



Benutzerinformation
Manual de instrucciones

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

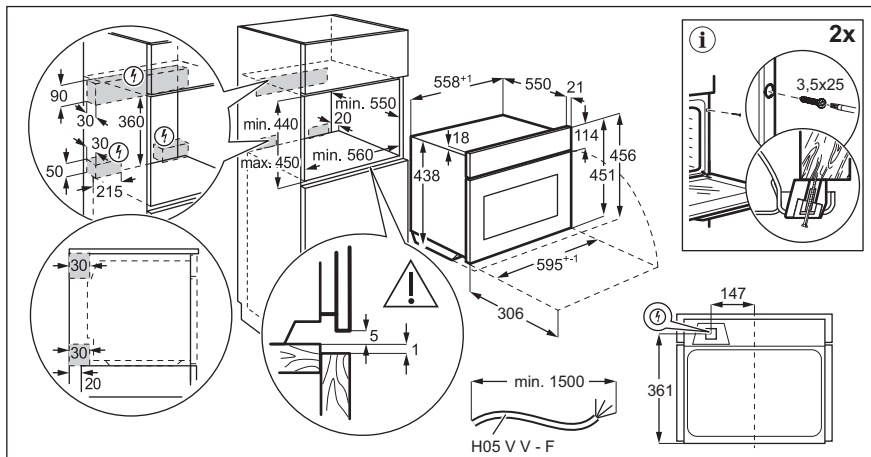
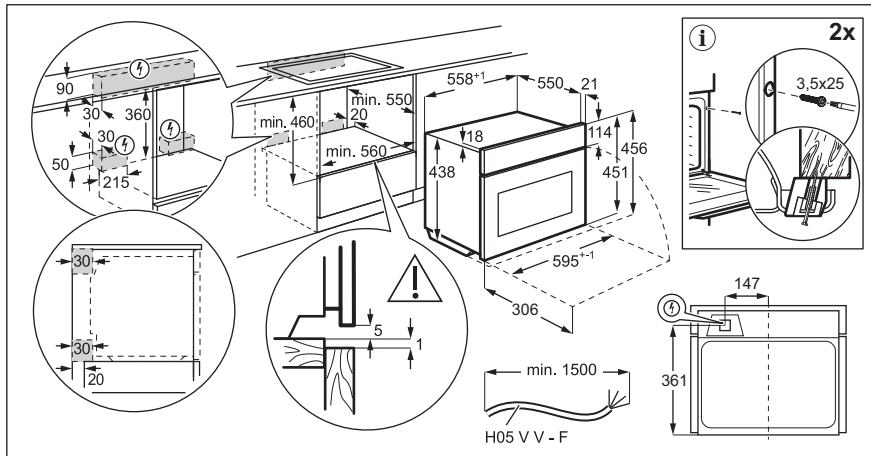


5C70S9690ME

Enjoy it.

Dampfbackofen
Horno de vapor

MONTAGE / INSTALACIÓN



BESUCHEN SIE UNSERE WEBSITE, UM:



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

www.blaupunkt-einbaugeraete.com

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN.....	3
2. SICHERHEITSHINWEISE.....	5
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	8
4. BEDIENFELD.....	8
5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME.....	9
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	10
7. ZUSATZFUNKTIONEN.....	15
8. UHRFUNKTIONEN.....	16
9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....	17
10. HINWEISE UND TIPPS.....	18
11. REINIGUNG UND PFLEGE.....	21
12. FEHLERBEHEBUNG.....	24
13. ENERGIEEFFIZIENZ.....	26
14. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....	27

Änderungen vorbehalten.

1. ⚠ SICHERHEITSINFORMATIONEN

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

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

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

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

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

1.2 Allgemeine Sicherheit

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

- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Es ist darauf zu achten, die Heizelemente oder die Oberfläche des Garraums nicht zu berühren.
- Verwenden Sie stets Topfhandschuhe, um Zubehör oder Geschirr herauszunehmen oder zu verstauen.
- Verwenden Sie ausschließlich den für dieses Gerät empfohlenen KT Sensor (Kerntempersensorsensor).
- Ziehen Sie die Einhängegitter zuerst vorne und dann hinten von den Seitenwänden weg. Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.

2. SICHERHEITSHINWEISE

2.1 Montage



WARNUNG!

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Befolgen Sie die Montageanleitung auf unserer Website.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Montageanforderungen entspricht.

- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Vor der Montage des Geräts vergewissern Sie sich, dass es waagerecht steht und sich die Tür ungehindert öffnen lässt.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss mit der elektrischen Stromversorgung betrieben werden.

2.2 Elektrischer Anschluss



WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse müssen von einer qualifizierten Elektrofachkraft vorgenommen werden.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen

Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.

- Verwenden Sie immer eine korrekt installierte Schutzkontaktsteckdose.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen und Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker oder Netzkabel nicht zu beschädigen. Sollte das Netzkabel ausgetauscht werden müssen, muss dies von unserem autorisierten Servicezentrum durchgeführt werden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür oder den unteren Bereich des Gerätes nicht berührt oder in der Nähe dieser Komponenten vorbeigeführt wird, insbesondere wenn das Gerät eingeschaltet oder die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Wenn die Netzsteckdose locker ist, darf der Netzstecker nicht eingesteckt werden.
- Trennen Sie das Gerät nicht, indem Sie am Netzkabel ziehen. Ziehen Sie immer am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur korrekte Trennvorrichtungen: Leitungsschutzschalter, Sicherungen (aus der Halterung entfernte Schraubsicherungen), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der das Gerät allpolig von der Spannungsversorgung getrennt werden kann. Die Trennvorrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.

2.3 Gebrauch



WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

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



WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
 - stellen Sie feuerfeste Formen oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
 - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Garraums.
 - Füllen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
 - Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
 - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Email- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Gerätes.

- Verwenden Sie eine tiefe Pfanne für feuchte Kuchen. Fruchtsäfte verursachen Flecken, die dauerhaft sein können.
- Verwenden Sie nur vom Hersteller mitgeliefertes oder empfohlenes Zubehör für dieses Gerät.
- Kochen Sie immer bei geschlossener Gerätetür.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (wie etwa einer Tür) installiert, achten Sie darauf, dass die Tür während des Gerätebetriebs nicht geschlossen wird. Hinter einer geschlossenen Möbelfront können sich Hitze und Feuchtigkeit ansammeln und das Gerät, das Gehäuse oder den Boden beschädigen. Schließen Sie die Möbelfront nicht, bevor das Gerät nach dem Gebrauch völlig abgekühlt ist.

2.4 Reinigung und Pflege



WARNUNG!

Verletzungsgefahr, Brandgefahr oder Beschädigung des Geräts.

- Schalten Sie vor der Wartung das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät kalt ist, um Glasbruch zu vermeiden. Wenn die Türverglasungen beschädigt sind, wenden Sie sich an das autorisierte Servicezentrum, um Ersatz zu erhalten.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Tür aus dem Gerät nehmen, denn die Tür ist schwer.
- Reinigen und trocknen Sie das Gerät, seinen Hohlraum und das Zubehör nach jedem Gebrauch, um Dampfkondensation, Korrosion und Oberflächenverschlechterung zu verhindern.
- Überprüfen Sie das Produkt regelmäßig auf Anzeichen von Abnutzung, die es für den Kontakt mit Lebensmitteln ungeeignet machen könnten, wie z. B. Risse, Blasenbildung, Ablösung, Schrumpfung, Klebrigkeit, Korrosion oder andere sichtbare Veränderungen der Textur oder des Aussehens. Um Abnutzungen vorzubeugen, befolgen Sie bitte die Reinigungs- und Pflegehinweise.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts und des Zubehörs ein Mikrofasertuch, warmes Wasser und neutrale

Reinigungsmittel. Verwenden Sie keine Schleifmittel, Pads, Lösungsmittel, scharfkantige oder metallische Gegenstände.

- Beachten Sie die Sicherheitshinweise auf der Verpackung, wenn Sie ein Backofenspray verwenden.

2.5 Garen mit Dampf



WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Freigesetzter Dampf kann Verbrennungen verursachen:
 - Seien Sie vorsichtig beim Öffnen der Gerätetür, wenn die Funktion eingeschaltet ist. Es kann Dampf austreten.
 - Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig nach dem Dampfgarvorgang.

2.6 Innenbeleuchtung



WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

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

2.7 Wartung

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten Kundendienst.
- Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

2.8 Entsorgung



WARNING!

