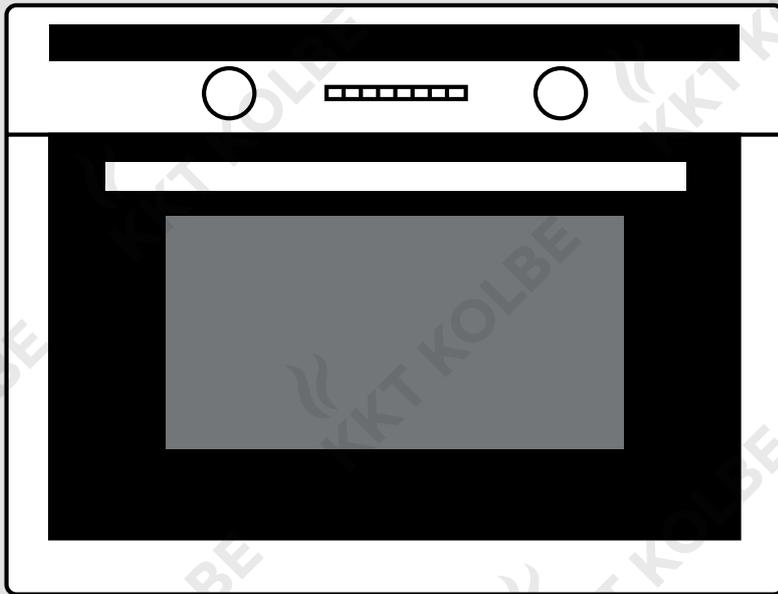


# Benutzerhandbuch

für Ihre Einbau-Mikrowelle

Modell: **EBM4502ED**



## Hinweise und Symbole

---



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

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

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

Bitte entsorgen Sie das gesamte Verpackungsmaterial unter Berücksichtigung der Umwelt.



### Dieses Symbol verdeutlicht einen Sicherheitshinweis.

Sie finden es insbesondere bei allen Beschreibungen der Arbeitsschritte, bei welchen Gefahr für Personen entstehen kann. Beachten Sie diese Sicherheitshinweise und verhalten Sie sich entsprechend vorsichtig. Geben Sie diese Warnungen auch an andere Benutzer weiter.



### Dieses Symbol verdeutlicht einen Warnhinweis.

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



### Dieses Symbol verdeutlicht Hinweise & Tipps.

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

## EG – Konformitätserklärung



### Produktbezeichnung:

EBM4502ED Einbau-Mikrowelle

### Der Hersteller / Inverkehrbringer:

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

Für das in dieser Bedienungsanleitung beschriebene Produkt liegen sämtliche entsprechenden EG - Konformitätserklärungen vor.

Die relevanten Unterlagen können auf unserer Website [www.kolbe.de](http://www.kolbe.de) unter der entsprechenden Produktseite eingesehen und heruntergeladen werden.

Jan Kolbe  
Leiter Produktmanagement

## Entsorgungshinweise

---

### Entsorgung des Verpackungsmaterials

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

Recyclingfähiges Verpackungsmaterial sollte vom Restmüll getrennt und entsprechend entsorgt werden.

### Entsorgung Ihres Altgerätes

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

Bitte entsorgen Sie es daher nicht über den Hausmüll.



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

## Sicherheitshinweise

---



### Vorsichtsmaßnahmen zur Vermeidung starker Mikrowellenbelastung

- Versuchen Sie nicht, dieses Gerät bei geöffneter Tür zu betreiben, da dies zu einer schädlichen Belastung durch Mikrowellen führen kann. Es ist wichtig, die Sicherheitsverriegelungen nicht zu beschädigen oder zu manipulieren.
- Platzieren Sie nichts zwischen der Gerätefront und der Tür und vermeiden Sie Rückstände von Schmutz- oder Reinigungsmitteln auf den Dichtungsoberflächen.
- **WARNUNG:** Wenn die Tür- oder Türdichtung beschädigt ist, darf der Ofen erst dann in Betrieb genommen werden, wenn er von einer fachkundigen Person repariert wurde.



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



### Wichtige Sicherheitshinweise

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

- Um das Brand-, Stromschlag- und Verletzungs-Risiko und mögliche Mikrowellenbelastung bei der Verwendung Ihres Geräts zu verringern, befolgen Sie die grundlegenden Vorsichtsmaßnahmen, einschließlich der folgenden:
  - Dieses Gerät darf nur von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisung über den sicheren Gebrauch des Gerätes erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden. Kinder unter 8 Jahren von Gerät und Kabel fernhalten.
  - **WARNUNG:** Für nicht qualifizierte Personen ist es gefährlich, Wartungs- oder Reparaturarbeiten durchzuführen, bei denen eine Abdeckung zum Schutz vor Mikrowellen entfernt wird.
  - Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von qualifiziertem Personal ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
  - Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt und ähnliche Anwendungen vorgesehen, wie z.B.: Küchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; für Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen.
- Das Mikrowellengerät ist zum Erwärmen von Lebensmitteln bestimmt. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung und das Erwärmen von Heizkissen, Pantoffeln, Schwämmen, feuchten Tüchern und dergleichen kann zu Verletzungs-, Zünd- oder Brandgefahr führen.
- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Es ist darauf zu achten, dass die Heizelemente nicht berührt werden.
- **WARNUNG:** Wenn das Gerät im Kombi-Modus betrieben wird, sollten Kinder den Ofen aufgrund der erzeugten Temperaturen nur unter Aufsicht eines Erwachsenen benutzen. Kinder unter 8 Jahren sind fernzuhalten.
- Einige Teile des Geräts können Wärme für eine lange Zeit speichern; lassen Sie es abkühlen, bevor Sie Stellen berühren, die der Hitze direkt ausgesetzt sind.
- Die Oberflächen benachbarter Möbel können während des Betriebs heiß werden.
- Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen, wird empfohlen, es vom Stromnetz zu trennen.
- Beim Entnehmen von Behältern aus dem Gerät ist darauf zu achten, dass der Drehteller nicht verschoben wird. (Für Geräte, die 900 mm über dem Boden oder höher installiert sind und abnehmbare Drehteller aufweisen.)
- **WARNUNG:** Flüssigkeiten und andere Lebensmittel dürfen nicht in verschlossenen Behältern erwärmt werden, da sie explodieren könnten.

## Sicherheitshinweise

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



## Zur Reduzierung des Verletzungsrisikos für Personen

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

**Vielen Dank !**

---

## **Lieber Kunde,**

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

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

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

Für Schäden an Personen oder Gegenständen, die auf eine fehlerhafte oder unsachgemäße Installation des Gerätes zurückzuführen ist, übernimmt der Hersteller keinerlei Haftung.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, evtl. notwendige Modellmodifizierungen an den Gerätetypen vorzunehmen, die der Bedienerfreundlichkeit und dem Schutz des Benutzers und dem Gerät dienen und einem aktuellen technischen Standard entsprechen.

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

Dieser wird Ihnen gerne weiterhelfen.

### **Ihr KKT KOLBE-Team**

#### **KKT KOLBE Kundendienst**



**Tel. 09502 667930**

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

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

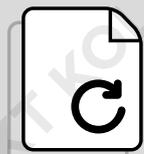
→ Weitere Daten und Dokumente finden Sie auf unserer Website unter *Support-Center*.

Bitte beachten Sie, dass wir unsere Handbuchdokumentationen stetig aktualisieren.

**Sollten Sie also Unstimmigkeiten erkennen:**

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

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



## **Benutzerhandbuch**

Modell EBM4502ED

Version 1.5

© KKT KOLBE.

KKT KOLBE is a registred trade mark.

## Inhaltsverzeichnis

---

|  |    |
|--|----|
| <b>Beschreibung und Bedienung des Geräts</b> ..... | 8  |
| • Bedienelemente                                   |    |
| • Parameter wählen                                 |    |
| • Beheizungsarten                                  |    |
| <b>Zubehör</b> .....                               | 10 |
| <b>Vor der ersten Verwendung</b> .....             | 11 |
| • Einstellen der Uhr                               |    |
| • Reinigen des Zubehörs                            |    |
| • Erstes Aufheizen                                 |    |
| <b>Benutzung des Geräts</b> .....                  | 11 |
| • Einstellen der Beheizungsart und Temperatur      |    |
| • Schnellaufheizfunktion                           |    |
| • Die Mikrowelle                                   |    |
| • MicroKombi-Garvorgang                            |    |
| • Automatikprogramme                               |    |
| • Auftauprogramme                                  |    |
| • Einstellung der zeitspezifischen Optionen        |    |
| • Tastensperre / Kindersicherung                   |    |
| • Quick Start                                      |    |
| <b>Profi-Kochtipps</b> .....                       | 17 |
| • Acrylamid in Lebensmitteln                       |    |
| • Profi-Garübersichten                             |    |
| • Auftauen, Aufwärmen oder Kochen von Gefrorenem   |    |
| • Speisen erhitzen                                 |    |
| • Speisen kochen                                   |    |
| • Popcorn  |    |
| • Kuchen und Gebäck                                |    |
| • Grillen und Braten                               |    |
| <b>Reinigung und Pflege</b> .....                  | 25 |
| • Gerätefront                                      |    |
| • Geräteinnenraum                                  |    |
| • Reinigungstabelle                                |    |
| <b>Fehlerdiagnose</b> .....                        | 26 |
| <b>Installation</b> .....                          | 27 |
| • Installationsskizze                              |    |
| • Einbau der Mikrowelle                            |    |
| • Wichtige Hinweise zum Stromanschluss             |    |
| <b>Technische Daten</b> .....                      | 29 |
| <b>Gewährleistung</b> .....                        | 30 |

---

## Beschreibung und Bedienung des Geräts

### Bedienung des Geräts

#### Bedienelemente



### Parameter wählen

Sie haben die Auswahl aus folgenden zusätzlichen Optionen:

| Parameter    | Funktion  |
|--------------|---|
| A Auto-Menü  | Wählen Sie aus 13 verschiedenen Programmen. Von P 01 bis P 13.  |
| ☺ Temperatur | Wählen Sie die Kochtemperatur (in °C):<br>☺ : 50,100,105,110...230<br>☺ : 100,105,110...230<br>☺ : 100,105,110...230<br>☺ + ☺ : 50,100,105,110...230<br>☺ + ☺ : 100,105,110... 230<br>☺ + ☺ : 100,105,110...230 |
| ☺ Gewicht    | Stellen Sie hier das Kochgewicht ein.   |
| ☺ Zeit       | Stellen Sie hier die Kochzeit ein.  |
| ☺ Mikrowelle | Wählen Sie die Mikrowellenleistung: 100W, 300W, 450W, 700W oder 900W.   |

## Beschreibung und Bedienung des Geräts

---

### Beheizungsarten



#### 3D-Heißluft

**Der Ringheizkörper und der Ventilator sind in Betrieb.**

Nutzen Sie diese Beheizungsart universell, beispielsweise für Blech-Bisquitkuchen, Flammkuchen, Käsekuchen oder Pizza? Bei 50 °C eignet sich dieser Backmodus auch sehr gut zum Warmhalten von Speisen (1-2 Stunden), sodass der Geschmack erhalten bleibt.

---



#### Grill mit Ventilator

**Der Grillheizkörper und der Ventilator sind in Betrieb.**

Mit diesem Beheizungsmodus wird Ihr Fleisch gebräunt und knusprig. Gebackene Aufläufe und allgemein scharf gegrillte Gerichte gelingen mit diesem Modus am besten.

---



#### Pizzastufe

**Der untere Heizkörper, der Ringheizkörper und der Ventilator sind in Betrieb.**

Für Tiefkühlkost und generell Gerichte, welche viel Hitze von der Unterseite benötigen.

---



#### Grill

**Der Grillheizkörper ist in Betrieb.**

Hier können Sie zwischen drei Grillstufen wechseln. Wählen Sie zwischen „high“, „medium“, „low“. Dies ist ideal, um mehrere Steaks, Bratwürste, Fischstücke oder Brotstücke zu grillen.

---

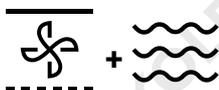


#### Mikrowelle + 3D-Heißluft

**Die 3D-Heißluft, sowie die Mikrowelle sind in Betrieb.**

Nutzen Sie die vorteilhaften Eigenschaften der Heißluftfunktion in Kombination mit der Mikrowelle, welche die Speisen schneller aufheizt.

---



#### Mikrowelle + Grill + Ventilator

**Die Grillheizkörper, der Ventilator und die Mikrowelle sind in Betrieb.**

Mit dieser Funktion haben Sie den Vorteil, dass Sie zunächst mit der Mikrowelle die Speise schnell erhitzen und direkt darauf knusprig mit dem Grill verfeinern können.

---



#### Pizzastufe + Mikrowelle

**Die Unterhitze, der Ringheizkörper und der Ventilator sind in Betrieb.**

Diese Funktion eignet sich gut, um kurz Gerichte zuzubereiten. Gleichzeitig kommen die Vorteile der Pizzastufe zur Geltung.

---

## Beschreibung und Bedienung des Geräts

---



### Mikrowelle + Grill

**Die Grill-Heizelemente und die Mikrowelle sind in Betrieb.**

Nutzen Sie diese Funktion, wenn Sie Ihr Gericht schnell erhitzen und nur an der Oberseite gleichmäßig grillen möchten.

---



### Auftaufunktion

**Der Ventilator ist in Betrieb.**

Hier können Sie zwischen zwei verschiedenen Auftauprogrammen wechseln.

---



### Auto-Programme

**13 verschiedene Kochprogramme –**

Der Beheizungstyp und die Kochzeit werden automatisch nach Gewicht bestimmt.

---



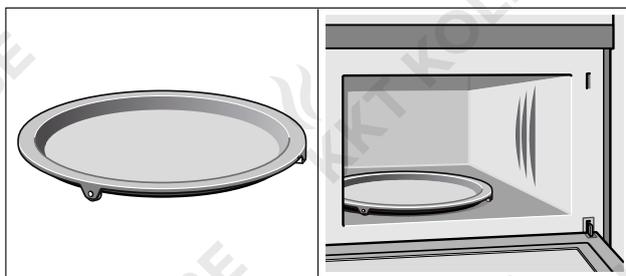
### Mikrowelle

**Die Mikrowelle ist in Betrieb.**

Die Mikrowelle eignet sich zum Auftauen, Wiederaufwärmen und Schnell-Kochen.

---

## Zubehör



### Drehteller / Backblech

- Stellt die Oberfläche für den Drahtaufsatz dar.
- Lebensmittel, welche besonders viel Hitze benötigen, können direkt auf dem Drehteller platziert werden.
- Der Drehteller kann im oder gegen den Uhrzeigersinn laufen. Platzieren Sie den Drehteller immer mittig auf die Schiene. Stellen Sie sicher, dass er fest eingerastet ist.



- **Benutzen Sie die Mikrowelle nie ohne den Drehteller!**
- **Der Drehteller kann maximal 5 kg Gewicht aufnehmen.**
- **Der Drehteller dreht sich bei allen Beheizungsarten.**



### Kleiner Drahtaufsatz

- Für die Mikrowelle und zum Backen, sowie Grillen im Ofenraum.



### Höherer Drahtaufsatz

- Zum Grillen von beispielsweise Steaks, Würsten und zum Toasten von Brot. Als Unterlage für flache Gerichte.

## Vor der ersten Verwendung / Benutzung des Geräts

---

### Vor der ersten Verwendung

Hier finden Sie alle nötigen Vorbereitungsschritte, um das erste Mal mit Ihrem Gerät Gerichte zuzubereiten. Lesen Sie aber zunächst die Rubrik **Sicherheitsinformationen**.

#### Einstellen der Uhr

Wenn das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist, wird die Anzeige „00:00“ im Display blinken und ein Tonsignal kurz ertönen. Stellen Sie nun die Uhrzeit ein.

- Drehen Sie den Einstellungs-knebel **K2** zwischen 00:00 Uhr und 23:59 (24 Stunden-Format).
- Drücken Sie die -Taste.
- Die Uhr ist nun eingestellt.

#### Reinigen des Zubehörs

Bevor Sie die Geräteteile das erste Mal verwenden, säubern Sie sie gut mit Reinigungsmittel und einem weichen Textiltuch.

### Benutzung des Gerätes

Es gibt verschiedene Möglichkeiten, wie Sie Ihren Mikrowellenofen einstellen können. Hier wird erklärt, wie Sie die gewünschte Beheizungsart, Temperatur und Grilleinstellung vornehmen können. Ebenso wie Sie die gewünschte Kochzeit für Ihr Gericht festlegen. Hierzu lesen Sie bitte die Rubrik „Einstellen der Zeitoptionen“.

#### Einstellen der Beheizungsart und Temperatur

Beispiel:  3D-Heißluft, bei 200 °C für 25 Minuten.

Drehen Sie den **Funktionsknebel K1** bis zum Icon .

Die voreingestellte Temperatur von 180 °C wird blinken. Drehen Sie den **Einstellungs-knebel K2**, um die Temperatur von 200 °C einzustellen.

Drücken Sie die -Taste. Drehen Sie anschließend wieder den **Einstellungs-knebel K2**, um die Kochzeit auf 25 Minuten festzulegen.

Drücken Sie die -Taste. Der Ofen wird nun aufheizen.

#### Erstes Aufheizen

Um den Geruch von Kleberückständen aus der Produktion zu entfernen, ist es notwendig, den Innenraum leer einmal vollständig aufzuheizen. Stellen Sie sicher, dass sich keine Gegenstände im Gerät befinden.

- Drehen Sie den Funktionsknebel **K1** auf die Heißluft-Funktion .
- Nutzen Sie den Einstellungs-knebel **K2** um die Temperatur auf 230 °C einzustellen.
- Drücken Sie die -Taste. Drehen Sie den Einstellungs-knebel **K2** um die Kochzeit auf 60 Minuten einzustellen.
- Drücken Sie nun die -Taste. Der Ofen heizt nun auf.

#### Öffnen der Tür während des Garvorgangs

Der Vorgang wird unterbrochen. Nachdem Sie die Tür wieder geschlossen haben, drücken Sie die -Taste. Anschließend wird der Backvorgang fortgesetzt.

#### Vorgang pausieren

Drücken Sie die -Taste, um den Vorgang zu pausieren. Um fortzufahren, drücken Sie die -Taste.

#### Ändern der Kochzeit

Dies kann jederzeit vorgenommen werden. Drücken Sie die -Taste. Drehen Sie anschließend den **Einstellungs-knebel K2**, um die Kochzeit zu ändern.

