

# Benutzerhandbuch

für Ihren Multifunktionsgarer  
mit Dampffunktion

Modell: **EBMS4503S**





## 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 TürschlieÙvorrichtung 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

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

### Sicherheitshinweise



#### Sachgemäße Verwendung

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



## Wichtige Gefahrenhinweise

### Lebens- und Verletzungsgefahren!

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

### Stromschlag-Gefahr!

- Das Kabel dieses Geräts ist mit einem Erdungskabel und einem Erdungsstecker ausgestattet. Der Stecker muss an eine ordnungsgemäß installierte und geerdete Steckdose angeschlossen werden. Im Zweifel wenden Sie sich an eine zertifizierte Elektrofachkraft.
- Nur eine zertifizierte Elektrofachkraft darf Geräte ohne Stecker anschließen oder diesen auswechseln.
- Wenn nötig, muss das Netzkabel von einer zertifizierten Elektrofachkraft ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden. Hierfür ist folgendes zu beachten:
  - Die elektrische Leistung des Kabelsatzes oder des Verlängerungskabels sollte mindestens so groß sein wie die elektrische Leistung des Gerätes.
  - Das Verlängerungskabel muss ein 3-adriges Kabel mit Erdung sein.
  - Das Kabel sollte möglichst kurz bzw. nach der Installation nicht frei zugänglich sein, um Risiken wie Klemmen oder Quetschen des Kabels oder Stolpergefahr zu verringern.
- Die Kabelisolierung kann bei Berührung heißer Teile des Gerätes schmelzen. Bringen Sie das Gerätekabel niemals mit heißen Teilen in Berührung.

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

### **Verbrennungsgefahr!**

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

## Sicherheitshinweise

---

### Verbrühungsgefahr!

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

### Feuergefahr!

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

### Gefährdung durch Mikrowellen!

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

- Um Gefahren und Schäden durch ungeeignete Metallobjekte zu vermeiden, benutzen Sie bei Mikrowellenbetrieb keine metallhaltigen Utensilien, außer das mitgelieferte Gitterrost unter Beachtung der Anwendungshinweise im entsprechenden Abschnitt, oder einen gleichmäßig geformten Löffel zur Vermeidung von Siedeverzug beim Erhitzen von Flüssigkeiten (siehe folgender Hinweis in diesem Abschnitt).

Behalten Sie den Garvorgang im Auge. Sollte beim Betrieb Funken- oder Lichtbogenbildung auftreten, schalten Sie das Gerät sofort ab.

- Beim Erhitzen von Flüssigkeiten mit Mikrowellen kann es zu Siedeverzug kommen, d.h. eine Flüssigkeit kann sehr hohe Temperaturen von über 100°C erreichen, ohne erkennbar zu sieden, jedoch schon bei der geringsten Berührung plötzlich sprudelnd überkochen. Um Verbrühungsgefahr zu vermeiden, unterbinden Sie den Siedeverzug, indem Sie einen Teelöffel aus Metall ohne scharfe Kanten, Spitzen oder dünne Elemente in die Flüssigkeit geben, wobei Sie die zuvor genannten Anweisungen genau beachten.
- Verzichten Sie auf das Erhitzen von ganzen Eiern in der Mikrowelle, da sie (auch nach dem Erhitzen) explodieren können.
- Der Mikrowellenbetrieb mit leerem Garraum kann zu einer Überlastung führen.  
Benutzen Sie die Mikrowellenfunktion daher niemals, wenn sich kein Gargut im Garraum befindet.

### **Gefährdung durch Magnetismus!**

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



### **Beschädigungsgefahren**

- Bedecken Sie den Garraumboden nicht mit Folien, Backpapier oder Koch- und Backgeschirr.  
Stellen Sie Geschirr nicht auf den Garraumboden, wenn eine Temperatur von über 50 °C eingestellt ist.  
Durch den dadurch entstehenden Hitzestau können die Garraum-Oberflächen beschädigt werden.
- Wird beim Betrieb von Ofenfunktionen Aluminiumfolie im Garraum verwendet, darf diese nicht mit dem Türglas in Berührung kommen. Dies kann zu einer dauerhaften Verfärbung der Türscheibe führen.
- Verwenden Sie keine Silikonformen, -Matten, -Abdeckungen oder Zubehörteile, die Silikon enthalten.  
Der Ofensensor kann beschädigt werden.



## Sicherheitshinweise

---

- Über einen längeren Zeitraum kann Feuchtigkeit im Garraum zu Korrosion führen. Lassen Sie das Gerät nach Gebrauch trocknen. Bewahren Sie feuchte Lebensmittel nicht über einen längeren Zeitraum im geschlossenen Gerät auf. Lagern Sie keine Lebensmittel im Garraum.
- Lassen Sie das Gerät nach dem Betrieb mit hohen Temperaturen nur bei geschlossener Tür abkühlen. Klemmen Sie nichts in der Gerätetür. Auch wenn die Tür beim Abkühlen nur einen Spalt offen steht, können die angrenzenden Möbel- oder Gerätefronten mit der Zeit beschädigt werden. Öffnen Sie die Gerätetür nur zum Trocknen, wenn während des Betriebs viel Feuchtigkeit entstanden ist.
- Vermeiden Sie zuckerhaltige Flecken, wie z.B. Fruchtsaft im Garraum, da diese sich nach dem Abkühlen möglicherweise nicht mehr entfernen lassen. Achten Sie beim Zubereiten von sehr feuchten Süßspeisen auf eine ausreichende Geschirrrgröße, so dass nichts überlaufen kann.
- Halten Sie das Gerät stets in einem sauberen Zustand, um Beschädigungen durch Lebensmittlrückstände o.ä. zu vermeiden.
- Bei starker Verschmutzung der Dichtung schließt die Gerätetür während des Betriebs nicht mehr richtig. Die Fronten benachbarter Möbel oder Geräte können beschädigt werden. Halten Sie die Dichtung immer sauber.
- Belasten Sie die Gerätetür nicht, hängen Sie nichts daran und stellen sie nichts darauf ab. Schließen Sie die Gerätetür stets langsam und kontrolliert. Bei Nichtbefolgen dieser Hinweise, können am Gerät Schäden entstehen, welche nicht über die Gewährleistung abgedeckt sind.
- Geschirr und Zubehöerteile können bei Berührung die Oberflächen des Geräts, insbesondere das Türglas, zerkratzen. Platzieren Sie Geschirr und Zubehör immer so im Garraum, das diese Gerätetür und Garraumwände nicht berühren können.
- Tragen oder halten Sie das Gerät nicht am Türgriff. Dieser kann das Gewicht des Gerätes nicht tragen und könnte brechen.
- Wenn Sie die Restwärme des abgeschalteten Ofens nutzen, um Speisen warm zu halten, kann es zu einem hohen Feuchtigkeitsgehalt im Garraum kommen. Dies kann zu Kondensation und zu Korrosionsschäden am Gerät, sowie zu Schäden in Ihrer Küche führen. Vermeiden Sie Kondenswasserbildung durch Öffnen der Tür oder verwenden Sie die Auftaufunktion.

## 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 „Fragen & Antworten“.

Bitte beachten Sie, dass wir unsere Handbuchdokumentationen stetig aktualisieren.

**Sollten Sie also Unstimmigkeiten erkennen:**

**Die aktuellste Version Ihres Benutzerhandbuchs finden Sie immer auf der entsprechenden Produktseite oder im Bereich „Fragen & Antworten“ unseres Onlineshops auf [www.kolbe.de](http://www.kolbe.de).**

**Im Hinblick auf die ständige Weiterentwicklung behalten wir uns technische Änderungen, Abweichungen oder Fehler ohne Bekanntmachung vor.**

**Dies gilt insbesondere auch hinsichtlich der Maßangaben bzw. Ausschnittmaße.**



**Benutzerhandbuch**  
Modell EBMS4503S

Version 1.8

© KKT KOLBE.

KKT KOLBE ist eine eingetragene Handelsmarke.

## Inhaltsverzeichnis

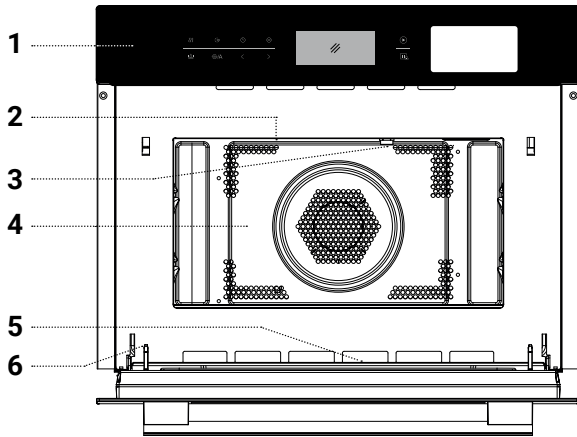
---

<b>Ihr neues Gerät</b> .....	12
• Geräteteile und Zubehör	
• Bedienfeld und Anzeige	
• Gar-/ Funktionen und Beheizungsarten	
• Vor dem ersten Gebrauch	
<b>Benutzung des Geräts</b> .....	17
• Hinweise zur Benutzung des Geräts im Mikrowellenbetrieb	
• Bedienung, Einstellung und Benutzung des Geräts	
• Tabellen der Automatik-Programme	
<b>Reinigung des Geräts</b> .....	26
<b>Fehlerbehebung</b> .....	27
<b>Installation</b> .....	28
• Wichtige Hinweise	
• Einbauhinweise	
• Einbaumaße	
• Einbauanleitung	
• Anschluss an das Stromnetz	
<b>Technische Daten / Hinweis zur Konformitätserklärung</b> ....	30

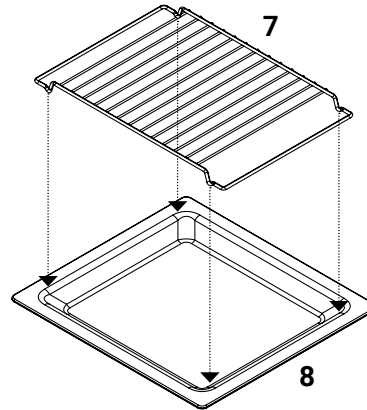
## Ihr neues Gerät

---

### Geräteteile und Zubehör



- 1 Bedienfeld
- 2 Grill-Heizkörper
- 3 Licht
- 4 Garraum  
Innenmaße:  
Breite 40,5 × Tiefe: 38,5 × Höhe 21,0 cm
- 5 Türscheibe
- 6 Scharnier



- 7 Gitterrost
- 8 Glaspfanne



Nur die Glaspfanne ist zum direkten Einschieben in den Garraum bestimmt. Verwenden Sie den Rost nur in Kombination mit der Glaspfanne wie in der obigen Darstellung gezeigt, oder indem Sie ihn andersherum in diese einlegen. Achten Sie insbesondere bei Betrieb einer Funktion mit Mikrowelle darauf, dass der Rost stabil in der Vertiefung der Glaspfanne sitzt und die Garraumwände nicht berührt.

