



Brugsanvisning
Gebruiksaanwijzing
Bruksanvisning

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

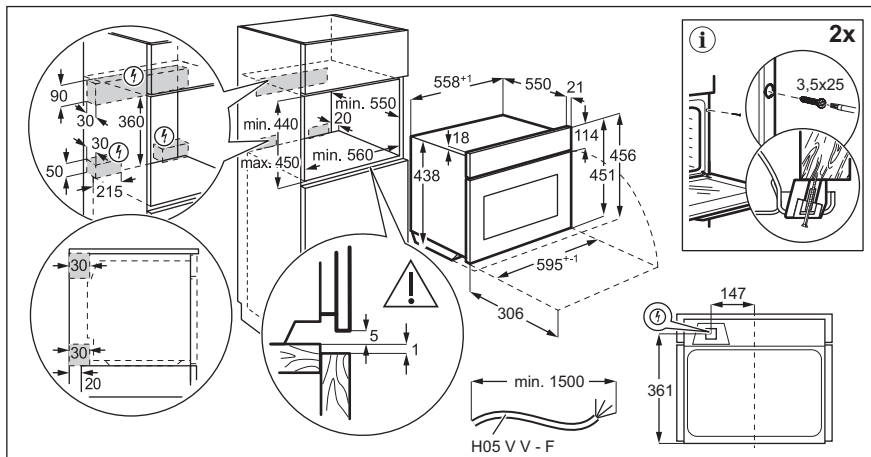
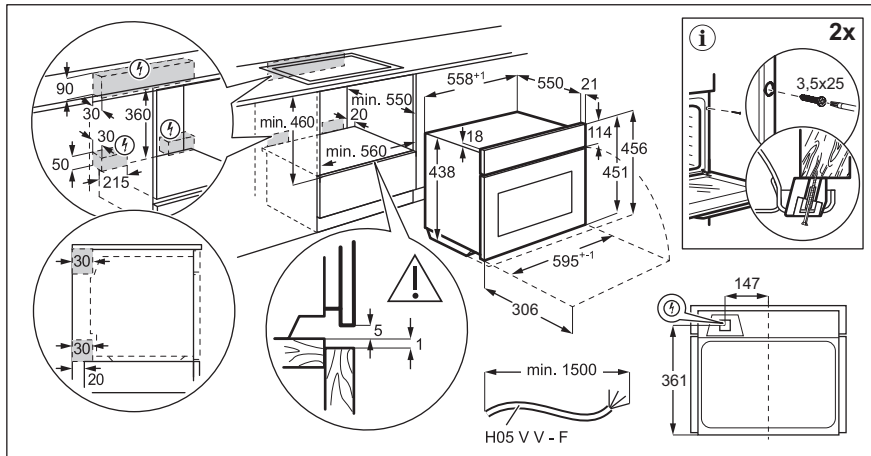


5C70S9690ME

Enjoy it.

Dampovn
Stoomoven
Ängugn

INSTALLATION / INSTALLATIE / INSTALLATION



BESØG VORES HJEMMESIDE FOR AT:



få rådgivning, brochurer, fejlfinding, service- og reparationsinformation:
www.blaupunkt-einbaugeraete.com

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	3
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	5
3. PRODUKTBEKRIVELSE.....	7
4. BETJENINGSPANEL.....	8
5. FØR FØRSTE ANVENDELSE.....	9
6. DAGLIG BRUG.....	10
7. YDERLIGERE FUNKTIONER.....	14
8. URFUNKTIONER.....	15
9. BRUG AF TILBEHØRET.....	16
10. TIPS OG RÅD.....	17
11. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	20
12. FEJLFINDING.....	23
13. ENERGIFORBRUG.....	24
14. MILJØHENSYN.....	25

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

1. ⚠ OM SIKKERHED

Læs brugsanvisningen grundigt, før apparatet installeres og tages i brug. Producenten påtager sig intet ansvar for eventuelle skader, der er resultatet af forkert installation eller brug. Opbevar altid brugsanvisningen på et sikkert og tilgængeligt sted til senere opslag.

1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer

- Apparatet må kun bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde samt forstår de farer, det indebærer. Børn under 8 år og personer med omfattende og komplekst handicap skal holdes på afstand af apparatet, medmindre de overvåges konstant.

- Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med produktet.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, mens det er i brug, eller når det køler af.
- Hvis apparatet har en børnesikring, skal den aktiveres.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse på produktet uden opsyn.

1.2 Generel sikkerhed

- Dette produkt må kun anvendes til madlavning.
- Dette produkt er beregnet til brug i en enkelt husstand i et indendørs miljø.
- Dette produkt kan anvendes i kontorlokaler, på hotelværelser, på bed & breakfast-værelser, i feriehus og i lignende lokaler og indlogeringsfaciliteter, hvor brugen ikke overstiger den gennemsnitlige brug i boliger.
- Kun en faguddannet installatør må installere apparatet og udskifte kablet.
- Brug ikke apparatet, inden det monteres i den indbyggede struktur.
- Før enhver vedligeholdelse skal apparatet kobles fra elnettet.
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, det autoriserede servicecenter eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- ADVARSEL: Sørg for, at der er slukket for produktet, inden pæren skiftes for at undgå elektrisk stød.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Vær omhyggelig med at undgå at røre ved varmeelementer eller ovnrummets overflade.
- Brug altid ovnhandsker til at fjerne eller isætte tilbehør eller ovnartikler.

- Brug kun det anbefalede madlavningstermometer til dette produkt.
- For at fjerne ovnribberne trækkes først den forreste del og derefter den bagerste del væk fra sidevæggen. Montér ovnribberne i modsat rækkefølge.
- Brug ikke damprenser til at rengøre produktet.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnglasset. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation



ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres og tilsluttes af en sagkyndig.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg installationsvejledningen på vores hjemmeside.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Træk aldrig i apparatet i håndtaget.
- Installér apparatet et sikkert og velegnet sted, der opfylder installationskrav.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Før produktet monteres, skal det sikres, at det står i vater, og at lågen kan åbnes uden begrænsninger.
- Produktet er udstyret med et elektrisk afkølingssystem. Det skal betjenes med den elektriske strømforsyning.

2.2 El-tilslutning



ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med de elektriske data for lysnettet.
- Brug altid en korrekt installeret stødsikker kontakt.
- Brug ikke multistikadaptere og forlængerledninger.
- Pas på du ikke beskadiger netstikket og kablet. Hvis strømkablet skal udskiftes, skal arbejdet udføres af vores autoriserede servicecenter.
- Strømkabler må ikke berøre eller placeres i nærheden af produktets låge eller nichen under denne, især når produktet er startet eller er varmt.
- Stødbeskyttelsen af strømførende og isolerede dele skal fastgøres på en sådan måde, at de ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til stikkontakten efter installationen.
- Hvis netstikket er løst, må stikket ikke sættes i stikkontakten.
- Produktet må ikke frakobles ved at trække i kablet. Træk altid i stikproppen.
- Brug kun korrekte gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Den elektriske installation skal have en gruppeafbryder, som lader dig afbryde apparatet fra nettet på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.
- Dette produkt er forsynet med et stik og en strømledning.

2.3 Brug



ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød eller eksplosion.

- Produktets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er blokerede.
- Lad ikke produktet være uden opsyn ved brug.
- Sluk for produktet efter hver brug.
- Vær forsigtig, når du åbner apparatets låge, hvis apparatet er i brug. Varm luft kan slippe ud.
- Betjen ikke produktet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Tryk ikke på den åbne låge.
- Brug ikke produktet som arbejds- eller frasætningsplads.
- Åbn produktets låge forsigtigt. Brug af ingredienser med alkohol kan forårsage en blanding af alkohol og luft.
- Lad ikke gnister eller åben ild komme i kontakt med produktet, når du åbner lågen.
- Brug altid glas og krukker, der er godkendt til konserveringsformål.
- Anbring ikke brændbare produkter eller genstande, der er fugtet med brændbare produkter i nærheden af eller på produktet.



ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Sådan undgås skader eller misfarvning af emaljen:
 - Stil ikke ovnfaste fade eller andre genstande direkte på bunden i produktets ovnrum.
 - Læg ikke aluminiumsfolie direkte på bunden af ovnrummet.
 - Hæld ikke vand direkte ind i det varme produktet.
 - Opbevar ikke fugtige fade og madvarer i produktet, når du har afsluttet tilberedningen.
 - Vær forsigtig, når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Farveændring af emaljen eller rustfrit stål forringer ikke produktets ydeevne.

- Brug en bradepande til fugtige kager. Frugtsaft forårsager pletter, der kan være permanente.
- Brug kun tilbehør, der følger med dette produkt, eller som anbefales af producenten.
- Tilbered altid mad med lågen lukket.
- Hvis produktet installeres bag et møbelpanel (f.eks. en dør), skal du sørge for, at døren aldrig lukkes, mens produktet er tændt. Der kan opbygges varme og fugt bag et lukket møbelpanel, hvilket kan forårsage efterfølgende skade på produktet, huset eller gulvet. Luk ikke møbelpanelet, før produktet er kølet helt af efter brug.

2.4 Vedligeholdelse og rengøring



ADVARSEL!

Risiko for personskade, ild eller beskadigelse af apparatet.

- Sluk for produktet, og tag stikket ud af stikkontakten, før der udføres service.
- Sørg for, at produktet er koldt, for at undgå at glasset revner. Hvis lågens glaspaneler bliver beskadiget, skal du kontakte det autoriserede servicecenter for at få det skiftet.
- Vær forsigtig, når du tager lågen af produktet. Lågen er tung.
- Rengør og tør produktet, ovnrummet og tilbehøret efter hver brug for at forhindre kondens fra damp, korrosion og forringelse af overfladen.
- Kontroller produktet regelmæssigt for tegn på nedbrydning, som kan gøre det uegnet til kontakt med fødevarer, såsom revner, bobledannelse, delaminering, krympning, klæbrighed, korrosion eller andre synlige forandringer i tekstur eller udseende. Følg rengørings- og vedligeholdelsesanvisningerne for at forebygge nedbrydning.
- Brug en mikrofiberklud, varmt vand og neutrale rengøringsmidler til rengøring af produktet og tilbehøret. Brug ikke slibende produkter, svampe, opløsningsmidler, genstande med skarpe kanter eller metalgenstande.
- Følg sikkerhedsanvisningerne på emballagen, når du bruger ovnspray.

2.5 Tilberedning med damp:

ADVARSEL!

Risiko for forbrændinger og beskadigelse af apparatet.

- Frigivet damp kan forårsage forbrændinger:
 - Vær forsigtig, når du åbner apparatets låge, når funktionen er tændt. Damp kan frigives.
 - Åbn apparatets låge forsigtigt efter tilberedning med damp.

2.6 Indvendig belysning

ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.

- Vedrørende lampe(rne) i dette produkt og reservedelslamper, der sælges separat: Dette ovnlys er beregnet til at modstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsprodukter, såsom temperatur, vibration, fugt, eller er beregnet til at signalere information om

produktets driftsstatus. De er ikke beregnet til at blive brugt i andre produkter, og de er ikke velegnede til belysning af rum.

- Dette produkt indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse G.
- Brug kun pærer med de samme specifikationer .

2.7 Service

- Kontakt det autoriserede servicecenter for at få repareret apparatet.
- Brug kun originale reservedele.

2.8 Bortskaffelse

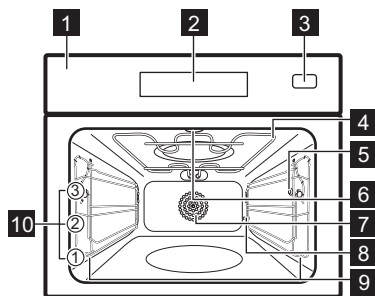
ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

- Kontakt din genbrugsplads ang. oplysninger om, hvordan produktet bortskaffes korrekt.
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip kablet af tæt på produktet, og bortskaf det.

3. PRODUKTBESKRIVELSE

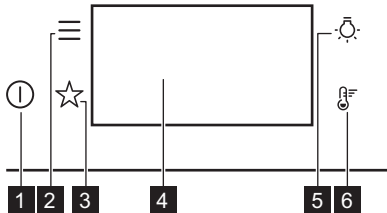
3.1 Generelt overblik



- 1 Betjeningspanel
- 2 Display
- 3 Vandtank
- 4 Varmelegeme
- 5 Stik til madlavningstermometer
- 6 Ovnlys
- 7 Blæser
- 8 Afkalkning af afløbsrør
- 9 Ovnribbe, aftagelig
- 10 Ovnribber

4. BETJENINGSPANEL

4.1 Oversigt over betjeningspanel



Til / Fra

- 1** Tryk og hold nede for at tænde og slukke produktet.

Menu

- 2** Viser produktets tilvalg og indstillingsfunktioner.

Favoritter

- 3** Angiver favoritindstillingerne.

Display

- 4** Viser aktuelle indstillinger.

Kontakt, ovnlys

- 5** Tænd og sluk lyset.

Hurtig opvarmning

- 6** Tænd og sluk for funktionen: Hurtig opvarmning.

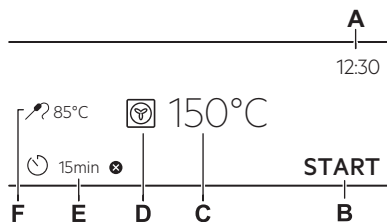
- A. Aktuel tid
- B. START / STOP
- C. Temperatur
- D. Ovnfunktioner
- E. Timer
- F. Termometer (kun udvalgte modeller)

Display kontrollamper

- | | |
|--------|---|
| OK | Bekræft valg/indstilling. |
| < | Gå ét niveau tilbage i menuen. |
| ↶ | Fortryd den sidste handling. |
| ☐ | Slå tilvalg til og fra. |
| 🔒 | Produktet er låst. |
| 🔔 | Den akustiske alarmfunktion er aktiveret. |
| 🔔 STOP | Den akustiske alarm og stop tilberedningsfunktionen er aktiveret. |
| 🔔 | Kun pop-up besked er aktiveret. |
| 🕒 | Udsendt start funktionen er aktiveret. |
| ✕ | Annullér indstilling. |

i Displayet viser forskellige meddelelser. Når et meddelelsesvindue vises, skal du trykke på displayet for at fortsætte.

4.2 Display



5. FØR FØRSTE ANVENDELSE

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 Første tilslutning

Displayet viser velkomstmeddelelsen efter den første tilslutning.

Du skal indstille: Sprog, Lysstyrke display, Panelsignal, Signal volume, Vandets hårdhed , Aktuel tid.

5.2 Første forvarmning og rengøring

Forvarm det tomme produkt før ibrugtagning og kontakt med fødevarer. Produktet kan afgive ubehagelig lugt og røg. Ventiler rummet under forvarmning.

1. Fjern alt tilbehør og udtagelige ovnribber fra produktet.
2. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur. Der henvises til Daglig brug. Lad produktet være tændt i 1 t.
3. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur. Lad produktet være tændt i 15 min.
4. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur. Lad produktet være tændt i 15 min.
5. Sluk for produktet, og vent til det er blevet koldt.
6. Brug kun en mikrofiberklud, varmt vand og et mildt rengøringsmiddel til at rengøre produktet og tilbehøret, .
7. Sæt tilbehør og udtagelige ovnribber tilbage på deres oprindelige placering.

5.3 Indstilling: Vandets hårdhed

Når du tilslutter produktet til strømforsyningen første gang, skal du indstille vandets hårdhedsgrad.

Brug testpapiret, eller kontakt dit vandværk for at kontrollere vandets hårdhedsgrad.

1. Læg testpapiret i vand fra hanen i ca. 1 sek. Anbring ikke testpapiret under rindende vand.
2. Ryst testpapiret for at fjerne eventuelt resterende vand.
3. Tjek efter 1 min vandets hårdhedsgrad på nedenstående tabel.
4. Indstil vandets hårdhedsgrad: Menu / Indstillinger / Opsætning / Vandets hårdhed.

Testpapirets farver fortsætter med at ændre sig. Kontrollér vandets hårdhedsgrad inden for 1 min efter testen.

Du kan ændre vandets hårdhedsgrad i menuen: Indstillinger / Opsætning / Vandets hårdhed.

Tabellen viser vandets hårdhedsgrad med det tilsvarende niveau af vandklassificering. Juster vandets hårdhedsgrad ifølge tabellen.

Vandets hårdhedsgrad	Testpapir
1 - blød	
2 - moderat hårdt	
3 - hårdt	
4 - meget hårdt	

6. DAGLIG BRUG

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Tilberedningsfunktioner

STANDARD



Grillstegning

Grillstegning af tynde stykker mad og ristning af brød.



Turbogrill

Til stegning af større kødudskæringer eller fjerkræ med ben på én ovnribbe. Bagning af gratin samt bruning.



Varmluft

Til stegning af kød og bagning af kager. Indstil en lavere temperatur end ved over-/undervarme, da blæseren fordeler varmen jævnt i hele ovnen.



Frosne madvarer

Perfekt til færdigretter (f.eks. pommes frites, kroketter eller forårsruller).



Over-/undervarme

Bagning og stegning på én ovnribbe.



Pizza

Til bagning af pizza og andre retter, der kræver mere undervarme.



Undervarme

Vælg denne funktion efter tilberedning af maden for at brune den mere i bunden, hvis det er nødvendigt. Brug den nederste ovnribbe.

SPECIALPROGRAMMER



Henkogning

Til konservering af grøntsager og frugt skal du stille sylteglas i en bradepande fyldt med vand og bruge varmebestandige glas med bajonet- eller skruelåg i samme størrelse. Brug den nederste ovnribbe.



Tørring

Til tørring af skiveskåret frugt, grøntsager og champignoner. For at den fugt-mættede luft kan slippe ud, så frugten tørres bedre, anbefales det at åbne ovnlågen af og til under tørringen.



Tallerkenvarmer

Forvarmning af tallerkener til servering.



Optøning

Til optøning af mad (grøntsager og frugt). Optøningstiden afhænger af mængde og omfang af de frosne madvarer.



Gratiner

Til retter som fx lasagne eller kartoffelgratin. Til bagning af gratin samt bruning.



Lavtemperaturstegning

Tilberedning ved lav temperatur. Den er perfekt til tilberedning af sarte madvarer (f.eks. oksekød, kalvekød eller lamme-kød). For en fyldigere smag og bedre bruning kan du brune kødet, før du sætter det i ovnen.



Holde varm

Til varmholdning. Bemærk, at visse retter fortsætter med at blive tilberedt og kan tørre ud, mens de holdes varme. Dæk maden til, hvis det er nødvendigt.



Fugtig varmluft

Denne funktion er beregnet til at spare strøm under madlavning. Når du bruger denne funktion, kan temperaturen inde i produktet afvige fra den indstillede temperatur. Restvarmen anvendes. Varmeeffekten kan være reduceret. For yderligere oplysninger henvises til Daglig brug, Bemærkninger til: Fugtig varmluft.

DAMP



Steamify

Brug damp til dampning, gryderetter, let sprød skorpe, bagning og stegning.



Opvarmning med damp

Genopvarmning af mad med damp forhindrer udtørring af overfladen. Varme fordeles på en mild og jævn måde, hvilket giver mulighed for at gendanne madens smag og aroma, som da den blev tilberedt. Denne funktion kan bruges til genopvarmning af maden direkte på en tallerken. Du kan genopvarme flere tallerkener ad gangen ved at bruge flere ovnribber.



Brød

Brug denne funktion til at bage brød og rundstykker med en sprødhed, farve og glans, som var de bagt af en professionel bager.



Hævning af dej

Fremskynding af gærdejens hævnning. Tildæk dejens overflade for at forhindre udtørring.



Fuld damp

Dampning af grøntsager, tilbehør eller fisk.



Fugtighed Høj

Funktionen er egnet til at tilberede lækre retter som creme, flan, terrine og fisk.



Fugtighed Lav

Funktionen er egnet til kød, fjerkræ, ovnretter og gryderetter. Kombinationen af damp og varme giver kødet en mør og saftig konsistens og en sprød overflade.

6.2 Bemærkninger til: Fugtig varmluft

Denne funktion blev brugt til at overholde kravene til energieffektivitetsklasse og økodesign (i henhold til EU 65/2014 og EU 66/2014). Test i overensstemmelse med: IEC/EN 60350-1.

Ovnlågen skal være lukket under tilberedningen, så funktionen ikke afbrydes, og ovnen kører med den højest mulige energieffektivitet.

Når du bruger denne funktion, slukkes ovnlyset automatisk efter 30 sekunder.

For tilberedningsanvisninger henvises til Tips og råd, Fugtig varmluft. For generelle anbefalinger til energibesparelser henvises til Energiforbrug, Energibesparelsestips.

