

# Benutzerhandbuch

für Ihre Einbau-Mikrowelle

Modell: **EBMS4503S**





## Hinweise und Symbole

---

### Hinweise und Symbole

#### In diesem Handbuch

##### Symbole für Gefahren und Informationen



##### Dieses Symbol warnt vor Gefahren.

Sie finden es insbesondere bei allen Beschreibungen von Arbeitsschritten, bei welchen eine Gefahr für Personen entstehen kann.

Beachten Sie diese Sicherheitshinweise und verhalten Sie sich entsprechend vorsichtig.  
Geben Sie diese Warnungen auch an andere Benutzer weiter.



##### Dieses Symbol mahnt zur Vorsicht vor Beschädigungen.

Sie finden es bei der Beschreibung von Arbeitsschritten, die besonders zu beachten sind, damit Beschädigungen am Gerät verhindert werden können.

Geben Sie auch diese Sicherheitshinweise an alle Gerätebenutzer weiter.



##### Dieses Symbol kennzeichnet Hinweise & Tipps.

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

##### Hinweis zu Abbildungen

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

#### Zu Geräten, Komponenten und Zubehör



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

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

#### Umweltschutz und Entsorgung

##### Symbole zur Entsorgung



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

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

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



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

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

##### Hinweise zur Entsorgung

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

## Bestimmungsgemäße Verwendung / Sicherheitshinweise

---



### Bestimmungsgemäße Verwendung

- Kinder unter 8 Jahren sind von Gerät und Kabel fern zu halten.
- 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.
- Das Gerät ist für den Einbau in ein geeignetes Möbelstück bestimmt.
- Es darf nicht hinter einer Dekor-/Tür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Das Gerät ist für den Einsatz in Innenräumen vorgesehen, wie z.B. in privaten Haushalten, Küchenbereichen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen oder für Gäste in Unterkünften.
- 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- oder Brandgefahr führen.



### Wichtige Sicherheitshinweise

**Lesen Sie die folgenden Anweisungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum Nachschlagen bei Bedarf auf.**

#### Vermeidung von Stromschlägen

- **WARNUNG:** Das Berühren einiger der verbauten Komponenten kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen!  
Bauen Sie dieses Gerät nicht auseinander und nehmen Sie keine Veränderungen daran vor.
- **WARNUNG:** Dieses Gerät muss geerdet werden. Eine unsachgemäße Erdung kann zu einem elektrischen Schlag führen.  
Im Falle eines elektrischen Kurzschlusses reduziert die Erdung das Stromschlagrisiko, 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 bezüglich der Erdung Zweifel bestehen.
- 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, beachten Sie die Hinweise im entsprechenden Kapitel.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von einer ausgewiesenen Elektrofachkraft ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Reparatur und Wartungsarbeiten am Gerät dürfen nur von einer ausgewiesenen Elektrofachkraft durchgeführt werden.

#### 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 Sicherheitsverriegelung 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 die Tür- oder Türdichtung beschädigt ist, darf der Ofen erst dann in Betrieb genommen werden, wenn er von einer ausgewiesenen Elektrofachkraft repariert wurde.

## Sicherheitshinweise

---

- Für nicht qualifizierte Personen ist es gefährlich, Wartungs- oder Reparaturarbeiten durchzuführen, insbesondere wenn eine Abdeckung zum Schutz vor Mikrowellen entfernt wird.
- Wenn das Gerät nicht in einem guten Sauberkeitszustand gehalten wird, kann seine Oberfläche beschädigt werden. Dies kann nicht nur die Lebensdauer des Gerätes beeinträchtigen, sondern auch zu gefährlichen Situationen führen.

### Benutzung

- **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 Grill oder 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 halten; lassen Sie es abkühlen, bevor Sie Stellen berühren, die der Hitze direkt ausgesetzt sind.
- Die Oberflächen benachbarter Möbel können während des Betriebs heiß werden.
- Das Gerät darf keinesfalls leer betrieben werden. Dies ist sehr gefährlich!
- **WARNUNG:** Flüssigkeiten und andere Lebensmittel dürfen nicht in verschlossenen Behältern erwärmt werden, da sie explodieren könnten.
- Verwenden Sie nur Kochgeschirr und Utensilien, die für den Einsatz in Mikrowellengeräten geeignet sind (siehe entsprechendes Kapitel).
- Metallhaltige Gefäße oder Utensilien dürfen nur im Grillmodus (ohne Mikrowellen) verwendet werden.
- Achten Sie bei der Benutzung von Kunststoff- oder Papierbehältern auf eine Temperaturbeständigkeit von min. 120°C und behalten Sie diese im Auge.
- Falls Rauch auftritt, schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Stecker und halten Sie die Tür geschlossen, um eventuelle Flammen zu ersticken.
- Da die Mikrowellenerwärmung zu einem verzögerten Kochen führen kann, ist beim Umgang mit Flüssigkeiten Vorsicht geboten.
- Babynahrung ist zu rühren bzw. zu schütteln und die Temperatur ist anschließend zu kontrollieren, um Verbrennungen zu vermeiden.

