



Benutzerinformation
Manual de instrucciones

Register your
new device on
YourBlaupunkt:
blaupunkt-
einbaugeraete.com

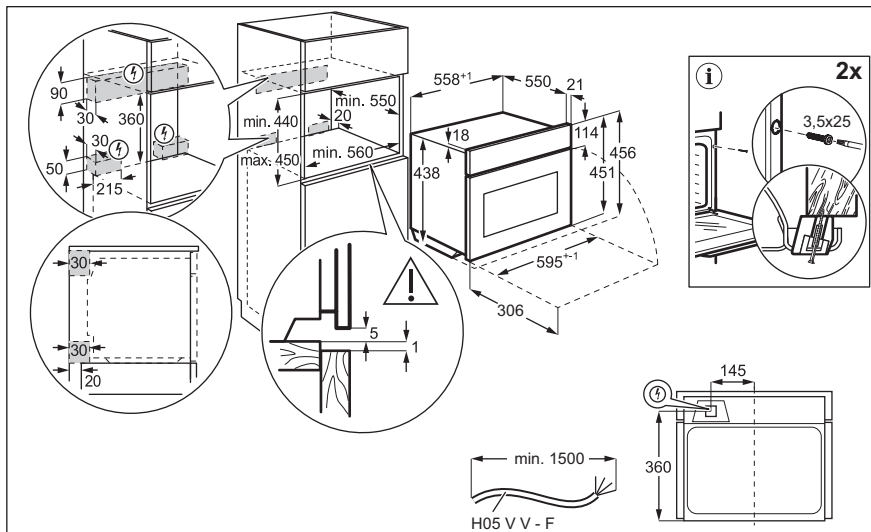
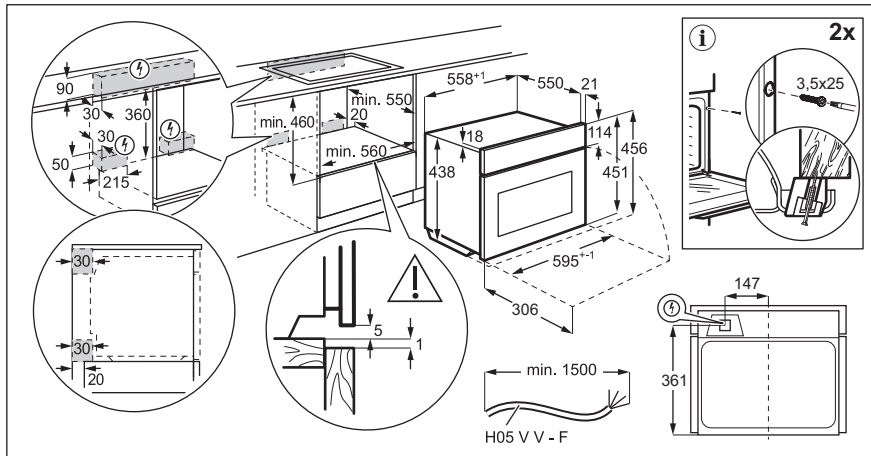


5C70M9690ME

Enjoy it.

Backofen mit Mikrowelle
Horno microondas combinado

MONTAGE / INSTALACIÓN



BESUCHEN SIE UNSERE WEBSITE, UM:



Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur zu erhalten:

www.blaupunkt-einbaugeraete.com

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	3
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	6
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	9
4. BEDIENFELD.....	9
5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME.....	10
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	11
7. ZUSATZFUNKTIONEN.....	14
8. UHRFUNKTIONEN.....	15
9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....	16
10. HINWEISE UND TIPPS.....	17
11. REINIGUNG UND PFLEGE.....	22
12. FEHLERBEHEBUNG.....	23
13. ENERGIEEFFIZIENZ.....	24
14. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....	25

Änderungen vorbehalten.

1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Bedienungsanleitung. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen an einem sicheren und zugänglichen Ort auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das

Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Vor Wartungsarbeiten ist das Gerät von der elektrischen Stromversorgung zu trennen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.

- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Es ist darauf zu achten, die Heizelemente oder die Oberfläche des Garraums nicht zu berühren.
- Verwenden Sie stets Topfhandschuhe, um Zubehör oder Geschirr herauszunehmen oder zu verstauen.
- Schalten Sie die Mikrowellenfunktion nicht ein, wenn das Gerät leer ist. Metallteile im Garraum können einen Lichtbogen erzeugen.
- Verwenden Sie beim Garen in der Mikrowelle keine Metallbehälter für Speisen und Getränke. Diese Vorgabe gilt nicht, wenn der Hersteller Angaben zur Größe und Form der Metallbehälter, die geeignet für das Garen in der Mikrowelle sind, zur Verfügung gestellt hat.
- **WARNUNG:** Wenn die Tür oder Türdichtungen beschädigt sind, darf das Gerät erst wieder in Betrieb genommen werden, wenn es von einer Fachkraft repariert wurde.
- **WARNUNG:** Nur eine qualifizierte Fachkraft darf Wartungs- oder Reparaturarbeiten ausführen, die die Entfernung einer Abdeckung beinhalten, die Schutz vor der Mikrowellenenergie bietet.
- **WARNUNG:** Erhitzen Sie keine Flüssigkeiten und andere Lebensmittel in geschlossenen Behältern. Sie können explodieren.
- Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Kochgeschirr.
- Wenn Sie Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff oder Papier erwärmen, beobachten Sie das Gerät aufmerksam, da die Möglichkeit einer Entflammung besteht.
- Das Gerät ist zum Erhitzen von Speisen und Getränken bestimmt. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidungsstücken und das Erhitzen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern und Ähnlichem kann zu Verletzungen, Entflammungen oder Bränden führen.

- Wenn Rauch austritt, schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und halten Sie die Tür geschlossen, um Flammen zu ersticken.
- Das Erhitzen von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verzögerten Überkochen führen. Seien Sie beim Umgang mit dem Behälter vorsichtig.
- Der Inhalt von Saugflaschen und Gläsern mit Babynahrung muss vor dem Verzehr umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur geprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Eier mit Schale und ganze, hart gekochte Eier dürfen nicht im Gerät erhitzt werden, da sie explodieren können, auch nachdem die Erhitzung in der Mikrowelle beendet ist.
- Ziehen Sie die Einhängegitter zuerst vorne und dann hinten von den Seitenwänden weg. Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.
- Das Gerät muss regelmäßig gereinigt und alle Speisereste entfernt werden.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Wird das Gerät nicht in einem sauberen Zustand gehalten, kann dies zu einer Verschlechterung der Oberfläche führen, die sich negativ auf die Lebensdauer des Geräts auswirkt und möglicherweise zu einer gefährlichen Situation führen kann.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage



WARNING!

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Befolgen Sie die Montageanleitung auf unserer Website.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen

Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.

- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Montageanforderungen entspricht.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Überprüfen Sie vor der Montage des Gerätes, ob sich die Gerätetür ungehindert öffnen lässt.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss mit der elektrischen Stromversorgung betrieben werden.

2.2 Elektrischer Anschluss



WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür oder die Nische unter dem Gerät nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn das Gerät eingeschaltet oder die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.

- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.

2.3 Gebrauch



WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann Warmluft austreten.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es in Kontakt mit Wasser gerät.
- Üben Sie keinen Druck auf die offene Tür aus.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Die Verwendung von Zutaten mit Alkohol kann eine Mischung aus Alkohol und Luft verursachen.
- Lassen Sie beim Öffnen der Tür keine Funken oder offenen Flammen mit dem Gerät in Kontakt kommen.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit

entflammbaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.

- Heizen Sie das Gerät nicht mit der Mikrowellenfunktion auf.



WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
 - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Garraums.
 - Füllen Sie kein Wasser direkt in das heiße Gerät.
 - Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
 - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emaille- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie eine tiefe Pfanne für feuchte Kuchen. Fruchtsäfte verursachen Flecken, die dauerhaft sein können.
- Verwenden Sie nur vom Hersteller mitgeliefertes oder empfohlenes Zubehör für dieses Gerät.
- Kochen Sie immer bei geschlossener Gerätetür.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (wie etwa einer Tür) installiert, achten Sie darauf, dass die Tür während des Gerätebetriebs nicht geschlossen wird. Hinter einer geschlossenen Möbelfront können sich Hitze und Feuchtigkeit ansammeln und das Gerät, das Gehäuse oder den Boden beschädigen. Schließen Sie die Möbelfront nicht, bevor das Gerät nach dem Gebrauch völlig abgekühlt ist.

2.4 Reinigung und Pflege



WARNUNG!

Verletzungsgefahr, Brandgefahr oder Beschädigung des Geräts.

- Vor Wartungsarbeiten das Gerät deaktivieren und den Stecker des Anschlusskabels aus der Steckdose ziehen.

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben sofort, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an das autorisierte Servicezentrum.
- Wischen Sie den Backraum und die Tür nach jedem Gebrauch trocken. Dampf, der während des Betriebs des Geräts entsteht, kondensiert an den Wänden des Backraums und kann Korrosion verursachen.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Fett- und Lebensmittelmrückstände im Gerät können einen Brand und Funkenschlag verursachen, wenn die Mikrowellenfunktion genutzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Reinigungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitshinweise auf seiner Verpackung.

2.5 Innenbeleuchtung



WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z.B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbelichtung geeignet.
- Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.
- Verwenden Sie nur Lampen mit der gleichen Leistung .

2.6 Wartung

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten Kundendienst.

- Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

2.7 Entsorgung



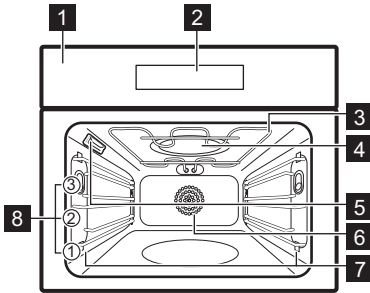
WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

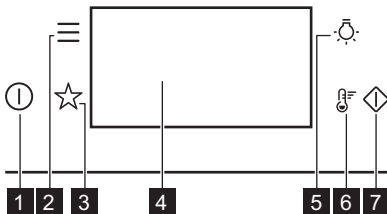
3.1 Gesamtansicht



- 1** Bedienfeld
- 2** Display
- 3** Heizelement
- 4** Mikrowellengenerator
- 5** Lampe
- 6** Ventilator
- 7** Einschubschiene, herausnehmbar
- 8** Einschubebenen

4. BEDIENFELD

4.1 Überblick – Bedienfeld



Ein / Aus

1

Gedrückt halten, um das Gerät ein- und auszuschalten.

Menü

2

Listet die Geräteoptionen und Einstellfunktionen auf.

Favoriten

3

Liste der bevorzugten Einstellungen.

Display

4

Zeigt die aktuellen Einstellungen des Geräts an.

Lichtschalter

5

Ein- und Ausschalten der Beleuchtung.

Schnellaufheizung

6

Ein- und Ausschalten der Funktion: Schnellaufheizung.

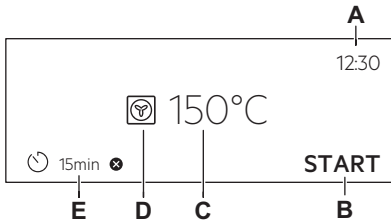
Mikrowellen-Schnellstart

7

Einschalten der Mikrowellenfunktion (1000 W und 30 Sekunden).

4.2 Display

Display mit Tastenfunktionen.



- A. Uhrzeit
- B. START / STOP
- C. Temperatur / Mikrowellen Timer
- D. Ofenfunktionen
- E. Kurzzeitwecker

Display-Anzeigen

OK Bestätigen der Auswahl / Einstellung.