6.3 Indstilling: Ovnfunktioner

1. Tænd for produktet. Displayet viser standardovnfunktionen og temperaturen.
2. Tryk på symbolet for ovnfunktionen  for at gå ind i undermenuen.
3. Vælg ovnfunktionen og tryk på OK.
4. Indstil temperaturen. Tryk på: OK
5. Tryk på START.

Termometer - du kan tilslutte termometeret når som helst før eller under tilberedningen. Se Brug af tilbehøret, Madlavningstermometer.

6. STOP - tryk for at slukke for ovnfunktionen.
7. Sluk produktet.



Lyset slukkes automatisk ved en temperatur under 80°C ved nogle ovnfunktioner.

6.4 Indstilling: Steamify - Dampovnfunktion

1. Tænd for produktet. Vælg symbolet for ovnfunktionen, og tryk på det for at gå ind i undermenuen.
2. Tryk på . Vælg dampovnfunktion.
3. Tryk på OK. Displayet viser temperaturindstillingerne.
4. Indstil temperaturen.
Dampovnfunktionens type afhænger af den indstillede temperatur:
 - a. **Fuld damp** 50 - 100°C - til dampning af grøntsager, kornprodukter, bælgfrugter, skaldyr, terriner og desserter, der spises med ske.
 - b. **Høj damp til stuvning** 105 - 130°C - til tilberedning af kød eller fisk som sammenkogt ret eller braiseret, brød og fjerkræ samt cheesecake og gryderetter.
 - c. **Medium damp til sprød skorpe** 135 - 150°C - til kød, gryderetter, fyldte grøntsager, fisk og gratin. Takket være kombinationen af damp og varme får kødet en saftig og mør tekstur og en sprød overflade. Hvis du indstiller timeren, tænder grillfunktionen automatisk i de sidste minutter af tilberedningen for at give retten en skånsom gratinering.
 - d. **Lav damp til bagning og stegning** 155 - 230°C - til stegte og bagte retter, kød, fisk, fjerkræ, butterdej med fyld, tærter, muffins, gratin, grøntsager og bagning. Hvis du indstiller timeren og stiller maden på 1. ovnribbe, tændes undervarmen automatisk i de sidste minutter af tilberedningen for at give retten en sprød bund.
5. Tryk på OK.
6. Tryk på vandtankens låg for at åbne den.
7. Fyld vandtanken med koldt vand til det maksimale niveau (ca. 950 ml), indtil signalet lyder, eller displayet viser beskeden. Det påfyldte vand rækker til ca. 50 min. Fyld ikke vandtanken over dens maksimale kapacitet. Der er fare for vandlækage, overløb og møbelskader.

⚠ ADVARSEL!

Brug kun koldt postevand. Brug ikke filtreret (demineraliseret) eller destilleret vand. Brug ikke andre væsker. Hæld ikke brændbare eller alkoholiske væsker i vandtanken.

8. Skub vandtanken tilbage i til den oprindelige placering.
9. Tryk på START.

Der kommer damp efter ca. 2 min. Når produktet når op på den indstillede temperatur, lyder der en tone.

10. Når vandtanken løber tør for vand, lyder et signal. Fyld vandtanken op.
11. Sluk produktet.
12. Tøm vandtanken efter hver damptilberedning for at forhindre kalkrester.

Se venligst Vedligeholdelse og rengøring, Tømning af vandbeholder.

13. Åbn ovnlågen forsigtigt efter tilberedning. Restvand kan kondensere indvendig i ovnen.
14. Når ovnen er blevet kold, skal du rengøre den indvendig med en våd, blød klud.

⚠ ADVARSEL!

Produktet er varmt. Der er risiko for forbrænding. Vær forsigtig, når du tømmer vandtanken.

6.5 Menu

Tryk på  for at åbne menuen.

Hjælp Til Tilberedning	Angiver automatiske programmer.
Favoritter	Angiver favoritindstillingerne.
Rengøring	Angiver rengøringsprogrammer.
Tilvalg	For at indstille ovn-konfigurationen.

Indstillinger	Opsætning	For at indstille ovnkonfigurationen.
	Service	Viser softwareversionen og konfigurationen.

Undermenu for: Rengøring

Tørring	Tørring af ovnrummet for kondensvand efter brug af dampfunktionerne.
Tømning af vandbeholder	Procedure til fjernelse af det resterende vand fra vandtanken efter brug af dampfunktionerne.
Rengøring med damp	Let rengøring.
Rengøring med damp plus	Grundig rengøring.
Afkalkning	Rengøring af dampkredsløbet for kalk.
Rensning af dampgenerator	Procedure til rensning og rengøring af dampgeneratorens kredsløb efter hyppig brug af dampfunktionerne.

Undermenu for: Tilvalg

Lys	Tænder og slukker lyset.
Børnesikring	Forhindrer utilsigtet aktivering af ovnen.
Hurtig opvarmning	Afkorter opvarmningstiden. Den kan kun bruges sammen med visse ovnfunktioner.
Husk Rengøring	Tænder og slukker for påmindelse.
Digitalt ur	Ændrer formatet på den viste tid.

Undermenu for: Indstillinger

Opsætning

Sprog	Indstiller ovnens sprog.
Lysstyrke display	Indstiller displayets lysstyrke
Panelsignal	Tænder og slukker for lyd i touch felterne. Lyden kan ikke slås fra for  .
Signal volume	Indstiller lydstyrken på tastetoner og signaler.
Vandets hårdhed	Indstiller vandets hårdhedsgrad.
Aktuel tid	Indstiller den aktuelle tid og dato.

Service

Demo funktion	Aktiverings-/deaktiveringskode: 2468
Softwareversion	Oplysninger om softwareversion.
Nulstil alle indstillinger	Gendanner fabriksindstillingerne.

6.6 Indstilling: Hjælp Til Tilberedning

Undermenuen Hjælp Til Tilberedning består af et sæt ekstra funktioner og programmer, der er beregnet til dedikerede retter. Hver ret i denne undermenu er forsynet med en velegnet indstilling. Du kan justere tiden og temperaturen under tilberedningen.

Nogle retter kan også tilberedes med Termometer. Tilberedningsgrad:

- Rød
- Medium
- Gennemstegt

Nogle retter kan tilberedes med Vægtautomatik.

1. Tænd for produktet.
2. Tryk på: 
3. Tryk på . Åbn Hjælp Til Tilberedning.
4. Vælg en ret eller en madvaretype.

5. Anbring maden i produktet, og tryk på START .

Når funktionen slutter, skal du kontrollere, om maden er klar. Forlæng tilberedningstiden, hvis der er behov for det.

7. YDERLIGERE FUNKTIONER

7.1 Favoritter ☆

Du kan gemme op til 3 af dine favoritindstillinger, fx ovnfunktion og tilberedningstid.

1. Tænd for produktet.
2. Vælg den foretrukne indstilling.
3. Tryk på .
4. Vælg: Favoritter / Gem aktuelle indstillinger.
5. Tryk på + for at føje indstillingen til listen over: Favoritter.
6. Tryk på OK.

 - tryk for at nulstille indstillingen.

 - tryk for at annullere indstillingen.

7.2 Funktionslås

Denne funktion forhindrer utilsigtet ændring af produktets funktion.

1. Tænd for produktet.
2. Indstil en ovnfunktion.
3. ☆,  - tryk samtidigt for at slå funktionen til.

☆,  - tryk samtidigt for at slå funktionen fra.

7.3 Børnesikring

Denne funktion forhindrer utilsigtet aktivering af ovnen.

1. Tænd for produktet.
2. Tryk på .
3. Vælg Tilvalg / Børnesikring.
4. Tryk på kodebogstaverne i alfabetisk rækkefølge.
5. Sluk produktet.

Børnesikring er aktiveret.

Adgang til: Timer og lampen kan vælges.

For at aktivere brugen af produktet skal du trykke på kodebogstaverne i alfabetisk rækkefølge.

Gentag ovenstående trin for at deaktivere denne funktion.

7.4 Automatisk slukning

Af sikkerhedsmæssige årsager slukkes produktet automatisk efter en vis tidsperiode, hvis ovnfunktionen er aktiv, og ingen indstillinger ændres.

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

Hvis du har til hensigt at køre en ovnfunktion i længere tid end den automatiske slukningstid, skal du indstille tilberedningstiden. Der henvises til Urfunktioner.

Den automatiske slukning virker ikke med funktionerne: Lys, Termometer, Sluttid .

7.5 Køleblæser

Når ovnen er tændt, tændes køleblæseren automatisk for at holde ovnens overflader kølige. Hvis du slukker for ovnen, kan køleblæseren fortsætte med at køre, indtil ovnen køler ned.

8. URFUNKTIONER

8.1 Beskrivelse af urfunktioner

Funkti-on	Beskrivelse
Timer	Indstilling af tilberedningens varighed. Maksimum er 23 t 59 min. Du kan indstille, hvad der skal ske, når tiden er gået, ved at indstille en præference: Afslut handling.
Afslut handling	Akustisk alarm - når tiden er gået, lyder tonen. Denne funktion kan indstilles på et vilkårligt tidspunkt, også når produktet er slukket. Akustisk alarm og stop tilberedning - når tiden er gået, lyder tonen, og opvarmningsfunktionen slukkes. Kun pop-up besked - når tiden er gået, vises meddelelsen på displayet. Denne funktion kan indstilles på et vilkårligt tidspunkt, også når produktet er slukket.
Udskudt start	Udskyder starten og/eller tilberedningens afslutning.
Forlængelse af tid	Forlængelse af tilberedningstid.
Optimer	Visning af, hvor længe ovnen har været tændt. Maksimum er 23 t 59 min. Du kan slå funktionen til og fra. Denne funktion påvirker ikke ovnens funktion.

 Nogle urfunktioner er muligvis ikke tilgængelige sammen med visse tilberedningsfunktioner.

8.2 Aktuel tid

1. Tænd for produktet.
2. Tryk på: Aktuel tid.
3. Indstil tid.
4. Tryk på OK.

8.3 Indstilling: Timer

1. Vælg ovnfunktion og indstil temperaturen.
2. Tryk på: 
3. Indstil tid.

Du kan vælge den foretrukne Afslut handling ved at trykke på ● ● ● .

4. Tryk på OK. Gentag handlingen, indtil displayet viser hovedskærmen. Hvis der er 10% tilberedningstid tilbage, og maden ikke ser ud til at være klar, kan du forlænge tilberedningstiden. Du kan også ændre ovnfunktionen. Forlæng tilberedningstiden ved at trykke på +1min.

8.4 Indstilling: Udskudt start

1. Indstil en ovnfunktion og temperaturen.
2. Tryk på: 
3. Indstil tilberedningstiden.
4. Tryk på: ● ● ●
5. Tryk på: Udskudt start.
6. Vælg det ønskede starttidspunkt.
7. Tryk på OK. Gentag handlingen, indtil displayet viser hovedskærmen.

8.5 Indstilling: Optimer

1. Tryk på .
2. Tryk på ● ● ● .
3. Tryk: Optimer.
4. Skub eller tryk på  for at vise driftstiden på hovedskærmen.
5. Tryk på OK. Gentag handlingen, indtil displayet viser hovedskærmen.

8.6 Ændring af timerindstillinger

Du kan ændre den indstillede tid under tilberedning når som helst.

1. Tryk på: 
2. Indstil timerværdien.
3. Tryk på: OK

9. BRUG AF TILBEHØRET

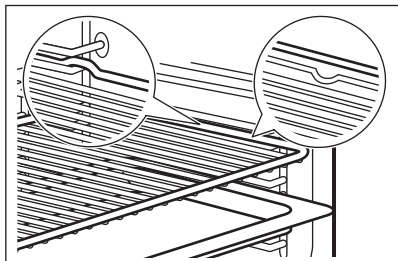
⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

9.1 Isætning af tilbehør

En lille fordybning øverst øger sikkerheden og giver tippesikring. Fordybningerne er også tippesikringer. Den høje kant forhindrer kogegrej i at glide af pladen.

Placer tilbehøret (grillrist/plade) på ovnribberne. Kontroller, at risten berører ovnens bagvæg, og at fødderne vender nedad.



Hvis din plade har en hældning, skal du placere den mod ovnens bagvæg.

Hvis din grillrist har et trin, skal du placere den mod indersiden af ovnens forside.

Hvis der er en inskription på tilbehøret, skal du sørge for, at det vender mod dig.

Hvis du bruger en plade med huller, skal du placere en plade/bradepande nedenunder for at opsamle dryppende væske.

9.2 Termometer

Det måler temperaturen i maden.

Der skal indstilles to temperaturer:

- °C - temperaturen inden i apparatet. Den skal være mindst 25°C højere end madens kernetemperatur.
-  - madens kernetemperatur.

Anbefalinger:

- Ingredienser bør være ved stuetemperatur.
- Bør ikke bruges til flydende retter.

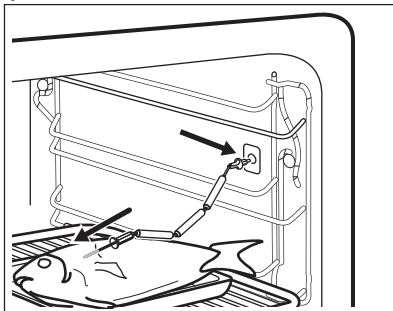
- Under tilberedningen skal madlavningstermometerets spids sættes helt ind i retten.

Tilberedning med: Termometer

⚠ ADVARSEL!

Der er risiko for forbrændinger, da madlavningstermometeret og ovnribberne bliver varme. Rør ikke ved madlavningstermometeret med de bare hænder. Brug altid ovnhandsker.

1. Tænd for produktet.
2. Vælg en ovnfunktion eller en ret og, hvis nødvendigt, ovntemperaturen.
3. Sæt madlavningstermometeret i retten:
Kød, fjerkræ og fisk
Sæt madlavningstermometerets spids i midten af kød eller fisk, hvor det er tykkest.



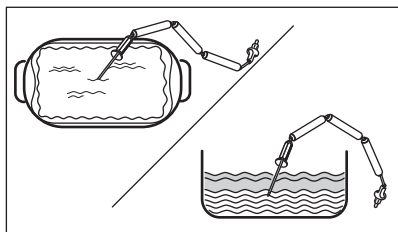
Gryderetter

Indsæt madlavningstermometerets spids nøjagtigt i midten af gryderetten.

Madlavningstermometeret bør stabiliseres ét sted under tilberedningen. Brug en fast ingrediens til at opnå dette.

Brug kanten af det ovnfaste fad til at understøtte madlavningstermometerets silikonehåndtag.

Madlavningstermometerets spids bør ikke berøre bunden af det ovnfaste fad.



4. Sæt madlavningstermometeret i stikket inde i ovnen. Se Produktbeskrivelse.

Displayet viser madlavningstermometerets aktuelle temperatur.

5.  - tryk for at indstille madlavningstermometerets kerntemperatur.
6. ● ● ● - tryk for at indstille den foretrukne valgmulighed:
- Akustisk alarm - når maden når den indstillede kerntemperatur, lyder et signal.

- Akustisk alarm og stop tilberedning - når maden når den indstillede kerntemperatur, lyder et signal, og tilberedningen stopper.

7. Vælg muligheden og tryk gentagne gange på OK for at gå til hovedskærmen.
8. Tryk på START .
9. Når maden når den indstillede temperatur, lyder et signal. Kontrollér, om maden er klar. Forlæng tilberedningstiden, hvis der er behov for det.
10. Tag madlavningstermometeret ud af stikket, og tag retten ud af ovnen.

 Husk at lukke stikket med dækslet, når madlavningstermometeret tages ud.

10. TIPS OG RÅD

10.1 Anbefalinger til tilberedning

Tilberedning og bagning er kun egnet til at være på ét niveau.

Tabellernes temperaturer og tilberedningstider er kun vejledende. De afhænger af opskrifterne samt kvaliteten og mængden af de anvendte ingredienser.

Dit produkt bager eller steger muligvis på en anden måde end det, du havde før. Rådene herunder viser anbefalede indstillinger for temperatur, tilberedningstid og ovnribbe for specifikke typer mad.

Tæl ovnribberne fra bunden af ovnen.

Hvis du ikke kan finde indstillingerne til en bestemt opskrift, kan du prøve at finde en, der ligner.

For tips til energibesparelse henvises til Energiforbrug.

Symboler anvendt i tabellerne:



Fødevaretype



Ovnfunktion

°C Temperatur



Tilbehør



Vægt (kg)



Ovnribbe



Tilberedningstid (min)



Yderligere oplysninger

10.2 Lavtemperaturstegning

Med denne funktion kan du tilberede magre, møre stykker kød og fisk. Brug madlavningstermometeret til at måle temperaturen i maden. Se tabellen nedenfor for at finde den anbefalede

temperaturindstilling for produktet °C, som gør det muligt at opnå den ønskede kerntemperatur i maden  °C

For at opnå stegesmag og -farve skal du stege kødet på en varm pande i flere

minutter, før det sættes i ovnen. Læg maden i stegefadet, og placer den på risten.

Lavtemperaturstegning

 °C	°C
< 65	90
66 - 75	110
> 75	150

10.3 Fugtig varmluft - anbefalet tilbehør

Brug mørke og ikke-reflekterende forme og beholdere. De har en bedre varmeabsorbering end lyse og reflekterende fade.

- **Pizzaform** – mørk, ikke-reflekterende, diameter 28 cm
- **Bageform** – mørk, ikke-reflekterende, diameter 26 cm
- **Ramekiner** – keramiske, diameter 8 cm, højde 5 cm
- **Flanform** – mørk, ikke-reflekterende, diameter 28 cm

10.4 Fugtig varmluft

  °C		
Pastagratin	1	200 45 - 60 1)
Kartoffelgratin	1	180 80 - 100 1)
Moussaka	1	180 75 - 90 1)
Lasagne	1	180 70 - 90 1)
Cannelloni	1	200 65 - 80 1)
Brødbudding	1	190 60 - 80 1)
Risbudding	1	180 80 - 100 1)

  °C		
Æblekage	1	160 100 - 120 1)
Franskbrød	1	200 80 - 100 2)

- 1) Brug grillristen.
2) Anbring bagepladen med hældningen mod ovnens bagvæg.

10.5 Information til testinstitutter

Bagning på én ovnribbe
Tests i overensstemmelse med EN 60350-1, IEC 60350-1.

  °C		
Små kager i form, 20 stk./plade		
	2	150 25 - 35 1) 2)
	2	150 31 - 41 1) 2)
Fedtfattig sandkage		
	1	170 21 - 31 3) 2)
	1	160 39 - 49 3) 2)
Æbletærte		
	1	170 65 - 75 3) 4)
	1	170 55 - 65 3) 4)
Toast		
	2	230 6:25 - 7:25 3) 2) 5)

- 1) Placer bagepladen med den skrå kant mod ovnens bagvæg. Den skal berøre blæserens afskærmning.
2) Forvarm ovnen, indtil den indstillede temperatur er nået.
3) Brug grillristen.
4) 2 bageforme placeret diagonalt (Ø 20 cm). Den højre skal placeres længere fremme end den venstre.
5) Ifølge: IEC 60350-1:2016 og IEC 60350-1:2023.

Yderligere opskrifter

		°C		
---	---	----	---	---

Marengs

	2	100	90 - 180	1) 2) 3)
---	---	-----	----------	----------

	2	100	90 - 180	1) 2) 3)
---	---	-----	----------	----------

Scones

	3	190	10 - 13	1) 2)
---	---	-----	---------	-------

	3	190	10 - 13	1) 2)
---	---	-----	---------	-------

Kylling

	1	200	70 - 80	1) 4)
---	---	-----	---------	-------

- 1) Anbring bagepladen med hældningen mod ovns bagvæg.
- 2) Forvarm ovnen, indtil den indstillede temperatur er nået.
- 3) Brug bagepapir.
- 4) Læg kyllingen med brystsidens nedad. Vend kødet halvvejs gennem tilberedningstiden.

Dampfunktion

Tests i overensstemmelse med EN 60350-1, IEC 60350-1.

Brug funktionen: Fuld damp.

		°C		
---	---	----	---	---

Broccoli

0.3	2	100	6 - 10	1) 2)
-----	---	-----	--------	-------

maks.	2	100	7 - 11	1) 2)
-------	---	-----	--------	-------

Ærter, frosne

		°C		
---	---	----	---	--

2	2	100	-	3) 4) 5)
---	---	-----	---	----------

- 1) Brug 1/2 Gastronorm dampsat, perforeret.
- 2) Forvarm ovnen, indtil den indstillede temperatur er nået.
- 3) Brug 2/3 Gastronorm dampsat, perforeret.
- 4) Sæt bagepladen på første ovenribbe for at opsamle dryppende vand fra dampprocesserne.
- 5) Tilbered maden, indtil temperaturen på det koldeste punkt når 85°C.

