

Benutzerhandbuch

für Ihre Einbau-Mikrowelle

Modell: **EBMS4503S**



Hinweise und Symbole



Dieses Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht wie normaler Hausmüll behandelt werden darf, sondern an einer Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten entsorgt werden muss. (Europäische Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE)).

Indem Sie zur ordnungsgemäßen Entsorgung dieses Produkts beitragen, schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen.

Die Umwelt und die Gesundheit sind durch unsachgemäße Entsorgung gefährdet. Weitere Informationen zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrem Müllentsorger oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Bitte entsorgen Sie das gesamte Verpackungsmaterial unter Berücksichtigung der 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.

Entsorgungshinweise

Entsorgung des Verpackungsmaterials

Stellen Sie sicher, dass alle Plastikverpackungen, Beutel usw. sicher entsorgt und außerhalb der Reichweite von Babys und Kleinkindern aufbewahrt werden.
Erstickungsgefahr!

Recyclingfähiges Verpackungsmaterial sollte vom Restmüll getrennt und entsprechend entsorgt werden.

Entsorgung Ihres Altgerätes

Elektro- und Elektronikgeräte enthalten oft Materialien, die bei falscher Handhabung oder Entsorgung potenziell gefährlich für die menschliche Gesundheit und die Umwelt sein können. Sie sind jedoch für die einwandfreie Funktion Ihres Gerätes unerlässlich.

Bitte entsorgen Sie es daher nicht über den Hausmüll.



Bitte entsorgen Sie es in Ihrem örtlichen kommunalen Abfallsammel-/Recyclingzentrum oder wenden Sie sich an Ihren Händler. Achten Sie darauf, dass es bei der Lagerung zur Entsorgung keine Gefahr für Kinder darstellt.

Sicherheitshinweise



Vorsichtsmaßnahmen zur Vermeidung starker Mikrowellenbelastung

- Versuchen Sie nicht, dieses Gerät bei geöffneter Tür zu betreiben, da dies zu einer schädlichen Belastung durch Mikrowellen führen kann. Es ist wichtig, die Sicherheitsverriegelungen nicht zu beschädigen oder zu manipulieren.
- Platzieren Sie nichts zwischen der Gerätefront und der Tür und vermeiden Sie Rückstände von Schmutz- oder Reinigungsmitteln auf den Dichtungsoberflächen.



**Wenn das Gerät nicht in einem guten Sauberkeitszustand gehalten wird, kann seine Oberfläche beschädigt werden.
Dies kann die Lebensdauer des Gerätes beeinträchtigen und zu einer gefährlichen Situation führen.**



Important safety instructions

Bitte lesen Sie diese sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum Nachschlagen bei Bedarf auf.

- Um das Brand-, Stromschlag- und Verletzungs-Risiko und mögliche Mikrowellenbelastung bei der Verwendung Ihres Geräts zu verringern, befolgen Sie die grundlegenden Vorsichtsmaßnahmen, einschließlich der folgenden:
- Dieses Gerät darf nur von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisung über den sicheren Gebrauch des Gerätes erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden. Kinder unter 8 Jahren von Gerät und Kabel fernhalten.
- **WARNUNG:** Für nicht qualifizierte Personen ist es gefährlich, Wartungs- oder Reparaturarbeiten durchzuführen, bei denen eine Abdeckung zum Schutz vor Mikrowellen entfernt wird.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von qualifiziertem Personal ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt und ähnliche Anwendungen vorgesehen, wie z.B.: Küchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; für Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen.

- **WARNUNG:** Wenn die Tür- oder Türdichtung beschädigt ist, darf der Ofen erst dann in Betrieb genommen werden, wenn er von einer fachkundigen Person repariert wurde.

- Das Mikrowellengerät ist zum Erwärmen von Lebensmitteln bestimmt. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung und das Erwärmen von Heizkissen, Pantoffeln, Schwämmen, feuchten Tüchern und dergleichen kann zu Verletzungs-, Zünd- oder Brandgefahr führen.
- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Es ist darauf zu achten, dass die Heizelemente nicht berührt werden.
- **WARNUNG:** Wenn das Gerät im Kombi-Modus betrieben wird, sollten Kinder den Ofen aufgrund der erzeugten Temperaturen nur unter Aufsicht eines Erwachsenen benutzen. Kinder unter 8 Jahren sind fernzuhalten.
- Einige Teile des Geräts können Wärme für eine lange Zeit speichern; lassen Sie es abkühlen, bevor Sie Stellen berühren, die der Hitze direkt ausgesetzt sind.
- Die Oberflächen benachbarter Möbel können während des Betriebs heiß werden.
- Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen, wird empfohlen, es vom Stromnetz zu trennen.
- Beim Entnehmen von Behältern aus dem Gerät ist darauf zu achten, dass der Drehteller nicht verschoben wird. (Für Geräte, die 900 mm über dem Boden oder höher installiert sind und abnehmbare Drehteller aufweisen.)
- **WARNUNG:** Flüssigkeiten und andere Lebensmittel dürfen nicht in verschlossenen Behältern erwärmt werden, da sie explodieren könnten.

Sicherheitshinweise

- Verwenden Sie nur Geräte, die für den Einsatz in Mikrowellenherden geeignet sind.
- Metallische Behälter für Lebensmittel und Getränke sind für den Mikrowelleneinsatz nicht erlaubt.
- Beim Erwärmen von Lebensmitteln in Kunststoff- oder Papierbehältern ist das Gerät wegen Brandgefahr im Auge zu behalten.
- Verwenden Sie keine Papier- und Kunststoffbehälter mit einer Temperaturbeständigkeit unter 120 Grad. Glas-, Keramik- und Edelstahlgeschirr kann verwendet werden.
- Wenn Rauch auftritt, schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Stecker und halten Sie die Tür geschlossen, um eventuelle Flammen zu ersticken.
- Die Mikrowellenerwärmung von Getränken kann zu einem verzögerten Kochen führen, daher ist beim Umgang mit dem Behälter Vorsicht geboten.
- Babynahrung ist zu rühren bzw. zu schütteln und die Temperatur zu kontrollieren, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Eier mit Schale und ganze hart gekochte Eier sollten nicht in der Mikrowelle erhitzt werden, da sie explodieren können; sogar nach beendeter Erwärmung.
- Verwenden Sie nur den für das Gerät empfohlenen Temperaturfühler. (für Öfen, die mit einer Möglichkeit zur Verwendung einer Temperaturfühler ausgestattet sind.)
- Das Wasser im Aufnahmetank, im Ofen und im Wassertank, sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden.
- Der Ofen sollte regelmäßig gereinigt und von Speiseresten befreit werden.
- Benutzen Sie keine Dampfreiniger
- Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel oder harte Metallschaber, um das Glas der Ofentür zu reinigen, da sie die Oberfläche zerkratzen können, was zu Glasbruch führen kann.
- Wenn der Ofen nicht in sauberem Zustand gehalten wird, kann dies zu Oberflächenbeschädigung führen, die sich negativ auf die Lebensdauer des Geräts auswirken und möglicherweise zu einer Gefahrensituation führen kann.
- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um Stromschläge zu vermeiden.
- Wenn die Ofentür geöffnet ist, stellen Sie nicht darauf. Sie können Ihr Gerät aus dem Gleichgewicht bringen oder die Tür beschädigen.
- **WARNUNG:** Heben oder halten Sie das Gerät nicht am Griff. (Gerät ist sehr schwer, Griffe brechen leicht.)
- Das Gerät ist für den Einbau bestimmt.
- Das Gerät darf nicht hinter einer Dekor-/Tür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.



Zur Reduzierung des Verletzungsrisikos für Personen

- **GEFAHR!**
Stromschlagrisiko
Das Berühren einiger der verbauten Komponenten kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen. Bauen Sie dieses Gerät nicht auseinander.
- **WARNUNG**
Stromschlagrisiko
Eine unsachgemäße Verwendung der Erdung kann zu einem elektrischen Schlag führen. Schließen Sie das Gerät erst dann an eine Steckdose an, wenn es ordnungsgemäß installiert und geerdet ist.
- Dieses Gerät muss geerdet werden. Im Falle eines elektrischen Kurzschlusses reduziert die Erdung das Risiko eines elektrischen Schlages, indem sie eine Ableitung für den elektrischen Strom bereitstellt. Das Kabel dieses Geräts ist mit einem Erdungsdraht und einem Erdungsstecker ausgestattet. Der Stecker muss an eine ordnungsgemäß installierte und geerdete Steckdose angeschlossen werden.
- Wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker oder Servicemitarbeiter, wenn die Erdungsanleitung nicht vollständig verstanden wird oder wenn Zweifel bestehen, ob das Gerät ordnungsgemäß geerdet ist. Wenn ein Verlängerungskabel nötig ist, verwenden Sie nur ein 3-adriges Verlängerungskabel.
- Das gelieferte Kabel ist kurz, um die Risiken zu verringern, die sich aus möglichem Einklemmen oder Stolpern über ein längeres Kabel ergeben. Wenn ein langes Kabel oder ein Verlängerungskabel verwendet wird:
 - Die markierte elektrische Leistung des Kabelsatzes oder des Verlängerungskabels sollte mindestens so groß sein wie die elektrische Leistung des Gerätes.
 - Das Verlängerungskabel muss ein erdungsmäßiges 3-adriges Kabel sein.
 - Das lange Kabel sollte nicht über die Arbeitsplatte oder Tischplatte verlegt werden und so verlaufen, dass Kinder nicht daran ziehen können oder jemand darüber stolpern könnte.

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 Bedienerfreundlichkeit und dem Schutz des Benutzers und dem Gerät dienen und einem aktuellen technischen Standard entsprechen.

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

Dieser wird Ihnen gerne weiterhelfen.

Ihr KKT KOLBE-Team

KKT KOLBE Kundendienst



Tel. 09502 667930

Mail: info@kolbe.de

www: www.kolbe.de

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

Bitte beachten Sie, dass wir unsere Handbuchdokumentationen stetig aktualisieren.

Sollten Sie also Unstimmigkeiten erkennen:

Die aktuellste Version Ihres Benutzerhandbuches finden Sie immer auf unserer Support- oder Produktseite unter www.kolbe.de.

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.



Benutzerhandbuch

Modell EBMS4503S

Version 1.0

© KKT KOLBE.

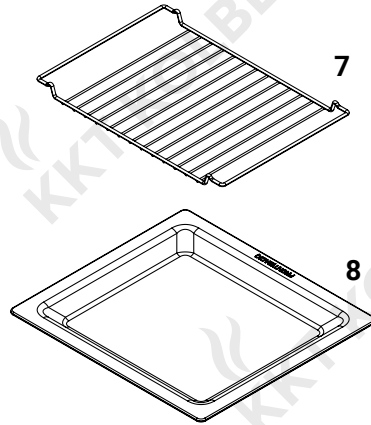
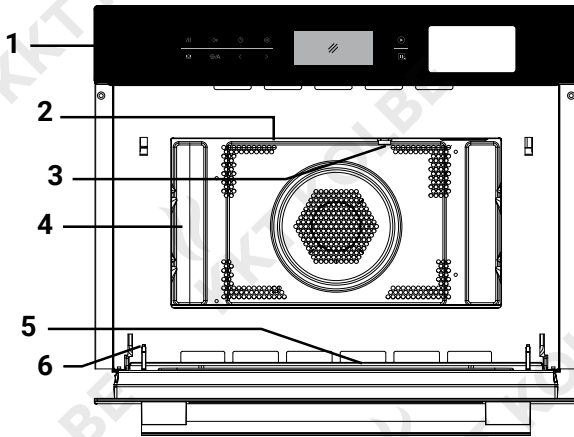
KKT KOLBE is a registered trade mark.

