



Bedienungsanleitung
Instruction manual
Notice d'utilisation
Gebruiksaanwijzing
Istruzioni per l'uso
Bruksanvisning
Instrucciones de uso

A graphic consisting of a large blue circle. Inside the circle, there is white text and a QR code. To the top right of the circle is a dark grey square icon containing a white document symbol and a person silhouette, with the text 'YourBlaupunkt' below it.

Register your
new device on
YourBlaupunkt:
[blaupunkt-
einbaugeraete.com](https://blaupunkt-einbaugeraete.com)



5C60M8690

Enjoy it.

Mikrowellen-Kompaktbackofen
Compact microwave oven
Fours compacts micro-ondes
Magnetrons-compacte ovens
Hornos compactos con microondas
Mikrovågsugn-kompakta bakugnar
Forno compatto a microonde

INHALTSVERZEICHNIS

3 WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- 6 Schadensursachen
-

7 MONTAGE

9 BEDIENUNG DES GERÄTES

- 9 Bedienelemente
 - 10 Funktionen und Display
 - 11 Parametereinstellung
 - 11 Lüfter
 - 12 Zubehör
-

16 INBETRIEBNAHME

- 16 Uhr einstellen
 - 16 Ofen vorheizen
 - 16 Zubehör reinigen
-

17 OFEN EINSTELLEN

- 17 Heizart und Temperatur einstellen
 - 18 Schnelles Vorheizen
-

19 DIE MIKROWELLE

- 19 Hinweise zum Ofengeschirr
 - 20 Leistungseinstellungen der Mikrowelle
 - 21 Mikrowelle einstellen
-

22 KOMBIFUNKTION

- 22 Kombifunktion einstellen
-

23 AUTOMATIKPROGRAMME

- 23 Ein Programm einstellen
- 25 Auftauprogramme

27 VOREINGESTELLTE GARPROGRAMME

27 ZEITEINSTELLUNGEN

- 27 Garzeit einstellen
 - 28 Uhr einstellen
 - 28 Timer einstellen
-

28 KINDERSICHERUNG

29 PFLEGE UND REINIGUNG

- 29 Reinigungsmittel
 - 31 Technische Daten
-

31 FEHLERBEHEBUNG

32 ACRYLAMID IN LEBENSMITTELN

33 ENERGIESPAR- UND UMWELTTIPPS

- 33 Energie sparen
- 33 Umweltfreundliche Entsorgung

Vorsichtsmaßnahmen zur Vermeidung der Aussetzung von übermäßiger Mikrowellenstrahlungsenergie

- (a) Verwenden Sie dieses Gerät keinesfalls mit geöffneter Tür, da Sie sich dadurch schädlicher Mikrowellenstrahlung aussetzen. Die Sicherheitsverriegelung darf nicht manipuliert oder funktionsunfähig gemacht werden.
- (b) Stellen Sie keine Gegenstände zwischen die Vorderseite des Geräts und die Tür und achten Sie darauf, dass sich kein Schmutz oder Reinigungsrückstände auf den Dichtungsflächen befinden.
- (c) **WARNUNG:** Wenn die Türdichtungen oder die Tür beschädigt sind darf das Gerät erst dann wieder verwendet werden, wenn es von einer hierfür qualifizierten Person repariert wurde.

Ergänzung

Wenn das Gerät nicht ordentlich sauber gehalten wird, kann seine Oberfläche geschädigt werden. Dies kann die Lebensdauer des Geräts beeinträchtigen und zu gefährlichen Situationen führen.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

WARNUNG

Befolgen Sie stets folgende grundlegenden Vorsichtsmaßnahmen, um das Risiko von Bränden, Stromschlägen, Verletzungen von Personen oder der Aussetzung von übermäßiger Mikrowellenstrahlungsenergie bei der Verwendung Ihres Geräts zu verringern:

1. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, insofern diese von einer für sie verantwortlichen Person in das Gerät eingewiesen wurden und die damit verbundenen Risiken und Gefahren verstehen und begreifen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen dieses Gerät nur unter Aufsicht reinigen und warten.
2. Lesen und befolgen Sie folgende Anweisungen: **VORSICHTSMASSNAHMEN ZUR VERMEIDUNG DER AUSSETZUNG VON ÜBERMÄSSIGER MIKROWELLENSTRAHLUNGSENERGIE**
3. Achten Sie darauf, dass sich das Gerät und dessen Netzstromkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren befindet.
4. Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, seinem Servicepartner oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.

5. **WARNUNG:** Wartungs- oder Reparaturarbeiten, bei denen die Abdeckung zum Schutz vor der Mikrowellenenergie entfernt werden muss, dürfen nur von sachkundigen Personen durchgeführt werden.
6. **WARNUNG:** Flüssigkeiten und andere Nahrungsmittel dürfen keinesfalls in verschlossenen Behältern erhitzt werden, da hierbei die Gefahr besteht, dass die Behälter explodieren.
7. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, insofern diese von einer für sie verantwortlichen Person in das Gerät eingewiesen wurden und die damit verbundenen Risiken und Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung des Geräts darf von Kindern über 8 Jahren nur unter Aufsicht einer für sie verantwortlichen Person durchgeführt werden.
8. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Lebensmittel in Plastik- oder Pappbehältern aufwärmen, da dadurch Brandgefahr besteht.
9. Verwenden Sie ausschließlich mikrowellengeeignetes Zubehör.
10. Schalten Sie bei Rauchentwicklung das Gerät aus oder ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Halten Sie die Tür des Geräts geschlossen, um eventuell auftretende Flammen zu ersticken.
11. Das Erhitzen von Getränken im Mikrowellen-Backofen-Kombigerät kann zu einem verzögertem Aufkochen führen. Lassen Sie bei der Entnahme des Gefäßes Vorsicht walten.
12. Wenn Sie Babyfläschchen oder Babygläser aufwärmen, sollten Sie diese nach dem Erhitzen umrühren oder schütteln und die Temperatur überprüfen, um Verbrennungen bei Ihrem Baby zu vermeiden.
13. Hartgekochte Eier und Eier mit Schale sollten keinesfalls im Gerät erhitzt werden, da diese sogar nach dem Erhitzungsvorgang im Gerät noch explodieren können.
14. Das Gerät sollte regelmäßig gereinigt und Essensrückstände entfernt werden.
15. Sollten Sie versäumen, das Gerät in einem sauberen Zustand zu erhalten, kann dies zu einem Verschleiß der Geräteoberflächen führen, was die Lebensdauer des Geräts vermindern und zu gefährlichen Situationen führen kann.
16. Das Gerät muss mit geöffneter dekorativer Tür betrieben werden. (bei Geräten mit dekorativer Tür).
17. Dieses Gerät ist für eine Verwendung in Haushalten und einem ähnlichen Umfeld vorgesehen wie etwa:
 - Mitarbeiter-Küchenbereiche in Geschäften, Büros und sonstigen Arbeitsumgebungen;
 - Bauernhöfe;
 - durch Gäste von Hotels, Motels und sonstigen Beherbergungsbetrieben.
18. **WARNUNG:** Die zugänglichen Teile des Geräts werden während des Gebrauchs heiß. Kleine Kinder sollten vom Gerät ferngehalten werden.
19. Das Gerät darf nicht mit einem Dampfreiniger gereinigt werden.
20. Dieses Mikrowellen-Backofen-Kombigerät ist dafür ausgelegt, Lebensmittel und Getränke zu erhitzen. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung und das Erhitzen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern oder ähnlichem, kann zu Verletzungen und Bränden führen.
21. Die Oberfläche des Einbauschranks, in dem sich das Gerät befindet, kann sehr heiß werden.

22. WARNUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Die Heizelemente dürfen nicht berührt werden. Kinder unter 8 Jahren müssen ständig beaufsichtigt oder ferngehalten werden.
23. Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Die Heizelemente im Inneren des Ofens dürfen nicht berührt werden.
24. Metallische Behälter für Lebensmittel und Getränke dürfen nicht im Gerät erhitzt werden.
25. Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel oder scharfen Metallschaber zum Reinigen der Scheibe in der Ofentür, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was zu einem Zersplittern des Glases führen kann.
26. Dieses Gerät ist ein Einbaugerät.
27. WARNUNG: Wenn der Kombinationsmodus verwendet wird, sollten Kinder das Gerät auf Grund der dabei entstehenden hohen Temperaturen nur unter Aufsicht eines Erwachsenen verwenden.

Lesen Sie die folgenden Informationen gründlich durch und bewahren Sie sie für spätere Referenzzwecke auf.

SCHADENSURSACHEN

Achtung!

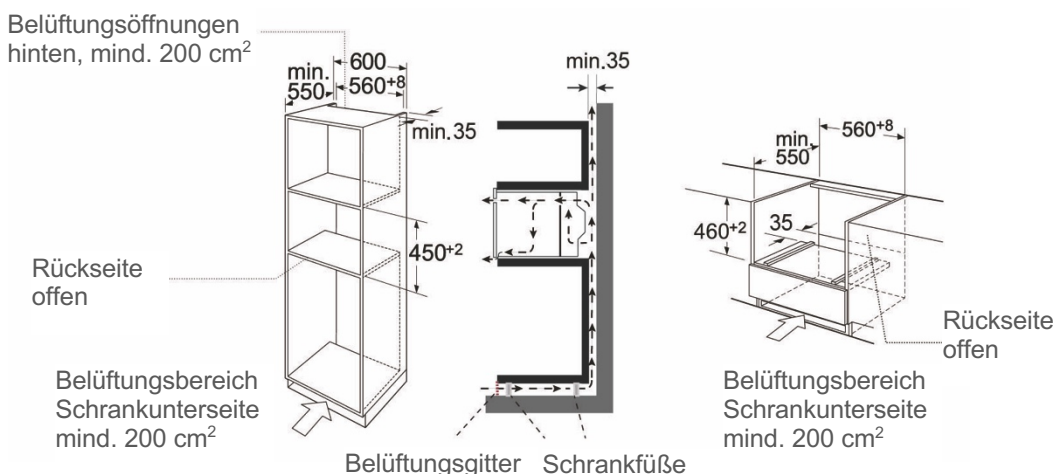
- Funkenbildung: Metall, z.B. ein Löffel in einem Glas, muss mindestens 2 cm von den Ofenwänden und der Innenseite der Tür entfernt sein. Funken können das Glas auf der Innenseite der Tür irreparabel beschädigen.
- Wasser im heißen Garraum: Gießen Sie niemals Wasser in den heißen Garraum. Dadurch bildet sich Dampf. Die Temperaturänderung kann Schäden verursachen.
- Feuchte Lebensmittel: Lagern Sie feuchte Lebensmittel nicht über längere Zeit im geschlossenen Garraum. Verwenden Sie das Gerät nicht zur Aufbewahrung von Lebensmitteln. Dies kann zu Korrosion führen.
- Abkühlen bei geöffneter Gerätetür: Lassen Sie den Garraum nur bei geschlossener Gerätetür abkühlen. In der Gerätetür darf nichts eingeklemmt werden. Auch wenn die Tür nur einen Spalt offen gelassen wird, können die Fronten benachbarter Geräte mit der Zeit beschädigt werden.
- Ist die Dichtung stark verschmutzt, schließt die Gerätetür nicht mehr richtig. Dadurch könnten die Fronten benachbarter Geräte beschädigt werden. Halten Sie die Dichtung immer sauber.
- Betrieb des Mikrowellen-Backofen-Kombigeräts ohne Lebensmittel: Der Betrieb des Geräts ohne Lebensmittel im Garraum kann zu einer Überspannung führen. Schalten Sie das Gerät niemals ein, wenn sich keine Lebensmittel im Garraum befinden. Eine Ausnahme von dieser Regel ist ein kurzer Geschirrtest (siehe Abschnitt „Hinweise zum Ofengeschirr“).
- Verwenden der Gerätetür zum Aufstellen oder Ablegen von Gegenständen: Stellen Sie nichts auf die geöffnete Gerätetür. Stellen Sie kein Kochgeschirr oder Zubehör auf die Gerätetür.
- Tragen des Geräts: Tragen oder halten Sie das Gerät nicht am Türgriff. Der Türgriff kann das Gewicht des Geräts nicht tragen und könnte abbrechen.
- Mikrowellen-Popcorn: Stellen Sie die Mikrowellenleistung nie zu hoch ein. Verwenden Sie eine Leistungseinstellung unter 600 Watt. Legen Sie den Popcornbeutel immer auf eine Glasplatte. Die Scheibe kann bei Überspannung springen.
- Übergekochte Flüssigkeit darf nicht durch den Antrieb des Drehtellers in das Innere des Gerätes laufen. Behalten Sie den Garvorgang immer im Auge. Wählen Sie zunächst eine kürzere Garzeit und erhöhen Sie sie nach Bedarf.
- Der Ofen sollte regelmäßig gereinigt und alle Nahrungsmittelablagerungen entfernt werden, da sie auch nach Abschluss der Erwärmung noch explodieren können.
- Sollten Sie versäumen, das Gerät in einem sauberen Zustand zu erhalten, kann dies zu einem Verschleiß der Geräteoberflächen führen, was die Lebensdauer des Geräts vermindern und zu gefährlichen Situationen führen kann.

MONTAGE

EINBAUGERÄTE

- Das Gerät ist nur für den Einbau in eine Küche vorgesehen.
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung als Tischgerät oder innerhalb eines Schrankes vorgesehen.
- Der Einbauschränk darf keine Rückwand hinter dem Gerät haben.
- Zwischen der Wand und der Rückwand oder dem Boden des darüber befindlichen Gerätes muss ein Abstand von mindestens 35 mm eingehalten werden.
- Der Einbauschränk muss auf der Vorderseite eine Lüftungsöffnung von 200 cm² haben. Dazu muss die Bodenplatte zurückgeschnitten oder ein Lüftungsgitter angebracht werden.
- Die Lüftungsschlitze und Ansaugöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Der sichere Betrieb dieses Geräts kann nur dann gewährleistet werden, wenn es gemäß dieser Montageanleitung montiert wurde.
- Der Monteur haftet für alle Schäden, die durch eine unsachgemäße Montage entstehen.
- Die Schränke, in die das Gerät eingebaut wird, müssen ausreichend hitzebeständig sein.

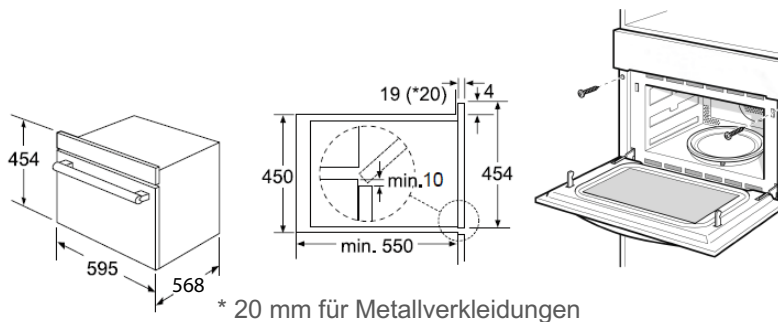
EINBAUMASSE



EINBAU

Tragen oder halten Sie das Gerät nicht am Türgriff. Der Türgriff kann das Gewicht des Geräts nicht tragen und könnte abbrechen.

1. Schieben Sie das Gerät vorsichtig in die Öffnung und achten Sie darauf, dass es in der Mitte steht.
2. Öffnen Sie die Tür und befestigen Sie das Gerät mit den mitgelieferten Schrauben.



- (a) Schieben Sie das Gerät vollständig ein und stellen Sie es in die Mitte der Öffnung.
- (b) Knicken Sie nicht das Verbindungskabel.
- (c) Befestigen Sie das Gerät mit den Schrauben.
- (d) Der Spalt zwischen der Arbeitsplatte und dem Gerät darf nicht durch zusätzliche Leisten verschlossen werden.

Wichtige Informationen

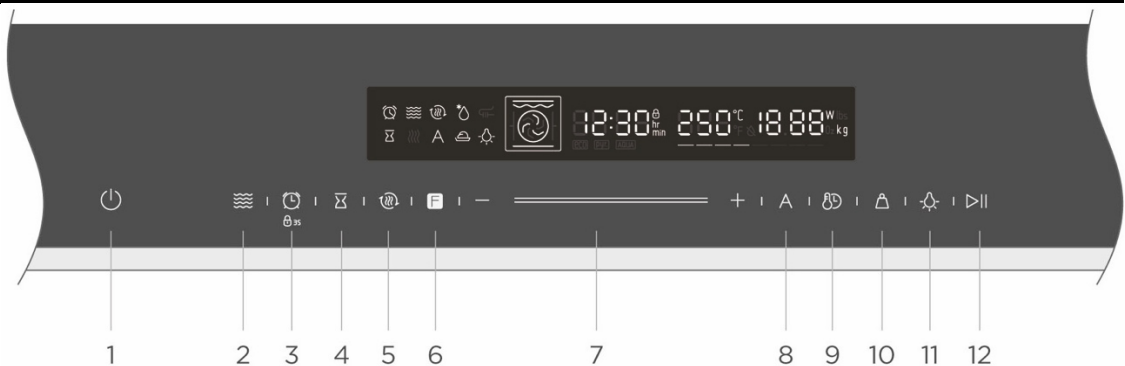
Elektrischer Anschluss













Das Gerät ist mit einem Stecker ausgestattet und darf nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden. Nur eine qualifizierte Elektrofachkraft, die die entsprechenden Vorschriften berücksichtigt, darf die Steckdose installieren oder das Anschlusskabel austauschen. Ist der Stecker nach der Installation nicht mehr zugänglich, muss auf der Installationsseite ein allpoliger Trennschalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm vorhanden sein. Durch die Installation muss ein Berührungsschutz gewährleistet sein.

BEDIENUNG DES GERÄTES

Mit Hilfe dieses Abschnitts können Sie sich mit Ihrem neuen Gerät vertraut machen. Hier werden das Bedienfeld und die einzelnen Bedienelemente erklärt. Sie finden hier auch Informationen über den Garraum und das Zubehör.

BEDIENELEMENTE



	1. EIN/AUS	Ofen ein-/ausschalten.
	2. Mikrowellen-Symbol	Die Mikrowelle und die Mikrowellen-Backofen-Kombifunktion verwenden.
	3. Timer/Kindersicherung	Timer verwenden/Taste 3 Sekunden drücken, um Kindersicherung einzuschalten.
	4. Endzeit	Eine Endzeit für den Garvorgang festlegen.
	5. Schnelles Vorheizen	Zum schnellen Vorwärmen.
	6. Ofenfunktion	Drücken Sie auf dieses Symbol, um die Betriebsart zu ändern. Halten Sie die Taste 5 Sekunden lang gedrückt, um sie schnell zu ändern.
	7. Smart Slider	Sie können den Smart Slider oder die Tasten „+/-“ verwenden, um die im Display angezeigten Werte zu ändern.
	8. Automatikprogramme	Automatikprogramme verwenden.
	9. Uhrzeit/Temperatur	Uhrzeit im Standby-Modus einstellen/Zwischen Zeiteinstellung und Temperatureinstellung wechseln.
	10. Gewicht	Tippen Sie auf dieses Symbol, um das Gewicht für die Automatikprogramme einzustellen.
	11. Lampe EIN/AUS	Lampe ein-/ausschalten.
	12. Start/Pause	Kochvorgang starten und unterbrechen.

FUNKTIONEN UND DISPLAY

Verwenden Sie die Funktionstasten, um die Garart einzustellen.

Funktion	Verwendung
 Ober-/Unterhitze	Die oberen und unteren Heizelemente arbeiten zusammen, um die Speisen zu garen. Der Ofen muss auf die erforderliche Temperatur vorgeheizt werden. Ideal für langsam garende Gerichte wie Aufläufe und Eintöpfe.
 Heißluft	Zum Backen auf mehreren Ebenen (z.B. Backbleche mit Schokoladenplätzchen).
 Ober-/Unterhitze + Umluft	Bequem und zeitsparend können bis zu 4 Gerichte gleichzeitig auf verschiedenen Ebenen gekocht werden, ohne dass sich Geschmack oder Geruch vermischen.
 Grillen mit Strahlungswärme	Die besten Ergebnisse lassen sich erzielen, wenn die oberen Einschubleisten für kleine Produkte und die unteren Einschubleisten für große Produkte verwendet werden.
 Doppelgrill + Umluft	Für Gratin-Gerichte und die Bräunung von geröstetem Gemüse.
 Doppelgrill	Die Grillelemente und die Oberhitze arbeiten gleichzeitig und sorgen für eine schnelle und gleichmäßige Bräunung.
 Pizzamodus	Pizza wird mit zusätzlicher Hitze von unten und von den Seiten des Ofens perfekt gegart, wodurch der Pizzaboden knusprig wird.
 Unterhitze	Ideal für langsam kochende Gerichte wie Aufläufe, Eintöpfe.
 Mikrowelle	Auftauen, Aufwärmen und Garen.
 Mikrowelle + Heißluft	Zum Verkürzen der Garzeit großer Portionen mit Bräunungseffekt.
 Mikrowelle + Doppelgrill + Umluft	Zum schnellen Bräunen der Oberseite. Diese Funktion gart die Zutaten bis zum Kern.
 Mikrowelle + Pizzamodus	Zum schnellen Bräunen der Unterseite. Diese Funktion gart die Zutaten bis zum Kern.
 * Auftauen	3 Auftauprogramme
A Auto-Programme	13 Garprogramme Die Art der Erwärmung und die Garzeit werden nach Gewicht festgelegt.

PARAMETEREINSTELLUNG

Verwenden Sie die Einstelltasten, um die Parameter einzustellen.

Parameter	Funktion
Auto-Menü	Wählen Sie aus 13 Automatikprogrammen. Von P 01 bis P 13.
	Wählen Sie die Gartemperatur:
Temperatur	100 °C – 235 °C 50 °C – 250 °C
	50 °C – 250 °C 50 °C – 235 °C
	50 °C – 235 °C 50 °C – 250 °C
	100 °C – 235 °C 100 °C – 250 °C
	100 °C – 250 °C 50 °C – 250 °C
	100 °C – 235 °C
Gewicht	Stellen Sie das Gewicht des zu garenden Produkts ein.
Zeit	Stellen Sie die Gardauer ein.
Mikrowelle	Wählen Sie die Mikrowellenleistung: 100 W, 300 W, 500 W, 700 W und 900 W.

LÜFTER

Ihr Gerät verfügt über einen Lüfter. Der Lüfter schaltet sich während des Betriebs ein. Die heiße Luft entweicht über der Tür.

Der Lüfter läuft nach dem Abschluss des Garvorgangs noch eine Weile weiter.

Achtung!

Decken Sie die Lüftungsschlitze nicht ab. Dadurch kann das Gerät überhitzen.

HINWEISE:

- Das Gerät bleibt während des Mikrowellenbetriebs kühl. Der Lüfter schaltet sich automatisch ein. Der Lüfter kann auch nach Abschluss des Mikrowellenbetriebs weiterlaufen.
- An der Tür, an den Innenwänden und am Boden kann Kondenswasser entstehen. Dies ist normal und beeinträchtigt den Mikrowellenbetrieb nicht. Wischen Sie das Kondenswasser nach dem Garen weg.

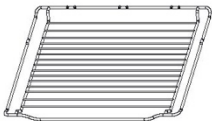
ZUBEHÖR

Ihr Gerät wird mit mehreren Zubehörteilen geliefert. Hier finden Sie eine Übersicht über das mitgelieferte Zubehör und Informationen über die richtige Anwendung.

Enthaltenes Zubehör

Ihr Gerät ist mit dem folgenden Zubehör ausgestattet:

Grillgitter

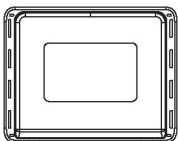


Zum Grillen, z.B. von Steaks, Würsten und zum Toasten von Brot.

Backblech

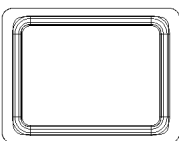
Aus Sicherheitsgründen sollte das Backblech auf eine Einschubleiste geschoben werden, anstatt direkt auf dem Boden des Garraums.

Backblech – Emaille-Blech

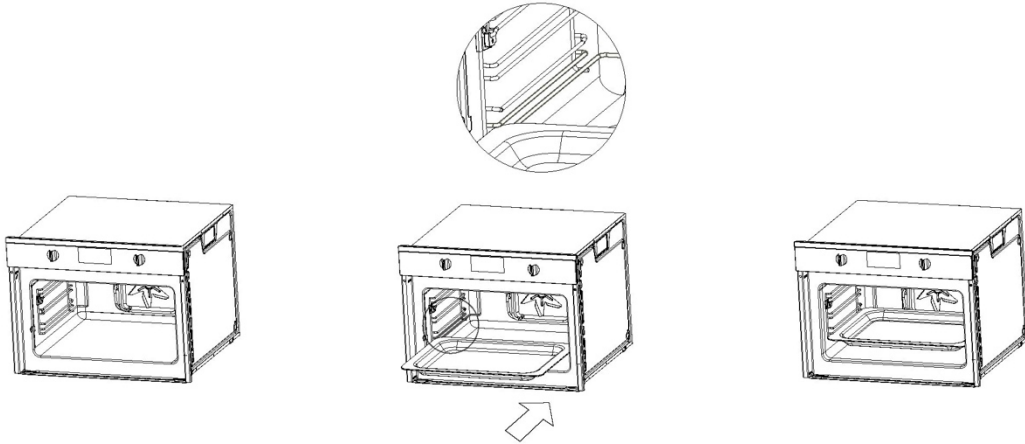


Zur Herstellung von Kuchenrollen, zum Braten ganzer Hühnchen.
Das Emaille-Blech darf nicht zum Garen mit der Mikrowellenfunktion verwendet werden.

Backblech – Glasschale



Zum Garen mit der Mikrowellenfunktion sollte die Glasschale verwendet werden.
Zum Auffangen von Flüssigkeiten wie Wasser und Fett beim Backen und Braten.
Um den besten Gareffekt zu gewährleisten, sollte die Glasschale in die unterste Einschubleiste geschoben werden., wie in der Abbildung dargestellt.



Einsetzen von Zubehörteilen

Der Garraum hat vier Einschubleisten. Die Einschubleisten werden von unten nach oben gezählt. Das Zubehör kann etwa zur Hälfte herausgezogen werden, ohne zu kippen.

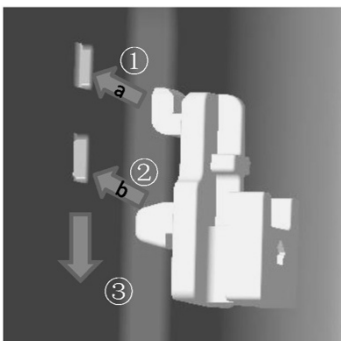
Hinweis

Das Zubehör kann sich verformen, wenn es heiß wird. Dies beeinträchtigt nicht seine Funktion. Sobald sie abgekühlt sind, nehmen sie wieder ihre ursprüngliche Form an.

Verwenden Sie nur Originalzubehör. Es ist speziell auf Ihr Gerät abgestimmt. Das passende Zubehör erhalten Sie in unserem Online-Shop auf www.blaupunkt-einbaugeräte.com oder bei ihrem Fachhändler.

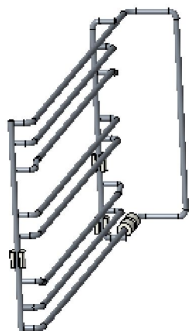
Montage von Haken und Einschubleisten

1. Haken montieren.

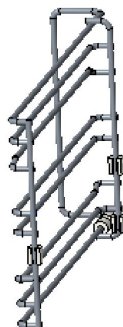


- ① Installieren Sie zunächst den Haken in Loch a;
- ② Drücken Sie dann den Haken in Loch b;
- ③ Drücken Sie den Haken schließlich an die richtige Stelle.

2. Es gibt linke und rechte Einschubleisten.



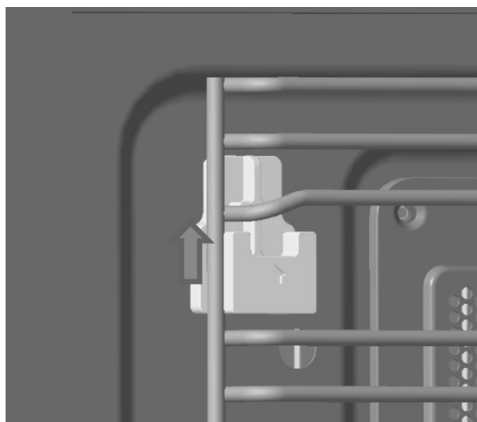
Linke Einschubleiste



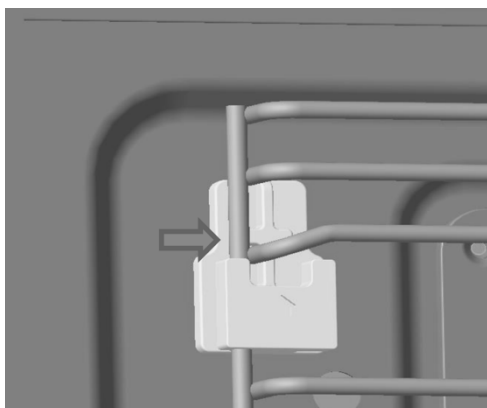
Rechte Einschubleiste

3. Montieren Sie die linke und rechte Einschubleiste (im Beispiel wird die Montage der linken Einschubleiste gezeigt).

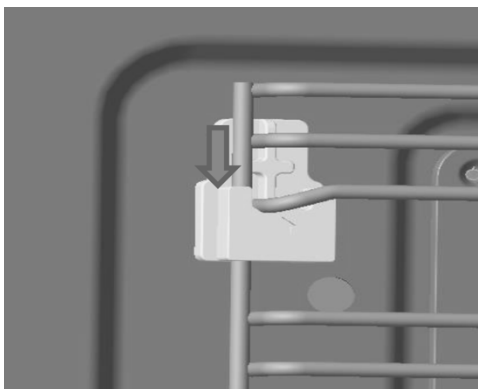
① Heben Sie die Einschubleiste über die linke Einkerbung des Hakens;



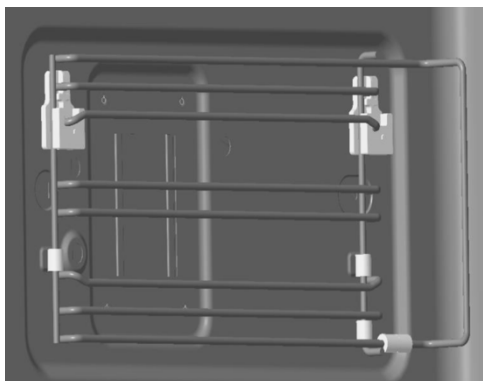
② Bewegen Sie die Einschubleiste nach rechts, wie in der Abbildung gezeigt;



③ Drücken Sie die Einschubleiste nach unten in die Einkerbung des Hakens;












④ Fertig.



INBETRIEBNAHME











In diesem Kapitel erfahren Sie alles, was Sie tun müssen, bevor Sie Ihren Ofen zum ersten Mal zur Zubereitung von Speisen verwenden. Lesen Sie zuerst den Abschnitt *Sicherheitshinweise*.

UHR EINSTELLEN

1. Tippen Sie im Standby auf die Taste , um zur Uhreinstellung zu gelangen. „00:00“ wird angezeigt und die Stundenzahlen blinken.
2. Tippen Sie auf  oder  oder verschieben Sie den Smart Slider , um die Stundenzahlen einzustellen. Die eingegebene Zahl sollte zwischen 0 und 23 liegen.
3. Tippen Sie auf , um Ihre Eingabe zu bestätigen. Nun blinken die Minutenzahlen.
4. Tippen Sie auf  oder  oder verschieben Sie den Smart Slider , um die Minutenzahlen einzustellen. Die eingegebene Zahl sollte zwischen 0 und 59 liegen.
5. Tippen Sie auf , um die Uhreinstellung zu beenden. Die Uhr blinkt nun.
Die Zeit ist eingestellt. Das Gerät geht in den Standby-Modus.

OFEN VORHEIZEN

Um den Geruch des neuen Ofens zu entfernen, heizen Sie ihn auf, wenn er leer und geschlossen ist. Eine Stunde mit Heißluft bei 250°C ist ideal. Achten Sie darauf, dass keine Verpackungsreste im Garraum zurückbleiben.

1. Tippen Sie im Standby-Modus einmal auf die F-Taste.  Die Standardtemperatur leuchtet auf dem Display auf.
2. Tippen Sie wiederholt auf die F-Taste, bis  leuchtet. Die voreingestellte Heißlufttemperatur wird auf dem Display angezeigt.
3. Tippen Sie auf  oder  oder verschieben Sie den Smart Slider , um die Temperatur auf 250 °C einzustellen.
4. Tippen Sie auf , um die Garzeit einzustellen. „00:00“ blinkt.
5. Tippen Sie auf  oder  oder verschieben Sie den Smart Slider , um die Garzeit auf 60 Minuten einzustellen.
6. Tippen Sie auf . Der Ofen beginnt sich aufzuheizen.

ZUBEHÖR REINIGEN











Bevor Sie das Zubehör zum ersten Mal verwenden, sollten Sie es gründlich mit heißem Seifenwasser und einem weichen Geschirrtuch reinigen.

OFEN EINSTELLEN

Sie können den Ofen auf verschiedene Arten einstellen. Hier erläutern wir, wie Sie die gewünschte Heizart und Temperatur bzw. Grilleinstellung auswählen. Sie können auch die Garzeit für Ihr Gericht wählen. Bitte lesen Sie auch den Abschnitt über die *Zeiteinstellungen*.

HEIZART UND TEMPERATUR EINSTELLEN



Beispiel:  Grillen mit Strahlungswärme bei 200 °C für 25 Minuten.

1. Tippen Sie im Standby-Modus einmal auf die F-Taste.  Die Standardtemperatur leuchtet auf dem Display auf.
2. Tippen Sie wiederholt auf die F-Taste, bis  leuchtet. Die voreingestellte Temperatur zum Grillen mit Strahlungswärme wird auf dem Display angezeigt.
3. Tippen Sie auf  oder  oder verschieben Sie den Smart Slider  , um die Temperatur auf 200 °C einzustellen.
4. Tippen Sie auf  , um die Garzeit einzustellen. „00:00“ blinkt.
5. Tippen Sie auf  oder  oder verschieben Sie den Smart Slider  , um die Garzeit auf 25 Minuten einzustellen.
6. Tippen Sie auf  . Der Ofen beginnt sich aufzuheizen.



Öffnen der Ofentür während eines Garvorgangs

Der Garvorgang wird pausiert. Tippen Sie nach dem Schließen der Tür auf die Taste. Der Garvorgang wird fortgesetzt.

Garvorgang anhalten




Tippen Sie auf  , um den Garvorgang zu unterbrechen. Tippen Sie auf  , um den Garvorgang fortzusetzen.

Garzeit ändern

Dies ist jederzeit möglich. Tippen Sie mehrfach auf  bis die Garzeit blinkt. Tippen Sie dann auf  oder  oder verschieben Sie den Smart Slider  , um die Garzeit einzustellen.

Temperatur ändern

Dies ist jederzeit möglich.

Tippen Sie auf  oder  oder verschieben Sie den Smart Slider  , um die Temperatur einzustellen.

Garvorgang abbrechen

Dies ist jederzeit möglich. Tippen Sie auf  , um den Standby-Modus aufzurufen.

SCHNELLES VORHEIZEN

Durch schnelles Vorheizen erreicht Ihr Ofen besonders schnell die eingestellte Temperatur. Das Schnelle Vorheizen ist für folgende Heizarten verfügbar:

	Ober-/Unterhitze		Doppelgrill + Umluft
	Heißluft		Doppelgrill
	Ober-/Unterhitze + Umluft		Pizzamodus
	Grillen mit Strahlungswärme		Unterhitze

Um ein gutes Garergebnis zu erhalten, sollten Sie die Speisen erst dann in den Garraum geben, wenn die Vorheizphase abgeschlossen ist.


1. Heizart und Temperatur einstellen.

2. Tippen Sie auf .

Im Display leuchtet das Symbol .


Der Ofen beginnt sich aufzuheizen.

Der Vorheizvorgang ist abgeschlossen

Ein Signal ertönt. Im Display blinkt das Symbol . Stellen Sie Ihr Gericht in den Ofen.

Schnelles Vorheizen abbrechen

Die Funktion Schnelles Vorheizen kann durch Berühren der Taste  abgebrochen werden.

Während des Schnellen Vorheizens kann die Funktion durch Berühren der Taste  abgebrochen werden.

HINWEIS:

Nur wenn Sie das Signal hören und das Vorheizsymbol blinkt, können Sie die Tür öffnen und Speisen in den Garraum stellen.

DIE MIKROWELLE

Mikrowellen erwärmen Lebensmittel. Die Mikrowelle kann allein oder in Kombination mit einer anderen Heizart verwendet werden. In diesem Abschnitt finden Sie Informationen zu Mikrowellengeschirr und zur Einstellung der Mikrowelle.

HINWEIS:

Die Schrittgrößen für den Regler der Mikrowelle sind folgende:

0–1 min	: 1 Sekunde
1–3 min	: 10 Sekunden
3–15 min	: 30 Sekunden
15–60 min	: 1 Minute
Über 60 min	: 5 Minuten

HINWEISE ZUM OFENGESCHIRR

Geeignetes Ofengeschirr

Geeignetes Geschirr ist hitzebeständiges Ofengeschirr aus Glas, Glaskeramik, Porzellan, Keramik oder hitzebeständigem Kunststoff. Diese Materialien sind auch mikrowellengeeignet.

Sie können auch Serviergeschirr verwenden. Dadurch ersparen Sie sich das Umfüllen von Speisen von einem Gefäß in ein anderes. Ofengeschirr mit dekorativen Gold- oder Silberverzierungen sollten Sie nur dann verwenden, wenn der Hersteller die Mikrowellentauglichkeit garantiert.

Ungeeignetes Ofengeschirr

Ofengeschirr aus Metall ist ungeeignet. Metall lässt keine Mikrowellen durch. Lebensmittel in abgedeckten Metallbehältern bleiben kalt.

Achtung!

Funkenbildung: Metall, z. B. ein Löffel in einem Glas, muss mindestens 2 cm von den Ofenwänden und der Innenseite der Tür entfernt sein.

Funken können das Glas auf der Innenseite der Tür irreparabel beschädigen.

Geschirrtest

Schalten Sie die Mikrowelle nur dann ein, wenn sich Lebensmittel darin befinden. Eine Ausnahme von dieser Regel ist ein kurzer Geschirrtest.

Führen Sie den folgenden Test durch, wenn Sie sich nicht sicher sind, ob Ihr Ofengeschirr mikrowelleneignet ist:

1. Erhitzen Sie das leere Ofengeschirr bei maximaler Leistung für 30 Sekunden bis 1 Minute.
2. Überprüfen Sie währenddessen gelegentlich die Temperatur. Das Ofengeschirr sollte so kalt bzw. warm sein, dass man es noch anfassen kann.

Das Ofengeschirr ist ungeeignet, wenn es heiß wird oder Funken erzeugt werden.

LEISTUNGSEINSTELLUNGEN DER MIKROWELLE

Tippen Sie auf  , um die Leistung der Mikrowelle einzustellen.










100 W	<ul style="list-style-type: none">• Empfindliche Lebensmittel auftauen• Unregelmäßig geformte Lebensmittel auftauen• Eiscreme antauen• Teig aufgehen lassen
300 W	<ul style="list-style-type: none">• Auftauen• Schokolade und Butter schmelzen
500 W	<ul style="list-style-type: none">• Reis und Suppe garen
700 W	<ul style="list-style-type: none">• Aufwärmen• Pilze und Muscheln garen• Gerichte mit Eiern und Käse kochen
900 W	<ul style="list-style-type: none">• Wasser kochen, Aufwärmen• Huhn, Fisch, Gemüse garen

HINWEISE:

- Wenn Sie eine Taste berühren, leuchtet die gewählte Leistung auf.
- Die Mikrowellenleistung kann für maximal 30 Minuten auf 900 Watt eingestellt werden. Bei allen anderen Leistungseinstellungen ist eine maximale Garzeit von 1 Stunde 30 Minuten möglich.

MIKROWELLE EINSTELLEN

Beispiel: Leistung: 300 W, Garzeit: 17 Minuten


1. Tippen Sie im Standby auf die Taste , um zur Mikrowellenfunktion zu gelangen. Die Standard-Mikrowellenleistung von 900 W wird angezeigt. Auch die Standard-Garzeit blinkt.
2. Tippen Sie auf  oder  oder verschieben Sie den Smart Slider , um die Garzeit auf 17 Minuten einzustellen.
3. Tippen Sie auf , um die Leistung der Mikrowelle einzustellen. Tippen Sie auf  oder  oder verschieben Sie den Smart Slider , um die Leistung auf 300 W einzustellen.
4. Tippen Sie auf .

Der Garvorgang beginnt. Die Garzeit wird im Display heruntergezählt.




Die Garzeit ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Die Mikrowellenfunktion ist beendet.





Öffnen der Ofentür während eines Garvorgangs

Der Garvorgang wird pausiert. Tippen Sie nach dem Schließen der Tür auf die Taste . Der Garvorgang wird fortgesetzt.



Garzeit ändern

Dies ist jederzeit möglich. Tippen Sie auf  oder  oder verschieben Sie den Smart Slider , um die Garzeit einzustellen.

Mikrowellenleistung ändern

Dies ist jederzeit möglich. Tippen Sie auf  und anschließend auf  oder  oder verschieben Sie den Smart Slider , um die Mikrowellenleistung einzustellen.

Garvorgang anhalten

Tippen Sie kurz auf . Der Vorgang wird unterbrochen. Tippen Sie erneut auf , um den Garvorgang fortzusetzen.

Garvorgang abbrechen

Dies ist jederzeit möglich. Tippen Sie auf , um den Standby-Modus aufzurufen.

HINWEISE:

- Wenn Sie während der Garzeit die Gerätetür öffnen, läuft der Lüfter eventuell weiter.

KOMBIFUNKTION










Dabei werden der Grill und die Mikrowelle gleichzeitig genutzt. Durch das Garen in der Mikrowelle sind Ihre Gerichte schneller fertig und durch den Grill schön gebräunt.

Sie können alle Leistungseinstellungen der Mikrowelle einschalten.

Ausnahme: 700 und 900 Watt

KOMBIFUNKTION EINSTELLEN

Beispiel:  +  Mikrowelle + Pizzamodus mit 500 W und 190 °C für 17 Minuten.


1. Tippen Sie im Standby-Modus die Taste  und tippen Sie dann wiederholt auf **F**, um die Kombifunktion einzustellen. Tippen Sie nicht weiter, wenn  und  auf dem Display erscheinen. Die Standard-Mikrowellenleistung wird angezeigt und die Standard-Temperatur blinkt.
2. Tippen Sie auf **—** oder **+** oder verschieben Sie den Smart Slider , um die Temperatur auf 190 °C einzustellen.
3. Tippen Sie auf , um die Temperatur zu bestätigen. Die Standard-Garzeit blinkt. Tippen Sie auf **—** oder **+** oder verschieben Sie den Smart Slider , um die Garzeit auf 17 Minuten einzustellen.
4. Tippen Sie auf . Die Standard-Mikrowellenleistung blinkt. Tippen Sie auf **—** oder **+** oder verschieben Sie den Smart Slider , um die Leistung auf 500 W einzustellen.
5. Tippen Sie auf . Der Ofen beginnt sich aufzuheizen.

Der Garvorgang beginnt. Die Garzeit wird im Display heruntergezählt.



Die Garzeit ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Die Kombifunktion ist beendet.





Öffnen der Ofentür während eines Garvorgangs

Der Garvorgang wird pausiert. Tippen Sie nach dem Schließen der Tür kurz auf die Taste . Der Vorgang wird anschließend fortgesetzt.





Garvorgang anhalten

Tippen Sie kurz auf . Der Vorgang wird unterbrochen. Tippen Sie erneut auf , um den Garvorgang fortzusetzen.

Garzeit ändern




Dies ist jederzeit möglich. Tippen Sie mehrfach auf  bis die Garzeit blinkt. Tippen Sie dann auf  oder  oder verschieben Sie den Smart Slider , um die Garzeit einzustellen.

Mikrowellenleistung ändern

Dies ist jederzeit möglich. Tippen Sie auf  und anschließend auf  oder  oder verschieben Sie den Smart Slider , um die Mikrowellenleistung einzustellen.

Temperatur ändern

Dies ist jederzeit möglich.

Tippen Sie auf  oder  oder verschieben Sie den Smart Slider , um die Temperatur einzustellen.

Garvorgang abbrechen







Dies ist jederzeit möglich. Tippen Sie auf , um den Standby-Modus aufzurufen.

AUTOMATIKPROGRAMME

Mit den Automatikprogrammen können Sie sehr einfach Speisen zubereiten. Sie müssen nur das Programm auswählen und das Gewicht Ihrer Speisen eingeben. Das Automatikprogramm nimmt die optimalen Einstellungen vor. Sie können aus 13 Programmen wählen.

Stellen Sie die Speisen immer in den kalten Garraum.

EIN PROGRAMM EINSTELLEN

1. Tippen Sie im Standby auf die Taste **A**, um zu den Automatikprogrammen zu gelangen. Die erste Programmnummer blinkt auf dem Display.
2. Tippen Sie auf  oder  oder verschieben Sie den Smart Slider , um die Programmnummer auszuwählen.
3. Tippen Sie auf .
4. Tippen Sie auf  oder  oder verschieben Sie den Smart Slider , um das Gewicht einzustellen. Anschließend wird die Garzeit angezeigt.
5. Tippen Sie auf . Das Programm startet. Die Garzeit wird im Display heruntergezählt.

Auto-Menü

Programmnummer	Speise	Gewicht (g)
		200
P 01**	Frisches Gemüse	400
		600
		240
P 02**	Kartoffeln geschält/gekocht	480
		720
P 03	Gebackene Kartoffeln	450
		1000
P 04	Hähnchenstücke (gefroren)	450
		400
P 05*	Kuchen	500
		600
P 06*	Apfelkuchen	2400
P 07*	Quiche	1000
		200
P 08**	Suppe aufwärmen	400
		600
		250
P 09**	Teller aufwärmen	350
		100
P 10**	Sauce/Eintopf aufwärmen	200
		300
		200
P 11	Tiefgekühlte Pizza	400
		600
		300
P 12*	Tiefgekühlte Pommes Frites	400
		500
P 13	Lasagne	1600

HINWEISE:

- Die Programme mit einem * sind vorgeheizt. Während des Vorheizens wird die Garzeit angehalten und das Vorheizsymbol leuchtet. Nach dem Vorheizen ertönt ein Signal und das Vorheizsymbol blinkt.
- Die Programme mit ** nutzen nur die Mikrowellenfunktion.


Das Programm ist beendet

Ein Signal ertönt. Der Ofen stoppt.

Programm ändern

Sobald Sie das Programm gestartet haben, können Sie die Programmnummer und das Gewicht nicht mehr ändern.

Programm abbrechen





Tippen Sie auf , um das Programm abzubrechen.

Garzeit ändern

Wenn Sie Automatikprogramme verwenden, können Sie die Garzeit nicht ändern.

AUFTAUPROGRAMME

Sie können die 3 Auftauprogramme zum Auftauen von Fleisch, Geflügel und Brot verwenden.

1. Tippen Sie im Standby auf die Taste **A**, um zu den Automatikprogrammen zu gelangen. Die erste Programmnummer blinkt auf dem Display.
2. Tippen Sie auf **—** oder **+** oder verschieben Sie den Smart Slider , um die Programmnummer auszuwählen.
3. Tippen Sie auf .
4. Tippen Sie auf **—** oder **+** oder verschieben Sie den Smart Slider , um das Gewicht einzustellen. Anschließend wird die Garzeit angezeigt.
5. Tippen Sie auf . Das Programm startet. Die Garzeit wird im Display heruntergezählt.

HINWEISE:

- **Lebensmittel zubereiten**

Verwenden Sie Lebensmittel, die bei -18 °C eingefroren und in möglichst dünnen Portionsmengen gelagert wurden.

Nehmen Sie die aufzutauenden Lebensmittel aus der Verpackung und wiegen Sie sie. Sie müssen das Gewicht kennen, um das Programm einstellen zu können.

- Beim Auftauen von Fleisch oder Geflügel entsteht Flüssigkeit. Lassen Sie diese Flüssigkeit beim Wenden des Fleisches und Geflügels ablaufen. Verwenden Sie sie unter keinen Umständen für andere Zwecke und lassen Sie sie nicht mit anderen Lebensmitteln in Kontakt kommen.

- **Ofengeschirr**

Stellen Sie die Lebensmittel in eine flache, mikrowellengeeignete Schale, z. B. einen Porzellan- oder Glasteller, aber decken Sie sie nicht ab.