- Erhitzen Sie keine Eier mit Schale in der Mikrowelle. Diese können explodieren; auch nach bereits abgeschlossenem Garvorgang.
- Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen, wird empfohlen, es vom Stromnetz zu trennen.

### Reinigung und Wartung

- Vor Reinigungs- und Wartungsarbeiten ist das Gerät von der Stromzufuhr zu trennen, um Stromschläge zu vermeiden.
- Halten Sie das Gerät stets sauber und frei von Speiseresten. Wenn das Gerät nicht in sauberem Zustand gehalten wird, kann dies zu Oberflächenbeschädigung führen, die sich negativ auf die Lebensdauer des Geräts auswirken und möglicherweise zu Gefahrensituationen führen kann.
- Benutzen Sie zur Reinigung keine Dampfreiniger. Kurzschluss- und Stromschlaggefahr!
- Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel oder harte Metallschaber, um das Glas der Ofentür zu reinigen. Dies kann die Oberfläche zerkratzen und zu Glasbruch führen.

**Vielen Dank!**

---

## Lieber Kunde,

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

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

Für Schäden an Personen oder Gegenständen, die auf eine fehlerhafte oder unsachgemäße Installation oder Verwendung des Gerätes zurückzuführen sind, 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 bzw. dem Gerät dienen und dem aktuellen technischen Standard entsprechen.

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

### Ihr KKT KOLBE-Team

#### KKT KOLBE Kundendienst

**Tel. 09502 667930**

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

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

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

Bitte beachten Sie, dass wir unsere Handbuchdokumentationen stetig aktualisieren.

#### **Sollten Sie also Unstimmigkeiten erkennen:**

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

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



## **Benutzerhandbuch**

Modell EBMS4503S

Version 1.6

© KKT KOLBE.

KKT KOLBE is a registred trade mark.

## Inhaltsverzeichnis

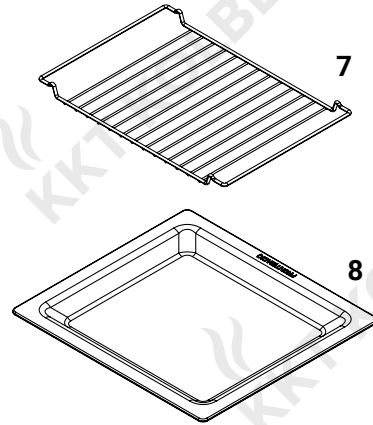
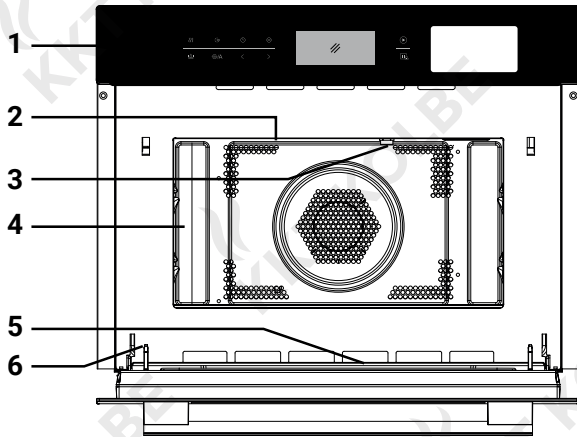
---

<b>Ihr neues Gerät</b> .....	8
• Geräteteile und Zubehör	
• Bedienfeld	
• Vor dem ersten Gebrauch	
<b>Benutzung des Geräts</b> .....	11
• Geschirr und Materialien / Mikrowelleneignung	
• Bedienungsanleitung der Funktionen	
• Gartabellen	
<b>Reinigung des Geräts</b> .....	23
<b>Fehlerbehebung</b> .....	23
<b>Installation</b> .....	24
• Wichtige Information	
• Einbauhinweise	
• Einbaumaße	
• Einbauanleitung	
• Anschluss an das Stromnetz	
<b>Technische Daten</b> .....	26
<b>Gewährleistung</b> .....	27

## Ihr neues Gerät

---

### Geräteteile und Zubehör



1. Bedienfeld

2. Grill-Heizkörper

3. Licht

4. Garraum

5. Türscheibe

6. Scharnier

7. Gitterrost

8. Glaspfanne

### Kühlgebläse

Der Kühlventilator schaltet sich bei Bedarf ein und aus. Die warme Luft entweicht über der Tür.



**Achten Sie darauf, dass die Lüftungsschlitze nicht verdeckt werden. Das Gerät kann sich dadurch überhitzen.**



- Der Kühlventilator schaltet sich auch bei Mikrowellenbetrieb zu, bei dem das Gerät kalt bleibt.
- Um das Gerät nach dem Betrieb schneller abkühlen zu lassen, läuft Kühlventilator je nach Restwärme noch eine Zeit lang weiter.



