Verdampfung von Produkten, die dem Schutz des Ofens dienen, verursacht.



**Kochgeschirr und Gegenstände niemals auf dem Ofenboden stellen, da dies die Emaille beschädigen kann.**

Geschirr muss immer auf den mit dem Gerät gelieferten Rost/Backblech platziert werden.

Beim Backen von Kuchen oder Brot, das aufgeht, ist es am besten, die Tür während des Backens nicht zu öffnen, um ein Einsinken zu verhindern.

### Kühlsystem

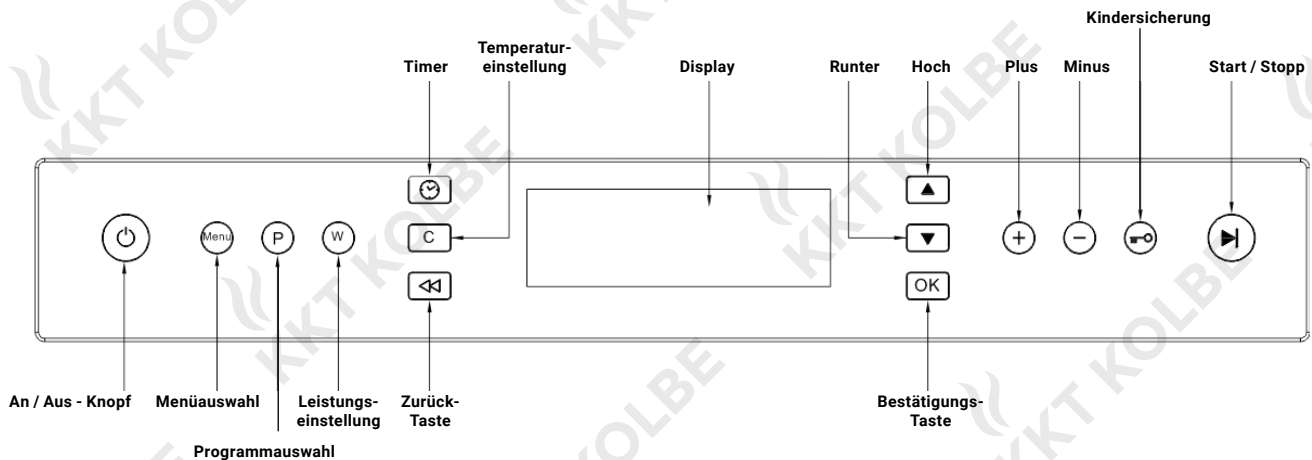
Um die Temperatur außerhalb des Ofens zu kühlen, bläst ein Kühlsystem Luft über einen Schlitz oberhalb dem Ofen-Bedienfeld aus. Am Ende des Kochens schaltet sich der Ventilator ein und stoppt automatisch, wenn der Ofen abgekühlt ist und die Tür geöffnet wird.

### Ofenlicht

Wenn der Ofen ausgeschaltet ist, schaltet sich das Licht ein, wenn die Tür geöffnet wird.

## Anwendung des Geräts

### Bedienfeld



### Programmauswahl

Dieses Gerät wird vollständig digital gesteuert. Es gibt drei Modi:

#### POWER OFF-Modus:

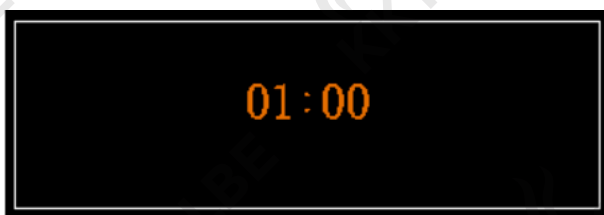
keine Stromverbindung Display ist aus, kein Licht

#### STANDBY-Modus:

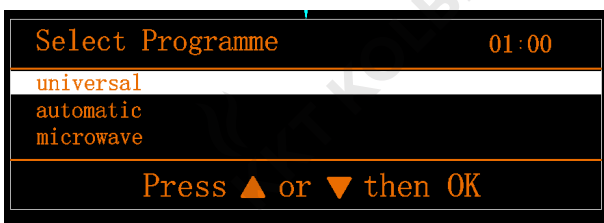
Stromverbindung, Display zeigt nur die aktuelle Uhrzeit oder das Display ist dunkel (wenn das Display ausgeschaltet ist). Nur Ein/Aus (⏻), Menü (Menu), Programm- (P) und Kindersicherungstaste (Key) können in diesem Modus verwendet werden.

Zum Beispiel:

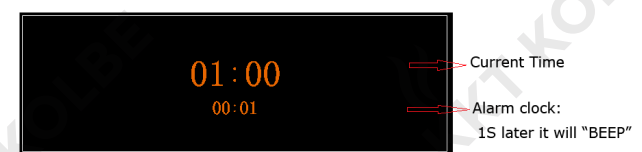
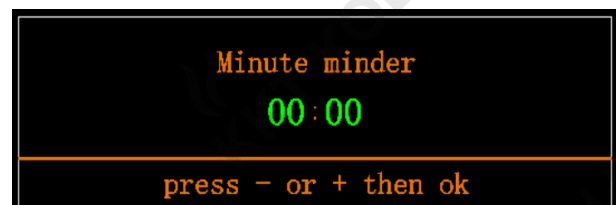
Standby-Modus: CURRENT TIME - (Zeit) Anzeige



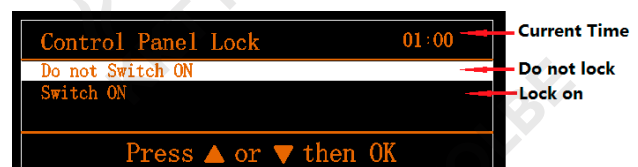
Im STANDBY-Modus drücken Sie die Taste An/Aus (⏻) oder die Taste Programm (P). Im Display erscheint die PROGRAMME-Anzeige (WORKING-Modus). Erneutes drücken führt zurück zur CURRENT TIME - Anzeige (Standby-Modus).



Im STANDBY-Modus drücken Sie die Taste Menü (Menu), im Display erscheint „Minute minder“, die Uhrzeit blinkt, drücken Sie (-) oder (+), um die Weckerzeit einzustellen, drücken Sie die Taste OK, um sie zu starten. Das Display zeigt zwei Zeiten an; die obere ist die aktuelle Zeit, die untere die Weckerzeit. Wenn sie auf Null heruntergezählt wird, zeigt der Ofen „MINUTE MINDER END“ an und piept eine Minute lang oder bis eines der Symbole gedrückt wird.



Drücken Sie im STANDBY-Modus die Taste Kindersicherung (Key); sie wird unten im Display angezeigt. Wählen Sie die gewünschte Einstellung aus und drücken Sie die Taste OK zum Bestätigen. Wenn Sie „Switch On“ wählen, wird das Bedienfeld gesperrt, nur die Taste (Key) ist aktiv. Zum Entsperren wählen Sie „Do not Switch On“.



## Anwendung des Geräts

### WORKING-Modus

Display ist eingeschaltet, zeigt viele Informationen an, nicht wie oben erwähnt.

#### NOTE:

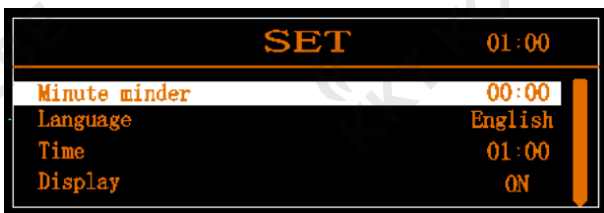
1. Wenn Sie die Kombi-Microwelle das erste Mal benutzen, ist es normal, wenn ein Geruch auftritt.
2. Gefäße müssen immer auf das mit dem Gerät gelieferten Gitter gestellt werden.
3. Längerer Druck auf die Tasten und bewirkt, dass die Anzeige schnell durch die Listen oder Werte läuft, die gerade eingestellt werden.
4. Wenn der Benutzer beim Einschalten des Displays keine Taste betätigt, schaltet sich der Bildschirm nach 2 Minuten automatisch aus.

### Erstmalige Benutzung des Ofens

Nach dem Anschließen des Ofens an das Stromnetz zeigt das Display „welcome to use“ an und zeigt dann automatisch die PROGRAMME-Anzeige.

### Zum Einstellen des Gerätes,

in einem beliebigen Arbeitsmodus, drücken Sie zu beliebiger Zeit die Taste Menü , um zur SET-Anzeige zu wechseln, wie unten beschrieben. Insgesamt 7 Einstellungen können durch Drücken der Tasten und ausgewählt werden. Bestätigen Sie mit .



Die 7 Einstellungen umfassen:

- **Minute minder:** Weckerzeit einstellen.
- **Language:** Nur eine Option; Englisch
- **Time:** Aktuelle Zeit einstellen.
  - Wählen Sie TIME und drücken sie um die Zeit zu ändern.
  - Die 4 Ziffern beginnen zu blinken.
  - Stellen Sie die Zeit mit den Tasten und ein.
  - Bestätigen Sie mit .

### • Display: 3 Optionen

- On: STANDB-Modus, Display ist eingeschaltet und zeigt die aktuelle Zeit an.
- On for 60 seconds: STANDBY-Modus, Display ist an und zeigt für 60 Sekunden die aktuelle Zeit an. Dann schaltet es automatisch ab.
- No on. STANDBY-Modus, Display ausgeschaltet, und dunkel.
- **Light:** 2 Optionen; "on" (an) und "on for 3mins" (an für 3min).
- **Frequency:** Tastenton einstellen.
- **Exit:** Zur PROGRAMMANZEIGE zurückkehren.

### Programmauswahl

- Drücken Sie die Taste oder , um das Display auf die PROGRAMME-Anzeige zu schalten. Die PROGRAMME-Anzeige enthält 3 Funktionstypen, Universal (Allgemein), Automatic (Automatik) und Microwave (Mikrowelle). Jedes Programm hat mehrere COOKING PROGRAMMERS (Kochprogramme), siehe untenstehende Tabelle.
- Wählen Sie die gewünschte Einstellung durch Drücken der Tasten und und bestätigen Sie mit . Der Bildschirm zeigt nun die Kochprogramme an. Einige Programme haben spezielle Einstellungen (siehe untenstehende Tabelle), die mit den Tasten und ausgewählt und mit bestätigt werden.
- Wählen Sie mit der mit den Tasten und das gewünschte Programm aus und bestätigen Sie mit .
- Drücken Sie die Taste „START/STOP“ , um mit dem Kochen zu beginnen.
- Der Ofen beginnt zu heizen.
- Ein akustisches Signal, gefolgt vom Aufleuchten aller Vorheizanzeigen, zeigt an, dass der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht hat.

## Anwendung des Geräts

Programm	Gar- Programm	Icon	Standard- Temperatur	Standard- Zeit	einstellbare Teperatur	einstellbare Zeit	vor- eingestellte Zeit	Standard MW - Leistung	einstellbare MW - Leistung
Universal	Grill		220°C	N/A	30°C-225°C	00:01-23:59	00:01-23:59	N/A	N/A
	Fan Grilling		210°C	N/A	30°C-225°C	00:01-23:59	00:01-23:59	N/A	N/A
	Conventional		190°C	N/A	30°C-225°C	00:01-23:59	00:01-23:59	N/A	N/A
	Proving		40°C	N/A	N/A	00:01-23:59	00:01-23:59	N/A	N/A
	White Meringue		70°C	N/A	N/A	00:01-23:59	00:01-23:59	N/A	N/A
	Brow Meringue		110°C	N/A	N/A	00:01-23:59	00:01-23:59	N/A	N/A
	Defrosting		30°C	N/A	N/A	00:01-23:59	00:01-23:59	N/A	N/A
	Low temperature		85°C	N/A	85°C-120°C	00:01-23:59	00:01-23:59	N/A	N/A
	Pasteurization		110°C	N/A	N/A	00:01-23:59	00:01-23:59	N/A	N/A
Automatic	Roast Beef		1. Well done 2. Medium 3. Rare	1. 80min 2. 65min 3. 60min	N/A	N/A	00:01-23:59	N/A	N/A
	Roast veal		N/A	70 min	N/A	N/A	00:01-23:59	N/A	N/A
	Roast pork		N/A	85 min	N/A	N/A	00:01-23:59	N/A	N/A
	Roast chicken		N/A	75 min	N/A	N/A	00:01-23:59	N/A	N/A
	leg of lamb		1. Well done 2. Medium 3. Rare	1. 85min 2. 70min 3. 65min	N/A	N/A	00:01-23:59	N/A	N/A
	shortcrust tarts		N/A	45 min	N/A	N/A	00:01-23:59	N/A	N/A
	tarts		180°C	45 min	N/A	N/A	00:01-23:59	N/A	N/A
	pastries		N/A	40 min	N/A	N/A	00:01-23:59	N/A	N/A
	cake		N/A	65 min	N/A	N/A	00:01-23:59	N/A	N/A
	desserts		N/A	45 min	N/A	N/A	00:01-23:59	N/A	N/A
	Bread		N/A	75 min	N/A	N/A	00:01-23:59	N/A	N/A
	Pizza		1. Medium 2. Crispy 3. Soft	1. 35min 2. 30min 3. 25min	N/A	N/A	00:01-23:59	N/A	N/A
Microwave	Microwave		N/A	0:30*	N/A	00:05"-0:59:55"	N/A	1000W	100-1000W
	Defrost		N/A	0:30*	N/A	00:05"-0:59:55"	00:01-23:59	Pre-set Power	N/A
	Multilevel		220°C	N/A	30°C-220°C	00:01-23:59	00:01-23:59	500W	100-500W
	Grill		220°C	N/A	30°C-220°C	00:01-23:59	00:01-23:59	500W	100-570W
	Convectional		220°C	N/A	30°C-220°C	00:01-23:59	00:01-23:59	500W	100-500W



## Anwendung des Geräts

### UNIVERSAL Garprogramme (Allgemein)



#### Grill - Programm

Das obere Heizelement ist in Betrieb. Die hohe, direkte Hitze vom Grill wird für alle Speisen empfohlen, die eine hohe Temperatur an der Oberfläche erfordern. Die Ofentür bleibt während des Kochens geschlossen.