- Beim Auftauen von Hähnchen und Hähnchenportionen (d 01) ertönt zweimal ein akustisches Signal, das anzeigt, dass die Lebensmittel gewendet werden müssen.

- **Ruhezeit**

Die aufgetauten Lebensmittel sollten weitere 10 bis 30 Minuten stehen gelassen werden, bis sie eine gleichmäßige Temperatur erreicht haben. Große Fleischstücke benötigen eine längere Ruhezeit als kleinere Stücke. Flache Fleischstücke und Produkte aus Hackfleisch sollten vor der Ruhezeit voneinander getrennt werden.

Nach dieser Ruhezeit können Sie mit der Zubereitung der Speise fortfahren, auch wenn dicke Fleischstücke in der Mitte noch gefroren sein können. Nun können auch die Innereien vom Geflügel entfernt werden.

Programmnummer	Auftauen	Gewichtsbereich (kg)
d 01*	Fleisch	0,10 – 1,50
d 02*	Geflügel	0,10 – 1,50
d 03*	Fisch	0,10 – 0,80












* Legen Sie die Lebensmittel während des Auftauens in die Glasschale.

* Wenn Sie 3 Pieptöne hören, wenden Sie die Speisen.

Tippen Sie dann auf die Starttaste, um den Auftauvorgang fortzusetzen.

VOREINGESTELLTE GARPROGRAMME

Mehr Flexibilität und Bequemlichkeit: Das Gerät kann so programmiert werden, dass die Endzeit und die Gardauer voreingestellt werden können.

1. Tippen Sie im Standby auf die Taste . Das Symbol  leuchtet auf und die Stundenzahlen blinken.
2. Tippen Sie auf  oder  oder verschieben Sie den Smart Slider , um die Stundenzahlen einzustellen. Die eingegebene Zahl sollte zwischen 0 und 23 liegen.
3. Tippen Sie auf , um Ihre Eingabe zu bestätigen. Nun blinken die Minutenzahlen.
4. Tippen Sie auf  oder  oder verschieben Sie den Smart Slider , um die Minutenzahlen einzustellen. Die eingegebene Zahl sollte zwischen 0 und 59 liegen.
5. Tippen Sie auf , um die Voreinstellung zu beenden.
6. Heizart und Temperatur einstellen.
7. Tippen Sie auf , um die Einstellung abzuschließen.


Die voreingestellte Zeit ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Die Garzeit beginnt.

Spezifikationen

Bevor sie voreingestellte Garprogramme nutzen können, müssen Sie die Uhr einstellen. Nach dem Einstellen der voreingestellten Garprogramme kann die Uhr nicht mehr eingestellt werden.

ZEITEINSTELLUNGEN

Ihr Ofen verfügt über verschiedene Möglichkeiten zur Zeiteinstellung. Mit der Taste  können Sie das Menü aufrufen und zwischen den einzelnen Funktionen wechseln. Eine bereits gewählte Zeiteinstellung kann direkt mit dem Smart Slider geändert werden.

GARZEIT EINSTELLEN

Die Garzeit kann am Ofen eingestellt werden. Nach Ablauf der Garzeit schaltet sich der Ofen automatisch aus. So müssen Sie keine anderen Aufgaben unterbrechen, um den Ofen auszuschalten. Die Garzeit kann nicht versehentlich überschritten werden.

Die Garzeit beginnt. Die Garzeit wird im Display heruntergezählt.

Die Garzeit ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Ofen stoppt.

UHRZEIT EINSTELLEN




Siehe *Inbetriebnahme*.

Uhrzeit ändern

Wiederholen Sie die Schritte zum *Einstellen der Uhr*.

TIMER EINSTELLEN



Sie können die Uhr als Timer verwenden. Sie läuft unabhängig vom Ofen. Der Timer hat ein eigenes akustisches Signal. So können Sie erkennen, ob der Timer oder eine Garzeit abgelaufen ist.

1. Tippen Sie im Standby-Modus auf , um den Timer einzustellen. „00:00min“ blinkt.
2. Tippen Sie auf **—** oder **+** oder verschieben Sie den Smart Slider , um die Garzeit einzustellen.
3. Tippen Sie auf , um den Timer zu starten.



KINDERSICHERUNG

Der Ofen hat eine Kindersicherung, damit Kinder ihn nicht versehentlich einschalten können. Bei eingeschalteter Kindersicherung können keine Einstellungen vorgenommen werden. Ausnahme sind die Uhr und der Timer.

Kindersicherung einschalten

Halten Sie im Standby-Modus die Taste  für ca. 3 Sekunden gedrückt. Es ertönt ein langer Piepton und das Symbol  erscheint auf dem Display. Die Kindersicherung ist aktiviert.

Kindersicherung ausschalten

Halten Sie im gesperrten Zustand die Taste  für ca. 3 Sekunden gedrückt. Es ertönt ein langer Piepton und das Symbol  erlischt. Die Kindersicherung ist deaktiviert.

PFLEGE UND REINIGUNG

Bei guter Pflege und Reinigung behält Ihr Gerät sein Aussehen und bleibt lange Zeit voll funktionsfähig. Wir erklären Ihnen nun, wie Sie Ihr Gerät richtig pflegen und reinigen.

Gefahr eines Stromschlags!

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Verwenden Sie keine Hochdruck- oder Dampfreiniger.

Verbrennungsgefahr!

Reinigen Sie das Gerät niemals unmittelbar nach dem Ausschalten. Lassen Sie das Gerät immer abkühlen.

Gefahr von schweren Gesundheitsschäden!

Bei beschädigter Garraumtür oder Türdichtung kann Mikrowellenenergie austreten. Benutzen Sie das Gerät nie, wenn die Garraumtür oder die Türdichtung beschädigt ist. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

HINWEISE:

- Leichte Farbunterschiede auf der Vorderseite des Geräts lassen sich auf die Verwendung unterschiedlicher Materialien wie Glas, Kunststoff und Metall zurückführen.
- Schatten auf den Türverkleidungen, die wie Streifen aussehen, werden durch Reflexionen der Innenbeleuchtung verursacht.
- Unangenehme Gerüche, z.B. nach der Zubereitung von Fisch, lassen sich sehr leicht entfernen. Geben Sie ein paar Tropfen Zitronensaft in eine Tasse Wasser. Stellen Sie einen Löffel in das Gefäß, damit die Flüssigkeit nicht zu Kochen beginnt. Erhitzen Sie das Wasser 1 bis 2 Minuten lang bei maximaler Mikrowellenleistung.

REINIGUNGSMITTEL

Bitte beachten Sie die Hinweise in der Tabelle, damit die verschiedenen Oberflächen nicht durch die falschen Reinigungsmittel beschädigt werden.

Nicht verwenden:

- Scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel,
- Metall- oder Glasschaber zum Reinigen der Scheibe in der Ofentür,
- Metall- oder Glasschaber zum Reinigen der Türdichtung,
- Harte Scheuerschwämme oder Reinigungsschwämme,
- Reinigungsmittel mit hohem Alkoholgehalt.

Neue Schwämme und Lappen vor dem Gebrauch gründlich waschen.

Lassen Sie alle Oberflächen gründlich trocknen, bevor Sie das Gerät wieder verwenden.

Bereich	Reinigungsmittel
Gerätefront	<p>Warmes Seifenwasser: Mit einem Geschirrtuch reinigen und dann mit einem weichen Tuch abtrocknen. Verwenden Sie keinen Glasreiniger oder einen Metall-/Glasschaber zum Reinigen.</p>
Edelstahlfront	<p>Warmes Seifenwasser: Mit einem Geschirrtuch reinigen und dann mit einem weichen Tuch abtrocknen. Kalkflecken, Fett, Stärke und Albumin (z. B. Eiweiß) sofort entfernen. Unter solchen Flecken kann sich Rost bilden. Spezielle Edelstahlreinigungsmittel sind im Fachhandel erhältlich. Verwenden Sie keinen Glasreiniger oder einen Metall-/Glasschaber zum Reinigen.</p>
Garraum	<p>Heißes Seifenwasser oder eine Essiglösung: Mit einem Geschirrtuch reinigen und dann mit einem weichen Tuch abtrocknen. Wenn der Ofen stark verschmutzt ist: Verwenden Sie kein Ofenspray oder andere aggressive Ofenreiniger oder Scheuermittel. Scheuerschwämme, raue Schwämme und Pfannenreiniger sind ebenfalls ungeeignet. Diese Gegenstände verkratzen die Oberfläche. Lassen Sie die Innenflächen gründlich trocknen.</p>
Backgitter	<p>Warmes Seifenwasser: Reinigen Sie das Backgitter mit Edelstahlreinigungsmittel oder in der Spülmaschine.</p>
Türverkleidung	<p>Glasreiniger: Mit einem Geschirrtuch reinigen. Verwenden Sie keinen Glasschaber.</p>
Dichtung	<p>Warmes Seifenwasser: Mit einem Geschirrtuch reinigen, nicht scheuern. Verwenden Sie keinen Metall- oder Glasschaber zum Reinigen.</p>

TECHNISCHE DATEN

Nennspannung	230 V, 50 Hz
Maximale Leistung	3000 W
Nennausgangsleistung (Mikrowelle)	900 W
Nennstrom	16 A
Fassungsvermögen des Ofens	50 l
Außenabmessungen ohne Griff	595 (B) × 568 (T) × 454 (H) mm
Nettogewicht	ca. 38, 8 kg

FEHLERBEHEBUNG


Fehlfunktionen haben oft einfache Erklärungen. Bitte lesen Sie erst in dieser Übersicht zur Fehlerbehebung nach, bevor Sie den Kundendienst anrufen.

Wenn ein Gericht nicht genau so gelingt, wie Sie es sich gewünscht haben, lesen Sie bitte den Abschnitt Kochleitfaden, in dem Sie viele Kochtipps und -tricks finden.

Gefahr eines Stromschlags!

Falsch durchgeführte Reparaturen sind gefährlich. Reparaturen dürfen nur von einem unserer geschulten Kundendiensttechniker durchgeführt werden.

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursachen	Abhilfe/Information
Das Gerät funktioniert nicht.	Problem mit dem Schutzschalter.	Schauen Sie in den Sicherungskasten und überprüfen Sie, ob der Schutzschalter des Geräts funktioniert.
	Der Stecker ist nicht eingesteckt.	Stecken Sie den Stecker ein.
	Stromausfall	Prüfen Sie, ob die Küchenlampe funktioniert.
Das Gerät funktioniert nicht.  erscheint im Display.	Die Kindersicherung ist aktiviert.	Deaktivieren Sie die Kindersicherung (siehe Abschnitt: Kindersicherung).

Die Mikrowelle schaltet sich nicht ein.	Die Tür ist nicht vollständig geschlossen.	Prüfen Sie, ob Lebensmittelreste oder Schmutzablagerungen in der Tür eingeklemmt sind.
Es dauert länger als sonst, bis die Lebensmittel in der Mikrowelle warm werden.	Die gewählte Mikrowellenleistung ist zu niedrig.	Wählen Sie eine höhere Leistungsstufe.
	Es wurde eine größere Portion als sonst in das Gerät gestellt.	Verdoppelte Menge = fast die doppelte Garzeit.
	Die Speisen waren kälter als sonst.	Rühren oder wenden Sie die Lebensmittel während des Garens.
Eine bestimmte Betriebsart oder Leistungsstufe kann nicht eingestellt werden.	Die Temperatur, Leistung oder kombinierte Einstellung ist für diese Betriebsart nicht möglich.	Wählen Sie die zulässigen Einstellungen.
E-01 erscheint im Display.	Die thermische Sicherheitsabschaltung ist aktiviert.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
E-04 erscheint im Display.	Die thermische Sicherheitsabschaltung ist aktiviert.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
E-17 erscheint im Display.	Das Schnelle Vorheizen funktioniert nicht.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.

ACRYLAMID IN LEBENSMITTELN

Welche Lebensmittel sind betroffen?

Acrylamid entsteht hauptsächlich in Getreide- und Kartoffelprodukten, die auf hohe Temperaturen erhitzt werden, wie z. B. Kartoffelchips, Pommes, Toast, Brötchen, Brot, feine Backwaren (Plätzchen, Lebkuchen, Kekse).

So beschränken Sie die Entstehung von Acrylamid bei der Zubereitung von Lebensmitteln auf ein Minimum

Allgemeines	Beschränken Sie die Garzeiten auf ein Minimum. Garen Sie die Speisen, bis sie goldbraun, aber nicht zu dunkel sind. Große, dicke Stücke von Lebensmitteln enthalten weniger Acrylamid.
Kekse backen	Max. 200 °C Ober-/Unterhitze oder max. 180 °C Umluft.
Pommes	Max. 190 °C Ober-/Unterhitze oder max. 170 °C Umluft. Eiweiß und Eigelb reduzieren die Bildung von Acrylamid. Verteilen Sie die Lebensmittel dünn und gleichmäßig auf dem Backblech. Garen Sie nicht mehr als 450 g pro Blech.

ENERGIESPAR- UND UMWELTTIPPS

Hier finden Sie Tipps, um beim Backen und Braten Energie zu sparen und erfahren wie Sie Ihr Gerät korrekt entsorgen.

ENERGIE SPAREN

- Heizen Sie den Ofen nur vor, wenn dies im Rezept oder in der Betriebsanleitung angegeben ist.
- Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen. Sie nehmen die Wärme besonders gut auf.
- Öffnen Sie die Ofentür während des Garens, Backens oder Bratens so selten wie möglich.
- Am besten backen Sie mehrere Kuchen nacheinander. So können Sie die Ofenwärme am effektivsten ausnutzen. Außerdem verkürzt sich dadurch die Backzeit für den zweiten Kuchen. Sie können auch zwei Kastenformen nebeneinander stellen.
- Bei längeren Garzeiten können Sie den Ofen 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten und die Restwärme zum Beenden des Garvorgangs nutzen.

UMWELTFREUNDLICHE ENTSORGUNG

Entsorgen Sie die Verpackung auf umweltfreundliche Weise.

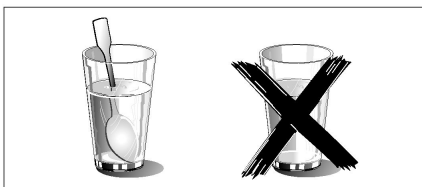


Dieses Gerät entspricht der Europäischen Richtlinie 2012/19/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE). Die Richtlinie gibt einen EU-weit gültigen Rahmen für die Sammlung und das Recycling von Altgeräten vor.

Lebensmittel erwärmen

Verbrühungsgefahr!

Es besteht die Möglichkeit eines verzögerten Aufkochens, wenn eine Flüssigkeit erhitzt wird. Das bedeutet, dass die Flüssigkeit die Siedetemperatur erreicht, ohne dass die üblichen Blasen an die Oberfläche steigen. Schon wenn der Behälter nur ein wenig bewegt wird, kann die heiße Flüssigkeit plötzlich überkochen und spritzen. Beim Erhitzen von Flüssigkeiten muss immer ein Löffel in das Gefäß gestellt werden. Dadurch wird ein verzögertes Aufkochen verhindert.



PN: 16170000A67345

TABLE OF CONTENTS

3 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- 6 Causes of damage
-

7 INSTALLATION

9 OPERATING THE APPLIANCE

- 9 Operating elements
 - 10 Functions and display
 - 11 Setting the parameters
 - 11 Fan
 - 12 Accessories
-

16 START-UP

- 16 Setting the time
 - 16 Preheating the oven
 - 16 Cleaning accessories
-

17 SETTING THE OVEN

- 17 Setting the heating mode and temperature
 - 18 Fast preheat
-

19 THE MICROWAVE

- 19 Notes on ovenware
 - 20 Microwave power settings
 - 21 Setting the microwave
-

22 COMBINATION FUNCTION

- 22 Setting the combination function
-

23 AUTOMATIC PROGRAMMES

- 23 Setting a programme
- 25 Defrost programmes

27 PRESET COOKING PROGRAMMES

27 TIME SETTINGS

- 27 Setting the cooking time
 - 28 Setting the time
 - 28 Setting the timer
-

28 CHILD LOCK

29 CARE AND CLEANING

- 29 Cleaning agents
 - 31 Technical data
-

31 TROUBLESHOOTING

32 ACRYLAMIDE IN FOOD

33 ENERGY-SAVING AND ENVIRONMENTAL TIPS

- 33 Saving energy
- 33 Environmentally friendly disposal

Precautions to avoid exposure to excessive microwave radiation energy

- (a) Never use this appliance with the door open, as you will be exposed to harmful microwave radiation. The safety interlock must not be tampered with or rendered inoperative.
- (b) Do not place any objects between the front of the appliance and the door and make sure that there is no dirt or cleaning residue on the sealing surfaces.
- (c) **WARNING:** If the door seals or the door are damaged, the appliance may not be used again until it has been repaired by a qualified person.

Additional information

If the appliance is not kept properly clean, its surface may be damaged. This can shorten the life of the appliance and create dangerous situations.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING

Always follow these basic precautions to reduce the risk of fire, electric shock, personal injury, or exposure to excessive microwave radiation when using your appliance:

1. This appliance may be used by children over 8 years of age and by persons with reduced physical, sensory or mental abilities or lack of experience and knowledge provided that they have been instructed in the use of the appliance by a person responsible for them and that they understand and appreciate the risks and dangers involved. Children must not play with the appliance. Children may only clean and maintain this appliance under supervision.
2. Read and follow these instructions: PRECAUTIONS TO AVOID EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE RADIATION ENERGY
3. Ensure that the appliance and its power cable are out of reach of children under 8 years of age.
4. If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's service partner, or a similarly qualified technician to avoid hazards.
5. **WARNING:** Maintenance or repair work, for which the cover for protection against microwave energy must be removed, may only be carried out by qualified persons.

6. **WARNING:** Liquids and other food products must never be heated in closed containers as there is a risk that the containers may explode.
7. This appliance may be used by children over 8 years of age and by persons with reduced physical, sensory or mental abilities or lack of experience and knowledge provided that they have been instructed in the use of the appliance by a person responsible for them and that they understand the risks and dangers involved. Children must not play with the appliance. The appliance may only be cleaned and maintained by children over 8 years of age under the supervision of a responsible adult.
8. Do not leave the appliance unattended when heating food in plastic or cardboard containers, as there is a risk of fire.
9. Only use accessories suitable for microwave ovens.
10. Switch off the appliance in case smoke is generated or pull out the power plug from the socket. Keep the door of the appliance closed to extinguish any flames that may occur.
11. Heating drinks in the microwave/oven combination unit can cause delayed boiling. Be careful when removing the container.
12. If you are warming up baby bottles or baby jars, stir or shake them after heating and check the temperature to avoid burning your baby.
13. Hard-boiled eggs and eggs in shells should never be heated in the appliance, as they may explode even after they have been heated in the appliance.
14. The appliance should be cleaned regularly and food residue should be removed.
15. Failure to maintain the appliance in a clean condition may result in wear of the appliance surfaces, which may reduce the service life of the appliance and lead to dangerous situations.
16. The appliance must be operated with the decorative door open. (for units with a decorative door).
17. This appliance is intended for use in households and similar environments such as
 - staff kitchen areas in shops, offices and other work environments;
 - farms;
 - by guests of hotels, motels and other lodging establishments.
18. **WARNING:** Accessible parts of the appliance become hot during use. Small children should be kept away from the appliance.
19. Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
20. This microwave/oven combination unit is designed to heat food and beverages. Drying food or clothing and heating heat pads, slippers, sponges, damp cloths or similar items can cause injury and fire.
21. The surface of the built-in cabinet in which the appliance is located can become very hot.
22. **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Do not touch the heating elements. Children under 8 years of age must be monitored constantly or kept away from the appliance.

23. The appliance becomes hot during use. Do not touch the heating elements inside the oven.
24. Metal containers for food and beverages must not be heated in the appliance.
25. Do not use sharp abrasive cleaning agents or sharp metal scrapers to clean the glass in the oven door, as these can scratch the surface, which can cause the glass to shatter.
26. This appliance is a built-in appliance.
27. **WARNING:** When the combination mode is used, children should only use the appliance under the supervision of an adult due to the high temperatures involved.

Read the following information carefully and keep it for future reference.

CAUSES OF DAMAGE

Caution!

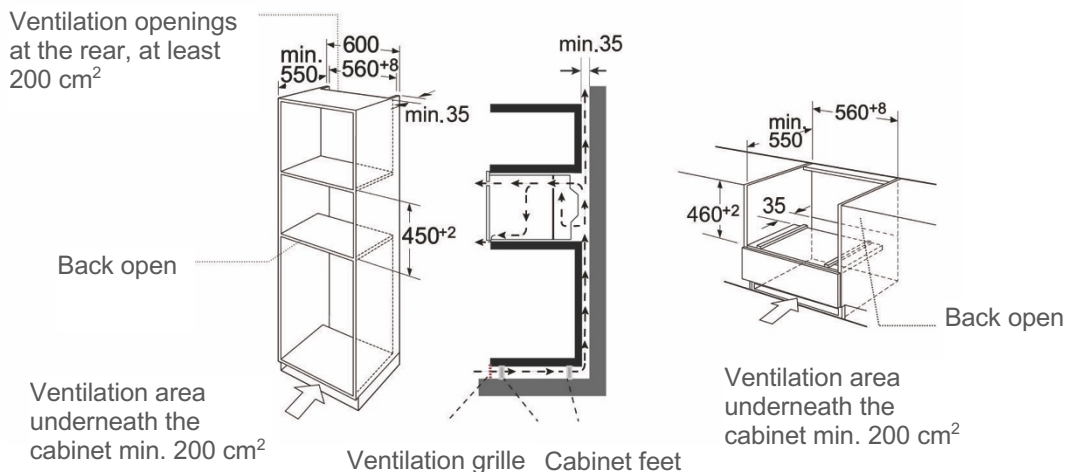
- Sparking: Metal, e.g. a spoon in a glass, must be at least 2 cm away from the oven walls and the inside of the door. Sparks can irreparably damage the glass on the inside of the door.
- Water in the hot cooking chamber: Never pour water into the hot cooking chamber. This will produce steam. The temperature change can cause damage.
- Moist food: Do not store moist food for long periods in a closed cooking chamber. Do not use the appliance to store food. This can lead to corrosion.
- Cooling with the appliance door open: Only allow the cooking chamber to cool down with the appliance door closed. Do not allow anything to become jammed in the appliance door. Even if the door is left open only a crack, the fronts of adjacent appliances may be damaged over time.
- If the seal is heavily soiled, the appliance door will not close properly. This could damage the fronts of adjacent appliances. Always keep the seal clean.
- Operation of the microwave/oven combination unit without food: Operating the appliance without food in the cooking chamber can cause an overvoltage. Never switch on the appliance when there is no food in the cooking chamber. One exception to this rule is a short ovenware test (see section “Notes on ovenware”).
- Using the appliance door to place or set down objects: Do not place anything on the open appliance door. Do not place cookware or accessories on the appliance door.
- Carrying the device: Do not carry or hold the device by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and may break off.
- Microwave popcorn: Never set the microwave power too high. Use a power setting below 600 watts. Always place the popcorn bag on a glass plate. The glass plate can crack in case of excess stress.
- Do not allow liquid that has boiled over to leak into the interior of the appliance through the turntable drive. Always keep an eye on the cooking process. Select a shorter cooking time first and increase it as required.
- The oven should be cleaned regularly and all food deposits should be removed as they may still explode even after the heating process is complete.
- If you fail to keep the appliance in a clean condition, this may result in wear on the surfaces of the appliance, which may reduce the life of the appliance and lead to dangerous situations.

INSTALLATION

BUILT-IN APPLIANCES

- The appliance is only intended for installation in a kitchen.
- This appliance is not intended for use as a table appliance or inside a cabinet.
- The built-in cabinet may not have a rear panel behind the unit.
- A distance of at least 35 mm must be maintained between the wall and the rear wall or the floor of the appliance located above it.
- The built-in cabinet must have a ventilation opening of 200 cm² at the front. For this purpose, the base plate must be cut back or a ventilation grille must be fitted.
- The ventilation slots and air intake openings must not be covered.
- Safe operation of this appliance can only be guaranteed if it has been installed in accordance with these installation instructions.
- The installer is liable for all damage caused by improper installation.
- The cabinets in which the appliance is installed must be sufficiently heat-resistant.

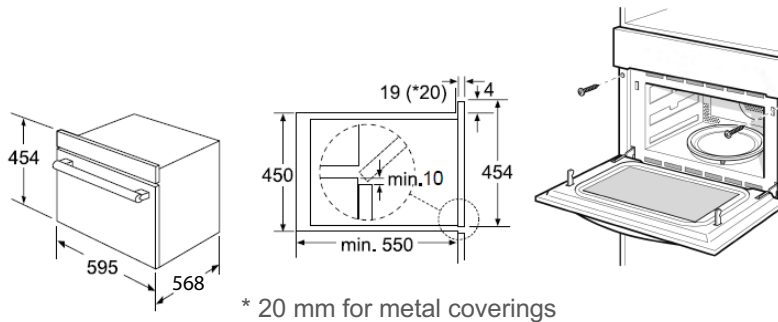
INSTALLATION DIMENSIONS



INSTALLATION

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

1. Carefully push the appliance into the opening and make sure that it is centred.
2. Open the door and fasten the appliance with the screws provided.



- (a) Push the unit fully in and place it in the middle of the opening.
- (b) Do not kink the connecting cable.
- (c) Fasten the appliance with the screws.
- (d) The gap between the worktop and the appliance must not be closed by additional strips.

Important information

Electrical connection

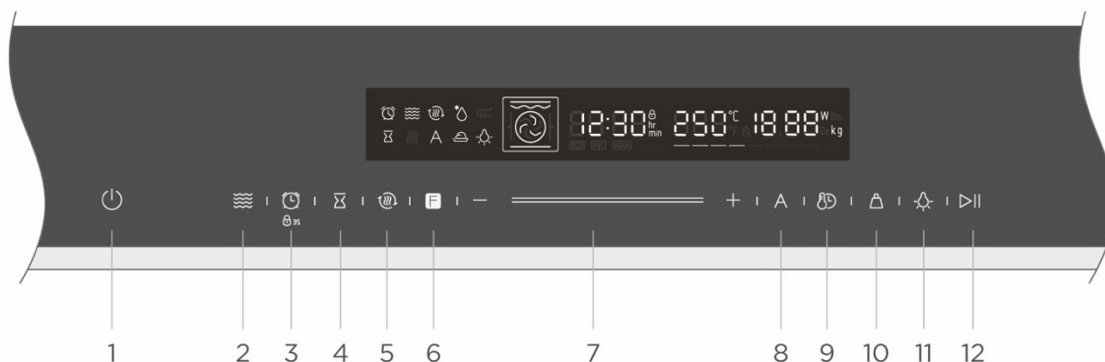
This appliance is equipped with a plug and may only be connected to a properly installed earthed socket. Only a qualified electrician who observes the relevant regulations may install the power plug or replace the connection cable. If the plug is no longer accessible after installation, an all-pole disconnector with a contact gap of at least 3 mm must be provided on the installation side. The installation must guarantee touch protection.













OPERATING THE APPLIANCE

This section will help you familiarise yourself with your new appliance.

It explains the control panel and the individual control elements. You will also find information about the cooking chamber and accessories.













OPERATING ELEMENTS



	1. ON/OFF	Switches the oven on/off.
	2. Microwave symbol	Use the microwave and microwave/oven combination function.
	3. Timer/child lock	Use timer/press button for 3 seconds to turn on child lock.
	4. End time	Set an end time for the cooking process.
	5. Fast preheat	For fast preheating.
	6. Oven function	Press this symbol to change the operating mode. Press and hold for 5 seconds to change it quickly.
	7. Smart Slider	You can use the Smart Slider or the “+/-” buttons to change the values shown on the display.
	8. Automatic programmes	Use automatic programmes.
	9. Time/temperature	Set the clock time in standby mode/Switch between time setting and temperature.
	10. Weight	Tap this symbol to set the weight for the automatic programmes.
	11. Lamp ON/OFF	Switches the lamp on/off.
	12. Start/pause	Starts and interrupts the cooking process.












FUNCTIONS AND DISPLAY

Use the function buttons to set the cooking mode.

Function	Use
	Top/bottom heat The upper and lower heating elements work together to cook the food. The oven must be preheated to the required temperature. Ideal for slow-cooking dishes such as casseroles and stews.
	Hot air For baking on several levels (e.g. baking trays with chocolate biscuits).
	Top/bottom heat + circulation Up to 4 dishes can be cooked at the same time on different levels in a convenient and time-saving way without mixing flavours or smells.
	Grilling with radiant heat The best results can be achieved by using the upper guide rails for small products and the lower guide rails for large products.
	Dual grill + circulation For gratin dishes and browning roasted vegetables.
	Dual grill The grill elements and top heat work simultaneously, ensuring quick and even browning
	Pizza mode Pizza is cooked perfectly with additional heat from the bottom and sides of the oven, making the pizza base crispy.
	Bottom heat Ideal for slow-cooking dishes such as casseroles and stews.
	Microwave Defrosting, warming and cooking.
	Microwave + hot air For shortening the cooking time of large portions with a browning effect.
	Microwave + dual grill + circulation For quick browning on top. This function cooks the ingredients to the core.
	Microwave + pizza mode For quick browning on the bottom. This function cooks the ingredients to the core.
	Defrosting 3 Defrost programmes
A	Automatic programmes 13 Cooking programmes The heating type and the cooking time are based on the weight.

PARAMETER SETTING

Use the setting buttons to adjust the parameters.

Parameter	Function
Automatic menu	Select from 13 automatic programmes From P 01 to P 13.
Temperature	Select the cooking temperature.
	 100 °C – 235 °C  50 °C – 250 °C
	 50 °C – 250 °C  50 °C – 235 °C
	 50 °C – 235 °C  50 °C – 250 °C
	 100 °C – 235 °C  100 °C – 250 °C
	 100 °C – 250 °C  50 °C – 250 °C
	 100 °C – 235 °C
Weight	Set the weight of the product to be cooked.
Time	Set the cooking duration.
Microwave	Select the microwave power: 100 W, 300 W, 500 W, 700 W and 900 W.

FAN

Your appliance has a fan. The fan switches on during operation. Hot air escapes above the door. The fan continues to run for a while after the cooking process is complete.

Caution!

Do not cover the ventilation slots. This may cause the unit to overheat.

NOTES:

- The appliance remains cool during microwave operation. The fan switches on automatically. The fan can continue to run even after the microwave has finished operating.
- Condensation may form on the door, inside walls and on the floor. This is normal and does not affect microwave operation. Wipe away the condensation after cooking.

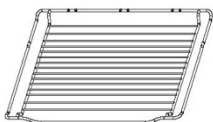
ACCESSORIES

Your appliance is supplied with several accessories. Here you will find an overview of the accessories supplied and information on their correct use.

Accessories included

Your appliance is equipped with the following accessories:

Grill griddle

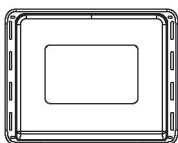


For grilling items like steaks and sausages or toasting bread.

Baking tray

For safety reasons, the baking tray should be pushed onto a guide rail instead of directly onto the floor of the oven cavity.

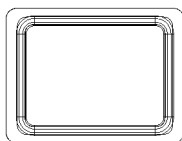
Baking tray – Enamel tray



For making cake rolls, for frying whole chickens.

The enamel tray must not be used for cooking with the microwave function.

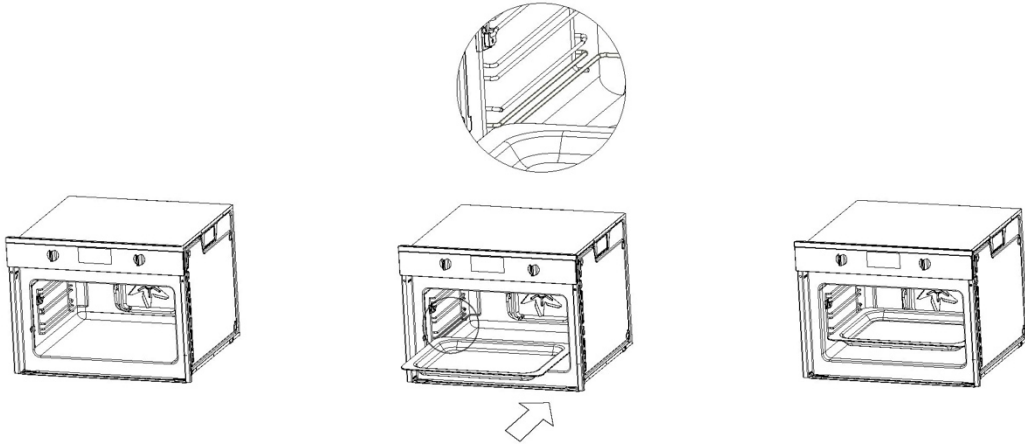
Baking tray – Glass tray



The glass tray should be used for cooking with the microwave function.

For collecting liquids such as water and fat while baking and frying.

To ensure the best cooking results, the glass tray should be pushed into the lowest guide rail as shown in the illustration.



Inserting accessories

The cooking chamber has four guide rails. The guide rails are counted from bottom to top. The accessories can be pulled out about halfway without tilting.

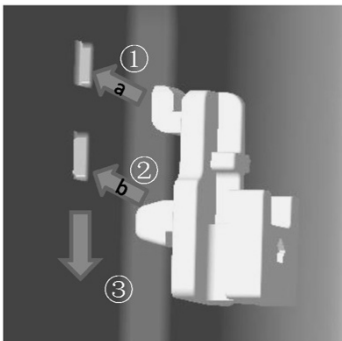
Note

The accessories can become deformed when hot. This does not affect their function. Once they have cooled down, they will return to their original shape.

Use only original accessories. It is specially designed for your appliance. You can find the right accessories in our online shop at www.blaupunkt-einbaugeräte.com or from your specialist dealer.

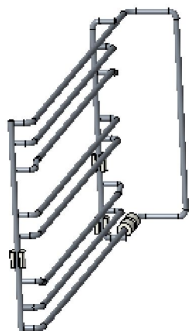
Mounting hooks and guide rails

1. Mounting the hooks.

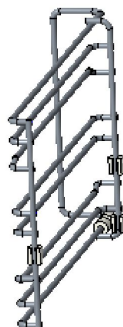


- ① First install the hook in hole a;
- ② Then push the hook into hole b;
- ③ Finally, push the hook into the right place.

2. There are left and right guide rails.



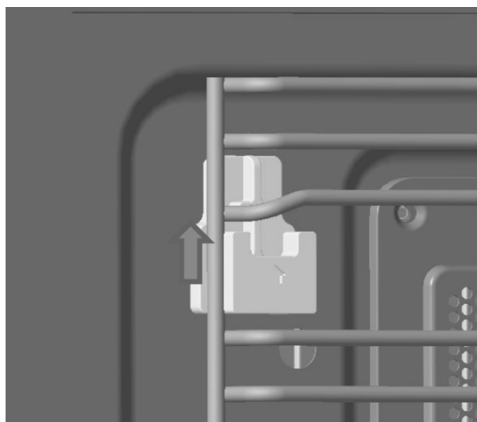
Left guide rail



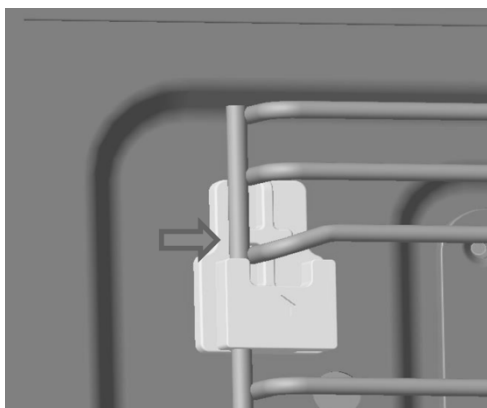
Right guide rail

3. Mounting the left and right guide rails
(the example shows how to mount the left guide rail).

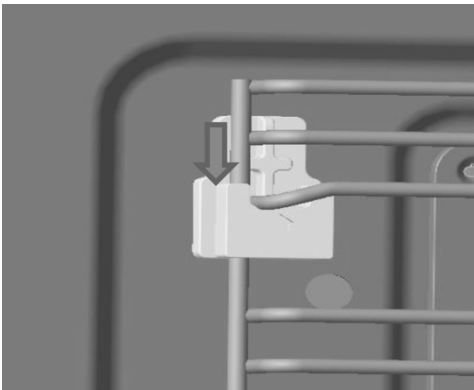
① Lift the guide rail over the left notch of the hook;



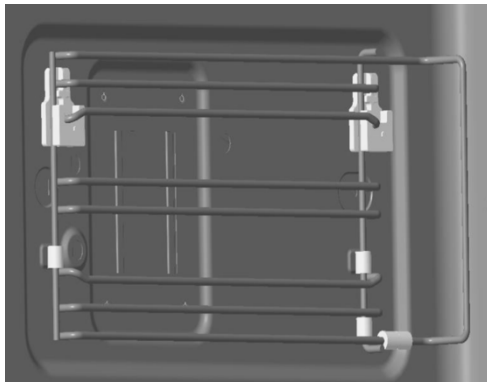
② Move the guide rail to the right as illustrated;



③ Push the guide rail down into the notch of the hook;












④ Finished.




START-UP











This chapter tells you everything you need to do before you use your oven for the first time to prepare food. Read the section entitled *Safety Instructions* first.

SETTING THE TIME

1. In standby mode, tap the  button to go to the clock setting. "00:00" will be displayed and the hour numbers will flash.
2. Tap  or  or move the Smart Slider  to adjust the hour numbers. The number entered should be between 0 and 23.
3. Tap  to confirm your entry. The minute numbers will now flash.
4. Tap  or  or move the Smart Slider  to adjust the minute numbers. The number entered should be between 0 and 59.
5. Tap  to confirm the clock setting. The clock will now flash. The time is set. The appliance will enter standby mode.

PREHEATING THE OVEN

To remove the smell of the new stove, heat it up when it is empty and closed. One hour with  hot air at 250 °C is ideal. Make sure that no packaging residue remains in the cooking chamber.

1. In standby mode, tap the F button once.  The default temperature will light up on the display.
2. Tap the F button repeatedly until  lights up. The preset hot air temperature will appear on the display.
3. Tap  or  or move the Smart Slider  to set the temperature to 250 °C.
4. Tap  to set the cooking time. "00:00" will flash.
5. Tap  or  or move the Smart Slider  to set the cooking time to 60 minutes.
6. Tap . The oven will begin preheating.

CLEANING ACCESSORIES











Before using the accessories for the first time, clean them thoroughly with hot soapy water and a soft tea towel.

SETTING THE OVEN

You can set the oven in different ways. Here we will explain how to select the desired heating mode and temperature/grill setting. You can also select the cooking time for your dish. Please also read the section about *time settings*.

SETTING THE HEATING MODE AND TEMPERATURE

Example:  Grilling with radiant heat at 200 °C for 25 minutes.

1. In standby mode, tap the F button once.  The default temperature will light up on the display.
2. Tap the F button repeatedly until  lights up. The preset temperature for grilling with radiant heat will appear on the display.
3. Tap  or  or move the Smart Slider  to set the temperature to 200 °C.
4. Tap  to set the cooking time. "00:00" will flash.
5. Tap  or  or move the Smart Slider  to set the cooking time to 25 minutes.
6. Tap . The oven will begin preheating.





Opening the door during a cooking process

The cooking process will be paused. After closing the door, tap the button. The cooking process will continue.

Stopping the cooking process



Tap  to interrupt the cooking process. Tap  to resume the cooking process.

Changing the cooking time

This can be done at any time. Tap  repeatedly until the cooking time flashes. Then tap  or  or move the Smart Slider  to set the cooking time.

Changing the temperature

This can be done at any time.

Tap  or  or move the Smart Slider  to set the temperature.


Cancelling the cooking process

This can be done at any time. Tap  to call up standby mode.



FAST PREHEAT

Fast Preheat ensures that your oven reaches the set temperature especially quickly.


Fast Preheat is available for the following heating types:

	Top/bottom heat		Dual grill + circulation
	Hot air		Dual grill
	Top/bottom heat + circulation		Pizza mode
	Grilling with radiant heat		Bottom heat

To achieve a good cooking result, you should not put food in the oven until the preheating phase is complete.

1. Set the heating type and temperature.
2. Tap .
The symbol  will light up on the display.
The oven will begin preheating.

The preheating process is complete

A signal will sound. The symbol  will flash on the display. Place your dish in the oven.

Cancelling Fast Preheat

The Fast Preheat function can be cancelled by touching the  button.

During Fast Preheat, the function can be cancelled by touching the  button.

NOTE:

Only when you hear the signal and the Preheat symbol flashes can you open the door and place food in the cooking chamber.

THE MICROWAVE

Microwaves heat up food. The microwave can be used alone or in combination with another heating type. This section provides information on microwave dishes and how to set the microwave.

NOTE:

The step sizes for the microwave controller are as follows:

0–1 min	: 1 second
1–3 min	: 10 seconds
3–15 min	: 30 seconds
15–60 min	: 1 minute
Over 60 min	: 5 minutes

NOTES ON OVENWARE

Suitable ovenware

Suitable ovenware is heat-resistant ovenware made of glass, glass ceramic, porcelain, ceramic or heat-resistant plastic. These materials are also suitable for microwave ovens.

You can also use serving dishes. This saves you from having to transfer food from one container to another. You should only use ovenware with gold or silver decorations if the manufacturer guarantees that it is suitable for microwave use.

Unsuitable ovenware

Metal ovenware is unsuitable. Metal does not allow microwaves to pass through. Food in covered metal containers will remain cold.

Caution!

Sparking: metal, e.g. a spoon in a glass, must be at least 2 cm away from the oven walls and the inside of the door.

Sparks can irreparably damage the glass on the inside of the door.

Dish test

Only switch on the microwave if there is food in it. An exception to this rule is a short dish test. Carry out the following test if you are not sure whether your ovenware is suitable for microwave ovens:

1. Heat the empty ovenware at maximum power from 30 seconds to 1 minute.
2. During this time, check the temperature occasionally. The ovenware should be cold or warm enough to be touched.

The ovenware is not suitable if it becomes hot or sparks are generated.

MICROWAVE POWER SETTINGS

Tap  to set the microwave power.










100 W	<ul style="list-style-type: none">• Defrosting sensitive foods• Defrosting irregularly shaped food• Thawing ice cream• Rising dough
300 W	<ul style="list-style-type: none">• Defrosting• Melting chocolate and butter
500 W	<ul style="list-style-type: none">• cooking rice and soup
700 W	<ul style="list-style-type: none">• Warming• Cooking mushrooms and mussels• Cooking dishes with eggs and cheese
900 W	<ul style="list-style-type: none">• Boiling water, warming• Cooking chicken, fish, vegetables

NOTES:

- When you touch a button, the selected power will light up.
- The microwave power can be set to 900 watts for a maximum of 30 minutes. With all other power settings, the maximum cooking time is 1 hour and 30 minutes.

SETTING THE MICROWAVE

Example: Power: 300 W, cooking time: 17 minutes


1. In standby, tap the  button to access the microwave function. The default microwave power of 900 W will be displayed. The default cooking time will also flash.
2. Tap  or  or move the Smart Slider  to set the cooking time to 17 minutes.
3. Tap  to set the microwave power. Tap  or  or move the Smart Slider  to set the power to 300 W.
4. Tap .

The cooking process will begin. The cooking time will be counted down in the display.




The cooking time has elapsed

A signal will sound. The microwave function is complete.





Opening the door during a cooking process

The cooking process will be paused. After closing the door, tap the  button. The cooking process will continue.

Changing the cooking time

This can be done at any time. Tap  or  or move the Smart Slider  to set the cooking time.

Changing the microwave power

This can be done at any time. Tap  and then  or  or move the Smart Slider  to set the microwave power.

Stopping the cooking process

Briefly tap . The process will be cancelled. Tap  again to resume the cooking process.

Cancelling the cooking process

This can be done at any time. Tap  to call up standby mode.

NOTES:

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

COMBINATION FUNCTION






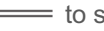



In this case, the grill and the microwave are used at the same time. Cooking in the microwave means that your dishes are finished faster while they are nicely browned by the grill.

You can switch on all power settings of the microwave.

Exception: 700 and 900 watts

SETTING THE COMBINATION FUNCTION

Example:  +  Microwave + pizza mode with 500 W and 190 °C for 17 minutes.


1. In standby mode, tap the  button, then tap **F** repeatedly to set the combination function. Stop tapping when  and  appear on the display. The default microwave power will be displayed and the default temperature will flash.
2. Tap **-** or **+** or move the Smart Slider  to set the temperature to 190 °C.
3. Tap  to confirm the temperature. The default cooking time will flash. Tap **-** or **+** or move the Smart Slider  to set the cooking time to 17 minutes.
4. Tap . The default microwave power will flash. Tap **-** or **+** or move the Smart Slider  to set the power to 500 W.
5. Tap . The oven will begin preheating.

The cooking process will begin. The cooking time will be counted down in the display.



The cooking time has elapsed

A signal will sound. The combination function is complete.





Opening the door during a cooking process

The cooking process will be paused. After closing the door, briefly tap the  button. The process will then be resumed.





Stopping the cooking process

Briefly tap . The process will be cancelled. Tap  again to resume the cooking process.

Changing the cooking time



This can be done at any time. Tap  repeatedly until the cooking time flashes. Then tap  or  or move the Smart Slider  to set the cooking time.

Changing the microwave power

This can be done at any time. Tap  and then  or  or move the Smart Slider  to set the microwave power.

Changing the temperature

This can be done at any time.

Tap  or  or move the Smart Slider  to set the temperature.

Cancelling the cooking process









This can be done at any time. Tap  to call up standby mode.

AUTOMATIC PROGRAMMES

The automatic programmes make it very easy to prepare food. You only have to select the programme and enter the weight of your food. The automatic programme will make the optimum settings. You can choose from 13 programmes.

Always place the food in the cold cooking chamber.

SETTING A PROGRAMME

1. In standby, tap the **A** button to access the microwave programmes. The first programme number will flash on the display.
2. Tap  or  or move the Smart Slider  to select the programme number.
3. Tap .
4. Tap  or  or move the Smart Slider  to set the weight. The cooking time will then be displayed.
5. Tap . The programme will start. The cooking time will be counted down in the display.

Automatic menu

Programme number	Dish	Weight (g)
P 01**	Fresh vegetables	200
		400
		600
P 02**	Potatoes peeled/boiled	240
		480
		720
P 03	Baked potatoes	450
		1000
P 04	Chicken pieces (frozen)	450
		400
P 05*	Cake	500
		600
P 06*	Apple tart	2400
P 07*	Quiche	1000
P 08**	Warming soup	200
		400
		600
P 09**	Warming plate	250
		350
P 10**	Warming sauce/stew	100
		200
		300
P 11	Frozen pizza	200
		400
		600
P 12*	Frozen chips	300
		400
		500
P 13	Lasagne	1600

NOTES:

- The programmes with a * are preheated. During preheating, the cooking time is paused and the Preheat symbol lights up. After preheating, a signal will sound and the Preheat symbol will flash.
- The programmes with ** only use the microwave function.

The programme is finished

A signal will sound. The oven will stop.

Changing the programme

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

Cancelling the programme





Tap  to cancel the programme.

Changing the cooking time

If you use automatic programmes, you cannot change the cooking time.

DEFROSTING PROGRAMMES

You can use the 3 defrosting programs to defrost meat, poultry and bread.

1. In standby, tap the **A** button to access the microwave programmes.
The first programme number will flash on the display.
2. Tap **-** or **+** or move the Smart Slider  to select the programme number.
3. Tap .
4. Tap **-** or **+** or move the Smart Slider  to set the weight. The cooking time will then be displayed.
5. Tap . The programme will start. The cooking time will be counted down in the display.

NOTES:

- **Preparing food**

Use food that has been frozen at -18 °C and stored in the thinnest possible portion sizes. Remove the food to be defrosted from the packaging and weigh it. You need to know the weight to set the programme.

- When meat or poultry is defrosted, liquid is produced. Drain this liquid when turning the meat or poultry. Under no circumstances use it for other purposes and do not let it come into contact with other foods.

- **Ovenware**

Place the food on a flat, microwaveable dish, such as a porcelain or glass plate, but do not cover it.

- When defrosting chicken and chicken portions (d 01) an acoustic signal will sound twice to indicate that the food needs to be turned over.

- **Rest period**

The defrosted food should be left to stand for a further 10 to 30 minutes until it has reached a uniform temperature. Large pieces of meat require a longer rest period than smaller pieces. Flat pieces of meat and products made from minced meat should be separated before the rest period.