Während des Betriebs kann sich Kondenzwasser im Garraum bilden. Die ist normal, unbedenklich und beeinträchtigt die Funktion in keiner Weise. Trocknen Sie die entsprechenden Flächen nach dem Betrieb mit einem weichen Tuch.












## Ihr neues Gerät

---

### Bedienfeld



#### Sensortasten

-  **Start**
-  **Stopp / Abbruch  
Kindersicherung**
-  **Dampfgarfunktionen**
-  **Garfunktionen ohne Dampf**
-  **Zeiteinstellung**
-  **Parameter**
-  **Öffnen des Wassertanks**
-  **Vorheizen / Automatikprogramme**
-  **Parameter-Einstellung**

#### Garfunktionen und Anzeigesymbole

Durch Aktivierung der Taste  oder  können Sie zwischen folgenden Funktionen wählen:

-  **Mikrowelle**
-  **Grill**
-  **Heißluft**
-  **Umluftgrill**
-  **Mikrowelle + Grill**
-  **Mikrowelle + Heißluft**
-  **Mikrowelle + Umluftgrill**
-  **Dampfgaren**
-  **Heißluft + Dampfgaren**
-  **Mikrowelle + Dampfgaren**
-  **Automatikprogramme**
-  **Auftauen**

## Ihr neues Gerät

---






### 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 Zubehörteile 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.

#### 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

---

### Hinweise zur Benutzung des Geräts



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

### Geschirr und Materialien

Verwenden Sie für dieses Gerät nur Kochgeschirr und Utensilien, die für den Einsatz in Mikrowellengeräten geeignet sind.  
Hierfür halten Sie sich genau an die folgenden Tabellen.  
Im Allgemeinen gilt: Metallische Behälter sind für den Mikrowelleneinsatz nicht erlaubt.  
Jedoch ist unter Umständen auch nicht-metallisches Geschirr nicht für den Einsatz in der Mikrowelle geeignet.

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

#### Geschirr- und Material -Test:

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

### Nicht mikrowellengeeignete Materialien

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

## Benutzung des Geräts

---

### Mikrowellengeeignete Materialien












Utensilien	Bemerkungen
Bräunungsgeschirr	Befolgen Sie die Herstelleranweisungen.
Tafelgeschirr	Verwenden Sie nur mikrowellengeeignete Produkte. Verwenden Sie kein gesprungenes bzw. beschädigtes Geschirr.
Glasgefäße	Entfernen Sie stets den Deckel. Erwärmen Sie Lebensmittel in Glasgefäßen nur so lange, bis diese sich zu erwärmen beginnen. Die meisten Glasgefäße sind nicht hitzebeständig und können beschädigt werden.
Glasgeschirr	Verwenden Sie nur hitzebeständiges, ofengeeignetes Glasgeschirr ohne Metallränder oder andere metallische Bestandteile aufweisen. Gesprungenes bzw. beschädigtes Geschirr nicht verwenden.
Garbeutel für die Mikrowelle	Befolgen Sie die Herstelleranweisungen. Verschließen Sie die Beutel nicht mit Metallclips. Ritzen Sie den Beutel an mehreren Stellen ein, damit der Dampf entweichen kann.
Pappteller und -becher	Verwenden Sie Papier- und Pappgeschirr nur für eine kurze Garzeiten. Lassen Sie die Mikrowelle dabei nicht unbeaufsichtigt.
Küchenpapier	Kann beim Aufwärmen zum Abdecken des Garguts oder zum Aufsaugen von Fett verwendet werden. Verwenden Sie es nur für kurze Garzeiten unter ständiger Aufsicht.
Pergament- / Butterbrotpapier	Kann zum Abdecken verwendet werden, um Spritzer zu vermeiden, oder als Beutel zum Dämpfen.
Kunststoff	Das Geschirr muss als „mikrowellengeeignet“ gekennzeichnet sein. Befolgen Sie die Herstelleranweisungen. Manche Kunststoffgefäße werden weich, sobald der Inhalt heiß wird. Garbeutel und dicht verschlossene Plastikbeutel müssen gemäß den Anweisungen des Herstellers eingeschnitten, geschlitzt oder perforiert werden.
Kunststoff- / Frischhaltefolie	Verwenden Sie nur mikrowellengeeignete Produkte zum Abdecken von Gefäßen. Die Folie darf jedoch nicht mit den Lebensmitteln in Berührung kommen.
Thermometer	Nur mikrowellengeeignete Thermometer verwenden (Fleisch- / Zuckerthermometer).
gewachstes Papier	Kann zum Abdecken des Garguts verwendet werden, um Spritzer bzw. das Entweichen von Feuchtigkeit zu vermeiden.

## Benutzung des Geräts

### Bedienungsanleitung der Funktionen

#### Garen ohne Dampf

##### 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 .

##### Mikrowellen - Leistungsstufen

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






## 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 .







### 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 .

### 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 .

### 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







### 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 Kombifunktion 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 .