< Zurückblättern um eine Menüebene.

↶ Rückgängig machen der letzten Aktion.

Display-Anzeigen

- Ein- und Ausschalten der Optionen.
- Das Gerät ist verriegelt.
- Die akustische Alarmfunktion ist aktiviert.
- Die akustische Alarmfunktion und der Garstopp sind aktiviert.
- Nur Pop-up-Meldung ist aktiviert.
- Zeitvorwahl Funktion ist eingeschaltet.
- Abbrechen der Einstellung.

Das Display zeigt verschiedene Meldungen an. Wenn ein Meldungsfenster erscheint, drücken Sie auf die Anzeige, um fortzufahren.

5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Erste Verbindung

Nach der ersten Verbindung zeigt das Display eine Willkommensnachricht an.

Sie müssen folgende Einstellungen vornehmen: Sprache, Helligkeit, Tastentöne, Lautstärke, Uhrzeit .

5.2 Erstaufheizen und Reinigung

Das leere Gerät vor der ersten Inbetriebnahme und dem ersten Kontakt mit Lebensmitteln aufheizen. Das Gerät kann unangenehmen Geruch und Rauch abgeben. Lüften Sie den Raum während des Aufheizens.

1. Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Gerät.

2. Einstellen der Funktion Einstellen der Höchsttemperatur. Siehe Täglicher Gebrauch. Lassen Sie das Gerät für 1 Std laufen.
3. Einstellen der Funktion Einstellen der Höchsttemperatur. Lassen Sie das Gerät für 15 Min laufen.
4. Einstellen der Funktion Einstellen der Höchsttemperatur. Lassen Sie das Gerät für 15 Min laufen.
5. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
6. Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör nur mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
7. Setzen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter wieder in ihre ursprüngliche Position ein.

6. TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Ofenfunktionen

STANDARDFUNKTIONEN



Grill

Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.



Heißluftgrillen

Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Zum Backen von Gratins und zum Bräunen.



Heißluft

Zum Rösten von Fleisch und Backen von Kuchen. Stellen Sie eine niedrigere Temperatur ein als bei Ober-/Unterhitze, da der Lüfter die Wärme gleichmäßig im Backofeninneren verteilt.



Tiefkühlgerichte

Perfekt für Fertiggerichte (z. B. Pommes frites, Kroketten oder Frühlingsrollen).



Ober-/Unterhitze

Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.



Pizzastufe

Zum Backen von Pizza und anderen Gerichten, die von unten mehr Hitze benötigen.



Unterhitze

Wählen Sie diese Funktion nach einem Garvorgang, um das Essen bei Bedarf mehr auf der Unterseite zu bräunen. Verwenden Sie die unterste Ebene.

SONDERFUNKTIONEN



Einkochen

Um Gemüse und Obst einzukochen, stellen Sie Weckgläser in ein mit Wasser gefülltes Backblech und verwenden Sie Gläser mit Bajonett- oder Schraubverschlüssen derselben Größe. Verwenden Sie die niedrigste Einschubposition.



Dörren

Zum Dörren von Obst, Gemüse und Pilzen in Scheiben. Damit die mit Feuchtigkeit gesättigte Luft entweichen kann und das Obst besser trocknen kann, ist es ratsam, die Backofentür während des Trocknungsvorgangs gelegentlich zu öffnen.



Teller wärmen

Zum Vorwärmen von Tellern vor dem Servieren.



Gärstufe

Zur Verkürzung der Gärzeit des Hefeteigs. Decken Sie die Oberfläche des Teigs ab, um ein Austrocknen zu verhindern.



Überbacken

Für Gerichte wie Lasagne oder Kartoffelgratin. Zum Backen von Gratins und zum Bräunen.



Niedertemperatur Garen

Tieftemperatur-Garvorgang. Dies eignet sich perfekt, um empfindliche Speisen (z. B. Rind, Kalb oder Lamm) zuzubereiten.



Warmhalten

Zum Warmhalten von Speisen. Bitte beachten Sie, dass einige Gerichte weiterhin kochen und austrocknen können, während sie warm gehalten werden. Decken Sie die Schalen oder Teller bei Bedarf ab.



Brot Backen

Verwenden Sie diese Funktion, um Brot und Brötchen auf professionelle Art zu backen: knusprig, braun und mit glänzender Kruste.



Heißluftgrillen + MW

Zum Braten großer Fleischstücke auf einer Einschubposition. Zum Backen von Gratins und zum Bräunen. Die Funktion mit MW-Boost, Leistungsbereich: 100 - 400 W.

MIKROWELLE



Mikrowelle

Aufwärmen, Kochen, Leistungsbereich: 100 bis 1000 W



Auftauen

Auftauen verschiedener Lebensmittelarten, Leistungsbereich: 100 - 200 W



Aufwärmen

Erwärmen von Fertiggerichten, Leistungsbereich: 300 bis 700 W



Popcorn Funktion

Popcornbeutel vorbereiten, Leistungsbereich: 600 - 800 W



Schmelzen

Schmelzen von Schokolade und Butter, Leistungsbereich: 100 bis 400 W



Flüssigkeiten

Aufwärmen von Getränken und Suppen, Leistungsbereich: 600 - 1000 W

MIKROWELLEN-KOMBINATION



Heißluft + MW

Backen auf einer Einschubebene. Die Funktion mit MW-Boost, Leistungsbereich: 100 - 400 W.



Ober-/Unterhitze + MW

Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubposition. Die Funktion mit MW-Boost, Leistungsbereich: 100 - 400 W.



Grill + MW

Zum Grillen und Bräunen von Lebensmitteln auf einer Einschubposition. Die Funktion mit MW-Boost, Leistungsbereich: 100 - 400 W.

Allgemeine Empfehlungen zur Energieeinsparung finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, „Energie sparen“.

6.2 Einstellung: Ofenfunktionen

1. Schalten Sie das Gerät ein. Das Display zeigt die Standard-Ofenfunktion und die Temperatur an.
2. Drücken Sie auf das Symbol der Ofenfunktion , um das Untermenü aufzurufen.
3. Wählen Sie die Ofenfunktion und drücken Sie OK.
4. Stellen Sie die Temperatur ein. Drücken Sie OK.
5. Drücken Sie START.
6. Drücken Sie STOP, um die Ofenfunktion auszuschalten.
7. Schalten Sie das Gerät aus.



Die Lampe wird ggf. bei einigen Ofenfunktionen und einer Temperatur unter 80 °C automatisch ausgeschaltet.

6.3 Einstellung: Mikrowellenfunktionen

1. Entfernen Sie alle Zubehörteile, mit Ausnahme des Kombirosts.
2. Schalten Sie das Gerät ein.
3. Drücken Sie auf das Symbol der Ofenfunktion, um das Untermenü aufzurufen.
4. Wählen Sie die Mikrowellen-Ofenfunktion und drücken Sie OK.
5. Stellen Sie die Mikrowellenleistung ein. Drücken Sie OK.
6. Drücken Sie START.
7. Drücken Sie STOP, um die Ofenfunktion auszuschalten.
8. Schalten Sie das Gerät aus.

 Wenn Sie die Tür öffnen, wird die Funktion ausgeschaltet. Drücken Sie zum erneuten Einschalten **START**.

6.4 Einstellung: Mikrowellen-Kombinationsfunktionen

Mikrowellen-Kombinationsfunktionen

Kombinieren Sie Standard-Ofenfunktionen mit dem Mikrowellen-Boost, um die Garzeit zu verkürzen und die Garergebnisse zu verbessern.

1. Schalten Sie das Gerät ein. Das Display zeigt die Standard-Ofenfunktion und die Temperatur an.
2. Drücken Sie auf das Symbol der Ofenfunktion , um das Untermenü aufzurufen.
3. Wählen Sie die Mikrowellen-Kombinationsfunktion und drücken Sie **OK**. Das Display zeigt die Temperatur an.
4. Stellen Sie die Temperatur ein. Drücken Sie **OK**.
5. Drücken Sie: **W**. Das Display zeigt die Mikrowellenleistungseinstellungen an.
6. Stellen Sie die Mikrowellenleistung ein. Drücken Sie **OK**.
7. Drücken Sie **START**.
8. Drücken Sie **STOP**, um die Ofenfunktion auszuschalten.
9. Schalten Sie das Gerät aus.

6.5 Einstellung: Mikrowellen-Schnellstart

Die Mikrowelle kann jederzeit eingeschaltet werden mit: Mikrowellen-Schnellstart

1. Halten Sie  gedrückt. Die Mikrowelle läuft für 30 Sek mit maximaler Leistung.
2. Drücken Sie auf den Wert für die Laufzeit oder drücken Sie **+30 s**, um die Garzeit zu verlängern.
3. Drücken Sie **OK**.

6.6 Menü

Drücken Sie , um das Menü aufzurufen.

Menüpunkt		Beschreibung
Koch-Assistent		Liste der automatischen Programme.
Favoriten		Liste der bevorzugten Einstellungen.
Optionen		Konfigurieren des Geräts.
Einstellungen	Setup	Konfigurieren des Geräts.
	Service	Zeigt die Version und Konfiguration der Software an.

Untermenü für: Optionen

Untermenü	Beschreibung
Backofenbeleuchtung	Ein- und Ausschalten der Beleuchtung.
Kindersicherung	Verhindert ein versehentliches Einschalten des Geräts.
Schnellaufheizung	Verringert die Aufheizzeit. Die Funktion ist nur für einige Ofenfunktionen verfügbar.
Digitale Uhrzeitanzeige	Ändern des Formats der angezeigten Uhrzeit.

Untermenü für: Einstellungen

Setup

Untermenü	Beschreibung
Sprache	Legt die Sprache des Geräts fest.
Helligkeit	Auswahl der Helligkeit.
Tastentöne	Ein- und Ausschalten der Tastentöne der Sensorfelder. Es ist nicht möglich, den Signalton für Folgen des stummzuschalten:  .

Unter-menü	Beschreibung
Lautstärke	Einstellen der Lautstärke der Tastentöne und Signale.
Uhrzeit	Einstellen der aktuellen Uhrzeit und des Datums.
Service	
Unter-menü	Beschreibung
DEMO	Aktivierungs-/Deaktivierungscode: 2468
Software-version	Informationen zur Softwareversion.
Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Wiederherstellung der Werkseinstellungen.

6.7 Einstellung: Koch-Assistent

Das Untermenü Koch-Assistent besteht aus einer Reihe zusätzlicher Funktionen und

Programme, die für spezielle Gerichte gedacht sind. Jedes Gericht in diesem Untermenü bietet geeignete Einstellungen. Sie können die Zeit, Temperatur und, falls verfügbar, die Mikrowellenleistung während des Garvorgangs einstellen.

Für einige der Gerichte können Sie auch mit der Gewichtsautomatik kochen.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Drücken Sie .
3. Drücken Sie . Geben Sie Koch-Assistent ein.
4. Wählen Sie ein Gericht oder eine Speisenart aus.
5. Legen Sie die Lebensmittel in das Gerät und drücken Sie **START**.

Wenn die Funktion beendet ist, prüfen Sie nach, ob das Gericht fertig ist. Verlängern Sie bei Bedarf die Garzeit.

7. ZUSATZFUNKTIONEN

7.1 Favoriten ☆

Sie können bis zu 3 Ihrer bevorzugten Einstellungen, wie die Ofenfunktion und die Garzeit, speichern.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
 2. Wählen Sie die gewünschte Einstellung aus.
 3. Drücken Sie .
 4. Wählen Sie: Favoriten / Aktuelle Einstellungen speichern.
 5. Drücken Sie **+**, um die Einstellung hinzuzufügen zur Liste: Favoriten.
 6. Drücken Sie **OK**.
-  – zum Zurücksetzen der Einstellung drücken.
-  – zum Abbrechen der Einstellung drücken.