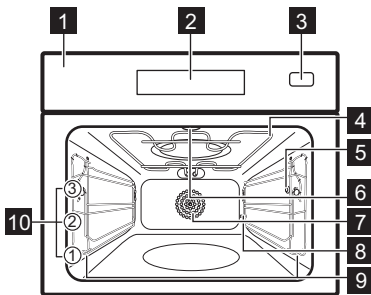
Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

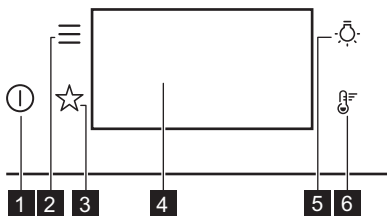
3.1 Gesamtansicht



- 1 Bedienfeld
- 2 Display
- 3 Wassertank
- 4 Heizelement
- 5 Buchse für den Temperatursensor
- 6 Lampe
- 7 Ventilator
- 8 Entkalkungsrohr Ausgang
- 9 Einschubschienen, herausnehmbar
- 10 Einschubebenen

4. BEDIENFELD

4.1 Überblick – Bedienfeld



Ein / Aus

1

Gedrückt halten, um das Gerät ein- und auszuschalten.

Menü

2

Listet die Geräteoptionen und Einstellfunktionen auf.

Favoriten

3

Liste der bevorzugten Einstellungen.

Display

4

Zeigt die aktuellen Einstellungen des Geräts an.

Lichtschalter

5

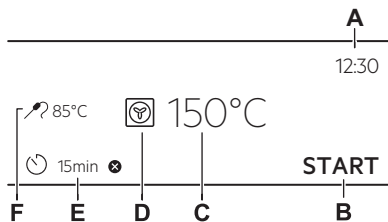
Ein- und Ausschalten der Beleuchtung.

Schnellaufheizung

6

Ein- und Ausschalten der Funktion: Schnellaufheizung.

4.2 Display



- A. Uhrzeit
- B. START / STOP
- C. Temperatur
- D. Ofenfunktionen
- E. Kurzzeitwecker
- F. Temperatursensor (nur ausgewählte Modelle)

Display-Anzeigen

- OK Bestätigen der Auswahl / Einstellung.
- < Zurückblättern um eine Menüebene.
- ↶ Rückgängig machen der letzten Aktion.

Display-Anzeigen

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

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

5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Erste Verbindung

Nach der ersten Verbindung zeigt das Display eine Willkommensnachricht an.

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

5.2 Erstaufheizen und Reinigung

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

1. Entfernen Sie alle Zubehöerteile und die herausnehmbaren Einhängегitter aus dem Gerät.

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

5.3 Einstellung: Wasserhärte

Nachdem Sie den Backofen ans Stromnetz angeschlossen haben, müssen Sie den Grad der Wasserhärte einstellen.

Verwenden Sie das Reagenzpapier oder kontaktieren Sie Ihren Wasserversorger, um die Wasserhärte zu prüfen.

1. Geben Sie das Reagenzpapier etwa 1 Sek lang in das Leitungswasser. Halten Sie das Reagenzpapier nicht unter fließendes Wasser.
2. Schütteln Sie das Testpapier, um das restliche Wasser zu entfernen.
3. Überprüfen Sie nach 1 Min die Wasserhärte mithilfe der Tabelle unten.
4. Stellen Sie die Wasserhärte ein: Menü / Einstellungen / Setup / Wasserhärte.

Die Farben des Reagenzpapiers ändern sich weiterhin. Überprüfen Sie die Wasserhärte innerhalb von 1 Min nach dem Test.

Sie können die Wasserhärte in folgendem Menü ändern: Einstellungen / Setup / Wasserhärte.

Die Tabelle zeigt den Bereich der Wasserhärte mit der zugehörigen Wassereinstufung. Stellen Sie den Grad der Wasserhärte gemäß der Tabelle ein.

Wasserhärtegrad	Reagenzpapier
1 - weich	
2 - mittelhart	
3 - hart	
4 - sehr hart	

6. TÄGLICHER GEBRAUCH

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Kochfunktionen

STANDARDFUNKTIONEN



Grill

Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.



Heißluftgrillen

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



Heißluft

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



Tiefkühlgerichte

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



Ober-/Unterhitze

Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.



Pizzastufe

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



Unterhitze

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

SONDERFUNKTIONEN



Einkochen

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



Dörren

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



Teller wärmen

Zum Vorwärmen von Tellern vor dem Servieren.



Auftauen

Zum Auftauen von Lebensmitteln (Gemüse und Obst). Die Auftauzeit hängt von der Menge und Größe der Tiefkühlgerichte ab.