Inhaltsverzeichnis

Ihr neues Gerät	8
• Geräteteile und Zubehör	
• Vor dem ersten Gebrauch	
• Bedienfeld	
• Einstellen der Uhrzeit	
Benutzung des Geräts	10
• Geschirr und Materialien / Mikrowelleneignung	
• Bedienungsanleitung der Funktionen	
• Gartabellen	
Reinigung	22
Fehlerbehebung	23
Installation	24
• Wichtige Information	
• Einbauhinweise	
• Einbaumaße	
• Einbauanleitung	
• Anschluss an das Stromnetz	
Technische Daten	26
Gewährleistung	27

Ihr neues Gerät

Geräteteile und Zubehör



- | | |
|---------------------|---------------|
| 1. Bedienfeld | 7. Gitterrost |
| 2. Grill-Heizkörper | 8. Glaspfanne |
| 3. Licht | |
| 4. Garraum | |
| 5. Türscheibe | |
| 6. Scharnier | |

Vor dem ersten Gebrauch

Erstes Reinigen und Aufheizen

Entfernen Sie die gesamte Schutzfolie auf der Vorderseite der Mikrowelle.

Siehe auch Kapitel „Reinigung“.

Vor der ersten Benutzung:

- Entfernen Sie alle Zubehöerteile aus der Mikrowelle und reinigen Sie sie.
- Bevor das Elektrogerät zum Erhitzen und Garen von Speisen verwendet wird, sollten die typischen, beim ersten Gebrauch entstehenden Gerüche entfernt werden. Heizen Sie hierzu zuerst den leeren Garraum.
- Wischen Sie vor dem Erhitzen den Innenraum der Mikrowelle mit einem feuchten Tuch aus, um im Verpackungsreste oder im Staub enthaltene Dunstrückstände aus der Herstellung zu entfernen.
- Schalten Sie das Gerät mit der Taste ein. Das Hauptmenü erscheint im Display.

- Drücken Sie , um die Funktion „Convection“ auszuwählen. Die empfohlene Temperatur wird hervorgehoben und die Mikrowelle direkt gestartet.
- Stellen die mit den Tasten und den Temperaturwert auf das Maximum ein.
- Drücken Sie die Taste und heizen Sie den leeren Ofen mindestens eine Stunde lang auf. Achten Sie dabei auf eine gute Belüftung des Raumes. Schließen Sie die Türen zum anderen Räumen, um zu vermeiden, dass der Geruch durch das Haus zieht.
- Lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen. Dann reinigen Sie den Innenraum des Geräts mit einer Lösung aus neutralem Reinigungsmittel und heißem Wasser und trocknen Sie mit einem sauberen, weichen Tuch nach. Schließen Sie die Tür erst, wenn der Innenraum vollständig getrocknet ist.

Ihr neues Gerät

Bedienfeld



Dieser Mikrowellenofen verwendet eine moderne elektronische Steuerung, um die Garparameter so einzustellen, dass sie Ihren Bedürfnissen beim Kochen am besten entsprechen.



Start



Dampfgarfunktionen



Garfunktionen ohne Dampf



Zeiteinstellung



Parameter



Öffnen des Wassertanks



Vorheizen / Automatikprogramme




Parameter-Einstellung



**Stopp / Abbruch
Kindersicherung**




Hinweis:

Durch Aktivierung der Taste  können Sie zwischen folgenden Funktionen wählen:







- **Microwave** (Mikrowelle)
- **Grill**
- **Convection** (Heißluft)
- **Grill+Fan** (Umluftgrill)
- **MW+Convection** (Mikrowelle mit Heißluft)
- **MW+Grill function** (Mikrowelle + Grill)
- **Microwave+Grill+Fan** (Mikrowelle + Umluftgrill)

Einstellen der Uhrzeit

Wenn die Mikrowelle angeschlossen wird, blinkt „00:00“, der Summer ertönt einmal.

- Drücken Sie  oder  um die aktuelle Uhrzeit einzustellen (zwischen 00:00 und 23:59.)
- Schließen Sie die Einstellung mit der Taste  ab. Die Uhrzeit ist nun eingestellt.

Hinweis:

- Wenn Sie die Uhrzeit ändern möchten, halten Sie die Taste  3 Sekunden lang gedrückt. Die aktuelle Zeit verschwindet und die Zeiteinstellung auf Display beginnt zu blinken. Drücken Sie  oder  um die Zeit neu einzustellen
- Kurzes Drücken der Tasten  und  verändert die Zeiteinstellung in 1Min-Schritten, langes Drücken in 10Min-Schritten.
- Bestätigen Sie die Einstellung mit .

Benutzung des Geräts

Benutzung des Geräts

Geschirr und Materialien

Lesen Sie sich die Hinweise in den Abschnitten „Mikrowellengeeignete Materialien“ und „Nicht mikrowellengeeignete Materialien“ durch.

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

Falls Sie Bedenken hinsichtlich der Mikrowellentauglichkeit Ihres Geschirrs haben, können Sie den folgenden Test durchführen.

Geschirr- und Material -Test:

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

Mikrowellengeeignete Materialien

Utensilien	Bemerkungen
Bräunungsgeschirr	Befolgen Sie die Herstelleranweisungen. Der Abstand zwischen dem Boden des Geschirrs und dem Drehteller muss mindestens 5 mm betragen. Bei nicht ordnungsgemäßer Benutzung kann der Drehteller zerspringen.
Tafelgeschirr	Verwenden Sie nur mikrowellengeeignete Produkte. Verwenden Sie kein gesprungenes bzw. beschädigtes Geschirr.
Glasgefäße	Entfernen Sie stets den Deckel. Erwärmen Sie Lebensmittel in Glasgefäßen nur so lange, bis sie sich zu erwärmen beginnen. Die meisten Glasgefäße sind nicht hitzebeständig und können daher springen.
Glasgeschirr	Verwenden Sie nur hitzebeständiges, ofengeeignetes Glasgeschirr. Es darf keine Metallränder aufweisen. Gesprungenes bzw. beschädigtes Geschirr nicht verwenden.
Garbeutel für die Mikrowelle	Befolgen Sie die Herstelleranweisungen. Verschließen Sie die Beutel nicht mit Metallclips. Ritzen Sie den Beutel an mehreren Stellen ein, damit der Dampf entweichen kann.
Pappteller und -becher	Verwenden Sie Papier- und Pappgeschirr nur für schnelles Garen/Erwärmen. Lassen Sie die Mikrowelle beim Garen nicht unbeaufsichtigt.
Küchenpapier	Verwenden Sie Küchenpapier beim Aufwärmen nur zum Abdecken des Garguts und zum Aufsaugen von Fett. Verwenden Sie es nur für ein schnelles Garen unter ständiger Aufsicht.
Pergament- / Butterbrotpapier	Als Abdeckung verwenden, um Spritzer zu vermeiden, oder als Beutel zum Dämpfen.
Kunststoff	Verwenden Sie nur mikrowellengeeignete Produkte. Befolgen Sie die Herstelleranweisungen. Das Geschirr muss als „mikrowellengeeignet“ gekennzeichnet sein. Manche Kunststoffgefäße werden weich, sobald das Gargut heiß wird. Garbeutel und dicht verschlossene Plastikbeutel müssen gemäß den Anweisungen des Herstellers eingeschnitten, geschlitzt oder perforiert werden.
Kunstst- / Frischhaltefolie	Verwenden Sie nur mikrowellengeeignete Produkte. Schützen Sie Ihr Gargut mit Frischhaltefolie vor dem Austrocknen. Die Folie darf jedoch nicht mit den Lebensmitteln in Berührung kommen.
Thermometer	Nur mikrowellengeeignete Thermometer verwenden (Fleisch- / Zuckerthermometer).
gewachstes Papier	Zum Abdecken des Garguts verwenden, um Spritzer bzw. das Austrocknen der Lebensmittel zu vermeiden.

Benutzung des Geräts

Nicht mikrowellengeeignete Materialien












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

Benutzung des Geräts

Bedienungsanleitung der Funktionen

Garen ohne Dampf

Microwave (Mikrowelle)

- Drücken Sie die Taste  um die Mikrowellenfunktion zu aktivieren. „01:00“ und das Mikrowellen-Symbol werden angezeigt.
- Wählen mit der Taste  oder  bzw.  die Garfunktion.
- Drück Sie  und anschließend  oder  um die Leistungsstufe einzustellen (900W, 700W, 450W, 300W, 100W). Die Standardleistung ist 900W.
- Drücken Sie  und anschließen  bzw.  um die Garzeit einzustellen. Die max. Garzeit hängt von der eingestellten Leistungsstufe ab. Bei einer Einstellung von 900W, beträgt die max. einstellbare Garzeit 30 Min, bei anderen Leistungsstufen 90 Min.
- Starten Sie den Garvorgang mit der Taste .

Microwave Power Chart












Mikrowellenleistung	100%	80%	50%	30%	20%
Anzeige	900 W	700 W	450 W	300 W	100 W

Aus der folgenden Tabelle können Sie ersehen, aus welchen Leistungsstufen Sie wählen können und für welche Lebensmittel die Leistungsstufen geeignet sind.












Leistungsstufe	Gargut
900 W	<ul style="list-style-type: none">• Wasser kochen, Aufwärmen• Garen von Huhn, Fisch und Gemüse
700 W	<ul style="list-style-type: none">• Aufwärmen• Garen von Pilzen und Schalentieren• Garen von Eier- und Käsehaltigen Gerichten
450 W	<ul style="list-style-type: none">• Garen von Reis und Suppe
300 W	<ul style="list-style-type: none">• Auftauen• Schmelzen von Schokolade und Butter
100 W	<ul style="list-style-type: none">• Auftauen empfindlicher Lebensmittel• Auftauen unregelmäßig geformter Lebensmittel• Antauen von Speiseeis• Hefeteig aufgehen lassen

Benutzung des Geräts












Grill

- Drücken Sie die Taste  um die Mikrowellenfunktion zu aktivieren.
„01:00“ und das Mikrowellen-Symbol werden angezeigt.
- Wählen mit der Taste  oder  bzw.  die Grillfunktion.
Die voreingestellte Leistungsstufe für den Grill ist 3.
- Drücken Sie  um die Grillstufe einzustellen.
- Drücken Sie  bzw.  um zwischen Stufe 3 (MAX.), Stufe 2 und Stufe 1 (MIN.) zu wählen.
- Drücken Sie  um zur Zeiteinstellung zu gelangen.
Die voreingestellte Zeit beträgt 10 Min.
- Drücken Sie  bzw.  um die Grillzeit einzustellen.
Die max. einstellbare Dauer beträgt 90 Min.
- Starten Sie den Garvorgang mit .













Convection (Heißluft)

- Drücken Sie die Taste  um die Mikrowellenfunktion zu aktivieren.
„01:00“ und das Mikrowellen-Symbol werden angezeigt.
- Wählen mit der Taste  oder  bzw.  die Heißluftfunktion Convection aus.
Die voreingestellte Temperatur beträgt 180 °C.
- Drücken Sie  um zur Temperatureinstellung zu gelangen.
- Wählen Sie mit  bzw.  die gewünschte Temperatur aus. Die einstellbare Temperatur liegt zwischen 50 und 230°C. (50, 100, 105, 110, 115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180, 185, 190, 195, 200, 205, 210, 215, 220, 225, 230)
- Drücken Sie  um zur Zeiteinstellung zu gelangen.
Die voreingestellte Zeit beträgt 10 Minuten.
- Stellen Sie mit  bzw.  die gewünschte Garzeit ein.
Die MAX. Dauer beträgt 5 Std.
- Starten Sie den Garvorgang mit .