### 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 Kombifunktion 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 .





### Automatikprogramme

- Drücken Sie im Stand-by-Modus einmal die Taste /A. Auf der Anzeige erscheint \* (Auftau Menü). 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 (Auftau), 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.**

### 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 /A .  
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.

### Allgemeine Hinweise

- Wenn während der Einstellung keine weitere Aktion erfolgt, werden die aktuellen Einstellungen nach 10 Sekunden automatisch übernommen.  
Ausnahme: Erstes Einstellen der Uhrzeit.
- Bei 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 Betriebs 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 eine Dampfgarfunktion 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 in den Schläuchen verbliebene Wasser wieder in den Wasserbehälter zurückgeleitet.

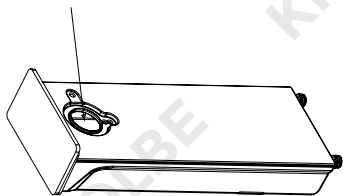
Dieser Vorgang dauert etwa 1 Minute.

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 dann 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 \*. 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

### Dampfgaren

Automatikprogramm	Anzeige	Menge / Gewicht	Leistungsstufe
Forelle	S01	200 - 600 g	Dampf 100°C + 300W
Lachsfilet	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 / Fehlerbehebung

### Reinigung des Geräts



**Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung von der Stromversorgung.**

- Reinigen Sie den Garraum nach Gebrauch mit einem feuchten Tuch.
- Reinigen Sie das Zubehör wie gewohnt mit Seifenwasser.
- Rahmen und Dichtung der Gerätetür sowie angrenzende Teile müssen bei Verunreinigung vorsichtig mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Glasscheibe in der Tür keine scharfen bzw. scheuernden Reinigungsmittel oder scharfen Metallschaber. Diese können deren Oberfläche beschädigen, was wiederum zu Glasbruch führen kann.



**Tipp zur Reinigung**

So lassen sich Speisereste von den Innenwänden leichter entfernen:

- Legen Sie eine halbe Zitrone in eine Schale und geben Sie 300 ml Wasser hinzu.
- Erhitzen Sie das Ganze 10 Minuten lang bei maximaler Mikrowellenleistung.
- Anschließend wischen Sie den Garraum mit einem weichen, trockenen Tuch aus.

### Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursachen	Behebung
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	Das Netzkabel ist nicht richtig angeschlossen.	Ziehen Sie das Kabel heraus und stecken Sie es nach ca. 10 Sek. wieder ein.
	Die Sicherung oder der Schutzschalter wurde ausgelöst.	Schalten Sie die Sicherung / den Schutzschalter wieder ein (Instandsetzung nur durch Fachpersonal)
	Problem mit der Steckdose	Überprüfen Sie die Steckdose, indem Sie andere elektrische Geräte an diese anschließen
Das Gerät heizt nicht.	Die Gerätetür wurde nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Tür richtig.

### 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	Beim Erhitzen, besonders von feuchten Lebensmitteln entsteht Dampf. Dieser wird zum Großteil über die Lüftungsöffnungen aus dem Gerät abgeleitet, kann sich jedoch teilweise auch in Form von Kondenswasser an kühleren Stellen, z. B. der Gerätetür, absetzen. Dies ist ganz normal.

## Installation

### Installation



#### Wichtige Hinweise

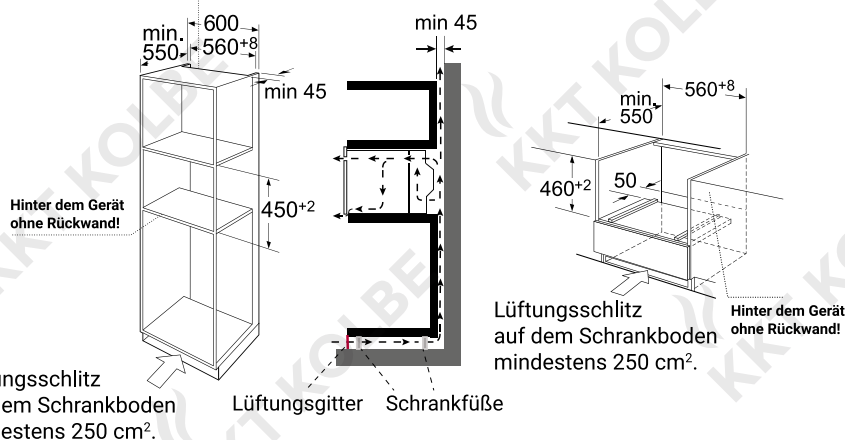
- Dieses Gerät ist NICHT für den Einsatz in einer gewerblichen Umgebung vorgesehen.
- Das Gerät ist mit einem Stecker ausgestattet und darf nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden.
- Wird eine neue Steckdose benötigt, dürfen Installation und Kabelanschluss nur 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 Schrankes muss ein Mindestabstand von 35 mm eingehalten werden.
- Der Einbauschränk muss an der Vorderseite über eine Lüftungsöffnung von 250 cm<sup>2</sup> 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 cm<sup>2</sup>.



