



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



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



5B60M8690

Enjoy it.

Einbau Backofen
Built-in oven
Four encastrable
Inbouwoven
Forno da incasso
Integrerad bakugn
Horno empotable

INHALTSVERZEICHNIS

2 SICHERHEITSHINWEISE

- 2 Verwendungszweck**
 - 2 Warnung**
 - 5 Schadensursachen**
-

6 MONTAGE

8 BEDIENUNG DES GERÄTS

- 8 Bedienelemente**
 - 9 Vor dem Benutzen des Geräts**
 - 10 Betriebsarten**
 - 11 Verwendung Ihres Geräts**
-

14 AUTOMATIKPROGRAMME

15 ZUBEHÖR

18 ENERGIEEFFIZIENTE NUTZUNG

18 UMWELT

19 GESUNDHEIT

19 WARTUNG IHRES GERÄTS

22 GERÄTETÜR

23 FEHLERBEHEBUNG

25 KUNDENDIENST

26 TIPPS UND TRICKS

28 PRÜFSPEISEN NACH EN 60350-1

28 DATENBLATT (EU 65/2014 & EU 66/2014)

SICHERHEITSHINWEISE

Verwendungszweck

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Mikrowellen-Backofen-Kombigerät von Blaupunkt entschieden haben. Bevor Sie Ihr neues Gerät auspacken, lesen Sie bitte diese Anleitung gründlich durch. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und korrekt bedienen. Wir empfehlen dringend, die Bedienungs- und Montageanleitung zum späteren Gebrauch oder für zukünftige Besitzer aufzubewahren.

Das Gerät ist nur für den Einbau in eine Küche vorgesehen. Beachten Sie die Montageanleitung. Überprüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf eventuelle Schäden. Schließen Sie das Gerät nicht an, wenn es beschädigt ist. Nur ein zugelassener Fachmann darf Geräte ohne Stecker anschließen. Schäden, die durch ein falsches Anschließen entstanden sind, sind nicht durch die Garantie abgedeckt. Verwenden Sie dieses Gerät nur in Innenräumen. Das Gerät darf nur zur Zubereitung von Speisen und Getränken verwendet werden. Das Gerät muss während des Betriebs überwacht werden.

Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, insofern diese von einer für sie verantwortlichen Person in das Gerät eingewiesen wurden und die damit verbundenen Risiken und Gefahren verstehen und begreifen.

Das Gerät ist kein Spielzeug. Die Reinigung und Wartung des Geräts darf von Kindern über 8 Jahren nur unter Aufsicht einer für sie verantwortlichen Person durchgeführt werden.

Achten Sie darauf, dass sich das Gerät und dessen Netzstromkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren befindet.

Bitte schieben Sie jegliches Zubehör immer richtig herum in den Garraum.

Vorsichtsmaßnahmen zur Vermeidung der Aussetzung von übermäßiger Mikrowellenstrahlungsenergie

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

WARNING

Gefahr eines Stromschlags!

1. Falsch durchgeführte Reparaturen sind gefährlich. Reparaturen und der Austausch beschädigter Stromkabel dürfen nur von einem unserer geschulten Kundendiensttechniker durchgeführt werden. Wenn das Gerät defekt ist, trennen Sie es vom Netz oder schalten Sie den Schutzschalter im Sicherungskasten aus. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

2. Die Kabelisolierung von Elektrogeräten kann beim Berühren heißer Geräteteile schmelzen. Bringen Sie die Kabel elektrischer Geräte nie mit heißen Geräteteilen in Kontakt.
3. Verwenden Sie keine Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger, da dies einen Stromschlag verursachen kann.
4. Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Schalten Sie niemals ein defektes Gerät ein. Wenn das Gerät defekt ist, trennen Sie es vom Netz oder schalten Sie den Schutzschalter im Sicherungskasten aus. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

Verbrennungsgefahr!

1. Das Gerät wird sehr heiß. Berühren Sie niemals die Innenflächen des Geräts oder die Heizelemente.
2. Lassen Sie das Gerät immer abkühlen.
3. Halten Sie Kinder immer in einem sicheren Abstand.
4. Das Zubehör und Ofengeschirr werden sehr heiß. Benutzen Sie immer Ofenhandschuhe, um Zubehör oder Ofengeschirr aus dem Garraum zu entfernen.
5. Alkoholische Dämpfe können sich im heißen Garraum entzünden. Bereiten Sie niemals Speisen zu, die große Mengen Flüssigkeiten mit hohem Alkoholgehalt enthalten. Verwenden Sie nur kleine Mengen Flüssigkeiten mit hohem Alkoholgehalt. Öffnen Sie die Gerätetür stets vorsichtig.
6. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Lebensmittel in Plastik- oder Pappbehältern aufwärmen, da dadurch Brandgefahr besteht.
7. Wenn Sie Babyfläschchen oder Babygläser aufwärmen, sollten Sie diese nach dem Erhitzen umrühren oder schütteln und die Temperatur überprüfen, um Verbrennungen bei Ihrem Baby zu vermeiden.

Verbrühungsgefahr!

1. Die zugänglichen Teile werden während des Betriebs heiß. Berühren Sie niemals die heißen Teile. Halten Sie Kinder immer in einem sicheren Abstand.
2. Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf austreten. Je nach Temperatur ist der Dampf möglicherweise nicht sichtbar. Stellen Sie sich beim Öffnen nicht zu nahe an das Gerät. Öffnen Sie die Gerätetür stets vorsichtig. Halten Sie Kinder fern.
3. Wasser im heißen Garraum kann heißen Dampf erzeugen. Gießen Sie niemals Wasser in den heißen Garraum.

Verletzungsgefahr!

1. Zerkratztes Glas in der Gerätetür kann zu Rissen führen. Verwenden Sie keine Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel.
2. Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür. Dabei könnten Sie sich die Finger oder andere Körperteile einklemmen. Halten Sie Ihre Hände von den Scharnieren fern.

Brandgefahr!

1. Im Garraum gelagerte brennbare Gegenstände können sich entzünden. Lagern Sie keine brennbaren Gegenstände im Garraum. Öffnen Sie niemals die Gerätetür, wenn sich Rauch im Inneren befindet. Schalten Sie in diesem Fall das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie den Schutzschalter im Sicherungskasten aus.
2. Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Dabei kann das Backofenpapier mit dem Heizelement in Berührung kommen und Feuer fangen. Legen Sie während des Vorwärmens kein Backofenpapier lose über das Zubehör. Beschweren Sie das Backofenpapier immer mit einer Schale oder einem Backblech. Bedecken Sie nur die erforderliche Fläche mit Backofenpapier. Das Backofenpapier darf nicht über das Zubehör hinausragen.

Gefahr durch Magnetismus!

Im Bedienfeld bzw. in den Bedienungselementen werden Dauermagnete verwendet. Sie können elektronische Implantate, zum Beispiel Herzschrittmacher oder Insulinpumpen, beeinträchtigen. Träger von elektronischen Implantaten müssen einen Abstand von mindestens 10 cm zum Bedienfeld einhalten.

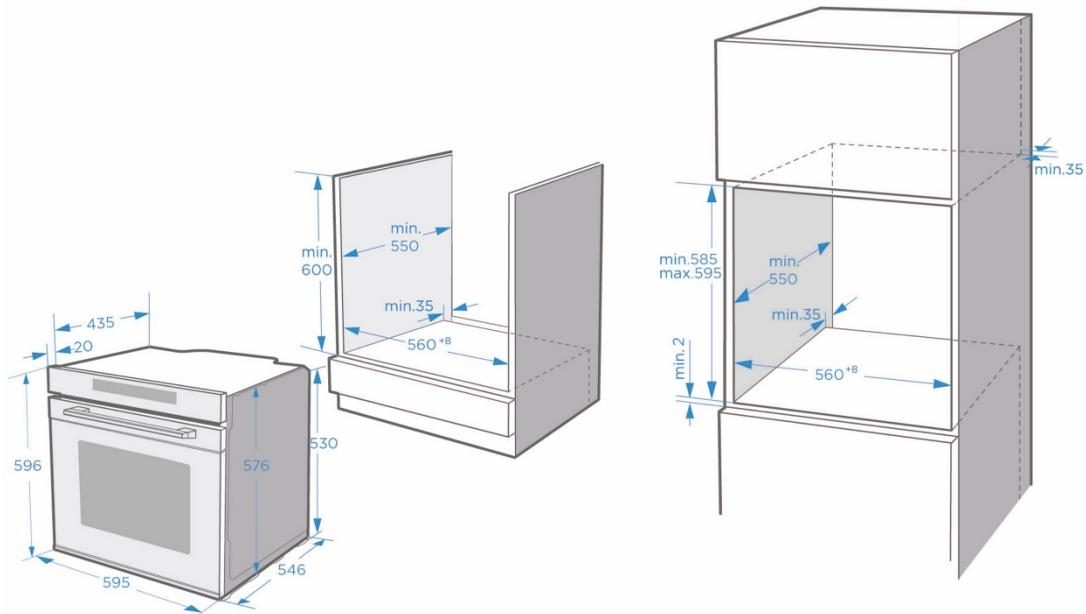
Vorsicht beim Umgang mit dem Mikrowellen-Backofen-Kombigerät

1. Lesen und befolgen Sie folgende Anweisungen: „VORSICHTSMASSNAHMEN ZUR VERMEIDUNG DER AUSSETZUNG VON ÜBERMÄSSIGER MIKROWELLENSTRAHLUNGSENERGIE.“
2. WARNUNG: Wartungs- oder Reparaturarbeiten, bei denen die Abdeckung zum Schutz vor der Mikrowellenenergie entfernt werden muss, dürfen nur von sachkundigen Personen durchgeführt werden.
3. Verwenden Sie ausschließlich mikrowellengeeignetes Zubehör.
4. Das Erhitzen von Getränken im Mikrowellen-Backofen-Kombigerät kann zu einem verzögerten Aufkochen führen. Lassen Sie bei der Entnahme des Gefäßes Vorsicht walten.
5. Hartgekochte Eier und Eier mit Schale sollten keinesfalls im Gerät erhitzt werden, da diese sogar nach dem Erhitzungsvorgang im Gerät noch explodieren können.
6. Dieses Mikrowellen-Backofen-Kombigerät ist dafür ausgelegt, Lebensmittel und Getränke zu erhitzen. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung und das Erhitzen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern oder ähnlichem, kann zu Verletzungen und Bränden führen.
7. Metallische Behälter für Lebensmittel und Getränke dürfen nicht im Gerät erhitzt werden.
8. WARNUNG: Wenn der Kombinationsmodus verwendet wird, sollten Kinder das Gerät auf Grund der dabei entstehenden hohen Temperaturen nur unter Aufsicht eines Erwachsenen verwenden.

Schadensursachen

1. Zubehör, Folie, Backofenpapier oder Ofengeschirr auf dem Garraumboden: Legen Sie keine Zubehörteile auf den Garraumboden. Bedecken Sie den Garraumboden nicht mit irgendeiner Art von Folie oder Backofenpapier. Stellen Sie kein Ofengeschirr auf den Garraumboden, wenn eine Temperatur von über 50 °C eingestellt ist. Dies führt zu einem Hitzestau. Dadurch wird die Emaille beschädigt.
2. Aluminiumfolie: Aluminiumfolie im Garraum darf nicht mit dem Türglas in Berührung kommen. Dies könnte zu einer dauerhaften Verfärbung des Türglases führen.
3. Silikonpfannen: Verwenden Sie keine silikonhaltigen Pfannen, Matten, Abdeckungen oder Zubehörteile. Dadurch könnte der Ofensorientor beschädigt werden.
4. Wasser im heißen Garraum: Gießen Sie kein Wasser in den Garraum, wenn es heiß ist. Dadurch bildet sich Dampf. Die Temperaturänderung kann zu einer Beschädigung der Emaille führen.
5. Feuchtigkeit im Garraum: Über einen längeren Zeitraum kann Feuchtigkeit im Garraum zu Korrosion führen. Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch trocknen. Bewahren Sie feuchte Lebensmittel nicht über längere Zeit im geschlossenen Garraum auf. Lagern Sie keine Lebensmittel im Garraum.
6. Abkühlen bei geöffneter Gerätetur: Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch bei hohen Temperaturen nur bei geschlossener Tür abkühlen. In der Gerätetur darf nichts eingeklemmt werden. Auch wenn die Tür nur einen Spalt offen gelassen wird, können die Fronten benachbarter Geräte mit der Zeit beschädigt werden. Lassen Sie das Gerät nur dann mit offener Tür trocknen, wenn während des Betriebs des Ofens viel Feuchtigkeit produziert wurde.
7. Fruchtsaft: Belegen Sie das Backblech beim Backen besonders saftiger Obstkuchen nicht zu üppig. Vom Backblech tropfender Fruchtsaft hinterlässt Flecken, die sich nicht entfernen lassen. Verwenden Sie nach Möglichkeit ein tieferes Universalbackblech.
8. Stark verschmutzte Dichtung: Ist die Dichtung stark verschmutzt, schließt die Gerätetur nicht mehr richtig. Dadurch könnten die Fronten benachbarter Geräte beschädigt werden. Halten Sie die Dichtung immer sauber.
9. Gerätetur als Sitz, Regal oder Arbeitsplatte: Setzen Sie sich nicht auf die Gerätetur, legen Sie nichts darauf, hängen Sie nichts daran. Stellen Sie kein Kochgeschirr oder Zubehör auf die Gerätetur.
10. Einsetzen von Zubehör: Je nach Gerätetyp kann das Zubehör beim Schließen der Gerätetur die Türverkleidung zerkratzen. Setzen Sie das Zubehör immer bis zum Anschlag in den Garraum ein.
11. Tragen des Geräts: Tragen oder halten Sie das Gerät nicht am Türgriff. Der Türgriff kann das Gewicht des Geräts nicht tragen und könnte abbrechen.
12. Wenn Sie die Restwärme des ausgeschalteten Ofens zum Warmhalten von Speisen nutzen, kann viel Feuchtigkeit im Garraum entstehen. Dies kann zur Bildung von Kondenswasser führen und Korrosionsschäden an Ihrem Gerät sowie Schäden in Ihrer Küche verursachen. Vermeiden Sie die Bildung von Kondenswasser, indem Sie die Tür öffnen oder die Betriebsart „Auftauen“ verwenden.
13. Betrieb des Mikrowellen-Backofen-Kombigeräts ohne Lebensmittel: Der Betrieb des Geräts ohne Lebensmittel im Garraum kann zu einer Überspannung führen. Schalten Sie das Gerät niemals ein, wenn sich keine Lebensmittel im Garraum befinden.

MONTAGE



Damit dieses Gerät sicher betrieben werden kann, muss es fachgerecht unter Beachtung der Montageanleitung installiert werden. Schäden, die durch eine fehlerhafte Montage entstehen, werden nicht von der Garantie abgedeckt.

Tragen Sie bei der Montage Schutzhandschuhe, um sich vor Schnittverletzungen durch scharfe Kanten zu schützen.

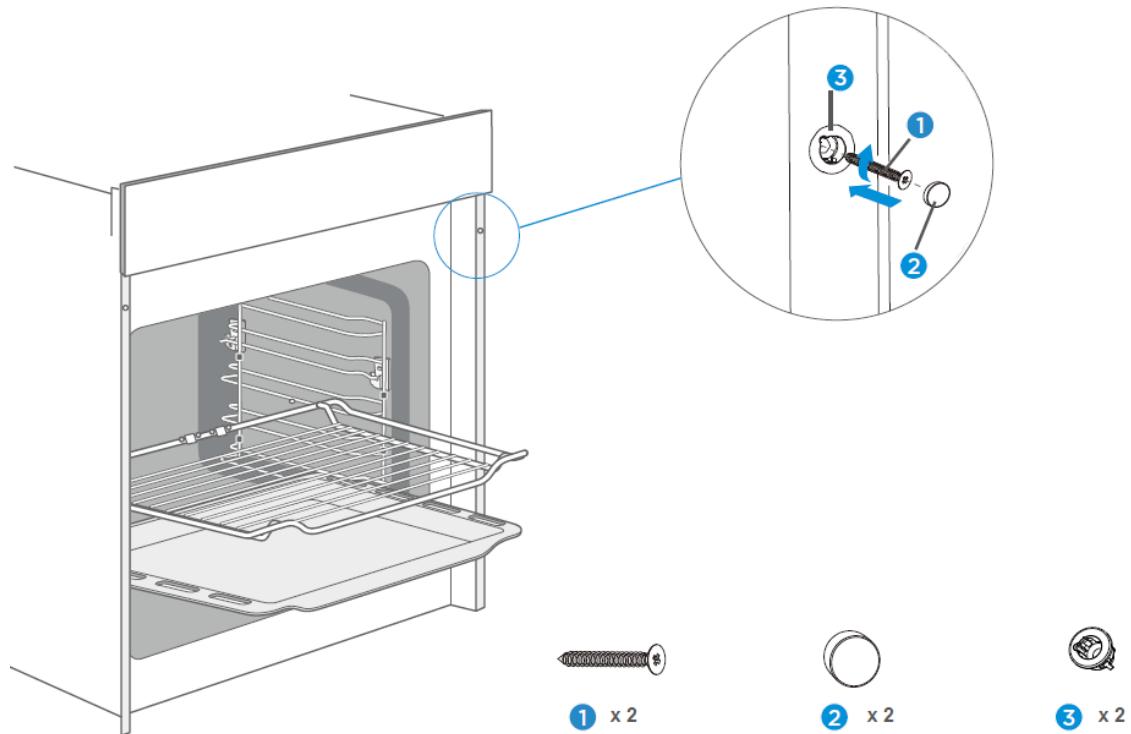
Überprüfen Sie das Gerät vor der Montage auf Schäden. Schließen Sie es nicht an, wenn es beschädigt ist.

Entfernen Sie vor dem Einschalten des Geräts das gesamte Verpackungsmaterial und die Klebefolie. Die obigen Abmessungen sind in mm angegeben.

Um das Gerät nach der Montage bei Bedarf von der Stromversorgung trennen zu können, muss der Stecker zugänglich bzw. ein Schalter in die feste Verkabelung eingebaut sein.

Warnung: Das Gerät darf nicht hinter einer Dekortür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.

MONTAGE



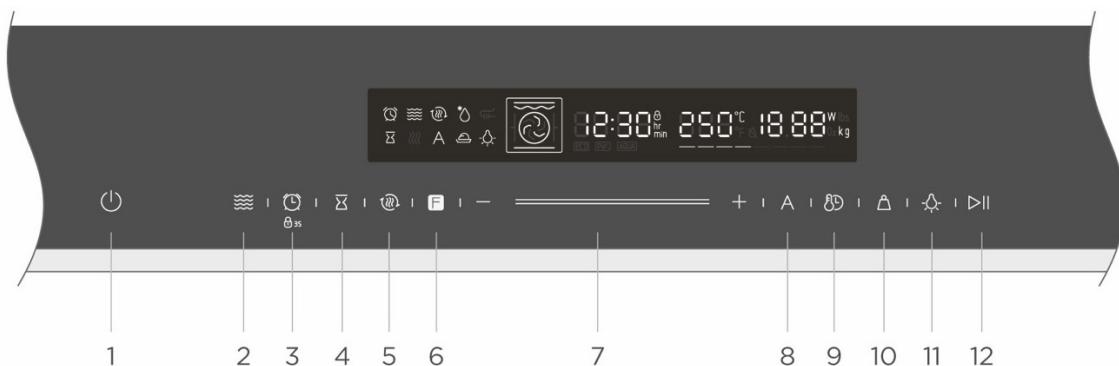
Schieben Sie das Mikrowellen-Backofen-Kombigerät in die dafür vorgesehene Öffnung. Befestigen es mit den Schrauben 1, 2 und 3.

Achtung

Ziehen Sie die Schrauben 1 nicht zu fest an, um Schäden am Gerät oder am Gerätegehäuse zu vermeiden. Verwenden Sie nur einen Schraubendreher!

BEDIENUNG DES GERÄTS

BEDIENELEMENTE



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

VOR DEM BENUTZEN DES GERÄTS

Erstmalige Verwendung

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal zur Zubereitung von Speisen verwenden, müssen Sie den Garraum und das Zubehör reinigen.

1. Entfernen Sie alle Aufkleber, Oberflächenschutzfolien und Transportschutzteile.
2. Entfernen Sie alle Zubehörteile und die Einschubleisten aus dem Garraum.
3. Reinigen Sie das Zubehör und die Einschubleisten gründlich mit Seifenwasser und einem Lappen oder einer weichen Bürste.
4. Achten Sie darauf, dass der Garraum keine Verpackungsreste wie Styroporkügelchen oder Holzstücke enthält, da sie eine Brandgefahr darstellen können.
5. Wischen Sie die glatten Oberflächen im Garraum und an der Tür mit einem weichen, feuchten Tuch ab.
6. Um den Neugeruch des Geräts zu beseitigen, heizen Sie das Gerät im leeren Zustand und bei geschlossener Ofentür auf.
7. Lüften Sie die Küche beim ersten Aufheizen des Geräts gründlich. Halten Sie währenddessen Kinder und Haustiere von der Küche fern. Schließen Sie die Tür zu den angrenzenden Räumen.
8. Stellen Sie die dargestellten Einstellungen ein. Wie Sie die Betriebsart und die Temperatur einstellen, erfahren Sie im nächsten Abschnitt.

→ „Verwendung Ihres Geräts“ auf Seite 11

Einstellungen	
Betriebsart	
Temperatur	250 °C
Zeit	1h

Nachdem das Gerät abgekühlt ist:

1. Reinigen Sie die glatten Oberflächen und die Tür mit Seifenwasser und einem Lappen.
2. Trocknen Sie alle Oberflächen.
3. Setzen Sie die Einschubleisten wieder ein.

Uhrzeit einstellen

Bevor der Ofen genutzt werden kann, sollte die Uhrzeit eingestellt werden.

1. Nachdem der Ofen elektrisch angeschlossen wurde, tippen Sie auf das Uhrsymbol, um die Uhrzeit in Stunden auszuwählen. Nutzen Sie hierzu den Smart Slider oder die Tasten +/-.
2. Tippen Sie erneut auf das Uhrsymbol. Nutzen Sie den Smart Slider oder die Tasten +/- um die Uhrzeit nun in Minuten einzustellen.
3. Tippen Sie erneut auf das Uhrsymbol, um den Einstellvorgang zu beenden.

HINWEIS: Die Uhr hat eine 24-Stunden-Anzeige.

BETRIEBSARTEN

Ihr Gerät verfügt über verschiedene Betriebsarten. Damit Sie die richtige Art der Erwärmung für Ihr Gericht wählen können, erläutern wir nun die Unterschiede und Anwendungsbereiche.

Betriebsarten	Temperatur	Verwendung
	Ober-/Unterhitze	30~250 °C Für traditionelles Backen und Braten auf einer Ebene. Besonders geeignet für Kuchen mit feuchtem Belag.
	Heißluft	50~250 °C Zum Backen und Braten auf einer oder mehreren Ebenen. Die Wärme kommt vom Ringheizkörper, der den Lüfter gleichmäßig umgibt.
	Ober-/Unterhitze + Umluft	50~250 °C Zum Backen und Braten auf einer oder mehreren Ebenen. Die Wärme von den Heizelementen im Garraum wird gleichmäßig von einem Lüfter verteilt.
	Strahlungswärme	150~250 °C Zum Grillen kleiner Speisemengen und zum Anbraten. Bitte legen Sie das Grillgut in den mittleren Teil unter das Grill-Heizelement.
	Doppelgrill + Umluft	50~250 °C Zum Grillen von flachen Speisen und zum Anbraten. Der Lüfter verteilt die Wärme gleichmäßig im Garraum.
	Doppelgrill	150~250 °C Zum Grillen von flachen Speisen und zum Anbraten.
	Pizzamodus	50~250 °C Für Pizza und Gerichte, die viel Wärme von unten benötigen. Hierbei werden die Unterhitze und der Ringheizkörper eingeschaltet.
	Unterhitze	30~220 °C Zur zusätzlichen Bräunung der Böden von Pizzas, Kuchen und Backwaren. Die Wärme kommt von der Unterhitze.
	Auftauen	– Zum schonenden Auftauen von Tiefkühlkost.
	Teigführung	30~45 °C Zur Herstellung von Hefe- und Sauerteig und zur Kultivierung von Joghurt.

Achtung!

Wenn Sie die Gerätetür während eines laufenden Prozesses öffnen, wird der Prozess angehalten. In diesem Fall besteht Verbrennungsgefahr!

Hinweise

1. Zum Auftauen großer Lebensmittelportionen kann man die Einschubleisten entfernen und den Behälter auf den Garraumboden stellen.
2. Zum Vorwärmen von Geschirr sollten die Einschubleisten entfernt und die Betriebsarten „Heißluftgrill“ und „Umluft“ mit einer Temperatur von 50 °C gewählt werden. Die Betriebsart „Heißluftgrill“ sollte verwendet werden, wenn mehr als die Hälfte des Garraumbodens mit dem Geschirr bedeckt ist.
3. In der Betriebsart „Umluft“ schaltet sich zu bestimmten Zeiten des Aufheizprozesses der Lüfter ein, um eine optimale Wärmeverteilung im Garraum zu gewährleisten.

Lüfter

Das Lüfter schaltet sich je nach Bedarf ein und aus. Die heiße Luft entweicht über der Tür.

Achtung!

Decken Sie die Lüftungsschlitzte nicht ab. Dadurch kann das Gerät überhitzen. Damit das Gerät schneller abkühlt, kann der Lüfter noch eine Weile laufen.

VERWENDUNG IHRES GERÄTS

Mit dem Ofen kochen

1. Nachdem der Ofen elektrisch angeschlossen wurde, tippen auf das Symbol „Ofenfunktion“, um Funktionen auszuwählen, und nutzen Sie den Smart Slider oder die Tasten „+/-“, um die Gartemperatur einzustellen.
2. Tippen Sie auf das ON/OFF-Symbol. Der Ofen beginnt zu arbeiten. Wenn Sie nicht auf das ON/OFF-Symbol tippen zeigt der Ofen nach 5 Minuten wieder die Uhrzeit an.
3. Wenn Sie während des Kochvorgangs auf  tippen, wird der Vorgang abgebrochen.

HINWEIS: Nach der Temperatureinstellung tippen Sie auf das Uhrensymbol , um die Garzeit einzustellen.

Schnelles Vorheizen

Sie können die Vorwärmzeit durch die Funktion Schnelles Vorheizen verkürzen. Wählen Sie eine Funktion, tippen Sie auf das Symbol für Schnelles Vorheizen . Das Symbol für Schnelles Vorheizen leuchtet auf dem Display auf. Wenn Schnelles Vorheizen bei der gewählten Funktion nicht verfügbar ist, ertönt ein Piepton. Schnelles Vorheizen ist nicht bei den Funktionen „Automatikprogramme“, „Auftauen“ und „Teigführung“ verfügbar.

Endzeit einstellen

Hier können Sie den Zeitpunkt, zu dem der Kochvorgang beendet werden soll, einstellen.

1. Tippen Sie auf . Benutzen Sie den Smart Slider oder tippen Sie auf das Symbol „+/-“, um die Endzeit in Stunden einzustellen. Tippen Sie erneut auf , um die Endzeit in Minuten einzustellen. Wenn Sie die Einstellung beendet haben, tippen Sie auf , um die Einstellung zu speichern.
2. Wenn Sie die Endzeit einstellen, müssen Sie auch die Garzeit einstellen. Wie Sie die Garzeit einstellen, erfahren Sie im Abschnitt „Mit dem Ofen kochen“.
3. Wenn Sie zum Beispiel die Endzeit auf 10 Uhr und die Garzeit auf 1 Stunde einstellen, wird der Ofen um 9 Uhr aufheizen und um 10 Uhr fertig sein.

Änderung während des Kochens

Wenn das Gerät eingeschaltet ist, können Sie mit dem Ofenfunktionsregler bzw. dem Smart Slider die Betriebsart und die Temperatur ändern. Wenn nach der Änderung 6 Sekunden keine weitere Aktion erfolgt, übernimmt der Ofen die Änderung.

Wenn Sie während des Garvorgangs die Garzeit ändern möchten, tippen Sie auf und ändern Sie sie mit dem Smart Slider oder dem Symbol „+/-“. Wenn nach der Änderung 6 Sekunden keine weitere Aktion erfolgt, übernimmt der Ofen die Änderung. Während eines Garvorgangs mit einer festgelegten Endzeit und bei Automatikprogrammen können Sie keine Änderung vornehmen.

Wenn Sie den Garvorgang abbrechen möchten, tippen Sie auf .

Hinweise

Das Ändern der Betriebsarten/Temperatur/verbleibenden Garzeit kann einige negative Auswirkungen auf das Kochergebnis haben. Wir empfehlen Ihnen, dies nicht zu tun – außer Sie sind ein erfahrener Koch/eine erfahrene Köchin.

Achtung!

Nach dem Einschalten des Gerätes wird es vor allem im Innenraum sehr heiß. Berühren Sie niemals die Innenflächen des Geräts oder die Heizelemente. Benutzen Sie Ofenhandschuhe, um Zubehör oder Ofengeschirr aus dem Garraum zu entfernen, und lassen Sie das Gerät abkühlen. Halten Sie Kinder in einem sicheren Abstand, um Verbrennungen zu vermeiden.

Timer

Tippen Sie auf , um die Timerfunktion zu verwenden. Wenn die eingestellte Zeit vorbei ist, meldet der Ofen dies mit einem Piepton. Beim ersten Antippen des Symbols , stellen Sie die Stunden ein. Tippen Sie dann erneut auf das Symbol , um die Minuten einzustellen. Tippen Sie erneut auf das Symbol , um die Einstellung zu beenden. Sie können den Timer vor und während des Garvorgangs einstellen, aber wenn Sie die Funktion und Temperatur wählen, ist er nicht verfügbar.

Mikrowelle und Mikrowellen-Backofen-Kombifunktion

- Ihr Gerät verfügt über 4 Mikrowellenfunktionen, einschließlich einer einzelnen Mikrowelle und einer Mikrowellen-Backofen-Kombifunktion.

Betriebsarten	Standard-leistung	Standard-temperatur	Temperatur-bereich	Zeit
	Mikrowelle	800 W	/	/
	Mikrowelle + Heißluft	320 W	160 °C	50~250 °C
	Mikrowelle + Doppelgrill + Umluft	320 W	180 °C	50~250 °C
	Mikrowelle + Pizzamodus	320 W	180 °C	50~250 °C

- Wenn sich Ihr Ofen im Standby befindet, drücken Sie auf  , um die Mikrowellenfunktion zu nutzen. Nun wird das Symbol  in der Statusleiste angezeigt. Die Standardzeit beträgt 1 Minute und die Standardleistung 800 W. Tippen Sie auf  und stellen Sie Mikrowellenleistung mit dem Smart Slider oder dem Symbol „+/-“ ein. Tippen Sie auf  und stellen Sie Dauer mit dem Smart Slider oder dem Symbol „+/-“ ein.
- Wenn sich Ihr Ofen im Standby befindet, drücken Sie auf  , um die Mikrowellenfunktion zu nutzen. Drücken Sie die Taste Funktion  , um die Mikrowellen-Backofen-Kombifunktion zu verwenden. Es gibt 3 Kombifunktionen. Benutzen Sie den Smart Slider oder das Symbol „+/-“, um die Temperatur einzustellen. Tippen Sie auf  , um die Zeit einzustellen. Tippen Sie auf  , um die Leistung der Mikrowelle einzustellen.
- Sie können zuerst den Heißluft-, Doppelgrill- und Pizzamodus wählen und dann auf  tippen, um die Kombifunktion zu nutzen. Wenn Sie eine andere Funktion wählen und dann auf  tippen, ertönt ein Piepton, um Sie auf einen Fehler hinzuweisen.
- Wenn Sie versehentlich die Kombifunktion gewählt haben, halten Sie die Taste 3 Sekunden lang gedrückt, um die Auswahl zu löschen.

Hinweis

Das Backgitter kann nicht nur zum Grillen, sondern auch zum Garen in der Mikrowelle verwendet werden. Das Backblech kann nicht mit der Mikrowellenfunktion verwendet werden.

Für die Nutzung der Mikrowellenfunktion wird die zweite Einschubleiste des Geräts empfohlen.

Verwenden Sie die Mikrowellenfunktion niemals, wenn sich keine Lebensmittel im Garraum befinden.

Kindersicherung

Ihr Gerät verfügt über eine Kindersicherung, so dass Kinder es nicht versehentlich einschalten oder Einstellungen ändern können.

Sie können die Kindersicherung jederzeit aktivieren und deaktivieren, unabhängig davon, ob der Ofen eingeschaltet ist oder nicht. Halten Sie die Taste  3 Sekunden lang gedrückt, um die Kindersicherung ein- und ausschalten. Wenn die Kindersicherung eingeschaltet ist, erscheint im Display das Symbol .

AUTOMATIKPROGRAMME

Ihr Ofen verfügt über eine große Auswahl an Automatikprogrammen, mit denen Sie problemlos hervorragende Ergebnisse erzielen können. Wählen Sie einfach das entsprechende Programm für die Art von zu kochenden Lebensmitteln und befolgen Sie die Anweisungen auf dem Display.

Programm	Rezepte	Mikrowelle	Vorheizzeit (min)	Gewicht
d01	Auftauen (Fleisch)	JA	NEIN	0,2 kg
d02	Auftauen (Geflügel)	JA	NEIN	0,2 kg
d03	Auftauen (Fisch)	JA	NEIN	0,2 kg
A01	Popcorn	JA	NEIN	0,1 kg
A02	Kartoffelgratin	JA	NEIN	0,5 kg
A03	Quarkkuchen	NEIN	NEIN	/
A04	Quiche	NEIN	10	/
A05	Hackbraten	NEIN	NEIN	0,5 kg ~ 1 kg
A06	Marmorkuchen	NEIN	NEIN	/
A07	Fladenbrot	NEIN	8	/
A08	Apfelkuchen	NEIN	7	/
A09	Frische Pizza auf Backblech	NEIN	8	/
A10	Apfelkuchen mit Streuseln	NEIN	NEIN	/

Hinweis

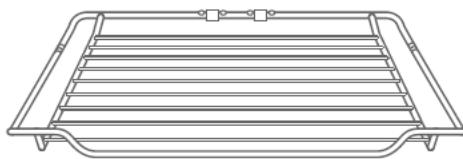
Bei den Rezepten d01, d02, d03, A01 und A02 kann nicht das Backblech verwendet werden.

ZUBEHÖR

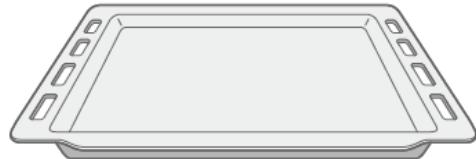
Ihr Gerät wird mit mehreren Zubehörteilen geliefert. Hier finden Sie eine Übersicht über das mitgelieferte Zubehör und Informationen über die richtige Anwendung.

Enthaltenes Zubehör

Ihr Gerät ist mit dem folgenden Zubehör ausgestattet:



Backgitter



Backblech

Für Ofengeschirr, Kuchenformen und ofenfeste Teller. Für Braten und gegrillte Speisen.

Für Blechkuchen und kleine Backwaren.

Verwenden Sie nur Originalzubehör. Es ist speziell auf Ihr Gerät abgestimmt.

Das passende Zubehör erhalten Sie in unserem Online-Shop auf www.blaupunkt-einbaugeraete.de oder bei Ihrem Fachhändler.

Hinweis

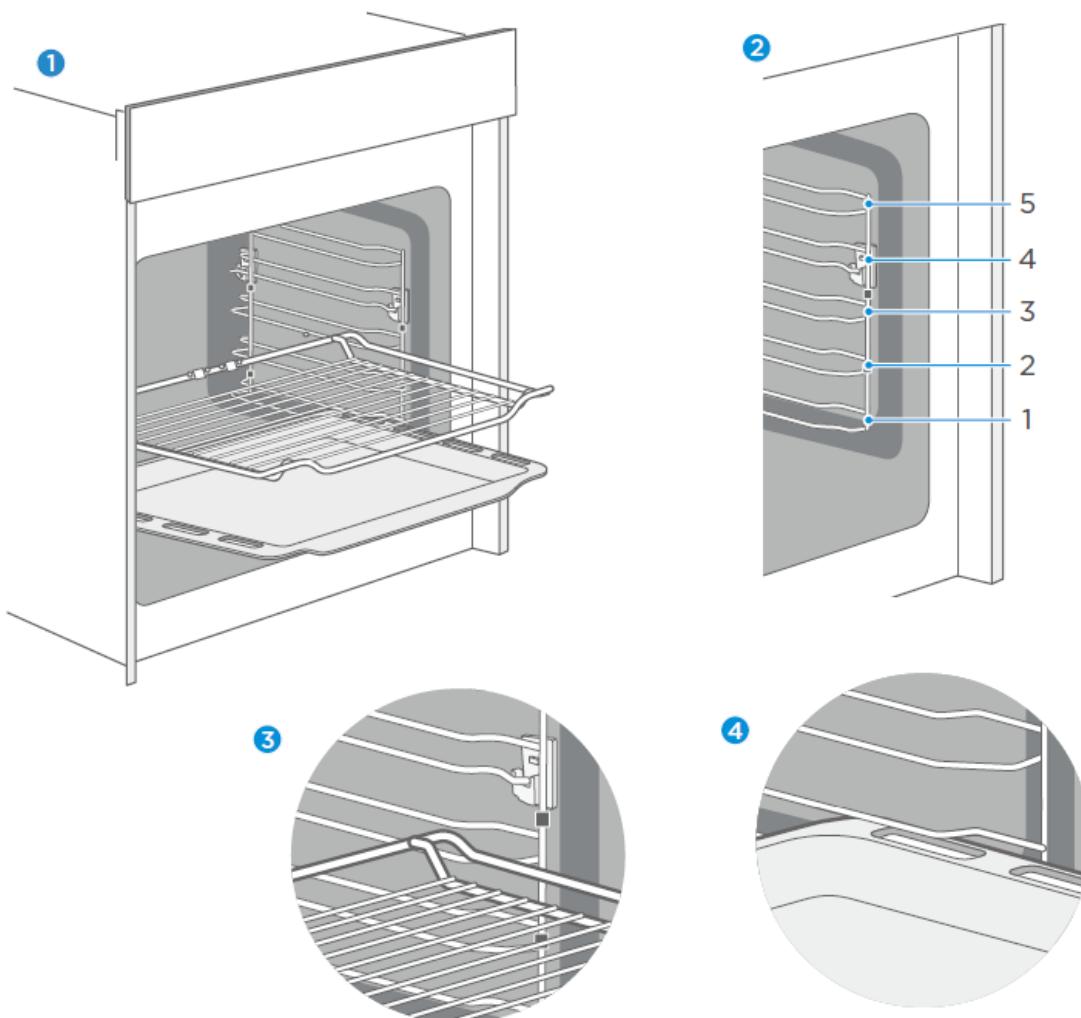
1. Das Zubehör kann sich verformen, wenn es heiß wird. Dies beeinträchtigt nicht seine Funktion. Sobald sie abgekühlt sind, nehmen sie wieder ihre ursprüngliche Form an.
2. Das Backgitter kann nicht nur zum Grillen, sondern auch zum Garen in der Mikrowelle verwendet werden. Das Backblech kann nicht mit der Mikrowellenfunktion verwendet werden.
3. Für die Nutzung der Mikrowellenfunktion wird die zweite Einschubleiste des Geräts empfohlen.
4. Verwenden Sie die Mikrowellenfunktion niemals, wenn sich keine Lebensmittel im Garraum befinden.

Einsetzen von Zubehörteilen

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

Hinweise

1. Achten Sie darauf, dass Sie die Zubehörteile immer richtig herum in den Garraum einsetzen.
2. Schieben Sie die Zubehörteile immer vollständig in den Garraum, sodass sie die Gerätetur nicht berühren.

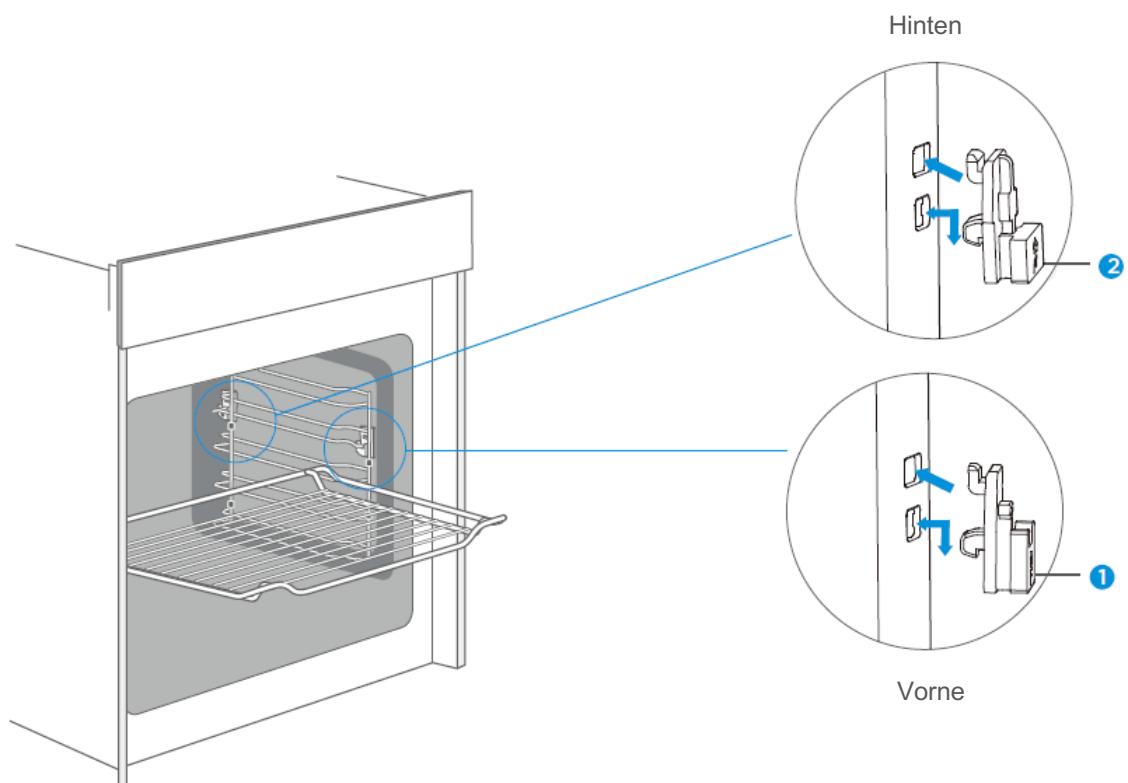


Verriegelungsfunktion

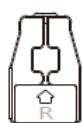
Das Zubehör kann etwa zur Hälfte herausgezogen werden, bis es verriegelt. Die Verriegelungsfunktion verhindert, dass das Zubehör beim Herausziehen kippt. Das Zubehör sollte für eine gute Kippsicherung korrekt in den Garraum eingesetzt werden. Achten Sie beim Einsetzen des Backgitters darauf, dass es in die richtige Richtung zeigt, wie auf den Bildern **1 3**. Achten Sie beim Einsetzen des Backblechs darauf, dass es in die richtige Richtung zeigt, wie auf den Bildern **1 4** dargestellt.

Einsetzen von Zubehörteilen

Keramik-Clips



1 x 2



2 x 2

ENERGIEEFFIZIENTE NUTZUNG

1. Entfernen Sie alle Zubehörteile, die während des Garvorgangs nicht notwendig sind.
2. Öffnen Sie nicht die Tür während des Garvorgangs.
3. Wenn Sie die Tür während des Garvorgangs öffnen, schalten Sie die Betriebsart auf „Licht“ (ohne Änderung der Temperatureinstellung).
4. Verringern Sie bei Betriebsarten ohne Lüfter 5 min bis 10 min vor Ende des Garvorgangs die Temperatureinstellung auf 50 °C. So können Sie die Wärme des Garraums nutzen, um den Garvorgang abzuschließen.
5. Verwenden Sie nach Möglichkeit die Umluftfunktion. Dadurch können Sie die Temperatur um 20 °C bis 30 °C reduzieren.
6. Sie können mit der Heißluftfunktion auf mehreren Ebenen gleichzeitig kochen und backen.
7. Wenn es nicht möglich ist, verschiedene Gerichte gleichzeitig zu kochen und zu backen, können Sie sie nacheinander garen, um den vorgeheizten Ofen zu nutzen.
8. Heizen Sie den leeren Ofen nicht vor, wenn er nicht benötigt wird.
Geben Sie die Speisen sofort nach Erreichen der gewünschten Temperatur in den Ofen. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, schaltet sich die Kontrollleuchte aus.
9. Verwenden Sie keine reflektierende Folie, wie z.B. Aluminiumfolie, um den Garraumboden abzudecken.
10. Verwenden Sie nach Möglichkeit den Timer.
11. Verwenden Sie dunkle, matte und helle Backformen und -behälter. Verwenden Sie kein schweres Zubehör mit glänzenden Oberflächen, wie z.B. Edelstahl oder Aluminium.
12. Verwenden Sie die Mikrowellenfunktion niemals, wenn sich keine Lebensmittel im Garraum befinden.

UMWELT

Die Verpackung dient dazu, Ihr neues Gerät vor Transportschäden zu schützen. Die verwendeten Materialien wurden sorgfältig ausgewählt und sollten recycelt werden. Recycling reduziert den Einsatz von Rohstoffen und Abfall. Elektrische und elektronische Geräte enthalten oft wertvolle Materialien. Bitte entsorgen Sie sie nicht mit dem Hausmüll.



GESUNDHEIT

Vor allem beim Erhitzen stärkehaltiger Lebensmitteln (z. B. Kartoffeln, Pommes, Brot) auf sehr hohe Temperaturen für lange Zeit entsteht Acrylamid.

Tipps

1. Wählen Sie kurze Garzeiten.
2. Garen Sie die Speisen, bis sie eine goldgelbe Oberflächenfarbe haben. Lassen Sie sie nicht verbrennen, sodass sie eine dunkelbraune Farbe haben.
3. Größere Portionen haben weniger Acrylamid.
4. Verwenden Sie nach Möglichkeit die Heißluftfunktion.
5. Pommes: Garen Sie mehr als 450 g pro Blech. Legen Sie sie gleichmäßig verteilt auf das Blech und wenden Sie sie von Zeit zu Zeit. Lesen Sie ggf. die Produktinformationen, um das beste Garergebnis zu erzielen.

WARTUNG IHRES GERÄTS

Reinigungsmittel

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

Bitte beachten Sie die Hinweise in der Tabelle, damit die verschiedenen Oberflächen nicht durch die falschen Reinigungsmittel beschädigt werden. Je nach Gerätemodell können sich nicht alle der aufgeführten Bereiche auf/in Ihrem Gerät befinden.

Achtung!

Gefahr der Oberflächenbeschädigung

Nicht verwenden:

1. Scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel.
2. Reinigungsmittel mit hohem Alkoholgehalt.
3. Harte Scheuerschwämme oder Reinigungsschwämme.
4. Hochdruck- oder Dampfreiniger.
5. Spezialreiniger zur Reinigung von heißen Geräten.

Neue Schwämme und Lappen vor dem Gebrauch gründlich waschen.

Ofenbereich	Reinigung
Edelstahlfront	<p>Warmes Seifenwasser: Mit einem Geschirrtuch reinigen und dann mit einem weichen Tuch abtrocknen. Kalkflecken, Fett, Stärke und Albumin (z. B. Eiweiß) sofort entfernen. Unter solchen Flecken kann sich Rost bilden. Spezielle Edelstahlreinigungsmittel zur Reinigung heißer Oberflächen sind im Fachhandel erhältlich. Tragen Sie eine sehr dünne Schicht des Reinigungsmittels mit einem weichen Tuch auf.</p>
Kunststoff	<p>Warmes Seifenwasser: Mit einem Geschirrtuch reinigen und dann mit einem weichen Tuch abtrocknen. Verwenden Sie keinen Glasreiniger oder einen Glasschaber.</p>
Lackierte Oberflächen	<p>Warmes Seifenwasser: Mit einem Geschirrtuch reinigen und dann mit einem weichen Tuch abtrocknen.</p>
Bedienfeld	<p>Warmes Seifenwasser: Mit einem Geschirrtuch reinigen und dann mit einem weichen Tuch abtrocknen. Verwenden Sie keinen Glasreiniger oder einen Glasschaber.</p>
Türverkleidung	<p>Warmes Seifenwasser: Mit einem Geschirrtuch reinigen und dann mit einem weichen Tuch abtrocknen. Verwenden Sie keinen Glasschaber oder einen Scheuerschwamm aus Edelstahl.</p>
Türgriff	<p>Warmes Seifenwasser: Mit einem Geschirrtuch reinigen und dann mit einem weichen Tuch abtrocknen. Wenn der Türgriff mit Entkalker in Berührung kommt, wischen Sie ihn sofort ab. Andernfalls lassen sich eventuelle Flecken nicht entfernen.</p>
Emaille-Oberflächen und selbstreinigende Oberflächen	Beachten Sie die Anweisungen für die Oberflächen des Garraums in der Tabelle.
Glasabdeckung der Innenbeleuchtung	<p>Warmes Seifenwasser: Mit einem Geschirrtuch reinigen und dann mit einem weichen Tuch abtrocknen. Wenn der Garraum stark verschmutzt ist, verwenden Sie Ofenreiniger.</p>
Türdichtung Darf niemals entfernt werden	<p>Warmes Seifenwasser: Mit einem Geschirrtuch reinigen. Nicht schrubben.</p>
Türabdeckung aus Edelstahl	<p>Edelstahl-Reiniger: Beachten Sie die jeweiligen Herstellerhinweise. Verwenden Sie keine Edelstahlpflegemittel. Entfernen Sie zur Reinigung die Türabdeckung.</p>

Ofenbereich	Reinigung
Zubehör	<p>Warmes Seifenwasser: Einweichen und mit einem Geschirrtuch oder einer Bürste reinigen. Bei starken Schmutzablagerungen kann ein Scheuerschwamm aus Edelstahl verwendet werden.</p>
Einschubleisten	<p>Warmes Seifenwasser: Einweichen und mit einem Geschirrtuch oder einer Bürste reinigen.</p>

Hinweise

1. Leichte Farbunterschiede auf der Vorderseite des Geräts lassen sich auf die Verwendung unterschiedlicher Materialien wie Glas, Kunststoff und Metall zurückführen.
2. Schatten auf den Türverkleidungen, die wie Streifen aussehen, werden durch Reflexionen der Innenbeleuchtung verursacht.
3. Die Emaille wird bei sehr hohen Temperaturen aufgebracht. Dies kann zu leichten Farbabweichungen führen. Das ist normal und beeinträchtigt nicht die Funktion. Die Ränder von dünnen Blechen können nicht vollständig emailliert werden. Folglich können diese Ränder rau sein. Der Korrosionsschutz wird dadurch nicht beeinträchtigt.
4. Halten Sie das Gerät immer sauber und entfernen Sie den Schmutz sofort, damit sich keine hartnäckigen Schmutzablagerungen bilden.