#### Ändern der Temperatur

Dies kann jederzeit vorgenommen werden. Drücken Sie die -Taste für eine neue Temperatureinstellung. Drehen Sie anschließend den **Einstellungs-knebel K2**, um die Temperatur einzustellen.

#### Abbrechen des Vorgangs

Drücken Sie die -Taste zwei mal, um den Vorgang abzubrechen.

## Benutzung des Geräts

---

### Schnellaufheizfunktion

- **Mit dem Schnellaufheizmodus erreicht das Gerät die Zieltemperatur vergleichsweise schneller.**



**Die Schnellaufheizfunktion ist für verfügbar für:**

- 3D-Heißluft
- Grill mit Ventilator
- Mikrowelle + 3D-Heißluft
- Mikrowelle + Umluft
- Pizzastufe
- Mikrowelle + Pizzastufe

Um ein erwartungsgerechtes Ergebnis zu erzielen, geben Sie Ihre Speisen erst dann in den Innenraum, wenn der Schnellaufheizvorgang beendet ist.

1. Stellen Sie mit dem **Funktionsknebel K1** den Beheizungsmodus ein.
2. Drücken Sie die -Taste.
3. Das -Symbol wird im Display aufleuchten.
4. Drücken Sie nun die -Taste. Das Gerät wird aufheizen.

### Die Mikrowelle

Mikrowellen werden in Lebensmitteln in Wärme umgewandelt. Die Mikrowelle kann autark verwendet werden, d.h. allein oder in Kombination mit einer anderen Beheizungsart verwendet werden. Im folgenden Abschnitt finden Sie Informationen über die Geräteaccessoires und Einstellung der Mikrowellenfunktion.

#### Hinweis:

Die Stufen für die Zeiteinstellung in Schritten sind:

|               |                      |
|---------------|----------------------|
| 0-1 Minuten   | 1 Sekunden-Schritte  |
| 1-5 Minuten   | 10 Sekunden-Schritte |
| 5-15 Minuten  | 30 Sekunden-Schritte |
| 15-60 Minuten | 1 Minuten-Schritte   |
| 60 Minuten    | 5-Minuten-Schritte   |

#### Hinweise bezüglich des Kochgeschirrs

##### Passendes Ofengeschirr

Geeignet ist hitzebeständiges Backofenglas, Glaskeramik, Porzellan, Keramik oder hitzebeständiger Kunststoff. Diese Materialien lassen Mikrowellen diffundieren.

Sie können auch Serviergeschirr verwenden. So können Sie sich ein Umservieren sparen. Sie sollten nur Geschirr mit dekorativem Gold oder Silber verwenden, wenn der Hersteller garantiert, dass sie für den Einsatz in Mikrowellen geeignet sind.

#### Wenn der Schnellaufheizvorgang fertiggestellt ist

Ein Sound wird ertönen. Das -Symbol im Display wird blinken. Geben Sie nun Ihre zuzubereitende Speise in das Gerät.

#### Das Schnellaufheizen abbrechen

Während der Einstellung des Schnellaufheizens kann durch Drücken der -Taste die Funktion abgebrochen werden. Während des Schnellaufheizvorgangs drücken Sie die Taste oder , um diese Funktion abzuberechnen. Alternativ können Sie die Türe öffnen, um die Funktion abzuberechnen.

#### Hinweise:

Die Schnellaufheizfunktion funktioniert nur, wenn Sie bereits eine Beheizungsfunktion ausgewählt hatten. **Während der Schnellaufheizfunktion bleibt die Mikrowelle ausgeschaltet.**

#### Testen des Ofengeschirrs

**Schalten Sie die Mikrowelle nicht an, wenn sich kein zuzubereitendes Gericht im Innenraum befindet. Der folgende Test ist eine spezielle Ausnahme.**

Führen Sie diesen Test aus, wenn Sie sich unsicher sind, ob Ihr Ofengeschirr für die Benutzung in der Mikrowelle geeignet ist:

1. Beheizen Sie die Mikrowelle mit dem leeren Geschirr für eine halbe Minute bis zu einer Minute.
2. Prüfen Sie die Temperatur dieses Geschirrs über diese Zeit.
3. Dieses sollte kalt bis lauwarm sein. Es ist unbrauchbar, wenn es heiß wird oder Funken entstehen.

## Benutzung des Geräts

### Einstellen der Mikrowelle

Beispiel: Mikrowelle, 300 Watt, 17 Minuten Kochzeit.

Drücken Sie den Mikrowellen-Button . Die Standardleistung von 900 W wird auf dem Display angezeigt. Die Standard-Kochzeit wird ebenfalls eingeblendet.

Drücken Sie die -Taste nochmals, um die Mikrowellenfunktion zu aktivieren. Drehen Sie nun den Einstellungs-knebel K2, um die Mikrowellenleistung auf 300 W festzulegen.

Drücken Sie die -Taste. Drehen Sie anschließend wieder den **Einstellungsknebel K2**, um die Kochzeit auf 17 Minuten festzulegen.

Drücken Sie die -Taste. Die Mikrowelle wird starten und die Zeit auf dem Display herunterzählen.

### Wenn die Kochzeit abgelaufen ist

Ein Signalton wird ertönen. Die Mikrowelle schaltet sich aus.

### Öffnen der Tür während des Kochvorgangs

Der Vorgang wird pausiert. Nach dem Schließen der Tür drücken Sie die -Taste. In Folge dessen wird der Vorgang wieder fortgesetzt.

### Ändern der Mikrowellen-Kochzeit

Dies kann jederzeit vorgenommen werden. Drücken Sie die -Taste. Drehen Sie anschließend den **Einstellungsknebel K2**, um die Kochzeit zu ändern.

### Ändern der Mikrowellenleistung

Dies kann jederzeit vorgenommen werden. Drücken Sie die -Taste für die neue Leistungseinstellung. Drehen Sie anschließend den **Einstellungsknebel K2** bis zum gewünschten Leistungswert.

### Pausieren des Kochvorgangs

Drücken Sie die -Taste kurz. Das Gerät wird pausiert. Um fortzufahren, drücken Sie die -Taste.

### Abbrechen des Kochvorgangs

Drücken Sie die Taste zwei mal, um den Vorgang abbrechen.

## MicroKombi-Garvorgang

Dieser Abschnitt beschreibt jeweils eine gleichzeitige Benutzung der Heizelemente und der Mikrowelle. Grundsätzlich greift die Mikrowellenhitze schneller, Gerichte werden aber trotzdem durch die Heizelemente gleichmäßig gebräunt. Sie können die Mikrowellenleistung bis auf 900 W einstellen.

Beispiel: Mikrowelle 100 W, 3D-Heißluft 190°C, 17 Minuten

Drehen Sie den **Funktionsknebel K1** bis zum Icon .

## Mikrowellen-Leistungseinstellung

Nutzen Sie die -Taste, um die gewünschte Mikrowellenleistung einzustellen.

|              |  |
|--------------|--|
| <b>100 W</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Empfindliche Gerichte auftauen</li> <li>• Unausgewogen geformte Gerichte auftauen</li> <li>• Eiscreme auflockern</li> <li>• Teig aufgehen lassen</li> </ul> |
| <b>300 W</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Auftauen allgemein</li> <li>• Schokolade und Butter schmelzen</li> </ul>  |
| <b>450 W</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kochen von Reis oder Suppen</li> </ul>  |
| <b>700 W</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Intensiveres Aufheizen</li> <li>• Kochen von Pilzen oder Schalentieren</li> <li>• Kochen von Gerichten mit Eiern oder Käse</li> </ul>                       |
| <b>900 W</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kochen von Wasser (Sieden)</li> <li>• Kochen von Hühnchen, Fisch, Gemüse</li> </ul>   |



**Die Mikrowellenleistung kann für maximal 30 Minuten auf 900 W eingestellt bleiben. Mit allen anderen Leistungsstufen ist eine Maximalzeit von 1 Stunde, 30 Minuten möglich.**



**Wenn Sie Die Tür während des Kochvorgangs öffnen, ist es normal, dass der Lüfter weiter läuft.**

Die voreingestellte Temperatur von 180 °C wird blinken. Drehen Sie den **Einstellungsknebel K2**, um die Temperatur von 190 °C einzustellen. Drücken Sie die -Taste, um die Mikrowellenleistung zu verändern. Drehen Sie hierzu dann den **Einstellungsknebel K2** auf 100 W.

Drücken Sie die -Taste. Drehen Sie anschließend wieder den **Einstellungsknebel K2**, um die Kochzeit auf 17 Minuten festzulegen.

Drücken Sie die -Taste. Das Gerät wird starten.

## Benutzung des Geräts

---

### Alternativer Einstellungsweg

Drehen Sie den **Funktionsknebel K1** bis zum Icon .

Die voreingestellte Temperatur von 180 °C wird blinken. Drehen Sie den **Einstellungsknebel K2**, um die Temperatur von 190 °C einzustellen.

Drücken Sie die -Taste. Drehen Sie anschließend wieder den **Einstellungsknebel K2**, um die Kochzeit auf 17 Minuten festzulegen.

Drücken Sie den Mikrowellen-Button . Die Standardleistung von 300 W wird auf dem Display angezeigt. Drehen Sie dann den **Einstellungsknebel K2** auf 100 W.

Drücken Sie die -Taste. Das Gerät wird starten.

### Wenn die Kochzeit abgelaufen ist

Ein Signalton wird ertönen. Der MicroCombi-Modus schaltet sich aus.

### Öffnen der Tür während des Kochvorgangs

Der Vorgang wird pausiert. Nach dem Schließen der Tür drücken Sie die -Taste. In Folge dessen wird der Vorgang wieder fortgesetzt.

### Ändern der Mikrowellen-Kochzeit

Dies kann jederzeit vorgenommen werden. Drücken Sie die -Taste. Drehen Sie anschließend den **Einstellungsknebel K2**, um die Kochzeit zu ändern.

### Ändern der Mikrowellenleistung

Dies kann jederzeit vorgenommen werden. Drücken Sie die -Taste für die neue Leistungseinstellung. Drehen Sie anschließend den **Einstellungsknebel K2** bis zum gewünschten Leistungswert.

### Pausieren des Kochvorgangs

Drücken Sie die -Taste kurz. Das Gerät wird pausiert. Um fortzufahren, drücken Sie die -Taste.

### Abbrechen des Kochvorgangs

Drücken Sie die Taste  zwei mal, um den Vorgang abbrechen.

## Automatikprogramme

Die Automatikprogramme ermöglichen es, Gerichte sehr einfach zuzubereiten. Sie wählen das Programm aus und geben das Gewicht Ihres Gerichts ein. Das Automatikprogramm trifft dann eine Auswahl der Beheizungsparameter. Sie können zwischen 13 Programmen wählen.

Legen Sie das Gericht immer in den kalten Innenraum.

### Ein Programm wählen

Wenn Sie ein Programm gewählt haben, stellen Sie das Gerät ein. Der Einstellknebel K2 muss auf der AUS-Position stehen.

*Beispiel: Programm 3, 1 kg Gewicht*

Stellen Sie den **Funktionsknebel K1** auf das Automatik-Programm **A**. Die erste Programmnummer wird im Display erscheinen.

Drehen Sie den **Einstellungsknebel K2**, um die Programmnummer einzustellen.

Drücken Sie die -Taste, stellen Sie dann mit dem **Einstellknebel K2** das Gewicht ein.

Drücken Sie die -Taste. Das Gerät wird starten.

### Wenn die Kochzeit abgelaufen ist

Ein Signalton wird ertönen. Die Mikrowelle schaltet sich aus.

### Öffnen der Tür während des Kochvorgangs

Der Vorgang wird pausiert. Nach dem Schließen der Tür drücken Sie die -Taste. In Folge dessen wird der Vorgang wieder fortgesetzt.

### Ändern des Automatikprogramms

Wenn das Programm bereits gestartet wurde, kann es nicht mehr während des Betriebes geändert werden.

### Pausieren des Kochvorgangs

Drücken Sie die -Taste kurz. Das Gerät wird pausiert. Um fortzufahren, drücken Sie die -Taste.

### Abbrechen des Kochvorgangs

Drücken Sie die Taste  zwei mal, um den Vorgang abbrechen.

## Benutzung des Geräts

### Programmübersicht

|                |                |  |
|----------------|----------------|--|
| <b>P 01**</b>  | Gemüse         | Frisches Gemüse  |
| <b>P 02**</b>  | Beilagen       | Geschälte Kartoffeln, gekocht  |
| <b>P 03*</b>   | Beilagen       | Gegrillte Kartoffeln<br>(Wenn Sie einen Piepton hören, drehen Sie die Kartoffeln.<br>Die nächste Programmphase startet dann automatisch) |
| <b>P 04</b>    | Fisch/Geflügel | Hähnchenstücke<br>(Wenn Sie einen Piepton hören, drehen Sie die Kartoffeln. Die nächste Programmphase startet dann automatisch)          |
| <b>P 05 *</b>  | Gebäck         | Kuchen allgemein   |
| <b>P 06 *</b>  | Gebäck         | Apfelkuchen  |
| <b>P 07 *</b>  | Gebäck         | Quiche   |
| <b>P 08 **</b> | Aufwärmen      | Suppen   |
| <b>P 09 **</b> | Aufwärmen      | Teller aufwärmen   |
| <b>P 10 **</b> | Aufwärmen      | Sauce / Eintopf  |
| <b>P 11 *</b>  | Convenience    | Gefrorene Pizza  |
| <b>P 12 *</b>  | Convenience    | Ofenchips<br>(Wenn Sie einen Piepton hören, drehen Sie die Kartoffeln.<br>Die nächste Programmphase startet dann automatisch)            |
| <b>P 13 *</b>  | Convenience    | Lasagne  |



\* Programme mit einem Stern sind mit Vorheizung. In der Aufwärmphase pausiert die Kochzeit und das Vorheiz-Symbol ist eingeschaltet. Nach dem Aufwärmen wird ein Alarmsignal ausgelöst und das Vorheizsymbol blinken.

\*\* Programme mit zwei Sternen verwenden nur die Mikrowellenfunktion.

### Auftauprogramme

Sie können die zwei Auftauprogramme nutzen, um Fleisch, Geflügel und Brot aufzutauen.

Drehen Sie den **Funktionsknebel K1** bis zum Icon \*, welches die Auftau-Automatikprogramme beinhaltet. Die erste Programmnummer erscheint im Display.

Drehen Sie den **Einstellungsknebel K2**, um die Programmnummer auszuwählen.

Drücken Sie die -Taste.

Drehen Sie den **Einstellungsknebel K2**, um das Gewicht einzustellen. Die Kochzeit wird im Anschluss angezeigt.

Drücken Sie die -Taste. Das Gerät wird starten.

|             |                          |              |
|-------------|--------------------------|--------------|
| <b>d 01</b> | Fleisch, Geflügel, Fisch | 0,2 - 1 kg   |
| <b>d 02</b> | Brot, Kuchen und Früchte | 0,1 - 0,5 kg |

**Platzieren Sie das Essen auf den tiefen Drahtaufsatz während des Auftauvorgangs.**



Vorbereiten der Gerichte: Verwenden Sie Lebensmittel, die bei -18 °C eingefroren wurden und in Portionen gelagert wurden, die so dünn wie möglich sind. Wiegen Sie zunächst Ihre Gerichte, denn Sie müssen bevor Sie das Programm auswählen das Gewicht kennen.

Beim Auftauen von Fleisch oder Geflügel wird Flüssigkeit entstehen. Lassen Sie sie abtropfen und verwenden Sie sie keinesfalls für andere Gerichte oder lassen Sie sie nicht in Kontakt damit kommen.

Ofengeschirr: Legen Sie das Essen in eine mikrowellengeeignete, flache Schale, z.B. eine Porzellan- oder Glasplatte. Decken Sie es aber nicht ab.

Beim Abtauen von Hähnchenstreifen (D 01) wird ein hörbares Signal ausgespielt, welches signalisieren sollte, dass die Speise gedreht werden sollte.

Das abgetaute Essen sollte im Anschluss noch 10 bis 30 Minuten stehen, bis es eine gleichmäßige Temperatur erreicht hat.

## Benutzung des Geräts

---

### Einstellung der zeitspezifischen Optionen

Ihr Gerät verfügt über zahlreiche Zeitsteuerungsoptionen. Sie können hierzu die -Taste verwenden, um das Zeitmenü aufzurufen und zwischen den individuellen Funktionen hin- und herzunavigieren. Eine Zeiteinstellung, die bereits vorhanden ist, kann mit dem **Einstellungsknebel K2** direkt geändert werden.

#### Einstellen des Kurzzeitweckers

Sie können die Zeitfunktion auch als Kurzzeitwecker verwenden.

Drücken Sie die -Taste im Warte-Status.

Die „00:00“ wird im Display angezeigt.

Drehen Sie den **Einstellungsknebel K2**, um die Zeit einzustellen. Die Maximalzeit beträgt 5 Stunden.

Drücken Sie die -Taste. Das Zeit wird herunterzählen.

Wenn die Zeit abgelaufen ist, wird ein Signal ertönen.

#### Abbrechen des Kurzzeitweckers

Drücken Sie die -Taste, um den Kurzzeitwecker abzubrechen.

#### Einstellung der Kochzeit

Die Kochzeit für Ihr Gericht kann auf Ihrem Gerät eingestellt werden. Wenn die Kochzeit abgelaufen ist, schaltet es sich automatisch ab. Das bedeutet, Sie müssen andere Arbeit nicht unterbrechen, um den Ofen auszuschalten.

Die Kochzeit kann nicht versehentlich überschritten werden.

Wenn der Vorgang gestartet wurde, zählt die Kochzeit im Display herunter

#### Tastensperre / Kindersicherung

Die Mikrowellen-/Backofenkombination hat eine Kindersicherung, um zu verhindern, dass es versehentlich ein- oder ausgeschaltet wird.

#### Einschalten der Kindersicherung

Voraussetzung: Es ist keine Kochzeit eingestellt und der Funktionsknebel K1 ist auf AUS-Position.

Drücken und halten Sie die -Taste für ca. 3 Sekunden.

Das -Symbol wird im Display erscheinen. Die Kindersicherung ist nun aktiviert.

#### Quick Start

Im Stand-By-Modus, drücken Sie die -Taste. Es wird die Mikrowelle mit einer Standard-Zeiteinstellung von 30 Sekunden mit 900 Watt Mikrowellenleistung starten.

#### Nacheinstellung der Uhr

Drücken und halten Sie die -Taste für 3 Sekunden im Standby-Modus. Die eigentliche Zeit wird verschwinden, das Zifferndisplay wird blinken.