7.2 Tastensperre

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Gerätefunktion.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.
3. ☆,  – gleichzeitig drücken, um die Funktion einzuschalten.
- ☆,  – gleichzeitig drücken, um die Funktion auszuschalten.

7.3 Kindersicherung

Diese Funktion verhindert das versehentliche Einschalten des Geräts.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Drücken Sie .
3. Wählen Sie Optionen / Kindersicherung.
4. Drücken Sie die Codebuchstaben in alphabetischer Reihenfolge.

5. Schalten Sie das Gerät aus.

Kindersicherung ist eingeschaltet.

Der Zugriff auf Kurzzeitwecker und Lampe ist verfügbar.

Um das Gerät verwenden zu können, drücken Sie die Codebuchstaben in alphabetischer Reihenfolge.

Um diese Funktion zu deaktivieren, wiederholen Sie die obigen Schritte.

7.4 Automatische Abschaltung

Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Gerät nach einer bestimmten Zeit automatisch aus, wenn die Ofenfunktion aktiv ist und keine Einstellungen geändert werden.

 (°C)	 (Std)
30 - 115	12.5

 (°C)	 (Std)
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250	3

Wenn Sie eine Ofenfunktion für eine Dauer verwenden möchten, die die automatische Abschaltzeit überschreitet, stellen Sie die Garzeit ein. Siehe Uhrfunktionen.

Die Abschaltautomatik funktioniert nicht mit den Funktionen: Backofenbeleuchtung, Ende.

7.5 Kühlgebläse

Wenn das Gerät in Betrieb ist, schaltet sich das Kühlgebläse automatisch ein, um die Oberflächen des Geräts kühl zu halten. Nach dem Abschalten des Geräts kann das Kühlgebläse weiterlaufen, bis das Gerät abgekühlt ist.

8. UHRFUNKTIONEN

8.1 Beschreibung der Uhrfunktionen

Funkti-on	Beschreibung
Kurzzeit-wecker	Einstellen der Garzeitdauer. Das Maximum ist 23 Std 59 Min. Sie können festlegen, was passiert, wenn die Zeit abgelaufen ist, indem Sie die bevorzugte Einstellung festlegen: Optionen nach Ablauf.

Funkti-on	Beschreibung
Optionen nach Ab-lauf	Alarmsignal – Wenn die Zeit abge-laufen ist, ertönt ein Signalton. Sie können diese Funktion jederzeit ein-stellen, auch wenn das Gerät ausge-schaltet ist.
	Alarmsignal und Stoppen des Ofens - wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt das Signal und die Ofenfunktion schaltet sich aus. Für Mikrowellen-funktionen nicht verfügbar.
	Display-Information – Wenn die Zeit abgelaufen ist, wird eine Meldung auf dem Display angezeigt. Sie kön-nen diese Funktion jederzeit einstel-len, auch wenn das Gerät ausge-schaltet ist.
Zeitvor-wahl	Verzögerung des Starts und/oder Endes des Kochens. Für Mikrowel-lenfunktionen nicht verfügbar.

Funktion	Beschreibung
Zeiterlängerung	Verlängern der Garzeit.
Optimer	Anzeigen der Einschaltzeit des Geräts. Das Maximum ist 23 Std 59 Min. Sie können die Funktion ein- und ausschalten. Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Betrieb des Geräts.

8.2 Einstellung: Uhrzeit

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Drücken Sie: Uhrzeit.
3. Stellen Sie die Zeit ein.
4. Drücken Sie **OK**.

8.3 Einstellung: Kurzzeitwecker

1. Wählen Sie die Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.
2. Drücken Sie .
3. Stellen Sie die Zeit ein.

Sie können die bevorzugte Aktion zum Beenden auswählen, indem Sie **• • •** drücken.

4. Drücken Sie **OK**. Wiederholen Sie die Aktion, bis das Display den Hauptbildschirm anzeigt.

Wenn nur noch 10 % der Garzeit verbleiben, die Speise aber noch nicht gar zu sein scheint, können Sie die Garzeit verlängern. Sie können auch die Ofenfunktion ändern.

Drücken Sie zur Verlängerung der Garzeit **+1min**.

8.4 Einstellung: Zeitvorwahl

1. Wählen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur.
2. Drücken Sie .
3. Stellen Sie die Garzeit ein.
4. Drücken Sie **• • •**.
5. Drücken Sie: Zeitvorwahl.
6. Wählen Sie die gewünschte Startzeit aus.
7. Drücken Sie **OK**. Wiederholen Sie die Aktion, bis das Display den Hauptbildschirm anzeigt.

8.5 Einstellung: Optimer

1. Drücken Sie .
2. Drücken Sie **• • •**.
3. Drücken Sie: Optimer.
4. Schieben oder drücken Sie , um die Zeit auf dem Hauptbildschirm anzuzeigen.
5. Drücken Sie **OK**. Wiederholen Sie die Aktion, bis das Display den Hauptbildschirm anzeigt.

8.6 Ändern der Timer-Einstellungen

Sie können die eingestellte Zeit jederzeit während des Garvorgangs ändern.

1. Drücken Sie .
2. Stellen Sie den Timerwert ein.
3. Drücken Sie **OK**.

9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS



WARNING!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

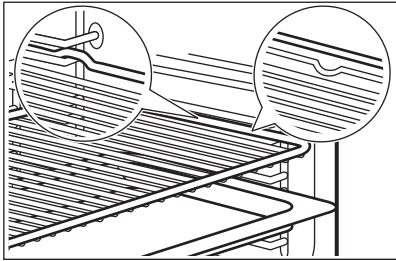
9.1 Einsetzen des Zubehörs

Verwenden Sie nur geeignetes Kochgeschirr und Material. Siehe Kapitel „Hinweise und Tipps“, „Geeignetes Kochgeschirr und Materialien für die Mikrowelle“.

Eine kleine Vertiefung oben erhöht die Sicherheit und bietet Neigungsschutz. Die Vertiefungen sind auch Kippsicherungen. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

Führen Sie das Zubehör (Kombirost / Backblech) zwischen die Führungsschienen der Ablagestütze ein. Achten Sie darauf, dass

der Rost die Rückseite des Ofeninnenraums berührt und die Füße nach unten zeigen.



Wenn Ihr Backblech eine Neigung hat, positionieren Sie es zur Rückseite des Ofeninnenraums hin.

Wenn Ihr Kombirost eine Stufe hat, positionieren Sie diese zur Vorderseite des Backofen-Innenraums.

Wenn das Zubehör mit einer Aufschrift versehen ist, achten Sie darauf, dass sie zu Ihnen hin zeigt.

Wenn Sie ein Backblech mit Löchern verwenden, legen Sie das Backblech / die Pfanne darunter, um abtropfende Flüssigkeiten aufzufangen.

10. HINWEISE UND TIPPS

10.1 Garempfehlungen

Koch- und Backprozesse sind nur auf einer Stufe geeignet.

Die Temperaturen und Garzeiten in den Tabellen dienen nur als Richtwerte. Sie hängen von den Rezepten sowie der Qualität und Menge der verwendeten Zutaten ab.

Ihr Gerät backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früheres Gerät. Die Hinweise unten enthalten die empfohlenen Einstellungen für Temperatur, Garzeit und Einschubebene für die einzelnen Speisen.

Die Ebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.

Finden Sie für ein bestimmtes Rezept keine konkreten Einstellungen, orientieren Sie sich an einem ähnlichen Rezept.

Tipps zur Energieeinsparung finden Sie unter Energieeffizienz.

In den Tabellen verwendete Symbole:

	Lebensmittelart
	Ofenfunktion
	Temperatur
	Zubehör
	Gewicht (kg)

	Mikrowellenleistung (W)
	Einschubebene
	Garzeit (Min)

10.2 Niedertemperatur Garen

Diese Funktion ermöglicht die Zubereitung von magerem, zartem Fleisch und Fisch. Messen Sie mit dem Temperatursensor die Temperatur im Inneren der Lebensmittel. In der folgenden Tabelle finden Sie die empfohlene Gerätetemperatur^{°C}, die es Ihnen ermöglicht, die gewünschte Temperatur im Inneren der Lebensmittel zu erreichen

Zum Erzielen von Röstgeschmack und -farbe das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne braten, bevor es in das Gerät gestellt wird. Legen Sie das Gargut in die Röstform und stellen Sie sie auf einen Kombirost.

	°C
< 65	90
66 - 75	110
> 75	150

10.3 Informationen für Prüfinstitute

Backen auf einer Einschubebene

Tests gemäß: EN 60350-1, IEC 60350-1.

					
Törtchen, 20 pro Backblech 1)	Ober-/Unterhitze	Backblech 2)3)	2	150	18 - 28
Törtchen, 20 pro Backblech 1)	Heißluft	Backblech 2)3)	2	150	18 - 28
Biskuit, fettfrei 1)	Ober-/Unterhitze	Kombirost	1	170	25 - 35
Biskuit, fettfrei 1)	Heißluft	Kombirost	1	170	28 - 38
Mürbeteig-Plätzchen 1)	Ober-/Unterhitze	Backblech 2) 3)	2	140	28 - 38
Mürbeteig-Plätzchen 1)	Heißluft	Backblech 2) 3)	2	140	25 - 35
Apfelkuchen 4)	Ober-/Unterhitze	Kombirost	1	170	65 - 75
Apfelkuchen 4)	Heißluft	Kombirost	1	170	57 - 67
Toast 1) 5)	Grill	Kombirost	2	230	7 - 12

1) Heizen Sie das Gerät auf, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Verwenden Sie die Funktion nicht: Schnellaufheizung.

2) Verwenden Sie das Backblech mit dem Gefälle Richtung Rückseite des Backofeninnenraums.

3) Das Backblech muss die Rückseite des Backofeninnenraums berühren.

4) 2 Backformen diagonal platziert (Ø 20 cm). Die rechte muss etwas weiter vorne positioniert werden als die linke.

5) Gemäß: IEC 60350-1:2016 und IEC 60350-1:2023.

Mikrowellen- und Mikrowellenkombifunktionen

Tests gemäß: EN 60705, IEC 60705.

Verwenden Sie den Kombirost. Er muss die Rückseite des Backofeninnenraums berühren.

					
Biskuit 1)	Mikrowelle	500	-	1	8 - 10
Hackbraten 1)2)	Mikrowelle	300	-	1	30 - 35
Eierstich 3)	Mikrowelle	400	-	1	18 - 23
Auftauen von Hackfleisch (500 g) 4)	Mikrowelle	200	-	1	7 - 8
Kastenkuchen 3)	Ober-/Unterhitze + MW	200	170	1	22 - 27

			°C		
Kartoffelgratin ⁵⁾	Heißluftgrillen + MW	200	180	1	35 - 40
Hähnchen (1100 g) ⁶⁾	Heißluftgrillen + MW	200	200	1	30
	Heißluftgrillen	-			18 - 23

1) Drehen Sie den Behälter um 180 Grad herum, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.

2) Verwenden Sie während des Garvorgangs eine MW-feste Frischhaltefolie. Die Frischhaltefolie vor dem Garen mehrmals einstechen.

3) Wenden Sie die Speisen während des Garvorgangs nicht.

4) Wenden Sie das Fleisch über die Längsseite, einmal nach 1/3 und ein zweites Mal nach 2/3 der verstrichenen Garzeit.