#### Fan Grill - Programm (Grill mit Ventilator)

Das obere Heizelement, das runde Heizelement und der Ventilator sind in Betrieb. Die Hitze wird in Kombination mit dem Ventilator in eine Richtung abgestrahlt, um sie gleichmäßig im Ofen zu verteilen. Ideal für Gerichte, die sowohl gekocht als auch gebräunt werden müssen, wie z.B. Lasagne, etc. Die Ofentür bleibt während des Kochens geschlossen.



#### Convectional - Programm (Konvektionsprogramm)

Bei diesem Konvektionskochprogramm arbeiten das obere Heizelement, das untere Heizelement und der Ventilator. Idealerweise nur auf einer Ebene garen.



#### Proving - Programm (Prüfprogramm)

Das obere Heizelement und das untere Heizelement sind in Betrieb. Die Temperatur des Ofens ist ideal für das Aufgehen von Teig und kann nicht verändert werden. Während der Aufgehphase die Ofentür nicht öffnen.



#### White Meringue /Brown meringue - Programm

Die Temperaturen sind vorgewählt und können nicht verändert werden. Dieses Garprogramm ist ideal zum Trocknen von Meringues / Baisers in verschiedenen Garstufen.



#### Defrosting - Programm (Auftauprogramm)

Das Ringheizelement und der Ventilator arbeiten und zirkulieren die Luft bei Raumtemperatur um die Speisen. Mit dieser Funktion können alle Arten von Lebensmitteln aufgetaut werden.



#### Low temperature - Programm (Niedertemperaturprogramm)

Diese Art des Kochens, die seit vielen Jahren von Profiköchen angewandt wird, kann zum Garen (Fleisch, Fisch, Obst, Gemüse) bei sehr niedrigen Temperaturen (zwischen 85°C und 120°C) verwendet werden und erzielt

perfekte Ergebnisse, um auch die anspruchsvollsten Köche zu erfreuen.



#### Pasteurization - Programm (Pasteurisationsprogramm)

Diese Art des Kochens eignet sich für Obst, Gemüse, etc. Kleine Behälter können auf 2 Ebenen gegart werden (Emailleschale auf Ebene 1 und Gitter auf Ebene 3). Lassen Sie die Behälter im Ofen abkühlen. Kalt erhitzen.



#### Roast Beef/Roast Veal/Roast pork/Roast chicken/Leg of lamb - Programme (Roast Beef/Kalbsbraten/Schweinebraten/Hühnchen/Lammkeule)

Wählen Sie diese Funktionen zum Braten von Rind, Kalb, Schwein, Huhn oder Lamm. Kalt erhitzen. Sie können auch im vorgeheizten Ofen gegart werden. Roastbeef, Lammkeulenprogramme bieten die Möglichkeit, die Zubereitung des Fleisches auszuwählen: WELL DONE, MEDIUM-RARE oder RARE.



#### Shortcrust tarts/Tarts/Pastries/Cake/Dessert - Programm (Mürbteigkuchen/Torten/Pasteten/ Kuchen/ Desserts)

Diese Funktion ist die ideale Funktion für Mürbteigkuchen und verschiedene Backwaren. Kalt erhitzen. Die Gerichte können auch im vorgeheizten Backofen zubereitet werden.



#### Bread - Programm (Brotprogramm)

Dies ist die ideale Funktion zum Brot-Backen. Ein detailliertes Rezept finden Sie im nächsten Abschnitt. Um die besten Ergebnisse zu erzielen, empfehlen wir, die folgenden Hinweise sorgfältig zu befolgen:

Vergessen Sie nicht, 150 ml kaltes Wasser in eine Schale auf dem Boden des Ofens zu geben.

Brötchen-Rezept (maximale Teigmenge):

Zutaten:

650 g Mehl

350g Wasser

12 g Salz

25 g frische Backhefe oder 4 Beutel Trockenhefe

Vorbereitung:

Mehl und Salz in einem großen Behälter mischen.

Die frische Hefe in lauwarmem Wasser (ca. 35°C) verdünnen. Formen Sie eine Mulde in der Mitte des Mehls.

Gießen Sie das Wasser und die Hefe in die Mulde.

Mischen und leicht kneten, um einen nicht klebrigen, einheitlichen Teig zu erhalten. Kneten Sie dann für weitere 10 Minuten, indem Sie den Teig immer wieder auseinanderziehen und zusammenfallen.

## Anwendung des Geräts

Formen Sie dann eine Kugel aus dem Teig, legen Sie diese in eine Schüssel und decken Sie sie ab, damit die Teigoberfläche nicht austrocknet. Stellen Sie die Schüssel in den Ofen, wählen Sie das Proving-Programm (40°C) oder bei Raumtemperatur und lassen Sie den Teig für 30 bis 45 Minuten für etwa eine Stunde aufgehen (der Teig sollte das Volumen verdoppeln).

- Nachdem der Teig aufgegangen ist, nehmen Sie ihn aus der Schüssel und kneten ihn leicht. Teilen Sie dann den Teig in mehrere gleichmäßige Stücke.
- Legen Sie die Brötchen auf das mit Backpapier belegte Gitterrost und bestreuen Sie die Brötchen mit etwas Mehl.
- Schneiden Sie die Brötchen mit einem scharfen Messer ein.
- Platzieren Sie das Blech auf die erste Schiene.
- Stellen Sie eine (ofenfeste) Schale auf den Ofenboden und gießen Sie 100 ml kaltes Wasser hinzu.
- Ofen im kalten Zustand starten.
- Starten Sie das BREAD - Programm.
- Lassen Sie die Brötchen nach dem Backen vollständig auf einem Rost abkühlen.



### Pizza - Programm


Dies ist die ideale Funktion zum Pizza-Backen (ausreichend dicker Teig). Ein detailliertes Rezept finden Sie im nächsten Abschnitt. Möglichkeit der Auswahl der gewünschten Garstufe: Medium (mittel), Crispy (knusprig) oder Soft (weich).

Um die besten Ergebnisse zu erzielen, empfehlen wir, die folgenden Hinweise sorgfältig zu befolgen.

Das Gewicht des Teiges muss zwischen 350g und 500g liegen. Tropfschale oder Backofenschalen leicht einölen. Kalt erhitzen. Ist der Ofen bereits heiß, erscheint auf dem Display die Meldung "Oven too hot" (Backofen zu heiß), bis die Temperatur auf 120°C gesunken ist. Die Pizza kann dann gegart werden.

PIZZA-Rezept:


Rezept für 3 bis 4 Pizzen: 1,000 g Mehl, 500 g Wasser, 20 g Salz, 20 g Zucker, 100 ml Olivenöl, 20 g frische Backhefe (oder 2 Beutel Trockenhefe).





- Bei Raumtemperatur gehen lassen: 1 Stunde oder Proving-Programm bei 40°C und ca. 30/45 Minuten.
- Kalt erhitzen.
- Starten Sie das  PIZZA - Kochprogramm.

## Programmierung eines Gar-Zyklus

### Programmierung der Gar-Dauer

Hinweis: Die Dauer kann nur bei UNIVERSAL-Garprogrammen gewählt werden.

Mit der Taste „START/STOP“  ist es sogar möglich, die Dauer vor dem Start eines Garprogramms zu programmieren. Drücken Sie den Knopf, dann:

- Wählen Sie DURATION und bestätigen Sie mit .
- Die 4 Ziffern beginnen zu blinken.
- Stellen Sie die Zeit mit den Tasten  und  ein.
- Bestätigen Sie mit .
- Ein Piepton zeigt das Ende der Garzeit an und der Ofen schaltet sich aus.
- Beispiel: Es ist 09:00 Uhr und die programmierte Dauer beträgt 1 Stunde 15 Minuten. Das Programm stoppt automatisch um 10:15 Uhr.







## AUTOMATIC Garprogramme (Automatik)

Um die Garzeiten nicht zu verfälschen oder die Temperatur zu verändern, öffnen Sie die Tür des Gerätes während des Garvorgangs nicht.

Die Kochtemperatur und -dauer werden mit dem System C.O.P. (Programmed Optimal Cooking / Programmirtes optimales Kochen) vorgewählt, das automatisch ein perfektes Ergebnis garantiert. Das Garen stoppt automatisch und der Ofen signalisiert, dass das Gericht fertig ist. Das folgende Kapitel hilft Ihnen, beste Kochergebnisse zu erreichen. Kochprogramme, Temperatúrauswahl und Rost-/Backblechplatzierung sind ausschlaggebende Auswahlkriterien für unsere kulinarischen Experten, um die besten Ergebnisse zu erzielen.

### Programmierung für zeitverzögertes Kochen


Mit dieser Funktion wählen Sie eine verzögerte Startzeit. Um diese Funktion nutzen zu können, muss das Garprogramm ausgewählt, aber noch nicht gestartet sein.

1. Drücken Sie die Taste  und folgen Sie den Anweisungen 1 bis 3 im Kapitel „Programmierung der Gar-Dauer“.
2. Wählen Sie END OF COOKING (Kochzeitende) und bestätigen Sie mit .
3. Die 4 Ziffern beginnen zu blinken.
4. Stellen Sie mit den Tasten  und  die gewünschte Zeit ein.
5. Bestätigen Sie mit .
6. Drücken Sie die Taste  um die Programmierung zu aktivieren.
7. Ein Signalton zeigt das Ende der Kochzeit an und der Backofen schaltet sich aus.

Beispiel: Es ist 09:00 und die programmierte Dauer ist 1 Std. 15 Min. Die Kochendzeit ist auf 12:30 Uhr eingestellt. Das Programm beginnt automatisch um 11:15 Uhr.

## Anwendung des Geräts

WAIT (Warten) wird angezeigt, um anzuzeigen, dass das Programm aktiviert wurde. Das Display zeigt abwechselnd die Kochendzeit und die Dauer an. Die Kochendzeit kann geändert werden, solange sich der Ofen im Wartezustand befindet: Befolgen Sie hierzu die oben beschriebene Vorgehensweise.

Um das Programm zu beenden, schalten Sie den Ofen aus .

### MICROWAVE Garprogramme (Mikrowelle)

Die folgende Tabelle zeigt für jede MIKROWELLEN-Funktion die Leistung und die vorgewählte Kochzeit für jeden Kochmodus an. Die Leistung wird automatisch abhängig von der gewählten Kochart eingestellt. Es ist jedoch möglich, sie zu modifizieren, um sie an ein bestimmtes Rezept anzupassen.

Sie können die Kochzeit jederzeit ändern.



#### MICROWAVE - Programm (Mikrowellenprogramm)

Wählen Sie diese Funktion zum schnellen Aufheizen von Getränken, Wasser und Lebensmitteln, die viel Flüssigkeit enthalten (z.B. Suppen, Soßen, Tomaten, etc.) Die folgenden Mikrowellen-Leistungsstufen sind verfügbar: 100-200-300-400-500-600-700-800-900-1000W. (Siehe Kochanleitung)



#### DEFROST - Programm (Auftauprogramm)

Die ideale Funktion zum Auftauen von Tiefkühlgemüse. Ihr Mikrowellengerät spart Ihnen viel Zeit zum Auftauen von Lebensmitteln. Verwenden Sie die Funktionen DEFROST oder MICROWAVE, die auf 200W Leistung eingestellt sind.

#### Tipps:

Kleine Fleisch- oder Fischstücke können sofort nach dem Auftauen gegart werden. Größere Stücke wie Fleischbraten oder ganze Fische sind am Ende des Auftauprogramms noch leicht gefroren.

Wir empfehlen, die Speisen mindestens so lange wie die Auftauzeit stehen zu lassen, um eine gleichmäßige Temperatur zu gewährleisten.

Mit Eiskristallen bedeckte Speisen benötigen länger zum Auftauen. In diesem Fall sollten Sie die Auftauzeit erhöhen.

#### Empfehlungen:

Die Auftauzeit hängt vom Gerätetyp ab. Es hängt auch von der Form, Größe, Anfangstemperatur und Qualität der Speise ab.