Tipps

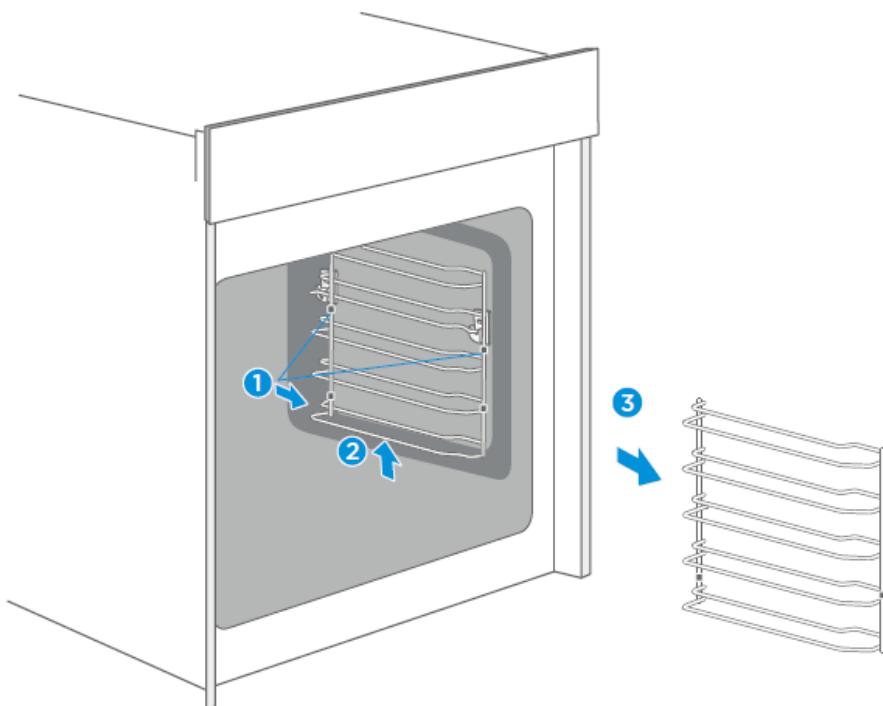
1. Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. Dadurch kann kein Schmutz anbacken.
2. Kalkablagerungen, Fett, Stärke und Albumin (z. B. Eiweiß) immer sofort entfernen.
3. Flecken von zuckerhaltigen Lebensmitteln möglichst sofort, wenn der Fleck noch warm ist, entfernen.
4. Verwenden Sie zum Braten geeignetes Ofengeschirr, z. B. einen Bräter.

GERÄTETÜR

Einschubleisten

Wenn Sie die Einschubleisten und den Garraum gründlich reinigen möchten, können Sie die Einschubleisten herausnehmen und reinigen. Bei guter Pflege und Reinigung behält Ihr Gerät sein Aussehen und bleibt lange Zeit voll funktionsfähig.

1. Nehmen Sie weißes Teflon-Zubehör heraus.
2. Heben Sie die Einschubleisten an.
3. Ziehen Sie die Einschubleisten heraus.



FEHLERBEHEBUNG

Wenn ein Fehler auftritt, vergewissern Sie sich, dass er nicht auf eine falsche Bedienung zurückzuführen ist, bevor Sie den Kundendienst anrufen. Versuchen Sie den Fehler zunächst anhand der folgenden Übersicht selbst zu beheben. Technische Störungen am Gerät können Sie oft leicht selbst beheben.

Sollte ein Gericht nicht genau so gelingen, wie Sie es sich gewünscht haben, finden Sie am Ende der Bedienungsanleitung viele Tipps und Hinweise zur Zubereitung.

Fehler	Mögliche Ursache	Anmerkungen/Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht.	Defekte Sicherung.	Überprüfen Sie den Schutzschalter im Sicherungskasten.
	Stromausfall	Prüfen Sie, ob die Küchenlampe oder andere Küchengeräte funktionieren.
In der Betriebsart Umluft ist der Lüfter nicht immer eingeschaltet.		Aufgrund der bestmöglichen Wärmeverteilung und der bestmöglichen Leistung des Ofens ist dieses ein normaler Vorgang.
Nach einem Garvorgang ist ein Geräusch zu hören und ein Luftstrom in der Nähe des Bedienfeldes zu beobachten.		Der Lüfter ist noch in Betrieb, um hohe Feuchtigkeit im Garraum zu verhindern und den Ofen abzukühlen. Der Lüfter schaltet sich automatisch aus.
Die Speisen werden in der laut Rezept vorgegebenen Zeit nicht ausreichend gegart.		Es wird eine andere Temperatur als die im Rezept angegebene verwendet. Überprüfen Sie die Temperatureinstellung. Die Zutatenmengen unterscheiden sich vom Rezept. Überprüfen Sie das Rezept.
Ungleichmäßige Bräunung		Die Temperatureinstellung ist zu hoch oder das Gericht ist nicht auf der richtigen Einschubleiste platziert. Überprüfen Sie das Rezept und die Einstellungen. Die Oberflächenbeschaffenheit und/oder Farbe und/oder Material des Ofengeschirrs waren nicht die beste Wahl für die gewählte Ofenfunktion. Wenn Sie Strahlungswärme verwenden, wie z. B. in der Betriebsart „Ober- und Unterhitze“, sollten Sie mattes, dunkel gefärbtes und leichtes Ofengeschirr verwenden.
Die Lampe schaltet sich nicht ein		Die Lampe muss ausgetauscht werden.

Warnung – Gefahr eines Stromschlags!

Falsch durchgeführte Reparaturen sind gefährlich. Reparaturen und der Austausch beschädigter Stromkabel dürfen nur von einem unserer geschulten Kundendiensttechniker durchgeführt werden. Wenn das Gerät defekt ist, trennen Sie es vom Netz oder schalten Sie den Schutzschalter im Sicherungskasten aus. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

Maximale Betriebszeit

Die maximale Betriebszeit dieses Geräts beträgt 9 Stunden, falls Sie einmal vergessen, ihn auszuschalten.

Lampe im Garraum austauschen

Wenn die Lampe nicht mehr funktioniert, wenden Sie sich bitte an den Kundenservice.

KUNDENDIENST

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Wir finden immer eine passende Lösung. Bitte wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie dieses Gerät gekauft haben oder direkt an den Blaupunkt-Kundendienst. Kontaktinformationen finden Sie auf der Rückseite dieser Bedienungsanleitung. Geben Sie bei Ihrem Anruf die Modell- und die Seriennummer an, damit wir Sie richtig beraten können. Das Typenschild mit diesen Nummern finden Sie, wenn Sie die Gerätetür öffnen.

Nennspannung: 230 V Nenneingangsleistung: 1600 W (Mikrowelle), 2880 W (Grill)

Nennfrequenz: 50 Hz Mikrowellenleistung: 800 W; 2450 MHz



Um im Fall der Fälle Zeit zu sparen, können Sie sich das Modell Ihres Gerätes und die Telefonnummer des Kundendienstes in folgendem Feld notieren.

WARTUNGSKARTE

Modellnummer	Kaufdatum
Seriennummer	Händlergeschäft

Warnung

Dieses Gerät ist gemäß den geltenden Vorschriften zu installieren und nur in einem gut belüfteten Raum zu verwenden. Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie dieses Gerät installieren oder verwenden.

TIPPS UND TRICKS

Sie möchten Ihr eigenes Rezept kochen	Versuchen Sie zunächst, Einstellungen ähnlicher Rezepte zu verwenden und den Garprozess aufgrund des Ergebnisses zu optimieren.
Ist der Kuchen fertig gebacken?	Stecken Sie etwa 10 Minuten vor Ablauf der vorgegebenen Backzeit einen Holzstab in den Kuchen. Wenn sich nach dem Herausziehen kein roher Teig mehr am Stab befindet, ist der Kuchen fertig.
Der Kuchen verliert beim Abkühlen nach dem Backen massiv an Volumen.	Senken Sie die Temperatureinstellung 10 °C und überprüfen Sie das Rezept hinsichtlich des mechanischen Umgangs mit dem Teig.
Der Kuchen ist in der Mitte viel höher als am äußeren Rand.	Fetten Sie nicht den Außenring der Springform.
Der Kuchen ist oben zu braun.	Verwenden Sie eine niedrigere Einschubleiste und/oder eine niedrigere Temperatur (dies kann zu einer längeren Garzeit führen).
Der Kuchen ist zu trocken.	Verwenden Sie eine 10 °C höhere Temperatur (dies kann zu einer kürzeren Garzeit führen).
Das Essen sieht gut aus, aber ist innen zu feucht.	Verwenden Sie eine 10 °C niedrigere Temperatur (dies kann zu einer längeren Garzeit führen) und überprüfen Sie das Rezept.
Die Bräunung ist ungleichmäßig.	Verwenden Sie eine 10 °C niedrigere Temperatur (dies kann zu einer längeren Garzeit führen). Verwenden Sie die Ober- und Unterhitze.
Der Boden des Kuchens ist nicht genug gebräunt.	Positionieren Sie ihn eine Ebene tiefer.
Gleichzeitiges Backen auf mehreren Ebenen: Das Bräunungsergebnis variiert auf den verschiedenen Ebenen.	Verwenden Sie zum Backen auf mehr als einer Ebene eine Betriebsart mit Lüfter und nehmen Sie die Bleche einzeln heraus, wenn sie fertig sind. Es ist nicht notwendig, dass alle Bleche gleichzeitig fertig sind.
Kondenswasser beim Backen	Dampf ist Teil des Garvorgangs und bewegt sich normalerweise zusammen mit dem Kühlstrom aus dem Ofen. Dieser Dampf kann an verschiedenen Oberflächen am Ofen oder in der Nähe des Ofens kondensieren und Wassertropfen bilden. Dies ist ein physikalischer Prozess und kann nicht vollständig vermieden werden.

Welche Art von Ofengeschirr kann verwendet werden?	Jedes hitzebeständige Ofengeschirr kann verwendet werden. Aluminium sollte nicht in direktem Kontakt mit Lebensmitteln kommen, insbesondere wenn es säurehaltige Lebensmittel sind. Bitte achten Sie darauf, dass Behälter und Deckel gut schließen.
Wie wird die Grillfunktion verwendet?	Heizen Sie den Ofen 5 Minuten lang vor und stellen Sie die Lebensmittel in die in dieser Anleitung angegebene Ebene. Schließen Sie die Ofentür. Benutzen Sie den Ofen nicht, wenn die Tür geöffnet ist, außer zum Hineinstellen/Entnehmen/Überprüfen der Lebensmittel.
Wie hält man den Ofen während des Grillens sauber?	Schieben Sie ein mit 2 Liter Wasser gefülltes Blech auf Ebene 1. Nahezu alle Flüssigkeiten, die von den auf dem Gitter stehenden Speisen heruntertropfen, werden von dem Blech aufgefangen.
Das Heizelement schaltet sich in allen Betriebsarten mit Grill ein und aus.	Dies ist ein normaler Vorgang und hängt von der Temperatureinstellung ab.
Wie berechnet man die Ofeneinstellungen, wenn das Gewicht eines Bratens nicht durch ein Rezept vorgegeben ist?	Wählen Sie die Einstellungen neben dem Bratengewicht und ändern Sie die Zeit leicht. Verwenden Sie möglichst einen Temperaturfühler, um die Temperatur im Fleisch zu ermitteln. Platzieren Sie die Spitze des Temperaturfühlers entsprechend den Herstelleranweisungen vorsichtig im Fleisch. Achten Sie darauf, dass die Spitze des Temperaturfühlers in der Mitte des größten Teils des Fleisches liegt, aber nicht in der Nähe eines Knochens oder Lochs.
Was passiert, wenn während des Garvorgangs eine Flüssigkeit auf ein Lebensmittel im Ofen gegossen wird?	Die Flüssigkeit wird kochen und als normaler physikalischer Vorgang wird Dampf entstehen. Bitte seien Sie vorsichtig, denn der Dampf ist heiß. Siehe auch „Kondenswasser beim Backen“ für weitere Informationen. Wenn die Flüssigkeit Alkohol enthält, geht der Garvorgang schneller und können sich Flammen im Garraum bilden. Achten Sie darauf, dass die Ofentür während solcher Vorgänge geschlossen ist. Bitte überwachen Sie den Garvorgang sorgfältig. Öffnen Sie die Tür nur bei Bedarf und sehr vorsichtig.

PRÜFSPEISEN NACH EN 60350-1

REZEPTUREN	Zubehör	F	°C	Ebene	Zeit (min)	Vorheizen
Biskuitkuchen	Springform Ø 26cm		170	1	30–35	JA
Kleiner Kuchen	1 Backblech		150	2	30–40	JA
Apfelkuchen	Springform Ø 20cm		160	1	70–80	NEIN
Brot	1 Backblech		210	2	30–35	JA
Toast	Backgitter		Max.	5	6–8	JA, 5 min
Hähnchen	Backgitter & Backblech		180	Backgitter: Ebene 2 Backblech: Ebene 1	75–80	JA

DATENBLATT (EU 65/2014 & EU 66/2014)

Einbaubackofen mit Mikrowelle 5B60M8690

Masse des Ofens	45kg
Anzahl Garräume	1
Wärmequelle	Elektrisch
Nutzbares Volumen	71L

Hinweis

Alle auf Seite 9 beschriebenen Betriebsarten sind Hauptfunktionen des Ofens.

TABLE OF CONTENTS

2 SAFETY INSTRUCTIONS

- 2 Intended purpose**
 - 2 Warning**
 - 5 Causes of damage**
-

6 INSTALLATION

8 OPERATING THE APPLIANCE

- 8 Operating elements**
 - 9 Before using the appliance**
 - 10 Operating modes**
 - 11 Using your appliance**
-

14 AUTOMATIC PROGRAMMES

15 ACCESSORIES

18 ENERGY-EFFICIENT USE

18 ENVIRONMENT

19 HEALTH

19 MAINTENANCE OF YOUR APPLIANCE

22 APPLIANCE DOOR

23 TROUBLESHOOTING

25 CUSTOMER SERVICE

26 TIPS AND TRICKS

28 TEST FOOD ACCORDING TO EN 60350-1

28 DATA SHEET (EU 65/2014 & EU 66/2014)

SAFETY INSTRUCTIONS

Intended purpose

Thank you for choosing a microwave/oven combination unit from Blaupunkt. Please read this manual thoroughly before unpacking your new appliance. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly. We strongly recommend that you keep the manual and installation instructions for future use or for future owners.

The appliance is only intended for installation in a kitchen. Please observe the installation instructions.

After unpacking the appliance, check it for possible damage. Do not connect the appliance if it is damaged. Only an authorised technician may connect appliances without a plug. Damage caused by incorrect connection is not covered by the warranty. Use this appliance indoors only. The appliance may only be used to prepare food and beverages. The appliance must be monitored during operation.

This appliance may be used by children over 8 years of age and by persons with reduced physical, sensory or mental abilities or lack of experience and knowledge provided that they have been instructed in the use of the appliance by a person responsible for them and that they understand and appreciate the risks and dangers involved.

The appliance is not a toy. The appliance may only be cleaned and maintained by children over 8 years of age under the supervision of a responsible adult.

Ensure that the appliance and its power cable are out of reach of children under 8 years of age. Please always push any accessories into the oven the right way round.

Precautions to avoid exposure to excessive microwave radiation energy

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

WARNING

Danger of electric shock!

1. Incorrectly performed repairs are hazardous. Repairs and the replacement of damaged power cables may only be carried out by one of our trained service technicians. If the appliance is defective, disconnect it from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact customer service.

2. The cable insulation of electrical appliances can melt if they come into contact with hot appliance parts. Never allow the cables of electrical appliances to come into contact with hot appliance parts.
3. Do not use high-pressure cleaners or steam cleaners, as this can cause an electric shock.
4. A defective appliance can cause an electric shock. Never switch on a defective appliance. If the appliance is defective, disconnect it from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact customer service.

Risk of burns!

1. The appliance becomes very hot. Never touch the inner surfaces of the appliance or the heating elements.
2. Always let the appliance cool down.
3. Always keep children at a safe distance.
4. Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cooking chamber.
5. Alcoholic vapours can ignite in the hot cooking chamber. Never prepare food that contains large quantities of liquids with a high alcohol content. Only use small amounts of liquids with a high alcohol content. Always open the appliance door carefully.
6. Do not leave the appliance unattended when heating food in plastic or cardboard containers, as there is a risk of fire.
7. If you are warming up baby bottles or baby jars, stir or shake them after heating and check the temperature to avoid burning your baby.

Risk of scalding!

1. Accessible parts become hot during operation. Never touch the hot parts. Always keep children at a safe distance.
2. Hot steam may escape when the appliance door is opened. Depending on the temperature, the steam may not be visible. Do not stand too close to the appliance when opening it. Always open the appliance door carefully. Keep your children away from the hob.
3. Water in the hot cooking chamber can produce hot steam. Never pour water into the hot cooking chamber.

Risk of injury!

1. Scratched glass in the appliance door can cause cracks. Do not use glass scrapers, strong or abrasive cleaning agents.
2. The hinges of the appliance door move when the door is opened and closed. In the process, you could trap your fingers or other parts of your body. Keep your hands away from the hinges.

Risk of fire!

1. Flammable objects stored in the cooking chamber may ignite. Do not store flammable objects in the cooking chamber. Never open the appliance door if there is smoke inside. If this happens, switch off the appliance and unplug the power plug from the power outlet or turn off the circuit breaker in the fuse box.
2. Opening the appliance door creates a draught. This can cause the oven paper to come into contact with the heating element and catch fire. Do not place any oven paper loosely over the accessories while preheating. Always weigh down the oven paper with a tray or baking tray. Only cover the required area with oven paper. The oven paper must not project over the accessories.

Danger from magnetism!

Permanent magnets are used in the control panel or control elements. They can interfere with electronic implants such as pacemakers or insulin pumps. Carriers of electronic implants must maintain a distance of at least 10 cm from the control panel.

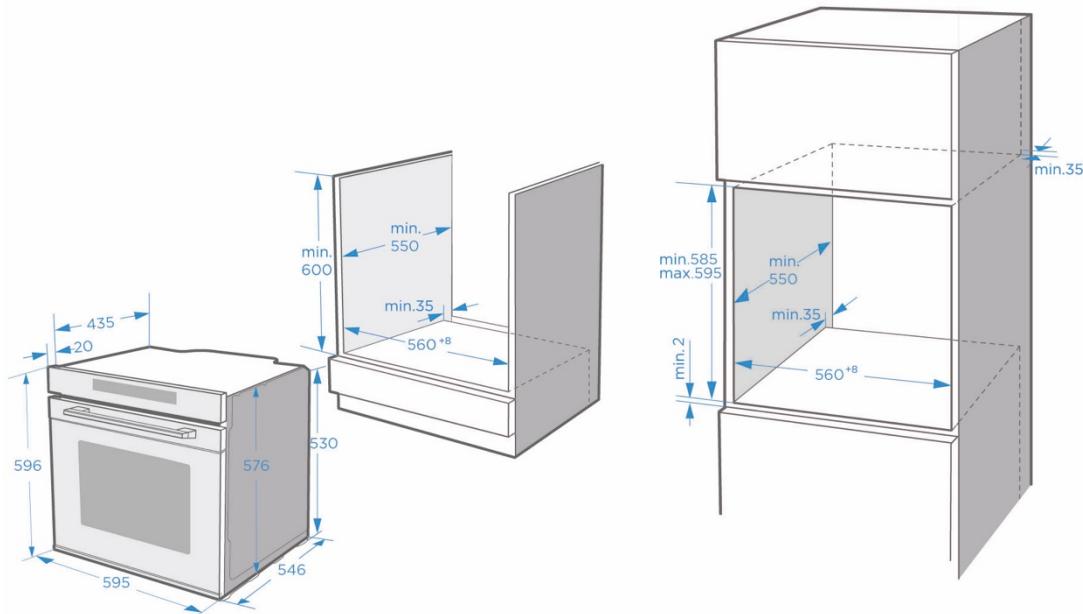
Careful when handling the microwave/oven combination unit

1. Read and follow these instructions: "PRECAUTIONS TO AVOID EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE RADIATION ENERGY."
2. WARNING: Maintenance or repair work, for which the cover for protection against microwave energy must be removed, may only be carried out by qualified persons.
3. Only use accessories suitable for microwave ovens.
4. Heating drinks in the microwave/oven combination unit can cause delayed boiling. Be careful when removing the container.
5. Hard-boiled eggs and eggs in shells should never be heated in the appliance, as they may explode even after they have been heated in the appliance.
6. This microwave/oven combination unit is designed to heat food and beverages. Drying food or clothing and heating heat pads, slippers, sponges, damp cloths or similar items can cause injury and fire.
7. Metal containers for food and beverages must not be heated in the appliance.
8. WARNING: When the combination mode is used, children should only use the appliance under the supervision of an adult due to the high temperatures involved.

Causes of damage

1. Accessories, foil, oven paper or ovenware on the cooking chamber floor: Do not place any accessories on the cooking chamber floor. Do not cover the cooking chamber floor with any kind of foil or oven paper. Do not place any ovenware on the cooking chamber floor if the temperature is set above 50 °C. This will result in heat accumulation. This will damage the enamel.
2. Aluminium foil: Aluminium foil in the cooking chamber must not come into contact with the door glass. This could lead to a permanent discolouration of the door glass.
3. Silicone pans: Do not use pans, mats, covers or accessories containing silicone. This could damage the oven sensor.
4. Water in the hot cooking chamber: Do not pour water into the cooking chamber when it is hot. This will produce steam. The change in temperature may damage the enamel.
5. Moisture in the cooking chamber: Over a long period of time, moisture in the cooking chamber can lead to corrosion. Allow the appliance to dry after use. Do not keep moist foods in the closed cooking chamber for long periods of time. Do not store food in the cooking chamber.
6. Cooling with the appliance door open: After using the appliance at high temperatures, only allow it to cool down with the door closed. Do not allow anything to become jammed in the appliance door. Even if the door is left open only a crack, the fronts of adjacent appliances may be damaged over time. Only allow the appliance to dry with the door open if a lot of moisture has been produced while operating the oven.
7. Fruit juice: When baking particularly juicy fruit cakes, do not cover the baking tray too generously. Fruit juice dripping from the baking tray leaves stains that cannot be removed. If possible, use a deep universal baking tray.
8. Heavily soiled seal: If the seal is heavily soiled, the appliance door will not close properly. This could damage the fronts of adjacent appliances. Always keep the seal clean.
9. Using the appliance door as a seat, shelf or worktop: Do not sit on the appliance door, do not place anything on it, and do not hang anything from it. Do not place cookware or accessories on the appliance door.
10. Inserting accessories: Depending on the appliance model, accessories may scratch the door panel when the appliance door is closed. Always insert the accessory into the cooking chamber as far as it will go.
11. Carrying the appliance: Do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and may break off.
12. If you use the residual heat of the switched-off oven to keep food warm, a great deal of moisture can build up in the cooking chamber. This can lead to the formation of condensation water and cause corrosion damage to your appliance as well as damaging your kitchen. Avoid the formation of condensation water by opening the door or using "Defrost" mode.
13. Operation of the microwave/oven combination unit without food: Operating the appliance without food in the cooking chamber can cause an overvoltage. Never switch on the appliance when there is no food in the cooking chamber.

INSTALLATION



To ensure the safe operation of this appliance, it must be properly installed in accordance with the installation instructions. Damage caused by incorrect installation is not covered by the warranty.

Wear protective gloves during installation to prevent cuts from sharp edges.

Check the appliance for damage before installation. Do not connect it if it is damaged.

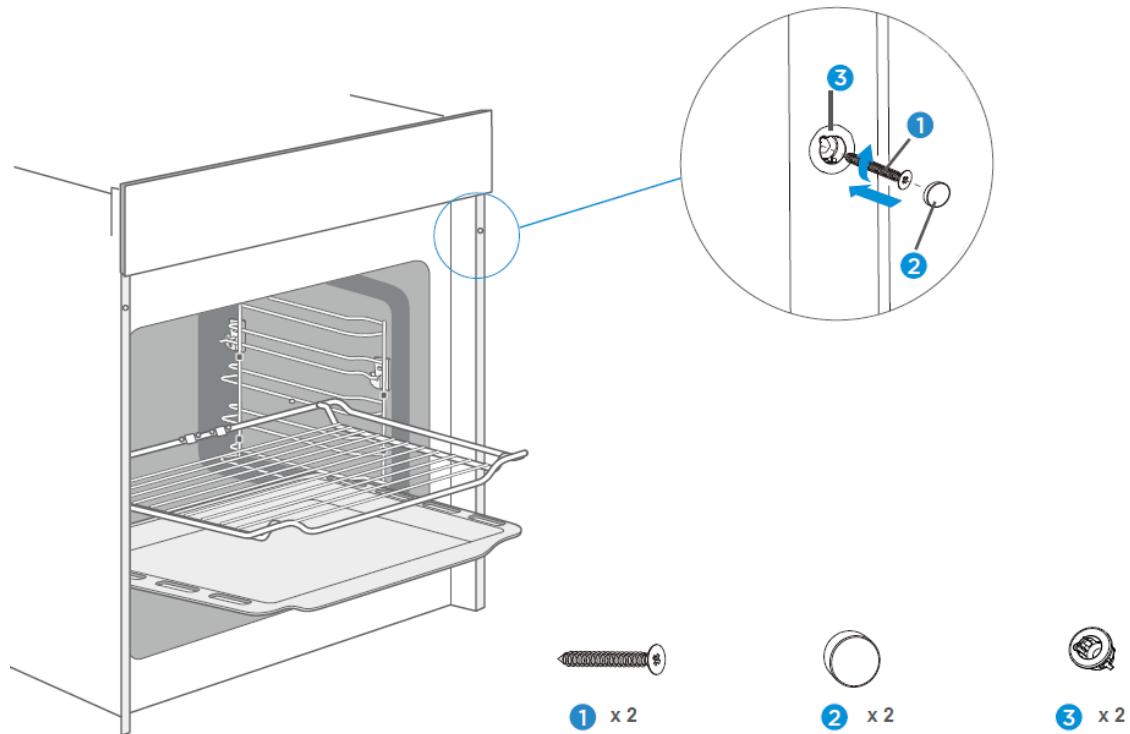
Remove all packing material and adhesive foil before turning on the appliance.

The above dimensions are given in mm.

To disconnect the appliance from the power supply if necessary after installation, the plug must be accessible or a switch must be integrated into the fixed wiring.

Warning: To prevent overheating, the appliance must not be installed behind a decorative door.

INSTALLATION



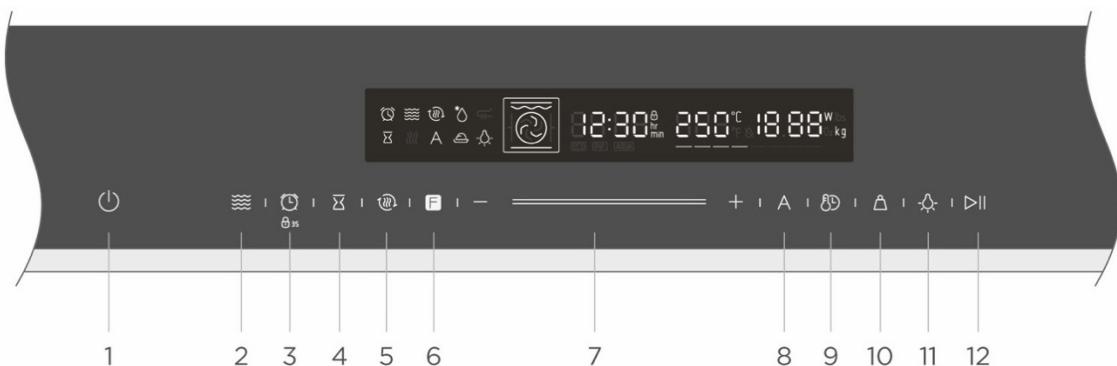
Slide the microwave/oven combination unit into the opening provided. Fasten it with the screws 1, 2 and 3.

Caution

To avoid damage to the appliance or the appliance housing, do not over-tighten the screws 1. Use a screwdriver only!

OPERATING THE APPLIANCE

OPERATING ELEMENTS



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

BEFORE USING THE APPLIANCE

First-time use

Before you use the appliance for the first time to prepare food, you must clean the cooking chamber and accessories.

1. Remove all stickers, surface protection films and transport protection parts.
2. Remove all accessories and the slide-in strips from the cooking chamber.
3. Thoroughly clean the accessories and the guide rails with soapy water and a cloth or soft brush.
4. Make sure that the cooking chamber does not contain any packaging residue such as polystyrene balls or pieces of wood, as these can pose a fire hazard.
5. Wipe the smooth surfaces in the cooking chamber and on the door with a soft, damp cloth.
6. To remove the new odour from the appliance, heat the appliance while it is empty and with the oven door closed.
7. Thoroughly ventilate the kitchen when heating the appliance for the first time. Keep children and pets away from the kitchen during this time. Close the door to adjacent rooms.
8. Adjust the displayed settings. Please see the next section on how to set the operating mode and temperature.

“Using your appliance” on Page 11

Settings	
Operating mode	
Temperature	250 °C
Time	1h

After the appliance has cooled down:

1. Clean the smooth surfaces and the door with soapy water and a cloth.
2. Dry all surfaces.
3. Put the guide rails back in place.

Setting the clock time

Before the oven can be used, the clock time should be set.

1. After the oven is plugged in, tap the clock symbol to select the time in hours. Use the Smart Slider or the +/- buttons to select the time.
2. Tap the clock symbol again. Now use the Smart Slider or the +/- buttons to set the time in minutes.
3. Tap the clock symbol again to end the setting process.

NOTE: The clock has a 24-hour display.

OPERATING MODES

Your appliance has various operating modes. To help you choose the right type of heating for your dish, we will now explain the differences and areas of application.

Operating modes	Temperature	Use
	Top/bottom heat 30~250 °C	For traditional baking and roasting at one level. Especially suitable for cakes with a moist topping.
	Hot air 50~250 °C	For baking and roasting on one or more levels. The heat comes from the ring heater, which evenly surrounds the fan.
	Top/bottom heat + circulation 50~250 °C	For baking and roasting on one or more levels. The heat from the heating elements in the cooking chamber is evenly distributed by a fan.
	Radiant heat 150~250 °C	For grilling small quantities of food and for browning. Please place the food to be grilled in the middle section under the grill heating element.
	Dual grill + circulation 50~250 °C	For grilling flat food and browning. The fan distributes the heat evenly in the cooking chamber.
	Dual grill 150~250 °C	For grilling flat food and browning.
	Pizza mode 50~250 °C	For pizza and dishes that require a lot of heat from below. The bottom heat and the ring heater are switched on.
	Bottom heat 30~220 °C	For the additional browning of the bases of pizzas, cakes and pastries. The heat comes from the bottom heat.
	Defrosting –	For the gentle defrosting of frozen food.
	Dough process 30~45 °C	For the preparation of yeast and sourdough and for the cultivation of yoghurt.

Caution!

If you open the appliance door while a process is running, the process will be stopped. In this case there is a risk of burns!

Notes

1. To defrost large portions of food, you can remove the guide rails and place the container on the cooking chamber floor.
2. To preheat dishes, remove the guide rails and select the “Hot air grill” and “Circulation” modes with a temperature of 50 °C. “Hot air grill” mode should be used if more than half of the cooking chamber floor is covered with the dishes.
3. In “Circulation” mode, the fan switches on at certain times during the heating process to ensure optimum heat distribution in the cooking chamber.

Fan

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

Caution!

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

To make the unit cool down faster, the fan may continue to run for a while.

USING YOUR APPLIANCE

Cooking with the oven

1. After the oven is plugged in electrically, tap the “Oven function” symbol to select functions and use the Smart Slider or the “+/-” keys to set the cooking temperature.
2. Tap the ON/OFF symbol. The oven will start working. If you do not tap the ON/OFF symbol, the oven will display the time again after 5 minutes.
3. If you tap  during the cooking process, the process will be cancelled.

NOTE: After setting the temperature, tap the clock symbol  to set the cooking time.

Fast Preheat

You can shorten the preheating time by using the Fast Preheat function. Select a function, and tap the symbol for Fast Preheat . The symbol for Fast Preheat will light up on the display. If Fast Preheat is not available for the selected function, a beep will be heard. Fast Preheat is not available with the “Automatic programmes”, “Defrost” and “Dough process” functions.

Set end time

You can set the time at which the cooking process is to be ended here.

1. Tap . Use the Smart Slider or tap the “+/-” symbol to set the end time in hours. Tap again to set the end time in minutes. When you have finished setting, tap to save the setting.
2. If you set the end time, you must also set the cooking time. For information on how to set the cooking time, refer to the section “Cooking with the oven”.
3. For example, if you set the end time to 10 o'clock and the cooking time to 1 hour, the oven will heat up at 9 o'clock and be ready at 10 o'clock.

Changes while cooking

When the appliance is switched on, you can change the operating mode and temperature using the oven function control or the Smart Slider. If no further action is taken after the change for 6 seconds, the oven will accept the change.

If you want to change the cooking time while cooking, tap on and change it using the Smart Slider or the “+/-” symbol. If no further action is taken after the change for 6 seconds, the oven will accept the change. You cannot make any changes during a cooking process with a specified end time and during automatic programmes.

If you want to cancel the cooking process, tap .

Notes

Changing the operating modes/temperature/remaining cooking time can have a number of negative effects on the cooking result. We recommend that you avoid doing this – unless you are an experienced cook.

Caution!

After switching on the appliance, it will become very hot, especially inside. Never touch the inner surfaces of the appliance or the heating elements. Use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cooking chamber and let the appliance cool down. Keep children at a safe distance to avoid burns.

Timer

Tap to use the timer function. When the set time is up, the oven will signal this with a beep. The first time you tap the symbol, the hours are set. Then tap the symbol again to set the minutes. Tap the symbol once more to end the setting process. You can set the timer before and during cooking, but if you select the function and temperature, the timer will not be available.

Microwave and microwave/oven combination function

- Your appliance has 4 microwave functions, including a single microwave and a microwave/oven combination function.

Operating modes	Default power	Default temperature	Temperature range	Time
	Microwave	800 W	/	/
	Microwave + hot air	320 W	160 °C	50~250 °C
	Microwave+ dual grill + circulation	320 W	180 °C	50~250 °C
	Microwave + pizza mode	320 W	180 °C	50~250 °C

- When your oven is in standby, press to use the microwave function. The symbol will now appear in the status bar. The default time is 1 minute and the default power is 800 W. Tap and set the microwave power with the Smart Slider or the "+/-" symbol. Tap and set the duration with the Smart Slider or the "+/-" symbol.
- When your oven is in standby, press to use the microwave function. Press the Function button to use the microwave/oven combination function. There are 3 combination functions. Use the Smart Slider or the "+/-" symbol to set the temperature. Tap to set the time. Tap to set the microwave power.
- You can select the hot air, dual grill and pizza mode first and then tap to use the combination function. If you select another function and then tap , a beep will sound to alert you to an error.
- If you have selected the combination function by mistake, press and hold the button for 3 seconds to clear the selection.

Note

The baking rack can be used not only for grilling, but also for cooking in the microwave. The baking tray cannot be used with the microwave function.

When using the microwave function, the second guide rail of the appliance is recommended. Never use the microwave function if there is no food in the cooking chamber.

Child lock

Your appliance has a child lock so that children cannot accidentally turn it on or change settings. You can activate and deactivate the child lock at any time, regardless of whether the oven is switched on or not. Press and hold the  button for 3 seconds to turn the child lock on and off. When the child lock is on, the  symbol is shown in the display.

AUTOMATIC PROGRAMMES

Your oven has a wide range of automatic programmes that allow you to obtain excellent results with ease. Simply select the appropriate programme for the type of food you are cooking and follow the instructions on the display.

Programme	Recipes	Microwave	Preheat time (min)	Weight
d01	Defrost (meat)	YES	NO	0.2 kg
d02	Defrost (poultry)	YES	NO	0.2 kg
d03	Defrost (fish)	YES	NO	0.2 kg
A01	Popcorn	YES	NO	0.1 kg
A02	Potato gratin	YES	NO	0.5 kg
A03	Cheesecake	NO	NO	/
A04	Quiche	NO	10	/
A05	Meat loaf	NO	NO	0.5 kg ~ 1 kg
A06	Marble cake	NO	NO	/
A07	Pita bread	NO	8	/
A08	Apple tart	NO	7	/
A09	Fresh pizza on a baking tray	NO	8	/
A10	Apple tart with crumbles	NO	NO	/

Note

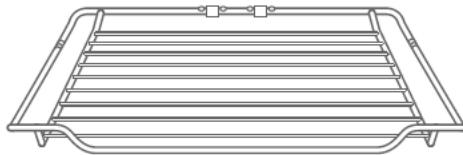
The baking tray cannot be used for recipes d01, d02, d03, A01 and A02.

ACCESSORIES

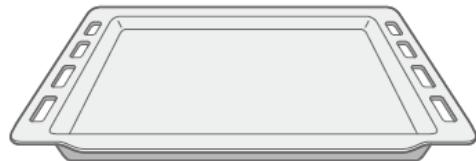
Your appliance is supplied with several accessories. Here you will find an overview of the accessories supplied and information on their correct use.

Accessories included

Your appliance is equipped with the following accessories:



Baking rack



Baking tray

For ovenware, cake tins and ovenproof plates.

For roasts and grilled dishes.

For sheet cakes and small baked goods.

Use only original accessories. It is specially designed for your appliance.

You can find the right accessories in our online shop at www.blaupunkt-einbaugeraete.com or from your specialist dealer.

Note

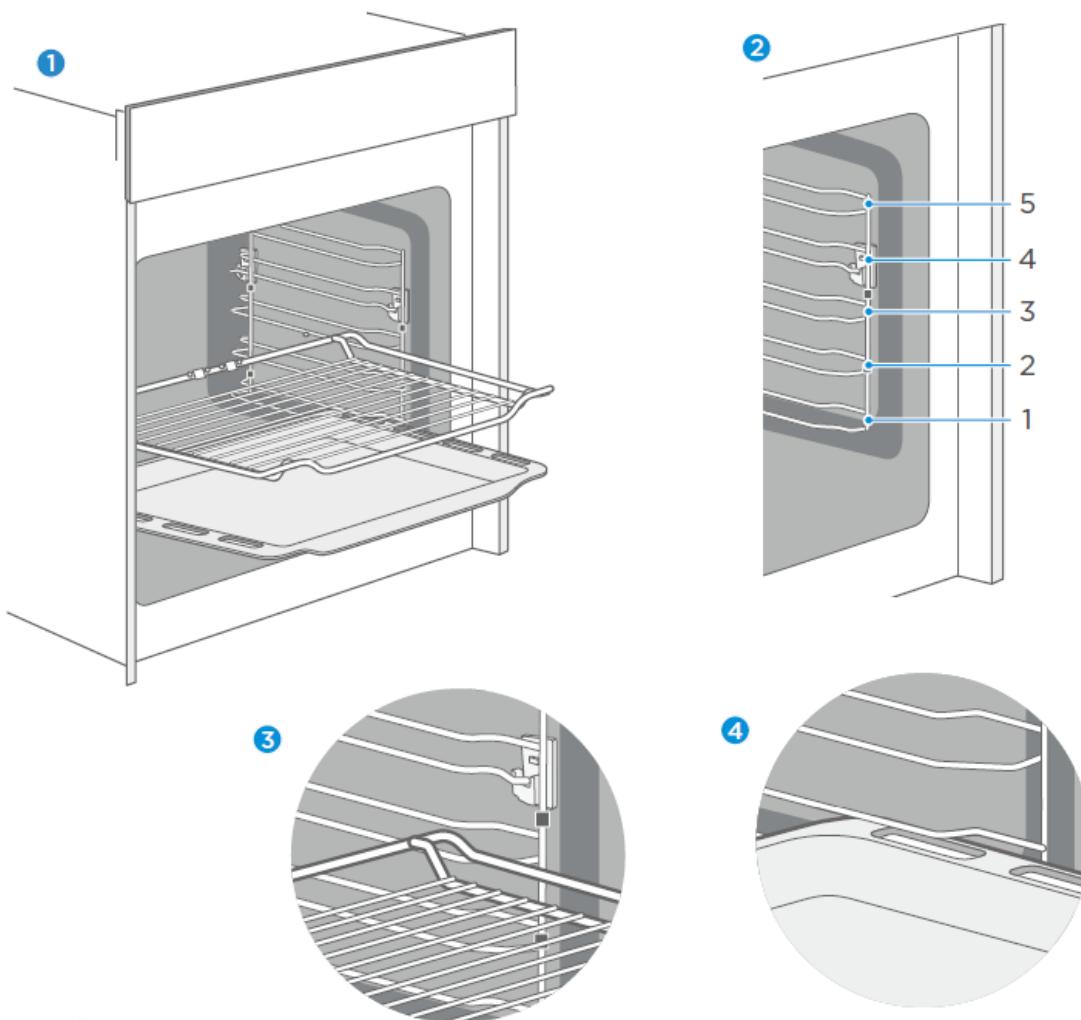
1. The accessories can become deformed when hot. This does not affect their function. Once they have cooled down, they will return to their original shape.
2. The baking rack can be used not only for grilling, but also for cooking in the microwave. The baking tray cannot be used with the microwave function.
3. When using the microwave function, the second guide rail of the appliance is recommended.
4. Never use the microwave function if there is no food in the cooking chamber.

Inserting accessories

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

Notes

1. Make sure that you always insert the accessories the right way round in the cooking chamber.
2. Always push the accessories completely into the cooking chamber so that they do not touch the appliance door.



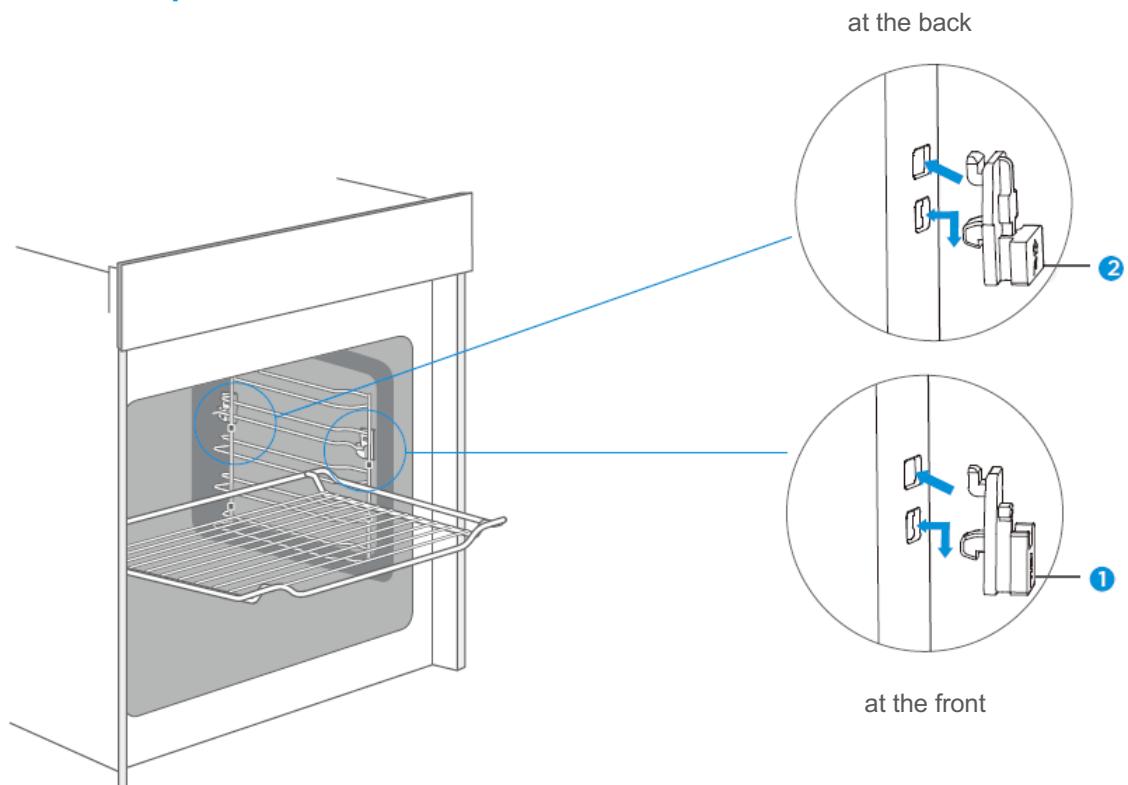
Locking function

The accessory can be pulled out about halfway until it locks into place. The locking function prevents the accessories from tilting when they are pulled out. The accessories should be correctly inserted into the cooking chamber to ensure proper tilt protection. When inserting the baking rack, make sure that it points in the right direction, as shown in the illustrations ① ③.

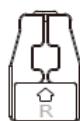
When inserting the baking tray, make sure that it points in the right direction, as shown in the illustrations ① ④.

Inserting accessories

Ceramic clips



① x 2



② x 2

ENERGY-EFFICIENT USE

1. Remove all accessories that are not necessary during the cooking process.
2. Do not open the door while cooking is in progress.
3. If you open the door while cooking, switch the operating mode to "light" (without changing the temperature setting).
4. In the case of operating modes with no fan, reduce the temperature setting to 50 °C 5 min to 10 min before the end of the cooking process. This will allow you to use the heat of the cooking chamber to complete the cooking process.
5. If possible, use the circulation function. This will allow you to reduce the temperature by 20 °C to 30 °C.
6. With the hot air function, you can cook and bake on several levels at the same time.
7. If it is not possible to cook and bake different dishes at the same time, you can cook them one after the other to make use of the preheated oven.
8. Do not preheat the empty oven if it is not needed.
Place the food in the oven immediately after it has reached the desired temperature. The control light will switch off once the desired temperature is reached.
9. Do not use reflective foil such as aluminium foil to cover the bottom of the cooking chamber.
10. Use the timer if possible.
11. Use dark, matt and light baking tins and containers. Do not use heavy accessories with shiny surfaces, such as stainless steel or aluminium.
12. Never use the microwave function if there is no food in the cooking chamber.

ENVIRONMENT

The packaging is intended to protect your new appliance from damage in transit. The materials used have been carefully selected and should be recycled. Recycling reduces the use of raw materials and waste. Electrical and electronic devices often contain valuable materials. Please do not dispose of them with your household waste.



HEALTH

Acrylamide is formed especially when starchy foods (e.g. potatoes, chips, bread) are heated to very high temperatures for a long time.

Tips

1. Select short cooking times.
2. Cook the food until it has a golden yellow surface colour. Do not let food burn until it has a dark brown colour.
3. Larger portions have less acrylamide.
4. Use the hot air function if possible.
5. Chips: Do not cook more than 450 g per tray. Distribute them on the tray evenly and turn them from time to time. Read the product information if necessary to achieve the best cooking result.

MAINTENANCE OF YOUR APPLIANCE

Cleaning agent

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

Please follow the instructions in the table so that the different surfaces are not damaged by using the wrong cleaning agents. Depending on your appliance model, not all of the areas listed may be on/in your appliance.

Caution!

Risk of surface damage

Do not use:

1. Sharp or abrasive cleaning agents.
2. Detergents with high alcohol content.
3. Hard scouring or cleaning sponges.
4. High-pressure or steam cleaners.
5. Special cleaners for cleaning hot equipment.

Wash new sponges and cloths thoroughly before use.

Oven area	Cleaning
Stainless steel front	<p>Warm soapy water: Clean with a tea towel and then dry off with a soft cloth. Remove lime spots, grease, starch and albumin (e.g. protein) immediately. Rust can form under such spots. Special stainless steel cleaning agents for cleaning hot surfaces are available from specialist dealers. Apply a very thin layer of the cleaning agent with a soft cloth.</p>
Plastic	<p>Warm soapy water: Clean with a tea towel and then dry off with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper.</p>
Painted surfaces	<p>Warm soapy water: Clean with a tea towel and then dry off with a soft cloth.</p>
Operating panel	<p>Warm soapy water: Clean with a tea towel and then dry off with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper.</p>
Door panel	<p>Warm soapy water: Clean with a tea towel and then dry off with a soft cloth. Do not use a glass scraper or stainless steel scouring pad.</p>
Door handle	<p>Warm soapy water: Clean with a tea towel and then dry off with a soft cloth. If the door handle comes into contact with descaling agent, wipe it off immediately. Otherwise, any stains cannot be removed.</p>
Enamel surfaces and self-cleaning surfaces	Follow the instructions for the surfaces of the cooking chamber in the table.
Glass cover for the interior lighting	<p>Warm soapy water: Clean with a tea towel and then dry off with a soft cloth. If the cooking chamber is very dirty, use oven cleaner.</p>
Door seal Should never be removed	<p>Warm soapy water: Clean with a tea towel. Do not scrub.</p>
Stainless steel door cover	<p>Stainless steel cleaner: Please observe the respective manufacturer's instructions. Do not use stainless steel care products. Remove the door cover for cleaning.</p>
Accessories	<p>Warm soapy water: Soak and clean with a tea towel or brush. In case of heavy dirt deposits, a stainless steel scouring pad can be used.</p>
Guide rails	<p>Warm soapy water: Soak and clean with a tea towel or brush.</p>

Notes

1. Slight differences in colour on the front of the appliance are due to the use of different materials such as glass, plastic and metal.
2. Shadows on the door panels that look like stripes are caused by reflections of the interior lighting.
3. The enamel is applied at very high temperatures. This can lead to slight colour variations. This is normal and does not affect performance. The edges of thin sheets cannot be completely enamelled. As a result, these edges can be rough. The corrosion protection is not impaired by this.
4. Always keep the appliance clean and remove dirt immediately to prevent the formation of stubborn dirt deposits.