Drehen Sie den **Einstellungsknebel K2**, um die neue Zeit einzustellen und drücken Sie die -Taste, um die Einstellung zu bestätigen.

#### Ausschalten der Kindersicherung

Drücken und halten Sie die -Taste für ca. 3 Sekunden.

Das -Symbol auf dem Display wird verschwinden. Die Kindersicherung ist deaktiviert.

#### Kindersicherung mit anderen Kochfunktionen

Wenn andere Kochprogramme aktiviert wurden, ist die Kindersicherungsfunktion nicht funktionsfähig.

Während des Kochvorgangs (außer den automatischen Kochprogrammen und Auftauen) führt jedes zusätzliches Drücken der -Taste zu einer Erhöhung von 30 Sekunden Kochzeit.

## Profi-Kochtipps

---

### Acrylamid in Lebensmitteln

| <i>Tipps, um den Acrylamidanteil im Essen niedrig zu halten</i> |  |
|---|--|
| <b>Allgemein</b>  | Versuchen Sie, die Kochzeiten auf ein Minimum zu reduzieren. Kochen Sie Ihre Speisen nur bis Sie „golden“ gebräunt sind, nicht zu dunkel. Größere und dickere Essensteile enthalten weniger Acrylamid. |
| <b>Bisquitteig</b>  | Max. 180 °C in 3D-Heißluft.  |
| <b>Ofenchips</b>  | Max. 170 °C in 3D-Heißluft - Verteilen Sie das Gericht gleichmäßig. Kochen Sie auch nicht mehr als 400 g gleichzeitig, sodass die Stücke nicht austrocknen.  |

### Profi-Garübersichten



Hier finden Sie eine Auswahl an Rezepten und Einstellungen, speziell empfohlen für Ihr Einbau-Kombigerät.

Wir zeigen Ihnen, welche Beheizungsart und welche Temperatur-/ bzw. Mikrowellenleistung am besten für Zubereitung ist. Sie finden hier außerdem Informationen über passendes Zubehör und die Höhe, in welche das Gargut eingelegt werden sollte.

Die Werte in der Tabelle gelten immer für Lebensmittel, die in den Garraum kommen, wenn er kalt und leer ist.

Vorheizen ist, wenn nötig, separat gekennzeichnet. Entfernen Sie alle nicht benötigten Zubehörtteile zuvor aus dem Gerät.

Die in den Tabellen angegebenen Zeiten gelten als Richtwerte. Das Ergebnis hängt auch immer von Qualität, Zusammensetzung, Temperatur, etc. ab.

Verwenden Sie immer einen Backofen- oder Ofenhandschuh (Verbrennungsgefahr!)

#### **Auftauen, Aufheizen und Kochen mit der Mikrowelle**

Die folgenden Tabellen stellen Ihnen eine Vielzahl an passenden Konfigurationen für das Gerät zur Verfügung.

Die Koch-Zeitbereiche sind oft mit angegeben. Stellen Sie zunächst die kürzeste Zeit ein und verlängern Sie, falls notwendig.

Es ist möglich, dass Sie andere Gargutmengen verwenden, als in den Tabellen angegeben. Eine Merkregel kann hierfür angewendet werden: Bei doppelter Menge benötigen Sie die doppelte Kochzeit. Bei halber Menge die halbe Kochzeit.

#### **Auftauen**

##### **Hinweise**

Platzieren Sie das gefrorene Gargut in einen offenen Behälter auf dem unteren Drahtgestell.

Drehen oder Rühren Sie das Essen ein- oder zweimal während der Aufwärmphase. Größere Teile sollten mehr gedreht werden. Während dieser Phase entfernen Sie die Flüssigkeiten, welche durch das Aufwärmen entstanden sind.

Lassen Sie bereits aufgetaute Teile bei Zimmertemperatur für 10-60 Minuten stehen, sodass sich die Temperatur stabilisieren kann.

## Profi-Kochtipps

| Auftaugut   | Gewicht | Mikrowellenleistung, Leistungseinstellung in Watt, Kochzeit in Minuten | Bemerkungen   |
|---|---------|--|---|
| <b>Ganze Fleischteile (Rind, Kalb und Schwein, auf dem Knochen oder frei)</b> | 800 g   | 300 W, 15 mins + 100 W, 10-20 mins                                     | Mehrere male Drehen   |
|   | 1 kg    | 300 W, 20 mins + 100 W, 15-25 mins                                     |   |
|   | 1,5 kg  | 300 W, 30 mins + 100 W, 20-30 mins                                     |   |
| <b>Fleisch in Stücken (Rind, Kalb oder Schwein)</b>                           | 200 g   | 300 W, 3 mins + 100 W, 10-15 mins                                      | Verteilen Sie die aufgetauten Bestandteile und Drehen Sie                                   |
|   | 500 g   | 300 W, 5 mins + 100 W, 15-20 mins                                      |   |
|   | 800 g   | 300 W, 8 mins + 100 W, 15-20 mins                                      |   |
| <b>Hackfleisch, gemischt</b>  | 200 g   | 100 W, 10 -15 mins   | Gefrieren Sie das Hackfleisch möglichst flach, wenn möglich, Drehen Sie das Gargut mehrmals |
|   | 500 g   | 300 W, 5 mins + 100 W, 10-15 mins                                      |   |
|   | 800 g   | 300 W, 8 mins + 100 W, 15-20 mins                                      |   |
| <b>Geflügel oder Geflügelportionen</b>  | 600 g   | 300 W, 8 mins + 100 W, 10-15 mins                                      | Während des Vorgangs drehen.  |
|   | 1,2 kg  | 300 W, 15 mins + 100 W, 25-30 mins                                     |   |
| <b>Ente</b>   | 2 kg    | 300 W, 20 mins + 100 W, 30-40 mins                                     | Mehrere male Drehen   |
| <b>Fischfilet, Fischsteak oder Stücke</b>                                     | 400 g   | 300 W, 5 mins + 100 W, 10-15 mins                                      | Verteilen Sie getaute Stücke  |
| <b>Fisch, ganz</b>  | 300 g   | 300 W, 3 mins + 100 W, 10-15 mins                                      |   |
|   | 600 g   | 300 W, 8 mins + 100 W, 10-15 mins                                      |   |
| <b>Gemüse, z.B. Erbsen</b>  | 300 g   | 300 W, 10-15 mins  | Während des Auftauens gut drehen  |
|   | 600 g   | 300 W, 10 mins + 100 W, 10-15 mins                                     |   |
| <b>Früchte, z.B. Himbeeren</b>  | 300 g   | 300 W, 7-10 mins   | Während des Auftauens gut drehen und zusammengefrorene Stücke verteilen                     |
| <b>Aufzutauende Butter</b>  | 125 g   | 300 W, 1 min + 100 W, 2-4 mins   | Entfernen Sie alle Verpackungsreste   |
| <b>Brotstück</b>  | 500 g   | 300 W, 6 mins + 100 W, 5-10 mins                                       | Während des Auftauens drehen.   |
|   | 1 kg    | 300 W, 12 mins + 100 W, 15-25 mins                                     |   |
| <b>Trockene Kuchen, Bisquitkuchen</b>   | 500 g   | 100 W, 15-20 mins  | Nur für Kuchen ohne Eishauben, Pâtisseriescreme, separate Kuchenstücke                      |
|   | 750 g   | 300 W, 5 mins + 100 W, 10-15 mins                                      |   |
| <b>Saftige Kuchen, z.B. Käsekuchen</b>  | 500 g   | 300 W, 5 mins + 100 W, 10-15 mins                                      | Nur für Kuchen ohne Eis, Creme oder Gelatine  |
|   | 750 g   | 300 W, 7 mins + 100 W, 10-15 mins                                      |   |

### Platzieren Sie das Essen direkt auf dem Drehteller

### Auftauen, Aufwärmen oder Kochen von Gefrorenem



- Nehmen Sie Fertigprodukte aus der Verpackung. Sie werden schneller und gleichmäßiger in Mikrowellen-Kochgeschirr aufheizen. Die verschiedenen Komponenten Ihres Gerichts werden eventuell unterschiedliche Garzeiten benötigen.
- Speisen, die flach liegen, werden schneller aufheizen, als hochgehende. Wenn möglich, verteilen Sie das Gericht möglichst flach im Innenraum. Sie sollten nicht übereinander stapeln.
- Decken Sie Ihre Speisen ab. Sollten Sie keinen genau passenden Deckel haben, nutzen Sie eine Platte oder einen Teller.
- Rühren oder Drehen Sie das Essen 2 oder 3 mal während des Kochvorgangs.
- Nach dem Aufheizen, lassen Sie das Essen 2-5 Minuten abkühlen, sodass es eine gleichmäßige Temperatur erreichen kann.
- Nutzen Sie immer Ofenhandschuhe oder ein Handtuch, um die Essensteile herauszuholen (Verbrennungsgefahr!)

## Profi-Kochtipps

| Auftaugut                             | Gewicht  | Mikrowellenleistung, Leistungseinstellung in Watt, Kochzeit in Minuten | Bemerkungen                                    |
|---------------------------------------|----------|--|--|
| Essensteller                          | 300-400g | 700 W, 10-15 mins  | Essen abdecken                                 |
| Suppe                                 | 400-500g | 700 W, 8-10 mins   | Ofengeschirr mit Deckel                        |
| Eintöpfe                              | 500 g    | 700 W, 10-15 mins  | Ofengeschirr mit Deckel                        |
|                                       | 1 kg     | 700 W, 20-25 mins  |  |
| Fleischstücke in Saucen, z.B. Gulasch | 500 g    | 700 W, 15-20 mins  | Ofengeschirr mit Deckel                        |
|                                       | 1 kg     | 700 W, 25-30 mins  |  |
| Fisch, wie z.B. Filetstücke           | 400 g    | 700 W, 10-15 mins  | Abgedeckt                                      |
|                                       | 800 g    | 700 W, 18-20 mins  |  |
| Beilagen, z.B. Reis, Pasta            | 250 g    | 700 W, 2-5 mins  | Flüssigkeiten hinzufügen                       |
|                                       | 500 g    | 700 W, 8-10 mins   |  |
| Gemüse, z.B. Broccoli, Karotten       | 300 g    | 700 W, 8-10 mins   | Fügen Sie mindest einen Teelöffel Wasser hinzu |
|                                       | 600 g    | 700 W, 15-20 mins  |  |
| Pürierter Spinat                      | 450 g    | 700 W, 11-16 mins  | Ohne zusätzliches Wasser kochen                |

## Speisen erhitzen



Metall, wie zum Beispiel ein Löffel in einem Glas - muss mindestens 2 cm von der Gerätewand gehalten werden. Es könnten Funken entstehen und das Gerät irreparabel beschädigen.

| Speisen                                       | Gewicht       | Mikrowellenleistung, Leistungseinstellung in Watt, Kochzeit in Minuten | Bemerkungen   |
|---|---------------|--|---|
| Essensteller                                  | 350-500g      | 700 W, 5-10 mins   | Essen abdecken  |
| Getränke                                      | 150 ml        | 900 W, 1-2 mins  |   |
|   | 300 ml        | 900 W, 2-3 mins  |   |
|   | 1 kg          | 700 W, 20-25 mins  |   |
| Babynahrung                                   | 50 ml         | 300 W, ca. 1 min   | Legen Sie Babyflaschen auf den Garraumboden ohne die Gummizitze oder den Deckel. Schütteln Sie nach dem Erhitzen und überprüfen Sie die Temperatur! |
|   | 100 ml        | 300 W, 1-2 mins  |   |
|   | 200 ml        | 300 W, 2-3 mins  |   |
| Suppe, 1 Tasse                                | 175 g         | 900 W, 2-3 mins  |   |
| Suppe, 2 Tassen                               | 175 g jeweils | 900 W, 4-5 mins  |   |
| Suppe, 4 Tassen                               | 175 g jeweils | 900 W, 5-6 mins  |   |
| Stücke von Fleisch in Sauce, wie z.B. Gulasch | 500 g         | 700 W, 10-15 mins  | Abgedeckt   |
| Eintopf                                       | 400 g         | 700 W, 5-10 mins   | Ofengeschirr mit Deckel   |
|   | 800 g         | 700 W, 10-15 mins  |   |
| Gemüse  | 150 g         | 700 W, 2-3 mins  | Flüssigkeit hinzufügen  |
|   | 300 g         | 700 W, 3-5 mins  |   |

## Profi-Kochtipps

---

### Speisen kochen



Essen, welches flach im Gerät liegt, wird schneller kochen, als hochlaufendes. Verteilen Sie wenn möglich Ihre Speise flach. Verschiedene Speisesorte sollten nicht übereinander gestapelt werden.

| Gargut                        | Gewicht | Mikrowellenleistung, Leistungseinstellung in Watt, Kochzeit in Minuten | Bemerkungen  |
|-------------------------------|---------|--|--|
| <b>Ganze Hühnchen, frisch</b> | 1,5 kg  | 700 W, 30-35 mins  | Drehen Sie das Essen während der Garzeit   |
| <b>Frisches Fischfilet</b>    | 400 g   | 700 W, 5-10 mins   | -  |
| <b>Frisches Gemüse</b>        | 250 g   | 700 W, 5-10 mins   | Schneiden Sie das Gemüse in gleichmäßige Stücke und geben Sie je 100 g 1 bis 2 Teelöffel Wasser hinzu. Während des Kochens rühren.     |
|                               | 500 g   | 700 W, 10-15 mins  |  |
| <b>Kartoffeln</b>             | 250 g   | 700 W, 8-10 mins   | Schneiden Sie die Kartoffeln in gleichmäßige Stücke und geben Sie je 100 g 1 bis 2 Teelöffel Wasser hinzu. Während des Kochens rühren. |
|                               | 500 g   | 700 W, 11-14 mins  |  |
|                               | 750 g   | 700 W, 15-22 mins  |  |
| <b>Reis</b>                   | 125 g   | 700 W, 7-9 mins + 300 W, 15-20 mins                                    | Fügen Sie stets das doppelte Volumen von Wasser dem Reis hinzu   |
|                               | 250 g   | 700 W, 10 - 12 mins + 300 W, 20 - 25 mins                              |  |
| <b>Früchte, Kompott</b>       | 500 g   | 700 W, 9-12 mins   |  |

### Popcorn für die Mikrowelle

- Nutzen Sie ein hitzeresistentes, flaches Ofengeschirr
- Platzieren Sie den Behälter immer auf dem Drahtaufsatz
- Benutzen Sie keine Porzellan- oder „abgerundete“ Behälter.
- Nehmen Sie die Einstellungen so vor, wie in der Tabelle beschrieben. Sie können die Werte nach Ihrem Produkt and Menge anpassen.
- Sodass die Popcorns nicht anbrennen, nehmen Sie den Popcornbehälter kurz vor Ende heraus und schütteln Sie ihn. Vorsicht! Der Behälter wird heiß sein.

|                           | Gewicht          | Mikrowellenleistung, Leistungseinstellung in Watt, Kochzeit in Minuten |
|---------------------------|------------------|--|
| <b>Mikrowellenpopcorn</b> | 1 Packung, 100 g | 700 W, 3-5 mins  |

### Kuchen und Gebäck

- Die Zeiten gelten für das Gerät im kalten Zustand.
- Die Temperatur und Kochzeit variiert immer, je nach Konsistenz und Menge Ihres Produkts. Aus diesem Grund haben wir Zeitenintervalle in den Tabellen angegeben. Beginnen Sie stets mit der kühleren Temperatur und justieren Sie falls nötig noch nach, falls Sie feststellen, dass Ihr Gericht eine gleichmäßigere Bräunung benötigen würde.
- Zusätzliche Informationen können Sie der Rubrik „Backtipps“, nach den Tabellen.
- Platzieren Sie bitte den Kuchen stets in der Mitte, maximal auf den Tieferen Drahtaufsatz.