Fan grill (Umluftgrill)







- Drücken Sie die Taste  um die Mikrowellenfunktion zu aktivieren.
„01:00“ und das Mikrowellen-Symbol werden angezeigt.
- Wählen mit der Taste  oder  bzw.  die Umluftgrill-Funktion aus.
Die voreingestellte Temperatur beträgt 180°C.
- Drücken Sie  um zur Temperatureinstellung zu gelangen.
- Stellen Sie mit  bzw.  die gewünschte Temperatur ein. Die Temperaturspanne liegt zwischen 35 und 180 °C. (35, 100, 105, 110, 115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180)
- Drücken Sie  um zur Zeiteinstellung zu gelangen.
Die voreingestellte Zeit beträgt 10 Min.
- Stellen Sie mit  bzw.  die gewünschte Garzeit ein.
Die MAX. Dauer beträgt 5 Std.
- Starten Sie den Garvorgang mit .

Microwave + Grill (Mikrowelle + Grill)







- Drücken Sie die Taste  um die Mikrowellenfunktion zu aktivieren.
„01:00“ und das Mikrowellen-Symbol werden angezeigt.
- Wählen mit der Taste  oder  bzw.  um die Kombi-Funktion MW+GRILL aus.
- Drücken Sie  um die Grillstufe einzustellen.
- Drücken Sie  bzw.  um zwischen Stufe 3 (MAX.), Stufe 2 und Stufe 1 (MIN.) zu wählen.
- Drücken Sie  um zur Einstellung der Mikrowellenleistungsstufe zu gelangen.
- Stellen Sie mit  bzw.  die gewünschte Mikrowellenleistungsstufe ein (700W, 450W, 300W, 100W).
Die voreingestellte Leistungsstufe ist 300W.
- Drücken Sie  um zur Zeiteinstellung zu gelangen.
Die voreingestellte Zeit beträgt 10 Min.
- Drücken Sie  bzw.  um die Grillzeit einzustellen.
Die max. einstellbare Dauer beträgt 90 Min.
- Starten Sie den Garvorgang mit .

Benutzung des Geräts




Microwave + Convectional (Mikrowelle + Heißluft)

- Drücken Sie die Taste  um die Mikrowellenfunktion zu aktivieren.
„01:00“ und das Mikrowellen-Symbol werden angezeigt.
- Wählen mit der Taste  oder < bzw. > die Kombi-Funktion MW+CONV (Mikrowelle+Heißluft) aus.
- Drücken Sie  um zur Temperatureinstellung zu gelangen. Die voreingestellte Temperatur beträgt 180°C.
- Wählen Sie mit < bzw. > die gewünschte Temperatur zwischen 50 to 230°C. (50,100, 105, 110, 115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180, 185, 190, 195, 200, 205, 210, 215, 220, 225, 230)
- Drücken Sie , um zur Einstellung der Mikrowellenleistungsstufe zu gelangen.
- Stellen Sie mit < bzw. > die gewünschte Mikrowellenleistungsstufe ein (700W, 450W, 300W, 100W). Die voreingestellte Leistungsstufe ist 300W.
- Drücken Sie  um zur Zeiteinstellung zu gelangen. Die voreingestellte Zeit beträgt 10 Min.
- Drücken Sie < bzw. > um die Grillzeit einzustellen. Die max. einstellbare Dauer beträgt 90 Min.
- Starten Sie den Garvorgang mit .




Microwave + Grill Fan (Mikrowell + Umluftgrill)

- Drücken Sie die Taste  um die Mikrowellenfunktion zu aktivieren.
„01:00“ und das Mikrowellen-Symbol werden angezeigt.
- Wählen mit der Taste  oder < bzw. > die Kombi-Funktion MW+GRILL+FAN aus.
- Drücken Sie  um zur Temperatureinstellung zu gelangen. Die voreingestellte Temperatur beträgt 180°C.
- Wählen Sie mit < bzw. > die gewünschte Temperatur zwischen 100 to 180°C. (100, 105, 110, 115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180)
- Drücken Sie , um zur Einstellung der Mikrowellenleistungsstufe zu gelangen.
- Stellen Sie mit < bzw. > die gewünschte Mikrowellenleistungsstufe ein (700W, 450W, 300W, 100W). Die voreingestellte Leistungsstufe ist 300W.
- Drücken Sie  um zur Zeiteinstellung zu gelangen. Die voreingestellte Zeit beträgt 10 Min.
- Drücken Sie < bzw. > um die Grillzeit einzustellen. Die max. einstellbare Dauer beträgt 90 Min.
- Starten Sie den Garvorgang mit .

Auto Cook (Automatikprogramme)

- Drücken Sie im Stand-by-Modus einmal die Taste /A. Auf der Anzeige erscheint * (Auftaumenü). Drücken Sie die Taste mehrmals, um zwischen den verschiedenen Garoptionen zu wählen, wie z.B. d01, P01, S01. Mit den Tasten < und > können Sie nun defrost (Auftauen), non steam (Garen ohne Dampf) und steam (Dampfgaren) einstellen. Mit der Anzeige A wechseln Sie automatisch in den Menümodus mit Voreinstellung Gewicht und Garzeit und Gargewicht. P01 oder S01 wird angezeigt.
- Drücken Sie die Taste  Auf der Anzeige blinkt P01 oder S01. Drücken Sie nun < bzw. >, um das gewünschte Menü auszuwählen (P01-P40 oder S01-S40).





Hinweis:

- Zum Garen ohne Dampf (P01-P40) drücken Sie  um die Menüauswahl zu bestätigen und das Gewicht einzugeben. Drücken Sie nun < oder > zur Einstellung der Garzeit.
- Wenn Sie beim Dampfgaren die voreingestellte Garzeit ändern möchten, drücken Sie die Taste  Daraufhin blinkt die voreingestellte Garzeit. Mit < bzw. > können Sie nun die gewünschte Garzeit eingeben.
- Starten Sie den Garvorgang mit der Taste .

Hinweis:

- **Nach abgeschlossenem Dampfautomatikbetrieb leitet die Wasserpumpe das Wasser zurück in den Wasserbehälter. Dabei entstehen Geräusche.**
- **Entfernen Sie nach abgeschlossenem Dampfautomatikbetrieb das Wasser aus dem Garraum und von der Türscheibe.**
- **Wenn das gewählte Menü ein Vorheizen des Geräts erfordert, stellen Sie das Gargut keinesfalls während der Vorheizphase in das Gerät, sondern erst nach Erreichen der erforderlichen Temperatur.**




Defrost (Auftauen)

- Drücken Sie im Stand-by-Modus einmal die Taste /A und wählen Sie die Auftaufunktion. Auf der Anzeige erscheint * (Automatikauftaubetrieb); die Symbole d01 und das voreingestellte Gewicht leuchten auf.
- Drücken Sie , um den Auftaumodus zu bestätigen und zur Einstellung des Gewichts zu gelangen und geben Sie mit den Tasten < bzw. > das entsprechende Gewicht ein.
- Starten Sie den Auftauvorgang mit der Taste .

Benutzung des Geräts

Preheating Function (Vorheizen)





Die Vorheizfunktion kann erst aktiviert werden, wenn Sie die gewünschte Heizart (Convection (Heißluft), Grill fan (Umluftgrill), MW-conv (Mikrowelle+Heißluft), MW-Grill fan (Mikrowelle+Umluftgrill)) gewählt haben.

- Drücken Sie dazu die Taste . Auf der Anzeige erscheint das Vorheizsymbol.
- Starten Sie die Vorheizphase mit der Taste . Beim Erreichen der erforderlichen Temperatur ertönen drei Signaltöne. Sie können den Vorheizbetrieb durch Öffnen der Gerätetür oder Drücken der Taste  unterbrechen.



Hinweise:

- Die Schnellvorheizfunktion steht nur dann zur Verfügung, wenn Sie eine der vorgenannten Betriebsarten gewählt haben.
- Während des Vorheizens ist die Mikrowellenfunktion deaktiviert.
- Kein Gargut während des Vorheizens in den Garraum stellen, sondern erst nach Erreichen der erforderlichen Temperatur.

Kindersicherung

- Aktivierung: Halten Sie im Standby-Modus die Taste  für 3 Sekunden gedrückt. Ein langer Piepton signalisiert, dass die Kindersicherung aktiviert wurde und das Symbol  erscheint.
- Deaktivierung: Drücken Sie im gesperrten Modus die Taste  3 Sekunden lang. Ein langer Piepton signalisiert, dass die Kindersicherung aufgehoben ist, und Symbol  verschwindet von der Anzeige.

Anzeigedisplay

- Wenn während der Einstellung keine weitere Aktion erfolgt, werden die aktuellen Einstellungen nach 10 Sekunden automatisch übernommen.
Ausnahme: Erstes Einstellen der Uhrzeit.
- Beim der Programmeinstellung wird die Einstellung nach 3 Sekunden automatisch übernommen.
Ausnahme: Das Automatikprogramm wird erst nach 10 Sekunden übernommen.
- Im Einstellmodus oder bei unterbrochenem Betrieb (Pause), einschließlich Automatik- und Auftauprogramm, schaltet sich das Gerät automatisch aus, wenn 5 Minuten lang keine Eingabe erfolgt.
- Auch bei geöffneter Tür leuchtet die Ofenlampe durchgehend.
Dies ändert sich auch bei Unterbrechung des Betriebs (Pause) nicht.
- Um nach Öffnen der Tür während des Garvorgangs den Garvorgang fortzusetzen, drücken Sie die Taste .
- Durch Drücken der Taste  kann der Wasserbehälter jederzeit geöffnet werden.

Benutzung des Geräts

Dampfgaren

Steam Function (Dampfgaren)

- Drücken Sie im Stand-by-Modus die Taste **}}}** und rufen Sie den Dampfgarmodus auf. Die voreingestellte Garzeit von 10 Min. wird angezeigt. Das Wasserbehälter-Symbol auf der rechten Seite zeigt den aktuellen Füllstand (ausreichende oder ungenügende Wassermenge). Die Voreinstellungen für Garzeit (10 Min.) und Temperatur (100°C) werden angezeigt.
- Drücken Sie die Taste **↔** um zur Temperatureinstellung zu gelangen. Blinzt diese, können Sie mit **<** und **>** die gewünschte Temperatur einstellen (50, 60, 70, 80, 90, 100 °C).
- Drücken Sie **⌚** um zur Zeiteinstellung zu gelangen. Die voreingestellte Garzeit beträgt 10 Min.
- Stellen Sie mit **<** bzw. **>** die gewünschte Garzeit ein. Die MAX. Dauer beträgt 90 Min.
- Starten Sie den Garvorgang mit der Taste **▶**.