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



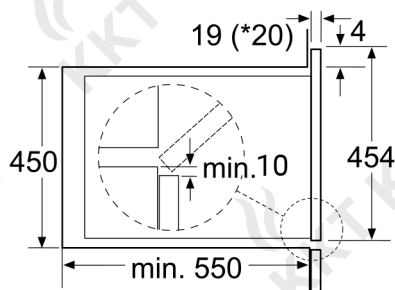
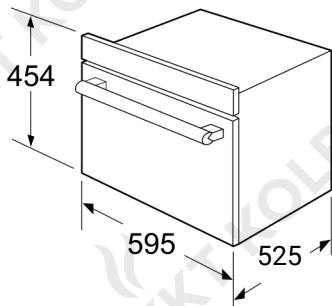
## Installation

### Einbauanleitung

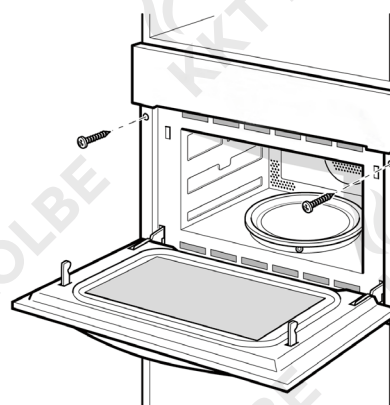


Der Türgriff des Geräts ist keinesfalls ein Halte- oder Transportgriff. Er würde dem Gewicht des Geräts nicht standhalten und könnte somit beschädigt werden.

- 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.



\* 20 mm für Metallblenden



Darstellung kann abweichen

### Anschluss an das Stromnetz



#### Wichtige Information

- Das Gerät ist mit einem Netzkabel versehen, dessen Stecker nur an eine ordnungsgemäß installierte und geerdete Steckdose angeschlossen werden darf.
- Die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung muss mit der ihrer Wohnung übereinstimmen.
- Die Installation einer Steckdose darf nur in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften durch eine ausgewiesene Elektrofachkraft erfolgen.
- Ist der Stecker nach Einbau nicht mehr zugänglich, muss ein allpoliger Trennschalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm installiert werden.
- Das Stromkabel darf nicht geknickt oder geklemmt werden.
- Ein Kontaktschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.
- Benutzen Sie keine Adapter, Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel. Überlastung kann zu einer Brandgefahr führen.

## Technical data

---

### Technische Daten

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

### Hinweis zur EG – Konformitätserklärung



**Produktbezeichnung:**

EBMS4503S  
Einbau-Mikrowelle

**Hersteller / Inverkehrbringer:**

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

Für das in diesem Handbuch beschriebene Produkt liegt die entsprechende EG - Konformitätserklärung vor.

Einige der relevanten Unterlagen können auf unserer Website unter der entsprechenden Produktseite eingesehen und heruntergeladen werden. Die vollständigen Dokumente erhalten Sie gerne auf schriftliche Anfrage über die nebenstehende Kontaktadresse.

Jan Kolbe  
Leiter Produktmanagement

## 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. Montagekosten werden in Höhe von max. 49 € übernommen, abweichende Kosten müssen vorher genehmigt werden. 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 10.2020)

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



# User's manual

for your built-in microwave

Model: **EBMS4503S**





## Notes and icons

---

### Notes and icons

#### In this manual

#### Icons for hazards and information



##### **This icon warns of danger.**

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



##### **This icon cautions against damage.**

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



##### **This icon indicates an information.**

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

#### **Note on illustrations**

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

#### **For appliances, components and accessories**



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

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

#### **Environmental protection and disposal**

##### **Icons for disposal**



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

It must be disposed of at a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Therefore cut off the power supply cable and make the door closing device unusable.



##### **This icon indicates that the labelled product is recyclable.**

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

#### **Notes on disposal**

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

## Appropriate use / Safety instructions

---



### Appropriate use

- Keep children under 8 years of age away from the appliance and the cable.
- This appliance may only be used by children over 8 years of age and persons with reduced physical, sensory or mental abilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or have received instructions on the safe use of the appliance and understand the risks involved.  
Children must not play with the appliance.  
Cleaning and maintenance must not be carried out by children without supervision.
- The appliance is intended for installation in a suitable piece of furniture.
- It must not be installed behind a door to avoid overheating.
- The appliance is intended for indoor use, such as in private households, kitchen areas in shops, offices and other working environments or for guests in accommodation.
- The microwave oven is intended for heating food.  
Drying food or clothing and warming heating pads, slippers, sponges, damp cloths and the like may cause injury or fire.