Überbacken

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



Niedertemperatur Garen

Tiefemperatur-Garvorgang. Dies eignet sich perfekt, um empfindliche Speisen (z. B. Rind, Kalb oder Lamm) zuzubereiten. Für einen reichhaltigeren Geschmack und eine bessere Bräunung das Fleisch anbraten, bevor Sie es in den Backofen legen.



Warmhalten

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



Feuchte Umluft

Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Kochvorgangs Energie zu sparen. Wenn Sie diese Funktion nutzen, kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Es wird die Restwärme genutzt. Die Wärmeleistung kann geringer sein. Weitere Informationen finden Sie unter Täglicher Gebrauch, Hinweise zu: Feuchte Umluft.

DAMPFFUNKTIONEN



Steamify

Verwenden Sie Dampf zum Dampfgaren, Dünsten, sanften Aufbacken, Backen und Braten.



Regenerieren

Das Aufwärmen von Speisen mit Dampf verhindert die Austrocknung der Oberfläche. Die Hitze wird sanft und gleichmäßig verteilt und belebt den Geschmack sowie das Aroma der Speisen, als ob sie frisch zubereitet wären. Mit dieser Funktion können Sie die Speisen direkt auf einem Teller aufwärmen. Sie können mehrere Teller gleichzeitig auf verschiedenen Einschubebenen aufwärmen.



Brot Backen

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



Gärstufe

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



Dampfgaren

Dampfgaren von Gemüse, Beilagen oder Fisch.



Feuchtigkeit, hoch

Die Funktion eignet sich zum Kochen empfindlicher Speisen wie Pudding, Flan, Terrinen und Fisch.



Feuchtigkeit, niedrig

Diese Funktion ist geeignet für Fleisch, Geflügel, Ofengerichte und Aufläufe. Durch die Kombination von Dampf und Hitze werden Fleischstücke zart und saftig und erhalten eine knusprige Oberfläche.

6.2 Hinweise zu: Feuchte Umluft

Diese Funktion wurde zur Einhaltung der Energieeffizienzklasse und der Ökodesign-Anforderungen (gemäß EU 65/2014 und EU 66/2014) verwendet. Tests gemäß: IEC/EN 60350-1.

Die Backofentür sollte während des Garvorgangs geschlossen bleiben, damit die Funktion nicht unterbrochen wird. So wird gewährleistet, dass der Backofen mit der höchsten Energieeffizienz arbeitet.

Wenn Sie diese Funktion verwenden, schaltet sich die Backofenbeleuchtung automatisch nach 30 Sekunden aus.

Für Kochanweisungen siehe Hinweise und Tipps, Feuchte Umluft. Für allgemeine Empfehlungen zum Energiesparen siehe Energieeffizienz, „Tipps zum Energiesparen“.

6.3 Einstellung: Ofenfunktionen

1. Schalten Sie das Gerät ein. Das Display zeigt die Standard-Ofenfunktion und die Temperatur an.
2. Drücken Sie auf das Symbol der Ofenfunktion , um das Untermenü aufzurufen.

3. Wählen Sie die Ofenfunktion und drücken Sie OK.
 4. Stellen Sie die Temperatur ein. Drücken Sie OK.
 5. Drücken Sie START.
- Temperatursensor -Sie können den Sensor jederzeit vor oder während des Garvorgangs anschließen. Siehe Verwendung des Zubehörs, Kerntemperatursensor.
6. Drücken Sie STOP, um die Ofenfunktion auszuschalten.
 7. Schalten Sie das Gerät aus.



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

6.4 Einstellung: Steamify - Dampfofenfunktion

1. Schalten Sie das Gerät ein. Wählen Sie das Symbol der Ofenfunktion und drücken Sie darauf, um das Untermenü aufzurufen.
2. Drücken Sie das  Stellen Sie die Dampfofenfunktion ein.
3. Drücken Sie das OK. Das Display zeigt die Temperatureinstellungen an.
4. Stellen Sie die Temperatur ein. Der Typ der Dampfofenfunktion hängt von der eingestellten Temperatur ab:
 - a. **Dampfgaren** 50 - 100°C – Zum Dampfgaren von Gemüse, Getreide, Hülsenfrüchten, Meeresfrüchten, Terrinen und Löffeldesserts.
 - b. **Dampf zum Schmoren** 105 - 130°C – Zur Zubereitung von gedünstetem und geschmortem Fleisch oder Fisch, Brot und Geflügel sowie Käsekuchen und Aufläufen.
 - c. **Dampf zum sanften Überbacken** 135 - 150°C – Für Fleisch, Aufläufe, gefülltes Gemüse, Fisch und Gratin. Durch die Kombination von Dampf und Hitze werden Fleischstücke zart und saftig und erhalten eine knusprige Oberfläche. Wenn Sie den Timer einstellen, schaltet sich die Grillfunktion automatisch in den letzten Minuten des Garvorgangs ein,

damit das Gericht sanft überbacken wird.