Convection+Steam (Heißluft+Dampfgaren)

- Drücken Sie im Stand-by-Modus die Taste **}}}** um in den Dampfgarmodus zu gelangen. Die voreingestellte Garzeit von 10Min. leuchtet auf.
- Drücken Sie **}}}** oder **<** bzw. **>** um die Funktion Conv.+Steam (Heißluft+Dampfgaren) auszuwählen. Das Symbol wird angezeigt, die voreingestellte Temperatur beträgt 180°C.
- Drücken Sie **↔** um zur Temperatureinstellung zu gelangen.
- Wählen Sie mit **<** bzw. **>** die gewünschte Temperatur. (180, 190, 200, 210, 220 °C)
- Drücken Sie die Taste **↔** um zur Einstellung des Dampfwerts (10, 20, 30 %) zu gelangen. Wenn das Dampfsymbol blinkt, stellen Sie mit **<** bzw. **>** den Dampfwert ein (Voreinstellung 30 %). Falls die Dampfwertanzeige nicht blinkt, drücken Sie die Taste **↔**. Die Wenn die Anzeige zu blinken beginnt, und fahren Sie wie zuvor beschrieben fort.
- Drücken Sie **⌚** um zur Zeiteinstellung zu gelangen. Die voreingestellte Zeit beträgt 10 Min.
- Stellen Sie mit den Tasten **<** bzw. **>** die gewünschte Garzeit ein. Die max. einstellbare Dauer beträgt 90 Min.
- Starten Sie den Garvorgang mit der Taste **▶**.

Microwave+Steam (Mikrowelle+Dampfgaren)

- Drücken Sie im Stand-by-Modus die Taste **}}}** um in den Dampfgarmodus zu gelangen. Die voreingestellte Garzeit von 10Min. leuchtet auf.
- Drücken Sie **}}}** oder **<** bzw. **>** um die Funktion MW+Steam (Mikrowelle+Dampfgaren) auszuwählen. Das Symbol und 300W werden angezeigt.
- Drücken Sie **↔**, um zur Einstellung der Mikrowellenleistungsstufe zu gelangen
- Stellen Sie mit **<** bzw. **>** die gewünschte Leistungsstufe ein (900W, 700W, 450W, 300W, 100W). Die voreingestellte Leistungsstufe ist 300W.
- Drücken Sie die Taste **↔** um zur Einstellung des Dampfwerts zu gelangen. Wenn das Dampfsymbol blinkt, stellen Sie mit **<** bzw. **>** den Dampfwert ein (Voreinstellung 30 %). Falls die Dampfwertanzeige nicht blinkt, drücken Sie die Taste **↔**. Die Wenn die Anzeige zu blinken beginnt, und fahren Sie wie zuvor beschrieben fort.
- Drücken Sie **⌚** um zur Zeiteinstellung zu gelangen. Die voreingestellte Zeit beträgt 10 Min.
- Stellen Sie mit den Tasten **<** bzw. **>** die gewünschte Garzeit ein. Die max. einstellbare Dauer hängt von der eingestellten Leistungsstufe ab. Bei einer Leistungseinstellung von 900W beträgt die MAX. Dauer 30 Min., bei anderen Leistungsstufen 90 Min.
- Starten Sie den Garvorgang mit der Taste **▶**.

Mikrowellenleistung und Dampfwerte

Mikrowellenleistung	Dampfwerte
100 W	10%,20%,30%
300 W	10%,20%,30%,40%,50%,60%
450 W	10%,20%,30%,40%,50%,60%,70%
700 W	10%,20%,30%,40%,50%,60%,70%
900 W	10%,20%,30%,40%,50%,60%,70%,80%,90%,100%

Benutzung des Geräts

Hinweise zum Dampfgaren:

• Vor dem Dampfgaren:

Falls Sie den Dampfgarbetrieb bei unzureichendem Wasserfüllstand mit der Taste ► starten wollen, ertönt ein Warnsignal. Gleichzeitig erscheint auf der Anzeige ein Symbol für unzureichenden Wasserstand. Füllen Sie in diesem Fall entsprechend Wasser nach.

Hinweis: Reinigen Sie zunächst den Wasserbehälter, bevor Sie den Dampfgarbetrieb starten

• Während des Dampfgarens:

Falls der Wasserbehälter während des Dampfgarbetriebs nicht über genügend Wasser verfügt, ertönt ein Warnsignal. Gleichzeitig erscheint auf der Anzeige ein Symbol für unzureichenden Wasserstand. Füllen Sie in diesem Fall entsprechend Wasser nach. Nach dem Einfüllen des Wassers kann der Betrieb fortgesetzt werden.

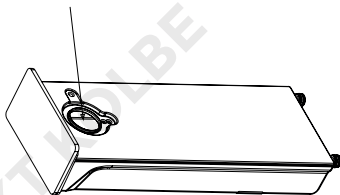
• Nach dem Dampfgaren:

Nach beendetem Dampfgarvorgang wird das Wasser wieder aus dem Kessel in den Wasserbehälter zurückgeleitet. Dieser Vorgang dauert etwa 1 Minute.

Wenn das Gerät beim Zurückleiten des Wassers in den Wasserbehälter feststellt, dass der Behälter bereits voll ist, ertönt 10 Mal nacheinander ein Signalton. Entleeren Sie daraufhin den Wasserbehälter entsprechend. Sobald der Wasserbehälter leer ist, wird das Wasser weiter in den Behälter zurückgeleitet.

Hinweis: Entleeren Sie den Wasserbehälter nach dem Dampfgaren.

Hier Wasser einfüllen



Automatische Entkalkungsfunktion

Für bestmögliche Reinigungsergebnisse empfehlen wir zum Entkalken von Kombi-Dampfgarern ein Reinigungsmittel mit Natriumcitrat. Befolgen Sie die Herstelleranweisungen auf der Verpackung. Nachdem die Dampffunktion eine Betriebsdauer von 20 Stunden erreicht hat, sollten Sie die Entkalkungsfunktion durchführen.

- Schalten Sie dazu das Gerät ein, entnehmen Sie den Wasserbehälter, füllen Sie 1000 ml frisches Wasser zusammen mit der entsprechenden Menge Entkalker in den Behälter.
- Setzen Sie den Wasserbehälter wieder ein.
- Drücken Sie im Stand-by-Modus die Taste /A. Auf der Anzeige erscheint *Δ. Standardmäßig wird der Modus d01, das voreingestellte Gewicht 0,10 kg und die zugehörige Garzeit in Minuten angezeigt.
- Drücken Sie mehrmals hintereinander /A bis „CLE“ angezeigt wird, um die Entkalkungsfunktion zu aktivieren. „Min“ und die voreingestellte Zeit 20:00 werden angezeigt. Das Wasserbehältersymbol zeigt den aktuellen Füllstand (Wasser, unzureichender Füllstand, Behälter voll). Die anderen Symbole werden ausgeblendet.
- Starten Sie das Programm mit ►.
- Warten Sie nach Beendigung des Programms 1 Minute. Entnehmen Sie dann den Wasserbehälter und reinigen Sie ihn gründlich.
- Füllen Sie anschließend frisches Wasser in den Behälter und wiederholen Sie die Schritte 3 bis 6.

Hinweis: Unterbrechen Sie den Betrieb während des Entkalkungsvorgangs nicht. Wenn der Entkalkungsvorgang vor Beendigung unterbrochen wird, muss das gesamte Programm noch einmal ab Schritt 3 durchgeführt werden.

Fehlercodes

Bei der Dampfgarfunktion können folgende Fehlercodes angezeigt werden:

E-06: Wasserbehälter nicht ordnungsgemäß geschlossen.

E-05: Störung des Wasserkreislaufs. Wenden Sie sich an technisches Fachpersonal, um zu prüfen, welche der folgenden Störungen vorliegt:

- Wassersensor defekt.
- Wasserschlauch defekt.
- Wasserpumpe defekt.
- Wasserbehälter defekt.

Benutzung des Geräts

Dampfaren

Automatikprogramm	Anzeige	Menge / Gewicht	Leistungsstufe
Forelle	S01	200 - 600 g	Dampf 100°C + 300W
Lachsfillet	S02	200 - 600 g	Dampf 100°C + 100W
Zander	S03	200 - 600 g	Dampf 100°C + 300W
Garnelen	S04	200 - 600 g	Dampf 100°C
Heilbuttfilet	S 05	200 - 600 g	Dampf 100°C + 300W
Herzmuscheln	S06	200 - 600 g	Dampf 100°C + 100W
Kabeljaufilet	S07	200 - 600 g	Dampf 100°C + 300W
Hering	S08	200 - 600 g	Dampf 100°C + 300W
Thunfischfilet	S09	200 - 600 g	Dampf 100°C + 100W
Krebsfleisch	S10	2 - 6 Stk	Dampf 100°C + 300W
Hähnchenschlegel	S11	200 - 600 g	Dampf 100°C + 300W
Hühnerbrust	S12	200 - 800 g	Dampf 100°C + 300W
Frikadelle	S13	200 - 600 g	Dampf 100°C + 300W
Putenschnitzel	S14	400 - 800 g	Dampf 100°C + 300W
Schweinelende am Stück	S15	200 - 600 g	Dampf 100°C + 300W
Würstchen	S16	200 - 600 g	Dampf 100°C + 100W
Weiche Eier	S17	1 / 3 Stk	Dampf 100°C
Harte Eier	S18	1 / 3 Stk	Dampf 100°C
Weiche Eier	S19	1 / 3 Stk	Dampf 100°C
Brauner Reis + Wasser	S20	200g+400mL	Dampf 100°C + 450W
		400g+800mL	Dampf 100°C + 300W
Reis + Wasser	S21	200g+300mL	Dampf 100°C + 450W
		400g+600mL	Dampf 100°C + 300W

Benutzung des Geräts

Automatikprogramm	Anzeige	Menge / Gewicht	Leistungsstufe
Aubergine	S22	200 - 600 g	Dampf 100°C + 300W
Bohnen	S23	200 - 600 g	Dampf 100°C + 300W
Broccoli	S24	200 - 600 g	Dampf 100°C
Blumenkohl	S25	200 - 600 g	Dampf 100°C + 300W
Erbsen	S26	200 - 600 g	Dampf 100°C + 300W
Pellkartoffeln (klein)	S27	1 - 4 Stk	Dampf 100°C + 300W
Pellkartoffeln (groß)	S28	1 - 4 Stk	Dampf 100°C + 300W
Pellkartoffeln	S29	200 - 600 g	Dampf 100°C + 300W
Karotten	S30	200 - 600 g	Dampf 100°C + 300W
Maiskolben	S31	2 - 6 Stk	Dampf 100°C + 300W
Paprikaschoten	S32	200 - 600 g	Dampf 100°C
Pfefferschoten	S33	200 - 600 g	Dampf 100°C
Pilze	S34	200 - 600 g	Dampf 100°C + 300W
Lauch	S35	200 - 600 g	Dampf 100°C + 300W
Rosenkohl	S36	200 - 600 g	Dampf 100°C
Sellerie	S37	200 - 800 g	Dampf 100°C + 300W
Spargel	S38	200 - 600 g	Dampf 100°C + 100W
Spinat	S39	200 - 600 g	Dampf 100°C + 300W
Zucchini	S40	200 - 600 g	Dampf 100°C + 300W

Benutzung des Geräts

Garen ohne Dampf

Automatikprogramm	Anzeige	Menge / Gewicht	Leistungsstufe
Schokolade schmelzen	P01	100 - 200 g	450 W
Butter schmelzen	P02	100 - 200 g	450 W
Süßkartoffeln	P03	200 - 600 g	100W + 220°C
Hähnchen, ganz	P04	800 - 1200 g	100W + 220°C
Hähnchenschlegel	P05	200 - 800 g	450W + 220°C
Hähnchenflügel	P06	200 - 800 g	300W + 220°C
Fisch, ganz	P07	1 - 3 Stk	100W + 220°C
Fischsteak	P08	200 - 600 g	100W + 220°C
Pizza, Frischware	P09	200 - 600 g	Pre-heat / 200°C conv.
Tiefkühlpizza	P10	200 - 400 g	100W + 220°C
Kuchen	P11	400 - 600 g	Pre-heat / 150°C
Schweinbraten	P12	400 - 1000 g	450W + 220°C
Hähnchenspieße	P13	200 - 600 g	100W + 220°C
Krabben	P14	200 - 600 g	Pre-heat / 200°C
Rindersteak	P15	400 - 1000g	100W + 220°C
Spareribs, gegrillt	P16	200 - 600 g	100W + 220°C
Schokoladekekse	P17	500 g	Pre-heat / 180°C
Zitronenkekse	P18	400 g	Pre-heat / 200°C
Würstchen	P19	200 - 600 g	Pre-heat / 220°C
Fingerfood	P20	200 - 400 g	Pre-heat / 220°C
Aufwärmen	P21	200 - 600 g	900W
Kartoffeln	P22	1 - 3 Stk	900W
Getränke	P23	1 - 3 Stk	900W