After this resting period, you can continue preparing the food, although thick pieces of meat may still be frozen in the middle. Now the offal can also be removed from the poultry.

Programme number	Defrosting	Weight range (kg)
d 01*	Meat	0.10 – 1.50
d 02*	Poultry	0.10 – 1.50
d 03*	Fish	0.10 – 0.80












* Place the food on the glass tray during defrosting.

* When you hear 3 beeps, turn the food over.

Then tap the start button to continue the defrosting process.

PRESET COOKING PROGRAMMES

More flexibility and convenience: the appliance can be programmed so that the end time and cooking time can be pre-set.

1. In standby, tap the  button. The  symbol will light up and the hour numbers will flash.
2. Tap  or  or move the Smart Slider  to set the hour numbers. The number entered should be between 0 and 23.
3. Tap  to confirm your entry. The minute numbers will now flash.
4. Tap  or  or move the Smart Slider  to set the minute numbers. The number entered should be between 0 and 59.
5. Tap  to end the preset.
6. Set the heating type and temperature.
7. Tap  to complete the setting process.


The preset time has elapsed

A signal will sound. The cooking time will begin.

Specifications

Before you can use preset cooking programmes, you must set the clock. Once the preset cooking programmes have been set, the clock can no longer be adjusted.

TIME SETTINGS

Your oven has various options for setting the time. Use the  button to access the menu and switch between the individual functions. A previously selected time setting can be changed directly with the Smart Slider.

SETTING THE COOKING TIME

The cooking time can be set on the oven. The oven will switch off automatically after the cooking time has elapsed. This means that you do not have to interrupt other tasks to switch off the oven. The cooking time cannot be unintentionally exceeded.

The cooking time will begin. The cooking time will be counted down in the display.

The cooking time has elapsed

A signal will sound. The oven will stop.

SETTING THE CLOCK TIME




See *Start-up*.

Changing the clock time

Repeat the steps for *setting the clock*.

SETTING THE TIMER

You can use the clock as a timer. It runs independently of the oven. The timer has its own acoustic signal. This enables you to tell whether the timer or a cooking time has elapsed.



1. In standby mode, tap  to set the timer. "00:00min" will flash.
2. Tap **—** or **+** or move the Smart Slider  to set the cooking time.
3. Tap  to start the timer.

CHILD LOCK



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

No settings can be made when the child lock is on. The only exceptions are the clock and the timer.

Switching on the child lock

In standby mode, press and hold the  button for about 3 seconds. A long beep will sound and the  symbol will appear on the display. The child lock is activated.

Switching off the child lock

In the locked state, press and hold the  button for about 3 seconds. A long beep will sound and the  symbol will disappear. The child lock is deactivated.

CARE AND CLEANING

With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functional for a long time. We will now explain to you how to properly care for and clean your appliance.

Danger of electric shock!

Penetrating moisture can cause an electric shock. Do not use high-pressure or steam cleaners.

Risk of burns!

Never clean the appliance immediately after switching it off. Always let the appliance cool down.

Danger of serious damage to health!

If the oven door or door seal is damaged, microwave energy can escape. Never use the appliance if the oven door or door seal is damaged. Contact customer service.

NOTES:

- Slight differences in colour on the front of the device are due to the use of different materials such as glass, plastic and metal.
- Shadows on the door panels that look like stripes are caused by reflections of the interior lighting.
- Unpleasant odours, such as after the preparation of fish, can be removed very easily. Put a few drops of lemon juice in a cup of water. Place a spoon in the container so that the liquid does not start boiling. Heat the water for 1 to 2 minutes at maximum microwave power.

CLEANING AGENTS

Please follow the instructions in the table so that the different surfaces are not damaged by using the wrong cleaning agents.

Do not use:

- Sharp or abrasive cleaning agents.
- Metal or glass scrapers for cleaning the pane in the oven door,
- Metal or glass scrapers for cleaning the door seal,
- Hard scouring or cleaning sponges.
- Cleaning agents with high alcohol content.

Wash new sponges and cloths thoroughly before use.

Allow all surfaces to dry thoroughly before using the appliance again.

Area	Cleaning agent
Front of appliance	<p>Warm soapy water: Clean with a tea towel and then dry off with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a metal/glass scraper for cleaning.</p>
Stainless steel front	<p>Warm soapy water: Clean with a tea towel and then dry off with a soft cloth. Remove lime spots, grease, starch and albumin (e.g. protein) immediately. Rust can form under such spots. Special stainless steel cleaning agents are available from specialist dealers. Do not use glass cleaner or a metal/glass scraper for cleaning.</p>
Cooking chamber	<p>Hot soapy water or a vinegar solution: Clean with a tea towel and then dry off with a soft cloth. If the oven is very dirty: Do not use oven spray or other aggressive oven cleaners or abrasive cleaning products. Scouring sponges, rough sponges and pan cleaners are also unsuitable. These objects scratch the surface. Allow interior surfaces to dry thoroughly.</p>
Baking rack	<p>Warm soapy water: Clean the baking rack with stainless steel cleaning agent or in the dishwasher.</p>
Door panel	<p>Glass cleaner: Clean with a tea towel. Do not use a glass scraper.</p>
Seal	<p>Warm soapy water: Clean with a tea towel – do not scrub. Do not use a metal or glass scraper for cleaning.</p>

TECHNICAL DATA

Rated voltage	230 V, 50 Hz
Maximum power	3000 W
Rated output (microwave)	900 W
Rated current	16 A
Oven capacity	50 l
Outer dimensions without handle	595 (W) × 568 (D) × 454 (H) mm
Net weight	approx. 38 8 kg

TROUBLESHOOTING


Malfunctions often have simple explanations. Please refer to this troubleshooting guide before calling customer service.

If a dish doesn't turn out exactly as you want it to, please read the cooking guide, where you will find many cooking tips and tricks.

Danger of electric shock!

Incorrectly performed repairs are hazardous. Repairs may only be carried out by one of our trained service technicians.

Troubleshooting

Problem	Possible causes	Remedy/information
The appliance does not work.	Problem with the circuit breaker.	Look inside the fuse box and check that the appliance's circuit breaker is working.
	The power plug is not plugged in.	Insert the power plug.
	Power failure	Check that the kitchen lamp is working.
The appliance does not work.  appears on the display.	The child lock is activated.	Deactivate the child lock (see: Child lock).

The microwave does not switch on.	The door is not completely closed.	Check whether food residue or dirt deposits are trapped in the door.
It takes longer than usual to heat food in the microwave.	The selected microwave power is too low.	Select a higher power level.
	A larger portion than usual has been placed in the appliance.	Double the amount = almost twice the cooking time.
	The food was colder than usual.	Stir or turn the food while cooking.
A specific operating mode or power level cannot be set.	Temperature, power or combined setting is not possible for this operating mode.	Select the permissible settings.
E-01 appears on the display.	The thermal safety switch-off is activated.	Contact customer service.
E-04 appears on the display.	The thermal safety switch-off is activated.	Contact customer service.
E-17 appears on the display.	Fast Preheat is not working.	Contact customer service.

ACRYLAMIDE IN FOOD

Which foods are affected?

Acrylamide is mainly produced in cereal and potato products that are heated to high temperatures, such as potato crisps, chips, toast, rolls, bread, fine baked goods (cookies, gingerbread, biscuits).

To minimise the formation of acrylamide during food preparation

General information	Keep the cooking times to a minimum. Cook the food until it is golden brown, but not too dark. Large, thick pieces of food contain less acrylamide.
Baking biscuits	Max. 200 °C top/bottom heat or max. 180 °C circulation.
Chips	Max. 190 °C top/bottom heat or max. 170 °C circulation. Egg white and egg yolk reduce the formation of acrylamide. Distribute the food thinly and evenly on the baking tray. Cook no more than 400 g per baking tray so that the potato chips do not dry out.

ENERGY-SAVING AND ENVIRONMENTAL TIPS

This section contains tips on how to save energy when baking and roasting and how to dispose of your appliance correctly.

SAVING ENERGY

- Only preheat the oven if this is indicated in the recipe or in the operating instructions.
- Use dark, black lacquered or enamelled baking tins. They absorb heat particularly well.
- Open the oven door as rarely as possible during cooking, baking or roasting.
- It is best to bake several cakes one after the other. This is the most effective way to utilise the heat of the oven. It also shortens the baking time for the second cake. You can also place two loaf tins next to each other.
- When cooking for longer periods, you can switch off the oven 10 minutes before the end of the cooking time and use the remaining heat to finish the cooking process.

ENVIRONMENTALLY FRIENDLY DISPOSAL

Dispose of the packaging in an environmentally friendly way.

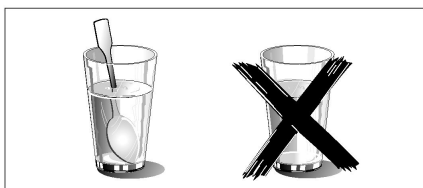


This device complies with the European directive 2012/19/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). This directive provides an EU-wide regulatory framework for the collection and recycling of waste equipment.

Heating food

Risk of scalding!

There is a possibility of delayed boiling when a liquid is heated. This means that the liquid reaches its boiling temperature without the usual bubbles rising to the surface. Even if the container is moved just a little, the hot liquid can suddenly boil over and splash. When heating liquids, a spoon must always be placed in the container. This prevents delayed boiling.



PN: 16170000A67345

TABLE DES MATIÈRES

3 CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- 6 Causes de dommages
-

7 MONTAGE

9 UTILISATION DE L'APPAREIL

- 9 Éléments de commande
 - 10 Fonctions et écran
 - 11 Réglage des paramètres
 - 11 Ventilateur
 - 12 Accessoires
-

16 MISE EN SERVICE

- 16 Régler l'heure
 - 16 Régler le four
 - 16 Nettoyer les accessoires
-

17 RÉGLER LE FOUR

- 17 Régler le type de chaleur et la température
 - 18 Préchauffage rapide
-

19 LE MICRO-ONDES

- 19 Remarques sur les plats allant au four
 - 20 Réglages de la puissance du micro-ondes
 - 21 Régler le micro-ondes
-

22 FONCTION COMBINÉE

- 22 Régler la fonction combinée
-

23 PROGRAMMES AUTOMATIQUES

- 23 Régler un programme
- 25 Programmes de décongélation

27 PROGRAMMES DE CUISSON AVEC DÉPART DIFFÉRÉ

27 RÉGLAGES TEMPORELS

- 27 Régler le temps de cuisson
 - 28 Régler l'heure
 - 28 Régler le minuteur
-

28 SÉCURITÉ ENFANT

29 ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- 29 Produits de nettoyage
 - 31 Caractéristiques techniques
-

31 DÉPANNAGE

32 ACRYLAMIDE DANS LES ALIMENTS

33 CONSEILS RELATIFS À L'ÉNERGIE ET L'ENVIRONNEMENT

- 33 Économiser de l'énergie
- 33 Élimination écologique

Mesures de précaution pour prévenir l'exposition à une énergie rayonnante excessive des micro-ondes

- (a) N'utilisez jamais cet appareil avec la porte ouverte sous peine de vous exposer au rayonnement nocif des micro-ondes. Ne manipulez jamais ou ne désactivez jamais le verrouillage de sécurité.
- (b) Ne placez aucun objet entre la face avant de l'appareil et la porte. Assurez-vous que les surfaces du joint ne présentent aucune salissure ou résidu de nettoyage.
- (c) **AVERTISSEMENT** : Si les joints de la porte ou la porte sont endommagés, ne réutilisez pas l'appareil tant qu'ils n'ont pas été réparés par une personne qualifiée.

Complément

Si l'appareil n'est pas correctement nettoyé, sa surface peut subir des dommages. Cela peut avoir un impact négatif sur la durée de vie de l'appareil et provoquer des situations dangereuses.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

AVERTISSEMENT

Suivez toujours les mesures de précaution élémentaires suivantes pour réduire le risque d'incendies, de chocs électriques et de blessures de personnes ou l'exposition à une énergie rayonnante excessive des micro-ondes lors de l'utilisation de votre appareil :

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation sûre de l'appareil et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent. Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil. Les enfants peuvent uniquement nettoyer et effectuer l'entretien de l'appareil sous surveillance.
2. Veuillez lire et suivre les consignes suivantes : MESURES DE PRÉCAUTION POUR PRÉVENIR L'EXPOSITION À UNE ÉNERGIE RAYONNANTE EXCESSIVE DES MICRO-ONDES
3. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et de son cordon d'alimentation.
4. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son partenaire de service après-vente ou une personne qualifiée afin d'éviter tout risque.

5. **AVERTISSEMENT** : les opérations d'entretien ou de réparation nécessitant le retrait du capot protégeant de l'énergie des micro-ondes peuvent être effectuées uniquement par des professionnels.
6. **AVERTISSEMENT** : ne chauffez jamais les liquides et d'autres aliments dans des récipients fermés, car les récipients risquent d'exploser.
7. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation sûre de l'appareil et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent. Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil. Les enfants de 8 ans ou plus peuvent effectuer le nettoyage et l'entretien uniquement si un tiers responsable les surveille.
8. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque vous chauffez des aliments dans des récipients en plastique ou en carton en raison du risque d'incendie.
9. Utilisez uniquement des accessoires adaptés à un usage dans un micro-ondes.
10. En cas de formation de fumée, éteignez l'appareil ou débranchez la fiche de la prise de courant. Maintenez la porte de l'appareil fermée pour étouffer des flammes éventuelles.
11. Le réchauffement de boissons dans le four combiné micro-ondes peut entraîner une ébullition retardée. Soyez prudent lorsque vous retirez le récipient.
12. Si vous réchauffez des biberons ou des petits pots pour bébé, remuez leur contenu ou secouez-les et vérifiez la température pour éviter toute brûlure de votre bébé.
13. Ne réchauffez jamais des œufs durs ou des œufs avec leur coquille dans l'appareil, car ils peuvent exploser même après le réchauffement dans l'appareil.
14. Il est conseillé de nettoyer régulièrement l'appareil et de retirer les résidus d'aliments.
15. Si vous n'assurez pas la propreté de l'appareil, les surfaces de l'appareil peuvent s'user, ce qui réduit la durée de vie de l'appareil et peut provoquer des situations dangereuses.
16. Pendant le fonctionnement de l'appareil, la porte décorative doit être ouverte. (Consigne pour les appareils avec une porte décorative.)
17. Cet appareil est conçu pour une utilisation dans des environnements domestiques ou identiques, par exemple :
 - dans les cuisines des locaux des employés dans des magasins, des bureaux ou d'autres environnements de travail ;
 - dans des fermes ;
 - par les clients d'hôtels, de motels et d'autres établissements d'hébergement.
18. **AVERTISSEMENT** : Les éléments accessibles deviennent très chauds pendant le fonctionnement. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart de l'appareil.
19. Ne nettoyez jamais l'appareil avec un nettoyeur à vapeur.
20. Ce four combiné micro-ondes est conçu pour réchauffer des aliments et des boissons. Sécher des aliments ou des vêtements ainsi que réchauffer des coussins chauffants, des chaussons, des éponges, des chiffons humides ou des objets semblables peut provoquer des blessures et des incendies.
21. La surface du meuble dans lequel l'appareil est encastré peut devenir très chaud.

22. AVERTISSEMENT : L'appareil et ses pièces accessibles deviennent très chauds pendant l'utilisation. Il est interdit de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être constamment surveillés ou tenus à distance de l'appareil.
23. Pendant son utilisation, l'appareil devient très chaud. Ne touchez jamais les résistances à l'intérieur du four.
24. Ne réchauffez pas dans l'appareil les récipients métalliques des aliments et des boissons.
25. N'utilisez aucun produit à récurer agressif ou de grattoir métallique tranchant pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils risqueraient de rayer la surface en verre, qui pourrait ensuite voler en éclat.
26. Cet appareil est encastrable.
27. AVERTISSEMENT : en cas d'usage du mode combiné, les enfants doivent utiliser l'appareil uniquement sous la surveillance d'un adulte en raison des températures élevées qui sont générées.

Lisez attentivement les informations suivantes et conservez-les pour pouvoir les consulter ultérieurement.

CAUSES DE DOMMAGES

Attention !

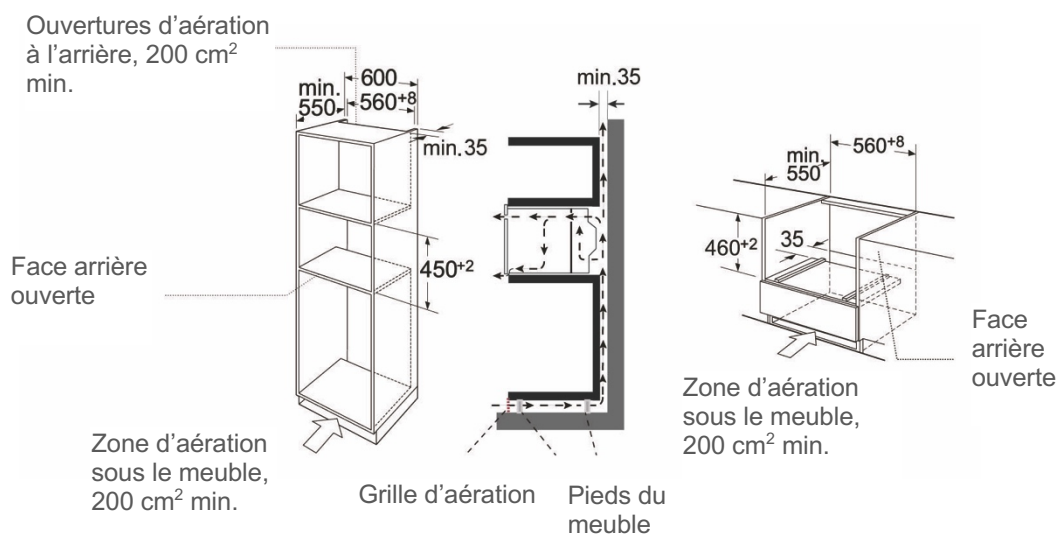
- Formation d'étincelles : le métal, p. ex. une cuillère dans un verre, doit se trouver à 2 cm au moins des parois du four et de la face intérieure de la porte. Les étincelles peuvent entraîner des dommages irréparables sur l'intérieur de la porte.
- Présence d'eau dans le compartiment de cuisson très chaud : ne versez jamais d'eau dans le compartiment de cuisson lorsqu'il est très chaud afin d'éviter toute formation de vapeur. La modification de la température peut provoquer des dommages.
- Aliments humides : n'entrez pas des aliments humides sur une période prolongée dans le compartiment de cuisson fermé. N'utilisez pas l'appareil pour y entreposer des aliments afin d'éviter toute corrosion.
- Refroidissement avec la porte de l'appareil ouverte : laissez le compartiment de cuisson refroidir uniquement avec la porte fermée. Ne coincez rien dans la porte de l'appareil. Même si la porte n'est qu'en partie ouverte, les façades des meubles voisins peuvent s'endommager avec le temps.
- Si le joint est fortement encrassé, la porte de l'appareil ne ferme plus correctement. La façade des meubles voisins peut être endommagée. Assurez-vous que le joint est toujours propre.
- Fonctionnement du four combiné micro-ondes sans aliments : le fonctionnement de l'appareil sans aliments dans le compartiment de cuisson peut entraîner une surtension. N'allumez jamais l'appareil si son compartiment de cuisson ne contient aucun aliment. Exception : pour tester brièvement des plats (voir paragraphe « Remarques sur les plats allant au four »).
- Utilisation de la porte de l'appareil pour déposer des objets : ne déposez aucun objet sur la porte de l'appareil ouverte. Ne déposez pas de récipients ou d'accessoires sur la porte de l'appareil.
- Transport de l'appareil : ne transportez pas ou ne portez pas l'appareil par la poignée de la porte. La poignée ne peut pas supporter le poids de l'appareil et risque de se casser.
- Pop-corn au micro-ondes : n'utilisez jamais une puissance trop élevée. Utilisez une puissance inférieure à 600 watts. Posez toujours le sachet de pop-corn sur un plateau en verre. En cas de surtension, la vitre peut éclater.
- Si du liquide a débordé, assurez-vous qu'il ne parvienne pas par l'entraînement du plateau tournant dans l'intérieur de l'appareil. Surveillez toujours la cuisson. Sélectionnez d'abord un temps de cuisson court et augmentez-le si nécessaire.
- Il est conseillé de nettoyer régulièrement le four et de retirer tous les résidus d'aliments, car ils sont susceptibles d'exploser même après la fin de la chauffe.
- Si vous n'assurez pas la propreté de l'appareil, les surfaces de l'appareil peuvent s'user, ce qui réduit la durée de vie de l'appareil et peut provoquer des situations dangereuses.

MONTAGE

APPAREILS ENCASTRABLES

- L'appareil est uniquement destiné à être encastré dans une cuisine.
- L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation sur une table ou dans un meuble fermé.
- Le meuble dans lequel l'appareil est encastré ne doit pas avoir de paroi derrière l'appareil.
- Entre le mur et la paroi arrière ou le fond de l'appareil qui se trouve au-dessus, respectez un espace de 35 mm minimum.
- À l'avant, le meuble d'encastrement doit présenter une ouverture d'aération de 200 cm². Pour cela, la plaque du fond doit être découpée ou une grille d'aération doit être installée.
- Ne couvrez jamais les fentes d'aération et les ouvertures d'aspiration.
- Le fonctionnement fiable de cet appareil est garanti uniquement si le montage a été effectué dans le respect de la présente notice de montage.
- L'installateur est responsable de tous les dommages résultant d'un montage non correct.
- Les meubles dans lesquels l'appareil est encastré doivent être résistants à la chaleur.

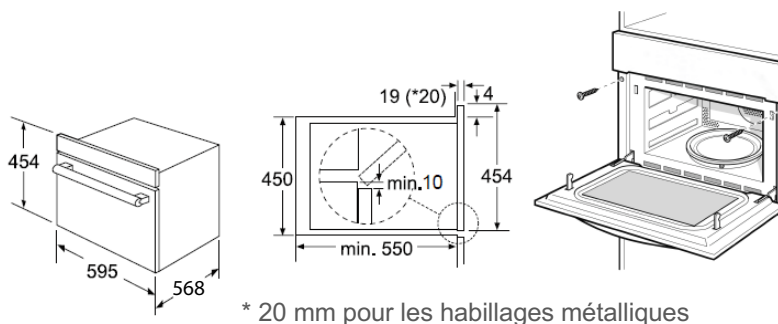
DIMENSIONS D'ENCASTREMENT



ENCASTREMENT

Ne transportez pas ou ne portez pas l'appareil par la poignée de la porte. La poignée de la porte ne peut pas supporter le poids de l'appareil et peut se briser.

1. Insérez avec précaution l'appareil dans l'ouverture et vérifiez qu'il est centré.
2. Ouvrez la porte et fixez l'appareil avec les vis fournies.



- (a) Insérez complètement l'appareil en veillant à le centrer dans l'ouverture.
- (b) Ne pliez pas le câble de branchement.
- (c) Fixez l'appareil avec les vis.
- (d) N'utilisez pas de barres supplémentaires pour boucher la fente entre le plan de travail et l'appareil.

Informations importantes

Connexion électrique

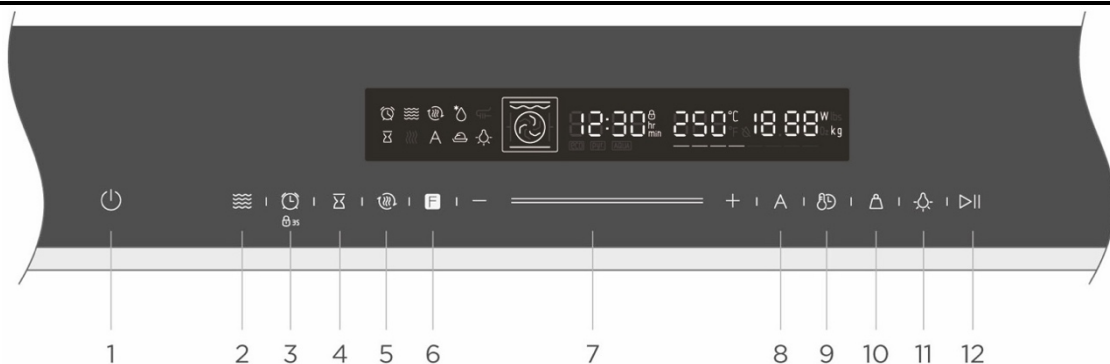
L'appareil est équipé d'une fiche et doit être uniquement branché à une prise de courant avec mise à la terre correctement installée. Seul un électricien professionnel est autorisé à installer la prise de courant ou à remplacer le câble de raccordement conformément aux prescriptions. Si la prise n'est plus accessible après l'installation, un interrupteur coupe-circuit omnipolaire doit être disponible côté installation avec une distance de contact d'au moins 3 mm. L'installation doit garantir la présence d'une protection contre les contacts.













UTILISATION DE L'APPAREIL

Ce paragraphe vous permet de vous familiariser avec votre nouvel appareil.

Il vous fournit des explications sur le bandeau de commande et sur chacun des éléments de commande. Vous obtenez également des informations sur le compartiment de cuisson et les accessoires.














ÉLÉMENTS DE COMMANDE



	1. MARCHE/ARRÊT	Allumer/éteindre le four.
	2. Symbole du micro-ondes	Utilisation du micro-ondes et de la fonction combinée micro-ondes/four.
	3. Minuteur/sécurité enfant	Utilisation du minuteur/appuyez pendant 3 secondes sur la touche pour activer la sécurité enfant.
	4. Heure de fin	Déterminez une heure de fin pour la cuisson.
	5. Préchauffage rapide	Pour préchauffer rapidement.
	6. Fonction four	Appuyez sur ce symbole pour changer de mode de cuisson. Maintenez la touche enfoncée pendant 5 secondes pour un changement rapide.
	7. Smart Slider	Utilisez le Smart Slider ou les touches « +/- » pour modifier les valeurs affichées sur l'écran.
	8. Programmes automatiques	Utilisation de programmes automatiques.
	9. Heure/température	Réglage de l'heure dans le mode veille/passer du réglage de l'heure au réglage de la température et inversement.
	10. Poids	Appuyez sur ce symbole pour régler le poids pour les programmes automatiques.
	11. Lampe MARCHE/ARRÊT	Allumer/éteindre la lampe
	12. Démarrage/pause	Démarrer et interrompre la cuisson.












FONCTIONS ET ÉCRAN

Utilisez les touches de fonction pour régler le type de cuisson.

Fonction	Utilisation
 Convection naturelle	Les résistances supérieure et inférieure fonctionnent simultanément pour cuire les mets. Le four doit être préchauffé à la température requise. Ce mode est parfait pour les plats qui cuisent longtemps, p. ex. les gratins et les ragoûts.
 Chaleur tournante	Pour cuire des pâtisseries sur plusieurs niveaux (p. ex. petits biscuits au chocolat sur la lèche-frite).
 Convection naturelle + chaleur brassée	Mode pratique et rapide qui permet de cuire jusqu'à 4 plats en même temps sur différents niveaux, sans que les goûts ou les odeurs ne se mélangent.
 Gril avec chaleur rayonnante	Pour une cuisson optimale, utilisez les niveaux d'enfournement supérieurs pour les petits aliments et les niveaux d'enfournement inférieurs pour les gros aliments.
 Double gril + chaleur brassée	Pour les gratins et pour faire dorer des légumes grillés.
 Double gril	Les résistances du gril et la chaleur de la voûte fonctionnent simultanément pour dorer rapidement et uniformément les aliments.
 Mode pizza	La pizza est parfaitement cuite avec une chaleur supplémentaire diffusée par le bas et sur les côtés du four. Le fond de la pizza est croustillant.
 Chaleur sole	Ce mode est parfait pour les plats qui mijotent longtemps, p. ex. les gratins et les ragoûts.
 Micro-ondes	Décongeler, réchauffer et cuire.
 Micro-ondes + chaleur tournante	Ce mode permet de réduire le temps de cuisson des grosses portions tout en les dorant.
 Micro-ondes + double gril + chaleur brassée	Permet de dorer rapidement le dessus des mets. Cette fonction cuit les aliments à cœur.
 Micro-ondes + mode pizza	Permet de dorer rapidement le dessous des mets. Cette fonction cuit les aliments à cœur.
 Décongélation	3 programmes de décongélation
A Programmes automatiques	13 programmes de cuisson Le type de chaleur et le temps de cuisson sont définies en fonction du poids.

CONFIGURATION DES PARAMÈTRES

Utilisez les touches de réglage pour configurer les paramètres.

Paramètre	Fonction
Menu automatique	Sélectionnez un programme automatique parmi les 13 proposés. De P 01 à P 13.
	Sélectionnez la température de cuisson :
Température	 100 °C – 235 °C  50 °C – 250 °C
	 50 °C – 250 °C  50 °C – 235 °C
	 50 °C – 235 °C  50 °C – 250 °C
	 100 °C – 235 °C  100 °C – 250 °C
	 100 °C – 250 °C  50 °C – 250 °C
	 100 °C – 235 °C
	Poids
Temps	Réglez le temps de cuisson.
Micro-ondes	Sélectionnez la puissance du micro-ondes : 100 W, 300 W, 500 W, 700 W et 900 W.

VENTILATEUR

Votre appareil est équipé d'un ventilateur. Le ventilateur s'allume pendant le fonctionnement. L'air chaud s'évacue au-dessus de la porte.

Une fois la cuisson terminée, le ventilateur continue de fonctionner un certain temps.

Attention !

Ne couvrez pas les fentes d'aération afin d'éviter toute surchauffe de l'appareil.

REMARQUES :

- Pendant le fonctionnement du micro-ondes, l'appareil reste froid. Le ventilateur s'allume automatiquement. Une fois que le micro-ondes n'est plus utilisé, le ventilateur peut continuer de fonctionner.
- De l'eau de condensation peut se former sur la porte, sur les parois intérieures et sur le fond de l'appareil. Ce phénomène est normal et n'a aucune incidence sur le fonctionnement de l'appareil. Essayez l'eau de condensation après la cuisson.

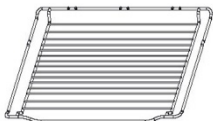
ACCESSOIRES

Votre appareil est livré avec plusieurs accessoires. Vous trouverez ici un aperçu des accessoires fournis et des informations pour les utiliser correctement.

Accessoires fournis

Votre appareil est équipé des accessoires suivants :

Grille barbecue

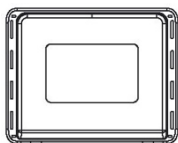


Pour griller p. ex. des steaks, des saucisses ou encore du pain.

Lèche-frite

Pour des raisons de sécurité, placez la lèche-frite sur un niveau d'enfournement et non directement sur le fond du compartiment de cuisson.

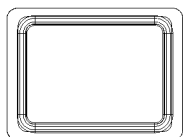
Lèche-frite émaillée



Pour préparer des génoises roulées, pour rôtir des poulets entiers.

N'utilisez pas la lèche-frite émaillée pour cuire des aliments avec la fonction micro-ondes.

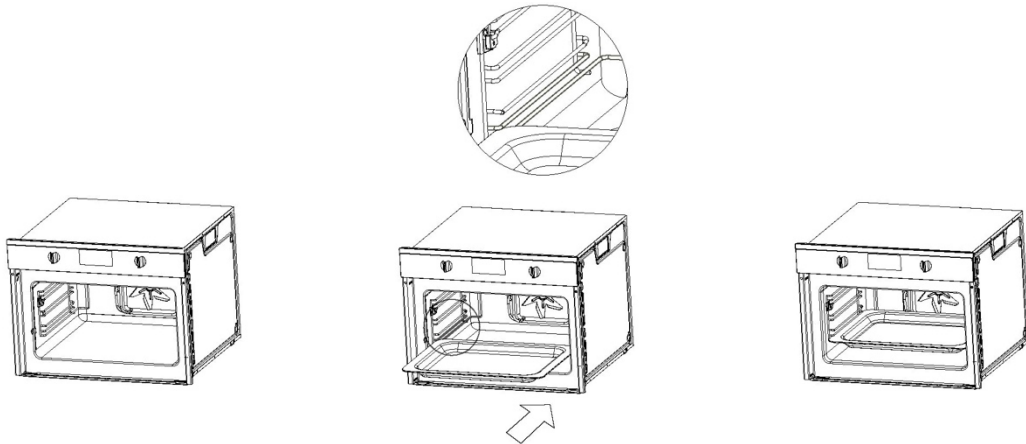
Lèche-frite en verre



Pour cuire des aliments avec la fonction micro-ondes, nous vous conseillons d'utiliser la lèche-frite en verre.

Pour récupérer les liquides comme l'eau et la graisse pendant la cuisson de pâtisseries et le rôtissage.

Pour une cuisson optimale, placez la lèche-frite en verre sur le niveau d'enfournement le plus bas, comme indiqué sur la figure.



Pose des accessoires

Le compartiment de cuisson est équipé de grilles latérales avec quatre niveaux d'enfournement. Le décompte des niveaux est effectué du bas vers le haut. L'accessoire peut être retiré jusqu'à environ la moitié sans risque de basculement.

Remarque

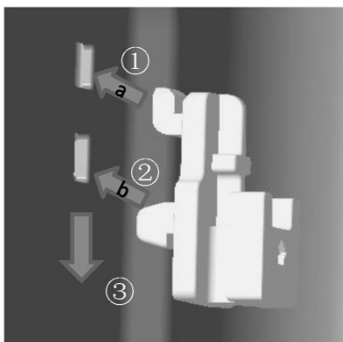
Les accessoires peuvent se déformer lorsqu'ils deviennent très chauds. Mais, leur fonction n'est pas altérée.

Dès qu'ils ont refroidi, ils reprennent leur forme initiale.

Utilisez uniquement les accessoires d'origine. Ils sont tout spécialement conçus pour votre appareil. Vous pouvez vous procurer les accessoires correspondants sur www.blaupunkt-einbaugeraete.com ou auprès de votre revendeur.

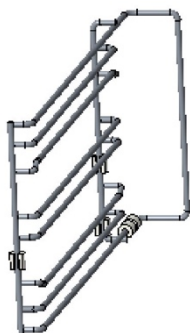
Pose des crochets et des grilles latérales

1. Pose des crochets



- ① Insérez d'abord le crochet dans le trou a.
- ① Enfoncez ensuite le crochet dans le trou b.
- ③ Pour finir, appuyez sur le crochet pour correctement le positionner.

2. L'appareil est équipé de grilles latérales gauche et droite.



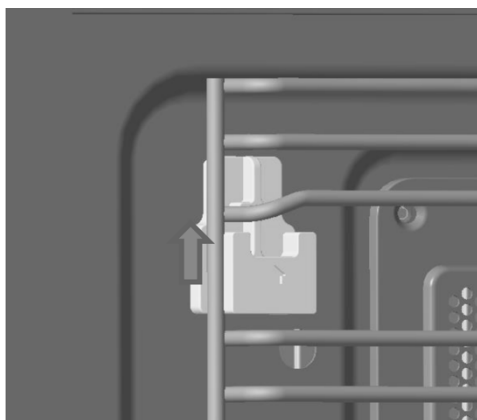
Grille latérale gauche



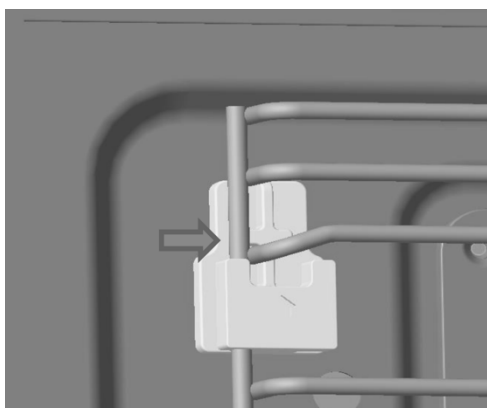
Grille latérale droite

3. Installez les grilles latérales gauche et droite (l'exemple vous montre la pose de la grille latérale gauche).

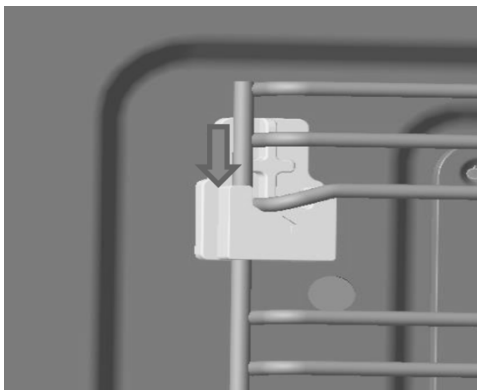
① Placez la grille latérale au niveau de l'encoche gauche du crochet.



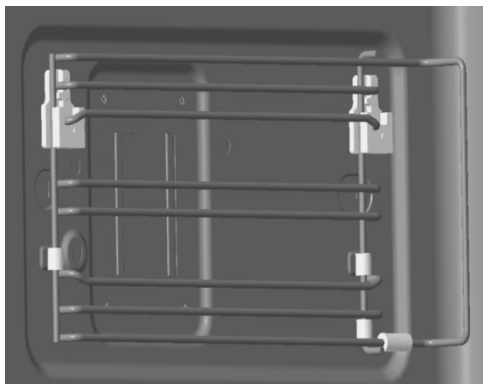
② Déplacez la grille latérale vers la droite, comme indiqué dans la figure.



③ Poussez la grille latérale vers le bas, dans l'entaille du crochet.








④ L'installation est terminée.




MISE EN SERVICE







Ce chapitre vous indique les opérations à effectuer avant de pouvoir utiliser votre four pour la première fois pour préparer des mets. Veuillez d'abord lire le paragraphe *Consignes de sécurité*.

RÉGLER L'HEURE

1. Dans le mode veille, appuyez sur la touche  pour accéder au réglage de l'heure. L'écran affiche « 00:00 » et les heures clignotent.
2. Appuyez sur **—** ou **+** ou bien utilisez le Smart Slider  pour choisir les heures. Le chiffre choisi doit être compris en 0 et 23.
3. Appuyez sur  pour confirmer votre saisie. Les minutes se mettent alors à clignoter.
4. Appuyez sur **—** ou **+** ou bien utilisez le Smart Slider  pour choisir les minutes. Le chiffre choisi doit être compris en 0 et 59.
5. Appuyez sur  pour terminer le réglage de l'heure. L'heure clignote. L'horloge est réglée. L'appareil passe dans le mode veille.

PRÉCHAUFFER LE FOUR

Pour éliminer l'odeur de votre four neuf, chauffez-le en veillant à ce qu'il soit vide et fermé. Une heure avec la fonction Chaleur tournante  à 250 °C suffit. Assurez-vous que tous les résidus d'emballage sont retirés du compartiment de cuisson.

1. Dans le mode veille, appuyez une fois sur la touche F.  La température par défaut s'affiche sur l'écran.
2. Appuyez de nouveau sur la touche F jusqu'à ce que le symbole  apparaisse. La température par défaut de la chaleur tournante s'affiche sur l'écran.
3. Appuyez sur **—** ou **+** ou bien utilisez le Smart Slider  pour régler la température sur 250 °C .
4. Appuyez sur  pour choisir le temps de cuisson. Le temps « 00:00 » clignote.
5. Appuyez sur **—** ou **+** ou bien utilisez le Smart Slider  pour régler le temps de cuisson sur 60 minutes.
6. Appuyez sur . Le four commence à chauffer.

NETTOYER LES ACCESSOIRES











Avant d'utiliser les accessoires pour la première fois, il est conseillé de les nettoyer soigneusement avec de l'eau savonneuse chaude et une lavette douce.

RÉGLER LE FOUR

Vous pouvez régler le four de différentes façons. Nous vous expliquons ici comment sélectionner le type de chaleur et la température ou le réglage du gril. Vous pouvez aussi sélectionner le temps de cuisson de votre plat. Veuillez également lire le paragraphe *Réglages temporels*.

RÉGLER LE TYPE DE CHALEUR ET LA TEMPÉRATURE

Exemple :  Griller avec la chaleur rayonnante à 200 °C pendant 25 minutes.

1. Dans le mode veille, appuyez une fois sur la touche F.  La température par défaut s'affiche sur l'écran.
2. Appuyez de nouveau sur la touche F jusqu'à ce que le symbole  apparaisse. La température réglée par défaut pour le gril avec chaleur rayonnante s'affiche.
3. Appuyez sur  ou  ou bien utilisez le Smart Slider  pour régler la température sur 200 °C .
4. Appuyez sur  pour choisir le temps de cuisson. Le temps « 00:00 » clignote.
5. Appuyez sur  ou  ou bien utilisez le Smart Slider  pour régler le temps de cuisson sur 25 minutes.
6. Appuyez sur . Le four commence à chauffer.





Ouverture de la porte du four pendant une cuisson

La cuisson est interrompue. Après avoir refermé la porte, appuyez sur la touche. La cuisson est poursuivie.

Interrompre la cuisson

Appuyez sur  pour interrompre la cuisson. Appuyez sur  pour poursuivre la cuisson.

Modifier le temps de cuisson

La modification est possible à tout moment. Appuyez plusieurs fois sur  jusqu'à ce que le temps de cuisson clignote. Appuyez ensuite sur  ou  ou bien utilisez le Smart Slider  pour choisir le temps de cuisson.

Modifier la température

La modification est possible à tout moment.

Appuyez sur  ou  ou bien utilisez le Smart Slider  pour choisir la température.









Annuler la cuisson

La modification est possible à tout moment. Appuyez sur  pour passer dans le mode veille.

PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

Le préchauffage rapide permet à votre four d'atteindre très rapidement la température réglée.

Le préchauffage rapide est disponible pour les types de chaleur suivants :

	Convection naturelle		Double gril + chaleur brassée
	Chaleur tournante		Double gril
	Convection naturelle + chaleur brassée		Mode pizza
	Gril avec chaleur rayonnante		Chaleur sole

Pour une cuisson optimale, nous vous conseillons d'attendre que la phase de préchauffage soit terminée pour enfourner vos mets.

1. Réglez le type de chaleur et la température.

2. Appuyez sur .

Le symbole  s'affiche sur l'écran.

Le four commence à chauffer.

Le préchauffage est terminé

Un signal retentit. Le symbole  clignote sur l'écran. Enfourez votre plat.

Annuler le préchauffage rapide

La fonction préchauffage rapide peut être annulée avec la touche .

Pendant le préchauffage rapide, appuyez sur la touche  pour annuler la fonction.

REMARQUE :

Attendez que le signal retentisse et que le symbole du préchauffage clignote pour ouvrir la porte et enfourner les plats dans le compartiment de cuisson.

LE MICRO-ONDES

Les micro-ondes réchauffent les aliments. Le micro-ondes peut être utilisé seul ou combiné à un autre type de chaleur. Ce paragraphe vous apporte des informations sur les plats allant au micro-ondes et sur le réglage du micro-ondes.

REMARQUE :

Vous pouvez régler le temps de cuisson du micro-ondes avec les intervalles suivants :

0–1 min	:	1 seconde
1–3 min	:	10 secondes
3–15 min	:	30 secondes
15–60 min	:	1 minute
Plus de 60 min	:	5 minutes

REMARQUES SUR LES PLATS ALLANT AU FOUR

PLATS ALLANT AU FOUR ADAPTÉS

Vous pouvez utiliser des plats allant au four et résistant à la chaleur en verre, en vitrocéramique, en porcelaine, en céramique ou en plastique résistant à la chaleur. Ces matériaux sont également adaptés à une utilisation dans un micro-ondes.

Vous pouvez aussi les utiliser pour servir vos mets, ce qui évite de transvaser les mets d'un plat à un autre. Utilisez les plats allant au four avec des décorations dorées ou argentées uniquement si le fabricant garantit qu'ils sont adaptés pour un usage dans un micro-ondes.

PLATS ALLANT AU FOUR NON ADAPTÉS

Les plats allant au four métalliques ne sont pas adaptés. Le métal ne laisse pas passer les micro-ondes. Les aliments qui se trouvent dans des récipients métalliques recouverts restent froids.

Attention !

Formation d'étincelles : le métal, p. ex. une cuillère dans un verre, doit se trouver à 2 cm au moins des parois du four et de la face intérieure de la porte.

Les étincelles peuvent entraîner des dommages irréparables sur l'intérieur de la porte.

Test des plats

Allumez le micro-ondes uniquement lorsqu'il contient des aliments. Exception à cette règle : le test bref des plats.

Effectuez le test suivant si vous n'êtes pas certain que votre plat allant au four est adapté à une utilisation dans un micro-ondes.

1. Chauffez le plat allant au four vide à la puissance maximale pendant 30 secondes à 1 minute.
2. Vérifiez alors de temps en temps la température. Le plat allant au four doit être froid ou chaud et vous devez encore pouvoir le toucher.

Le plat allant au four n'est pas adapté s'il devient très chaud ou si des étincelles sont produites.

RÉGLAGES DE LA PUISSANCE DU MICRO-ONDES

Appuyez sur  pour choisir la puissance.










100 W	<ul style="list-style-type: none">• Décongeler des aliments délicats• Décongeler des aliments aux formes irrégulières• Faire ramollir légèrement de la glace• Faire lever de la pâte
300 W	<ul style="list-style-type: none">• Décongeler• Faire fondre du chocolat et du beurre
500 W	<ul style="list-style-type: none">• Cuire du riz et de la soupe
700 W	<ul style="list-style-type: none">• Réchauffer• Cuire des champignons et des moules• Cuire des plats avec des œufs et du fromage
900 W	<ul style="list-style-type: none">• Faire bouillir de l'eau, réchauffer• Cuire du poulet, du poisson, des légumes

REMARQUES :

- Si vous appuyez sur une touche, la puissance sélectionnée s'affiche.
- La puissance du micro-ondes peut être réglée sur 900 W pendant 30 minutes maximum. Vous pouvez utiliser toutes les autres puissances pour un temps de cuisson maximal de 1 heure et 30 minutes.

RÉGLER LE MICRO-ONDES

Exemple : Puissance : 300 W, temps de cuisson : 17 minutes


1. Dans le mode veille, appuyez sur la touche  pour accéder la fonction micro-ondes. La puissance par défaut du micro-ondes de 900 W s'affiche. Le temps de cuisson par défaut clignote aussi.
2. Appuyez sur  ou  ou bien utilisez le Smart Slider  pour régler le temps de cuisson sur 17 minutes.
3. Appuyez sur  pour choisir la puissance du micro-ondes. Appuyez sur  ou  ou bien utilisez le Smart Slider  pour régler la puissance sur 300 W.
4. Appuyez sur .

La cuisson commence. Le décompte du temps de cuisson commence sur l'écran.




Le temps de cuisson est écoulé

Un signal retentit. La fonction micro-ondes est terminée.





Ouverture de la porte du four pendant une cuisson

La cuisson est interrompue. Après avoir refermé la porte, appuyez sur la touche . La cuisson est poursuivie.


Modifier le temps de cuisson

La modification est possible à tout moment. Appuyez sur  ou  ou bien utilisez le Smart Slider  pour choisir le temps de cuisson.

Modifier la puissance du micro-ondes

La modification est possible à tout moment. Appuyez sur , puis sur  ou  ou bien utilisez le Smart Slider  pour choisir la puissance du micro-ondes.

Interrompre la cuisson

Appuyez brièvement sur . La cuisson est interrompue. Appuyez de nouveau sur  pour poursuivre la cuisson.

Annuler la cuisson

La modification est possible à tout moment. Appuyez sur  pour passer dans le mode veille.

REMARQUES :

- Si vous ouvrez la porte de l'appareil pendant la cuisson, le ventilateur continue éventuellement de fonctionner.

FONCTION COMBINÉE










Le gril et le micro-ondes fonctionnent en même temps. Le micro-ondes permet de cuire rapidement vos plats et le gril de parfaitement les dorer.

Vous pouvez utiliser toutes les puissances du micro-ondes.

Exception : 700 et 900 W

RÉGLER LA FONCTION COMBINÉE

Exemple :  +  Micro-ondes + mode pizza avec 500 W à 190 °C pendant 17 minutes.


1. Dans le mode veille, appuyez sur la touche , appuyez ensuite de nouveau sur **F** pour sélectionner la fonction combinée. N'appuyez plus dès que  et  apparaissent sur l'écran. La puissance par défaut du micro-ondes s'affiche et la température par défaut clignote.
2. Appuyez sur **-** ou **+** ou bien utilisez le Smart Slider  pour régler la température sur 190 °C
3. Appuyez sur  pour confirmer la température. Le temps de cuisson par défaut clignote. Appuyez sur **-** ou **+** ou bien utilisez le Smart Slider  pour régler le temps de cuisson sur 17 minutes.
4. Appuyez sur . La puissance par défaut du micro-ondes clignote. Appuyez sur **-** ou **+** ou bien utilisez le Smart Slider  pour régler la puissance sur 500 W.
5. Appuyez sur . Le four commence à chauffer.