Tips

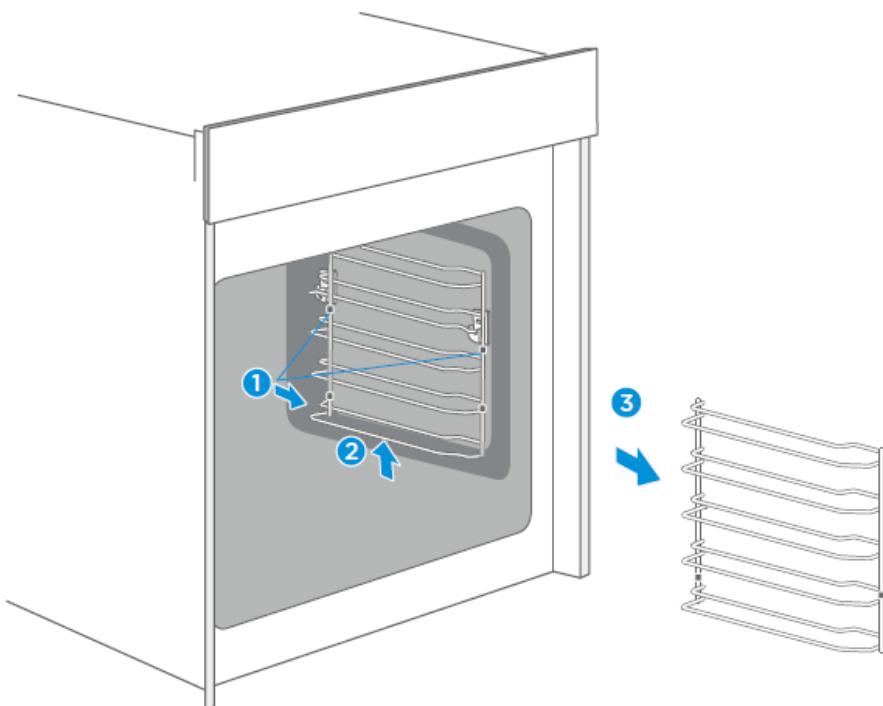
1. Clean the cooking chamber after each use. This prevents dirt from caking on.
2. Always remove any lime deposits, grease, starch and albumin (e.g. protein) immediately.
3. Remove spots from sugary foods as soon as possible while the spot is still warm.
4. For roasting, use suitable oven utensils, e.g. a roaster.

APPLIANCE DOOR

Guide rails

If you want to clean the guide rails and cooking chamber thoroughly, you can remove the guide rails and clean it. With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functional for a long time.

1. Remove white Teflon accessories.
2. Lift up the guide rails.
3. Pull out the guide rails.



TROUBLESHOOTING

If a fault occurs, be sure that it is not due to incorrect operation before calling customer service. First, try to correct the fault yourself using the following overview. You can often easily correct technical problems with the appliance yourself.

If a dish does not turn out exactly as you would like it to, you will find many cooking tips and instructions at the end of the operating manual.

Fault	Possible cause	Comments/remedy
The appliance does not work.	Defective fuse.	Check the circuit breaker in the fuse box.
	Power failure	Check that the kitchen lamp or other kitchen appliances are working.
The fan is not always switched on in circulation mode.		This is a normal process, ensuring the best possible distribution of heat and the best possible performance of the oven.
After a cooking process, you can hear a noise and observe a flow of air near the control panel.		The fan is still running to prevent high levels of humidity in the cooking chamber and to cool the oven down. The fan will switch off automatically.
Food is not sufficiently cooked in the time specified in the recipe.		A temperature other than that specified in the recipe has been used. Check the temperature setting. The ingredient quantities differ from the recipe. Check the recipe.
Uneven browning		The temperature setting is too high or the dish has not been placed on the correct guide rail. Check the recipe and the settings. The surface finish and/or colour and/or material of the ovenware was not the best choice for the selected oven function. If you use radiant heat, such as in the "Top and bottom heat" mode, you should use matt, dark-coloured, light ovenware.
The lamp does not switch on		The lamp must be replaced.

Warning – Danger of electric shock!

Incorrectly performed repairs are hazardous. Repairs and the replacement of damaged power cables may only be carried out by one of our trained service technicians. If the appliance is defective, disconnect it from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact customer service.

Maximum operating time

The maximum operating time of this appliance is 9 hours, in case you forget to switch it off.

Replacing the lamp in the cooking chamber

If the lamp has stopped working, please contact customer service.

CUSTOMER SERVICE

If your appliance needs to be repaired, our customer service is there for you. We always find the right solution. Please contact the dealer from whom you purchased this device or the Blaupunkt customer service directly. You can find the contact information on the back of this manual.

When you call, please include the model number and serial number so that we can advise you correctly. You will find the type plate with these numbers if you open the appliance door.

Rated voltage: 230 V

Rated output: 1600 W (microwave), 2880 W (grill)

Rated frequency: 50 Hz

Microwave power: 800 W; 2450 MHz



To save time in case of an emergency, you can note the model of your appliance and the telephone number of customer service in the following field.

MAINTENANCE CARD

Model number	Date of purchase
Serial number	Dealer business

Warning

This appliance must be installed in accordance with current regulations and used only in a well-ventilated room. Please read this manual carefully before installing or using this appliance.

TIPS AND TRICKS

You want to prepare your own recipe	First try to use settings of similar recipes and optimise the cooking process based on the result.
Is the cake ready-baked?	Insert a wooden stick into the cake about 10 minutes before the specified baking time. If there is no more raw dough on the stick after pulling it out, the cake is ready.
The cake loses a considerable amount of volume when it cools down after baking.	Lower the temperature setting to 10 °C and check the recipe concerning the mechanical handling of the dough.
The cake is much higher in the middle than on the outer edge.	Do not grease the outer ring of the springform pan.
The cake is too brown on top.	Use a lower guide rail and/or a lower temperature (this may result in a longer cooking time).
The cake is too dry.	Increase the temperature by 10°C (this may result in a shorter cooking time).
The food looks good, but it is too moist inside.	Reduce the temperature by 10°C (this may result in a longer cooking time) and check the recipe.
The browning is uneven.	Reduce the temperature by 10 °C (this may result in a longer cooking time). Use the top and bottom heat.
The bottom of the cake is not browned enough.	Position it one level lower.
Baking on several levels simultaneously: The browning result varies on the different levels.	To bake on more than one level, use an operating mode with fan and remove the trays one by one when they are ready. It is not necessary for all trays to be finished at the same time.
Condensation while baking	Steam is part of the cooking process and normally travels out of the oven together with the cooling air flow. This steam can condense on various surfaces on or near the oven and form water droplets. This is a physical process and cannot be completely avoided.

What type of ovenware can be used?	Any heat-resistant ovenware can be used. Aluminium should not come into direct contact with food, especially if the food is acidic. Please ensure that the container and lid close well.
How is the grill function used?	Preheat the oven for 5 minutes and place the food in the level indicated in this manual. Close the oven door. Do not use the oven when the door is open except to place/remove/check the food.
How do I keep the oven clean while grilling?	Slide a tray filled with 2 litres of water onto level 1. Almost all liquids dripping from the food standing on the grille will be collected by the tray.
The heating element switches on and off in all operating modes with grill.	This is a normal process and depends on the temperature setting.
How do you calculate the oven settings if the weight of a roast is not specified by a recipe?	Select the settings next to the roast weight and change the time slightly. If possible, use a temperature sensor to determine the temperature in the meat. Carefully place the tip of the temperature sensor into the meat according to the manufacturer's instructions. Make sure that the tip of the temperature sensor is in the middle of the bulk of the meat, but not near a bone or cavity.
What happens if a liquid is poured onto a food in the oven during the cooking process?	The liquid will boil, producing steam as a normal physical process. Please be careful, as the steam is hot. See also "Condensation while baking" for more information. If the liquid contains alcohol, the cooking process will be faster and flames may appear in the cooking chamber. Make sure that the oven door is closed during such processes. Please monitor the cooking process carefully. Only open the door when necessary and with great care.

TEST FOOD ACCORDING TO EN 60350-1

RECIPES	Accessories	F	°C	Level	Time (min)	Preheating
Sponge cake	Springform pan Ø 26cm		170	1	30–35	YES
Small cake	1 baking tray		150	2	30–40	YES
Apple tart	Springform pan Ø 20cm		160	1	70–80	NO
Bread	1 baking tray		210	2	30–35	YES
Toast	Baking rack		Max.	5	6–8	YES, 5 min
Chicken	Baking rack & baking tray		180	Backing rack: Level 2 Baking tray: Level 1	75–80	YES

DATA SHEET (EU 65/2014 & EU 66/2014)

Built-In Oven with Microwave 5B60M8690

Mass of the oven	45kg
Number of cooking chambers	1
Heat source	Electrical
Useful volume	71L

Note

All the operating modes described on page 9 are main functions of the oven.

TABLE DES MATIÈRES

2 CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- 2 Usage prévu**
 - 2 Avertissement**
 - 5 Causes de dommages**
-

6 MONTAGE

8 UTILISATION DE L'APPAREIL

- 8 Éléments de commande**
 - 9 Avant d'utiliser l'appareil**
 - 10 Modes de cuisson**
 - 11 Utilisation de l'appareil**
-

14 PROGRAMMES AUTOMATIQUES

15 ACCESOIRES

18 UTILISATION ÉCONOME EN ÉNERGIE

18 ENVIRONNEMENT

19 SANTÉ

19 ENTRETIEN DE VOTRE APPAREIL

22 PORTE DE L'APPAREIL

23 DÉPANNAGE

25 SERVICE APRÈS-VENTE

26 CONSEILS ET ASTUCES

28 PLATS TESTS SELON EN 60350-1

28 FICHE DE DONNÉES (UE 65/2014 et UE 66/2014)

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Usage prévu

Merci d'avoir choisi un four combiné micro-ondes de Blaupunkt. Avant de déballer votre nouvel appareil, veuillez lire attentivement la présente notice. Cette étape est requise pour une utilisation correcte et en toute sécurité de votre appareil. Nous vous recommandons vivement de conserver la présente notice d'utilisation et de montage pour une utilisation ultérieure ou pour les propriétaires futurs.

L'appareil est uniquement destiné à être encastré dans une cuisine. Veuillez respecter la notice de montage.

Une fois que vous avez déballé l'appareil, vérifiez qu'il est en bon état. Ne branchez pas l'appareil s'il présente des dommages. Seul un professionnel peut raccorder les appareils qui ne comprennent aucune fiche de courant. Les dommages résultant d'un mauvais branchement ne sont pas couverts par la garantie. Utilisez cet appareil uniquement à l'intérieur. Utilisez l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons. Pendant son fonctionnement, l'appareil doit être surveillé. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation sûre de l'appareil et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

Cet appareil n'est pas un jouet. Les enfants de 8 ans ou plus peuvent effectuer le nettoyage et l'entretien uniquement si un tiers responsable les surveille.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et de son cordon d'alimentation.

Assurez-vous de toujours insérer les accessoires dans le bon sens dans le compartiment de cuisson.

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

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

AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique !

1. Les réparations qui n'ont pas été effectuées correctement sont dangereuses. Seuls nos techniciens SAV formés sont autorisés à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation endommagés. Si l'appareil est défectueux, débranchez-le du courant ou désactivez le disjoncteur dans le tableau électrique. Veuillez contacter le service après-vente.

2. L'isolement des câbles des appareils électriques peut fondre en cas de contact avec des pièces très chaudes de l'appareil. Évitez tout contact des câbles d'appareils électriques avec des pièces très chaudes des appareils.
3. N'utilisez pas de nettoyeur haute pression ou à vapeur, sous peine de provoquer un choc électrique.
4. Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. N'allumez jamais un appareil défectueux. Si l'appareil est défectueux, débranchez-le du courant ou désactivez le disjoncteur dans le tableau électrique. Veuillez contacter le service après-vente.

Risque de brûlures !

1. L'appareil devient très chaud. Ne touchez jamais les surfaces intérieures de l'appareil ou les résistances.
2. Laissez toujours refroidir l'appareil.
3. Maintenez toujours les enfants à une distance de sécurité.
4. Les récipients ou les plats pour four deviennent très chaud. Utilisez toujours des gants à four pour retirer le récipient ou les plats pour four du compartiment de cuisson
5. Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans un compartiment de cuisson chaud. Ne préparez jamais de mets contenant de grandes quantités de liquides fortement alcoolisés. Utilisez uniquement de petites quantités de liquides fortement alcoolisés. Ouvrez toujours la porte de l'appareil avec précaution.
6. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque vous chauffez des aliments dans des récipients en plastique ou en carton en raison du risque d'incendie.
7. Si vous réchauffez des biberons ou des petits pots pour bébé, remuez leur contenu ou secouez-les et vérifiez la température pour éviter toute brûlure de votre bébé.

Risque de brûlure !

1. Les éléments accessibles deviennent très chauds pendant le fonctionnement. Ne touchez jamais les éléments très chauds. Maintenez toujours les enfants à une distance de sécurité.
2. De la vapeur très chaude peut s'échapper de l'appareil à l'ouverture de la porte. En fonction de la température, la vapeur n'est pas toujours visible. Ne vous placez pas trop près de l'appareil lorsque vous l'ouvrez. Ouvrez toujours la porte de l'appareil avec précaution. Tenez les enfants éloignés.
3. La présence d'eau dans le compartiment de cuisson très chaud peut produire de la vapeur brûlante. ne versez jamais d'eau dans le compartiment de cuisson très chaud.

Risque de blessures !

1. Si le verre de la porte de l'appareil est rayé, il peut se fendre. N'utilisez pas de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.
2. À l'ouverture et à la fermeture de la porte, les charnières de la porte de l'appareil bougent et peuvent pincer les doigts et d'autres membres du corps. Ne mettez jamais les doigts dans la zone des charnières.

Risque d'incendie !

1. Tout objet inflammable entreposé dans le compartiment de cuisson peut s'enflammer.
N'entreposez jamais d'objets inflammables dans le compartiment de cuisson. N'ourez jamais la porte de l'appareil lorsqu'il s'en dégage de la fumée. En cas de fumée, éteignez l'appareil et débranchez la fiche secteur ou coupez le disjoncteur dans le tableau électrique.
2. Un courant d'air peut se produire à l'ouverture de la porte de l'appareil. Le papier sulfurisé peut alors entrer en contact avec la résistance chauffante et s'enflammer. Ne posez jamais de papier sulfurisé non attaché sur un accessoire lors du préchauffage. Déposez toujours un plat ou une plaque de cuisson sur le papier sulfurisé pour le lèster. Recouvrez uniquement la surface nécessaire de papier sulfurisé. Le papier sulfurisé ne doit pas dépasser des accessoires.

Risque dû au magnétisme !

Le bandeau de commande ou les éléments de commande contiennent des aimants permanents. Ceux-ci peuvent avoir une influence sur des implants électroniques, p. ex. stimulateurs cardiaques ou pompes à insuline. Les porteurs d'implants électroniques doivent respecter une distance minimum de 10 cm avec le bandeau de commande.

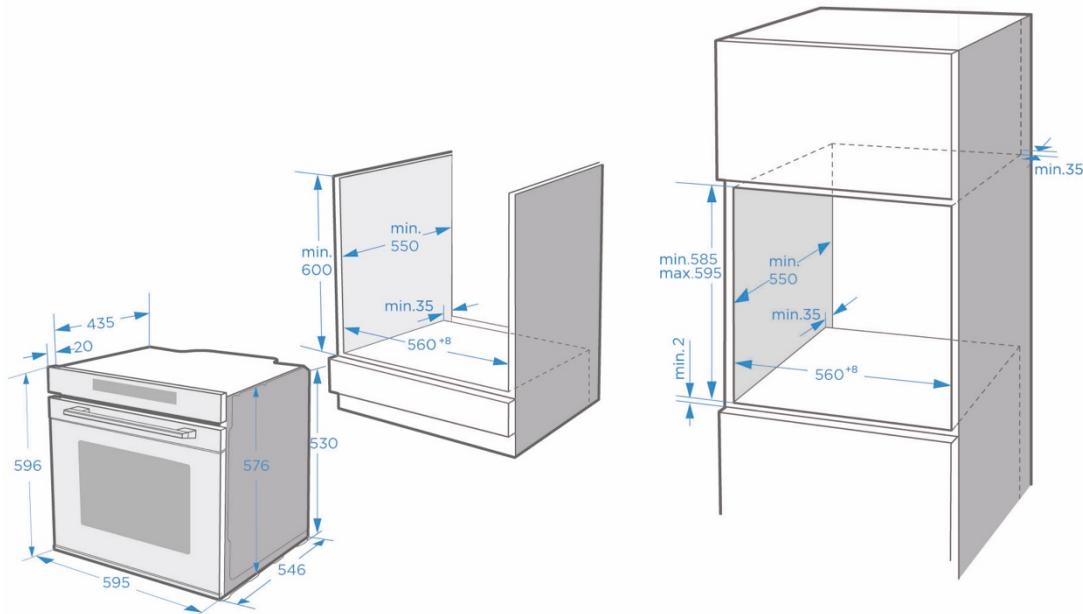
Manipulez avec précaution le four combiné micro-ondes

1. Veuillez lire et suivre les consignes suivantes : « MESURES DE PRÉCAUTION POUR PRÉVENIR L'EXPOSITION À UNE ÉNERGIE RAYONNANTE EXCESSIVE DES MICRO-ONDES »
2. AVERTISSEMENT : les opérations d'entretien ou de réparation nécessitant le retrait du capot protégeant de l'énergie des micro-ondes peuvent être effectuées uniquement par des professionnels.
3. Utilisez uniquement des accessoires adaptés à un usage dans un micro-ondes.
4. Le réchauffement de boissons dans le four combiné micro-ondes peut entraîner une ébullition retardée. Soyez prudent lorsque vous retirez le récipient.
5. Ne réchauffez jamais des œufs durs ou des œufs avec leur coquille dans l'appareil, car ils peuvent exploser même après le réchauffement dans l'appareil.
6. Ce four combiné micro-ondes est conçu pour réchauffer des aliments et des boissons. Sécher des aliments ou des vêtements ainsi que réchauffer des coussins chauffants, des chaussons, des éponges, des chiffons humides ou des objets semblables peut provoquer des blessures et des incendies.
7. Ne réchauffez pas dans l'appareil les récipients métalliques des aliments et des boissons.
8. AVERTISSEMENT : en cas d'usage du mode combiné, les enfants doivent utiliser l'appareil uniquement sous la surveillance d'un adulte en raison des températures élevées qui sont générées.

Causes de dommages

1. Accessoires, feuille, papier sulfurisé ou récipient sur le fond du compartiment de cuisson : ne posez pas d'accessoires sur le fond du compartiment de cuisson. Ne recouvrez pas le fond du compartiment de cuisson d'une feuille, ni de papier sulfurisé, quel qu'en soit le type. Ne placez pas de récipient sur le fond du compartiment de cuisson si une température supérieure à 50 °C est réglée. Cela entraîne une accumulation de chaleur qui détériore l'émail.
2. Feuille d'aluminium : toute feuille d'aluminium qui se trouve dans le compartiment de cuisson ne doit pas entrer en contact avec la vitre de la porte. Cela peut entraîner des décolorations définitives de la vitre de la porte.
3. Poêles en silicone : n'utilisez pas de poêles, de tapis, de couvercles ou d'accessoires en silicone, car ils peuvent endommager le capteur du four.
4. Présence d'eau dans le compartiment de cuisson très chaud : ne versez pas d'eau dans le compartiment de cuisson lorsqu'il est très chaud afin d'éviter toute formation de vapeur. La modification de la température réglée peut endommager l'émail.
5. Humidité dans le compartiment de cuisson : la présence d'humidité dans le compartiment de cuisson sur une longue période peut entraîner la formation de corrosion. Après utilisation, laissez l'appareil sécher. Ne conservez pas des aliments humides sur une période prolongée dans le compartiment de cuisson fermé. N'entreposez pas d'aliments dans le compartiment de cuisson.
6. Refroidissement avec la porte de l'appareil ouverte : après utilisation de l'appareil à haute température, laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement avec la porte fermée. Ne coincez rien dans la porte de l'appareil. Même si la porte n'est qu'en partie ouverte, les façades des meubles voisins peuvent s'endommager avec le temps. Laissez refroidir l'appareil avec la porte ouverte uniquement lorsque la cuisson a créé beaucoup d'humidité.
7. Jus de fruits : ne garnissez pas trop la lèchefrite en cas de gâteaux aux fruits très juteux. Le jus de fruits qui goutte de la lèchefrite laisse des taches définitives. Utilisez si possible la lèchefrite à bords hauts.
8. Joint fortement encrassé : si le joint est fortement encrassé, la porte de l'appareil ne ferme plus correctement. La façade des meubles voisins peut être endommagée. Assurez-vous que le joint est toujours propre.
9. Porte de l'appareil utilisée comme surface d'assise ou plan de travail : ne grimpez pas, ne vous asseyez pas et ne vous accrochez pas à la porte de l'appareil. Ne déposez pas de récipients ou d'accessoires sur la porte de l'appareil.
10. Insertion d'accessoires : selon le modèle de l'appareil, les accessoires peuvent rayer l'habillage de la porte lorsque la porte est refermée. Introduisez les accessoires toujours jusqu'en butée dans le compartiment de cuisson.
11. Transport de l'appareil : ne transportez pas ou ne portez pas l'appareil par la poignée de la porte. La poignée ne peut pas supporter le poids de l'appareil et risque de se casser.
12. Si la chaleur résiduelle du four éteint est utilisée pour maintenir des plats au chaud, une grande quantité d'humidité peut se former dans le compartiment de cuisson. Cela peut entraîner la formation d'eau de condensation et des dommages dus à la corrosion sur l'appareil ainsi que des dommages dans votre cuisine. Évitez toute formation d'eau de condensation en ouvrant la porte ou en utilisant le mode « Décongélation ».
13. Fonctionnement du four micro-ondes combiné sans aliments : le fonctionnement de l'appareil sans aliments dans le compartiment de cuisson peut entraîner une surtension. N'allumez jamais l'appareil si son compartiment de cuisson ne contient aucun aliment.

MONTAGE



Pour que cet appareil puisse fonctionner en toute sécurité, il doit être installé correctement dans le respect de la notice de montage. Les dommages résultant d'un montage non correct ne sont pas couverts par la garantie.

Pour le montage, portez des gants pour vous protéger des blessures pouvant survenir au niveau de bords coupants.

Avant le montage, vérifiez que l'appareil est en bon état. Ne branchez pas l'appareil s'il présente des dommages.

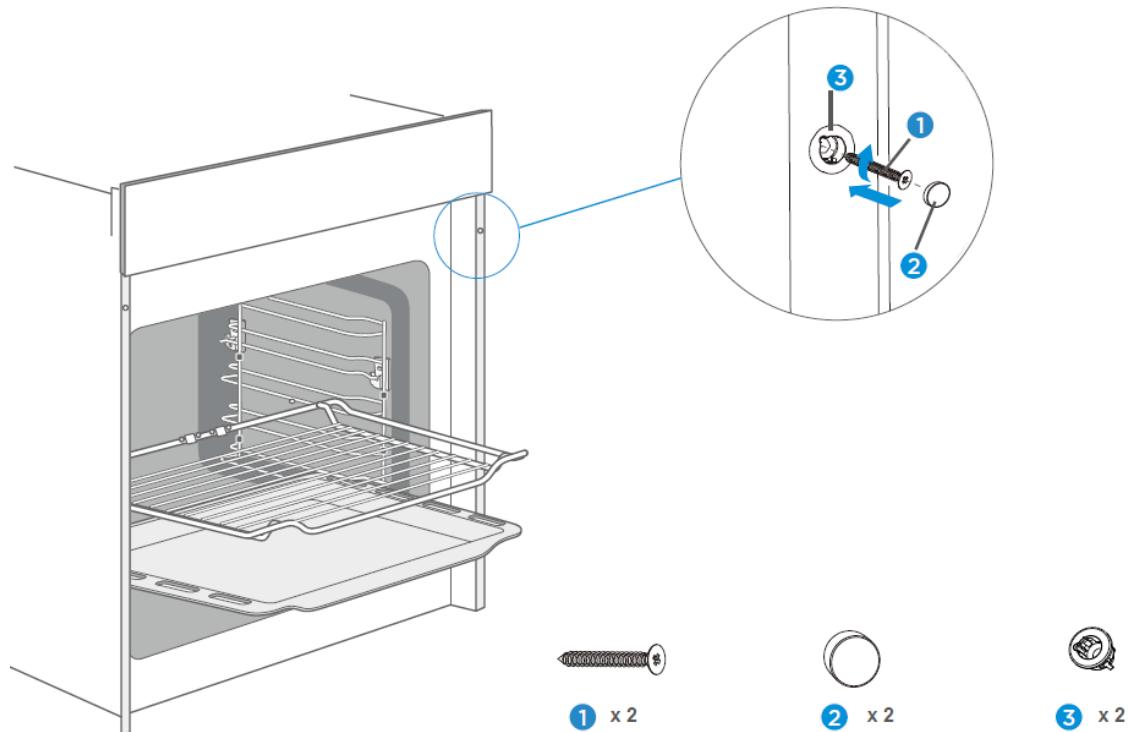
Avant d'allumer l'appareil, retirez l'emballage complet et le film adhésif.

Les dimensions ci-dessus sont indiquées en mm.

Pour pouvoir si nécessaire débrancher l'appareil du courant après le montage, la fiche doit être accessible ou bien un disjoncteur doit être installé dans le câblage de l'habitation.

Avertissement : n'installez jamais l'appareil derrière une porte décorative pour éviter toute surchauffe.

MONTAGE



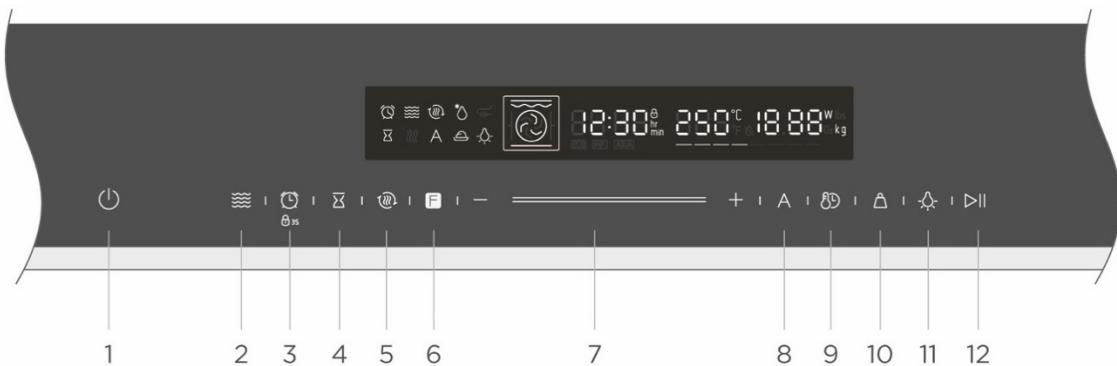
Insérez le four combiné micro-ondes dans l'ouverture prévue. Fixez-le avec les vis 1, 2 et 3.

Attention

Ne serrez pas les vis 1 trop à fond pour éviter tout dommage de l'appareil ou de son capot. Utilisez uniquement un tournevis !

UTILISATION DE L'APPAREIL

ÉLÉMENTS DE COMMANDE



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

AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

Première utilisation

Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, vous devez nettoyer le compartiment de cuisson et les accessoires.

1. Retirez tous les autocollants, les films de protection des surfaces et les éléments de protection pour le transport.
2. Retirez tous les accessoires et les grilles latérales du compartiment de cuisson.
3. Nettoyez soigneusement les accessoires et les grilles latérales avec de l'eau savonneuse et une lavette ou une brosse douce.
4. Assurez-vous que le compartiment de cuisson ne contient plus aucun résidu d'emballage comme des petites boules de polystyrène ou des bouts de bois, car ils présentent un risque d'incendie.
5. Essuyez les surfaces lisses du compartiment de cuisson et de la porte avec un chiffon doux et humide.
6. Pour éliminer l'odeur de neuf de l'appareil, chauffez-le vide et avec la porte fermée.
7. Aérez bien la cuisine lorsque vous chauffez pour la première fois l'appareil. Pendant cette étape, éloignez les enfants et les animaux domestiques de la cuisine. Fermez les portes des pièces voisines.
8. Effectuez les réglages représentés. Pour savoir comment régler le mode de cuisson et la température, consultez le paragraphe suivant.

→« Utilisation de votre appareil », page 11

Réglages	
Mode de cuisson	
Température	250 °C
Temps	1h

Une fois que l'appareil a refroidi :

1. Nettoyez les surfaces lisses et la porte avec de l'eau savonneuse et une lavette.
2. Séchez toutes les surfaces.
3. Remettez les grilles latérales en place.

Réglage de l'heure

Avant d'utiliser le four, réglez l'heure.

1. Une fois que le raccordement électrique du four est effectué, appuyez sur le symbole de l'horloge pour régler l'heure. Pour cela, utilisez le Smart Slider ou les touches +/-.
2. Appuyez de nouveau sur le symbole de l'horloge. Utilisez le Smart Slider ou les touches +/- pour régler les minutes.
3. Appuyez de nouveau sur le symbole de l'horloge pour terminer le réglage.

REMARQUE : le format de l'heure est de 24 heures.

MODES DE CUISSON

Votre appareil propose différents modes de cuisson. Pour choisir le bon type de cuisson pour votre plat, nous expliquons ici en quoi diffèrent ces modes de cuisson et quand les utiliser.

Modes de cuisson	Température	Utilisation
	Convection naturelle 30~250 °C	Pour cuire des pâtisseries et rôtir des viandes sur un seul niveau. Convient tout particulièrement à la cuisson des gâteaux avec une garniture humide.
	Chaleur tournante 50~250 °C	Pour cuire des pâtisseries et rôtir des viandes sur un ou plusieurs niveaux. Le ventilateur répartit uniformément la chaleur de la résistance circulaire.
	Convection naturelle + chaleur brassée 50~250 °C	Pour cuire des pâtisseries et rôtir des viandes sur un ou plusieurs niveaux. La chaleur des résistances est répartie de façon homogène par un ventilateur dans le compartiment de cuisson.
	Chaleur rayonnante 150~250 °C	Pour griller des mets en petites quantités et pour dorer. Placez la pièce à griller au milieu, sous la résistance du gril.
	Double gril + chaleur brassée 50~250 °C	Pour griller des mets plats et pour dorer. Le ventilateur répartit uniformément la chaleur dans le compartiment de cuisson.
	Double gril 150~250 °C	Pour griller des mets plats et pour dorer.
	Mode pizza 50~250 °C	Pour la préparation de pizzas et de mets qui demandent beaucoup de chaleur par le bas. La chaleur est diffusée par la sole et par la résistance circulaire.
	Chaleur sole 30~220 °C	Pour parfaitement dorer le fond des pizzas, des gâteaux et des pâtisseries. La chaleur est diffusée par la sole.
	Décongélation —	Pour décongeler en douceur des aliments congelés.
	Levage de pâte 30~45 °C	Pour préparer des pâtes à la levure et au levain ainsi que pour fermenter des yaourts.

Attention !

Si vous ouvrez la porte de l'appareil pendant une cuisson, la cuisson est interrompue. Il existe alors un risque de brûlures !

Remarques

1. Pour décongeler de grosses portions d'aliments, vous pouvez retirer les grilles latérales et poser le récipient sur le fond du compartiment de cuisson.
2. Pour chauffer de la vaisselle, retirez les grilles latérales et sélectionnez les modes « Gril + chaleur tournante » et « Chaleur brassée » avec une température de 50 °C. Il est conseillé d'utiliser le mode « Gril + chaleur tournante » si plus de la moitié du fond du compartiment de cuisson est recouvert de vaisselle.
3. Dans le mode de cuisson « Chaleur brassée », le ventilateur est activé à des moments bien précis du chauffage afin de garantir une répartition optimale de la chaleur dans le compartiment de cuisson.

Ventilateur

Le ventilateur se met en marche et s'éteint selon les besoins. L'air chaud s'évacue au-dessus de la porte.

Attention !

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

Pour que l'appareil éteint refroidisse plus rapidement, le ventilateur continue de fonctionner un certain temps.

UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

Cuisiner avec le four

1. Une fois que le raccordement électrique du four est effectué, appuyez sur le symbole « Fonction four » pour sélectionner des fonctions et utilisez le Smart Slider ou les touches « +/- » pour régler la température de cuisson.
2. Appuyez sur le symbole MARCHE/ARRÊT. Le four commence à fonctionner. Si vous n'appuyez pas sur le symbole MARCHE/ARRÊT, le four affiche de nouveau l'heure au bout de 5 minutes.
3. Si vous appuyez sur  pendant la cuisson, cette dernière est interrompue.

REMARQUE : Après avoir réglé la température, appuyez sur le symbole de l'horloge  pour régler le temps de cuisson.

Préchauffage rapide

Vous pouvez raccourcir le temps de préchauffage avec la fonction Préchauffage rapide.

Sélectionnez une fonction, appuyez sur le symbole du préchauffage rapide . Le symbole du préchauffage rapide est allumé sur l'écran. Si le préchauffage rapide n'est pas disponible pour la fonction sélectionnée, un son retentit. Le préchauffage rapide n'est pas disponible pour les fonctions « Programmes automatiques », « Décongélation » et « Levage de pâte ».

Régler l'heure de fin

Vous pouvez régler ici l'heure à laquelle la cuisson doit se terminer.

1. Appuyez sur . Utilisez le Smart Slider ou appuyez sur le symbole « +/- » pour choisir les heures. Appuyez de nouveau sur pour choisir les minutes. Une fois le réglage terminé, appuyez sur pour enregistrer le réglage.
2. Si vous choisissez une heure de fin, vous devez également régler le temps de cuisson. Le paragraphe « Cuisiner avec le four » vous explique comment régler le temps de cuisson.
3. Si vous choisissez par exemple 10 heures pour l'heure de fin et 1 heure pour le temps de cuisson, le four démarre à 9 heures et s'arrête à 10 heures.

Modification pendant la cuisson

Lorsque l'appareil est allumé, vous pouvez modifier le mode de cuisson et la température avec le symbole « Fonction four » ou le Smart Slider. Si vous n'effectuez aucune action pendant 6 secondes après la modification, le four applique la modification.

Si vous souhaitez modifier le temps de cuisson pendant la cuisson, appuyez sur et effectuez la modification avec le Smart Slider ou les touches « +/- ». Si vous n'effectuez aucune action pendant 6 secondes après la modification, le four applique la modification. Vous ne pouvez pas effectuer de modification pendant une cuisson dont l'heure de fin est définie et pendant les programmes automatiques.

Si vous souhaitez interrompre la cuisson, appuyez sur .

Remarques

La modification des modes de cuisson/de la température/du temps de cuisson restant peut avoir un impact négatif sur le résultat de la cuisson. Nous vous conseillons donc de ne pas effectuer de modification si vous n'êtes pas un cuisinier expérimenté/une cuisinière expérimentée.

Attention !

Une fois l'appareil allumé, il devient très chaud surtout à l'intérieur. Ne touchez jamais les surfaces intérieures de l'appareil ou les résistances. Utilisez des gants à fours pour retirer du compartiment de cuisson les accessoires ou les plats, et laissez l'appareil refroidir. Maintenez les enfants à une distance de sécurité pour éviter les brûlures.

Minuteur

Appuyez sur pour utiliser le minuteur. Une fois que le temps réglé a expiré, le four émet un son.

Appuyez sur le symbole pour régler les heures. Puis, appuyez de nouveau sur le symbole pour régler les minutes. Appuyez de nouveau sur le symbole de l'horloge pour terminer le réglage. Vous pouvez régler le minuteur avant et pendant la cuisson. Notez qu'il n'est pas disponible si vous avez choisi la fonction et la température.

Micro-ondes et fonction combinée four/micro-ondes

- Votre appareil dispose de 4 fonctions micro-ondes, dont une fonction utilisant uniquement le micro-ondes et une fonction combinée four/micro-ondes.

Modes de cuisson	Puissance par défaut	Température par défaut	Plage de températures	Temps
	Micro-ondes 800 W	/	/	00:01–30:00 min
	Micro-ondes + chaleur tournante 320 W	160 °C	50~250 °C	00:01–01:30 h
	Micro-ondes + double gril + chaleur brassée 320 W	180 °C	50~250 °C	00:01–01:30 h
	Micro-ondes + mode pizza 320 W	180 °C	50~250 °C	00:01–01:30 h

- Dans le mode veille de votre four, appuyez sur pour utiliser la fonction micro-ondes. Le symbole apparaît alors dans le bandeau de commande. Le temps par défaut est d'1 minute et la puissance par défaut de 800 W. Appuyez sur et réglez la puissance du micro-ondes avec le Smart Slider ou le symbole « +/- ». Appuyez sur et réglez la durée avec le Smart Slider ou le symbole « +/- ».
- Dans le mode veille de votre four, appuyez sur pour utiliser la fonction micro-ondes. Appuyez sur la touche F pour utiliser une fonction combinée four/micro-ondes. Votre appareil propose 3 fonctions combinées. Utilisez le Smart Slider ou le symbole « +/- » pour régler la température. Appuyez sur pour régler le temps. Appuyez sur pour régler la puissance du micro-ondes.
- Il est également possible de choisir d'abord la chaleur tournante, le double gril et le mode pizza, puis d'appuyer sur pour utiliser la fonction combinée. Si vous choisissez une autre fonction et que vous appuyez ensuite sur , un signal sonore retentit signalant une erreur.
- Si vous avez choisi la fonction combinée par inadvertance, appuyez sur la touche pendant 3 secondes pour supprimer la sélection.

Remarque

Vous pouvez utiliser la grille de cuisson pour le gril ainsi que pour cuire des aliments dans le micro-ondes. Vous ne pouvez pas utiliser la lèchefrite avec la fonction micro-ondes.
 Pour la fonction micro-ondes, nous conseillons le deuxième niveau d'enfournement de l'appareil. N'utilisez jamais la fonction micro-ondes si le compartiment de cuisson ne contient aucun aliment.

Sécurité enfant

Afin que les enfants ne puissent pas allumer l'appareil par mégarde ou modifier des réglages, votre appareil est équipé d'une sécurité enfant.

Vous pouvez à tout moment activer et désactiver la sécurité enfant, que le four soit allumé ou éteint.

Maintenez la touche  enfoncée pendant 3 secondes pour activer et désactiver la sécurité enfant.

Le symbole  indique sur l'écran que la sécurité enfant est activée.

PROGRAMMES AUTOMATIQUES

Votre four propose un grand nombre de programmes automatiques qui vous permettent d'obtenir très facilement des résultats excellents. Il vous suffit de sélectionner le programme correspondant au type d'aliments que vous souhaitez cuire et de suivre les instructions affichées sur l'écran.

Programme	Recettes	Micro-ondes	Temps de préchauffage (min)	Poids
d01	Décongélation (viande)	OUI	NON	0,2 kg
d02	Décongélation (volaille)	OUI	NON	0,2 kg
d03	Décongélation (poisson)	OUI	NON	0,2 kg
A01	Pop-corn	OUI	NON	0,1 kg
A02	Gratin de pommes de terre	OUI	NON	0,5 kg
A03	Gâteau au fromage blanc	NON	NON	/
A04	Quiche	NON	10	/
A05	Pain de viande	NON	NON	0,5 kg ~ 1 kg
A06	Gâteau marbré	NON	NON	/
A07	Pain pita	NON	8	/
A08	Gâteau aux pommes	NON	7	/
A09	Pizza fraîche sur lèchefrite	NON	8	/
A10	Gâteau aux pommes façon crumble	NON	NON	/

Remarque

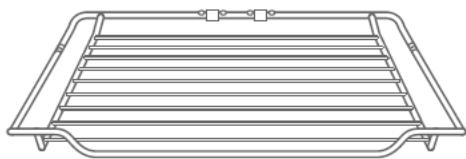
Vous ne pouvez pas utiliser la lèchefrite pour les recettes d01, d02, d03, A01 et A02.

ACCESSOIRES

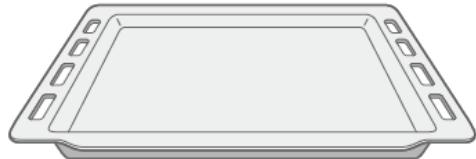
Votre appareil est livré avec plusieurs accessoires. Vous trouverez ici un aperçu des accessoires fournis et des informations pour les utiliser correctement.

Accessoires fournis

Votre appareil est équipé des accessoires suivants :



Grille de cuisson



Lèchefrite

Pour les plats et les assiettes allant au four ainsi que pour les moules à gâteaux. Pour rôtir et pour les mets grillés.

Pour les gâteaux cuits sur plaque et les petites pâtisseries.

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

Remarque

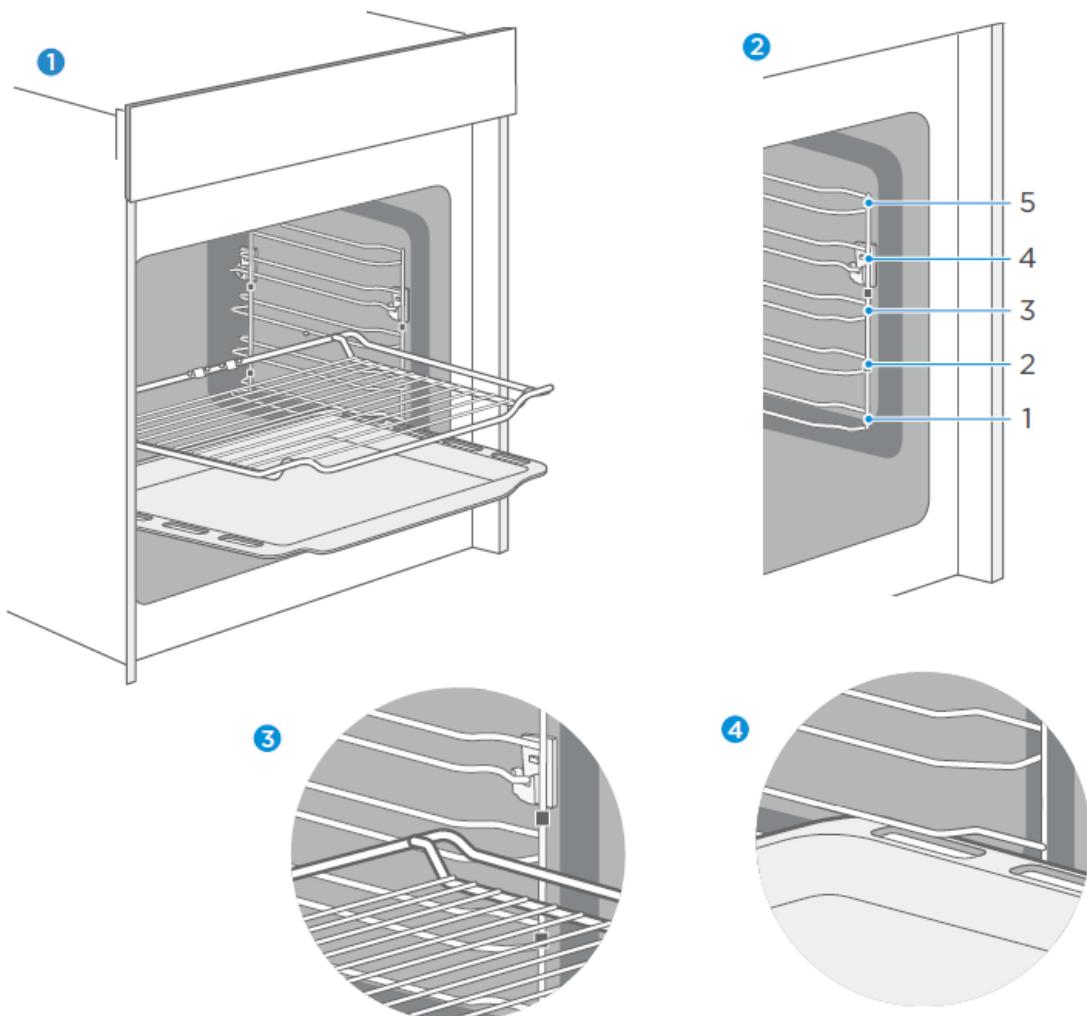
1. Les accessoires peuvent se déformer lorsqu'ils deviennent très chauds. Mais, leur fonction n'est pas altérée. Dès qu'ils ont refroidi, ils reprennent leur forme initiale.
2. Vous pouvez utiliser la grille de cuisson pour le gril ainsi que pour cuire des aliments dans le micro-ondes. Vous ne pouvez pas utiliser la lèchefrite avec la fonction micro-ondes.
3. Pour la fonction micro-ondes, nous conseillons le deuxième niveau d'enfournement de l'appareil.
4. N'utilisez jamais la fonction micro-ondes si le compartiment de cuisson ne contient aucun aliment.

Pose des accessoires

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

Remarques

- Assurez-vous que les accessoires sont toujours mis en place dans le bon sens dans le compartiment de cuisson.
- Insérez toujours complètement les accessoires dans le compartiment de cuisson de sorte qu'ils ne touchent pas la porte de l'appareil.

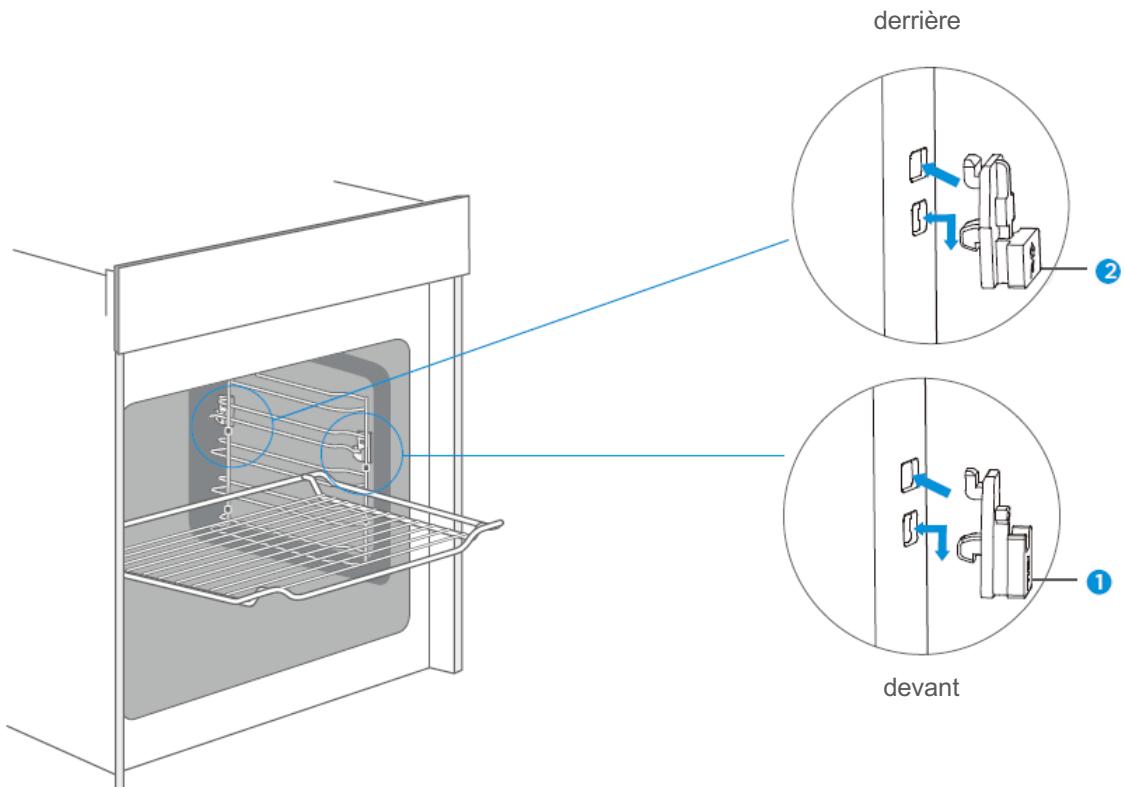


Fonction d'arrêt

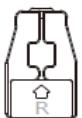
L'accessoire peut être retiré jusqu'à environ la moitié jusqu'à ce qu'il soit arrêté. La fonction d'arrêt empêche l'accessoire de basculer lors de son extraction. L'accessoire doit être correctement introduit dans le compartiment de cuisson afin que la sécurité anti-basculement fonctionne. En introduisant la grille de cuisson, assurez-vous qu'elle est correctement orientée, comme indiqué dans les figures 1 3. En introduisant la lèchefrite, assurez-vous qu'elle est correctement orientée, comme indiqué dans les figures 1 4 .