Yderligere dampopskrifter

		°C		
---	---	----	---	--

Dampning af en kombineret ret (2 portioner)

	1 og 3	100	40 1)	2) 3) 4)
---	--------	-----	-------	----------

Karamelbudding (6 portioner)

	1	90	35 - 45	5)
---	---	----	---------	----

Æggecreme

	2	85	35 - 45	6)
---	---	----	---------	----

Franskbrød

	1	180	50 - 60	7)
--	---	-----	---------	----

Kylling

	1	200	70 - 80	7)
---	---	-----	---------	----

- 1) 40 min for kartofler, 11 min for broccoli, 8 min for laks.
- 2) Brug en 1/2 Gastronorm dampgryde (perforeret) til kartofler og broccoli og en 1/2 Gastronorm dampgryde (ikke perforeret) til laks.
- 3) Læg laksen på niveau 1 og kartoflerne og broccolien på niveau 3.
- 4) Stil rettens bestanddele i ovnen en ad gangen på det rigtige tidspunkt, så alt er færdigtilberedt samtidigt. Du kan tilberede to portioner på samme tid.
- 5) Brug runde porcelænsforme på grillristen.
- 6) Brug 1/2 Gastronorm dampsat, ikke perforeret.
- 7) Anbring bagepladen med hældningen mod ovns bagvæg.

11. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

11.1 Bemærkninger om rengøring

Rengøringsmidler

- Rengør ovnens front med en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel.
- Brug en rengøringsopløsning til at rengøre metaloverflader.
- Rengør pletter med et mildt rengøringsmiddel.
- Fastsiddende snavs fjernes med et specielt ovnrensningmiddel.

Hverdagsbrug

- Rengør produktet indvendigt, hver gang du har brugt det. Ophobning af fedt eller andre rester kan forårsage brand.
- Lad ikke mad stå i produktet i længere tid end 20 minutter. Tør produktet af indvendigt med en mikrofiberklud efter hver brug.

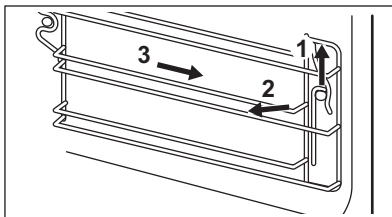
Tilbehør

- Rengør alt tilbehør efter hver brug, og lad det tørre. Brug en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel. Tilbehøret må ikke vaskes i opvaskemaskinen.
- Rengør ikke non-stick tilbehøret med slibende rengøringsmiddel eller genstande med skarpe kanter.

11.2 Fjernelse af ovnribber

Fjern ovnribberne, så produktet kan rengøres.

1. Sluk for produktet, og vent til det er blevet koldt.
2. Træk forsigtigt ovnribberne opad og ud af den forreste lås.
3. Træk ovnribberne ud af den bagerste lås.



Monter ovnribberne i modsat rækkefølge.

Hvis teleskopskinnerne medfølger, skal tappene vende fremad.

11.3 Rengøring med damp

1. Sluk for produktet, og vent til det er koldt.
2. Fjern alt tilbehør og de udtagelige ovnribber.
3. Rengør ovnens bund og ovnglasset med en blød klud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel.
4. Fyld vandtanken til maks. niveau, indtil signalet lyder, eller displayet viser beskeden.
5. Vælg: Menu / Rengøring.

Tilvalg	Beskrivelse
Rengøring med damp	Let rengøring Varighed: 30 min
Rengøring med damp plus	Normal rengøring Sprøjt rengøringsmiddel i ovnrummet. Varighed: 75 min

6. Tryk på START . Følg instruktionen på displayet.

Signalet lyder, når rengøringen er færdig.

7. Tryk på et symbol for at slukke signalet.
8. Sluk for produktet.
9. Når produktet er koldt, skal du tørre ovnrummet med en blød klud.
10. Lad ovnlågen være åben og vent til ovnen er tør indvendigt.

 Når funktionen er i gang, er lyset slukket.

11.4 Husk Rengøring

Når påmindelsen vises, anbefales rengøring.

Brug funktionen: Rengøring med damp plus.

11.5 Afkalkning

Bruges til at afkalke dampsystemet.

1. Sluk for produktet, og vent til det er blevet koldt.
2. Fjern al tilbehøret.
3. Sørg for, at vandtanken er tom. Se venligst Vedligeholdelse og rengøring, Tømning af vandbeholder.

Varighed af den første del: ca. 100 min

4. Vælg: Menu / Rengøring / Afkalkning.
5. Placer grill-/bradepande på første ovnribbe.
6. Hæld 250 ml afkalkningsmiddel i vandtanken.
7. Fyld den resterende del af vandtanken med 700 ml, indtil signalet lyder, eller displayet viser beskeden.
8. Tænd for funktionen, og følg instruktionen på displayet. Den første del af afkalkningen starter.

Varigheden af den anden del: ca. 35 min

9. Fyld vandtanken med 950 ml vand, indtil signalet lyder, eller displayet viser beskeden.
10. Når funktionen er færdig, skal du fjerne grill-/bradepanden.
11. Sluk for produktet, og vent til det er blevet koldt.
12. Rengør ovnen indvendigt med en blød klud.
13. Lad ovnens låge være åben og vent, indtil ovnrummet er tørt.

Hvis der er kalkrester tilbage efter afkalkning, viser displayet at proceduren bør gentages.

11.6 Påmindelse om afkalkning

Produktet giver to påmindelser om afkalkning. Påmindelsen om afkalkning kan ikke deaktiveres.

- Blød påmindelse – anbefaler, at du afkalke produktet.
- Hård påmindelse – forpligter dig til at afkalke produktet. Hvis du ikke afkalke produktet, når den hårde påmindelse er aktiv, bliver dampfunktionerne deaktiveret.

11.7 Rensning af dampgenerator

Brug den til at rengøre dampsystemet efter hyppig brug af dampfunktionerne.

1. Sluk for produktet, og vent til det er blevet koldt.
2. Fjern al tilbehøret fra ovnen.
3. Stil bradepanden på ovnens første ovnribbe.
4. Fyld vand i vandtanken til det maksimale niveau, indtil signalet lyder, eller displayet viser beskeden.
5. Vælg: Menu / Rengøring / Rensning af dampgenerator.

Varighed: ca. 30 min

6. Tænd for funktionen, og følg instruktionen på displayet.
7. Fjern bradepanden, når funktionen stopper.

 Når funktionen er i gang, er lyset slukket.

11.8 Tørring

Brug den efter tilberedning med en dampopvarmningsfunktion eller damprensning til at tørre ovnrummet.

1. Sluk for produktet, og vent til det er blevet koldt.
2. Fjern al tilbehøret fra ovnen.
3. Vælg: Menu / Rengøring / Tørring.
4. Følg vejledningen på displayet.

11.9 Husk tørring

Efter tilberedning med en dampovnfunktion beder displayet om at tørre produktet.

Tryk på JA for at tørre produktet.

11.10 Tømning af vandbeholder

Brug den efter tilberedning med dampovnfunktion til at fjerne det resterende vand fra vandtanken.

1. Sluk for produktet, og vent til det er koldt.
2. Fjern al tilbehøret fra ovnen.
3. Stil bradepanden på ovnens første ovnribbe.
4. Vælg: Menu / Rengøring / Tømning af vandbeholder.

Varighed: 6 min

5. Tænd for funktionen, og følg instruktionen på displayet.
6. Fjern bradepanden, når funktionen stopper.

i Når funktionen er i gang, er lyset slukket.

11.11 Afmontering og montering af dør

Lågen og de indvendige glaspaneler kan afmonteres og rengøres. Antallet af ovnglas er forskelligt for forskellige modeller.

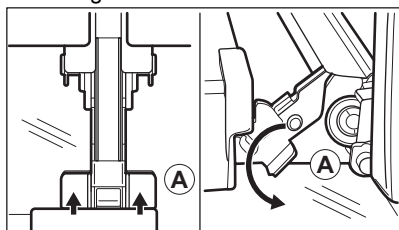
⚠ ADVARSEL!

Lågen er tung.

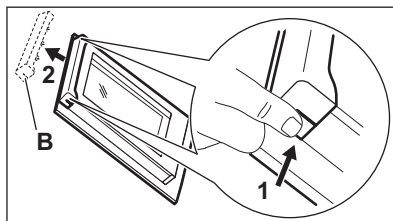
⚠ FORSIGTIG!

Håndter forsigtigt glasset, især omkring frontpanelets kanter. Glasset kan gå i stykker.

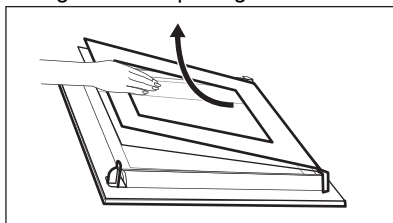
1. Kontrollér, at produktet er koldt.
2. Åbn lågen helt.
3. Tryk låsegrebene **A** på lågens to hængsler ind.



4. Stil ovnlågen i den første åbne position (i en vinkel på ca.: 70°).
5. Hold lågen med en hånd på hver side og træk den væk fra ovnen i en vinkel opad.
6. Læg lågen med ydersiden nedad på en blød klud på et stabilt underlag.
7. Hold fast i listen **B** i begge sider af lågens overkant, og tryk indad, for at frigøre låsen.



8. Træk lågelisten fremad, og tag den ud.
9. Hold i overkanten af hvert enkelt ovnglas, og træk det opad og ud af skinnen.



10. Rengør ovnglasset med vand og sæbe. Træk ovnglasset forsigtigt. Glaspanelerne må ikke komme i opvaskemaskinen. Udfør ovennævnte trin i omvendt rækkefølge efter rengøring. Sæt det mindste ovnglas i først og derefter det største og lågen.

Sørg for, at ovnglasset er placeret i den rigtige position, da lågens overflade ellers kan blive overophedet.

11.12 Udskiftning af lampen

⚠ ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.

⚠ ADVARSEL!

Risiko for personskade ved fjernelse af glasdækslet.

⚠ ADVARSEL!

Risiko for forbrændinger – glasdækslet kan være varmt. Brug beskyttelseshandsker ved berøring af lampen.

1. Sluk ovnen. Vent, indtil produktet er koldt.
2. Tag stikket til produktet ud af kontakten.
3. Brug en Torx 20-skruetrækker til at fjerne glasdækslet.
4. Fjern og rengør metalrammen og forseglingen.

5. Udskift pæren med en passende pære, som er varmefast ved 300°C.

6. Montér metalrammen og forseglingen. Spænd skruerne.

12. FEJLFINDING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

12.1 Hvad gør du, hvis ...

Problembeskrivelse	Årsag og løsning
Du kan ikke aktivere eller betjene produktet.	Produktet er ikke tilsluttet strømforsyningen, eller også er det tilsluttet forkert.
Produktet bliver ikke varmt.	Uret er ikke indstillet. Se Urfunktioner for at indstille uret.
	Lågen er ikke lukket korrekt.
	Sikringen er sprunget. Tjek, om problemet skyldes en defekt sikring. Hvis problemet forekommer igen, bedes du kontakte en kvalificeret elektriker.
	Børnesikring er aktiveret.
Lyset er slukket.	Pæren er sprunget. Udskift pæren. For yderligere oplysninger henvises til Vedligeholdelse og rengøring.



Ved strømafbrydelse stopper rengøringen altid. Gentag rengøringen, hvis den afbrydes af strømafbrydelse.

12.2 Fejlkoder

Når softwarefejlen opstår, viser displayet en fejlmeddelelse. Du finder listen over problemer i tabellen nedenfor. Når den følgende fejlmeddelelse fortsætter med at blive vist på displayet, betyder det, at et defekt undersystem muligvis er blevet deaktiveret. Kontakt i så fald din forhandler eller et autoriseret servicecenter.

Kode og beskrivelse	Afhjælpning
F102 — lågen er ikke helt lukket, eller lågelåsen er gået i stykker.	Luk lågen. Sluk og tænd for ovnen.
F111 — Termometer er ikke sat rigtigt i stikkontakten.	Sæt Termometer helt ind i stikkontakten.
F240, F439 - touch felterne på displayet virker ikke korrekt.	Rengør displayets overflade. Sørg for, at der ikke er snavs på touch felterne.
F908 - produktets system kan ikke oprette forbindelse til betjeningspanelet.	Sluk og tænd for ovnen.

12.3 Servicedata

Kontakt din forhandler eller et autoriseret servicecenter, hvis du ikke selv kan løse problemet.

De nødvendige oplysninger til servicecenteret er angivet på maskinens typeskilt. Typeskiltet er anbragt på produktets frontramme. Det er synligt, når du åbner lågen. Typeskiltet må ikke fjernes fra produktet.

Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:

Model (MOD.) :
Produktnummer (PNC):
Serienummer (S.N.):

13. ENERGIFORBRUG

13.1 Produktblad og produktinformation i henhold til forordning (EU) nr. 65/2014 og (EU) nr. 66/2014

Leverandørens navn	Blaupunkt
Identifikation af model	5C70S9690ME 944005436
Energieffektivitetsindeks	79.7
Energieffektivitetsklasse	A+
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	0.89 kWh/cyklus
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertvungen tilstand	0.59 kWh/cyklus
Antal ovnrum	1
Varmekilde	Elektricitet
Volumen	45 l
Type ovn	Indbygningsovn
Vægt	32.9 kg

Apparat testet i overensstemmelse med: EN IEC 60350-1.

13.2 Informationskrav i henhold til forordning (EU) nr. 2023/826

Strømforbrug i standby	0,8 W
Maksimal tid, det tager produktet automatisk at nå strømbesparende tilstand	20 min

Apparat testet i overensstemmelse med: EN 50564.

13.3 Tips til energibesparelse

Ved at følge nedenstående tips kan du spare energi, når du bruger dit produkt.

Sørg for, at ovnlåge er lukket, når ovnen er tændt. Åbn ikke ovnlågen for ofte under tilberedningen. Hold dørpakningen ren og sørg for, at den sidder godt fast.

Brug kogegrej af metal og mørke, ikke-reflekterende forme og beholdere til at forbedre energibesparelsen.

Produktet skal ikke forvarmes før tilberedning, medmindre det specifikt anbefales.

Hold pauserne mellem bagning så korte som muligt, når du tilbereder flere retter.

Tilberedning med varmluft

Brug om muligt tilberedningsfunktionerne med varmluft for at spare energi.

Restvarme

Når tilberedningsvarigheden er længere end 30 min., skal du reducere ovntemperaturen til minimum 3-10 min. inden tilberedningen er slut. Eftervarmen i ovnen vil blive ved med at tilberede maden.

Brug restvarmen til at holde maden varm eller varme andre retter op.

Når du slukker for produktet, viser displayet restvarmen eller temperaturen.

Hvis et program med Varighed er aktiveret, og tilberedningstiden er længere end 30 minutter, slukkes varmelegemerne automatisk tidligere i nogle funktioner.

Hold maden varm

Vælg den lavest mulige temperaturindstilling for at udnytte restvarmen og holde maden varm. Kontrollampe for restvarme eller temperatur vises på displayet.

Tilberedning med slukket ovnlys

Sluk for ovnlyset under tilberedning. Tænd kun for det, når det er nødvendigt.

Fugtig varmluft

Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning.

Når du bruger denne funktion, slukker ovnlyset automatisk efter 30 sekunder. Du kan tænde lyset igen, men dette vil reducere den forventede energibesparelse.

14. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet . Læg emballagen i relevante beholdere for at genbruge den. Hjælper med at beskytte miljøet og folkesundheden ved at genbruge affald fra elektriske og elektroniske apparater. Bortskaf ikke apparater, der er markeret med

symbolet  med husholdningsaffaldet. Returnér produktet til din lokale genbrugsplads eller kontakt dit kommunale kontor.

GA NAAR ONZE WEBSITE VOOR:



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen, service- en reparatie-informatie:
www.blaupunkt-einbaugeraete.com

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	26
2. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES.....	28
3. PRODUCTBESCHRIJVING.....	31
4. Bedieningspaneel.....	31
5. VOOR HET EERSTE GEBRUIK.....	32
6. DAGELIJKS GEBRUIK.....	33
7. EXTRA FUNCTIES.....	37
8. KLOKFUNCTIES.....	38
9. DE ACCESSOIRES GEBRUIKEN.....	40
10. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	41
11. ONDERHOUD EN REINIGING.....	44
12. PROBLEEMOPLOSSING.....	47
13. ENERGIEVERBRUIK.....	49
14. HET MILIEUPERSPECTIEF.....	50

Wijzigingen voorbehouden.

1. ⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor verwondingen of schade die voortvloeit uit de onjuiste installatie of het onjuiste gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige, toegankelijke plek voor toekomstig gebruik.

1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of verstandelijk vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de gevaren begrijpen. Kinderen jonger dan 8 jaar en personen met zware en complexe

beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.

- Houd toezicht op kinderen, om te voorkomen dat zij gaan spelen met het apparaat.
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens het gebruik en bij het afkoelen.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.

1.2 Algemene veiligheid

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken.
- Dit apparaat is bedoeld voor binnenshuis huishoudelijk gebruik.
- Dit apparaat kan worden gebruikt in kantoren, hotelkamers, bed & breakfast-kamers, boerderijgasthuizen en andere soortgelijke accommodaties waar dergelijk gebruik de gemiddelde huishoudelijke gebruiksniveaus niet overschrijdt.
- Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren en de kabel vervangen.
- Gebruik het apparaat niet voordat u het in de ingebouwde constructie installeert.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u welke soort onderhoud dan ook gaat uitvoeren.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkend servicecentrum of een gekwalificeerde persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties met elektriciteit te voorkomen.

- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat je de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat je de verwarmingselementen of het oppervlak van de apparaatruimte niet aanraakt.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of ovenschalen te verwijderen of erin te plaatsen.
- Gebruik alleen de voedselsensor (kerntemperatuursensor) die voor dit apparaat wordt aangeraden.
- Om de inschuifrailen te verwijderen trek eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken. Deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.

2. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

2.1 Installeren



WAARSCHUWING!

Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies die op onze website staan.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- Installeer het apparaat op een veilige en geschikte plaats die aan alle installatie-eisen voldoet.

- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Voor het apparaat te monteren moet u ervoor zorgen dat het waterpas staat en dat de deur zonder enige beperking kan openen.
- Het apparaat is uitgerust met een elektrisch koelsysteem. Het moet worden gebruikt met de elektrische voeding.

2.2 Elektrische aansluiting



WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektricien worden gemaakt.
- Het apparaat moet geaard zijn.

- Controleer dat de parameters op het typeplaatje compatibel zijn met de elektrische waarden van de netspanning.
- Gebruik altijd een correct geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Zorg dat je de stekker en het netsnoer niet beschadigt. Als het netsnoer moet worden vervangen, moet dit worden uitgevoerd door ons erkend servicecentrum.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet in de buurt of in contact kan komen van de deur van het apparaat of van de nis eronder, met name wanneer het apparaat in werking is of wanneer de deur nog heet is.
- De schokbescherming van spanningvoerende en geïsoleerde onderdelen moet zodanig worden bevestigd dat deze niet zonder gereedschap kan worden verwijderd.
- Sluit de stekker pas aan op het stopcontact aan het einde van de installatie. Zorg ervoor dat de stekker na montage bereikbaar is.
- Sluit de stekker niet aan als het stopcontact loszit.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker zelf.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet voorzien zijn van een isolatieapparaat waarmee je het apparaat met alle polen van het stroomnet kunt loskoppelen. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben van minimaal 3 mm.
- Dit apparaat wordt geleverd met een stekker en een netsnoer.

2.3 Gebruik



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, brandwonden, elektrische schokken of een explosie.

- Wijzig de specificaties van dit apparaat niet.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.

- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat na elk gebruik uit.
- Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat wanneer het apparaat in werking is. Er kan hete lucht vrijkomen.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Oefen geen druk uit op de open deur.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad of als opslagoppervlak.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Het gebruik van ingrediënten met alcohol kan een mengsel van alcohol en lucht veroorzaken.
- Laat geen vonken of open vlammen in contact met het apparaat komen wanneer je de deur opent.
- Gebruik altijd glas en potten die zijn goedgekeurd voor conserveringsdoeleinden.
- Plaats geen ontvlambare producten of artikelen die bevochtigd zijn met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.



WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
 - plaats ovenschalen of andere voorwerpen niet rechtstreeks op de bodem van de ovenruimte.
 - leg geen aluminiumfolie op de bodem van de ruimte in het apparaat.
 - plaats geen water direct in het hete apparaat.
 - bewaar geen vochtige gerechten en voedsel in het apparaat nadat u klaar bent met koken.
 - wees voorzichtig bij het verwijderen of bevestigen van accessoires.
- Verkleuring van het email of roestvrij staal is niet van invloed op de werking van het apparaat.
- Gebruik een diepe pan voor vochtige taarten. Vruchtensappen veroorzaken vlekken die permanent kunnen zijn.
- Gebruik alleen accessoires die bij dit apparaat zijn geleverd of door de fabrikant worden aanbevolen.

- Kook altijd met de deur van het apparaat gesloten.
- Als het apparaat achter een meubelpaneel gemonteerd is (bijv. een deur), zorg er dan voor dat de deur nooit gesloten is als het apparaat in werking is. Warmte en vocht kunnen achter een gesloten meubelpaneel ophopen en schade aan het apparaat, de behuizing of de vloer veroorzaken. Sluit het meubelpaneel niet tot het apparaat compleet is afgekoeld na gebruik.

2.4 Onderhoud en reiniging



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, vuur of schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoudshandelingen verricht.
- Zorg ervoor dat het apparaat koud is om glasbreuk te voorkomen. Als de glaspalen van de deur beschadigd zijn, neem dan voor vervanging contact op met het erkende servicecentrum.
- Wees voorzichtig wanneer je de deur van het apparaat verwijderd, de deur is zwaar.
- Reinig en droog het apparaat, de binnenruimte en de accessoires na elk gebruik om condensatie door stoom, corrosie en aantasting van het oppervlak te voorkomen.
- Controleer het product regelmatig op tekenen van slijtage, zoals scheuren, blaasjes, delaminatie, krimp, kleverigheid, corrosie of andere zichtbare veranderingen in textuur of uiterlijk, die het ongeschikt kunnen maken voor contact met voedsel. Volg de reinigings- en onderhoudsinstructies om slijtage te voorkomen.
- Gebruik een microvezeldoek, warm water en een neutraal vaatwasmiddel om het apparaat en de accessoires te reinigen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen, scherpe of metalen voorwerpen.
- Volg de veiligheidsinstructies op de verpakking wanneer u een ovenspray gebruikt.

2.5 Koken met stoom



WAARSCHUWING!

Gevaar voor brandwonden en schade aan het apparaat.

- Vrijgekomen stoom kan brandwonden veroorzaken:
 - Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat als de functie is geactiveerd. Er kan stoom vrijkomen.
 - Open de deur van het apparaat voorzichtig na het koken met stoom.

2.6 Binnenverlichting



WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.

- Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reservelampen die afzonderlijk worden verkocht: Deze lampen zijn bedoeld om bestand te zijn tegen extreme fysieke omstandigheden in huishoudelijke apparaten, zoals temperatuur, trillingen, vochtigheid, of zijn bedoeld om informatie te geven over de operationele status van het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.
- Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G.
- Gebruik alleen lampen met dezelfde specificaties.

2.7 Service

- Neem contact op met de erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.

2.8 Verwijdering



WAARSCHUWING!

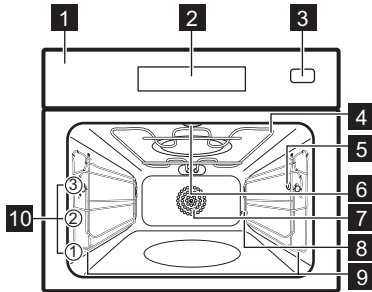
Gevaar voor letsel of verstikking.

- Neem contact op met uw plaatselijke overheid voor informatie over het afvoeren van het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact.

- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.

3. PRODUCTBESCHRIJVING

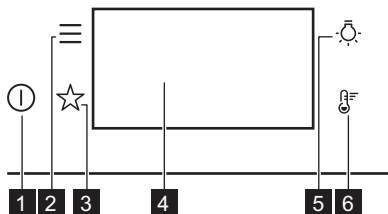
3.1 Algemeen overzicht



- 1 Bedieningspaneel
- 2 Display
- 3 Waterreservoir
- 4 Verwarmingselement
- 5 Opening voor de voedselsensor
- 6 Lamp
- 7 Ventilator
- 8 Uitgang ontkalkingsleiding
- 9 Rekondersteuning, uitneembaar
- 10 Inzetniveaus

4. BEDIENINGSPANEEL

4.1 Overzicht bedieningspaneel



Aan / Uit

- 1 Houd ingedrukt om het apparaat in en uit te schakelen.

Menu

- 2 Toont de opties en instelfuncties van het apparaat.

Favorieten

- 3 Geeft een overzicht van de favoriete instellingen.

Display

- 4 Geeft de huidige instellingen van het apparaat weer.

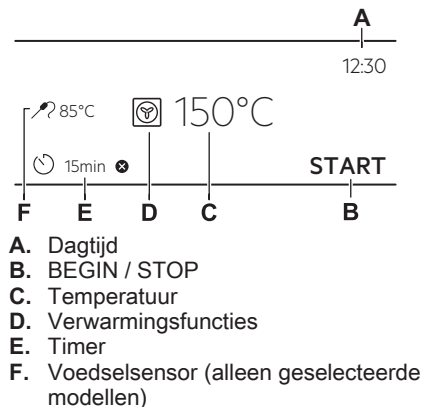
Lampschakelaar

Om de verlichting in en uit te schakelen.

Snel Opwarmen

Om de functie in en uit te schakelen: Snel Opwarmen.

4.2 Display



- A. Dagtijd
- B. BEGIN / STOP
- C. Temperatuur
- D. Verwarmingsfuncties
- E. Timer
- F. Voedselsensor (alleen geselecteerde modellen)

Indicatielampjes op de display

OK Om de selectie/instelling te bevestigen.

< Om één niveau terug te gaan in het menu.

↶ Om de laatste handeling ongedaan te maken.

⏻ Om de opties in en uit te schakelen.

🔒 Het apparaat is vergrendeld.

🔔 De geluidsalarmpuntie is geactiveerd.

Indicatielampjes op de display



Het geluidsalarmpuntie en de stopkookfunctie worden geactiveerd.



Aleen pop-upbericht is geactiveerd.



Uitgestelde start functie is geactiveerd.



Om de instelling te annuleren.

i Het display toont verschillende berichten. Wanneer een berichtvenster verschijnt, drukt u op het display om door te gaan.

5. VOOR HET EERSTE GEBRUIK



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 Eerste verbinding

Het display toont een welkomstbericht na de eerste verbinding.

Je moet het volgende instellen: Taal, Helderheid Display, Toetstones, Geluidsvolume, Waterhardheid, Dagtijd.

5.2 Eerste keer voorverwarmen en reinigen

Warm het lege apparaat voor voordat u het voor de eerste keer gebruikt en voordat het met etenswaren in contact komt. Het apparaat kan een onaangename geur en rook afgeven. Ventileer de kamer tijdens het voorverwarmen.

1. Haal alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit het apparaat.
2. Stel de functie  in. Stel de maximumtemperatuur in. Zie Dagelijks gebruik. Laat het apparaat 1 u werken.
3. Stel de functie  in. Stel de maximumtemperatuur in. Laat het apparaat 15 min werken.

4. Stel de functie  in. Stel de maximumtemperatuur in. Laat het apparaat 15 min werken.
5. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
6. Reinig het apparaat en de accessoires uitsluitend met een microvezeldoek, warm water en een mild reinigingsmiddel.
7. Plaats de accessoires en de verwijderbare inschuifrails terug in hun oorspronkelijke positie.

5.3 Instellen: Waterhardheid

Als u de stekker van het apparaat in het stopcontact steekt, dan moet u de waterhardheid instellen.

Gebruik het testpapier of neem contact op met uw waterleverancier om het waterhardheidsniveau te controleren.

1. Plaats het testpapier ongeveer 1 sec in kraanwater. Plaats het testpapier niet onder lopend water.
2. Schud het testpapier om eventueel resterend water te verwijderen.
3. Controleer na 1 min de waterhardheid aan de hand van de onderstaande tabel.
4. Het waterhardheidsniveau instellen: Menu / Instellingen / Instelling / Waterhardheid.

De kleuren van het testpapier blijven veranderen. Controleer de waterhardheid binnen 1 min na het testen.

U kunt het waterhardheidsniveau wijzigen in het menu: Instellingen / Instelling / Waterhardheid.

De tabel toont het waterhardheidsbereik met het bijbehorende waterclassificatie. Pas het waterhardheidsniveau aan volgens de tabel.

Waterhardheidsniveau	Testpapier
1 - zacht	

Waterhardheidsniveau	Testpapier
2 - gematigd hard	
3 - hard	
4 - zeer hard	

6. DAGELIJKS GEBRUIK



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 Bereidingsfuncties

STANDAARD



Grillen

Om dunne stukken voedsel te grillen en brood te roosteren.



Circulatiegrill

Voor het braden van grote stukken vlees of gevogelte met bot op een enkele rekpositie. Voor gratineren en bruinen.



Hetelucht

Voor het braden van vlees en het bakken van cakes. Stel een lagere temperatuur in dan bij koken met boven- / onderwarmte, omdat de ventilator de warmte gelijkmatig verdeelt in de oven.



Bevroren gerechten

Perfect voor kant-en-klare maaltijden (bijv. patat, aardappelkroketjes of loempia's).



Boven + onderwarmte

Voor het bakken en roosteren op een enkele rekpositie.



Pizza-functie

Om pizza en andere gerechten te bakken die van onderaf meer warmte nodig hebben.



Onderwarmte

Kies deze functie na een kookproces om het voedsel zo nodig meer aan de onderkant te bruinen. Gebruik het laagste rekniveau.

SPECIAAL



Inmaken

Om groenten en fruit in te maken, plaatst u de potten in een bakplaat gevuld met water, met behulp van hittebestendige potten met bajonet- of schroefdeksels van dezelfde grootte. Gebruik de laagste rekpositie.



Drogen

Om in plakjes gesneden fruit, groenten en champignons te drogen. Om de met vocht verzadigde lucht te laten ontsnappen en het fruit beter te laten drogen, is het raadzaam om de ovendeur tijdens het droogproces af en toe te openen.



Borden Warmen

Om borden voor het serveren op te warmen.



Ontdooien

Om voedsel te ontdooien (groenten en fruit). De ontdooitijd is afhankelijk van de hoeveelheid ingevroren voedsel en de grootte daarvan.



Gratineren

Voor gerechten zoals lasagne of aardappelgratin. Voor gratineren en bruinen.



Lage Temperatuur Garen

Bereidingsproces bij lage temperatuur. Ideaal om delicate gerechten te bereiden (bijv. rundvlees, kalfsvlees of lamsvlees). Voor meer smaak en mooie bruining, moet u eerst het vlees aanbraden voordat u het in de oven plaatst.



Warm houden

Om voedsel warm te houden. Houd er rekening mee dat sommige gerechten kunnen blijven koken en drogen terwijl ze warm worden gehouden. Bedek de gerechten indien nodig.



Warmelucht (vochtig)

Deze functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen. Bij het gebruik van deze functie kan de temperatuur in het apparaat verschillen van de ingestelde temperatuur. De restwarmte wordt gebruikt. Het verwarmingsvermogen kan worden vermindert. Voor meer informatie zie Dagelijks gebruik, Opmerkingen over: Warmelucht (vochtig).

STOOM



Steamify

Gebruik stoom voor stomen, stoven, zachtjes knapperig maken, bakken en braden.



Regenereren

Het opwarmen van voedsel met stoom voorkomt dat het oppervlak uitdroogt. De warmte wordt behoedzaam en gelijkmatig verdeeld en geeft het voedsel de smaak en het aroma alsof het net is bereid. Deze functie kan worden gebruikt om eten direct op een bord te verwarmen. U kunt meer dan één bord tegelijkertijd opwarmen met verschillende inzetniveaus.



Brood bakken

Gebruik deze functie voor brood en broodjes met een bijna professioneel resultaat qua krokantheid, kleur en bruine korst.



Deeg Laten Rijen

Om het rijsp proces van gistdeeg te versnellen. Dek het oppervlak van het deeg af om te voorkomen dat het droogt.



Stoom

Voor het stomen van groenten, bijgerechten of vis.



Hoge vochtigheid

De functie is geschikt voor het bereiden van delicate gerechten zoals vla, vlaai-en, terrines en vis.



Lage vochtigheid

De functie is geschikt voor vlees, gevogelte, ovengerechten en stoofschotels. Dankzij de combinatie van stoom en warmte wordt het vlees mals en sappig met een krokant korstje.

6.2 Notities over: Warmelucht (vochtig)

Deze functie wordt gebruikt om te voldoen aan de energie-efficiëntieklasse en ecodesign-vereisten (volgens EU 65/2014 en EU 66/2014). Testen in overeenstemming met: IEC/EN 60350-1.

De ovendeur dient tijdens de bereiding gesloten te zijn zodat de functie niet wordt onderbroken en de oven werkt op de hoogst mogelijke energie-efficiëntie.

Bij gebruik van deze functie gaat de verlichting na 30 seconden automatisch uit.

Raadpleeg voor de bereidingsinstructies Aanwijzingen en tips, Warmelucht (vochtig). Voor algemene aanbevelingen over energiebesparing raadpleegt u Energieverbruik, Tips over energiebesparing.

6.3 Instellen: Verwarmingsfuncties

1. Het apparaat inschakelen. Op het display verschijnt de standaard verwarmingsfunctie en de temperatuur.
2. Druk op het symbool van de verwarmingsfunctie  om het submenu te openen.
3. Selecteer de verwarmingsfunctie en druk op OK.
4. Stel de temperatuur in. Druk op OK.
5. Druk op START.

Voedselsensor - u kunt de sensor op elk gewenst moment voor of tijdens het koken aansluiten. Zie De accessoires gebruiken, Voedselsensor.

6. STOP - druk hierop om de verwarmingsfunctie uit te schakelen.
7. Schakel het apparaat uit.



De lamp kan tijdens sommige verwarmingsfuncties automatisch uitschakelen als de temperatuur onder de 80 °C komt.

6.4 Instelling: Steamify - Stoomverwarmingsfunctie

1. Schakel het apparaat in. Selecteer het symbool van de verwarmingsfunctie en druk erop om het submenu te openen.
2. Druk op . Stel de stoomverwarmingsfunctie in.
3. Druk op OK. Het display toont de temperatuurinstellingen.
4. Stel de temperatuur in. Het type stoomverwarmingsfunctie is afhankelijk van de ingestelde temperatuur:
 - a. **Stoom voor Stomen** 50 - 100 °C - voor het stomen van groenten, granen, peulvruchten, zeevruchten, terrines en lepel desserts.
 - b. **Stoom voor Stoven** 105 - 130 °C - voor het koken van gestoofde en gesmoorde vlees- of visgerechten, brood en gevogelte, evenals kaastaarten en stoofschotels.
 - c. **Stoom voor Zacht Krokant** 135 - 150 °C - voor vlees, stoofschotels, gevulde groenten, vis en gratin. Door de combinatie van stoom en warmte krijgt het vlees een sappige en zachte textuur, gecombineerd met een knapperig oppervlak. Als u de timer instelt, wordt de grillfunctie automatisch ingeschakeld tijdens de laatste minuten van het kookproces om het gerecht van een zachte gratin te voorzien.
 - d. **Stoom voor Bakken en Braden** 155 - 230 °C - voor geroosterde en gebakken gerechten, vlees, vis, gevogelte, gevuld bladerdeeg, taarten, muffins, gratin, groenten en bakkerijgerechten. Als u de timer instelt en het voedsel op het eerste niveau zet, wordt de onderwarmtefunctie automatisch ingeschakeld tijdens de laatste

minuten van het kookproces om het gerecht van een krokante bodem te voorzien.

5. Druk op **OK**.
6. Druk op de afdekking van de watertank om dit te openen.
7. Vul de watertank tot het maximale niveau (ongeveer 950 ml water) met koud water tot het geluidssignaal klinkt of het display het bericht toont. De watertoevoer is voldoende voor ongeveer 50 min. Vul de watertank niet verder dan zijn maximum capaciteit. Er is een risico op waterlekage, overstroming en beschadiging van meubels.



WAARSCHUWING!

Gebruik alleen koud kraanwater. Gebruik geen gefilterd (gedemineraliseerd) of gedestilleerd water. Gebruik geen andere vloeistoffen. Schenk geen ontvlambare of alcoholische vloeistoffen in de waterreservoir.

8. Duw het waterreservoir naar zijn oorspronkelijke positie.

9. Druk op **START**.

De stoom verschijnt na ongeveer 2 min. Wanneer het apparaat de ingestelde temperatuur bereikt, klinkt het signaal.

10. Wanneer de watertank zonder water komt te zitten, klinkt het signaal. Vul de watertank.
11. Schakel het apparaat uit.
12. Leeg de watertank na elke stoomkooksessie om kalksteenresten te voorkomen.

Zie Onderhoud en reiniging, Reservoir ledigen.

13. Open na het koken voorzichtig de ovendeur. Restwater kan condenseren in de binnenkant van de oven.
14. Als het apparaat koud is, droog dan de binnenkant van de oven met een zachte doek.



WAARSCHUWING!

Het apparaat staat aan. Er bestaat gevaar voor brandwonden. Wees voorzichtig als u het waterreservoir ledigt.

6.5 Menu

Druk op **≡** om het menu te openen.

Kook- En Bakassistent		Toont overzicht van de automatische programma's.
Favorieten		Geeft een overzicht van de favoriete instellingen.
Reinigen		Toont overzicht van de schoonmaakprogramma's.
Opties		Om de apparaatconfiguratie in te stellen.
Instellingen	Instelling	Om de apparaatconfiguratie in te stellen.
	Service	Toont de softwareversie en configuratie.

Submenu voor: Reinigen

Drogen	Procedure om de resterende condensatie in de holte op te laten drogen na gebruik van de stoomfuncties.
Reservoir ledigen	Procedure voor het verwijderen van het restwater uit de watertank na gebruik van de stoomfuncties.
Stoomreiniging	Licht reinigen.
Stoomreiniging Plus	Grondig reinigen.
Ontkalken	Verwijderen van kalkresten uit de stoomgenerator.
Spoelen	Procedure voor het spoelen en reinigen van de stoomgenerator na frequent gebruik van de stoomfuncties.

Submenu voor: Opties

Binnen-verlichting	Schakelt de lamp in en uit.
Kinderslot	Voorkomt dat het apparaat per ongeluk wordt geactiveerd.
Snel Opwarmen	Verkort de opwarmtijd. Dit is alleen beschikbaar voor sommige bereidingsfuncties.
Reinigingsherinnering	Schakelt de herinnering in en uit.
Digitale klokstijl	Wijzigt de indeling van de weergegeven tijdsaanduiding.

Submenu voor: Instellingen

Instelling

Taal	Stelt de taal van het apparaat in.
Helderheid Display	Stelt de helderheid van de display in.
Toetstenen	Schakelt het geluid van de aanraakvelden in en uit. Het is niet mogelijk om het geluid voor  te dempen.
Geluidsvolume	Stelt het volume van de belangrijkste geluiden en signalen in.
Waterhardheid	Stelt de waterhardheid in.

Dagtijd Stelt de huidige tijd en datum in.

Service

Demo-functie	Activerings- / deactiveringscode: 2468
Software-versie	Informatie over de softwareversie.
Terug naar fabrieksinstellingen	Herstelt de fabrieksinstellingen.

6.6 Instelling: Kook- En Bakassistent

Het submenu Kook- En Bakassistent bestaat uit een reeks extra functies en programma's die zijn ontworpen voor speciale gerechten. Elk gerecht in dit submenu is voorzien van een geschikte instelling. Je kunt de tijd en de temperatuur tijdens het koken aanpassen.

Voor sommige gerechten kunt u ook koken met Voedselsensor. Tot hoeverre een gerecht wordt gekookt:

- Rauw
- Medium
- Gaar

Voor sommige gerechten kunt u ook koken met Per gewicht .

1. Het apparaat inschakelen.
2. Druk op .
3. Druk op . Kook- En Bakassistent.
4. Kies een gerecht of een voedseltype.
5. Plaats het voedsel in het apparaat en druk op START .

Als de functie is afgelopen, controleert u of het voedsel klaar is. Verleng de bereidingstijd indien nodig.

7. EXTRA FUNCTIES

7.1 Favorieten ☆

U kunt maximaal 3 van uw favoriete instellingen opslaan, zoals de bereidingsfunctie en de bereidingstijd.

1. Schakel het apparaat in.

2. Selecteer de gewenste instelling.
3. Druk op .
4. Selecteer: Favorieten / Huidige instellingen opslaan.
5. Druk op + om de instelling toe te voegen aan de lijst: Favorieten.