### Important safety instructions

**Read the following instructions carefully and keep them for reference if necessary.**

#### To avoid electric shocks

- **WARNING:** Touching some of the installed components can lead to serious injury or death!  
Do not disassemble or modify this appliance.
- **WARNING:** This appliance must be grounded. Improper grounding may result in electric shock. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing a discharge for the electric current.  
The cable of this appliance is equipped with a ground wire and a grounding plug.  
The plug must be connected to a properly installed and grounded power outlet.  
Consult a qualified electrician or service technician if in doubt about grounding.
- The cable supplied is short to reduce the risks of possible trapping or tripping over a longer cable.  
If a long cable or an extension cable is used, follow the instructions in the corresponding chapter.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by a qualified electrician to prevent hazards.
- Repair and maintenance work on the appliance may only be carried out by a qualified electrician.

#### To avoid strong microwave exposure

- Do not attempt to operate this unit with the door open as this may result in harmful exposure to microwaves. It is important not to damage or manipulate the safety interlock.
- Do not place anything between the front of the appliance and the door and avoid leaving residues of dirt or cleaning agents on the sealing surfaces.
- If the door or door seal is damaged, the oven must not be put into operation until it has been repaired by a qualified electrician.
- It is dangerous for unqualified personnel to carry out maintenance or repair work, especially if a cover is removed to protect against microwaves.
- If the appliance is not kept in a good clean condition, its surface may be damaged. This can not only impair the service life of the appliance, but also lead to dangerous situations.



## Safety instructions

---

### Use

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Make sure that the heating elements are not touched.
- **WARNING:** When the appliance is operated in grill or combi mode, children should only use the appliance under adult supervision due to the temperatures generated. Children under 8 years of age must be kept away.
- Some parts of the appliance may retain heat for a long time; let it cool down before touching areas directly exposed to heat.
- The surfaces of adjacent furniture can become hot during operation.
- Under no circumstances may the appliance be operated empty. This is very dangerous!
- **WARNING:** Liquids and other food must not be heated in closed containers as they may explode.
- Only use cookware and utensils that are suitable for use in microwave ovens (see corresponding chapter).
- Metal-containing vessels or utensils may only be used in grill mode (without microwaves).
- When using plastic or paper containers, make sure that the temperature resistance is at least 120°C and keep an eye on this.
- If smoke appears, switch off the appliance or unplug the appliance and keep the door closed to extinguish any flames.
- Since microwave heating can lead to delayed cooking, care must be taken when handling liquids.
- Baby food should be stirred or shaken and the temperature should be controlled afterwards to avoid burns.
- Do not heat eggs with shell in the microwave. These can explode, even after the cooking process has been completed.
- If you do not use the appliance for a longer period of time, it is recommended to disconnect it from the power supply.

### Cleaning and maintenance

- Before cleaning and maintenance work, disconnect the appliance from the power supply to avoid electric shock.
- Always keep the appliance clean and free of food residues. Failure to keep the appliance in a clean condition may result in surface damage, which can have a negative effect on the life of the unit and may lead to hazardous situations.
- Do not use steam cleaners for cleaning. Risk of short circuit and electric shock!
- Do not use abrasive cleaners or hard metal scrapers to clean the glass of the oven door. This can scratch the surface and lead to glass breakage.

## 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 and instruction manual carefully, which describes the capabilities and operation of your KKT KOLBE - built-in appliance.

For damage to persons or objects caused by incorrect or improper installation or use of the appliance, the manufacturer accepts no liability.

The manufacturer reserves the right to make any necessary model modifications to the appliance types in order to ensure user friendliness and protection of the user and the appliance and to comply with current technical standards.

Should you have any complaints despite our thorough quality control, please contact our inhouse customer service. They will be pleased to help you.

#### Your KKT KOLBE team

#### KKT KOLBE Customer service

**Tel. 0049 9502 667930**

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

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

→ You can find further data and documents on our website at *Support-Center*.

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

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



### User's manual

Model EBMS4503S

Version 1.6

© KKT KOLBE.

KKT KOLBE is a registered trade mark.

## Table of content

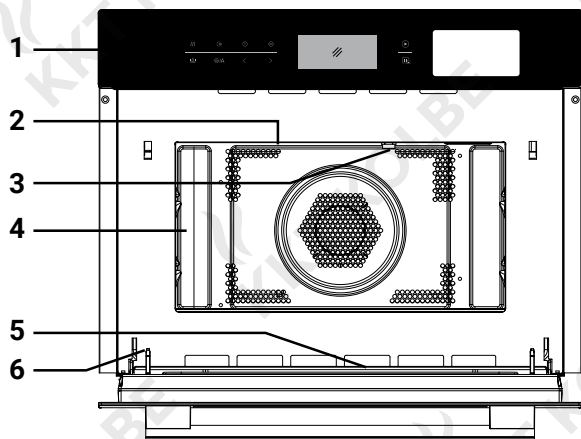
---

<b>Your new appliance</b> .....	35
• Oven parts and accessories	
• Control panel	
• Before using the appliance for the first time	
<b>Using the appliance</b> .....	39
• Cookware and materials	
• Operation instruction	
• Cooking tables	
<b>Cleaning the appliance</b> .....	51
<b>Troubleshooting</b> .....	51
<b>Installation</b> .....	52
• Important information	
• Fitted units	
• Installation dimensions	
• Building in	
• Electrical connection	
<b>Technical data</b> .....	54