In den meisten Fällen müssen die Lebensmittel aus der Verpackung genommen werden.

Denken Sie daran, vorhandene Metallklammern zu entfernen.

Nach der halben Auftauzeit sollten die Lebensmittelstücke umgedreht werden. Gefrorene Teile trennen. Tauen Sie Fleisch oder Fisch auf, indem Sie es auf eine umgedrehte Untertasse auf einem Teller legen, damit die Säfte abfließen können. Wenn die Flüssigkeit in Kontakt mit den Speisen bleibt, werden sie überhitzt. Frieren Sie das Essen vor dem Kochen nicht wieder ein.



#### Multi-level - Programm

Zirkulationswärme + Mikrowellen-Garmodus kombiniert Mikrowellenkochen mit Umluftkochen, was Ihnen viel Zeit spart. Die folgenden Mikrowellenleistungen sind verfügbar: 100-200-300-400-500 W. Die Gartemperatur kann stufenweise in 5°C-Schritten in einem Bereich von 30 bis 220°C eingestellt werden. Die Kochzeit kann zwischen 23 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden.



#### Grill - Programm

This function allows you to use the grill and microwave modes at the same time, making cooking quicker. You power levels up to 700W



#### Convectional - Programm (Konvektionsprogramm)

Das Konvektionsprogramm ermöglicht Ihnen das Garen mit Mikrowelle in Verbindung mit den traditionellen Ofenfunktionen. Verwenden Sie kein Metall-Kochgeschirr.

Hinweis: Die Kochzeit kann jederzeit angepasst werden. Sie können Ihren Mikrowellenherd genauso vorheizen, wie Sie es für ein Heißluftofenprogramm tun würden.



## Richtlinien für das Kochen

### Garanleitung



#### Energiespartipps

- Nach Möglichkeit dunkle schwarz lackierte, silikonbeschichtete oder emaillierte Backformen verwenden, weil diese die Backofenhitze besonders gut aufnehmen.
- Den Backofen nur vorheizen, wenn es im Rezept oder in den Tabellen angegeben ist.
- Beim Aufheizen des leeren Backofens 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 Backofen etwa 10 Minuten vorher ausschalten, um die Restwärme zum Fertigbacken zu nutzen.

Funktion	Gargut	Gewicht	Einschub- Anzahl	Einschubebene		Vorheizen	Empfohlene Temperatur	Gardauer
				Blech	Gitter			
Universal								
Grill	Rippchen		1	1	2 o. 3	no	220 °C	20 - 30 min
	Würstchen		1	1	3	no	220 °C	15 - 25 min
	Schweinerippe		1	1	3	no	220 °C	15 - 25 min
	Fish		1	1	2 o. 3	no	220 °C	15 - 25 min
	Grilltoast		1	1	3	yes	220 °C	3 - 5 min
Fan Grill	Gratin / Auflauf		1	1		no	200 - 210 °C	35 - 50 min
Convectional	Pudding		1	1		yes	170 °C	35 - 40 min
	Pastete		1	1		yes	170 °C	50 - 60 min
	Auflauf		1	1		yes	170 °C	1 - 3 h
Proving	Teig		1	1	1	no	40 °C	
White Meringue	Meringues		2	1	3	no	70 °C	8 - 12 h
Brown Meringue	Meringues		2	1	3	no	110 °C	1.5 - 2 h
Defrosting	-		-	-		no	-	-
Low temerature	Fleisch, Fisch		2	1	3	yes	85 °C	90 - 180 min
Pasteurization	Obst, Gemüse		1	1	1	yes	110 °C	45 - 120 min
Roasting	Braten		1	1	1	no	210 - 220 °C	45 - 75 min
Automatic								
Roast Beef	Rindfleisch		1		1	no		
Roast Veal	Kalbfleisch		1		1	no		
Roast pork	Schweinefleisch		1		1	no		
Roast chicken	Hühnchen		1		1	no		
Leg of Lamb	Lamkeule		1		1	no		
Shortcrust Tarts	Torte		1		1	no		
Tarts	Torte		1		1	no		
Pastries	Gebäck	450 g	1		1	no		
Cake	Kuchen		1		1	no		
Desserts	Biskuitkuchen, süßes Gebäck mit Mandeln		1		1	no		
Bread	Brot / Brötchen	max. 1 kg	1		1	no		
Pizza	Pizza		2			no		

## Richtlinien für das Kochen



### MICROWAVE - Funktion (Mikrowelle)

	Art	Menge	Leistung	Laufzeit	Ein-schub-Anzahl	Bemerkungen
<b>Aufwärmen</b>						
	Gerichte direkt aus dem Kühlschrank (Lasagne, Gratins, Fisch, Fleisch, Reis usw.)	400 g	800 W	5 - 7 min	1 or 2	Geschlossenes Glasgeschirr auf dem Rost
	Gefrorene Gerichte (Lasagne, Gratins, Fisch, Fleisch, Reis usw.)	400 g	900 W	4 - 6 min	1 or 2	Geschlossenes Glasgeschirr auf dem Rost
	Flüssigkeiten (Wasser, Milch, Suppe)	Bowl (25cl)	1000 W	1 ½ - 2 ½ min	2	Schüssel auf dem Rost
	Geschmolzene Schokolade	200 g	700 W	1 - 2 min	2	Schüssel auf dem Rost
<b>Garen</b>						
<b>Fleisch</b>						
	Braten (Schwein, Kalb, Rind usw.)	1 kg	700 W	20 - 25 min	2	Glasgeschirr mit Deckel auf dem Rost. Nach halber Kochzeit wenden.
	Schnitzel, Koteletts	500 g	700 W	5 - 10 min	2	Glasgeschirr mit Deckel auf dem Rost. Nach halber Kochzeit wenden.
	Ganzes Hühnchen	1.2 kg	700 W	35 - 45 min	1	Glasgeschirr auf dem Rost. Nach halber Kochzeit wenden.
	Würstchen	500 g	700 W	5 - 10 min	2	Glasgeschirr auf dem Rost. Nach halber Kochzeit wenden.
<b>Fisch</b>						
	Ganze Forelle, Makrele usw.	1 kg	800 W	10 - 15 min	2	Glasgeschirr mit Deckel auf dem Rost. Nach halber Kochzeit wenden.
	Filets und Steaks	500 g	800 W	5 - 10 min		Glasgeschirr mit Deckel auf dem Rost. Nach halber Kochzeit wenden.
<b>Gemüse</b>						
	Grüne Bohnen, Brokkoli- /Blumenkohlröschen, in Scheiben geschnittene Karotten, Champignons usw.	500 g	900 W	5 - 10 min	2	Glasgeschirr mit Deckel mit etwas Wasser gefüllt. Nach halber Kochzeit umrühren.
	Kartoffeln mit Schale	500 g	900 W	10 - 15 min	2	Mit Gabel ein paar Mal einstechen und nach halber Kochzeit wenden
<b>Früchte</b>						
	Äpfel, Birnen	500 g	900 W	5 - 10 min	2	Mit Gabel ein paar Mal einstechen und nach halber Kochzeit umrühren

## Richtlinien für das Kochen



### Defrost (Auftauen)

Gargut	Menge	Garzeit	Empfehlungen
Blätter- oder Mürbeteig	400 g	1 - 3 min	Auf Papiertücher legen; nach halber Kochzeit wenden.
Jakobsmuscheln	500 g	5 - 7 min	Auf Papiertücher legen; nach halber Kochzeit umrühren.
Geschälte Garnelen	100 g	1 - 2 min	"
Ganze Garnelen	200 g	2 - 4 min	"
Languste/Riesengarnelen (10)	500 g	6 - 8 min	"
Erdbeeren, Himbeeren, Blaubeeren, Johannisbeeren	250 g	7 - 9 min 6 - 8 min 5 - 7 min	

### Aufwärmen auf zwei Ebenen:

Positionieren Sie die Glasschale auf Ebene 1 und den Rost auf Ebene 3.

Wenn Sie vorgekochte Gerichte aufwärmen, achten Sie immer darauf, das Gericht abzudecken.

Gleichmäßig strukturierte Lebensmittel (Püree, Erbsen, Sellerie, etc.)	2 x 200 g Teller	4 - 6 min
Ungleichmäßig strukturierte Lebensmittel (Cassiolette, Rindergulasch in Rotweinsauce, Ravioli usw.)	2 x 300 g Teller	6 - 8 min



### MULTI-LEVEL - Funktion

Art des Garguts	Funktion	Menge	Zubehör	Ebene	Temperatur	Leistung	Gardauer	Bemerkungen
Geflügel	Mult-Level + M/W	1.5 kg	Mikrowellengeschirr auf Rost	1	210 °C / 220 °C	600 W	30 ' / 40 '	Nach Bedarf nach halber Kochzeit wenden
Schweinbraten	Mult-Level + M/W	1 kg	Mikrowellengeschirr auf Rost	1	210 °C / 220 °C	400 W	30 ' / 35 '	Nach Bedarf nach halber Kochzeit wenden
Apfelmachen	Mult-Level + M/W		Mikrowellengeschirr (ø28cm) auf Rost	2	220 °C	500 W	20 ' / 25 '	Nach halber Kochzeit drehen
Kuchen (mit Füllung)	Mult-Level + M/W		Mikrowellengeschirr (ø28cm) auf Rost	2	220 °C	500 W	20 ' / 25 '	Nach halber Kochzeit drehen
Biskuitkuchen	Mult-Level + M/W		Mikrowellengeschirr (ø24cm) auf Rost	1	210 °C / 220 °C	200 W	15 ' / 20 '	Nach halber Kochzeit drehen
Ofenkartoffel	Mult-Level + M/W	1 kg	Mikrowellengeschirr auf Rost	1	210 °C / 220 °C	600 W	30 ' / 35 '	Nach halber Kochzeit drehen

## Richtlinien für das Kochen

### Grill - Funktion Kochrichtlinien

Positionieren Sie das Gargut in einem Emaille-Kochgeschirr (um die Kochsäfte zu sammeln) auf der dritten Einschubebene. Nach der Hälfte der Kochzeit wenden.

Art des Garguts	Menge	Gardauer
Andouillette, Blutwurst, Würstchen (mit einer Gabel durchstechen)	4 - 6 units	22 - 30 min
Schweinekoteletts	4 units	27 - 32 min
Lammkoteletts	4 units	15 - 17 min
Rippchen	800 g	23 - 25 min
Geräucherter Speck	4 - 6 slices	18 - 25 min

### Fan oven - Modus (Heißluftofen) Kochrichtlinien

Gargut	Temperatur	Ebene	Gardauer
<b>Fleisch</b>			
Schweinebraten (1 kg)	160 °C	Rost / Blech auf Ebene 2	90 min
Kalbsbratenl (1 kg)	180 °C	Rost / Blech auf Ebene 2	70 - 75 min
Rinderbraten (1 kg)	220 °C	Rost / Blech auf Ebene 1	37 - 40 min
Lamm (Keule, Schulter 1.5 kg)	180 °C	Emaille-Kochgeschirr auf Ebene 2	50 - 60 min
Geflügel (1.2 kg)	180 °C	Rost / Blech auf Ebene 1	70 - 75 min
Großes Geflügelstück	180 °C	Rost / Blech auf Ebene 1	90 - 120 min
Hase	230 °C	Emaille-Kochgeschirr auf Ebene 2	40 - 45 min
<b>Fisch (1.2 kg)</b>			
Ganzer Red Snapper, Lachs, Hecht	180 °C	Emaille-Kochgeschirr auf Ebene 2	35 - 40 min
<b>Gemüse</b>			
Dauphinoise Kartoffeln	180 °C	Rost / Blech auf Ebene 2	50 - 55 min
Lasagne	180 °C	Rost / Blech auf Ebene 2	40 - 45 min
Gefüllte Tomaten	180 °C	Rost / Blech auf Ebene 2	45 - 50 min

## Richtlinien für das Kochen

Gargut	Temperatur	Ebene	Gardauer
<b>Gebäck</b>			
Engelskuchen	150 °C	Rost / Blech auf Ebene 2	35 - 40 min
Biskuitkuchen	150 °C	Rost / Blech auf Ebene 1	35 - 40 min
Biskuitrolle	150 °C	Emaillé-Kochgeschirr auf Ebene 2	20 - 25 min
Kuchen	160 °C	Rost / Blech auf Ebene 1	40 - 50 min
Kekse / Plätzchen	180 °C	Emaillé-Kochgeschirr auf Ebene 2	18 - 22 min
Butterteig	160 °C	Emaillé-Kochgeschirr auf Ebene 2	20 - 25 min
Crème-Dessert	160 °C	Rost / Blech auf Ebene 2	35 - 40 min
Cookies	170 °C	Emaillé-Kochgeschirr auf Ebene 2	20 - 30 min
Rührkuchen	170 °C	Rost / Blech auf Ebene 2	40 - 50 min
Käsekuchen	170 °C	Rost / Blech auf Ebene 1 in einer Springform, ø26cm	65 - 75 min
Gugelhupf	180 °C	Rost / Blech auf Ebene 1 in der Gugelhupfbackform	45 - 50 min
Brandteig	180 °C	Emaillé-Kochgeschirr auf Ebene 2	35 - 40 min
Mürbeteig	200 °C	Rost / Blech auf Ebene 2	40 - 45 min
Blätterteig	250 °C	Rost / Blech auf Ebene 2	30 - 40 min
<b>Sonstige</b>			
Pastete (1 kg)	190 °C	Rost / Blech auf Ebene 1	90 min
Pikante Tarte	170 °C	Rost / Blech auf Ebene 2, 20cm Behälter	55 - 65 min
Auflauf (Eintopf, Schmorge- richt)	160 °C	On the shelf at level 1, je nach Art des Ge- richts	90 - 180 min
Brot (500 g flour)	220 °C	On the shelf at level 2	25 - 30 min

Den Ofen auf die angegebene Temperatur vorheizen

## Reinigung und Pflege

### Reinigung und Pflege



**Wichtig: Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie das Gerät reinigen oder Wartungsarbeiten durchführen!**

Der Ofen sollte regelmäßig gereinigt und eventuelle Essensreste entfernt werden. Wenn der Ofen nicht in einem sauberen Zustand gehalten wird, kann dies zu einer Beschädigung der Oberfläche führen, die die Lebensdauer des Geräts beeinträchtigen und möglicherweise zu einer gefährlichen Situation führen kann.