## Profi-Kochtipps

| Backwarentart  | Accessoires                   | Beheizungsart   | Temperatur °C | Mikrowellenleistung | Kochzeit (min) |
|--|-------------------------------|---|---------------|---------------------|----------------|
| <b>Bisquitkuchen, einfach</b>                          | Runde/eckige Backform         |    | 170-180       | 100 W               | 40 - 50        |
| <b>Bisquitkuchen, empfindlich</b>                      | Runde/eckige Backform         |    | 150-170       | --                  | 70 - 90        |
| <b>Bisquituntergrund</b>                               | Kuchenfladenform              |    | 160-180       | -                   | 30 - 40        |
| <b>Empfindlicher Früchtekuchen-Untergrund, Bisquit</b> | Springform, Runde Bisquitform |    | 170-180       | 100 W               | 35 - 45        |
| <b>Bisquituntergrund, 2 Eier</b>                       | Flache Kuchenform             |    | 160-170       | -                   | 25 - 25        |
| <b>Tortenbasis, 6 Eier</b>                             | Kuchenblech                   |    | 170-180       | -                   | 35 - 45        |
| <b>Mürbeteig</b>                                       | Kuchenblech                   |    | 170-190       | -                   | 30 - 40        |
| <b>Früchtekuchen/Käsekuchen mit Untergrund</b>         | Kuchenblech                   |    | 170-190       | 100 W               | 35 - 45        |
| <b>Schweizer Torte</b>                                 | Kuchenblech                   |    | 190-200       | -                   | 45 - 55        |
| <b>Runder Kuchen</b>                                   | Runde Kuchenform              |    | 170-180       | -                   | 40 - 50        |
| <b>Pizza, dunkler Untergrund, leichtes Topping</b>     | Runde Pizzaform               |  | 220-230       | -                   | 15 - 25        |
| <b>Nusskuchen</b>                                      | Kuchenblech                   |  | 170-180       | -                   | 50 - 60        |
| <b>Hefekuchen mit Trockenboden</b>                     | Runde Pizzaform               |  | 160-180       | -                   | 50 - 60        |
| <b>Hefeteig mit feuchtem Topping</b>                   | Runde Pizzaform               |  | 170-190       | -                   | 55 - 65        |
| <b>Geflochtenes Laib mit 500 g Mehl</b>                | Runde Pizzaform               |  | 170 - 190     | -                   | 35 - 45        |
| <b>Stollen mit 500 g Mehl</b>                          | Runde Pizzaform               |  | 160-180       | -                   | 60 - 70        |
| <b>Strudel, süß</b>                                    | Runde Pizzaform               |  | 190-210       | 180 W               | 35 - 45        |

Lassen Sie den Kuchen nach dem Vorgang für ca. 20 Minuten abkühlen.

| Klein gebackene Ware   | Accessoires                       | Beheizungsart   | Temperatur °C | Kochzeit (min) |
|------------------------|-----------------------------------|---|---------------|----------------|
| <b>Bisquits</b>        | Runde Pizzaform                   |  | 150-170       | 25 - 35        |
| <b>Makronen</b>        | Runde Pizzaform                   |  | 110-130       | 35 - 45        |
| <b>Baiser</b>          | Runde Pizzaform                   |  | 100           | 80 - 100       |
| <b>Muffins</b>         | Muffinformen auf dem Drahtaufsatz |  | 160-180       | 35 - 40        |
| <b>Brandteig</b>       | Runde Pizzaform                   |  | 200-220       | 35 - 45        |
| <b>Blätterteig</b>     | Runde Pizzaform                   |  | 190-200       | 35 - 45        |
| <b>Sauerteigkuchen</b> | Runde Pizzaform                   |  | 200-220       | 24 - 35        |

| Brot und Brotrollen                  | Accessoires     | Beheizungsart   | Temperatur °C | Kochzeit (min) |
|--------------------------------------|-----------------|---|---------------|----------------|
| <b>Sauerteigbrot mit 1,2 kg Mehl</b> | Runde Pizzaform |  | 210-230       | 50 - 60        |
| <b>Fladenbrot</b>                    | Runde Pizzaform |  | 220-230       | 25 - 35        |
| <b>Brotrolle</b>                     | Runde Pizzaform |  | 210-230       | 25 - 35        |
| <b>Rollen mit süßem Hefeteig</b>     | Runde Pizzaform |  | 200-220       | 15 - 25        |

## Profi-Kochtipps

---

|  |  |
|--|--|
| <b>Sie möchten Backformen aus Silikon, Glas, Plastik oder Keramik benutzen.</b>  | <i>Die Backformen müssen hitzeresistent bis auf 250 °C sein. Kuchen in diesen Backformen werden weniger gebräunt. Wenn Sie die Mikrowelle benutzen, wird die Kochzeit kürzer ausfallen, als in der Tabelle angegeben.</i>  |
| <b>Vermeiden, dass Bisquitteig anbrennt.</b>   | <i>Ca. 10 Minuten vor Zubereitungsende heben Sie den Kuchenteig mit einem Kuchengriff hoch wenn dieser sich sauber herausziehen lässt, ist der Kuchenteig fertig gebacken.</i>   |
| <b>Der Teig zerfällt.</b>  | <i>Benutzen Sie beim nächsten mal weniger Flüssigkeit, oder setzen Sie die Temperatur 10 °C niedriger. Verlängern Sie die Backzeit.</i>  |
| <b>Der Teig ist in der Mitte mehr aufgegangen, als an den Seiten.</b>  | <i>Fetten Sie nur den Pfannenboden ein. Nach dem Backen lösen Sie den Kuchen vorsichtig mit einem Messer.</i>  |
| <b>Der Kuchen ist zu dunkel geworden.</b>  | <i>Wählen Sie eine kleinere Temperatur und backen Sie ein wenig länger.</i>  |
| <b>Der Kuchen ist zu trocken geworden.</b>   | <i>Wenn er fertig ist, machen Sie kleine Löcher in den Kuchen mit einem Zahnstocher. Träufeln Sie ein wenig Fruchtsaft oder andere passende Flüssigkeit darüber. Beim nächsten mal stellen Sie die Temperatur ca. 10 °C höher und reduzieren Sie die Kochzeit.</i> |
| <b>Das Brot oder der Kuchen (z.B. Käsekuchen) macht optisch einen guten Eindruck aber ist im Inneren matschig.</b>           | <i>Benutzen Sie beim nächsten mal weniger Flüssigkeit und Backen Sie bei einer niedrigeren Temperatur länger. Backen Sie den Untergrund zuerst eine Weile und fügen Sie erst dann das Topping auf den Teig.</i>  |
| <b>Der Kuchen lässt sich schwer aus der Form lösen, um ihn umzudrehen</b>  | <i>Nach dem Backen, ermöglichen Sie eine Kühlzeit von ca. 5-10 Minuten. Danach ist es einfacher, den Kuchen aus der Form zu lösen. Nehmen Sie ein kaltes Messer, um den Teig zu heben. Fetten Sie beim nächsten mal außerdem die Form gut ein.</i>                 |
| <b>Sie haben die Ofentemperatur mit Ihrem eigenen Thermometer gemessen und herausgefunden, dass es eine Abweichung gibt.</b> | <i>Mit dem eigenen Thermometer wird es immer eine Abweichung geben, denn die Realtemperatur wird immer genau in der Mitte des Geräts gemessen.</i>   |
| <b>Funken sind zwischen der Form und dem Drahtaufsatz entstanden.</b>  | <i>Überprüfen Sie, ob die Form auf der Außenseite sauber ist. Ändern Sie die Position von der Pfanne im Innenraum. Falls dies nichts hilft, nutzen Sie die Mikrowelle mit diesem Geschirr nicht weiter. Die Backzeit wird sich dann erhöhen.</i>                   |

## Grillen und Braten

### Tipps für das Braten

- Nutzen Sie wenn Sie Schweine-, Rinder- und Geflügelfleisch braten ein tiefes Kochgeschirr.
- Prüfen Sie, ob im Innenraum ausreichend Platz für Ihre Form zur Verfügung steht. Es sollte auf der linken und rechten Seite ausreichend Platz zum Ofenraum-Innenrand vorhanden sein (mind. ca. 2cm)
- Für Fleisch: Überdecken Sie ca. 2/3 Ihres Kochgeschirrs mit Flüssigkeit. Geben Sie immer kleine Mengen an Wasser für Pfannenbraten hinzu. Drehen Sie Ihren Braten stets um, um einen knusprigen Rand zu erhalten. Wenn der Braten fertig ist, lassen Sie ihn für ca. 10 Minuten im ausgeschalteten Ofen ruhen. Dies ermöglicht eine schönere Verteilung der Bratensäfte.
- Für Geflügelfleisch: Drehen Sie die Fleischstücke nach 2/3 der Kochzeit.

### Tipps für das Grillen

- Verwenden Sie wenn möglich gleichmäßig portionierte Stücke. Steaks sollten mindestens 2-3 cm dick sein. Dies ermöglicht eine gleichmäßige Bräunung. Gleichzeitig bleibt es aber feucht und saftig. Fügen Sie kein Salz zum Steak während des Grillvorgangs.
- Nutzen Sie keine Gabeln zum Drehen Ihres Fleischstücks, denn so entweichen die Säfte und es trocknet aus.
- Das Grillelement schaltet sich automatisch ein und aus. Dieses Verhalten ist normal. Die Grilleinstellung bestimmt die Anzahl/Frequenz der Ein-/Ausschaltvorgänge.

## Profi-Kochtipps

| Rindfleisch                                | Accessoires          | Beheizungsart   | Temperatur °C | Mikrowellenleistung | Kochzeit (min)              |
|--|----------------------|---|---------------|---------------------|-----------------------------|
| <b>Pfannengebratenes Rindfleisch, 1 kg</b> | Mit Deckel           |  | 180-200       | -                   | 120-143                     |
| <b>Rindfleischfilet, medium, 1 kg</b>      | Ohne Deckel          |  | 180-200       | 100                 | 30-40                       |
| <b>Lendensteak, medium, ca. 1 kg</b>       | Ohne Deckel          |  | 210-230       | 100                 | 30-40                       |
| <b>Steak, medium, 3 cm dick</b>            | Höherer Drahtaufsatz | —<br>.....  | 3             | -                   | jede Seite: 10 - 15 Minuten |

| Kalbfleisch                       | Accessoires | Beheizungsart   | Temperatur °C | Mikrowellenleistung | Kochzeit (min) |
|-----------------------------------|-------------|---|---------------|---------------------|----------------|
| <b>Ca. 1 kg Fleischstück</b>      | Mit Deckel  |  | 180-200       | -                   | 110-130        |
| <b>Kalbfleischknöchel, 1,5 kg</b> | Mit Deckel  |  | 200-220       | -                   | 120-130        |

| Schweinefleisch                                  | Ofengeschirr | Beheizungsart   | Temperatur °C | Mikrowellenleistung | Kochzeit (min)                      |
|--|--------------|---|---------------|---------------------|-------------------------------------|
| <b>Nackenfleisch, ca. 750 g</b>                  | Mit Deckel   |    | 22-230        | 100                 | 40-50                               |
| <b>Schulterfleisch, ca. 1,5 kg</b>               | Ohne Deckel  |   | 190-210       | -                   | 130-150                             |
| <b>Schweinefilet, ca. 500 g</b>                  | Mit Deckel   |  | 220-230       | 100                 | 25-30                               |
| <b>Stück Schweinefleisch, mager, ca. 1 kg</b>    | Mit Deckel   |  | 210-230       | 100                 | 60-80                               |
| <b>Geräuchertes Fleisch am Knochen, ca. 1 kg</b> | Ohne Deckel  | -   | -             | 300                 | 45                                  |
| <b>Schweinenacken</b>                            |              | —<br>.....  | 3             | -                   | 1. Seite: 15-20,<br>2. Seite: 10-15 |

| Geflügelfleisch   | Accessoires | Beheizungsart   | Temperatur °C | Mikrowellenleistung | Kochzeit (min) |
|---|-------------|---|---------------|---------------------|----------------|
| <b>Entenbrust mit Haut, 2 Stücke, 300-400 g jeweils</b> | Ohne Deckel | —<br>.....  | 3             | 100                 | 20-30          |
| <b>Gänsebrust, 2 Stücke, 500 g jeweils</b>              | Ohne Deckel |  | 210-230       | 100                 | 25 - 30        |
| <b>Gänseschenkel, 4 Stücke, ca. 1,5 kg</b>              | Ohne Deckel |  | 210-230       | 100                 | 30 - 40        |
| <b>Putenbrust, ca. 1 kg</b>                             | Mit Deckel  |  | 200-220       | -                   | 90 - 100       |
| <b>Putenschlegel, ca. 1,3 kg</b>                        | Mit Deckel  |  | 200-220       | 100                 | 50 - 60        |

| Fisch                                    | Accessoires          | Beheizungsart | Temperatur °C | Mikrowellenleistung | Kochzeit (min) |
|--|----------------------|---------------|---------------|---------------------|----------------|
| <b>Fischsteak, z.B. Lachs, 3 cm dick</b> | Höherer Drahtaufsatz | —<br>.....    | 3             | --                  | 20 - 25        |
| <b>Ganzer Fisch, 2-3 Stücke, 300 g</b>   | Höherer Drahtaufsatz | —<br>.....    | 3             | --                  | 20 - 30        |

## Profi-Kochtipps

| Sonstiges Fleisch          | Accessoires | Beheizungsart   | Temperatur °C | Mikrowellenleistung | Kochzeit (min)         |
|----------------------------|-------------|---|---------------|---------------------|------------------------|
| <b>Hackbraten</b>          | ohne Deckel |  | 180-200       | 700 W + 100 W       | -                      |
| <b>4 bis 6 Grillwürste</b> | -           | —<br>.....  | 3             | -                   | jede Seite:<br>10 - 15 |

| Gebäck, Gratins, Toast                             | Accessoires | Beheizungsart   | Temperatur °C | Mikrowellenleistung | Kochzeit (min) |
|--|-------------|---|---------------|---------------------|----------------|
| <b>Süßgebäck, ca. 1,5 kg</b>                       |             |  | 140-160       | 300 W               | 25 - 35        |
| <b>Herzhaftes Gebäck, mit vorgekochten Zutaten</b> | ohne Deckel |  | 150-160       | 700 W               | 20-25          |
| <b>Frische Lasagne</b>                             | Ohne Deckel |  | 200-220       | 300 W               | 25-35          |
| <b>Kartoffelgratin mit rohen Kartoffeln</b>        | Ohne Deckel |  | 180-200       | 700 W               | 25-30          |
| <b>Toast mit Topping, 4 Stücke</b>                 |             | —<br>.....  | 3             | -                   | 8 - 10         |

| Tiefgefrorene Produkte          | Accessoires         | Beheizungsart  | Temperatur °C | Mikrowellenleistung | Kochzeit (min) |
|---------------------------------|---------------------|--|---------------|---------------------|----------------|
| <b>Pizza mit dünnem Boden</b>   | Drehteller          |   | 220-230       | -                   | 10 - 15        |
| <b>Pizza mit dickerem Boden</b> | Drehteller          | <br> | 220-230       | 700 W               | 3<br>13 - 18   |
| <b>Minipizza</b>                | Drehteller          |   | 220-230       | -                   | 10 - 15        |
| <b>Poizzabaguette</b>           | Drehteller          | <br> | -<br>220-230  | 700 W               | 2<br>13 - 18   |
| <b>Pommes Frites</b>            | Drehteller          |   | 220-230       | -                   | 8 - 13         |
| <b>Kroketten</b>                | Drehteller          |   | 210-220       | -                   | 13 - 18        |
| <b>Rösti, Kartoffeltaschen</b>  | Drehteller          |   | 220-220       | -                   | 25 - 30        |
| <b>Baguette, Teigrollen</b>     | Tiefer Drahtaufsatz |   | 170-180       | -                   | 13 - 18        |
| <b>Fischstücke</b>              | Drehteller          |   | 210-230       | -                   | 10 - 20        |
| <b>Hähnchen-Nugget</b>          | Drehteller          |   | 200-220       | -                   | 15 - 20        |
| <b>Lasagne, 400 g</b>           | Tiefer Drahtaufsatz |   | 220-230       | 700 W               | 12 - 17        |

**Die Tabelle enthält keine Information über das Gewicht der Stücke**

Für kleine Braten, wählen Sie eine höhere Temperatur und eine kürzere Kochzeit. Für größere eine niedrigere Temperatur und eine längere Kochzeit.

**Wie bekomme ich mit, wann der Braten fertig ist?**

Nutzen Sie z.B. ein Fleischthermometer oder führen Sie einen „Löffeltest“ aus. Drücken Sie hierzu das Fleisch mit einem Löffel ein. Wenn der Löffel eingerückt werden kann, ist das Fleisch noch nicht fertig.

## Reinigung und Pflege

### Reinigung und Pflege



- **Zur Reinigung dürfen keine Dampfstrahlreiniger verwendet werden.**
- **Vor jedem Reinigen das Gerät abkühlen lassen und vom Netz trennen.**
- **Keine scheuernden Reinigungsmittel, kratzende Topfreiniger oder spitze Gegenstände verwenden.**

#### Gerätefront

Zur Reinigung und Pflege der Frontflächen bitte nur handelsübliche Mittel nach Herstellerangabe verwenden.

Edelstahlflächen können mit milden Reinigungsmitteln (z.B. Spülmittel) und einem weichen Tuch gereinigt und trockengerieben werden.

Aggressive Reinigungsmittel (z.B. Essigreiniger), Scheuermittel, Schleifgranulat und spitze Gegenstände beschädigen die Oberfläche des Gerätes!

#### Geräteinnenraum

- Der Backofen lässt sich leichter reinigen, wenn er noch handwarm ist. Einfache Fettspritzer mit Spülwasser entfernen.
- Bei hartnäckigen oder starken Verschmutzungen normale Backofenreiniger verwenden. Mit klarem Wasser gründlich reinigen, damit alle Reinigungsmittel restlos entfernt werden.
- Bei Backofensprays unbedingt die Herstellerangaben beachten. Lackierte, eloxierte, verzinkte Oberflächen, Aluminiumteile und Heizkörper dürfen wegen möglicher Beschädigung und Farbveränderungen mit diesen Sprays nicht in Berührung kommen.
- Zubehör wie Backblech, Fettpfanne, Rost usw. mit heißem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.

|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| <b>Geräteteil</b>                     | Reinigungsmittel   |
| <b>Gerätefront</b>                    | Heißes Wasser mit Seife:<br>Reinigen Sie mit einem Stofftuch und trocknen Sie es mit einem weichen Textilteil. Benutzen Sie keine Glasreiniger oder Metall- bzw. Glaskratzer für die Reinigung.  |
| <b>Gerätefront mit Edelstahl</b>      | Heißes Wasser mit Seife:<br>Reinigen Sie mit einem Stofftuch und trocknen Sie es mit einem weichen Textilteil. Entfernen Sie Fettreste, Stärke und Eiweiß so schnell wie möglich, um Korrosion zu vermeiden. Nutzen Sie keine Glasreiniger oder Metall-Glaskratzer, sondern speziellen Edelstahlreiniger. Kein Essig!  |
| <b>Geräteinnenteil</b>                | Heißes Wasser mit Seife oder eine Essiglösung:<br>Falls das Gerät sehr verschmutzt ist, verwenden Sie kein Backofenspray oder andere abrasive Reinigungsmittel, welche den Innenraum zerkratzen. Wir empfehlen, den Drehteller mit Wasser einzuträufeln und dieses mit Hilfe der Unterhitze im Innenraum verdampfen zu lassen. Das heiße Wasser löst den Schmutz von der Wand. |
| <b>Zwischenräume im Ofeninnenraum</b> | Stellen Sie sicher, dass sich keine Rückstände im Innenraum befinden.  |
| <b>Drahtaufsätze</b>                  | Heißes Seifenwasser:<br>Nutzen Sie Edelstahlreiniger, oder geben Sie diese in Ihre Spülmaschine  |
| <b>Türverkleidung/Glas</b>            | Glasreiniger:<br>Reinigen Sie mit einem Küchentuch. Keine Glaskratzer verwenden!   |
| <b>Dichtungen</b>                     | Heißes Seifenwasser:<br>Reinigen Sie mit einem Küchentuch ohne zu Kratzen. Keinesfalls Metallkratzer oder Glasschaber zum Reinigen der Dichtungen verwenden.   |