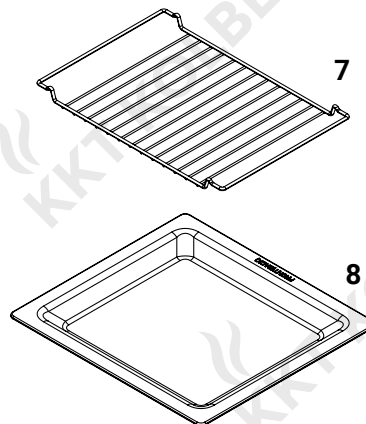
## Your new appliance

---

### 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

### Cooling fan

The cooling fan switches on and off as required.  
The warm air escapes above the door.



**Do not cover the ventilation slots.  
Otherwise, the appliance may overheat.**



- The cooling fan also switches on during microwave operation, where the appliance remains cold.
- To make the appliance cool down more quickly after the operation, the cooling fan may continue to run for a period afterwards.



During operation, condensation may form in the cooking chamber. This is normal, harmless and does not affect the function in any way.  
Dry the corresponding surfaces with a soft cloth after operation.










## Your new appliance

---



### Control panel



#### Sensor buttons

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

#### Cooking functions and display symbols

By pressing the buttons  or , you can choose between the following functions:

-  **Microwave**
-  **Grill**
-  **Hot Air**
-  **Grill + Fan**
-  **Microwave + Grill**
-  **Microwave + Hot Air**
-  **Microwave + Grill + Fan**
-  **Steam**
-  **Hot Air + Steam**
-  **Microwave + Steam**
-  **Auto Cook**
-  **Defrost**

## Your new appliance

---






### 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.

#### 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

---

### Notes on using the appliance



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

### Cookware and materials

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

For this purpose, please refer exactly to the following tables.

In general: Metal containers are not allowed for microwave use.

However, even non-metallic dishes may not be suitable for use in the microwave.

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

#### Cookware and material test:

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

### Materials to be avoided in the microwave

Utensils	Remarks
Aluminum	May cause arcing.
Food carton with metal handle	May cause arcing.
Metal or metaltrimmed utensils	Metal shields the food from microwave energy. Metal trim may cause arcing.
Metal twist ties	May cause arcing and could cause a fire in the 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

---

### Materials you can use in the microwave

Utensils	Remarks
Browning dish	Follow manufacturer's instructions.
Dinnerware	Microwave-safe only. Follow manufacturer's instructions. Do not use cracked or chipped dishes.
Glass jars	Always remove lid. Use only to heat food until just warm. Most glass jars are not heat resistant and may break.
Glassware	Heat-resistant oven glassware only. Make sure there is no metallic trim or other metallic elements. Do not use cracked or chipped dishes.
Oven cooking bags	Follow manufacturer's instructions. Do not close with metal tie. Make slits to allow steam to escape.
Paper plates and cups	Use for short-term cooking/warming only. Do not leave 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

---

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






## Using the appliance

---






### Grill

- 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.







### Hot Air

- 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







- 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







- 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 + Hot Air

- 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

- 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.

### Specifications

- 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 Functions

#### Steam

- 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

- 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

- 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:

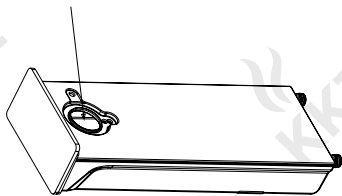
When the steam cooking process is finished, the water remaining in the hoses is returned to the water tank. This process takes about 1 minute.

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 to empty 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 \* 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, it 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

---

<b>Auto-Menu</b>	<b>Display</b>	<b>Weight</b>	<b>Power</b>
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	2 - 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 Spareribs	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 cookies	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 the appliance / Troubleshooting

---

### Cleaning the appliance



**Disconnect the appliance from the power supply before cleaning.**

- Clean the cooking chamber with a damp cloth after use.
- Clean the accessories as usual with soapy water.
- The frame and seal of the appliance door and adjacent parts must be carefully cleaned with a damp cloth if they are dirty.
- Do not use any sharp or abrasive cleaning agents or sharp metal scrapers to clean the glass panel in the door. These can damage their surface, which in turn can lead to glass breakage.



#### Tip for cleaning

This makes it easier to remove food residue from the inner walls:

- Place half a lemon in a bowl and add 300 ml of water.
- Heat the whole thing for 10 minutes at maximum microwave power.
- Then wipe the cooking chamber with a soft, dry cloth.