Beachten Sie bei der Reinigung bitte folgendes:



**Verwenden Sie keinen Dampfreiniger. Die Verwendung von Scheuer- oder Schleifmitteln, Alkohol oder Verdünnern wird nicht empfohlen; sie können das Gerät beschädigen.**

- Um das Gerät gegen Stromschlaggefahr zu schützen, tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten und sprühen Sie kein Wasser, um das Gerät zu reinigen!
- Reinigung durch Kinder sollte nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.

- Reinigen Sie das Gerät nicht, wenn es noch heiß ist! Die Innen- und Außenfläche des Ofens vorzugsweise beim Abkühlen mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Waschen Sie alle Zubehöerteile in heißem Seifenwasser oder in der Spülmaschine und reiben Sie sie mit einem Papier- oder Stofftuch trocken.
- Wenn Sie Ihren Ofen längere Zeit benutzen, kann sich Kondenswasser bilden. Trocknen Sie es mit einem weichen Tuch ab.
- Um die Ofenöffnung herum ist eine Gummidichtung angebracht, die eine einwandfreie Funktion garantiert. Überprüfen Sie den Zustand dieser Dichtung regelmäßig. Reinigen Sie sie gegebenenfalls und vermeiden Sie die Verwendung von scheuernden Produkten oder Gegenständen.



**Warnung: Wenn die Tür oder die Türdichtung beschädigt sind, sollte der Ofen nicht benutzt werden, bis er von einer sachkundigen Person repariert wurde.**

- Bedecken Sie niemals den Ofenboden mit Alufolie, da die daraus folgende Wärmestauung das Garen beeinträchtigen und sogar den Lack beschädigen könnte.

### Reinigung der Außenflächen

Um sowohl das elektronische Programmierfenster als auch die Ofentür zu reinigen, verwenden Sie ein mit einem weichen Tuch aufgetragenes Fensterreinigungsmittel.



**Verwenden Sie keine aggressiven Scheuermittel oder scharfen Metallschaber zur Reinigung des Ofentürglases, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was zu Glasbruch führen kann.**

### Reinigung des Geräteinneren

Verwenden Sie einen feuchten, seifigen Schwamm. Bei Geruch oder angebackenem Schmutz Wasser mit Zitronensaft oder Essig in einer Tasse zwei Minuten im Ofen kochen und die Innenseiten mit etwas Geschirrspülmittel reinigen.



### Dampfreinigungsverfahren

Diese Methode erleichtert das Backofenreinigen wesentlich, weil durch Wasserdampf und Wärme die Verschmutzungen sich leichter lösen lassen.

- Das Zubehör wie Fettpfanne, Backblech und Rost entnehmen.
- Etwa 0,4 Liter Wasser mit etwas Spülmittel unten in die Mulde des Bodens oder in ein Glas (hineinstellen) einfüllen.
- Backofen schließen. Unterhitze-Beheizung mit 70°C einstellen.
- Nach ca. 30 Minuten Gerät ausschalten und vom Netz trennen. Aufgeweichte Speisereste mit einem Putzlappen entfernen.
- Bei eingebrannten Verschmutzungen die vorangegangenen Reinigungshinweise beachten.



**Vorsicht beim Öffnen der Tür während des Dampfreinigungs-Verfahrens. Das Wasser und der Dampf sind sehr heiß!**



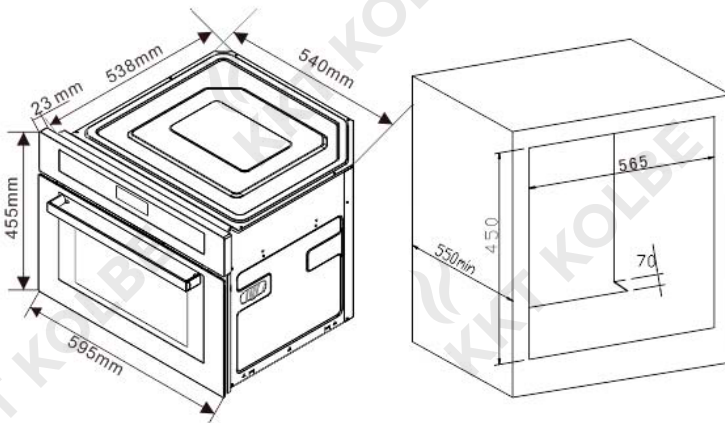
## Installation

### Installation des Geräts



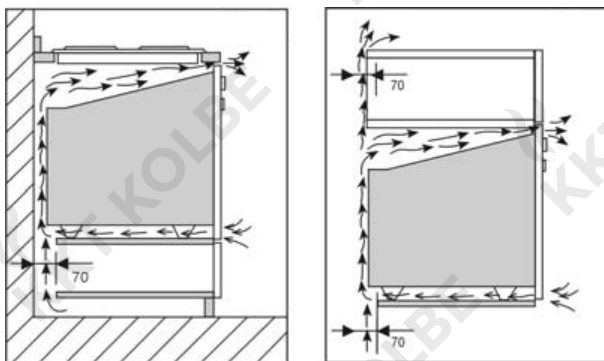
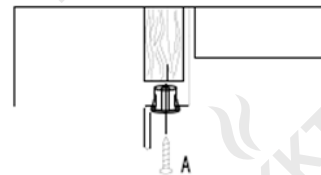
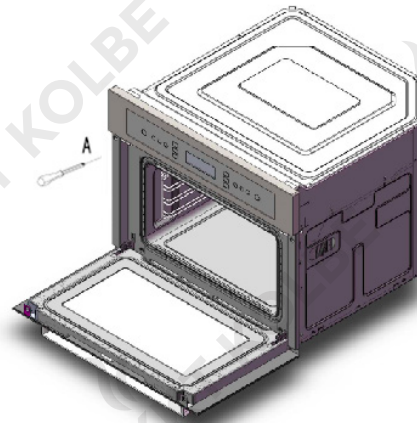
**Wichtig: Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie mit Installations- oder Wartungsarbeiten beginnen.**

Die Installation sollte gemäß den Anweisungen von einer fachlich qualifizierten Person durchgeführt werden. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden an Personen, Tieren oder Gegenständen, die auf eine falsche Installation zurückzuführen sind.



### Montage des Geräts

- Montieren Sie das Gerät (unter einer Arbeitsplatte oder über einem anderen Gerät), indem Sie Schrauben in den 2 Löchern befestigen, die bei geöffneter Tür im Rahmen des Geräts zu sehen sind.
- Für die effizienteste Luftzirkulation sollte der Ofen gemäß den Maßen in der Installationsskizze montiert werden.
- Die Rückwand des Schrankes muss entfernt werden, damit die Luft frei zirkulieren kann. Die Platte, auf die der Ofen montiert wird, sollte hinten einen Abstand von mindestens 70 mm haben.



**Hinweis: Wenn Öfen mit Kochfeldern kombiniert werden sollen, müssen unbedingt die Anweisungen in der mit dem anderen Gerät gelieferten Broschüre beachtet werden.**

Damit ein eingebauter Ofen gut funktioniert, muss der Schrank vom richtigen Typ sein. Die Panele der angrenzenden Küchenmöbel sollten hitzebeständig sein. Insbesondere wenn die angrenzenden Möbel aus furniertem Holz hergestellt sind, sollten die Klebstoffe eine Temperatur von 120°C aushalten können. Kunststoffmaterialien oder Klebstoffe, die diese Temperatur nicht vertragen können, verformen oder lösen sich.

Um die Sicherheitsvorschriften zu erfüllen, sollte es nach der Montage des Geräts nicht mehr möglich sein, mit den Elektroteilen in Berührung zu kommen.

Alle Teile, die eine Schutzfunktion bieten, sollten so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.



## Installation

### Anschluss an das Stromnetz

Das Gerät muss korrekt installiert sein, um die elektrische Sicherheit zu gewährleisten.




**Während der Montage und Wartung muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden. Sicherungen müssen ausgeschaltet oder entfernt werden.**

Die elektrischen Verbindungen müssen hergestellt sein, bevor das Gerät eingebaut wird.

Gehen Sie sicher, dass:

- die Elektroinstallation genügend Spannung hat,
- die elektrischen Kabel in gutem Zustand sind,
- der Durchmesser der Kabel den Installationsanforderungen entspricht.

Das Gerät muss mit einem Netzkabel (standardisiert) mit 3 1,5 mm<sup>2</sup> Leitern (1 ph + 1N + Erdung) verbunden sein, die über eine CEI 60083 standardisierte Steckdose (1 ph + 1 neutral + Erdleitung) an ein einphasiges 220-240V ~ Netzwerk angeschlossen werden müssen, oder eine Allpol-Abschaltvorrichtung gemäß den Installationsvorschriften.

Der Sicherheitsdraht (grün-gelb) wird an die Geräteklemme  angeschlossen und muss mit der Erdungsklemme der elektrischen Schaltung verbunden werden.

Nach der Installation muss die Trennung des Geräts vom Versorgungsnetzwerk gewährleistet sein. Die Trennung kann durch einen zugänglichen Netzstecker oder durch Einbau eines Schalters in die feste Verkabelung gemäß den Installationsvorschriften ermöglicht werden.

Die Sicherung muss 16 Ampere betragen. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, sollte es von einer qualifizierten Fachperson ausgetauscht werden, um mögliche Gefahrensituationen zu vermeiden.

Der Hersteller kann nicht für Unfälle verantwortlich gemacht werden, die auf nicht vorhandene, fehlerhafte oder falsche Erdung zurückzuführen sind.

Wenn die elektrische Installation in Ihrer Wohnung Änderungen erfordert, um Ihr Gerät anzuschließen, wenden Sie sich bitte an einen professionellen Elektriker.

Wenn das Gerät in irgendeiner Weise ausfällt, ziehen Sie den Netzstecker oder entfernen Sie die Sicherung für den Bereich, in dem das Gerät angeschlossen ist.

## Technische Daten

---

### Technische Daten

Modell	EBM8501ED
Hersteller	KKT KOLBE
Nennspannung	220 - 240 V ~
Nennfrequenz	50Hz
Grilleistung	2550 W
Mikrowellen-Eingangsleistung	1500 W
Kombinations-Leistung	2550 W
Mikrowellen-Ausgangsleistung	1000 W
Volumen	40 L



This product must not be disposed together with the domestic waste. This product has to be disposed at an authorized place for recycling of electrical and electronic appliances. By collecting and recycling waste, you help to save natural resources, and make sure that the product is disposed in an environmental friendly and healthy way.

**Important:** If you decide not to use the oven any more, it should be made inoperable by cutting the power supply cable, after unplugging it from the power supply. Disused appliances can be a safety risk as children often play with them. For this reason it is advisable to make the oven safe.

## 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. Ab dem 7. Monat hat der Käufer die Beweispflicht, dass der Mangel schon bei Auslieferung vorhanden war.

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 Gerätes unserem Kundendienst angezeigt werden. Transportschäden 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 erfolgt ausschließlich in unserer Kundendienstwerkstatt. Während der ersten 6 Monate trägt KKT KOLBE die Kosten für Rückholung, Reparatur und Rückversand. Ab dem 7. 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 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 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.