### 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.**



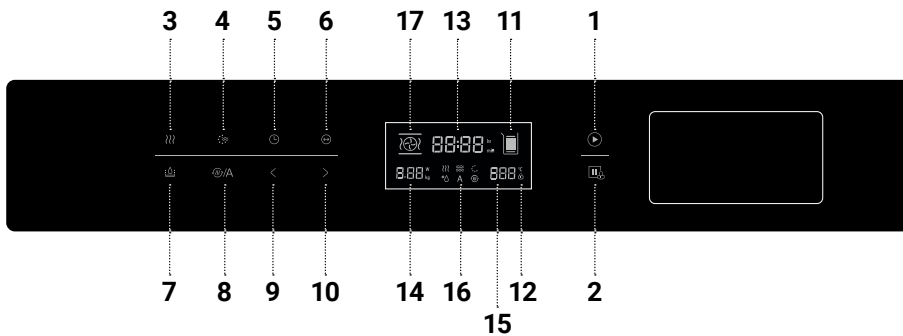
- Der Kühlventilator schaltet sich auch bei Mikrowellenbetrieb zu, bei dem das Gerät kalt bleibt.
- Um das Gerät nach dem Betrieb schneller abkühlen zu lassen, läuft Kühlventilator je nach Restwärme noch eine Zeit lang weiter.



Während des Betriebs kann sich Kondenswasser im Garraum bilden. Dies 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 und Anzeige



### Sensortasten

- 1 Start
- 2 Stopp / Abbruch  
Tastensperre / Kindersicherung
- 3 Dampfgarfunktionen
- 4 Garfunktionen ohne Dampf /  
Mikrowellen- und Ofen-Funktionen
- 5 Zeiteinstellungen (Uhrzeit, Gardauer)
- 6 Aktivierung von Parameter-Einstellungen
- 7 Öffnen des Wassertanks
- 8 Vorheizfunktion  
Automatikprogramme
- 9 Parameter-Einstellungen verringern /  
Optionen zurück"scrollen"
- 10 Parameter-Einstellungen erhöhen /  
Optionen vorwärts"scrollen"

### Anzeigesymbole des Displays

- 11 **Wassertank - Füllstandsanzeige**
  - Wasserbehälter vollständig gefüllt
  - Wasserbehälter leer / Befüllung notwendig  
für Dampfbetrieb und Entkalkungsfunktion
- 12 **Tastensperre - Statusanzeige**
  - Tastensperre / Kindersicherung aktiviert
- 13 **Zeitanzeige**
  - Uhrzeitanzeige
  - Gardauer

### 14 Leistungs- und Garmengen-Anzeige

- Leistungseinstellung  
im Mikrowellenbetrieb
- Einstellung der Gar- /Aufaumenge  
in Automatikprogrammen

### 15 Heizstufen- und Automatik-Programmanzeige

- eingestellte Gartemperatur
- eingestellte Grillstufe
- Auftau-Automatik
- Automatikprogramm (ohne Dampf)
- Dampfgar-Automatikprogramm

### 16 Betriebsanzeige der Funktionen

- Dampfgaren
- Mikrowelle
- Ofen
- Auftauen
- Automatikprogramm
- Vorheizen

### 17 Betriebsanzeige der Garraumelemente / Beheizungsarten

- Heißluft /  
Ventilator + Ringheizkörper
- Umluftgrill /  
Ventilator + Grillelement
- Grill /  
Grillelement
- Dampf

Symbolkombinationen und Beschreibung der Garfunktionen siehe entsprechende Tabelle

## Ihr neues Gerät

---

### Gar-/Funktionen und Beheizungsarten

#### Garfunktionen ohne Dampf (Taste )

	<b>Mikrowelle</b> Durch die Mikrowellen wird die im Gargut enthaltene Feuchtigkeit erhitzt. Geeignet z.B. zum Auftauen, Aufwärmen und Garen.	Voreingestellte Leistung: 900 W, einstellbar auf: 900 W, 700 W, 450 W, 300 W, 100 W Voreingestellte Gardauer: 1 min, einstellbar auf: max. 30 min bei 900 W, 90 min bei anderen Leistungsstufen
 	<b>Heißluft</b> Die Luft im Garraum wird gleichzeitig erhitzt und zirkuliert. Die optimale Hitzeverteilung vermindert das Verbrennungsrisiko für das Gargut. Geeignet z.B. zum Backen in einer Backform, von Obstkuchen und Käsekuchen, Pizza und Kleingebäck auf dem Backblech.	Voreingestellte Gartemperatur: 180°C, einstellbar auf: 50°C, 100-230°C in 5°C-Schritten Voreingestellte Gardauer: 10 min, einstellbar auf: max. 5 h
 	<b>Umluftgrill</b> Die konzentrierte Hitze von oben wird im Garraum zirkuliert und gleichmäßig verteilt. Das Gargut wird von außen gebräunt. Geeignet z.B. für Geflügel, Aufläufe und Grillgerichte.	Voreingestellte Gartemperatur: 180°C, einstellbar auf: 35°C, 100-180°C in 5°C-Schritten Voreingestellte Gardauer: 10 min, einstellbar auf: max. 5 h
 	<b>Grill</b> Durch die mittig konzentrierte Hitze von oben wird die Oberseite des Garguts gebräunt. Geeignet z.B. zum Grillen flacher Gerichte und zum Bräunen von Speisen.	Voreingestellte Grillstufe: 3, einstellbar auf: 1-3 Voreingestellte Gardauer: 10 min, einstellbar auf: max. 90 min
  	<b>Mikrowelle + Heißluft</b> Die Luft im Garraum wird gleichzeitig erhitzt und zirkuliert, wobei das Gargut durch die Mikrowellen auch im Inneren erhitzt wird. Geeignet z.B. zum schnellen Braten.	Voreingestellte Leistung: 300 W, einstellbar auf: 700 W, 450 W, 300 W, 100 W Voreingestellte Gartemperatur: 180 °C, einstellbar auf: 50°C, 100-230°C in 5°C-Schritten Voreingestellte Gardauer: 10 min, einstellbar auf: max. 90 min
  	<b>Mikrowelle + Umluftgrill</b> Die konzentrierte Hitze von oben wird im Garraum zirkuliert und gleichmäßig verteilt. Das Gargut wird knusprig gebräunt und durch die Mikrowellen auch im Inneren erhitzt. Geeignet z.B. für Geflügel, Aufläufe und Grillgerichte und zum gleichmäßigen Braten.	Voreingestellte Leistung: 300 W, einstellbar auf: 700 W, 450 W, 300 W, 100 W Voreingestellte Gartemperatur: 180 °C, einstellbar auf: 100-180°C in 5°C-Schritten Voreingestellte Gardauer: 10 min, einstellbar auf: max. 90 min
  	<b>Mikrowelle + Grill</b> Durch die mittig konzentrierte Hitze von oben wird die Oberseite des Garguts gebräunt, wobei das Gargut durch die Mikrowellen auch im Inneren erhitzt wird. Geeignet z.B. zum schnellen Grillen mit einer braunen Kruste.	Voreingestellte Leistung: 300 W, einstellbar auf: 00 W, 450 W, 300 W, 100 W Voreingestellte Grillstufe: 3, einstellbar auf: 1-3 Voreingestellte Gardauer: 10 min, einstellbar auf: max. 90 min

## Ihr neues Gerät

### Dampfgarfunktionen (Taste <img alt="Steam icon" data-bbox="328 168 348 181"/> )

#### <img alt="Steam icon" data-bbox="101 198 121 211"/> **Dampfgaren**

<img alt="Steam icon" data-bbox="101 216 121 229"/> Das Gargut wird durch den heißen Wasserdampf besonders schonend gegart. Geeignet z.B. für die Zubereitung Fisch und Meeresfrüchten wie Forellen, Lachsfilets, Zander, Garnelen, Heilbuttfilets und Heringen

Voreingestellte Gartemperatur: 100°C, einstellbar auf: 50-100°C in 10°C-Schritten  
Voreingestellte Gardauer: 10 min, einstellbar auf: max. 90 min

#### <img alt="Steam icon" data-bbox="101 287 121 300"/> **Mikrowelle + Dampfgaren**

<img alt="Steam icon" data-bbox="101 304 121 317"/> <img alt="Microwave icon" data-bbox="128 304 148 317"/> Das Gargut wird gedämpft und durch die Mikrowellen gleichzeitig im Inneren erhitzt. Geeignet z.B. zur Zubereitung von Salzkartoffeln.

Voreingestellte Leistung: 300 W, einstellbar auf: 900 W, 700 W, 450 W, 300 W, 100 W  
Voreingestellter Dampfwert: 30%, einstellbar in 10%-Schritten auf: 10-30% bei 100 W, 10-60% bei 300 W, 10-70% bei 450-700 W, 10-100% bei 900 W  
Voreingestellte Gardauer: 10 min, einstellbar auf: max. 90 min

#### <img alt="Hot air icon" data-bbox="101 412 121 425"/> **Heißluft + Dampfgaren**

<img alt="Hot air icon" data-bbox="101 429 121 442"/> <img alt="Steam icon" data-bbox="141 429 161 442"/> Die Luft im Garraum wird gleichzeitig erhitzt und zirkuliert, wobei der heiße Wasserdampf ein Austrocknen des Garguts verhindert.

Voreingestellte Gartemperatur: 180°C, einstellbar auf: 180-220°C in 10°C-Schritten  
Voreingestellter Dampfwert: 30%, einstellbar auf: 10%, 20%, 30%  
Voreingestellte Gardauer: 10 min, einstellbar auf: max. 90 min

### Automatikfunktionen / Automatikprogramme (Taste <img alt="Auto icon" data-bbox="158 521 178 534"/>/A )

#### \*Δ <img alt="Auto icon" data-bbox="101 563 121 576"/> **Auftau-Automatik**

<img alt="Auto icon" data-bbox="101 565 121 578"/> Durch die Zirkulation der Luft im Garraum ohne Erhitzung wird der Auftauprozess auf schonende Weise beschleunigt.

Voreingestelltes Gargut-Gewicht: 0,10 kg, einstellbar auf: 0,10 - 1,00 kg in 0,10kg-Schritten  
Voreingestellte Gardauer: 3,22 min, gewichtsabhängig / nicht wählbar

#### A **Automatikprogramme**

P0 1-P40 40 Automatikprogramme mit vorprogrammierten Parametereinstellungen abhängig von der Art des Garguts, siehe entsprechende Tabelle

Voreinstellte Parameter der Garfunktion und Einstellungsoptionen des Gargewichts siehe entsprechende Tabelle, Gardauer gewichtsabhängig / nicht wählbar

#### <img alt="Steam icon" data-bbox="101 702 121 715"/> **Dampfgar - Automatikprogramme**

A 40 Dampfgar-Automatikprogramme mit vorprogrammierten Parametereinstellungen abhängig von der Art des Garguts, siehe entsprechende Tabelle

Voreinstellte Parameter der Garfunktion und Einstellungsoptionen des Gargewichts siehe entsprechende Tabelle, Gardauer gewichtsabhängig / nicht wählbar

#### CLE **Automatische Entkalkungsfunktion**

Die Automatikfunktion erleichtert die Entfernung von Kalkablagerungen. Diese ist wichtig zur Instandhaltung und jeweils nach ca. 20 Betriebsstunden empfohlen.