6. Druk op OK.

↶ - druk om de instelling te resetten.

⊗ - druk om de instelling te annuleren.

7.2 Toetsenblokkering

Deze functie voorkomt dat de functie van het apparaat per ongeluk wordt gewijzigd.

1. Schakel het apparaat in.
2. Stel een verwarmingsfunctie in.
3. ☆, ⌚ - tegelijkertijd drukken om de functie te activeren.

☆, ⌚ - tegelijkertijd drukken om de functie te deactiveren.

7.3 Kinderslot

Deze functie voorkomt dat het apparaat per ongeluk wordt geactiveerd.

1. Schakel het apparaat in.
2. Druk op ≡.
3. Selecteer Opties/Kinderslot.
4. Druk op de codeletters in alfabetische volgorde.
5. Schakel het apparaat uit.

Kinderslot is ingeschakeld.

Toegang tot:Timer en lamp zijn beschikbaar.

Druk op de codeletters in alfabetische volgorde om het apparaat in te kunnen schakelen.

Herhaal de bovenstaande stappen om deze functie uit te schakelen.

7.4 Automatische uitschakeling

Als de verwarmingsfunctie actief is en er geen instellingen worden gewijzigd, wordt het apparaat om veiligheidsredenen na een bepaalde periode automatisch uitgeschakeld.

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

Als je van plan bent een verwarmingsfunctie te gebruiken voor een duur die langer is dan de automatische uitschakeltijd, stel dan de kooktijd in. Zie Klokfuncties.

De automatische uitschakeling werkt niet met de functies: Binnenvverlichting, Voedselsensor, Eindtijd.

7.5 Koelventilator

Als het apparaat in werking is, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld om de oppervlakken van het apparaat koel te houden. Als je het apparaat uitschakelt, kan de koelventilator blijven werken totdat het apparaat is afgekoeld.

8. KLOKFUNCTIES

8.1 Omschrijving klokfuncties

functie	Omschrijving
Timer	De duur van het koken instellen. Het maximum is 23 u 59 min. U kunt instellen wat er gebeurt als de tijd om is door uw voorkeur in te stellen: Actie beëindigen.

functie	Omschrijving
Actie be- eindigen	Geluidsalarm - wanneer de tijd is verstreken klinkt het geluidssignaal. U kunt deze functie op elk gewenst moment instellen, ook als de oven uitstaat.
	Geluidsalarm en stop met koken - wanneer de tijd is verstreken klinkt het signaal en wordt de verwarmingsfunctie uitgeschakeld.
	Alleen pop-up bericht - wanneer de tijd is verstreken verschijnt het bericht op het display. U kunt deze functie op elk gewenst moment instellen, ook als de oven uitstaat.
Uitge- stelde start	Om het begin en/of het einde van het koken uit te stellen.
Tijd ver- lenging	Om de bereidingstijd te verlengen.
Uptimer	Om aan te geven hoe lang het apparaat in werking is. Het maximum is 23 u 59 min. U kunt de functie in- en uitschakelen: Deze functie heeft geen invloed op de werking van het apparaat.

 Sommige klokfuncties zijn mogelijk niet beschikbaar met bepaalde kookfuncties.

8.2 Dagtijd

1. Schakel het apparaat in.
2. Druk op: Dagtijd.
3. Stel de tijd in.
4. Druk op OK.

8.3 Instelling: Timer

1. Kies de verwarmingsfunctie en stel de temperatuur in.

2. Druk op .

3. Stel de tijd in.

U kunt de gewenste actie Einde selecteren door op ● ● ● te drukken.

4. Druk op OK. Herhaal de actie totdat het hoofdscherm op het display verschijnt. Wanneer 10% van de bereidingstijd overblijft en het voedsel niet klaar lijkt te zijn, kun je de bereidingstijd verlengen. Je kunt ook de verwarmingsfunctie wijzigen. Druk op +1min om de bereidingstijd te verlengen.

8.4 Instelling: Uitgestelde start

1. Stel de verwarmingsfunctie en de temperatuur in.
2. Druk op .
3. Stel de bereidingstijd in.
4. Druk op ● ● ●.
5. Druk op: Uitgestelde start.
6. Kies de gewenste starttijd.
7. Druk op OK. Herhaal de actie totdat het hoofdscherm op het display verschijnt.

8.5 Instellen: Uptimer

1. Druk op .
2. Druk op ● ● ●.
3. Druk op: Uptimer.
4. Schuif of druk op  om de bedrijfstijd op het hoofdscherm weer te geven.
5. Druk op OK. Herhaal de actie totdat het hoofdscherm op het display verschijnt.

8.6 Timerinstellingen wijzigen

Je kunt de ingestelde tijd tijdens het koken op elk gewenst moment wijzigen.

1. Druk op .
2. Stel de timerwaarde in.
3. Druk op OK.

9. DE ACCESSOIRES GEBRUIKEN

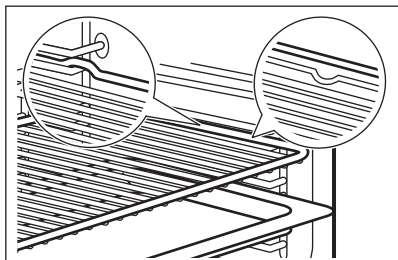
WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

9.1 Accessoires plaatsen

Een kleine inkeping bovenaan verhoogt de veiligheid. De inkepingen zijn ook anti-kantelmechanismen. De rand rond het rooster voorkomt dat het kookgerei van het rooster afglijdt.

Plaats het accessoire (draadschap/lade) tussen de geleidestangen van de reksteun. Zorg ervoor dat het rooster de achterkant van de binnenkant van de oven raakt en dat de voeten naar beneden wijzen.



Als uw bakplaat een helling heeft, plaats deze dan in de richting van de achterkant van de oven.

Als je bakrooster een opstaande rand heeft, zet die dan naar de voorkant van de oven.

Als er een opschrift op het accessoire staat, zorg er dan voor dat het naar u toe is gericht.

Als u een bak met gaten gebruikt, plaats dan de bak/pan eronder om druppelende vloeistoffen op te vangen.

9.2 Voedselsensor

Het meet de temperatuur binnenin het voedsel.

Er moeten twee temperaturen worden ingesteld:

- °C - de temperatuur in het apparaat. Het moet ten minste 25 °C hoger zijn dan de kerntemperatuur van het voedsel.
-  - de kerntemperatuur van het voedsel.

Aanbevelingen:

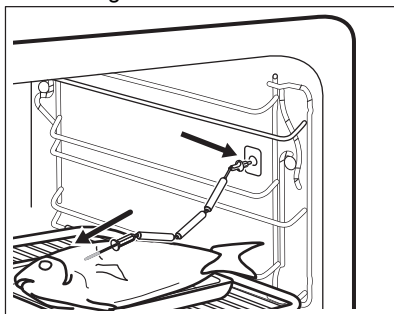
- Ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn.
- Niet gebruiken voor vloeibare gerechten.
- Tijdens het koken moet de naald van de voedselsensor volledig in het gerecht worden gestoken.

Koken met: Voedselsensor

WAARSCHUWING!

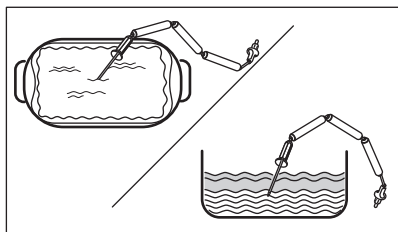
Er bestaat een risico op brandwonden als de voedselsensor en de inschuifrails heet worden. Raak de handgreep van de voedselsensor niet met blote handen aan. Gebruik altijd ovenhandschoenen.

1. Schakel het apparaat in.
2. Selecteer de verwarmfunctie of een gerecht en, indien nodig, de oventemperatuur.
3. Plaats voedselsensor in de schaal:
Vlees, gevogelte en vis
Steek de hele naald van de voedselsensor in het vlees of de vis op het dikste gedeelte.



Stoofschotel

Plaats de punt van de voedselsensor precies in het midden van de ovenschotel. De voedselsensor moet tijdens het bakken op één plaats worden gestabiliseerd. Gebruik een solide ingrediënt om dit voor elkaar te krijgen. Gebruik de rand van de bakplaat om het siliconen handvat van de voedselsensor te ondersteunen. De punt van de voedselsensor mag de bodem van de bakplaat niet raken.



4. Steek de voedselsensor in het stopcontact in het apparaat. Zie Productbeschrijving.

Het display toont de huidige temperatuur van de voedselsensor.

5. - druk om de kerntemperatuur van de sensor in te stellen.
6. ● ● ● - druk om de voorkeursoptie in te stellen:
 - Geluidsalarm - wanneer het voedsel de kerntemperatuur bereikt, klinkt het signaal.

- Geluidsalarm en stop met koken - wanneer het voedsel de kerntemperatuur bereikt, klinkt het signaal en stopt het kookproces.

7. Selecteer de optie en druk herhaaldelijk op OK om naar het hoofdscherm te gaan.
8. Druk op START.
9. Als het voedsel de ingestelde temperatuur bereikt, klinkt er een geluidssignaal. Controleer of het voedsel klaar is. Verleng de bereidingstijd indien nodig.
10. Haal de stekker van de voedselsensor uit het stopcontact en haal het gerecht uit het apparaat.

Vergeet niet om de aansluiting van de voedselsensor met een dop te sluiten nadat u de voedselsensor van het apparaat hebt losgekoppeld.

10. AANWIJZINGEN EN TIPS

10.1 Kookadviezen

Kook- en bakprocessen zijn slechts op één niveau geschikt.

De temperatuur en kooktijden in de tabellen zijn slechts als richtlijn bedoeld. Ze zijn afhankelijk van het recept, de kwaliteit en de kwantiteit van de gebruikte ingrediënten.

Je apparaat kan anders bakken of roosteren dan het apparaat dat je tot nu toe gebruikt hebt. De onderstaande hints tonen aanbevolen instellingen voor temperatuur, kooktijd en rekstand voor specifieke soorten voedsel.

Tel de rekniveaus vanaf de bodem van de oven.

Als je voor een speciaal recept de instelling niet kunt vinden, zoek dan naar een soortgelijk recept.

Zie Energieverbruik voor tips over energiebesparing.

Symbolen gebruikt in de tabellen:



Soort voedsel



Verwarmingsfunctie



Temperatuur



Accessoire



Gewicht (kg)



Inzetniveau



Kooktijd (min)



Extra informatie

10.2 Lage Temperatuur Garen

Met deze functie bereid je stukken vlees en vis op magere wijze mals. Gebruik de voedselsensor om de temperatuur in het voedsel te meten. Raadpleeg de onderstaande tabel voor de aanbevolen temperatuurinstelling van het apparaat $^{\circ}\text{C}$ waarmee u de gewenste temperatuur in het voedsel kunt bereiken $^{\circ}\text{C}$

Voor het braden van smaak en kleur bak je het vlees enkele minuten in een hete pan voordat u het in het apparaat plaatst. Plaats het voedsel in de braadschotel en zet deze op een draadrek.

Langzaam garen

	°C
< 65	90
66 - 75	110
> 75	150

10.3 Warmelucht (vochtig) – aanbevolen accessoires

Gebruik donkere en niet-reflecterende bakjes en schalen. Ze nemen de warmte beter op dan licht en reflecterend servies.

- **Pizzapan** - donker, niet-reflecterend, diameter 28 cm
- **Bakschaal** - donker, niet-reflecterend, diameter 26 cm
- **Ramekins** - keramiek, diameter 8 cm, hoogte 5 cm
- **Flanbasisblik** - donker, niet-reflecterend, diameter 28 cm

10.4 Warmelucht (vochtig)

		°C		
Pastagratin	1	200	45 - 60	1)
Aardappelgratin	1	180	80 - 100	1)
Moussaka	1	180	75 - 90	1)
Lasagne	1	180	70 - 90	1)
Cannelloni	1	200	65 - 80	1)
Broodpudding	1	190	60 - 80	1)

		°C		
Rijstpudding	1	180	80 - 100	1)
Appelcake	1	160	100 - 120	1)
Witbrood	1	200	80 - 100	2)

- 1) Maak gebruik van een bakrooster.
- 2) Gebruik de bakplaat met de helling naar de achterkant van de binnenkant van de oven.

10.5 Informatie voor testinstituten

Bakken op één niveau
Tests volgens EN 60350-1, IEC 60350-1.

		°C		
Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat				
	2	150	25 - 35	1) 2)
	2	150	31 - 41	1) 2)
Zachte cake zonder vet				
	1	170	21 - 31	3) 2)
	1	160	39 - 49	3) 2)
Appeltaart				
	1	170	65 - 75	3) 4)
	1	170	55 - 65	3) 4)
Toast				

		°C		
	2	230	6:25 - 7:25	3) 2) 5)

- 1) Gebruik de bakplaat met de helling naar de achterkant van de oven. Ze moet de afdekking van de ventilator raken.
- 2) Verwarm het apparaat voor totdat de ingestelde temperatuur wordt bereikt.
- 3) Maak gebruik van een bakrooster.
- 4) 2 blikken diagonaal geplaatst (Ø 20 cm). De rechter moet meer vooraan worden geplaatst dan de linker.
- 5) Volgens: IEC 60350-1:2016 en IEC 60350-1:2023.

Aanvullende recepten

		°C		
Schuimgebakjes				

	2	100	90 - 180	1) 2) 3)
---	---	-----	----------	----------

	2	100	90 - 180	1) 2) 3)
---	---	-----	----------	----------

Scones				
--------	--	--	--	--

	3	190	10 - 13	1) 2)
---	---	-----	---------	-------

	3	190	10 - 13	1) 2)
---	---	-----	---------	-------

Kip				
-----	--	--	--	--

	1	200	70 - 80	1) 4)
---	---	-----	---------	-------

- 1) Gebruik de bakplaat met de helling naar de achterkant van de binnenkant van de oven.
- 2) Verwarm het apparaat voor totdat de ingestelde temperatuur wordt bereikt.
- 3) Gebruik bakpapier.
- 4) Plaats de kip met de borstzijde naar beneden. Draai het halverwege de bereidingstijd om.

Stoomfunctie

Tests volgens EN 60350-1, IEC 60350-1.

Gebruik de functie: Stoom.

		°C		
Broccoli				

		°C		
0.3	2	100	6 - 10	1) 2)

max.	2	100	7 - 11	1) 2)
------	---	-----	--------	-------

Erwten, bevroren				
				3)
2	2	100	-	4) 5)

- 1) Gebruik de 1/2 Gastronorm-stoomset, geperforeerd.
- 2) Verwarm het apparaat voor totdat de ingestelde temperatuur wordt bereikt.
- 3) Gebruik de 2/3 Gastronorm-stoomset, geperforeerd.
- 4) Zet de bakplaat op de eerste rekstand om druppelend water uit stoomprocessen op te vangen.
- 5) Kook tot de temperatuur op de koudste plek 85°C bereikt.

Extra stoomrecepten

		°C		
Stomen gecombineerd gerecht (2 porties)				

	1 en 3	100	40 1)	2) 3) 4)
---	--------	-----	-------	----------

Karamelpudding (6 porties)				
----------------------------	--	--	--	--

	1	90	35 - 45	5)
---	---	----	---------	----

Eiervla				
---------	--	--	--	--

	2	85	35 - 45	6)
---	---	----	---------	----

Witbrood				
----------	--	--	--	--

	1	180	50 - 60	7)
---	---	-----	---------	----

Kip				
-----	--	--	--	--



1

200

70 - 80

7)

- 1) 40 min voor aardappelen; 11 min voor broccoli; 8 min voor zalm.
- 2) Gebruik een 1/2 Gastronorm-stoompan (geperforeerd) voor aardappelen en broccoli en een 1/2 Gastronorm-stoompan (niet-geperforeerd) voor zalm.
- 3) Zet de zalm op niveau 1, de aardappelen en de broccoli op niveau 3.
- 4) Plaats de ingrediënten op het juiste moment achter elkaar in de oven, zodat alle componenten tegelijkertijd gaar zijn. Je kunt twee porties tegelijk bereiden.
- 5) Gebruik ronde porseleinen schotels op een bakrooster.
- 6) Gebruik de 1/2 Gastronorm-stoomset, niet geperforeerd.
- 7) Gebruik de bakplaat met de helling naar de achterkant van de binnenkant van de oven.

11. ONDERHOUD EN REINIGING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

11.1 Opmerkingen over de reiniging

Reinigingsmiddelen

- Reinig de voorkant van het apparaat uitsluitend met een microvezeldoek met warm water en een mild reinigingsmiddel.
- Gebruik een reinigingsoptlossing om metalen oppervlakken te reinigen.
- Reinig vlekken met een mild reinigingsmiddel.
- Reinig hardnekkige vlekken met een specifiek ovenreinigingsmiddel.

Dagelijks gebruik

- Reinig na elk gebruik de binnenkant van het apparaat. Vetophoping of andere resten kunnen brand veroorzaken.
- Bewaar bereidingen niet langer dan 20 minuten in het apparaat. Droog de binnenkant van het apparaat na elk gebruik alleen met een microvezeldoek.

Accessoires

- Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik alleen een zachte

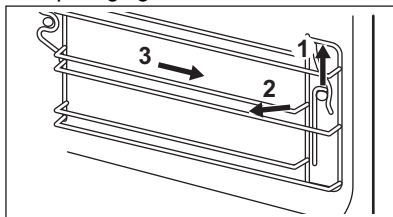
doek met warm water en een mild reinigingsmiddel. De accessoires niet in de afwasmachine reinigen.

- Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen.

11.2 Verwijderbare inschuifrails

Verwijder de inschuifrails om het apparaat te reinigen.

1. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
2. Trek de inschuifrails voorzichtig naar boven toe uit de voorste ophanging.
3. Trek de inschuifrails uit de achterste ophanging.



Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.

Als de telescopische geleiders worden geleverd, moeten de borgpenen naar voren wijzen.

11.3 Stoomreiniging

1. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
2. Verwijder alle accessoires en de verwijderbare inschuifrails.
3. Maak de bodem van de oven schoon met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel.
4. Vul de watertank tot het maximale niveau totdat het signaal klinkt of het display het bericht weergeeft.
5. Selecteer: Menu / Reinigen.

Optie	Beschrijving
Stoomreini- ging	Licht reinigen Duur: 30 min
Stoomreini- ging Plus	Normaal reinigen Bespray de ruimte met een reinigingsmiddel. Duur: 75 min

6. Druk op **START**. Volg de instructies op het display.

Als de reiniging is voltooid klinkt er een geluidssignaal.

7. Druk op een willekeurig symbool om het signaal uit te zetten.
8. Schakel het apparaat uit.
9. Wanneer het apparaat koud is, droog je de ovenruimte met een zachte doek.
10. Laat de ovenruimte open en wacht tot de binnenkant van de oven droog is.



Wanneer deze functie werkt, is de lamp uit.

11.4 Reinigingsherinnering

Wanneer de herinnering verschijnt, is reiniging aanbevolen.

Gebruik de functie: Stoomreiniging Plus.Re

11.5 Ontkalken

Gebruik het om het stoomsysteem te ontkalken.

1. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
2. Haal alle accessoires uit de oven.
3. Zorg ervoor dat de watertank leeg is. Zie Onderhoud en reiniging, Reservoir ledigen.
Duur van het eerste deel: ongeveer 100 min
4. Selecteer: Menu / Reinigen / Ontkalken.
5. Plaats de braadpan op de eerste rekstand.
6. Giet 250 ml antikalkmiddel in de watertank.
7. Vul het resterende deel van de watertank met 700 ml water, totdat het signaal klinkt of het display het bericht weergeeft.
8. Schakel de functie in en volg de instructies op het display. Het eerste deel van het ontkalken begint.
Duur van het tweede deel: ongeveer 35 min
9. Vul de watertank met 950 ml water, totdat het signaal klinkt of totdat het display het bericht weergeeft.
10. Wanneer de functie is afgelopen, verwijder je de braadpan.
11. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
12. Maak de binnenkant van de oven schoon met een zachte doek.
13. Laat de ovenruimte open en wacht tot de ovenruimte droog is.

Als er na het ontkalken nog wat kalksteenresten in het apparaat achterblijven, wordt op het display gevraagd de procedure te herhalen.

11.6 Herinnering voor ontkalking

Het apparaat biedt twee herinneringen voor ontkalking. De ontkalkingsherinnering kan niet worden gedeactiveerd.

- Zachte herinnering - raadt u aan het apparaat te ontkalken.
- De harde herinnering verplicht u de ontkalking uit te voeren. Als u de oven niet ontkalkt wanneer de harde herinnering is ingeschakeld, zijn de stoomfuncties uitgeschakeld.