Pose des accessoires

Clips en céramique



1 x 2



2 x 2

UTILISATION ÉCONOME EN ÉNERGIE

1. Retirez tous les accessoires inutilisés pendant la cuisson.
2. N'ouvrez pas la porte pendant la cuisson.
3. Si vous ouvrez la porte pendant la cuisson, activez le mode « Lumière » (sans modifier la température réglée).
4. Lorsque vous utilisez des modes de cuisson sans ventilateur, réduisez la température à 50 °C 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. Vous pouvez ainsi utiliser la chaleur du compartiment de cuisson pour terminer la cuisson.
5. Utilisez, si possible, la fonction « Chaleur brassée ». Vous pouvez ainsi réduire la température de 20 à 30 °C.
6. Avec la fonction « Chaleur tournante », vous pouvez cuire des mets en même temps sur plusieurs niveaux.
7. Si les mets ne peuvent pas être cuits en même temps, vous pouvez les cuire les uns après les autres pour utiliser la chaleur déjà disponible du four.
Dès que la température souhaitée est atteinte, enfournez immédiatement les mets. Le voyant de contrôle s'éteint pour indiquer que la température souhaitée est atteinte.
8. Ne préchauffez pas le four vide si vous n'en avez pas besoin.
9. N'utilisez pas de film réfléchissant, p. ex. une feuille d'aluminium, pour recouvrir le fond du compartiment de cuisson.
10. Utilisez, si possible, le minuteur.
11. Utilisez des moules et des plats à pâtisserie foncés, mats et clairs. N'utilisez aucun accessoire lourd avec des surfaces brillantes, p. ex. de l'inox ou de l'aluminium.
12. N'utilisez jamais la fonction micro-ondes si le compartiment de cuisson ne contient aucun aliment.

ENVIRONNEMENT

L'emballage permet de protéger votre nouvel appareil pendant son transport. Les matériaux utilisés sont sélectionnés avec soin et sont recyclables. Le recyclage réduit l'utilisation des matières premières et les déchets. Les appareils électriques et électroniques contiennent souvent des matériaux précieux. Ne les jetez pas avec les ordures ménagères.



SANTÉ

L'acrylamide est une substance qui se forme au moment de la cuisson à très haute température des aliments riches en amidon (p. ex. pommes de terre, frites, pain).

Conseils

1. Sélectionnez des temps de cuisson courts.
2. Dès que les aliments sont dorés, stoppez la cuisson. Évitez qu'ils ne brûlent pour ne pas qu'ils brunissent.
3. Les portions importantes développent moins d'acrylamide.
4. Utilisez, si possible, la fonction « Chaleur tournante ».
5. Frites : ne faites pas cuire plus de 450 g par plaque. Répartissez bien les frites sur la plaque et tournez-les de temps en temps. Si nécessaire, veuillez lire les informations du produit pour obtenir un résultat de cuisson optimal.

ENTRETIEN DE VOTRE APPAREIL

Produit de nettoyage

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

Afin de ne pas endommager les différentes surfaces en utilisant des nettoyants inappropriés, veuillez respecter les indications du tableau. Selon le modèle de l'appareil, les zones indiquées ne sont pas toutes présentes sur/dans votre appareil.

Attention !

Risque de détérioration des surfaces

N'utilisez pas les produits suivants :

1. Nettoyants agressifs ou abrasifs.
2. Nettoyants à forte teneur en alcool.
3. Spirales à récurer en inox ou éponges à dos récurant.
4. Nettoyeur haute pression ou nettoyeur à vapeur.
5. Nettoyant spécial pour le nettoyage à chaud.

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

Zone du four	Nettoyage
Partie avant en inox	<p>Eau savonneuse chaude : Nettoyez avec une lavette, puis séchez avec un chiffon doux. Éliminez immédiatement les taches de calcaire, projections de graisse, de féculle et d'albumine (p. ex. blanc d'œuf). De la corrosion peut se former sous ces salissures. Des produits d'entretien spéciaux pour inox qui sont appropriés pour des surfaces très chaudes sont disponibles dans les commerces spécialisés. Appliquez avec un chiffon doux une mince couche de produit d'entretien.</p>
Plastique	<p>Eau savonneuse chaude : Nettoyez avec une lavette, puis séchez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyant pour vitre ou de racloir à verre.</p>
Surfaces laquées	<p>Eau savonneuse chaude : Nettoyez avec une lavette, puis séchez avec un chiffon doux.</p>
Bandeau de commande	<p>Eau savonneuse chaude : Nettoyez avec une lavette, puis séchez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyant pour vitre ou de racloir à verre.</p>
Habillement de la porte	<p>Eau savonneuse chaude : Nettoyez avec une lavette, puis séchez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de racloir à verre ou de tampon en paille métallique.</p>
Poignée de la porte	<p>Eau savonneuse chaude : Nettoyez avec une lavette, puis séchez avec un chiffon doux. Si du détartrant entre en contact avec la poignée de la porte, essuyez-la immédiatement. Ces taches ne pourront sinon plus être enlevées.</p>
Surfaces émaillées et surfaces autonettoyantes	Respectez les instructions pour les surfaces du compartiment de cuisson indiquées dans le tableau.
Couvercle en verre de l'éclairage intérieur	<p>Eau savonneuse chaude : Nettoyez avec une lavette, puis séchez avec un chiffon doux. En cas de salissures importantes du compartiment de cuisson, utilisez un nettoyant pour four.</p>
Joint de la porte Ne le retirez jamais.	<p>Eau savonneuse chaude : Nettoyez avec une lavette. Ne frottez pas.</p>
Habillement de la porte en inox	<p>Nettoyant pour inox : Respectez les consignes du fabricant. N'utilisez pas de produit d'entretien pour inox. Retirez l'habillage de la porte pour le nettoyage.</p>
Accessoires	<p>Eau savonneuse chaude : Faites tremper et nettoyez avec une lavette ou une brosse. En cas de salissures importantes, utilisez une spirale à récurer en inox.</p>
Grilles latérales	<p>Eau savonneuse chaude : Faites tremper et nettoyez avec une lavette ou une brosse.</p>

Remarques

1. De légères différences de teintes apparaissent sur la façade de l'appareil en raison des différents matériaux tels que le verre, le plastique et le métal.
2. Des ombres ressemblant à des stries sur l'habillage de la porte sont des reflets de l'éclairage intérieur.
3. L'email est cuit à des températures très élevées. Ceci peut engendrer des différences de teintes. Ce phénomène est normal et n'a aucune incidence sur le fonctionnement. Les bords de plaques minces ne peuvent pas être complètement émaillés. Ils peuvent donc présenter des aspérités. Cela n'altère pas la protection contre la corrosion.
4. Afin d'éviter la formation de salissures tenaces, maintenez l'appareil toujours propre et éliminez immédiatement les salissures.

Conseils

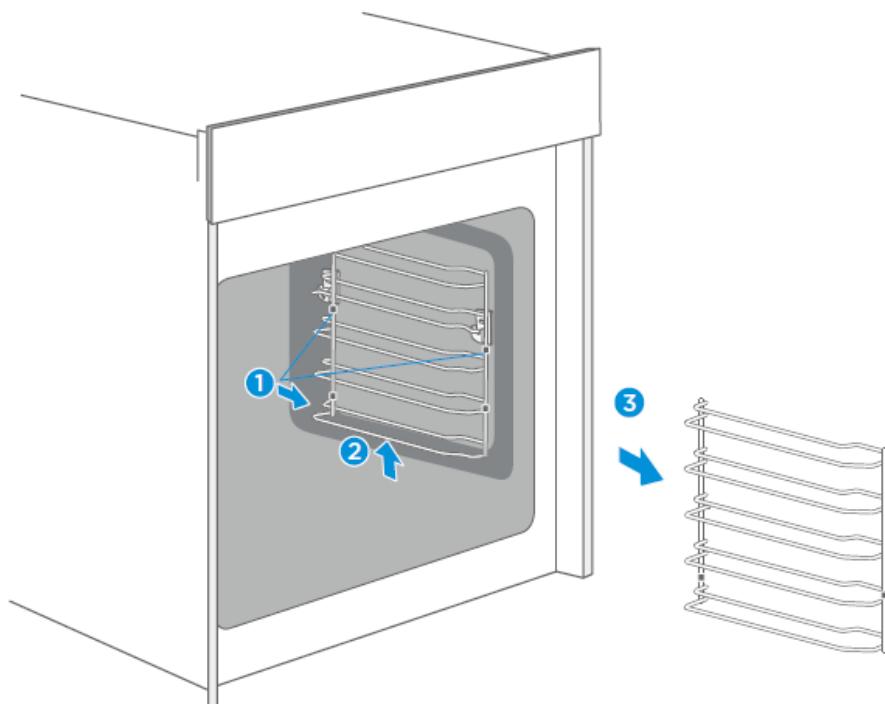
1. Nettoyez le compartiment de cuisson après chaque utilisation. Ainsi, les salissures ne peuvent pas s'incruster.
2. Éliminez immédiatement les taches de calcaire, projections de graisse, de féculle et d'albumine (p. ex. blanc d'œuf).
3. Si possible, éliminez immédiatement les taches d'aliments sucrés tant que les taches sont encore chaudes.
4. Pour rôtir des aliments, utilisez un récipient approprié, p. ex. une cocotte.

PORTE DE L'APPAREIL

Grilles latérales

Si vous souhaitez nettoyer en profondeur les grilles latérales et le compartiment de cuisson, vous pouvez retirer les grilles latérales. Si vous entretez et nettoyez soigneusement votre appareil, il gardera un aspect neuf et vous pourrez longtemps profiter de toutes ses fonctions.

1. Retirez l'accessoire blanc en téflon.
2. Soulevez les grilles latérales.
3. Retirez les grilles latérales.



DÉPANNAGE

Si une erreur se produit, assurez-vous qu'elle n'est pas due à une mauvaise utilisation avant d'appeler le service après-vente. Essayez d'abord d'éliminer vous-même l'erreur à l'aide du tableau suivant. Vous pouvez souvent facilement éliminer vous-même certains problèmes techniques de l'appareil. Si le résultat de cuisson d'un mets n'est pas optimal, vous trouverez à la fin de la notice d'utilisation de nombreux conseils et astuces pour la préparation.

Erreur	Cause possible	Remarques/solution
L'appareil ne fonctionne pas.	Fusible défectueux.	Vérifiez le disjoncteur dans le tableau électrique.
	Panne de courant	Vérifiez si la lumière de la cuisine ou d'autres appareils ménagers fonctionnent.
Dans le mode Chaleur brassée, le ventilateur n'est pas toujours allumé.		En raison de la répartition optimale de la chaleur et de la puissance optimale du four, cette situation est normale.
Après un processus de cuisson, j'entends un bruit et je sens un flux d'air près du bandeau de commande.		Le ventilateur fonctionne encore pour éviter toute humidité élevée dans le compartiment de cuisson et pour refroidir le four. Le ventilateur s'éteint automatiquement.
Les mets ne sont pas suffisamment cuits malgré le respect de la durée indiquée dans la recette.		Une température autre que celle indiquée dans la recette est utilisée. Vérifiez la température réglée. La quantité d'ingrédients utilisée diffère de la quantité indiquée dans la recette. Vérifiez la recette.
Le mets n'est pas uniformément doré.		La température réglée est trop élevée ou le plat n'est pas enfourné sur le bon niveau. Vérifiez la recette et les réglages. La nature de la surface et/ou la couleur et/ou la matière du plat n'étaient pas adaptées à la fonction sélectionnée. Si vous utilisez la chaleur rayonnante, p. ex. dans le mode de cuisson « Convection naturelle », nous vous conseillons d'utiliser un plat mat, de couleur foncée et léger.
La lampe ne s'allume pas.		La lampe doit être remplacée.

Avertissement – Risque de choc électrique !

Les réparations qui n'ont pas été effectuées correctement sont dangereuses. Seuls nos techniciens SAV formés sont autorisés à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation endommagés. Si l'appareil est défectueux, débranchez-le du courant ou désactivez le disjoncteur dans le tableau électrique. Veuillez contacter le service après-vente.

Temps de fonctionnement maximal

Le temps de fonctionnement maximal de cet appareil est de 9 heures si vous oubliez de l'éteindre.

Remplacer la lampe du compartiment de cuisson

Veuillez contacter le service clientèle si la lampe ne fonctionne plus.

SERVICE APRÈS-VENTE

Si votre appareil requiert une réparation, n'hésitez pas à contacter notre service après-vente. Nous trouverons toujours une solution adaptée. Veuillez contacter le revendeur auprès duquel vous avez acheté cet appareil ou le service client Blaupunkt directement. Vous trouverez les coordonnées au dos de ce manuel.

Veuillez toujours indiquer au téléphone le numéro du modèle et de série pour nous permettre de mieux vous aider. Ces numéros figurent sur la plaque signalétique visible lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil.

Tension nominale : 230 V Puissance d'entrée nominale : 1600 W (micro-ondes),
2880 W (gril)
Fréquence nominale : 50 Hz Puissance du micro-ondes : 800 W ; 2450 MHz



Pour gagner du temps en cas d'urgence, vous pouvez noter dans le champ suivant le modèle de votre appareil ainsi que le numéro de téléphone du service après-vente.

CARTE D'ENTRETIEN

Numéro de modèle	Date d'achat
Numéro de série	Revendeur

Avertissement

Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur et ne doit être utilisé que dans un endroit bien ventilé. Lisez attentivement la présente notice avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.

CONSEILS ET ASTUCES

Vous souhaitez réaliser votre propre recette.	Essayez d'abord les réglages de recettes identiques et d'optimiser la cuisson au vu des résultats.
Mon gâteau est-il cuit ?	Environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson de la recette, piquez une brochette en bois dans le gâteau. Si la pâte n'accroche pas à la brochette en bois, le gâteau est cuit.
Après la cuisson, mon gâteau s'affaisse énormément lorsqu'il refroidit.	Baissez la température de 10 °C et vérifiez la recette pour en savoir plus sur la pâte.
Le centre du gâteau est plus haut que les bords.	Ne graissez pas le cercle du moule à charnière.
Le dessus du gâteau est trop cuit.	Utilisez un niveau d'enfournement plus bas et/ou réduisez la température (le temps de cuisson requis sera alors éventuellement plus long).
Mon gâteau est trop sec.	Augmentez la température de 10 °C (le temps de cuisson requis sera alors éventuellement plus court).
Le mets a l'air prêt, mais n'est pas cuit à l'intérieur.	Réduisez la température de 10 °C (le temps de cuisson requis sera alors éventuellement plus long) et vérifiez la recette.
Le mets a doré de manière irrégulière.	Réduisez la température de 10 °C (le temps de cuisson requis sera alors éventuellement plus long). Utilisez la convection naturelle.
Le fond du gâteau est trop clair.	Enfournez-le un niveau en-dessous.
Pâtisseries sur plusieurs niveaux : le résultat de la cuisson n'est pas le même sur les différents niveaux.	Pour cuire des pâtisseries sur plusieurs niveaux, sélectionnez un mode de cuisson utilisant le ventilateur et sortez une plaque dès qu'elle est prête, indépendamment des autres. Les pâtisseries sur plaques ne doivent pas nécessairement être prêtes au même moment.
Eau de condensation pendant la cuisson de pâtisseries	La vapeur fait partie du processus de cuisson et, en principe, elle s'évacue du four avec le flux d'air frais. Cette vapeur peut produire de l'eau de condensation sur différentes surfaces du four ou à proximité du four formant ainsi des gouttelettes d'eau. Il s'agit d'un phénomène physique qui ne peut être complètement évité.

Quel type de plats pour four puis-je utiliser ?	Tous les plats pour four résistants à la chaleur peuvent être utilisés. Tout contact direct de l'aluminium avec les aliments devrait être évité, notamment pour les aliments acides. Assurez-vous que les récipients et les couvercles sont bien fermés.
Comment utiliser la fonction Gril ?	Préchauffez le four pendant 5 minutes et enfournez les aliments sur le niveau indiqué dans la présente notice. Fermez la porte. N'utilisez pas le four si la porte est ouverte, sauf pour enfourner/sortir/contrôler des aliments.
Comment s'assurer que le four reste propre lorsque je grille des aliments ?	Enfournez sur le niveau 1 une plaque remplie de 2 litres d'eau. Cette plaque permet de récupérer quasiment tous les liquides qui gouttent des aliments se trouvant sur la grille.
La résistance s'allume et s'éteint dans tous les modes de cuisson avec gril.	Ce processus est normal et dépend de la température réglée.
Comment définir les réglages du four si la recette ne contient aucune indication en rapport avec le poids du rôti ?	Outre le poids du rôti, sélectionnez les réglages et modifiez légèrement le temps. Utilisez si possible une sonde de température afin de mesurer la température dans la viande. Insérez avec précaution la pointe de la sonde de température en respectant les indications du fabricant. Assurez-vous que la pointe de la sonde se trouve au milieu de la partie la plus épaisse de la viande, et non à côté d'un os ou d'un trou.
Que se passe-t-il lorsque je verse du liquide pendant la cuisson sur un aliment se trouvant dans le four ?	Le liquide va cuire et former de la vapeur. C'est un processus physique normal. La plus grande précaution est préconisée en raison de la température très élevée de la vapeur. Voir aussi « Eau de condensation pendant la cuisson de pâtisseries » pour de plus amples informations. Si le liquide contient de l'alcool, la cuisson est plus rapide et des flammes peuvent se former dans le compartiment de cuisson. Assurez-vous alors que la porte est fermée. Veuillez surveiller la cuisson avec attention. Ouvrez la porte uniquement si cela est nécessaire et avec la plus grande précaution.

PLATS TESTS SELON EN 60350-1

RECETTES Accessoires		F	°C	Niveau	Temps (min)	Préchauffage
Génoise	Moule à charnière Ø 26cm		170	1	30–35	OUI
Petit gâteau	1 lèchefrite		150	2	30–40	OUI
Gâteau aux pommes	Moule à charnière Ø 20cm		160	1	70–80	NON
Pain	1 lèchefrite		210	2	30–35	OUI
Toast	Grille de cuisson		Max.	5	6–8	OUI, 5 min
Poulet	Grille de cuisson et lèchefrite		180	Grille de cuisson : niveau 2 Lèchefrite : niveau 1	75–80	OUI

FICHE DE DONNÉES (UE 65/2014 et UE 66/2014)

Four encastrable avec micro-ondes 5B60M8690

Poids du four	45 kg
Nombre de compartiments de cuisson	1
Source de chaleur	Électrique
Volume utile	71L

Remarque

Tous les modes de cuisson décrits à la page 9 sont des fonctions principales du four.

INHOUDSOPGAVE

2 VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

- 2 Gebruiksdoel**
 - 2 Waarschuwing**
 - 5 Schadeoorzaken**
-

6 MONTAGE

8 BEDIENING VAN HET APPARAAT

- 8 Bedieningselementen**
 - 9 Voor gebruik van het apparaat**
 - 10 Bedrijfsmodi**
 - 11 Gebruik van uw apparaat**
-

14 AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S

15 TOEBEHOREN

18 ENERGIE-EFFICIËNT GEBRUIK

18 MILIEU

19 GEZONDHEID

19 ONDERHOUD VAN UW APPARAAT

22 DEUR VAN HET APPARAAT

23 PROBLEEMOPLOSSING

25 KLANTENSERVICE

26 TIPS EN TRUCS

28 TESTVOEDSEL CONFORM EN 60350-1

28 GEGEVENSBLAD (EU 65/2014 & EU 66/2014)

VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

Gebruiksdoel

Hartelijk dank, dat hebt gekozen voor een magnetron-bakoven-combiapparaat van Blaupunkt. Lees voor u uw nieuwe apparaat uitpakt eerst deze handleiding grondig door. Alleen dan kunt u uw apparaat veilig en correct bedienen. Wij raden sterk aan, de bedienings- en montagehandleiding te bewaren voor later gebruik of voor toekomstige bezitters.

Het apparaat is alleen voorzien voor de inbouw in een keuken. Let op de montagehandleiding. Controleer het apparaat na het uitpakken op eventuele schade. Sluit het apparaat niet aan, wanneer het is beschadigd. Alleen een erkende vakman mag apparaten zonder stekker aansluiten. Schade, die is ontstaan door verkeerd aansluiten, wordt niet gedekt door de garantie. Gebruik het apparaat alleen binnen. Het apparaat mag alleen worden gebruikt voor de bereiding van gerechten en dranken. Het apparaat moet tijdens het gebruik worden bewaakt.

Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale vermogens of gebrekkige ervaring en kennis, indien en voor zover ze door de voor hen verantwoordelijke persoon zijn geïnstrueerd omtrent het apparaat en de daarmee verbonden risico's en gevaren begrijpen.

Het apparaat is geen speelgoed. Reiniging en onderhoud van het apparaat mag door kinderen boven 8 jaar alleen worden uitgevoerd onder toezicht van een voor hen verantwoordelijke persoon.

Let erop, dat het apparaat en zijn netsnoer zich buiten het bereik van kinderen onder 8 jaar bevindt. Schuif alle accessoires altijd op de juiste manier in de kookruimte.

Voorzorgsmaatregelen ter voorkoming van de blootstelling aan overmatige microgolfstraling

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

WAARSCHUWING

Gevaar van een elektrische schok!

1. Verkeerd uitgevoerde reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties en de vervanging van beschadigde stroomkabels mogen alleen worden uitgevoerd door een van onze klantenservicemedewerkers. Wanneer het apparaat defect is, koppelt u het los van het net of schakelt de stroomonderbreker in de zekeringenkast uit. Neem contact op met de klantenservice.

2. De kabelisolatie van elektrische apparaten kan bij aanraken van hete apparaatdelen smelten. Breng de kabel van elektrische apparaten nooit in contact met hete apparaatdelen.
3. Gebruik geen hogedrukreiniger of stoomreiniger, omdat dit een elektrische schok kan veroorzaken.
4. Een defect apparaat kan een elektrische schok veroorzaken. Schakel nooit een defect apparaat in. Wanneer het apparaat defect is, koppelt u het los van het net of schakelt de stroomonderbreker in de zekeringenkast uit. Neem contact op met de klantenservice.

Verbrandingsgevaar!

1. Het apparaat wordt zeer heet. Raak nooit de binnenvlakken van het apparaat of de verwarmingselementen aan.
2. Laat het apparaat altijd afkoelen.
3. Houd kinderen altijd op een veilige afstand.
4. Toebehoren en ovenservies worden zeer heet. Gebruik altijd ovenwanten, om toebehoren of ovenservies uit de kookruimte te verwijderen.
5. Alcoholische dampen kunnen in de hete kookruimte ontbranden. Bereid nooit gerechten, die grote hoeveelheden vloeistoffen met hoog alcoholgehalte bevatten. Gebruik slechts kleine hoeveelheden vloeistoffen met hoog alcoholgehalte. Open de deur van het apparaat altijd voorzichtig.
6. Laat het apparaat niet onbewaakt, wanneer u levensmiddelen in plastic- of kartonverpakking opwarmt, omdat daardoor brandgevaar bestaat.
7. Wanneer u babyflessen of babyglazen opwarmt, moet u deze na het verwarmen roeren of schudden en de temperatuur controleren, om verbrandingen bij uw baby te vermijden.

Gevaar van brandwonden!

1. De toegankelijke delen worden tijdens gebruik heet. Raak nooit de hete delen. Houd kinderen altijd op een veilige afstand.
2. Bij het openen van de deur van het apparaat kan hete damp uittreden. Afhankelijk van de temperatuur is de damp mogelijk niet zichtbaar. Kom bij het openen niet te dicht bij het apparaat. Open de deur van het apparaat altijd voorzichtig. Houd kinderen uit de buurt.
3. Water in de hete kookruimte kan hete damp genereren. Giet nooit water in de hete kookruimte.

Verwondingsgevaar!

1. Gekrast glas in de deur van het apparaat kan leiden tot scheuren. Gebruik geen glasschraaper, scherpe of schurende reinigingsmiddelen.
2. De scharnieren van de deur van het apparaat bewegen bij het openen en sluiten van de deur. Daarbij kunnen vingers of andere lichaamsdelen worden ingeklemde. Houd uw handen uit de buurt van de scharnieren.

Brandgevaar!

1. In de kookruimte opgeslagen brandbare voorwerpen kunnen ontbranden. Bewaar geen brandbare voorwerpen in de kookruimte. Open nooit de deur van het apparaat, wanneer er rook binnentreedt. Schakel in dit geval het apparaat uit en trek de stekker eruit of schakel de stroomonderbreker in de zekeringenkast uit.
2. Bij het openen van de deur van het apparaat ontstaat tocht. Daarbij kan het bakpapier in aanraking komen met het verwarmingselement en in brand vliegen. Leg tijdens het voorverwarmen geen bakpapier los over de toebehoren. Verzwaar het bakpapier altijd met een schaal of een bakplaat. Bedek alleen het nodige oppervlak met bakpapier. Het bakpapier mag niet buiten de toebehoren uitsteken.

Gevaar door magnetisme!

In het bedieningspaneel resp. in de bedieningselementen worden permanente magneten gebruikt. Ze kunnen elektronische implantaten, bijvoorbeeld pacemakers of insulinepompen, beïnvloeden. Dragers van elektronische implantaten moeten een afstand van minstens 10 cm tot het bedieningspaneel aanhouden.

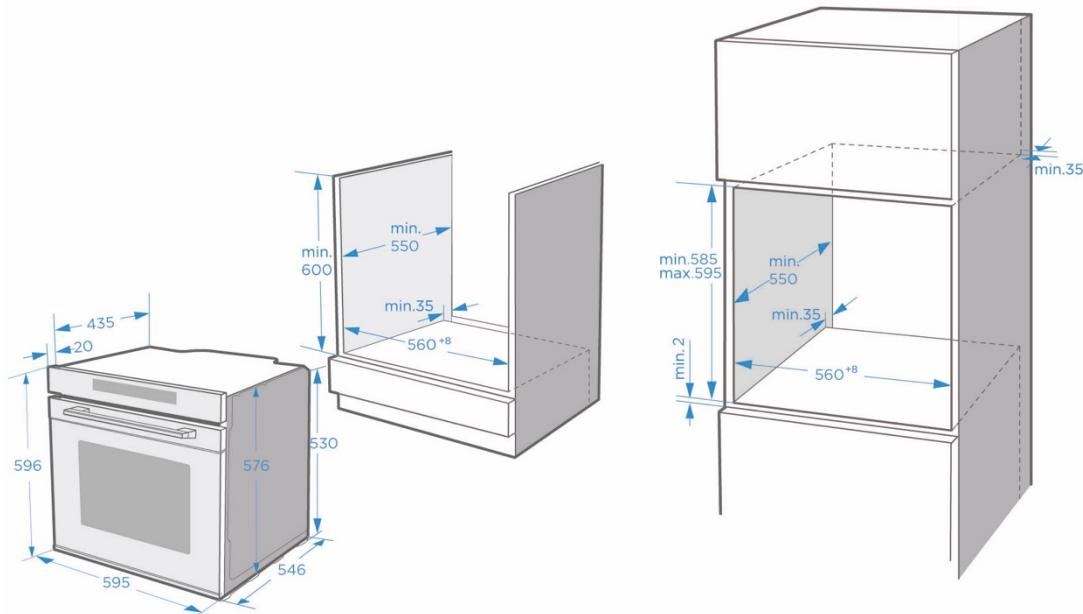
Voorzichtig bij de omgang met het magnetron-bakoven-combiapparaat

1. Lees en volg de volgende aanwijzingen: „VOORZORGSMATREGELEN TER VOORKOMING VAN DE BLOOTSTELLING AAN OVERMATIGE MICROGOLFSTRALING.“
2. WAARSCHUWING: Onderhouds- of reparatiwerkzaamheden, waarbij de afdekking ter bescherming tegen de microgolfenergie moet worden verwijderd, mogen alleen worden uitgevoerd door deskundige personen.
3. Gebruik uitsluitend magnetronbestendige toebehoren.
4. Het verwarmen van dranken in het magnetron-bakoven-combiapparaat kan leiden tot vertraagd koken. Wees voorzichtig bij het verwijderen van het vat.
5. Hardgekookte eieren en eieren met schaal mogen in geen geval in het apparaat worden verwarmd, omdat deze zelfs na de verwarmingsprocedure in apparaat nog kunnen exploderen.
6. Dit magnetron-bakoven-combiapparaat is ervoor ontworpen, levensmiddelen en dranken te verwarmen. Het drogen van levensmiddelen of kleding en het verwarmen van warmtekussens, pantoffels, sponsen, vochtige doeken of dergelijke, kan leiden tot verwondingen en branden.
7. Metalen containers voor levensmiddelen en dranken mogen niet in het apparaat worden verwarmd.
8. WAARSCHUWING: Wanneer de combinatiemodus wordt gebruikt, mogen kinderen het apparaat op grond van de daarbij resulterende hoge temperaturen alleen onder toezicht van een volwassene gebruiken.

Schadeoorzaken

1. Toebehoren, folie, bakpapier of ovenservies op de bodem van de kookruimte: Leg geen toebehoren op de bodem van de kookruimte. Bedek de bodem van de kookruimte niet met een soort folie of bakpapier. Plaats geen ovenservies op de bodem van de kookruimte, wanneer een temperatuur van meer dan 50 °C is ingesteld. Dit leidt tot een accumulatie van warmte. Daardoor wordt het email beschadigd.
2. Aluminiumfolie: Aluminiumfolie in de kookruimte mag niet in aanraking komen met het glas van de deur. Dit kan leiden tot een permanente verkleuring van het glas van de deur.
3. Siliconenpannen: Gebruik geen siliconenhoudende pannen, matten, afdekkingen of toebehoren. Daardoor kan de ovensensor worden beschadigd.
4. Water in de hete kookruimte: Giet geen water in de kookruimte, wanneer het heet is. Daardoor vormt zich damp. De temperatuurverandering kan leiden tot een beschadiging van het email.
5. Vocht in de kookruimte: Over een langere periode kan vocht in de kookruimte leiden tot corrosie. Laat het apparaat na het gebruik drogen. Bewaar vochtige levensmiddelen niet gedurende langere tijd in de gesloten kookruimte. Bewaar geen levensmiddelen in de kookruimte.
6. Afkoelen bij geopende deur van het apparaat: Laat het apparaat na het gebruik bij hoge temperaturen alleen bij gesloten deur afkoelen. In de deur van het apparaat mag niets worden geklemd. Ook wanneer de deur slechts een spleet open wordt gelaten, kunnen de fronten van aangrenzende apparaten met de tijd worden beschadigd. Laat het apparaat alleen dan met open deur drogen, wanneer tijdens het gebruik van de oven veel vocht is geproduceerd.
7. Fruitsap: Bedek de bakplaat bij het bakken van bijzonder sappige fruittaart niet te royaal. Van de bakplaat druipend fruitsap laat vlekken achter, die zich niet laten verwijderen. Gebruik indien mogelijk een diepere universele bakplaat.
8. Sterk vervuilde afdichting: Is de afdichting sterk vervuild, sluit de deur van het apparaat niet meer goed. Daardoor kunnen de fronten van aangrenzende apparaten worden beschadigd. Houd de afdichting altijd schoon.
9. Toesteldeur als zitje, plank of werkblad: Ga niet op de deur van het apparaat zitten, leg er niets op, hang er niets aan. Plaats geen kookgerei of toebehoren op de deur van het apparaat.
10. Inzetten van toebehoren: Afhankelijk van het apparaatmodel kunnen toebehoren bij het sluiten van de deur van het apparaat de deurbekleding bekassen. Plaats toebehoren altijd tot de aanslag in de kookruimte.
11. Dragen van het apparaat: Het apparaat niet aan de deugreep dragen of vasthouden. De deugreep kan het gewicht van het apparaat niet dragen en kan afbreken.
12. Wanneer u de restwarmte van de uitgeschakelde oven gebruikt voor het warmhouden van gerechten, kan veel vocht ontstaan in de kookruimte. Dit kan leiden tot de vorming van condenswater en corrosieschade aan uw apparaat en schade in uw keuken veroorzaken. Vermijd de vorming van condenswater, doordat u de deur opent of de bedrijfsmodus „Ontdooien“ gebruikt.
13. Gebruik van het magnetron-bakoven-combiapparaat zonder levensmiddelen: Het gebruik van het apparaat zonder levensmiddelen in de kookruimte kan leiden tot overspanning. Schakel het apparaat nooit in, wanneer zich geen levensmiddelen in de kookruimte bevinden.

MONTAGE



Om ervoor te zorgen dat het apparaat veilig kan worden gebruikt, moet het vakkundig met inachtneming van de montagehandleiding worden geïnstalleerd. Schade, die ontstaat door een verkeerde montage, wordt niet gedekt door de garantie.

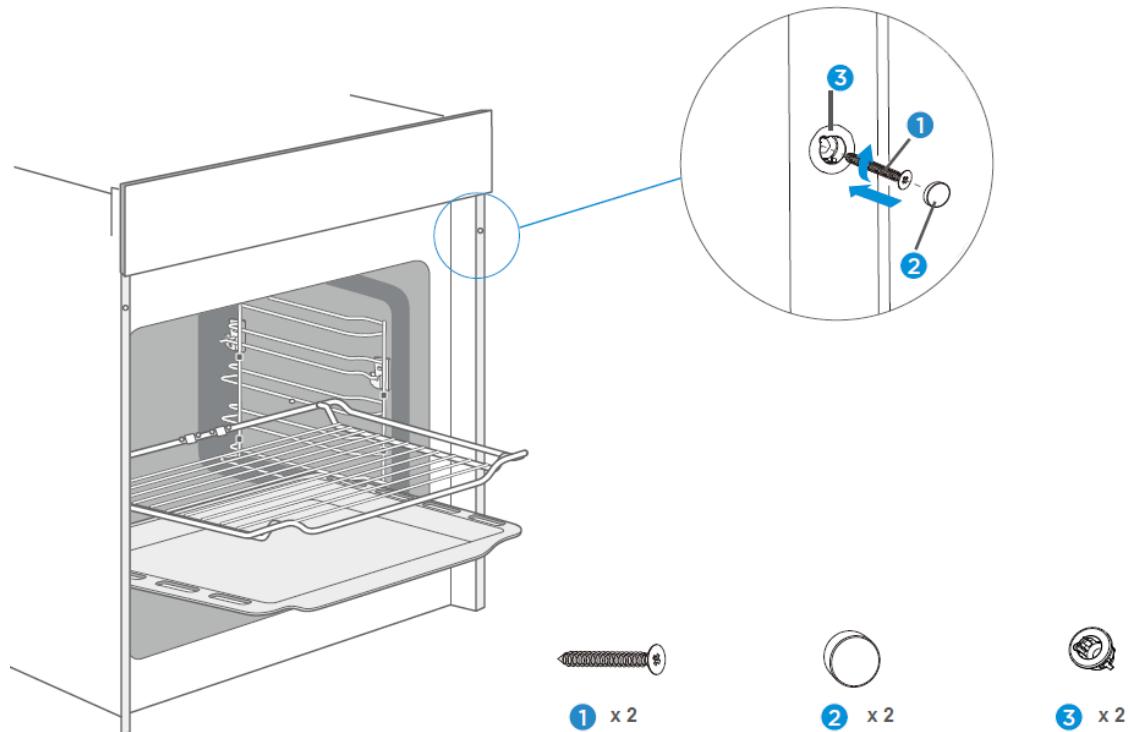
Draag bij de montage veiligheidshandschoenen, om u te beschermen tegen snijwonden door scherpe randen.

Controleer het apparaat voor de montage op schade. Sluit het niet aan, wanneer het is beschadigd. Verwijder voor het inschakelen van het apparaat het complete verpakkingsmateriaal en de kleeffolie. De bovenstaande afmetingen zijn vermeld in mm.

Om het apparaat na de montage indien nodig van de stroomvoorziening te kunnen loskoppelen, moet de stekker toegankelijk resp. een schakelaar in de vaste bedrading ingebouwd zijn.

Waarschuwing: Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur worden geïnstalleerd, om oververhitting te vermijden.

MONTAGE



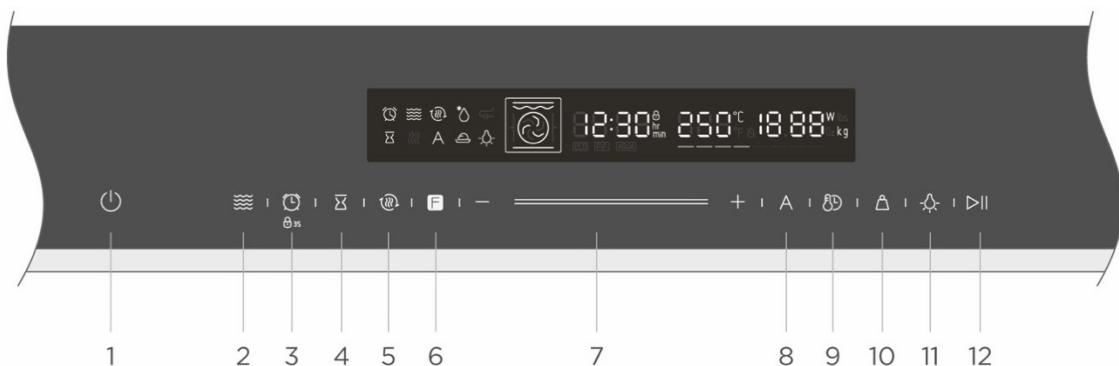
Schuif het magnetron-bakoven-combiapparaat in de daarvoor voorziene opening. Bevestigen het met de schroeven 1, 2 en 3.

Let op

Draai de schroeven 1 niet te vast aan, om schade aan het apparaat of aan de behuizing van het apparaat te vermijden. Gebruik slechts een schroevendraaier!

BEDIENING VAN HET APPARAAT

BEDIENINGSELEMENTEN



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

VOOR GEBRUIK VAN HET APPARAAT

Eerste gebruik

Voor u het apparaat voor de eerste keer gebruikt voor de bereiding van gerechten, moet u de kookruimte en de toebehoren reinigen.

1. Verwijder alle stickers, oppervlakbeschermfolies en transportbeschermingsdelen.
2. Verwijder alle toebehoren en de inschuifrails uit de kookruimte.
3. Reinig de toebehoren en de inschuifrails grondig met zeepwater en een doek of een zachte borstel.
4. Let erop, dat de kookruimte geen verpakkingsresten zoals piepschuimballetjes of stukken hout bevat, omdat deze brandgevaar kunnen opleveren.
5. Veeg de gladde oppervlakken in de kookruimte en aan de deur af met een zachte, vochtige doek.
6. Om de nieuwe geur van het apparaat te verwijderen, verwarmt u het apparaat in lege toestand en bij gesloten ovendeur.
7. Ventileer de keuken bij het eerste opwarmen van het apparaat grondig. Houd ondertussen kinderen en huisdieren uit de buurt van de keuken. Sluit de deur naar de aangrenzende ruimtes.
8. Stel de weergegeven instellingen in. Hoe u bedrijfsmodus en de temperatuur instelt, ziet u in de volgende paragraaf.

→ „Gebruik van uw apparaat“ op pagina 11

Instellingen	
Bedrijfsmodus	
Temperatuur	250 °C
Tijd	1h

Nadat het apparaat is afgekoeld:

1. Reinig de gladde oppervlakken en de deur met zeepwater en een doek.
2. Droog alle oppervlakken.
3. Plaats de inschuifrails terug.

Tijd instellen

Voor de oven kan worden gebruikt, moet de tijd worden ingesteld.

1. Nadat de oven elektrisch is aangesloten, tikt u op het kloksymbool, om de tijd in uren te selecteren. Gebruik hiervoor de smart-slider of de knoppen +/-.
2. Tik opnieuw op het kloksymbool. Gebruik de smart-slider of de knoppen +/- om de tijd nu in minuten in te stellen.
3. Tik opnieuw op het kloksymbool, om de instelprocedure te beëindigen.

OPMERKING: De klok heeft een 24-uursweergave.

BEDRIJFSMODI

Uw apparaat beschikt over verschillende bedrijfsmodi. Wij lichten nu de verschillen en toepassingsgebieden toe, zodat u de juiste soort verwarming kunt kiezen voor uw gerecht.

Bedrijfsmodi	Temperatuur	Gebruik
	Boven-/onderwarmte 30~250 °C	Voor traditioneel bakken en braden op een niveau. Bijzonder geschikt voor taart met een vochtige topping.
	Hete lucht 50~250 °C	Voor het bakken en braden op een of meer niveaus. De warmte komt van de ringverwarming, die de ventilator gelijkmatig omringt.
	Boven-/onderwarmte + circulatielucht 50~250 °C	Voor het bakken en braden op een of meer niveaus. De warmte van de verwarmingselementen in de kookruimte wordt gelijkmatig verdeeld door een ventilator.
	Stralingswarmte 150~250 °C	Voor het grillen van kleine hoeveelheden voedsel en voor het aanbraden. Leg het te grillen voedsel in het middelste deel onder het grill-verwarmingselement.
	Dubbele grill + circulatielucht 50~250 °C	Voor het grillen van platte gerechten en voor het aanbraden. De ventilator verdeelt de warmte gelijkmatig in de kookruimte.
	Dubbele grill 150~250 °C	Voor het grillen van platte gerechten en voor het aanbraden.
	Pizzamodus 50~250 °C	Voor pizza en gerechten, die veel warmte van onder nodig hebben. Hierbij worden de onderwarmte en de ringverwarming ingeschakeld.
	Onderwarmte 30~220 °C	Voor het extra bruinen van de bodems van pizza's, taart en gebak. De warmte komt van de onderwarmte.
	Ontdooien –	Voor het voorzichtig onttdooien van diepvriesproducten.
	Deeggeleiding 30~45 °C	Voor de productie van gist en zuurdesem en voor de teelt van yoghurt.

Let op!

Wanneer u de deur van het apparaat tijdens een lopend proces openst, wordt het proces gestopt. In dit geval bestaat verbrandingsgevaar!

Aanwijzingen

1. Voor het ontdooien van grote porties levensmiddelen kan men de inschuifrails verwijderen en het reservoir op de bodem van de kookruimte zetten.
2. Voor het voorverwarmen van servies moeten de inschuifrails verwijderd en de bedrijfsmodi „Hete lucht grill“ en „Circulatielucht“ met een temperatuur van 50 °C gekozen worden. Bedrijfsmodus „Hete lucht grill“ moet worden gebruikt, wanneer meer dan de helft van de kookruimte is bedekt met servies.
3. In de bedrijfsmodus „Circulatielucht“ wordt op bepaalde tijden van het opwarmproces de ventilator ingeschakeld, om een optimale warmteverdeling in de kookruimte te garanderen.

Ventilator

De ventilator schakelt naar behoefte in en uit. De hete lucht ontwijkt via de deur.

Let op!

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

Om ervoor te zorgen dat het apparaat sneller afkoelt, kan de ventilator nog een poosje lopen.

GEBRUIK VAN UW APPARAAT

Met de oven koken

1. Nadat de oven elektrisch is aangesloten, tikken op het symbool „Ovenfunctie“, om functies te kiezen en gebruik de smart-slider of de knoppen „+/-“, om de temperatuur in te stellen.
2. Tik op het ON/OFF-symbool. De oven begint te werken. Wanneer u niet op het ON/OFF-symbool tikt geeft de oven na 5 minuten weer de tijd aan.
3. Wanneer u tijdens het kookproces op  tikt, wordt het proces afgebroken.

OPMERKING: Na de temperatuurstelling tikt u op het kloksymbool , om de kooktijd in te stellen.

Snel voorverwarmen

U kunt de voorverwarmtijd verkorten met de functie Snel voorverwarmen. Selecteer een functie, tik op het symbool voor snel voorverwarmen . Het symbool voor snel voorverwarmen op het display licht op. Wanneer Snel voorverwarmen bij de gekozen functie niet beschikbaar is, klinkt een piepton. Snel voorverwarmen is niet beschikbaar bij de functies „Automatische programma's“ en „Deeggeleiding“.

Eindtijd instellen

Hier kunt u het tijdstip, waarop de kookprocedure moet worden beëindigd instellen.

1. Tik op . Gebruik de smart-slider of tik op het symbool „+/-“, om de eindtijd in uren in te stellen. Tik opnieuw op , om de eindtijd in minuten in te stellen. Wanneer u de instelling hebt beëindigd, tikt u op , om de instelling op te slaan.
2. Wanneer u de eindtijd instelt, moet u ook de kooktijd instellen. Hoe u de kooktijd instelt, leert u in de paragraaf „Met de oven koken“.
3. Wanneer u bijvoorbeeld de eindtijd op 10 uur en de kooktijd op 1 uur instelt, zal de oven om 9 uur opwarmen en om 10 uur klaar zijn.

Wijziging tijdens het koken

Wanneer het apparaat is ingeschakeld, kunt u met de ovenfunctieregelaar resp. de smart-slider de bedrijfsmodus en de temperatuur veranderen. Wanneer na de wijziging 6 seconden geen verdere actie volgt, neemt de oven de wijziging over.

Wanneer u tijdens het kookproces de kooktijd wilt veranderen, tikt u op en verandert deze met de smart-slider of het symbool „+/-“. Wanneer na de wijziging 6 seconden geen verdere actie volgt, neemt de oven de wijziging over. Tijdens een kookproces met een vastgestelde eindtijd en bij automatische programma's kunt u geen wijziging doen.

Wanneer u het kookproces wilt afbreken, tikt u op .

Aanwijzingen

Het veranderen van de bedrijfsmodi/temperatuur/resterende kooktijd kan enige negatieve effecten hebben op het kookresultaat. Wij adviseren u, dit niet te doen – tenzij u een ervaren kok/kokkin bent.

Let op!

Na het inschakelen van het apparaat wordt het vooral in het interieur zeer heet. Raak nooit de binnenvlakken van het apparaat of de verwarmingselementen aan. Gebruik ovenwanten, om toebehoren of ovenservies uit de kookruimte te verwijderen en laat het apparaat afkoelen. Houd kinderen op een veilige afstand, om verbrandingen te vermijden.

Timer

Tik op , om de timerfunctie te gebruiken. Wanneer de ingestelde tijd voorbij is, meldt de oven dit met een pieptoon. Bij het eerste aantikken van het symbool , stelt u de uren in. Tik dan opnieuw op het symbool , om de minuten in te stellen. Tik opnieuw op het symbool , om de instelling te beëindigen. U kunt de timer voor en tijdens het kookproces instellen, maar wanneer u de functie en temperatuur kiest, is hij niet beschikbaar.

Magnetron en magnetron-bakoven-combifunctie

1. Uw apparaat beschikt over 4 magnetronfuncties, inclusief een afzonderlijke magnetron- en een magnetron-bakoven-combifunctie.

Bedrijfsmodi	Standaard vermogen	Standaardtemperatuur	Temperatuurbereik	Tijd
	Magnetron	800 W	/	/
	Magnetron + hete lucht	320 W	160 °C	50~250 °C
	Magnetron + dubbele grill + circulatielucht	320 W	180 °C	50~250 °C
	Magnetron + pizzamodus	320 W	180 °C	50~250 °C

2. Wanneer uw oven zich in de stand-by bevindt, drukt u op , om de magnetronfunctie te gebruiken. Nu wordt het symbool  in de statusbalk weergegeven. De standaardtijd bedraagt 1 minuut en het standaard vermogen 800 W. Tik op  en stel het magnetronvermogen in met de smart-slider of het symbool „+/-“. Tik op  en stel de duur in met de smart-slider of het symbool „+/-“.
3. Wanneer uw oven zich in de stand-by bevindt, drukt u op , om de magnetronfunctie te gebruiken. Druk de knop Functie , om de magnetron-bakoven-combifunctie te gebruiken. Er zijn 3 combifuncties. Gebruik de smart-slider of het symbool „+/-“, om de temperatuur in te stellen. Tik op , om de tijd in te stellen. Tik op , om het vermogen van de magnetron in te stellen.
4. U kunt eerst de hetelucht-, dubbele grill- en pizzamodus kiezen en dan op  tikken, om de combifunctie te gebruiken. Wanneer u een andere functie kiest en dan op  tikt, klinkt een pieptoon, om u op een fout te wijzen.
5. Wanneer u per ongeluk de combifunctie hebt gekozen, houdt u de knop 3 seconden lang gedrukt, om de selectie te wissen.

Aanwijzing

Het bakrooster kan niet alleen worden gebruikt voor grillen, maar ook voor garen in de magnetron.
De bakplaat kan niet worden gebruikt met de magnetronfunctie.
Voor het gebruik van de magnetronfunctie wordt de tweede inschuifrail van het apparaat aanbevolen.
Gebruik de magnetronfunctie nooit, wanneer er geen voedsel in de kookruimte ligt.

Kinderbeveiliging

Uw apparaat beschikt over een kinderbeveiliging, zodat kinderen het niet per ongeluk kunnen inschakelen of instellingen veranderen.

U kunt de kinderbeveiliging op elk moment activeren en deactiveren, ongeacht of de oven is ingeschakeld of niet. Houd de knop  3 seconden lang ingedrukt, om de kinderbeveiliging in- en uit te schakelen. Wanneer de kinderbeveiliging is ingeschakeld, verschijnt op het display het symbool .

AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S

Uw oven beschikt over een grote keuze aan automatische programma's, waarmee u probleemloos uitstekende resultaten kunt bereiken. Kies gewoon het overeenkomstige programma voor de soort van te koken levensmiddelen en volg de aanwijzingen op het display.

Programma	Recepten	Magnetron	Voorverwarmtijd (min)	Gewicht
d01	Ontdooien (vlees)	JA	NEE	0,2 kg
d02	Ontdooien (gevogelte)	JA	NEE	0,2 kg
d03	Ontdooien (vis)	JA	NEE	0,2 kg
A01	Popcorn	JA	NEE	0,1 kg
A02	Aardappelgratin	JA	NEE	0,5 kg
A03	Kwarktaart	NEE	NEE	/
A04	Quiche	NEE	10	/
A05	Gehaktbrood	NEE	NEE	0,5 kg ~ 1 kg
A06	Marmercake	NEE	NEE	/
A07	Turks brood	NEE	8	/
A08	Appeltaart	NEE	7	/
A09	Verse pizza op de bakplaat	NEE	8	/
A10	Appeltaart met kruimels	NEE	NEE	/

Aanwijzing

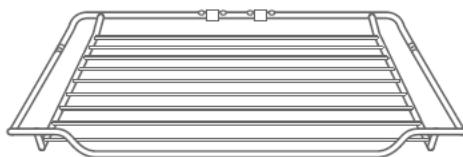
Bij de recepten d01, d02, d03, A01 en A02 kan niet de bakplaat worden gebruikt.