KKT KOLBE Küchentechnik übernimmt nur in Deutschland oder Österreich Gewährleistung für seine Produkte. In anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den Verkäufer. (Stand 04.2018)

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



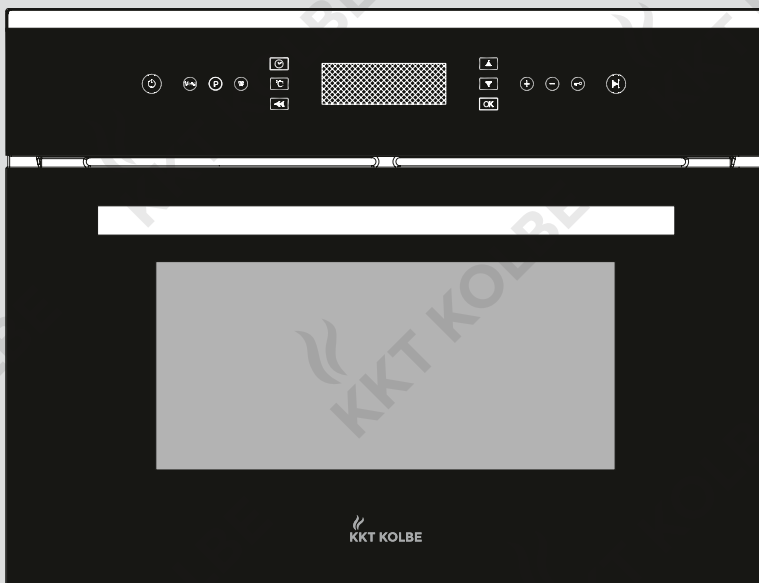
**Vielen Dank fürs Lesen.  
Wir wünschen Ihnen viel Freude  
mit Ihrem Gerät.**

Thanks for reading.

# User's manual

for your built-in combi microwave

Model: **EBM8501ED**



## Hints and symbols

---



This symbol on the product or its packaging indicates that this product is not to be treated as normal household waste but must be deposited at a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. (European Directive 2002/96/EC) on waste electrical and electronic equipment (WEEE).

By contributing to the correct disposal of this product, you protect the environment and the health of your fellow human beings.

The environment and health are endangered by incorrect disposal. For more information about recycling this product, contact your town hall, garbage collector or the store where you purchased the product.

Please dispose of all packaging material with due consideration for the environment.



**This icon indicates a hazardous situation.**

You'll find it especially with all descriptions of the steps that might cause danger to persons arising.

Observe these safety instructions and behave accordingly careful. Enter these warnings also to other users of the device.



**This icon indicates a warning.**

You can find it in the description of the steps that must be observed in order to damage to the unit can be prevented. Please include these safety instructions to all device users.



**This icon indicates an information.**

This symbol 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.

## Hints and symbols

### General hints and warnings

Read carefully all the instructions contained in this booklet. It provides you with important information regarding the safe installation, use and maintenance of the appliance as well as useful advice for getting the best out of your oven. Keep this booklet in a safe place for future reference.

After removing the packaging, check that the appliance is not damaged in any way.  
Be careful not to leave the packing materials (plastic sheeting, expanded polystyrene etc.) where children can get at them, as they can be dangerous.

**IMPORTANT:** Do not use the door handle to move the appliance, such as to remove it from the packaging.



The microwave is an appliance which, for its nature, becomes hot, especially in correspondence of the glass door.

It is therefore a good rule that children do not approach the oven when it is functioning, particularly when the grill is used.



The first time you switch the appliance on, acrid smelling smoke may appear. This is caused by the heating of the adhesive used on the insulation panels surrounding the oven. There is nothing unusual about this. If it happens, simply wait until the smoke disappears before putting any food in the microwave.

Please note that this manual is an

## ADVANCE VERSION

which will be revised as soon as possible  
and that we are constantly updating our manuals.

If you see any discrepancies: You can always find the most recent version of your user manual on our support or product page on [www.kolbe.de](http://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.





## Safety instructions

---



### Safety instructions

- This appliance is designed for installation in a built-in cupboard and for non-professional household use. It is not suitable for unattended operation and its functions must not be changed.
- The electrical system of this appliance may be used safely only when it is correctly connected to an efficient earthing system in compliance with the safety standards currently in effect.
- The manufacturer will not be held liable for any damages that might arise out of incorrect installation or improper, incorrect or unreasonable use of the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

#### Avoid the following:

- Placing the appliance in a cabinet.
- Touching the appliance with wet parts of the body
- Using the appliance when barefoot
- Place something on the open oven door
- Pulling on the appliance or the supply cord to unplug it from the electrical connection
- Obstructing the ventilation or heat dissipation slots
- Allowing power supply cords for small appliances to come into contact with the hot parts of the appliance
- Exposing the appliance to atmospheric agents (rain, sun)
- Using the oven for storage purposes
- Using flammable liquids near the appliance
- Using adaptors, multiple sockets and/or extension cords
- Attempting to install or repair the appliance without the assistance of qualified personnel



### Warning

- Accessible parts become hot when used.
- To avoid burns and scalds, children should be kept away.
- Make sure that the heating elements in the furnace are not touched.

#### Qualified personnel must be contacted in the following cases:

- Installation (following the manufacture's instructions)
- When in doubt about the proper functioning or operation of the device
- Replacing the electrical outlet when it is not compatible with the plug for the appliance
- If the power supply cord has been damaged or needs to be replaced
- If repairs are required

#### Please also note the following:

- The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloths etc. may lead to risk of injury, ignition or fire.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- Fruit juices leave stains that can no longer be removed from the surface.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass. A steam cleaner is not to be used.

## Safety instructions

---

**When using electrical appliance basic safety precautions should be followed, including the following:**

**To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons or exposure to excessive microwave energy:**

- It is hazardous for unskilled personnel to carry out any service or repair operation which involves the removal of any cover which gives protection against exposure to microwave energy.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Make sure that all the packing materials are removed from the inside of the door.
- Check the oven for any damage, such as misaligned or bent door, damaged door seals and sealing surface, broken or loose door hinges and latches and dents inside the cavity or on the door. If there is any damage, do not operate the oven and contact qualified service-personnel.
- This microwave oven must be placed on a flat, stable surface to hold its weight and the heaviest food likely to be cooked in the oven.
- Do not place the oven where heat, moisture, or high humidity are generated, or near combustible materials.
- Do not operate the oven when empty.
- Please use the rated current of 15A or a more separate outlet. The appliance must be grounded. Do not use loose or poor contact power outlet, as this can easily result in electric shocks, short circuits and fire; Sharing a power outlet with other equipment can cause abnormal heat that can cause fire.
- If the appliance has a damaged cord or plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped, do not operate it before it has been checked and repaired by a qualified specialist.
- Liquid or other food must not be heated in sealed containers since they liable to explode.
- Microwave heating of beverage can result in delayed eruptive boiling, therefore care has to be taken when handling the container.
- Do not fry food in the oven. Hot oil can damage oven parts and utensils and even result in skin burns.
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode even after microwave heating has ended.
- Pierce foods with heavy skins such as potatoes, whole squashes, apples and chestnuts before cooking.
- The contents of feeding bottles and baby jars should be stirred or shaken and the temperature should be checked before serving in order to avoid burns.
- Utensils must be checked to ensure that they are suitable for use in microwave oven.
- Verwenden Sie Ofenhandschuhe, um das Kochgeschirr in die Mikrowelle zu stellen oder es zu entfernen.
- Fassen Sie die Tür immer mittig am Griff, da die Enden durch das Austreten heißer Luft heiß sein können.
- Einige Teile des Gerätes könnten die Wärme für eine längere Zeit halten.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn es nicht richtig funktioniert und bevor Sie es reinigen oder Wartungsarbeiten durchgeführt werden müssen.
- Stellen Sie sicher, dass die Bedienknöpfe auf „0“ stehen, wenn das Gerät nicht benutzt wird.
- Wenn das Gerät für längere Zeit nicht benutzt wird, ziehen Sie den Netzstecker.

**To reduce the risk of fire in the oven cavity:**

- When heating food in plastic or paper container, check the oven frequently to the possibility of ignition.
- Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.
- If smoke is observed: Switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the cavity when not in use.

## Thank you

---

### Dear customer,

thank you for the trust placed in us and for the purchase of this KKT KOLBE device. 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 device.

This manual is adapted to different types of devices, so it is possible that you can find some descriptions of functions that does not contain your device.

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.

**Your KKT KOLBE team**

## CE DECLARATIONS OF CONFORMITY



This appliance has been designed, constructed and marketed in compliance with safety requirements in force.  
This appliance has been manufactured to the strictest standards and complies with all applicable legislation.

User's manual  
Model EBM8501ED  
Version 1.0  
© KKT KOLBE.  
KKT KOLBE is a registered trade mark..

## Table of content

---

### **Using the device** ..... 34

- Description of the appliance
- Accessories / General notes
- Control panel / Programming selection

### **Cooking guidelines** ..... 42

- Energy saving tips
- Application tables

### **Care an cleaning** ..... 47

- Cleaning the outer surfaces
- Cleaning the inside of the appliance
- Steam cleaning method

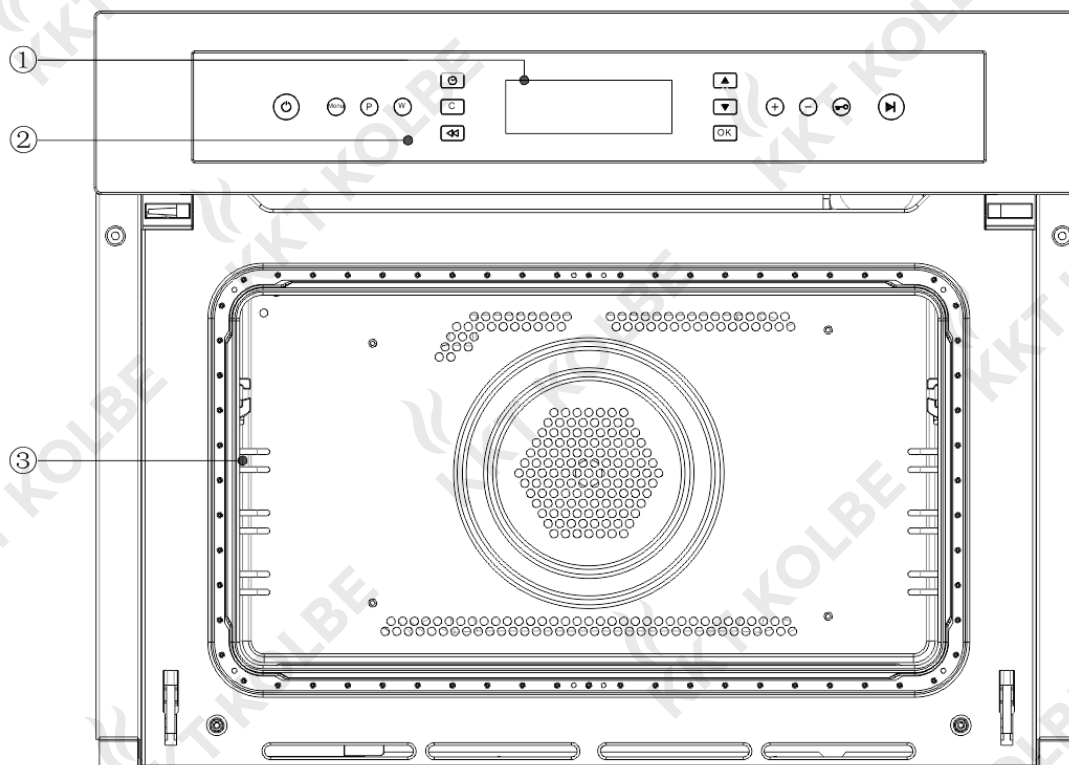
### **Installation** ..... 39

- Installation drawing
- Fitting the appliance
- Electrical connection

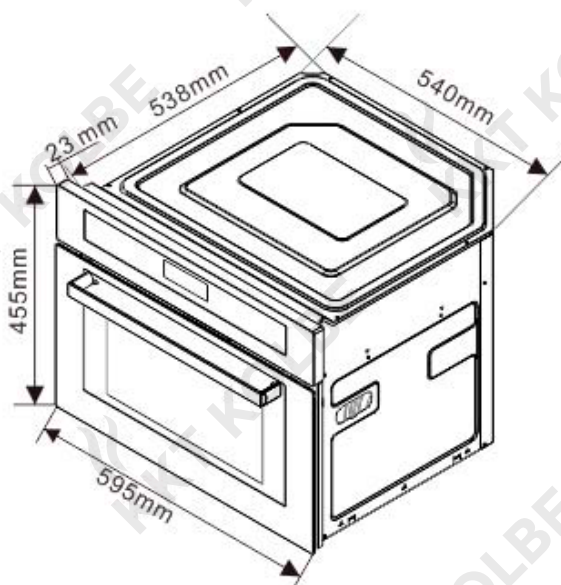
### **Technical details** ..... 50

## Using the device

### Description of the appliance



- ① Programmer
- ② Control panel
- ③ Wire shelf supports

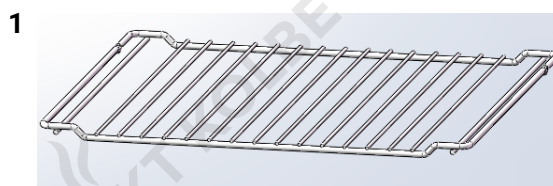


## Using the device

### Accessories

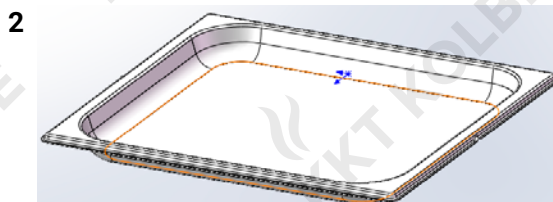
#### Wire shelf (Fig. 1)

The wire shelf allows you to brown or grill food. The shelf should not, under any circumstances, be used with other metal cookware when using the microwave, grill + microwave or fan + microwave settings. However, you can heat food in an aluminum tray providing it is separated from the shelf by a plate.