5) Drehen Sie den Behälter um ein Viertel im Uhrzeigersinn herum, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.

6) Stellen Sie einen Teller auf den Boden des Backofens. Legen Sie das Hähnchen mit der Brustseite nach unten direkt auf den Kombirost. Wenden Sie das Hähnchen nach 30 Min und ändern Sie die Ofenfunktion auf: Heißluftgrillen.

Zusätzliche Rezepte

				POWER	°C	
Baiser ¹⁾	Ober-/Unterhitze	Backblech ²⁾³⁾	2	-	100	90 - 180
Baiser ¹⁾	Heißluft	Backblech ²⁾³⁾	2	-	100	90 - 180
Scones ¹⁾	Ober-/Unterhitze	Backblech ²⁾	3	-	200	11 - 13
Scones ¹⁾	Heißluft	Backblech ²⁾	3	-	190	10 - 12
Hähnchen ⁴⁾	Heißluftgrillen	Backblech ²⁾	1	-	200	65 - 75
Popcorn Funktion ⁵⁾	Mikrowelle	Flache Keramikplatte	unten	700	-	3 - 4
Tellergerichte, gekühlt (1 Portion) ^{6) 7)}	Mikrowelle	Kombirost ⁸⁾	1	500	-	7 - 9
Flüssigkeiten in Babyflaschen ⁹⁾	Mikrowelle	-	unten	1000	-	0.5
Lasagne, gefroren (400 g) ¹⁰⁾	Heißluftgrillen + MW	Kombirost ⁸⁾	1	100	210	23 - 28
Lasagne, gefroren (600 g) ¹⁰⁾	Ober-/Unterhitze + MW	Kombirost ⁸⁾	1	200	190	48 - 53
Pizza, gefroren ¹⁰⁾	Ober-/Unterhitze + MW	Kombirost ⁸⁾	1	200	210	12 - 16

						
Gemischtes Grillgemüse	Heißluftgrillen + MW	Kombirost ⁸⁾	1	300	180	20 - 25
Schweinebraten	Heißluft + MW	Kombirost ⁸⁾	1	300	165	65 - 70
Gefüllte Pilze	Heißluftgrillen + MW	Kombirost ⁸⁾	1	300	180	12 - 17
Lasagne mit trockenen Nudelblättern	Ober-/Unterhitze + MW	Kombirost ⁸⁾	1	200	165	30 - 35

- 1) Heizen Sie das Gerät auf, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Verwenden Sie die Funktion nicht: Schnellaufheizung.
- 2) Verwenden Sie das Backblech mit dem Gefälle Richtung Rückseite des Backofeninnenraums.
- 3) Backpapier verwenden.
- 4) Hähnchen mit der Brustseite nach unten legen. Wenden Sie es, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.
- 5) Der Beutel sollte aus dem Gerät genommen werden, wenn die Maiskörner nicht mehr aufpoppen.
- 6) Bedecken Sie das Gericht mit einem mikrowellengeeigneten Kunststoffdeckel.
- 7) Drehen Sie den Behälter um 180 Grad herum, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.
- 8) Der Kombirost muss die Rückseite des Backofeninnenraums berühren.
- 9) Stellen Sie die Flasche ohne Zubehör in die Mitte des Backraumbodens.
- 10) Wenden Sie die Speisen während des Garvorgangs nicht.

10.4 Mikrowellenempfehlungen

Legen Sie die Lebensmittel in die Mitte des Kombiosts. Verwenden Sie die erste Einschubebene.

Wenden Sie das Gericht nach der Hälfte der Garzeit bzw. rühren Sie es um.

Flüssige Speisen gelegentlich umrühren.

Rühren Sie das Gericht vor dem Servieren um.

Den Löffel beim Erhitzen von Flüssigkeiten in den Becher oder das Glas geben, um die Wärmeverteilung zu verbessern und ein Überkochen zu vermeiden. Der Löffel darf keinen Teil des Backofeninnenraums berühren, da dies zu Funkenbildung führen kann.

Legen Sie die Lebensmittel ohne Verpackung in das Gerät. Fertiggerichte in Verpackungen können nur ins Gerät gegeben werden, wenn die Verpackung mikrowellengeeignet ist. Siehe „Hinweise und Tipps“, Abschnitt „Geeignetes Kochgeschirr und geeignete Materialien für die Mikrowelle“.

Bedecken Sie die Lebensmittel nicht, wenn Sie Mikrowellen-Kombifunktionen verwenden. Siehe Kapitel „Täglicher Gebrauch“.

Verwenden Sie keine Mikrowellenfunktionen oder Mikrowellen-Kombifunktionen, wenn sich keine Lebensmittel im Gerät befinden.

Speisezubereitung in der Mikrowelle

Decken Sie die Speisen zum Kochen oder Aufwärmen mit Mikrowellenfunktionen ab. Speisen nur dann ohne Abdeckung garen, wenn eine Kruste gewünscht ist.

Verkochen Sie die Speisen nicht, indem Sie die Leistung zu hoch und die Zeit zu lang einstellen. Die Speise kann austrocknen, verbrennen oder einen Brand verursachen.

Das Gerät eignet sich nicht zum Kochen von Eiern in der Schale oder zum Zubereiten von Schnecken im Schneckenhaus, da diese platzen können. Stechen Sie das Eigelb des Spiegeleies an, bevor Sie es erwärmen.

Stechen Sie Speisen mit Haut oder Schale mehrfach an, bevor Sie sie garen.

Gemüse in gleich große Stücke schneiden.

Nachdem Sie das Gerät ausgeschaltet haben, nehmen Sie die Speisen heraus und

lassen Sie sie einige Minuten stehen, damit sich die Wärme gleichmäßig verteilt.

Auftauen in der Mikrowelle

Tiefgekühlte Lebensmittel aus der Verpackung nehmen und auf einen kleinen umgedrehten Teller geben, der auf einem Behälter steht, damit die Auftauflüssigkeit abtropfen kann. Alternativ kann auch ein Abtaugitter oder ein Plastiksieb verwendet werden.

Bereits angetaute Stücke nacheinander herausnehmen.

Durch Einstellen einer höheren Mikrowellenleistung kann Obst und Gemüse ohne vorheriges Auftauen gegart werden.

Das Umdrehen verbessert das Ergebnis. Empfindliche Lebensmittel wie Fleisch während des Auftauens zweimal umdrehen.

10.5 Mikrowellengeeignetes Kochgeschirr und Materialien

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Kochgeschirr und Materialien. Verwenden Sie die folgende Tabelle als Referenz.

Prüfen Sie vor der Verwendung die Spezifikationen für Kochgeschirr / Material / Garbehälterset.

Für sonstiges spezielles Mikrowellen-Kochgeschirr, das nicht in dieser Tabelle aufgeführt ist, folgen Sie den Anweisungen des Herstellers.

Kochgeschirr / Material			
Feuerfestes Glas und Porzellan ohne Metallteile, z. B. hitzebeständiges Glas	✓	✓	✓
Nicht feuerfestes Glas und Porzellan ohne Verzierung aus Silber, Gold, Platin oder Metall	✓	✗	✗
Glas und Glaskeramik aus hitze-/frostbeständigem Material	✓	✓	✓
Backofengeeignete Keramik und Steingut ohne Quarz- oder Metallteile oder metallhaltige Glasur	✓	✓	✓
Keramik, Porzellan und Steingut mit unglasiertem Boden oder mit kleinen Löchern, z. B. auf den Griffen	✗	✗	✗
Hitzebeständiger Kunststoff bis 200 °C	✓	✓	✗
Pappe, nur Papier	✓	✗	✗
Frischhaltefolie	✓	✗	✗
Mikrowellengeeignete Frischhaltefolie	✓	✓	✗
Bratgeschirr aus Metall, z. B. Emaille, Gusseisen	✗	✗	✗
Backformen, schwarz lackiert oder silikonbeschichtet	✗	✗	✗
Backblech	✗	✗	✗



10.6 Leistungseinstellungen

Die folgenden Daten dienen lediglich als Orientierungshilfe.

800 - 1000 W

- Erhitzen von Flüssigkeiten

600 - 700 W

- Köcheln von Reis
- Garen von Gemüse
- Popcorn Funktion

400 - 500 W

- Erwärmen von Eintellergerichten
- Köcheln von Eintöpfen

- Auftauen und Erwärmen von gefrorenen Mahlzeiten

300 W

- Garen / Erwärmen von empfindlichen Speisen
- Erwärmen von Babynahrung
- Weiter garen

100 - 200 W

- Auftauen von Brot, Obst, Kuchen, Gebäck, Käse, Sahne, Butter, Fleisch und Fisch
- Schokolade und Butter schmelzen

11. REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

11.1 Hinweise zur Reinigung

Reinigungsmittel

- Reinigen Sie die Vorderseite des Geräts nur mit einem Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer geeigneten Reinigungslösung.
- Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.

Täglicher Gebrauch

- Reinigen Sie den Innenraum des Geräts nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Speisereste könnten einen Brand verursachen.
- Entfernen Sie Speise- und Fettreste vorsichtig von der Garraumdecke.
- Lassen Sie Speisen nicht länger als 20 Minuten im Gerät stehen. Trocknen Sie das Innere des Geräts nach jedem Gebrauch nur mit einem Mikrofasertuch.

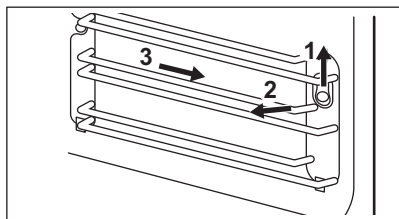
Zubehör

- Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Verwenden Sie nur ein Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.
- Reinigen Sie das Zubehör mit Antihafbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

11.2 Entfernen der Einhängegitter

Entfernen Sie die Eihängegitter zur Reinigung des Geräts.

1. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
2. Ziehen Sie die Eihängegitter vorsichtig nach oben und aus der vorderen Aufhängung.
3. Ziehen Sie die Gitter aus der hinteren Aufhängung heraus.



Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.

Wenn die Teleskopschienen mitgeliefert werden, müssen ihre Haltestifte nach vorne zeigen.

11.3 Austauschen der Lampe

⚠️ **WARNUNG!**

Verbrennungsgefahr, die Glasabdeckung kann heiß sein. Beim Berühren der Lampe Schutzhandschuhe verwenden.

Nur der Kundendienst darf die Lampe austauschen. Wenden Sie sich an Ihr autorisiertes Servicezentrum.

12. FEHLERBEHEBUNG

⚠️ **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

12.1 Was zu tun ist, wenn ...

Problembeschreibung	Ursache und Abhilfe
Das Gerät lässt sich nicht einschalten oder bedienen.	Das Gerät ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.
Das Gerät erwärmt sich nicht.	Die Uhrzeit ist nicht eingestellt. Zum Einstellen der Uhr siehe Uhrfunktionen.
	Die Tür ist nicht richtig geschlossen.
	Die Sicherung ist durchgebrannt. Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich an eine(n) qualifizierte(n) Elektriker:in.
	Kindersicherung ist eingeschaltet.
Die Lampe ist ausgeschaltet.	Die Lampe ist durchgebrannt. Ersetzen Sie die Lampe. Weitere Informationen finden Sie unter Reinigung und Pflege.

12.2 Fehlercodes

Im Falle eines Softwarefehlers zeigt das Display eine Fehlermeldung an. Die Liste der Probleme finden Sie in der nachfolgenden Tabelle. Wenn die folgende Fehlermeldung weiterhin auf dem Display angezeigt wird, wurde möglicherweise ein fehlerhaftes Untersystem deaktiviert. Wenden Sie sich in einem solchen Fall an Ihren Händler oder ein autorisiertes Servicezentrum.