## Fehlerdiagnose

---

### Fehlerdiagnose

| Problem   | Mögliche Ursachen  | Information  |
|---|--|--|
| <b>Das Gerät arbeitet nicht.</b>  | Fehlerhafte Sicherung.   | Schauen Sie in die Sicherungsbox und prüfen Sie, ob die Sicherungen in Ordnung sind.   |
|   | Netzstecker nicht richtig verbunden.   | Prüfen Sie Ihre Steckverbindung.   |
|   | Stromunterbrechung   | Prüfen Sie Ihre Kabel, ob eine Unterbrechung des Stromkreises vorliegt.                |
| <b>Das Gerät arbeitet nicht. Das  Symbol erscheint im Display.</b> | Die Kindersicherung ist aktiviert (Schloß wird angezeigt).                                   | Drücken Sie lange auf die Taste, um die Kindersicherung zu lösen.                      |
| <b>0:00 erscheint im Display.</b>   | Es gab eine Unterbrechung des Stromkreises.  | Stellen Sie die Uhr (siehe entspr. Abschnitt)  |
| <b>Die Mikrowelle schaltet sich nicht ein.</b>  | Die Tür ist nicht vollständig geschlossen.   | Überprüfen Sie, ob sich z.B. Essensreste zwischen den Türschlüssen geklemmt haben.     |
| <b>Es dauert länger als gewöhnlich, dass das Essen in der Mikrowelle warm wird.</b>   | Die Mikrowellenleistung ist zu niedrig eingestellt.  | Wählen Sie eine andere Leistungsstufe.   |
|   | Eine größere Menge an Essen befindet sich im Innenraum.                                      | Bei doppelter Menge = Doppelte Kochzeit  |
|   | Das Essen ist kühler als gewöhnlich.   | Erhöhen Sie die Mikrowellenleistung, drehen oder wenden Sie auch Ihr Gericht.          |
| <b>Der Drehteller reibt und schleift.</b>   | Schmutz oder Ablagerungen im Bereich der Drehteller-Schiene                                  | Prüfen Sie die Roller unter dem Drehteller   |
| <b>Eine bestimmte Beheizungsart kann nicht gewählt werden.</b>  | Die Temperatur, Leistungsstufe oder kombinierte Funktion ist in diesem Modus nicht verfügbar | Überprüfen Sie den Funktionskatalog, welche Beheizungsarten möglich sind               |
| <b>E1 erscheint im Display.</b>   | Der Hitzeschutzschalter wurde ausgelöst.   | Rufen Sie den Kundenservice.   |
| <b>E4 erscheint im Display.</b>   | Der Hitzeschutzschalter wurde ausgelöst.   | Rufen Sie den Kundenservice.   |
| <b>E11 erscheint im Display.</b>  | Kurzschluss im Display.  | Trennen Sie das Gerät vom Strom und warten Sie, bis evtl. Feuchtigkeit getrocknet ist. |
| <b>E17 erscheint im Display.</b>  | Fehler bei der Schnellaufheizfunktion.   | Verständigen Sie den Kundenservice.  |

## Installation

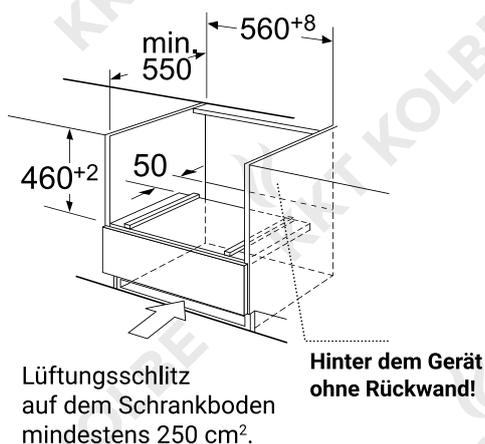
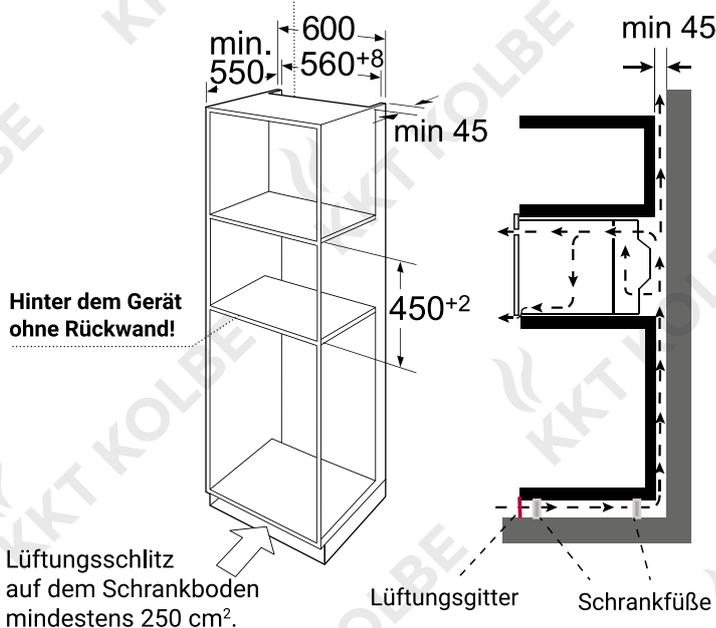
### Installation



- Dieses Gerät ist für eine vollständige Integration in eine Küche vorgesehen.
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung als Tischplatte oder Schrank vorgesehen.
- Bringen Sie hinter dem Gerät keine Rückwand an.
- Der Einbauschrank muss eine Lüftungsöffnung von mind. 250 cm<sup>2</sup> haben.
- Es muss ein Spalt von mindestens 45 mm zwischen der Wand und der Unterseite oder Rückseite oben vorhanden sein.
- Der Einbauschrank muss eine Lüftungsöffnung von 250 cm<sup>2</sup> auf der Vorderseite haben. Um dies zu erreichen, schneiden Sie die Bodenplatte ab oder passen Sie ein Lüftungsgitter an. Der sichere Betrieb dieses Gerätes kann nur so gewährleistet werden.
- Lüftungsschlitze und -abläufe dürfen nicht abgedeckt werden, wenn sie gemäß dieser Anleitung eingebaut wurden.
- Die sonstigen Geräte, sowie die Einbauschränke sollten hitzeresistent bis auf 90 °C sein.

### Installationsskizze

Lüftungsöffnungen auf der Rückseite mindestens 250 cm<sup>2</sup>



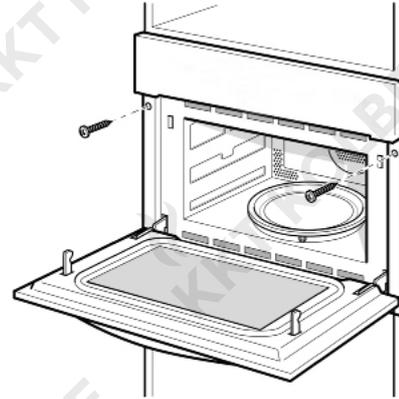
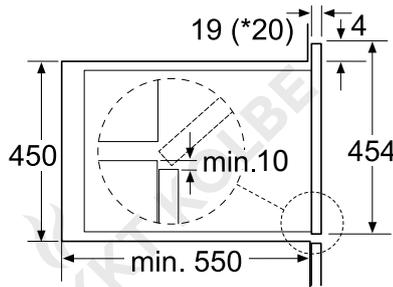
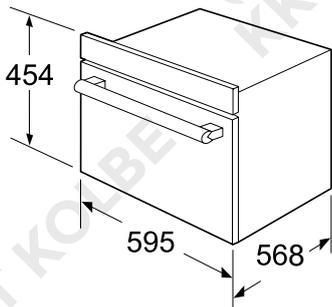
## Installation

---

### Einbau der Mikrowelle



- Tragen oder heben Sie das Gerät nicht am Türgriff! Dieser kann das ganze Gewicht der Mikrowelle nicht tragen.



\* 20 mm für Metall-Farcettenkanten



### Schritte

1. Schieben Sie das Gerät vorsichtig in die Schranköffnung. Stellen Sie sicher, dass es zentriert ist.
  2. Öffnen Sie die Tür und arretieren Sie den Ofen mit den mitgelieferten Schrauben.
- Schieben Sie die das Gerät vollständig in den Schrank und zentrieren Sie es.
  - Knicken Sie das Verbindungskabel nicht!
  - Die Lücke zwischen der Arbeitsplatte und dem Gerät darf nicht durch zusätzliche Latten verschlossen werden.



### Wichtige Hinweise zum Stromanschluss

Das Gerät ist mit einem Stecker ausgestattet und darf nur an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose angeschlossen werden. Nur ein qualifizierter Elektriker, der die allgemeinen Vorschriften berücksichtigt, ist autorisiert, die Steckdose zu installieren oder das Anschlusskabel zu ersetzen. Wenn der Stecker nach der Installation nicht mehr zugänglich ist, muss ein Allpol-Trennschalter auf der Einbauseite mit einer Kontaktlücke von mindestens 3 mm vorhanden sein. Kontaktschutz muss durch die Installation gewährleistet werden.

Sicherungsschutz: siehe Technische Daten.

## Technische Daten

---

### Technische Daten

|                                      |                               |
|--------------------------------------|-------------------------------|
| <b>Nennspannung, Frequenz</b>        | 230 V, 50 Hz                  |
| <b>Maximale Leistung</b>             | 3350 W                        |
| <b>Ausgangsleistung (Mikrowelle)</b> | 900 W                         |
| <b>Sicherung</b>                     | 15 A                          |
| <b>Ofenkapazität</b>                 | 44 Liter                      |
| <b>Durchmesser Drehteller</b>        | ø 360 mm                      |
| <b>Abmessungen, ohne Griff</b>       | 595 (W) x 568 (D) x 454 (H)mm |
| <b>Nettogewicht</b>                  | ca. 36 kg                     |

## Gewährleistung

---

### KKT KOLBE Gewährleistung

Zur Inanspruchnahme von Gewährleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbeleges erforderlich.

Für unsere KKT KOLBE Geräte leisten wir unabhängig von den Verpflichtungen des Händlers aus dem Kaufvertrag gegenüber dem Endabnehmer unter den nachstehenden Bedingungen Gewährleistung:

**Die Gewährleistung erstreckt sich auf die unentgeltliche Instandsetzung des Gerätes bzw. der beanstandeten Teile. Anspruch auf kostenlosen Ersatz besteht nur für solche Teile, die Fehler im Werkstoff und in der Verarbeitung aufweisen. Übernommen werden dabei sämtliche direkten Lohn- und Materialkosten, die zur Beseitigung dieses Mangels anfallen. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.**

1. Die Gewährleistung beträgt 24 Monate und beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe, der durch Rechnung oder Lieferschein nachzuweisen ist. Ab dem 7. Monat hat der Käufer die Beweispflicht, dass der Mangel schon bei Auslieferung vorhanden war.

2. Innerhalb der Gewährleistung werden alle Funktionsfehler, die trotz vorschriftsmäßigem Anschluss, sachgemäßer Behandlung und Beachtung der gültigen KKT KOLBE-Einbauvorschriften und Betriebsanleitungen nachweisbar auf Fabrikations- oder Materialfehler zurückzuführen sind, durch unseren Kundendienst beseitigt. Emaille und Lackschäden werden nur dann von dieser Werksgarantie erfasst, wenn sie innerhalb von 1 Woche nach Übergabe des KKT KOLBE Gerätes unserem Kundendienst angezeigt werden. Transportschäden müssen entsprechend den Bedingungen des Transporteurs gegen den Transporteur geltend gemacht werden.

3. Durch Inanspruchnahme der Gewährleistung verlängert sich die Gewährleistungszeit weder für das Gerät noch für neu eingebaute Teile. Ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.

4. Über Ort, Art und Umfang der durchzuführenden Reparatur oder über einen Austausch des Gerätes entscheidet KKT KOLBE nach Ermessen. Soweit nicht anders vereinbart, ist unsere Kundendienstzentrale zu benachrichtigen. Die Reparatur erfolgt ausschließlich in unserer Kundendienstwerkstatt. Während der ersten 6 Monate trägt KKT KOLBE die Kosten für Rückholung, Reparatur und Rückversand. Montagekosten werden in Höhe von max. 49 € übernommen, abweichende Kosten müssen vorher genehmigt werden. Ab dem 7. Monat liegt dies im Ermessen von KKT KOLBE.

5. Die für die Reparatur erforderlichen Ersatzteile und die anfallende Arbeitszeit werden nicht berechnet.

6. Wir haften nicht für Schäden und Mängel an Geräten und deren Teile, die verursacht wurden durch:

- Äußere chemische oder physikalische Einwirkungen bei Transport, Lagerung, Aufstellung und Benutzung (z.B. Schäden durch Abschrecken mit Wasser, überlaufende Speisen, Kondenswasser, Überhitzung). Haarrissbildung bei emaillierten oder kachelglasierten Teilen ist kein Qualitätsmangel.
- Falsche Größenwahl.
- Nichtbeachtung unserer Aufstellungs- und Bedienungsanleitung, der jeweils geltenden baurechtlichen allgemeinen und örtlichen Vorschriften der zuständigen Behörden, Elektrizitätsversorgungsunternehmen.
- Ungewöhnlichen Spannungsschwankungen gegenüber der Nennspannung bei Elektrogeräten.
- Falsche Bedienung und Überlastung und dadurch verursachter Überhitzung der Geräte, unsachgemäßer Behandlung, ungenügender Pflege, unzureichender Reinigung der Geräte oder ihrer Teile; Verwendung ungeeigneter Putzmittel (siehe Bedienungsanleitung).
- Rostbildung im Innenraum des Gerätes (weil z.B. Lebensmittel im Ofen gelagert wurden) durch Feuchtigkeit.

7. Wir haften nicht für mittelbare und unmittelbare Schäden, die durch die Geräte verursacht werden. Dazu gehören auch Raumverschmutzungen, die durch Zersetzungsprodukte organischer Staubanteile hervorgerufen werden und deren Pyrolyseprodukte sich als dunkler Belag auf Tapeten, Möbeln, Textilien und Ofenteilen niederschlagen können.

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

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

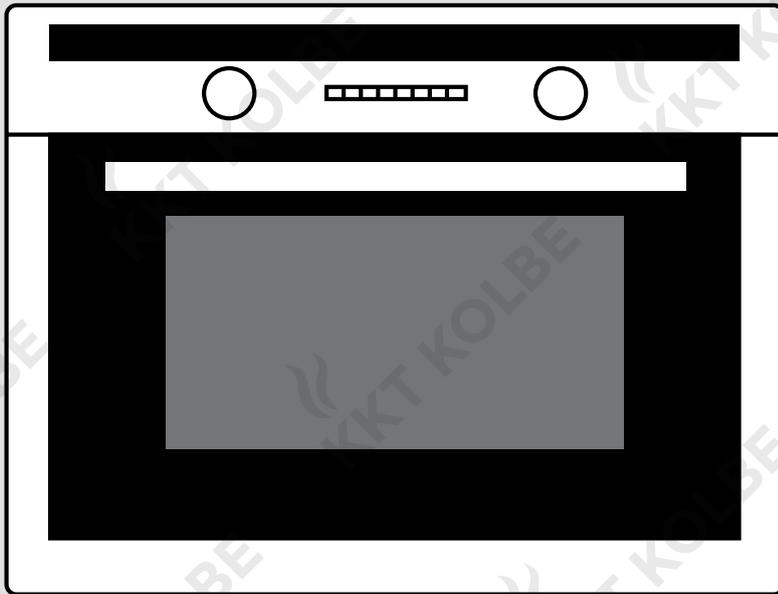
(Stand 10.2020)

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

# User's manual

for your built-in microwave

Model: **EBM4502ED**



## Hints and symbols

---



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

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

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

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



### This icon indicates a hazardous situation.

You'll find it especially with all descriptions of the steps that might cause danger to persons arising. Observe these safety instructions and behave accordingly careful. Also pass these warnings on to other users.



### This icon indicates a warning.

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



### This icon indicates an information.

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

## EC Declaration of Conformity



### Product Description:

EBM4502ED Built-in microwave

### Manufacturer:

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

For the product described in this manual, all corresponding EC Declarations of Conformity are available.

The relevant documents can be viewed and downloaded on our website [www.kolbe.de](http://www.kolbe.de) on the relevant product page.

Jan Kolbe  
Director Product Management

## Disposal instructions

---

### Disposal of the packing material

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

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

### Disposal of your old appliance

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

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



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

## Safety instructions

---



### Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy

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



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



### Important safety instructions

#### ***Please read carefully and keep for future reference***

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

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

## Safety instructions

---

- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.
- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
- Do not use the paper cups and plastic containers with temperature resistance below 120 degrees. Glass, ceramic, stainless steel utensils can be used.
- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
- The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumptions, in order to avoid burns.
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
- Only use the temperature probe recommended for his oven. (for ovens provided with a facility to use a temperature-sensing probe.)
- The water in the receiving tank, inside the oven and in the water tank should be cleaned up after each use.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- When the oven door is open do not leave anything on it, you may unbalance your appliance or break the door.
- **WARNING:** Do not carry or hold the appliance by the handle. (Oven is overweight, handles are easy to break.)
- The appliance is intended to be used built-in.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating. (Not applicable for appliances with decorative door.)
- The microwave oven must be operated with the decorative door open. (for ovens with a decorative door.)



## To Reduce the Risk of Injury to Persons

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

## Thank you!

---

### Dear customer,

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

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

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

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

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

### Your KKT KOLBE team

Please note that we are constantly updating our manuals.

**If you see any discrepancies: You can always find the most recent version of your user manual on our support or product page on [www.kolbe.de](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 EBM4502ED

Version 1.5

© KKT KOLBE.

KKT KOLBE is a registered trade mark.