Weitere Informationen siehe entsprechender Abschnitt unter Bedienungsanleitung der Funktionen





### Vor dem ersten Gebrauch

#### Erstes Reinigen und Aufheizen

Entfernen Sie sämtliche Verpackungs- und Transportschutzmaterialien vom Gerät, insbesondere auch die Schutzfolie auf der Vorderseite des Geräts.






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, wie folgt.
- Wischen Sie vor dem Erhitzen den Innenraum des Geräts mit einem feuchten Tuch aus, um Staub und Verpackungsrückstände zu entfernen.
- Berühren Sie die Taste  so oft, bis das Symbol  zusammen mit der Anzeige  für die Beheizungsart Heißluft auf dem Display erscheint. Die entsprechend voreingestellte Gartemperatur und die Gardauer werden gleichzeitig angezeigt
- Stellen Sie die Gartemperatur auf das Maximum ein und die Gardauer min. auf eine Stunde, wie im entsprechenden Kapitel beschrieben.
- Starten Sie den Betrieb mit der Taste . 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 nach Abschluss des Garvorgangs auf Raumtemperatur abkühlen.
- Reinigen Sie dann den Garraum 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 das Gerät angeschlossen wird, ist ein Piepton zu hören und die Zeitanzeige „00:00“ blinkt.

- Berühren Sie die Taste  oder , um die aktuelle Uhrzeit einzustellen (zwischen 00:00 und 23:59; Kurzes Berühren der Tasten  und  ändert die eingestellte Zeit in 1 Min-Schritten, langes Berühren beschleunigt die Einstellung in 10 Min-Schritten.)
- Schließen Sie die Einstellung mit der Taste  ab oder warten Sie, bis die Anzeige aufhört zu blinken. Die Uhrzeit ist nun eingestellt.

#### Hinweis:

- Wenn Sie die Uhrzeit zu einem späteren Zeitpunkt ändern möchten, berühren Sie die Taste  einige Sekunden lang. Die Zeitanzeige beginnt zu blinken.#
- Benutzen Sie die Tasten  und , um die Zeit neu einzustellen, solange die Anzeige noch blinkt (Langes Berühren beschleunigt die Einstellung).
- Bestätigen Sie die Einstellung mit der Taste  oder warten Sie, bis die Anzeige aufhört zu blinken.



## Benutzung des Geräts

### Hinweise zur Benutzung des Geräts im Mikrowellenbetrieb



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

#### Erhitzen von Flüssigkeiten

Beim Erhitzen von Flüssigkeiten mit Mikrowellen kann es zu Siedeverzug kommen, d.h. eine Flüssigkeit kann sehr hohe Temperaturen von über 100°C erreichen, ohne erkennbar zu sieden, jedoch schon bei der geringsten Berührung plötzlich sprudelnd überkochen.

Um Verbrühungsgefahr zu vermeiden, geben Sie einen Teelöffel aus Metall ohne scharfe Kanten, Spitzen oder dünne Elemente in die Flüssigkeit.

Dieser stellt sogenannte Siedekeime zur Verfügung, wodurch der Siedeverzug unterbunden wird.

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



#### Geschirr und Materialien

Verwenden Sie für den Mikrowellenbetrieb nur Kochgeschirr und Utensilien, die für den Einsatz in Mikrowellengeräten geeignet sind.

Hierfür halten Sie sich genau an die folgenden Tabellen.

Im Allgemeinen gilt: Metallische Behälter sind für den Mikrowelleneinsatz nicht erlaubt.

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

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

#### Geschirr- und Material -Test:

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

#### Nicht mikrowellengeeignete Materialien

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

## Benutzung des Geräts

---

### Mikrowellengeeignete Materialien












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

## Benutzung des Geräts

### Bedienung, Einstellung und Benutzung des Geräts


#### Manuelle Einstellung und Starten eines Garvorgangs

Um für einen Garvorgang sämtliche Parameter manuell festzulegen, gehen Sie vor wie folgt:









- Um eine Garfunktion / Beheizungsart zu wählen, betätigen Sie die Taste  für Mikrowellen und Ofenfunktionen oder die Taste  für Dampfgarfunktionen ggf. mehrmals oder mit anschließendem Betätigen der Tasten  und , bis die gewünschte Garfunktion auf dem Display angezeigt wird, wie in der entsprechenden Tabelle beschrieben.
- Mit der Wahl der Garfunktion werden die jeweiligen Voreinstellungen der Parameter (ggf. Mikrowellenleistung, Gartemperatur, Grillstufe, Dampfwert) und der Gardauer in den entsprechenden Anzeigefeldern angezeigt.
- Um einen der voreingestellten Werte zu ändern, aktivieren Sie die gewünschte Parametereinstellung, indem Sie die Taste  ggf. mehrmals betätigen, bis die entsprechende Anzeige zu blinken beginnt.
- Solange die aktivierte Einstellungsanzeige blinkt, wählen Sie mit den Tasten  und  den gewünschten Wert aus den verfügbaren Optionen aus und warten Sie dann wenige Sekunden, bis die Anzeige aufhört zu blinken. Die aktuelle Einstellung wird damit übernommen.
- Für jede weitere Änderung der Parametereinstellungen gehen Sie genauso vor.
- Um die voreingestellte Gardauer zu ändern, aktivieren Sie deren Einstellung mit der Taste  (Anzeige beginnt zu blinken) und legen Sie mit den Tasten  und  die gewünschte Zeit innerhalb des einstellbaren Bereichs fest, solange die Anzeige blinkt.
- Starten Sie den Garvorgang mit der Taste . Der Heizprozess beginnt und die Zeitanzeige zeigt den Countdown der eingestellten Gardauer an.
- Nach Ablauf der Gardauer stoppt der Betrieb automatisch.

#### Allgemeine Hinweise zur Bedienung

Die folgenden Hinweise beziehen sich sowohl auf manuell eingestellte Garvorgänge, als auch auf Automatikprogramme (erst später im Folgenden beschrieben):

- Die Einstellungen können jeweils geändert werden, solange die entsprechende Einstellungsanzeige aktiviert ist und blinkt. Wenn einige Sekunden lang keine Taste betätigt wird und die Anzeige aufhört zu blinken, wird die aktuelle Einstellung automatisch übernommen.
- Wenn während der Einstellung oder bei unterbrochenem Betrieb (Pause), 5 Minuten lang keine Taste betätigt wird, schaltet sich das Gerät automatisch aus.
- Beim Öffnen der Gerätetür während des Betriebs, wird der Garvorgang automatisch unterbrochen (Pause). Setzen Sie ihn nach dem Schließen der Tür fort, indem Sie die Taste  betätigen.
- Die Garraumbeleuchtung bleibt während des Betriebs eingeschaltet, auch bei Unterbrechung des Betriebs (Pause).

#### Ändern, Abbrechen, Pausieren und Beenden

- Um die aktuellen Einstellungen zu verwerfen und in den Bereitschaftszustand zurückzukehren, betätigen Sie die Taste  während des Einstellungsvorgangs.
- Um die Parametereinstellungen während des Garvorgangs zu ändern, betätigen Sie während des Betriebs die Taste  bzw. ggf. die Taste  für die Änderung der Gardauer (bei Automatikprogrammen nur über die Einstellung der Garmenge möglich) und benutzen Sie dann die Tasten  und , wie zuvor beschrieben.
- Um einen Garvorgang zu unterbrechen, betätigen Sie die Taste  während des Betriebs. Der Garprozess wird pausiert.
- Um den Garvorgang nach dem Pausieren fortzusetzen, betätigen Sie die Taste .
- Um den Garvorgang abzubrechen / vorzeitig zu beenden, betätigen Sie die Taste  nach dem Pausieren ein weiteres Mal.

## Benutzung des Geräts

---

### Mikrowellenbetrieb


#### Informationen zur Leistungseinstellung

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


Leistung	Eignung
900 W	<ul style="list-style-type: none"><li>Wasser kochen, Aufwärmen</li><li>Garen von Geflügel, 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 ei- und käsehaltigen Gerichten</li></ul>
450 W	<ul style="list-style-type: none"><li>Kochen von Reis oder 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>Gehen lassen von Hefeteig</li></ul>

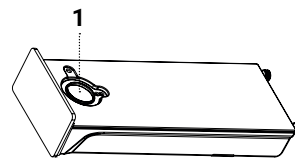
### Dampfgarbetrieb

#### Allgemeine Hinweise

- Reinigen Sie den Wasserbehälter, bevor Sie eine Dampfgarfunktion starten.
- Wenn der Wasserbehälter während des Betriebs oder bei Start eines Dampfgarvorgangs nicht über genügend Wasser verfügt, wird dies auf der Wassertank-Füllstandsanzeige angezeigt und es ertönt ein Warnsignal. Füllen Sie in diesem Fall entsprechend Wasser nach, wie im folgenden Abschnitt beschrieben.
- Nach dem Einfüllen des Wassers kann der Betrieb mit der Taste  gestartet bzw. fortgesetzt werden.

#### Füllen des Wasserbehälters

- Um den Wassertank zu entnehmen, betätigen Sie die Taste . Der Tankbehälter fährt daraufhin einige Millimeter heraus.
- Entnehmen Sie den Behälter vollständig aus dem Gerät und öffnen Sie die Verschlusskappe (1), indem Sie diese vom Verschluss lösen und etwas zur Seite drehen.



- Füllen Sie den Behälter mit Leitungswasser und setzen Sie die Verschlusskappe wieder auf.
- Setzen Sie den Tank wieder in die Öffnung des Geräts ein und schieben Sie ihn bis zum Anschlag ein.

#### Nach dem Dampfgaren




- Nach beendetem Dampfgarvorgang wird das in den Schläuchen verbliebene Wasser wieder in den Wasserbehälter zurückgeleitet. Dieser Vorgang dauert etwa 1 Minute und verursacht entsprechende Geräusche.
- Wenn beim Zurückleiten des Wassers in den Wasserbehälter festgestellt wird, dass der Behälter bereits voll ist, ertönt 10 Mal nacheinander ein Signalton. Entleeren Sie dann den Wasserbehälter entsprechend. Danach wird das Wasser weiter in den Behälter zurückgeleitet.
- Entfernen Sie nach abgeschlossenem Dampfgarbetrieb das Wasser aus dem Garraum und von der Türscheibe.
- Entleeren Sie den Wasserbehälter nach dem Dampfgaren.

## Benutzung des Geräts




### Benutzung der Vorheizfunktion

Aktivieren Sie die Vorheizfunktion, wenn für Ihr Gericht ein Vorheizen des Geräts erforderlich ist, um bei Erreichen der eingestellten Zieltemperatur ein Signal zu erhalten und den Heizstand nicht selbst überwachen zu müssen.