La cuisson commence. Le décompte du temps de cuisson commence sur l'écran.



Le temps de cuisson est écoulé

Un signal retentit. La fonction combinée est terminée.





Ouverture de la porte du four pendant une cuisson

La cuisson est interrompue. Après avoir fermé la porte, appuyez brièvement sur la touche . La cuisson est ensuite poursuivie.





Interrompre la cuisson

Appuyez brièvement sur . La cuisson est interrompue. Appuyez de nouveau sur  pour poursuivre la cuisson.

Modifier le temps de cuisson

La modification est possible à tout moment. Appuyez plusieurs fois sur  jusqu'à ce que le temps de cuisson clignote. Appuyez ensuite sur  ou  ou bien utilisez le Smart Slider  pour choisir le temps de cuisson.

Modifier la puissance du micro-ondes

La modification est possible à tout moment. Appuyez sur , puis sur  ou  ou bien utilisez le Smart Slider  pour choisir la puissance du micro-ondes.

Modifier la température

La modification est possible à tout moment.

Appuyez sur  ou  ou bien utilisez le Smart Slider  pour choisir la température.



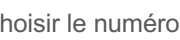





Annuler la cuisson

La modification est possible à tout moment. Appuyez sur  pour passer dans le mode veille.

PROGRAMMES AUTOMATIQUES

Les programmes automatiques vous permettent de préparer très facilement des mets. Il vous suffit de sélectionner le programme et de saisir le poids de vos mets. Le programme automatique sélectionne les réglages optimaux. Vous disposez de 13 programmes. Placez toujours les mets dans le compartiment de cuisson froid.

RÉGLER UN PROGRAMME

1. Dans le mode veille, appuyez sur la touche **A** pour accéder aux programmes automatiques. Le premier numéro de programme clignote sur l'écran.
2. Appuyez sur  ou  ou bien utilisez le Smart Slider  pour choisir le numéro de programme.
3. Appuyez sur .
4. Appuyez sur  ou  ou bien utilisez le Smart Slider  pour régler le poids. Le temps de cuisson s'affiche ensuite.
5. Appuyez sur . Le programme démarre. Le décompte du temps de cuisson commence sur l'écran.

Menu automatique

Numéro du programme	Plat	Poids (g)
P 01**	Légumes frais	200
		400
		600
P 02**	Pommes de terre pelées/cuites	240
		480
		720
P 03	Pommes de terre au four	450
		1000
P 04	Morceaux de poulet (congelés)	450
		400
P 05*	Gâteau	500
		600
P 06*	Gâteau aux pommes	2400
P 07*	Quiche	1000
P 08**	Réchauffer une soupe	200
		400
		600
P 09**	Réchauffer des assiettes	250
		350
P 10**	Réchauffer une sauce/un ragoût	100
		200
		300
P 11	Pizza surgelée	200
		400
		600
P 12*	Frites surgelées	300
		400
		500
P 13	Lasagnes	1600

REMARQUES :

- Les programmes signalés par un astérisque * sont préchauffés. Pendant le préchauffage, le temps de cuisson est stoppé et le symbole du préchauffage allumé. Après le préchauffage, un signal retentit et le symbole du préchauffage clignote.
- Les programmes signalés par deux astérisques ** utilisent uniquement la fonction micro-ondes.


Le programme est terminé

Un signal retentit. Le four s'arrête.

Modifier le programme

Dès que vous avez démarré le programme, vous ne pouvez plus modifier le numéro du programme et le poids.

Annuler le programme





Appuyez sur  pour annuler le programme.

Modifier le temps de cuisson

Si vous utilisez des programmes automatiques, vous ne pouvez pas modifier le temps de cuisson.

PROGRAMMES DE DÉCONGÉLATION

Vous pouvez utiliser les 3 programmes de décongélation pour décongeler de la viande, de la volaille et du pain.

1. Dans le mode veille, appuyez sur la touche **A** pour accéder aux programmes automatiques. Le premier numéro de programme clignote sur l'écran.
2. Appuyez sur **-** ou **+** ou bien utilisez le Smart Slider  pour choisir le numéro de programme.
3. Appuyez sur .
4. Appuyez sur **-** ou **+** ou bien utilisez le Smart Slider  pour régler le poids. Le temps de cuisson s'affiche ensuite.
5. Appuyez sur . Le programme démarre. Le décompte du temps de cuisson commence sur l'écran.

REMARQUES :

- **Préparer des aliments**

Utilisez des aliments qui ont été congelés à -18 °C et, si possible, dans de petites et fines portions.

Sortez les aliments à décongeler de leur emballage et pesez-les. Vous n'êtes pas obligé de connaître le poids pour pouvoir régler le programme.

- La décongélation de viande ou de volaille produit du liquide. Tournez la viande et la volaille pour que le liquide s'écoule. Ne l'utilisez jamais à d'autres fins et évitez tout contact de ce liquide avec d'autres aliments.

- **Plats allant au four**

Placez les aliments sur un plat peu profond adapté au micro-ondes, p. ex. une assiette en porcelaine ou en verre, mais ne le couvrez pas.

- Lorsque vous décongelez du poulet et des morceaux de poulet (d 01), un signal sonore retentit deux fois vous indiquant que vous devez tourner les aliments.

- **Temps de repos**

Il est conseillé de laisser les aliments décongelés reposer pendant 10 à 30 minutes jusqu'à ce qu'ils atteignent une température homogène. Les grosses pièces de viande requièrent un temps de repos plus long que les petites pièces. Il est conseillé de séparer les unes des autres les pièces de viande plates et les produits avec de la viande hachée avant le temps de repos. Après le temps de repos, vous pouvez poursuivre la préparation des mets, même si le centre des pièces de viande épaisses est éventuellement encore congelé. À cette étape, vous pouvez retirer les abats de la volaille.

Numéro du programme	Décongélation	Plage de poids (kg)
d 01*	Viande	0,10 – 1,50
d 02*	Volaille	0,10 – 1,50
d 03*	Poisson	0,10 – 0,80












* Pour leur décongélation, placez les aliments sur la lèchefrite en verre.

* Dès que vous entendez 3 signaux sonores, tournez les aliments.

Appuyez ensuite sur la touche de démarrage pour poursuivre la décongélation.

PROGRAMMES DE CUISSON AVEC DÉPART DIFFÉRÉ

Plus de souplesse et de confort : vous pouvez programmer un départ différé de l'appareil. Pour cela, vous définissez l'heure de fin et le temps de cuisson.

1. Dans le mode veille, appuyez sur la touche . Le symbole  s'allume et les heures clignotent.
2. Appuyez sur  ou  ou bien utilisez le Smart Slider  pour choisir les heures. Le chiffre choisi doit être compris en 0 et 23.
3. Appuyez sur  pour confirmer votre saisie. Les minutes se mettent alors à clignoter.
4. Appuyez sur  ou  ou bien utilisez le Smart Slider  pour choisir les minutes. Le chiffre choisi doit être compris en 0 et 59.
5. Appuyez sur  pour terminer le réglage du départ différé.
6. Réglez le type de chaleur et la température.
7. Appuyez sur  pour terminer le réglage.


L'horaire pour le départ différé est atteint

Un signal retentit. Le temps de cuisson démarre.

Spécifications

Pour pouvoir utiliser des programmes de cuisson avec un départ différé, vous devez d'abord régler l'heure. Une fois que vous avez défini un départ différé pour la cuisson, vous ne pouvez plus régler l'heure.

RÉGLAGES TEMPORELS

Votre four vous propose plusieurs possibilités d'effectuer des réglages temporels. La touche  vous permet d'ouvrir le menu et de naviguer entre les fonctions. Un réglage temporel déjà effectué peut être modifié directement avec le Smart Slider.

RÉGLER LE TEMPS DE CUISSON

Le temps de cuisson peut être réglé sur le four. Une fois le temps de cuisson écoulé, le four s'éteint automatiquement. Vous n'êtes donc pas obligé d'interrompre d'autres activités pour éteindre le four. Le temps de cuisson ne peut pas être dépassé par inadvertance.

Le temps de cuisson démarre. Le décompte du temps de cuisson commence sur l'écran.

Le temps de cuisson est écoulé

Un signal retentit. Le four s'arrête.

RÉGLER L'HEURE






Voir *Mise en service*.

Modifier l'heure

Répétez les étapes indiquées dans *Régler l'heure*.

RÉGLER LE MINUTEUR



Vous pouvez utiliser l'horloge comme un minuteur. Elle fonctionne indépendamment du four. Le minuteur émet son propre signal sonore. De cette façon, vous pouvez savoir s'il s'agit du minuteur ou d'un temps de cuisson écoulé.

1. Dans le mode veille, appuyez sur  pour régler le minuteur. Le temps « 00:00 min » clignote.
2. Appuyez sur  ou  ou bien utilisez le Smart Slider  pour choisir le temps de cuisson.
3. Appuyez sur  pour démarrer le minuteur.



SÉCURITÉ ENFANT

Le four dispose d'une sécurité enfant afin d'éviter que les enfants ne l'allument accidentellement. Aucun réglage ne peut être effectué lorsque la sécurité enfant est activée, à l'exception du réglage de l'heure et du minuteur.

Activer la sécurité enfant

Dans le mode veille, appuyez sur la touche  pendant 3 secondes environ. Un long signal sonore retentit et le symbole  s'affiche sur l'écran. La sécurité enfant est activée.

Désactiver la sécurité enfant

Dans le mode verrouillé, appuyez sur la touche  pendant 3 secondes environ. Un long signal sonore retentit et le symbole  s'éteint. La sécurité enfant est désactivée.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre appareil, il gardera un aspect neuf et vous pourrez longtemps profiter de toutes ses fonctions. Vous trouverez ici des conseils pour entretenir et nettoyer correctement votre appareil.

Risque de choc électrique !

Toute humidité qui pénètre dans l'appareil peut provoquer un choc électrique. N'utilisez pas de nettoyeurs haute pression ou de nettoyeurs à vapeur.

Risque de brûlures !

Ne nettoyez jamais l'appareil juste après l'avoir éteint. Laissez toujours refroidir l'appareil.

Risque d'atteintes graves à la santé !

L'énergie des micro-ondes peut s'échapper si la porte du compartiment de cuisson ou le joint de la porte sont endommagés. N'utilisez jamais l'appareil si la porte du compartiment de cuisson ou le joint de la porte sont endommagés. Veuillez contacter le service après-vente.

REMARQUES :

- De légères différences de teintes apparaissent sur la façade de l'appareil en raison des différents matériaux tels que le verre, le plastique et le métal.
- Des ombres ressemblant à des stries sur l'habillage de la porte sont des reflets de l'éclairage intérieur.
- Des odeurs désagréables, p. ex. la préparation de poisson, peuvent être très facilement éliminées. Ajoutez quelques gouttes de jus de citron à une tasse d'eau. Placez une cuillère dans le récipient pour éviter l'ébullition du liquide. Chauffez l'eau pendant 1 à 2 minutes à la puissance maximale du micro-ondes.

NETTOYANTS

Afin de ne pas endommager les différentes surfaces en utilisant des nettoyants inappropriés, veuillez respecter les indications du tableau.

N'utilisez pas les produits suivants :

- Nettoyants agressifs ou abrasifs.
- Grattoirs métalliques ou à verre pour nettoyer la vitre de la porte de l'appareil.
- Grattoirs métalliques ou à verre pour nettoyer le joint de la porte.
- Spirales à récurer en inox ou éponges à dos récurant.
- Nettoyants à forte teneur en alcool.

Avant d'utiliser des éponges et des lavettes neuves, rincez-les soigneusement.

Laissez parfaitement sécher toutes les surfaces avant d'utiliser à nouveau l'appareil.

Zone	Produit de nettoyage
Façade de l'appareil	<p>Eau savonneuse chaude : Nettoyez avec une lavette, puis séchez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyant pour vitre ou de grattoir métallique ou à verre pour le nettoyage.</p>
Partie avant en inox	<p>Eau savonneuse chaude : Nettoyez avec une lavette, puis séchez avec un chiffon doux. Éliminez immédiatement les taches de calcaire, projections de graisse, de fécule et d'albumine (p. ex. blanc d'œuf). De la corrosion peut se former sous ces salissures. Des produits d'entretien spéciaux pour inox sont en dans les commerces spécialisés. N'utilisez pas de nettoyant pour vitre ou de grattoir métallique ou à verre pour le nettoyage.</p>
Compartiment de cuisson	<p>Eau chaude savonneuse ou solution vinaigrée : Nettoyez avec une lavette, puis séchez avec un chiffon doux. Si le four est très sale : n'utilisez pas de spray pour four ou d'autres produits de nettoyage agressifs pour four ou de produits à récurer. Les éponges à récurer, les éponges rugueuses et les spirales métalliques sont également inadaptées. Ces articles rayent la surface. Laissez bien sécher les surfaces intérieures.</p>
Grille de cuisson	<p>Eau savonneuse chaude : Nettoyez avec un nettoyant pour inox ou dans le lave-vaisselle.</p>
Habillage de la porte	<p>Nettoyant pour vitres : Nettoyez avec une lavette. N'utilisez pas de grattoir à verre.</p>
Joint	<p>Eau savonneuse chaude : Nettoyez avec une lavette, ne récurer pas. N'utilisez pas de grattoir métallique ou à verre pour le nettoyage.</p>

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension nominale	230 V, 50 Hz
Puissance maximale	3000 W
Puissance de sortie nominale (micro-ondes)	900 W
Courant nominal	16 A
Capacité du four	50 l
Dimensions extérieures sans poignée	595 (l) × 568 (P) × 454 (H) mm
Poids net	Env. 38, 8 kg

DÉPANNAGE


Les dysfonctionnements ont souvent des explications simples. Veuillez consulter le tableau ci-dessous avant d'appeler le service après-vente.

Si le résultat de cuisson d'un plat ne vous satisfait pas, reportez-vous au paragraphe Guide de cuisson, où vous trouverez de nombreux conseils et astuces de cuisine.

Risque de choc électrique !

Les réparations qui n'ont pas été effectuées correctement sont dangereuses. Les réparations doivent uniquement être réalisées par l'un de nos techniciens SAV formés.

Dépannage

Problème	Causes possibles	Solution/information
L'appareil ne fonctionne pas.	Problème avec le disjoncteur.	Vérifiez dans le tableau électrique que le disjoncteur de l'appareil fonctionne correctement.
	La fiche n'est pas branchée.	Branchez la fiche.
	Panne de courant	Vérifiez que la lampe de votre cuisine fonctionne.
L'appareil ne fonctionne pas.  s'affiche sur l'écran.	La sécurité enfant est activée.	Désactivez la sécurité enfant (voir paragraphe Sécurité enfant).

Le micro-ondes ne s'allume pas.	La porte n'est pas complètement fermée.	Vérifiez si des résidus d'aliment ou des salissures sont coincés dans la porte.
Réchauffer des aliments dans le micro-ondes prend plus de temps que d'habitude.	La puissance sélectionnée est trop faible.	Sélectionnez une puissance plus élevée.
	Vous avez placé dans le micro-ondes une portion d'aliment plus grosse que d'habitude.	Quantité double = temps de cuisson quasiment double.
Impossible de sélectionner un mode de cuisson ou un niveau de puissance.	Les aliments sont plus froids que d'habitude.	Remuez ou retournez les aliments pendant la cuisson
	La température, la puissance ou le réglage combiné ne sont pas possibles pour ce mode de cuisson.	Sélectionnez les réglages possibles.
E-01 s'affiche sur l'écran.	Le dispositif de coupure thermique de sécurité est activé.	Veillez contacter le service après-vente.
E-04 s'affiche sur l'écran.	Le dispositif de coupure thermique de sécurité est activé.	Veillez contacter le service après-vente.
E-17 s'affiche sur l'écran.	Le préchauffage rapide ne fonctionne pas.	Veillez contacter le service après-vente.

ACRYLAMIDE DANS LES ALIMENTS

Quels aliments sont concernés ?

L'acrylamide se forme principalement dans les denrées à base de céréales et de pommes de terre qui sont chauffées à des températures élevées, comme les chips de pommes de terre, les frites, le pain grillé, les petits pains, le pain, les pâtisseries (biscuits, pain d'épices, cookies).

Conseils pour réduire au minimum l'acrylamide lors de la préparation des aliments

Généralités	Le temps de cuisson doit être réduit au minimum. Faites cuire les plats jusqu'à ce qu'ils soient dorés, sans trop les brunir. Les gros morceaux épais d'aliments contiennent moins d'acrylamide.
Biscuits cuits au four	200 °C max. avec la convection naturelle ou 180 °C max. avec la chaleur brassée.
Frites	190 °C max. avec la convection naturelle ou 170 °C max. avec la chaleur brassée. Le blanc et le jaune d'œuf réduisent la formation d'acrylamide. Répartissez bien les aliments sur la lèche-frite en évitant de former des tas. Ne étalez les aliments finement et uniformément sur la plaque à pâtisserie. Ne faites pas cuire plus de 450 g par plateau.

CONSEILS RELATIFS À L'ÉNERGIE ET L'ENVIRONNEMENT

Vous trouverez ici des conseils pour économiser de l'énergie lors de la cuisson et du rôtissage et pour éliminer correctement votre appareil.

ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE

- Préchauffez le four uniquement si cela est indiqué dans la recette ou dans la notice d'utilisation.
- Utilisez des moules sombres, laqués noirs ou émaillés. Ils absorbent particulièrement bien la chaleur.
- Ouvrez la porte du four aussi rarement que possible pendant la cuisson ou le rôtissage.
- Il est préférable de faire cuire plusieurs gâteaux l'un après l'autre. Vous pouvez ainsi utiliser efficacement la chaleur du four. Cela réduit le temps de cuisson pour le deuxième gâteau. Vous pouvez également placer deux moules à cake l'un à côté de l'autre.
- Pour les temps de cuisson longs, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin du temps de cuisson et utiliser la chaleur résiduelle pour terminer la cuisson.

ÉLIMINATION ÉCOLOGIQUE

Éliminez l'emballage dans le respect de l'environnement.

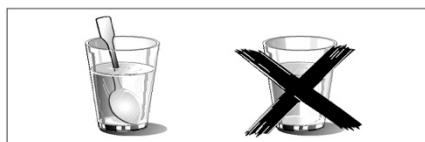


Cet appareil est conforme à la directive européenne 2012/19/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cette directive définit, pour l'ensemble de l'UE, le cadre pour la collecte et le recyclage des appareils usagés.

Réchauffer des aliments

Risque de brûlures !

Quand vous réchauffez un liquide, il peut se produire un phénomène d'ébullition retardée. Le liquide atteint alors la température d'ébullition sans que les bulles habituelles ne montent à la surface. Même si le récipient est légèrement déplacé, le liquide brûlant peut soudainement déborder et gicler. Pour réchauffer des liquides, placez toujours une cuillère dans le récipient. L'ébullition retardée est ainsi évitée.



Numéro de produit : 16170000A67345

INHOUDSOPGAVE

3 BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

- 6 Schadeoorzaken
-

7 MONTAGE

9 BEDIENING VAN HET APPARAAT

- 9 Bedieningselementen
 - 10 Functies en display
 - 11 Parameterinstelling
 - 11 Ventilator
 - 12 Toebehoren
-

16 INBEDRIJFSTELLING

- 16 Klok instellen
 - 16 Oven voorverwarmen
 - 16 Toebehoren reinigen
-

17 OVEN INSTELLEN

- 17 Verwarmingsmethode en temperatuur instellen
 - 18 Snel voorverwarmen
-

19 DE MAGNETRON

- 19 Aanwijzingen voor ovenservies
 - 20 Vermogensinstellingen van de magnetron
 - 21 Magnetron instellen
-

22 COMBIFUNCTIE

- 22 Combifunctie instellen
-

23 AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S

- 23 Een programma instellen
- 25 Ontdooiprogramma's

27 VOORAF INGESTELDE KOOKPROGRAMMA'S

27 TIJDINSTELLINGEN

- 27 Kooktijd instellen
 - 28 Klok instellen
 - 28 Timer instellen
-

28 KINDERBEVEILIGING

29 ONDERHOUD EN REINIGING

- 29 Reinigingsmiddelen
 - 31 Technische gegevens
-

31 PROBLEEMOPLOSSING

32 ACRYLAMIDE IN LEVENSMIDDELEN

33 ENERGIEBESPARINGS- EN MILIEUTIPS

- 33 Energie besparen
- 33 Milieuvriendelijke afvoer

Voorzorgsmaatregelen ter voorkoming van de blootstelling aan overmatige microgolfstraling

- (a) Gebruik dit apparaat in geen geval met geopende deur, omdat u daardoor wordt blootgesteld aan schadelijke microgolfstraling. De veiligheidsvergrendeling mag niet worden gemanipuleerd of onbruikbaar gemaakt worden.
- (b) Plaats geen voorwerpen tussen de voorkant van het apparaat en de deur en let erop, dat er geen vuil of reinigingsresten op de afdichtvlakken zitten.
- (c) **WAARSCHUWING:** Wanneer de deurafdichtingen of de deur beschadigd zijn, mag het apparaat pas weer worden gebruikt, wanneer het is gerepareerd door een hiervoor gekwalificeerde persoon.

Aanvulling

Wanneer het apparaat niet goed schoon wordt gehouden, kan het oppervlak worden beschadigd. Dit kan de levensduur van het apparaat beïnvloeden en leiden tot gevaarlijke situaties.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

WAARSCHUWING

Volg altijd de volgende fundamentele voorzorgsmaatregelen, om het risico van branden, stroomschokken, verwondingen van personen of de blootstelling aan overmatige microgolfstraling bij gebruik van uw apparaat te verkleinen:

1. Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale vermogens of gebrekkige ervaring en kennis, indien en voor zover ze door de voor hen verantwoordelijke persoon zijn geïnstrueerd omtrent het apparaat en de daarmee verbonden risico's en gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen dit apparaat alleen onder toezicht reinigen en onderhouden.
2. Lees en volg de volgende aanwijzingen: **VOORZORGSMATREGELEN TER VOORKOMING VAN DE BLOOTSTELLING AAN OVERMATIGE MICROGOLFSTRALING**
3. Let erop, dat het apparaat en zijn netsnoer zich buiten het bereik van kinderen onder 8 jaar bevindt.
4. Is de netkabel beschadigd, moet hij door de fabrikant, zijn servicepartner of vergelijkbaar gekwalificeerde personen worden vervangen, om een gevaar te vermijden.

5. WAARSCHUWING: Onderhouds- of reparatiewerkzaamheden, waarbij de afdekking ter bescherming tegen de microgolffenergie moet worden verwijderd, mogen alleen worden uitgevoerd door deskundige personen.
6. WAARSCHUWING: Vloeistoffen en andere voedingsmiddelen mogen in geen geval in gesloten containers worden verhit, omdat hierbij het gevaar bestaat, dat de reservoirs exploderen.
7. Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale vermogens of gebrekkige ervaring en kennis, indien ze door een voor hen verantwoordelijke persoon zijn geïnstrueerd omtrent het apparaat en de daarmee verbonden risico's en gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het apparaat mag door kinderen boven 8 jaar alleen worden uitgevoerd onder toezicht van een voor hen verantwoordelijke persoon.
8. Laat het apparaat niet onbewaakt, wanneer u levensmiddelen in plastic- of kartonverpakking opwarmt, omdat daardoor brandgevaar bestaat.
9. Gebruik uitsluitend magnetronbestendige toebehoren.
10. Schakel bij rookontwikkeling het apparaat uit of trek de stekker uit het stopcontact. Houd de deur van het apparaat gesloten, om eventueel uitslaande vlammen te verstikken.
11. Het verwarmen van dranken in het magnetron-bakoven-combiapparaat kan leiden tot vertraagd koken. Wees voorzichtig bij het verwijderen van het vat.
12. Wanneer u babyflessen of babyglazen opwarmt, moet u deze na het verwarmen roeren of schudden en de temperatuur controleren, om verbrandingen bij uw baby te vermijden.
13. Hardgekookte eieren en eieren met schaal mogen in geen geval in het apparaat worden verwarmd, omdat deze zelfs na de verwarmingsprocedure in apparaat nog kunnen exploderen.
14. Het apparaat moet regelmatig gereinigd en etensresten verwijderd worden.
15. Als u verzuimt, het apparaat in een schone toestand te houden, kan dit leiden tot slijtage van de apparaatoppervlakken, wat de levensduur van het apparaat verkort en kan leiden tot gevaarlijke situaties.
16. Het apparaat moet worden gebruikt met geopende decoratieve deur. (bij apparaten met decoratieve deur).
17. Dit apparaat is voorzien voor gebruik in huishoudens en een vergelijkbare omgeving zoals bijvoorbeeld:
 - personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - boerderijen;
 - door gasten van hotels, motels en andere logiesverstrekkende bedrijven.
18. WAARSCHUWING: De toegankelijke delen worden tijdens het gebruik heet. Kleine kinderen moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden.
19. Het apparaat mag niet worden gereinigd met een stoomreiniger.
20. Dit magnetron-bakoven-combiapparaat is ervoor ontworpen, levensmiddelen en dranken te verwarmen. Het drogen van levensmiddelen of kleding en het verwarmen van warmtekussens, pantoffels, sponsen, vochtige doeken of dergelijke, kan leiden tot verwondingen en branden.

21. Het oppervlak van de inbouwkast, waarin het apparaat zich bevindt, kan zeer heet worden.
22. **WAARSCHUWING:** Het apparaat en zijn toegankelijke delen worden tijdens het gebruik heet. De verwarmingselementen mogen niet worden aangeraakt. Kinderen onder 8 jaar moeten voortdurend bewaakt of uit de buurt gehouden worden.
23. Tijdens het gebruik wordt het apparaat heet. De verwarmingselementen in de oven mogen niet worden aangeraakt.
24. Metalen containers voor levensmiddelen en dranken mogen niet in het apparaat worden verwarmd.
25. Gebruik geen scherpe schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers voor het reinigen van de ruit in de ovendeur, omdat die het oppervlak kunnen bekrassen, wat kan leiden tot versplinteren van het glas.
26. Dit apparaat is een inbouwapparaat.
27. **WAARSCHUWING:** Wanneer de combinatiemodus wordt gebruikt, mogen kinderen het apparaat op grond van de daarbij resulterende hoge temperaturen alleen onder toezicht van een volwassene gebruiken.

Lees de volgende informatie grondig door en bewaar haar voor latere referentiedoeleinden.

SCHADEOORZAKEN

Let op!

- Vonkenvorming: Metaal, bijvoorbeeld een lepel in een glas, moet minstens 2 cm van de ovenwanden en de binnenkant van de deur verwijderd zijn. Vonken kunnen het glas aan de binnenkant van de deur onherstelbaar beschadigen.
- Water in de hete kookruimte: Giet nooit water in de hete kookruimte. Daardoor vormt zich damp. De temperatuurverandering kan schade veroorzaken.
- Vochtige levensmiddelen: Bewaar vochtige levensmiddelen niet gedurende langere tijd in de gesloten kookruimte. Gebruik het apparaat niet voor de opslag van levensmiddelen. Dit kan leiden tot corrosie.
- Afkoelen bij geopende deur van het apparaat: Laat de kookruimte alleen bij gesloten deur van het apparaat afkoelen. In de deur van het apparaat mag niets worden geklemd. Ook wanneer de deur slechts een spleet open wordt gelaten, kunnen de fronten van aangrenzende apparaten met de tijd worden beschadigd.
- Is de afdichting sterk vervuild, sluit de deur van het apparaat niet meer goed. Daardoor kunnen de fronten van aangrenzende apparaten worden beschadigd. Houd de afdichting altijd schoon.
- Gebruik van het magnetron-bakoven-combiapparaat zonder levensmiddelen: Het gebruik van het apparaat zonder levensmiddelen in de kookruimte kan leiden tot overspanning. Schakel het apparaat nooit in, wanneer zich geen levensmiddelen in de kookruimte bevinden. Een uitzondering op deze regel is een korte serviestest (zie paragraaf „Aanwijzingen voor ovenservies“).
- Gebruiken van de deur van het apparaat voor het neerzetten of neerleggen van voorwerpen: Plaats niets op de geopende deur van het apparaat. Plaats geen kookgerei of toebehoren op de deur van het apparaat.
- Dragen van het apparaat: Het apparaat niet aan de deugreep dragen of vasthouden. De deugreep kan het gewicht van het apparaat niet dragen en kan afbreken.
- Magnetron-popcorn: Stel het magnetronvermogen nooit te hoog in. Gebruik een vermogensinstelling onder 600 watt. Leg de zak met popcorn altijd op een glasplaat. De schijf kan bij overspanning springen.
- Overgekookte vloeistof mag niet door de aandrijving van de draaitafel in het interieur van het apparaat lopen. Houd het kookproces altijd in de gaten. Kies eerst een kortere kooktijd en verhoog naar behoefte.
- De oven moet regelmatig gereinigd en alle voedselafzettingen verwijderd worden, omdat ze ook na afsluiting van de verwarming nog kunnen exploderen.
- Als u verzuimt, het apparaat in een schone toestand te houden, kan dit leiden tot slijtage van de apparaatoppervlakken, wat de levensduur van het apparaat kan verkorten en kan leiden tot gevaarlijke situaties.

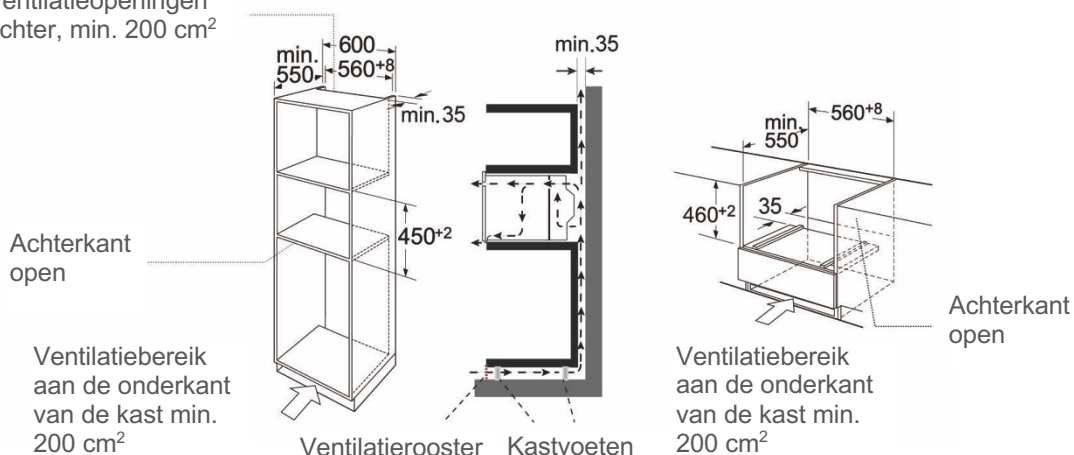
MONTAGE

INBOUWAPPARATEN

- Het apparaat is alleen voorzien voor de inbouw in een keuken.
- Dit apparaat is niet voorzien voor gebruik als tafelapparaat of in een kast.
- De inbouwkast mag geen achterwand achter het apparaat hebben.
- Tussen de wand en de achterwand of de bodem van het erboven aanwezige apparaat moet een afstand van minstens 35 mm worden aangehouden.
- De inbouwkast moet aan de voorkant een ventilatieopening van 200 cm^2 hebben. Daartoe moet de bodemplaat worden ingekort of een ventilatierooster worden aangebracht.
- De ventilatiesleuven en aanzuigopeningen mogen niet worden afgedekt.
- Het veilige gebruik van dit apparaat kan alleen worden gegarandeerd, wanneer het conform deze montagehandleiding is gemonteerd.
- De monteur is aansprakelijke voor alle schade, die ontstaat door een ondeskundige montage.
- De kasten, waarin het apparaat wordt ingebouwd, moeten voldoende hittebestendig zijn.

INBOUWMATEN

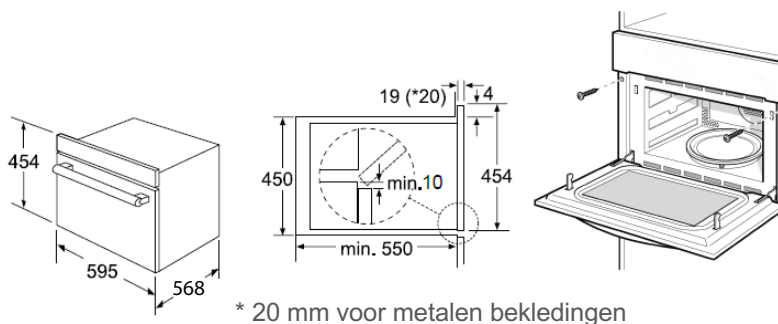
Ventilatieopeningen
achter, min. 200 cm^2



INBOUW

Het apparaat niet aan de deugreep dragen of vasthouden. De deugreep kan het gewicht van het apparaat niet dragen en kan afbreken.

1. Schuif het apparaat voorzichtig in de opening en let erop, dat het in het midden staat.
2. Open de deur en bevestig het apparaat met de meegeleverde schroeven.



- (a) Schuif het apparaat volledig in en plaats het in het midden van de opening.
- (b) Knik de verbindingkabel niet.
- (c) Bevestig het apparaat met de schroeven.
- (d) De spleet tussen het werkblad en het apparaat mag niet worden afgesloten met extra plinten.

Belangrijke informatie

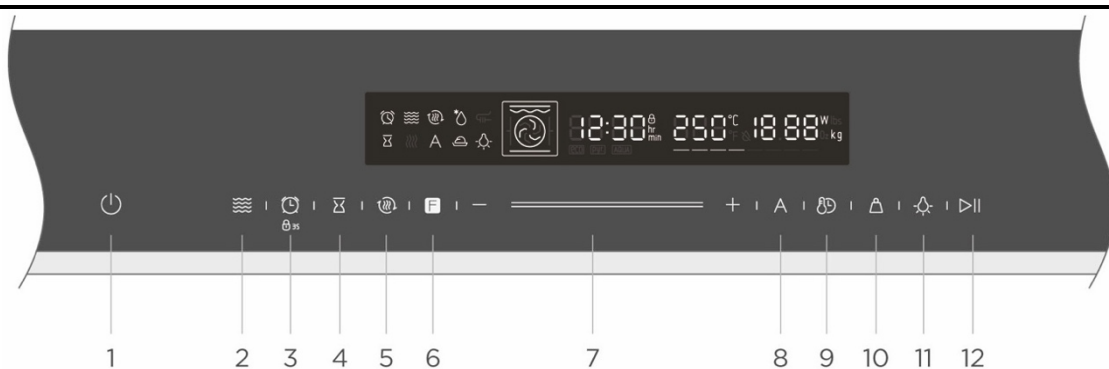
Elektrische aansluiting













Het apparaat is uitgerust met een stekker en mag alleen worden aangesloten op een correct geïnstalleerd geaard stopcontact. Alleen een gekwalificeerde elektricien, die rekening houdt met de toepasselijke voorschriften, mag het stopcontact installeren of de aansluitkabel vervangen. Is de stekker na de installatie niet meer toegankelijk, moet aan de installatiezijde een alpolige scheidingschakelaar met een contactafstand van minstens 3 mm aanwezig zijn. Door de installatie moet een aanraakbescherming zijn verzekerd.

BEDIENING VAN HET APPARAAT

Met behulp van deze paragraaf kunt u zich vertrouwd maken met uw nieuwe apparaat. Hier worden het bedieningspaneel en de afzonderlijke bedieningselementen toegelicht. U vindt hier ook informatie over de kookruimte en de toebehoren.














BEDIENINGSELEMENTEN



	1. AAN/UIT	Oven in-/uitschakelen.
	2. Magnetronsymbool	De magnetron en de magnetron-bakoven-combifunctie gebruiken.
	3. Timer/kinderbeveiliging	Timer gebruiken/knop 3 seconden indrukken, om kinderbeveiliging in te schakelen.
	4. Eindtijd	Een eindtijd vastleggen voor het kookproces.
	5. Snel voorverwarmen	Voor het snelle voorverwarmen.
	6. Ovenfunctie	Druk op dit symbool, om de bedrijfsmodus te veranderen. Houd de knop 5 seconden lang gedrukt, om deze snel te veranderen.
	7. Smart-slider	U kunt de smart-slider of de knoppen „+/-“ gebruiken, om de op het display aangegeven waarden te veranderen.
	8. Automatische programma's	Automatische programma's gebruiken.
	9. Tijd/temperatuur	Tijd in stand-by-modus instellen/tussentijdstelling en temperatuurinstelling wisselen.
	10. Gewicht	Tik op dit symbool, om het gewicht voor de automatische programma's in te stellen.
	11. Lamp AAN/UIT	Lamp in-/uitschakelen.
	12. Start/pauze	Kookprocedure starten en onderbreken.












FUNCTIES EN DISPLAY

Gebruik de functiedrukknoppen, om de kookmodus in te stellen.

Funcie	Gebruik
 Boven- /onderwarmte	De bovenste en onderste verwarmingselementen werken samen, om de gerechten te garen. De oven moet worden voorverwarmd tot de vereiste temperatuur. Ideaal voor langzaam garende gerechten zoals casseroles en stoofschotels.
 Hete lucht	Voor het bakken op meerdere niveaus (bijvoorbeeld bakplaten met chocoladekoekjes).
 Boven- /onderwarmte + circulatielucht	Comfortabel en tijdbesparend kunnen tot 4 gerechten tegelijkertijd op verschillende niveaus worden gekookt, zonder dat smaak of geur vermengen.
 Grillen met stralingswarmte	De beste resultaten worden bereikt, wanneer de bovenste inschuifrails worden gebruikt voor kleine producten en de onderste inschuifrails voor grote producten.
 Dubbele grill + circulatielucht	Voor gratinegerechten en de bruining van geroosterde groenten.
 Dubbele grill	De grillelementen en de bovenwarmte werken tegelijkertijd en zorgen voor een snelle en gelijkmatige bruining.
 Pizzamodus	Pizza wordt met extra warmte van onder en van de zijden van de oven perfect gebakken, waardoor de pizzabodem knapperig wordt.
 Onderwarmte	Ideaal voor langzaam kokende gerechten zoals casseroles, stoofschotels.
 Magnetron	Ontdooien, opwarmen en garen.
 Magnetron + hete lucht	Voor het verkorten van de gaartijd van grote porties met bruiningseffect.
 Magnetron + dubbele grill + circulatielucht	Voor het snel bruinen van de bovenzijde. Deze functie gaart de ingrediënten tot in de kern.
 Magnetron + pizzamodus	Voor het snel bruinen van de onderzijde. Deze functie gaart de ingrediënten tot in de kern.
 * Ontdooien	3 ontdooiprogramma's
A Auto-programma's	13 kookprogramma's De soort verwarming en de kooktijd worden vastgelegd afhankelijk van het gewicht.

PARAMETEREINSTELLUNG

Gebruik de instelknoppen, om de parameters in te stellen.

Parameter	Funcie
Auto-menu	Kies uit 13 automatische programma's. Van P 01 tot P 13.
	Kies de kooktemperatuur:
Temperatuur	 100 °C – 235 °C
	 50 °C – 250 °C
	 50 °C – 250 °C
	 50 °C – 235 °C
	 50 °C – 235 °C
	 50 °C – 250 °C
	 100 °C – 235 °C
	 100 °C – 250 °C
	 100 °C – 250 °C
	 50 °C – 250 °C
	 100 °C – 235 °C
Gewicht	Stel het gewicht van het te koken product in.
Tijd	Stel de kookduur in.
Magnetron	Kies het magnetronvermogen: 100 W, 300 W, 500 W, 700 W en 900 W.

VENTILATOR

Uw apparaat beschikt over een ventilator. De ventilator schakelt tijdens bedrijf in. De hete lucht ontwijkt via de deur.

De ventilator loopt na afsluiting van het kookproces nog een poosje verder.

Let op!

Dek de ventilatiesleuven niet af. Daardoor kan het apparaat oververhitten.

AANWIJZINGEN:

- Het apparaat blijft tijdens magnetrongebruik koel. De ventilator schakelt automatisch in. De ventilator kan ook na afsluiting van het magnetrongebruik verder lopen.
- Aan de deur, aan de binnenwanden en op de bodem kan condenswater ontstaan. Dit is normaal en beïnvloedt het magnetrongebruik niet. Veeg het condenswater na het garen weg.

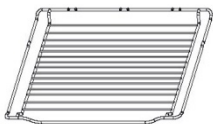
TOEBEHOREN

Uw apparaat wordt geleverd met verschillende toebehoren. Hier vindt u een overzicht van de meegeleverde toebehoren en informatie over de juiste toepassing.

Meegeleverde toebehoren

Uw apparaat is uitgerust met de volgende toebehoren:

Grillrooster

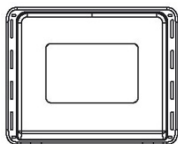


Voor het grillen, bijvoorbeeld van steaks, worsten en voor het toosten van brood.

Bakplaat

Om veiligheidsredenen moet de bakplaat op een inschuifrail worden geschoven, in plaats van direct op de bodem van de ovenruimte.

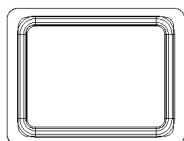
Bakplaat – email-plaat



Voor het maken van cakerollen, voor het braden van een hele kip.

De email-plaat mag niet worden gebruikt voor het garen met de magnetronfunctie.

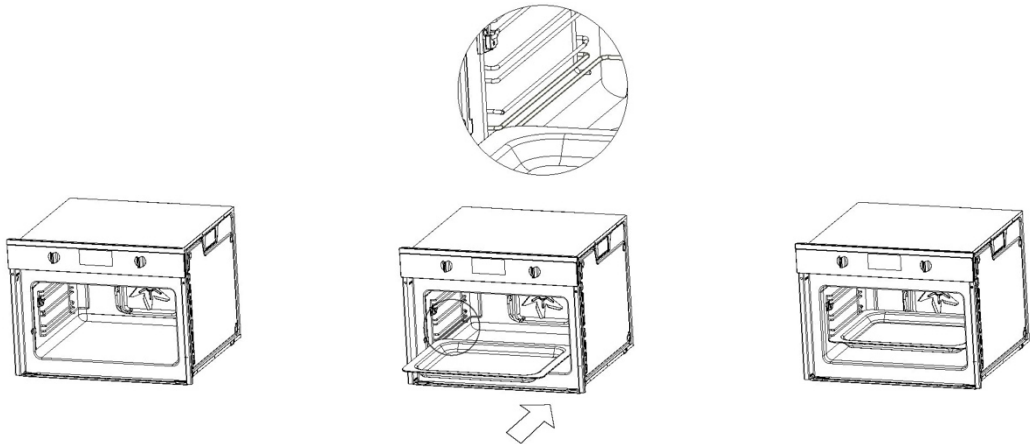
Bakplaat – glazen schaal



Voor het garen met de magnetronfunctie moet de glazen schaal worden gebruikt.

Voor het opvangen van vloeistoffen zoals water en vet bij het bakken en braden.

Om het beste gaareffect te verzekeren, moet de glazen schaal in de onderste inschuifrail worden geschoven, zoals weergegeven in de afbeelding.



Gebruik van toebehoren

De kookruimte heeft vier inschuifrails. De inschuifrails worden van onder naar boven geteld. Toebehoren kunnen ongeveer voor de helft worden uitgetrokken, zonder te kiepen.

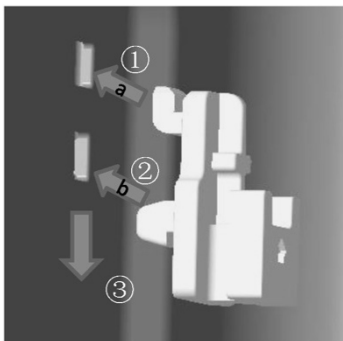
Aanwijzing

Toebehoren kunnen worden vervormd, wanneer ze heet worden. Dit beïnvloedt de functie niet. Zodra ze zijn afgekoeld, nemen ze weer hun oorspronkelijke vorm aan.

Gebruik alleen originele toebehoren. Dit is speciaal afgestemd op uw apparaat. De passende toebehoren zijn verkrijgbaar in onze onlineshop op www.blaupunkt-einbaugeraete.com of bij uw dealer.

Montage van haken en inschuifrails

1. Haken monteren.



- ① Installeer eerst de haak in gat a ;
- ② Druk dan de haak in gat b;
- ③ Druk de haak tot slot op de juiste plaats.

2. Er zijn linker en rechter inschuifrails.



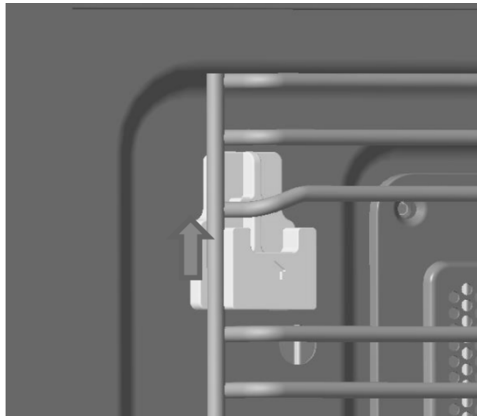
Linker inschuifrail



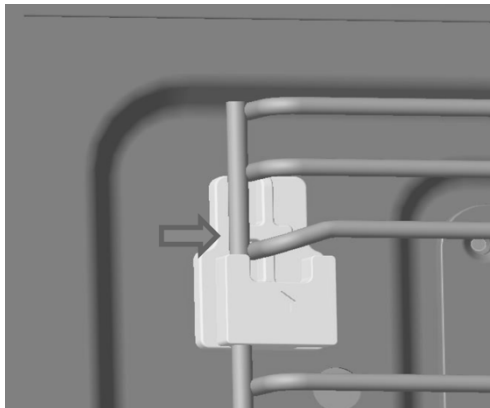
Rechter inschuifrail

3. Monteer de linker en rechter inschuifrail
(in het voorbeeld wordt de montage van de linker inschuifrail getoond).

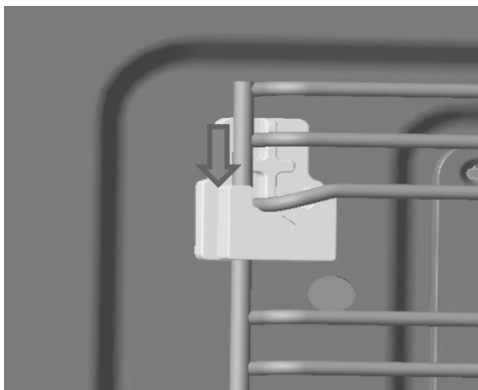
① Til de inschuifrail over de linker
inkeping van de haak ;



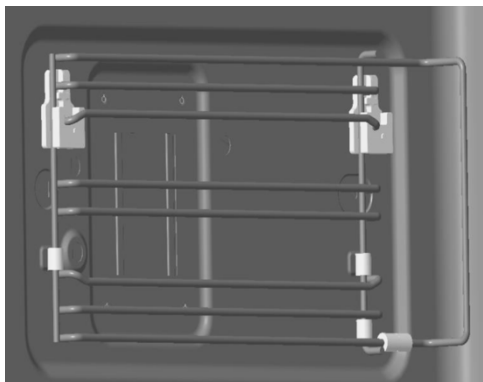
② Beweeg de inschuifrail naar rechts,
zoals getoond in de afbeelding;



③ Druk de inschuifrail onder in de inkeping van de haak;












④ Klaar.




INBEDRIJFSTELLING











In dit hoofdstuk leert u alles, wat u moet doen, voor u de oven voor de eerste keer gebruikt voor de bereiding van gerechten. Lees eerst de paragraaf *Veiligheidsaanwijzingen*.

KLOK INSTELLEN

1. Tik in stand-by op de knop , om naar de tijdsinstelling te gaan. „00:00“ wordt weergegeven en de uren knipperen.
2. Tik op  of  of verschuif de smart-slider , om de uren in te stellen. Het ingevoerde getal moet tussen 0 en 23 liggen.
3. Tik op , om uw invoer te bevestigen. Nu knipperen de minuten.
4. Tik op  of  of verschuif de smart-slider , om de minuten in te stellen. Het ingevoerde getal moet tussen 0 en 59 liggen.
5. Tik op , om de klokinstelling te beëindigen. De klok knippert nu. De tijd is ingesteld. Het apparaat gaat in de stand-by-modus.

OVEN VOORVERWARMEN

Om de geur van de nieuwe oven te verwijderen, warmt u hem op, wanneer hij leeg en gesloten is. Een uur met  hete lucht bij 250 °C is ideaal. Let erop, dat er geen verpakkingsresten in de kookruimte achterblijven.