- d. Dampf zum knusprig Backen und Braten** 155 - 230°C – Für gebratene und gebackene Gerichte, Fleisch, Fisch, Geflügel, gefüllten Blätterteig, Tarte, Muffins, Gratin, Gemüse und Backwaren. Wenn Sie den Timer einstellen und die Speise in die erste Einschubebene schieben, schaltet sich die Unterhitze automatisch in den letzten Minuten des Garvorgangs ein, damit die Speise einen knusprigen Boden bekommt.

5. Drücken Sie das OK.
6. Drücken Sie auf den Deckel des Wassertanks, um ihn zu öffnen.
7. Füllen Sie den Wassertank bis zum Höchststand mit Wasser (ca. 950 ml) auf, bis ein Signalton ertönt oder das Display die Meldung anzeigt. Der Wasservorrat reicht für ca. 50 Min. Füllen Sie den Wassertank nicht über seine maximale Kapazität hinaus. Ansonsten besteht das Risiko eines Wasseraustritts oder -überlaufs und der Beschädigung von Einrichtungsgegenständen.



WARNUNG!

Verwenden Sie nur kaltes Leitungswasser. Verwenden Sie kein gefiltertes (entmineralisiertes) oder destilliertes Wasser. Verwenden Sie keine anderen Flüssigkeiten. Gießen Sie keine brennbaren oder alkoholischen Flüssigkeiten in den Wassertank.

8. Schieben Sie den Wassertank in seine Ausgangsposition.
 9. Drücken Sie das START.
- Der Dampf erscheint nach circa 2 Min. Wenn das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein Signalton.
10. Wenn der Wassertank kein Wasser mehr enthält, ertönt das Signal. Füllen Sie den Wassertank wieder auf.
 11. Schalten Sie das Gerät aus.
 12. Leeren Sie den Wassertank nach jedem Dampfgaren, um Kalkrückstände zu verhindern.

Siehe Reinigung und Pflege, Entleeren des Wassertanks..

13. Öffnen Sie die Backofentür nach dem Garen vorsichtig. Restwasser kann im Backofeninneren kondensieren.
14. Wenn das Gerät abgekühlt ist, trocknen Sie den Innenraum des Backofens mit einem weichen Lappen.



WARNUNG!

Das Gerät ist heiß. Es besteht das Risiko von Verbrennungen. Seien Sie beim Entleeren des Wassertanks vorsichtig.

6.5 Menü

Drücken Sie das  um das Menü aufzurufen.

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

Untermenü für: Reinigung

Trocknen	Verfahren zum Trocknen der Kondensation im Garraum nach Verwendung einer der Dampffunktionen.
Entleeren des Wassertanks.	Verfahren zum Entfernen des Restwassers aus dem Wassertank nach Verwendung der Dampffunktionen.
Dampfreinigung	Leichte Reinigung.

Dampf- frei- nig- ung Plus	Gründliche Reinigung.
Entkal- kung	Entfernen von Kalkrückständen aus dem Dampfgenerator-Kreislauf.
Spülen	Verfahren zum Spülen und Reinigen des Dampfgenerator-Kreislaufs nach häufiger Verwendung der Dampffunktionen.

Untermenü für: Optionen

Backofen- beleuch- tung	Ein- und Ausschalten der Beleuchtung.
Kindersi- cherung	Verhindert ein versehentliches Einschalten des Geräts.
Schnell- aufhei- zung	Verringert die Aufheizzeit. Die Funktion ist nur für einige Kochfunktionen verfügbar.
Erinne- rungs- funktion Reinigen	Ein- und Ausschalten der Erinnerungsfunktion.
Digitale Uhrzeitan- zeige	Ändern des Formats der angezeigten Uhrzeit.