Gehen Sie dazu vor wie folgt:




- Beachten Sie, dass das Gargut erst nach Abschluss der Vorheizphase in den Garraum geschoben werden darf.
- Wählen Sie eine der folgenden Garfunktionen, für die die Vorheizfunktion wählbar ist:
  - Heißluft
  - Umluftgrill
  - Mikrowelle + Heißluft
  - Mikrowelle + Umluftgrill
- Betätigen Sie die Taste /A .  
Auf der Funktions-Anzeige erscheint das Vorheizsymbol .
- Starten Sie die Vorheizphase mit der Taste  .  
Der Heizprozess startet.

#### Hinweise:


- Während des Vorheizens ist die Mikrowellenfunktion deaktiviert.
- Durch Öffnen der Gerätetür oder Berühren der Taste  wird des Vorheizens abgebrochen.
- Beim Erreichen der eingestellten Gartemperatur ertönen drei Signaltöne und das Symbol  blinkt.  
Schieben Sie nun das Gargut in den Garraum und starten Sie den Garvorgang mit der Taste  .

### Einstellen und Starten der Auftau-Automatik

Um das Auftauen gefrorener Lebensmittel mit Hilfe der Auftau-Automatik schonend zu beschleunigen, gehen Sie vor wie folgt:

- Geben Sie das Gefriergut in einem auslaufsicheren Behälter in den Garraum.
- Betätigen Sie im Stand-by-Modus die Taste /A einmal, so dass das Symbol für Auftauen \* auf der Funktions-Anzeige erscheint.
- Mit der Wahl der Auftau-Automatik werden der Automatik-Programmcode d01, der voreingestellte Wert für die Gefriergut-Menge (Gewicht) und die entsprechende Auftauzeit in den jeweiligen Anzeigefeldern angezeigt.
- Um den voreingestellten Parameter für die Gefriergut-Menge zu ändern, aktivieren Sie die Gewichtseinstellung mit der Taste  (Anzeige blinkt) und stellen Sie mit den Tasten < und > den gewünschten Wert ein, wie auch für das manuelle Einstellen beschrieben.

#### Hinweise:

- Die Einstellung der Auftaudauer hängt von der Gefriergut-Menge ab und wird automatisch an dessen Einstellung angepasst.
- Für den Auftauprozess wird der Garraum nicht beheizt. Die Einstellung einer Gartemperatur ist hierfür nicht möglich.
- Warten Sie dann, bis die Anzeige aufhört zu blinken. Die aktuelle Einstellung wird damit übernommen.
- Starten Sie den Garvorgang mit der Taste  .  
Der Heizprozess beginnt und die Zeitanzeige zeigt den Countdown der eingestellten Auftaudauer an.
- Nach Ablauf der Auftaudauer stoppt der Betrieb automatisch.



## Benutzung des Geräts


---

### Einstellung und Starten von Automatikprogrammen bzw. -funktionen

Ihr Gerät verfügt über vorprogrammierte Einstellungen für 80 verschiedene Arten von Gargut, die sie der entsprechenden Tabelle entnehmen können.


Um ein Automatikprogramm entsprechend Ihres Gerätes einzustellen und zu starten, gehen Sie wie folgt vor:

- Betätigen Sie die Taste /A mehrmals oder einmalig mit anschließendem Betätigen der Tasten < und >, bis auf der Programm-Anzeige der Code P01 erscheint, um ein Automatikprogramm ohne Dampf zu wählen bzw. der Code S01, um ein Dampfgarprogramm zu wählen (Funktionsanzeige zeigt gleichzeitig A).
- Aktivieren Sie nun mit der Taste  die Programmwahl-Einstellung (Programm-Anzeige blinkt) und wählen Sie mit den Tasten < und > das gewünschte Automatikprogramm aus (Bedeutungen der Programmcodes siehe entsprechende Tabellen).
- Mit der Wahl des Automatikprogramms erscheinen die jeweiligen Voreinstellungen für Garmenge (als Gewichtsangabe oder Stückzahl), Gardauer und ggf. Vorheizen auf den entsprechenden Anzeigefeldern (Weitere Parametereinstellungen siehe entsprechende Tabelle).

- Um den voreingestellte Garmenge zu ändern, betätigen Sie die Taste  ggf. so oft, bis die entsprechende Anzeige zu blinken beginnt.

- Solange die aktivierte Einstellungsanzeige blinkt, wählen Sie mit den Tasten < und > den gewünschten Wert aus den verfügbaren Optionen aus.

#### Hinweise:

- Die Einstellung der Gardauer hängt von der Garmenge ab und wird automatisch an dessen Einstellung angepasst.
- Die Änderung weiterer Parameter ist bei Einstellung eines Automatikprogramms nicht möglich. Wenn Sie dies wünschen, starten Sie einen Garvorgang mit manuellen Einstellungen.
- Warten Sie dann, bis die Anzeige aufhört zu blinken. Die aktuelle Einstellung wird damit übernommen.
- Starten Sie den Garvorgang mit der Taste . Der Heizprozess beginnt und die Zeitanzeige zeigt den Countdown der Gardauer an.
- Nach Ablauf der Gardauer stoppt der Betrieb automatisch.

### Parametereinstellungen der Automatikprogramme ohne Dampf

Automatikprogramm	Anzeige	Menge / Gewicht	Leistungsstufe / Gartemperatur
Schokolade schmelzen	P01	100 - 200 g	450 W
Butter schmelzen	P02	100 - 200 g	450 W
Süßkartoffeln	P03	200 - 600 g	100 W + 220°C
Hähnchen, ganz	P04	800 - 1200 g	100 W + 220°C
Hähnchenschlegel	P05	200 - 800 g	450 W + 220°C
Hähnchenflügel	P06	200 - 800 g	300 W + 220°C
Fisch, ganz	P07	1 - 3 Stk	100 W + 220°C
Fischsteak	P08	200 - 600 g	100 W + 220°C
Pizza, Frischware	P09	200 - 600 g	Vorheizen / 200°C
Tiefkühlpizza	P10	200 - 400 g	100 W + 220°C
Kuchen	P11	400 - 600 g	Vorheizen / 150°C
Schweinbraten	P12	400 - 1000 g	450 W + 220°C

## Benutzung des Geräts

Automatikprogramm	Anzeige	Menge / Gewicht	Leistungsstufe / Gartemperatur
Hähnchenspieße	P13	200 - 600 g	100 W + 220°C
Krabben	P14	200 - 600 g	Vorheizen / 200°C
Rindersteak	P15	400 - 1000 g	100 W + 220°C
Spareribs, gegrillt	P16	200 - 600 g	100 W + 220°C
Schokoladekexse	P17	500 g	Vorheizen / 180°C
Zitronenkexse	P18	400 g	Vorheizen / 200°C
Würstchen	P19	200 - 600 g	Vorheizen / 220°C
Fingerfood	P20	200 - 400 g	Vorheizen / 220°C
Aufwärmen	P21	200 - 600 g	900 W
Kartoffeln	P22	1 - 3 Stk	900 W
Getränke	P23	1 - 3 Stk	900 W
Nudeln	P24	100 g (+ 800 ml kaltes Wasser)	700 W
		150 g (+ 1000 ml kaltes Wasser)	
		200 g (+ 1200 ml kaltes Wasser)	
Suppe	P25	1 - 3 Stk	900 W
Pizza	P26	1 - 3 Stk	900 W
Muffins	P27	1 - 4 Stk	900 W
Haferbrei	P28	50 g + 500 ml Wasser	900 W / 450 W
		100 g + 1000 ml Wasser	
		150 g + 1500 ml Wasser	
Bratäpfel	P29	2 - 4 Stk	700 W
Sandwich	P30	1 - 3 Stk	900 W
Popcorn	P31	50 / 100 g	900 W
Fudge Brownies	P32	800 g	100 W + 180°C
Brot	P33	100 - 200 g	Grillstufe 3
Hähnchennuggets	P34	200 - 600 g	100 W + 220°C
Pommes frites	P35	200 - 500 g	100 W + 220°C
Hafer-Rosinen-Kekse	P36	600 g	Vorheizen / 180°C

## Benutzung des Geräts

---

Automatikprogramm	Anzeige	Menge / Gewicht	Leistungsstufe / Gartemperatur
Pekannuss-Kekse	P37	500 g	Vorheizen / 180°C
Erdnuss-Schoko-Kekse	P38	500 g	Vorheizen / 180°C
Hamburger	P39	2 - 6 Stk	100 W + 220°C
Muffins	P40	840 (70 g × 12)	Vorheizen / 180°C

### Parametereinstellungen der Dampfgar-Automatikprogramme

Automatikprogramm	Anzeige	Menge / Gewicht	Leistungsstufe / Gartemperatur
Forelle	S01	200 - 600 g	Dampf 100°C + 300 W
Lachsfillet	S02	200 - 600 g	Dampf 100°C + 100 W
Zander	S03	200 - 600 g	Dampf 100°C + 300 W
Garnelen	S04	200 - 600 g	Dampf 100°C
Heilbuttfilet	S05	200 - 600 g	Dampf 100°C + 300 W
Herzmuscheln	S06	200 - 600 g	Dampf 100°C + 100 W
Kabeljaufilet	S07	200 - 600 g	Dampf 100°C + 300 W
Hering	S08	200 - 600 g	Dampf 100°C + 300 W
Thunfischfilet	S09	200 - 600 g	Dampf 100°C + 100 W
Krebsfleisch	S10	2 - 6 Stk	Dampf 100°C + 300 W
Hähnchenschlegel	S11	200 - 600 g	Dampf 100°C + 300 W
Hühnerbrust	S12	200 - 800 g	Dampf 100°C + 300 W
Frikadelle	S13	200 - 600 g	Dampf 100°C + 300 W
Putenschnitzel	S14	400 - 800 g	Dampf 100°C + 300 W
Schweinelende am Stück	S15	200 - 600 g	Dampf 100°C + 300 W
Würstchen	S16	200 - 600 g	Dampf 100°C + 100 W
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	200 g + 400 ml	Dampf 100°C + 450 W
		400 g + 800 ml	Dampf 100°C + 300 W



## Benutzung des Geräts





Automatikprogramm	Anzeige	Menge / Gewicht	Leistungsstufe / Gartemperatur
Reis + Wasser	S21	200 g + 300 ml	Dampf 100°C + 450 W
		400 g + 600 ml	Dampf 100°C + 300 W
Aubergine	S22	200 - 600 g	Dampf 100°C + 300 W
Bohnen	S23	200 - 600 g	Dampf 100°C + 300 W
Broccoli	S24	200 - 600 g	Dampf 100°C
Blumenkohl	S25	200 - 600 g	Dampf 100°C + 300 W
Erbsen	S26	200 - 600 g	Dampf 100°C + 300 W
Pellkartoffeln (klein)	S27	1 - 4 Stk	Dampf 100°C + 300 W
Pellkartoffeln (groß)	S28	1 - 4 Stk	Dampf 100°C + 300 W
Pellkartoffeln	S29	200 - 600 g	Dampf 100°C + 300 W
Karotten	S30	200 - 600 g	Dampf 100°C + 300 W
Maiskolben	S31	2 - 6 Stk	Dampf 100°C + 300 W
Paprikaschoten	S32	200 - 600 g	Dampf 100°C
Pfefferschoten	S33	200 - 600 g	Dampf 100°C
Pilze	S34	200 - 600 g	Dampf 100°C + 300 W
Lauch	S35	200 - 600 g	Dampf 100°C + 300 W
Rosenkohl	S36	200 - 600 g	Dampf 100°C
Sellerie	S37	200 - 800 g	Dampf 100°C + 300 W
Spargel	S38	200 - 600 g	Dampf 100°C + 100 W
Spinat	S39	200 - 600 g	Dampf 100°C + 300 W
Zucchini	S40	200 - 600 g	Dampf 100°C + 300 W

## Benutzung der Tastensperre / Kindersicherung

Um alle Bedienelemente zu sperren und so unbeabsichtigte Tastenbetätigungen z.B. durch Kinder zu verhindern, verwenden Sie die Tastensperre.