Code und Beschreibung	Problembehebung
F102 - die Tür ist nicht vollständig geschlossen oder die Türverriegelung ist defekt.	Schließen Sie die Tür. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.
F240, F439 – Die Sensorfelder des Displays funktionieren nicht einwandfrei.	Reinigen Sie die Displayoberfläche. Stellen Sie sicher, dass sich kein Schmutz auf den Sensorfeldern befindet.
F908 – Das Gerätesystem kann sich nicht mit dem Bedienfeld verbinden.	Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.
F131 – Die Temperatur des Magnetronsensors ist zu hoch. 1)	Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist. Schalten Sie das Gerät wieder ein.

1) Wenn einer dieser Fehler auftritt, funktionieren die anderen Gerätefunktionen weiter wie bisher.

12.3 Service-Daten

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder ein autorisiertes Servicezentrum.

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich am vorderen Rahmen des Geräts. Es ist bei geöffneter Tür sichtbar. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Gerät.

Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier zu notieren:

Modell (MOD.) :

Produktnummer
(PNC):

Seriennummer (S.N.):

13. ENERGIEEFFIZIENZ

13.1 Produktinformationen für Leistungsaufnahme und maximale Zeit bis zum Erreichen des entsprechenden Energiesparmodus

Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	0.8 W
Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen	20 Min

13.2 Energiespartipps

Die folgenden Tipps helfen Ihnen, bei der Verwendung Ihres Geräts Energie zu sparen.

Stellen Sie sicher, dass die Gerätetür geschlossen ist, wenn das Gerät in Betrieb ist. Die Gerätetür darf während des Garvorgangs nicht zu oft geöffnet werden. Halten Sie die Türdichtung sauber und stellen Sie sicher, dass sie sich fest in der richtigen Position befindet.

Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall und dunkle, nicht-reflektierende Backformen und Behälter, um mehr Energie zu sparen (nur ohne Mikrowellenfunktion).

Heizen Sie das Gerät vor dem Garen nicht auf, es sei denn, dies wird ausdrücklich empfohlen.

Wenn Sie mehrere Speisen gleichzeitig zubereiten, halten Sie die Unterbrechungen beim Backen so kurz wie möglich.

Garen mit Heißluft

Nutzen Sie, wenn möglich, die Garfunktionen mit Heißluft, um Energie zu sparen.

Restwärme

Beträgt die Garzeit mehr als 30 Minuten, reduzieren Sie die Gerätetemperatur mindestens 3 - 10 Min. vor Ablauf des Garvorgangs. Durch die Restwärme im Gerät wird der Garvorgang fortgesetzt.

Nutzen Sie die Restwärme, um die Speisen warmzuhalten oder andere Gerichte aufzuwärmen.

Wenn Sie das Gerät ausschalten, zeigt das Display die Restwärme oder Temperatur an.

Wenn ein Programm mit Dauer aktiviert ist und die Garzeit länger als 30 Minuten ist,

schalten sich die Heizelemente bei einigen Gerätefunktionen automatisch früher aus.

Warmhalten von Speisen

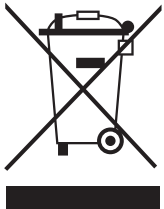
Wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellung, wenn Sie die Restwärme zum Warmhalten von Speisen nutzen möchten. Die Restwärmeanzeige oder Temperatur werden auf dem Display angezeigt.

Garen bei ausgeschalteter Beleuchtung

Schalten Sie die Lampe während des Garvorgangs aus. Schalten Sie sie nur ein, wenn Sie sie benötigen.

14. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

Ihre Pflichten als Endnutzer

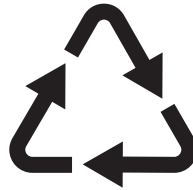


Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (siehe zu deren Rücknahmepflichten unten) abgegeben werden. Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Akkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich,

personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz auch elektrische und elektronische Geräte.

Rücknahmepflichten der Vertreiber in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort

der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm

beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

Rücknahmepflichten von Vertreibern und andere Möglichkeiten der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten in der Region Wallonien

Vertreiber, die Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bei der Lieferung von Neugeräten Altgeräte desselben Typs, die im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie die Neugeräte erfüllen, kostenlos vom Endverbraucher zurückzunehmen. Dies gilt auch bei der Lieferung von neuen Elektro- und Elektronikgeräten oder beim Fernabsatz.

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

Die Rücknahme von Elektro- und Elektronikgeräten kann auch auf Containerplätzen oder zugelassenen Recyclinghöfen erfolgen. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung.

VISITE NUESTRO SITIO WEB PARA:



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio y reparación:
www.blaupunkt-einbaugeraete.com

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	27
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	30
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	33
4. PANEL DE CONTROL.....	33
5. ANTES DEL PRIMER USO.....	34
6. USO DIARIO.....	34
7. FUNCIONES ADICIONALES.....	38
8. FUNCIONES DE RELOJ.....	39
9. USO DE ACCESORIOS.....	40
10. CONSEJOS.....	40
11. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	46
12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	47
13. EFICIENCIA ENERGÉTICA.....	48
14. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	49

Salvo modificaciones.

1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos. Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las

personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.

- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- ADVERTENCIA: El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato cuando esté en uso y cuando se enfríe.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

1.2 Instrucciones generales de seguridad

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda (en promedio) los niveles de uso doméstico.
- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de realizar tareas de mantenimiento.
- Si el cable de alimentación presenta algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- ADVERTENCIA: Asegúrese de que el aparato está apagado antes de cambiar la bombilla para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- ADVERTENCIA: El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Debe tener

- cuidado para evitar tocar los elementos de calentamiento o la superficie del interior del aparato.
- Utilizar siempre guantes o manoplas para horno para retirar o introducir accesorios o recipientes.
 - No active la función de microondas cuando el aparato esté vacío. Las piezas metálicas en el interior de la cavidad pueden generar arco eléctrico.
 - No se pueden utilizar contenedores metálicos de alimentos y bebidas durante la cocción con microondas. Este requisito no se aplica si el fabricante especifica el tamaño y la forma de los contenedores metálicos apropiados para cocción con microondas.
 - ADVERTENCIA: Si la puerta o los cierres de la puerta sufren daños, no debe operar el aparato hasta que una persona cualificada lo haya reparado.
 - ADVERTENCIA: Solo una persona cualificada puede realizar tareas de reparación o mantenimiento que impliquen la extracción de una tapa que protege contra la exposición a la energía del microondas.
 - ADVERTENCIA: No caliente líquidos ni otros alimentos en recipientes herméticos. Podrían explotar.
 - Utilice solamente utensilios aptos para hornos de microondas.
 - Cuando caliente alimentos en recipientes de papel o plástico, vigile el aparato por la posibilidad de incendio.
 - El aparato está diseñado para calentar alimentos y bebidas. El secado de alimentos o ropa y el calentamiento de almohadillas térmicas, pantuflas, esponjas, trapos húmedos y similares pueden provocar riesgo de lesiones, ignición o incendio.
 - Si se genera humo, apague o desenchufe el aparato y deje la puerta cerrada para sofocar las posibles llamas.
 - El calentamiento de bebidas en el microondas puede provocar un hervido brusco y lento. Extrema la precaución cuando manipule los recipientes.

- Se agitará o removerá el contenido de los biberones y de los tarros de comida para bebés y se controlará la temperatura antes de consumirlos para evitar quemaduras.
- Los huevos con cáscara y los huevos duros enteros no deben calentarse en el aparato, ya que pueden explotar, incluso después de que haya terminado el calentamiento en el microondas.
- Para retirar los carriles de apoyo, tire primero del frontal del carril y, a continuación, separe el extremo trasero de las paredes laterales. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.
- Limpie el aparato con regularidad y elimine los restos de comida.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar el cristal de las tapas abisagradas de la placa si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- Si no se mantiene el aparato en condiciones limpias, la superficie podría deteriorarse y afectar negativamente a la vida útil del aparato y provocar situaciones de riesgo.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación



ADVERTENCIA!

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación disponibles en nuestro sitio web.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.

- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Antes de montar el aparato, compruebe si la puerta se abre sin limitaciones.
- El aparato está equipado con un sistema de refrigeración eléctrica. Debe utilizarse con la fuente de alimentación eléctrica.

2.2 Conexión eléctrica



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Si es necesario cambiar el cable de alimentación del aparato, debe hacerlo el centro de servicio técnico autorizado.
- Evite que el cable de red toque o entre en contacto con la puerta del aparato o con el hueco por debajo del aparato, especialmente mientras funciona o si la puerta está caliente.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

2.3 Uso



ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato mientras funciona. Se puede liberar aire caliente.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede provocar una mezcla de alcohol y aire.
- No deje que los chispas ni las llamas abiertas entren en contacto con el aparato cuando abra la puerta.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.
- No utilice la función de microondas para precalentar el aparato.



ADVERTENCIA!

Riesgo de daños en el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
 - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.
 - no ponga agua directamente en el aparato caliente.
 - no deje platos húmedos ni alimentos en el aparato una vez finalizada la cocción.
 - tenga cuidado al retirar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.

- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas provocan manchas permanentes.
- Utilice únicamente los accesorios suministrados con este aparato o los recomendados por el fabricante.
- Cocina siempre con la puerta del aparato cerrada.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, el alojamiento o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado completamente después de su uso.

2.4 Limpieza y mantenimiento



ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones o de daños en el aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato está frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Sustituya inmediatamente los paneles de cristal de la puerta cuando estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Asegúrese de que el interior y la puerta se secan después de cada uso. El vapor producido durante el funcionamiento del aparato se condensa en las paredes de la cavidad y puede provocar corrosión.
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Los restos de comida o grasa en el interior del aparato podrían provocar un incendio y arcos eléctricos cuando se utiliza la función de microondas.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos,

estropajos duros, disolventes ni objetos de metal.

- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones de seguridad del envase.

2.5 Iluminación interna



ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.

- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.
- Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eficiencia energética G.
- Utilice solo bombillas de las mismas características.

2.6 Asistencia técnica

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado.
- Utilice solamente piezas de recambio originales.

2.7 Eliminación



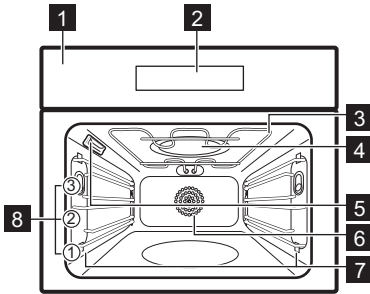
ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

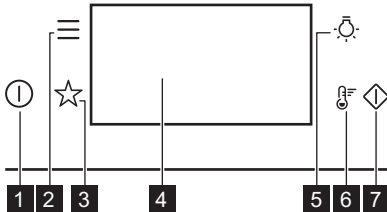
3.1 Resumen general



- 1 Panel de control
- 2 Pantalla
- 3 Resistencia
- 4 Generador de microondas
- 5 Bombilla
- 6 Ventilador
- 7 Soporte de parrilla extraíble
- 8 Posiciones de las parrillas

4. PANEL DE CONTROL

4.1 Vista general del panel de control



1 Encendido/ON / Apagado/OFF
Mantenga pulsado para encender y apagar el aparato.

2 Menú
Muestra las opciones del aparato y las funciones de ajuste.

3 Favoritos
Muestra los ajustes favoritos.

4 Pantalla
Muestra los ajustes actuales del electrodoméstico.

5 Interruptor de la lámpara
Enciende y apaga la luz.

Calentamiento rápido

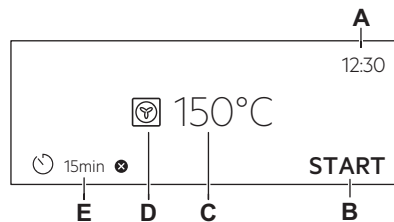
6 Para activar y desactivar la función: Calentamiento rápido.