#### Enameled tray (Fig. 2)

It can be used for bain-marie cooking when filled with water to mid-height. It can also be used as a cooking dish.  
**Note:** Be careful never to use the enamel dish with the micro-wave function. You could damage your oven.



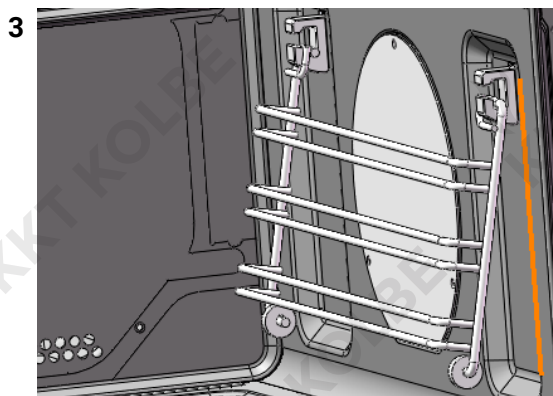
#### The side shelf supports (Fig.3)

2 hook-on shelf supports allow you to use the accessories on three levels.

Three cooking levels are available, depending on the method used and the type of food.

With the Grill or Grill + Microwave setting, the accessories (shelf or glass dish) are placed on the first level for thick foods like roasts and on the third level for thinner foods like chops and sausages.

When cooking with or without microwave position, you can put the shelf or glass dish on the first or second levels depending on the item being cooked.



### General notes

Before using the oven for the first time, heat it to maximum temperature, empty, and leave it on for at least one hour, with the door closed. Then switch it off, open the oven door and air the room. The smell is caused by the evaporation of products to protect the oven.



**Never place objects on the oven floor, as this may damage the enamel.**

Dishes must always be placed on the grids supplied with the appliance.

When baking cakes or breads that rise, it is best not to open the door during cooking, to prevent sinking.

#### Cooling system

To cool the temperature outside the oven, a cooling system blows out air via a slot located above the oven control panel.

At the end of cooking, the fan switches itself on and stops automatically, when the oven has cooled down and the door is opened.

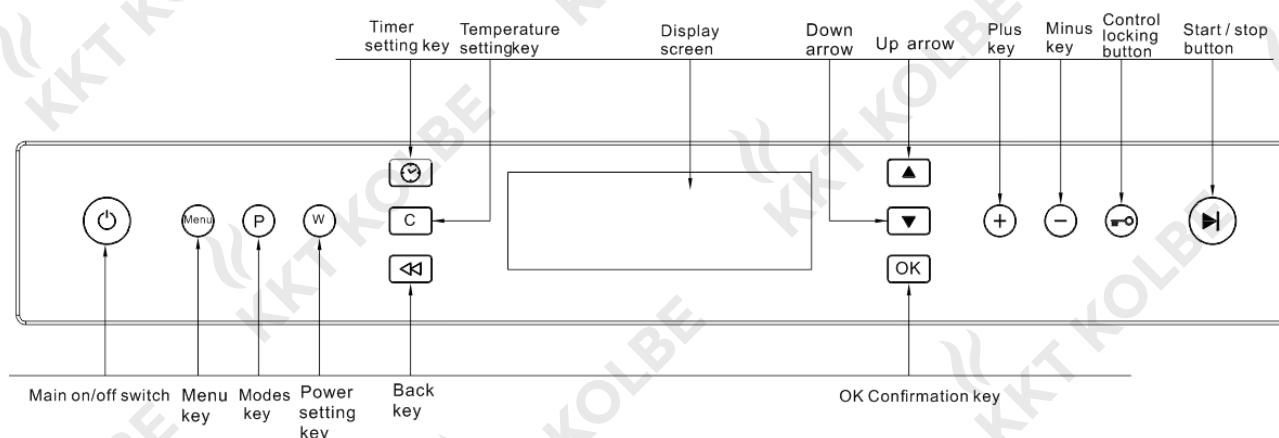
#### Oven lighting

When the oven is off, the light switches on when door is opened.



## Using the device

### Control Panel



### Programming selection

This device is fully digitally controlled. There are three modes:

#### POWER OFF mode

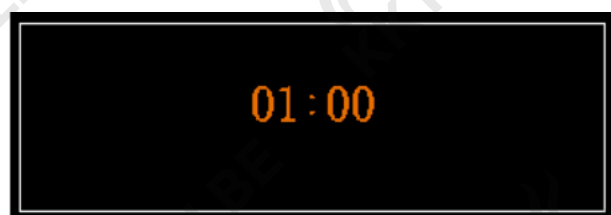
no power connection, display is off, no light.

#### STANDBY mode

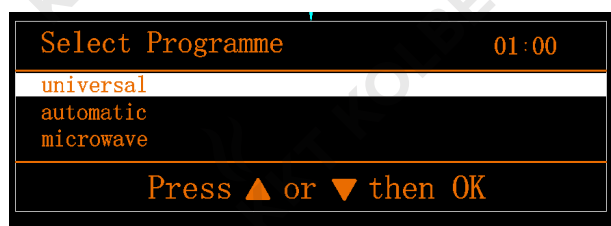
power connection, display shows current time only or display is dark (if display set OFF). Only On/Off (⏻), Menu (Menu), Program (P) and Child lock (🔒) buttons are allowed to use at this mode.

For example:

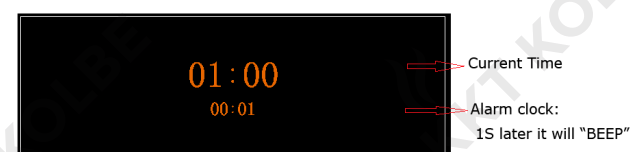
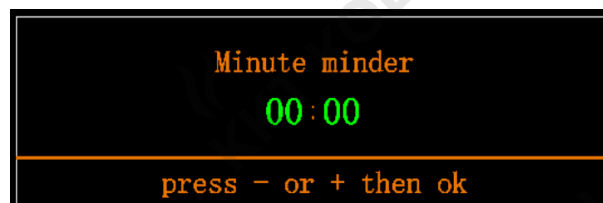
Standby mode: CURRENT TIME page



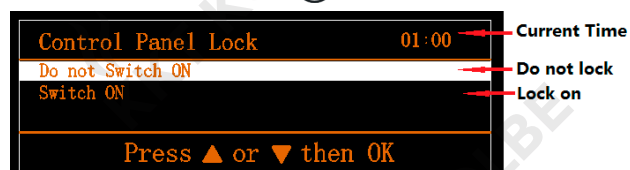
At STANDBY mode, press button On/Off (⏻), or button Program (P), display shows PROGRAMME page (WORKING mode). Press it again, go back to CURRENT TIME page (Standby mode).



At STANDBY mode, press button Menu (Menu), display shows "Minute minder", time flash, press (−) or (+) to set the Alarm CLOCK time, press button [OK] to start it. Display shows two time, top one is Current time. Bottom small one is the Alarm Clock time, when it counts down to zero, the oven will show "MINUTE MINDER END", and BEEP for one minute or until any of the icons is pressed.



At STANDBY mode, press button Child lock (🔒), display shows below. Choose the one you select and then press button [OK] to confirm. If choose "Switch On" will lock the control panel, only (🔒) button available to active. To unlock, choose button (🔒), select "Do not Switch On".









## Using the device

### WORKING mode

display is on, show lots of information, not same as above mention.





#### NOTE:

1. First use the combi microwave oven; it's normal if some smell happen.
2. Dishes must always be placed on the grids supplied with the appliance.
3. Prolonged pressure on the    and  buttons causes the display to run quickly through the lists or values that are being adjusted.
4. If, when the display switches on, the user does not activate any button, the screen will switch off automatically after 2 minutes.

### Using your oven for the first time





After connecting the oven to the power, display shows "welcome to use" then shows PROGRAMME Page automatically.

### To set the appliance,













at any working mode, press button menu  any time, display switch to SET Page, as below. Totally 7 settings are allowed to choose by pressing button  and  press button  to confirm it.



#### 7 Settings include:

- **Minute minder.** Set the alarm clock time.
- **Language.** Two Options: English, Chinese
- **Time.** Set current time.
  - Select TIME and press  to change the time.
  - The 4 digits will start to flash.
  - Adjust using the  and  buttons.
  - Press  to confirm.
- **Display.** Three settings
  - On. STANDBY mode, display on and shows current time
  - On for 60 second. STANDBY mode, display on and shows current time for 60seconds, then turn off automatically
  - No on. STANDBY mode, display off, dark.
- **Light.** Two options, "on" and "on for 3mins"
- **Frequency.** Set tone for buttons.
- **Exit.** Switch to Programme page.

### To select the programme

1. Press the  button or  button to switch on the control panel to PROGRAMME page.  
PROGRAMME page includes three function types, Universal, Automatic, Microwave. Each program has several COOKING PROGRAMMERS, see below chart.
2. Make your selection by pressing  button and button  and press  to confirm. The screen now displays the cooking programmers. Some programmer has special setting(see below chart), set by  button and  button, then press  to confirm.
3. Select the desired programmer using the  button and  button, and press  to confirm.
4. Press the "START/STOP" button  to start cooking.
5. The oven begins heating.
6. An audible signal, followed by the lighting up of all the pre-heating indicators, indicates that the oven has reached the desired temperature.

## Using the device

Programme	Cooking Programmers	Icon	Default Temp	Default Time	Adjustable Temperature	Adjustable Time	Pre-set Time	Default MW power	Adjustable MW power
Universal	Grill		220°C	N/A	30°C-225°C	00:01-23:59	00:01-23:59	N/A	N/A
	Fan Grilling		210°C	N/A	30°C-225°C	00:01-23:59	00:01-23:59	N/A	N/A
	Conventional		190°C	N/A	30°C-225°C	00:01-23:59	00:01-23:59	N/A	N/A
	Proving		40°C	N/A	N/A	00:01-23:59	00:01-23:59	N/A	N/A
	White Meringue		70°C	N/A	N/A	00:01-23:59	00:01-23:59	N/A	N/A
	Brown Meringue		110°C	N/A	N/A	00:01-23:59	00:01-23:59	N/A	N/A
	Defrosting		30°C	N/A	N/A	00:01-23:59	00:01-23:59	N/A	N/A
	Low temperature		85°C	N/A	85°C-120°C	00:01-23:59	00:01-23:59	N/A	N/A
	Pasteurization		110°C	N/A	N/A	00:01-23:59	00:01-23:59	N/A	N/A
Automatic	Roast Beef		1. Well done 2. Medium 3. Rare	1. 80min 2. 65min 3. 60min	N/A	N/A	00:01-23:59	N/A	N/A
	Roast veal		N/A	70 min	N/A	N/A	00:01-23:59	N/A	N/A
	Roast pork		N/A	85 min	N/A	N/A	00:01-23:59	N/A	N/A
	Roast chicken		N/A	75 min	N/A	N/A	00:01-23:59	N/A	N/A
	leg of lamb		1. Well done 2. Medium 3. Rare	1. 85min 2. 70min 3. 65min	N/A	N/A	00:01-23:59	N/A	N/A
	shortcrust tarts		N/A	45 min	N/A	N/A	00:01-23:59	N/A	N/A
	tarts		180°C	45 min	N/A	N/A	00:01-23:59	N/A	N/A
	pastries		N/A	40 min	N/A	N/A	00:01-23:59	N/A	N/A
	cake		N/A	65 min	N/A	N/A	00:01-23:59	N/A	N/A
	desserts		N/A	45 min	N/A	N/A	00:01-23:59	N/A	N/A
	Bread		N/A	75 min	N/A	N/A	00:01-23:59	N/A	N/A
	Pizza		1. Medium 2. Crispy 3. Soft	1. 35min 2. 30min 3. 25min	N/A	N/A	00:01-23:59	N/A	N/A
Microwave	Microwave		N/A	0:30*	N/A	00:05"-0:59:55"	N/A	1000W	100-1000W
	Defrost		N/A	0:30*	N/A	00:05"-0:59:55"	00:01-23:59	Pre-set Power	N/A
	Multilevel		220°C	N/A	30°C-220°C	00:01-23:59	00:01-23:59	500W	100-500W
	Grill		220°C	N/A	30°C-220°C	00:01-23:59	00:01-23:59	500W	100-570W
	Convectional		220°C	N/A	30°C-220°C	00:01-23:59	00:01-23:59	500W	100-500W

## Using the device

### Universal cooking programme



#### Grill programme

The upper heating element and convection fan are connected. The high, direct heat from the grill is recommended for all foods that require a high temperature on the surface. The oven door stays closed during cooking.



#### Fan Grill programme

The upper heating element, the circular heating element, and the fan are all working. The heat is radiated in a single direction, in combination with the fan, in order to spread the heat evenly throughout the oven. This is ideal for dishes that need both cooking and browning, such as lasagna, etc. The oven door stays closed during cooking.