Benutzung des Geräts

Automatikprogramm	Anzeige	Menge / Gewicht	Leistungsstufe
Nudeln	P24	100 g (+ 800ml kaltes Wasser)	700W
		150 g (+ 1000ml kaltes Wasser)	
		200 g (+ 1200ml kaltes Wasser)	
Suppe	P25	1 - 3 Stk	900W
Pizza	P26	1 - 3 Stk	900W
Muffin	P27	1 - 4 Stk	900W
Haferbrei	P28	50g + 500ml Wasser	900W / 450W
		100g + 1000ml Wasser	
		150g + 1500ml Wasser	
Bratäpfel	P29	2 - 4 Stk	700W
Sandwich	P30	1 - 3 Stk	900W
Popcorn	P31	50 / 100 g	900W
Fudge Brownies	P32	800 g	100W + 180°C
Brot	P33	100 - 200 g	Grill level 3
Hähnchennuggets	P34	200 - 600 g	100W + 220°C
Pommes frites	P35	200 - 500 g	100W + 220°C
Hafer-Rosinen-Kekse	P36	600 g	Pre-heat / 180°C
Pekannuss-Kekse	P37	500 g	Pre-heat / 180°C
Erdnuss-Schoko-Kekse	P38	500 g	Pre-heat / 180°C
Hamburger	P39	2 - 6 Stk	100W + 220°C
Muffins	P40	840 (70g × 12)	Pre-heat / 180°C

Reinigung

Reinigung



Stellen Sie sicher, dass das Gerät von der Stromversorgung getrennt wurde.

- Reinigen Sie den Garraum nach Gebrauch mit einem leicht angefeuchteten Tuch.
- Reinigen Sie das Zubehör wie gewohnt mit Seifenwasser.
- Rahmen und Dichtung der Gerätetür sowie angrenzende Teile müssen bei Verunreinigung vorsichtig mit einem angefeuchteten Tuch gereinigt werden.
- Zum Reinigen der Glastür des Backofens keine scharfen bzw. scheuernden Reinigungsmittel oder scharfen Metallschaber verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was wiederum Glasbruch führen kann.
- Tipp zur Reinigung:
So lassen sich Speisereste von den Innenwänden leichter entfernen: Legen Sie eine halbe Zitrone in eine Schale, geben Sie 300 ml Wasser hinzu und erhitzen Sie das Ganze 10 Minuten lang auf der höchsten Mikrowellenleistungsstufe. Anschließend wischen Sie den Garraum mit einem weichen, trockenen Tuch aus.

Fehlerbehebung

Fehlerbehebung

Normalbetrieb

Störung des TV-Empfangs durch das Mikrowellengerät	Der Radio- und TV-Empfang kann während des Mikrowellenbetriebs beeinträchtigt werden, ähnlich wie dies auch durch kleine Elektrogeräte (z. B. Mixer, Staubsauger, Ventilator) der Fall sein kann.
Schwache Gerätebeleuchtung	Bei Verwendung einer niedrigen Leistungsstufe kann es sein, dass die Lampe etwas schwächer leuchtet.
Kondenswasser an der Tür, Austreten von heißer Luft aus den Lüftungsöffnungen	Der Großteil des Dampfes wird über die Lüftungsöffnungen aus dem Gerät abgeleitet. Ein Teil des Dampfes kann sich jedoch auch in Form von Kondenswasser an kühleren Stellen, z. B. der Gerätetür, absetzen. Dies ist ganz normal.
Versehentliches Einschalten des Gerätes ohne Gargut	Das Gerät darf keinesfalls ohne Gargut betrieben werden. Dies ist sehr gefährlich.

Problem	Mögliche Ursachen	Behebung
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	Netzkabel nicht richtig angeschlossen.	Kabel herausziehen. Nach 10 Sekunden wieder einstecken.
	Sicherung oder Schutzschalter ausgelöst.	Sicherung austauschen oder Schutzschalter zurücksetzen (Instandsetzung durch Fachpersonal)
	Problem mit der Steckdose.	Test outlet with other electrical appliances.
Das Gerät heizt nicht.	Tür nicht richtig geschlossen.	Tür richtig schließen.

Installation

Installation



Important Information

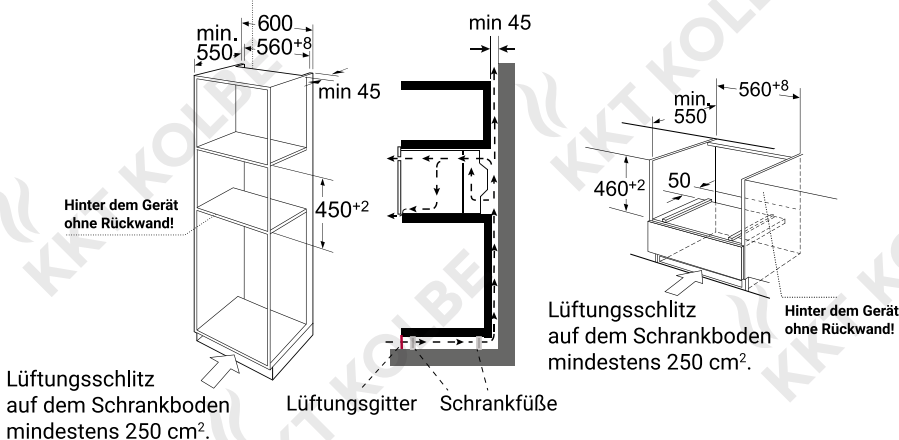
- Dieses Gerät ist NICHT für den Einsatz in einer gewerblichen Umgebung vorgesehen.
- Das Gerät ist mit einem Stecker ausgestattet und darf nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden.
- Wird eine neue Steckdose benötigt, dürfen Installation und Kabelanschluss nur von einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden. Ist der Stecker nach der Montage nicht mehr zugänglich, muss eine Poltrennvorrichtung mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm installiert werden.
- Adapter, Mehrfachsteckdosen und Verlängerungskabel dürfen nicht verwendet werden. Eine Überlastung kann zu einem Brand führen.
- Falls das Gerät nicht über ein Anschlusskabel und einen Stecker verfügt, muss die Anschlussausrüstung mit einer allpoligen Trennvorrichtung versehen sein, die eine vollständige Trennung des elektrischen Anschlusses gewährleistet. Das Gerät muss nach den Verdrahtungsregeln in die festverlegte elektrische Installation integriert werden.

Einbauhinweise

- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Einbau bestimmt.
- Das Gerät ist nicht für die Verwendung als Tischgerät oder freistehend im Schrankinnenraum vorgesehen.
- Der für den Einbau vorgesehene Schrank muss nach hinten offen sein und dementsprechend über keine Rückwand verfügen.
- Zwischen Wand und Schrankboden bzw. der Rückwand des darüber befindlichen Schranks muss ein Mindestabstand von 35 mm eingehalten werden.
- Der Einbauschränk muss an der Vorderseite über eine Lüftungsöffnung von 250 cm² verfügen. Schneiden Sie hierzu die Sockelblende entsprechend aus oder bringen Sie ein Lüftungsgitter an.
- Lüftungsschlitze und Ansaugöffnungen dürfen nicht verdeckt sein.
- Ein sicherer Betrieb des Geräts kann nur dann gewährleistet werden, wenn sein Einbau nach der vorliegenden Anleitung erfolgt.
- Der Monteur ist für sämtliche Schäden haftbar, die auf einen unsachgemäßen Einbau zurückzuführen sind.
- Das für den Einbau vorgesehene Möbel muss eine Hitzebeständigkeit bis 90°C aufweisen.

Einbaumaße

Lüftungsöffnungen auf der Rückseite mindestens 250 cm².



Hinweis. Es sollte ein Spalt über dem Ofen vorhanden sein.

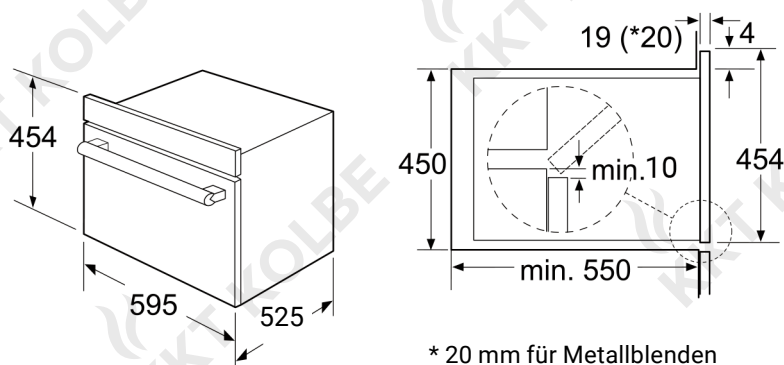
Installation

Einbauanleitung



Der Türgriff des Geräts ist keinesfalls ein Halte- oder Transportgriff. Er würde dem Gewicht des Geräts nicht standhalten und könnte somit beschädigt werden.

- Den Backofen vorsichtig in den Korpus schieben und mittig ausrichten.
- Die Tür öffnen und den Backofen mit den beiliegenden Schrauben befestigen.
- Gerät vollständig einschieben und mittig ausrichten.
- Dabei das Anschlusskabel keinesfalls knicken.
- Gerät festschrauben.
- Der Spalt zwischen Arbeitsplatte und Gerät darf nicht von zusätzlichen Leisten verdeckt werden.



Anschluss an das Stromnetz



Wichtige Information

- Das Gerät ist mit einem Netzkabel versehen, dessen Stecker nur in einer ordnungsgemäß installierten und geerdeten Steckdose angeschlossen werden darf.
- Der Einbau dieser Steckdose darf ebenso wie der Austausch des Anschlusskabels nur durch einen qualifizierten Elektriker erfolgen, der mit den einschlägigen Vorschriften vertraut ist.
- Ist der Stecker nach erfolgtem Einbau nicht mehr zugänglich, muss einseitig ein allpoliger Trennschalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm vorhanden sein.
- Ein Kontaktschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.
- Sicherungsschutz: vgl. Bedienungsanleitung/Technische Daten.

Technical data

Technische Daten

Modell	EBMS4503S
Nennspannung	230 V ~ 50 Hz
Nenn-Eingangsleistung (Mikrowelle)	1550 W
Nenn-Ausgangsleistung (Mikrowelle)	900 W
Nenn-Ausgangsleistung (Grill):	1200 W
Nenn-Ausgangsleistung (Heißluft):	1750 W
Nenn-Eingangsleistung (Dampfgaren):	1500 W
Nenn-Eingangsleistung (Maximum):	3300 W
Kapazität	34 L
Außenmaße	595 × 525 × 454 mm
Nettogewicht	Ca. 33 kg

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

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. Also pass these warnings on to other users.



This icon indicates a warning.