11.7 Spoelen

Gebruik het om het stoomsysteem te reinigen na veelvuldig gebruik van de stoomfunctie.

1. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
 2. Haal alle accessoires uit de oven.
 3. Plaats de braadpan op de eerste rekstand.
 4. Vul de watertank tot het maximale niveau tot het signaal klinkt of het display het bericht weergeeft.
 5. Selecteer: Menu / Reinigen / Spoelen.
- Duur:** ongeveer 30 min
6. Schakel de functie in en volg de instructies op het display.
 7. Wanneer de functie is afgelopen, verwijder je de braadpan.

 Wanneer deze functie werkt, is de lamp uit.

11.8 Drogen

Gebruik het na het koken met een stoomverwarmingsfunctie of stoomreiniging om de ovenruimte te drogen.

1. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
2. Haal alle accessoires uit de oven.
3. Selecteer: Menu / Reinigen / Drogen.
4. Volg de instructies op het display.

11.9 Droogherinnering

Na het koken met een stoomverwarmingsfunctie vraagt het display om het apparaat te drogen.

Druk op JA om het apparaat te drogen.

11.10 Reservoir ledigen

Gebruik het met de stoomverwarmingsfunctie om het resterende water uit de watertank te verwijderen.

1. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
2. Haal alle accessoires uit de oven.
3. Plaats de braadpan op de eerste rekstand.
4. Selecteer: Menu / Reinigen / Reservoir ledigen.

Duur: 6 min

5. Schakel de functie in en volg de instructies op het display.
6. Wanneer de functie is afgelopen, verwijder je de braadpan.

 Wanneer deze functie werkt, is de lamp uit.

11.11 Verwijderen en installeren van de deur

U kunt de deur en de interne glasplaten verwijderen om ze te reinigen. Het aantal glasplaten verschilt per model.

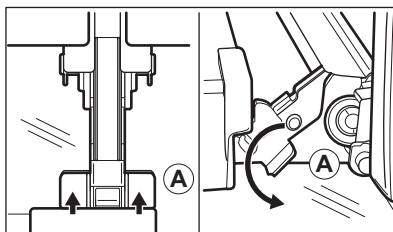
WAARSCHUWING!

De deur is zwaar.

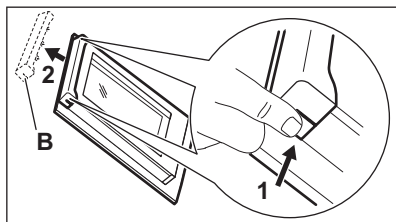
LET OP!

Behandel het glas voorzichtig, vooral rond de randen van het voorpaneel. Het glas kan breken.

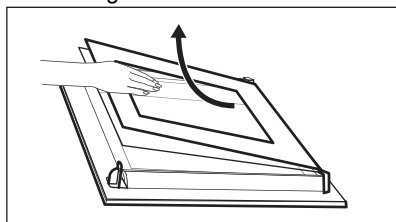
1. Zorg ervoor dat het apparaat koud is.
2. Open de deur volledig.
3. Druk op de klemhendels **A** op de twee deurscharnieren.



4. Sluit de ovendeur tot de eerste openingsstand (in een hoek van ongeveer: 70°).
5. Pak de deur aan de zijkenen met beide handen vast en trek deze onder een opwaartse hoek weg van de oven.
6. Plaats de ovendeur met de buitenkant omlaag op een zachte doek op een stabiele ondergrond.
7. Pak de deurlijst **B** aan de bovenkant van de deur aan beide kanten vast en druk hem naar binnen om de klemafdichting vrij te maken.



8. Trek de deurlijst naar voren om hem te verwijderen.
9. Houd de glasplaten aan hun bovenkant vast en trek deze een voor een omhoog uit de geleider.



10. Reinig de glasplaat met een sopje. Droog de glasplaat voorzichtig af. Reinig de glasplaten niet in de vaatwasser.

Voer na het reinigen de bovenstaande stappen in de omgekeerde volgorde uit. Plaats de kleinste glasplaat eerst, daarna de grotere glasplaat en de deur.

Zorg ervoor dat de glasplaten op de juiste manier worden geplaatst, anders kan het oppervlak van de deur oververhit raken.

11.12 Het lampje vervangen

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.

⚠ WAARSCHUWING!

Risico op letsel bij het verwijderen van de glazen afdekking.

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor brandwonden, de glazen afdekking kan heet zijn. Gebruik een beschermende handschoen bij het aanraken van de lamp.

1. Schakel het apparaat uit. Wacht totdat het apparaat koud is.
2. Haal de stekker uit het stopcontact.
3. Gebruik een schroevendraaier Torx 20 om het glazen deksel te verwijderen.
4. Verwijder en reinig het metalen frame en de afdichting.
5. Vervang de lamp door een geschikte 300 °C hittebestendige lamp.
6. Installeer het metalen frame en de afdichting. Draai de schroeven vast.

12. PROBLEEMOPLOSSING

⚠ WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

12.1 Problemen oplossen...

Probleembeschrijving	Pauzeren en hervatten
Je kunt het apparaat niet inschakelen of gebruiken.	Het apparaat is niet aangesloten op een stopcontact of niet goed geïnstalleerd.

Probleembeschrijving	Pauzeren en hervatten
Het apparaat warmt niet op.	De klok is niet ingesteld. Raadpleeg Klokfuncties om de klok in te stellen.
	De deur is niet goed gesloten.
	De zekering is doorgeslagen. Ga na of de zekering de oorzaak van het probleem is. Als het probleem zich opnieuw voordoet, neem dan contact op met een gekwalificeerde elektricien.
	Kinderslot is ingeschakeld.
De lamp is uit.	De lamp is opgebrand. Vervang de lamp. Raadpleeg Onderhoud en reiniging voor informatie.
 Een stroomonderbreking zal de reiniging altijd stoppen. Herhaal de reiniging als deze wordt onderbroken door stroomuitval.	

12.2 Foutcodes

Wanneer de softwarefout optreedt, geeft het display een foutmelding weer. U vindt de lijst met problemen in de onderstaande tabel. Wanneer een van deze foutmeldingen op het display blijft verschijnen, betekent dit dat een defect subsysteem mogelijk is uitgeschakeld. Neem in dat geval contact op met uw dealer of met een erkend servicecentrum.

Code en omschrijving	Oplossing
F102 - de deur is niet volledig gesloten of de deurvergrendeling is kapot.	Sluit de deur. Schakel het apparaat uit en weer in.
F111 - Voedselsensor wordt niet correct in het stopcontact gestoken.	Steek de Voedselsensor volledig in het stopcontact.
F240, F439 - de aanraakvelden op het display werken niet goed.	Reinig het oppervlak van het display. Zorg ervoor dat er geen vuil op de aanraakvelden zit.
F908 - het apparaatsysteem kan geen verbinding maken met het bedieningspaneel.	Schakel het apparaat uit en weer in.

12.3 Service-informatie

Als je niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met je verkoper of een erkende serviceafdeling.

De contactgegevens van de servicedienst staan op het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich op het voorframe van het apparaat. Het is zichtbaar wanneer u de deur opent. Verwijder het typeplaatje niet uit het apparaat.

Wij raden je aan om de gegevens hier te noteren:

Model (MOD.):

Productnummer
(PNC):

Serienummer (S.N.):

13. ENERGIEVERBRUIK

13.1 Productinformatieblad en Productinformatie volgens (EU nr. 65/2014 en (EU) No 66/2014

Naam leverancier	
Modelnummer	5C70S9690ME 944005436
Energie-efficiëntie-index	79.7
Energie-efficiëntieklasse	A+
Energieverbruik met een standaard belading, conventionele modus	0.89 kWh/cyclus
Energieverbruik met een standaard belasting, heteluchtmodus	0.59 kWh/cyclus
Aantal holtes	1
Warmtebron	Elektriciteit
Volume	45 l
Soort oven	Inbouwoven
Massa	32.9 kg

Apparaat getest volgens: EN IEC 60350-1.

13.2 Informatievereisten volgens (EU) nr. 2023/826

Stroomverbruik in stand-by	0.8 W
De maximale tijd die de apparatuur nodig heeft om automatisch de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken	20 min

Apparaat getest volgens: EN 50564.

13.3 Energiebesparende tips

De onderstaande tips helpen je energie te besparen bij het gebruik van je apparaat.

Zorg ervoor dat de deur van het apparaat gesloten is als het apparaat in werking is. Open de deur van het apparaat niet te vaak tijdens het koken. Houd het deurrubber schoon en zorg ervoor dat het goed op zijn plaats vastzit.

Gebruik metalen kookgerei en donkere, niet-reflecterende blikken en containers om energie te besparen

Verwarm het apparaat niet voor voordat je gaat koken, tenzij specifiek aanbevolen.

Houd onderbrekingen tussen het bakken zo kort mogelijk als je een aantal gerechten tegelijkertijd bereidt.

Koken met hete lucht

Gebruik indien mogelijk de bereidingsfuncties met hete lucht om energie te besparen.

Restwarmte

Wanneer de kookduur langer is dan 30 minuten, verlaag dan de oventemperatuur tot minimaal 3-10 minuten voor het einde van het koken. De restwarmte binnen in het apparaat zal blijven koken.

Gebruik de restwarmte om het voedsel warm te houden of andere gerechten op te warmen.

Wanneer u de oven uitschakelt, geeft het display de restwarmte of temperatuur aan.

Als een programma met Duur wordt geactiveerd en de bereidingstijd langer is dan 30 minuten, worden de verwarmingselementen bij sommige functies van het apparaat automatisch eerder uitgeschakeld.

Eten warm houden

Kies de laagst mogelijke temperatuurinstelling om de restwarmte te

gebruiken en het voedsel warm te houden. Het indicatielampje van de restwarmte of temperatuur verschijnt op het display.

Koken met de verlichting uitgeschakeld

Schakel de verlichting tijdens het koken uit. Doe het aan als je het nodig hebt.

Warmelucht (vochtig)

Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen.

Wanneer u deze functie gebruikt, wordt de lamp automatisch uitgeschakeld na 30 seconden. U kunt de lamp opnieuw inschakelen, maar deze handeling zal de verwachte energiebesparing verminderen.

14. HET MILIEUPERSPECTIEF

Recycle materialen met het symbool . Gooi de verpakking in de juiste containers om het te recyclen. Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycle het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi

apparaten gemarkeerd met het symbool  niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar de milieustraat bij je in de buurt of neem contact op met de gemeente.

BESÖK VÅR WEBBPLATS FÖR ATT:



få tips om användning, broschyrer, felsökning, service- och reparationsinformation:
www.blaupunkt-einbaugeraete.com

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	51
2. SÄKERHETSANVISNINGAR.....	53
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	55
4. KONTROLLPANEL.....	56
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	57
6. DAGLIG ANVÄNDNING.....	57
7. YTTERLIGARE FUNKTIONER.....	62
8. KLOCKFUNKTIONER.....	63
9. ANVÄNDA TILLBEHÖREN.....	64
10. RÅD OCH TIPS.....	65
11. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	68
12. FELSÖKNING.....	71
13. ENERGIEFFEKTIVITET.....	72
14. MILJÖSKYDD.....	73

Med reservation för ändringar.

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren är inte ansvarig för eventuella personskador eller andra skador som uppkommit som ett resultat av felaktig installation eller användning. Förvara alltid bruksanvisningen på en säker och tillgänglig plats för framtida bruk.

1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen. Barn under 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa

funktionsnedsättningar ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.

- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- VARNING! Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Håll barn och husdjur borta från produkten när den används och när den svalnar.
- Om maskinen har ett barnlås ska den aktiveras.
- Barn får inte utföra rengöring och underhåll av produkten utan uppsikt.

1.2 Allmän säkerhet

- Denna produkt är endast avsedd för tillagning.
- Denna produkt är avsedd för enskilt hushållsbruk inomhus.
- Produkten kan användas i kontor, hotellrum, gästrum och liknande boenden där sådan användning inte innebär att genomsnittligt hushållsförbrukning överskrids.
- Installation av denna produkt och byte av kabeln får endast utföras av behörig person.
- Använd inte produkten innan den har installerats i den inbyggda strukturen.
- Bryt strömförsörjningen till apparaten före utförande av underhåll.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- VARNING! Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risk för elektriska stötar.
- VARNING! Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen eller ugnsutrymmets ytor.
- Använd alltid ugnsvantar vid iläggning eller urtagning av tillbehör eller ugnsgodis.
- Använd endast matlagningstermometern som rekommenderas för den här produkten.

- För att ta bort en ugnssteg drar du först ut stegen fram till och sedan den bakre delen från sidoväggen. Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra luckans glas för att undvika repor, vilka i sin tur kan leda till att glaset spricker.

2. SÄKERHETSANVISNINGAR

2.1 Installation



WARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsanvisningarna som finns på vår webbplats.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Innan du monterar produkten, ser du till att den ligger rakt och att dörren öppnas utan hinder.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Den måste användas med den elektriska strömförsörjningen.

2.2 Elanslutning



WARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elanslutningar måste utföras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Använd alltid ett korrekt installerat stötsäkert eluttag.

- Använd inte grenuttag eller förlängningskablar.
- Kontrollera så att du inte skadar stickkontakten eller nätkabeln. Om nätkabeln behöver bytas ut måste detta utföras av vårt auktoriserade servicecenter.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka eller nischen nedanför, speciellt inte när den är igång eller om luckan är het.
- Skyddet mot elchock för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget endast i slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om eluttaget sitter löst.
- Koppla inte bort produkten genom att dra i nätsladden. Dra alltid i stickkontakten.
- Använd endast korrekta isoleringsenheter: ledningsbrytare, säkringar (skruvsäkringar ska tas ut ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet som gör att du kan koppla bort produkten från elnätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel

2.3 Använd



WARNING!

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

- Ändra inte produktens specifikationer.
- Kontrollera att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Låt inte produkten stå utan uppsikt under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är påslagen. Varmluft kan släppas ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den kommer i kontakt med vatten.
- Tryck inte på den öppna luckan.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Öppna luckan försiktigt. Användning av ingredienser med alkohol kan orsaka blandning av alkohol och luft.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Använd alltid glas och burkar som är godkända för konservering.
- Placera inte brandfarliga produkter eller föremål som fuktats med brandfarliga produkter i, i närheten av eller på produkten.

WARNING!

Risk för skador på produkten.

- För att förhindra skador eller missfärgning på emaljen:
 - placera inte eldfasta former eller andra föremål direkt på ugsnbotten.
 - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugsnbotten.
 - håll inte vatten direkt i den heta produkten.
 - Låt inte fuktiga maträtter eller matvaror stå kvar i produkten när tillagningen är klar.
 - var försiktig när du tar bort eller installerar tillbehören.
- Missfärgning av emaljen eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Frukttjuice kan orsaka fläckar som inte går att ta bort.
- Använd endast tillbehör som kommer med produkten eller rekommenderas av tillverkaren.
- Laga alltid mat med luckan stängd.

- Om produkten installeras bakom en beklädnadspanel, till exempel en dörr, se till att skåpsdörren aldrig är stängd när produkten används. Värme och fukt kan byggas upp bakom en stängd lucka och orsaka skador på produkten, skåpsmöblerna eller golvet. Stäng inte luckan förrän produkten har svalnat helt efter användning.

2.4 Underhåll och rengöring

WARNING!

Risk för personskador, brand eller skador på produkten.

- Stäng av produkten och koppla bort den från eluttaget före underhåll.
- Se till att produkten är kall för att undvika att glaset spricker. Om dörrrens glaspaneler är skadade, kontakter du ett auktoriserat servicecenter för byte.
- Var försiktig när du tar bort luckan från produkten, luckan är tung.
- Rengör och torka produkten, dess hålrum och tillbehör efter varje användning för att förhindra ångkondensation, korrosion och ytförsämring.
- Kontrollera produkten regelbundet för tecken på försämring som kan göra den olämplig för kontakt med livsmedel, till exempel sprickor, blåsor, delaminering, krympning, klubbighet, korrosion eller andra synliga förändringar i konsistens eller utseende. Följ rengörings- och skötselinstruktionerna för att förhindra försämring.
- Använd en mikrofiberduk, varmt vatten och neutrala rengöringsmedel för att rengöra produkten och tillbehören. Använd inte slipande produkter, tvättsvampar, lösningsmedel, vassa föremål eller metallföremål.
- Följ säkerhetsanvisningarna på förpackningen när du använder en ugnsspray.

2.5 Ångtillagning

WARNING!

Risk för brännskador och skador på produkten.

- Ånga som släpps ut kan orsaka brännskador:
 - Var försiktig när du öppnar ugnsluckan medan produkten är påslagen. Ånga kan släppas ut.
 - Öppna ugnsluckan försiktigt efter ångtillagning.

2.6 Invändig belysning



WARNING!

Risk för elektrisk stöt!

- När det gäller lampan/lamporna i denna produkt och reservlampor som säljs separat: Dessa lampor är avsedda att tåla extrema fysiska förhållanden i hushållsprodukter, såsom temperatur, vibrationer och fuktighet, eller är avsedda att signalera information om produktens driftsstatus. De är inte avsedda att användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.

- Denna produkt innehåller en ljuskälla med energieffektivitetsklass G.
- Använd endast lampor med samma specifikationer.

2.7 Service

- Kontakta ett auktoriserat servicecenter för reparation av produkten.
- Använd endast originalreservdelar.

2.8 Avyttring



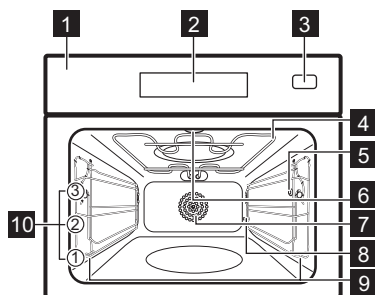
WARNING!

Risk för personskador eller kvävning föreligger.

- Kontakta kommunen för information om hur produkten ska kasseras.
- Koppla ur produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.

3. PRODUKTBESKRIVNING

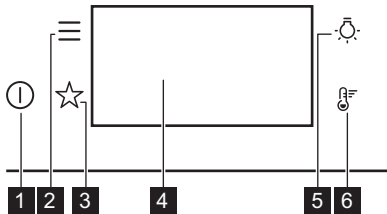
3.1 Allmän översikt



- 1 Kontrollpanel
- 2 Display
- 3 Vattentank
- 4 Värmeelement
- 5 Uttag för matlagningstermometern
- 6 Lampa
- 7 Fläkt
- 8 Avkalkning av rötutlopp
- 9 Ugnssteg, borttagbar
- 10 Hyllplaceringar

4. KONTROLLPANEL

4.1 Översikt av kontrollpanelen



1 På / Av

1

Tryck och håll inne för att slå på och stänga av ugnen.

2 Meny

2

Visar produktens tillval och inställningsfunktioner.

3 Favoriter

3

Förteckning av favoritinställningar.

4 Display

4

Visar produktens aktuella inställningar.

5 Lampans brytare

5

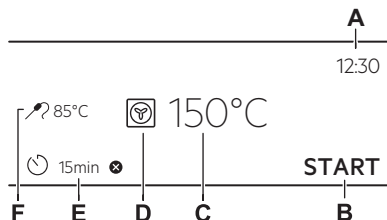
Tända och släcka lampen.

6 Snabb uppvärmning

6

Aktivera och inaktivera funktionen:
Snabb uppvärmning.

4.2 Display



- A. Klockslag
- B. START / STOP
- C. Temperatur
- D. Tillagningsfunktioner
- E. Timer
- F. Matlagningstermometer (endast vissa modeller)

Indikeringar på displayen

- | | |
|--------|---|
| OK | För att bekräfta val/inställning. |
| < | Gå tillbaka en nivå i menyn så här. |
| ↶ | Ångra den senaste åtgärden så här. |
| ☰ | För att slå på och stänga av funktionerna. |
| 🔒 | Produkten är låst. |
| 🔔 | Ljudalarmfunktionen är aktiverad. |
| 🔔 STOP | Ljudalarmet och funktionen för avsluta tillagningen är aktiverad. |
| 🔔 | Endast pop-up-meddelande är aktiverat. |
| 🕒 | Fördröjd start är aktiverad. |
| ✕ | Avbryta inställningen. |

i Displayen visar olika meddelanden. När ett meddelandefönster visas trycker du på displayen för att fortsätta.

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

5.1 Första anslutning

Displayen visar ett välkomstmeddelande när maskinen har anslutits första gången.

Du måste ställa in: Språk, Ljusstyrka i display, Knappljud, Ljudvolym, Vattenhårdhet, Klockslag.