Inicio rápido de microondas

7 Para activar la función de microondas (1000 W y 30 segundos).

4.2 Pantalla

Pantalla con conjunto de funciones clave.



- A. Hora
- B. INICIO / PARAR
- C. Temperatura / Temporizador de microondas
- D. Funciones de cocción
- E. Temporizador

Indicadores de pantalla

 Para confirmar la selección o el ajuste.

 Para retroceder un nivel en el menú.

 Para deshacer la última acción.

 Para activar y desactivar las opciones.

 El aparato está bloqueado.

 La función de alarma sonora está activa.

Indicadores de pantalla

 La función de alarma sonora y de parada de cocción están activadas.

 Solo está activado el mensaje emergente.

 La función Inicio retardado está activada.

 Para cancelar el ajuste.

 La pantalla muestra varios mensajes. Cuando aparezca una ventana de mensaje, pulse la pantalla para continuar.

5. ANTES DEL PRIMER USO

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Primera conexión

La pantalla muestra un mensaje de bienvenida después de la primera conexión.

Debe ajustar: Idioma, Brillo de la pantalla, Tono de teclas, Volumen del timbre, Hora.

5.2 Precalentamiento y limpieza iniciales

Precaliente el aparato en vacío antes del primer uso y de que tenga contacto con alimentos. El aparato puede emitir olores y humo desagradables. Ventile la habitación durante el precalentamiento.

1. Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles del aparato.

2. Seleccione la función . Seleccione la temperatura máxima. Consulte Uso diario. Deje que el aparato funcione durante 1 h.
3. Seleccione la función . Seleccione la temperatura máxima. Deje que el aparato funcione durante 15 min.
4. Seleccione la función . Seleccione la temperatura máxima. Deje que el aparato funcione durante 15 min.
5. Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.
6. Limpie únicamente el aparato y los accesorios con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.
7. Vuelva a poner los accesorios y los soportes extraíbles del estante en su posición inicial.

6. USO DIARIO

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Funciones de cocción

ESTÁNDAR

	Grill Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.
	Grill Turbo Para asar con aire caliente piezas de carne más grandes o aves con hueso en un nivel de parrilla. Para gratinar y dorar.
	Aire caliente Para asar carne y hornear pasteles. Ajuste una temperatura inferior a la de la cocción convencional, ya que el ventilador distribuye el calor uniformemente en el interior del horno.
	Congelados Perfecto para comidas preparadas (p. ej., patatas fritas, croquetas o rollitos de primavera).
	Cocción convencional Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla.
	Función Pizza Para hornear pizzas y otros platos que requieren más temperatura desde abajo.
	Calor inferior Elija esta función después de un proceso de cocción para dorar más los alimentos en la parte inferior si es necesario. Utilice el nivel de parrilla más bajo.

PLATOS ESPECIALES

	Conservar Para conservar verduras y frutas, coloque los tarros de conserva en una bandeja de horno llena de agua, utilizando tarros resistentes a la temperatura con cierre a bayoneta o con tapones de rosca del mismo tamaño. Use el nivel más bajo.
---	--

	Desecar alimentos Para secar rodajas de fruta, verduras y champiñones. Para permitir que el aire saturado de humedad escape y que la fruta se seque mejor, se recomienda abrir la puerta del horno de vez en cuando durante el proceso de secado.
	Calientaplatos Para precalentar platos para servir.
	Leudar masas Para acelerar el levado de la masa de levadura. Cubra la superficie de la masa para evitar que se seque.
	Gratinar Para platos como lasañas o patatas gratinadas. Para gratinar y dorar.
	Cocción lenta Proceso de cocción a baja temperatura. Es perfecto para cocinar alimentos delicados (p. ej., carne de res, ternera o cordero).
	Mantener caliente Para mantener calientes los alimentos. Tenga en cuenta que algunos platos pueden seguir cocinándose y secarse si se mantienen calientes. Cubra los platos si es necesario.
	Horneado de pan Use esta función para preparar pan y rollitos con resultados profesionales y conseguir alimentos crujientes y dorados.

MICROONDAS

	Microondas Calentamiento, cocción, potencia: 100 - 1.000 W
	Descongelar Descongelación de varios tipos de alimentos, rango de potencia: 100 - 200 W



Recalentar

Calentar comida preparada, rango de potencia: 300 - 700 W



Palomitas de maíz

Preparación de bolsas de palomitas de maíz, rango de potencia: 600 - 800 W



Derritiendo

Fundir chocolate y mantequilla, rango de potencia: 100 - 400 W



Líquido

Calentar bebidas y sopas, potencia: 600 - 1000 W

COMBINACIÓN MICROONDAS



Aire caliente + microondas

Horneado en una posición de parrilla. La función con Boost de microondas, rango de potencia: 100 - 400 W.



Cocción convencional + micro

Horneado y asado en una posición de parrilla. La función con Boost de microondas, rango de potencia: 100 - 400 W.



Grill + microondas

Para asar al grill y dorar alimentos en una posición. Función de microondas con Boost, rango de potencia: 100 - 400 W.



Grill Turbo + microondas

Para asar grandes piezas de carne en un nivel. Para gratinar y dorar. La función con Boost de microondas, rango de potencia: 100 - 400 W.

Puede consultar recomendaciones generales para ahorrar energía en el capítulo "Eficiencia energética", consejos de ahorro de energía.

6.2 Ajuste: Funciones de cocción

1. Ponga en marcha el aparato. La pantalla muestra la función de cocción por defecto y la temperatura.

2. Pulse el símbolo de la función de cocción  para entrar en el submenú.
3. Seleccione la función de cocción y pulse OK.
4. Ajuste la temperatura. Pulse OK.
5. Pulse START.
6. STOP - pulse para desactivar la función de cocción.
7. Apague el aparato.



La bombilla puede apagarse automáticamente a temperaturas inferiores a 80 °C para algunas funciones de cocción.

6.3 Ajuste: Funciones del microondas

1. Retire todos los accesorios, salvo la parrilla.
2. Ponga en marcha el aparato.
3. Pulse el símbolo de la función de cocción para entrar en el submenú.
4. Seleccione la función de cocción por microondas y pulse OK.
5. Ajuste la potencia del microondas. Pulse OK.
6. Pulse START.
7. STOP - pulse para desactivar la función de cocción.
8. Apague el aparato.



Si abre la puerta, se detiene la función. Para volver a iniciarlo, pulse START

6.4 Ajuste: Funciones combinadas con el microondas

Funciones combinadas con el microondas combinan cocción estándar con refuerzo de microondas para acortar el tiempo de cocción y mejorar los resultados.

1. Ponga en marcha el aparato. La pantalla muestra la función de cocción por defecto y la temperatura.
2. Pulse el símbolo de la función de cocción  para entrar en el submenú.

3. Seleccione la función combinada de microondas y pulse **OK**. La pantalla indica la temperatura.
4. Ajuste la temperatura. Pulse **OK**.
5. Pulse: **W**. La pantalla indica los ajustes de potencia del microondas.
6. Ajuste la potencia del microondas. Pulse **OK**.
7. Pulse **START**.
8. **STOP** - pulse para desactivar la función de cocción.
9. Apague el aparato.

6.5 Ajuste: Inicio rápido del microondas

El microondas se puede encender en cualquier momento con: Inicio rápido del microondas.

1. Mantenga pulsado . El microondas funciona durante 30 seg a máxima potencia.
2. Pulse en el valor de tiempo de funcionamiento o pulse **+30 s** para prolongar el tiempo de cocción.
3. Pulse **OK**.

6.6 Menú

Pulse  para acceder al menú.

Elemento del menú		Descripción
Cocción asistida		Muestra los programas automáticos.
Favoritos		Muestra los ajustes favoritos.
Opciones		Para ajustar la configuración del aparato.
Ajustes	Configuración	Para ajustar la configuración del aparato.
	Asistencia	Muestra la configuración y la versión del software.

Submenú de: Opciones

Submenú	Descripción
Luz	Enciende y apaga la luz.
Bloqueo de seguridad	Evita la activación accidental del aparato.
Calentamiento rápido	Reduce el tiempo de calentamiento. Solo está disponible para algunas de las funciones de cocción.
Opción de hora digital	Cambia el formato de la indicación de tiempo mostrada.

Submenú de: Ajustes

Configuración

Submenú	Descripción
Idioma	Establece el idioma del aparato.
Brillo de la pantalla	Ajusta el brillo de la pantalla.
Tono de teclas	Activa y desactiva el tono de los campos táctiles. No es posible silenciar el tono de  .
Volumen del timbre	Ajusta el volumen de los tonos y señales de las teclas.
Hora	Ajusta la hora y la fecha actuales.

Asistencia

Submenú	Descripción
Modo de demostración	Código de activación/desactivación: 2468
Versión del software	Información sobre versión de software.
Restaurar todos los ajustes	Restaura los ajustes de fábrica.

6.7 Ajuste: Cocción asistida

El submenú Cocción asistida consta de un conjunto de funciones y programas adicionales pensados para platos concretos. Cada plato de este submenú viene indicado con el ajuste adecuado. Puede ajustar el tiempo, la temperatura y también la potencia de microondas, si está disponible, durante la cocción.

Para algunos de los platos también puedes cocinar con Peso automático.

- 1. Ponga en marcha el aparato.
- 2. Pulse .
- 3. Pulse . Introduzca Cocción asistida.
- 4. Elija un tipo de plato o comida.
- 5. Ponga la comida en el aparato y pulse START.

Cuando termine la función, comprueba si la comida está lista. Aumente el tiempo de cocción si fuera necesario.

7. FUNCIONES ADICIONALES

7.1 Favoritos ☆

Puede guardar hasta 3 de sus ajustes favoritos, por ejemplo, la función de cocción y el tiempo de cocción.

- 1. Ponga en marcha el aparato.
- 2. Seleccione los ajustes preferidos.
- 3. Pulse .
- 4. Seleccione: Favoritos / Guardar los ajustes actuales.
- 5. Pulse + para añadir el ajuste a la lista de Favoritos.
- 6. Pulse OK.
-  - pulse para restablecer el ajuste.
-  - pulse para cancelar el ajuste.

7.2 Bloqueo función

Esta función impide que se produzca accidentalmente un cambio en la función del aparato.

- 1. Ponga en marcha el aparato.
- 2. Seleccione una función de cocción.
- 3. ☆,  - pulse al mismo tiempo para activar la función.

☆,  : pulsar al mismo tiempo para desactivar la función.

7.3 Bloqueo de seguridad

Esta función evita la activación accidental del aparato.

- 1. Ponga en marcha el aparato.
- 2. Pulse .

- 3. Seleccione Opciones / Bloqueo de seguridad.
- 4. Pulse las letras del código en orden alfabético.
- 5. Apague el aparato.

Bloqueo de seguridad está activado.

Acceso a: Temporizador y la lámpara están disponibles.

Para habilitar el uso del aparato, pulse las letras del código en orden alfabético.

Para desactivar esta función, repita los pasos anteriores.

7.4 Desconexión automática

Por razones de seguridad, si la función de cocción está activa y no se cambia ningún ajuste, el aparato se apagará automáticamente tras un determinado periodo de tiempo.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250	3

Si desea que una función de cocción esté activa más tiempo que el establecido por el apagado automático, ajuste el tiempo de cocción. Consulte Funciones de reloj.