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

Disposal instructions

Disposal of the packing material

Ensure that any plastic wrappings, bags, etc. are disposed of safely and kept out of the reach of babies and young children. Danger of suffocation.

Recyclable packaging material should be separated from residual waste and disposed of accordingly.

Disposal of your old appliance

Electrical and electronic appliances often contain materials which, if handled or disposed of incorrectly, could be potentially hazardous to human health and to the environment. They are, however essential for the correct functioning of your appliance.

Please do not therefore dispose of it with your household waste.



Please dispose of it at your local community waste collection/recycling centre or contact your dealer for advice. Please ensure that it presents no danger to children while being stored for disposal.

Safety instructions



Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy

- Do not attempt to operate this oven with the door open since this can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to break or tamper with the safety interlocks.
- Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.



If the appliance is not maintained in a good state of cleanliness, its surface could be degraded and affect the lifespan of the appliance and lead to a dangerous situation.



Important safety instructions

Please read carefully and keep for future reference

To reduce the risk of fire, electric shock, injury to persons or exposure to excessive microwave oven energy when using your appliance, follow basic precautions, including the following:

- This appliance can only be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; by clients in hotels, motels and other residential type environments; farm houses; bed and breakfast type environments.
- The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- WARNING: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated. Children less than 8 years of age shall be kept away.
- Some parts of appliance may keep its heat for a long time; it is required to wait for it to cool down before touching onto the points that are exposed to the heat directly.
- The surfaces of adjacent furniture can become hot during operation.
- If you will not use the appliance for a long time, it is advised to plug it off.
- Care should be taken not to displace the turntable when removing containers from the appliance. (For fixed appliances and built-in appliances being used equal or higher than 900mm above the floor and having detachable turntables.)
- WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

Safety instructions

- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.
- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
- Do not use the paper cups and plastic containers with temperature resistance below 120 degrees. Glass, ceramic, stainless steel utensils can be used.
- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
- The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumptions, in order to avoid 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.
- Only use the temperature probe recommended for his oven. (for ovens provided with a facility to use a temperature-sensing probe.)
- The water in the receiving tank, inside the oven and in the water tank should be cleaned up after each use.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner.
- 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.
- 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.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- When the oven door is open do not leave anything on it, you may unbalance your appliance or break the door.
- **WARNING:** Do not carry or hold the appliance by the handle. (Oven is overweight, handles are easy to break.)
- The appliance is intended to be used built-in.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating. (Not applicable for appliances with decorative door.)
- The microwave oven must be operated with the decorative door open. (for ovens with a decorative door.)



To Reduce the Risk of Injury to Persons

- **DANGER!**
Electric Shock Hazard
Touching some of the internal components can cause serious personal injury or death.
Do not disassemble this appliance.
- **WARNING**
Electric Shock Hazard
Improper use of the grounding can result in electric shock. Do not plug into an outlet until appliance is properly installed and grounded.
- This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. This appliance is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.
- Consult a qualified electrician or serviceman if the grounding instructions are not completely understood or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded. If it is necessary to use an extension cord, use only a 3-wire extension cord.
- A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
If a long cord set or extension cord is used:
 - The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - The extension cord must be a grounding type 3-wire cord.
 - The long cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

Thank you!

Dear customer,

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

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

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 appliance.

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

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

Your KKT KOLBE team

Please note 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.

Due to continuous development, we reserve the right to make technical changes including errors or other aberrations without notice.

This is particularly true for measurements and cut-out dimensions respectively.



User's manual

Model EBMS4503S

Version 1.0

© KKT KOLBE.

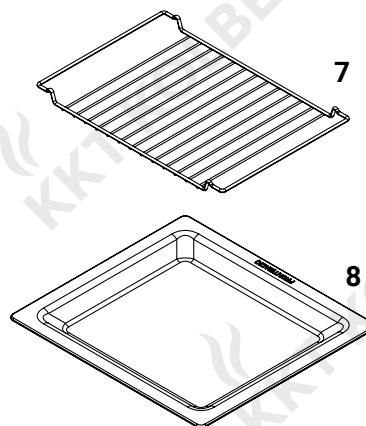
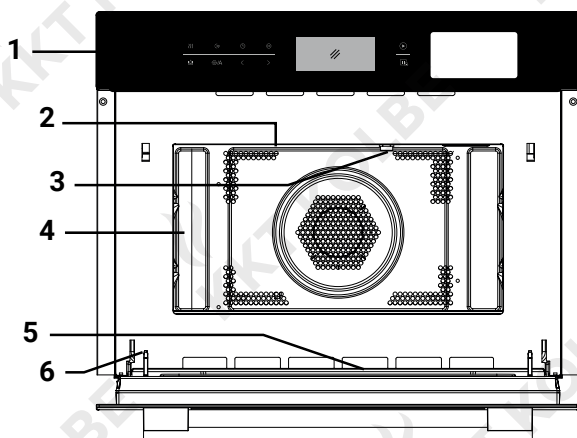
KKT KOLBE is a registered trade mark.

Table of content

Your new appliance	34
• Oven parts and accessories	
• Before using the appliance for the first time	
• Control panel	
• Setting the clock	
Using the appliance	36
• Cookware and materials	
• Operation instruction	
• Cooking tables	
Cleaning	48
Troubleshooting	49
Installation	50
• Important information	
• Fitted units	
• Installation dimensions	
• Building in	
• Electrical connection	
Technical data	52

Your new appliance

Oven parts and accessories



1. Control panel

2. Grill element

3. Light

4. Cavity

5. Door glass

6. Hinge

7. Grill Rack

8. Glass Pan

Before using the appliance for the first time


Initial cleaning and heating

Remove all of the protection foil on the front of the microwave oven.

For more information see the section „Cleaning“.

Before the first use of the appliance,

- Remove all accessories out of the microwave and clean them.
- Before the electrical appliance is used to heat and cook food, the typical odours that arise during the first use should be removed. To do this, first heat the empty cavity.
- Before heating, it is best to wipe the microwave oven interior with a damp cloth. In this way, storage and untwisting appliances accumulated in the packaging process in furnace dust or residual packing material can be removed.
- Touch the ► key. The appliance will turn on, the main menu appears in the display.










- Touch  to choose the convection function. The recommended temperature will be highlighted, along with microwave started directly.
- Raise the temperature to maximum temperature. This can be achieved by using adjustment keys < and >.
- Touch ► symbol next to the sensor keys. Heat the empty oven for at least an hour. When you do this, make sure that the room well ventilated. Close the door to the other room to avoid odor pervaded the House.
- Allow the unit to cool to room temperature. Then clean the interior of the unit with a solution of neutral detergent and hot water and dry with a clean, soft cloth. Do not close the door until the interior is completely dry.

Your new appliance


Control panel



This microwave oven uses modern electronic control to adjust cooking parameters to meet your needs better for cooking.

-  **Start**
-  **Steam Functions**
-  **Non-Steam Functions**
-  **Time setting**
-  **Parameters**
-  **Opening water tank**
-  **Preheating / Auto Cook**
-  **Parameter setting**
-  **Stop / cancel**
Lock-out function for children


Note:

By pressing , you can choose between the following functions:



- **Microwave**
- **Grill**
- **Convection**
- **Grill+Fan**
- **MW+Convection**
- **MW+Grill function**
- **Microwave+Grill+Fan**

Setting the clock

When the microwave oven is electrified, „00:00“ will blink, buzzer will ring once.

- Press < or > to set the right time (between 00:00 and 23:59.)
- After you have set the right time, press . The clock has been set.

Note:

- If you want to change the time, you have to press and hold the  button for 3 seconds. The actual time disappears and then the time will blink in the display. Press < or > to set the new time and press the  button to confirm the setting.
- When you set the clock, long press < or > when adjusting 10MIN, short press time (each time you adjust 1MIN).

Using the appliance

Using the appliance

Cookware and materials

Please read the following instructions on „Materials you can use in microwave oven or to be avoided in microwave oven.“

There may be certain non-metallic utensils that are not safe to use for microwaving. If in doubt, you can test the utensil in question following the procedure below.

Utensil Test:

- Fill a microwave-safe container with 1 cup of cold water (250ml) along with the utensil in question.
- Cook on maximum power for 1 minute.
- Carefully feel the utensil. If the empty utensil is warm, do not use it for microwave cooking.
- Do not exceed 1 minute cooking time.

Materials you can use in microwave oven

Utensils	Remarks
Browning dish	Follow manufacturer's instructions. The bottom of browning dish must be at least 3/16 inch (5mm) above the turntable. Incorrect usage may cause the turntable to break.
Dinnerware	Microwave-safe only. Follow manufacturer's instructions. Do not use cracked or chipped dishes.
Glass jars	Always remove lid. Use only to heat food until just warm. Most glass jars are not heat resistant and may break.
Glassware	Heat-resistant oven glassware only. Make sure there is no metallic trim. Do not use cracked or chipped dishes.
Oven cooking bags	Follow manufacturer's instructions. Do not close with metal tie. Make slits to allow steam to escape.
Paper plates and cups	Use for short-term cooking/warming only. Do not leave oven unattended while cooking.
Paper towels	Use to cover food for reheating and absorbing fat. Use with supervision for a short-term cooking only.
Parchment paper	Use as a cover to prevent splattering or a wrap for steaming.
Plastic	Microwave-safe only. Follow the manufacturer's instructions. Should be labeled „Microwave Safe“. Some plastic containers soften, as the food inside gets hot. „Boiling bags“ and tightly closed plastic bags should be slit, pierced or vented as directed by package.
Plastic wrap	Microwave-safe only. Use to cover food during cooking to retain moisture. Do not allow plastic wrap to touch food.
Thermometers	Microwave-safe only (meat and candy thermometers).
Wax paper	Use as a cover to prevent splattering and retain moisture.

Using the appliance

Materials to be avoided in microwave oven






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

Using the appliance

Operation instruction

Non-steam functions

Microwave Cooking

- Press the  button to activate the microwave function. „01:00“ displays and the microwave icon appears.
- Press  or < or > to select cooking mode.
- Press , then press < or > to adjust the microwave power (900W, 700W, 450W, 300W, 100W).
The default power is 900W.
- Press , then press < or > to set the cooking time.
The max. cooking time depends on the power that has been set. When the power is 900W, the MAX. time is 30 minutes and other powers are 90 minutes.
- Press  button to start cooking.

Microwave Power Chart






Microwave Power	100%	80%	50%	30%	20%
Display	900 W	700 W	450 W	300 W	100 W

You can see from the table below from which power levels you can choose and for which foods the power levels are suitable.






Power level	Food
900 W	<ul style="list-style-type: none">• Boiling water, reheating• Cooking chicken, fish, vegetables
700 W	<ul style="list-style-type: none">• Reheating• Cooking mushrooms, shell fish• Cooking dishes containing eggs and cheese
450 W	<ul style="list-style-type: none">• Cooking rice, soup
300 W	<ul style="list-style-type: none">• Defrosting• Melting chocolate and butter
100 W	<ul style="list-style-type: none">• Defrosting sensitive/delicate foods• Defrosting irregularly-shaped foods• Softening ice cream• Allowing dough to rise

Using the appliance






Grill Cooking

- Press the  button to activate the microwave function. „01:00“ displays and the microwave icon appears.
- Press  or < or > to select grill mode. The default grill power is the third level.
- Press  to choose the grill level.
- Press < or > to select level 3 (MAX.), level 2 or level 1 (MIN.).
- Press  to select the time setting mode. The default time is 10 minutes.
- Press < or > to select the cooking time of grill. The MAX. time is 90 minutes.
- Press the  button to start cooking.