1. Tik in de stand-by-modus eenmaal op de F-knop.  De standaardtemperatuur licht op het display op.
2. Tik herhaaldelijk op de F-knop, tot  brandt. De vooraf ingestelde heteluchttemperatuur wordt op het display weergegeven.
3. Tik op  of  of verschuif de smart-slider , om de temperatuur op 250 °C in te stellen.
4. Tik op , om de kooktijd in te stellen. „00:00“ knippert.
5. Tik op  of  of verschuif de smart-slider , om de kooktijd op 60 minuten in te stellen.
6. Tik op . De oven begint op te warmen.

TOEBEHOREN REINIGEN








Voor u de toebehoren voor de eerste keer gebruikt, moet u het grondig reinigen met heet zeepwater en een zachte theedoek.

OVEN INSTELLEN

U kunt de oven instellen op verschillende methoden. Hier lichten we toe, hoe u de gewenste verwarmingsmethode en temperatuur resp. grillinstelling selecteert. U kunt ook de kooktijd voor uw gerecht kiezen. Lees ook de paragraaf over de *tijdinstellingen*.

VERWARMINGSMETHODE EN TEMPERATUUR INSTELLEN

Voorbeeld:  Grillen met stralingswarmte bij 200 °C voor 25 minuten.

1. Tik in de stand-by-modus eenmaal op de F-knop.  De standaardtemperatuur licht op het display op.
2. Tik herhaaldelijk op de F-knop, tot  brandt. De vooraf ingestelde temperatuur voor grillen met stralingswarmte wordt op het display weergegeven.
3. Tik op  of  of verschuif de smart-slider  , om de temperatuur op 200 °C in te stellen.
4. Tik op  , om de kooktijd in te stellen. „00:00“ knippert.
5. Tik op  of  of verschuif de smart-slider  , om de kooktijd op 25 minuten in te stellen.
6. Tik op  . De oven begint op te warmen.





Openen van de ovendeur tijdens een kookproces

Het kookproces wordt gepauzeerd. Tik na het sluiten van de deur op de knop. Het kookproces wordt voortgezet.

Kookproces stoppen

Tik op  , om het kookproces te onderbreken. Tik op  , om het kookproces te voort te zetten.

Kooktijd veranderen

Dit is op elk moment mogelijk. Tik meerdere keren op  tot de kooktijd knippert. Tik dan op  of  of verschuif de smart-slider  , om de kooktijd in te stellen.

Temperatuur veranderen

Dit is op elk moment mogelijk.









Tik op  of  of verschuif de smart-slider  , om de temperatuur in te stellen.

Kookproces afbreken

Dit is op elk moment mogelijk. Tik op  , om de stand-by-modus op te roepen.


SNEL VOORVERWARMEN

Door snel voorverwarmen bereikt uw oven bijzonder snel de ingestelde temperatuur. Het snelle voorverwarmen is beschikbaar voor de volgende verwarmingsmethoden:

	Boven-/onderwarmte		Dubbele grill + circulatielucht
	Hete lucht		Dubbele grill
	Boven-/onderwarmte + circulatielucht		Pizzamodus
	Grillen met stralingswarmte		Onderwarmte

Om een goed kookresultaat te bereiken, moet u de gerechten pas in de kookruimte zetten, wanneer de voorverwarmingsfase is afgesloten.

1. Verwarmingsmethode en temperatuur instellen.

2. Tik op .

Op het display brandt het symbool .

De oven begint op te warmen.

Het voorverwarmingsproces is afgesloten

Er klinkt een signaal. Op het display knippert het symbool . Plaats uw gerecht in de oven.

Snel voorverwarmen afbreken

De functie snel voorverwarmen kan door aanraken van de knop  worden afgebroken.

Tijdens het snelle voorverwarmen kan de functie door aanraken van de knop  worden afgebroken.

OPMERKING:

Aleen wanneer u het signaal hoort en het voorverwarmingssymbool knippert, kunt u de deur openen en gerechten in de kookruimte zetten.

DE MAGNETRON

Microgolven verwarmen het voedsel. De magnetron kan alleen of in combinatie met een andere verwarmingsmethode worden gebruikt. In deze paragraaf vindt u informatie over magnetronservies en over instelling van de magnetron.

OPMERKING:

De stappgroottes voor de regelaar van de magnetron zijn als volgt:

0–1 min	:	1 seconde
1–3 min	:	10 seconden
3–15 min	:	30 seconden
15–60 min	:	1 minuut
Meer dan 60 min	:	5 minuten

AANWIJZINGEN VOOR OVENSERVIES

Geschikt ovenservies

Geschikt servies is hittebestendig ovenservies van glas, glaskeramik, porselein, keramiek of hittebestendige kunststof. Deze materialen zijn ook geschikt voor de magnetron.

U kunt ook serveerservies gebruiken. Daardoor bespaart u het overbrengen van gerechten van de ene schaal naar de andere. Ovenservies met decoratieve gouden of zilveren versieringen moet u alleen gebruiken, wanneer de fabrikant de geschiktheid voor de magnetron garandeert.

Ongeschikt ovenservies

Ovenservies van metaal is ongeschikt. Metaal laat geen microgolven door. Levensmiddelen in afgedekte metalen schalen blijven koud.

Let op!

Vonkenvorming: Metaal, bijvoorbeeld een lepel in een glas, moet minstens 2 cm van de ovenwanden en de binnenkant van de deur verwijderd zijn.

Vonken kunnen het glas aan de binnenkant van de deur onherstelbaar beschadigen.

Serviestest


Schakel de magnetron alleen in, wanneer er levensmiddelen in liggen. Een uitzondering van deze is een korte serviestest.

Voer de volgende test uit, wanneer u niet zeker weet, of uw ovenservies geschikt is voor de magnetron:

1. Verwarm het lege ovenservies bij maximale capaciteit gedurende 30 seconden tot 1 minuut.
2. Controleer ondertussen af en toe de temperatuur. Het ovenservies moet zo koud resp. warm zijn, dat men het nog kan vastpakken.

Het ovenservies is ongeschikt, wanneer het warm wordt of vonken worden gegenereerd.

VERMOGENSINSTELLINGEN VAN DE MAGNETRON

Tik op  , om het vermogen van de magnetron in te stellen.










100 W	<ul style="list-style-type: none">• Gevoelige levensmiddelen ontdooien• Onregelmatig gevormde levensmiddelen ontdooien• IJs ontdooien• Deeg laten rijzen
300 W	<ul style="list-style-type: none">• Ontdooien• Chocolade en boter smelten
500 W	<ul style="list-style-type: none">• Rijst en soep koken
700 W	<ul style="list-style-type: none">• Opwarmen• Paddenstoelen en mosselen koken• Gerechten met eieren en kaas koken
900 W	<ul style="list-style-type: none">• Water koken, opwarmen• Kip, vis, groente koken

AANWIJZINGEN:

- Wanneer u een knop aanraakt, licht het gekozen vermogen op.
- Het magnetronvermogen kan voor maximaal 30 minuten op 900 watt worden ingesteld. Bij alle andere vermogensinstellingen is een maximale kooktijd van 1 uur 30 minuten mogelijk.

MAGNETRON INSTELLEN

Voorbeeld: Vermogen: 300 W, kooktijd: 17 minuten


1. Tik in de stand-by op de knop , om naar de magnetronfunctie te gaan. Het standaard-magnetronvermogen van 900 W wordt weergegeven. Ook de standaard-kooktijd knippert.
2. Tik op  of  of verschuif de smart-slider , om de kooktijd op 17 minuten in te stellen.
3. Tik op , om het vermogen van de magnetron in te stellen. Tik op  of  of verschuif de smart-slider , om het vermogen op 300 W in te stellen.
4. Tik op .

Het kookproces. De kooktijd wordt op het display afgeteld.




De kooktijd is afgelopen

Er klinkt een signaal. De magnetronfunctie is beëindigd.



Openen van de ovendeur tijdens een kookproces

Het kookproces wordt gepauzeerd. Tik na het sluiten van de deur op de knop  .
Het kookproces wordt voortgezet.



Kooktijd veranderen

Dit is op elk moment mogelijk. Tik op  of  of verschuif de smart-slider , om de kooktijd in te stellen.

Magnetronvermogen veranderen

Dit is op elk moment mogelijk. Tik op  en daarna op  of  of verschuif de smart-slider , om het magnetronvermogen in te stellen.

Kookproces stoppen

Tik kort op  . De procedure wordt onderbroken. Tik opnieuw op  , om het kookproces voort te zetten.

Kookproces afbreken

Dit is op elk moment mogelijk. Tik op  , om de stand-by-modus op te roepen.

AANWIJZINGEN:

- Wanneer u tijdens de kooktijd de deur van het apparaat opent, loopt de ventilator eventueel verder.

COMBIFUNCTIE

Daarbij worden de grill en de magnetron tegelijkertijd gebruikt. Door het garen in de magnetron zijn uw gerechten sneller klaar en door de grill mooi gebruind.

U kunt alle vermogensinstellingen van de magnetron inschakelen.

Uitzondering: 700 en 900 watt

COMBIFUNCTIE INSTELLEN

Voorbeeld:  +  Magnetron + pizzamodus met 500 W en 190 °C voor 17 minuten.

1. Tik in de stand-by-modus de knop  en tik dan herhaaldelijk op **F**, om de combifunctie in te stellen. Tik niet verder, wanneer  en  op het display verschijnen. Het standaard-magnetronvermogen wordt weergegeven en de standaardtemperatuur knippert.
2. Tik op **—** of **+** of verschuif de smart-slider , om de temperatuur op 190 °C in te stellen.
3. Tik op , om de temperatuur te bevestigen. De standaard-kooktijd knippert. Tik op **—** of **+** of verschuif de smart-slider , om de kooktijd op 17 minuten in te stellen.
4. Tik op . Het standaard-magnetronvermogen knippert. Tik op **—** of **+** of verschuif de smart-slider , om het vermogen op 500 W in te stellen.
5. Tik op . De oven begint op te warmen.

Het kookproces. De kooktijd wordt op het display afgeteld.

De kooktijd is afgelopen



Er klinkt een signaal. De combifunctie is beëindigd.

Openen van de ovendeur tijdens een kookproces


Het kookproces wordt gepauzeerd. Tik na het sluiten van de deur kort op de knop .

De procedure wordt vervolgens voortgezet.





Kookproces stoppen

Tik kort op . De procedure wordt onderbroken. Tik opnieuw op , om het kookproces voort te zetten.

Kooktijd veranderen




Dit is op elk moment mogelijk. Tik meerdere keren op  tot de kooktijd knippert. Tik dan op  of  of verschuif de smart-slider , om de kooktijd in te stellen.

Magnetronvermogen veranderen

Dit is op elk moment mogelijk. Tik op  en daarna op  of  of verschuif de smart-slider , om het magnetronvermogen in te stellen.

Temperatuur veranderen

Dit is op elk moment mogelijk.

Tik op  of  of verschuif de smart-slider , om de temperatuur in te stellen.









Kookproces afbreken

Dit is op elk moment mogelijk. Tik op , om de stand-by-modus op te roepen.

AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S

Met de automatische programma's kunt u zeer eenvoudig gerechten bereiden. U hoeft alleen het programma te kiezen en het gewicht van uw gerechten in te voeren. Het automatische programma zorgt voor de optimale instellingen. U kunt kiezen uit 13 programma's. Zet de gerechten altijd in de koude kookruimte.

EEN PROGRAMMA INSTELLEN

1. Tik in de stand-by op de knop **A**, om naar de automatische programma's te gaan. Het eerste programmanummer knippert op het display.
2. Tik op  of  of verschuif de smart-slider , om het programmanummer te kiezen.
3. Tik op .
4. Tik op  of  of verschuif de smart-slider , om het gewicht in te stellen. Daarna wordt de kooktijd weergegeven.
5. Tik op . Het programma start. De kooktijd wordt op het display afgeteld.

Auto-menu

Programmanummer	Voedsel	Gewicht (g)
		200
P 01**	Verse groente	400
		600
		240
P 02**	Aardappelen geschild/gekookt	480
		720
P 03	Gebakken aardappelen	450
		1000
P 04	Stukken kip (bevroren)	450
		400
P 05*	Taart	500
		600
P 06*	Appeltaart	2400
P 07*	Quiche	1000
		200
P 08**	Soep opwarmen	400
		600
P 09**	Borden opwarmen	250
		350
		100
P 10**	Saus/stoofpot opwarmen	200
		300
		200
P 11	Bevroren pizza	400
		600
		300
P 12*	Bevroren friet	400
		500
P 13	Lasagne	1600

AANWIJZINGEN:

- De programma's met een * zijn voorverwarmd. Tijdens het voorverwarmen wordt de kooktijd gestopt en het voorverwarmingssymbool brandt. Na het voorverwarmen klinkt een signaal en het voorverwarmingssymbool knippert.
- De programma's met ** gebruiken alleen de magnetronfunctie.

Het programma is beëindigd

Er klinkt een signaal. De oven stopt.

Programma veranderen

Zodra u het programma hebt gestart, kunt u het programmanummer en het gewicht niet meer veranderen.

Programma afbreken





Tik op , om het programma af te breken.

Kooktijd veranderen

Wanneer u automatische programma's gebruikt, kunt u de kooktijd niet veranderen.

ONTDOOIPROGRAMMA'S

U kunt 3 ontdooiprogramma's gebruiken voor het ontdooien van vlees, gevogelte en brood.

1. Tik in de stand-by op de knop **A**, om naar de automatische programma's te gaan. Het eerste programmanummer knippert op het display.
2. Tik op **-** of **+** of verschuif de smart-slider , om het programmanummer te kiezen.
3. Tik op .
4. Tik op **-** of **+** of verschuif de smart-slider , om het gewicht in te stellen. Daarna wordt de kooktijd weergegeven.
5. Tik op . Het programma start. De kooktijd wordt op het display afgeteld.

AANWIJZINGEN:

- **Voedsel bereiden**

Gebruik voedsel, dat bij -18 °C is ingevroren en in zo dun mogelijke porties opgeslagen. Neem het te ontdooien voedsel uit de verpakking en weeg het. U moet het gewicht weten, om het programma te kunnen instellen.

- Bij het ontdooien van vlees of gevogelte ontstaat vloeistof. Laat deze vloeistof bij het omdraaien van het vlees en gevogelte weglopen. Gebruik het onder geen voorwaarde voor andere doelen en laat het niet in contact komen met ander voedsel.

- **Ovenservies**

Doe het voedsel in een vlakke, magnetrongeschikte schaal, bijvoorbeeld een porseleinen of glazen bord, maar dek hem niet af.

- Bij het ontdooien van kip en porties kip (d 01) klinkt tweemaal een akoestisch signaal, dat aangeeft, dat het voedsel moet worden omgedraaid.

- **Rusttijd**

Het ontdooide voedsel moet nog eens 10 tot 30 minuten met rust gelaten worden, tot het een gelijkmatige temperatuur heeft bereikt. Grote stukken vlees hebben een langere rusttijd nodig dan kleinere stukken. Platte stukken vlees en producten van gehakt moeten voor de rusttijd van elkaar worden gescheiden.

Na deze rusttijd kunt u verder gaan met de bereiding van het voedsel, ook wanneer dikke stukken vlees in het midden nog bevroren kunnen zijn. Nu kunnen ook de ingewanden van het gevogelte worden verwijderd.

Programmanummer	Ontdooien	Gewichtsbereik (kg)
d 01*	Vlees	0,10 – 1,50
d 02*	Gevogelte	0,10 – 1,50
d 03*	Vis	0,10 – 0,80












* Leg het voedsel tijdens het ontdooien in de glazen schaal.

* Wanneer u 3 pieptonen hoort, draait u het voedsel om.

Tik dan op de startknop, om de ontdooiprocedure voort te zetten.

VOORAF INGESTELDE KOOKPROGRAMMA'S

Meer flexibiliteit en comfort: Het apparaat kan zo worden geprogrammeerd, dat de eindtijd en de kookduur vooraf ingesteld kunnen worden.

1. Tik in de stand-by op de knop . Het symbool  licht op en de uren knipperen.
2. Tik op  of  of verschuif de smart-slider , om de uren in te stellen. Het ingevoerde getal moet tussen 0 en 23 liggen.
3. Tik op , om uw invoer te bevestigen. Nu knipperen de minuten.
4. Tik op  of  of verschuif de smart-slider , om de minuten in te stellen. Het ingevoerde getal moet tussen 0 en 59 liggen.
5. Tik op , om de voorinstelling te beëindigen.
6. Verwarmingsmethode en temperatuur instellen.
7. Tik op , om de instelling af te sluiten.


De vooraf ingestelde tijd is verlopen

Er klinkt een signaal. De kooktijd begint.

Specificaties

Voor u vooraf ingestelde kookprogramma's kunt gebruiken, moet u de klok instellen. Na het instellen van de vooraf ingestelde kookprogramma's kan de klok niet meer worden ingesteld.

TIJDINSTELLINGEN

Uw oven beschikt over verschillende mogelijkheden voor de tijdstelling. Met de knop  kunt u het menu oproepen en wisselen tussen de afzonderlijke functies. Een reeds gekozen tijdstelling kan direct met de smart-slider worden veranderd.

KOOKTIJD INSTELLEN

De kooktijd kan op de oven worden ingesteld. Na afloop van de kooktijd schakelt de oven automatisch uit. Zo hoeft u geen anderen bezigheden te onderbreken, om de oven uit te schakelen. De kooktijd kan niet per ongeluk worden overschreden. De kooktijd begint. De kooktijd wordt op het display afgeteld.

De kooktijd is afgelopen

Er klinkt een signaal. De oven stopt.

TIJD INSTELLEN






Zie *Inbedrijfstelling*.

Tijd veranderen

Herhaal de stappen voor het *instellen van de klok*.

TIMER INSTELLEN



U kunt de klok gebruiken als timer. Hij loopt onafhankelijk van de oven. De timer heeft een eigen akoestisch signaal. Zo kunt u herkennen, of de timer of een kooktijd is afgelopen.

1. Tik in de stand-by-modus op  , om de timer in te stellen. „00:00min“ knippert.
2. Tik op  of  of verschuif de smart-slider  , om de kooktijd in te stellen.
3. Tik op  , om de timer te starten.



KINDERBEVEILIGING

De oven heeft een kinderbeveiliging, zodat kinderen hem niet per ongeluk kunnen inschakelen. Bij ingeschakelde kinderbeveiliging kunnen geen instellingen worden gedaan. Uitzondering zijn de klok en de timer.

Kinderbeveiliging inschakelen

Houd in de stand-by-modus de knop  gedurende ca. 3 seconden gedrukt. Er klinkt een lange piepton en het symbool  verschijnt op het display. De kinderbeveiliging is geactiveerd.

Kinderbeveiliging uitschakelen

Houd in de geblokkeerde toestand de knop  gedurende ca. 3 seconden gedrukt. Er klinkt een lange piepton en het symbool  dooft. De kinderbeveiliging is gedeactiveerd.

ONDERHOUD EN REINIGING

Met goede verzorging en reiniging behoudt uw apparaat zijn uiterlijk en blijft lange tijd volledig functioneel. Wij leggen nu uit, hoe u uw apparaat goed verzorgt en reinigt.

Gevaar van een elektrische schok!

Binnendringend vocht kan een elektrische schok veroorzaken. Gebruik geen hogedruk- of stoomreiniger.

Verbrandingsgevaar!

Reinig het apparaat nooit onmiddellijk na het uitschakelen. Laat het apparaat altijd afkoelen.

Gevaar van ernstige gezondheidsschade!

Bij beschadigde ovendeur of deurafdichting kan microgolvenenergie uittreden. Gebruik het apparaat nooit, wanneer de ovendeur of de deurafdichting beschadigd is. Neem contact op met de klantenservice.

AANWIJZINGEN:

- Lichte kleurverschillen op de voorkant van het apparaat zijn terug te voeren op het gebruik van verschillende materialen zoals glas, kunststof en metaal.
- Schaduwen op de deurbekledingen, die er uitzien als strepen, worden veroorzaakt door reflecties van de binnenverlichting.
- Onaangename geuren, bijvoorbeeld na de bereiding van vis, laat zich erg gemakkelijk verwijderen. Doe een paar druppels citroensap in een kopje water. Zet er een lepel in, zodat de vloeistof niet gaat koken. Verwarm het water 1 tot 2 minuten lang bij maximaal magnetronvermogen.

REINIGINGSMIDDELEN

Let op de aanwijzingen in de tabel, zodat de verschillende oppervlakken niet worden beschadigd door de verkeerde reinigingsmiddelen.

Niet gebruiken:

- Scherpe of schurende reinigingsmiddelen,
- Metaal- of glasschraper voor het reinigen van de ruit in de ovendeur,
- Metaal- of glasschraper voor het reinigen van de deurafdichting,
- Harde schuursponzen of reinigingssponzen,
- Reinigingsmiddelen met hoog alcoholgehalte.

Nieuwe sponzen en doeken voor gebruik grondig wassen.

Laat alle oppervlakken grondig drogen, voor u het apparaat weer gebruikt.

Gedeelte	Reinigingsmiddelen
Apparaatfront	<p>Warm zeepwater: Met een theedoek reinigen en dan met een zachte □doek afdrogen. Gebruik geen glasreiniger of een metaal-/glasschraper om te reinigen.</p>
Roestvaststalen front	<p>Warm zeepwater: Met een theedoek reinigen en dan met een zachte doek afdrogen. Kalkvlekken, vet, zetmeel en albumine (bijvoorbeeld eiwit) onmiddellijk verwijderen. Onder zulke vlekken kan zich roest vormen. Speciale rvs-reinigingsmiddelen zijn verkrijgbaar in de vakhandel. Gebruik geen glasreiniger of een metaal-/glasschraper om te reinigen.</p>
Kookruimte	<p>Heet zeepwater of een azijnoplossing: Met een theedoek reinigen en dan met een zachte doek afdrogen. Wanneer de oven sterk is vervuild: Gebruik geen ovenspray of andere agressieve ovenreinigers of schuurmiddelen. Schuursponzen, ruwe sponzen en pannenreinigers zijn ook ongeschikt. Deze voorwerpen krassen het oppervlak. Laat de binnenoppervlakken goed drogen.</p>
Bakrooster	<p>Warm zeepwater: Reinig het bakrooster met rvs-reinigingsmiddel of in de vaatwasser.</p>
Deurpaneel	<p>Glasreiniger: Reinigen met een theedoek. Gebruik geen glasschraper.</p>
Afdichting	<p>Warm zeepwater: Met een theedoek reinigen, niet schuren. Gebruik geen metaal- of glasschraper om te reinigen.</p>

TECHNISCHE GEGEVENS

Nominale spanning	230 V, 50 Hz
Maximaal vermogen	3000 W
Nominaal uitgangsvermogen (magnetron)	900 W
Nominale stroom	16 A
Capaciteit van de oven	50 l
Buitenafmetingen zonder greep	595 (b) × 568 (d) × 454 (h) mm
Nettogewicht	ca. 38,8 kg

PROBLEEMOPLOSSING


Storingen hebben vaak eenvoudige verklaringen. Lees eerst dit overzicht voor het opheffen van storingen, voor u de klantenservice belt.

Lees, wanneer een gerecht niet precies zo lukt als u het had gewenst, de paragraaf Kookgids, waarin u veel kooptips en -trucs vindt.

Gevaar van een elektrische schok!

Verkeerd uitgevoerde reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door een erkende klantenservicetechnicus.

Probleemoplossing

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossing/informatie
Het apparaat functioneert niet.	Probleem met de stroomonderbreker.	Kijk in de zekeringenkast en controleer, of de stroomonderbreker van het apparaat functioneert.
	De stekker is niet ingestoken.	Steek de stekker erin.
	Stroomuitval	Controleer, of de keukenlamp functioneert.
Het apparaat functioneert niet.  verschijnt op het display.	De kinderbeveiliging is geactiveerd.	Deactiveer de kinderbeveiliging (zie paragraaf: Kinderbeveiliging).

De magnetron schakelt niet in.	De deur is niet volledig gesloten.	Controleer, of er voedselresten of vuilafzettingen in de deur zijn geklemd.
Het duurt langer dan anders, tot het voedsel in de magnetron warm wordt.	Het gekozen magnetronvermogen is te laag.	Selecteer een hoger vermogensniveau.
	Er is een grotere portie dan anders in het apparaat geplaatst.	Verdubbelde hoeveelheid = bijna de dubbele kooktijd.
	De gerechten waren kouder dan anders.	Roer of keer het voedsel tijdens het garen.
Een bepaald(e) bedrijfsmodus of vermogensniveau kan niet worden ingesteld.	Temperatuur, vermogen of gecombineerde instelling is voor deze bedrijfsmodus niet mogelijk.	Selecteer de toegestane instellingen.
E-01 verschijnt op het display.	De thermische veiligheidsuitschakeling is activeert.	Neem contact op met de klantenservice.
E-04 verschijnt op het display.	De thermische veiligheidsuitschakeling is activeert.	Neem contact op met de klantenservice.
E-17 verschijnt op het display.	Het snelle voorverwarmen functioneert niet.	Neem contact op met de klantenservice.

ACRYLAMIDE IN LEVENSMIDDELEN

Welk voedsel betreft het?

Acrylamide wordt voornamelijk geproduceerd in graan- en aardappelproducten, die op hoge temperaturen worden verwarmd, zoals bijvoorbeeld aardappelchips, frieten, toast, broodjes, brood, fijne bakkerijproducten (koekjes, peperkoek).

Zo beperkt u de productie van acrylamide bij de bereiding van levensmiddelen tot een minimum

Algemeen	Beperk de kooktijden tot een minimum. Kook de gerechten, tot ze goudbruin, maar niet te donker zijn. Grote, dikke stukken van levensmiddelen bevatten minder acrylamide.
Koekjes bakken	Max. 200 °C boven-/onderwarmte of max. 180 °C circulatielucht.
Friet	Max. 190 °C boven-/onderwarmte of max. 170 °C circulatielucht. Eiwit en eigeel reduceren de vorming van acrylamide. Verdeel het voedsel dun en gelijkmatig op de bakplaat. Bak niet meer dan 450 g per bakplaat.

ENERGIEBESPARINGS- EN MILIEUTIPS

Hier vindt u tips, om bij het bakken en braden energie te besparen en leer hoe u uw apparaat correct afvoert.

ENERGIE BESPAREN

- Verwarm de oven alleen voor, wanneer dit in het recept of in de gebruiksaanwijzing is vermeld.
- Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen. Die nemen de warmte bijzonder goed op.
- Open de ovendeur tijdens het garen, bakken of braden zo min mogelijk.
- Het best bakt u meerdere taarten na elkaar. Zo kunt u de ovenwarmte het effectiefst gebruiken. Bovendien verkort u daardoor de baktijd voor de tweede taart. U kunnen ook twee bakblikken naast elkaar zetten.
- Bij langere kooktijden kunt u de oven 10 minuten voor het einde van de kooktijd uitschakelen en de restwarmte tot het beëindigen van het kookproces gebruiken.

MILIEUVRIENDELIJKE AFVOER

Voer de verpakking op milieuvriendelijke wijze af.

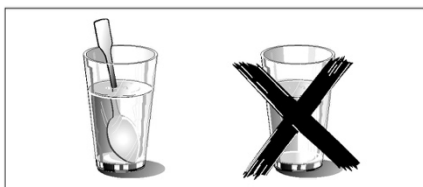


Dit apparaat voldoet aan de Europese richtlijn 2012/19/EG over oude elektrische en elektronische apparaten (WEEE). De richtlijn biedt een EU-breed kader voor de inzameling en de recycling van oude apparaten.

Voedsel opwarmen

Gevaar van brandwonden!

Het is mogelijk dat het koken wordt vertraagd wanneer een vloeistof wordt verwarmd. Dat betekent, dat de vloeistof de kooktemperatuur bereikt, zonder dat de gebruikelijke bellen naar het oppervlak stijgen. Reeds wanneer het reservoir een beetje wordt bewogen, kan de hete vloeistof plotseling overkoken en spetteren. Bij het verwarmen van vloeistoffen moet er altijd een lepel in worden gezet. Daardoor wordt vertraagd aan de kook brengen voorkomen.



PN: 16170000A67345

INDICE

3 AVVERTENZE IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

- 6 Cause dei danni
-

7 MONTAGGIO

9 UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

- 9 Elementi di comando
 - 10 Funzioni e display
 - 11 Impostazione dei parametri
 - 11 Ventola
 - 12 Accessori
-

16 MESSA IN FUNZIONE

- 16 Impostazione dell'ora
 - 16 Preriscaldamento del forno
 - 16 Pulizia degli accessori
-

17 CONFIGURAZIONE DEL FORNO

- 17 Impostazione della modalità di riscaldamento e della temperatura
 - 18 Preriscaldamento rapido
-

19 FORNO A MICROONDE

- 19 Indicazioni sulle pirofile da forno
 - 20 Impostazioni di potenza del microonde
 - 21 Impostazione del microonde
-

22 FUNZIONE COMBINATA

- 22 Impostazione della funzione combinata
-

23 PROGRAMMI AUTOMATICI

- 23 Impostazione di un programma
- 25 Programmi di scongelamento

27 PROGRAMMI DI COTTURA PREDEFINITI

27 IMPOSTAZIONI DELLA DURATA

- 27 Impostazione del tempo di cottura
 - 28 Impostazione dell'ora
 - 28 Impostazione del timer
-

28 SICURA PER BAMBINI

29 MANUTENZIONE E PULIZIA

- 29 Detergente
 - 31 Dati tecnici
-

31 ELIMINAZIONE DEI GUASTI

32 ACRILAMMIDE NEGLI ALIMENTI

33 CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO E LA TUTELA DELL'AMBIENTE

- 33 Risparmio energetico
- 33 Smaltimento ecologico

Misure precauzionali per evitare l'esposizione a un'eccessiva energia delle microonde

- (a) Non utilizzare mai questo apparecchio con lo sportello aperto, in quanto si potrebbe essere esposti a microonde nocive. Il blocco di sicurezza non essere manomesso o disattivato.
- (b) Non interporre alcun oggetto tra il lato anteriore dell'apparecchio e assicurarsi che sulla guarnizione non vi siano sporcizia o residui di pulizia.
- (c) **AVVERTENZA:** se le guarnizioni dello sportello o lo sportello stesso sono danneggiati, è possibile utilizzare l'apparecchio solo dopo essere stato riparato da una persona qualificata.

Integrazione

Se non si tiene pulito l'apparecchio, la superficie può danneggiarsi. Ciò può compromettere la durata dell'apparecchio e comportare situazioni pericolose.

AVVERTENZE IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

AVVERTENZA

Seguire sempre le seguenti misure precauzionali per ridurre il rischio di incendi, scosse elettriche, lesioni a persone oppure di esposizione a un'eccessiva energia delle microonde durante l'utilizzo dell'apparecchio:

1. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o intellettive nonché da persone con carenza di esperienza e di conoscenze, a condizione che siano istruite da una persona responsabile per la loro sicurezza circa l'utilizzo dell'apparecchio e che abbiano compreso i rischi e i pericoli che ne derivano. I bambini non possono giocare con il dispositivo. Ai bambini è consentito pulire o effettuare la manutenzione del presente apparecchio solo sotto sorveglianza.
2. Leggere e seguire le seguenti indicazioni: MISURE PRECAUZIONALI PER EVITARE L'ESPOSIZIONE A UN'ECESSIVA ENERGIA DELLE MICROONDE
3. Assicurarsi che l'apparecchio e il relativo cavo di alimentazione siano lontani dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
4. Se il cavo di rete è danneggiato, va sostituito dal produttore, dal suo partner di assistenza o da persone qualificate simili per evitare un pericolo.

5. AVVERTENZA: gli interventi di manutenzione e riparazione, che prevedono la rimozione della copertura per proteggere dall'energia delle microonde, devono essere effettuati esclusivamente da persone qualificate.
6. AVVERTENZA: i liquidi e altri alimenti non devono mai essere riscaldati in recipienti sigillati, in quanto sussiste il pericolo che tali recipienti esplodano.
7. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o intellettive nonché da persone con carenza di esperienza e di conoscenze, a condizione che siano istruite da una persona responsabile per la loro sicurezza circa l'utilizzo dell'apparecchio e che abbiano compreso i rischi e i pericoli che ne derivano. I bambini non possono giocare con il dispositivo. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio possono essere effettuate da bambini di età pari o superiore a 8 anni solo sotto la supervisione di una persona responsabile per la loro sicurezza.
8. Non lasciare incustodito l'apparecchio quando si scaldano alimenti in contenitori di plastica o cartone, in quanto sussiste il pericolo di incendio.
9. Utilizzare esclusivamente accessori idonei all'utilizzo nel microonde.
10. In caso di formazione di fumo, spegnere l'apparecchio oppure staccare la spina dalla presa. Tenere chiuso lo sportello al fine di soffocare eventuali fiamme.
11. Riscaldare le bevande in un apparecchio combinato forno-microonde può comportare un'ebollizione ritardata. Prestare attenzione quando si rimuove il contenitore.
12. Se si riscaldano biberon o vasetti per omogeneizzati, dopo averli riscaldati, occorre mescolateli o agitarli e controllare la temperatura per evitare di ustionare il bambino.
13. Le uova sode e con il guscio non devono mai essere riscaldate nell'apparecchio, poiché potrebbero esplodere anche dopo essere state riscaldate.
14. L'apparecchio va pulito regolarmente e vanno rimossi i residui di cibo.
15. Se l'apparecchio non viene pulito, le superfici possono usurarsi, riducendo così la durata dell'apparecchio e causando situazioni pericolose.
16. L'apparecchio va azionato con lo sportello decorativa aperto. (per apparecchi con sportelli decorativi).
17. Questo apparecchio è destinato all'utilizzo domestico e in ambienti simili, come ad esempio:
 - aree cucina per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - fattorie;
 - hotel, motel e altre strutture ricettive, da parte degli ospiti.
18. AVVERTENZA: durante l'utilizzo, le parti scoperte diventano molto calde. Tenere i bambini piccoli lontani dall'apparecchio.
19. L'apparecchio non va pulito con un pulitore a vapore.
20. Questo apparecchio combinato forno-microonde è pensato per riscaldare alimenti e bevande. L'asciugatura di alimenti o indumenti e il riscaldamento di cuscini termici, pantofole, spugne, panni umidi o simili possono causare lesioni e incendi.
21. La superficie del mobile in cui si trova l'apparecchio può diventare molto calda.
22. AVVERTENZA: l'apparecchio e le sue parti accessibili diventano scottanti durante l'uso. Gli elementi di riscaldamento non vanno toccati. I bambini al di sotto degli 8 anni devono essere costantemente sorvegliati o tenuti lontani.

23. Durante l'utilizzo, l'apparecchio diventa caldo. Gli elementi riscaldanti all'interno del forno non devono essere toccati.
24. I contenitori metallici per alimenti e bevande non devono essere scaldati nell'apparecchio.
25. Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici per pulire le lastre dello sportello del forno, poiché potrebbero graffiare la superficie e di conseguenza il vetro potrebbe frantumarsi.
26. Si tratta di un apparecchio da incasso.
27. **AVVERTENZA:** se si utilizza la modalità combinata, i bambini possono utilizzare l'apparecchio solo sotto la supervisione di un adulto a causa delle elevate temperature.

Leggere con attenzione le seguenti informazioni e conservarle per una consultazione futura.

CAUSE DEI DANNI

Attenzione!

- Formazione di scintille: gli oggetti di metallo, ad esempio un cucchiaino in un bicchiere, devono trovarsi ad almeno 2 cm di distanza dalle pareti del forno e dal lato interno della porta. Le scintille possono causare danni irreparabili al vetro interno dello sportello.
- Acqua nel vano di cottura caldo: Non versare mai l'acqua nel vano di cottura caldo, in quanto potrebbe formarsi vapore acqueo. Modificare la temperatura può provocare danni.
- Alimenti umidi: non conservare alimenti umidi nel vano di cottura chiuso per periodi di tempo prolungati. Non utilizzare l'apparecchio per la preparazione di alimenti, in quanto potrebbe causare la formazione di corrosione.
- Raffreddamento con sportello dell'apparecchio aperto: far raffreddare il vano di cottura soltanto con lo sportello chiuso. Nello sportello non deve rimanere incastrato nulla. Anche se lo sportello dell'apparecchio è socchiuso, con il passare del tempo i mobili adiacenti possono danneggiarsi.
- Se la guarnizione è molto sporca, durante il funzionamento lo sportello dell'apparecchio non si chiude più correttamente. Le superfici dei mobili adiacenti possono danneggiarsi. Mantenere sempre pulita la guarnizione.
- Funzionamento dell'apparecchio combinato forno-microonde senza alimenti: il funzionamento dell'apparecchio senza alimenti nel vano di cottura può dare luogo a sovratensioni. Non accendere mai l'apparecchio se nel vano di cottura non sono presenti alimenti. Unica eccezione a questa regola è un breve test stoviglie (consultare il paragrafo "Indicazioni sulle pirofile da forno").
- Utilizzo dello sportello dell'apparecchio per il posizionamento di oggetti: non posare nulla sullo sportello aperto. Non posare stoviglie o accessori sullo sportello dell'apparecchio.
- Trasporto dell'apparecchio: Non trasportare l'apparecchio afferrandolo dalla maniglia in quanto questa non sopporta il peso dell'apparecchio e potrebbe rompersi.
- Popcorn per microonde: non impostare una potenza del microonde troppo elevata. La potenza deve essere inferiore a 600 Watt. Inserire il sacchetto dei popcorn sempre sul piatto in vetro. In caso di sovratensione, il piatto può esplodere.
- il liquido troppo caldo non deve colare all'interno dell'apparecchio azionando il piatto girevole. Tenere sempre sotto controllo il processo di cottura. Per prima cosa, selezionare un tempo di cottura più breve e aumentarlo a seconda delle esigenze.
- Il forno deve essere pulito regolarmente e tutti i depositi di cibo devono essere rimossi, in quanto potrebbero esplodere anche al termine del processo di riscaldamento.
- Se l'apparecchio non viene pulito, le superfici possono usurarsi, riducendo così la durata dell'apparecchio e causando situazioni pericolose.

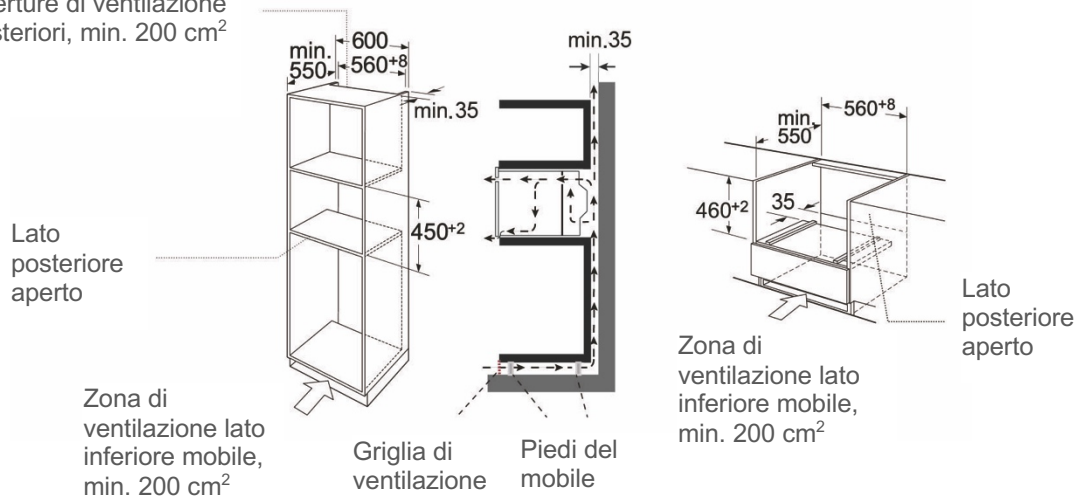
MONTAGGIO

APPARECCHI DA INCASSO

- L'apparecchio è progettato esclusivamente per l'incasso in una cucina.
- L'apparecchio non è progettato per l'utilizzo come apparecchio da tavolo oppure all'interno di un mobile.
- Nel mobile da incasso non deve esserci nessuna parete dietro l'apparecchio.
- Tra il muro e la parete posteriore oppure il fondo dell'apparecchio deve essere mantenuta una distanza di almeno 35 mm.
- Il mobile da incasso deve avere un'apertura di ventilazione sulla parte anteriore di 200 cm². Pertanto occorre tagliare la piastra di base oppure installare una griglia di ventilazione.
- Le fessure di ventilazione e le prese d'aria non devono essere coperte.
- È possibile garantire il funzionamento sicuro dell'apparecchio solo se viene installato seguendo le presenti istruzioni di montaggio.
- Il tecnico è responsabile per tutti i danni derivanti da un montaggio non corretto.
- I mobili nei quali viene installato l'apparecchio devono essere resistenti al calore.

DIMENSIONI DI INCASSO

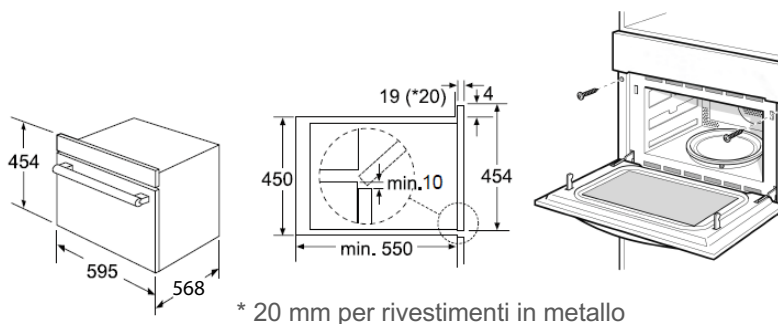
Aperture di ventilazione posteriori, min. 200 cm²



INCASSO

Non trasportare l'apparecchio afferrandolo dalla maniglia. La maniglia dello sportello non riesce a sopportare il peso dell'apparecchio e potrebbe rompersi.

1. Spingere con cautela l'apparecchio nell'apertura e assicurarsi che sia posizionato al centro.
2. Aprire lo sportello e fissare l'apparecchio con le viti in dotazione.



- (a) Inserire completamente l'apparecchio e posizionarlo al centro dell'apertura.
- (b) Non piegare il cavo di collegamento.
- (c) Fissare l'apparecchio con le viti.
- (d) La fessura tra il piano di lavoro e l'apparecchio non deve essere chiusa da barre supplementari.

Informazioni importanti

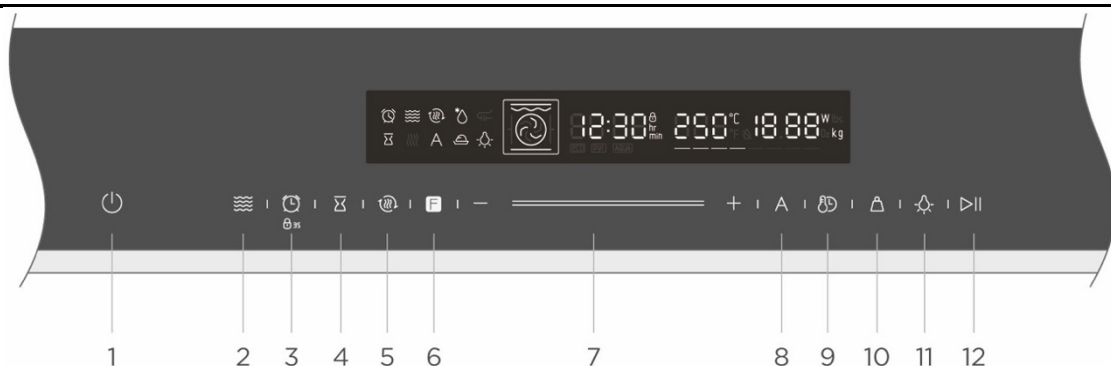
Attacco elettrico

L'apparecchio è dotato di una spina e può essere collegato soltanto a una presa Schuko installata a regola d'arte. Solo un elettricista qualificato, che rispetti le norme vigenti, può installare la presa o sostituire il cavo di collegamento. Se, dopo l'installazione, la spina non è più accessibile, sul lato di installazione è necessario montare un sezionatore multipolare con un'apertura di contatto di almeno 3 mm. Durante l'installazione occorre garantire una protezione da contatto.

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

In questo paragrafo, utile per familiarizzare con il nuovo apparecchio, vengono spiegati il pannello di comando e i singoli elementi di comando. Ci sono anche informazioni sul vano di cottura e sugli accessori.














ELEMENTI DI COMANDO



	1. ON/OFF	Accensione/Spegnimento del forno
	2. Simbolo microonde	Utilizzo del microonde e della funzione combinata forno-microonde.
	3. Timer/Sicura per bambini	Utilizzo del timer/Premere il tasto 3 secondi per attivare la sicura per bambini.
	4. Orario di arresto	Impostazione di un orario di arresto per il processo di cottura.
	5. Preriscaldamento rapido	Per un rapido preriscaldamento.
	6. Funzione forno	Premere questo simbolo per cambiare la modalità di funzionamento. Tenere premuto il tasto per 5 secondi per cambiare modalità rapidamente.
	7. Smart Slider	È possibile utilizzare lo Smart Slider oppure i tasti "+/-" per modificare i valori visualizzati sul display.
	8. Programmi automatici	Utilizzo dei programmi automatici.
	9. Ora/Temperatura	impostazione dell'ora in modalità stand-by/Passaggio dall'impostazione dell'ora all'impostazione della temperatura.
	10. Peso	Premere questo simbolo per impostare il peso per i programmi automatici.
	11. Lampadina ON/OFF	Accensione/Spegnimento della luce del forno
	12. Start/Pause	Avviare e arrestare la cottura.












FUNZIONI E DISPLAY

Utilizzare i tasti di funzione per impostare la modalità di cottura.

Funzione	Utilizzo
	Riscaldamento superiore/inferiore Gli elementi riscaldanti superiori e inferiori lavorano insieme per cuocere le pietanze. È necessario preriscaldare il forno alla temperatura richiesta. Ideale per piatti a cottura lenta, come sfornati e stufati.
	Aria calda Per la cottura su diversi livelli (ad es. leccarde con biscotti al cioccolato).
	Riscaldamento superiore/inferiore ventilato Comodo e veloce, è possibile cucinare fino a 4 piatti contemporaneamente su diversi livelli, senza che sapori o odori si mescolino.
	Grill a superficie ampia È possibile ottenere ottimi risultati utilizzando le pareti portaripiani superiori per i prodotti piccoli e quelle inferiori per i prodotti grandi.
	Doppio grill ventilato Per gratinare le pietanze e dorare le verdure arrostiti.
	Doppio grill La resistenza e il riscaldamento superiore lavorano insieme, garantendo una doratura rapida e uniforme.
	Modalità pizza La pizza viene perfettamente cotta grazie al calore supplementare proveniente dal basso e dai lati del forno, rendendo croccante la base.
	Riscaldamento inferiore Ideale per piatti a cottura lenta, come sfornati e stufati.
	Microonde Scongelamento, riscaldamento e cottura.
	Microonde ventilato Per ridurre il tempo di cottura di grandi porzioni con effetto doratura.
	Microonde + doppio grill ventilato Per una doratura rapida della parte superiore. Questa funzione cuoce gli ingredienti fino al nucleo.
	Microonde + modalità pizza Per una doratura rapida della parte inferiore. Questa funzione cuoce gli ingredienti fino al nucleo.
	Scongelamento 3 programmi di scongelamento
A	Programmi automatici 13 programmi di cottura La modalità di riscaldamento e il tempo di cottura vengono definiti in base al peso.

IMPOSTAZIONE DEI PARAMETRI

Utilizzare i tasti di regolazione per impostare i parametri.

Parametro	Funzione	
Menu Auto	Selezionare tra 13 programmi automatici. Da P 01 a P 13.	
	Scegliere la temperatura di cottura:	
Temperatura	 100 °C – 235 °C  50 °C – 250 °C	
	 50 °C – 250 °C  50 °C – 235 °C	
	 50 °C – 235 °C  50 °C – 250 °C	
	 100 °C – 235 °C  100 °C – 250 °C	
	 100 °C – 250 °C  50 °C – 250 °C	
	 100 °C – 235 °C	
	Peso	Impostare il peso del prodotto da cuocere.
Durata	Impostare la durata di cottura.	
Microonde	Selezionare la potenza del microonde: 100 W, 300 W, 500 W, 700 W e 900 W.	

VENTOLA

L'apparecchio è dotato di una ventola, che si accende durante il funzionamento. L'aria calda fuoriesce sopra lo sportello.

Al termine del processo di cottura, la ventola continua a funzionare ancora per un po'.

Attenzione!

Non coprire le fessure di ventilazione. Questo può causare il surriscaldamento dell'apparecchio.

NOTA:

- Durante il funzionamento del microonde, l'apparecchio rimane freddo. La ventola si accende in automatico e può continuare a funzionare anche una volta terminato il funzionamento del microonde.
- Sullo sportello, sulle pareti interne e sul fondo può formarsi acqua di condensa. È del tutto normale e non compromette il funzionamento del microonde. Dopo la cottura, rimuovere l'acqua di condensa.