Deaktivieren Sie diese wieder, wenn Sie das Gerät bedienen möchten.

Gehen Sie dazu vor, wie folgt:

- Um die Tastensperre zu aktivieren, berühren Sie im Bereitschaftszustand die Taste  ca. 3 Sekunden lang. Ein langer Piepton und die Anzeige des Symbols  signalisieren, dass die Tastensperre aktiviert wurde. Alle Tasten sind ohne Funktion.
- Um die Tastensperre zu deaktivieren, berühren Sie im gesperrten Zustand die Taste  erneut 3 Sekunden lang. Ein langer Piepton und das Verschwinden der Symbolanzeige  signalisieren, dass die Tastensperre deaktiviert wurde. Sie können das Gerät nun wieder normal bedienen.


## Benutzung des Geräts / Reinigung


---

### Anwendung der Entkalkungs-Automatik

Zur Instandhaltung des Geräts ist eine regelmäßige Entfernung von Kalkablagerungen wichtig und jeweils nach ca. 20 Betriebsstunden empfohlen.

Um die automatische Entkalkungsfunktion zur Erleichterung dieses Vorgangs zu nutzen, gehen Sie vor wie folgt:

- Entnehmen Sie den Wasserbehälter, wie im entsprechenden Abschnitt beschrieben, und befüllen Sie diesen mit einem Gemisch aus 1000 ml frischem Wasser und der entsprechenden Menge eines handelsüblichen Entkalkers.  
Für bestmögliche Reinigungsergebnisse empfehlen wir die Anwendung eines Zitrusreinigers nach Herstelleranweisungen.
- Setzen Sie den Wasserbehälter wieder in das Gerät ein.
- Berühren Sie im Stand-by-Modus die Taste /A so oft, bis der Code CLE auf der Programm-Anzeige erscheint.

- Mit der Wahl der Entkalkungsfunktion werden die Betriebsdauer der Funktion und der Füllstand des Wassertanks auf dem Display angezeigt.  
**Hinweis:** Die Parametereinstellungen der automatischen Entkalkungsfunktion können nicht verändert werden.
- Starten Sie die Funktion mit der Taste .  
**Hinweis:** Wird der Entkalkungsvorgang während des Betriebs unterbrochen, kann dieser nicht fortgesetzt werden, sondern muss neu gestartet werden.
- 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, setzen Sie diesen wieder in das Gerät ein und starten Sie die Funktion erneut ohne Reinigungsmittel. Entnehmen und reinigen Sie den Wassertank nach Abschluss des Programms erneut.

### 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 die Glasschale 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

### 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.

### Fehlercodes

Bei der Dampfgarfunktion können folgende Fehlercodes angezeigt werden:

#### E-06:

Wasserbehälter nicht ordnungsgemäß eingesetzt / vollständig eingeschoben.

#### 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.

## Installation

### Installation



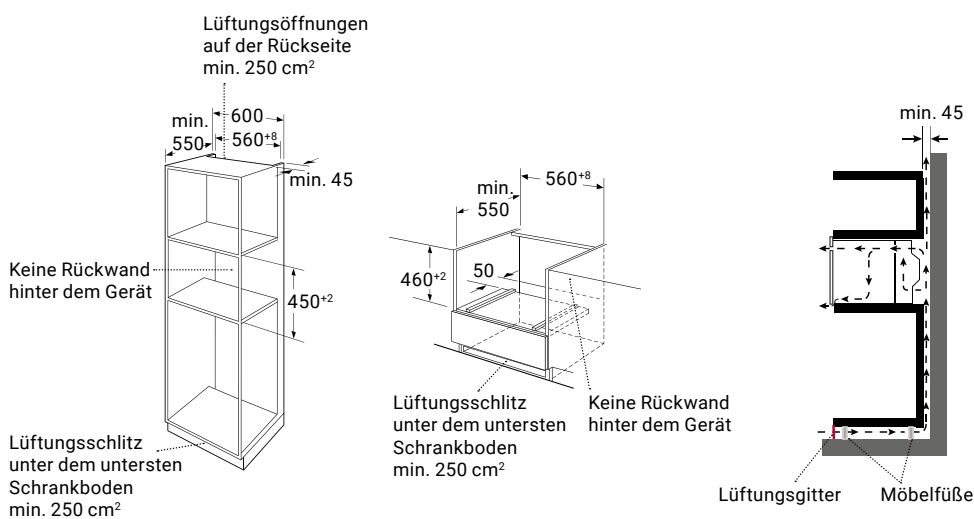
#### Wichtige Hinweise

- 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



**Hinweis:** Den angegebenen Maßen zufolge sollte ein Spalt über dem Gerät vorhanden sein.

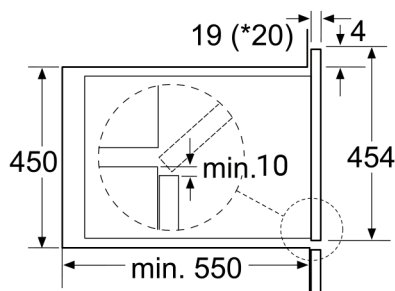
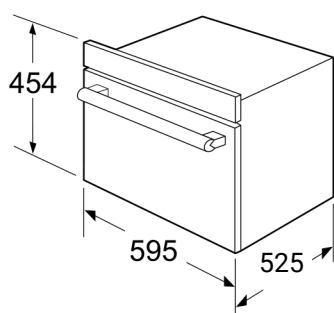
## Installation

### Einbauanleitung

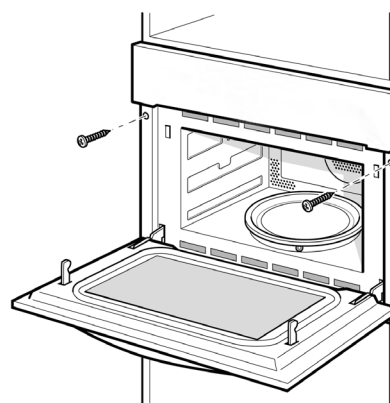


**Der Türgriff des Geräts ist keinesfalls ein Halte- oder Transportgriff. Er würde dem Gewicht des Geräts nicht standhalten und könnte somit beschädigt werden.**

- Schieben Sie das Gerät vorsichtig in die Einbaunische und richten Sie es mittig aus.
- Achten Sie dabei darauf, dass das Anschlusskabel nicht geknickt, gequetscht oder beschädigt wird.
- Öffnen Sie die Gerätetür und befestigen Sie das Gerät am Einbaumöbel, indem Sie die beiliegenden Schrauben manuell in die Öffnungen seitlich des Garraums einschrauben. Achten Sie dabei darauf, diese nicht zu fest anzuziehen.
- 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.

## Technische Daten

---

### 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>	33 kg
<b>Kabellänge</b>	1,5 m

### Hinweis zur EG – Konformitätserklärung



**Produktbezeichnung:**

EBMS4503S  
Einbau-Multifunktionsgarer  
mit Dampffunktion

**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







# User's manual

for your multifunctional cooker  
with steam function

Model: **EBMS4503S**





## Notes and icons

---

### In this manual

#### Icons for hazards and information



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

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



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

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



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

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

#### **Note on illustrations**

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

### For appliances, components and accessories



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

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

### Environmental protection and disposal

#### Icons for disposal



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

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

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



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

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

#### Notes on disposal

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

### Safety instructions



#### Intended use

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



### Important hazard warnings

#### Danger to life and injury!

- Keep all packaging materials, assembly accessories and small parts out of reach of children and pets! These can be very dangerous if, for example, they are pulled over the head or swallowed.
- Check the appliance for damage after unpacking.  
Do not connect the appliance, if it is damaged.  
This is dangerous! Contact the customer service or an appropriately qualified specialist.
- Edges and components can be sharp and cause injuries. Exercise appropriate caution during installation and protect yourself if necessary, e.g. with work gloves.
- When opening and closing the appliance, there is a risk of pinching. Do not reach into hinges.
- Scratches in the glass of the appliance door can develop into a crack or even break.  
Do not use glass scrapers, sharp or abrasive cleaning agents or aids.

#### Risk of electric shock!

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

## Safety instructions

---

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

### **Risk of burns!**

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

### **Danger of scalding!**

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

### **Risk of fire!**

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

### **Microwave hazard!**

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

## Safety instructions

---

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

### **Magnetism hazard!**

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



### **Risk of damage**

- Do not cover the cooking chamber bottom with foil, baking paper or cookware and bakeware.  
Do not place dishes on the cooking chamber bottom if a temperature of over 50°C is set.  
The resulting heat build-up can damage the surfaces of the cooking chamber.
- If aluminium foil is used in the cooking chamber when operating oven functions, it must not come into contact with the door glass. This may cause permanent discolouration of the door glass.
- Do not use silicone moulds, mats, covers or accessories that contain silicone.  
The oven sensor may be damaged.
- Do not pour water into the hot cooking chamber.  
This will cause steam to form. The temperature change may damage the enamel coating.
- Over a longer period of time, moisture in the cooking chamber can lead to corrosion. Allow the appliance to dry after use. Do not store moist food in the closed appliance for a long period of time.  
Do not store food in the cooking chamber.



## Safety instructions

---

- After operating at high temperatures, only allow the appliance to cool down with the door closed. Do not clamp anything in the appliance door. Even if the door is only open a crack when cooling down, the adjacent furniture or appliance fronts may be damaged over time. Only open the appliance door for drying if a lot of moisture has accumulated during operation.
- Avoid sugary stains, such as fruit juice in the cooking chamber, as they may not be removable after cooling. When preparing very moist sweet dishes, make sure that the cookware is large enough so that nothing can spill over.
- Always keep the appliance in a clean condition to avoid damage from food residues or similar.
- If the seal is heavily soiled, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of neighbouring furniture or appliances may be damaged. Always keep the seal clean.
- Do not put any weight on the appliance door, do not hang or place anything on it. Always close the appliance door slowly and in a controlled manner. Failure to follow these instructions may result in damage to the appliance that is not covered by the warranty.
- Cookware and accessories can scratch the surfaces of the appliance, especially the door glass, if they come into contact with them. Always place dishes and accessories in the cooking chamber so that they cannot touch the cooking door and walls.
- Do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot bear the weight of the appliance and could break.
- If you use the residual heat of the switched-off oven to keep food warm, there may be a high moisture content in the cooking chamber. This can cause condensation and corrosion damage to the appliance, as well as damage to your kitchen. Avoid condensation by opening the door or using the defrost function.