#### Convectional programme

For this Convectional cooking programme, the top heating element, bottom heating element and fan are working. It is best to cook on one level only.



#### Proving programme

The top heating element and the bottom heating element will work. The temperature of the oven is ideal for rising dough, cannot be changed. During the rising phase, do not open the oven door.



#### White Meringue /Brown meringue programme

The temperatures are preselected and cannot be changed. These cooking programmes are ideal for drying meringues in different degree of cooking.



#### Defrosting programme

The circle heating element and the fan are working, circulates the air at room temperature around the food. This function can be used to defrost any type of food.



#### Low temperature programme

This type of cooking, that has been used for many years by professional chefs, can be used to cook (meat, fish, fruit, vegetables) at very low temperatures (between 85° to 120°) and obtain perfect results to delight even the most demanding of chefs.



#### Pasteurization programme

This type of cooking is suitable for fruit, vegetables, etc. Small recipients can be cooked on 2 levels (enamel tray on level 1 and grid on level 3). Leave the recipients to cool inside the oven. Heat up cold.



#### Roast Beef/Roast Veal/Roast pork/Roast chicken/Leg of lamb programme

Choose these functions to roast beef, veal, pork, chicken or lamb.

Cook dishes from cold. They may also be cooked in a preheated oven. Roast beef, Leg of lamb programmes give the option of selecting how well to cook the meat: WELL DONE, MEDLUM-RAE or RARE.



#### Shortcrust tarts/Tarts/Pastries/Cake/Dessert programme

This function is the ideal function for Shortcrust tart and different baking food. Heat up cold. Dishes may also be cooked in a preheated oven.



#### Bread programme

This is the ideal function for baking bread. Refer to the next paragraph for a detailed recipe. To obtain the best results, we recommend carefully following the advice below:

Do not forget to put 150 ml of cold water in a pie dish placed on the base of the oven.

BREAD recipe (maximum quantity of dough):

Ingredients:

650 g flour

350g water

12 g salt

25 g baker's fresh yeast or 4 sachets of dry yeast.

Preparation:

Mix the flour and salt in a large recipient.

Dilute the fresh yeast in tepid water (approximately 35°C).

Make a well in the centre of the flour.

Pour the water and yeast into the well.

Mix and knead lightly to obtain a non-sticky, uniform dough then knead for 10 minutes by stretching and folding the dough over on itself.

Form a ball, place it in a bowl and cover with plastic film to prevent the surface of the dough from drying out.

Place the bowl in the oven, select the Proving programme at 40°C and leave to rise for 30 to 45 minutes, or at room temperature for about an hour (the dough should double in volume).

## Using the device

- Take the dough and knead it lightly; divide it into several pieces.
- Place the bread rolls on the grid covered with baking parchment (cut to size, to fit the drip tray) and sprinkle them with flour.
- Make cuts with a sharp knife.
- Slide the grid into level 1.
- Place a pie dish on the base of the oven and pour in 100 ml cold water.
- Cook from cold.
- Start the BREAD programme.
- When cooked, leave the bread to cool completely on the grid.



### Pizza programme


This is the ideal function for cooking pizza (sufficiently thick dough). Refer to the next paragraph for a detailed recipe. Option of selecting the desired cooking level: Medium, Crispy or Soft.

To obtain the best results, we recommend carefully following the advice below.

The weight of the dough must be between 350g and 500g. Lightly oil the drip tray or oven dishes. Heat up cold. If the oven is already hot from prior cooking, the display will show the message "Oven too hot" until the temperature has dropped to 120°C. The pizza may then be baked.

PIZZA recipe:


Recipe for 3 or 4 pizzas: 1,000 g flour, 500 g water, 20 g salt, 20 g sugar, 100 ml olive oil, 20 g fresh baker's yeast (or 2 sachets of dry yeast).

- Allow to rise at room temperature: 1 hour or Proving programme at 40°C and leave for about 30/45 minutes.
- Heat up cold.
- Start the  PIZZA cooking programme.





## Programming a cooking cycle

Programming the duration

Note: The duration can only be selected for CREATION cooking programmes.

It is even possible to programme the duration before starting a cooking programme with the "START/STOP" button .

Press the button, then:

1. SELECT DURATION and press  to confirm.
2. The 4 digits will start to flash.
3. Adjust using the  and  buttons.
4. Press  to confirm.
5. A beep indicates the end of the cooking time and the oven switches off.

Example: it is 09:00 and the programmed duration is 1 hr 15min. The programme stops automatically at 10:15.

## AUTOMATIC cooking programme





So as not to distort the cooking times or change the temperature, do not open the oven door during cooking.

The cooking temperature and duration are preselected using the C.O.P (Programmed Optimal Cooking) system, which automatically guarantees a perfect result. Cooking stops automatically and the oven signals that the dish is ready. This chapter was written with the invaluable advice below to make the most of this expertise and obtain perfect results in the kitchen. The choice of cooking modes, temperatures and shelf levels are those that our culinary expert uses regularly to obtain the best results.

## Programming delayed cooking

The duration selection operation gives the option of a delayed start time.


It is only possible to operation gives the option of a cooking programme has been selected, but not started.

1. Press the button and follow the procedure described for the duration, from 1 to 3.
2. Select END OF COOKING and press  to confirm.
3. The 4 digits will start to flash.
4. Adjust using the  and  buttons.
5. Press "OK" to confirm.
6. Press the "START/STOP" button  to activate the programming.
7. A beep indicates the end of the cooking time and the oven switches off.

Example: It is 09:00 and the programmed duration is 1 hr 15min and the cooking end time is set at 12:30. The programme begins automatically at 11:15. The message "Start at 11:15" is displayed to indicate that the programme has been registered.

The display shows the cooking end time and the duration, alternately.

The cooking end time may be changed as long as the oven is in wait mode: follow the procedure indicated above.

To cancel a programme, switch off the oven by pressing button .



## Using the device

### MICROWAVE cooking programme

For each MICROWAVE function, the following table shows the power and pre-selected cooking time for each cooking mode. The power is fixed automatically depending on the type of cooking chosen. It is, however, possible to modify it to adapt it to a specific recipe.



#### MICROWAVE programme

Select this function for the quick heating of drinks, water and food that contains a lot of liquid. The following microwave power levels are available: 100-200-300-400-500-600-700-800-900-1000W, Cooking dishes containing lots of water (soups, Sauces, tomatoes, etc). (See Cooking guide)



#### DEFROST programme

This is the ideal function for defrosting frozen vegetables. Your microwave oven saves you lots of time to defrost food use the Defrost or Microwave functions(set to 200W power).

#### Tips:

Small cuts of meat or fish can be cooked immediately after defrosting. Larger cuts such as meat roasts or whole fish will still be slightly frozen at the end of the defrost programme.

We recommend that you let the food stand for a period of time at least equal to the defrosting time to ensure an even temperature.

Food covered with ice crystals will take longer to defrost, in this case, you should increase the defrosting time.

#### Recommendations:

The defrosting time depends on the type of appliance. It also depends on the shape, size, starting temperature and quality of the food.

In most cases, the food must be removed from its packaging.

Remember to remove any metal staples from the packaging.

Half way through defrosting, the pieces of food should be turned over. Stirred and separated if they were frozen together.

Defrost meat or fish by putting it on an upside-down saucer on top of a plate to allow the juices to run. If they stay in contact with the food, they will overheat.

Never refreeze food before cooking it.



#### Multi-level programme

The circulating heat and microwave cooking mode combines microwave cooking with circulating heat cooking, which saves you considerable time. The following microwave power levels are available: 100-200-300-400-500W. The cooking temperature can be adjusted in increments of 5°C in the range 30-220°C. The cooking time may be set up to 23hours and 59 minutes.

NOTE: Place the food tray at the bottom and the grids at top.



#### Grill programme

This function allows you to use the grill and microwave modes at the same time, making cooking quicker. You power levels up to 700W



#### Convectional programme

The cooking by convection program lets you use microwave cooking in conjunction with traditional +micro-wave mode, do not use metal cookware.

#### Comments:

The cooking time can be adjusted any time.

You can preheat your microwave oven just as you would for a fan oven program

## Cooking guidelines

### Cooking Guide



#### Energy saving tips

- If possible, use dark black finished or silicone-coated enamelled tins, because they absorb the oven heat particularly well.
- Only preheat the oven if this is specified in the recipe or in the tables.
- Heating the empty oven requires a lot of energy. Therefore, energy can be saved by baking several dishes one after the other, because the residual heat is used optimally.
- Switch off the oven about 10 minutes before the end of longer baking times to use the residual heat to finish cooking.

Function	Food	Weight	Number of shelves	Rack position		Preheating	Recommended Temperature	Cooking Du-ration
				Tray	Grid			
Universal								
Grill	rib roast		1	1	2 o. 3	no	220 °C	20 - 30 min
	sausages		1	1	3	no	220 °C	15 - 25 min
	pork rib		1	1	3	no	220 °C	15 - 25 min
	fish		1	1	2 o. 3	no	220 °C	15 - 25 min
	toast		1	1	3	yes	220 °C	3 - 5 min
Fan Grill	gratin		1	1		no	200 - 210 °C	35 - 50 min
Convectional	pudding		1	1		yes	170 °C	35 - 40 min
	pate		1	1		yes	170 °C	50 - 60 min
	casserole		1	1		yes	170 °C	1 - 3 h
Proving	dough		1	1	1	no	40 °C	
White Meringue	meringues		2	1	3	no	70 °C	8 - 12 h
Brown Meringue	meringues		2	1	3	no	110 °C	1.5 - 2 h
Defrosting	-		-	-		no	-	-
Low temerature	meat, fish		2	1	3	yes	85 °C	90 - 180 min
Pasteurization	fruit, vegetables		1	1	1	yes	110 °C	45 - 120 min
Roasting	roast meats		1	1	1	no	210 - 220 °C	45 - 75 min
Automatic								
Roast Beef	beef		1		1	no		
Roast Veal	veal		1		1	no		
Roast pork	pork		1		1	no		
Roast chicken	chicken		1		1	no		
Leg of Lamb	leg of lamb		1		1	no		
Shortcrust Tarts	tarte		1		1	no		
Tarts	tarte		1		1	no		
Pastries	pastries	450 g	1		1	no		
Cake	cake		1		1	no		
Desserts	sponge cake, sweet pastry with almonds		1		1	no		
Bread	bread	max. 1 kg	1		1	no		
Pizza	pizza		2			no		



## Cooking guidelines



### MICROWAVE function

EN

	type	quantity	power	time	level	notes
<b>reheating</b>						
	dishes cooked straight from the refrigerator (lasagna, gratins, fish, meats, rice, etc.)	400 g	800 W	5 - 7 min	1 or 2	covered glass dish on the wire shelf
	frozen cooked dishes (lasagna, gratins, fish, meats, rice, etc.)	400 g	900 W	4 - 6 min	1 or 2	covered glass dish on the wire shelf
	liquids (water, milk, soup etc.)	Bowl (25cl)	1000 W	1 ½ - 2 ½ min	2	bowl on the wire shelf
	melted chocolate	200 g	700 W	1 - 2 min	2	bowl on the wire shelf
<b>cooking</b>						
<b>meat</b>						
	roasts (pork, veal, beef, etc.)	1 kg	700 W	20 - 25 min	2	covered glass dish on the wire shelf Turn over half way through cooking.
	escalopes, chops	500 g	700 W	5 - 10 min	2	covered glass dish on the wire shelf Turn over half way through cooking.
	whole chicken	1.2 kg	700 W	35 - 45 min	1	glass dish on the wire shelf Turn over half way through cooking.
	sausages	500 g	700 W	5 - 10 min	2	glass dish on the wire shelf Turn over half way through cooking.
<b>fish</b>						
	whole (trout, mackerel, bream, etc.)	1 kg	800 W	10 - 15 min	2	covered glass on the wire shelf Turn over half way through cooking.
	fillets or steaks	500 g	800 W	5 - 10 min		covered glass on the wire shelf Turn over half way through cooking.
<b>vegetables</b>						
	green beans, broccoli and cauliflower, sliced carrots, mushrooms. etc.)	500 g	900 W	5 - 10 min	2	covered glass dish with water in the bottom Stir half way through
	potatoes in their skin	500 g	900 W	10 - 15 min	2	Prick the skins and stir half way through cooking
<b>fruit</b>						
	apples, pears	500 g	900 W	5 - 10 min	2	Prick the skins and stir half way through cooking

## Cooking guidelines



### Defrost

food	Quantity	Time	Recommendations
flaky or short crust pastry	400 g	1 - 3 min	Place on paper towels; turn midway through programme
scallops	500 g	5 - 7 min	Place on a plate; stir midway through programme
peeled prawns	100 g	1 - 2 min	"
whole prawns	200 g	2 - 4 min	"
crayfish / tiger prawns (10)	500 g	6 - 8 min	"
strawberries raspberries / blueberries / black currants	250 g	7 - 9 min 6 - 8 min 5 - 7 min	

### Re-heating on two levels:

Position the glass dish on level 1 and the wire shelf on level 3.