Untermenü für: Einstellungen

Setup

Sprache	Legt die Sprache des Geräts fest.
Helligkeit	Auswahl der Helligkeit.
Tastentö- ne	Ein- und Ausschalten der Tastentöne der Sensorfelder. Die Signaltöne für das ① können nicht stummgeschaltet werden.
Lautstärke	Einstellen der Lautstärke der Tastentöne und Signale.

Wasser- härte	Einstellen der Wasserhärte.
Uhrzeit	Einstellen der aktuellen Uhrzeit und des Datums.
Service	
DEMO	Aktivierungs-/Deaktivierungscode: 2468
Software- version	Informationen zur Softwareversion.
Gerät auf Werksein- stellungen zurückset- zen	Wiederherstellung der Werkseinstellungen.

6.6 Einstellung: Koch-Assistent

Das Untermenü Koch-Assistent besteht aus einer Reihe zusätzlicher Funktionen und Programme, die für spezielle Gerichte gedacht sind. Jedes Gericht in diesem Untermenü bietet geeignete Einstellungen. Sie können die Zeit und Temperatur während des Garvorgangs einstellen.

Einige der Speisen können auch mit dem Temperatursensor zubereitet werden. Die Garstufe für die Speise:

- Blutig
- Mittel
- Durch

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

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

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

7. ZUSATZFUNKTIONEN

7.1 Favoriten ☆

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

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

 – zum Zurücksetzen der Einstellung drücken.

 – zum Abbrechen der Einstellung drücken.

7.2 Tastensperre

Diese Funktion verhindert eine versehentliche Änderung der Geräteeinstellung.

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

☆,  – gleichzeitig drücken, um die Funktion auszuschalten.

7.3 Kindersicherung

Diese Funktion verhindert das versehentliche Einschalten des Geräts.

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

Kindersicherung ist eingeschaltet.

Der Zugriff auf: Kurzzeitwecker und Lampe ist verfügbar.

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

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

7.4 Automatische Abschaltung

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

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

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

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

7.5 Kühlgebläse

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

8. UHRFUNKTIONEN

8.1 Beschreibung der Uhrfunktionen

Funktion	Beschreibung
Kurzzeitwecker	Einstellen der Garzeitdauer. Maximum ist 23 Std 59 Min. Sie können festlegen, was passiert, wenn die Zeit abgelaufen ist, indem Sie die bevorzugte Einstellung festlegen: Optionen nach Ablauf
Optionen nach Ablauf	Alarmsignal - wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt das Signal. Sie können diese Funktion jederzeit einstellen, auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist. Alarmsignal und Stoppen des Ofens - wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt das Signal und die Ofenfunktion schaltet sich aus. Display-Information - wenn die Zeit abgelaufen ist, erscheint die Meldung auf dem Display. Sie können diese Funktion jederzeit einstellen, auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist.
Zeitvorwahl	Verzögerung des Starts und/oder Endes des Kochens.
Zeitverlängerung	Verlängern der Garzeit.
Uptimer	Anzeigen der Einschaltzeit des Geräts. Maximum ist 23 Std 59 Min. Sie können die Funktion ein- und ausschalten. Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Betrieb des Geräts.

 Einige Uhrfunktionen sind bei bestimmten Kochfunktionen möglicherweise nicht verfügbar.

8.2 Uhrzeit

1. Schalten Sie das Gerät ein.

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

8.3 Einstellung: Kurzzeitwecker

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

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

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

Wenn nur noch 10 % der Garzeit verbleiben, die Speise aber noch nicht gar zu sein scheint, können Sie die Garzeit verlängern. Sie können auch die Ofenfunktion ändern. Drücken Sie zur Verlängerung der Garzeit **+1min**.

8.4 Einstellung: Zeitvorwahl

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

8.5 Einstellung: Uptimer

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

8.6 Ändern der Timer-Einstellungen

Sie können die eingestellte Zeit jederzeit während des Garvorgangs ändern.

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

9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

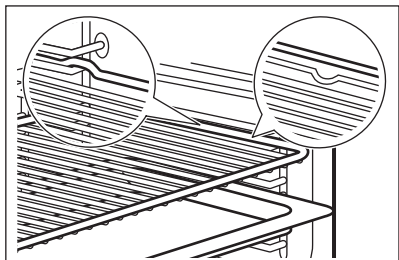
WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

9.1 Einsetzen des Zubehörs

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

Führen Sie das Zubehör (Kombirost / Backblech) zwischen die Führungsschienen der Ablagestütze ein. Achten Sie darauf, dass der Rost die Rückseite des Ofeninnenraums berührt und die Füße nach unten zeigen.