## Table of content

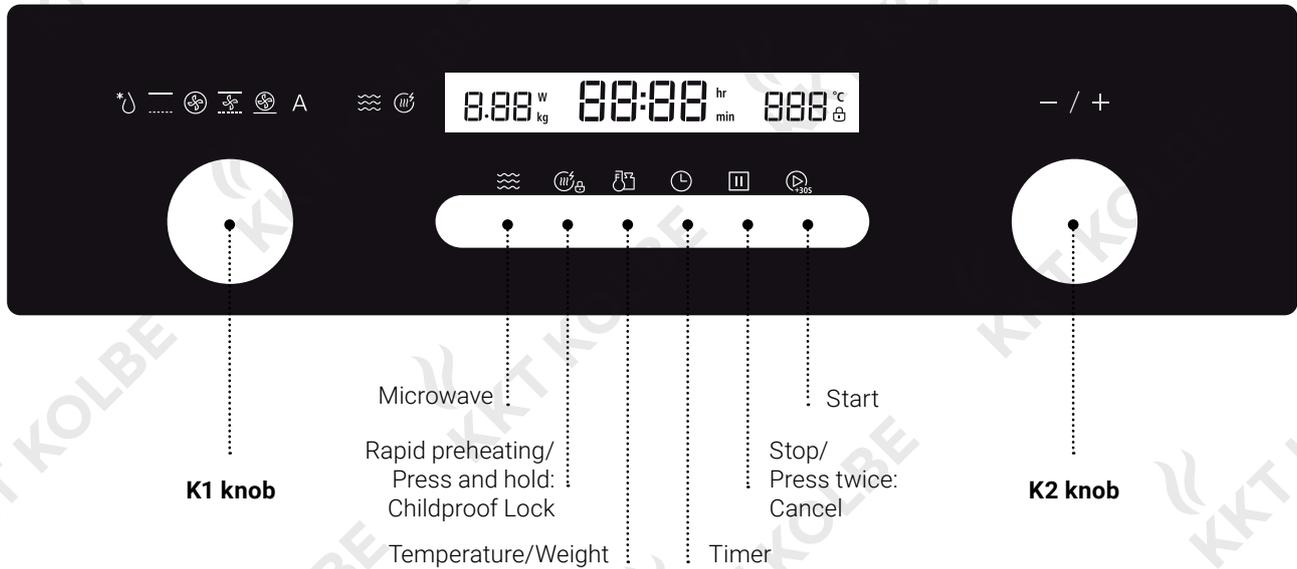
---

|  |    |
|--|----|
| <b>Your new appliance</b> .....                            | 38 |
| • Control Panel  |    |
| • Parameter selector                                       |    |
| • Heating options  |    |
| <b>Accessories</b> .....                                   | 40 |
| <b>Before using the appliance for the first time</b> ..... | 41 |
| • Setting the clock  |    |
| • Cleaning the accessories                                 |    |
| • Heating up the oven                                      |    |
| <b>Using the appliance</b> .....                           | 41 |
| • Setting the type of heating and temperature              |    |
| • Rapid preheating   |    |
| • The microwave  |    |
| • MicroCombi operation                                     |    |
| • Automatic programmes                                     |    |
| • Defrosting programmes                                    |    |
| • Time setting options                                     |    |
| • Childproof lock  |    |
| • Quick start  |    |
| <b>Expert cooking Guide</b> .....                          | 47 |
| • Acrylamide in foodstuffs                                 |    |
| • Expert cooking guide                                     |    |
| • Defrosting, heating up or cooking frozen food            |    |
| • Heating food   |    |
| • Cooking food   |    |
| • Popcorn  |    |
| • Cakes and pastries                                       |    |
| • Roasting and grilling                                    |    |
| <b>Care and cleaning</b> .....                             | 55 |
| • Casing front   |    |
| • Appliance interior                                       |    |
| • Cleaning table   |    |
| <b>Malfunction table</b> .....                             | 56 |
| <b>Installation</b> .....                                  | 57 |
| • Installation dimensions                                  |    |
| • Building in  |    |
| • Important Information / electrical connection            |    |
| <b>Technical data</b> .....                                | 59 |

## Your new appliance

## Your new appliance

### Control Panel



### Parameter selector

Use the selector to set the parameters.

| parameter   | function  |
|-------------|---|
| Auto menu   | Select 13 automatic programmes.<br>From P 01 to P 13.   |
| Temperature | Select the temperature of cooking(°C).<br>☉ : 50,100,105,110...230<br>☉ : 100,105,110...230<br>☉ : 100,105,110...230<br>☉+☉☉ : 50,100,105,110...230<br>☉+☉☉ : 100,105,110...230<br>☉+☉☉ : 100,105,110...230 |
| Weight      | Set the weight of cooking.  |
| Time        | Set the time of cooking.  |
| Microwave   | Select microwave power.100W,300W<br>450W,700W and 900W  |

## Your new appliance

---

### Heating options



#### 3D Hot air

**The ring heater and the fan are operating.**

For baking sponge cakes in baking tins, flans and cheesecakes as well as cakes, pizza and small baked items on the baking tray. 50°C can maintain the taste of food after heat preservation of 1-2 hours.

---



#### Grill with fan

**The grill heater and the fan are operating.**

Poultry goes brown and crispy. Baked casseroles and grilled dishes work out best using this setting.

---



#### Pizza setting

**The lower heater, the ring heater and the fan are operating.**

For frozen convenience products and dishes which require a lot of heat from underneath.

---



#### Grill

**The grill heater is operating.**

Select between the levels high, medium or low. This is ideal if you wish to grill several steaks, sausages, pieces of fish or slices of bread.

---

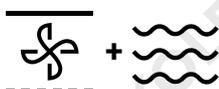


#### Microwave+3D Hot air

**The 3D Hot air and the microwave are operating.**

Use this function to roast meals quickly. And at the same time use the function of 3D Hot air.

---



#### Microwave+Grill Fan

**The grill heater, the fan and the microwave are operating.**

Poultry goes brown and crispy. Baked casseroles and grilled dishes work out best using this setting. And use the function to roast meals evenly.

---



#### Microwave+Pizza

**The bottom heat, the ring heater and the fan are operating.**

Use this function to roast meals quickly. And at the same time use the function of Pizza setting.

---

## Function selector

---



### Microwave+Grill

**The grill heating elements and the microwave are operating.**

Use this function to cook meals quickly and at the same time give the meal a brown crust.

---



### Defrost

**The fan is operating.**

2 defrosting programmes

---



### Auto-programs

**13 cooking programmes –**

The type of heating and cooking time are set by weight.

---



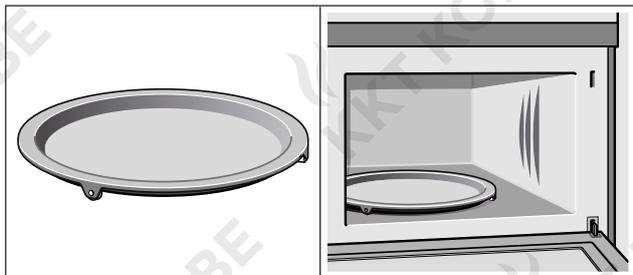
### Microwave

**The microwave is operating.**

Defrost, reheat and cooking.

---

## Accessories



### Turntable / Baking tray

- As a surface for the wire rack.
- Food which particularly requires a lot of heat from underneath can be prepared directly on the turntable.
- The turntable can turn clockwise or anti-clockwise. Place the turntable on the drive in the centre of the cooking compartment. Ensure that it is properly fitted.



- **Never use the microwave without the turntable.**
- **The turntable can withstand max. 5 kg.**
- **The turntable rotates with all types of heating.**



### Lower wire rack

- For the microwave and for baking and roasting in the oven.



### Higher wire rack

- For grilling, e.g. steaks, sausages and for toasting bread. As a support for shallow dishes.

## Using the appliance

---

### Before using the appliance for the first time

Here you will find everything you need to do before using your oven to prepare food for the first time. First read the section on **Safety information**.

#### Setting the clock

Once the appliance is connected, "00:00" will blink, buzzer will ring once. Set the clock.

- Turn **K2 knob** between "00:00" and "23:59".
- Press the  button.
- The time is set.

#### Cleaning the accessories

Before using the appliance parts for the first time, clean them well with detergent and a soft textile cloth.

## Using the appliance

There are various ways in which you can set your oven. Here we will explain how you can select the desired type of heating and temperature or grill setting. You can also select the oven cooking time for your dish. Please refer to the section on "Setting the time-setting options".

### Setting the type of heating and temperature

Example :  3D Hot air at 200°C for 25 minutes..

Turn the **K1 knob** to .

The default temperature 180°C will blink. Turn the **K2 knob**, to set the temperature to 200°C .

Press the  button. Turn the **K2 knob** to set the cooking time to 25 minutes.

Press the  button. The oven begins to heat up.

#### Heating up the oven

To remove the new cooker smell, heat up the oven when it is empty and closed. Ensure that no packaging remnants have been left in the cooking compartment.

- Use the function selector to set  Hot air.
- Use the K2 knob to set the temperature to 230 °C.
- Press the  button. Turn K2 knob to set the cooking time to 60 minutes.
- Press the  button. The oven begins to heat up.

#### Opening the oven door during operation

Operation is suspended. After closing the door, press the  button. Operation continues.

#### Pausing operation

Press the  button to pause operation. Then press the  button to continue operation.

#### Changing the cooking time

This can be done at any time. Press the  button. Turn the **K2 knob** to change the cooking time.

#### Changing the temperature

Changing the temperature. Press the  button or the new temperature setting. Turn the **K2 knob** to set the temperature.

#### Cancelling operation

Press the  button twice to cancel operation.

## Using the appliance

---

### Rapid preheating

- With rapid preheating, your oven reaches the set temperature particularly quickly.

**i** Rapid preheating is available for the following types of heating:

-  3D Hot air
-  Grill with fan
-  Microwave + 3D Hot air
-  Microwave + Grill fan
-  Pizza setting
-  Microwave + Pizza

To ensure an oven cooking result, only put your food in the cooking compartment when the preheating phase is complete.

1. Setting the type of heating and temperature.
2. Press the  button.
3. The  symbol lights up in the display.
4. Press the  button. The oven begins to heat up.

### The microwave

Microwaves are converted to heat in foodstuffs. The microwave can be used solo, i.e. on its own, or in combination with a different type of heating. You will find information about ovenware and how to set the microwave. In the Expert Cooking Guide, you will find examples for defrosting, heating and cooking with the microwave oven.

#### Note:

The step quantities for the adjustment time of the coding switch are as follows:

|           |            |
|-----------|------------|
| 0-1 min   | 1 second   |
| 1-5 min   | 10 seconds |
| 5-15 min  | 30 seconds |
| 15-60 min | 1 minute   |
| 60 min    | 5 minutes  |

### Notes regarding ovenware

#### Suitable ovenware

Suitable dishes are heat-resistant ovenware made of glass, glass ceramic, porcelain, ceramic or heat-resistant plastic. These materials allow microwaves to pass through. You can also use serving dishes. This saves you having to transfer food from one dish to another. You should only use ovenware with decorative gold or silver trim if the manufacturer guarantees that they are suitable for use in microwaves.

#### The preheating process is complete

A signal sounds. The  symbol in the display blinks. Put your dish in the oven.

#### Cancelling rapid preheating

During setting the rapid preheating function, press the  can cancel the function. During rapid preheating, press the  or , can cancel the function. Also you can open the door to cancel the function..

#### Note:

The rapid preheating function only works if you have already chosen one of the modes above. **During preheating, the microwave function is switched off.**

#### Ovenware test

**Do not switch on the microwave unless there is food inside. The following ovenware test is the only exception to this rule.**

Perform the following test if you are unsure whether your ovenware is suitable for use in the microwave:

1. Heat the empty ovenware at maximum power for ½ to 1 minute.
2. Check the temperature occasionally during that time.
3. The ovenware should still be cold or warm to the touch. The ovenware is unsuitable if it becomes hot or sparks are generated.

## Using the appliance

### Setting the microwave

Example:  Microwave power setting 300 W, cooking time 17 minutes.

Press the  button. The default microwave power 900W will appear. And the default cooking time will blink.

Press the  button to activate the microwave function. Turn **K2 knob** to adjust the microwave power to 300W.

Press the  button. Turn **K2 knob**, to adjust the cooking time to 17 minutes.

Press the  button. Operating begins. The cooking time starts counting down in the display.

### The cooking time has elapsed

A signal sounds. Microwave operation has finished.

### Opening the oven door during operation

Operation is suspended. After closing the door, press the  button. Operation continues.

### Changing the cooking time

This can be done at any time. Press the  button. Turn **K2 knob** to change the cooking time.

### Changing the microwave power setting

This can be done at any time. Press the  button for the new microwave power setting. Turn **K2 knob** to set the microwave power.

### Pausing operation

Press the  button Taste briefly. The oven ist paused. Press the  button again to continue operation.

### Cancelling operation

Press the  button twice to cancel operation.

## MicroCombi operation

This involves simultaneous operation of the grill and the microwave. Using the microwave makes your dishes ready more quickly, but they are still nicely browned. You can switch on all microwave power settings. Exception: 900 watts

Example:  microwave 100 W, 17 minutes and hot air  190°C

Set the function selector to .

## Microwave power setting

Use the  button to set the desired microwave power

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

 **The microwave power can be set to 900 watts for a maximum of 30 minutes. With all other power settings a maximum cooking time of 1hour 30minutes is possible.**

 **If you open the appliance door during cooking, the fan may continue to run.**

The default temperature 180 °C will blink. Turn **K2 knob**, to set the temperature to 190 °C. Press the  button, then turn **K2knob** to set the microwave power to 100W.

Press the  button. Turn **K2 knob** to set the cooking time to 17 minutes.

Press the  button. Appliance operation begins.

## Using the appliance

---

### Another way of setting

Set the **K1 knob** to .

The default temperature 180 °C will blink. Turn **K2 knob** to set the temperature to 190 °C.

Press the  button. Turn **K2 knob** to set the cooking time to 17 minutes.

Press the  button. The default microwave power 300W will blink. Turn **K2 knob** to set the microwave power to 100W.

Press the  button. Appliance operation begins.

### The cooking time has elapsed

A signal sounds. Combination mode has finished.

### Opening the oven door during cooking

Operation is suspended. After closing the door, press the  button briefly. The programme will then continue.

### Changing the cooking time

This can be done at any time. Press the  button. Turn **K2 knob** to change the cooking time.

### Changing the microwave power setting

This can be done at any time. Press the  for the new microwave power setting. Turn **K2 knob** to set the microwave power.

### Pausing operation

Press the  button briefly. The oven is paused. Press the  button again to continue operation.

### Cancelling operation

Press the  button twice to cancel operation.

## Automatic programmes

The automatic programmes enable you to prepare food very easily. You select the programme and enter the weight of your food. The automatic programme makes the optimum setting. You can choose from 13 programmes.

Always place the food in the cold cooking compartment.

### Setting a programme

When you have selected a programme, set the oven. The temperature selector must be in the off position.

*Example : Programme with a weight of 1 kilogramme*

Set the **K1 knob** to automatic programme **A**. The first programme number appears in the display.

Turn **K2 knob** to select the programme number.

Press the  button. Turn **K2 knob** to set the weight.

Press the  button. The programme starts .

### Programme has ended

A signal sounds. The oven stops heating.

### Opening the oven door during cooking

Operation is suspended. After closing the door, press the  button briefly. The programme will then continue.

### Changing the programme

Once you have started the programme, the programme number and weight cannot be changed.

### Pausing operation

Press the  button briefly. The oven is paused. Press the  button again to continue operation.

### Cancelling operation

Press the  button twice to cancel operation.

## Using the appliance

### Auto Menu

|                |              |  |
|----------------|--------------|--|
| <b>P 01**</b>  | Vegetables   | Fresh vegetables   |
| <b>P 02**</b>  | Side dishes  | Potatoes-peeled/cooked   |
| <b>P 03*</b>   | Side dishes  | Potatoes-roasted<br>(If you hear a beep,turn the food.The combi microwave oven starts the next fase automatically. ) |
| <b>P 04</b>    | Poultry/Fish | Chicken pieces<br>(If you hear a beep,turn the food.The combi microwave oven starts the next fase automatically. )   |
| <b>P 05 *</b>  | Bakery       | Cake   |
| <b>P 06 *</b>  | Bakery       | Apple pie  |
| <b>P 07 *</b>  | Bakery       | quiche   |
| <b>P 08 **</b> | Reheat       | Drink/soup   |
| <b>P 09 **</b> | Reheat       | Plated meal  |
| <b>P 10 **</b> | Reheat       | Sauce/stew/dish  |
| <b>P 11 *</b>  | Convenience  | Frozen-Pizza   |
| <b>P 12 *</b>  | Convenience  | Oven chips<br>(If you hear a beep,turn the food.The combi microwave oven starts the next fase automatically. )       |
| <b>P 13 *</b>  | Convenience  | Lasagna  |



\* The programmes with a \* are preheated. During preheating,the cooking time pauses and the preheating symbol is on. After preheating,you will hear an alarm and the preheating symbol will blink.

\*\* The programmes with \*\* only use the microwave function.

### Defrosting programmes

You can use the 2 defrosting programmes to defrost meat, poultry and bread.

Set the **K1 knob** to automatic programmes . The first programme number appears in the display.

Turn **K2 knob** to select the programme number.

Press the button.

Turn **K2 knob** to set weight. Cooking time will be shown.

Press the button. The programme starts.

|             |                        |              |
|-------------|------------------------|--------------|
| <b>d 01</b> | meat, poultry and fish | 0,2 - 1 kg   |
| <b>d 02</b> | bread, cake and fruit  | 0,1 - 0,5 kg |

**During defrosting, place the food on the Lower wire rack.**



Preparing food: Use food that has been frozen at -18 °C and stored in portion-sized quantities that are as thin as possible. Take the food to be defrosted out of all packaging and weigh it. You need to know the weight to set the programme.

Liquid will be produced when defrosting meat or poultry. Drain off this liquid when turning meat and poultry and under no circumstances use it for other purposes or allow it to come into contact with other foods.

Ovenware: Place the food in a microwaveable shallow dish, e.g. a china or glass plate, but do not cover.

When defrosting chicken and chicken portions (d 01), an audible signal will sound on two occasions to indicate that the food should be turned.

The defrosted food should be left to stand for an additional 10 to 30 minutes until it reaches an even temperature.

## Using the appliance

---

### Time setting options

Your oven has various time-setting options. You can use the  button to call up the menu and switch between the individual functions. A time-setting option that has already been set can be changed directly with the **K2 knob**.

#### Setting the timer

You can use the timer as a kitchen timer.

In waiting state, press the  button to enter the kitchen timer. „00:00 „ will display.

Turn **K2 knob** to adjust the timer time.

Press the  button to start timer.

When the timer duration has elapsed, a signal sounds.

#### Canceling the timer duration

Press the  button to cancel the timer duration.

#### Setting the cooking time

The cooking time for your meal can be set on the oven. When the cooking time has elapsed, the oven switches itself off automatically. This means that you do not have to interrupt other work to switch off the oven.

The cooking time cannot be accidentally exceeded.

The oven starts. The cooking time counts down in the display.

### Childproof lock

The oven has a childproof lock to prevent children switching it on accidentally.

#### Switching on the childproof lock

Requirement: No cooking time should be set and the function selector is in the off position.

Press the  button for approx. 3 seconds.

The  symbol appears in the display. The childproof lock is activated

### Quick start

In waiting state, press the  button to start 30 seconds cooking with 900W microwave power.

#### Changing the clock

Press the  button for 3 seconds in waiting state.

The actual time will disappear and then the time will blink in the display.

Turn **K2 knob** knob to set the new time and press the  button to confirm the setting.

#### Switching off the childproof lock

Press and hold the  button for approx. 3 seconds.

The  symbol on the display goes out. The childproof lock is deactivated.

#### Childproof lock with other cooking operations

When other cooking programmes have been set, the childproof lock is not operational.