TOEBEHOREN

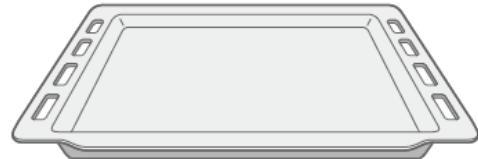
Uw apparaat wordt geleverd met verschillende toebehoren. Hier vindt u een overzicht van de meegeleverde toebehoren en informatie over de juiste toepassing.

Meegeleverde toebehoren

Uw apparaat is uitgerust met de volgende toebehoren:



Bakrooster



Bakplaat

Voor ovenservies, taartvormen en ovenvaste borden. Voor gebraden en gegrilde gerechten.

Voor gebak en klein gebak.

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

Aanwijzing

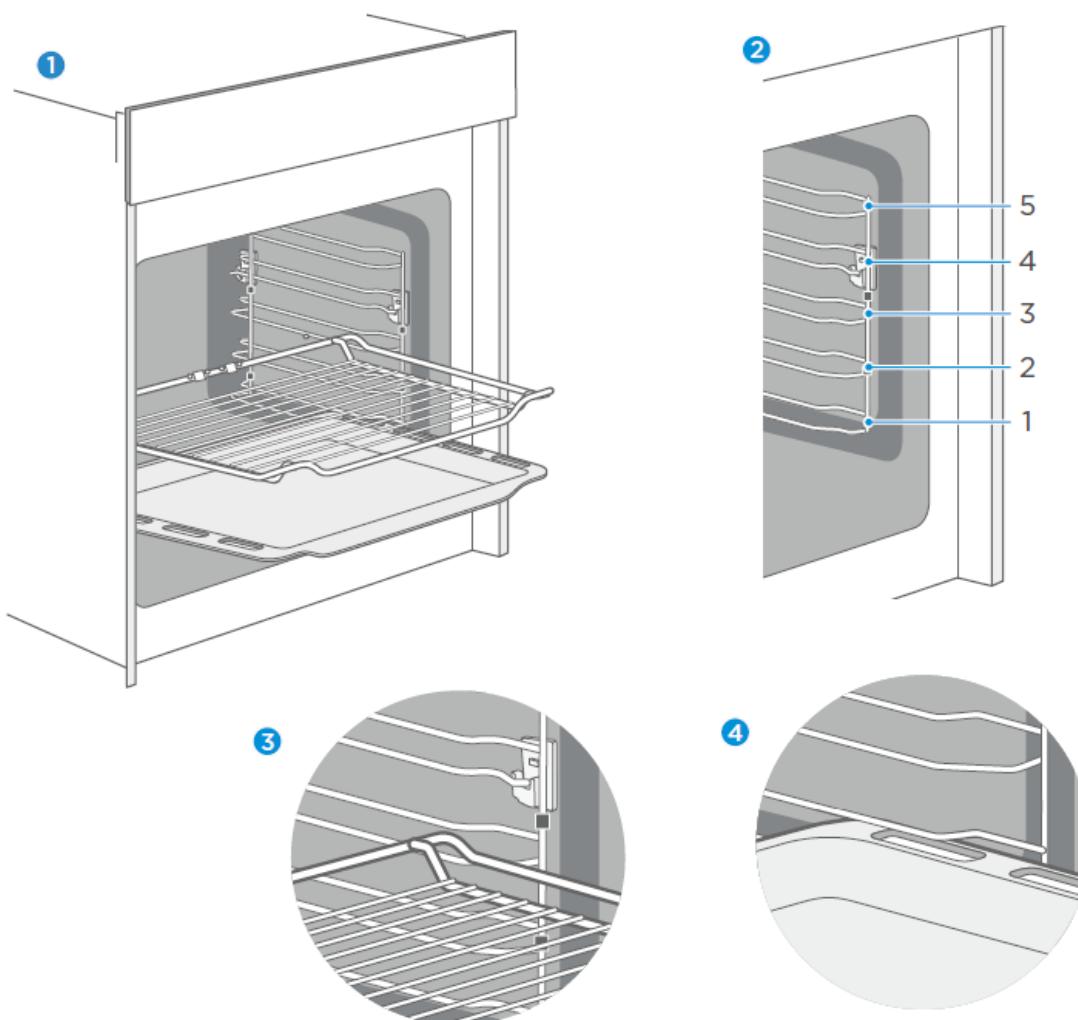
1. Toebehoren kunnen worden vervormd, wanneer ze heet worden. Dit beïnvloedt de functie niet. Zodra ze zijn afgekoeld, nemen ze weer hun oorspronkelijke vorm aan.
2. Het bakrooster kan niet alleen worden gebruikt voor grillen, maar ook voor garen in de magnetron. De bakplaat kan niet worden gebruikt met de magnetronfunctie.
3. Voor het gebruik van de magnetronfunctie wordt de tweede inschuifrail van het apparaat aanbevolen.
4. Gebruik de magnetronfunctie nooit, wanneer er geen voedsel in de kookruimte ligt.

Gebruik van toebehoren

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

Aanwijzingen

1. Let erop, dat u de toebehoren altijd op de juiste manier in de kookruimte plaatst.
2. Schuif de toebehoren altijd volledig in de kookruimte, zodat ze de deur van het apparaat niet raken.



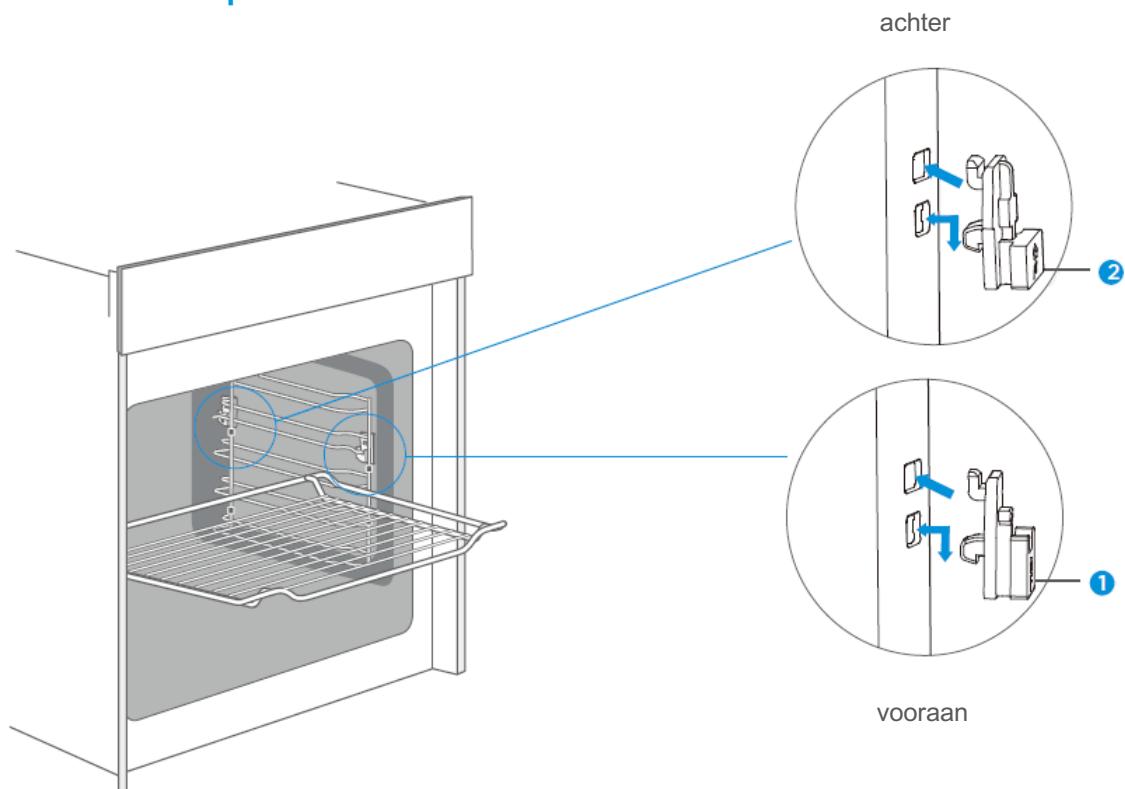
Vergrendelingsfunctie

De toebehoren kunnen ongeveer voor de helft worden uitgetrokken, tot ze vergrendelen. De vergrendelingsfunctie voorkomt, dat de toebehoren bij het uittrekken kiepen. Toebehoren moet voor een goede kantelbeveiliging correct in de kookruimte worden geplaatst. Let er bij het inzetten van het bakrooster op, dat het in de juiste richting wijst, zoals op de afbeeldingen 1 3.

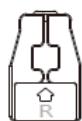
Let er bij het inzetten van het bakrooster op, dat het in de juiste richting wijst, zoals op de afbeeldingen 1 4 weergegeven.

Gebruik van toebehoren

Keramische clips



1 x 2



2 x 2

ENERGIE-EFFICIËNT GEBRUIK

1. Verwijder alle toebehoren, die tijdens het kookproces niet nodig zijn.
2. Open de deur niet tijdens het kookproces.
3. Wanneer u de deur tijdens het kookproces opent, schakelt u de bedrijfsmodus op „Licht“ (zonder verandering van de temperatuurinstelling).
4. Verlaag bij bedrijfsmodi zonder ventilator 5 min tot 10 min voor het einde van het kookproces de temperatuurinstelling naar 50 °C. Zo kunt u de warmte van de kookruimte gebruiken, om het kookproces af te sluiten.
5. Gebruik indien mogelijk de luchtcirculatiefunctie. Daardoor kunt u de temperatuur 20 °C tot 30 °C verlagen.
6. U kunt met de heteluchtfunctie op meerdere niveaus tegelijkertijd koken en bakken.
7. Wanneer het niet mogelijk is, verschillende gerechten gelijktijdig te koken en te bakken, kunt u ze na elkaar garen, om de voorverwarmde oven te gebruiken.
8. Verwarm de lege oven niet voor, wanneer hij niet nodig is.
Plaats de gerechten onmiddellijk na bereiken van de gewenste temperatuur in de oven.
Wanneer de gewenste temperatuur is bereikt, schakelt het controlelampje uit.
9. Gebruik geen reflecterende folie, zoals bijvoorbeeld aluminiumfolie, om de bodem van de kookruimte af te dekken.
10. Gebruik indien mogelijk de timer.
11. Gebruik donkere, matte en lichte bakvormen en -reservoirs. Gebruik geen zware toebehoren met glimmende oppervlakken, zoals bijvoorbeeld roestvast staal of aluminium.
12. Gebruik de magnetronfunctie nooit, wanneer er geen voedsel in de kookruimte ligt.

MILIEU

De verpakking dient ervoor, uw nieuwe apparaat te beschermen tegen transportschade. De gebruikte materialen werden zorgvuldig gekozen en moeten worden gerecycled. Recycling reduceert het gebruik van grondstoffen en afval. Elektrische en elektronische apparaten bevatten vaak waardevolle materialen. Voer het niet af met het huisafval.



GEZONDHEID

Vooral bij het verwarmen van zetmeelrijk voedsel (bijvoorbeeld aardappels, patat, brood) tot zeer hoge temperaturen voor lange tijd ontstaat acrylamide.

Tips

1. Kies korte kooktijden.
2. Kook de gerechten, tot ze een goudgele oppervlakkleur hebben. Laat ze niet verbranden, zodat ze een donkerbruine kleur hebben.
3. Grottere porties hebben minder acrylamide.
4. Gebruik indien mogelijk de heteluchtfunctie.
5. Patat: Bak meer dan 450 g per plaat. Leg ze gelijkmatig verdeeld op de plaat en draai ze van tijd tot tijd. Lees evt. de productinformatie, om het beste bakresultaat te bereiken.

ONDERHOUD VAN UW APPARAAT

Reinigingsmiddelen

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

Let op de aanwijzingen in de tabel, zodat de verschillende oppervlakken niet worden beschadigd door de verkeerde reinigingsmiddelen. Afhankelijk van het apparaatmodel kunnen niet alle vermelde bereiken zich op/in uw apparaat bevinden.

Let op!

Gevaar van oppervlakbeschadiging

Niet gebruiken:

1. Scherpe of schurende reinigingsmiddelen.
2. Reinigingsmiddelen met hoog alcoholgehalte.
3. Harde schuursponzen of reinigingssponzen.
4. Hogedruk- of stoomreiniger.
5. Speciaalreiniger voor de reiniging van hete apparaten.

Nieuwe sponzen en doeken voor gebruik grondig wassen.

Ovenbereik	Reiniging
Roestvaststalen front	<p>Warm zeepwater: Met een theedoek reinigen en dan met een zachte doek afdrogen. Kalkvlekken, vet, zetmeel en albumine (bijvoorbeeld eiwit) onmiddellijk verwijderen. Onder zulke vlekken kan zich roest vormen. Speciale reinigingsmiddelen voor roestvast staal voor de reiniging van hete oppervlakken zijn verkrijgbaar in de vakhandel. Breng een zeer dunne laag van het reinigingsmiddel op met een zachte doek.</p>
Kunststof	<p>Warm zeepwater: Met een theedoek reinigen en dan met een zachte doek afdrogen. Gebruik geen glasreiniger of een glasschraper.</p>
Gelakte oppervlakken	<p>Warm zeepwater: Met een theedoek reinigen en dan met een zachte doek afdrogen.</p>
Bedieningsveld	<p>Warm zeepwater: Met een theedoek reinigen en dan met een zachte doek afdrogen. Gebruik geen glasreiniger of een glasschraper.</p>
Deurpaneel	<p>Warm zeepwater: Met een theedoek reinigen en dan met een zachte doek afdrogen. Gebruik geen glasschraaper of een schuurspons van roestvast staal.</p>
Deugreep	<p>Warm zeepwater: Met een theedoek reinigen en dan met een zachte doek afdrogen. Veeg de deugreep, wanneer hij in aanraking komt met ontkalker, onmiddellijk af. Anders kunnen eventuele vlekken niet worden verwijderd.</p>
Email-oppervlakken en zelfreinigende oppervlakken	Let daarbij op de aanwijzingen voor de oppervlakken van de kookruimte in de tabel.
Glasafdekking van de binnenverlichting	<p>Warm zeepwater: Met een theedoek reinigen en dan met een zachte doek afdrogen. Wanneer de kookruimte sterk is vervuild, gebruikt u ovenreiniger.</p>
Deurafdichting Mag nooit worden verwijderd	<p>Warm zeepwater: Reinigen met een theedoek. Niet schrobben.</p>
Deurafdekking van roestvast staal	<p>Roestvast staalreiniger: Let op de betreffende aanwijzingen van de producent. Gebruik geen verzorgingsmiddelen voor roestvast staal. Verwijder voor de reiniging de deurafdekking.</p>

Ovenbereik	Reiniging
Toebehoren	<p>Warm zeepwater: Inweken en met een theedoek of een borstel reinigen. Bij sterke vuilafzettingen kan een schuurspons van roestvast staal worden gebruikt.</p>
Inschuifrails	<p>Warm zeepwater: Inweken en met een theedoek of een borstel reinigen.</p>

Aanwijzingen

1. Lichte kleurverschillen op de voorkant van het apparaat zijn terug te voeren op het gebruik van verschillende materialen zoals glas, kunststof en metaal.
2. Schaduwen op de deurbekledingen, die er uitzien als strepen, worden veroorzaakt door reflecties van de binnenvluchting.
3. Het email wordt bij zeer hoge temperaturen opgebracht. Dit kan leiden tot lichte kleurafwijkingen. Dat is normaal en beïnvloedt de werking niet. De randen van dunnen platen kunnen niet volledig worden geëmailleerd. Bijgevolg kunnen deze randen ruw zijn. De corrosiebescherming wordt daardoor niet beïnvloed.
4. Houd het apparaat altijd schoon en verwijder het vuil onmiddellijk, zodat zich geen hardnekkige vuilafzettingen vormen.

Tips

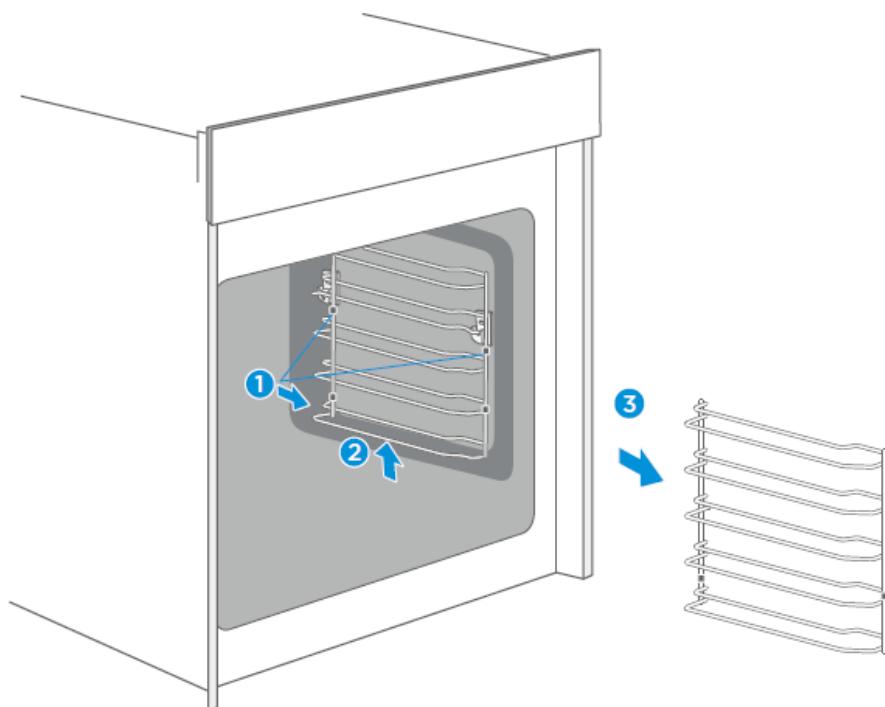
1. Reinig de gaarruimte na ieder gebruik. Daardoor kan geen vuil aankoecken.
2. Kalkvlekken, vet, zetmeel en albumine (bijvoorbeeld eiwit) altijd onmiddellijk verwijderen.
3. Vlekken van suikerhoudende levensmiddelen indien mogelijk onmiddellijk verwijderen, zolang de vlek nog warm is.
4. Gebruik voor het braden geschikt ovenservies, bijvoorbeeld een braadslede.

DEUR VAN HET APPARAAT

Inschuifrails

Wanneer u de inschuifrails en de kookruimte grondig wilt reinigen, kunt u de inschuifrails uitnemen en reinigen. Met goede verzorging en reiniging behoudt uw apparaat zijn uiterlijk en blijft lange tijd volledig functioneel.

1. Verwijder witte teflon-toebehoren.
2. Til de inschuifrails op.
3. Trek de inschuifrails eruit.



PROBLEEMOPLOSSING

Vergewis u, wanneer een fout optreedt, ervan dat hij niet is terug te voeren op een onjuist bediening, voor u de klantenservice belt. Probeer eerst zelf de fout te verhelpen met behulp van het volgende overzicht. Technische storingen aan het apparaat kunt u vaak gemakkelijk zelf verhelpen. Als een gerecht niet zo goed lukt als u het had gewenst, vindt u aan het einde van de gebruiksaanwijzing veel tips en aanwijzingen voor de bereiding.

Fout	Mogelijke oorzaak	Opmerkingen/oplossing
Het apparaat functioneert niet.	Defecte zekering.	Controleer de stroomonderbreker in zekeringenkast.
	Stroomuitval	Controleer, of de keukenlamp of andere keukenapparaten functioneren.
In de bedrijfsmodus Circulatielucht is de ventilator niet altijd ingeschakeld.		Op grond van de best mogelijke warmteverdeling en het best mogelijke vermogen van de oven is dit een normale procedure.
Na een kookproces is een geluid te horen en een luchtstroom in de buurt van het bedieningspaneel waar te nemen.		De ventilator is nog in bedrijf, om hoge vochtigheid in de kookruimte te voorkomen en de oven af te koelen. De ventilator schakelt automatisch uit.
De gerechten worden in de volgens recept aangegeven tijd niet voldoende gegaard.		Er wordt een andere temperatuur gebruikt dan de in het recept aangegeven. Controleer de temperatuurstelling. De hoeveelheden van de ingrediënten verschillen van het recept. Controleer het recept.
Ongelijkmatige bruining		De temperatuurstelling is te hoog of het gerecht is niet op de juiste inschuifraai geplaatst. Controleer het recept en de instellingen. De eigenschappen van het oppervlak en/of kleur en/of materiaal van het ovenservies waren niet de beste keuze voor de gekozen ovenfunctie. Wanneer u stralingswarmte gebruikt, zoals bijvoorbeeld in de bedrijfsmodus „Boven- en onderwarmte“, moet u mat, donker gekleurd en licht ovenservies gebruiken.
De lamp schakelt niet in		De lamp moet worden vervangen.

Waarschuwing – Gevaar van een elektrische schok!

Verkeerd uitgevoerde reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties en de vervanging van beschadigde stroomkabels mogen alleen worden uitgevoerd door een van onze klantenservicemedewerkers. Wanneer het apparaat defect is, koppelt u het los van het net of schakelt de stroomonderbreker in de zekeringenkast uit. Neem contact op met de klantenservice.

Maximale bedrijfstijd

De maximale bedrijfstijd van dit apparaat bedraagt 9 uur, in het geval u een keer vergeet, het uit te schakelen.

Lamp in de kookruimte vervangen

Neem, wanneer de lamp niet meer functioneert, contact op met de klantenservice.

KLANTENSERVICE

Wanneer uw apparaat moet worden gerepareerd, is onze klantenservice er voor u. Wij vinden altijd een passende oplossing. Neem rechtstreeks contact op met de dealer waar u dit apparaat hebt gekocht of met de Blaupunkt-klantenservice. U vindt contactgegevens op de achterkant van deze handleiding.

Geef bij uw telefoonnummer het model- en serienummer aan, zodat we u goed kunnen adviseren. Het typeplaatje met deze nummers vindt u, wanneer u de deur van het apparaat opent.

Nominale spanning: 230 V nominaal ingangsvermogen: 1600 W (magnetron), 2880 W (grill)
Nominale frequentie: 50 Hz magnetronvermogen: 800 W; 2450 MHz



Om in het geval van problemen tijd te besparen, kunt u het model van uw apparaat en het telefoonnummer van de klantenservice noteren in het volgende veld.

ONDERHOUDSKAART

Modelnummer	Koopdatum
Serienummer	Verkoper

Waarschuwing

Dit apparaat moet conform de geldende voorschriften worden geïnstalleerd en alleen worden gebruikt in een goed geventileerde ruimte. Lees deze handleiding zorgvuldig door, voor u dit apparaat installeert of gebruikt.

TIPS EN TRUCS

U wilt uw eigen recept koken	Probeer eerst, instellingen van vergelijkbare recepten te gebruiken en het kookproces op grond van het resultaat te optimaliseren.
Is de taart gebakken?	Steek circa 10 minuten voor afloop van de aangegeven baktijd een houten stok in de taart. Wanneer zich na het uittrekken geen rauw deeg meer aan de stok bevindt, is de taart klaar.
De taart verliest bij het afkoelen na het bakken veel volume.	Verlaag de temperatuurinstelling 10 °C en controleer het recept met betrekking tot de mechanische omgang met het deeg.
De taart is in het midden veel hoger dan aan de buitenste rand.	Vet de buitenring van de springvorm niet in.
De taart is van boven te bruin.	Gebruik een lagere inschuiffrail en/of een lagere temperatuur (dit kan leiden tot een langere baktijd).
De taart is te droog.	Gebruik een 10 °C hogere temperatuur (dit kan leiden tot een kortere baktijd).
Het eten ziet er goed uit, maar is van binnen te vochtig.	Gebruik een 10 °C lagere temperatuur (dit kan leiden tot een langere kooktijd) en controleer het recept.
De bruining is ongelijkmatig.	Gebruik een 10 °C lagere temperatuur (dit kan leiden tot een langere kooktijd). Gebruik de boven- en onderwarmte.
De bodem van de taart is niet genoeg gebruind.	Plaats hem een niveau lager.
Gelijktijdig bakken op meerdere niveaus: Het bruiningsresultaat varieert op de verschillende niveaus.	Gebruik voor het bakken op meer dan een niveau een bedrijfsmodus met ventilator en neem de platen er afzonderlijk uit, wanneer ze klaar zijn. Het is niet nodig, dat alle platen tegelijk klaar zijn.
Condenswater bij het bakken	Stoom is onderdeel van het kookproces en beweegt zich normaal gesproken samen met de koelluchtstroom uit de oven. Deze stoom kan aan verschillende oppervlakken aan de oven of in de buurt van de oven condenseren en waterdruppels vormen. Dit is een fysiek proces en kan niet volledig worden vermeden.

Welke soort ovenservies kan worden gebruikt?	Elk hittebestendige ovenservies kan worden gebruikt. Aluminium mag niet in direct contact komen met levensmiddelen, met name wanneer het zuurhoudende levensmiddelen zijn. Let erop, dat reservoir en deksel goed sluiten.
Hoe wordt de grillfunctie gebruikt?	Verwarm de oven 5 minuten lang voor en plaats de levensmiddelen op het in deze handleiding aangegeven niveau. Sluit de ovendeur. Gebruik de oven niet, wanneer de deur is geopend, behalve voor het inzetten/uitnemen/controleren van de levensmiddelen.
Hoe houdt men de oven tijdens het grillen schoon?	Schuif een met 2 liter water gevulde plaat op niveau 1. Nagenoeg alle vloeistoffen, die van de op het rooster staande gerechten omlaag druipen, worden door de plaat opgevangen.
Het verwarmingselement schakelt in alle bedrijfsmodi met grill aan en uit.	Dit is een normale procedure en hangt af van de temperatuurinstelling.
Hoe berekent men de oveninstellingen, wanneer het gewicht van een braadstuk niet is gespecificeerd door een recept?	Kies de instellingen naast het braadgewicht en verander de tijd iets. Gebruik zo mogelijk een temperatuursensor, om de temperatuur in het vlees te bepalen. Plaats de punt van de temperatuursensor overeenkomstig de aanwijzingen van de fabrikant voorzichtig in het vlees. Let erop, dat de punt van de temperatuursensor in het midden van het grootste stuk vlees ligt, maar niet in de buurt van een bot of gat.
Wat gebeurt er, wanneer tijdens het kookproces een vloeistof op een levensmiddel in de oven wordt gegoten?	De vloeistof zal koken en als normale fysieke procedure zal stoom ontstaan. Wees voorzichtig, want de stoom is heet. Zie ook „Condenswater bij het bakken“ voor meer informatie. Wanneer de vloeistof alcohol bevat, gaat het kookproces sneller en kunnen zich vlammen vormen in de kookruimte. Let erop, dat de ovendeur tijdens zulke processen gesloten is. Bewaak het kookproces zorgvuldig. Open de deur alleen indien nodig en zeer voorzichtig.

TESTVOEDSEL CONFORM EN 60350-1

RECEPTUREN	Toebehoren	F	°C	Niveau	Tijd (min)	Voorverwarmen
Biscuittaart	Springvorm Ø 26cm		170	1	30–35	JA
Kleine taart	1 bakplaat		150	2	30–40	JA
Appeltaart	Springvorm Ø 20cm		160	1	70–80	NEE
Brood	1 bakplaat		210	2	30–35	JA
Toast	Bakrooster		Max.	5	6–8	JA, 5 min
Kip	Bakrooster & bakplaat		180	Bakrooster: Niveau 2 Bakplaat: Niveau 1	75–80	JA

GEGEVENSBLAD (EU 65/2014 & EU 66/2014)

Inbouwoven met magnetron
5B60M8690

Gewicht van de oven	45kg
Aantal kookruimtes	1
Warmtebron	Elektrisch
Nuttig volume	71L

Aanwijzing

Alle op pagina 9 beschreven bedrijfsmodi zijn hoofdfuncties van de oven.

INDICE

2 AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

- 2 Conformità d'uso**
 - 2 Avvertenze**
 - 5 Cause dei danni**
-

6 MONTAGGIO

8 UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

- 8 Elementi di comando**
 - 9 Prima di utilizzare l'apparecchio**
 - 10 Modalità di funzionamento**
 - 11 Utilizzo dell'apparecchio**
-

14 PROGRAMMI AUTOMATICI

15 ACCESSORI

18 RISPARMIO ENERGETICO

18 TUTELA DELL'AMBIENTE

19 SALUTE

19 MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO

22 SPORTELLO DELL'APPARECCHIO

23 ELIMINAZIONE DEI GUASTI

25 SERVIZIO CLIENTI

26 TRUCCHI E SUGGERIMENTI

28 PIETANZE TEST SECONDO LO STANDARD EN 60350-1

28 SCHEDA TECNICA (UE 65/2014 & UE 66/2014)

AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

Conformità d'uso

Grazie per aver acquistato un apparecchio combinato forno-microonde di Blaupunkt. Prima di aprire rimuovere l'imballaggio, leggere attentamente le presenti istruzioni. Solo così è possibile utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e corretto. Si consiglia di conservare con cura le presenti istruzioni per l'uso e di montaggio per una consultazione successiva o per la cessione a un nuovo proprietario. ed è progettato esclusivamente per l'incasso in una cucina. Osservare le istruzioni di montaggio. Dopo aver rimosso l'imballaggio, verificare se l'apparecchio presenta eventuali danni. In tal caso, non collegare l'apparecchio. Il collegamento dell'apparecchio senza spina può essere effettuato esclusivamente da un tecnico autorizzato. I danni causati da un collegamento non corretto non sono coperti da garanzia. Utilizzare l'apparecchio solo in ambienti chiusi. L'apparecchio può essere utilizzato esclusivamente per la preparazione di cibi e bevande e deve essere monitorato durante il funzionamento.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o intellettive nonché da persone con carenza di esperienza e di conoscenze, a condizione che siano istruite da una persona responsabile per la loro sicurezza circa l'utilizzo dell'apparecchio e che abbiano compreso i rischi e i pericoli che ne derivano. L'apparecchio non è un giocattolo. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio possono essere effettuate da bambini di età pari o superiore a 8 anni solo sotto la supervisione di una persona responsabile per la loro sicurezza.

Assicurarsi che l'apparecchio e il relativo cavo di alimentazione siano lontani dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.

Inserire sempre correttamente gli accessori nel vano di cottura.

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

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

AVVERTENZA

Pericolo di scossa elettrica!

1. Gli interventi di riparazione eseguiti in modo errato sono fonte di pericolo. Gli interventi di riparazione e la sostituzione del cavo di alimentazione devono essere effettuati esclusivamente da personale tecnico adeguatamente istruito dal servizio di assistenza tecnica. Se l'apparecchio è difettoso, scollarlo dalla rete elettrica oppure spegnere l'interruttore automatico nella scatola dei fusibili. Contattare il servizio clienti.

2. Se posto a contatto con componenti caldi, l'isolamento del cavo delle apparecchiature elettriche può sciogliersi. Evitare il contatto tra il cavo e i componenti caldi dell'apparecchio.
3. Non utilizzare l'idropulitrice o il pulitore a vapore, in quanto potrebbe causare scosse elettriche.
4. Un apparecchio difettoso può causare scosse elettriche. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso. Se l'apparecchio è difettoso, scollarlo dalla rete elettrica oppure spegnere l'interruttore automatico nella scatola dei fusibili. Contattare il servizio clienti.

Pericolo di ustioni!

1. L'apparecchio diventa molto caldo. Non toccare mai le superfici interne dell'apparecchio oppure gli elementi riscaldanti.
2. Far sempre raffreddare l'apparecchio.
3. Tenere sempre i bambini a distanza di sicurezza.
4. Gli accessori e le pirofile da forno diventano molto caldi. Utilizzare sempre dei guanti da forno per estrarre le stoviglie dal vano di cottura.
5. I vapori dell'alcol nel vano di cottura caldo potrebbero prendere fuoco. Non cucinare pietanze con quantità elevate di liquidi ad alto contenuto alcolico. Utilizzare esclusivamente piccole quantità di liquidi ad alto contenuto alcolico. Aprire sempre con cautela lo sportello dell'apparecchio.
6. Non lasciare incustodito l'apparecchio quando si scalzano alimenti in contenitori di plastica o cartone, in quanto sussiste il pericolo di incendio.
7. Se si riscaldano biberon o vasetti per omogeneizzati, dopo averli riscaldati, occorre mescolateli o agitarli e controllare la temperatura per evitare di ustionare il bambino.

Pericolo di scottature!

1. Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde. Non toccare mai i componenti caldi. Tenere sempre i bambini a distanza di sicurezza.
2. Durante l'apertura dello sportello può fuoriuscire del vapore caldo. A seconda della temperatura, il vapore potrebbe non essere visibile. Non stare troppo vicini all'apparecchio durante l'apertura. Aprire sempre con cautela lo sportello dell'apparecchio. Tenere lontano dalla portata dei bambini.
3. La presenza di acqua all'interno del vano di cottura caldo può causare la formazione di vapore caldo. Non versare mai l'acqua nel vano di cottura caldo.

Pericolo di lesioni!

1. I graffi sul vetro dello sportello possono causare delle crepe. Non utilizzare raschietti per vetro né detergenti abrasivi o corrosivi.
2. Le cerniere dello sportello dell'apparecchio si muovono durante l'apertura e la chiusura. C'è il rischio che le dita o altre parti del corpo rimangano schiacciate. Tenere le mani lontane dalle cerniere.

Pericolo di incendio!

1. Gli oggetti infiammabili conservati nel vano di cottura possono prendere fuoco. Non conservare oggetti infiammabili nel vano di cottura. Non aprire mai lo sportello dell'apparecchio se all'interno c'è del fumo. In tal caso, spegnere l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente oppure l'interruttore automatico nella scatola dei fusibili.
2. All'apertura dello sportello dell'apparecchio avviene uno spostamento d'aria che può sollevare la carta da forno. Quest'ultima potrebbe entrare in contatto con gli elementi riscaldanti e prendere fuoco. Durante il preriscaldamento non disporre mai la carta da forno sugli accessori se non è ben fissata. Fermare sempre la carta da forno con una stoviglia o una leccarda. Ricoprire con carta da forno solo la superficie necessaria. La carta da forno non deve fuoriuscire dall'accessorio.

Pericolo dovuto a campi magnetici!

Nel pannello comandi oppure sugli elementi di comando vengono utilizzati magneti permanenti, che possono interferire con gli impianti elettronici, come ad esempio pacemaker o pompe per insulina. I soggetti portatori di impianti elettronici devono mantenere una distanza minima di 10 cm dal pannello comandi.

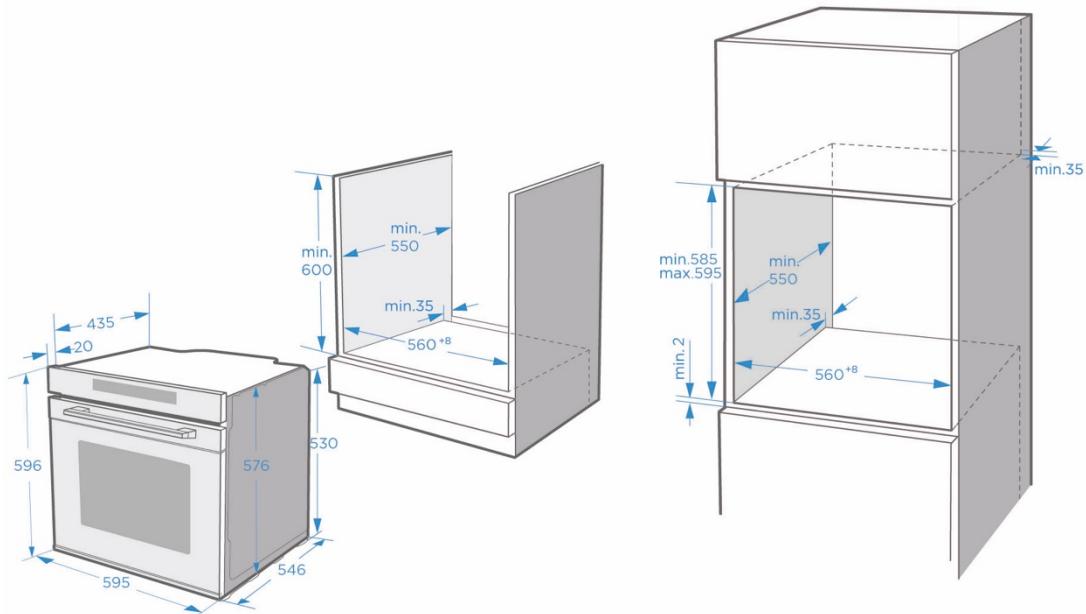
Cautela durante l'utilizzo dell'apparecchio combinato forno-microonde

1. Leggere e seguire le seguenti indicazioni: "MISURE PRECAUZIONALI PER EVITARE L'ESPOSIZIONE A UN'ECESSIVA ENERGIA DELLE MICROONDE."
2. AVVERTENZA: gli interventi di manutenzione e riparazione, che prevedono la rimozione della copertura per proteggere dall'energia delle microonde, devono essere effettuati esclusivamente da persone qualificate.
3. Utilizzare esclusivamente accessori idonei all'utilizzo nel microonde.
4. Riscaldare le bevande in un apparecchio combinato forno-microonde può comportare un'ebollizione ritardata. Prestare attenzione quando si rimuove il contenitore.
5. Le uova sode e con il guscio non devono mai essere riscaldate nell'apparecchio, poiché potrebbero esplodere anche dopo essere state riscaldate.
6. Questo apparecchio combinato forno-microonde è pensato per riscaldare alimenti e bevande. L'asciugatura di alimenti o indumenti e il riscaldamento di cuscini termici, pantofole, spugne, panni umidi o simili possono causare lesioni e incendi.
7. I contenitori metallici per alimenti e bevande non devono essere scaldati nell'apparecchio.
8. AVVERTENZA: se si utilizza la modalità combinata, i bambini possono utilizzare l'apparecchio solo sotto la supervisione di un adulto a causa delle elevate temperature.

Cause dei danni

1. Accessori, pellicola, carta da forno o stoviglie sul fondo del vano di cottura: non riporre alcun accessorio sul fondo del vano di cottura. Non coprire il fondo del vano di cottura con nessun tipo di pellicola o carta da forno. Con temperature superiori a 50 °C non collocare alcuna stoviglia sul fondo del vano di cottura. Ciò genera un accumulo di calore e la superficie smaltata viene danneggiata.
2. Fogli di alluminio: i fogli di alluminio nel vano di cottura non devo entrare in contatto con il vetro dello sportello, in quanto potrebbero causare lo scolorimento permanente.
3. Stampi in silicone: non utilizzare stampi, tappetini, coperchi o accessori contenenti silicone, in quanto potrebbero danneggiare il sensore del forno.
4. Acqua nel vano di cottura caldo: non versare mai acqua nel vano di cottura caldo, in quanto potrebbe formarsi vapore acqueo. La variazione di temperatura può danneggiare la superficie smaltata.
5. Umidità nel vano di cottura: per periodi di tempo prolungati, l'umidità all'interno del vano di cottura può provocare corrosione. Far asciugare l'apparecchio dopo l'utilizzo. Non conservare alimenti umidi nel vano di cottura chiuso per periodi di tempo prolungati. Non conservare gli alimenti nel vano di cottura.
6. Raffreddamento con sportello dell'apparecchio aperto: dopo l'utilizzo a temperature elevate, far raffreddare il vano di cottura esclusivamente con lo sportello chiuso. Nello sportello non deve rimanere incastrato nulla. Anche se lo sportello dell'apparecchio è socchiuso, con il passare del tempo i mobili adiacenti possono danneggiarsi. Far asciugare l'apparecchio con lo sportello aperto solo se durante il funzionamento si è formata molta umidità.
7. Succo della frutta: durante la preparazione di dolci alla frutta molto succosi, non riempire eccessivamente la leccarda. Il succo della frutta che trabocca dalla leccarda causa la formazione di macchie indelebili. Se possibile, si consiglia di utilizzare un vassoio universale più profondo.
8. Guarnizione molto sporca: se la guarnizione è molto sporca, durante il funzionamento lo sportello dell'apparecchio non si chiude più correttamente. Le superfici dei mobili adiacenti possono danneggiarsi. Mantenere sempre pulita la guarnizione.
9. Utilizzo dello sportello dell'apparecchio come superficie d'appoggio: non appoggiarsi allo sportello dell'apparecchio né sedervisi sopra o appendervisi. Non posare stoviglie o accessori sullo sportello dell'apparecchio.
10. Inserimento degli accessori: a seconda del modello di apparecchio, è possibile che gli accessori graffino il pannello dello sportello al momento della chiusura di quest'ultimo. Inserire gli accessori nel vano di cottura sempre fino all'arresto.
11. Trasporto dell'apparecchio: Non trasportare l'apparecchio afferrandolo dalla maniglia in quanto questa non sopporta il peso dell'apparecchio e potrebbe rompersi.
12. Se si sfrutta il calore residuo del forno spento per mantenere in caldo le pietanze, nel vano di cottura può accumularsi molta umidità. Ciò può portare alla formazione di acqua di condensa e causare danni da corrosione all'apparecchio nonché danni alla cucina. Impedire la formazione di acqua di condensa aprendo lo sportello porta oppure utilizzando la modalità di funzionamento "Scongelamento".
13. Funzionamento dell'apparecchio combinato forno-microonde senza alimenti: il funzionamento dell'apparecchio senza alimenti nel vano di cottura può dare luogo a sovratensioni. Non accendere mai l'apparecchio se nel vano di cottura non sono presenti alimenti.

MONTAGGIO



Affinché questo apparecchio possa funzionare in modo sicuro, deve essere installato a regola d'arte seguendo le istruzioni per il montaggio. I danni causati da un montaggio non corretto non rientrano in garanzia.

Indossare guanti di protezione durante il montaggio per evitare tagli causati da spigoli vivi. Verificare la presenza di sull'apparecchio prima del montaggio. Se è danneggiato, non collegare l'apparecchio.

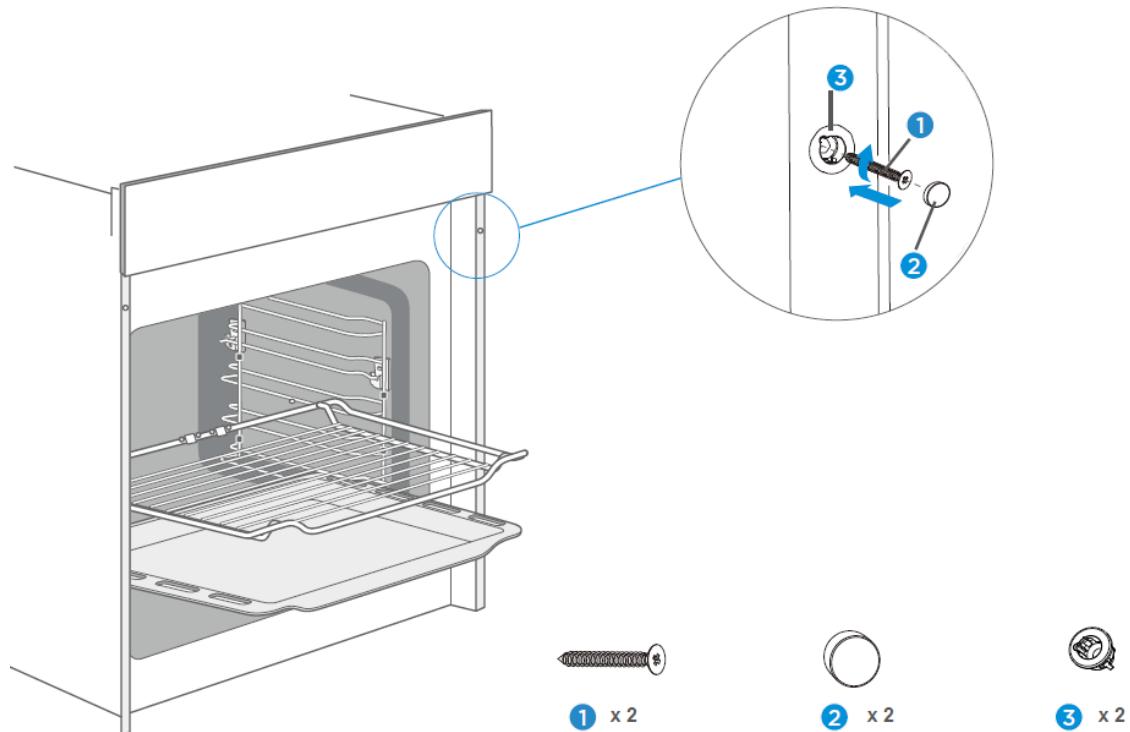
Rimuovere tutto il materiale di imballaggio e la pellicola adesiva prima di accendere l'apparecchio.

Le dimensioni riportate sopra sono indicate in mm.

In caso di necessità, per poter scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica dopo il montaggio, la spina deve essere accessibile oppure l'interruttore deve essere integrato nei cavi fissi.

Avvertimento: L'apparecchio non deve essere installato dietro uno sportello decorato per evitare un eventuale surriscaldamento.

MONTAGGIO



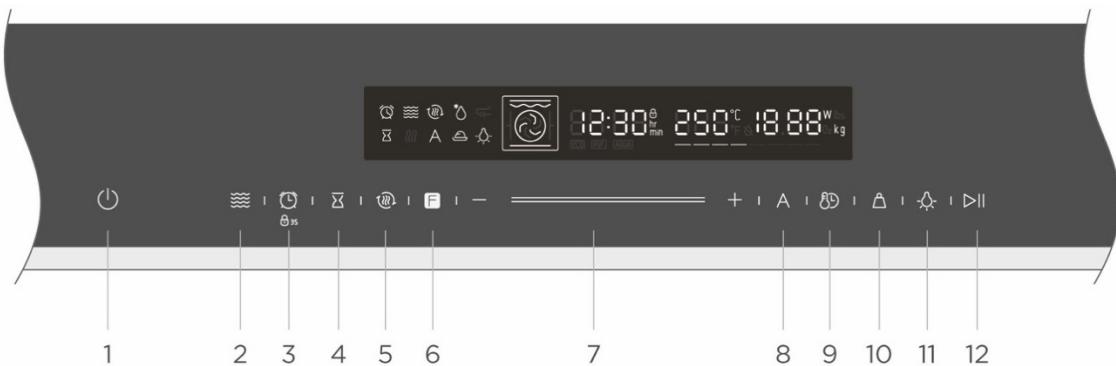
Spingere l'apparecchio combinato forno-microonde nell'apposita apertura. Fissarlo con le viti 1, 2 e 3.

Attenzione

Non serrare troppo le viti 1 per evitare di danneggiare l'apparecchio o l'alloggiamento dell'apparecchio. Utilizzare solo un cacciavite!

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

ELEMENTI DI COMANDO



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

PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO

Primo utilizzo

Prima di utilizzare per la prima volta l'apparecchio per la preparazione delle pietanze, occorre pulire il vano di cottura e gli accessori.

1. Rimuovere tutti gli adesivi, le pellicole protettive per le superfici e le parti di protezione per il trasporto.
2. Rimuovere tutti gli accessori e le pareti portaripiani.
3. Pulire accuratamente gli accessori e le pareti portaripiani con acqua e sapone e un panno o una spazzola morbida.
4. Assicurarsi che nel vano di cottura non vi siano residui dell'imballaggio, come palline di polistirolo o pezzi di legno, in quanto possono rappresentare un pericolo di incendio.
5. Pulire le superfici lisce del vano di cottura e dello sportello con un panno morbido e umido.
6. Per eliminare l'odore di nuovo dall'apparecchio, riscaldare il forno da vuoto e con lo sportello chiuso.
7. Far arieggiare bene la cucina quando si scalda l'apparecchio per la prima volta. Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dalla cucina. Chiudere le porte delle stanze adiacenti.
8. Regolare le impostazioni visualizzate. Per impostare la modalità di funzionamento e la temperatura, consultare il paragrafo successiva.
→ “**Utilizzo dell'apparecchio**” a pagina 11

Impostazioni	
Modalità di funzionamento	
Temperatura	250 °C
Durata	1h

Dopo il raffreddamento dell'apparecchio:

1. Pulire le superfici lisce e lo sportello con acqua e sapone e un panno.
2. Asciugare tutte le superfici.
3. Reinserire le pareti portaripiani.

Impostazione dell'ora

Prima di poter utilizzare il forno, occorre impostare l'ora.

1. Dopo aver collegato il forno alla corrente elettrica, toccare il simbolo dell'orologio per impostare le ore. Utilizzare lo Smart Slider oppure i tasti +/-.
2. Toccare di nuovo il simbolo dell'orologio. Utilizzare lo Smart Slider oppure i tasti +/- per impostare i minuti.
3. Toccare di nuovo il simbolo dell'orologio per terminare il processo di impostazione.

AVVISO: l'ora viene visualizzata nel formato 24 ore.

MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO

L'apparecchio dispone di diverse modalità di funzionamento. Per poter scegliere il giusto tipo di riscaldamento per le pietanze, di seguito sono riportate le differenze e il loro utilizzo.