## 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)

→ Further data and documents can be found on our website at „Questions&Answers“.

Please note that we are constantly updating our manuals.

#### **If you see any discrepancies:**

**You can always find the latest version of your user manual on the corresponding product page or in the „Questions & Answers“ section of our online shop at [www.kolbe.de](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 1.8

© KKT KOLBE.

KKT KOLBE is a registered trade mark.

## Table of content

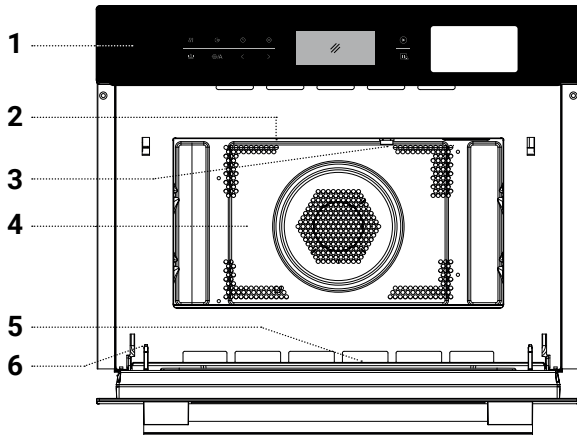
---

<b>Your new appliance</b> .....	44
• Appliance parts and accessories	
• Control panel and display	
• Cooking/ functions and heating types	
• Before using the appliance for the first time	
<b>Using the appliance</b> .....	49
• Notes on using the appliance in microwave mode	
• Operation, setting and use of the appliance	
• Tables of automatic programmes	
<b>Cleaning the appliance</b> .....	58
<b>Troubleshooting</b> .....	59
<b>Installation</b> .....	60
• Important information	
• Notes on the installation of the appliance	
• Installation dimensions	
• Building in	
• Connection to the power supply system	
<b>Technical data / Note on declaration of conformity</b> .....	62

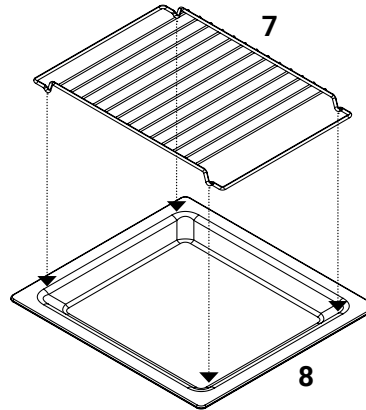
## Your new appliance

---

### Appliance parts and accessories



- 1 Control panel
- 2 Grill element
- 3 Lighting
- 4 Cavity / Cooking chamber  
Interior dimensions:  
Width 40.5 × Depth: 38.5 × Height 21.0 cm
- 5 Door glass
- 6 Hinge



- 7 Cooking grate
- 8 Glass pan



Only the glass pan is intended to be slid directly into the cooking chamber. Only use the cooking grate together with the glass pan as shown in the illustration above, or by inserting it the other way round. Make sure that the grate sits stably in the recess of the glass pan and does not touch the cooking chamber walls, especially when operating a function with microwave.

### 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.**



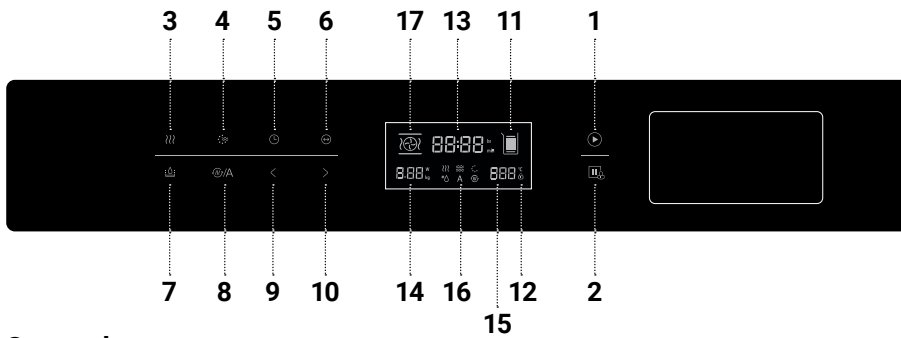
- The cooling fan also switches on during microwave operation, where the appliance remains cold.
- To make the appliance cool down more quickly after the operation, the cooling fan may continue to run for a period afterwards.



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 and display



#### Sensor keys

- 1 Start
- 2 Stop / cancel  
Key lock / Child lock
- 3 Steam cooking functions
- 4 Non-steam cooking functions /  
Microwave and oven functions
- 5 Time setting  
(time of day / cooking duration)
- 6 Activation of parameter settings
- 7 Opening the water tank
- 8 Pre-heating function  
Automatic programmes
- 9 Decreasing the parameter settings /  
Scrolling back through the options
- 10 Increasing the parameter settings /  
Scrolling forward through the options

#### Display icons

- 11 **Water tank - level indicator**
  - Water tank completely filled
  - Water tank empty /  
Filling necessary for steam operation and  
cleaning
- 12 **Key lock status display**
  - Key lock / child lock activated
- 13 **Time display**
  - Clock display
  - Cooking duration

#### 14 Display of power setting and cooking quantity

- Power setting  
in microwave mode
- Setting the cooking/thawing quantity  
in automatic programmes

#### 15 Heat level and automatic programme display

- Set cooking temperature
- Set grill level
- Automatic defrost
- Automatic programme (without steam)
- Automatic steam cooking programme

#### 16 Operating display of the functions

- Steam cooking
- Microwave
- Oven
- Defrost
- Automatic programme
- Pre-heating

#### 17 Operating display of the cooking chamber elements / Heating types

- Hot air /  
Fan + Ring heater
- Convection grill /  
Fan + grill element
- Grill /  
Grill element
- Steam














Icon combinations and description of the cooking functions see corresponding table

## Your new appliance

---

### Cooking/functions and heating types

#### Cooking functions without steam ( key )

	<b>Microwave</b> The microwaves heat up the moisture in the food to be cooked. Suitable e.g. for defrosting, reheating and cooking.	Preset power: 900 W, adjustable to: 900 W, 700 W, 450 W, 300 W, 100 W Preset cooking time: 1 min, adjustable to: max. 30 min at 900 W, 90 min at other power levels
 	<b>Hot air</b> The air in the cooking chamber is simultaneously heated and circulated. The optimal heat distribution reduces the risk of burning the food. Suitable e.g. for baking in a baking dish, fruit cakes and cheesecakes, pizza and small pastries on the baking tray.	Preset cooking temperature: 180°C, adjustable to: 50°C, 100-230°C in 5°C steps Preset cooking time: 10 min, adjustable to: max. 5 h
 	<b>Convection grill</b> The concentrated heat from above is circulated and evenly distributed in the cooking chamber. The food is browned from the outside. Suitable e.g. for poultry, casseroles and grilled dishes.	Preset cooking temperature: 180°C, adjustable to: 35°C, 100-180°C in 5°C steps Preset cooking time: 10 min, adjustable to: max. 5 h
 	<b>Grill</b> The centrally concentrated heat from above browns the top of the food. Suitable e.g. for grilling flat dishes and for browning food.	Preset grill level: 3, adjustable to: 1-3 Preset cooking time: 10 min, adjustable to: max. 90 min
  	<b>Microwave + Hot air</b> The air in the cooking chamber is simultaneously heated and circulated, whereby the food is also heated inside by the microwaves. Suitable e.g. for quick roasting.	Preset power: 300 W, adjustable to: 700 W, 450 W, 300 W, 100 W Preset cooking temperature: 180 °C, adjustable to: 50°C, 100-230°C in 5°C steps Preset cooking time: 10 min, adjustable to: max. 90 min
  	<b>Microwave + Convection grill</b> The concentrated heat from above is circulated and evenly distributed in the cooking chamber. The food is browned crisply and also heated inside by the microwaves. Suitable e.g. for poultry, casseroles and grilled dishes and for even frying.	Preset power: 300 W, adjustable to: 700 W, 450 W, 300 W, 100 W Preset cooking temperature: 180 °C, adjustable to: 100-180°C in 5°C steps Preset cooking time: 10 min, adjustable to: max. 90 min
  	<b>Microwave + Grill</b> The centrally concentrated heat from above browns the top of the food, while the microwaves also heat the inside of the food. Suitable e.g. for quick grilling with a brown crust.	Preset power: 300 W, adjustable to: 00 W, 450 W, 300 W, 100 W Preset grill level: 3, adjustable to: 1-3 Preset cooking time: 10 min, adjustable to: max. 90 min

## Your new appliance

### Steam cooking functions ( } } } key )

<p>} } }</p> <p>} } }</p>	<p><b>Steam cooking</b></p> <p>The food is cooked particularly gently by the hot steam. Suitable e.g. for preparing fish and seafood such as trout, salmon fillets, pike-perch, prawns, halibut fillets and herring.</p>	<p>Preset cooking temperature: 100°C, adjustable to: 50-100°C in 10°C steps Preset cooking time: 10 min, adjustable to: max. 90 min</p>
<p>} } }</p> <p>} } } ☞</p>	<p><b>Microwave + Steam cooking</b></p> <p>The food is steamed and simultaneously heated inside by the microwaves. Suitable e.g. for preparing boiled potatoes.</p>	<p>Preset power: 300 W, adjustable to: 900 W, 700 W, 450 W, 300 W, 100 W Preset steam value: 30%, adjustable in 10% steps to: 10-30% at 100 W, 10-60% at 300 W, 10-70% at 450-700 W, 10-100% at 900 W Preset cooking time: 10 min, adjustable to: max. 90 min</p>
<p>☞ } }</p> <p>} } } ☞</p>	<p><b>Hot air + Steam cooking</b></p> <p>The air in the cooking chamber is simultaneously heated and circulated, with the hot steam preventing the food from drying out.</p>	<p>Preset cooking temperature: 180°C, adjustable to: 180-220°C in 10°C steps Preset steam value: 30%, adjustable to: 10%, 20%, 30% Preset cooking time: 10 min, adjustable to: max. 90 min</p>

### Automatic functions / Automatic programmes ( ☞ / A key )

<p>*☞</p> <p>☞ ☞</p>	<p><b>Automatic defrost</b></p> <p>By circulating the air in the cooking chamber without heating, the defrosting process is accelerated in a gentle way.</p>	<p>Preset food weight: 0.10 kg, adjustable to: 0.10 - 1.00 kg in 0.10 kg steps Preset cooking time: 3.22 min, weight-dependent / not selectable</p>
<p>A</p> <p>☞ ☞ 1-☞4☞</p>	<p><b>Automatic programmes</b></p> <p>40 automatic programmes with pre-programmed parameter settings depending on the type of food, see corresponding table</p>	<p>Preset parameters of the cooking function and setting options of the cooking weight see corresponding table, cooking time is weight-dependent / not selectable</p>
<p>} } }</p> <p>A</p> <p>☞ ☞ 1-☞4☞</p>	<p><b>Automatic steam cooking programmes</b></p> <p>40 automatic steam cooking programmes with pre-programmed parameter settings depending on the type of food, see corresponding table</p>	<p>Preset parameters of the cooking function and setting options of the cooking weight see corresponding table, cooking time is weight-dependent / not selectable</p>
<p>☞ LE</p>	<p><b>Automatic descaling function</b></p> <p>The automatic function facilitates the removal of limescale deposits. This is important for maintenance and recommended after every approx. 20 hours of operation.</p>	<p>For more information, see the corresponding section in the operating instructions for the functions.</p>

## Your new appliance

---





### Before using the appliance for the first time

#### Initial cleaning and heating

Remove all packaging and transport protection materials from the appliance, especially the protective film on the front of the appliance.