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

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

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

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

9.2 Temperatursensor

Er misst die Temperatur im Inneren der Speise.

Es gibt zwei Temperatureinstellungen:

- $^{\circ}\text{C}$ – die Temperatur im Gerät. Sie sollte mindestens 25°C höher sein als die Kerntemperatur der Lebensmittel.

-  – die Kerntemperatur der Speise. Empfehlungen:

- Die Zutaten sollten Raumtemperatur haben.
- Verwenden Sie ihn nicht für flüssige Speisen.
- Während des Garens muss die Nadel des Temperatursensors vollständig in das Gericht eingeführt sein.

Garen mit: Temperatursensor

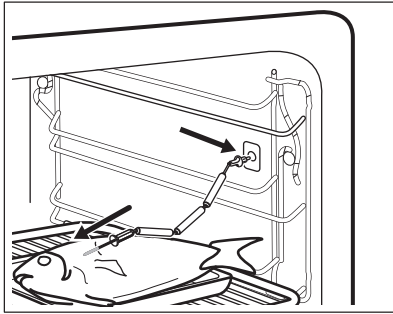
WARNUNG!

Es besteht Verbrennungsgefahr, da der Temperatursensor und die Einhängegitter heiß werden. Den Griff des Temperatursensors nicht mit bloßen Händen berühren. Tragen Sie stets Ofenhandschuhe.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Stellen Sie eine Ofenfunktion und ein Gericht sowie, falls notwendig, die Ofentemperatur ein.
3. Setzen Sie den Temperatursensor in die Speise ein:

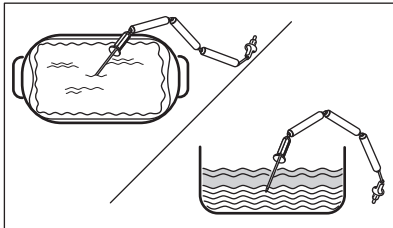
Fleisch, Geflügel und Fisch

Führen Sie die gesamte Spitze des Temperatursensors in der Mitte des Fleischstücks oder Fisches ein, möglichst im dicksten Teil.



Auflauf

Führen Sie die Spitze des Temperatursensors so ein, dass sie sich in der Mitte der Auflaufform befindet. Der Temperatursensor sollte während des Garvorgangs an einer Stelle abgestützt werden. Verwenden Sie hierzu eine feste Zutat. Verwenden Sie den Rand der Auflaufform zum Abstützen des Silikongriffs des Temperatursensors. Die Spitze des Temperatursensors sollte nicht den Boden der Auflaufform berühren.



4. Stecken Sie den Temperatursensor in die Buchse, die sich im Gerät befindet, ein. Siehe „Gerätebeschreibung“.

Das Display zeigt die aktuelle Temperatur des Temperatursensors an.

5. Drücken Sie, um die Kerntemperatur des Sensors einzustellen.
6. ● ● ● Drücken Sie, um die bevorzugte Option einzustellen:
 - Alarmsignal - Wenn die Speise die Kerntemperatur erreicht, ertönt ein Signalton.
 - Alarmsignal und Stoppen des Ofens - Wenn das Gargut die gewünschte Kerntemperatur erreicht, ertönt ein Signalton und der Ofen wird ausgeschaltet.
7. Wählen Sie die Option und drücken Sie wiederholt OK um den Hauptbildschirm aufzurufen.
8. Drücken Sie START .
9. Wenn die Speise die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein Signalton. Prüfen Sie, ob das Gericht fertig ist. Verlängern Sie bei Bedarf die Garzeit.
10. Ziehen Sie den Stecker des Temperatursensors aus der Buchse und nehmen Sie das Gericht aus dem Gerät.

Denken Sie daran, die Buchse des Temperatursensors mit der Kappe zu verschließen, nachdem Sie den Temperatursensor vom Gerät getrennt haben.

10. HINWEISE UND TIPPS

10.1 Garempfehlungen

Koch- und Backprozesse sind nur auf einer Ebene geeignet.

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

Ihr Gerät backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früheres Gerät. Die Hinweise unten enthalten die empfohlenen

Einstellungen für Temperatur, Garzeit und Einschubebene für die einzelnen Speisen.