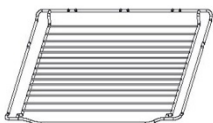
ACCESSORI

L'apparecchio viene fornito con numerosi accessori. In questo paragrafo sono disponibili una panoramica degli accessori forniti e le informazioni sul loro corretto utilizzo.

Accessori inclusi

L'apparecchio viene fornito con i seguenti accessori:

Griglia

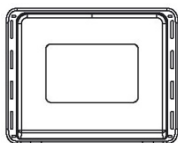


Per grigliare, ad esempio, bistecche e salsicce e per tostare il pane.

Leccarda

Per motivi di sicurezza, la leccarda deve essere inserita sul ripiano e non direttamente sul fondo del vano di cottura.

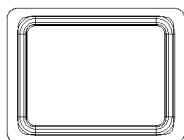
Leccarda smaltata



Per realizzare rotoli dolci e per cuocere polli interi.

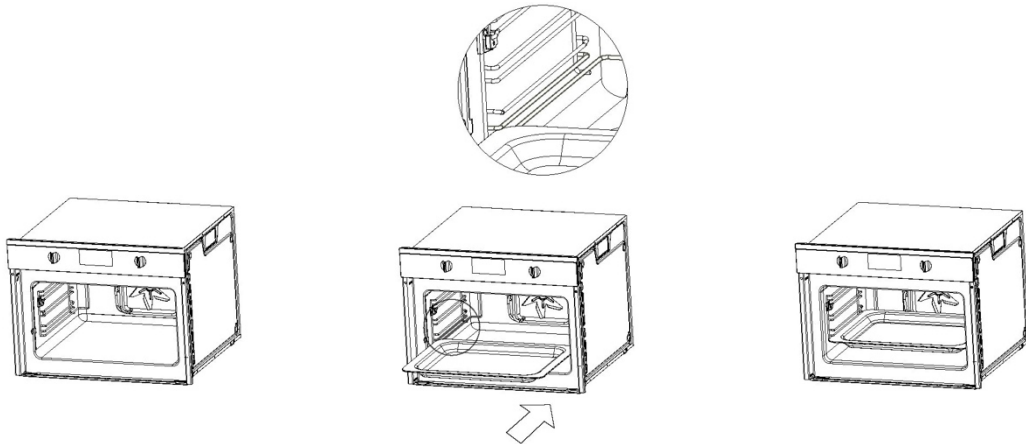
La leccarda smaltata non deve essere utilizzata per la cottura con la funzione microonde.

Leccarda in vetro



Per la cottura con la funzione microonde occorre utilizzare la leccarda in vetro. Ideale per raccogliere i liquidi, come acqua e grasso di cottura.

Per garantire il miglior effetto di cottura, la leccarda in vetro deve essere inserita sul ripiano più basso, come illustrato in figura.



Inserimento degli accessori

Il vano di cottura ha quattro ripiani. Tali ripiani vengono conteggiati dal basso verso l'alto. È possibile estrarre gli accessori per circa la metà senza inclinarli.

Nota

Gli accessori possono deformarsi quando diventano molto caldi. Ciò non pregiudica la loro funzionalità.

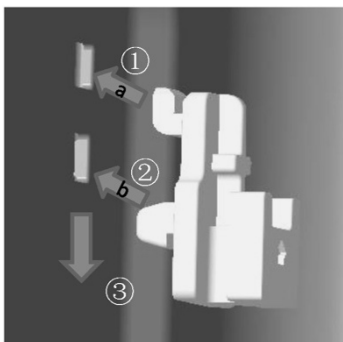
Non appena si saranno raffreddati, riacquisteranno la loro forma originale.

Utilizzare esclusivamente gli accessori originali, in quanto sono appositamente realizzati per questo apparecchio.

È possibile trovare gli accessori giusti sul nostro negozio online all'indirizzo www.blaupunkt-einbaugeraete.com oppure presso un rivenditore specializzato.

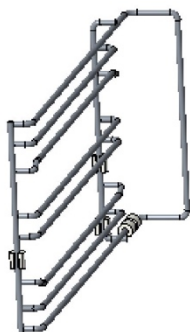
Montaggio dei ganci e delle pareti portaripiani

1. Montare i ganci.



- ① Inserire dapprima il gancio nel foro a;
- ② Poi inserire il gancio nel foro b;
- ③ Infine far scattare il gancio nella posizione corretta.

2. C'è la parete portaripiani sinistra e la parete portaripiani destra.



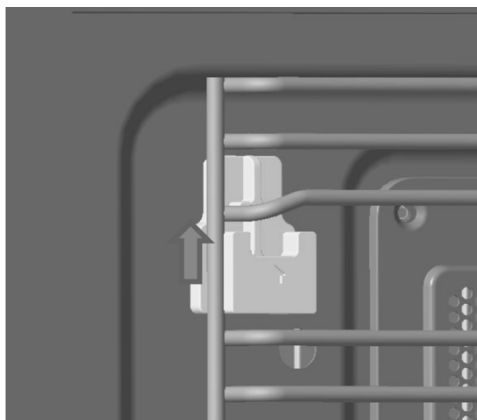
Parete portaripiani sinistra



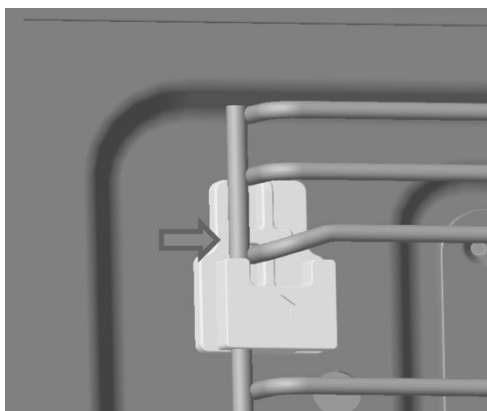
Parete portaripiani destra

**3. Montare la parete portaripiani sinistra e destra
(nell'esempio viene illustrato il montaggio della parete portaripiani sinistra).**

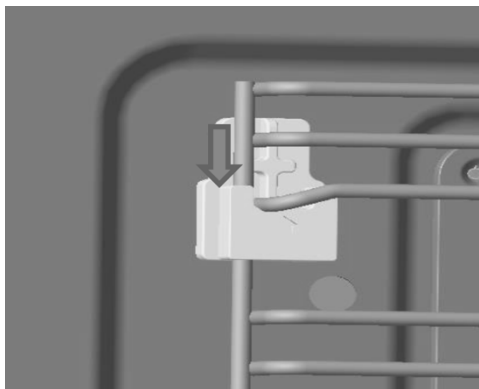
① Sollevare la parete portaripiani sopra la tacca sinistra del gancio;



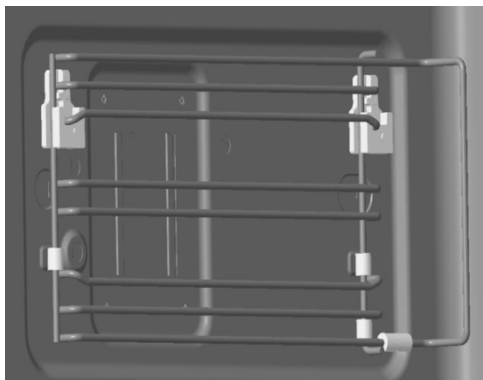
② Spostare la parete portaripiani verso destra, come illustrato in figura;



③ Spingere la parete portaripiani in basso, nella tacca del gancio;












④ Montaggio completato.




MESSA IN FUNZIONE











In questo capitolo viene descritta tutta la procedura da seguire prima di utilizzare il forno per la prima preparazione delle pietanze. Leggere il paragrafo *Avvertenze per la sicurezza*.

IMPOSTAZIONE DELL'ORA

1. In modalità stand-by, premere il tasto  per aprire le impostazioni dell'ora. Viene visualizzata l'indicazione "00:00" e l'indicatore delle ore lampeggia.
2. Premere  o  oppure spostare lo smart slider  per impostare le ore. Il numero inserito deve essere compreso tra 0 e 23.
3. Premere  per confermare l'inserimento. Ora lampeggia l'indicatore dei minuti.
4. Premere  o  oppure spostare lo smart slider  per impostare i minuti. Il numero inserito deve essere compreso tra 0 e 59.
5. Premere  per terminare l'impostazione dell'ora. L'ora lampeggia: significa che è stata impostata. L'apparecchio va in modalità stand-by.

PRERISCALDAMENTO DEL FORNO

Per eliminare l'odore di nuovo del forno, riscaldarlo quando è ancora vuoto e chiuso. L'ideale è riscaldarlo per un'ora con  la funzione Aria calda a 250 °C. Assicurarsi che non vi siano residui di imballaggio nel vano di cottura.

1. In modalità stand-by, premere una volta il tasto F.  La temperatura standard lampeggia sul display.
2. Premere più volte il tasto F fino a quando  non lampeggia. La temperatura predefinita per l'aria di ricircolo viene visualizzata sul display.
3. Premere  o  oppure spostare lo smart slider  per impostare la temperatura su 250 °C.
4. Premere  per impostare il tempo di cottura. L'indicazione "00:00" lampeggia.
5. Premere  o  oppure spostare lo smart slider  per impostare il tempo di cottura su 60 minuti.
6. Premere . Il forno inizia a riscaldarsi.

PULIZIA DEGLI ACCESSORI











Prima di utilizzare gli accessori per la prima volta, occorre pulirli accuratamente con acqua calda e sapone e un canovaccio morbido.

CONFIGURAZIONE DEL FORNO

Il forno può essere utilizzato in diverse modalità. In questo capitolo viene spiegato come selezionare la modalità di riscaldamento desiderata e la temperatura oppure l'impostazione del grill. È possibile selezionare anche il tempo di cottura per le pietanze. Leggere anche il paragrafo *Impostazione della durata*.

IMPOSTAZIONE DELLA MODALITÀ DI RISCALDAMENTO E DELLA TEMPERATURA



Esempio:  Grill a superficie ampia a 200 °C per 25 minuti.

1. In modalità stand-by, premere una volta il tasto F.  La temperatura standard lampeggia sul display.
2. Premere più volte il tasto F fino a quando  non lampeggia. La temperatura predefinita per il grill a superficie ampia viene visualizzata sul display.
3. Premere  o  oppure spostare lo smart slider  per impostare la temperatura su 200 °C.
4. Premere  per impostare il tempo di cottura. L'indicazione "00:00" lampeggia.
5. Premere  o  oppure spostare lo smart slider  per impostare il tempo di cottura su 25 minuti.
6. Premere . Il forno inizia a riscaldarsi.





Apertura dello sportello del forno durante un processo di cottura

Il processo di cottura viene messo in pausa. Premere il tasto dopo aver chiuso lo sportello per riprendere la cottura.

Interruzione del processo di cottura

Premere  per interrompere il processo di cottura. Premere  per riprendere il processo di cottura.

Modifica del tempo di cottura


È possibile modificare il tempo di cottura in qualsiasi momento. Premere più volte  fino a quando il tempo di cottura non lampeggia. Poi premere  o  oppure spostare lo smart slider  per impostare il tempo di cottura.

Modifica della temperatura

È possibile modificare la temperatura in qualsiasi momento.









Premere  o  oppure spostare lo smart slider  per impostare la temperatura.

Interruzione del processo di cottura

È possibile interrompere il processo di cottura in qualsiasi momento. Premere  per entrare in modalità stand-by.

PRERISCALDAMENTO RAPIDO

Con il preriscaldamento rapido, il forno raggiunge rapidamente la temperatura impostata. Il preriscaldamento rapido è disponibile per le seguenti modalità di riscaldamento:

	Riscaldamento superiore/inferiore		Doppio grill ventilato
	Aria calda		Doppio grill
	Riscaldamento superiore/inferiore ventilato		Modalità pizza
	Grill a superficie ampia		Riscaldamento inferiore

Per ottenere un ottimo risultato di cottura, le pietanze vanno inserite nel vano di cottura solo al termine della fase di preriscaldamento.

1. Impostare la modalità di riscaldamento e la temperatura.

2. Toccare .

Sul display si illumina il simbolo .

Il forno inizia a riscaldarsi.

Il processo di preriscaldamento è terminato

Viene emesso un segnale acustico. Sul display lampeggia il simbolo . Inserire le pietanze nel forno.

Interruzione del preriscaldamento rapido

È possibile interrompere la funzione Preriscaldamento rapido toccando il tasto .

Durante il preriscaldamento rapido, è possibile interrompere la funzione toccando il tasto .

NOTA:

È possibile aprire lo sportello e inserire le pietanze nel vano di cottura soltanto quando si sente il segnale acustico e il simbolo del preriscaldamento lampeggia.

FORNO A MICROONDE

Le microonde riscaldano gli alimenti. Il microonde può essere utilizzato da solo o in combinazione con un'altra modalità di riscaldamento. In questo paragrafo sono disponibili informazioni sulle pirofile per microonde e su come impostare il microonde.

NOTA:

Gli intervalli per il regolatore del microonde sono i seguenti:

0–1 min.	:	1 secondo
1–3 min.	:	10 secondi
3–15 min.	:	30 secondi
15–60 min.	:	1 minuto
Oltre 60 min.	:	5 minuti

INDICAZIONI SULLE PIROFILE DA FORNO

Pirofile idonee per l'utilizzo in forno

Le pirofile idonee per l'utilizzo in forno sono pirofile resistenti al calore in vetro, vetroceramica, porcellana, ceramica oppure plastica resistente al calore. Tali materiali sono idonei anche per l'utilizzo nel forno a microonde.

Le pirofile si possono utilizzare anche come piatti da portata; in questo modo si eviterà di dover trasferire le pietanze da un contenitore all'altro. Le pirofile da forno con decorazioni in oro o argento devono essere utilizzate solo se il produttore garantisce che sono idonei per l'utilizzo nel microonde.

Pirofile non idonee per l'utilizzo in forno

Le pirofile in metallo non sono idonee per l'utilizzo in forno. Il metallo non permette il passaggio delle microonde. Quindi gli alimenti nei contenitori metallici coperti rimangono freddi.

Attenzione!

Formazione di scintille: gli oggetti di metallo, ad esempio un cucchiaio in un bicchiere, devono trovarsi ad almeno 2 cm di distanza dalle pareti del forno e dal lato interno della porta.

Le scintille possono causare danni irreparabili al vetro interno dello sportello.

Test stoviglie

Accendere il forno a microonde solo se all'interno ci sono gli alimenti. Unica eccezione a questa regola è un breve test stoviglie.

Eseguire il seguente test se non si è sicuri che le stoviglie non siano idonee per l'utilizzo nel microonde:

1. Scaldare le pirofile da forno alla massima potenza per un periodo compreso tra 30 secondi e 1 minuto.
2. Nel frattempo, verificare la temperatura di tanto in tanto. Le pirofile da forno devono essere sufficientemente fredde o calde da poter essere toccate.

Non è indicato l'utilizzo delle pirofile da forno se diventano calde o se si formano scintille.

IMPOSTAZIONI DI POTENZA DEL MICROONDE

Premere  per impostare la potenza del microonde.








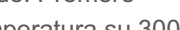

100 W	<ul style="list-style-type: none">• Scongellare alimenti delicati• Scongellare alimenti di forma irregolare• Far sciogliere il gelato• Far lievitare l'impasto
300 W	<ul style="list-style-type: none">• Scongellare• Sciogliere cioccolato e burro
500 W	<ul style="list-style-type: none">• Cuocere riso e zuppe
700 W	<ul style="list-style-type: none">• Riscaldare• Cuocere funghi e molluschi• Cuocere piatti a base di uova e formaggio
900 W	<ul style="list-style-type: none">• Far bollire l'acqua, riscaldare• Cuocere pollo, pesce e verdure

NOTA:

- Toccando un tasto, si illumina la potenza selezionata.
- È possibile impostare la potenza del microonde per un massimo di 30 minuti a 900 Watt. Per tutte le altre opzioni di potenza, è possibile impostare un tempo di cottura massimo di 1 ora e 30 minuti.

IMPOSTAZIONE DEL MICROONDE

Esempio: Potenza: 300 W, tempo di cottura: 17 minuti


1. In modalità stand-by, premere il tasto  per accedere alle funzioni del microonde. Viene visualizzata la potenza standard del microonde di 900 W. Anche il tempo di cottura standard lampeggia.
2. Premere  o  oppure spostare lo Smart Slider  per impostare il tempo di cottura su 17 minuti.
3. Premere  per impostare la potenza del microonde. Premere  o  oppure spostare lo Smart Slider  per impostare la temperatura su 300 W.
4. Premere .

Il processo di cottura inizia. Il conto alla rovescia del tempo di cottura viene visualizzato sul display.




Il tempo di cottura è terminato

Viene emesso un segnale acustico. La funzione microonde è terminata.





Apertura dello sportello del forno durante un processo di cottura

Il processo di cottura viene messo in pausa. Premere il tasto  dopo aver chiuso lo sportello per riprendere la cottura.

Modifica del tempo di cottura

È possibile modificare il tempo di cottura in qualsiasi momento. Premere  o  oppure spostare lo Smart Slider  per impostare il tempo di cottura.


Modifica della potenza del microonde

È possibile modificare la potenza del microonde in qualsiasi momento. Premere  e infine  o  oppure spostare lo Smart Slider  per impostare la potenza del microonde.

Interruzione del processo di cottura

Premere brevemente . Il processo viene interrotto. Premere nuovamente  per riprendere il processo di cottura.

Interruzione del processo di cottura

È possibile interrompere il processo di cottura in qualsiasi momento. Premere  per entrare in modalità stand-by.

NOTA:

- Se si apre lo sportello durante la cottura, la ventola continua a funzionare.

FUNZIONE COMBINATA






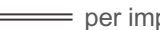



Con questa funzione il grill e il microonde funzionano contemporaneamente. Grazie alla cottura al microonde, i piatti cuociono più rapidamente e, grazie al grill, ottengono una bella doratura.

È possibile attivare tutte le opzioni di potenza del microonde.

Eccezione: 700 e 900 Watt

IMPOSTAZIONE DELLA FUNZIONE COMBINATA

Esempio:  +  microonde + modalità pizza a 500 W e 190 °C per 17 minuti.


1. In modalità stand-by, premere il tasto  e poi più volte su **F** per impostare la funzione combinata. Non continuare a premere se sul display compaiono i simboli  e . Viene visualizzata la potenza standard del microonde e la temperatura standard lampeggia.
2. Premere **-** o **+** oppure spostare lo Smart Slider  per impostare la temperatura su 190 °C.
3. Premere  per confermare la temperatura. Il tempo di cottura standard lampeggia. Premere **-** o **+** oppure spostare lo Smart Slider  per impostare il tempo di cottura su 17 minuti.
4. Premere . La potenza standard del microonde lampeggia. Premere **-** o **+** oppure spostare lo Smart Slider  per impostare la temperatura su 500 W.
5. Premere . Il forno inizia a riscaldarsi.

Il processo di cottura inizia. Il conto alla rovescia del tempo di cottura viene visualizzato sul display.


Il tempo di cottura è terminato

Viene emesso un segnale acustico. La funzione combinata è terminata.





Apertura dello sportello del forno durante un processo di cottura

Il processo di cottura viene messo in pausa. Premere il tasto  dopo aver chiuso lo sportello e il processo riprende.





Interruzione del processo di cottura

Premere brevemente . Il processo viene interrotto. Premere nuovamente  per riprendere il processo di cottura.




Modifica del tempo di cottura

È possibile interrompere il tempo di cottura in qualsiasi momento. Premere più volte  fino a quando il tempo di cottura non lampeggia. Poi premere  o  oppure spostare lo Smart Slider  per impostare il tempo di cottura.


Modifica della potenza del microonde

È possibile modificare la potenza del microonde in qualsiasi momento. Premere  e infine  o  oppure spostare lo Smart Slider  per impostare la potenza del microonde.

Modifica della temperatura

È possibile modificare il tempo di cottura in qualsiasi momento. Premere  o  oppure spostare lo Smart Slider  per impostare la temperatura.

Interruzione del processo di cottura









È possibile interrompere il processo di cottura in qualsiasi momento. Premere  per entrare in modalità stand-by.

PROGRAMMI AUTOMATICI

Con i programmi automatici è possibile preparare pietanze molto semplici. Occorre solo selezionare il programma e inserire in peso delle pietanze. Il programma automatico configura le impostazioni ottimali. È possibile scegliere fra 13 programmi.

Le pietanze vanno sempre inserite nel vano di cottura freddo.

IMPOSTAZIONE DI UN PROGRAMMA

1. In modalità stand-by, premere una volta il tasto **A** per aprire i programmi automatici. Il primo numero del programma lampeggia sul display.
2. Premere  o  oppure spostare lo Smart Slider  per selezionare il numero del programma.
3. Premere .
4. Premere  o  oppure spostare lo Smart Slider  per impostare il peso. Viene quindi visualizzato il tempo di cottura.
5. Premere . Il programma si avvia. Il conto alla rovescia del tempo di cottura viene visualizzato sul display.

Menu Auto

Numero programma	Pietanza	Peso (g)
		200
P 01**	Verdure fresche	400
		600
		240
P 02**	Patate pelate/cotte	480
		720
P 03	Patate al forno	450
		1000
P 04	Pollo in pezzi (surgelato)	450
		400
P 05*	Torta	500
		600
P 06*	Torta di mele	2400
P 07*	Quiche	1000
		200
P 08**	Riscaldare zuppa	400
		600
P 09**	Riscaldare piatto	250
		350
		100
P 10**	Riscaldare salsa/stufato	200
		300
		200
P 11	Pizza surgelata	400
		600
		300
P 12*	Patatine fritte surgelate	400
		500
P 13	Lasagna	1600

NOTA:

- I programmi contrassegnati con * sono preriscaldati. Durante il preriscaldamento, il tempo di cottura viene interrotto e il simbolo di preriscaldamento si accende. Al termine del preriscaldamento, viene emesso un segnale acustico e il simbolo di preriscaldamento lampeggia.
- I programmi contrassegnati con ** utilizzano solo la funzione microonde.

Il programma è terminato

Viene emesso un segnale acustico. Il forno si arresta.

Modifica del programma

Non appena il programma viene avviato, non è più possibile modificare il numero del programma e il peso.

Interruzione del programma





Premere  per interrompere il programma.

Modifica del tempo di cottura

Quando si utilizzano i programmi automatici, non è possibile modificare il tempo di cottura.

PROGRAMMI DI SCONGELAMENTO

È possibile utilizzare 3 programmi per scongelare carne, pollame e pane.

1. In modalità stand-by, premere una volta il tasto **A** per aprire i programmi automatici. Il primo numero del programma lampeggia sul display.
2. Premere **—** o **+** oppure spostare lo Smart Slider  per selezionare il numero del programma.
3. Premere .
4. Premere **—** o **+** oppure spostare lo Smart Slider  per impostare il peso. Viene quindi visualizzato il tempo di cottura.
5. Premere . Il programma si avvia. Il conto alla rovescia del tempo di cottura viene visualizzato sul display.

NOTA:

- **Preparazione degli alimenti**

Utilizzare alimenti che sono stati surgelati a una temperatura di -18 °C e in porzioni più piccole possibili.

Estrarre gli alimenti da scongelare dalla confezione e pesarli. È necessario sapere il peso per poter impostare il programma.

- Lo scongelamento della carne o del pollame provoca la formazione di liquido. Far scolare questo liquido quando si gira la carne o il pollame. Non utilizzarlo in nessun caso per altri scopi e impedire che entri a contatto con altri alimenti.

- **Pirofile da forno**

Posizionare gli alimenti su un piatto piano, idoneo all'utilizzo nel microonde, ad es. su un piatto di porcellana o di vetro, senza però coprirlo.

- Durante lo scongelamento di pollo o porzioni di pollo (d 01), il segnale acustico viene emesso due volte per indicare che occorre girare gli alimenti.

- **Tempo di riposo**

Gli alimenti scongelati vanno fatti riposare per un periodo compreso tra 10 e 30 minuti fino a quando non hanno raggiunto una temperatura uniforme. I pezzi di carne più grandi hanno bisogno di un tempo di riposo maggiore rispetto ai pezzi più piccoli. I pezzi di carne piatti e i prodotti a base di carne macinata devono essere separati prima di farli riposare.

Dopo il tempo di riposo, è possibile procedere alla preparazione del cibo, anche se i pezzi di carne più spessi potrebbero risultare anche congelati al centro. Ora è possibile rimuovere anche le frattaglie dal pollame.

Numero programma	Scongelo	Peso (kg)
d 01*	Carne	0,10 – 1,50
d 02*	Pollame	0,10 – 1,50
d 03*	Pesce	0,10 – 0,80












* Durante lo scongelamento, posizionare gli alimenti sulla leccarda in vetro.

* Quando si sentono 3 bip, girare gli alimenti.

Poi premere il tasto Start per proseguire con il processo di scongelamento.

PROGRAMMI DI COTTURA PREDEFINITI

Maggiore flessibilità e comodità: è possibile programmare l'apparecchio in modo da preimpostare l'orario di arresto.

1. In modalità stand-by premere il tasto . Il simbolo  si accende e l'indicatore delle ore lampeggia.
2. Premere  o  oppure spostare lo Smart Slider  per impostare le ore. Il numero inserito deve essere compreso tra 0 e 23.
3. Premere  per confermare l'inserimento. Ora lampeggia l'indicatore dei minuti.
4. Premere  o  oppure lo Smart Slider  per impostare i minuti. Il numero inserito deve essere compreso tra 0 e 59.
5. Premere  per terminare la preconfigurazione.
6. Impostare la modalità di riscaldamento e la temperatura.
7. Premere  per confermare le impostazioni.


La durata predefinita è terminata

Viene emesso un segnale acustico. Il tempo di cottura si avvia.

Specifiche

Prima di poter utilizzare il programma di cottura preimpostato, occorre impostare l'ora. Dopo aver configurato il programma di cottura preimpostato, non è più possibile impostare l'ora.

IMPOSTAZIONI DELLA DURATA

Il forno dispone di diverse opzioni di durata. Con il tasto  è possibile accedere al menu e passare da una funzione all'altra. È possibile modificare direttamente una durata già selezionata con lo Smart Slider.

IMPOSTAZIONE DEL TEMPO DI COTTURA

È possibile impostare il tempo di cottura sul forno. Allo scadere del tempo di cottura, il forno si spegne in automatico. In questo modo non è necessario interrompere altre attività per spegnere il forno. Non è possibile superare per sbaglio il tempo di cottura.

Il tempo di cottura si avvia. Il conto alla rovescia del tempo di cottura viene visualizzato sul display.

Il tempo di cottura è terminato

Viene emesso un segnale acustico. Il forno si arresta.

IMPOSTAZIONE DELL'ORA




Consultare il paragrafo *Messa in funzione*.

Modifica dell'ora

Ripetere i passaggi descritti nel paragrafo *Impostazione dell'ora*.

IMPOSTAZIONE DEL TIMER

È possibile utilizzare l'ora come timer, in quanto funziona indipendentemente dal forno. Il timer ha un proprio segnale acustico. In questo modo è possibile distinguere se è terminato il timer o il tempo di cottura.



1. In modalità stand-by, premere  per impostare il timer. L'indicazione "00:00" lampeggia.
2. Premere **+** o **-** oppure spostare lo Smart Slider  per impostare il tempo di cottura.
3. Premere  per avviare il timer.

SICURA PER BAMBINI



Il forno dispone di una sicura per bambini affinché questi ultimi non possano accenderlo per sbaglio.

Quando la sicura per bambini è attiva, non è possibile configurare nessuna impostazione, ad eccezione dell'ora e del timer.

Attivazione della sicura per bambini

In modalità stand-by, tenere premuto il tasto  per ca. 3 secondi. Viene emesso un bip e il simbolo  compare sul display. La sicura per bambini è attivata.

Disattivazione della sicura per bambini

In modalità di blocco, tenere premuto il tasto  per ca. 3 secondi. Viene emesso un bip e il simbolo  scompare. La sicura per bambini è disattivata.

MANUTENZIONE E PULIZIA

Con una buona cura e pulizia, l'apparecchio manterrà il suo aspetto e rimarrà pienamente funzionante a lungo. Ora verrà illustrato come curare e pulire correttamente l'apparecchio.

Pericolo di scossa elettrica!

L'infiltrazione di umidità può causare scosse elettriche. Non utilizzare l'idropulitrice o un pulitore a vapore.

Pericolo di ustioni!

Non pulire mai l'apparecchio subito dopo lo spegnimento. Far sempre raffreddare l'apparecchio.

Pericolo di gravi danni per la salute!

Se ci sono danni allo sportello o alla guarnizione, l'energia delle microonde può fuoriuscire. Non utilizzare l'apparecchio in presenza di danni allo sportello o alla guarnizione. Contattare il servizio clienti.

NOTA:

- Le leggere differenze di colore sulla parte anteriore dell'apparecchio possono essere attribuite all'uso di diversi materiali come vetro, plastica e metallo.
- Le ombre sui pannelli dello sportello che sembrano strisce sono causate dai riflessi dell'illuminazione interna.
- È possibile eliminare facilmente gli odori sgradevoli, ad es. quelli che rimangono dopo la preparazione del pesce. Versare un paio di gocce di succo di limone in una tazza d'acqua. Inserire un cucchiaino nel contenitore in modo che il liquido non raggiunga il punto di ebollizione. Riscaldare l'acqua per 1 o 2 minuti alla massima potenza del microonde.

DETERGENTE

Seguire le istruzioni in tabella in modo tale che le varie superfici non vengano danneggiate dai detersivi sbagliati.

Non utilizzare:

- Detersivi aggressivi o abrasivi.
- Raschietti per vetro o metallo per la pulizia della lastra dello sportello.
- Raschietti per vetro o metallo per la pulizia della guarnizione dello sportello.
- Spugne abrasive o per la pulizia dure.
- Detersivi con elevato contenuto di alcool.

Lavare accuratamente le spugne e i panni nuovi prima di utilizzarli.

Far asciugare bene tutte le superfici prima di utilizzare nuovamente l'apparecchio.

Zona	Detergente
Parte frontale dell'apparecchio	<p>Acqua calda con sapone: Pulire con un canovaccio e poi asciugare con un panno morbido. Non utilizzare detergenti o raschietti per vetro/metallo per la pulizia.</p>
Pannello frontale in acciaio inox	<p>Acqua calda con sapone: Pulire con un canovaccio e poi asciugare con un panno morbido. Rimuovere immediatamente le macchie di calcare, il grasso, l'amido e l'albumina (ad es. albume). Sotto tali macchie può formarsi della ruggine. Speciali detergenti per l'acciaio inox sono disponibili presso i rivenditori specializzati. Non utilizzare detergenti o raschietti per vetro/metallo per la pulizia.</p>
Vano di cottura	<p>Acqua calda con sapone oppure soluzione di aceto: Pulire con un canovaccio e poi asciugare con un panno morbido. In caso di sporco ostinato: non utilizzare uno spray per forno o altri detergenti aggressivi o abrasivi. Non sono indicate nemmeno spugne abrasive, ruvide e per pentole. Tali oggetti possono graffiare le superfici. Far asciugare bene le superfici interne.</p>
Griglia	<p>Acqua calda con sapone: pulire la griglia con un detergente per l'acciaio inox oppure lavarla in lavastoviglie.</p>
Pannello dello sportello	<p>Detergente per vetri: Pulire con un canovaccio. Non utilizzare un raschietto per vetro.</p>
Guarnizione	<p>Acqua calda con sapone: pulire e non strofinare con un canovaccio. Non utilizzare raschietti per vetro o metallo per la pulizia.</p>

DATI TECNICI

Tensione nominale	230 V, 50 Hz
Potenza massima	3000 W
Potenza nominale in uscita (microonde)	900 W
Corrente nominale	16 A
Capacità del forno	50 l
Dimensioni esterne senza maniglia	595 (L) × 568 (P) × 454 (H) mm
Peso netto	ca. 38,8 kg

ELIMINAZIONE DEI GUASTI


Spesso i malfunzionamenti hanno delle spiegazioni. Fare riferimento a questa guida per l'eliminazione dei guasti prima di contattare il servizio clienti.

Se un piatto non dovesse essere esattamente come desiderato, leggere la sezione Guida alla cottura, con molti consigli e trucchi di cottura.

Pericolo di scossa elettrica!

Gli interventi di riparazione eseguiti in modo errato sono fonte di pericolo. Le riparazioni vanno eseguite esclusivamente da un tecnico adeguatamente istruito del nostro servizio clienti.

Eliminazione guasti

Problema	Cause possibili	Soluzioni/Informazioni
L'apparecchio non funziona.	Problema con l'interruttore automatico.	Guardare all'interno della scatola dei fusibili e verificare che l'interruttore automatico dell'apparecchio sia funzionante.
	La spina non è inserita.	Inserire la spina.
	Manca di corrente	Verificare se la luce della cucina funziona.
L'apparecchio non funziona.  compare sul display.	La sicura per bambini è attivata.	Disattivare la sicura per bambini (consultare il paragrafo: Sicura per bambini).

Il microonde non si accende.	Lo sportello non è chiuso completamente.	Verificare se nello sportello sono intrappolati residui di cibo o incrostazioni.
Gli alimenti impiegano più tempo del solito a scaldarsi nel microonde.	La potenza selezionata del microonde è troppo bassa.	Selezionare una potenza maggiore.
	È stata impostata una porzione più grande del solito nell'apparecchio.	Quantità doppia = tempo di cottura quasi raddoppiato
Non è possibile impostare una determinata modalità di funzionamento o un determinato livello di potenza.	Le pietanze erano più fredde del solito.	Mescolare o girare gli alimenti durante la cottura.
	La temperatura, la potenza o l'impostazione combinata non è disponibile per questa modalità di funzionamento.	Selezionare le impostazioni consentite.
E-01 compare sul display.	L'arresto di sicurezza termico è attivato.	Contattare il servizio clienti.
E-04 compare sul display.	L'arresto di sicurezza termico è attivato.	Contattare il servizio clienti.
E-17 compare sul display.	Il preriscaldamento rapido non funziona.	Contattare il servizio clienti.

ACRILAMMIDE NEGLI ALIMENTI

In quali alimenti si trova?

L'acrilammide si forma principalmente nei prodotti ricchi di amido e a base di cereali, che vengono cotti ad alte temperature, come ad esempio patatine, patate fritte, toast, panini, pane, prodotti da forno fini (biscotti, pan di zenzero).

Ridurre al minimo la formazione di acrilammide durante la preparazione degli alimenti

Informazioni generali	Mantenere i tempi di cottura al minimo. Cuocere gli alimenti fino a quando non assumono un colore marrone dorato, ma non troppo scuro. I pezzi grandi e spessi di cibo contengono meno acrilammide.
Cottura dei biscotti	Max. 200 °C con riscaldamento superiore/inferiore oppure max. 180 °C con forno ventilato.
Patatine fritte	Max. 190°C con riscaldamento superiore/inferiore oppure max. 170 °C con forno ventilato. L'albume e il tuorlo d'uovo riducono la formazione di acrilammide. Distribuire gli alimenti in modo sottile e uniforme sulla leccarda. Non cuocere più di 450 g per teglia.

CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO E LA TUTELA DELL'AMBIENTE

In questo paragrafo ci sono consigli su come risparmiare energia durante la cottura e sul corretto smaltimento dell'apparecchio.

RISPARMIO ENERGETICO

- Preriscaldare il forno solo se è indicato nella ricetta o nelle istruzioni per l'uso.
- Utilizzare stampi scuri, verniciati o smaltati di nero. Assorbono molto bene il calore.
- Aprire il meno possibile lo sportello durante la cottura.
- È meglio cuocere più torte una dopo l'altra. È il modo più efficace per utilizzare il calore del forno. Inoltre, si riducono i tempi di cottura della seconda torta. È possibile anche posizionare due stampi a cassetta l'uno accanto all'altro.
- Per i tempi di cottura più lunghi è possibile spegnere il forno 10 minuti prima della fine della cottura e utilizzare il calore residuo per terminare il processo di cottura.

SMALTIMENTO ECOLOGICO

Smaltire l'imballaggio in modo ecologico.

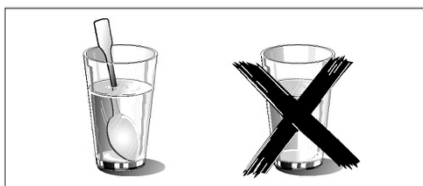


Questo apparecchio è conforme alla Direttiva europea 2012/19/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). La direttiva fornisce un quadro di riferimento valido a livello europeo per la raccolta e il riciclaggio delle apparecchiature vecchie.

Riscaldamento degli alimenti

Pericolo di scottature!

Esiste la possibilità di un'ebollizione ritardata quando un liquido viene riscaldato. Ciò significa che il liquido raggiunge la temperatura di ebollizione senza che le solite bolle salgano in superficie. Anche se il contenitore viene spostato un po', il liquido caldo può improvvisamente traboccare e provocare spruzzi. Quando si riscaldano liquidi, occorre sempre mettere un cucchiaino nel contenitore. In questo modo si evita l'ebollizione ritardata.



PN: 16170000A67345

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

3 VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

- 6 Skadeorsaker
-

7 MONTERING

9 ANVÄNDA PRODUKTEN

- 9 Manöverelement
 - 10 Funktioner och display
 - 11 Parameterinställning
 - 11 Fläkt
 - 12 Tillbehör
-

16 DRIFTSÄTTNING

- 16 Ställa in tiden
 - 16 Förvärma ugnen
 - 16 Rengöra tillbehör
-

17 INSTÄLLNING AV UGNEN

- 17 Ställa in uppvärmningssätt och temperatur
 - 18 Snabb förvärmning
-

19 MIKROVÅGSUGN

- 19 Information om ugnstiklar
 - 20 Effektinställningar för mikrovågsugn
 - 21 Ställa in mikrovågsugnen
-

22 KOMBIFUNKTION

- 22 Ställa in kombifunktion
-

23 AUTOMATISKA PROGRAM

- 23 Ställa in ett program
- 25 Upptiningsprogram

27 FÖRINSTÄLLDA TILLAGNINGSPROGRAM

27 TIDINSTÄLLNINGAR

- 27 Ställa in tillagningstiden
 - 28 Ställa in tiden
 - 28 Ställa in timer
-

28 BARNSÄKRING

29 SKÖTSEL OCH RENGÖRING

- 29 Rengöringsmedel
 - 31 Tekniska specifikationer
-

31 ÅTGÄRDANDE AV FEL

32 AKRYLAMID I LIVSMEDEL

33 ENERGIPAR- OCH MILJÖTIPS

- 33 Spara energi
- 33 Miljövänlig avfallshantering

Försiktighetsåtgärder för att minska exponeringen för stora mängder strålningsenergi från mikrovågor

- (a) Använd aldrig denna ugn med öppen lucka eftersom du då exponeras för skadlig mikrovågsstrålning. Säkerhetslåset får inte manipuleras eller sättas ut funktion.
- (b) Placera inga föremål mellan framsidan av ugnen och luckan och se till att det inte finns smuts eller rester av rengöringsmedel på tätytorna.
- (c) VARNING: Om luckans tätningar eller luckan är defekta får ugnen inte användas igen förrän den har reparerats av en kvalificerad person.

Komplettering

Om ugnen inte hålls ordentligt ren kan ytorna på ugnen skadas. Detta kan förkorta ugnens livslängd och även leda till att det uppstår farliga situationer.

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

VARNING

För att minska risken för brand, elstöt, personskador eller exponering för stora mängder strålningsenergi från mikrovågor är det viktigt att du alltid vidtar de grundläggande försiktighetsåtgärder som beskrivs nedan när du använder ugnen.

1. Denna produkt får användas av barn från 8 år och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller av personer som saknar kunskap om och erfarenhet av produkten, under förutsättning att de har instruerats i hur produkten används av en person som ansvarar för deras säkerhet och att de har förstått vilka risker och faror som kan uppstå. Barn får inte leka med produkten. Barn får rengöra och underhålla produkten endast under överinseende.
2. Läs och beakta följande anvisningar: FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER FÖR ATT MINSKA EXPONERINGEN FÖR STORA MÄNGDER STRÅLNINGSENERGI FRÅN MIKROVÅGOR
3. Se till att ugnen och tillhörande nätkabel befinner sig utom räckhåll för barn under 8 år.
4. Om nätkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dennes servicepartner eller personer med liknande kvalifikationer, för undvikande av faror.

5. VARNING: Underhålls- och reparationsarbeten där kåpan som skyddar mot mikrovågsenergi måste tas bort får endast utföras av behöriga personer.
6. VARNING: Vätskor och andra livsmedel får aldrig värmas upp i stänga behållare eftersom det finns risk för att behållarna exploderar.
7. Denna produkt får användas av barn från 8 år och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller av personer som saknar kunskap om och erfarenhet av produkten, under förutsättning att de har instruerats i hur produkten används av en person som ansvarar för deras säkerhet och att de har förstått vilka risker och faror som kan uppstå. Barn får inte leka med produkten. Rengöring och underhåll av produkten får utföras av barn äldre än 8 år om de hålls under uppsikt av en person som ansvarar för deras säkerhet.
8. Ha alltid ugnen under uppsikt när du värmer livsmedel i plast- eller pappersbehållare eftersom det finns risk för brand.
9. Använd endast tillbehör som lämpar sig för mikrovågsugn.
10. Vid rökutveckling måste man stänga av produkten och dra ut nätkontakten ur uttaget. Håll ugnsluckan stängd så att eventuella lågor kan kvävas.
11. Uppvärmning av drycker i kombiugnen kan leda till att de börjar koka med en tidsfördröjning. Var försiktig när du tar ut dryckeskärl.
12. När du värmer upp nappflaskor eller dricksglas till småbarn ska du röra om eller skaka dessa efter uppvärmning och kontrollera temperaturen så att ditt barn inte bränns.
13. Hårdkokta ägg och ägg med skal ska aldrig värmas upp i ugnen eftersom de kan explodera till och med efter uppvärmningen.
14. Rengör ugnen och ta bort livsmedelsrester med jämna mellanrum.
15. Om ugnen inte hålls ren kan det leda till ökat slitage på ugnens ytor, vilket i sin tur kan förkorta ugnens livslängd och leda till farliga situationer.
16. När ugnen används måste den dekorativa dörren vara öppen. (Gäller för ugnar med dekorativ dörr).
17. Denna ugn är avsedd för användning i hushållet eller liknande miljöer, såsom följande:
 - Personalkök i butiker, kontor och liknande arbetsmiljöer.
 - Inom jordbruk.
 - Av gäster på hotell, motell och andra logianläggningar.
18. VARNING: De åtkomliga delarna av ugnen blir varma under drift. Håll små barn borta från ugnen.
19. Produkten får inte rengöras med ångtvätt.
20. Denna kombinerade ugn/mikrovågsugn används för uppvärmning av livsmedel och drycker. Torkning av livsmedel eller kläder och uppvärmning av värmekuddar, inneskor, svampar, fuktiga trasor eller liknande kan leda till skador och brand.
21. Ytan på det skåp där ugnen byggs in kan bli mycket varm.
22. VARNING: Produkten och dess åtkomliga delar blir heta vid användning. Värmeelementen får inte vidröras. Barn under 8 år måste hela tiden hållas under uppsikt eller hållas borta.
23. Ugnen blir varm under drift. Vidrör aldrig värmeelementet på ugnens insida.
24. Metallbehållare för livsmedel och drycker får inte värmas upp i ugnen.

25. Använd inte starka skurmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra glasrutan i ugnsluckan eftersom ytan kan repas så att rutan går sönder.
26. Produkten är en inbyggnadsugn.
27. **VARNING:** När produkten används i kombinationsläget får barn använda ugnen endast under uppsikt av vuxen eftersom det uppstår mycket höga temperaturer.

Läs igenom följande information noga och spara den för framtida referens.

SKADEORSAKER

Se upp!

- **Gnistbildning:** Det måste finnas ett avstånd på minst 2 cm från ugnsväggarna och insidan av ugnsluckan till metallföremål, t.ex. en gaffel. Gnistor kan orsaka permanenta skador på insidan av ugnsluckan.
- **Vatten i varm ugn:** Håll aldrig vatten i ugnsutrymmet när det är varmt. Vattnet bildar då ånga. Temperaturändringen kan orsaka skador.
- **Fuktiga livsmedel:** Förvara inte fuktiga livsmedel i stängd ugn under en längre tid. Använd inte ugnen för att förvara livsmedel. Det kan orsaka korrosion.
- **Nedkyllning med öppen ugnslucka:** Låt ugnsutrymmet svalna endast med stängd ugnslucka. Det får inte finnas fastklämda föremål i luckan. Även om luckan endast står på glänt kan fronterna på intilliggande apparater skadas med tiden.
- **Om tätningen är mycket nedsmutsad** stänger luckan inte ordentligt. Det kan leda till skador på intilliggande apparater. Håll alltid tätningen ren.
- **Användning av kombiugnen utan livsmedel:** Om ugnen används utan att det finns livsmedel i ugnsutrymmet kan det leda till överspänning. Sätt aldrig på ugnen om det inte finns livsmedel i ugnsutrymmet. Ett undantag till denna regel är ett kort test av ugnsaltiklar (se avsnitt "Information om ugnsaltiklar").
- **Användning av ugnsluckan för att ställa upp eller förvara föremål:** Placera inget på den öppna ugnsluckan. Ställ inga ugnsaltiklar eller tillbehör på ugnsluckan.
- **Bära ugnen:** Ugnen får inte bäras eller hållas från handtaget på luckan. Handtaget kan inte bära ugnens vikt och kan gå sönder.
- **Mikropopcorn:** Ställ aldrig in en för hög effekt på mikrovågsugnen. Använd en effektinställning på under 600 watt. Lägg alltid popcornspåsen på en glasplatta. Vid överspänning kan skivan hoppa.
- **Vätska som kokat över** får inte hamna inuti ugnen genom vridtallrikens drivning. Håll alltid koll på tillagningsprocessen. Välj först en kortare tillagningstid och förläng den vid behov.
- **Rengör ugnen med jämna mellanrum** och avlägsna alla avlagringar av livsmedel eftersom de kan explodera även när uppvärmningen är avslutad.
- **Om ugnen inte hålls ren** kan det leda till ökat slitage på ugnens ytor, vilket i sin tur kan förkorta ugnens livslängd och leda till farliga situationer.

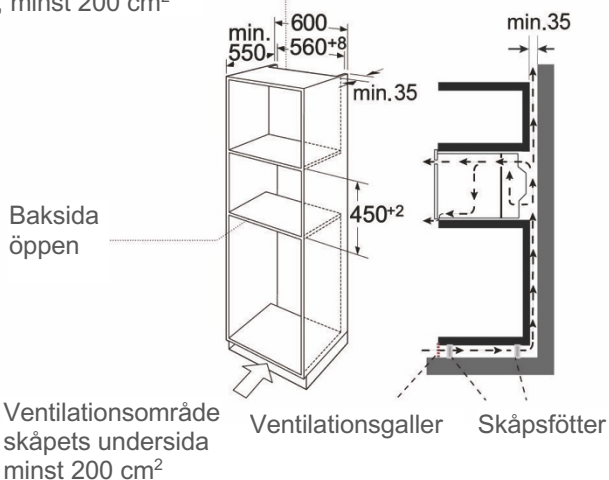
MONTERING

INBYGGNADSUGNAR

- Ugnen är endast avsedd för inbyggnad i köket.
- Ugnen är inte avsedd för användning som bordsenhet eller i ett skåp.
- I inbyggnadsskåpet får det inte finnas en bakvägg bakom ugnen.
- Mellan väggen och bakväggen eller undersidan av enheten ovanför måste det finnas ett avstånd på minst 35 mm.
- På framsidan av inbyggnadsskåpet måste det finnas en ventilationsöppning på 200 cm². Detta sker genom att golvplattan skärs till eller att ventilationsgaller monteras på.
- Ventilationsöppningar och utsugsöppningar får inte täckas över.
- Säker drift av ugnen kan endast säkerställas om den har installerats i enlighet med denna monteringsanvisning.
- Installatören ansvarar för alla skador som uppstår till följd av felaktig installation.
- Det skåp där ugnen byggs in måste vara tillräckligt värmebeständigt.