Modalità di funzionamento	Temperatura	Utilizzo
	Riscaldamento superiore/inferiore	30～250 °C Per una cottura tradizionale su un solo livello. Particolamente indicato per torte con guarnizioni umide.
	Aria calda	50～250 °C Per la cottura su uno o più livelli. Il calore viene emanato dalla resistenza circolare, che circonda in maniera uniforme la ventola.
	Riscaldamento superiore/inferiore ventilato	50～250 °C Per la cottura su uno o più livelli. Il calore degli elementi riscaldanti nel vano di cottura viene distribuito in maniera uniforme dalla ventola.
	Grill a superficie ampia	150～250 °C Per grigliare piccole quantità di cibo e per gratinare. Posizionare gli alimenti da grigliare nella parte centrale sotto la resistenza.
	Doppio grill ventilato	50～250 °C Per grigliare pietanze disposte su un unico strato e per gratinare. La ventola distribuisce il calore in maniera uniforme nel vano di cottura.
	Doppio grill	150～250 °C Per grigliare pietanze disposte su un unico strato e per gratinare.
	Modalità pizza	50～250 °C Per pizza e piatti che hanno bisogno di ricevere molto calore dalla parte inferiore. In questa modalità vengono attivate la resistenza inferiore e quella circolare.
	Riscaldamento inferiore	30～220 °C Per una doratura aggiuntiva del fondo di pizza, torte e biscotti. Il calore proviene dalla resistenza inferiore.
	Scongelamento	— Per lo scongelamento delicato di alimenti surgelati.
	Lievitazione impasti	30～45 °C Per la preparazione di pasta lievitata e acida e la fermentazione di yogurt.

Attenzione!

Se si apre lo sportello del forno mentre una di queste modalità di cottura è attiva, la cottura si ferma. In questo caso sussiste il pericolo di ustioni!

Nota

1. Per scongelare grandi porzioni di alimenti è possibile rimuovere le pareti portaripiani e posizionare il contenitore sul fondo del vano di cottura.
2. Per preriscaldare le stoviglie occorre rimuovere le pareti portaripiani e selezionare le modalità “Grill con aria calda” e “Forno ventilato” con una temperatura di 50 °C. La modalità di funzionamento “Grill con aria calda” va utilizzata se più della metà del fondo del vano di cottura è coperto da stoviglie.
3. Nella modalità di funzionamento “Forno ventilato” la ventola si accende in momenti precisi durante il processo di riscaldamento per garantire una distribuzione ottimale del calore nel vano di cottura.

Ventola

La ventola si accende e si spegne in base alle necessità. L’aria calda fuoriesce sopra lo sportello.

Attenzione!

Non coprire le fessure di ventilazione. Questo può causare il surriscaldamento dell’apparecchio. Per consentire all’apparecchio di raffreddarsi più velocemente, la ventola può continuare a funzionare ancora per un po’.

UTILIZZO DELL’APPARECCHIO

Cottura con forno

1. Dopo aver collegato il forno alla corrente elettrica, toccare il simbolo “Funzione forno” per selezionare le funzioni e utilizzare lo Smart Slider oppure i tasti “+/-” per impostare la temperatura di cottura.
2. Toccare il simbolo ON/OFF. Il forno inizia a funzionare. Se non si tocca il simbolo ON/OFF, trascorsi 5 minuti, il forno mostrerà di nuovo l’ora.
3. Premendo  durante il processo di cottura, la cottura viene interrotta.

AVVISO: dopo aver impostato la temperatura, toccare il simbolo dell’orologio  per impostare il tempo di cottura.

Preriscaldamento rapido

È possibile ridurre il tempo di preriscaldamento utilizzando la funzione di preriscaldamento rapido.

Selezionare una funzione e toccare il simbolo per il preriscaldamento rapido .. Tale simbolo si illumina sul display. Se il preriscaldamento rapido non è disponibile per la funzione selezionata, viene emesso un segnale acustico. Il preriscaldamento rapido non è disponibile per le funzioni “Programmi automatici”, “Scongelamento” e “Lievitazione impasti”.

Impostazione dell'orario di arresto

Qui è possibile impostare un orario in cui far terminare il processo di cottura.

1. Premere . Utilizzare lo Smart Slider oppure toccare il simbolo “+/-” per impostare l'orario di arresto in ore. Premere nuovamente il simbolo per impostare l'orario di arresto in minuti. Una volta terminato, premere il simbolo per memorizzare le impostazioni.
2. Una volta impostato l'orario di arresto, occorre anche impostare il tempo di cottura. Consultare il paragrafo “Cottura con forno” per scoprire in che modo impostare il tempo di cottura.
3. Impostando, ad esempio, l'orario di arresto alle 10:00 e il tempo di cottura di 1 ora, il forno avvierà il preriscaldamento alle ore 9:00 e si spegnerà alle ore 10:00.

Modifica durante la cottura

Quando l'apparecchio è acceso, è possibile modificare la modalità di funzionamento e la temperatura utilizzando la manopola di selezione delle funzioni del forno o lo Smart Slider. Se dopo la modifica non viene eseguita nessun'altra azione entro 6 secondi, il forno accetterà la modifica.

Se si desidera modificare il tempo di cottura durante la cottura, premere e modificare con lo Smart Slider oppure con il simbolo “+/-”. Se dopo la modifica non viene eseguita nessun'altra azione entro 6 secondi, il forno accetterà la modifica. Non è possibile apportare modifiche durante un processo di cottura con un orario finale già definito e con i programmi automatici.

Se si desidera annullare il processo di cottura, premere .

Nota

La modifica di modalità di funzionamento/temperatura/tempo di cottura rimanente può avere degli effetti negativi sul risultato di cottura. Pertanto si consiglia di non apportare modifiche, a meno che l'utente non sia un cuoco provetto.

Attenzione!

Dopo l'accensione dell'apparecchio, soprattutto l'interno del forno diventa molto caldo. Non toccare mai le superfici interne dell'apparecchio oppure gli elementi riscaldanti. Utilizzare i guanti da forno per estrarre gli accessori o le stoviglie dal vano di cottura e far raffreddare l'apparecchio. Tenere i bambini a distanza di sicurezza al fine di impedire eventuali ustioni.

Timer

Premere per utilizzare la funzione Timer. Allo scadere del timer impostato, il forno emette un segnale acustico. Toccando una volta il simbolo è possibile impostare le ore. Toccare una seconda volta il simbolo per impostare i minuti. Toccare nuovamente il simbolo per salvare le impostazioni. È possibile impostare il timer prima e durante la cottura, ma scegliendo funzione e temperatura, non è disponibile.

Microonde e funzione combinata forno-microonde

- L'apparecchio dispone di 4 funzioni microonde, compresa la funzione di solo microonde e la funzione combinata forno-microonde.

Modalità di funzionamento	Potenza standard	Temperatura standard	Intervallo di temperatura	Durata
	Microonde 800 W	/	/	00:01–30:00 min.
	Microonde + aria calda 320 W	160 °C	50~250 °C	00:01–01:30 h
	Microonde + doppio grill ventilato 320 W	180 °C	50~250 °C	00:01–01:30 h
	Microonde + modalità pizza 320 W	180 °C	50~250 °C	00:01–01:30 h

- Se il forno è in modalità stand-by, premere per utilizzare la funzione microonde. Ora viene visualizzato il simbolo nella barra di stato. Il tempo standard è di 1 minuto e la potenza standard è di 800 W. Premere e regolare la potenza del microonde con lo Smart Slider o il simbolo “+/-”. Premere regolare la durata con lo Smart Slider o il simbolo “+/-”.
- Se il forno è in modalità stand-by, premere per utilizzare la funzione microonde. Premere il tasto Funzione per utilizzare la funzione combinata forno-microonde. Sono disponibili 3 funzioni combinate. Utilizzare lo Smart Slider oppure toccare il simbolo “+/-” per impostare la temperatura. Premere per impostare la durata. Premere per impostare la potenza del microonde.
- È possibile selezionare prima la modalità Aria calda, Doppio grill e Pizza e poi premere per utilizzare la funzione combinata. Se si seleziona un'altra funzione e poi si preme , viene emesso un segnale acustico per avvertire l'utente di un errore.
- Se la funzione di combinazione è stata selezionata per errore, tenere premuto il tasto per 3 secondi per cancellare la selezione.

Nota

La griglia può essere utilizzata non solo per grigliare, ma anche per la cottura nel microonde. La leccarda non può essere utilizzata con la funzione microonde.

Per l'utilizzo della funzione microonde, si consiglia il secondo ripiano dell'apparecchio.

Non attivare mai la funzione microonde se nel vano di cottura non sono presenti alimenti.

Sicura per bambini

L'apparecchio dispone di una sicura per bambini per evitare che possano involontariamente accendere il forno o modificare le impostazioni.

È possibile attivare o disattivare la sicura per bambini in qualsiasi momento, indipendentemente dal fatto che il forno sia acceso o spento. Tenere premuto il tasto  per 3 secondi per attivare e disattivare la sicura per bambini. Se la sicura per bambini è attivata, sul display compare il simbolo .

PROGRAMMI AUTOMATICI

Il forno dispone di un'ampia gamma di programmi automatici che consentono di ottenere facilmente risultati eccellenti. Basta selezionare il programma appropriato per il tipo di cibo che si sta cucinando e seguire le istruzioni sul display.

Programma	Ricette	Microonde	Tempo di preriscaldamento (min.)	Peso
d01	Scongelamento (carne)	Sì	NO	0,2 kg
d02	Scongelamento (pollame)	Sì	NO	0,2 kg
d03	Scongelamento (pesce)	Sì	NO	0,2 kg
A01	Popcorn	Sì	NO	0,1 kg
A02	Gratin di patate	Sì	NO	0,5 kg
A03	Cheesecake a base di formaggio Quark	NO	NO	/
A04	Quiche	NO	10	/
A05	Carne macinata	NO	NO	0,5 kg ~ 1 kg
A06	Torta marmorizzata	NO	NO	/
A07	Focaccia	NO	8	/
A08	Torta di mele	NO	7	/
A09	Pizza fresca in teglia	NO	8	/
A10	Crumble di mele	NO	NO	/

Nota

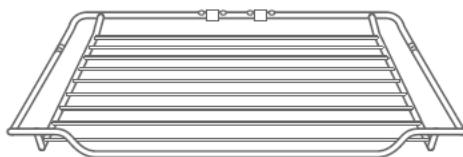
Per le ricette d01, d02, d03, A01 e A02 non è possibile utilizzare la leccarda.

ACCESSORI

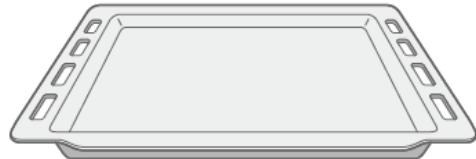
L'apparecchio viene fornito con numerosi accessori. In questo paragrafo sono disponibili una panoramica degli accessori forniti e le informazioni sul loro corretto utilizzo.

Accessori inclusi

L'apparecchio viene fornito con i seguenti accessori:



Griglia



Leccarda

Per pirofile da forno, stampi e piatti al forno. Per arrosti e pietanze alla griglia.

Per torte ripiene e prodotti da forno.

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

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

Nota

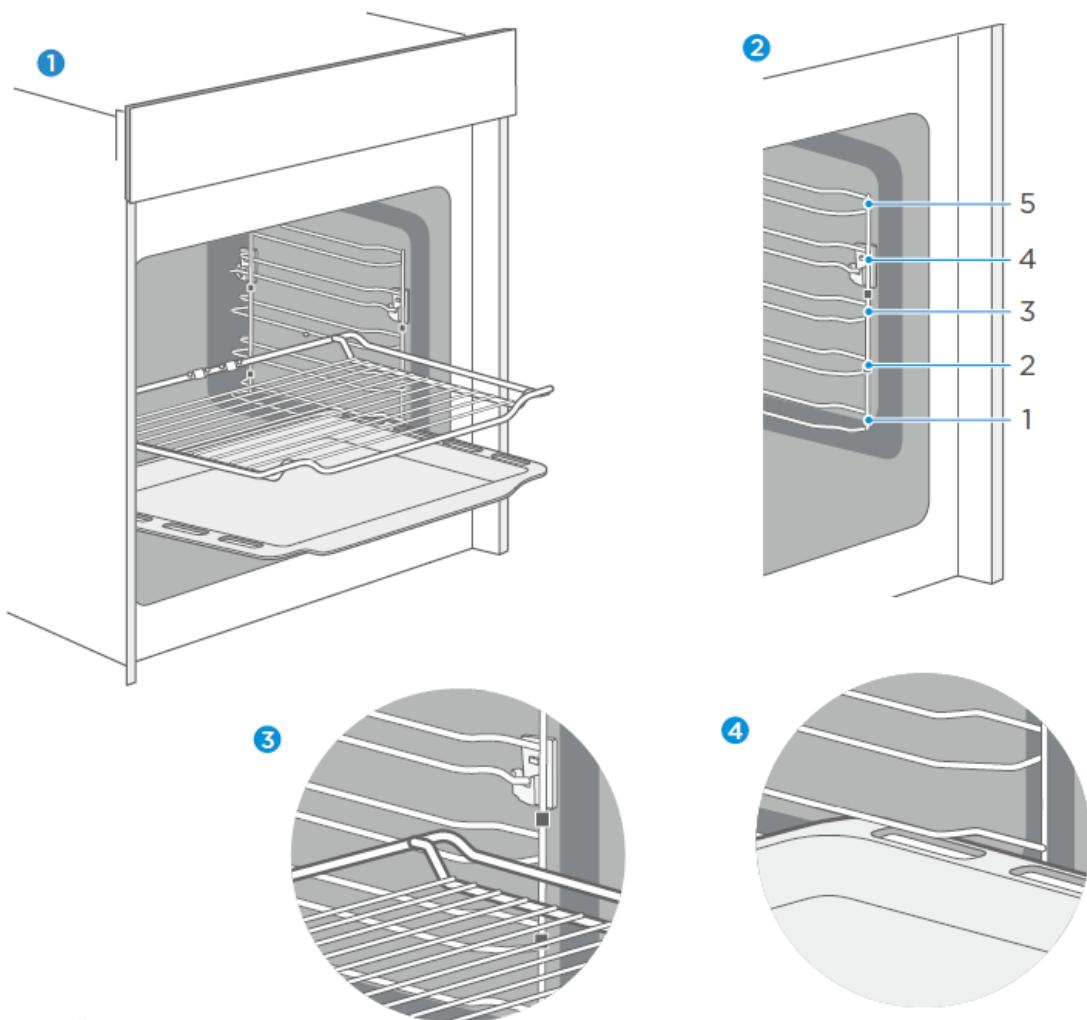
1. Gli accessori possono deformarsi quando diventano molto caldi. Ciò non pregiudica la loro funzionalità. Non appena si saranno raffreddati, riacquisteranno la loro forma originale.
2. La griglia può essere utilizzata non solo per grigliare, ma anche per la cottura nel microonde. La leccarda non può essere utilizzata con la funzione microonde.
3. Per l'utilizzo della funzione microonde, si consiglia il secondo ripiano dell'apparecchio.
4. Non attivare mai la funzione microonde se nel vano di cottura non sono presenti alimenti.

Inserimento degli accessori

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

Nota

1. Assicurarsi di inserire sempre gli accessori nel vano di cottura in modo corretto.
2. Inserirli sempre completamente nel vano di cottura in modo tale che non tocchino lo sportello dell'apparecchio.



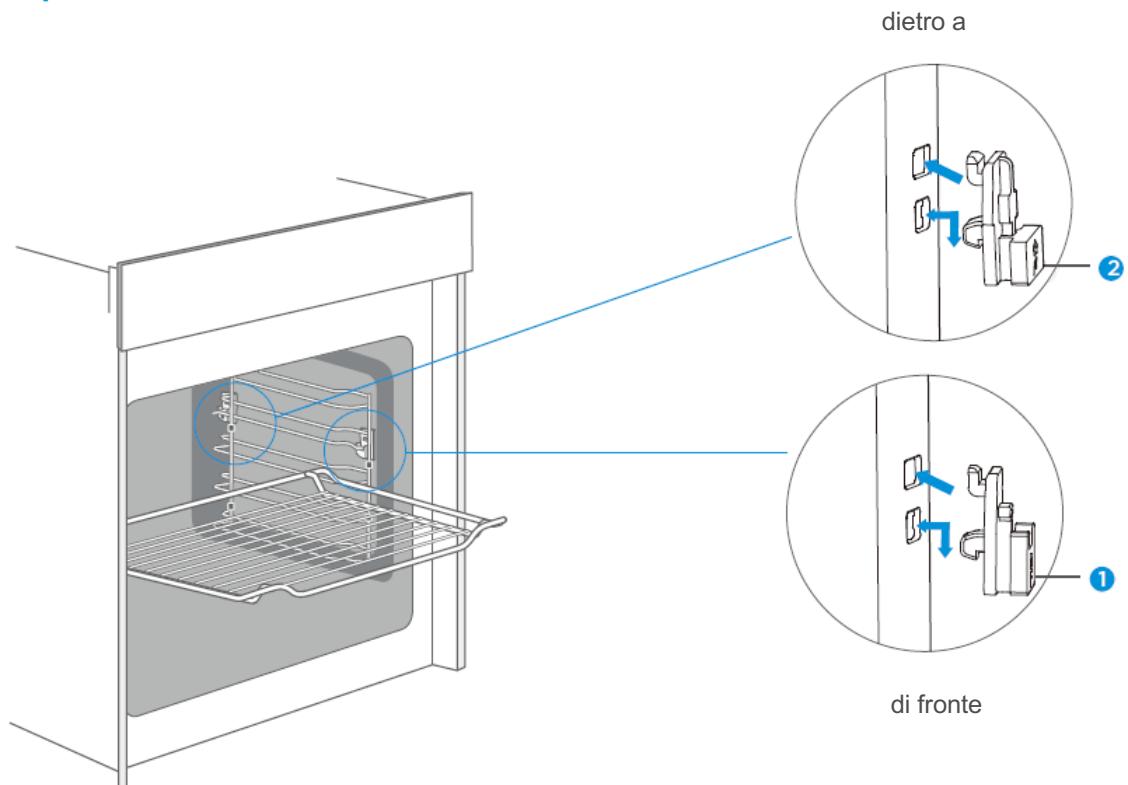
Funzione Blocco

È possibile estrarre gli accessori per circa la metà fino a che non si bloccano. La funzione di blocco impedisce che gli accessori si inclinino quando vengono estratti. Gli accessori devono essere posizionati correttamente nel vano di cottura per garantire una buona protezione antiribaltamento. Quando si inserisce la griglia, assicurarsi che sia rivolta nella giusta direzione, come indicato nelle figure 1 3.

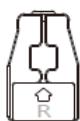
Quando si inserisce la leccarda, assicurarsi che sia rivolta nella giusta direzione, come indicato nelle figure 1 4.

Inserimento degli accessori

Clip in ceramica



1 x 2



2 x 2

RISPARMIO ENERGETICO

1. Rimuovere tutti gli accessori che non sono necessari durante il processo di cottura.
2. Non aprire lo sportello durante la cottura.
3. Se si apre lo sportello durante la cottura, attivare la modalità di funzionamento "Luce" (senza modificare la temperatura).
4. Per le modalità di funzionamento senza ventola, portare la temperatura a 50 °C 5-10 minuti prima della fine del processo di cottura. In questo modo è possibile sfruttare il calore del vano di cottura per completare il processo di cottura.
5. Se possibile, utilizzare la funzione ventilata. Ciò consente di ridurre la temperatura di 20-30 °C.
6. Con la funzione Aria calda è possibile cuocere contemporaneamente su più livelli.
7. Se non è possibile cuocere contemporaneamente piatti diversi, è possibile cuocerli uno dopo l'altro con il forno preriscaldato.
8. Non preriscaldare il forno vuoto se non è necessario.
Mettere le pietanze nel forno subito dopo aver raggiunto la temperatura desiderata. Al raggiungimento della temperatura desiderata, la spia di controllo si spegne.
9. Non utilizzare fogli riflettenti, come i fogli di alluminio, per coprire il fondo del forno.
10. Se possibile, utilizzare la funzione Timer.
11. Utilizzare teglie e stampi scuri e opachi. Non utilizzare accessori pesanti con superfici lucide, come l'acciaio inox o l'alluminio.
12. Non attivare mai la funzione microonde se nel vano di cottura non sono presenti alimenti.

TUTELA DELL'AMBIENTE

L'imballaggio serve a proteggere il nuovo apparecchio da eventuali danni causati durante il trasporto. I materiali utilizzati sono stati selezionati con attenzione e vanno riciclati. Il riciclaggio riduce l'uso di materie prime e la produzione di rifiuti. Gli apparecchi elettrici ed elettronici contengono spesso materiali preziosi. Non smaltrirli insieme ai rifiuti domestici.



SALUTE

L'acrilammide si forma soprattutto quando si scaldano alimenti ricchi di amido (ad esempio patate, patatine fritte, pane) a temperature molto elevate per un lungo periodo di tempo.

Suggerimenti

1. Scegliere tempi di cottura brevi.
2. Cuocere gli alimenti fino a doratura. Non farli a tal punto da assumere un colore marrone scuro.
3. Le porzioni più grandi contengono meno acrilammide.
4. Se possibile, utilizzare la funzione Aria calda.
5. Patatine fritte: Non cuocere più di 450 g di patatine per ciascun vassoio. Disporle in modo uniforme sul vassoio e girarle di tanto in tanto. Se necessario, leggere le informazioni sul prodotto per ottenere un miglior risultato di cottura.

MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO

Detergente

Con una buona cura e pulizia, l'apparecchio manterrà il suo aspetto e rimarrà pienamente funzionante a lungo. Ora verrà illustrato come curare e pulire correttamente l'apparecchio. Seguire le istruzioni in tabella in modo tale che le varie superfici non vengano danneggiate dai detergenti sbagliati. A seconda del modello dell'apparecchio, non tutte le aree elencate potrebbero essere presenti sul/nel proprio apparecchio.

Attenzione!

Pericolo di danni alle superfici

Non utilizzare:

1. Detergenti aggressivi o abrasivi.
2. Detergenti con elevato contenuto di alcool.
3. Spugne abrasive o per la pulizia dure.
4. Idropulitrice o pulitore a vapore.
5. Detergente speciale per la pulizia di apparecchi caldi.

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

Area del forno	Pulizia
Pannello frontale in acciaio inox	<p>Acqua calda con sapone: Pulire con un canovaccio e poi asciugare con un panno morbido. Rimuovere immediatamente le macchie di calcare, il grasso, l'amido e l'albumina (ad es. albume). Sotto tali macchie può formarsi della ruggine. Speciali detergenti per la pulizia di superfici calde in acciaio inox sono disponibili presso i rivenditori specializzati. Applicare uno strato molto sottile di detergente con un panno morbido.</p>
Plastica	<p>Acqua calda con sapone: Pulire con un canovaccio e poi asciugare con un panno morbido. Non utilizzare detergenti o raschietti per vetro.</p>
Superfici verniciate	<p>Acqua calda con sapone: Pulire con un canovaccio e poi asciugare con un panno morbido.</p>
Pannello di comando	<p>Acqua calda con sapone: Pulire con un canovaccio e poi asciugare con un panno morbido. Non utilizzare detergenti o raschietti per vetro.</p>
Pannello dello sportello	<p>Acqua calda con sapone: Pulire con un canovaccio e poi asciugare con un panno morbido. Non utilizzare un raschietto per vetro oppure una spugna abrasiva sull'acciaio inox.</p>
Maniglia	<p>Acqua calda con sapone: Pulire con un canovaccio e poi asciugare con un panno morbido. Se la maniglia entra in contatto con l'anticalcare, pulirla subito. Altrimenti, le macchie non andranno via.</p>
Superfici smaltate e superfici autopulenti	<p>Seguire le indicazioni riportate in tabella per le superfici del vano di cottura.</p>
Copertura in vetro della luce interna	<p>Acqua calda con sapone: Pulire con un canovaccio e poi asciugare con un panno morbido. Se il vano di cottura è molto sporco, utilizzare uno sgrassatore per forno.</p>
Guarnizione dello sportello Non deve mai essere rimossa.	<p>Acqua calda con sapone: Pulire con un canovaccio. Non strofinare.</p>
Pannello dello sportello in acciaio inox	<p>Detergente per acciaio inox: Rispettare le indicazioni del produttore. Non utilizzare prodotti per la cura dell'acciaio inox. Rimuovere il pannello per la pulizia.</p>

Area del forno	Pulizia
Accessori	Acqua calda con sapone: Immergere e pulire con un canovaccio o una spazzola. In caso di incrostazioni, è possibile utilizzare una spugna abrasiva in acciaio inox.
Pareti portaripiani	Acqua calda con sapone: Immergere e pulire con un canovaccio o una spazzola.

Nota

1. Le leggere differenze di colore sulla parte anteriore dell'apparecchio possono essere attribuite all'uso di diversi materiali come vetro, plastica e metallo.
2. Le ombre sui pannelli dello sportello che sembrano strisce sono causate dai riflessi dell'illuminazione interna.
3. Lo smalto viene applicato a temperature molto elevate. Questo può comportare leggere differenze di colore. È del tutto normale e non compromette il funzionamento. I bordi delle teglie sottili non possono essere completamente smaltati. Di conseguenza, questi bordi possono essere ruvidi. Ciò non compromette l'efficacia della protezione anticorrosione.
4. Tenere sempre pulito l'apparecchio e rimuovere subito lo sporco affinché non si formino incrostazioni ostinate.

Suggerimenti

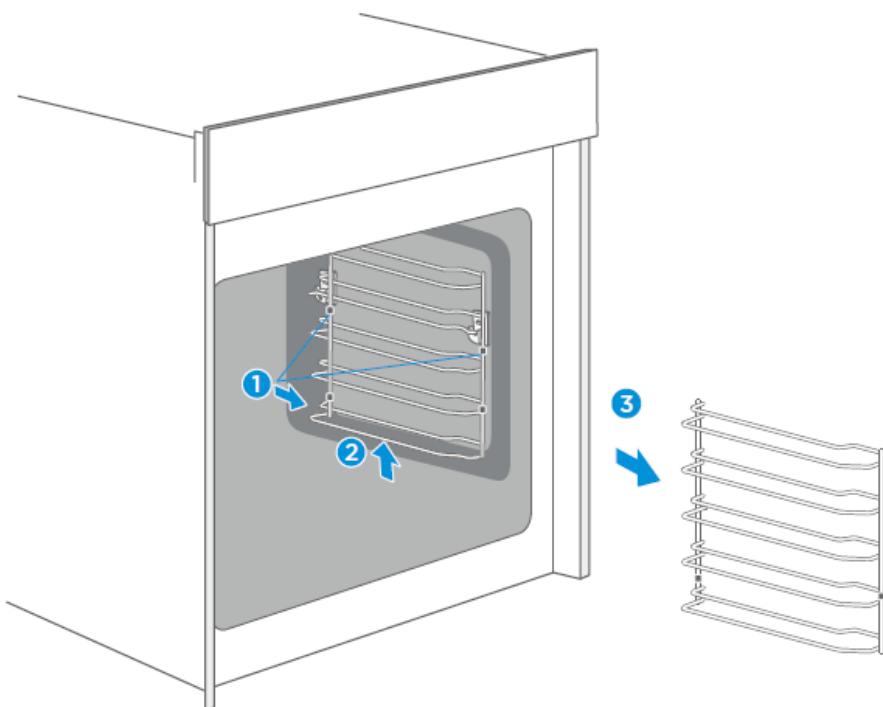
1. Pulire il vano di cottura dopo ogni utilizzo. In questo modo si evita che lo sporco si incrosti.
2. Rimuovere immediatamente i depositi di calcare, il grasso, l'amido e l'albumina (ad es. albumine).
3. Rimuovere le macchie degli alimenti zuccherati il prima possibile quando sono ancora calde.
4. Per la brasatura, utilizzare pirofile da forno idonee, ad es. una brasiera.

SPORTELLO DELL'APPARECCHIO

Pareti portaripiani

Se si desidera pulire a fondo le pareti portaripiani e il vano di cottura, è possibile rimuovere tali pareti e pulirle. Con una buona cura e pulizia, l'apparecchio manterrà il suo aspetto e rimarrà pienamente funzionante a lungo.

1. Rimuovere l'accessorio in teflon bianco.
2. Sollevare le pareti portaripiani.
3. Estrarre le pareti portaripiani.



ELIMINAZIONE DEI GUASTI

Se si verifica un errore, assicurarsi che non sia dovuto ad un funzionamento errato prima di contattare il servizio clienti. Per prima cosa, cercare di correggere in autonomia l'errore sulla base della seguente tabella. Spesso è possibile correggere facilmente i guasti tecnici dell'apparecchio da soli.

Se un piatto non dovesse risultare esattamente come lo si desidera, ci sono molti trucchi e suggerimenti per la preparazione alla fine delle presenti istruzioni per l'uso.

Errore	Possibile causa	Osservazioni/Soluzioni
L'apparecchio non funziona.	Fusibile difettoso	Controllare l'interruttore automatico nella scatola dei fusibili.
	Mancanza di corrente	Verificare se la luce della cucina oppure la luce di altri apparecchi funziona.
Nella modalità di funzionamento "Forno ventilato" la ventola non è sempre attiva.		Grazie alla distribuzione del calore ottimale e alle migliori prestazioni del forno, è un processo normale.
Dopo un processo di cottura si sente un rumore e si può osservare un flusso d'aria vicino al pannello comandi.		La ventola è ancora in funzione per evitare la formazione di elevata umidità nel vano di cottura e per raffreddare il forno. La ventola si spegne in automatico.
Le pietanze non risultano ben cotte trascorso il tempo indicato nella ricetta.		Viene utilizzata una temperatura diversa da quella specificata nella ricetta. Verificare le impostazioni della temperatura. Le quantità di ingredienti differiscono dalla ricetta. Controllare la ricetta.
Doratura non uniforme		La temperatura è troppo alta oppure il piatto non è collocato sul ripiano esatto. Controllare la ricetta e le impostazioni. La consistenza e/o il colore e/o il materiale della pirofila non erano idonee per la funzione selezionata. Se si utilizza il grill a superficie ampia, come ad es. nella modalità "Riscaldamento superiore e inferiore", occorre utilizzare una pirofila opaca, di colore scuro e leggera.
La lampadina non si accende		Occorre sostituire la lampadina.

Avvertenza – Pericolo di scossa elettrica!

Gli interventi di riparazione eseguiti in modo errato sono fonte di pericolo. Gli interventi di riparazione e la sostituzione del cavo di alimentazione devono essere effettuati esclusivamente da personale tecnico adeguatamente istruito dal servizio di assistenza tecnica. Se l'apparecchio è difettoso, scollegarlo dalla rete elettrica oppure spegnere l'interruttore automatico nella scatola dei fusibili. Contattare il servizio clienti.

Tempo di funzionamento massimo

Il tempo di funzionamento massimo di questo apparecchio è di 9 ore, nel caso in cui una volta ci si dimenticasse di spegnerlo.

Sostituzione della lampadina nel vano di cottura

Se la luce non funziona più, rivolgersi all'assistenza clienti.

SERVIZIO CLIENTI

Se occorre riparare l'apparecchio, il nostro servizio clienti è sempre a disposizione e troverà sempre la soluzione giusta. Si prega di contattare direttamente il rivenditore da cui è stato acquistato questo dispositivo o il servizio clienti Blaupunkt. Puoi trovare le informazioni di contatto sul retro di questo manuale.

Fornire sempre il numero del modello e di serie al fine di ottenere una consulenza adeguata. Tali numeri sono indicati sulla targhetta e potete trovarli aprendo lo sportello del forno.

Tensione nominale: 230 V Potenza nominale in uscita: 1600 W (microonde), 2880 W
(grill)
Frequenza nominale: 50 Hz Potenza del microonde: 800 W; 2450 MHz



Per risparmiare tempo in caso di emergenza, è possibile annotare il modello dell'apparecchio e il numero di telefono del servizio clienti nel seguente spazio.

SCHEDA PER LA MANUTENZIONE

Numero del modello		Data di acquisto
Numero di serie		Negozi

Avvertimento

Il presente apparecchio va installato in conformità alle disposizioni vigenti e utilizzato solo in ambienti ben aerati. Leggere accuratamente le presenti istruzioni prima di installare o utilizzare il presente apparecchio.

TRUCCHI E SUGGERIMENTI

Si desidera cuocere una propria ricetta	Per prima cosa cercare di utilizzare le impostazioni di ricette simili e di ottimizzare il processo di cottura in base al risultato.
La torta è cotta?	Circa 10 minuti prima dello scadere del tempo di cottura indicato, inserire uno stecchino nella torta. Se l'impasto non rimane attaccato allo stecchino, la torta è cotta.
La torta perde molto volume quando si raffredda dopo la cottura.	Abbassare la temperatura di 10 °C e controllare la ricetta per quanto riguarda la manipolazione meccanica dell'impasto.
La torta è molto più alta al centro che sul bordo esterno.	Non ingrassare l'anello esterno della tortiera a cerniera.
La torta è troppo dorata sopra.	Utilizzare un ripiano più basso e/o una temperatura più bassa (ciò può comportare un tempo di cottura più lungo).
La torta è troppo asciutta.	Aumentare la temperatura di 10 °C (ciò può comportare un tempo di cottura più breve).
La pietanza ha un bell'aspetto, ma all'interno è ancora troppo umida.	Abbassare la temperatura di 10 °C (ciò può comportare un tempo di cottura più lungo) e controllare la ricetta.
La doratura non è uniforme.	Abbassare la temperatura di 10 °C (ciò può comportare un tempo di cottura più breve). Utilizzare il riscaldamento superiore e inferiore.
Il fondo della torta non è abbastanza dorato.	Posizionare la torta su un ripiano più basso.
Cottura contemporanea su più livelli: la doratura varia in base ai diversi livelli.	Per la cottura su più di un livello utilizzare una modalità di funzionamento con la ventola rimuovere le teglie una ad una quando sono pronte. Non è necessario che tutte le teglie siano pronte contemporaneamente.
Acqua di condensa durante la cottura	Il vapore è parte del processo di cottura e normalmente fuoriesce dal forno insieme al flusso dell'aria di raffreddamento. Questo vapore può condensarsi su diverse superfici nel o in prossimità del forno e formare goccioline d'acqua. Si tratta di un processo fisico che non può essere completamente evitato.

Quali tipi di pirofile è possibile utilizzare?	È possibile utilizzare qualsiasi pirofila resistente al calore. L'alluminio non deve entrare in contatto diretto con gli alimenti, soprattutto se si tratta di alimenti acidi. Assicurarsi che il recipiente e il coperchio siano ben chiusi.
In che modo viene utilizzata la funzione Grill?	Preriscaldare il forno per 5 minuti e posizionare gli alimenti sul livello indicato nelle presenti istruzioni. Chiudere lo sportello del forno. Non utilizzare il forno se lo sportello è aperto, tranne che per posizionare/rimuovere/controllare gli alimenti.
Come tenere pulito il forno mentre si grigliano gli alimenti?	Inserire un vassoio con 2 litri d'acqua sul livello 1. Quasi tutti i liquidi che goccioleranno dagli alimenti posti sulla griglia finiranno nel vassoio.
L'elemento riscaldante si accende e si spegne in tutte le modalità di funzionamento con grill.	È una procedura normale e dipende dalla temperatura.
In che modo impostare il forno se il peso di un arrosto non è specificato nella ricetta?	Oltre al peso dell'arrosto, selezionare le impostazioni e modificare leggermente la durata. Se possibile, utilizzare una termosonda al fine di determinare la temperatura della carne. Posizionare con attenzione la punta della termosonda nella carne secondo le indicazioni del produttore. Assicurarsi che la punta della termosonda sia al centro della maggior parte della carne, ma non vicino a un osso o un buco.
Cosa succede se, durante la cottura, si versa un liquido sulla pietanza in forno?	Il liquido si cucinerà e si formerà del vapore come normale processo fisico. Fare molta attenzione poiché il vapore è caldo. Per maggiori informazioni consultare anche la voce "Acqua di condensa durante la cottura". Se il liquido contiene alcol, il processo di cottura è più veloce e potrebbero formarsi delle fiamme nel vano di cottura. Assicurarsi che lo sportello del forno sia chiuso durante questi processi. Monitorare con attenzione il processo di cottura. Aprire lo sportello solo se necessario e con molta attenzione.

PIETANZE TEST SECONDO LO STANDARD EN 60350-1

RICETTE	Accessori	F	°C	Livello	Durata (min.)	Preriscaldamento
Pan di spagna	Tortiera a cerniera Ø 26 cm		170	1	30-35	Sì
Piccoli dolci	1 leccarda		150	2	30-40	Sì
Torta di mele	Tortiera a cerniera Ø 20cm		160	1	70-80	NO
Pane	1 leccarda		210	2	30-35	Sì
Toast	Griglia		Max.	5	6-8	Sì, 5 min.
Pollo	Griglia & Leccarda		180	Griglia: Livello 2 Leccarda: Livello 1	75-80	Sì

SCHEDA TECNICA (UE 65/2014 & UE 66/2014)

Forno da incasso con microonde 5B60M8690

Peso del forno	45 kg
Numero di vani cottura	1
Sorgente di calore	Elettrica
Volume utile	71L

Nota

Tutte le modalità di funzionamento descritte a pagina 9 sono funzioni principali del forno.

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

2 SÄKERHETSANVISNINGAR

- 2 Användningsområde**
 - 2 Varning**
 - 5 Skadeorsaker**
-

6 MONTERING

8 ANVÄNTA PRODUKTEN

- 8 Manöverelement**
 - 9 Innan produkten används**
 - 10 Driftlägen**
 - 11 Användning av produkten**
-

14 AUTOMATISKA PROGRAM

15 TILLBEHÖR

18 ENERGIEFFEKTIV ANVÄNDNING

18 MILJÖ

19 HÄLSA

19 UNDERHÅLL AV PRODUKTEN

22 UGSNLUCKA

23 ÅTGÄRDANDE AV FEL

25 KUNDTJÄNST

26 TIPS OCH KNEP

28 TESTLIVSMEDEL ENLIGT EN 60350-1

28 DATABLADE (EU 65/2014 OCH EU 66/2014)

SÄKERHETSANVISNINGAR

Avsedd användning

Grattis till din nya kombiugn med mikrovågsugn från Blaupunkt. Innan du packar upp produkten ska du läsa igenom den här bruksanvisningen noggrant. Den hjälper dig att använda ugnen säkert och korrekt. Bruks- och monteringsanvisningen bör alltid sparas för senare bruk eller framtida ägare. Ugnen är endast avsedd för inbyggnad i köket. Beakta bruksanvisningen.

När du har packat upp ugnen ska du kontrollera om den har skador. Om ugnen är skadad får den inte anslutas till strömmen. Endast behörig elektriker får ansluta maskiner utan stickkontakt. Skador som uppstår till följd av felaktig anslutning täcks inte av garantin. Produkten får endast användas inomhus. Produkten får endast användas för tillagning av mat och dryck. Produkten måste övervakas under drift.

Denna produkt får användas av barn från 8 år och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller av personer som saknar kunskap om och erfarenhet av produkten, under förutsättning att de har instruerats i hur produkten används av en person som ansvarar för deras säkerhet och att de har förstått vilka risker och faror som kan uppstå.

Produkten är ingen leksak. Rengöring och underhåll av produkten får utföras av barn äldre än 8 år om de hålls under uppsikt av en person som ansvarar för deras säkerhet.

Se till att ugnen och tillhörande nätkabel befinner sig utom räckhåll för barn under 8 år.

Alla tillbehör ska alltid skjutas in åt rätt håll i ugnsutrymmet.

Försiktighetsåtgärder för att minska exponeringen för stora mängder strålningsenergi från mikrovågor

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

VARNING

Risk för elstöt!

1. Felaktigt genomförda reparationer utgör en säkerhetsrisk. Reparationer och byte av skadade strömkablar får endast utföras av våra utbildade kundtjänsttekniker. Om ugnen är defekt ska du koppla den från strömnätet eller slå från skyddsbytaren i säkringslådan. Kontakta kundtjänst.

2. Kabelisoleringen på elapparater kan smälta om den kommer i kontakt med varma maskindelar.
Låt aldrig kablar till elapparater komma i kontakt med varma delar av ugnen.
3. Använd inte högtrycksvätt eller ångtvätt eftersom det kan leda till elstöt.
4. Om ugnen är defekt kan den orsaka elstöt. Använd aldrig ugnen om den är defekt. Om ugnen är defekt ska du koppla den från strömnätet eller slå från skyddsbytaren i säkringslådan. Kontakta kundtjänst.

Risk för brännskador!

1. Ugnen blir mycket varm. Vidrör aldrig insidan av ugnen eller värmeelementen.
2. Låt alltid ugnen svalna.
3. Håll alltid barn på ett säkert avstånd från ugnen.
4. Tillbehör och ugnspartiklar blir mycket varma. Använd alltid grytlapp för att ta ut tillbehör eller ugnspartiklar ur ugnsutrymmet.
5. Alkoholhaltiga ångor kan antändas i den varma ugnen. Laga aldrig mat som innehåller stora mängder vätska med hög alkoholhalt. Vätskor med hög alkoholhalt ska alltid användas i små mängder. Var alltid försiktig när du öppnar ugnsluckan.
6. Ha alltid ugnen under uppsikt när du värmer livsmedel i plast- eller pappersbehållare eftersom det finns risk för brand.
7. När du värmer upp nappflaskor eller dricksglas till småbarn ska du röra om eller skaka dessa efter uppvärmning och kontrollera temperaturen så att ditt barn inte bränns.

Risk för skållskador!

1. De åtkomliga delarna blir varma under drift. Vidrör aldrig varma delar. Håll alltid barn på ett säkert avstånd från ugnen.
2. När du öppnar ugnsluckan kan det strömma ut varm ånga. Beroende på temperatur kan ångan vara svår att se. Stå inte för nära ugnen när du öppnar ugnsluckan. Var alltid försiktig när du öppnar ugnsluckan. Håll barn borta.
3. Vatten i det varma ugnsutrymmet kan bilda varm ånga. Håll aldrig vatten i ugnsutrymmet när det är varmt.

Risk för personskada!

1. Repor i ugnsluckans ruta kan orsaka sprickor. Använd aldrig glasskrappa, vassa rengöringsverktyg eller skurmedel.
2. Gångjärnen i ugnsluckan rör sig när luckan öppnas eller stängs. Fingrar eller andra kroppsdelar kan hamna i kläm. Håll händerna borta från gångjärnen.

Brandfara!

1. Brännbara föremål som förvaras i ugnen kan antändas. Förvara därför inga brännbara föremål här. Öppna aldrig ugnsluckan om det finns rök i ugnsutrymmet. Stäng i så fall av ugnen, dra ut nätkontakten eller slå från skyddsbytaren i säkringslådan.
2. När ugnsluckan öppnas uppstår dragluft. Bakplåtspapper kan då komma i kontakt med värmeelementet och börja brinna. Placerar inte bakplåtspapper löst över tillbehör under förvärmning. Belasta alltid bakplåtspappret med en skål eller en bakplåt. Lägg bakplåtspapper endast på den yta som ska användas. Bakplåtspappret får inte sticka ut från tillbehöret.

Fara på grund av magnetism!

I manöverpanelen resp. manöverelementen används permanentmagneter. De kan påverka funktionen hos implantat såsom pacemakers och insulinpumpar. Personer som bär elektroniska implantat måste hålla ett avstånd på minst 10 cm från manöverpanelen.

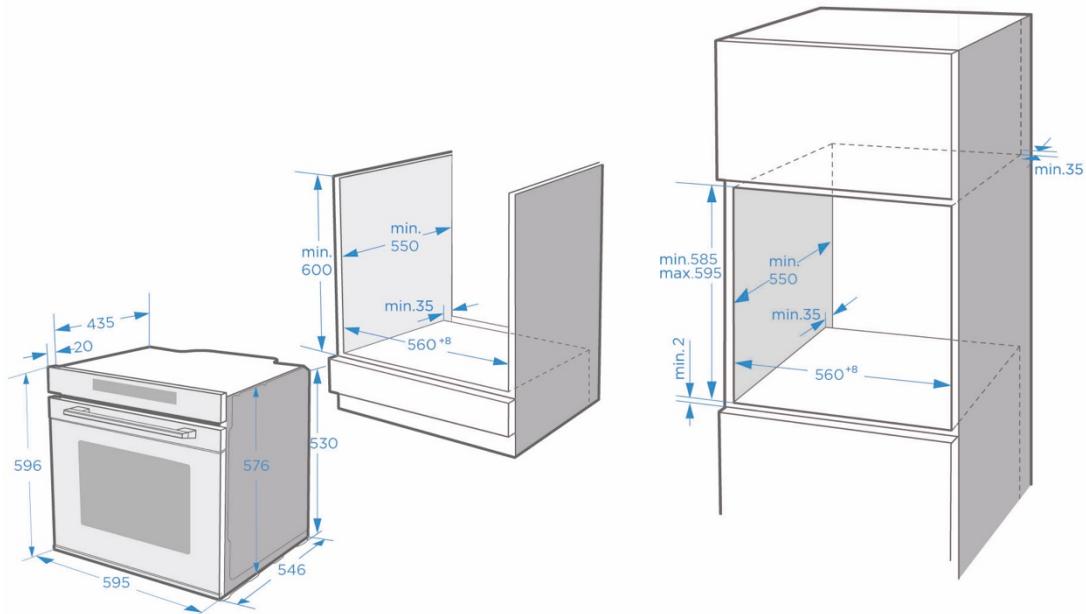
Var försiktig när du arbetar med kombiugnen

1. Läs och beakta följande anvisningar: FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER FÖR ATT MINSKA EXPONERINGEN FÖR STORA MÄNGDER STRÅLNINGSENERGI FRÅN MIKROVÅGOR
2. VARNING: Underhålls- och reparationsarbeten där kåpan som skyddar mot mikrovågsenergi måste tas bort får endast utföras av behöriga personer.
3. Använd endast tillbehör som lämpar sig för mikrovågsugn.
4. Uppvärmning av drycker i kombiugnen kan leda till att de börjar koka med en tidsfördröjning. Var försiktig när du tar ut dryckeskärl.
5. Hårdkokta ägg och ägg med skal ska aldrig värmas upp i ugnen eftersom de kan explodera till och med efter uppvärmningen.
6. Denna kombinerade ugn/mikrovågsugn används för uppvärmning av livsmedel och drycker. Torkning av livsmedel eller kläder och uppvärmning av värmekuddar, inneskor, svampar, fuktiga trasor eller liknande kan leda till skador och brand.
7. Metallbehållare för livsmedel och drycker får inte värmas upp i ugnen.
8. VARNING: När produkten används i kombinationsläget får barn använda ugnen endast under uppsikt av vuxen eftersom det uppstår mycket höga temperaturer.

Skadeorsaker

1. Tillbehör, folier, bakplåtspapper eller ugnssartiklar i ugnsbotten: Lägg inte tillbehörsdelar i ugnsbotten. Täck aldrig ugnsbotten med folier eller bakplåtspapper. Ställ inga ugnssartiklar på ugnsbotten när en temperatur på över 50 °C är inställd. Detta leder till värmeeackumulering som kan skada emaljerade ytor.
2. Aluminiumfolie: Aluminiumfolie i ugnsutrymmet får inte komma i kontakt med glasrutan i ugnsluckan. Det kan leda till permanent missfärgning av glaset.
3. Silikonpannor: Använd inte silikonhaltiga pannor, mattor, skydd eller tillbehörsdelar. Det kan skada ugnsensor.
4. Vatten i varm ugn: Håll inte vatten i ugnsutrymmet när detta är varmt. Vattnet bildar då ånga. Temperaturändringen kan skada emaljerade ytor.
5. Fukt i ugnen: Med tiden kan fukt i ugnsutrymmet orsaka korrosion. Låt produkten torka efter användning. Förvara inte fuktiga livsmedel i stängd ugn under en längre tid. Förvara inga livsmedel i ugnen.
6. Nedkylning med öppen ugnslucka: När ugnen arbetat i höga temperaturer måste den svalna med stängd ugnslucka. Det får inte finnas fastklämnda föremål i luckan. Även om luckan endast står på glänt kan fronterna på intilliggande apparater skadas med tiden. Låt ugnen torka med öppen ugnslucka endast om det bildats mycket ånga under användning.
7. Fruktjuice: Vid gräddning av mycket saftiga fruktkakor ska bakplåten inte fyllas för mycket. Fruktjuice som droppar från plåten orsakar fläckar som inte kan tas bort. Använd en djupare universalplåt om möjligt.
8. Kraftigt nedsmutsad tätning: Om tätningen är mycket nedsmutsad stänger luckan inte ordentligt. Det kan leda till skador på intilliggande apparater. Håll alltid tätningen ren.
9. Ugnsluckan som stol, hylla eller arbetsplatta: Sätt dig aldrig på ugnsluckan, placera inga föremål på den och fäst inget på den. Ställ inga ugnssartiklar eller tillbehör på ugnsluckan.
10. Användning av tillbehör: Beroende på ugnens modell kan tillbehör repa luckans beklädnad när denna stängs igen. Skjut alltid in tillbehör ända in i ugnsutrymmet.
11. Bära ugnen: Ugnen får inte bäras eller hållas från handtaget på luckan. Handtaget kan inte bära ugnens vikt och kan gå sönder.
12. Om du använder restvärmen i den avstängda ugnen för varmhållning av mat kan det bildas mycket fukt i ugnsutrymmet. Det kan leda till kondensvattenbildning och korrasionsskador på ugnen samt till skador i ditt kök. Förebygg kondensvattenbildning genom att öppna ugnsluckan eller välja driftläget för upptining.
13. Användning av kombiugnen utan livsmedel: Om ugnen används utan att det finns livsmedel i ugnsutrymmet kan det leda till överspänning. Sätt aldrig på ugnen om det inte finns livsmedel i ugnsutrymmet.

MONTERING



För att denna produkt ska kunna användas på ett säkert sätt måste den installeras korrekt i enlighet med monteringsanvisningen. Skador som uppstår till följd av felaktig montering täcks inte av garantin.

Använd skyddshandskar vid montering för att skydda dig mot skärskador och vassa kanter.

Kontrollera om produkten är skadad innan du påbörjar montering. Om produkten är skadad får den inte anslutas till strömmen.