Convection Cooking

- Press the  button to activate the microwave function. „01:00“ displays and the microwave icon appears.
- Press  or < or > to select convection mode. The default temperature is 180 degrees.
- Press  to enter to the temperature mode.
- Press < or > to select the temperature. The temperature is from 50 to 230 degrees. degrees. (50, 100, 105, 110, 115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180, 185, 190, 195, 200, 205, 210, 215, 220, 225, 230)
- Press  to select the time setting mode. The default time is 10 minutes.
- Press < or > to select the cooking time. The MAX. time is 5 hours.
- Press the  button to start cooking.

Grill Fan Cooking







- Press the  button to activate the microwave function. „01:00“ displays and the microwave icon appears.
- Press  or < or > to select grill fan mode. The default temperature is 180 degrees.
- Press  to enter to the temperature selection.
- Press < or > to select the temperature. The temperature can be adjusted from 35 to 180 degrees. (35, 100, 105, 110, 115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180)
- Press  to select the time setting mode. The default time is 10 minutes.
- Press < or > to select the cooking time. The MAX. time is 5 hours.
- Press the  button to start cooking.

Microwave + Grill Cooking







- Press the  button to activate the microwave function. „01:00“ displays and the microwave icon appears.
- Press  or < or > to select the MW+GRILL combination mode.
- Press  to enter to the grill level selection.
- Press < or > to select level 3(the MAX.), level 2 or level 1(the MIN.).
- Press  to enter to the microwave power level selection.
- Press < or > to select the microwave power (700W, 450W, 300W, 100W). The default power is 300W.
- Press  to select the time setting mode. The default time is 10 minutes.
- Press < or > to select the cooking time. The MAX. time is 90 minutes.
- Press the  button to start cooking.

Using the appliance



Microwave + Convectional Cooking

- Press the  button to activate the microwave function. „01:00“ displays and the microwave icon appears.
- Press  or < or > to select the MW+CONV combination mode.
- Press  to enter to the temperature selection. The default temperature is 180 degrees.
- Press < or > to select the temperature between 50 to 230 degrees. (50,100, 105, 110, 115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180, 185, 190, 195, 200, 205, 210, 215, 220, 225, 230)
- Press  to enter to the microwave power level selection.
- Press < or > to select the microwave power (700W, 450W, 300W, 100W). The default power is 300W.
- Press  to select the time setting mode. The default time is 10 minutes.
- Press < or > to select the cooking time. The MAX. time is 90 minutes.
- Press the  button to start cooking.




Microwave + Grill Fan Cooking

- Press the  button to activate the microwave function. „01:00“ displays and the microwave icon appears.
- Press  or < or > to select the MW+GRILL+FAN combination mode.
- Press  to enter to the temperature selection. The default temperature is 180 degrees.
- Press < or > to select the temperature between 100 to 180 degrees. (100, 105, 110, 115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180)
- Press  to enter to the microwave power level selection.
- Press < or > to select the microwave power (700W, 450W, 300W, 100W). The default power is 300W.
- Press  to select the time setting mode. The default time is 10 minutes.
- Press < or > to select the cooking time. The MAX. time is 90 minutes.
- Press the  button to start cooking.

Auto Cook

- In standby mode, press /A button once. The display *Δ (defrost menu mode) lights up; pressing the key more than once, you can switch between the different cooking types such as d01, P01, S01, at this point you can press the < or > to choose defrost, non steam menu or steam menu. When the display A lights up, enter menu mode automatically, the default symbol weight, cooking time and cooking weight light; the display shows P01 or S01.
- Press the  and flashing display shows P01 or S01, at this point, you can press < or >, select the menu type (P01-P40 or S01-S40).




Note:

- For non-steam menu (P01-P20), press  to confirm menu selection and enter the weight of menu selection state automatically, at this point, you can press < or >, choose the automatic menu weight cooking time display.
- For the steam menu, at this time, if you need to adjust the default cooking time, you can press , and makes the default cooking time of flashing, at this point, press < or > to adjust the Cook time menu.
- Press the  button to start cooking.

Note:

- After steam auto menu, the water pump will withdraw **the water back to water tank, there will be some noise sound.**
- **After steam auto menu, you need to clean the water on cavity and door panel.**
- **If the menu need preheating, don't put the food in the oven during preheating. Only when the temperature is reached, can you put in the food to start cooking.**




Defrost

- In standby mode, press /A button once. select defrost mode, the display *Δ lights, into auto defrost mode; display displays d01, initial weight, cooking time and cooking signs light up;
- Press  to confirm the selected defrost mode and enter the defrost weight selection state, press < or > to select automatic defrost weight cooking time display;
- Press the  button to start defrosting.

Using the appliance

Preheating Function





The preheating function can be activated after you have set the functions: Convection, Grill fan, MW-convection, MW-Grill fan.

- Press /A button. When the preheat icon appears in the display.
- Press  button to start preheating. When the right temperature is reached, you will hear three beeps. You can stop the preheating by opening the oven door or by pressing the  button.



Notes:

- The preheating function only works if you have already chosen one of the modes above.
- During preheating, the microwave function is switched off.
- During preheating, don't put the food in the oven. Only when the temperature is reached, can you put in the food to start cooking.

Lock-out Function for Children

- Lock: In standby mode, press  for 3 seconds, there will be a long „beep“ denoting entering into the children-lock state and  indicator will light.
- Unlock: In locked mode, press  for 3 seconds, there will be a long „beep“ denoting that the lock is released, and  indicator will disappear.

Display Specification

- When setting, if no other operation, it will confirm automatically after 10 seconds. Except clock setting for the first time.
- During setting program, after adjusted for 3 seconds, it will confirm automatically. Except auto menu, it will confirm after adjusted for 10 seconds.
- When the oven is in setting state or pause state, including auto menu and defrost program, if no operation in 5 minutes, it will enter into the off state.
- The oven lamp will light all the time if the door is open. The oven lamp will light all the time if the oven is paused.
- The  button must be pressed to continue cooking if the oven door is open during cooking process.
- The  button can be pressed in any state to open the water tank.

Using the appliance

Steam Function

- In standby mode, press **}}} button**, enter the steam mode, time lights up by default 10:00. The icon is displayed, signs light up, there is no Parallax display 10:00, Min and °C symbol lit, tank icon on the right show the current water level (Water, lack of water). The default temperature 100 lights up.
- Press the **↔** key to switch to the temperature selected, the temperature flashes, at this point, press **< or >** to select a temperature (50,60,70,80,90,100).
- Press **⌚** to select the time setting mode. The default time is 10 minutes.
- Press **< or >** to select the cooking time . The MAX.time is 90 minutes.
- Press the **▶** button to start cooking.

Convection+Steam Function

- In standby mode, press **}}} button**, enter the steam mode, time lights up by default 10:00. Press **}}} or < or >** to select the Conv.+Steam mode. The icon is displayed, the default temperature is 180 degrees.
- Press **↔** to enter to the temperature selection.
- Press **< or >** to select temperature. (180, 190, 200, 210, 220 degree)
- Press **↔** button, adjust the steam(10,20,30), and steam the display flashes, then press **< or >** to set steam (default 30 percent), if the steam is not in Flash, you can press the **↔** key to make it Flash and then press **< and >** to set the steam.
- Press **⌚** to select the time setting mode. The default time is 10 minutes.
- Press **< or >** to select the cooking time . The MAX.time is 90 minutes.
- Press the **▶** button to start cooking.

Microwave+Steam Function

- In standby mode, press **}}} button**, enter the steam mode, time lights up by default 10:00. Press **}}} or < or >** to select MW+Steam mode. The icon is displayed, then 300W is displayed.
- Press **↔** to enter to the microwave power level selection.
- Press **< or >** to select microwave power (900W, 700W, 450W, 300W, 100W). The default power is 300W.
- Press the **↔** button, adjust the steam, and steam the display flashes, then press **< or >** to set steam (default 30 percent), if the steam is not in Flash, you can press the **↔** key to make it Flash and then press **< and >** to set the steam.
- Press **⌚** to select the time setting mode. The default time is 10 minutes.
- Press **< or >** to select the cooking time . The MAX.time depends on the power that has been set. When the power is 900W, the MAX.time is 30 minutes and other powers are 90 minutes.
- Press the **▶** button to start cooking.


Microwave power and steam ratio:

Microwave power	Steam ratio
100 W	10%,20%,30%
300 W	10%,20%,30%,40%,50%,60%
450 W	10%,20%,30%,40%,50%,60%,70%
700 W	10%,20%,30%,40%,50%,60%,70%
900 W	10%,20%,30%,40%,50%,60%,70%,80%,90%,100%

Using the appliance

Steam note:

• Before steam cooking:

Before starting the steam cooking mode, if the tank is short of water, press  button, abnormal buzzer will ring and the screen icon will show water scarcity status of water level to remind you to add water.

Note: Before starting the steam cooking mode, please clean the water tank.

• During steam cooking:

During steam cooking mode, if the tank is short of water, abnormal buzzer will ring and the screen icon will show water scarcity status of water level to remind you to add water. After adding water, it can work normally.

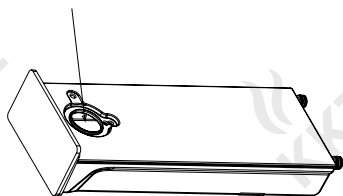
• After steam cooking:

After steam function is finished, the water in boiler will be withdraw to water tank. This process lasts for about 1 minute.

During the process to withdraw the water back to water tank, if the water tank is full, the system will be beeping 10 times to remind you clean up the tank. After the water tank is empty, the system will continue to withdraw water.




Note: After steam cooking, please remove the water from water tank.

Add water to here



Auto Scale Removal Function

For best cleaning results, we recommend that you use detergent sodium citrate, which were randomly for descaling steam microwave oven. Follow the manufacturer's instruction on the packaging. It is suggested that descaling function should be used after the steam function has been run for 20 hours.

- Power up the system, remove the water tank, inject 1000ml of fresh water into the water tank, adding a pack of descaling agent.
- Push the water tank into the appropriate location of the appliance.
- In standby mode, press /A button, the display *Δ lights, screen displays default mode d01, default weight 0.10, corresponding cooking time and „Kg „Min“ light up.
- Press /A repeatedly, when „CLE „ indicator lighten t means to enter Scale removal function. "Min" and default time „20:00 „ lighten, tank icon show the current water level (Water, lack of water, full of water), other icons disappear.
- Press  to start the program.
- Stay whole 1 minute after the program has finished, take out the water tank and pour the water in the tank. Thoroughly clean the water tank.
- Replace the fresh water, repeat steps 3 to 6.

Note: The descaling process shall not be shut down. If the descaling process is shut down before the end, the entire program must be started from step 3.

Defect codes

Below defect codes may occur during steam functions:

E-06: 1-Water tank is not close well.

E-05: water system abnormal, need to contact for Engineer to check, below is the possibilities:

- The water sensor is abnormal.
- The water pipe is abnormal.
- The water pump is abnormal.
- The water tank is abnormal.