INBYGGNADSMÅTT

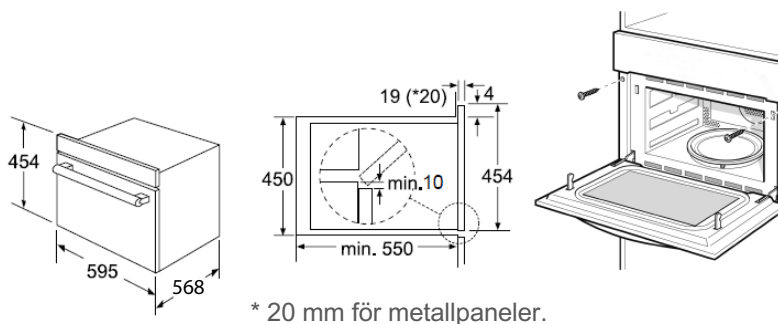
Ventilationsöppningar
bak, minst 200 cm²



INBYGGNAD

Ugnen får inte bäras eller hållas från handtaget på luckan. Ugnsluckans handtag kan inte bära ugnens vikt och kan gå av.

1. Skjut försiktigt in ugnen i öppningen och se till att den är centrerad.
2. Öppna luckan och fixera ugnen med medlevererade skruvar.



- (a) Skjut in ugnen helt och ställ den mitt i öppningen.
- (b) Se till att inte kröka anslutningskabeln.
- (c) Fixera ugnen med skruvar.
- (d) Mellanrummet mellan arbetsplattan och ugnen får inte stängas igen med extra lister.

Viktig information

Elanslutning

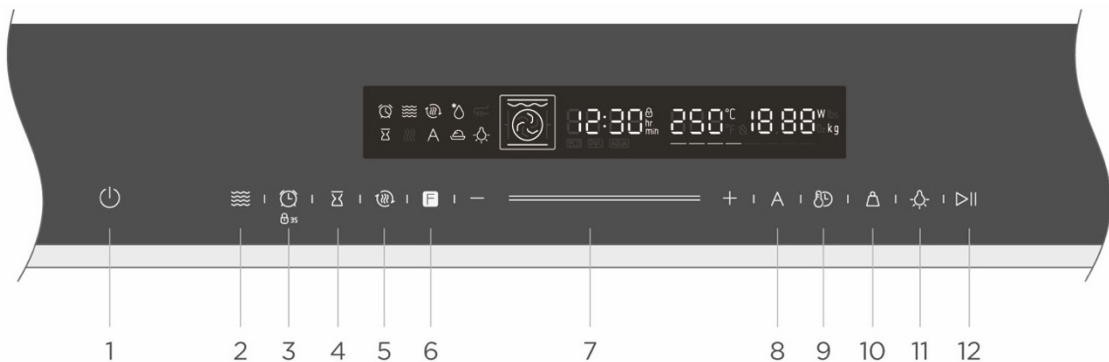
Ugnen har en stickkontakt och får endast anslutas till ett korrekt installerat jorduttag. Endast behörig elektriker får installera uttaget eller byta ut nätkabeln i enlighet med gällande föreskrifter. Om stickkontakten inte längre är tillgänglig efter installation måste det finnas en allpolig brytare med ett kontaktavstånd på minst 3 mm på installationsidan. Vid installation måste ett beröringsskydd vara säkerställt.












ANVÄNDA PRODUKTEN

Informationen i detta avsnitt hjälper dig att bekanta dig med din nya ugn.

Här förklaras manöverpanelen och de enskilda manöverelementen. Här hittar du även information om ugnsutrymmet och om tillbehör.

MANÖVERELEMENT



	1. TILL/FRÅN	Sätt på/stäng av ugnen.
	2. Mikrovågssymbol	Använd mikrovågsugnen och kombinationsfunktionen mikrovågsugn/ugn.
	3. Timer/barnsäkring	Använd timern/tryck på knappen i 3 sekunder för att slå på barnsäkringen.
	4. Sluttid	Ange en sluttid för tillagningsprocessen.
	5. Snabb förvärmning	För snabb förvärmning.
	6. Ugnsfunktion	Tryck på denna symbol för att ändra driftläge. Håll knappen intryckt i 5 sekunder för att ändra driftläge snabbt.
	7. Smart Slider	Du kan använda Smart Slider eller knapparna +/- för att ändra de värden som visas på displayen.
	8. Automatiska program	Använd de automatiska programmen.
	9. Tid/Temperatur	Ställ in klockslag i standbyläge/växla mellan tidsinställning och temperaturinställning.
	10. Vikt	Tryck på denna symbol för att ställa in vikten för de automatiska programmen.
	11. Lampa TILL/FRÅN	Tänd/släck lampan.
	12. Start/Paus	Starta eller pausa tillagningsprocessen.












FUNKTIONER OCH DISPLAY

Använd funktionsknapparna för att ställa in tillagningstypen.

Funktion	Användning
	Över-/nedervärme De övre och de nedre värmeelementen arbetar tillsammans för att tillaga maten. Ugnen måste förvärmas till önskad temperatur. Lämpar sig för rätter med lång tillagningstid, som grytor och gratänger.
	Varmluft För gräddning på flera nivåer (t.ex. bakplåtar med chokladkakor).
	Över-/nedervärme + cirkulationsluft Upp till 4 rätter kan tillagas samtidigt snabbt och bekvämt på olika nivåer utan att smaker eller lukter blandas.
	Grill med strålningsvärme Bästa resultat uppnås när de övre gejderna används för små produkter och de nedre gejderna för stora produkter.
	Dubbelgrill + cirkulationsluft För gratinerade rätter och för bryning av rostade grönsaker.
	Dubbelgrill Grillelementen och övervärmern arbetar samtidigt och ger en snabb och jämn bryning.
	Pizzafunktion Pizza gräddas med extra värme underifrån och från sidorna av ugnen så att pizzabotten blir fräsigt.
	Nedervärme Lämpar sig rätter med lång tillagningstid, som grytor och gratänger.
	Mikrovågsugn Upptining, uppvärmning och tillagning.
	Mikrovågsugn + varmluft För att förkorta tillagningstiden för stora portioner med bryningseffekt.
	Mikrovågsugn + dubbelgrill + cirkulationsluft För snabb bryning av ovensidan. Med denna funktion tillagas livsmedlen ända in.
	Mikrovågsugn + pizzafunktion För snabb bryning av undersidan. Med denna funktion tillagas livsmedlen ända in.
	Upptining 3 Upptiningsprogram
A	Automatiska program 13 Tillagningsprogram Typen av uppvärmning och tillagningstiden ställs in baserat på vikt.

PARAMETERINSTÄLLNING

Använd inställningsknapparna för att ställa in parametrarna.

Parametrar	Funktion
Automeny	Välj bland 13 automatiska program. Från P 01 till P 13.
	Välj tillagningstemperatur:
	 100– 235 °C  50– 250 °C
	 50– 250 °C  50– 235 °C
	 50– 235 °C  50– 250 °C
Temperatur	 100– 235 °C  100– 250 °C
	 100– 250 °C  50– 250 °C
	 100– 235 °C
Vikt	Ställ in vikten på den produkt som ska tillagas.
Tid	Ställ in tillagningstiden.
Mikrovågsugn	Välj effekt på mikrovågsugnen: 100 W, 300 W, 500 W, 700 W och 900 W.

FLÄKT

Din ugn är utrustad med en fläkt. Fläkten aktiveras när ugnen är igång. Den varma luften strömmar ut genom ugnsluckan.

Fläkten fortsätter att arbeta en stund efter att tillagningsprocessen avslutats.

Se upp!

Täck inte över ventilationsöppningarna. Det kan leda till överhettning av ugnen.

INFO:

- Ugnen förblir sval när mikrovågsfunktionen är igång. Fläkten slås på automatiskt. Fläkten kan fortsätta att arbeta även när mikrovågsfunktionen avslutats.
- Det kan bildas kondensvatten på ugnsluckan, på innerväggarna och på botten. Detta är normalt och påverkar inte mikrovågsfunktionen. Torka bort kondensvattnet när tillagningsprocessen är klar.

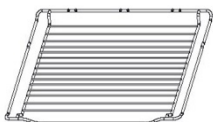
TILLBEHÖR

Din ugn levereras med flera tillbehör. Här hittar du en översikt över medföljande tillbehör och information om korrekt användning.

Medföljande tillbehör

Din ugn är utrustad med följande tillbehör:

Grillgaller

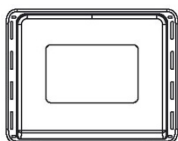


För att grilla t.ex. biff och korv och för att rosta bröd.

Bakplåt

Av säkerhetsskäl bör bakplåten skjutas in direkt i en gejd istället för att placeras direkt på botten i ugnsutrymmet.

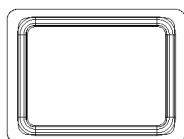
Bakplåt – emaljplåt



För tillagning av rulltårter, för ugnstekning av hel kyckling.

Emaljplåten får inte användas för att laga mat med mikrovågsfunktionen.

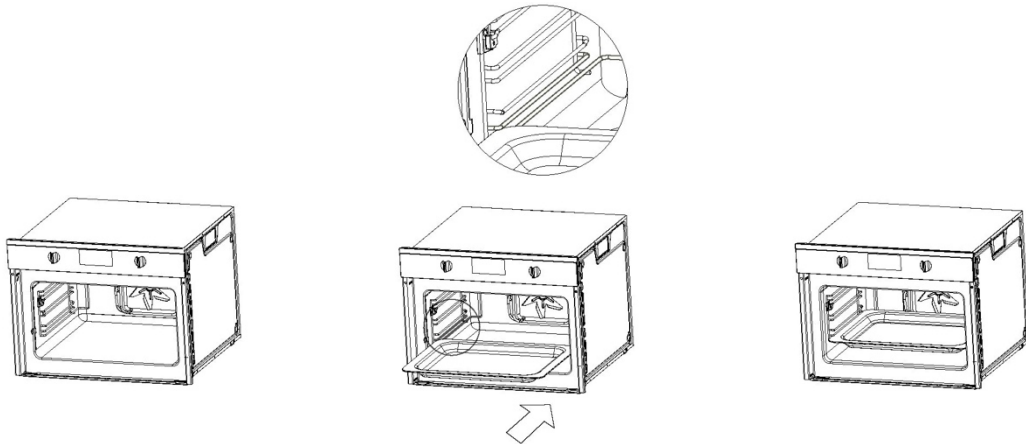
Bakplåt – glasskål



Använd glasskålen för att laga mat med mikrovågsfunktionen.

För uppsamling av vätskor som vatten och fett vid gräddning och ugnstekning.

För bästa tillagningseffekt ska glasskålen skjutas in i den nedersta gejden så som visas på bilden.



Användning av tillbehörsdelar

I ugnsutrymmet finns fyra gejder. Gejderna räknas nedifrån och upp. Tillbehör kan dras ut ungefär till häften utan att tippa.

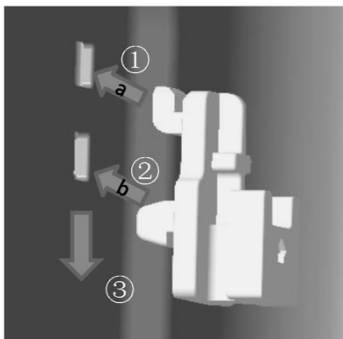
Obs

Tillbehör kan deformeras när de blir varma. Det påverkar dock inte deras funktion. När de svalnar återfår de sin ursprungliga form.

Använd endast originaltillbehör. Dessa tillbehör har skräddarsytt för din ugn. Passande tillbehör hittar du i vår onlinebutik på www.blaupunkt-einbaugeraete.com eller i handeln.

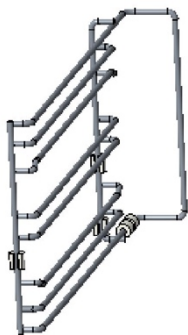
Montering av krokar och gejder

1. Montera krok.



- ① Installera först kroken i hål a ;
- ② Tryck sedan in kroken i hål b;
- ③ Tryck slutligen in kroken på rätt plats.

2. Det finns en gejd på höger och en på vänster sida.



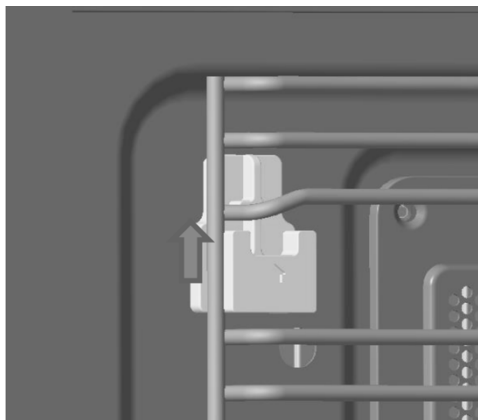
Vänster gejd



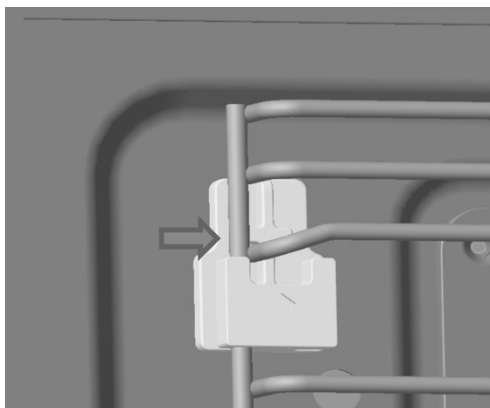
Höger gejd

3. Montera höger och vänster gejd (i exemplet visas montering av vänster gejd).

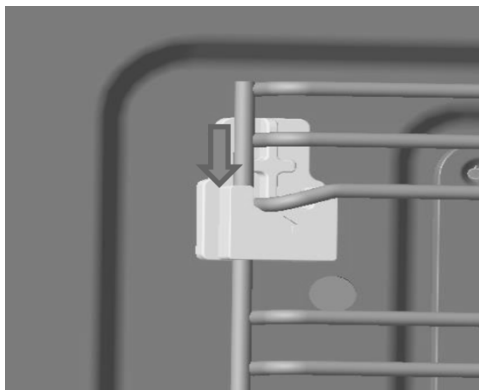
① Lyft gejden över den vänstra fördjupningen på kroken;



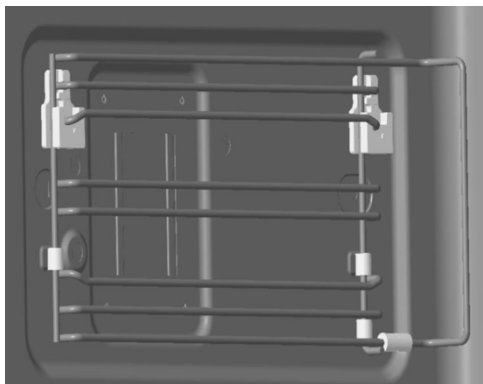
② Flytta gejden åt höger så som visas på bilden;



③ Tryck ned gejden i fördjupningen på kroken;












④ Klart.




DRIFTSÄTTNING

I detta kapitel beskrivs vilka åtgärder du måste vidta innan du använder dig ugn för att laga mat för första gången. Läs först igenom avsnittet *Säkerhetsanvisningar*.

STÄLLA IN TIDEN

1. Tryck på knappen  i standbyläge för att komma till tidsinställningen. "00:00" visas och timmarna börjar blinka.
2. Tryck på  eller  eller flytta Smart Slider  för att ställa in timmarna. Den angivna siffran ska ligga mellan 0 och 23.
3. Tryck på  för att bekräfta de inmatade uppgifterna. Nu blinkar minuterna.
4. Tryck på  eller  eller flytta Smart Slider  för att ställa in minuterna. Den angivna siffran ska ligga mellan 0 och 59.
5. Tryck på  för att avsluta tidsinställningen. Nu blinkar klockan. Tiden är inställd. Ugnen växlar till standbyläge.

FÖRVÄRMA UGNEN

För att få bort lukten från den nya ugnen ska du värma den med tomt ugnsutrymme och stängd ugnslucka. En timme med  varmluft vid 250 °C är optimalt. Se till att det inte finns några rester från förpackningsmaterial i ugnsutrymmet.

1. Tryck en gång på F-knappen i standbyläget.  Standardtemperaturen lyser på displayen.
2. Tryck upprepade gånger på F-knappen tills  lyser. Den förinställda varmluftstemperaturen visas på displayen.
3. Tryck på  eller  eller flytta Smart Slider  för att ställa in temperaturen på 250 °C.
4. Tryck på  för att ställa in tillagningstiden. "00:00" blinkar.
5. Tryck på  eller  eller flytta Smart Slider  för att ställa in tillagningstiden på 60 minuter.
6. Tryck på  . Ugnen börjar värmas upp.

RENGÖRA TILLBEHÖR




Innan du använder tillbehören för första gången ska du rengöra dem noga med varmt såpvatten och en mjuk kökshandduk.

INSTÄLLNING AV UGNEN


Du kan ställa in ugnen på olika sätt. Här förklaras hur du ställer in önskat uppvärmningssätt och önskad temperatur resp. grillinställning. Du kan även välja tillagningstid för din rätt. Läs även igenom avsnittet om *tidsinställningar*.

STÄLLA IN UPPVÄRMNINGSSÄTT OCH TEMPERATUR



Exempel:  Grilla med strålningsvärme vid 200 °C i 25 minuter.

1. Tryck en gång på F-knappen i standbyläget.  Standardtemperaturen lyser på displayen.
2. Tryck upprepade gånger på F-knappen tills  lyser. Den förinställda temperaturen för grillning med strålningsvärme visas på displayen.
3. Tryck på  eller  eller flytta Smart Slider  för att ställa in temperaturen på 200 °C.
4. Tryck på  för att ställa in tillagningstiden. "00:00" blinkar.
5. Tryck på  eller  eller flytta Smart Slider  för att ställa in tillagningstiden på 25 minuter.
6. Tryck på . Ugnen börjar värmas upp.

Öppna ugnsluckan under en tillagningsprocess

Tillagningsprocessen pausas. Stäng luckan och tryck på knappen . Tillagningsprocessen fortsätter.

Stoppa tillagningsprocessen




Tryck på  för att stoppa tillagningsprocessen. Tryck på  för att fortsätta tillagningsprocessen.

Ändra tillagningstiden

Detta kan ske när som helst. Tryck flera gånger på  tills tillagningstiden blinkar. Tryck därefter på  eller  eller flytta Smart Slider  för att ställa in tillagningstiden.

Ändra temperaturen

Detta kan ske när som helst.








Tryck på  eller  eller flytta Smart Slider  för att ställa in temperaturen.

Stoppa tillagningsprocessen

Detta kan ske när som helst. Tryck på  för att växla till standbyläget.


SNABB FÖRVÄRMNING


Med funktionen för snabb förvärmning når din ugn den inställda temperaturen särskilt snabbt. Snabb förvärmning kan användas för följande uppvärmningssätt:

	Över-/nedervärme		Dubbelgrill + cirkulationsluft
	Varmluft		Dubbelgrill
	Över-/nedervärme + cirkulationsluft		Pizzafunktion
	Grill med strålningsvärme		Nedervärme


För att få ett bra tillagningsresultat ska du vänta med att sätta in maten i ugnen tills föruppvärmningen är avslutad.

1. Ställa in uppvärmningssätt och temperatur.


2. Tryck på .

På displayen lyser symbolen .
Ugnen börjar värmas upp.

Förvärmningen är avslutad

En signal avges. På displayen blinkar symbolen . Sätt in din maträtt i ugnen.

Stoppa snabb förvärmning

Funktionen för snabb förvärmning kan stoppas med knappen .

Under snabb förvärmning kan funktionen stoppas med knappen .

INFO:

Endast när signalen ljuder och symbolen för förvärmning lyser kan du öppna ugnsluckan och ställa in maten i ugnsutrymmet.

MIKROVÅGSUGN

Mikrovågsugnar används för uppvärmning av livsmedel. Mikrovågsfunktionen kan användas ensam eller i kombination med ett annat uppvärmningssätt. I detta avsnitt hittar du information om mikrovågsugnsartiklar och om inställning av mikrovågsugnen.

INFO:

Stegintervallen för reglaget för mikrovågsugnen är följande:

0–1 min	: 1 sekund
1–3 min	: 10 sekunder
3–15 min	: 30 sekunder
15–60 min	: 1 minut
över 60 min	: 5 minuter

INFORMATION OM UGNSARTIKLAR

Lämpliga ugnartiklar

Lämpliga ugnartiklar är värmebeständiga artiklar i glas, glaskeramik, porslin, keramik eller värmebeständig plast. Dessa material lämpar sig även för mikrovågsugn.

Du kan även använda servis. Då slipper du även föra över maten från ett kärl till ett annat.

Ugnartiklar med guld- eller silverdekor bör endast användas om de är godkända för användning i mikrovågsugn av tillverkaren.

Olämpliga ugnartiklar

Artiklar i metall ska inte användas. Metall släpper inte igenom mikrovågor. Livsmedel i övertäckta metallbehållare förblir kalla.

Se upp!

Gnistbildning: Det måste finnas ett avstånd på minst 2 cm från ugnsväggarna och insidan av ugnsluckan till metallföremål, t.ex. en gaffel.

Gnistor kan orsaka permanenta skador på insidan av ugnsluckan.

Test av ugsnartiklar

Starta mikrovågsugnen först när det finns livsmedel i den. Ett undantag från denna regel är ett kort test av ugsnartiklar.

Genomför följande test om du inte är säker på om dina ugsnartiklar lämpar sig för användning i mikrovågsugn:

1. Värm upp din tomma ugsnartikel i högsta effekt i 30 sekunder till 1 minut.
2. Under tiden kontrollerar du temperaturen några gånger. Ugsnartikeln ska vara så kall resp. varm att du fortfarande kan ta på den.

Om den blir för varm eller om det bildas gnistor lämpar den sig inte för användning i mikrovågsugn.

EFFEKTINSTÄLLNINGAR FÖR MIKROVÅGSUGN

Tryck på  för att ställa in effekten på mikrovågsugnen.




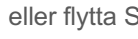





100 W	<ul style="list-style-type: none">• Tina upp känsliga livsmedel• Tina upp livsmedel med oregelbunden form• Mjuka upp glass• Jäsa deg
300 W	<ul style="list-style-type: none">• Upptining• Smälta choklad och smör
500 W	<ul style="list-style-type: none">• Tillaga ris eller soppa
700 W	<ul style="list-style-type: none">• Uppvärmning• Tillaga svamp och musslor• Tillaga rätter med ägg och ost
900 W	<ul style="list-style-type: none">• Koka upp, värma vatten• Tillaga kyckling, fisk, grönsaker

INFO:

- När du vidrör en knapp tänds vald effekt.
- Mikrovågsugnens effekt kan ställas in på 900 watt i högst 30 minuter. För alla andra effektinställningar är den längsta tillagningstiden 1,5 timme.

STÄLLA IN MIKROVÅGSUGNEN

Exempel: Effekt: 300 W, tillagningstid: 17 minuter


1. Tryck på knappen  i standbyläge för att komma till mikrovågsfunktionen. Mikrovågsugnens standardinställning på 900 W visas. Även standardvärdet för tillagningstiden blinkar.
2. Tryck på  eller  eller flytta Smart Slider  för att ställa in tillagningstiden på 17 minuter.
3. Tryck på  för att ställa in effekten på mikrovågsugnen. Tryck på  eller  eller flytta Smart Slider  för att ställa in effekten på 300 W.
4. Tryck på .

Tillagningsprocessen börjar. Tillagningstiden räknas ned på displayen.


Tillagningstiden har gått

En signal avges. Mikrovågsfunktionen är avslutad.





Öppna ugnsluckan under en tillagningsprocess

Tillagningsprocessen pausas. Stäng luckan och tryck på knappen . Tillagningsprocessen fortsätter.

Ändra tillagningstiden

Detta kan ske när som helst. Tryck på  eller  eller flytta Smart Slider  för att ställa in tillagningstiden.

Ändra mikrovågsugnens effekt

Detta kan ske när som helst. Tryck på  och därefter på  eller  eller flytta på Smart Slider  för att ställa in mikrovågsugnens effekt.

Stoppa tillagningsprocessen

Tryck kort på . Processen avbryts. Tryck på  igen för att fortsätta tillagningsprocessen.

Stoppa tillagningsprocessen

Detta kan ske när som helst. Tryck på  för att växla till standbyläget.

INFO:

- Om du öppnar ugnsluckan under tillagningsprocessen kan det hända att fläkten fortsätter att arbeta.


KOMBIFUNKTION










Med denna funktion används grill- och mikrovågsfunktionen samtidigt. Mikrovågsfunktionen tillagar dina maträtter snabbare och grillen ger dig en vacker bryning.

Du kan aktivera alla effektinställningar hos mikrovågsugnen.

Undantag: 700 och 900 watt

STÄLLA IN KOMBIFUNKTION

Exempel:  +  Mikrovågsfunktion + pizzafunktion 500 W och 190 °C i 17 minuter.

1. Tryck på  i standbyläget och tryck sedan flera gånger på **F** för att ställa in kombifunktionen. Sluta trycka när  och  visas på displayen. Standardvärdet för mikrovågseffekten visas och standardtemperaturen blinkar.
2. Tryck på **-** eller **+** eller flytta Smart Slider  för att ställa in temperaturen på 190 °C.
3. Tryck på  för att bekräfta temperaturen. Standardvärdet för tillagningstiden blinkar. Tryck på **-** eller **+** eller flytta Smart Slider  för att ställa in tillagningstiden på 17 minuter.
4. Tryck på . Standardvärdet för mikrovågseffekten blinkar. Tryck på **-** eller **+** eller flytta Smart Slider  för att ställa in effekten på 500 W.
5. Tryck på . Ugnen börjar värmas upp.

Tillagningsprocessen börjar. Tillagningstiden räknas ned på displayen.

Tillagningstiden har gått

En signal avges. Kombifunktionen är avslutad.



Öppna ugnsluckan under en tillagningsprocess

Tillagningsprocessen pausas. Stäng luckan och tryck kort på knappen . Processen fortsätter.



Stoppa tillagningsprocessen

Tryck kort på . Processen avbryts. Tryck på  igen för att fortsätta tillagningsprocessen.

Ändra tillagningstiden


Detta kan ske när som helst. Tryck flera gånger på  tills tillagningstiden blinkar. Tryck därefter på **—** eller **+** eller flytta Smart Slider  för att ställa in tillagningstiden.

Ändra mikrovågsugnens effekt

Detta kan ske när som helst. Tryck på  och därefter på **—** eller **+** eller flytta på Smart Slider  för att ställa in mikrovågsugnens effekt.

Ändra temperaturen

Detta kan ske när som helst.

Tryck på **—** eller **+** eller flytta Smart Slider  för att ställa in temperaturen.





Stoppa tillagningsprocessen

Detta kan ske när som helst. Tryck på  för att växla till standbyläget.

AUTOMATISKA PROGRAM

Med de automatiska programmen kan du tillaga mycket enkla rätter. Du behöver bara välja program och ange vikten på maträtterna. Det automatiska programmet ställer sedan in ugnen optimalt. Du kan välja mellan 13 program. Sätt alltid in maten medan ugnstrymmet är kallt.

STÄLLA IN ETT PROGRAM

1. Tryck på knappen **A** i standbyläge för att komma till de automatiska programmen. Det första programnumret blinkar på displayen.
2. Tryck på **—** eller **+** eller flytta Smart Slider  för att välja programnummer.
3. Tryck på .
4. Tryck på **—** eller **+** eller flytta Smart Slider  för att ställa in vikten. Därefter visas tillagningstiden.
5. Tryck på . Programmet startas. Tillagningstiden räknas ned på displayen.

Automeny

Programnummer	Maträtt	Vikt (g)
		200
P 01**	Färskas grönsaker	400
		600
		240
P 02**	Potatis, skalad/kokt	480
		720
P 03	Bakad potatis	450
		1000
P 04	Kycklingbitar (frysta)	450
		400
P 05*	Kaka	500
		600
P 06*	Äppelkaka	2400
P 07*	Quiche	1000
		200
P 08**	Uppvärmning av soppa	400
		600
P 09**	Uppvärmning av tallrik	250
		350
		100
P 10**	Uppvärmning av sås/gryta	200
		300
		200
P 11	Djupfrost pizza	400
		600
		300
P 12*	Djupfrysta pommes frites	400
		500
P 13	Lasagne	1600

INFO:

- Program med markeringen * är förvärmda. Under förvärmningen stoppas tillagningstiden och symbolen för förvärmning lyser. Efter förvärmning ljuder en signal och symbolen för förvärmning blinkar.
- Vid program med markeringen ** används endast mikrovågsfunktionen.

Programmet är avslutat

En signal avges. Ugnen stannar.

Ändra program

När du väl har startat ett program kan du inte längre ändra programnummer och vikt.

Avbryta program





Tryck på  för att avbryta programmet.

Ändra tillagningstiden

När du använder automatiska program kan du inte ändra tillagningstiden.

UPPTININGSPROGRAM

Du kan använda de tre upptiningsprogrammen för upptining av kött, fisk eller bröd.

1. Tryck på knappen **A** i standbyläge för att komma till de automatiska programmen. Det första programnumret blinkar på displayen.
2. Tryck på **—** eller **+** eller flytta Smart Slider  för att välja programnummer.
3. Tryck på .
4. Tryck på **—** eller **+** eller flytta Smart Slider  för att ställa in vikten. Därefter visas tillagningstiden.
5. Tryck på . Programmet startas. Tillagningstiden räknas ned på displayen.

INFO:

- **Tillaga livsmedel**

Använd livsmedel som har frusits in vid -18 °C och som förvaras i så tunna portionsmängder som möjligt.

Ta ut de livsmedel som ska tinas upp ur förpackningen och väg dem. Du måste känna till vikten för att kunna ställa in programmet.

- Vid upptining av kött eller fågel bildas vätska. Låt vätskan rinna bort när du vänder köttet eller fågeln. Använd den aldrig för andra ändamål och låt den aldrig komma i kontakt med andra livsmedel.

- **Ugnsartiklar**

Lägg livsmedlen i en platt skål som lämpar sig för mikrovågsugn, t.ex. ett porslins- eller glasfat, men täck inte över dem.

- Vid upptining av kyckling och kycklingportioner (d 01) avges en dubbel ljudsignal som indikerar att livsmedlen måste vändas.

- **Vilotid**

Låt upptinade livsmedel stå i ytterligare 10 till 30 minuter tills de får en jämn temperatur. Stora köttbitar behöver längre vilotid än mindre bitar. Platta köttbitar och produkter av köttfärs ska tas isär från varandra innan de får vila.

När vilotiden har gått kan du börja tillbereda produkterna, även om tjockare köttbitar fortfarande är frusna i mitten. Nu kan du även avlägsna inälvorna från fågel.

Programnummer	Upptining	Viktområde (kg)
d 01*	Kött	0,10–1,50
d 02*	Fågel	0,10–1,50
d 03*	Fisk	0,10–0,80












* Placera livsmedlen i glasskålen för upptining.

* När du hör 3 pipjud är det dags att vända maten.

Tryck därefter på startknappen för att fortsätta upptiningen.

FÖRINSTÄLLDA TILLAGNINGSPROGRAM

Mer flexibilitet och komfort: Ugnen kan programmeras så att sluttiden och tillagningstiden förinställs.

1. Tryck på knappen  i standbyleget. Symbolen  tänds och timmarna blinkar.
2. Tryck på  eller  eller flytta Smart Slider  för att ställa in timmarna. Den angivna siffran ska ligga mellan 0 och 23.
3. Tryck på  för att bekräfta de inmatade uppgifterna. Nu blinkar minuterna.
4. Tryck på  eller  eller flytta Smart Slider  för att ställa in minuterna. Den angivna siffran ska ligga mellan 0 och 59.
5. Tryck på  för att avsluta förinställningen.
6. Ställa in uppvärmningssätt och temperatur.
7. Tryck på  för att avsluta inställningen.


Den förinställda tiden har gått

En signal avges. Tillagningstiden börjar.

Specifikationer

Innan du kan använda förinställda tillagningsprogram måste du ställa in klockan. När de förinställda tillagningsprogrammet har ställts in kan klockan inte längre ställas in.

TIDINSTÄLLNINGAR

Din ugn erbjuder olika möjligheter till tidsinställning. Med knappen  kan du öppna menyn och växla mellan de olika funktionerna. En redan inställd tidsinställning kan ändras direkt med Smart Slider.

STÄLLA IN TILLAGNINGSTIDEN

Tillagningstiden kan ställas in på ugnen. När tillagningstiden har gått stängs ugnen av automatiskt. Därmed behöver du inte avbryta andra uppgifter för att stänga av ugnen. Tillagningstiden kan inte överskridas av misstag.

Tillagningstiden börjar. Tillagningstiden räknas ned på displayen.

Tillagningstiden har gått

En signal avges. Ugnen stannar.

STÄLLA IN KLOCKSLAG




Se *Driftsättning*.

Ändra klockslag

Upprepa stegen för *inställning av klockan*.

STÄLLA IN TIMER



Du kan använda klockan som timer. Den arbetar oberoende av ugnen. Timern har en egen ljudsignal. Det gör att du kan skilja timerns signal från signalen vid tillagningstidens slut.

1. Tryck på  i standbyläget för att ställa in timern. "00:00min" blinkar.
2. Tryck på - eller + eller flytta Smart Slider  för att ställa in minuter, för att ställa in tillagningstiden.
3. Tryck på  för att starta timern.



BARNSÄKRING

Ugnen är utrustad med en barnsäkring för att barn inte ska kunna slå på den av misstag. När barnsäkringen är aktiverad kan inga inställningar genomföras. Detta gäller inte för klockan och timern.

Aktivera barnsäkringen

Håll knappen  intryckt i standbyläget i ca 3 sekunder. Det hörs en långsam pipsignal och symbolen  visas på displayen. Barnsäkringen är aktiverad.

Avaktivera barnsäkringen

Håll knappen  intryckt i ca 3 sekunder när ugnen är låst. Det hörs en långsam pipsignal och symbolen  släcks. Barnsäkringen är avaktiverad.

SKÖTSEL OCH RENGÖRING

Om ugnen sköts och rengörs ordentligt bevarar den både utseende och funktion under en lång tid. Nedan förklaras hur du sköter och rengör din produkt.

Risk för elstöt!

Fukt som tränger in kan orsaka elstöt. Använd inte högtrycks- eller ångtvätt.

Risk för brännskador!

Rengör aldrig ugnen direkt efter frånslagning. Låt alltid ugnen svalna.

Risk för allvarliga hälsoskador!

Om ugnsluckan eller luckans tätning är skadad kan mikrovågsenergi stråla ut. Använd inte ugnen om ugnsluckan eller luckans tätning har skador. Kontakta kundtjänst.

INFO:

- Lätta färgvariationer på produktens framsida beror på användning av olika material som glas, plast och metall.
- Skuggor på luckans beklädnad som ser ut som ränder orsakas av reflektioner från ugnslampan.
- Dålig lukt, t.ex. efter tillagning av fisk, går mycket enkelt att få bort. Tillsätt några droppar citronsaft i en kopp vatten. Ställ en sked i koppen så att vattnet inte börjar koka. Värm vattnet i maximal mikrovågseffekt i 1–2 minuter.

RENGÖRINGSMEDEL

Beakta uppgifterna i tabellen så att du inte skadar ytor genom användning av felaktiga rengöringsmedel.

Följande ska inte användas:

- Starka eller skurande rengöringsmedel.
- Metall- eller glasskrapa för att rengöra glasrutan i ugnsluckan.
- Metall- eller glasskrapa för att rengöra dörrtätningen.
- Hårda skursvampar eller rengöringssvampar.
- Rengöringsmedel med hög alkoholhalt.

Nya svampar och trasor ska tvättas noga före användning.

Låt ytorna torka ordentligt innan du använder ugnen igen.

Område	Rengöringsmedel
Ugnens framsida	Varmt såpvatten: Rengör med en kökshandduk och torka sedan av med en mjuk trasa. Använd inte fönsterputs eller metall-/glasskrapa.
Front i rostfritt stål	Varmt såpvatten: Rengör med en kökshandduk och torka sedan av med en mjuk trasa. Avlägsna genast kalkfläckar, fett, stärkelse och albumin (t.ex. äggvita). Under sådana fläckar kan det bildas rost. Speciella rengöringsmedel för rostfritt stål finns tillgängliga från specialhandlare. Använd inte fönsterputs eller metall-/glasskrapa.
Ugnsutrymme	Varmt såpvatten eller ättikslösning: Rengör med en kökshandduk och torka sedan av med en mjuk trasa. Om ugnen är kraftigt nedsmutsad: Använd inte ugnsspray eller andra aggressiva ugnsrengöringsmedel eller skurmedel. Skursvampar, grova svampar och stålull lämpar sig heller inte eftersom de kan repa ytan. Låt de invändiga ytorna torka ordentligt.
Bakgaller	Varmt såpvatten: Rengör bakgallret med rengöringsmedel för rostfritt stål eller diskmaskin.
Ugnsluckans beklädnad	Fönsterputs: Rengör med kökshandduk. Använd inte glasskrapa.
Tätning	Varmt såpvatten: Rengör med en kökshandduk, skrubba inte. Använd inte metall- eller glasskrapa.

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

Märkspänning	230 V, 50 Hz
Maximal effekt	3000 W
Nominell utgångseffekt (mikrovågsugn)	900 W
Nominell ström	16 A
Ugnsvolym	50 l
Yttermått utan handtag	595 (B) × 568 (D) × 454 (H) mm
Nettovikt	ca 38, 8 kg

ÅTGÄRDANDE AV FEL

Felfunktioner har ofta enkla förklaringar. Läs först igenom denna översikt för åtgärdande av fel innan du kontaktar kundtjänst.


Om du inte får önskat resultat för en maträtt hittar du många tips och råd gällande tillagning i avsnittet Handledning för matlagning.



Risk för elstöt!

Felaktigt genomförda reparationer utgör en säkerhetsrisk. Reparationer får utföras endast av våra utbildade kundtjänsttekniker.

Åtgärdande av fel

Problem	Möjliga orsaker	Åtgärd/information
Produkten fungerar inte.	Problem med skyddsbrytaren.	Kontrollera i säkringslådan om ugnens skyddsbrytare fungerar.
	Stickkontakten är inte inkopplad.	Sätt i kontakten.
Produkten fungerar inte.  visas på displayen.	Strömavbrott	Kontrollera om kökslampan fungerar.
	Barnsäkringen är aktiverad.	Avaktivera barnsäkringen (se avsnitt: Barnsäkring).
Mikrovågsugnen slås inte på.	Ugnsluckan är inte ordentligt stängd.	Kontrollera om det har fastnat livsmedelsrester eller smutsavlagringar i luckan.

Det tar längre tid än vanligt för livsmedel att värmas i mikrovågsugnen.	Vald mikrovågseffekt är för låg.	Välj ett högre effektsteg.
	En större portion än vanligt har satts in i ugnen.	Dubbel mängd = nästan dubbelt så lång tillagningstid.
	Maten var kallare än den brukar.	Rör om eller vänd livsmedlen medan de tillagas.
Ett visst driftläge eller effektsteg kan inte ställas in.	Temperaturen, effekten eller den kombinerade inställningen kan inte användas för detta driftläge.	Välj endast tillåtna inställningar.
E-01 visas på displayen.	Den termiska säkerhetsfråslagningen har aktiverats.	Kontakta kundtjänst.
E-04 visas på displayen.	Den termiska säkerhetsfråslagningen har aktiverats.	Kontakta kundtjänst.
E-17 visas på displayen.	Snabb förvärmning fungerar inte.	Kontakta kundtjänst.

AKRYLAMID I LIVSMEDEL

Vilka livsmedel berörs?

Akrylamid bildas främst i spannmåls- och potatisprodukter som värms upp till höga temperaturer, t.ex. potatiships, pommes, rostat bröd, bullar, bröd, finare bakvaror (småkakor, pepparkakor, kex).

Begränsa bildandet av akrylamid vid tillagning av livsmedel till ett minimum

Allmänt	Håll tillagningstiden så kort som möjligt. Tillaga maten tills den är gyllenbrun men inte för mörk. Stora, tjocka bitar livsmedel innehåller mindre akrylamid.
Baka kex	Max. 200 °C över-/nedervärme eller max. 180 °C cirkulationsluft.
Pommes frites	Max. 190°C över-/nedervärme eller max. 170 °C cirkulationsluft. Äggvita och äggula minskar bildandet av akrylamid. Fördela livsmedlen i ett tunt och jämnt lager på bakplåten. Tillaga inte mer än 400 g på varje bakplåt.

ENERGISPAR- OCH MILJÖTIPS

Här hittar du tips och råd om hur du sparar energi vid matlagning och information om hur du avfallshanterar din ugn korrekt.

SPARA ENERGI

- Förvärm ugnen endast om detta anges i receptet eller i bruksanvisningen.
- Använd mörka, svartemaljerade eller emaljerade bakformar. De absorberar värme särskilt bra.
- Ugnsluckan ska öppnas så få gånger som möjligt under tillagningen.
- Om du vill baka flera kakor ska du helst grädda dem direkt efter varandra. På så sätt utnyttjar du ugnsvärmen effektivast. Det kortar även ned gräddningstiden för den andra kakan. Du kan även placera två avlånga formar intill varandra.
- Vid längre tillagningstider kan du slå från ugnen 10 minuter innan tillagningstiden har gått och använda restvärmen för att avsluta tillagningsprocessen.

MILJÖVÄNLIG AVFALLSHANTERING

Bortskaffa förpackningen på ett miljövänligt sätt.



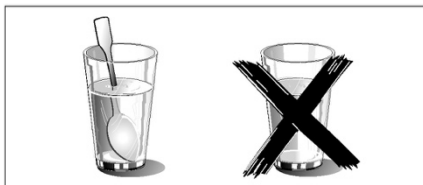
Denna produkt omfattas av EU-direktiv 2012/19/EG om avfall som utgörs av elektriska eller elektroniska produkter (WEEE). I direktivet föreskrivs regler för insamling och återvinning av uttjänt utrustning som gäller i hela EU.

Uppvärmning av livsmedel



Risk för skållskador!

När vätskor värms upp kan de börja koka tidfördröjt. Det innebär att vätskan når kokpunkten utan att det bildas bubblor på ytan som det brukar. Även om behållaren flyttas endast lite kan den varma vätskan plötsligt koka över och stänka. Vid uppvärmning av vätskor ska man alltid ställa en sked i behållaren. Det motverkar en fördröjd uppkokning.



PN: 16170000A67345

ÍNDICE

3 INDICACIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- 6 Causas de daños
-

7 MONTAJE

9 MANEJO DEL APARATO

- 9 Elementos de control
 - 10 Funciones y display
 - 11 Configuración de parámetros
 - 11 Ventilador
 - 12 Accesorios
-

16 PUESTA EN SERVICIO

- 16 Ajustar la hora
 - 16 Precalentar el horno
 - 16 Limpiar accesorios
-

17 CONFIGURACIÓN DEL HORNO

- 17 Ajustar el tipo de calentamiento y la temperatura
 - 18 Precalentamiento rápido
-

19 EL MICROONDAS

- 19 Indicaciones sobre la vajilla para horno
 - 20 Ajustes de potencia del microondas
 - 21 Ajustar el microondas
-

22 FUNCIÓN COMBINADA

- 22 Ajustar la función combinada
-

23 PROGRAMAS AUTOMÁTICOS

- 23 Ajustar un programa
- 25 Programas de descongelación

27 PROGRAMAS DE COCCIÓN PREAJUSTADOS

27 AJUSTES DE TIEMPO

- 27 Ajustar el tiempo de horneado
 - 28 Ajustar la hora
 - 28 Ajustar el temporizador
-

28 SEGURO PARA NIÑOS

29 CUIDADOS Y LIMPIEZA

- 29 Productos de limpieza
 - 31 Datos técnicos
-

31 TRATAMIENTO DE ERRORES

32 ACRILAMIDA EN ALIMENTOS

33 CONSEJOS PARA AHORRAR ENERGÍA Y PROTEGER EL MEDIOAMBIENTE

- 33 Ahorrar energía
- 33 Eliminación respetuosa con el medioambiente

Medidas de precaución para evitar una exposición excesiva a la radiación del microondas

- (a) Nunca utilice este aparato con la puerta abierta, ya que podría quedar expuesto a una radiación de microondas perjudicial. No manipular ni neutralizar el bloqueo de seguridad.
- (b) No coloque objetos entre la parte delantera del aparato y la puerta, y asegúrese de que no exista suciedad o restos de limpieza en las superficies de obturación.
- (c) ADVERTENCIA: Si las juntas de la puerta o la propia puerta presentan daños, no utilice el aparato hasta que haya sido reparado por una persona cualificada.

Ampliación

La superficie del aparato puede resultar dañada si éste no se mantiene limpio. Esto puede afectar a la vida útil del aparato y provocar situaciones peligrosas.

INDICACIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

ADVERTENCIA

Atienda siempre las siguientes medidas de precaución generales, para reducir el riesgo de incendio, descargas eléctricas, lesiones personales por exposición a una radiación excesiva de microondas durante el empleo del aparato:

1. Este aparato puede ser usado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o experiencia y conocimientos insuficientes, siempre y cuando sean instruidos en el manejo del aparato por un responsable y hayan comprendido los riesgos y peligros que conlleva su uso. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños solo podrán limpiar este aparato y realizar tareas de mantenimiento bajo la supervisión de un adulto.
2. Lea y atienda las siguientes instrucciones: MEDIDAS DE PREVENCIÓN PARA EVITAR UNA EXPOSICIÓN EXCESIVA A LA RADIACIÓN DE MICROONDAS
3. Asegúrese de que el aparato y su cable de corriente se encuentren fuera del alcance de niños menores de 8 años.
4. Si el cable de red estuviera dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, un técnico de servicio concertado o personas con una cualificación similar, para evitar situaciones peligrosas.
5. ADVERTENCIA: Los trabajos de mantenimiento o reparación que requieran la retirada de la cubierta protectora de la energía de microondas deben ser realizados por personas con una formación especial.

6. **ADVERTENCIA:** Los líquidos y otros alimentos no deben calentarse bajo ninguna circunstancia en recipientes cerrados, ya que los recipientes podrían estallar.
7. Este aparato puede ser usado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o experiencia y conocimientos insuficientes, siempre y cuando sean instruidos en el manejo del aparato por un responsable y hayan comprendido los riesgos y peligros que conlleva su uso. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y mantenimiento del aparato puede ser realizada por niños de más de 8 años exclusivamente bajo la supervisión de un responsable.
8. No desatienda del aparato cuando caliente alimentos en recipientes de plástico o cartón, debido al riesgo de incendio.
9. Utilice exclusivamente accesorios aptos para microondas.
10. Si se produce humo, apague o desenchufe el aparato. Mantenga cerrada la puerta del aparato para extinguir posibles llamas.
11. El calentamiento de bebidas en el horno microondas puede provocar una ebullición retardada. Tenga cuidado al extraer el recipiente.
12. Al calentar biberones o vasos para bebés debería removerlos o agitarlos después de calentarlos, para comprobar la temperatura y evitar que el bebé pueda quemarse al beber.
13. Jamás caliente en el aparato huevos cocidos o huevos con cáscara, ya que estos podrían estallar incluso tras el calentamiento.
14. Limpie frecuentemente el aparato y elimine los restos de comida.
15. Si se descuida la limpieza del aparato, puede producirse desgaste en las superficies del mismo, lo cual reduce la vida útil del aparato y puede provocar situaciones peligrosas.
16. El aparato debe usarse con la puerta decorativa abierta. (en aparatos con puerta decorativa).
17. Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico y entornos similares, como por ejemplo:
 - cocinas para personal en establecimientos, oficinas y otros entornos laborales;
 - caseríos;
 - por los clientes de hoteles, moteles y otros establecimientos hoteleros.
18. **ADVERTENCIA:** Las partes del horno accesibles se calientan durante el funcionamiento. Deben mantenerse alejados del aparato a los niños pequeños.
19. El aparato no debe limpiarse con un limpiador de vapor.
20. Este horno microondas ha sido diseñado para calentar alimentos y bebidas. El uso del aparato para secar alimentos o ropa o calentar cojines térmicos, calzado, esponjas, paños húmedos o similares conlleva riesgo de lesiones e incendio.
21. La superficie del armario en el que se instala el aparato puede calentarse mucho.
22. **ADVERTENCIA:** El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso. No deben tocarse los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deben ser vigilados permanentemente o alejados.
23. El aparato se calienta durante el uso. Los elementos calefactores en el interior del horno no deben tocarse.
24. No caliente recipientes metálicos para alimentos y bebidas en el aparato.
25. No utilice agentes abrasivos fuertes o rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno, ya que su superficie podría resultar dañada, pudiendo provocar un resquebrajamiento del cristal.

26. Este aparato es un electrodoméstico integrado.
27. ADVERTENCIA: Si se usa el modo combinado, los niños únicamente deberán usar el aparato bajo la supervisión de un adulto, debido a las altas temperaturas que se alcanzan.

Lea atentamente las siguientes informaciones y consérvelas para futuras consultas.

CAUSAS DE DAÑOS

¡Atención!