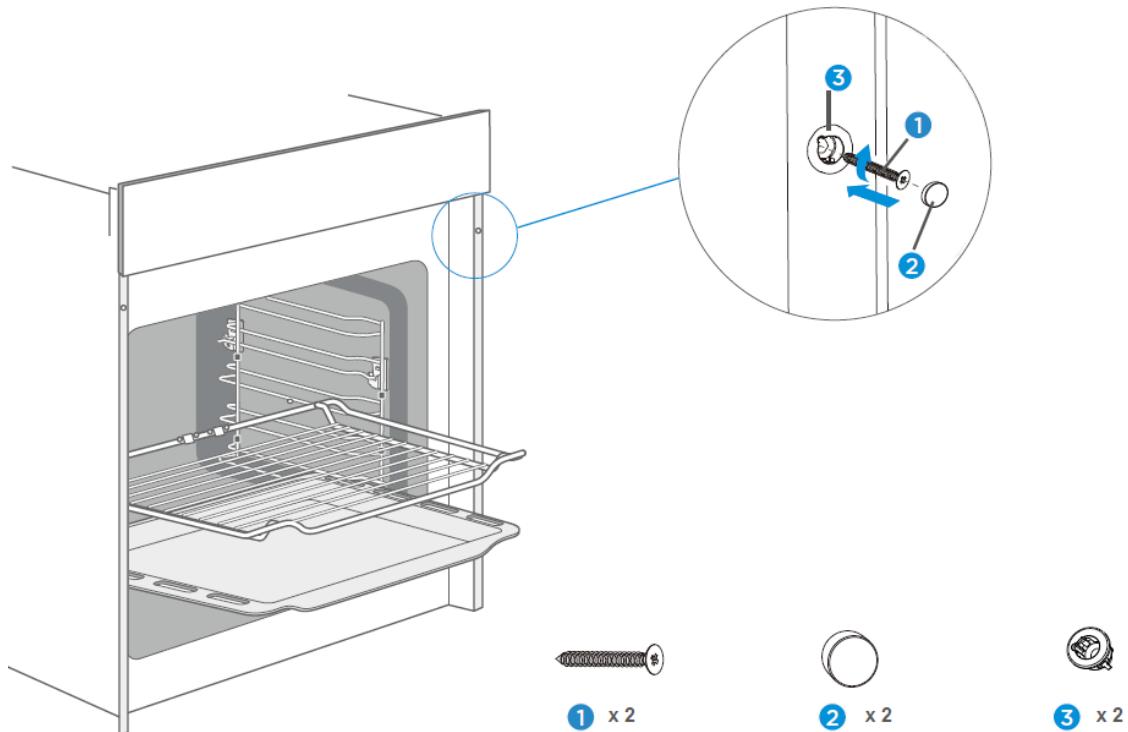
Avlägsna allt förpackningsmaterial och all tejp innan du börjar använda produkten.

Måtten ovan anges i mm.

För att ugnen ska kunna kopplas från strömmen om detta skulle vara nödvändigt efter montering, måste stickkontakten vara åtkomlig eller en brytare installeras i den fasta kabelinstallationen.

Varning: Ugnen får inte installeras bakom en dörr i dekorsyfte eftersom det kan leda till överhetning.

MONTERING



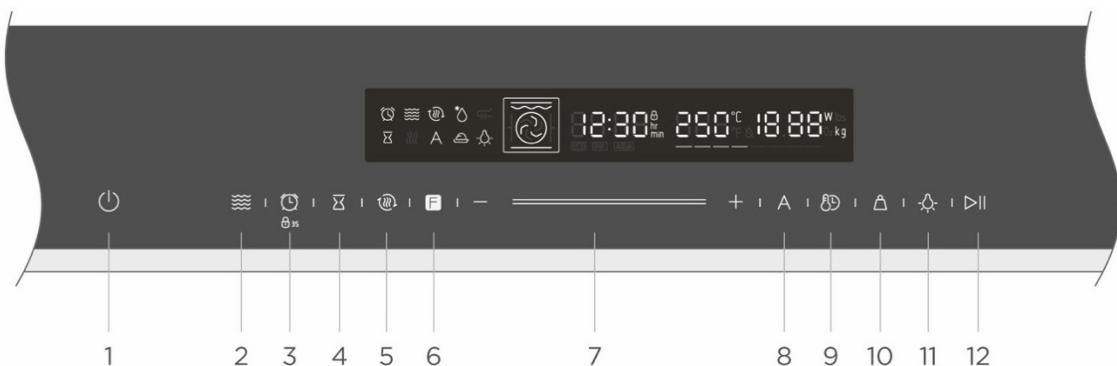
Skjut in kombiugnen i den avsedda öppningen. Fixera den med skruvarna 1, 2 och 3.

OBS

Dra inte åt skruvarna 1 för hårt eftersom det kan orsaka skador på ugnen eller ugnens ytterhölje.
Använd endast skrutmjässel!

ANVÄNDA PRODUKTEN

MANÖVERELEMENT



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

INNAN PRODUKTEN ANVÄNDS

Första användning

Innan du använder ugnen för att laga mat för första gången måste du rengöra ugnsutrymmet och alla tillbehör.

1. Ta bort alla dekaler, skyddsfolier och transportskyddsdelar.
2. Ta bort alla tillbehörsdelar och gejder ur ugnsutrymmet.
3. Rengör tillbehör och gejder noggrant med såpvatten och en trasa eller en mjuk borste.
4. Se till att det inte finns några förpackningsrester som styroporkulor eller träbitar i ugnsutrymmet eftersom de kan utgöra brandrisk.
5. Torka av släta ytor i ugnsutrymmet och på ugnsluckan med en mjuk, fuktig trasa.
6. För att få bort den lukt som nya ugnar har ska du värma ugnen utan innehåll och med stängd ugnslucka.
7. Lufta köket ordentligt första gången du värmer ugnen. Håll barn och husdjur borta från köket. Stäng dörren till angränsande rum.
8. Genomför de inställningar som visas. I nästa avsnitt finns information om hur du ställer in driftläge och temperatur.
→ "Användning av produkten", s. 11

Inställningar

Driftläge	
Temperatur	250 °C
Tid	1h

När ugnen har svalnat:

1. Rengör de släta ytorna och ugnsluckan med såpvatten och en svamp.
2. Torka alla ytor.
3. Sätt tillbaka gejderna.

Ställa in klockslag

Ställ in klockslaget innan du börjar använda ugnen.

1. När ugnen har anslutits till strömmen trycker du på klocksymbolen för att ställa in timmarna. Använd Smart Slider eller knapparna +/-.
2. Tryck på klocksymbolen igen. Använd Smart Slider eller knapparna +/- för att nu ställa in minuterna.
3. Tryck på klocksymbolen igen för att avsluta inställningen.

INFO: Klockan är i 24-timmarsformat.

DRIFTLÄGEN

Din ugn har olika driftlägen. För att du ska kunna välja rätt typ av värme för aktuell maträtt förklaras nedan skillnaderna och användningsområdena.

Driftlägen	Temperatur	Användning
	Över-/nedervärme	30~250 °C För konventionell gräddning och stekning på en nivå. Lämpar sig särskilt för kakor med fuktig fyllning.
	Varmluft	50~250 °C För gräddning och stekning på en eller flera nivåer. Värmen genereras av det ringelementet som sitter runt fläkten.
	Över-/nedervärme + cirkulationsluft	50~250 °C För gräddning och stekning på en eller flera nivåer. Värmen från värmeelementet i ugnsutrymmet fördelas jämnt av en fläkt.
	Strålningsvärme	150~250 °C För grillning av mindre mängder mat och för bryning. Placera den mat som ska grillas i ugnens mellersta del under grillelementet.
	Dubbelgrill + cirkulationsluft	50~250 °C För grillning av platta livsmedel och för bryning. Värmen fördelas jämnt i ugnsutrymmet av fläkten.
	Dubbelgrill	150~250 °C För grillning av platta livsmedel och för bryning.
	Pizzafunktion	50~250 °C För pizza och andra rätter som behöver hög värme underifrån. I detta läge aktiveras nedervärmen och ringelementet.
	Nedervärme	30~220 °C För att få extra krispig botten på pizza, kakor och bakvaror. Värmen kommer från nedervärmen.
	Upptining	– För skonsam upptining av djupfryst mat.
	Jäsning	30~45 °C För produktion av jäst- eller surdeg och kultivering av yoghurt.

Se upp!

Om du öppnar ugnsluckan under pågående process stoppas denna. Risk för brännskador!

Anvisningar

1. För att tina upp stora portioner kan man avlägsna gejderna och placera behållaren på ugnsbotten.
2. För förvärmning av servis ska du avlägsna gejderna och ställa in driftlägena "varmluftsgrill" och "circulationsluft" med en temperatur på 50 °C. Driftläget "varmluftsgrill" ska användas om mer än hälften av ugnsbotten är täckt med servis.
3. I driftläget "circulationsluft" aktiveras fläkten vid vissa tider under uppvärmningsprocessen, vilket säkerställer optimal värmefördelning i ugnsutrymmet.

Fläkt

Fläkten slås till och från efter behov. Den varma luften strömmar ut genom ugnsluckan.

Se upp!

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

För att ugnen ska svalna snabbare kan du låta fläkten arbeta en stund.

ANVÄNDNING AV PRODUKTEN

Laga mat i ugnen

1. När ugnen har anslutits till strömmen ska du trycka på symbolen "ugnsfunktion" för att välja funktioner och använda Smart Slider eller knapparna "+/-" för att ställa in tillagningstemperaturen.
2. Tryck på symbolen ON/OFF. Ugnen börjar arbeta. Om du inte trycker på symbolen ON/OFF kommer ugnen att visa klockslaget igen efter 5 minuter.
3. Om du trycker på  under tillagningsprocessen stoppas processen.

INFO: När du har ställt in temperaturen trycker du på klocksymbolen  för att ställa in tillagningstiden.

Snabb förvärmning

Du kan förkorta förvärmningstiden med funktionen snabb förvärmning. Välj en funktion och tryck på symbolen för snabb förvärmning . Symbolen för snabb förvärmning tänds på displayen. Om snabb förvärmning inte kan användas för den valda funktionen hörs ett piepljud. Snabb förvärmning kan inte användas med funktionerna "automatiska program", "upptining" och "jäsning".

Ställa in sluttid

Här kan du ställa in den tidpunkt då tillagningsprocessen ska avslutas.

1. Tryck på . Använd Smart Slider eller tryck på symbolen "+/-" för att ställa in sluttiden i timmar.
Tryck igen på för att ställa in sluttiden i minuter. När du är klar med inställningen trycker du på för att spara.
2. När du ställer in en sluttid måste du även ställa in en tillagningstid. Hur du gör detta beskrivs i avsnittet "Laga mat i ugnen".
3. Om du till exempel ställer in sluttiden på kl. 10.00 och tillagningstiden på en timme kommer ugnen att börja värmas upp kl. 9.00 och vara klar kl. 10.00.

Ändringar under tillagning

När ugnen är på kan du ändra driftläge och temperatur med ugnsfunktionsreglaget eller med Smart Slider. Om ingen annan åtgärd vidtas inom 6 sekunder efter ändringen sparar sparar ändringen.

Om du vill ändra tillagningstiden under tillagningsprocessen trycker du på och ändrar tiden med Smart Slider eller med symbolen +/--. Om ingen annan åtgärd vidtas inom 6 sekunder efter ändringen sparar ändringen. Tillagningsprocesser med fast sluttid och de automatiska programmen kan inte ändras.

Om du vill avsluta tillagningsprocessen trycker du på .

Anvisningar

Ändring av driftläge/temperatur/återstående tillagningstid kan ha vissa negativa konsekvenser på slutresultatet. Därför rekommenderar vi att dessa ändringar utförs endast av erfarna kockar.

Se upp!

När ugnen sätts på blir den mycket varm på insidan. Vridrör aldrig insidan av ugnen eller värmeelementen. Använd grytlapp för att ta ut tillbehör eller ugnartiklar ur ugnen och låt ugnen svalna. Håll barn på ett säkert avstånd för att undvika brännskador.

Timer

Tryck på för att använda timerfunktionen. När den inställda tiden har gått hörs ett pipljud. Tryck en gång på symbolen och ställ in timmarna. Tryck igen på symbolen för att ställa in minuterna. Tryck igen på symbolen för att avsluta inställningen. Du kan ställa in timern före och under tillagningsprocessen, men den är inte tillgänglig när du väljer funktion och temperatur.

Mikrovågsugn och kombifunktion mikrovågsugn/ugn

- Din ugn har 4 mikrovågsfunktioner, inkl. en funktion för enkel mikrovågsugn och en för kombinerad mikrovågsugn/ugn.

Driftlägen	Standardeffekt	Standardtemperatur	Temperaturområde	Tid
	Mikrovågsugn 800 W	/	/	00:01–30:00 min
	Mikrovågsfunktion + varmluft 320 W	160 °C	50~250 °C	00:01–01:30 h
	Mikrovågsfunktion + dubbelgrill + cirkulationsluft 320 W	180 °C	50~250 °C	00:01–01:30 h
	Mikrovågsfunktion + pizzafunktion 320 W	180 °C	50~250 °C	00:01–01:30 h

- Tryck på när ugnen är i standbyläge för att använda mikrovågsfunktionen. Symbolen visas i statusraden. Standardtiden är 1 minut och standardeffekten 800 W. Tryck på och ställ in mikrovågseffekten med Smart Slider eller med symbolen "+/-". Tryck på och ställ in tiden med Smart Slider eller med symbolen "+/-".
- Tryck på när ugnen är i standbyläge för att använda mikrovågsfunktionen. Tryck på funktionsknappen för att använda kombinationsfunktionen mikrovågsugn/ugn. Det finns 3 kombifunktioner. Använd Smart Slider eller tryck på symbolen "+/-" för att ställa in temperaturen. Tryck på för att ställa in tiden. Tryck på för att ställa in effekten på mikrovågsugnen.
- Du kan välja varmlufts-, dubbelgrills- och pizzafunktionen först och sedan trycka på för att använda kombifunktionen. Om du väljer en annan funktion och sedan trycker på avges en pipsignal för att uppmärksamma dig på felet.
- Om du har valt kombifunktionen av misstag håller du knappen intryckt i 3 sekunder för att radera inställningen.

Obs

Bakgallret kan inte bara användas för grillning utan även för tillagning i mikrovågsugnen. Bakplåten kan inte användas med mikrovågsfunktionen.

För användning av mikrovågsfunktionen rekommenderas ugnens andra gejd.

Använd aldrig mikrovågsfunktionen om det inte finns livsmedel i ugnsutrymmet.

Barnsäkring

Ugnen är utrustad med en barnsäkring för att barn inte ska kunna slå på den eller ändra inställningar av misstag.

Du kan aktivera eller avaktivera barnsäkringen när som helst, oavsett om ugnen är på eller inte. Håll knappen  intryckt i 3 sekunder för att aktivera eller avaktivera barnsäkringen. När barnsäkringen är aktiv visas symbolen  på displayen.

AUTOMATISKA PROGRAM

Din ugn har en rad olika automatiska program som du kan använda för att enkelt få perfekt resultat på dina maträtter. Välj bara lämpligt program för den typ av livsmedel som ska tillagas och följ anvisningarna på displayen.

Program	Recept	Mikrovågsugn	Förvärmningstid (min)	Vikt
d01	Upptining (kött)	JA	NEJ	0,2 kg
d02	Upptining (fågel)	JA	NEJ	0,2 kg
d03	Upptining (fisk)	JA	NEJ	0,2 kg
A01	Popcorn	JA	NEJ	0,1 kg
A02	Potatisgratäng	JA	NEJ	0,5 kg
A03	Kvargkaka	NEJ	NEJ	/
A04	Quiche	NEJ	10	/
A05	Köttfärslimpa	NEJ	NEJ	0,5 kg ~ 1 kg
A06	Tigerkaka	NEJ	NEJ	/
A07	Pitabröd	NEJ	8	/
A08	Äppelkaka	NEJ	7	/
A09	Färsk pizza på bakplåt	NEJ	8	/
A10	Äppelkaka med smultäcke	NEJ	NEJ	/

Obs

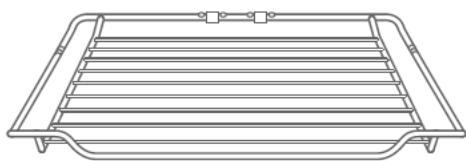
Bakplåten kan inte användas för recept d01, d02, d03, A01 och A02.

TILLBEHÖR

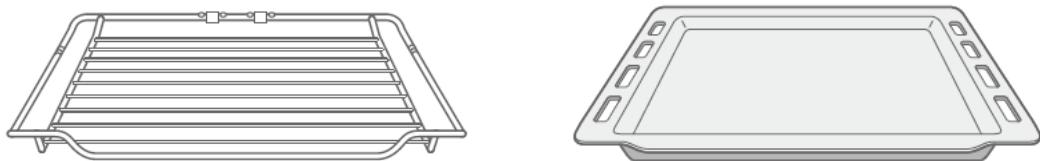
Din ugn levereras med flera tillbehör. Här hittar du en översikt över medföljande tillbehör och information om korrekt användning.

Medföljande tillbehör

Din ugn är utrustad med följande tillbehör:



Bakgaller



Bakplät

För ugnssartiklar, kakformar och ugnsfasta tallrikar. För stekar och grillrätter.

För långpannekakor och små bakvaror.

Använd endast originaltillbehör. Dessa tillbehör har skräddarsyts för din ugn.

Passande tillbehör hittar du i vår onlinebutik på www.blaupunkt-einbaugeraete.de eller i handeln.

Obs

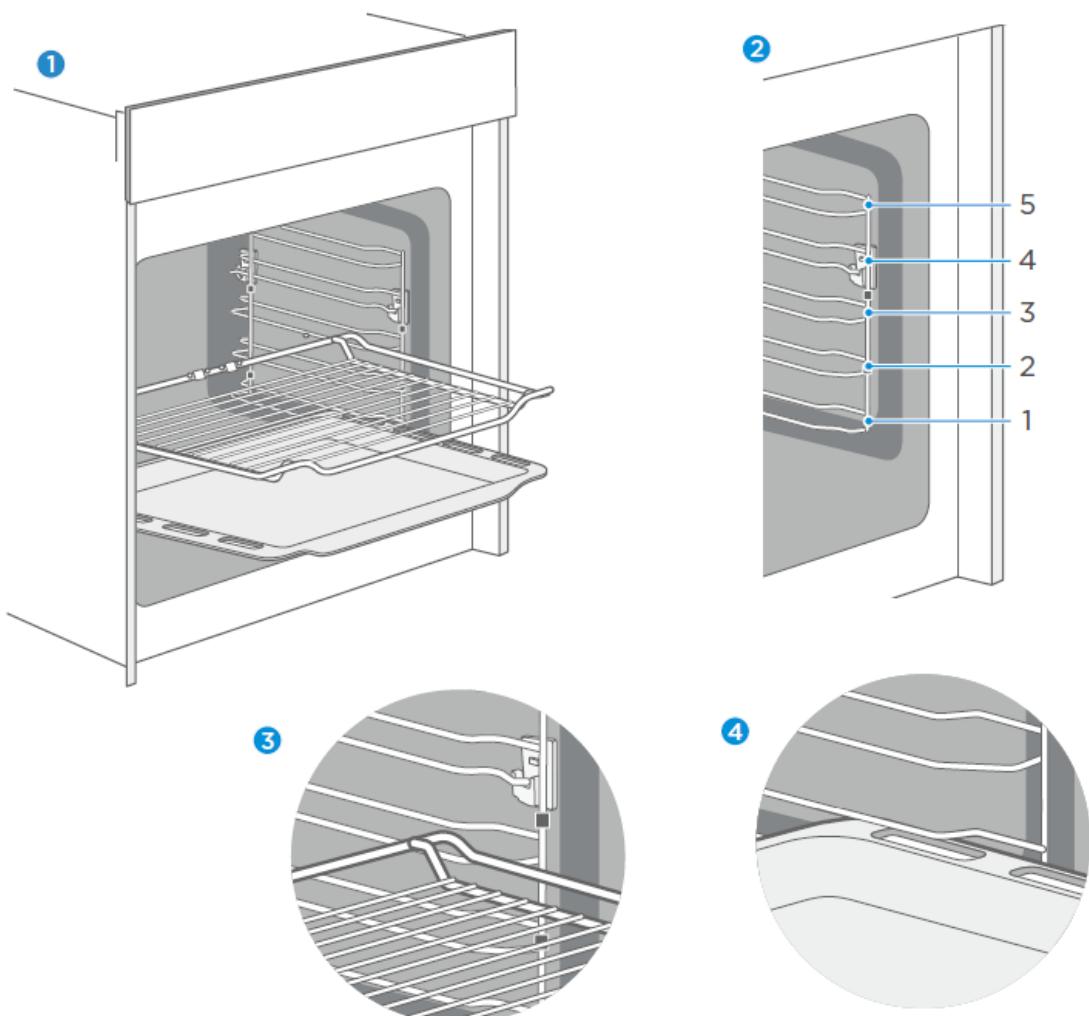
1. Tillbehör kan deformeras när de blir varma. Det påverkar dock inte deras funktion. När de svalnar återfår de sin ursprungliga form.
2. Bakgallret kan inte bara användas för grillning utan även för tillagning i mikrovågsugnen.
Bakplåten kan inte användas med mikrovågsfunktionen.
3. För användning av mikrovågsfunktionen rekommenderas ugnens andra gejd.
4. Använd aldrig mikrovågsfunktionen om det inte finns livsmedel i ugnsutrymmet.

Användning av tillbehörsdelar

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

Anvisningar

1. Se till att alltid sätta in tillbehörsdelar i rätt riktning.
2. Tillbehörsdelar ska alltid skjutas in helt i ugnsutrymmet så att de inte vidrör ugnsluckan.



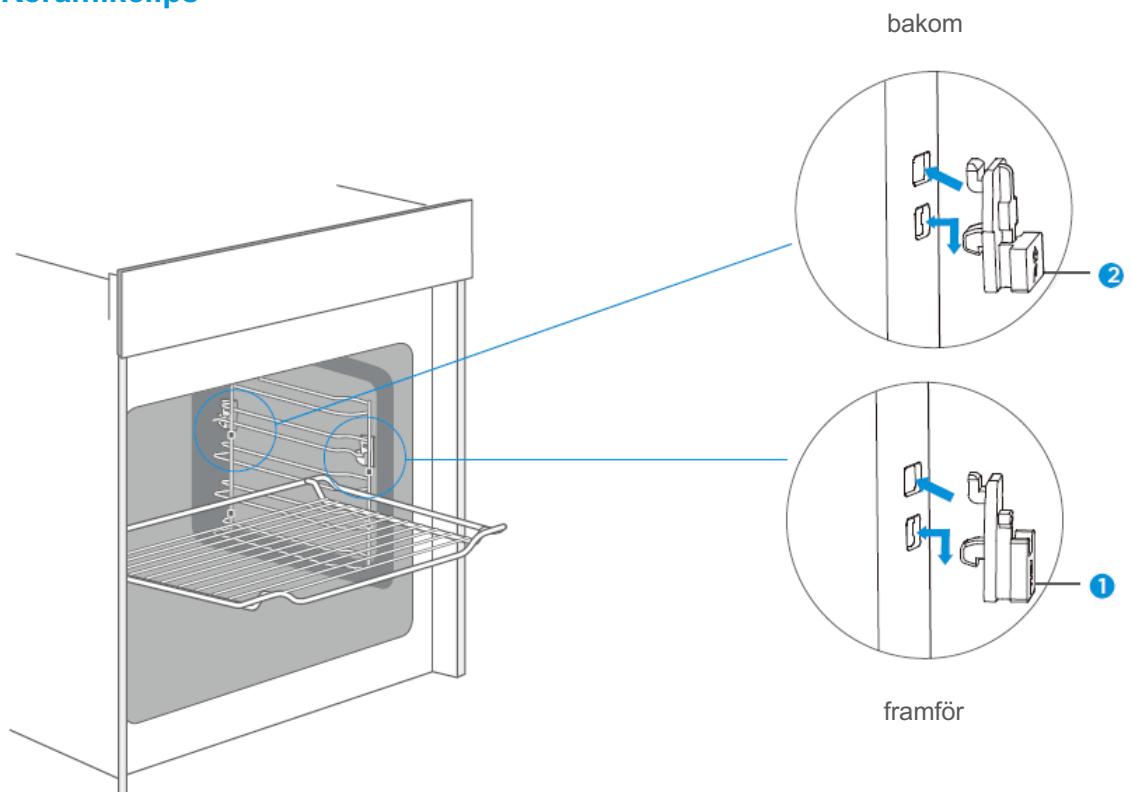
Låsfunktion

Tillbehör kan dras ut ungefär till hälften och låses sedan fast. Låsfunktionen förhindrar att tillbehör tippar när de dras ut. För att tillbehör ska vara ordentligt tipsäkrade måste de sättas in korrekt i ugnsutrymmet. När du sätter i bakgallret är det viktigt att det pekar i rätt riktning så som visas på bilderna 1 3.

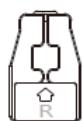
När du sätter i bakplåten är det viktigt att den pekar i rätt riktning så som visas på bilderna 1 4.

Användning av tillbehörsdelar

Keramikclips



1 x 2



2 x 2

ENERGIEFFEKTIV ANVÄNDNING

1. Ta ut alla tillbehörsdelar som inte behövs för tillagningsprocessen.
2. Öppna inte ugnsluckan under tillagningsprocessen.
3. Om du öppnar luckan under tillagningsprocessen kopplas driftläget om till "belysning" (utan ändring av temperaturinställningen).
4. Vid driftlägen utan fläkt ska du 5–10 min innan tillagningsprocessen är slut minska temperaturinställningen till 50 °C. På så sätt utnyttjar du ugnsutrymmets värme för att slutföra tillagningen.
5. Använd cirkulationsluftsfunktionen där detta är möjligt. Då kan du sänka temperaturen 20–30 °C.
6. Med varmluftsfunktionen kan du ugnssteka och grädda på flera nivåer samtidigt.
7. Om det inte går att steka eller grädda olika rätter samtidigt kan du tillaga dem en efter en för att utnyttja den förvärmda ugnen.
8. Förvärm inte ugnen om den inte behövs.
Sätt genast in maträtterna i ugnen när önskad temperatur har nåtts. När önskad temperatur har nåtts släcks kontrollampan.
9. Använd inte refleterande folie, t.ex. aluminiumfolie, för att täcka ugnsbotten.
10. Använd timern där detta är möjligt.
11. Använd mörka och matta bakformar och behållare. Använd inte tunga tillbehör med glansig yta, t.ex. rostfritt stål eller aluminium.
12. Använd aldrig mikrovågsfunktionen om det inte finns livsmedel i ugnsutrymmet.

MILJÖ

Förpackningen skyddar din nya ugn mot transportskador. Använda material har valts ut noggrant och bör återvinnas. Återvinning minskar råmaterialförbrukning och avfall. Elektriska och elektroniska apparater innehåller ofta värdefulla råmaterial. Kasta dem därför inte i hushållssoporna.



HÄLSA

Vid upphettning av framför allt stärkelserika livsmedel (t.ex. potatis, pommes frites, bröd) i mycket höga temperaturer under lång tid bildas akrylamid.

Tips

1. Välj korta tillagningstider.
2. Tillaga dina rätter tills de har fått en gyllengul färg. Låt dem inte brännas så att de får en mörkbrun yta.
3. Större portioner innehåller mindre akrylamid.
4. Använd varmluftsfunktionen där detta är möjligt.
5. Pommes: Tillaga inte mer än 450 g på varje plåt. Fördela pommesen jämnt på plåten och vänd dem då och då. Läs vid behov igenom produktinformationen för att uppnå bästa slutresultat.

UNDERHÅLL AV PRODUKTEN

Rengöringsmedel

Om ugnen sköts och rengörs ordentligt bevarar den både utseende och funktion under en lång tid. Nedan förklaras hur du sköter och rengör din produkt.

Beakta uppgifterna i tabellen så att du inte skadar ytor genom användning av felaktiga rengöringsmedel. Beroende på produktmodell kan det hända att inte alla angivna områden finns på eller i din ugn.

Se upp!

Risk för skador på ytor

Följande ska inte användas:

1. Starka eller skurande rengöringsmedel.
2. Rengöringsmedel med hög alkoholhalt.
3. Hårda skursvampar eller rengöringssvampar.
4. Högtrycks- eller ångtvätt.
5. Specialrengöringsmedel för varma maskiner.

Nya svampar och trasor ska tvättas noga före användning.

Ugnsområde	Rengöring
Front i rostfritt stål	<p>Varmt såpvatten: Rengör med en kökshandduk och torka sedan av med en mjuk trasa. Avlägsna genast kalkfläckar, fett, stärkelse och albumin (t.ex. äggvita). Under sådana fläckar kan det bildas rost. Speciella rengöringsmedel för rostfritt stål för rengöring av varma ytor kan fås i handeln. Applicera ett mycket tunt lager rengöringsmedel med en mjuk trasa.</p>
Plast	<p>Varmt såpvatten: Rengör med en kökshandduk och torka sedan av med en mjuk trasa. Använd inte fönsterputs eller glasskrapa.</p>
Lackerade ytor	<p>Varmt såpvatten: Rengör med en kökshandduk och torka sedan av med en mjuk trasa.</p>
Manöverfält	<p>Varmt såpvatten: Rengör med en kökshandduk och torka sedan av med en mjuk trasa. Använd inte fönsterputs eller glasskrapa.</p>
Ugnsluckans beklädnad	<p>Varmt såpvatten: Rengör med en kökshandduk och torka sedan av med en mjuk trasa. Använd inte glasskrapa eller skursvamp i rostfritt stål.</p>
Handtag ugnslucka	<p>Varmt såpvatten: Rengör med en kökshandduk och torka sedan av med en mjuk trasa. Om handtaget kommer i kontakt med avkalkningsmedel måste det genast torkas av. Eventuella fläckar går annars inte bort.</p>
Emaljerade ytor eller självrengörande ytor	Beakta anvisningarna för ytorna i ugnsutrymmet i tabellen.
Glaskåpan på ugnslampen	<p>Varmt såpvatten: Rengör med en kökshandduk och torka sedan av med en mjuk trasa. Om ugnsutrymmet är kraftigt nedsmutsat ska du använda ugnsrengöring.</p>
Ugnsluckans tätnings Får aldrig avlägsnas.	<p>Varmt såpvatten: Rengör med kökshandduk. Gnugga inte.</p>
Skydd i rostfritt stål till ugnslucka	<p>Rengöringsmedel för rostfritt stål: Beakta anvisningarna från respektive tillverkare. Använd inte vårdprodukter för rostfritt stål. Ta bort ugnsluckans skydd för rengöring.</p>
Tillbehör	<p>Varmt såpvatten: Blötlägg och rengör med kökshandduk eller borste. Vid grov smuts kan man använda skursvamp i rostfritt stål.</p>
Gejder	<p>Varmt såpvatten: Blötlägg och rengör med kökshandduk eller borste.</p>

Anvisningar

1. Lätta färgvariationer på produktens framsida beror på användning av olika material som glas, plast och metall.
2. Skuggor på luckans beklädnad som ser ut som ränder orsakas av reflektioner från ugnslampan.
3. Emalj påförs i mycket höga temperaturer. Det kan leda till lättare färgavvikeler. Detta är normalt och påverkar inte funktionen. Kanterna på tunna plåtar kan inte emaljeras fullständigt. Kanterna kan därför vara ojämna. Detta påverkar inte korrosionsskyddet.
4. Håll alltid ugnen ren och ta genast bort smuts så att det inte bildas envisa smutsavlagringar.

Tips

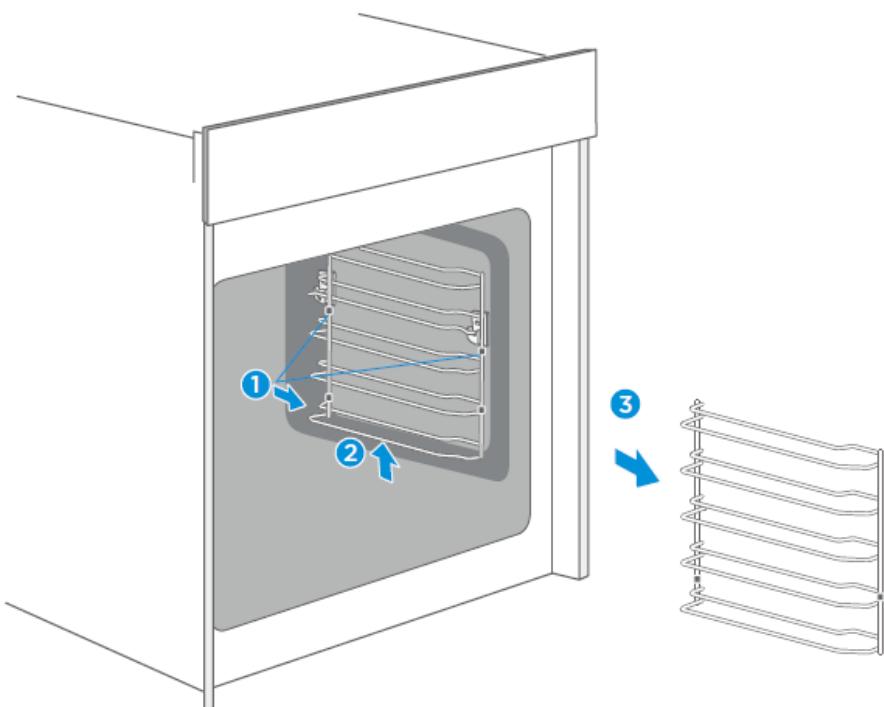
1. Rengör ugnsutrymmet efter varje användning. På så sätt bildas inga smutsavlagringar.
2. Avlägsna genast kalkavlagringar, fett, stärkelse och albumin (t.ex. äggvita).
3. Fläckar av sockerhaltiga livsmedel ska tas bort genast, helst när de fortfarande är varma.
4. Använd lämplig ugnform för ugnsstekning, t.ex. en ugnsgryta.

UGSNLUCKA

Gejder

För att rengöra gejderna och ugnsutrymmet ordentligt kan du ta ut och rengöra gejderna separat. Om ugnen sköts och rengörs ordentligt bevarar den både utseende och funktion under en lång tid.

1. Ta ut vita Teflon-tillbehör.
2. Lyft upp gejderna.
3. Dra ut gejderna.



ÅTGÄRDANDE AV FEL

Om ett fel inträffar ska du försäkra dig om att det inte beror på felanvändning innan du kontaktar kundtjänst. Försök först att åtgärda felet själv med hjälp av översikten nedan. Ofta kan du enkelt åtgärda tekniska fel på ugnen själv.

Om du inte får önskat resultat för en maträtt hittar du många tips och råd gällande tillagning i slutet av denna bruksanvisning.

Fel	Möjliga orsaker	Kommentarer/åtgärder
Produkten fungerar inte.	Defekt säkring.	Kontrollera skyddsbytaren i säkringslådan.
	Strömbrott	Kontrollera om kökslampan eller andra köksapparater fungerar.
Fläkten är inte alltid påslagen i driftläget "circulationsluft".		Detta är normalt och syftar till att ge bästa möjliga värmefördelning och bästa möjliga prestanda hos ugnen.
Efter att ugnen använts hörs ett ljud och det strömmar luft i närheten av kontrollpanelen.		Fläkten fortsätter att arbeta för att motverka hög luftfuktighet i ugnsutrymmet och kyla ugnen. Fläkten slås från automatiskt.
Maten tillagas inte tillräckligt inom den angivna tiden enligt receptet.		En annan temperatur än den som anges i receptet används. Kontrollera temperaturinställningen. Mängden ingredienser avviker från receptet. Kontrollera receptet.
Ojämn bryning		Temperaturinställningen är för hög eller så har maten inte placerats på rätt gejd. Kontrollera receptet och inställningarna. Ytstrukturen och/eller färgen och/eller materialet på ugnformen var inte det optimala valet för vald ugnsfunktion. När du använder strålningsvärme, t.ex. i driftläget "över- och nedervärme" ska du använda matta, mörkfärgade och lätta ugnformar.
Lampan tänds inte.		Lampan måste bytas ut.

Varning – risk för elstöt!

Felaktigt genomförda reparationer utgör en säkerhetsrisk. Reparationer och byte av skadade strömkablar får endast utföras av våra utbildade kundtjänsttekniker. Om ugnen är defekt ska du koppla den från strömnätet eller slå från skyddsbytaren i säkringslådan. Kontakta kundtjänst.

Maximal driftstid

Den maximala driftstiden för denna ugn är 9 timmar om man skulle glömma att stänga av den.

Byta ut ugnslampan

Om lampan inte fungerar ska du kontakta kundtjänst.

KUNDTJÄNST

Vår kundtjänst står till din tjänst om din ugn behöver reparation. Vi hittar alltid en passande lösning. Kontakta återförsäljaren som du köpte den här enheten eller Blaupunkt kundtjänst direkt från. Du hittar kontaktinformation på baksidan av denna manual.

Uppge även produktens modell- eller serienummer så att du kan få rätt hjälp. Du hittar typskylden med dessa nummer när du öppnar ugnsluckan.

Märkspänning: 230 V Nominell ingångseffekt: 1600 W (mikrovågsugn), 2880 W (grill)
Märkfrekvens: 50 Hz Mikrovågseffekt: 800 W; 2450 MHz



För att spara tid om olyckan är framme kan du anteckna ugnens modell och telefonnumret till kundtjänst i följande fält.

UNDERHÅLLSKORT

Modellnummer	Köpdatum
Serienummer	Handlare

Varning

Denna produkt skall installeras enligt gällande föreskrifter och får användas endast i ett välventilerat rum. Läs denna bruksanvisning noggrant innan du installerar eller använder produkten.

TIPS OCH KNEP

Du vill laga ditt eget recept	Testa först med att använda inställningarna för liknande recept och optimera sedan tillagningsprocessen baserat på resultatet.
Är kakan färdiggräddad?	Kontrollera med en provsticka om kakan är färdig 10 minuter innan den angivna tiden har gått. Om provstickan är torr är kakan klar.
När kakan svalnar efter gräddning förlorar den mycket volym.	Sänk temperaturinställningen 10 °C och kontrollera i receptet hur kakan hanteras mekaniskt.
Kakan är mycket högre i mitten än i kanterna.	Smörj inte ytterringen på springformen.
Kakan är för kraftigt gräddad på ovansidan.	Använd en lägre gejd och/eller lägre temperatur (detta kan leda till längre gräddningstid).
Kakan är för torr.	Öka temperaturen 10 °C (detta kan leda till kortare gräddningstid).
Maten ser bra ut men är för fuktig på insidan.	Sänk temperaturen 10 °C (detta kan leda till längre gräddningstid) och kontrollera receptet.
Ojämn bryning.	Sänk temperaturen 10 °C (detta kan leda till längre gräddningstid). Använd över- och nedervärme.
Undersidan av kakan är inte tillräckligt gräddad.	Placera den ett steg längre ned.
Samtidig gräddning på flera nivåer: Bryningsresultatet skiljer sig åt mellan de olika nivåerna.	När du gräddar på flera nivåer ska du använda ett driftläge med fläkt och ta ut plåtarna en och en när de är klara. Alla plåtar behöver inte nödvändigtvis bli klara samtidigt.
Kondensvatten vid gräddning	Ånga är en del av tillagningsprocessen och leds normalt ut ur ugnen tillsammans med kylluftsflödet. Denna ånga kan kondenserar på olika ytor i ugnen eller i närbheten av ugnen och bilda vattendroppar. Detta är en fysikalisk process och kan inte undvikas helt.

Vilken typ av ugnssartiklar kan användas?	Du kan använda alla typer av värmebeständiga ugnssartiklar. Aluminium bör inte komma i direkt kontakt med syrahaltiga livsmedel. Se till att behållare och lock sluter tätt.
Hur används grillfunktionen?	Förvärms ugnen i 5 minuter och placera livsmedlen på den nivå som specificeras i denna bruksanvisning. Stäng ugnsluckan. Använd inte ugnen med öppen lucka utom för att sätta i, ta ut eller kontrollera maten.
Hur håller man ugnen ren under grillning?	Sätt i en plåt som fyllts med 2 liter vatten i nivå 1. Så gott som all vätska som droppar ned från maten på gallret samlas upp av plåten.
I alla driftlägen med grillfunktion slås värmeelementet till och från.	Detta är normalt och påverkas av temperaturinställningen.
Hur beräknar man ugnens inställningar när vikten på en stek inte anges i receptet?	Välj inställningarna intill stekens vikt och ändra tiden något. Använd om möjligt en temperatursensor för att mäta temperaturen i köttet. För in temperatursensors spets försiktigt i köttet i enlighet med tillverkarens anvisningar. Se till att temperatursensors spets sitter mitt i den tjockaste delen av köttet men inte i närbheten av ben eller hålrum.
Vad händer om man under tillagningsprocessen öser vätska över ett livsmedel i ugnen?	Vätskan kommer att koka och bilda ånga som normal fysikalisk process. Var försiktig eftersom ångan är varm. Mer information finns under "Kondensvattnet vid gräddning". Om vätskan innehåller alkohol påskyndas tillagningen och det kan bildas lågor i ugnsutrymmet. Se därför till att ugnsluckan är stängd under sådana processer. Övervaka tillagningsprocessen noggrant. Öppna luckan mycket försiktigt och endast om det är nödvändigt.

TESTLIVSMEDEL ENLIGT EN 60350-1

RECEPT	Tillbehör	F	°C	Nivå	Tid (min)	Förvärmning
Sockerkaka	Springform Ø 26 cm		170	1	30-35	JA
Småkaka	1 bakplåt		150	2	30-40	JA
Äppelkaka	Springform Ø 20cm		160	1	70-80	NEJ
Bröd	1 bakplåt		210	2	30-35	JA
Rostat bröd	Bakgaller		Max.	5	6-8	JA, 5 min
Kyckling	Bakgaller & bakplåt		180	Bakgaller: Nivå 2 Bakplåt: Nivå 1	75-80	JA

DATABLAD (EU 65/2014 & EU 66/2014)

Inbyggd ugn med mikrovågsfunktion
5B60M8690

Vikt ugn	45kg
Antal ugnsutrymmen	1
Värmekälla	Elektrisk
Nyttovolym	71L

Obs

Alla driftlägen som beskrivs på s. 9 är huvudfunktioner hos ugnen.

ÍNDICE

2 INDICACIONES DE SEGURIDAD

- 2 Uso previsto**
 - 2 Advertencia**
 - 5 Causas de daños**
-

6 MONTAJE

8 MANEJO DEL APARATO

- 8 Elementos de manejo**
 - 9 Antes de usar el aparato**
 - 10 Modos de funcionamiento**
 - 11 Empleo del aparato**
-

14 PROGRAMAS AUTOMÁTICOS

15 ACCESORIOS

18 USO EFICIENTE

18 MEDIO AMBIENTE

19 SALUD

19 MANTENIMIENTO DEL APARATO

22 PUERTA DEL APARATO

23 SUBSANACIÓN DE FALLOS

25 SERVICIO TÉCNICO

26 CONSEJOS PRÁCTICOS

28 COMIDAS DE PRUEBA SEGÚN EN 60350-1

28 HOJA DE DATOS (UE 65/2014 & UE 66/2014)

INDICACIONES DE SEGURIDAD

Uso previsto

Muchas gracias por la adquisición de este horno microondas Blaupunkt. Antes de desembalar su nuevo aparato, lea atentamente estas instrucciones. Solo así podrá manejar el aparato de forma segura y correcta. Conserve, por favor, el manual de servicio y montaje para futuras consultas u otros propietarios.

El aparato ha sido diseñado exclusivamente para su integración en una cocina. Tenga en cuenta el manual de montaje.

Tras el desembalaje, compruebe que el aparato se encuentra en perfecto estado. Jamás conecte el aparato si presenta algún desperfecto. La conexión de aparatos sin enchufe debe ser realizada exclusivamente por técnicos autorizados. La garantía no cubre daños ocasionados por una conexión incorrecta. Utilice siempre este aparato en interiores. El aparato debe usarse exclusivamente para preparar alimentos y bebidas. El aparato debe ser atendido durante su funcionamiento.

Este aparato puede ser usado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o experiencia y conocimientos insuficientes, siempre y cuando sean instruidos en el manejo del aparato por un responsable y hayan comprendido los riesgos y peligros que conlleva su uso.

El aparato no es un juguete. La limpieza y mantenimiento del aparato puede ser realizada por niños de más de 8 años exclusivamente bajo la supervisión de un responsable.

Asegúrese de que el aparato y su cable de corriente se encuentren fuera del alcance de niños menores de 8 años.

Introduzca siempre los accesorios en el horno del lado correcto.

Medidas de precaución para evitar una exposición excesiva a la radiación del microondas

- (a) Nunca utilice este aparato con la puerta abierta, ya que podría quedar expuesto a una radiación de microondas perjudicial. No manipular ni neutralizar el bloqueo de seguridad.
- (b) No coloque objetos entre la parte delantera del aparato y la puerta, y asegúrese de que no exista suciedad o restos de limpieza en las superficies de obturación.
- (c) ADVERTENCIA: Si las juntas de la puerta o la propia puerta presentan daños, no utilice el aparato hasta que haya sido reparado por una persona cualificada.

ADVERTENCIA

¡Peligro de descarga eléctrica!

1. Las reparaciones realizadas incorrectamente son peligrosas. La reparaciones y los recambios de cables eléctricos dañados deben ser realizados siempre por uno de nuestros técnicos de servicio formados. Si el aparato es defectuoso, desconéctelo de la red eléctrica o apague el interruptor protector en la caja de fusibles. Póngase en contacto con el servicio técnico.

2. El aislamiento de los cables de aparatos eléctricos puede derretirse al entrar en contacto con componentes calientes del aparato. Evite siempre que los cables de aparatos eléctricos entren en contacto con componentes calientes.
3. No utilice limpiadores a presión o vapor, debido al riesgo de descarga eléctrica.
4. Un aparato defectuoso puede provocar una descarga eléctrica. Jamás conecte un aparato defectuoso. Si el aparato es defectuoso, desconéctelo de la red eléctrica o apague el interruptor protector en la caja de fusibles. Póngase en contacto con el servicio técnico.

¡Peligro de quemaduras!

1. El aparato se calienta mucho. Jamás toque las superficies interiores del aparato o de los elementos calefactores.
2. Deje siempre que el aparato se enfrie.
3. Mantenga a los niños a una distancia segura.
4. Los accesorios y bandejas del horno se calientan mucho. Utilice siempre guantes para horno para retirar los accesorios o bandejas de la cámara de horneado.
5. Los vapores alcohólicos pueden inflamarse en la cámara de horneado caliente. Jamás cocine alimentos que contengan grandes cantidades de líquido alcohólico. Utilice siempre pequeñas cantidades de líquidos alcohólicos. Abra siempre la puerta del aparato con cuidado.
6. No desatienda del aparato cuando caliente alimentos en recipientes de plástico o cartón, debido al riesgo de incendio.
7. Al calentar biberones o vasos para bebés debería removerlos o agitarlos después de calentarlos, para comprobar la temperatura y evitar que el bebé pueda quemarse al beber.

¡Peligro de escaldadura!

1. Las partes del horno accesibles se calientan durante el funcionamiento. Jamás toque las partes del horno calientes. Mantenga a los niños a una distancia segura.
2. Al abrir la puerta del aparato pueden emanar vapores calientes. Dependiendo de la temperatura, el vapor tal vez resulte invisible. No se acerque demasiado al abrir la puerta del mismo. Abra siempre la puerta del aparato con cuidado. Mantenga alejados a los niños.
3. El agua en la cámara de horneado caliente puede generar vapor caliente. Jamás vierta agua en la cámara de horneado caliente.

¡Peligro de lesiones!

1. Los arañazos en la puerta del aparato pueden provocar grietas. No utilice raspadores o limpiadores agresivos o abrasivos.
2. Las bisagras de la puerta del aparato se mueven al abrir y cerrar la puerta. Los dedos u otras extremidades del cuerpo podrían quedar atrapadas. Mantenga alejadas las manos de las bisagras.

¡Peligro de incendio!

1. Los objetos combustibles guardados en la cámara de horneado podrían inflamarse. No guarde objetos combustibles en la cámara de horneado. Jamás abra la puerta del aparato si se produce humo en el interior. En tal caso, apague el aparato y extraiga el enchufe o desconecte el interruptor protector en la caja de fusibles.
2. Al abrir la puerta del aparato se produce una corriente de aire. El papel de hornear podría entrar en contacto con la resistencia y prender fuego. Durante el recalentamiento del horno, no coloque papel de hornear suelto sobre los accesorios. Coloque siempre algo encima del papel de hornear, como un cuenco o una bandeja. Cubra solamente la superficie necesaria con papel de hornear. El papel de hornear no debe sobresalir de los accesorios.

¡Peligro por magnetismo!

El panel de control y los elementos de control contienen imanes permanentes. Estos pueden afectar al funcionamiento de implantes electrónicos como, por ejemplo, marcapasos o bombas de insulina. Los usuarios de implantes electrónicos deben mantener una distancia mínima de 10 cm respecto del panel de control.