During cooking (except Auto Cook and Defrost), each added press of  on can increase 30 seconds cooking time up to the corresponding MAX. cooking time.

## Expert cooking guide

---

### Acrylamide in foodstuffs

| <i>Tips for keeping acrylamide to a minimum when preparing food</i> |   |
|---|---|
| <b>General</b>  | Keep cooking times to a minimum. Cook meals until they are golden brown, but not too dark. Large, thick pieces of food contain less acrylamide.                     |
| <b>Baking biscuits</b>  | Max. 180 °C in 3D hot air mode.   |
| <b>Oven chips</b>   | Max. 170 °C in 3D hot air mode. - Distribute thinly and evenly over the baking tray. Cook at least 400 g at once on a baking tray so that the chips do not dry out. |

## Expert cooking guide

**i** Here you will find a selection of recipes and the ideal settings for them.

We will show you which type of heating and which temperature or microwave power setting is best for your meal. You can find information about suitable accessories and the height at which they should be inserted. There are also tips about ovenware and preparation methods.

The values in the table always apply to food placed into the cooking compartment when it is cold and empty.

Only preheat the appliance if the table specifies that you should do so. Before using the appliance, remove all accessories from the cooking compartment that you will not be using.

☒ The times specified in the tables are only guidelines. They will depend on the quality and composition of the food.

Always use an oven cloth or oven gloves when taking accessories or ovenware out of the cooking compartment.

### Defrosting, heating up and cooking with the microwave

The following tables provide you with numerous options and settings for the microwave.

Time ranges are often specified in the tables. Set the shortest time first and then extend the time if necessary.

It may be that you have different quantities from those specified in the tables. A rule of thumb can be applied: Double amount - just under double the cooking time, half amount - half the cooking time.

#### Defrosting

##### Note

Place the frozen food in an open container on the lower wire rack.

Turn or stir the food once or twice during the defrosting time. Large pieces of food should be turned several times. When turning, remove any liquid that has resulted from defrosting.

Leave defrosted items to stand at room temperature for a further 10 to 60 minutes so that the temperature can stabilise. The giblets can be removed from poultry at this point.

## Expert cooking guide

| Defrost   | Weight | Microwave power setting in watts, cooking time in minutes | Notes   |
|---|--------|---|---|
| <b>Whole pieces of meat (beef, veal or pork - on the bone or boned)</b> | 800 g  | 300 W, 15 mins + 100 W, 10-20 mins                        | Turn several times  |
|   | 1 kg   | 300 W, 20 mins + 100 W, 15-25 mins                        |   |
|   | 1,5 kg | 300 W, 30 mins + 100 W, 20-30 mins                        |   |
| <b>Meat in pieces or slices of beef, veal or pork</b>                   | 200 g  | 300 W, 3 mins + 100 W, 10-15 mins                         | Separate any defrosted parts when turning   |
|   | 500 g  | 300 W, 5 mins + 100 W, 15-20 mins                         |   |
|   | 800 g  | 300 W, 8 mins + 100 W, 15-20 mins                         |   |
| <b>Minced meat, mixed</b>   | 200 g  | 100 W, 10 -15 mins  | Freeze food flat if possible Turn several times, remove any defrosted meat            |
|   | 500 g  | 300 W, 5 mins + 100 W, 10-15 mins                         |   |
|   | 800 g  | 300 W, 8 mins + 100 W, 15-20 mins                         |   |
| <b>Poultry or poultry portions</b>                                      | 600 g  | 300 W, 8 mins + 100 W, 10-15 mins                         | W Turn during cooking.  |
|   | 1,2 kg | 300 W, 15 mins + 100 W, 25-30 mins                        |   |
| <b>Duck</b>   | 2 kg   | 300 W, 20 mins + 100 W, 30-40 mins                        | Turn several times  |
| <b>Fish fillet, fish steak or slices</b>                                | 400 g  | 300 W, 5 mins + 100 W, 10-15 mins                         | Separate any defrosted parts  |
| <b>Whole fish</b>   | 300 g  | 300 W, 3 mins + 100 W, 10-15 mins                         |   |
|   | 600 g  | 300 W, 8 mins + 100 W, 10-15 mins                         |   |
| <b>Vegetables, e.g. peas</b>  | 300 g  | 300 W, 10-15 mins   | Stir carefully during defrosting.   |
|   | 600 g  | 300 W, 10 mins + 100 W, 10-15 mins                        |   |
| <b>Fruit, e.g. raspberries</b>  | 300 g  | 300 W, 7-10 mins  | Stir carefully during defrosting and separate any defrosted parts                     |
| <b>Butter, defrosting</b>   | 125 g  | 300 W, 1 min + 100 W, 2-4 mins                            | Remove all packaging  |
| <b>Loaf of bread</b>  | 500 g  | 300 W, 6 mins + 100 W, 5-10 mins                          | Turn during cooking.  |
|   | 1 kg   | 300 W, 12 mins + 100 W, 15-25 mins                        |   |
| <b>Cakes, dry, e.g. sponge cake</b>                                     | 500 g  | 100 W, 15-20 mins   | Only for cakes without icing, cream or crème pâtissière, separate the pieces of cake. |
|   | 750 g  | 300 W, 5 mins + 100 W, 10-15 mins                         |   |
| <b>Cakes, moist, e.g. fruit flan, cheesecake</b>                        | 500 g  | 300 W, 5 mins + 100 W, 10-15 mins                         | Only for cakes without icing, cream or gelatine                                       |
|   | 750 g  | 300 W, 7 mins + 100 W, 10-15 mins                         |   |

**Place the food directly on the turntable.**

## Defrosting, heating up or cooking frozen food

- i** • Take ready meals out of the packaging. They will heat up more quickly and evenly in microwaveable ovenware. The different components of the meal may not require the same amount of time to heat up.
- Food which lies flat will cook more quickly than food which is piled high. You should therefore distribute the food so that it is as flat as possible in the ovenware. Different foodstuffs should not be placed in layers on top of one another.
- Always cover the food. If you do not have a suitable cover for your ovenware, use a plate or special microwave foil.
- Stir or turn the food 2 or 3 times during cooking.
- After heating, allow the food to stand for a further 2 to 5 minutes so that it can achieve an even temperature.
- Always use an oven cloth or oven gloves when removing plates from the oven.

## Expert cooking guide

| Defrosting, heating up or cooking frozen food          | Weight   | Microwave power setting in watts, cooking time in minutes | Notes  |
|--|----------|---|--|
| <b>Menu, plated meal, ready meal</b>                   | 300-400g | 700 W, 10-15 mins   | Take meal out of packaging; cover food to heat |
| <b>Soup</b>  | 400-500g | 700 W, 8-10 mins  | Ovenware with lid                              |
| <b>Stews</b>   | 500 g    | 700 W, 10-15 mins   | Ovenware with lid                              |
|  | 1 kg     | 700 W, 20-25 mins   |  |
| <b>Slices or pieces of meat in sauce, e.g. goulash</b> | 500 g    | 700 W, 15-20 mins   | Ovenware with lid                              |
|  | 1 kg     | 700 W, 25-30 mins   |  |
| <b>Fish, e.g. fillet steaks</b>                        | 400 g    | 700 W, 10-15 mins   | Covered  |
|  | 800 g    | 700 W, 18-20 mins   |  |
| <b>Side dishes, e.g. rice, pasta</b>                   | 250 g    | 700 W, 2-5 mins   | Ovenware with lid; add liquid                  |
|  | 500 g    | 700 W, 8-10 mins  |  |
| <b>Vegetables, e.g. peas, broccoli, carrots</b>        | 300 g    | 700 W, 8-10 mins  | Ovenware with lid; add 1 tbsp of water         |
|  | 600 g    | 700 W, 15-20 mins   |  |
| <b>Creamed spinach</b>                                 | 450 g    | 700 W, 11-16 mins   | Cook without additional water                  |

## Heating food



Metal e.g. a spoon in a glass must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could irreparably damage the glass on the inside of the door.

| Heating food   | Weight       | Microwave power setting in watts, cooking time in minutes | Notes   |
|--|--------------|---|---|
| <b>Menu, plated meal, ready meal</b>                   | 350-500g     | 700 W, 5-10 mins  | Take meal out of packaging, cover food to heat  |
| <b>Drinks</b>  | 150 ml       | 900 W, 1-2 mins   |   |
|  | 300 ml       | 900 W, 2-3 mins   |   |
|  | 1 kg         | 700 W, 20-25 mins   |   |
| <b>Baby food, e.g. baby bottle</b>                     | 50 ml        | 300 W, ca. 1 min  | Place baby bottles on the cooking compartment floor without the teat or lid. Shake or stir well after heating. You must check the temperature |
|  | 100 ml       | 300 W, 1-2 mins   |   |
|  | 200 ml       | 300 W, 2-3 mins   |   |
| <b>Soup, 1 cup</b>                                     | 175 g        | 900 W, 2-3 mins   |   |
| <b>Soup, 2 cups</b>                                    | 175 g jewels | 900 W, 4-5 mins   |   |
| <b>Soup, 4 cups</b>                                    | 175 g jewels | 900 W, 5-6 mins   |   |
| <b>Slices or pieces of meat in sauce, e.g. goulash</b> | 500 g        | 700 W, 10-15 mins   | Covered   |
| <b>Stew</b>  | 400 g        | 700 W, 5-10 mins  | Ovenware with lid   |
|  | 800 g        | 700 W, 10-15 mins   |   |
| <b>Vegetables</b>                                      | 150 g        | 700 W, 2-3 mins   | Add a liquid  |
|  | 300 g        | 700 W, 3-5 mins   |   |

## Expert cooking guide

---

### Cooking food



Food which lies flat will cook more quickly than food which is piled high. You should therefore distribute the food so that it is as flat as possible in the ovenware. Different foodstuffs should not be placed in layers on top of one another.

| Cooking food                            | Weight | Microwave power setting in watts, cooking time in minutes | Notes   |
|---|--------|---|---|
| <b>Whole chicken, fresh, no giblets</b> | 1,5 kg | 700 W, 30-35 mins   | Turn halfway through the cooking time   |
| <b>Fish fillet, fresh</b>               | 400 g  | 700 W, 5-10 mins  | -   |
| <b>Fresh vegetables</b>                 | 250 g  | 700 W, 5-10 mins  | Cut into equal-sized pieces; add 1 to 2 tbsp water per 100 g; stir during cooking |
|   | 500 g  | 700 W, 10-15 mins   |   |
| <b>Potatoes</b>                         | 250 g  | 700 W, 8-10 mins  | Cut into equal-sized pieces; add 1 to 2 tbsp water per 100 g; stir during cooking |
|   | 500 g  | 700 W, 11-14 mins   |   |
|   | 750 g  | 700 W, 15-22 mins   |   |
| <b>Rice</b>                             | 125 g  | 700 W, 7-9 mins + 300 W, 15-20 mins                       | Add double the quantity of liquid and use deep ovenware with a lid                |
|   | 250 g  | 700 W, 10 - 12 mins + 300 W, 20 - 25 mins                 |   |
| <b>Fruit, comp</b>                      | 500 g  | 700 W, 9-12 mins  |   |

### Popcorn for the microwave

- Use heat-resistant, flat glass ovenware, e.g. the lid of an ovenproof dish, a glass plate or a glass tray (Pyrex)
- Always place the ovenware on the wire rack.
- Do not use porcelain or overly curved plates.
- Make the settings as described in the table. You can adjust the timings according to product and amount.
- So that the popcorn doesn't burn, briefly take the popcorn bag out of the oven after 1 minute and 30 seconds and shake it. Take care as the bag will be hot!

|                           | Weight       | Microwave power setting in watts, cooking time in minutes |
|---------------------------|--------------|---|
| <b>Mikrowellenpopcorn</b> | 1 bag, 100 g | 700 W, 3-5 mins   |

### Cakes and pastries

- The times given apply to food placed in a cold oven.
- The temperature and baking time depend on the consistency and amount of the mixture. This is why temperature ranges are given in the tables. Begin with the lower temperature and, if necessary, use a higher setting the next time, since a lower temperature results in more even browning.
- Additional information can be found in the Baking tips section following the tables.
- Always place the cake tin in the centre of the lower wire rack.

## Expert cooking guide

| Baking in tins                                 | Accessories              | Type of heating | Temperature in °C | Microwave power in watts | Cooking time in minutes |
|--|--------------------------|-----------------|-------------------|--------------------------|-------------------------|
| <b>Sponge cake, simple</b>                     | Ring tin/cake tin        |                 | 170-180           | 100 W                    | 40 - 50                 |
| <b>Sponge cake, delicate (e.g. sand-cake)*</b> | Ring tin/cake tin        |                 | 150-170           | --                       | 70 - 90                 |
| <b>Sponge flan base</b>                        | Flan-base cake tin       |                 | 160-180           | -                        | 30 - 40                 |
| <b>Delicate fruit flan, sponge</b>             | Springform/ring tin      |                 | 170-180           | 100 W                    | 35 - 45                 |
| <b>Sponge base, 2 eggs</b>                     | Flan-base cake tin       |                 | 160-170           | -                        | 25 - 25                 |
| <b>Sponge flan, 6 eggs</b>                     | Dark springform cake tin |                 | 170-180           | -                        | 35 - 45                 |
| <b>Mürbeteig</b>                               | Dark springform cake tin |                 | 170-190           | -                        | 30 - 40                 |
| <b>Fruit tart/cheesecake with pastry base</b>  | Dark springform cake tin |                 | 170-190           | 100 W                    | 35 - 45                 |
| <b>Swiss flan</b>                              | Dark springform cake tin |                 | 190-200           | -                        | 45 - 55                 |
| <b>Ring cake</b>                               | Ring cake tin            |                 | 170-180           | -                        | 40 - 50                 |
| <b>Pizza, thin base, light topping</b>         | Round pizza tray         |                 | 220-230           | -                        | 15 - 25                 |
| <b>Nut cake</b>                                | Dark springform cake tin |                 | 170-180           | -                        | 50 - 60                 |
| <b>Yeast dough with dry topping</b>            | Round pizza tray         |                 | 160-180           | -                        | 50 - 60                 |
| <b>Yeast dough with moist topping</b>          | Round pizza tray         |                 | 170-190           | -                        | 55 - 65                 |
| <b>Plaited loaf with 500 g flour</b>           | Round pizza tray         |                 | 170 -190          | -                        | 35 - 45                 |
| <b>Stollen with 500 g flour</b>                | Round pizza tray         |                 | 160-180           | -                        | 60 - 70                 |
| <b>Strudel, sweet</b>                          | Runde Pizzaform          |                 | 190-210           | 180 W                    | 35 - 45                 |

Allow cake to cool in the oven for approx. 20 minutes.

| Small baked items      | Accessories              | Type of heating | Temperature in °C | Cooking time in minutes |
|------------------------|--------------------------|-----------------|-------------------|-------------------------|
| <b>Biscuits</b>        | Round pizza tray         |                 | 150-170           | 25 - 35                 |
| <b>Macaroons</b>       | Round pizza tray         |                 | 110-130           | 35 - 45                 |
| <b>Meringue</b>        | Round pizza tray         |                 | 100               | 80 - 100                |
| <b>Muffins</b>         | Muffin tray on wire rack |                 | 160-180           | 35 - 40                 |
| <b>Choux pastry</b>    | Round pizza tray         |                 | 200-220           | 35 - 45                 |
| <b>Puff pastry</b>     | Round pizza tray         |                 | 190-200           | 35 - 45                 |
| <b>Sauerteigkuchen</b> | Runde Pizzaform          |                 | 200-220           | 24 - 35                 |

| Bread and bread rolls                    | Accessoires      | Type of heating | Temperature in °C | Cooking time in minutes |
|--|------------------|-----------------|-------------------|-------------------------|
| <b>Sourdough bread with 1.2 kg flour</b> | Round pizza tray |                 | 210-230           | 50 - 60                 |
| <b>Flatbread</b>                         | Round pizza tray |                 | 220-230           | 25 - 35                 |
| <b>Bread rolls</b>                       | Round pizza tray |                 | 210-230           | 25 - 35                 |
| <b>Rolls made with sweet yeast do</b>    | Round pizza tray |                 | 200-220           | 15 - 25                 |

## Expert cooking guide

---

|  |   |
|--|---|
| <b>Use baking tins made of silicone, glass, plastic or ceramic materials.</b>  | <i>The baking tin must be heat-resistant up to 250 °C. Cakes in these baking tins will be less brown. When using the microwave, the cooking time will be shorter than the time shown in the table.</i>  |
| <b>How to establish whether sponge cake is baked through.</b>  | <i>Approximately 10 minutes before the end of the baking time specified in the recipe, poke the cake with a cocktail stick at its highest point. If the cocktail stick comes out clean, the cake is ready.</i>  |
| <b>The cake collapses.</b>   | <i>Use less liquid next time or set the oven temperature 10 degrees lower and extend the baking time. Observe the specified mixing times in the recipe.</i>   |
| <b>The cake has risen in the middle but is lower around the edge.</b>  | <i>Only grease the base of the springform cake tin. After baking, loosen the cake carefully with a knife.</i>   |
| <b>The cake is too dark.</b>   | <i>Select a lower temperature and bake the cake for a little longer.</i>  |
| <b>The cake is too dry.</b>  | <i>When it is done, make small holes in the cake using a toothpick. Then drizzle fruit juice or an alcoholic beverage over it. Next time, select a temperature 10 degrees higher and reduce the baking time.</i>  |
| <b>The bread or cake (e.g. cheesecake) looks good, but is soggy on the inside (sticky, streaked with water).</b>       | <i>Use slightly less fluid next time and bake for slightly longer at a lower temperature. When baking cakes with a moist topping, bake the base first, cover with almonds or bread crumbs and then add the topping. Please follow the recipe and follow the baking times.</i>   |
| <b>The cake cannot be turned out of the dish when it is turned upside down.</b>  | <i>After baking, allow the cake to cool for a further 5 to 10 minutes, then it will be easier to turn out of the tin. If it still sticks, carefully loosen the cake around the edges using a knife. Turn the cake tin upside down again and cover it several times with a cold, wet cloth. Next time, grease the tin well and sprinkle some bread crumbs into it.</i> |
| <b>You have measured the temperature of the oven using your own meat thermometer and found there is a discrepancy.</b> | <i>The oven temperature is measured by the manufacturer after a specified period of time using a test rack in the centre of the cooking compartment. Ovenware and accessories affect the temperature measurement, so there will always be some discrepancy when you measure the temperature yourself</i>  |
| <b>Sparks are generated between the tin and the wire rack.</b>   | <i>Check that the tin is clean on the outside. Change the position of the tin in the cooking compartment. If this does not help, continue baking but without the microwave. The baking time will then be longer.</i>  |

## Roasting and grilling

### Tips for roasting

- Use a deep roasting dish for roasting meat and poultry.
- Check that your ovenware fits in the cooking compartment. It should not be too big.
- Meat:  
Cover approx. two thirds of the ovenware base with liquid. Add slightly more liquid for pot roasts. Turn pieces of meat halfway through the cooking time. When the roast is ready, turn off the oven and allow it to rest for an additional 10 minutes. This allows better distribution of the meat juices.
- Poultry:  
Turn the pieces of meat after Z of the cooking time has elapsed.