La función de desconexión automática no funciona con las siguientes funciones: Luz, Hora de fin.

7.5 Ventilador de refrigeración

Cuando el aparato está en funcionamiento, el ventilador de enfriamiento se enciende automáticamente para mantener frías sus

superficies. Si apaga el aparato, el ventilador de enfriamiento puede seguir funcionando hasta que se enfríe.

8. FUNCIONES DE RELOJ

8.1 Descripción de funciones de reloj

Fun- ción	Descripción
Tempori- zador	Para ajustar la duración de la coc- ción. El máximo es 23 h 59 min. Puede programar el paso siguiente al agotarse el tiempo estableciendo la acción preferida: Finalizar acción.
Finalizar acción	Sonar la alarma: cuando el tiempo se acaba, suena la señal. Puede es- tablecer esta función en cualquier momento, incluso si el aparato está apagado. Sonar la alarma y parar de cocinar: cuando el tiempo se acaba, suena la señal y se apaga la función de coc- ción. No están disponibles para las funciones de microondas. Solo mediante mensaje emergente: cuando el tiempo se acaba, el men- saje aparece en la pantalla. Puede establecer esta función en cualquier momento, incluso si el aparato está apagado.
Inicio re- tardado	Para posponer el inicio y/o fin de la cocción. No están disponibles para las funciones de microondas.
Añadir tiempo	Para prolongar el tiempo de cocción.
Tiempo de fun- ciona- miento	Para mostrar el tiempo de funciona- miento del aparato. El máximo es 23 h 59 min. Para activar y desactivar la función. Esta función no afecta al funcionamiento del aparato.

8.2 Ajuste: Hora

1. Ponga en marcha el aparato.

2. Pulse: Hora.
3. Ajuste la hora.
4. Pulse OK.

8.3 Ajuste: Temporizador

1. Elija la función de cocción y la temperatura.
2. Pulse .
3. Ajuste la hora.

Puede seleccionar la acción de Finalizar acción preferida pulsando ● ● ● .

4. Pulse OK. Repita la acción hasta que la pantalla muestre la pantalla principal. Si queda un 10 % de tiempo de cocción y parece que la comida no esté bien hecha todavía, puede prolongar la cocción. También puede cambiar la función de cocción. Pulse +1min para prolongar el tiempo de cocción.

8.4 Ajuste: Inicio retardado

1. Ajuste la función de cocción y la temperatura.
2. Pulse .
3. Ajuste el tiempo de cocción.
4. Pulse ● ● ● .
5. Pulse: Inicio retardado.
6. Elija la hora de inicio deseada.
7. Pulse OK. Repita la acción hasta que la pantalla muestre la pantalla principal.

8.5 Ajuste: Tiempo de funcionamiento

1. Pulse .
2. Pulse ● ● ● .
3. Pulse: Tiempo de funcionamiento.
4. Deslice o pulse  para mostrar el tiempo de funcionamiento en la pantalla principal.

5. Pulse **OK**. Repita la acción hasta que la pantalla muestre la pantalla principal.

8.6 Cambio de ajustes del temporizador

Puede cambiar el tiempo ajustado durante la cocción en cualquier momento.

1. Pulse .
2. Ajuste el valor del temporizador.
3. Pulse **OK**.

9. USO DE ACCESORIOS

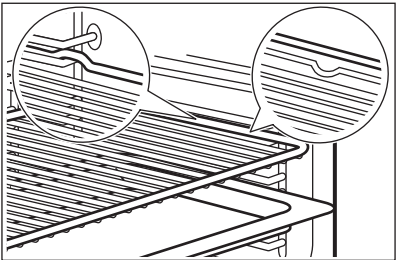
**ADVERTENCIA!**
Consulte los capítulos sobre seguridad.

9.1 Inserción de accesorios

Utilice únicamente utensilios y materiales adecuados. Consulte los recipientes y materiales adecuados para microondas en el capítulo “Consejos”.

Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad y proporciona protección contra los volcados. Las hendiduras también son dispositivos antivuelco. El borde elevado que rodea la parrilla evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

Inserte el accesorio (parrilla/bandeja) entre las barras guía del soporte del estante. Asegúrese de que el estante toque la parte posterior del interior del horno y que las patas apunten hacia abajo .



- Si la bandeja tiene pendiente, colóquela en la parte posterior del interior del horno.
- Si la parrilla tiene un escalón, colóquela hacia la parte delantera del interior del horno.
- Si hay una inscripción en el accesorio, asegúrese de que esté orientado hacia usted.
- Si está utilizando una bandeja con orificios, coloque la bandeja debajo para recoger los líquidos que gotean.

10. CONSEJOS

10.1 Recomendaciones de cocción

Los procesos de cocción y horneado solo son adecuados en un nivel.

La temperatura y los tiempos de cocción de las tablas son meramente orientativos. Dependen de las recetas y de la calidad y cantidad de los ingredientes utilizados.

El aparato puede hornear o asar de forma diferente del aparato que tenía anteriormente. Las siguientes sugerencias muestran los ajustes recomendados para la temperatura, el tiempo de cocción y la

- posición de los estantes para determinados tipos de alimentos.
- Cuente los niveles de las parrillas desde abajo hacia arriba.
- Si no encuentra los ajustes para una receta concreta, busque otra similar.
- Para consejos sobre el ahorro de energía, consulte Eficiencia energética.
- Símbolos utilizados en las tablas:

	Tipo de comida

	Función de cocción
°C	Temperatura
	Accesorio
	Peso (kg)
	Potencia del microondas (W)
	Posición de la parrilla
	Tiempo de cocción (min)

10.2 Cocción lenta

Esta función sirve para preparar piezas de carne y pescado tiernas y magras. Utilice el

sensor de alimentos para medir la temperatura dentro de los alimentos. Consulte la tabla siguiente para encontrar el ajuste de temperatura °C recomendado para el aparato que le permitirá alcanzar la temperatura deseada dentro del alimento  °C.

Para obtener sabor y color al asar, fría la carne en una sartén caliente durante varios minutos antes de introducirla en el aparato. Coloque los alimentos en la fuente de asado y colóquelos en una parrilla.

 °C	°C
< 65	90
66 - 75	110
> 75	150

10.3 Información para institutos de pruebas

Horneado en un solo nivel

Pruebas según: EN 60350-1, IEC 60350-1.

				°C	
Pastelillos, 20 unidades por bandeja ¹⁾	Cocción convencional	Bandeja ²⁾³⁾	2	150	18 - 28
Pastelillos, 20 unidades por bandeja ¹⁾	Aire caliente	Bandeja ²⁾³⁾	2	150	18 - 28
Bizcocho sin grasa ¹⁾	Cocción convencional	Parrilla	1	170	25 - 35
Bizcocho sin grasa ¹⁾	Aire caliente	Parrilla	1	170	28 - 38
Galletas Shortbread ¹⁾	Cocción convencional	Bandeja ^{2) 3)}	2	140	28 - 38
Galletas Shortbread ¹⁾	Aire caliente	Bandeja ^{2) 3)}	2	140	25 - 35
Pastel de manzana ⁴⁾	Cocción convencional	Parrilla	1	170	65 - 75
Pastel de manzana ⁴⁾	Aire caliente	Parrilla	1	170	57 - 67

					
Tostadas 1) 5)	Grill	Parrilla	2	230	7 - 12

- 1) Precaliente el aparato hasta alcanzar la temperatura ajustada. No utilice la función: Calentamiento rápido.
- 2) Coloque la bandeja de horno con la pendiente hacia la parte posterior del interior del horno.
- 3) La bandeja para hornear debe tocar la parte posterior del interior del horno.
- 4) 2 moldes colocados en diagonal (Ø 20 cm). La derecha debe colocarse más al frente que la izquierda.
- 5) Según: IEC 60350-1:2016 y IEC 60350-1:2023.

Función microondas combi y criterios de microondas

Pruebas según: EN 60705, IEC 60705.

Utilice la parrilla. Debe tocar la parte posterior del interior del horno.

					
Bizcocho 1)	Microondas	500	-	1	8 - 10
Pastel de carne 1)2)	Microondas	300	-	1	30 - 35
Pudding de huevo 3)	Microondas	400	-	1	18 - 23
Descongelar la carne picada (500 g) 4)	Microondas	200	-	1	7 - 8
Pastel 3)	Cocción convencional + micro	200	170	1	22 - 27
Patatas gratinadas 5)	Grill Turbo + microondas	200	180	1	35 - 40
Pollo (1100 g) 6)	Grill Turbo + microondas	200	200	1	30
	Grill Turbo	-			18 - 23

- 1) Gire el recipiente media vuelta a media cocción.
- 2) Utilice una película de cocción adecuada para MW durante la cocción. Pinche la película varias veces antes de cocinar.
- 3) No gire los alimentos durante el proceso de cocción.
- 4) Dé la vuelta a la carne por el lado más largo, una vez después de 1/3 y una segunda vez después de 2/3 del tiempo de cocción transcurrido.
- 5) Gire el recipiente un cuarto de vuelta a media cocción.
- 6) Coloque la comida en un plato en la base del horno. Coloque el pollo directamente en la parrilla con la pechuga hacia abajo. Tras 30 min, ponga el pollo boca abajo y cambie la función de cocción a: Grill Turbo.

Recetas adicionales

					°C	
Merengues ¹⁾	Cocción convencional	Bandeja ²⁾³⁾	2	-	100	90 - 180
Merengues ¹⁾	Aire caliente	Bandeja ²⁾³⁾	2	-	100	90 - 180
Bollos ¹⁾	Cocción convencional	Bandeja ²⁾	3	-	200	11 - 13
Bollos ¹⁾	Aire caliente	Bandeja ²⁾	3	-	190	10 - 12
Pollo ⁴⁾	Grill Turbo	Bandeja ²⁾	1	-	200	65 - 75
Palomitas de maíz ⁵⁾	Microondas	Placa cerámica plana	inferior	700	-	3 - 4
Comidas emplatadas, frías (1 ración) ^{6) 7)}	Microondas	Parrilla ⁸⁾	1	500	-	7 - 9
Líquidos en biberones ⁹⁾	Microondas	-	inferior	1000	-	0.5
Lasaña congelada (400 g) ¹⁰⁾	Grill Turbo + microondas	Parrilla ⁸⁾	1	100	210	23 - 28
Lasaña congelada (600 g) ¹⁰⁾	Cocción convencional + micro	Parrilla ⁸⁾	1	200	190	48 - 53
Pizza congelada ¹⁰⁾	Cocción convencional + micro	Parrilla ⁸⁾	1	200	210	12 - 16
Verduras al grill	Grill Turbo + microondas	Parrilla ⁸⁾	1	300	180	20 - 25
Cerdo asado	Aire caliente + microondas	Parrilla ⁸⁾	1	300	165	65 - 70
Champiñones rellenos	Grill Turbo + microondas	Parrilla ⁸⁾	1	300	180	12 - 17

						
Lasaña con láminas de pasta seca	Cocción convencional + micro	Parrilla ⁸⁾	1	200	165	30 - 35

- 1) Precaliente el aparato hasta alcanzar la temperatura ajustada. No utilice la función: Calentamiento rápido.
- 2) Coloque la bandeja de horno con la pendiente hacia la parte posterior del interior del horno.
- 3) Utilice papel de horno.
- 4) Coloque el pollo con el lado de la pechuga hacia abajo. De la vuelta a la carne a la mitad del tiempo de cocción.
- 5) La bolsa debe sacarse del aparato cuando los granos dejen de salir.
- 6) Cubra los alimentos con una tapa de plástico para microondas.
- 7) Gire el recipiente media vuelta a media cocción.
- 8) La parrilla debe tocar la parte posterior del interior del horno.
- 9) Coloque el frasco en el centro del fondo de la cavidad sin utilizar ningún accesorio.
- 10) No gire los alimentos durante el proceso de cocción.