### Troubleshooting

Trouble	Possible Cause	Remedy
The appliance cannot be started.	The power cord is not plugged in tightly	Disconnect the plug and insert it correctly.
	The fuse has tripped or the circuit breaker works.	Replace the fuse or reset the circuit breaker (repaired by professional personnel)
	Trouble with the socket	Test the socket with other electrical appliances.
Oven does not heat	The appliance door was not closed well.	Close the door well.
<b>Normal</b>		
Microwave oven interfering of 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, the oven light may become dim.	
Steam accumulation on door, Escaping hot air from vents	When heating, especially moist food, steam is produced. Most of this is discharged from the appliance via the ventilation openings, but it can also settle in the form of condensation in cooler places, e.g. the appliance door. This is normal.	

## Installation

---

### Installation



#### Important Information

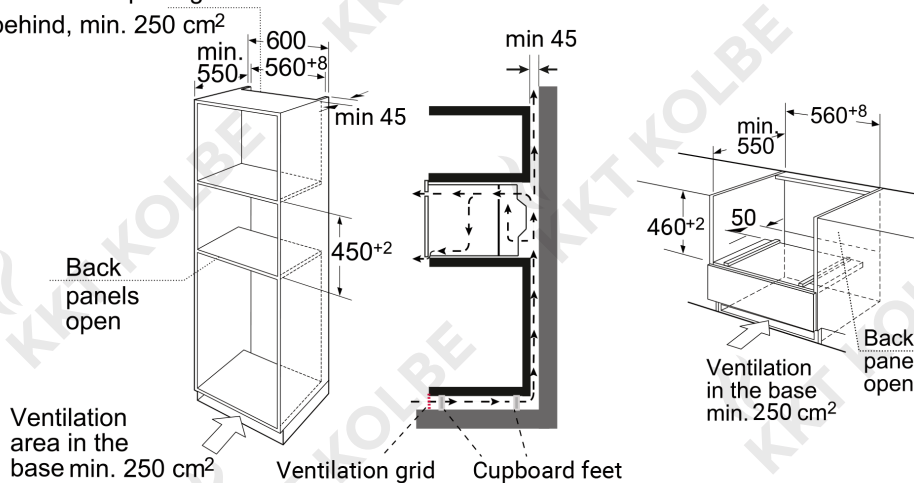
- This appliance is NOT intended for use in a commercial environment.
- The appliance is fitted with a plug and must only be connected to a properly installed earthed socket.
- In case a new socket is needed, installation and cable connection must only be done by a qualified electrician. If the plug 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 cm<sup>2</sup> 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 cm<sup>2</sup>



Note. There should be a gap above the oven.

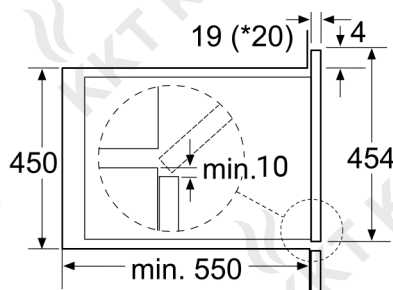
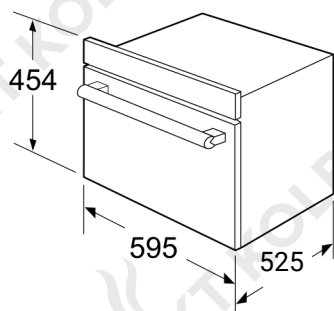
## Installation

### 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.



\* 20 mm for metal fascias

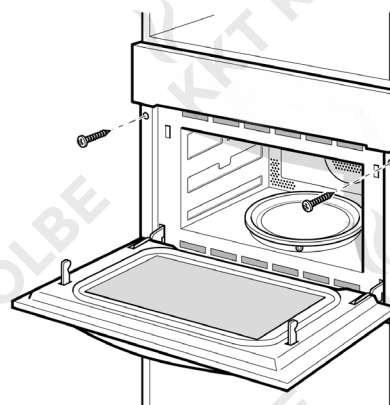


Illustration may vary

### Connection to the power supply system



#### Important information

- The appliance is equipped with a power cord whose plug may only be connected to a properly installed and grounded power outlet.
- The mains voltage indicated on the rating plate must correspond to that of your home.
- A socket may only be installed by a qualified electrician in accordance with the applicable regulations.
- If the plug is no longer accessible after installation, an all-pole disconnector with a contact gap of at least 3 mm must be installed.
- Do not trap or bend the power cable.
- Contact protection must be guaranteed by the installation.
- Do not use adapters, multiple sockets or extension cables. Overloading can lead to a fire hazard.

## Technical data

---

### Technical data

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

### Note on the EC Declaration of Conformity



**Product Description:**

EBMS4503S  
Built-in microwave

**Manufacturer:**

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

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

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

Jan Kolbe  
Head of Product Management





**Vielen Dank fürs Lesen.**

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem Gerät.

**Thank you for reading.**

We wish you much success with your appliance.