### Tips for grilling

- As far as possible, the pieces of food you are grilling should be of equal thickness. Steaks should be at least 2 to 3 cm thick. This will allow them to brown evenly and remain succulent and juicy. Do not add salt to steaks until they have been grilled.
- Use tongs to turn the pieces of food you are grilling. If you pierce the meat with a fork, the juices will run out and it will become dry.
- The grill element switches off and on again automatically. This is normal. The grill setting determines how frequently this will happen.

## Expert cooking guide

| <b>Beef</b>  | <i>Accessories</i>          | <i>Type of heating</i>  | <i>Temperature in °C, grill setting</i> | <i>Microwave power in watts</i> | <i>Cooking time in minutes</i>                      |
|--|-----------------------------|---|---|---------------------------------|---|
| <b>Pot-roasted beef, approx. 1 kg</b>                  | <i>Ovenware with lid</i>    |    | 180-200                                 | -                               | 120-143   |
| <b>Fillet of beef, medium, approx. 1 kg</b>            | <i>Ovenware without lid</i> |    | 180-200                                 | 100                             | 30-40   |
| <b>Sirloin, medium, approx. 1 kg</b>                   | <i>Ovenware without lid</i> |    | 210-230                                 | 100                             | 30-40   |
| <b>Steak, medium, 3 cm thick</b>                       | <i>Higher wire rack</i>     | —<br>.....  | 3                                       | -                               | each side: 10-15                                    |
| <b>Veal</b>  | <i>Accessories</i>          | <i>Type of heating</i>  | <i>Temperature in °C, grill setting</i> | <i>Microwave power in watts</i> | <i>Cooking time in minutes</i>                      |
| <b>Joint of veal, approx. 1 kg</b>                     | <i>Ovenware with lid</i>    |    | 180-200                                 | -                               | 110-130   |
| <b>Knuckle of veal, approx. 1.5 kg</b>                 | <i>Ovenware with lid</i>    |    | 200-220                                 | -                               | 120-130   |
| <b>Pork</b>  | <i>Accessories</i>          | <i>Type of heating</i>  | <i>Temperature in °C, grill setting</i> | <i>Microwave power in watts</i> | <i>Cooking time in minutes</i>                      |
| <b>Joint without rind (e.g. neck), approx. 750 g</b>   | <i>Ovenware with lid</i>    |    | 22-230                                  | 100                             | 40-50   |
| <b>Joint with rind (e.g. shoulder) approx. 1.5 kg</b>  | <i>Ovenware without lid</i> |   | 190-210                                 | -                               | 130-150   |
| <b>Fillet of pork, approx. 500 g</b>                   | <i>Ovenware with lid</i>    |  | 220-230                                 | 100                             | 25-30   |
| <b>Joint of pork, lean, approx. 1 kg</b>               | <i>Ovenware with lid</i>    |  | 210-230                                 | 100                             | 60-80   |
| <b>Smoked pork on the bone, approx. 1 kg</b>           | <i>Ovenware without lid</i> | -   | -                                       | 300                             | 45  |
| <b>Neck of pork, 2 cm thick</b>                        |                             | —<br>.....  | 3                                       | -                               | 1st side: approx. 15-20,<br>2nd side: approx. 10-15 |
| <b>Poultry</b>   | <i>Accessories</i>          | <i>Type of heating</i>  | <i>Temperature in °C, grill setting</i> | <i>Microwave power in watts</i> | <i>Cooking time in minutes</i>                      |
| <b>Duck breast with skin, 2 pieces, 300-400 g each</b> | <i>Ovenware without lid</i> | —<br>.....  | 3                                       | 100                             | 20-30   |
| <b>Goose breast, 2 pieces, 500 g each</b>              | <i>Ovenware without lid</i> |  | 210-230                                 | 100                             | 25 - 30   |
| <b>Goose legs, 4 pieces, approx. 1.5 kg</b>            | <i>Ovenware without lid</i> |  | 210-230                                 | 100                             | 30 - 40   |
| <b>Turkey breast, approx. 1 kg</b>                     | <i>Ovenware without lid</i> |  | 200-220                                 | -                               | 90 - 100  |
| <b>Turkey drumsticks, approx. 1.3 kg</b>               | <i>Ovenware without lid</i> |  | 200-220                                 | 100                             | 50 - 60   |
| <b>Fish</b>  | <i>Accessories</i>          | <i>Type of heating</i>  | <i>Temperature in °C, grill setting</i> | <i>Microwave power in watts</i> | <i>Cooking time in minutes</i>                      |
| <b>Fish steak, e.g. salmon, 3 cm thick, grilled</b>    | <i>Higher wire rack</i>     | —<br>.....  | 3                                       | --                              | 20 - 25   |
| <b>Whole fish, 23 pieces, 300g each, grilled</b>       | <i>Higher wire rack</i>     | —<br>.....  | 3                                       | --                              | 20 - 30   |

## Expert cooking guide

| Miscellaneous  | Accessories          | Type of heating   | Temperature in °C, grill setting | Microwave power in watts | Cooking time in minutes |
|--|----------------------|---|----------------------------------|--------------------------|-------------------------|
| <b>Meat loaf, approx. 1 kg</b>                         | Ovenware without lid |  | 180-200                          | 700 W + 100 W            | -                       |
| <b>4 to 6 sausages for grilling approx. 150 g each</b> | -                    | —<br>.....  | 3                                | -                        | each side:<br>10 - 15   |

| Bakes, gratins, toasts   | Accessories          | Type of heating   | Temperature in °C, grill setting | Microwave power in watts | Cooking time in minutes |
|--|----------------------|---|----------------------------------|--------------------------|-------------------------|
| <b>Bake, sweet, approx. 1.5 kg</b>                             | Ovenware without lid |  | 140-160                          | 300 W                    | 25 - 35                 |
| <b>Savoury bake, made with cooled ingredients, approx. 1kg</b> | Ovenware without lid |  | 150-160                          | 700 W                    | 20-25                   |
| <b>Lasagne, fresh</b>  | Ovenware without lid |  | 200-220                          | 300 W                    | 25-35                   |
| <b>Potato gratin made from raw ingredients, approx. 1.1 kg</b> | Ovenware without lid |  | 180-200                          | 700 W                    | 25-30                   |
| <b>Toast with topping, 4 slices</b>                            |                      | —<br>.....  | 3                                | -                        | 8 - 10                  |

| Convenience products, frozen         | Accessories     | Type of heating   | Temperature in °C, grill setting | Microwave power in watts | Cooking time in minutes |
|--------------------------------------|-----------------|---|----------------------------------|--------------------------|-------------------------|
| <b>Pizza with thin base</b>          | Turntable       |  | 220-230                          | -                        | 10 - 15                 |
| <b>Pizza with deep-pan base</b>      | Turntable       |  | 220-230                          | 700 W                    | 3                       |
|                                      |                 |  | -                                | -                        | 13 - 18                 |
| <b>Mini pizza</b>                    | Turntable       |  | 220-230                          | -                        | 10 - 15                 |
| <b>Pizza baguette</b>                | Turntable       |  | -                                | 700 W                    | 2                       |
|                                      |                 |  | 220-230                          | -                        | 13 - 18                 |
| <b>Chips</b>                         | Turntable       |  | 220-230                          | -                        | 8 - 13                  |
| <b>Croquettes</b>                    | Turntable       |  | 210-220                          | -                        | 13 - 18                 |
| <b>Rösti, stuffed potato pockets</b> | Turntable       |  | 220-220                          | -                        | 25 - 30                 |
| <b>Part-cooked rolls or baguette</b> | Lower wire rack |  | 170-180                          | -                        | 13 - 18                 |
| <b>Fish fingers</b>                  | Turntable       |  | 210-230                          | -                        | 10 - 20                 |
| <b>Chicken goujons, nuggets</b>      | Turntable       |  | 200-220                          | -                        | 15 - 20                 |
| <b>Lasagne, approx. 400 g</b>        | Lower wire rack |  | 220-230                          | 700 W                    | 12 - 17                 |

**The table does not contain information for the weight of the joint.**

*For small roasts, select a higher temperature and a shorter cooking time. For larger roasts, select a lower temperature and a longer cooking time.*

**How to tell when the roast is ready.**

*Use a meat thermometer (available from specialist shops) or carry out a "spoon test". Press down on the roast with a spoon. If it feels firm, it is ready. If the spoon can be pressed in, it needs to be cooked for a little longer.*

## Care and cleaning

### Care and cleaning



- **Penetrating moisture may cause an electric shock. Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners.**
- **Never clean the appliance immediately after switching off. Let the appliance cool down.**
- **Do not use sharp or abrasive cleaning agents, hard scouring pads and sponges or metal or glass scrapers.**

#### Casing front

For care and cleaning of the front surfaces please use only commercial agents according to the manufacturer's instruction.

Stainless steel surfaces can be cleaned and dried with a mild cleaning agent (e.g., dishwashing detergent) and a soft cloth.

Aggressive cleaning agents (such as vinegar cleaner), abrasives, abrasive granules and sharp objects will damage the surface of the appliance!

#### Appliance interior

- The oven is easier to clean when it is still lukewarm. Remove simple fat splashes with rinse water.
- For persistent or intense dirt use normal oven cleaner. Thoroughly clean with clear water so that all cleaning agents are completely removed.
- For oven sprays, be sure to follow the the manufacturer's instructions. Painted, anodized, galvanized surfaces, aluminum parts and heaters must not come into contact with these sprays due to possible damage and color changes.
- Clean accessories such as baking tray, drip pan, grid, etc. with hot water and a small amount of detergent.

| Area  | Cleaning agents   |
|---|---|
| <b>Appliance front</b>                      | Hot soapy water:<br>Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.   |
| <b>Appliance front with stainless steel</b> | Hot soapy water:<br>Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such residues. Special stainless steel cleaning agents can be obtained from the after-sales service or from specialist shops. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning. |
| <b>Cooking compartment</b>                  | Hot soapy water or a vinegar solution:<br>Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth.<br>If the oven is very dirty: Do not use oven spray or other aggressive oven cleaners or abrasive materials. Scouring pads, rough sponges and pan cleaners are also unsuitable. These items scratch the surface. Allow the interior surfaces to dry thoroughly.                          |
| <b>Recess in cooking compartment</b>        | Ensure that no water seeps through the turntable drive into the appliance interior.   |
| <b>Wire racks</b>                           | Hot soapy water:<br>Clean using stainless steel cleaning agent or in the dishwasher.  |
| <b>Door panels</b>                          | Glass cleaner:<br>Clean with a dish cloth. Do not use a glass scraper.  |
| <b>Seal</b>                                 | Hot soapy water:<br>Clean with a dish cloth, do not scour. Do not use a metal or glass scraper for cleaning.  |

## Malfunction table

### Malfunction table

| <b>Problem</b>  | <b>Possible cause</b>   | <b>Information</b>   |
|---|---|--|
| <b>The appliance does not work.</b>   | Faulty circuit breaker.   | Look in the fuse box and check that the circuit breaker for the appliance is in working order. |
|   | Plug not plugged in.  | Plug in the plug.  |
|   | Power cut   | Check whether the kitchen light works.   |
| <b>The appliance does not work.  appears in the display panel.</b> | Childproof lock is active.  | Deactivate the childproof lock (see section: Childproof lock).                                 |
| <b>0:00 is in the display panel.</b>  | Power cut   | Reset the clock.   |
| <b>The microwave does not switch on.</b>  | Door not fully closed.  | Check whether food residue or debris is trapped in the door.                                   |
| <b>It takes longer than before for the food to heat up in the microwave.</b>  | The selected microwave power level is too low.  | Select a higher power level.   |
|   | A larger amount than usual has been placed in the appliance.                              | Double the amount = almost double the cooking time.  |
|   | The food was colder than usual.   | Stir or turn the food during cooking.  |
| <b>Turntable grates or grinds.</b>  | Dirt or debris in the area around the turntable drive.                                    | Clean the rollers under the turntable and the recess in the oven floor thoroughly.             |
| <b>A particular operating mode or power level cannot be set.</b>  | The temperature, power level or combined setting is not possible for this operating mode. | Choose permitted settings.   |
| <b>E1 appears in the display panel.</b>   | The thermal safety switch-off function has been activated.                                | Call the after-sales service.  |
| <b>E4 appears in the display panel.</b>   | The thermal safety switch-off function has been activated.                                | Call the after-sales service.  |
| <b>E11 appears in the display panel.</b>  | Moisture in the control panel.  | Allow the control panel to dry.  |
| <b>E17 appears in the display panel.</b>  | Rapid heating has failed..  | Call the after-sales service.  |

## Installation

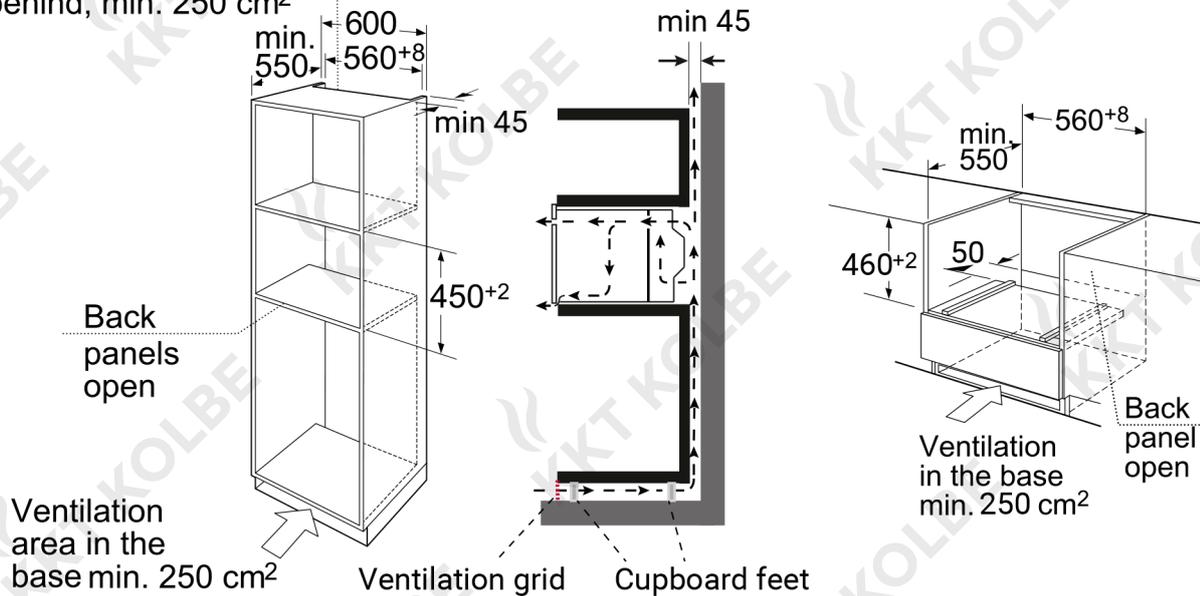
### Installation



- 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 45 mm 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 units into which the appliance is fitted must be heat-resistant up to 90 °C.

### Installation dimensions

Ventilation openings behind, min. 250 cm<sup>2</sup>



Note: There should be gap above the oven.

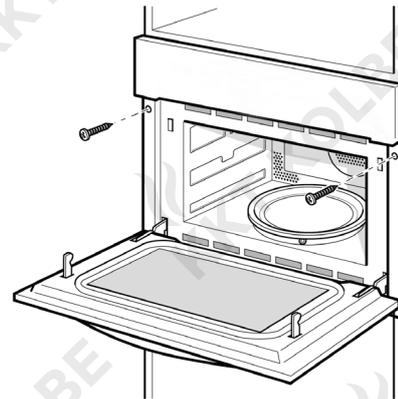
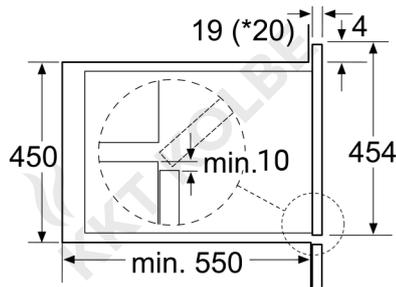
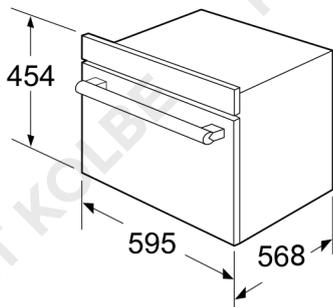
## Installation

---

### Building in



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



\* 20 mm for metal fascias



### Steps

1. Carefully push the oven into the box, making sure that it is in the centre.
2. Open the door and fasten it with the screws that were supplied.

- Fully insert the appliance and centre it.
- Do not kink the connecting cable.
- The gap between the worktop and the appliance must not be closed by additional battens.



### Important Information

#### Electrical connection

The appliance is fitted with a plug and must only be connected to a properly installed earthed socket.

Only a qualified electrician who takes the appropriate regulations into account may install the socket or replace the connecting cable. If the plug is no longer accessible following installation, an all-pole isolating switch must be present on the installation side with a contact gap of at least 3 mm. Contact protection must be ensured by the installation.

Fuse protection: see instructions for use-technical data.

## Technical data

---

### Technical data

|   |                               |
|---|-------------------------------|
| <b>Rated Voltage</b>                      | 230 V, 50 Hz                  |
| <b>Maximum Power</b>                      | 3350 W                        |
| <b>Rated Output Power(Microwave)</b>      | 900 W                         |
| <b>Rated Current</b>                      | 15 A                          |
| <b>Oven Capacity</b>                      | 44 Liter                      |
| <b>Turntable Diameter</b>                 | ø 360 mm                      |
| <b>External Dimensions Without handle</b> | 595 (W) x 568 (D) x 454 (H)mm |
| <b>Net Weight</b>                         | ca. 36 kg                     |



**Vielen Dank fürs Lesen.**

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem Gerät.

**Thank you for reading.**

We wish you much success with your appliance.