5.2 Initial förvärmning och rengöring

Förvärm den tomma ugnen före första användning och kontakt med livsmedel. Ugnen kan avge obehaglig lukt och rök. Ventilera rummet under förvärmning.

1. Ta ut alla tillbehör och borttagbara ugnsstegar ur produkten.
2. Ställ in funktionen . Ställ in maxtemperaturen. Se Daglig användning. Låt ugnen stå på i 1 t.
3. Ställ in funktionen . Ställ in maxtemperaturen. Låt ugnen stå på i ca 15 min.
4. Ställ in funktionen . Ställ in maxtemperaturen. Låt ugnen stå på i ca 15 min.
5. Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.
6. Rengör ugnen och dess tillbehör med en mikrofiberduk, varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.
7. Sätt tillbaka tillbehör och borttagbara ugnsstegar på sin ursprungliga plats.

5.3 Inställning: Vattenhårdhet

När du ansluter ugnen till elnätet måste du ställa in vattnets hårdhetsnivå.

Använd testpapperet eller kontakta din vattenleverantör för att kontrollera vattenhårdheten.

1. Lägg testpapperet i kranvatten i ca 1 sek. Håll inte testpapperet under rinnande vatten.
2. Skaka testpapperet för att få bort kvarvarande vatten.
3. Vänta 1 min och kontrollera sedan vattenhårdheten enligt tabellen nedan.
4. Ställ in nivån för vattenhårdheten: Meny / Inställningar / Inställningar / Vattenhårdhet.

Färgerna på testpapperet fortsätter att ändras. Kontrollera vattenhårdheten inom 1 min efter testning.

Du kan ändra nivån för vattnets hårdhetsgrad i meny: Inställningar / Inställningar / Vattenhårdhet.

I tabellen anges vattenhårdheten med motsvarande vattenklassificering. Justera vattnets hårdhetsnivå enligt tabellen.

Vattnets hårdhetsnivå	Testpapper
1 – mjukt	
2 – medelhårt	
3 – hårt	
4 – mycket hårt	

6. DAGLIG ANVÄNDNING

WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

6.1 Matlagningsfunktioner

STANDARD



Grill

För grillning av tunnskurna stycken och brödrostning.



Varmluftsgrillning

Varmluftstekning på första ugnsnivån av större köttstycken eller fågelkött med ben. Tillaga gratänger och bryna.



Varmluft

För att ugnssteka kött och baka kakor. Ställ in en lägre temperatur än för över-/undervärme, eftersom fläkten fördelar värmen jämnt i ugnens insida.



Fryst mat

Perfekt för färdigrätter (t.ex. pommes frites, kroketter eller vårrullar).



Över-/undervärme

Bakning och stekning på en ugnsnivå.



Pizza/Paj

Tillaga pizza och andra rätter som kräver mer värme underifrån.



Undervärme

Välj denna funktion efter tillagningen för att bryna maten mer på undersidan om det behövs. Använd den lägsta ugnsnivån.

SPECIAL



Konservering

För att konservera grönsaker och frukter, placera konserveringsburkar på en bakplåt fylld med vatten. Konserveringsburkarna ska vara värmebeständiga och ha bajonettförlutning eller skruvlock i samma storlek. Använd den lägsta ugnsnivån.



Torkning

För torkning av skivad frukt, grönsaker och svamp. För att den fuktmättade luften ska komma ut och frukten torka bättre rekommenderar vi att ugnsluckan öppnas då och då under torkningsprocessen.



Tallriksvärmning

För förvärmning av tallrikar för servering.



Upptining

För upptining (grönsaker och frukt). Upptiningstiden beror på mängden och storleken på den frysta maten.



Gratiner

För rätter som lasagne eller potatisgratäng. Tillaga gratänger och bryna.



Långsam tillagning

Lågtemperaturlagning. Perfekt för att tillaga känsliga livsmedel (t.ex. nötkött, kalv eller lamm). För en fylligare smak och bättre bryning, bryn köttet innan det sätts in i ugnen.



Varmhållning

För varmhållning av maträtter. Obs! Vissa rätter kan fortsätta att tillagas och bli torra under varmhållningen. Täck över rätterna vid behov.



Bakning med fukt

Denna funktion är för att spara energi under tillagningen. När du använder den här funktionen kan temperaturen i ugnen skilja sig från inställd temperatur. Restvärmen används. Värmeeffekten kan minska. Mer information finns i Daglig användning, Anteckningar om: Bakning med fukt.

ÅNGA



Steamify

Ånga kan användas för ångtillagning, grytor, lätt frasighet, bakning och ugnstekning.



Uppvärmning med ånga

Uppvärmning av mat med ånga gör att ytan inte blir torr. Värmen fördelas skonsamt och jämnt, vilket bevarar smaken bättre på maten du värmer upp. Funktionen kan användas för att värma mat direkt på tallriken. Du kan värma upp mer än en tallrik samtidigt med hjälp av olika nivåer i ugnen.



Brödbakning

Med den här funktionen kan du baka bröd och bullar med professionellt resultat vad gäller krispighet, färg och glans.



Jäsning av deg

För snabbare jäsningsprocess för deg. Täck över degens yta för att förhindra att den torkar.



Full ånga

För att ånga grönsaker, tillbehör eller fisk.



Fuktighet, hög

Funktionen är lämplig för tillagning av delikatä rätter som krämer, tårter, terriner och fisk.



Fuktighet, låg

Funktionen är lämplig för kött, fågel, ugnsrätter och grytor. Kombinationen av ånga och värme ger köttet en mör och saftig konsistens och en krispig yta.

6.2 Anvisningar om: Bakning med fukt

Den här funktionen användes för att uppfylla kraven på energieffektivitetsklass och ekodesign (enligt EU 65/2014 och EU 66/2014). Tester enligt: IEC/EN 60350-1.

Ugnsluckan ska vara stängd under tillagningen så att funktionen inte avbryts och

ugnen fungerar med högsta möjliga energieffektivitet.

Om du använder den här funktionen släcks lampan automatiskt efter 30 sekunder.

För tillagningsinstruktioner, se Råd och tips, Bakning med fukt. För instruktioner om allmän energibesparing, se Energieffektivitet, Energibesparings tips.

6.3 Inställning: Tillagningsfunktioner

1. Slå på ugnen. Standardtillagningsfunktionen och temperaturen visas på displayen.
2. Tryck på symbolen för tillagningsfunktionen  för att gå till undermenyn.
3. Välj tillagningsfunktion och tryck på OK.
4. Ställ in temperaturen. Tryck på OK.
5. Tryck på START.

Matlagningstermometer – du kan koppla in sensorn när som helst före eller under tillagningen. Se Använda tillbehören, Matlagningstermometer.

6. STOP – tryck för att stänga av tillagningsfunktionen.
7. Stäng av produkten.



Lampan kan släckas automatiskt vid en temperatur under 80 °C med vissa tillagningsfunktioner.

6.4 Inställning: Steamify – Ångtillagningsfunktion

1. Slå på ugnen. Välj symbolen för tillagningsfunktionen och tryck på den för att komma in i undermenyn.
2. Tryck på . Välj ångtillagningsfunktionen.
3. Tryck på OK. Displayen visar temperaturinställningarna.
4. Ställ in temperaturen. Typen av ångtillagningsfunktion beror på inställd temperatur:
 - a. Ånga för ångkokning 50 – 100°C – för ångtillagning av grönsaker, spannmål, grönsaker, fisk och skaldjur, terriner och efterrätter.

- b. **Ånga för stuvning** 105 – 130°C – för tillagning av grytor, bräserat kött, fisk, bröd, fågel, samt cheesecakes och ugnsrätter.
 - c. **Ånga för lätt bryning** 135 – 150°C – för kött, ugnsrätter, fyllda grönsaker, fisk och gratänger. På grund av kombinationen av ånga och värme får köttet en saftig och mör konsistens tillsammans med en krispig yta. Om du ställer in timern, aktiveras grillfunktionen automatiskt under de sista minuterna av tillagningsprocessen för att ge rätten en mild gratinering.
 - d. **Ånga för bakning och stekning** 155 – 230°C – för ugnstekta och ugnsbakade rätter av kött, fisk, fågel, fyllda smördegspajer, pajer, muffins, gratänger, grönsaker och bakverk. Om du ställer in timern och sätter maten på nedersta ugnsnivån, slås bottenvärmefunktionen på automatiskt under de sista minuterna av tillagningen för att ge maten en frasig botten.
5. Tryck på OK.
 6. Tryck på locket på vattentanken för att öppna den.
 7. Fyll vattentanken med kallt vatten till maxnivån (ca 950 ml) tills signalen hörs eller meddelandet visas på displayen. Vattenmängden räcker i ca 50 min. Fyll inte vattentanken över maximal kapacitet. Det finns risk för vattenläckage, översvämning eller skada på inredningen.

WARNING!

Använd endast kallt kranvatten. Använd inte filtrerat (demineraliserat) eller destillerat vatten. Använd inga andra vätskor. Håll inte lättantändlig vätska eller alkohol i vattentanken.

8. Tryck tillbaka vattentanken till dess ursprungliga position.
 9. Tryck på START.
- Ångan kommer efter cirka 2 min. När produkten når den inställda temperaturen avges en ljudsignal.
10. När vattentanken får slut på vatten hörs en ljudsignal. Fyll på vattentanken.
 11. Stäng av produkten.

12. Töm vattentanken efter varje ångtillagning för att förhindra kalkavlagringar.

Se Underhåll och rengöring, Tömning av tanken.

13. När tillagningen är klar, öppna ugnsluckan försiktigt. Restvatten kan kondensera i ugnens insida.
14. När produkten har svalnat, torka ugnen invändigt med en mjuk trasa.

WARNING!

Produkten är varm. Det finns risk för brännskador. Var försiktig när du tömmer vattentanken.

6.5 Meny

Tryck på  för att öppna menyn.

Tillagningshjälp		Förteckning av automatiska program.
Favoriter		Förteckning av favoritinställningar.
Rengöring		Förteckning av rengöringsprogram.
Tillval		Används för att ställa in ugnskonfigurationen.
Inställningar	Inställningar	Används för att ställa in ugnskonfigurationen.
	Service	Visar programversion och konfiguration.

Undermeny för: Rengöring

Torkning	Procedur för att torka ugnsutrymmet från kvarvarande kondens efter användning av ångfunktionerna.
Tömning av tanken	Procedur för att avlägsna restvatten från vattentanken efter användning av ångfunktionen.

Ångreng-öring	Lätt rengöring.
Ångreng-öring Plus	Grundlig rengöring.
Avkalk-nings	Rengöring av kalkavlagringar på ångkretsen.
Sköljning	Procedur för att skölja och rengöra ångsystemet när ångfunktionerna har använts ofta.

Undermeny för: Tillval

Belysning	Tänder och släcker lampan.
Barnlås	Förhindrar oavsiktlig påslagning av ugnen.
Snabb uppvärmning	Förkortar uppvärmningstiden. Detta är endast tillgängligt för vissa tillagningsfunktioner.
Påminnel-se om rengöring	Slår på och stänger av påminnel-ser.
Klocka i digital stil	Ändrar formatet för tidsangivelse.

Undermeny för: Inställningar

Inställningar

Språk	Ställer in produktens språk.
Ljusstyrka i display	Ställer in ljusstyrkan för displayen.
Knappljud	Slår på och stänger av ljudsignal för pekkontrollerna. Det går inte att stänga av ljudet för ①.

Ljudvolym	Ställer in volymen på knappljud och signaler.
Vatten-hårdhet	Ställer in vattnets hårdhetsgrad.
Klockslag	Ställer in aktuell tid och datum.

Service

Demoläge	Aktiverings-/inaktiveringskod: 2468
Program-version	Information om programversion.
Återställ alla in-ställningar	Återställer till fabriksinställningar.

6.6 Inställning: Tillagningshjälp

Undermenyn Tillagningshjälp utgörs av en uppsättning extrafunktioner och program som är avsedda för särskilda rätter. Alla rätter i denna undermeny har en passande inställning. Tiden och temperaturen kan justeras under tillagningen.

För vissa maträtter kan tillagningen också styras med Matlagningstermometer. Till vilken grad maträtten ska tillagas:

- Rare
- Medium
- Well Done

För vissa maträtter kan tillagningen också styras med Automatisk vikt.

1. Slå på ugnen.
2. Tryck på .
3. Tryck på . Öppna Tillagningshjälp.
4. Välj maträtt eller mattyp.
5. Placera maten inuti produkten och tryck på START.

När funktionen har avslutats, kontrollera om maten är klar. Utöka tillagningstiden om det behövs.

7. YTTERLIGARE FUNKTIONER

7.1 Favoriter ☆

Du kan spara upp till 3 av dina favoritinställningar, som t.ex. tillagningsfunktion och tillagningstid.

1. Slå på ugnen.
 2. Välj önskad inställning.
 3. Tryck på .
 4. Välj Favoriter / Spara aktuell inställning.
 5. Tryck på + för att lägga till inställningen till listan med Favoriter.
 6. Tryck på OK.
-  – tryck för att återställa inställningen.
-  – tryck för att avbryta inställningen.

7.2 Funktionslås

Funktionen förhindrar att ugnsfunktionen ändras oavsiktligt.

1. Slå på ugnen.
 2. Välj en tillagningsfunktion.
 3. ☆,  – tryck samtidigt för att slå på funktionen.
- ☆,  – tryck samtidigt för att stänga av funktionen.

7.3 Barnlås

Denna funktion förhindrar oavsiktlig påslagning av produkten.

1. Slå på ugnen.
 2. Tryck på .
 3. Välj Tillval / Barnlås.
 4. Ange kodbokstäverna i alfabetisk ordning.
 5. Stäng av produkten.
- Barnlås är aktiverad.

Tillgång till Timer och lampan är tillgänglig.

Aktivera produkten genom att trycka in kodbokstäverna i alfabetisk ordning.

För att inaktivera funktionen, upprepa stegen ovan.

7.4 Automatisk avstängning

Av säkerhetsskäl stängs produkten av automatiskt efter en viss tid om tillagningsfunktionen är aktiv och inga inställningar ändras.

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

Ställ in tillagningstiden om du tänker köra en tillagningsfunktion som pågår längre än den automatiska avstängningstiden. Se Klockfunktioner

Automatisk avstängning fungerar inte med funktionerna: Belysning, Matlagningstermometer, Sluttid.

7.5 Kylfläkt

När produkten är igång slås fläkten automatiskt på för att hålla ytorna svala. Om du stänger av produkten fortsätter fläkten att gå tills produkten har svalnat.

8. KLOCKFUNKTIONER

8.1 Beskrivning av klockfunktioner

Funk-tion	Beskrivning
Timer	För att ställa in tillagningstiden. Max är 23 t 59 min. Du kan ställa in vad som händer när tiden är ute genom att ställa in det du önskar: Slutalternativ.
Slutalter-nativ	Ljudalarm – när den inställda tiden har gått hörs ljudsignalen. Du kan ställa in den här funktionen när som helst, även när produkten är avstängd. Ljudalarm och avsluta matlagning – när den inställda tiden har gått hörs ljudsignalen och tillagningsfunktionen stängs av. Pop-up-meddelande endast – när den inställda tiden har gått visas meddelandet på displayen. Du kan ställa in den här funktionen när som helst, även när produkten är avstängd.
Fördröjd start	För att fördröja tillagningens start- och/eller avslutningstid.
Förläng-ning av tid	För att förlänga tillagningstiden.
Upptimer	För att visa hur länge produkten är påslagen. Max är 23 t 59 min. Du kan aktivera och inaktivera funktionen. Denna funktion påverkar inte produktens funktion.

 Vissa klockfunktioner kanske inte är tillgängliga med vissa tillagningsfunktioner.

8.2 Klockslag

1. Slå på ugnen.
2. Tryck på Klockslag.
3. Ställ in önskad tid för timern.

4. Tryck på OK.

8.3 Inställning: Timer

1. Välj uppvärmningsfunktionen och ställ in temperaturen.
2. Tryck på .
3. Ställ in tiden.

Du kan välja önskat slutalternativ genom att trycka på ● ● ● .

4. Tryck på OK. Upprepa tills displayen visar huvudskärmen.
När 10 % av tillagningstiden återstår och maten inte verkar vara klar, kan man förlänga tillagningstiden. Du kan också ändra tillagningsfunktionen. Tryck på **+1min** för att förlänga tillagningstiden.

8.4 Inställning: Fördröjd start

1. Välj tillagningsfunktion och temperatur.
2. Tryck på .
3. Ställ in tillagningstiden.
4. Tryck på ● ● ● .
5. Tryck på: Fördröjd start.
6. Välj önskad starttid.
7. Tryck på OK. Upprepa tills displayen visar huvudskärmen.

8.5 Inställning: Upptimer

1. Tryck på .
2. Tryck på ● ● ● .
3. Tryck på: Upptimer.
4. Dra i eller tryck på  för att visa drifttiden på huvudskärmen.
5. Tryck på OK. Upprepa tills displayen visar huvudskärmen.

8.6 Ändra timerinställningar

Du kan ändra inställd tid när som helst under tillagningen.

1. Tryck på .
2. Ställ in värdet på timern.
3. Tryck på OK.

9. ANVÄNDA TILLBEHÖREN

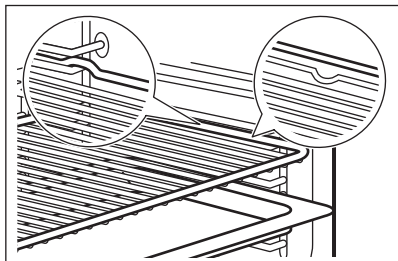
⚠ VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

9.1 Sätta in tillbehör

En liten inbuktning upptill ökar säkerheten och ger ett tipskydd. Fördjupningarna förhindrar också att tillbehören tippar. Kanten runt hyllan hindrar att kokkärl glider av.

För in tillbehöret (galler/plåt) mellan produktens ugnsstegarnas ledskenor. Kontrollera att hyllan ligger an mot baksidan av ugnens insida och att fötterna pekar nedåt.



Om plåten har en lutning, placera den mot den bakre delen av ugnens insida.

Om gallret har ett steg, placera det mot främre delen av ugnens insida.

Om det finns en inskription på tillbehöret, säkerställ att det är vänt mot dig.

Om du använder en plåt med hål, placera plåten/pannan under för att samla upp droppande vätskor.

9.2 Matlagningstermometer

Den mäter temperaturen inuti maten.

Två temperaturer ska ställas in:

- °C – temperaturen inuti produkten. Den ska vara minst 25 °C högre än tillagningstemperaturen.

-  – tillagningstemperaturen.

Rekommendationer:

- Ingredienserna ska hålla rumstemperatur.
- Den är inte lämplig för flytande rätter.

- Under tillagning måste matlagningstermometerns nål vara helt insatt i rätten.

Tillagning med: Matlagningstermometer

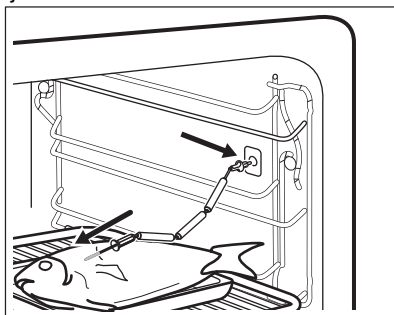
⚠ VARNING!

Då matlagningstermometern och ugnsstegarna blir mycket varma finns risk att man bränner sig. Vidrör inte matlagningstermometerns skaft med bara händer. Använd alltid ugnshandskar.

1. Slå på ugnen.
2. Ställ in en tillagningsfunktion eller en rätt och, vid behov, ugnstemperatur.
3. Sätt i matlagningstermometern inuti maträtten:

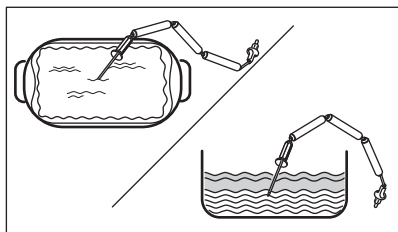
Kött, fågel och fisk

Sätt in hela matlagningstermometers spets i mitten av köttet eller fisken på den jockaste delen.



Gryta

Sätt i termometerspetsen exakt i grytans mitt. Matsensorn måste sitta stabilt under tillagningen. Sätt den i en massiv del av maten. Använd kanten på den ugnsfasta formen som stöd för matlagningstermometerns silikonhandtag. Matlagningstermometerns spets får inte vidröra den ugnsfasta formens botten.



4. Anslut matlagningstermometern i uttaget som finns inuti produkten. Se Produktbeskrivning.

På displayen visas matlagningstermometerns aktuella temperatur.