10.4 Recomendaciones para microondas

Coloque la comida en el centro de la parrilla. Use el primer nivel.

Remueva o dé la vuelta a la comida a mitad de cocción para mejorar los resultados.

Remueva de vez en cuando los platos líquidos.

Remueva la comida antes de servirla.

Coloque la cuchara en la taza o en el vaso cuando caliente líquidos para mejorar la distribución del calor y evitar que hiervan demasiado. La cuchara no debe tocar ninguna parte del interior del horno, ya que podría provocar chispas.

Coloque la comida en el aparato sin ningún envoltorio. Las comidas envasadas solo pueden introducirse en el aparato si el embalaje es apto para microondas. Consulte el apartado "Consejos" para ver los recipientes y materiales adecuados para microondas.

No cubra la comida si utiliza funciones combinadas del microondas. Consulte el capítulo "Uso diario".

No utilice funciones del microondas ni funciones combinadas del microondas si no hay alimentos dentro del aparato.

Cocción por microondas

Cubra los alimentos para cocinarlos o recalentarlos con funciones de microondas.

Cocine los alimentos sin tapar solamente si desea un resultado crujiente.

No recocine los platos ajustando una potencia y un tiempo demasiado elevados. La comida puede secarse, quemarse o provocar fuego.

No utilice el aparato para cocinar huevos o caracoles con la cáscara porque pueden estallar. Perfore la yema de los huevos fritos antes de recalentarlos.

Perfore la piel de los alimentos varias veces con un tenedor antes de cocinarlos.

Corte las verduras en trocitos de igual tamaño.

Después de apagar el aparato, saque los alimentos y déjelo reposar unos minutos para que el calor se distribuya uniformemente.

Descongelación en el microondas

Coloque el alimento congelado sin desenvolver en un plato pequeño vuelto del revés con un contenedor debajo o en una bandeja de descongelación o tamiz de plástico para que el líquido de descongelación pueda salir.

Retire las piezas después de descongeladas.

Para cocinar frutas y verduras sin descongelarlas primero puede utilizar una potencia superior del microondas.

Girar mejora los resultados. Para alimentos sensibles como la carne, dé la vuelta dos veces durante la descongelación.

10.5 Recipientes y materiales adecuados para microondas

Para el microondas, utilice solo utensilios y materiales adecuados. Consulte la tabla siguiente como referencia.

Compruebe las especificaciones de los utensilios de cocina/material/ recipiente de alimentos antes de usarlos.

Para otros utensilios de cocina específicos para microondas no enumerados en esta tabla, siga las instrucciones del fabricante.

Material del utensilio de cocina			
Cristal y porcelana para horno sin componentes de metal, p. ej., vidrio térmico	✓	✓	✓
Vidrio y porcelana no aptos para horno sin plata, oro, platino ni decoraciones de metal	✓	✗	✗
Cristal y vitrocerámica de material apto para horno y congelación	✓	✓	✓
Cerámica y barro aptos para horno sin cuarzo ni componentes metálicos, o vidriado que contenga metales	✓	✓	✓
Cerámica, porcelana o barro cocido con fondo sin vidriar o con pequeños orificios, p. ej., en las asas	✗	✗	✗
Plástico resistente al calor hasta 200 °C	✓	✓	✗
Cartón, solo papel	✓	✗	✗
Película de cocción	✓	✗	✗
Película para microondas	✓	✓	✗
Fuentes de metal, como esmalte o hierro fundido	✗	✗	✗
Moldes, barniz negro o revestimiento de silicona	✗	✗	✗
Bandeja	✗	✗	✗
Parrilla	✓	✓	✓

10.6 Ajuste de potencia

Los siguientes datos son meramente orientativos.

800 - 1000 W

- Calentar líquidos

600 - 700 W

- Cocer arroz

- Cocinar verduras
- Palomitas de maíz

400 - 500 W

- Calentar platos únicos
- Estofados a fuego lento
- Descongelar y calentar platos preparados congelados

300 W

- Cocinar / calentar alimentos delicados
- Calentar alimentos infantiles
- Continuar cocinando

100 - 200 W

- Descongelar pan, frutas, pasteles, bollería, queso, mantequilla, carne y pescado

- Fundir chocolate y mantequilla

11. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

11.1 Notas sobre la limpieza

Agentes limpiadores

- Limpie la parte frontal del aparato solo con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.
- Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.
- Limpie las manchas con un detergente suave.

Uso diario

- Limpie el interior del aparato después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio.
- Retire los residuos de alimentos y la grasa de la bóveda del aparato.
- No guarde comida en el aparato más de 20 minutos. Seque el interior del aparato solo con un paño de microfibras después de cada uso.

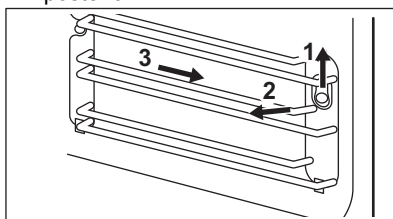
Accesorios

- Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Use solo un paño suave humedecido en agua tibia y detergente suave. No lave los accesorios en el lavavajillas.
- No limpie los accesorios no adherentes utilizando un limpiador abrasivo ni objetos afilados.

11.2 Extracción de los carriles de apoyo

Para limpiar el aparato, retire los carriles de apoyo.

1. Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.
2. Tire con cuidado de los soportes del estantes hacia arriba y hacia afuera del tope delantero.
3. Extrae los carriles de la sujeción posterior.



Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.

Si se proporcionan carriles telescópicos, los pasadores de retención deben apuntar hacia delante.

11.3 Cambio de la bombilla



ADVERTENCIA!

Riesgo de quemaduras, la tapa de vidrio puede estar caliente. Utilice guantes protectores cuando toque la lámpara.

Solamente el servicio técnico está autorizado a sustituir la lámpara. Póngase en contacto con el centro de servicio técnico autorizado.

12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

**ADVERTENCIA!**
Consulte los capítulos sobre seguridad.

12.1 Qué hacer si...

Descripción del problema	Causa y solución
No se puede encender ni utilizar el aparato.	El aparato no está conectado a ningún suministro eléctrico o está mal conectado.
El aparato no se calienta.	El reloj no está ajustado. Para ajustar el reloj, consulta Funciones de reloj.
	La puerta no está bien cerrada.
	Ha saltado el fusible. Compruebe si el fusible es la causa del problema. Si el problema persiste, póngase en contacto con un electricista cualificado.
	Bloqueo de seguridad está activado.
La bombilla está apagada.	La bombilla se ha fundido. Cambie la bombilla. Para obtener más información, consulta Limpieza y mantenimiento.

12.2 Códigos de error

Cuando se produce el error de software, la pantalla muestra un mensaje de error. Encontrará la lista de problemas en la tabla siguiente. Cuando uno de estos mensajes de error sigue apareciendo en la pantalla, significa que un subsistema defectuoso puede haberse desactivado. En tal caso, póngase en contacto con el distribuidor o un centro de servicio autorizado.

Código y descripción	Solución
F102: la puerta no está completamente cerrada o el cierre no funciona.	Cierre la puerta. Encienda y apague el aparato.
F240, F439: los campos táctiles de la pantalla no funcionan correctamente.	Limpie la superficie de la pantalla. Asegúrese de que no haya suciedad en los campos táctiles.
F908: el sistema del aparato no puede conectarse con el panel de control.	Encienda y apague el aparato.
F131: la temperatura del sensor del Magnetron es demasiado alta. ¹⁾	Apague el aparato y espere hasta que se enfríe. Encienda el aparato.

¹⁾ Si ocurre uno de estos errores, el resto de las funciones del aparato continuarán funcionando como de costumbre.

12.3 Datos de servicio

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o un centro de servicio técnico autorizado.

Los datos que necesita para el Centro de servicio técnico se encuentran en la placa de características. La placa de características se encuentra en el marco delantero del aparato. Es visible al abrir la puerta. No retire la placa de características del aparato.

Se recomienda escribir los datos aquí:

Modelo (MOD.):
Número de producto (PNC):
Número de serie (S.N.):

13. EFICIENCIA ENERGÉTICA

13.1 Información del producto sobre consumo de energía y el tiempo máximo para alcanzar el modo de ahorro de energía aplicable

Consumo de energía en modo de espera	0.8 W
Tiempo máximo necesario para que el equipo alcance automáticamente el modo de bajo consumo aplicable	20 min

13.2 Consejos para ahorrar energía

Los siguientes consejos le ayudarán a ahorrar energía cuando utilice su aparato electrodoméstico.

Asegúrese de que la puerta del aparato esté cerrada cuando esté en funcionamiento. No abra la puerta del aparato muchas veces durante la cocción. Mantenga limpia la junta de la puerta y asegúrese de que está bien fijada en su posición.

Utilice utensilios de cocina de metal y también moldes y recipientes no reflectantes para mejorar el ahorro energético (solo cuando utilice una función de horno no microondas).

No precaliente el aparato antes de cocinar a menos que se recomiende concretamente hacerlo así.

Reduzca al máximo el tiempo entre horneados cuando prepare varios platos de una vez.

Cocción con ventilador

En la medida de lo posible, utilice las funciones de cocción con ventilador para ahorrar energía.

Calor residual

Para una duración de la cocción superior a 30 minutos, reduzca la temperatura del aparato un mínimo de 3 a 10 minutos antes de llegar al final de la cocción. El calor residual dentro del aparato hará que la comida se siga cocinando.

Utilice el calor residual para mantener caliente la comida o para calentar otros platos.

Al apagar el aparato la pantalla mostrará la temperatura o el calor residual.

En algunas funciones del aparato, si está activado un programa con Duración y el tiempo de cocción es superior a 30 min, las resistencias se desactivan antes automáticamente.

Mantener calientes los alimentos

Si desea utilizar el calor residual para mantener caliente la comida, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible. El

indicador de calor residual o la temperatura aparecen en la pantalla.

Cocción con la bombilla apagada

Apague la luz mientras cocina. Enciéndala únicamente cuando la necesite.

14. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el embalaje en los contenedores correspondientes para reciclarlo. Ayude a proteger el medioambiente y la salud pública reciclando los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los aparatos

marcados con el símbolo  con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

Service



www.blaupunkt-einbaugeraete.com

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

Luxemburg/Luxembourg
service.LU@blaupunkt-einbaugeraete.com

Schweiz/Switzerland
service.CH@blaupunkt-einbaugeraete.com

 **00 800 32 289 000**

Italien/Italy
service.IT@blaupunkt-einbaugeraete.com

Spanien/Spain
service.ES@blaupunkt-einbaugeraete.com

Großbritannien/Grat Britain
service.GB@blaupunkt-einbaugeraete.com

Malta/Malta
service.MT@blaupunkt-einbaugeraete.com

Dänemark/Denmark
service.DK@blaupunkt-einbaugeraete.com

Norwegen/Norway
service.NO@blaupunkt-einbaugeraete.com

Frankreich/France
sav@blaupunkt-electromenager.fr
Telefon: (+33) 0800 303 603

 **1800 252 878 658**

Australien/Australia
CustomerCare@blaupunktAU.com

 **1800 209 2096**

Indien/India



867387992-A-422025