Using the appliance

Steam menu

Auto-Menu	Display	Weight	Power
Trout	S01	200 - 600 g	Steam 100°C + 300W
Salmon Filet	S02	200 - 600 g	Steam 100°C + 100W
Pikeperch	S03	200 - 600 g	Steam 100°C + 300W
Prawns	S04	200 - 600 g	Steam 100°C
Halibut filet	S 05	200 - 600 g	Steam 100°C + 300W
Cockles	S06	200 - 600 g	Steam 100°C + 100W
Cod filet	S07	200 - 600 g	Steam 100°C + 300W
Herring	S08	200 - 600 g	Steam 100°C + 300W
Tuna filet	S09	200 - 600 g	Steam 100°C + 100W
Crab	S10	2 - 6 pcs	Steam 100°C + 300W
Chicken leg	S11	200 - 600 g	Steam 100°C + 300W
Chicken breast	S12	200 - 800 g	Steam 100°C + 300W
Meatball	S13	200 - 600 g	Steam 100°C + 300W
Turkey escalope	S14	400 - 800 g	Steam 100°C + 300W
Pork filet, whole	S15	200 - 600 g	Steam 100°C + 300W
Sausages	S16	200 - 600 g	Steam 100°C + 100W
Runny eggs	S17	1 / 3 pcs	Steam 100°C
Eggs, hard	S18	1 / 3 pcs	Steam 100°C
Eggs, soft	S19	1 / 3 pcs	Steam 100°C
Brown rice + water	S20	200g+400mL	Steam 100°C + 450W
		400g+800mL	Steam 100°C + 300W
Rice + water	S21	200g+300mL	Steam 100°C + 450W
		400g+600mL	Steam 100°C + 300W

Using the appliance

Auto-Menu	Display	Weight	Power
Eggplant/ Aubergine	S22	200 - 600 g	Steam 100°C + 300W
Beans	S23	200 - 600 g	Steam 100°C + 300W
Broccoli	S24	200 - 600 g	Steam 100°C
Cauliflower	S25	200 - 600 g	Steam 100°C + 300W
Peas	S26	200 - 600 g	Steam 100°C + 300W
Potatoes with skin (whole, small)	S27	1 - 4 pcs	Steam 100°C + 300W
Potatoes with skin (whole, big)	S28	1 - 4 pcs	Steam 100°C + 300W
Potatoes with skin (pieces)	S29	200 - 600 g	Steam 100°C + 300W
Carrots	S30	200 - 600 g	Steam 100°C + 300W
Corn cobs	S31	1 - 6 pcs	Steam 100°C + 300W
Bell peppers	S32	200 - 600 g	Steam 100°C
Hot peppers	S33	200 - 600 g	Steam 100°C
Mushrooms	S34	200 - 600 g	Steam 100°C + 300W
Leeks	S35	200 - 600 g	Steam 100°C + 300W
Brussels sprouts	S36	200 - 600 g	Steam 100°C
Celery	S37	200 - 800 g	Steam 100°C + 300W
Asparagus	S38	200 - 600 g	Steam 100°C + 100W
Spinach	S39	200 - 600 g	Steam 100°C + 300W
Courgette	S40	200 - 600 g	Steam 100°C + 300W

Using the appliance

No-steam menu

Auto-Menu	Display	Weight	Power
Melt chocolate	P01	100 - 200 g	450 W
Melt butter	P02	100 - 200 g	450 W
Sweet potato	P03	200 - 600 g	100W + 220°C
Chicken Whole	P04	800 - 1200 g	100W + 220°C
Chicken leg	P05	200 - 800 g	450W + 220°C
Chicken wings	P06	200 - 800 g	300W + 220°C
Fish, whole	P07	1 - 3 pcs	100W + 220°C
Fish steak	P08	200 - 600 g	100W + 220°C
Fresh pizza	P09	200 - 600 g	Pre-heat / 200°C conv.
Frozen Pizza	P10	200 - 400 g	100W + 220°C
Cake	P11	400 - 600 g	Pre-heat / 150°C
Roast Pork	P12	400 - 1000 g	450W + 220°C
Chicken kabobs	P13	200 - 600 g	100W + 220°C
Shrimp	P14	200 - 600 g	Pre-heat / 200°C
Beef steak	P15	400 - 1000g	100W + 220°C
barbecued Sparenes	P16	200 - 600 g	100W + 220°C
Chocolate cookies	P17	500 g	Pre-heat / 180°C
Lemon cookies	P18	400 g	Pre-heat / 200°C
Sausage	P19	200 - 600 g	Pre-heat / 220°C
Finger food	P20	200 - 400 g	Pre-heat / 220°C
Reheat	P21	200 - 600 g	900W
Potato	P22	1 - 3 pcs	900W
Beverage	P23	1 - 3 pcs	900W

Using the appliance

Auto-Menu	Display	Weight	Power
Pasta	P24	100 g (+ 800ml cold water)	700W
		150 g (+ 1000ml cold water)	
		200 g (+ 1200ml cold water)	
Soup	P25	1 - 3 pcs	900W
Pizza	P26	1 - 3 pcs	900W
Muffin	P27	1 - 4 pcs	900W
Oatmeal	P28	50g + 500ml water	900W / 450W
		100g + 1000ml wataer	
		150g + 1500ml wataer	
Baked Apple	P29	2 - 4 pcs	700W
Sandwich	P30	1 - 3 pcs	900W
Popcorn	P31	50 - 100 g	900W
Fudge Brownies	P32	800 g	100W + 180°C
Bread	P33	100 - 200 g	Grill level 3
Chicken nuggets	P34	200 - 600 g	100W + 220°C
French fries	P35	200 - 500 g	100W + 220°C
Oatmeal raisin coo- kies	P36	600 g	Pre-heat / 180°C
pecan crisps	P37	500 g	Pre-heat / 180°C
peanut chocolate cookies	P38	500 g	Pre-heat / 180°C
Hamburger	P39	2 - 6 pcs	100W + 220°C
Muffin	P40	840 (70g × 12)	Pre-heat / 180°C

Cleaning

Cleaning



Be sure to unplug the appliance from the power supply.

- Clean the cavity of the oven after using with a slightly damp cloth.
- Clean the accessories in the usual way in soapy water.
- The door frame and seal and neighbouring parts must be cleaned carefully with a damp cloth when they are dirty.
- 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 Tip:
For easier cleaning of the cavity walls that the food cooked can touch:
Place half a lemon in a bowl, add 300ml (1/2 pint) water and heat on 100% microwave power for 10 minutes.
Wipe the oven clean using a soft, dry cloth.

Troubleshooting

Troubleshooting

Normal

Microwave oven interfering TV reception	Radio and TV reception may be interfered when microwave oven is operating. It is similar to the interference of small electrical appliances, like mixer, vacuum cleaner and electric fan.
Dim oven light	In low power microwave cooking, oven light may become dim.
Steam accumulating on door, hot air out of vents	While cooking, steam may come out of food. Most will get out from vents. But some may accumulate on cool places like the oven door.
Oven started accidentally with no food in.	It is forbidden to run the unit without any food inside. It is very dangerous.

Trouble	Possible Cause	Remedy
Oven can not be started.	Power cord not plugged in tightly	Disconnect plug and insert correctly.
	Fuse has tripped or circuit breaker works.	Replace fuse or reset circuit breaker (repaired by professional personnel)
	Trouble with outlet	Test outlet with other electrical appliances.
Oven does not heat	Door not closed well	Close the door well.

Installation

Installation



Important Information

- This appliance is NOT intended for use in a commercial environment.
- The appliance is fitted with a plug and must only be connected to a properly installed earthed socket.
- In case a new socket is needed, installation and cable connection must only be done by a qualified electrician. If the plug is no longer accessible following installation, a pole disconnecting device must be present on the installation site with a contact gap of at least 3 mm.
- Adapters, multiway strips and extension cords must not be used. Overloading can result in fire.
- If the appliance is not fitted with a supply cord and a plug, the connection equipment must have a contact separation in all poles that provide full disconnection, and the appliance must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

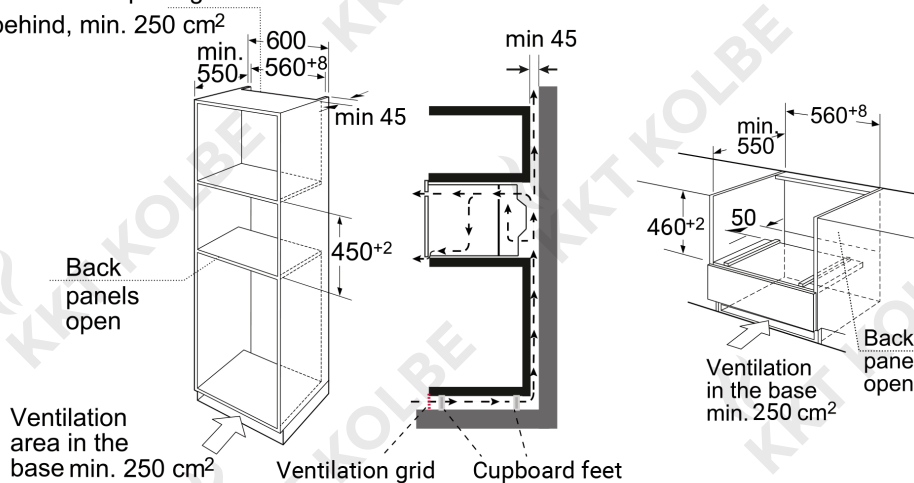
Fitted units

- This appliance is only intended to be fully fitted in a kitchen.
- This appliance is not designed to be used as a tabletop appliance or inside a cupboard.
- The fitted cabinet must not have a back wall behind the appliance.
- A gap of at least 45mm must be maintained between the wall and the base or back panel of the unit above.
- The fitted cabinet must have a ventilation opening of 250 cm² on the front. To achieve this, cut back the base panel or fit a ventilation grille.
- Ventilation slots and intakes must not be covered.
- The safe operation of this appliance can only be guaranteed if it has been installed in accordance with these installation instructions.
- The fitter is liable for any damage resulting from incorrect installation.
- The unit into which the appliance is fitted must be heat-resistant up to 90°C.

Installation dimensions

Ventilation openings

behind, min. 250 cm²



Note. There should be a gap above the oven.

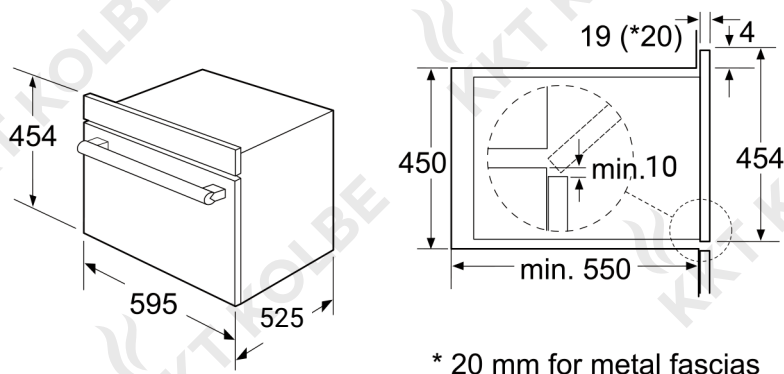
Installation

Building in



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

- Carefully push the oven into the box, making sure that it is in the centre.
- Open the door and fasten the oven with the screws that were supplied.
- Fully insert the appliance and centre it.
- Do not kink the connecting cable.
- Screw the appliance into place.
- The gap between the worktop and the appliance must not be closed by additional battens.



Electrical connection



Important Information

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

Technical data

Technical data

Model	EBMS4503S
Rated Voltage	230 V ~ 50 Hz
Rated Input Power (Microwave)	1550 W
Rated Output Power (Microwave)	900 W
Rated Output Power (Grill)	1200 W
Rated Output Power (Convection)	1750 W
Rated Input Power (Steam)	1500 W
Rated Input Power (Maximum)	3300 W
Oven Capacity	34 L
External Dimensions	595 × 525 × 454 mm
Net Weight	Approx. 33 kg



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

Thanks for reading.

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