- Formación de chispas: mantenga los objetos metálicos, p. ej. una cuchara en un vaso, a una distancia mínima de 2 cm de las paredes del horno y del lado interior de la puerta. Las chispas pueden dañar de forma irreversible el lado interior de la puerta.
- Agua en la cámara de horneado caliente: Jamás vierta agua en la cámara de horneado caliente. De este modo se genera vapor. la modificación de la temperatura puede provocar daños.
- Alimentos húmedos: no conserve alimentos húmedos durante un tiempo prolongado en la cámara de horneado cerrada. No use el aparato para guardar alimentos. Esto puede provocar corrosión.
- Enfriamiento con la puerta del aparato abierta: la cámara de horneado debe enfriarse siempre con la puerta del aparato cerrada. No enganche nada en la puerta del aparato. Aunque deje la puerta mínimamente entreabierta, con el tiempo, los electrodomésticos adyacentes podrían resultar dañados.
- Si la junta se ensucia mucho, la puerta del aparato dejará de cerrar correctamente. Ello puede causar daños en aparatos adyacentes. Mantenga siempre limpia la junta.
- Funcionamiento del horno microondas sin alimentos: el funcionamiento del aparato sin alimentos en la cámara de horneado puede provocar una sobretensión. Nunca encienda el aparato sin alimentos en la cámara de horneado. La única excepción a esta regla es una breve prueba de vajilla (véase el apartado "Indicaciones sobre vajilla para horno").
- Utilización de la puerta del aparato para colocar o depositar objetos: no coloque ningún objeto sobre la puerta del aparato abierta. No coloque ningún utensilio de cocina o accesorio sobre la puerta del aparato.
- Transporte del aparato: no sujete o transporte el aparato por el tirador de la puerta. El tirador de la puerta no soporta el peso del aparato y podría romperse.
- Palomitas para microondas: no ajuste nunca una potencia de microondas excesiva. Ajuste una potencia inferior a 600 W. Coloque siempre la bolsa de palomitas sobre una bandeja de cristal. El cristal podría resquebrajarse en caso de sobretensión.
- El líquido derramado no debe acceder al interior del aparato a través del accionamiento del plato giratorio. Vigile siempre el proceso de cocción. Seleccione primero un tiempo de horneado más corto y aumentelo si fuera necesario.
- Limpie el horno frecuentemente. Retire los restos de alimentos, ya que estos también podrían estallar una vez finalizado el calentamiento.
- Si se descuida la limpieza del aparato, puede producirse desgaste en las superficies del mismo, lo cual reduce la vida útil del aparato y puede provocar situaciones peligrosas.

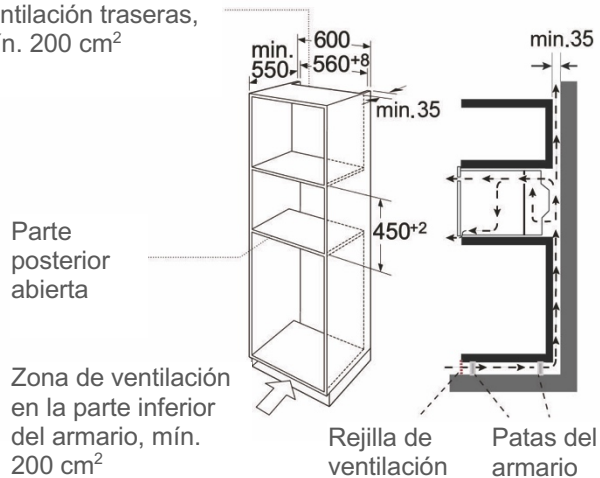
MONTAJE

APARATOS INTEGRADOS

- El aparato ha sido diseñado exclusivamente para su integración en una cocina.
- Este aparato no ha sido diseñado para usarse como aparato de sobremesa o dentro de un armario.
- En el armario empotrado no debe existir un panel posterior detrás del aparato.
- Entre la pared y el panel posterior o el suelo del aparato situado encima debe existir una distancia mínima de 35 mm.
- El armario empotrado debe disponer de una abertura de ventilación de 200 cm² en la parte delantera. Para ello debe recortarse el tablero de la base o montarse una rejilla de ventilación.
- Las rejillas de ventilación y aberturas de aspiración no deben taparse.
- Solo puede garantizarse el funcionamiento seguro de este aparato si se instala de acuerdo con el manual de montaje.
- El montador es responsable de todos los daños ocasionados por un montaje incorrecto.
- Los armarios en los que se instale el aparato deben ser resistentes al calor.

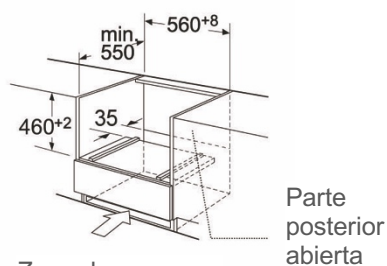
DIMENSIONES DE MONTAJE

Aberturas de ventilación traseras, mín. 200 cm²



Parte posterior abierta

Zona de ventilación en la parte inferior del armario, mín. 200 cm²

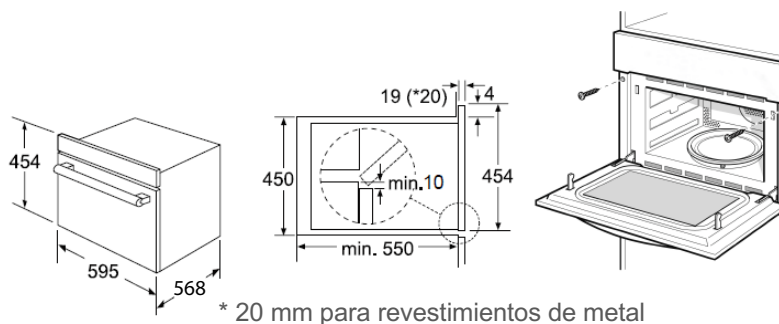


Zona de ventilación en la parte inferior del armario, mín. 200 cm²

MONTAJE

No sujete o transporte el aparato por el tirador de la puerta. El tirador de la puerta no soporta el peso del aparato y podría romperse.

1. Introduzca con cuidado el aparato en la abertura y asegúrese de que se encuentra centrado.
2. Abra la puerta y fije el aparato con los tornillos suministrados.



- (a) Introduzca completamente el aparato y colóquelo en el centro de la abertura.
- (b) No doble excesivamente el cable de conexión.
- (c) Fije el aparato con los tornillos.
- (d) El espacio entre la encimera y el aparato no debe quedar cerrado por listones adicionales.

Información importante

Conexión eléctrica

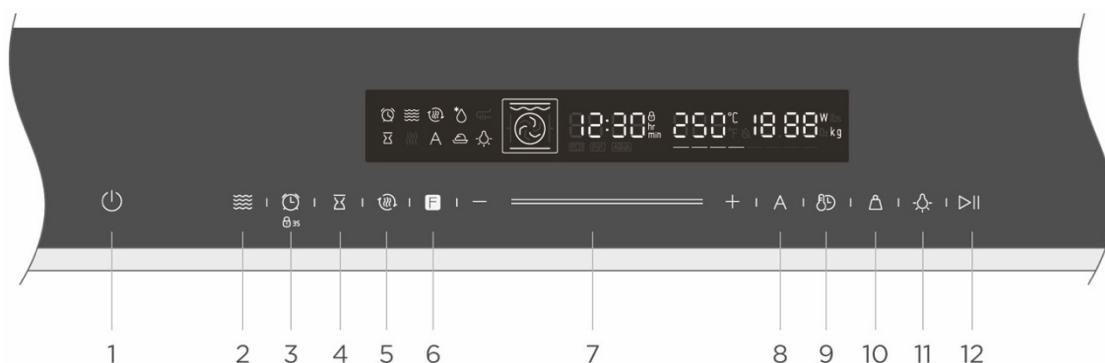
El aparato ha sido equipado con un enchufe y debe conectarse siempre a una toma de enchufe con contacto protector correctamente instalada. Solo un electricista cualificado que tenga en cuenta las normas correspondientes deberá instalar la toma de enchufe o sustituir el cable de conexión. Si el enchufe queda inaccesible tras la instalación, deberá existir un interruptor seccionador de todos los polos con una distancia de contacto mínima de 3 mm. La instalación debe garantizar una protección contra contacto.

MANEJO DEL APARATO

En esta sección puede familiarizarse con el manejo del aparato.

Aquí se describe el panel de control y los diferentes elementos de control. Aquí también encontrará información sobre la cámara de horneado y los accesorios.











ELEMENTOS DE CONTROL



	1. ENCENDIDO/APAGADO	Encender/apagar el horno.
	2. Símbolo de microondas	Usar el microondas y la función de horno microondas.
	3. Temporizador / Seguro para niños	Usar el temporizador/Pulsar el botón durante 3 segundos para activar el seguro para niños.
	4. Tiempo de finalización	Ajustar el tiempo de finalización de la cocción.
	5. Precalentamiento rápido	Para precalentar rápidamente.
	6. Función del horno	Pulse este símbolo para modificar el modo de funcionamiento. Mantenga pulsado el botón 5 segundos para modificarlo rápidamente.
	7. Smart Slider	Puede usar el Smart Slider o los botones "+/-", para modificar los valores del display.
	8. Programas automáticos	Usar programas automáticos.
	9. Hora/Temperatura	Ajustar la hora en el modo standby / Cambiar entre el ajuste del tiempo hora y el ajuste de la temperatura.
	10. Peso	Pulse este símbolo para ajustar el peso para los programas automáticos.
	11. ENCENDIDO/APAGADO luz	Encender/apagar la luz.
	12. Inicio/Pausa	Iniciar e interrumpir la cocción.








FUNCIONES Y DISPLAY

Utilice las teclas de función para ajustar el tipo de cocción.

Función		Empleo
— —	Calor de bóveda/solera	Los elementos calefactores superior e inferior trabajan juntos para cocinar los alimentos. El horno debe precalentarse a la temperatura necesaria. Ideal para alimentos de larga cocción, como guisados o asados.
	Aire caliente	Para hornear a varias alturas (p. ej. bandejas de galletas).
—  —	Calor de bóveda/solera + circulación de aire	Función cómoda y rápida, permite cocinar hasta 4 platos simultáneamente a diferentes alturas, sin que se mezclen los sabores ni los olores.
	Grill con calor radiante	Los mejores resultados se obtienen usando los raíles de inserción superiores para pequeños productos y los raíles de inserción inferiores para grandes productos.
	Grill doble + circulación de aire	Para gratinar alimentos y dorar verdura.
	Grill doble	Los elementos del grill y el calor superior trabajan simultáneamente para lograr un dorado rápido y homogéneo
	Modo pizza	La pizza se cuece perfectamente mediante el calor adicional desde abajo y por los lados, logrando así una base de pizza crujiente.
—	Calor de solera	Ideal para alimentos de lenta cocción, como guisados o asados.
	Microondas	Descongelar, calentar y cocer.
	Microondas + aire caliente	Reduce el tiempo de cocción de grandes porciones con efecto de dorado.
	Microondas + grill doble + circulación de aire	Para un dorado rápido de la parte superior. Esta función cuece los ingredientes hasta el núcleo.
	Microondas + modo pizza	Para un dorado rápido de la parte inferior. Esta función cuece los ingredientes hasta el núcleo.
*U	Descongelación	3 programas de descongelación
A	Programas automáticos	13 programas de cocción El tipo de calentamiento y el tiempo de horneado se establecen en función del peso.

AJUSTE DE PARÁMETROS

Utilice las teclas de ajuste para modificar los parámetros.

Parámetro	Función
Menú Auto	Seleccione uno de los 13 programas automáticos. Desde P 01 hasta P 13.
	Seleccione la temperatura de horneado:
Temperatura	 100 °C – 235 °C  50 °C – 250 °C
	 50 °C – 250 °C  50 °C – 235 °C
	 50 °C – 235 °C  50 °C – 250 °C
	 100 °C – 235 °C  100 °C – 250 °C
	 100 °C – 250 °C  50 °C – 250 °C
	 100 °C – 235 °C
	Peso
Tiempo	Seleccione el tiempo de horneado.
Microondas	Seleccione la potencia del microondas: 100 W, 300 W, 500 W, 700 W y 900 W.

VENTILADOR

Su aparato está equipado con un ventilador. El ventilador se enciende durante el funcionamiento del horno. El aire caliente escapa por encima de la puerta.

El ventilador continúa funcionando durante un tiempo una vez finalizada la cocción.

¡Atención!

No cubra la ranura de ventilación. El aparato podría sobrecalentarse.

NOTAS:

- El aparato no se calienta durante el funcionamiento del microondas. El ventilador se enciende automáticamente. El ventilador también puede permanecer encendido una vez finalizado el funcionamiento del microondas
- En la puerta, en las paredes interiores y en el suelo del aparato puede formarse agua de condensación. Esto es normal y no afecta al funcionamiento del microondas. Limpie el agua de condensación tras la cocción.

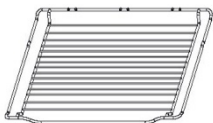
ACCESORIOS

Su aparato se suministra con diversos accesorios. A continuación encontrará un resumen de los accesorios entregados e información acerca de su uso correcto.

Accesorios incluidos

Su aparato está equipado con los siguientes accesorios:

Parrilla

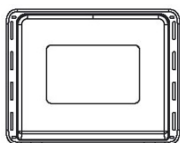


Para preparar alimentos a la parrilla, p. ej. bistecs, salchichas, y para tostar pan.

Bandeja de horno

Por razones de seguridad, la bandeja para horno debe introducirse sobre un raíl de inserción, en lugar de colocarla directamente sobre el suelo de la cámara de horneado.

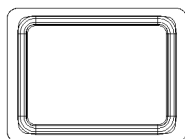
Bandeja para horno – bandeja esmaltada



Para preparar brazos gitanos, para asar pollos enteros.

La bandeja esmaltada no debe usarse para cocinar con la función de microondas.

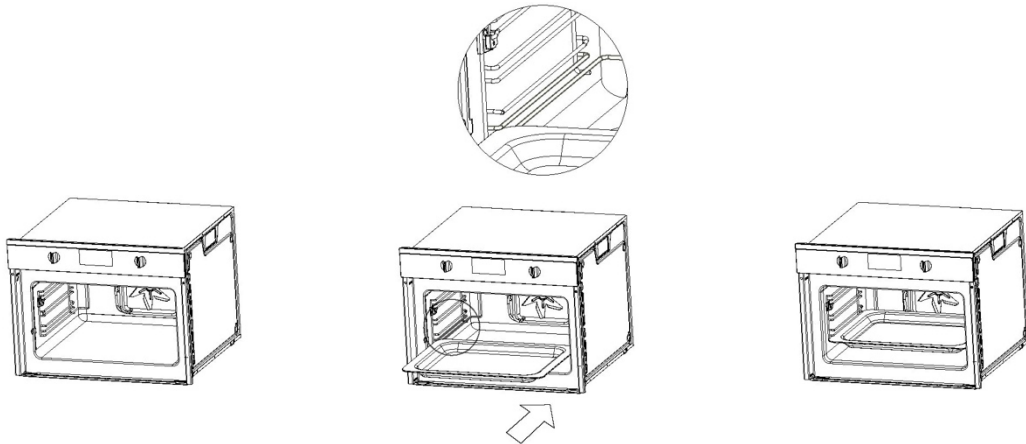
Bandeja para horno – cuenco de cristal



Para cocinar con la función de microondas debería usarse el cuenco de cristal.

Para recoger líquido, como agua y grasa al hornear y asar.

Para obtener el mejor efecto de horneado debería colocarse el cuenco de cristal en el raíl de inserción más bajo, como se muestra en la figura.



Colocación de los accesorios

La cámara de horneado tiene cuatro raíles de inserción. Los raíles de inserción se cuentan de abajo a arriba.

Los accesorios pueden extraerse hasta la mitad sin que vuelquen.

Nota

Los accesorios pueden deformarse con el calor. Esto no afecta a su función.

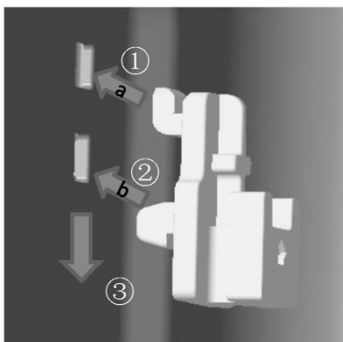
En cuanto se enfrían adoptan su forma original.

Utilice exclusivamente accesorios originales. Éstos han sido especialmente diseñados para su horno.

Encontrará los accesorios adecuados en nuestra tienda online en www.blaupunkt-einbaugeraete.com o en su distribuidor habitual.

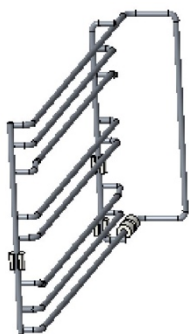
Montaje del gancho y de los raíles de inserción

1. Montar el gancho.



- ① Coloque primero el gancho en el agujero a ;
- ② Presione a continuación el gancho contra el agujero b;
- ③ Presione a continuación el gancho hacia la posición adecuada.

2. Existen raíles de inserción izquierdos y derechos.



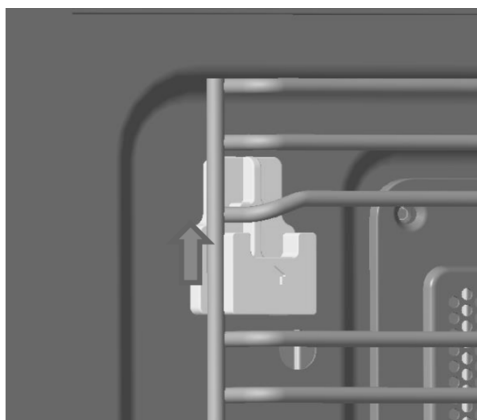
Raíl de inserción e izquierdo



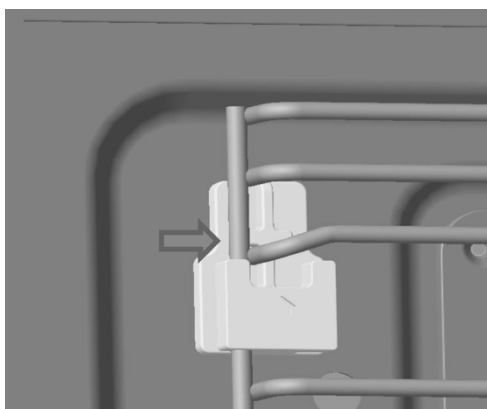
Raíl de inserción derecho

3. Monte los raíles de inserción izquierdo y derecho (en el ejemplo se muestra el montaje del raíl de inserción izquierdo).

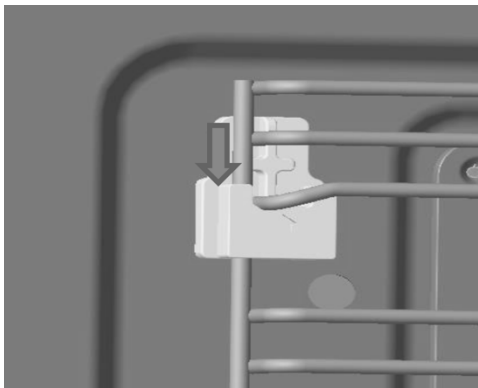
① Coloque el raíl de inserción sobre la muesca izquierda del gancho;



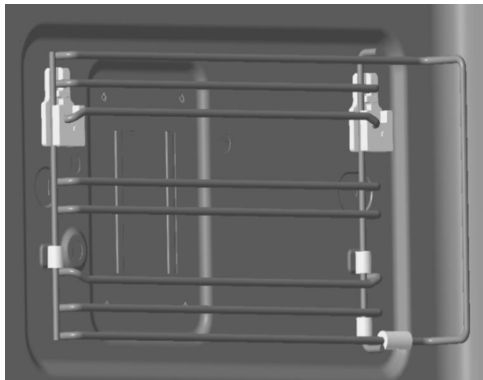
② Mueva el raíl de inserción hacia la derecha, como se muestra en la figura;



③ Presione el raíl de inserción hacia abajo contra la muesca del gancho;






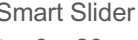





④ Listo.




PUESTA EN MARCHA









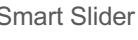

En este capítulo aprenderá todo lo que debe hacer antes de usar su horno por primera vez para preparar alimentos. Lea primero la sección *Indicaciones de seguridad*.

AJUSTAR LA HORA

1. En el modo standby, pulse el botón , para acceder al ajuste de la hora. Se muestra "00:00" y las horas parpadean.
2. Pulse  o  o desplace el Smart Slider , para ajustar las horas. El número indicado debe ser un valor entre 0 y 23.
3. Pulse , para confirmar el ajuste. A continuación parpadean los minutos.
4. Pulse  o  o desplace el Smart Slider , para ajustar los minutos. El número indicado debe ser un valor entre 0 y 59.
5. Pulse , para confirmar la hora. El reloj parpadea a continuación. Se ha ajustado la hora. El aparato pasa al modo standby.

PRECALENTAR EL HORNO

Para neutralizar el olor de un horno nuevo, póngalo a calentar vacío y cerrado. Lo ideal es una hora con  aire caliente a 250 °C. Asegúrese de que no queden restos del embalaje en la cámara de horneado.

1. En el modo standby, pulse una vez el botón F.  La temperatura estándar se muestra en el display.
2. Pulse repetidamente el botón F hasta que aparezca . La temperatura del aire caliente preajustada se muestra en el display.
3. Pulse  o  o desplace el Smart Slider , para ajustar la temperatura a 250 °C.
4. Pulse , para ajustar el tiempo de horneado. "00:00" parpadea.
5. Pulse  o  o desplace el Smart Slider , para ajustar el tiempo de horneado a 60 minutos.
6. Pulse . El horno comienza a calentar.

LIMPIAR ACCESORIOS











Antes de usar los accesorios por primera vez, lávelos bien con agua jabonosa caliente y un paño suave.

CONFIGURACIÓN DEL HORNO

Puede ajustar el horno de distintas maneras. Aquí le mostramos cómo seleccionar el tipo de calentamiento deseado y la temperatura o ajuste del grill. También puede seleccionar el tiempo de horneado para su plato. Por favor, lea también la sección *Ajustes de tiempo*.

AJUSTAR TIPO DE CALENTAMIENTO Y TEMPERATURA

Ejemplo:  Grill con calor radiante 200 °C durante 25 minutos.

1. En el modo standby, pulse una vez el botón F.  La temperatura estándar se muestra en el display.
2. Pulse repetidamente el botón F hasta que aparezca . En el display se muestra la temperatura preajustada para el grill con calor radiante.
3. Pulse  o  o desplace el Smart Slider , para ajustar la temperatura a 200 °C.
4. Pulse , para ajustar el tiempo de horneado. "00:00" parpadea.
5. Pulse  o  o desplace el Smart Slider , para ajustar el tiempo de horneado a 25 minutos.
6. Pulse . El horno comienza a calentar.





Abrir la puerta del horno durante la cocción

La cocción se detiene. Tras cerrar la puerta, pulse el botón. La cocción se reanuda.

Detener la cocción




Pulse , para interrumpir la cocción. Pulse , para reanudar la cocción.

Modificar el tiempo de horneado

Esto puede realizarse en cualquier momento. Pulse repetidas veces  hasta que el tiempo de horneado parpadee. Pulse a continuación  o  o desplace el Smart Slider , para ajustar el tiempo de horneado.

Modificar la temperatura

Esto puede realizarse en cualquier momento.









Pulse  o  o desplace el Smart Slider , para ajustar la temperatura.

Cancelar la cocción

Esto puede realizarse en cualquier momento. Pulse  para activar el modo standby.

PRECALENTAMIENTO RÁPIDO


Mediante el precalentamiento rápido, su horno alcanza la temperatura ajustada muy rápidamente. El precalentamiento rápido está disponible para los siguientes modos de calentamiento:

	Calor de bóveda/solera		Grill doble + circulación de aire
	Aire caliente		Grill doble
	Calor de bóveda/solera + circulación de aire		Modo pizza
	Grill con calor radiante		Calor de solera

Para obtener un buen resultado de horneado, introduzca los alimentos en la cámara de horneado solo cuando haya finalizado la fase de precalentamiento


1. Ajustar el tipo de calentamiento y la temperatura.

2. Pulse .

En el display aparece el símbolo .

El horno comienza a calentar.

El precalentamiento ha finalizado

Se escucha un pitido. En el display parpadea el símbolo . Introduzca la comida en el horno.

Cancelar el precalentamiento rápido

La función de precalentamiento rápido puede cancelarse pulsando el botón .

Durante el precalentamiento rápido puede cancelarse la función pulsando el botón .

NOTA:

Solo si escucha el pitido y si parpadea el símbolo de precalentamiento podrá abrir la puerta e introducir los alimentos en la cámara de horneado.

EL MICROONDAS

Las microondas calientan los alimentos. El microondas puede usarse de forma individual o combinada con otros modos de calentamiento. En esta sección encontrará información sobre vajilla para microondas y el manejo del microondas.

NOTA:

A continuación se muestran los pasos de ajuste en función del tramo de tiempo.

0–1 min	:	1 segundo
1–3 min	:	10 segundos
3–15 min	:	30 segundos
15–60 min	:	1 minuto
Más de 60 min	:	5 minutos

INDICACIONES SOBRE LA VAJILLA PARA HORNO

Vajilla adecuada para el horno

La vajilla adecuada para el horno es vajilla para horno resistente al calor de cristal, vitrocerámica, porcelana, cerámica o plástico resistente al calor. Estos materiales también son aptos para el microondas.

También puede usar vajilla de servicio. De este modo evitará tener que traspasar la comida de un recipiente a otro. La vajilla para horno con elementos decorativos de oro y plata solo deben usarse si el fabricante garantiza su adecuación para el microondas.

Vajilla no adecuada para el horno

La vajilla de metal no es adecuada. El metal no deja pasar las microondas. Los alimentos en recipientes metálicos cubiertos no se calientan.

¡Atención!

Formación de chispas: Mantenga los objetos metálicos, p. ej. una cuchara en un vaso, a una distancia mínima de 2 cm de las paredes del horno y del lado interior de la puerta.

Las chispas pueden dañar de forma irreversible el lado interior de la puerta.

Prueba de vajilla

Encienda el microondas sólo si hay alimentos en su interior. Una excepción a esta norma es una breve prueba de vajilla.

Realice la siguiente prueba si duda de la adecuación de su vajilla para el microondas.

1. Caliente la vajilla vacía a máxima temperatura entre 30 segundos y 1 minuto.
2. Entretanto, compruebe ocasionalmente la temperatura. La vajilla debe estar fría o calentarse a una temperatura que permita tocarla.

La vajilla no es adecuada si se calienta excesivamente o si se producen chispas.

AJUSTES DE POTENCIA DEL MICROONDAS

Pulse  , para ajustar la potencia del microondas.










100 W	<ul style="list-style-type: none">• Descongelar alimentos delicados• Descongelar alimentos con forma irregular• Descongelar crema de helado• Fermentar masas
300 W	<ul style="list-style-type: none">• Descongelar• Derretir chocolate y mantequilla
500 W	<ul style="list-style-type: none">• Preparar arroz y sopa
700 W	<ul style="list-style-type: none">• Calentar• Preparar setas y almejas• Cocinar platos con huevo y queso
900 W	<ul style="list-style-type: none">• Hervir agua, calentar• Cocinar pollo, pescado, verduras

NOTAS:

- Al pulsar un botón se ilumina la potencia seleccionada.
- La potencia del microondas puede ajustarse a un máximo de 30 minutos a 900 vatios. Las otras potencias permiten un tiempo de horneado de 1 hora y 30 minutos.

AJUSTAR EL MICROONDAS

Ejemplo: Potencia: 300 W, tiempo de cocción: 17 minutos

1. En el modo standby, pulse el botón , para acceder a la función de microondas. Se muestra la potencia estándar del microondas de 900 W. También parpadea el tiempo de cocción estándar.
2. Pulse  o  o desplace el Smart Slider , para ajustar el tiempo de horneado a 17 minutos.
3. Pulse , para ajustar la potencia del microondas. Pulse  o  o desplace el Smart Slider , para ajustar la potencia a 300 W.
4. Pulse .

La cocción comienza. En el display se muestra una cuenta atrás del tiempo de cocción.




El tiempo de cocción ha finalizado

Se escucha un pitido. La función de microondas ha finalizado.





Abrir la puerta del horno durante la cocción

La cocción se detiene. Tras cerrar la puerta, pulse el botón . La cocción se reanuda.

Modificar el tiempo de horneado

Esto puede realizarse en cualquier momento. Pulse  o  o desplace el Smart Slider , para ajustar el tiempo de cocción.

Modificar la potencia del microondas

Esto puede realizarse en cualquier momento. Pulse  y a continuación  o , o desplace el Smart Slider , para ajustar la potencia del microondas.

Detener la cocción

Pulse brevemente . El proceso se interrumpe. Pulse de nuevo , para reanudar la cocción.

Cancelar la cocción

Esto puede realizarse en cualquier momento. Pulse  para activar el modo standby.

NOTAS:

- Puede que el ventilador siga funcionando al abrir la puerta durante la cocción.

FUNCIÓN COMBINADA










En esta función el grill y el microondas funcionan simultáneamente. Mediante la cocción en el microondas sus platos se hacen antes y se doran con el grill.

Puede usar todos los niveles de potencia del microondas.

Excepción: 700 y 900 vatios

AJUSTAR LA FUNCIÓN COMBINADA

Ejemplo:  +  microondas + modo pizza con 500 W y 190 °C durante 17 minutos.

1. En el modo standby, pulse el botón  y a continuación repetidamente **F**, para ajustar la función combinada. No continúe pulsando, si en el display se muestran  y . Se muestra la potencia estándar del microondas y la temperatura estándar parpadea.
2. Pulse **—** o **+** o desplace el Smart Slider , para ajustar la temperatura a 190 °C.
3. Pulse , para confirmar la temperatura. El tiempo de cocción estándar parpadea. Pulse **—** o **+** o desplace el Smart Slider , para ajustar el tiempo de horneado a 17 minutos.
4. Pulse . La potencia estándar del microondas parpadea. Pulse **—** o **+** o desplace el Smart Slider , para ajustar la potencia a 500 W.
5. Pulse . El horno comienza a calentar.

La cocción comienza. En el display se muestra una cuenta atrás del tiempo de cocción.

El tiempo de cocción ha finalizado

Se escucha un pitido. La función combinada ha finalizado.





Abrir la puerta del horno durante la cocción

La cocción se detiene. Tras cerrar la puerta, pulse brevemente el botón . A continuación se reanuda la cocción,





Detener la cocción

Pulse brevemente . El proceso se interrumpe. Pulse de nuevo , para reanudar la cocción.

Modificar el tiempo de horneado




Esto puede realizarse en cualquier momento. Pulse repetidas veces  hasta que el tiempo de horneado parpadee. Pulse a continuación  o  o desplace el Smart Slider , para ajustar el tiempo de horneado.

Modificar la potencia del microondas

Esto puede realizarse en cualquier momento. Pulse  y a continuación  o , o desplace el Smart Slider , para ajustar la potencia del microondas.

Modificar la temperatura

Esto puede realizarse en cualquier momento.

Pulse  o  o desplace el Smart Slider , para ajustar la temperatura.









Cancelar la cocción

Esto puede realizarse en cualquier momento. Pulse  para activar el modo standby.

PROGRAMAS AUTOMÁTICOS

Los programas automáticos le permiten preparar alimentos de un modo muy sencillo. Tan solo debe seleccionar el programa e introducir el peso de sus alimentos. El programa automático realiza los ajustes óptimos. Puede elegir entre 13 programas distintos. Introduzca siempre los alimentos en la cámara de horneado fría.

AJUSTAR UN PROGRAMA

1. En el modo standby, pulse el botón **A** para acceder a los programas automáticos. El primer número de programa parpadea en el display.
2. Pulse  o  o desplace el Smart Slider , para ajustar el número de programa.
3. Pulse .
4. Pulse  o  o desplace el Smart Slider , para ajustar el peso. A continuación se muestra el tiempo de horneado.
5. Pulse . El programa se inicia. En el display se muestra una cuenta atrás del tiempo de cocción.

Menú Auto

Número de programa	Alimento	Peso (g)
		200
P 01**	Verdura fresca	400
		600
		240
P 02**	Patatas peladas/hervidas	480
		720
P 03	Patatas asadas	450
		1000
P 04	Piezas de pollo (congeladas)	450
		400
P 05*	Pastel	500
		600
P 06*	Pastel de manzana	2400
P 07*	Quiche	1000
		200
P 08**	Calentar sopa	400
		600
P 09**	Calentar plato	250
		350
		100
P 10**	Calentar salsa/guisado	200
		300
		200
P 11	Pizza congelada	400
		600
		300
P 12*	Patatas fritas congeladas	400
		500
P 13	Lasaña	1600

NOTAS:

- Los programas con * están precalentados. Durante el recalentamiento se detiene el tiempo de horneado y el símbolo de precalentamiento se enciende. Tras el precalentamiento se escucha un pitido y el símbolo de precalentamiento parpadea.
- Los programas con ** utilizan solamente la función de microondas.

El programa ha finalizado

Se escucha un pitido. El horno se detiene.

Modificar programa

Una vez iniciado el programa ya no es posible modificar su número o el peso.

Cancelar programa





Pulse  , para cancelar el programa.

Modificar el tiempo de horneado

Los programas automáticos no permiten modificar el tiempo de horneado durante su uso.

PROGRAMAS DE DESCONGELACIÓN

Puede usar los 3 programas de descongelación para descongelar carne, pollo y pan.

1. En el modo standby, pulse el botón **A** para acceder a los programas automáticos. El primer número de programa parpadea en el display.
2. Pulse **-** o **+** o desplace el Smart Slider  , para seleccionar el número de programa.
3. Pulse  .
4. Pulse **-** o **+** o desplace el Smart Slider  , para ajustar el peso. A continuación se muestra el tiempo de horneado.
5. Pulse  . El programa se inicia. En el display se muestra una cuenta atrás del tiempo de cocción.

NOTAS:

- **Preparar alimentos**

Utilice alimentos congelados a -18 °C y, a ser posible, en porciones finas.

Extraiga del envase los alimentos que desea descongelar y péselos. Debe conocer el peso para poder ajustar el programa.

- Al descongelar carne o pollo se produce líquido. Deje escurrir el líquido al dar la vuelta a la carne y el pollo. Bajo ninguna circunstancia utilice dicho líquido para otros fines y evite que entre en contacto con otros alimentos.

- **Vajilla para horno**

Coloque los alimentos en un recipiente plano apto para microondas, p. ej. un plato de porcelana o cristal, pero no los cubra.

- Al descongelar pollo y piezas de pollo (d 01) se escucha dos veces una señal acústica, que indica el momento de dar la vuelta a los alimentos.

- **Tiempo de reposo**

Los alimentos descongelados deben reposar entre 10 y 30 minutos hasta que su temperatura sea homogénea. Las piezas de carne de gran tamaño requieren un tiempo de reposo mayor que las piezas de menor tamaño. Las piezas de carne planas y productos de carne picada deberían separarse antes del tiempo de reposo.

Tras el tiempo de reposo puede reanudar la preparación de los alimentos, incluso si las piezas de carne gruesas aún están congeladas por dentro. Ahora también puede retirar las tripas del pollo.

Número de programa	Descongelación	Rango de peso (kg)
d 01*	Carne	0,10 – 1,50
d 02*	Pollo	0,10 – 1,50
d 03*	Pescado	0,10 – 0,80












* Coloque los alimentos en el cuenco de cristal durante la descongelación.

* Cuando escuche 3 pitidos, dele la vuelta a los alimentos.

Pulse a continuación el botón de inicio para reanudar el proceso de descongelación.

PROGRAMAS DE COCCIÓN PREAJUSTADOS

Mayor flexibilidad y comodidad: El aparato puede programarse con un tiempo de finalización y horneado preajustados.

1. En el modo standby, pulse el botón . El símbolo  se ilumina y el indicador de horas parpadea.
2. Pulse  o  o desplace el Smart Slider , para ajustar las horas. El número indicado debe ser un valor entre 0 y 23.
3. Pulse , para confirmar el ajuste. A continuación parpadean los minutos.
4. Pulse  o  o desplace el Smart Slider , para ajustar los minutos. El número indicado debe ser un valor entre 0 y 59.
5. Pulse , para confirmar el preajuste.
6. Ajustar el tipo de calentamiento y la temperatura.
7. Pulse , para finalizar el ajuste.


El tiempo preajustado ha finalizado

Se escucha un pitido. El tiempo de horneado comienza.

Especificaciones

Antes de poder usar programas de horneado preconfigurados debe ajustar el reloj. Una vez ajustados los programas de horneado preconfigurados ya no es posible modificar el reloj.

AJUSTES DE TIEMPO

Su horno ofrece diversas posibilidades de ajustar el tiempo. El botón  le permite abrir el menú y seleccionar las diferentes funciones. El Smart Slider le permite modificar un ajuste de tiempo previamente seleccionado.

AJUSTAR EL TIEMPO DE HORNEADO

El tiempo de horneado puede ajustarse en el horno. En cuanto finaliza el tiempo de horneado, el horno se apaga automáticamente. No debe interrumpir ninguna otra tarea para apagar el horno. No es posible exceder accidentalmente el tiempo de horneado.

El tiempo de horneado comienza. En el display se muestra una cuenta atrás del tiempo de cocción.

El tiempo de cocción ha finalizado

Se escucha un pitido. El horno se detiene.

AJUSTE DE LA HORA






Véase *Puesta en servicio*.

Modificar la hora

Repita los pasos para *ajustar el reloj*.

AJUSTAR EL TEMPORIZADOR

Puedo usar el reloj como temporizador. El temporizador funciona independientemente del horno. El temporizador emite una señal acústica propia. De este modo puede diferenciar si ha finalizado el tiempo del temporizador o el tiempo de horneado.

1. En el modo standby, pulse , para programar el temporizador. "00:00min" parpadea.
2. Pulse  ó , o desplace el Smart Slider , para ajustar el tiempo de horneado.
3. Pulse , para iniciar el temporizador.

SEGURO PARA NIÑOS



El horno dispone de un seguro para niños, para impedir que los niños enciendan el horno accidentalmente.

Cuando el seguro para niños está activado no es posible realizar ningún ajuste. Las únicas excepciones son el reloj y el temporizador.

Activar el seguro para niños

En el modo standby, mantenga pulsado el botón  durante aprox. 3 segundos. Se escucha un pitido largo y en el display aparece el símbolo . El seguro para niños se encuentra activado.

Desactivar el seguro para niños

Con el aparato bloqueado, mantenga pulsado el botón  durante aprox. 3 segundos. Se escucha un pitido largo y en el display desaparece el símbolo . El seguro para niños se encuentra desactivado.

CUIDADOS Y LIMPIEZA

Para mantener el aspecto original y la plena funcionalidad del aparato es importante un buen cuidado y limpieza. Le explicamos cómo cuidar y limpiar correctamente su aparato.

¡Peligro de descarga eléctrica!

La entrada de humedad puede provocar una descarga eléctrica. No utilice limpiadores de alta presión o vapor.

¡Peligro de quemaduras!

Nunca limpie el aparato inmediatamente después de usarlo. Deje siempre que el aparato se enfríe.

¡Peligro de daños graves para la salud!

La energía de microondas puede escapar si la puerta del horno o la junta de la puerta están dañadas. Nunca use el aparato si la puerta del horno o la junta de la puerta están dañadas. Póngase en contacto con el servicio técnico.

NOTAS:

- Las pequeñas diferencias de color en la parte delantera del aparato se deben al empleo de diferentes materiales, como cristal, plástico y metal.
- Las sombras en los revestimientos de la puerta, con aspecto de líneas, se deben al reflejo que produce la iluminación interior.
- Los olores molestos, como p. ej. tras la preparación de pescado, pueden eliminarse muy fácilmente. Vierta un par de gotas de zumo de limón en una taza con agua. Introduzca una cuchara en la taza, para que el líquido no hierva. Caliente el agua durante 1 o 2 minutos, a la potencia máxima del microondas.

LIMPIADORES

Por favor, atienda las indicaciones de la tabla, para que las diferentes superficies no resulten dañadas por productos de limpieza inadecuados.

No usar:

- productos de limpieza agresivos o abrasivos,
- rascadores de metal o cristal para limpiar el cristal de la puerta del horno,
- rascadores de metal o cristal para limpiar la junta de la puerta,
- esponjas duras abrasivas o esponjas de limpieza,
- productos de limpieza con alto contenido en alcohol.

Las esponjas y paños nuevos deben limpiarse en profundidad antes de usarse.

Deje que todas las superficies se sequen completamente antes de usar de nuevo el aparato.

Zona	Productos de limpieza
Frontal del aparato	<p>Agua jabonosa caliente: Limpiar con un paño de cocina y secar a continuación con un paño suave. No utilice limpiacristales, ni rascadores de metal/cristal.</p>
Frontal de acero inoxidable	<p>Agua jabonosa caliente: Limpiar con un paño de cocina y secar a continuación con un paño suave. Eliminar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y albúmina (p. ej. clara de huevo). Estas manchas pueden dar lugar a oxidación. Encontrará productos de limpieza especiales para acero inoxidable, a través en su tienda habitual. No utilice limpiacristales, ni rascadores de metal/cristal.</p>
Cámara de horneado	<p>Agua jabonosa caliente o una solución de vinagre: Limpiar con un paño de cocina y secar a continuación con un paño suave. Si el horno está muy sucio: No utilice ningún spray para el horno u otros limpiadores agresivos para horno, ni agentes abrasivos. Las esponjas abrasivas, esponjas duras y limpiadores de sartenes tampoco son adecuados para la limpieza. Estos objetos arañan la superficie. Deje que las superficies interiores se sequen completamente.</p>
Parrilla	<p>Agua jabonosa caliente: Limpie la parrilla con un limpiador para acero inoxidable o en el lavavajillas.</p>
Revestimiento de la puerta	<p>Limpiacristales: Limpiar con un paño para vajilla. No utilice rascadores de cristal.</p>
Junta	<p>Agua jabonosa caliente: Limpiar con un paño para vajilla, no frotar con fuerza. No utilice rascadores de metal/cristal para la limpieza.</p>

DATOS TÉCNICOS

Tensión nominal	230 V, 50 Hz
Potencia máxima	3000 W
Potencia nominal de salida (microondas)	900 W
Corriente nominal	16 A
Capacidad volumétrica del horno	50 l
Dimensiones exteriores sin tirador	595 (AN) × 568 (PR) × 454 (AL) mm
Peso neto	aprox. 38,8 kg

SUBSANACIÓN DE FALLOS


A menudo, los fallos tienen una fácil explicación. Por favor, consulte primero este resumen de soluciones, antes de llamar al servicio técnico.

Si no obtiene los resultados deseados al cocinar un plato, consulte la sección Guía de cocina, en la que encontrará muchos consejos prácticos de cocina.

¡Peligro de descarga eléctrica!

Las reparaciones realizadas incorrectamente son peligrosas. Las reparaciones deben ser realizadas exclusivamente por nuestros técnicos de servicio cualificados.

Subsanación de fallos

Problema	Causas posibles	Ayuda/Información
El aparato no funciona.	Problema con el interruptor de protección.	Mire en el cuadro de fusibles y compruebe si el interruptor de protección del aparato funciona.
	El enchufe no está enchufado.	Conecte el enchufe.
	Corte de corriente	Compruebe si la lámpara de la cocina funciona.
El aparato no funciona.  aparece en el display.	El seguro para niños se encuentra activado.	Desactive el seguro para niños (véase la sección: Seguro para niños).

El microondas no se enciende.	La puerta no está completamente cerrada.	Compruebe si existen restos de alimentos o de suciedad atrapados en la puerta.
El microondas tarda más de lo normal en calentar la comida.	La potencia seleccionada del microondas es demasiado baja.	Seleccione una potencia superior.
	Se ha introducido en el aparato una ración más grande de lo habitual.	Doble de cantidad = casi el doble de tiempo de cocción.
No es posible seleccionar un modo de funcionamiento o nivel de potencia determinado.	La comida estaba más fría de lo normal.	Remueva o dele la vuelta a los alimentos durante la cocción.
	La temperatura, la potencia o el ajuste combinado no es posible en ese modo de funcionamiento.	Seleccione los ajustes admisibles.
E-01 aparece en el display.	La desconexión térmica de seguridad está activada.	Póngase en contacto con el servicio técnico.
E-04 aparece en el display.	La desconexión térmica de seguridad está activada.	Póngase en contacto con el servicio técnico.
E-17 aparece en el display.	El Precalentamiento rápido no funciona.	Póngase en contacto con el servicio técnico.

ACRILAMIDA EN ALIMENTOS

¿A qué alimentos afecta?

La acrilamida se produce principalmente en productos que contienen cereales y patatas, expuestos a altas temperaturas, como p. ej. chips de patata, patatas fritas, tostadas, panecillos, pan, productos de panadería/pastelería (galletas, pastas, pan de especias).

Así puede reducir a un mínimo la formación de acrilamida a la hora de preparar alimentos

En general	Reduzca al máximo los tiempos de horneado. Cocine los alimentos hasta que se doren, evite un dorado excesivo. Las porciones de alimentos grandes y gruesas contienen menos acrilamida.
Hornear galletas	Máx. 200 °C calor de bóveda/solera o máx. 180 °C circulación de aire.
Patatas fritas	Máx. 190°C calor de bóveda/solera o máx. 170 °C circulación de aire. La clara y la yema de huevo reducen la formación de acrilamida. Distribuya los alimentos en la bandeja de forma homogénea y en rodajas finas. No prepare más de 400 g en cada bandeja.

CONSEJOS PARA AHORRAR ENERGÍA Y PROTEGER EL MEDIO AMBIENTE

Aquí encontrará consejos para ahorrar energía al hornear y asar, y para la correcta eliminación de su aparato.

AHORRAR ENERGÍA

- Precaliente el horno solo si así se indica en la receta o las instrucciones de servicio.
- Utilice moldes para horno oscuros, pintados de negro o esmaltados. Éstos absorben el calor especialmente bien.
- Evite abrir en lo posible la puerta del horno durante la preparación de alimentos.
- Se recomienda hornear varios pasteles sucesivamente. De este modo puede aprovechar al máximo el calor del horno. Además, así se reduce el tiempo de horneado del segundo pastel. También puede colocar dos moldes rectangulares juntos.
- Para tiempos de horneado largos, puede apagar el horno 10 minutos antes de finalizar la cocción, aprovechando así el calor residual al final del proceso de horneado.

ELIMINACIÓN ECOLÓGICA

Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medioambiente.

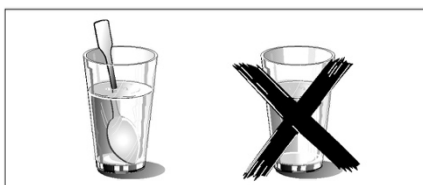


Este aparato se corresponde con la Directiva europea 2012/19/CE sobre Equipos eléctricos y electrónicos usados (WEEE). La directiva ofrece un marco válido a nivel europeo para la recogida y reciclaje de aparatos usados.

Calentar alimentos

¡Peligro de escaldadura!

Al calentar un líquido puede producirse un hervor retardado. Esto significa, que el líquido alcanza la temperatura de ebullición sin que se observen las típicas burbujas en la superficie. En tal caso, basta un ligero movimiento del recipiente para que el líquido caliente hierva repentinamente, provocando salpicaduras. Al calentar líquidos debe colocarse siempre una cuchara en el recipiente. De este modo se evita un hervor retardado.



Service



www.blaupunkt-einbaugeraete.com

 **00 800 32 289 000**

Deutschland/Germany
service.DE@blaupunkt-einbaugeraete.com

Österreich/Austria
service.AT@blaupunkt-einbaugeraete.com

Niederlande/Netherlands
service.NL@blaupunkt-einbaugeraete.com

Belgien/Belgium
service.BE@blaupunkt-einbaugeraete.com

Schweden/Sweden
service.SE@blaupunkt-einbaugeraete.com

Frankreich/France
service.FR@blaupunkt-einbaugeraete.com

Luxemburg/Luxembourg
service.LU@blaupunkt-einbaugeraete.com

Schweiz/Switzerland
service.CH@blaupunkt-einbaugeraete.com

Italien/Italy
service.IT@blaupunkt-einbaugeraete.com

Spanien/Spain
service.ES@blaupunkt-einbaugeraete.com

Großbritannien/Great Britain
service.GB@blaupunkt-einbaugeraete.com

Malta/Malta
service.MT@blaupunkt-einbaugeraete.com

 **1800 252 878 658**

Australien/Australia
CustomerCare@blaupunktAU.com

 **1800 209 2096**

Indien/India