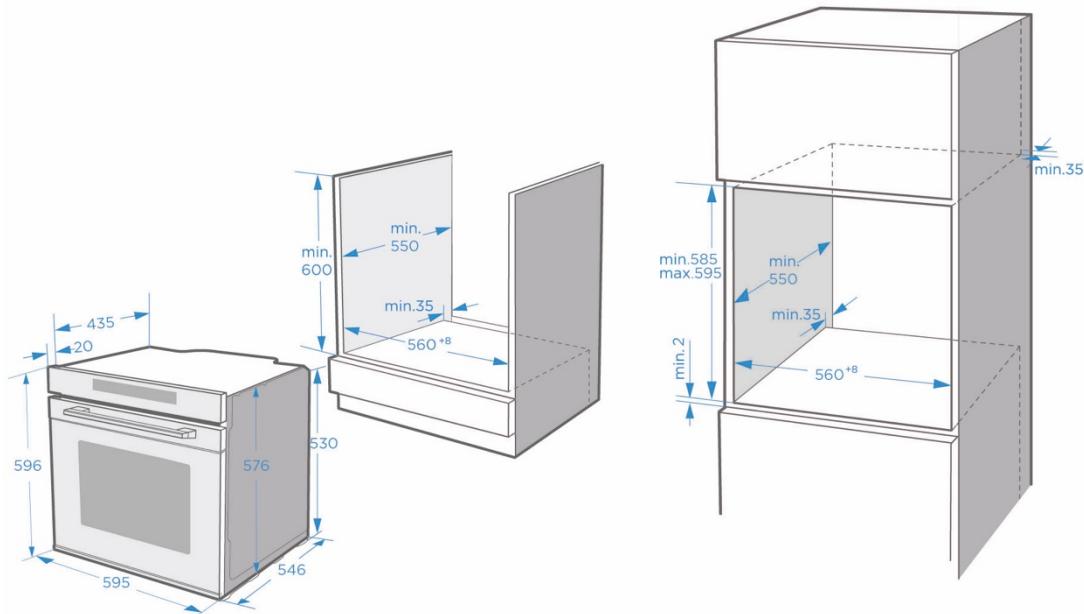
Tenga cuidado al usar el horno microondas

1. Lea y atienda las siguientes instrucciones: " MEDIDAS DE PREVENCIÓN PARA EVITAR UNA EXPOSICIÓN EXCESIVA A LA RADIACIÓN DE MICROONDAS."
2. ADVERTENCIA: Los trabajos de mantenimiento o reparación que requieran la retirada de la cubierta protectora de la energía de microondas deben ser realizados por personas con una formación especial.
3. Utilice exclusivamente accesorios aptos para microondas.
4. El calentamiento de bebidas en el horno microondas puede provocar una ebullición retardada. Tenga cuidado al extraer el recipiente.
5. Jamás caliente en el aparato huevos cocidos o huevos con cáscara, ya que estos podrían estallar incluso tras el calentamiento.
6. Este horno microondas ha sido diseñado para calentar alimentos y bebidas. El uso del aparato para secar alimentos o ropa o calentar cojines térmicos, calzado, esponjas, paños húmedos o similares conlleva riesgo de lesiones e incendio.
7. No caliente recipientes metálicos para alimentos y bebidas en el aparato.
8. ADVERTENCIA: Si se usa el modo combinado, los niños únicamente deberán usar el aparato bajo la supervisión de un adulto, debido a las altas temperaturas que se alcanzan.

Causas de daños

1. Accesorios, láminas, papel de hornear o bandejas sobre el suelo de la cámara de horneado: no coloque accesorios sobre el suelo de la cámara de horneado. No cubra el suelo de la cámara de horneado con ningún tipo de lámina o papel de hornear. No coloque vajilla para horno sobre el suelo de la cámara de horneado, cuando la temperatura esté ajustada a más de 50 °C. Esto causaría una acumulación de calor. El esmalte podría resultar dañado.
2. Lámina de aluminio: las láminas de aluminio en la cámara de horneado no deben entrar en contacto con la puerta de cristal. Ello puede provocar una coloración permanente en el cristal de la puerta.
3. Sartenes de silicona: no utilice sartenes, esteras, cubiertas o accesorios de silicona. El sensor del horno podría resultar dañado.
4. Agua en la cámara de horneado caliente: no vierta agua en la cámara de horneado, cuando el horno esté caliente. De este modo se genera vapor. La modificación de la temperatura puede dañar el esmalte.
5. Humedad en la cámara de horneado: durante un tiempo prolongado, la humedad en la cámara de horneado puede provocar corrosión. Deje que el aparato se seque después tras su uso. No conserve alimentos húmedos durante un tiempo prolongado en la cámara de horneado cerrada. No guarde alimentos en la cámara de horneado.
6. Enfriamiento con la puerta del aparato abierta: cuando utilice el aparato a altas temperaturas, deje siempre que éste se enfrie con la puerta cerrada. No enganche nada en la puerta del aparato. Aunque deje la puerta mínimamente entreabierta, con el tiempo, los electrodomésticos adyacentes podrían resultar dañados. Únicamente deje enfriar el aparato con la puerta abierta, cuando se haya generado mucha humedad durante su uso.
7. Jugo de frutas: no cargue la bandeja del horno excesivamente con fruta especialmente jugosa. Las gotas de zumo que caen de la bandeja dejan manchas permanentes. A ser posible, utilice para ello una bandeja universal más profunda.
8. Junta muy sucia: si la junta se ensucia mucho, la puerta del aparato dejará de cerrar correctamente. Ello puede causar daños en aparatos adyacentes. Mantenga siempre limpia la junta.
9. Puerta del aparato como asiento, estante o tabla de trabajo: no se siente sobre la puerta del aparato, no coloque nada encima y no cuelgue nada de ella. No coloque ningún utensilio de cocina o accesorio sobre la puerta del aparato.
10. Colocación de accesorios: dependiendo del modelo de aparato, el accesorio podría arrancar el revestimiento de la puerta al cerrarla. Introduzca siempre el accesorio en la cámara de horneado hasta el tope.
11. Transporte del aparato: no sujeté o transporte el aparato por el tirador de la puerta. El tirador de la puerta no soporta el peso del aparato y podría romperse.
12. Si usa el calor residual del horno apagado para mantener el calor de platos preparados, puede formarse mucha humedad en la cámara de horneado. Esto a su vez puede dar lugar a agua de condensación y causar daños por corrosión en su aparato, así como daños en su cocina. Evite la formación de agua de condensación, abriendo para ello la puerta o usando el modo "Descongelar".
13. Funcionamiento del horno microondas sin alimentos: el funcionamiento del aparato sin alimentos en la cámara de horneado puede provocar una sobretensión. Nunca encienda el aparato sin alimentos en la cámara de horneado.

MONTAJE



Para poder usar este aparato de forma segura debe instalarse profesionalmente, teniendo en cuenta el manual de montaje. La garantía no cubre los daños ocasionados por un montaje defectuoso.

Utilice guantes protectores para el montaje, para evitar lesiones por corte ocasionados por cantos vivos.

Antes de realizar el montaje, compruebe que el aparato se encuentra en perfecto estado. No lo conecte si presenta daños.

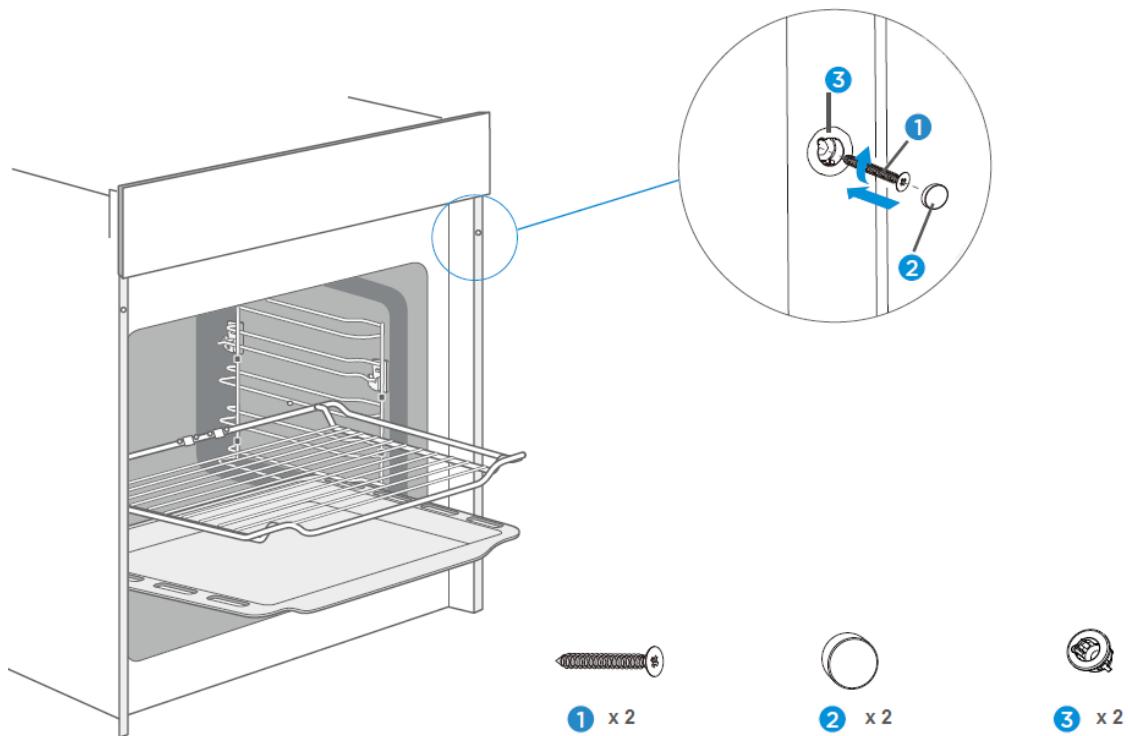
Antes de encender el aparato, retire todos los materiales de embalaje y la lámina adhesiva.

Las dimensiones arriba indicadas se expresan en mm.

Si tras el montaje necesita en algún momento desconectar el aparato de la red eléctrica, el enchufe deberá estar accesible o deberá instalar un interruptor en el cable fijo.

Advertencia: El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa, para evitar un sobrecalentamiento.

MONTAJE



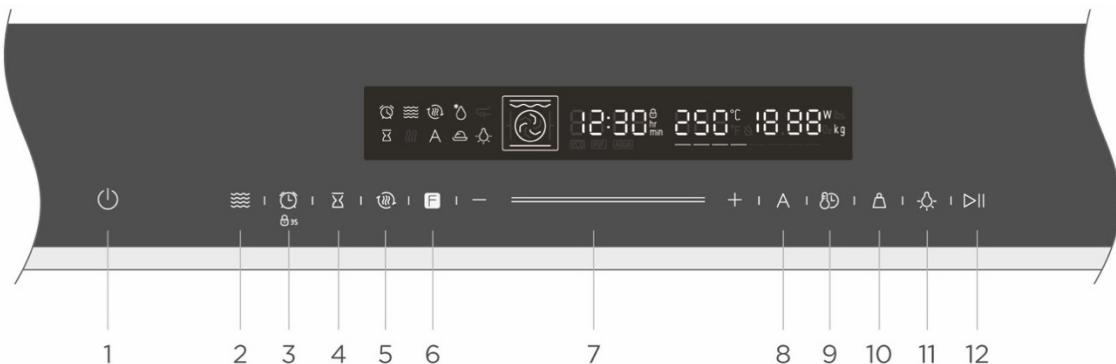
Coloque el horno microondas en la abertura prevista. Fíjelo con los tornillos 1, 2 y 3.

Atención

No apriete excesivamente los tornillos 1, para evitar daños en el aparato o en su carcasa. ¡Utilice solo un destornillador!

MANEJO DEL APARATO

ELEMENTOS DE CONTROL



	1. ENCENDIDO / APAGADO	Encender/apagar el horno.
	2. Símbolo de microondas	Usar el microondas y la función de horno microondas.
	3. Temporizador / Seguro para niños	Usar el temporizador/Pulsar el botón durante 3 segundos para activar el seguro para niños.
	4. Tiempo de finalización	Ajustar el tiempo de finalización de la cocción.
	5. Precalentamiento rápido	Para precalentar rápidamente.
	6. Función del horno	Pulse este símbolo para modificar el modo de funcionamiento. Mantenga pulsado el botón 5 segundos para modificarlo rápidamente.
	7. Smart Slider	Puede usar el Smart Slider o los botones "+/-", para modificar los valores del display.
	8. Programas automáticos	Usar programas automáticos.
	9. Hora/Temperatura	Ajustar la hora en el modo standby / Cambiar entre el ajuste del tiempo hora y el ajuste de la temperatura.
	10. Peso	Pulse este símbolo para ajustar el peso para los programas automáticos.
	11. ENCENDIDO / APAGADO luz	Encender/apagar la luz.
	12. Inicio/Pausa	Iniciar e interrumpir la cocción.

ANTES DE USAR EL APARATO

Primer uso

Antes de usar el aparato por primera vez para preparar alimentos debe limpiar la cámara de horneado y los accesorios.

1. Retire todos los adhesivos, láminas protectoras de superficies y elementos protectores para el transporte.
2. Retire de la cámara de horneado todos los accesorios y raíles de inserción.
3. Limpie en profundidad los accesorios y los raíles de inserción con agua jabonosa y un paño o un cepillo suave.
4. Asegúrese de que en la cámara de horneado no queden restos de embalaje, como bolitas de corcho blanco o pequeños pedazos de madera, ya éstos podrían inflamarse.
5. Limpie las superficies lisas de la cámara de horneado y de la puerta con un paño suave humedecido.
6. Para eliminar los olores iniciales del aparato, caliente el aparato vacío y con la puerta del mismo cerrada.
7. Ventile la cocina suficientemente la primera vez que ponga en funcionamiento el aparato.
Mantenga alejados de la cocina a niños y mascotas. Cierre la puerta de las habitaciones adyacentes.
8. Realice los siguientes ajustes. En la siguiente sección se describe el ajuste del modo de funcionamiento y de la temperatura.
→"Empleo del aparato" en la página 11

Ajustes

Modo de funcionamiento	
Temperatura	250 °C
Tiempo	1h

Una vez enfriado el aparato:

1. Limpie las superficies lisas y la puerta con agua jabonosa y un paño.
2. Seque todas las superficies.
3. Coloque de nuevo los raíles de inserción.

Ajuste de la hora

Antes de poder usar el horno debe configurar la hora.

1. Tras la conexión eléctrica del horno, pulse el símbolo del reloj para seleccionar las horas. Use para ello el Smart Slider o los botones +/-.
2. Pulse nuevamente el símbolo del reloj. Use el Smart Slider o los botones +/- para ajustar ahora los minutos.
3. Pulse nuevamente el símbolo del reloj para finalizar el ajuste.

NOTA: La hora se muestra en formato 24 h.

MODOS DE FUNCIONAMIENTO

Su aparato dispone de diferentes modos de funcionamiento. Para seleccionar el modo de calentamiento adecuado para su plato, le explicamos las diferencias y los diferentes ámbitos de empleo.

Modos de funcionamiento	Temperatura	Empleo
	Calor de bóveda/solera 30~250 °C	Para horneado y asado tradicional a una altura. Especialmente indicado para pasteles con cobertura húmeda.
	Aire caliente 50~250 °C	Para hornear y asar a una o varias alturas. El calor procede de la resistencia anular que rodea uniformemente al ventilador.
	Calor de bóveda/solera + circulación de aire 50~250 °C	Para hornear y asar a una o varias alturas. El ventilador distribuye homogéneamente en la cámara de horneado el calor los elementos calefactores.
	Calor radiante 150~250 °C	Para asar pequeñas cantidades de alimentos y rehogar. Coloque el alimento en la parte central, debajo del grill.
	Grill doble + circulación de aire 50~250 °C	Para asar alimentos planos y sofreír. El ventilador distribuye homogéneamente el calor en la cámara de horneado.
	Grill doble 150~250 °C	Para asar alimentos planos y sofreír.
	Modo pizza 50~250 °C	Para pizza y platos que requieren mucho calor. Se conecta el calor de solera y la resistencia anular.
	Calor de solera 30~220 °C	Para un mayor dorado de bases de pizzas, pasteles y bollos. El calor procede del calor de solera.
	Descongelación —	Para descongelar cuidadosamente alimentos congelados.
	Fermentación 30~45 °C	Para preparar masa de levadura y masa madre, y la fermentación de yogur.

¡Atención!

Al abrir la puerta del aparato durante un proceso, éste se detiene. ¡En este caso existe peligro de quemaduras!

Observaciones

1. Para descongelar grandes bloques de alimentos pueden retirarse los raíles de inserción y colocarse el recipiente en el suelo de la cámara de horneado.
2. Para precalentar vajilla deberían retirarse los raíles de inserción y seleccionarse los modos de funcionamiento "Grill con aire caliente" y "Circulación de aire" a una temperatura de 50 °C. El modo "Grill con aire caliente" debería usarse si la mitad del suelo de la cámara de horneado está cubierta por la vajilla.
3. En el modo "Circulación de aire" el ventilador se conecta en determinados momentos del proceso de calentamiento, para garantizar una óptima distribución del calor en el interior del horno.

Ventilador

El ventilador se enciende y apaga en función de las necesidades. El aire caliente escapa por encima de la puerta.

¡Atención!

No cubra la ranura de ventilación. El aparato podría sobrecalentarse.

Para que el aparato se enfríe más rápidamente, el ventilador puede seguir funcionando durante algún tiempo.

EMPLEO DEL APARATO

Cocinar con el horno

1. Tras la instalación eléctrica del horno, pulse el símbolo "Función de horno", para seleccionar funciones, y utilice el Smart Slider con los botones "+/-", para ajustar la temperatura deseada.
2. Pulse el símbolo ON/OFF. El horno se pone en funcionamiento. Si no pulsa el símbolo ON/OFF, el horno mostrará nuevamente la hora al cabo de 5 minutos.
3. Si pulsa  durante la cocción, ésta se interrumpirá.

NOTA: Una vez ajustada la temperatura, pulse el símbolo del reloj , para configurar el tiempo de horneado.

Precalentamiento rápido

Puede acortar la fase de precalentamiento con la función Precalentamiento rápido. Seleccione una función, pulse el símbolo Precalentamiento rápido . El símbolo de precalentamiento rápido se muestra en el display. Si la función seleccionada no soporta un precalentamiento rápido se escuchará un pitido. El precalentamiento rápido no está disponible en las funciones "Programas automáticos".

Ajuste del tiempo de finalización

Aquí puede ajustar el momento en el que debe finalizar la cocción.

1. Pulse . Mueva el Smart Slider o pulse el símbolo "+/-", para ajustar el tiempo de finalización en horas. Puse de nuevo , para ajustar el tiempo de finalización en minutos. Al finalizar los ajustes, pulse para guardarlos.
2. Cuando ajuste el tiempo de finalización, también deberá ajustar el tiempo de horneado. El ajuste del tiempo de horneado se describe en la sección "Cocinar con el horno".
3. Si usted programa, por ejemplo, la hora de finalización a las 10 e indica 1 hora como tiempo de horneado, el horno se calentará a las 9 para estar listo a las 10.

Modificaciones durante la cocción

Cuando el aparato está encendido, puede modificar el modo de funcionamiento y la temperatura con el regulador de la función del horno o el Smart Slider. El cambio resulta efectivo, si no se realiza ninguna otra acción al cabo de 6 segundos.

Si desea modificar el tiempo de horneado durante la cocción, pulse y modifíquelo con el Smart Slider o el símbolo "+/-". El cambio resulta efectivo, si no se realiza ninguna otra acción al cabo de 6 segundos. Durante una cocción con un tiempo de finalización fijo y en los programas automáticos no pueden realizarse cambios.

Si desea interrumpir la cocción, pulse .

Observaciones

La modificación de los modos de funcionamiento / temperatura / tiempo de horneado restante puede afectar negativamente al resultado de cocción. Recomendamos no hacerlo, a no ser que usted sea una cocinera o cocinero experta/o.

¡Atención!

Una vez encendido, el interior del horno alcanza una temperatura muy elevada. Jamás toque las superficies interiores del aparato o de los elementos calefactores. Utilice guantes de horno para retirar los accesorios o la vajilla para horno. Mantenga a los niños a una distancia segura, para evitar quemaduras.

Temporizador

Pulse , para usar el temporizador. Cuando finaliza el tiempo programado, el horno avisa a través de un pitido. Con la primera pulsación del símbolo se programan las horas. Con la segunda pulsación del símbolo se programan los minutos. Pulse nuevamente el símbolo para finalizar la programación. Puede ajustar el temporizador antes o durante la cocción, pero éste no estará disponible si selecciona la función y la temperatura.

Microondas y función de horno microondas

1. Su aparato dispone de 4 funciones de microondas, incluida una función de microondas individual y una función de horno microondas.

Modos de funcionamiento	Potencia estándar	Temperatura estándar	Rango de temperaturas	Tiempo
	Microondas	800 W	/	/
	Microondas + Aire caliente	320 W	160 °C	50~250 °C
	Microondas+ Grill doble + Circulación de aire	320 W	180 °C	50~250 °C
	Microondas + Modo Pizza	320 W	180 °C	50~250 °C

2. Si su horno se encuentra en el modo standby, pulse  para usar la función de microondas. A continuación se muestra el símbolo  en la barra de estado. La duración estándar es de 1 minuto y la potencia estándar son 800 W. Pulse  y ajuste la potencia del microondas con el Smart Slider o el símbolo "+/-". Pulse  y ajuste la duración con el Smart Slider o el símbolo "+/-".
3. Si su horno se encuentra en el modo standby, pulse  para usar la función de microondas. Pulse el botón Función , para usar la función de horno microondas. Existen 3 funciones combinadas. Mueva el Smart Slider o pulse el símbolo "+/-", para ajustar la temperatura. Pulse , para ajustar el tiempo. Pulse , para ajustar la potencia del microondas.
4. Puede seleccionar primero el modo Aire caliente, Grill doble y Pizza, y pulsar a continuación  para usar la función combinada. Si selecciona una función distinta y pulsa a continuación , se escuchará un pitido, indicando así que se ha producido un error.
5. Se ha seleccionado por error la función combinada, mantenga pulsado el botón durante 3 segundos para cancelar la selección.

Nota

La parrilla puede usarse, no solo para preparar alimentos al grill, sino también para cocinar en el microondas. La bandeja para horno no puede usarse con la función de microondas.

Para usar la función de microondas se recomienda el segundo raíl de inserción del aparato. Nunca utilice la función de microondas sin alimentos en la cámara de horneado.

Seguro para niños

Su aparato dispone de un seguro para niños, para que éstos no puedan encender el aparato, ni modificar los ajustes.

Pueda activar y desactivar en todo momento el seguro para niños, independientemente de si el horno se encuentra encendido o apagado. Mantenga pulsado el botón  3 segundos para activar o desactivar el seguro para niños. Si el seguro para niños se encuentra activado, en el display aparecerá el símbolo .

PROGRAMAS AUTOMÁTICOS

Su horno dispone de una gran variedad de programas automáticos, que le permiten obtener fácilmente excelente resultados. Seleccione el programa para el tipo de alimento que desea preparar y siga las instrucciones en el display.

Programa	Recetas	Microondas	Tiempo de precalentamiento (min)	Peso
d01	Descongelación (carne)	Sí	NO	0,2 kg
d02	Descongelación (pollo)	Sí	NO	0,2 kg
d03	Descongelación (pescado)	Sí	NO	0,2 kg
A01	Palomitas	Sí	NO	0,1 kg
A02	Patatas gratinadas	Sí	NO	0,5 kg
A03	Pastel de requesón	NO	NO	/
A04	Quiche	NO	10	/
A05	Asado de carne picada	NO	NO	0,5 kg ~ 1 kg
A06	Pastel marmolado	NO	NO	/
A07	Pan plano sin levadura	NO	8	/
A08	Pastel de manzana	NO	7	/
A09	Pizza fresca en bandeja para horno	NO	8	/
A10	Pastel de manzana con migas	NO	NO	/

Nota

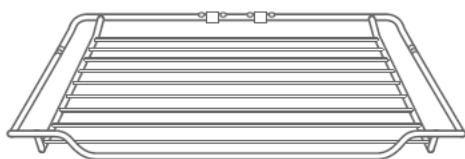
En las recetas d01, d02, d03, A01 y A02 no puede usarse la bandeja para horno.

ACCESORIOS

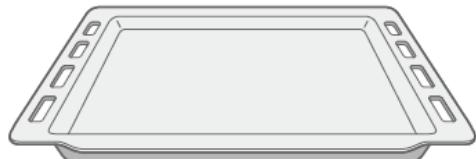
Su aparato se suministra con diversos accesorios. A continuación encontrará un resumen de los accesorios entregados e información acerca de su uso correcto.

Accesorios incluidos

Su aparato está equipado con los siguientes accesorios:



Parrilla



Bandeja de horno

Para vajilla de horno, moldes de pasteles y platos resistentes al calor. Para asar y cocinar alimentos a la parrilla.

Para pasteles y pequeñas piezas de repostería.

Utilice exclusivamente accesorios originales. Éstos han sido especialmente diseñados para su horno.

Adquiera los accesorios compatibles en nuestra tienda online www.blaupunkt-einbaugeraete.de o en su distribuidor habitual.

Nota

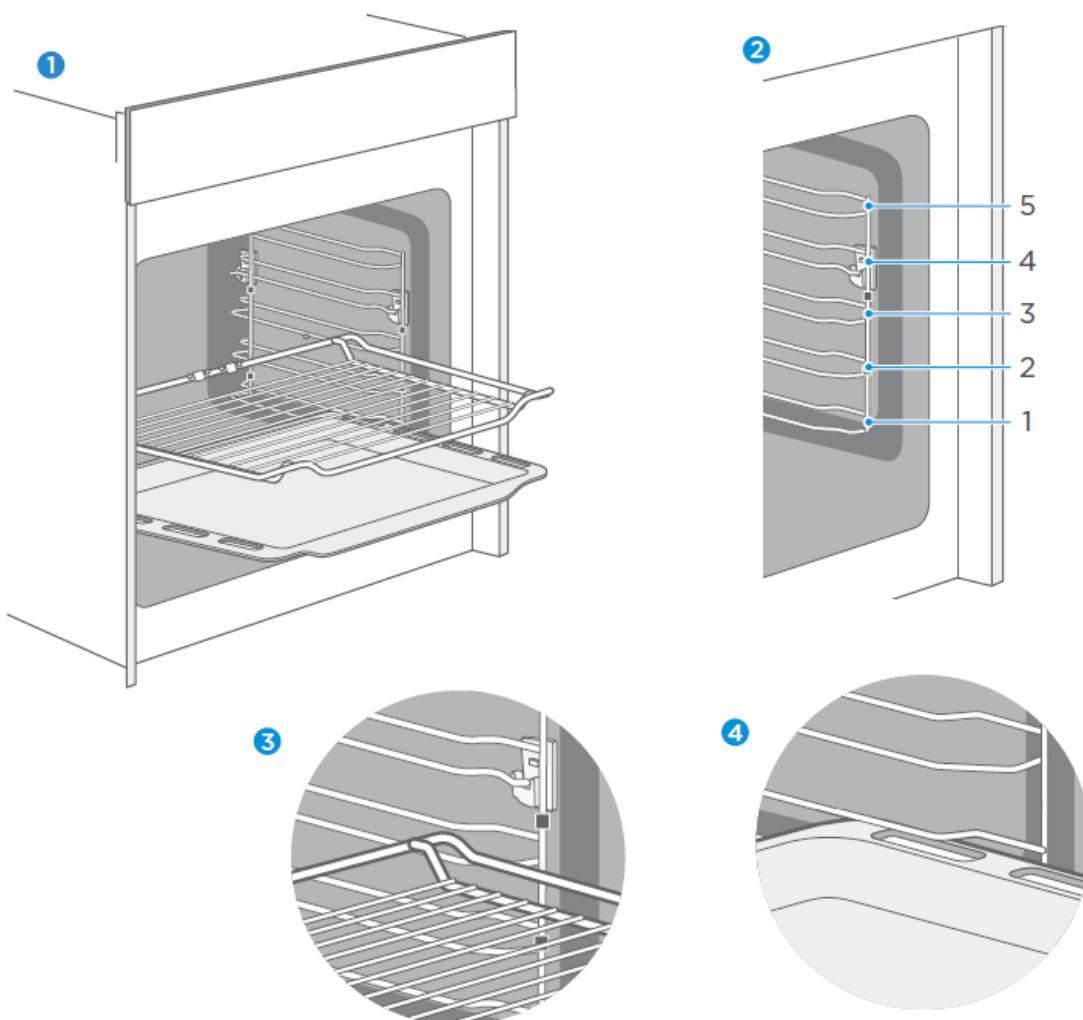
1. Los accesorios pueden deformarse con el calor. Esto no afecta a su función. En cuanto se enfrián adoptan su forma original.
2. La parrilla puede usarse, no solo para preparar alimentos al grill, sino también para cocinar en el microondas. La bandeja para horno no puede usarse con la función de microondas.
3. Para usar la función de microondas se recomienda el segundo raíl de inserción del aparato.
4. Nunca utilice la función de microondas sin alimentos en la cámara de horneado.

Colocación de los accesorios

La cámara de horneado tiene cinco raíles de inserción. Los raíles de inserción se cuentan de abajo a arriba. Los accesorios pueden extraerse hasta la mitad sin que vuelquen.

Observaciones

1. Asegúrese de colocar siempre los accesorios del lado correcto.
2. Introduzca siempre los accesorios completamente en la cámara de horneado, de forma que no toquen la puerta del aparato.



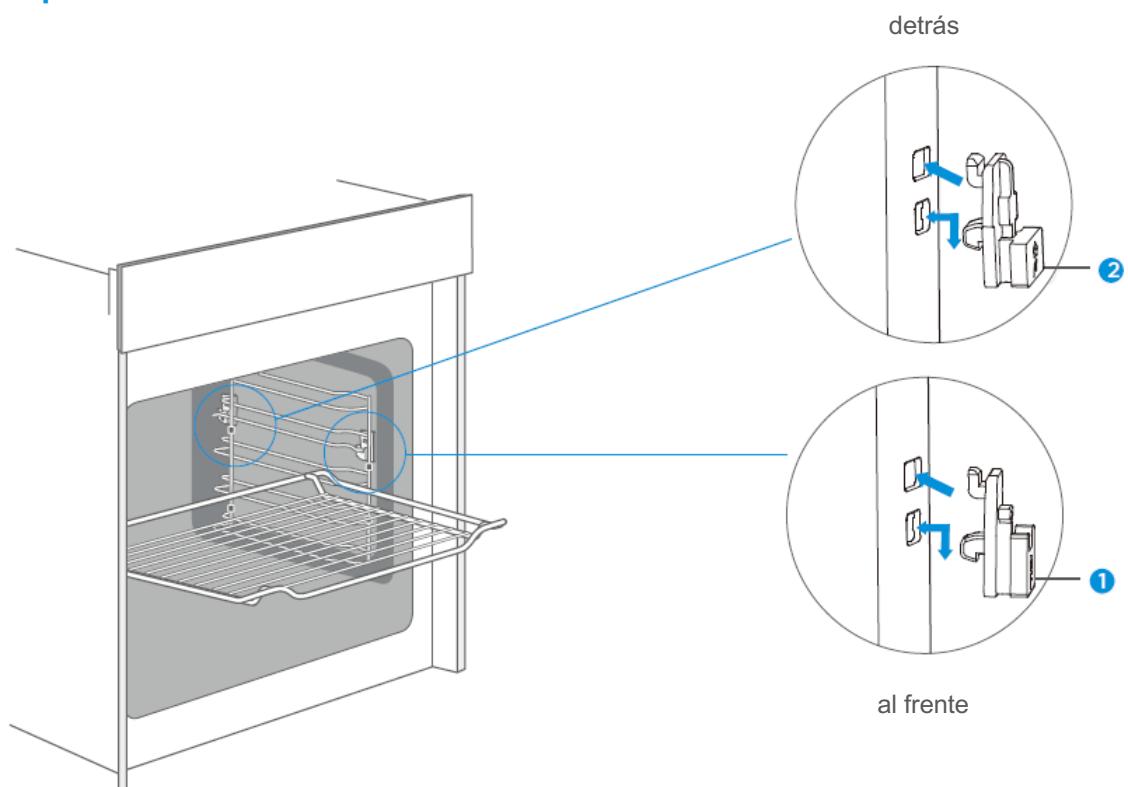
Función de bloqueo

El accesorio puede extraerse hasta aprox. la mitad, hasta quedar bloqueado. La función de bloqueo evita que el accesorio vuelque al extraerlo. Para garantizar la protección antivuelco, el accesorio debe introducirse correctamente en el horno. Al colocar la parrilla, asegúrese de que esté orientada en la dirección correcta, como se muestra en las imágenes ① ③.

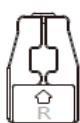
Al colocar la bandeja, asegúrese de que esté orientada en la dirección correcta, como se muestra en las imágenes ① ④.

Colocación de los accesorios

Clips de cerámica



1 x 2



2 x 2

USO EFICIENTE

1. Retire todos los accesorios que no necesite para la cocción.
2. No abra la puerta durante la cocción.
3. Si abre la puerta durante la cocción, active el modo "Luz" (sin modificar la temperatura).
4. En los modos de funcionamiento sin ventilador, reduzca la temperatura a 50 °C entre 5 y 10 minutos antes de finalizar la cocción. De este modo puede aprovechar el calor del interior del horno para finalizar la cocción.
5. Cuando sea posible, utilice la función de circulación de aire. De este modo puede reducir la temperatura entre 20 °C y 30 °C.
6. La función de aire caliente le permite cocinar y hornear simultáneamente a varios niveles.
7. Cuando no sea posible preparar varios platos simultáneamente, puede introducirlos sucesivamente para aprovechar el calor del horno.
8. No precaliente el horno vacío si éste no se usa.
Introduzca inmediatamente en el horno los alimentos en cuanto se alcance la temperatura deseada. El piloto de control se apaga al alcanzarse la temperatura deseada.
9. No utilice láminas reflectantes, como p. ej. papel de aluminio, para cubrir el suelo de la cámara de horneado.
10. A ser posible, utilice el temporizador.
11. Utilice moldes y recipientes de hornear oscuros, mates y claros. No utilice accesorios pesados con superficies brillantes, como p. ej. acero inoxidable o aluminio.
12. Nunca utilice la función de microondas sin alimentos en la cámara de horneado.

MEDIO AMBIENTE

El embalaje protege su nuevo aparato de daños que puedan ocurrir durante el transporte. Los materiales empleados han sido escogidos rigurosamente y deberían ser reciclados. El reciclaje reduce el empleo de materia prima y los residuos. A menudo, los aparatos eléctricos y electrónicos contienen materiales valiosos. Por favor, no los deseche junto con los residuos domésticos.



SALUD

Sobre todo a la hora de calentar alimentos que contengan almidón (p. ej. patatas, patatas fritas, pan) a temperaturas muy elevadas durante un tiempo prolongado se crea acrilamida.

Consejos

1. Elija tiempos de horneado cortos.
2. Hornee los alimentos hasta que su superficie adquiera una tonalidad dorada. No deje que se quemen hasta que adquieran un color marrón oscuro.
3. Las porciones más grandes contienen menos acrilamida.
4. A ser posible, utilice la función de circulación de aire.
5. Patatas fritas: No prepare más de 450 g por bandeja. Distribúyalas homogéneamente sobre la bandeja y deles la vuelta de vez en cuando. Lea las informaciones del producto para obtener el mejor resultado de horneado.

MANTENIMIENTO DEL APARATO

Productos de limpieza

Para mantener el aspecto original y la plena funcionalidad del aparato es importante un buen cuidado y limpieza. Le explicamos cómo cuidar y limpiar correctamente su aparato.

Por favor, atienda las indicaciones de la tabla, para que las diferentes superficies no resulten dañadas por productos de limpieza inadecuados. Dependiendo del modelo de aparato, puede que algunas de las partes mostradas no se encuentren en su aparato.

¡Atención!

Peligro de daños en la superficie

No usar:

1. Productos de limpieza agresivos o abrasivos.
2. Productos de limpieza con alto contenido en alcohol.
3. Esponjas duras abrasivas o esponjas de limpieza.
4. Limpiadores de alta presión o vapor.
5. Limpiadores especiales para la limpieza de superficies calientes.

Las esponjas y paños nuevos deben limpiarse en profundidad antes de usarse.

Zona del horno	Limpieza
Frontal de acero inoxidable	<p>Agua jabonosa caliente: Limpiar con un paño de cocina y secar a continuación con un paño suave. Eliminar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y albúmina (p. ej. clara de huevo). Estas manchas pueden dar lugar a oxidación. Encontrará productos de limpieza especiales para acero inoxidable, para limpiar superficies calientes, en su tienda habitual. Aplique una capa muy fina del producto de limpieza con un paño suave.</p>
Plástico	<p>Agua jabonosa caliente: Limpiar con un paño de cocina y secar a continuación con un paño suave. No utilice limpiacristales, ni rascadores de cristal.</p>
Superficies esmaltadas	<p>Agua jabonosa caliente: Limpiar con un paño de cocina y secar a continuación con un paño suave.</p>
Panel de control	<p>Agua jabonosa caliente: Limpiar con un paño de cocina y secar a continuación con un paño suave. No utilice limpiacristales, ni rascadores de cristal.</p>
Revestimiento de la puerta	<p>Agua jabonosa caliente: Limpiar con un paño de cocina y secar a continuación con un paño suave. No utilice rascadores de cristal, ni esponjas abrasivas de acero inoxidable.</p>
Tirador de la puerta	<p>Agua jabonosa caliente: Limpiar con un paño de cocina y secar a continuación con un paño suave. Si el tirador de la puerta entra en contacto con un producto descalcificador, límpielo inmediatamente. De lo contrario, podrían quedar manchas permanentes.</p>
Superficies esmaltadas y superficies autolimpiantes	Siga las instrucciones de la tabla para las superficies de la cámara de horneado.
Cubierta de cristal de la iluminación interior	<p>Agua jabonosa caliente: Limpiar con un paño de cocina y secar a continuación con un paño suave. Cuando la cámara de horneado se encuentre muy sucia, utilice limpiador para hornos.</p>
Junta de la puerta No desmontar en ningún caso	<p>Agua jabonosa caliente: Limpiar con un paño para vajilla. No frotar.</p>
Cubierta de la puerta de acero inoxidable	<p>Limpiadores de acero inoxidable: Siga las indicaciones del fabricante. No emplee limpiadores de acero inoxidable. Retire la cubierta de la puerta para su limpieza.</p>

Zona del horno	Limpieza
Accesorios	<p>Agua jabonosa caliente: Reblandecer en agua y limpiar con un paño o un cepillo. Las incrustaciones difíciles de limpiar pueden eliminarse con una esponja abrasiva de acero inoxidable.</p>
Raíles de inserción	<p>Agua jabonosa caliente: Reblandecer en agua y limpiar con un paño o un cepillo.</p>

Observaciones

1. Las pequeñas diferencias de color en la parte delantera del aparato se deben al empleo de diferentes materiales, como cristal, plástico y metal.
2. Las sombras en los revestimientos de la puerta, con aspecto de líneas, se deben al reflejo que produce la iluminación interior.
3. El esmalte se aplica a temperaturas muy elevadas. Esto puede provocar ligeras diferencias de color. Esto es normal y no afecta a la función. Los bordes de bandejas finas no pueden esmaltarse completamente. En consecuencia, estos bordes pueden presentar un aspecto mate. Ello no afecta a la protección anticorrosión.
4. Mantenga siempre limpio el aparato y elimine inmediatamente la suciedad, para evitar la formación de incrustaciones difíciles de limpiar.

Consejos

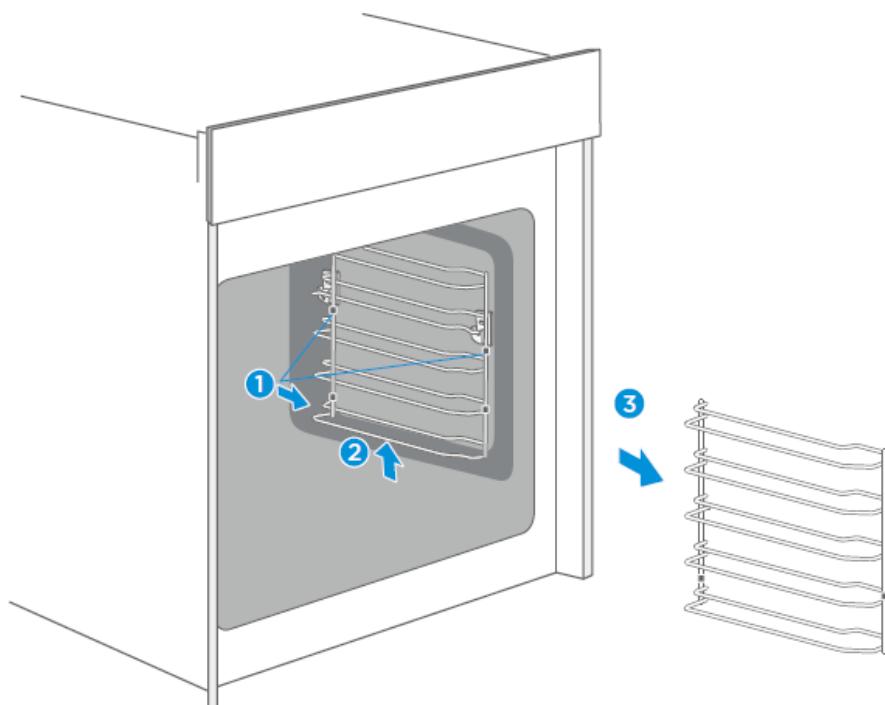
1. Limpie la cámara de horneado antes de cada uso. De este modo evitara la formación de suciedad.
2. Eliminar inmediatamente los restos de cal, grasa, almidón y albúmina (p. ej. clara de huevo).
3. Las manchas de alimentos que contienen azúcar deben eliminarse inmediatamente mientras la mancha aún esté caliente.
4. Para asar, utilice una vajilla para horno adecuada, p. ej. un asador.

PUERTA DEL APARATO

Raíles de inserción

Si desea limpiar en profundidad los carriles de inserción y la cámara de horneado, puede extraer los carriles para su limpieza. Para mantener el aspecto original y la plena funcionalidad del aparato es importante un buen cuidado y limpieza.

1. Extraiga el accesorio de teflón blanco.
2. Levante los raíles de inserción.
3. Extraiga los raíles de inserción.



SUBSANACIÓN DE FALLOS

Cuando se produzca un fallo, asegúrese de que no se debe a un manejo incorrecto, antes de avisar al servicio técnico. Trate de solucionar primero el fallo con ayuda de la siguiente tabla. A menudo, uno mismo puede solucionar las averías técnicas del aparato.

Si no obtiene el resultado deseado al preparar un alimento, consulte el apartado sobre consejos prácticos que encontrará al final de este manual de servicio.

Fallo	Causa posible	Observaciones/Ayuda
El aparato no funciona.	Fusible defectuoso.	Compruebe el interruptor protector en la caja de fusibles.
	Corte de corriente	Compruebe si la lámpara de la cocina u otros electrodomésticos funcionan.
En el modo Circulación de aire el ventilador no siempre está encendido.		Esto es algo normal debido a una óptima distribución del calor y para lograr el óptimo rendimiento del horno.
Tras un proceso de horneado se escucha un ruido y puede observarse una corriente de aire cerca del panel de control.		El ventilador aún se encuentra funcionando, para impedir una elevada humedad en la cámara de horneado y enfriar el horno. El ventilador se apaga automáticamente.
Los alimentos no se cocinan suficientemente siguiendo la receta indicada.		Se utiliza una temperatura distinta a la indicada en la receta. Compruebe la temperatura ajustada. Las cantidades de ingredientes difieren de la receta. Compruebe la receta.
Dorado irregular		La temperatura ajustada es excesiva o el plato no ha sido introducido en el carril de inserción adecuado. Compruebe la receta y los ajustes. La calidad de la superficie y/o color y/o material de la vajilla para horno no ha sido la ideal para la función del horno seleccionada. Si usa calor radiante, como p. ej. en el modo "calor de bóveda y solera", debería usar vajilla para horno ligera y oscura.
La luz no se enciende		Debe sustituirse la bombilla.

Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

Las reparaciones realizadas incorrectamente son peligrosas. La reparaciones y los recambios de cables eléctricos dañados deben ser realizados siempre por uno de nuestros técnicos de servicio formados. Si el aparato es defectuoso, desconéctelo de la red eléctrica o apague el interruptor protector en la caja de fusibles. Póngase en contacto con el servicio técnico.

Tiempo de funcionamiento máximo

El tiempo de funcionamiento máximo de este aparato son 9 horas, en caso de que alguna vez olvide apagarlo.

Sustitución de la bombilla en la cámara de horneado

Si la lámpara no funciona, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

SERVICIO TÉCNICO

Si su aparato necesita ser reparado, nuestro servicio técnico le atenderá. Encontraremos siempre la solución adecuada. Póngase en contacto con el distribuidor al que compró este dispositivo o con el servicio al cliente de Blaupunkt directamente. Puede encontrar información de contacto en la parte posterior de este manual.

En su llamada, indíquenos el número de modelo y de serie para que le podamos asistir correctamente. Al abrir la puerta del aparato encontrará la placa de características con estos números.

Tensión nominal: 230 V

Potencia nominal de entrada: 1600 W (microondas), 2880 W (grill)

Frecuencia de red:

50 Hz

Potencia del microondas: 800 W; 2450 MHz



Para ahorrar tiempo, puede anotar el modelo de su aparato y el número de teléfono del servicio técnico en el siguiente campo.

TARJETA DE MANTENIMIENTO

Número de modelo	Fecha de adquisición
Número de serie	Distribuidor

Advertencia

Este aparato debe instalarse según la normativa vigente y en un espacio suficientemente ventilado. Lea atentamente este manual antes de instalar o utilizar el aparato.

CONSEJOS PRÁCTICOS

Desea preparar su propia receta	Intente usar primero los ajustes de recetas similares y optimizar el proceso de cocción en función de los resultados.
¿Ha salido bien el pastel?	Introduzca un palito de madera en el pastel aproximadamente 10 minutos antes de que termine el tiempo de horneado indicado. Si al extraerlo no se adhiere masa cruda, el pastel está listo.
Al enfriarse, el pastel pierde mucho volumen.	Reduzca la temperatura 10° C y compruebe en la receta si se ha manipulado correctamente la masa.
El pastel es mucho más alto en el centro que en los bordes.	No engrase el anillo exterior de la forma redonda.
El pastel queda demasiado dorado por arriba.	Utilice un carril más bajo y/o una temperatura más baja (el tiempo de horneado será más largo).
El pastel ha quedado demasiado seco.	Utilice una temperatura 10 °C más alta (el tiempo de horneado será más corto).
La comida tiene buen aspecto, pero por dentro está demasiado húmeda.	Utilice una temperatura 10 °C más baja (el tiempo de horneado será más largo) y compruebe la receta.
El dorado es irregular.	Utilice una temperatura 10 °C más baja (el tiempo de horneado será más largo). Utilice calor de bóveda y de solera.
La base del pastel no está suficientemente dorada.	Coloque el pastel a una altura más baja.
Horneado simultáneo a varias alturas: El color varía en función de la altura.	Cuando hornee a varias alturas, seleccione un modo con ventilador y extraiga las bandejas individualmente a medida que estén listas. No es necesario que todas las bandejas estén listas al mismo tiempo.
Agua de condensación al hornear	El vapor forma parte de la cocción y por lo general se evacua del horno junto con la corriente de aire de refrigeración. Este vapor puede condensarse en diferentes superficies del horno y cerca del mismo, formando pequeñas gotas de agua. Esto es un proceso físico que no puede evitarse del todo.

¿Qué tipo de vajilla para horno puede usarse?	Puede usarse cualquier tipo de vajilla para horno resistente al calor. El aluminio no debería entrar directamente en contacto con alimentos, sobre todo si estos son ácidos. Asegúrese de que el recipiente y la tapa cierran bien.
¿Cómo se usa la función del grill?	Caliente el horno durante 5 minutos y coloque los alimentos a la altura indicada en este manual. Cierre la puerta del horno. No use el horno si la puerta está abierta, excepto para introducir/exTRAER/comprobar los alimentos.
¿Cómo se mantiene limpio el horno durante la utilización del grill?	Introduzca una bandeja con 2 litros de agua en la primera altura. Prácticamente todos los líquidos que gotean de los alimentos colocados sobre la parrilla caen sobre la bandeja.
La resistencia se enciende y apaga en todos los modos de funcionamiento con grill.	Esto es un proceso normal que depende de la temperatura ajustada.
¿Cómo se calculan los ajustes del horno, si el peso de un asado no se indica en la receta?	Seleccione los ajustes junto al peso del asado y modifique ligeramente la duración. A ser posible, utilice una sonda de temperatura para determinar la temperatura de la carne. Coloque con cuidado la punta de la sonda de temperatura en la carne, según las indicaciones del fabricante. Asegúrese de que la punta de la sonda de temperatura se encuentre en el centro de la pieza de carne de mayor tamaño, pero no cerca de un hueso u orificio.
¿Qué ocurre al verter líquido sobre un alimento en el horno durante la cocción?	El líquido hervirá y como consecuencia física se producirá vapor. Tenga cuidado, porque el vapor está caliente. Para más información, consulte además el apartado "Agua de condensación al horneado". Si el líquido contiene alcohol, la cocción se acelera y pueden producirse llamas en la cámara de horneado. Asegúrese de que la puerta del horno permanece cerrada durante estos procesos. Por favor, vigile con cuidado el proceso de cocción. Abra la puerta solo cuando sea necesario y con extrema precaución.

EFICIENCIA ENERGÉTICA SEGÚN EN 60350-1

RECETAS	Accesorios	F	°C	Altura	Tiempo (min)	Precalentamiento
Bizcocho	Molde redondo Ø 26cm		170	1	30–35	Sí
Pastel pequeño	1 bandeja de horno		150	2	30–40	Sí
Pastel de manzana	Molde redondo Ø 20cm		160	1	70–80	NO
Pan	1 bandeja de horno		210	2	30–35	Sí
Toast	Parrilla		Máx.	5	6–8	Sí, 5 min
Pollo	Parrilla & bandeja		180	Parrilla: Altura 2 Bandeja de horno: Altura 1	75–80	Sí

HOJA DE DATOS(UE 65/2014 & UE 66/2014)

Horno integrado con microondas 5B60M8690

Dimensiones del horno	45kg
Número de cámaras de horneado	1
Fuente calorífica	Eléctrica
Volumen útil	71L

Nota

Todos los modos de funcionamiento descritos en la página 9 son funciones principales del horno.

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

Frankreich/France
service.FR@blaupunkt-einbaugeraete.com

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

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

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

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

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

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



1800 252 878 658

Australien/Australia
CustomerCare@blaupunktAU.com



1800 209 2096

Indien/India