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 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, as follows:
- Before heating, wipe the appliance interior with a damp cloth to remove dust or packaging residues.
- Touch the  key repeatedly until the  icon appears on the display together with the  display for hot air. The corresponding preset cooking temperature and cooking time are displayed at the same time.
- Set the cooking temperature to maximum and the cooking time to min. 1 h as described in the corresponding chapter.
- Start operation with the  key.  
When you do this, make sure that the room is well ventilated. Close the doors to the other rooms to avoid the smell moving through the house.
- When the cooking process is finished, let the appliance cool down to room temperature.
- Then clean the cooking chamber 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 appliance is connected, a beep is heard and the time display „00:00“ flashes.

- Touch the  or  key to set the current time (between 00:00 and 23:59; briefly touching the  or  keys changes the set time in 1 min steps, long touching speeds up the setting in 10 min steps).
- Complete the setting with the  key or wait until the display stops flashing. The time is now set.

#### Note:

- If you want to change the time setting at a later time, touch the  key for a few seconds. The time display starts flashing.
- Use the  and  keys to reset the time while the display is still flashing (Long touching speeds up the setting).
- Confirm the setting with the  key or wait until the display stops flashing.



## Using the appliance

### Notes on using the appliance in microwave mode



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

#### Heating liquids

When heating liquids with microwaves, boiling delay can occur, i.e. a liquid can reach very high temperatures over 100°C without boiling visibly, but suddenly boil over with bubbling at the slightest touch.

To avoid the risk of scalding, put a metal teaspoon without sharp edges, tips or thin elements into the liquid. This provides so-called boiling nuclei, which prevents the boiling delay.

Keep an eye on the cooking process (in case of sparking or arcing due to non-observance of the instructions on the shape of the spoon, switch off the appliance immediately).



#### Cookware and materials

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

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

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

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

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

#### Cookware and material test:

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

#### Materials to be avoided in the microwave

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

## Using the appliance

---












### Materials you can use in the microwave

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

### Operation, setting and use of the appliance


#### Manual setting and starting a cooking process

To set all parameters for a cooking process manually, proceed as follows:









- To select a cooking function / heating type, press the  key for microwave and oven functions or the  key for steam cooking functions, if necessary, several times or by subsequently touching the  and  keys until the desired cooking function is displayed as described in the corresponding table.
- When the cooking function is selected, the respective presettings of the parameters (microwave power, cooking temperature, grill level, steam value, if applicable) and the cooking time are shown in the corresponding display fields.
- To change one of the preset values, activate the desired parameter setting by touching the  key several times, if necessary, until the corresponding display starts flashing.
- As long as the activated setting display is flashing, use the  and  keys to select the desired value from the available options and then wait a few seconds until the display stops flashing. The current setting is then accepted.
- Proceed in the same way for each further change of the parameter settings.
- To change the preset cooking duration, activate its setting with the  key (display starts flashing) and use the  and  keys to set the desired time within the adjustable range while the display is flashing.
- Start the cooking process by touching the  key. The heating process starts and the time display shows the countdown of the set cooking duration.
- After the cooking time has elapsed, operation stops automatically.

#### General notes on operation

The following instructions apply to both manually set cooking processes and automatic programmes (described later below):

- The settings can each be changed as long as the corresponding setting display is activated and flashing. If no key is touched for a few seconds and the display stops flashing, the current setting is automatically applied.
- If no key is touched for 5 minutes during setting or interrupted operation (pause), the appliance switches off automatically.
- When the door is opened during operation, the cooking process is automatically interrupted (pause). Continue cooking after closing the door by touching the  key.
- The oven lighting remains on during operation, even if operation is interrupted (pause).

#### Change, Cancel, Pause and Exit

- To discard the current settings and return to standby mode, touch the  key during the setting process.
- To change the parameter settings during cooking, touch the  key during operation or, if applicable, the  key for changing the cooking duration (in automatic programmes, this is only possible via the cooking quantity setting) and then use the  and  keys as described previously.
- To interrupt a cooking process, touch the  key during operation. The cooking process is paused.
- To resume cooking after pausing, touch the  key.
- To cancel the cooking process / end it prematurely, touch the  key again after pausing.

## Using the appliance

---

### Microwave operation


#### Information on the power setting

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


Power	Suitability
900 W	<ul style="list-style-type: none"><li>Boiling water, reheating</li><li>Cooking poultry, fish and vegetables</li></ul>
700 W	<ul style="list-style-type: none"><li>Reheat</li><li>Cooking mushrooms and shellfish</li><li>Cooking dishes containing eggs or cheese</li></ul>
450 W	<ul style="list-style-type: none"><li>Cooking rice or 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 delicate foods</li><li>Defrosting irregularly shaped food</li><li>Softening ice cream</li><li>Leaving yeast dough to rise</li></ul>

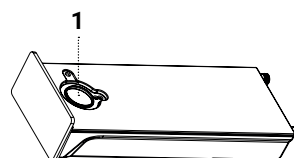
### Steam cooking operation

#### General notes

- Clean the water container before starting a steam cooking function.
- If the water tank does not have enough water during operation or when starting a steam cooking process, this is indicated on the water tank level indicator and a warning signal sounds. In this case, refill water accordingly as described in the following section.
- After filling the water, operation can be started or continued with the  key.

#### Filling the water tank

- To remove the water tank, touch the  key. The tank will then move out a few millimetres.
- Remove the container completely from the appliance and open the cap (1) by loosening it from the closure and turning it slightly to the side.



- Fill the container with tap water and replace the cap.
- Insert the tank back into the opening of the appliance and push it in as far as it will go.

#### 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 and causes corresponding noises.
- If, when returning the water to the water tank, it is detected that the tank is already full, a beep sounds 10 times in succession. Empty the water tank accordingly then. After that, the water continues to be returned to the tank.
- After steam cooking has finished, remove the water from the cooking chamber and from the door pane.
- Empty the water container after steam cooking.

## Using the appliance




---

### Using the pre-heating function

Activate the pre-heating function if your dish requires the appliance to be pre-heated in order to receive a signal when the set target temperature is reached and to avoid having to monitor the heating level yourself. To do this, proceed as follows:




- Note that the food may only be placed in the cooking chamber after the pre-heating phase has been completed.
- Select one of the following cooking functions, for which the pre-heating function is selectable:
  - Hot air
  - Convection grill
  - Microwave + Hot air
  - Microwave + Convection grill
- Touch the /A key. The pre-heating icon  appears on the operating display of the functions.
- Start the pre-heating phase with the  key. The heating process starts.

#### Notes:


- During pre-heating, the microwave function is deactivated.
- Opening the appliance door or touching the  key interrupts the pre-heating process.
- When the set cooking temperature is reached, three beeps sound and the  icon flashes. Now place the food in the cooking chamber and start the cooking process by touching the  key.

### Setting and starting the automatic defrosting function

To gently accelerate the defrosting of frozen food using the automatic defrosting function, proceed as follows:

- Place the frozen food in a leak-proof container in the cooking chamber.
- In stand-by mode, touch the /A key once so that the  icon for defrosting appears on the operating display of the functions.
- When automatic defrosting is selected, the automatic programme code d01, the preset value for the frozen food quantity (weight) and the corresponding defrosting time are shown in the respective display fields.
- To change the preset parameter for the frozen food quantity, activate the weight setting with the  key (display flashes) and set the desired value with the < and > keys, as also described for manual setting.

#### Notes:



- The defrosting duration setting depends on the quantity of frozen food and is automatically adjusted to its setting.
- The cooking chamber is not heated for the defrosting process. It is not possible to set a cooking temperature for this.
- Wait until the display stops flashing. The current setting is then adopted.
- Start the cooking process by touching the  key. The heating process starts and the time display shows the countdown of the set defrosting duration.
- After the defrosting time has elapsed, operation stops automatically.


## Using the appliance

### Setting and starting automatic programmes or functions


Your appliance has pre-programmed settings for 80 different types of food, which you can find in the corresponding table.

To set and start an automatic programme according to your dish, proceed as follows:

- Touch the /A key several times or once and subsequently touch the < and > keys until the programme display shows the code P01 to select an automatic programme without steam or the code S01 to select a steam cooking programme (operating display of functions shows A simultaneously).
- Now activate the programme selection setting with the  key (programme display flashes) and select the desired automatic programme with the < and > keys (for the meanings of the programme codes, see the corresponding tables).
- When the automatic programme is selected, the respective presettings for cooking quantity (as weight or number of pieces), cooking time and, if applicable, pre-heating appear on the corresponding display fields (for further parameter settings, see corresponding table).

- To change the preset cooking amount, touch the  key as often as necessary until the corresponding indicator starts flashing.
- While the activated setting indicator is flashing, use the < and > keys to select the desired value from the available options.

#### Notes:

- The setting of the cooking duration depends on the cooking quantity and is automatically adjusted to its setting.
- Changing other parameters is not possible when setting an automatic programme. If you wish to do so, start a cooking process with manual settings.
- Then wait until the display stops flashing. The current setting is then adopted.
- Start the cooking process by pressing the  key. The heating process starts and the time display shows the countdown of the cooking duration.
- After the cooking time has elapsed, operation stops automatically.