When you reheat pre-cooked dishes, take care always to cover the dish.

Evenly textured foods (purees, peas, celery, etc.)	2 x 200 g plates	4 - 6 min
Foods with varying textures (cassou- let, goulash, ravioli etc.)	2 x 300 g plates	6 - 8 min



### MULTI-LEVEL function

type	cooking function	quantity	support	level	oven temp (starting from cold)	M/W power	cooking time	notes
chicken	Multit- Level + M/W	1.5 kg	microwave dish on wire shelf	1	210 °C / 220 °C	600 W	30 ' / 40 '	turn over half way through cooking, if necessary
roast pork	Multit- Level + M/W	1 kg	microwave dish on wire shelf	1	210 °C / 220 °C	400 W	30 ' / 35 '	turn over half way through cooking, if necessary
apple tart	Multit- Level + M/W		microwave dish (28 cm dia.) on wire shelf	2	220 °C	500 W	20 ' / 25 '	rotate dish half way through cooking
flan (filled)	Multit- Level + M/W		microwave dish (28cm dia.) on wire shelf	2	220 °C	500 W	20 ' / 25 '	rotate dish half way through cooking
sponge cake	Multit- Level + M/W		microwave dish (24cm dia.) on wire shelf	1	210 °C / 220 °C	200 W	15 ' / 20 '	rotate dish half way through cooking
baked potato	Multit- Level + M/W	1 kg	microwave dish on wire shelf	1	210 °C / 220 °C	600 W	30 ' / 35 '	rotate dish half way through cooking

## Cooking guidelines

### Grill function cooking guide

Put the food on the shelf, inside the enamel dish (to collect the cooking juices), and fit everything at level 3. Turn the food half way through cooking.

food	quantity	time
Andouillettes, black pudding, sausages (pierce with a fork)	4 - 6 units	22 - 30 min
Pork chops	4 units	27 - 32 min
Lamb chops	4 units	15 - 17 min
Rib roast	800 g	23 - 25 min
Smoked bacon	4 - 6 slices	18 - 25 min

### Fan oven mode cooking guide

food	temperature	level	time
<b>meat</b>			
roast pork (1 kg)	160 °C	On the shelf at level 2	90 min
roast veal (1 kg)	180 °C	On the shelf at level 2	70 - 75 min
roast beef (1 kg)	220 °C	On the shelf at level 1	37 - 40 min
lamb (leg, shoulder 1.5 kg)	180 °C	In the enamel dish at level 2	50 - 60 min
poultry (1.2 kg)	180 °C	On the shelf at level 1	70 - 75 min
large poultry	180 °C	On the shelf at level 1	90 - 120 min
rabbit	230 °C	In the enamel dish at level 2	40 - 45 min
<b>fish (1.2 kg)</b>			
whole (red snapper, salmon, hake)	180 °C	In the enamel dish at level 2	35 - 40 min
<b>vegetables</b>			
dauphinoise potatoes	180 °C	On the shelf at level 2	50 - 55 min
lasagna	180 °C	On the shelf at level 2	40 - 45 min
stuffed tomatoes	180 °C	On the shelf at level 2	45 - 50 min

## Cooking guidelines

food	temperature	level	time
<b>pastries</b>			
angel food cake	150 °C	on the shelf at level 2	35 - 40 min
sponge cake	150 °C	on the shelf at level 1	35 - 40 min
swiss roll	150 °C	in the enamel dish at level 2	20 - 25 min
cake	160 °C	on the shelf at level 1	40 - 50 min
biscuits	180 °C	in the enamel dish at level 2	18 - 22 min
shortbread	160 °C	in the enamel dish at level 2	20 - 25 min
cream dessert	160 °C	on the shelf at level 2	35 - 40 min
cookies	170 °C	in the enamel dish at level 2	20 - 30 min
pound cake	170 °C	on the shelf at level 2	40 - 50 min
cheesecake	170 °C	on the shelf at level 1 spring-form mould, 26cm diameter	65 - 75 min
ring cake	180 °C	on the shelf at level 1 in a special tin	45 - 50 min
choux pastry	180 °C	in the enamel dish at level 2	35 - 40 min
shortcrust pastry tart	200 °C	on the shelf at level 2	40 - 45 min
puff pastry tart	250 °C	on the shelf at level 2	30 - 40 min
<b>other</b>			
pate (1 kg)	190 °C	On the shelf at level 1	90 min
savoury tart	170 °C	On the shelf at level 2, 20cm tin	55 - 65 min
casseroles (hotpot, stew)	160 °C	On the shelf at level 1, depending on the dish	90 - 180 min
bread (500 g flour)	220 °C	On the shelf at level 2	25 - 30 min

Preheat the oven to the indicated temperature

## Care and cleaning

### Care and cleaning



**Before carrying out any cleaning and maintenance work, the power supply to the unit must be disconnected.**

We recommend that you clean the oven regularly and remove any deposits of food from the inside and outside of the appliance. If the appliance is not cleaned regularly, its surface could become damaged, permanently affecting the appliance's lifespan and possibly causing a safety hazard. Please keep in mind the following:



**Do not use a steam cleaner.**

**The use of abrasive products, alcohol or thinner is not recommended; they may damage the appliance.**

- To protect against the risk of electrical shock, do not immerse the unit, cord or plug in water or other liquids or sprinkle water to clean the appliance!
- Cleaning by children should not be carried out without supervision.

- Don't clean the appliance when it still hot! The inside and external surface of the oven should preferably be cleaned by damp cloth when cooling down.
- Wash all accessories in hot soapy water or in the dishwasher and rub them dry with a paper or cloth towel.
- If you use your oven for an extended period of time, condensation may form. Dry it using a soft cloth.
- There is a rubber seal surrounding the oven opening, which guarantees its perfect function. Check the condition of this seal on a regular basis. If necessary, clean it and avoid using abrasive products or objects to do so.



**Warning: If the door or door seal are damaged, the oven should not be used until it has been repaired by a competent person.**

- Never line the oven bottom with aluminium foil, as the consequent accumulation of heat could compromise the cooking and even damage the enamel.

### Cleaning the outer surfaces

To clean both the electronic programmer window and the oven door, use a window cleaning product applied with a soft cloth.



**Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.**

### Cleaning the inside of the appliance

Use a damp, soapy sponge.

In the case of odour or caked-on dirt, boil water with lemon juice or vinegar in a cup for two minutes in the oven and clean the insides with a little dishwashing liquid.



### Steam cleaning method

This method makes oven cleaning much easier, because steam and heat make it easier to remove dirt.

- Remove the accessories such as roasting pan, baking tray and grate.
- Fill about 0.4 litres of water with a little detergent into the bottom of the base or into a glass (put it in).
- Close the oven. Select bottom heat at 70°C.
- After approx. 30 minutes, switch off the unit and disconnect it from the mains. Remove softened food residues with a cloth.
- Note the previous cleaning instructions for baked-on soils.



**Take care when opening the door during the steam cleaning process. The water and steam are very hot!**

## Installation

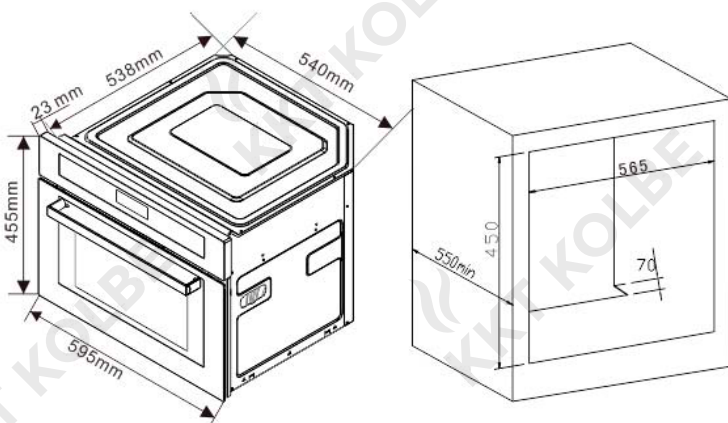
### Installing the appliance



**Important: Unplug your oven before performing installation or maintenance!**

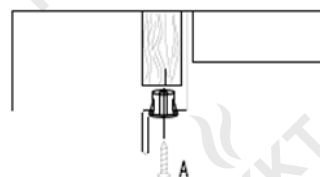
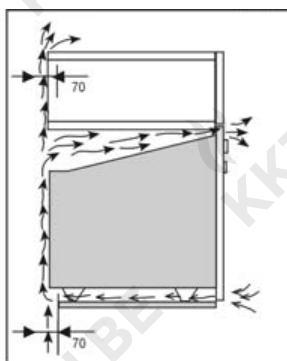
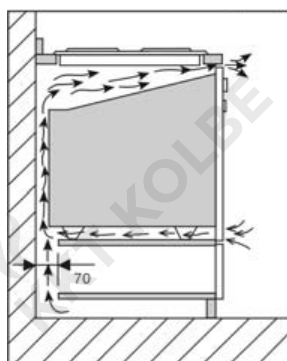
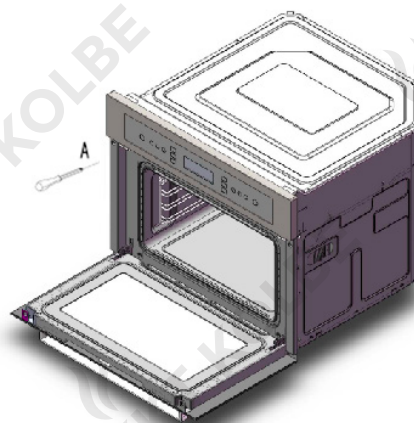
Installation should be carried out according to the instructions by a professionally qualified person.

The manufacturer declines all responsibility for any damage to persons, animals or things due to a wrong installation.



### Fitting the appliance

- Fit the appliance into its surround (beneath a work-top or above another appliance) by inserting screws into the 2 holes that can be seen in the frame of the oven when the door is open.
- For the most efficient air circulation, the oven should be fitted according to the dimensions shown in the figure.
- The rear panel of the cabinet must be removed so that air can circulate freely. The panel to which the oven is fitted should have a gap of at least 70 mm at the rear.



**Note: Where ovens are to be matched with hobs, it is essential to follow the instructions contained in the booklet supplied with the other appliance.**

For a built-in oven to work well the cabinet must be of the right type. The panels of the adjoining furniture should be heat resistant. Particularly when the adjoining furniture is made of veneered wood, the adhesives should be able to withstand a temperature of 120°C. Plastic materials or adhesive which cannot withstand this temperature will become deformed or unstuck.

To comply with safety regulations, once the appliance has been fitted it should not be possible to make contact with the electrical parts.

All parts which offer protection should be fixed in such a way that they cannot be removed without the use of a tool.



## Installation

---

### Electrical connection

The appliance must be fitted correctly to guarantee electrical safety.




**During fitting and maintenance operations, the appliance must be unplugged from the electrical supply; fuses must be switched off or removed.**

The electrical connections are made before the appliance is installed in its housing.

Ensure that:

- the electrical installation has sufficient voltage,
- the electrical wires are in good condition,
- the diameter of the wires complies with the installation requirements.

The microwave oven must be connected with a power cable (standardized) with 3 1.5mm<sup>2</sup> conductors (1ph + 1N + ground) that must be connected to a monophase 220-240V~ network via a CEI 60083 standardised receptacle (1ph + 1 neutral + ground lead) or an allpole cut-off device in accordance with installation rules.

The safety wire (green-yellow) is connected to the appliance's  terminal and must be connected to the earth terminal of the electrical set-up.

You must enable the appliance to be disconnected from the supply network after installation. Disconnection can be enabled by ensuring that there is an accessible power plug or by incorporating a switch into the fixed wiring in compliance with the installation rules.

The fuse in your set-up must be 16 amperes.

If the power cable is damaged, it should be replaced by a qualified person to avoid danger.

We cannot be held responsible for any accident resulting from non-existent, defective or incorrect earthing.

If the electrical installation in your residence requires any changes in order to hook up your appliance, call upon a professional electrician.

If the microwave malfunctions in any way, unplug the appliance or remove the fuse corresponding to the sector where the microwave is hooked up.

**Technical details**

---

**Technical details**

<b>Model</b>	EBM8501ED
<b>Supplier's name</b>	KKT KOLBE
<b>Rated voltage</b>	220 - 240 V ~
<b>Rated frequency</b>	50Hz
<b>Rated grill power</b>	2550 W
<b>Rated Micro input power</b>	1500 W
<b>Combination power</b>	2550 W
<b>Rated Micro output power</b>	1000 W
<b>Volume</b>	40 L



This product must not be disposed together with the domestic waste. This product has to be disposed at an authorized place for recycling of electrical and electronic appliances. By collecting and recycling waste, you help to save natural resources, and make sure that the product is disposed in an environmental friendly and healthy way.

**Important:** If you decide not to use the oven any more, it should be made inoperable by cutting the power supply cable, after unplugging it from the power supply. Disused appliances can be a safety risk as children often play with them. For this reason it is advisable to make the oven safe.



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

Thanks for reading.