5. - tryck för att välja tillagningstemperatur.
6. ● ● ● - tryck för att ställa in önskat alternativ:
 - Ljudalarm - en ljudsignal avges när maten når den inställda temperaturen.

- Ljudalarm och avsluta matlagning – en ljudsignal avges och tillagningen avslutas när maten når den inställda temperaturen.

7. Välj funktion och tryck upprepade gånger på OK för att komma till huvudskärmen.
8. Tryck på START .
9. När maten når den inställda temperaturen avges en ljudsignal. Kontrollera om maten är klar. Utöka tillagningstiden om det behövs.
10. Dra ut matlagningstermometerns kontakt ur uttaget och ta ut maten ur ugnen.

Kom ihåg att försluta termometeruttaget med en hatt när du har kopplat bort termometern från maskinen.

10. RÅD OCH TIPS

10.1 Tillagningsrekommendationer

Tillagnings- och bakningsprocesser passar endast för en nivå.

Temperatur och tillagningstid i tabellerna är endast för vägledning. Hur de ska väljas beror på recept och ingrediensernas kvalitet och mängd.

Ugnen kan baka eller steka annorlunda än din gamla ugn. Tabellerna nedan visar rekommenderade inställningar för temperatur, tillagningstid och hyllposition för specifika typer av mat.

Räkna hyllnivåerna nedifrån, från ugnens botten.

Om du inte kan hitta inställningarna för ett visst recept, leta efter ett liknande.

För energibesparingstips, se Energieffektivitet.

Symbolerna som används i tabellerna:



Typ av mat



Tillagningsfunktion



Temperatur



Tillbehör



Vikt (kg)



Ugnsnivå



Tillagningstid (min)



Ytterligare information

10.2 Långsam tillagning

Med den här funktionen kan du tillaga möra bitar kött och fisk. Använd matlagningstermometern för att mäta temperaturen inuti maten. Se tabellen nedan för att hitta den rekommenderade

temperaturinställningen $^{\circ}\text{C}$ för produkten som gör att du kan uppnå önskad temperatur inuti maten $^{\circ}\text{C}$

För extra smak och stekyta, stek köttet i en varm stekpanna i flera minuter innan det sätts

in i produkten. Lägg maten i stekskålen och lägg den på ett galler.

Långsam tillagning

 °C	°C
< 65	90
66–75	110
> 75	150

10.3 Bakning med fukt – rekommenderade tillbehör

Använd mörka och icke reflekterande burkar och formar. De absorberar värme bättre än ljusa färger och reflektiva formar.

- **Pizzaform** – mörk, icke reflekterande, diameter 28 cm
- **Bakform** – mörk, icke reflekterande, diameter 26 cm
- **Portionsformar** – keramik, diameter 8 cm, höjd 5 cm
- **Flan-form** – mörk, icke reflekterande, diameter 28 cm

10.4 Bakning med fukt

		°C		
Pastagrätäng	1	200	45–60	1)
Potatisgrätäng	1	180	80–100	1)
Moussaka	1	180	75 – 90	1)
Lasagne	1	180	70–90	1)
Cannelloni	1	200	65 – 80	1)
Brödpudding	1	190	60–80	1)
Risgrynspudding	1	180	80–100	1)

		°C		
Äppelkaka	1	160	100–120	1)
Franskröd	1	200	80–100	2)

- 1) Använd gallret.
2) Placera bakplåten med lutningen mot den bakre delen av ugnens insida.

10.5 Information för testinstitut

Bakning på en ugnsnivå
Tester enligt EN 60350-1, IEC 60350-1.

		°C		
Småkakor, 20 st/plåt				
	2	150	25 - 35	1) 2)
	2	150	31 - 41	1) 2)
Fettfria kex				
	1	170	21 - 31	3) 2)
	1	160	39 - 49	3) 2)
Äppelpaj				
	1	170	65 - 75	3) 4)
	1	170	55 - 65	3) 4)
Rostat bröd				
	2	230	6:25 - 7:25	3) 2) 5)

- 1) Använd bakplåten med den sluttande änden mot baksidan på ugnens insida. Den måste vidröra fläktens kåpa.
2) Förvärm produkten tills den inställda temperaturen har uppnåtts.
3) Använd gallret.
4) 2 formar placerade diagonalt (Ø 20 cm). Den högra ska placeras längre fram än den vänstra.
5) Enligt IEC 60350-1:2016 och IEC 60350-1:2023.

Fler recept

		°C		
Marängar				
	2	100	90 - 180	1) 2) 3)
	2	100	90 - 180	1) 2) 3)
Scones				
	3	190	10 - 13	1) 2)
	3	190	10 - 13	1) 2)
Kyckling				
	1	200	70 - 80	1) 4)

- 1) Placera bakplåten med lutningen mot den bakre delen av ugnens insida.
2) Förvärm produkten tills den inställda temperaturen har uppnåtts.
3) Använd bakplåtspapper.
4) Placera kycklingen med bröstsidan nedåt. Vänd den upp och ner efter halva tillagningstiden.

Ångfunktion

Tester enligt EN 60350-1, IEC 60350-1.

Använd funktionen: Full ånga.

		°C		
Broccoli				
0.3	2	100	6 - 10	1) 2)
max.	2	100	7 - 11	1) 2)
Ärter, frysta				

		°C		
2	2	100	-	3) 4) 5)

- 1) Använd 1/2 Gastronorm-ångset, perforerat.
2) Förvärm produkten tills den inställda temperaturen har uppnåtts.
3) Använd 2/3 Gastronorm-ångset, perforerat.
4) Placera bakplåten på första hyllpositionen för att samla upp droppande vatten från ångkokningen.
5) Vänta tills temperaturen på den kallaste punkten når 85 °C.

Fler recept med ångkokning

		°C		
Ångkoka kombinerad rätt (2 portioner)				
	1 och 3	100	40 1)	2) 3) 4)
Karamellpudding (6 portioner)				
	1	90	35 - 45	5)
Ugnsomelett				
	2	85	35 - 45	6)
Franskbröd				
	1	180	50 - 60	7)
Kyckling				
	1	200	70 - 80	7)

- 1) 40 min för potatis, 11 min för broccoli, 8 min för lax.
2) Använd en 1/2 Gastronorm-ångpanna (perforerad) för potatis och broccoli och en 1/2 Gastronorm-ångpanna (icke-perforerad) för lax.
3) Placera lax på nivå 1, potatis och broccoli på nivå 3.
4) Placera ingredienserna i ugnen en efter en vid lämplig tidpunkt, så att alla blir färdiga samtidigt. Du kan förbereda två portioner samtidigt.
5) Använd runda porslinsformar på galler.
6) Använd 1/2 Gastronorm-ångset, ej perforerat.
7) Placera bakplåten med lutningen mot den bakre delen av ugnens insida.

11. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

11.1 Anvisning för rengöring

Rengöringsmedel

- Rengör ugnens framsida med en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.
- Använd en rengöringslösning avsedd för rengöring av metallytor.
- Rengör fläckar med ett mildt rengöringsmedel.
- Rengör envisa fläckar med ett speciellt ugnsgöringsmedel.

För användning varje dag

- Rengör insidan av ugnen efter varje användning. Fettansamling eller andra matrester kan leda till brand.
- Förvara inte mat i produkten längre tid än 20 minuter. Torka av ugnen invändigt endast med en mikrofiberduk efter varje användning.

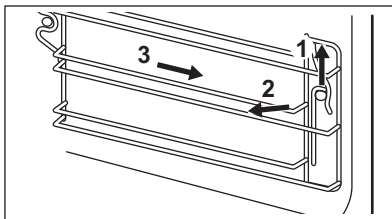
Tillbehör

- Rengör alla tillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd enbart en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel. Rengöring inte tillbehören i en diskmaskin.
- Rengör inte tillbehören med nonstick-beläggning med ett rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa föremål.

11.2 Ta bort ugnsstegarna

Ta bort ugnsstegarna vid rengöring av produkten.

1. Stäng av produkten och vänta tills den har svalnat.
2. Dra försiktigt ugnsstegen uppåt och ut ur den främre upphängningen.
3. Dra ur stöden från de bakre hakarna.



Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.

Om teleskopskenorna medföljer måste låsstiften peka framåt.

11.3 Ångrengöring

1. Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.
2. Ta ut alla tillbehör och ugnsstegarna.
3. Rengör ugnen invändigt och ugnsluckans inre glas med varmt vatten, mjuk trasa och ett mildt rengöringsmedel.
4. Fyll vattentanken till maxnivån tills ljudsignalen hörs eller displayen visar ett meddelande.
5. Välj: Meny / Rengöring.

Tillval	Beskrivning
Ångrengöring	Lätt rengöring Varaktighet: 30 min
Ångrengöring Plus	Normal rengöring Spraya ugnen invändigt med ett rengöringsmedel. Varaktighet: 75 min

6. Tryck på **START**. Följ instruktionerna på displayen.

Ljudsignalen hörs när rengöringen är klar.

7. Tryck på valfri symbol för att stänga av signalen.
8. Stäng av produkten.
9. När produkten har svalnat, torka hålrummet med en mjuk trasa.
10. Låt luckan stå öppen och vänta tills ugnen är torr invändigt.

 Lampan är släckt medan funktionen pågår.

11.4 Påminnelse om rengöring

När påminnelsen visas bör ugnen rengöras.

Använd funktionen: Ångrengöring Plus.

11.5 Avkalkning

Använd den för att avkalka ångsystemet.

1. Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.
 2. Ta bort alla tillbehör från ugnen.
 3. Kontrollera att vattentanken är tom. Se Underhåll och rengöring, Tömning av tanken.
- Varaktighet för den första delen:** ca 100 min
4. Välj: Meny / Rengöring / Avkalkning.
 5. Placera grill-/långpannan på den nedersta hyllpositionen.
 6. Håll 250 ml avkalkningsmedel i vattentanken.
 7. Fyll återstående del av vattentanken med 700 ml tills ljudsignalen hörs eller meddelandet visas på displayen.
 8. Starta funktionen och följ instruktionerna på skärmen. Första delen av avkalkningen startar.

Varaktighet för den andra delen: cirka 35 min

9. Fyll vattentanken med 950 ml vatten tills ljudsignalen hörs eller meddelandet visas på displayen.
10. När funktionen har avslutats, ta bort grill-/långpannan.
11. Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.
12. Rengör ugnen invändigt med en mjuk trasa.
13. Låt ugnsluckan stå öppen och vänta tills ugnsutrymmet är torrt.

Om det finns kalkavlagringar kvar i produkten efter avkalkning kommer displayen att uppmana dig att upprepa proceduren.

11.6 Avkalkningspåminnelse

Produkten ger två påminnelser om avkalkning. Avkalkningspåminnelsen kan inte inaktiveras.

- Första påminnelsen – rekommenderar att du avkalkar produkten.
- Andra påminnelsen – kräver att du avkalkar produkten. Om du inte avkalkar produkten när den andra påminnelsen är aktiv går det inte att använda den.

11.7 Sköljning

Använd den för att rengöra ångsystemet efter regelbunden användning av ångfunktionerna.

1. Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.
2. Ta bort alla tillbehör från ugnen.
3. Sätt långpannan på den nedersta ugnsnivån.
4. Fyll vattentanken med vatten till maxnivån tills ljudsignalen hörs eller meddelandet visas på displayen.
5. Välj: Meny / Rengöring / Sköljning.

Varaktighet: cirka 30 min

6. Starta funktionen och följ instruktionerna på skärmen.
7. Ta bort långpannan när funktionen har avslutats.



Lampan är släckt medan funktionen pågår.

11.8 Torkning

Använd den efter tillagning med ångvärmefunktion eller ångrengöring för att torka ugnsutrymmet.

1. Stäng av ugnen och vänta tills den svalnat.
2. Ta bort alla tillbehör.
3. Välj: Meny/Rengöring/Torkning.
4. Följ instruktionen på displayen.

11.9 Påminnelse om torkning

Efter tillagning med ångvärmefunktionen ger displayen en uppmaning att ugnen ska torka.

Tryck på JA för att låta ugnen torka.

11.10 Tömning av tanken

Använd den efter tillagning med ångfunktion för att ta bort det återstående vattnet från vattentanken.

1. Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.
2. Ta bort alla tillbehör från ugnen.
3. Sätt långpannan på den nedersta ugnsnivån.
4. Välj: Meny / Rengöring / Tömning av tanken.

Varaktighet: 6 min

- Slå på funktionen och följ instruktionerna på skärmen.
- Ta bort långpannan när funktionen har avslutats.

i Lampan är släckt medan funktionen pågår.

11.11 Borttagning och montering av luckan

Man kan ta loss och rengöra luckan och de inre glasrutorna. Antalet glaspaneler skiljer sig åt för olika modeller.

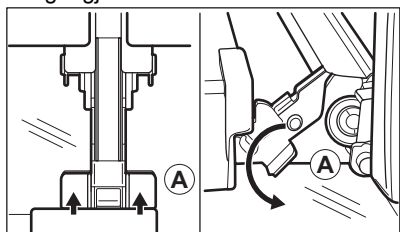
! VARNING!

Luckan är tung.

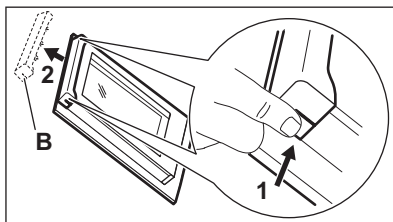
! FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Hantera glaset varsamt, särskilt runt den främre panelens kanter. Glaset kan gå sönder.

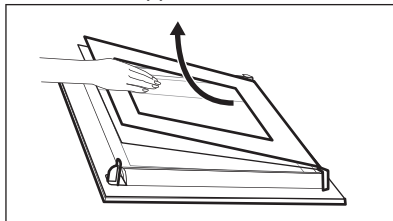
- Se till att ugnen är kall.
- Öppna luckan helt.
- Tryck in klämspärarna **A** på luckans två gångjärn.



- Stäng ugnsluckan till det första öppningsläget (ungefärlig vinkel: 70°).
- Håll luckan med en hand på vardera sida och lyft ur den från ugnen i en uppåtgående vinkel.
- Lägg ner luckan med utsidan neråt på en mjuk trasa på en stabil yta.
- Ta tag i lucklisten **B** på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att lossa klämlåset.



- Dra lucklisten framåt för att ta bort den.
- Håll glaset i överkanten ett i taget och dra dem uppåt och ut ur skenan.



- Rengör glaset med vatten och tvål. Torka glaspanelen noga. Diska inte glasskivorna i diskmaskin.

Efter rengöring, utför stegen ovan i omvänd ordning. Sätt i det mindre ugnsglaset först, därefter det större och sist luckan.

Se till att glaspaneler är korrekt och ordentligt införda, annars kan luckans yta bli överhettad.

11.12 Byte av LED-lampa

! VARNING!

Risk för elektrisk stöt.

! VARNING!

Risk för skador vid demontering av glasskyddet.

! VARNING!

Risk för brännskador, glasskyddet kan vara hett. Använd skyddshandskar vid beröring av lampan.

- Stäng av produkten. Vänta tills ugnen är kall.
- Koppla ur ugnen från eluttaget.
- Använd en torx 20-skruvmejsel för att avlägsna glasskyddet.
- Avlägsna och rengör metallramen och tätningen.

5. Byt ut lampan mot en passande lampa som tål upp till 300 °C.

6. Montera metallramen och tätningen. Dra åt skruvarna.

12. FELSÖKNING



WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

12.1 Vad gör jag om ...

Problembeskrivning	Orsak och åtgärd
Det går inte att starta eller använda produkten.	Ugnen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.
Ugnen värms inte upp.	Klockan är inte inställd. För att ställa in klockan, se Klockfunktioner.
	Dörren är inte ordentligt stängd.
	Säkringen har gått. Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om problemet återkommer, kontakta en behörig elektriker.
	Barnlås är aktiverad.
Belysningen är släckt.	Glödlampan är trasig. Byt ut lampan. För mer information, se Underhåll och rengöring.



Strömbavbrott stänger alltid av rengöringen. Upprepa rengöringen om det blir ett strömbavbrott.

12.2 Felkoder

När mjukvarufel uppstår visar displayen ett felmeddelande. Du hittar problemlistan i tabellen nedan. Om följande felmeddelande fortsätter att visas på displayen betyder det att ett felaktigt undersystem kan ha inaktiverats. I sådana fall, kontakta återförsäljaren eller ett auktoriserat servicecenter.

Kod och beskrivning	Åtgärd
F102 – luckan inte är helt stängd eller lucklåset är trasigt.	Stäng dörren. Stäng av och slå på produkten.
F111 – Matlagningstermometer är inte korrekt inställt i uttaget.	Sätt in Matlagningstermometer ordentligt i uttaget.
F240, F439 – touchfälten på displayen fungerar inte som de ska.	Rengör ytan på displayen. Se till att det inte är någon smuts på touchområdet.
F908 – produktsystemet kan inte ansluta till kontrollpanelen.	Stäng av och slå på produkten.

12.3 Servicedata

Kontakta din återförsäljare eller en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet.

Nödvändig information som servicecentret behöver finns på produktdekalen. Typskylten sitter på produktens främre ram. Den är synlig när du öppnar luckan. Ta inte bort typskylten från produkten.

Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:

Modell (MOD.) :
Produktnummer (PNC):
Serienummer (S.N.):

13. ENERGIEFFEKTIVITET

13.1 Produktinformationsblad och produktinformation enligt (EU nr 65/2014 och (EU) nr 66/2014

Leverantörens namn	
Modellidentifiering	5C70S9690ME 944005436
Energieffektivitetsindex	79.7
Energieffektivitetsklass	A+
Energiförbrukning med en standardlast, konventionellt läge	0.89 kWh/cykel
Energiförbrukning med en standardbelastning, varmluftsläge	0.59 kWh/cykel
Antal kaviteter	1
Värmekälla	Elektricitet
Volym	45 l
Typ av ugn	Inbyggd ugn
Massa	32.9 kg

Produkten har testats enligt: EN IEC 60350-1.

13.2 Informationskrav enligt (EU) nr 2023/826

Effektförbrukning i viloläge	0,8 W
Maxtiden som krävs för att utrustningen automatiskt ska uppnå det lämpliga strömsparläget	20 min

Produkten har testats enligt: EN 50564.

13.3 Energibesparande tips

Följande tips hjälper dig att spara energi när du använder din ugn.

Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd när ugnen är påslagen. Öppna inte ugnsluckan för ofta under tillagningen. Håll luckans tätningslist ren och kontrollera att den sitter rätt och ordentligt fast.

Använd köksredskap av metall och mörka, icke-reflekterande burkar och behållare för att spara energi.

Förvärm inte ugnen före tillagning om det inte specifikt rekommenderas.

Gör så korta uppehåll som möjligt vid tillagning av flera rätter för samma tillfälle.

Tillagning med varmluft

Om möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

Restvärme

Om tillagningen tar längre tid än 30 minuter, sänk ugnstemperaturen 3–10 minuter innan tillagningen avslutas. Tillagningen fortsätter med ugnens restvärme.

Använd restvärmen för att hålla maten varm eller värma upp andra rätter.

När du stänger av produkten visas restvärme eller temperatur på displayen.

Om ett program med Koktid aktiveras och tillagningstiden är längre än 30 minuter, stängs värmeelementen automatiskt av tidigare i vissa ugnsfunktioner.

Varmhållning

Välj lägsta möjliga temperaturinställning för att använda restvärme och hålla maten varm. Restvärmeindikatorn eller temperaturen visas på displayen.

Laga mat med släckt belysning

Släck belysningen under tillagning. Sätt på den endast när du behöver den.

Bakning med fukt

Denna funktion används för att spara energi under tillagningen.

När du använder den här funktionen släcks lampan automatiskt efter 30 sekunder. Du kan tända lampan igen, men åtgärden minskar den förväntade energibesparingen.

14. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen . Återvinn förpackningen i rätt återvinningsbehållare. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska apparater. Släng inte produkter

som är märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunen.

Service



www.blaupunkt-einbaugeraete.com

Deutschland/Germany
service.DE@blaupunkt-einbaugeraete.com

Österreich/Austria
service.AT@blaupunkt-einbaugeraete.com

Niederlande/Netherlands
service.NL@blaupunkt-einbaugeraete.com

Belgien/Belgium
service.BE@blaupunkt-einbaugeraete.com

Schweden/Sweden
service.SE@blaupunkt-einbaugeraete.com

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

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

 **00 800 32 289 000**

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

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

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

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

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

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

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

 **1800 252 878 658**

Australien/Australia
CustomerCare@blaupunktAU.com

 **1800 209 2096**

Indien/India



701138600-A-302026