### Parameter settings of the automatic programmes without steam

Automatic programme	Display	Quantity / weight	Power / Temperature
Melting chocolate	P01	100 - 200 g	450 W
Melting butter	P02	100 - 200 g	450 W
Sweet potato	P03	200 - 600 g	100 W + 220°C
Chicken whole	P04	800 - 1200 g	100 W + 220°C
Chicken leg	P05	200 - 800 g	450 W + 220°C
Chicken wings	P06	200 - 800 g	300 W + 220°C
Fish whole	P07	1 - 3 pcs	100 W + 220°C
Fish steak	P08	200 - 600 g	100 W + 220°C
Fresh pizza	P09	200 - 600 g	Pre-heating / 200°C
Frozen pizza	P10	200 - 400 g	100 W + 220°C
Cake	P11	400 - 600 g	Pre-heating / 150°C
Roast Pork	P12	400 - 1000 g	450 W + 220°C

## Using the appliance

Automatic programme	Display	Quantity / weight	Power / Temperature
Chicken kabobs	P13	200 - 600 g	100 W + 220°C
Shrimp	P14	200 - 600 g	Pre-heating / 200°C
Beef steak	P15	400 - 1000 g	100 W + 220°C
Barbecued sparenes	P16	200 - 600 g	100 W + 220°C
Chocolate cookies	P17	500 g	Pre-heating / 180°C
Lemon cookies	P18	400 g	Pre-heating / 200°C
Sausage	P19	200 - 600 g	Pre-heating / 220°C
Finger food	P20	200 - 400 g	Pre-heating / 220°C
Reheating	P21	200 - 600 g	900 W
Potato	P22	1 - 3 pcs	900 W
Beverage	P23	1 - 3 pcs	900 W
Pasta	P24	100 g (+ 800 ml cold water)	700 W
		150 g (+ 1000 ml cold water)	
		200 g (+ 1200 ml cold water)	
Soup	P25	1 - 3 pcs	900 W
Pizza	P26	1 - 3 pcs	900 W
Muffins	P27	1 - 4 pcs	900 W
Oatmeal	P28	50 g + 500 ml Wasser	900 W / 450 W
		100 g + 1000 ml Wasser	
		150 g + 1500 ml Wasser	
Baked apple	P29	2 - 4 pcs	700 W
Sandwich	P30	1 - 3 pcs	900 W
Popcorn	P31	50 / 100 g	900 W
Fudge brownies	P32	800 g	100 W + 180°C
Bread	P33	100 - 200 g	Grill level 3
Chicken nuggets	P34	200 - 600 g	100 W + 220°C
French fries	P35	200 - 500 g	100 W + 220°C
Oatmeal raisin cookies	P36	600 g	Pre-heating / 180°C

## Using the appliance

Automatic programme	Display	Quantity / weight	Power / Temperature
Pecan crisps	P37	500 g	Pre-heating / 180°C
Peanut chocolate cookies	P38	500 g	Pre-heating / 180°C
Hamburger	P39	2 - 6 pcs	100 W + 220°C
Muffins	P40	840 (70 g × 12)	Pre-heating / 180°C

### Parameter settings of the automatic steam cooking programmes

Automatic programme	Display	Quantity / weight	Power / Temperature
Trout	S01	200 - 600 g	Steam 100°C + 300 W
Salmon Filet	S02	200 - 600 g	Steam 100°C + 100 W
Pikeperch	S03	200 - 600 g	Steam 100°C + 300 W
Prawns	S04	200 - 600 g	Steam 100°C
Halibut filet	S05	200 - 600 g	Steam 100°C + 300 W
Cockles	S06	200 - 600 g	Steam 100°C + 100 W
Cod filet	S07	200 - 600 g	Steam 100°C + 300 W
Herring	S08	200 - 600 g	Steam 100°C + 300 W
Tuna filet	S09	200 - 600 g	Steam 100°C + 100 W
Crab	S10	2 - 6 pcs	Steam 100°C + 300 W
Chicken leg	S11	200 - 600 g	Steam 100°C + 300 W
Chicken breast	S12	200 - 800 g	Steam 100°C + 300 W
Meatball	S13	200 - 600 g	Steam 100°C + 300 W
Turkey escalope	S14	400 - 800 g	Steam 100°C + 300 W
Pork filet, whole	S15	200 - 600 g	Steam 100°C + 300 W
Sausages	S16	200 - 600 g	Steam 100°C + 100 W
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	200 g + 400 ml	Steam 100°C + 450 W
		400 g + 800 ml	Steam 100°C + 300 W







## Using the appliance

Automatic program-me	Display	Quantity / weight	Power / Temperature
Rice + water	S21	200 g + 300 ml	Steam 100°C + 450 W
		400 g + 600 ml	Steam 100°C + 300 W
Eggplant/ Aubergine	S22	200 - 600 g	Steam 100°C + 300 W
Beans	S23	200 - 600 g	Steam 100°C + 300 W
Broccoli	S24	200 - 600 g	Steam 100°C
Cauliflower	S25	200 - 600 g	Steam 100°C + 300 W
Peas	S26	200 - 600 g	Steam 100°C + 300 W
Potatoes with skin (whole, small)	S27	1 - 4 pcs	Steam 100°C + 300 W
Potatoes with skin (whole, big)	S28	1 - 4 pcs	Steam 100°C + 300 W
Potatoes with skin (pieces)	S29	200 - 600 g	Steam 100°C + 300 W
Carrots	S30	200 - 600 g	Steam 100°C + 300 W
Corn cobs	S31	2 - 6 pcs	Steam 100°C + 300 W
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 + 300 W
Leeks	S35	200 - 600 g	Steam 100°C + 300 W
Brussels sprouts	S36	200 - 600 g	Steam 100°C
Celery	S37	200 - 800 g	Steam 100°C + 300 W
Asparagus	S38	200 - 600 g	Steam 100°C + 100 W
Spinach	S39	200 - 600 g	Steam 100°C + 300 W
Courgette	S40	200 - 600 g	Steam 100°C + 300 W

## Using the key lock / child lock

To lock all operating elements and thus prevent unintentional key operations, e.g. by children, use the key lock.

Deactivate it again when you want to operate the appliance. Proceed as follows:

- To activate the key lock, touch the  key for approx. 3 seconds in standby mode. A long beep and the display of the  icon signal that the key lock has been activated. All keys have no function.
- To deactivate the key lock, touch the  key again for approx. 3 seconds in standby mode. A long beep and the disappearance of the  icon display signal that the key lock has been deactivated. You can now operate the appliance normally again.


## Using the appliance / Cleaning the appliance

---

### Using the automatic descaling function


Regular removal of limescale deposits is important for the maintenance of the appliance and is recommended after approx. 20 hours of operation each time.

For using the automatic descaling function to facilitate this operation, proceed as follows:

- Remove the water tank as described in the relevant section and fill it with a mixture of 1000 ml of fresh water and the appropriate amount of a commercially available descaler.  
For best cleaning results, we recommend using a citrus cleaner according to the manufacturer's instructions.
- Put the water container back into the appliance.
- In stand-by mode, touch the /A key repeatedly until the code CLE appears on the programme display.

- When the descaling function is selected, the operating time of the function and the water tank level are shown on the display.

**Note:** The parameter settings of the automatic descaling function cannot be changed.

- Start the function with the  key.  
**Note:** If the descaling process is interrupted during operation, it cannot be continued but must be restarted.
- Wait 1 minute after finishing the programme.  
Then remove the water container and clean it thoroughly.
- Fill fresh water into the container, put it back into the appliance and start the function again without detergent.  
After finishing, remove the container and clean it again.

### 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 the glass pan 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

---

### Troubleshooting

Problem	Possible cause	Remedy
The appliance cannot be switched on.	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.
The appliance does not heat	The appliance door was not closed well.	Close the door well.

### Normal

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.

### Error codes

The following error codes may be displayed for the steam cooking function:

#### E-06:

Water tank not inserted properly / fully.

#### E-05:

Malfunction of the water circuit.

Contact qualified technical personnel to check which of the following malfunctions is present:

- Water sensor defective.
- Water hose defective.
- Water pump defective.
- Water tank defective.

## Installation

---

### Installation



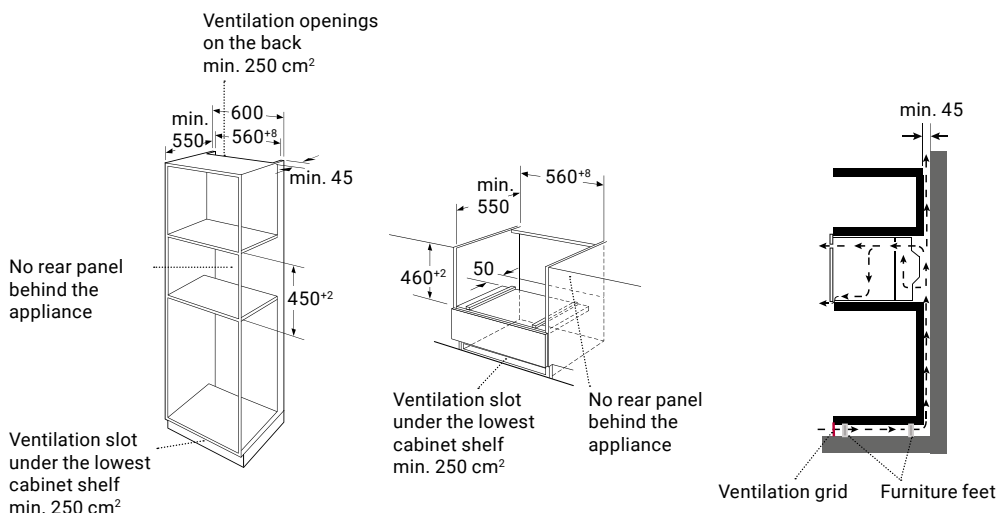
#### Important Information

- 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.

#### Notes on the installation of the appliance

- 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



**Note:** According to the dimensions given, there should be a gap above the appliance.

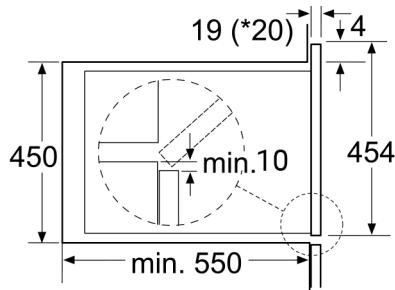
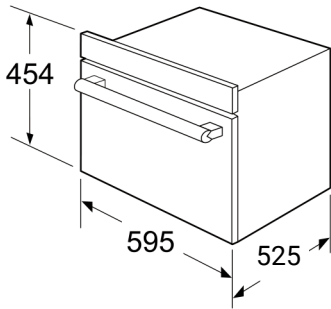
## Installation

### 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 slide the appliance into the installation niche and align it centrally.
- Make sure that the connection cable is not bent, crushed or damaged.
- Open the appliance door and secure the appliance to the built-in unit by manually screwing the enclosed screws into the openings on the side of the cooking chamber. Be careful not to overtighten them.
- The gap between the worktop and the appliance must not be covered by additional battens.



\* 20 mm for metal fascias

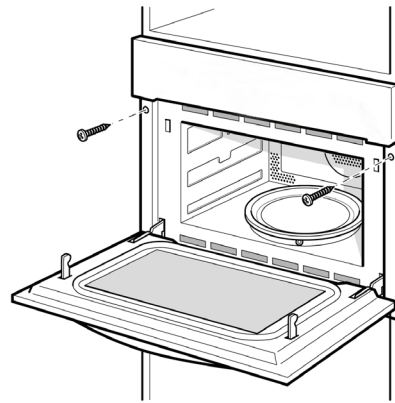


Illustration may vary

### 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 disconnecter 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>Capacity</b>	34 L
<b>External Dimensions</b>	595 × 525 × 454 mm
<b>Net Weight</b>	33 kg
<b>Cable length</b>	1.5 m

### Note on the EC Declaration of Conformity



**Product Description:**

EBMS4503S  
Built-in multifunctional cooker  
with steam function

**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.