Die Ebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.

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

Tipps zur Energieeinsparung finden Sie unter Energieeffizienz.

In den Tabellen verwendete Symbole:

	Lebensmittelart
	Ofenfunktion
°C	Temperatur
	Zubehör
	Gewicht (kg)
	Einschubebene
	Garzeit (Min)
	Weitere Informationen

10.2 Niedertemperatur Garen

Diese Funktion ermöglicht die Zubereitung von magerem, zartem Fleisch und Fisch. Messen Sie mit dem Temperatursensor die Temperatur im Inneren der Lebensmittel. In der folgenden Tabelle finden Sie die empfohlene Temperatureinstellung für das Gerät °C mit der Sie die gewünschte Temperatur im Inneren der Speise erreichen können  °C

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

Niedertemperatur-Garen

 °C	°C
< 65	90
66 - 75	110
> 75	150

10.3 Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör

Verwenden Sie dunkle und nicht reflektierende Backformen und Behälter. Sie haben eine bessere Wärmeabsorption als helle Farbe und reflektierende Schüsseln.

- **Pizzapfanne** - dunkel, nicht-reflektierend, Durchmesser 28 cm
- **Auflaufform** - dunkel, nicht-reflektierend, Durchmesser 26 cm
- **Auflaufförmchen** - Keramik, Durchmesser 8 cm, Höhe 5 cm
- **Flan-Boden-Backform** - dunkel, nicht reflektierend, Durchmesser 28 cm

10.4 Feuchte Umluft

		°C		
Nudelgratin	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)
Brotpudding	1	190	60–80	1)
Milchreis	1	180	80–100	1)
Apfelkuchen	1	160	100 - 120	1)
Weißbrot	1	200	80–100	2)

1) Verwenden Sie den Kombirost.

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

10.5 Informationen für Prüfinstitute

Backen auf einer Einschubebene

Tests gemäß EN 60350-1, IEC 60350-1.

		°C		
--	--	----	--	--

Törtchen, 20 pro Backblech

	2	150	25 - 35	1) 2)
	2	150	31 - 41	1) 2)

Biskuit, fettfrei

	1	170	21 - 31	3) 2)
	1	160	39 - 49	3) 2)

Apfelkuchen

	1	170	65 - 75	3) 4)
	1	170	55 - 65	3) 4)

Toast

	2	230	6:25 - 7:25	3) 2) 5)
--	---	-----	-------------	----------

- 1) Stellen Sie das Backblech so in den Ofen, dass es nach hinten geneigt ist. Es muss die Lüfterabdeckung berühren.
- 2) Heizen Sie das Gerät auf, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- 3) Verwenden Sie den Kombirost.
- 4) 2 Backformen diagonal platziert (Ø 20 cm). Die rechte muss etwas weiter vorne positioniert werden als die linke.
- 5) Gemäß: IEC 60350-1:2016 und IEC 60350-1:2023.

Zusätzliche Rezepte

		°C		
--	--	----	--	--

Baiser

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

Scones

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

		°C		
--	--	----	--	--

Hähnchen

	3	190	10 - 13	1) 2)
	1	200	70 - 80	1) 4)

- 1) Verwenden Sie das Backblech mit dem Gefälle Richtung Rückseite des Backofeninnenraums.
- 2) Heizen Sie das Gerät auf, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- 3) Backpapier verwenden.
- 4) Hähnchen mit der Brustseite nach unten legen. Wenden Sie es, wenn die Hälfte der Garzeit vorüber ist.

Dampffunktion

Tests gemäß EN 60350-1, IEC 60350-1.

Verwenden Sie die Funktion: Dampfgaren.

		°C		
--	--	----	--	--

Brokkoli

0.3	2	100	6 - 10	1) 2)
Max.	2	100	7 - 11	1) 2)

Erbsen, gefroren

				3)
2	2	100	-	4)
				5)

- 1) Verwenden Sie ein 1/2-Gastronorm-Dampfset, gelocht.
- 2) Heizen Sie das Gerät auf, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- 3) Verwenden Sie ein 2/3-Gastronorm-Dampfset, gelocht.
- 4) Setzen Sie das Backblech in die erste Einschubebene ein, um das Wasser vom Dampfgarvorgang aufzufangen.
- 5) Garen, bis die Temperatur an der kältesten Stelle 85 °C erreicht.

Weitere Dampfgarrezepte

				
Dampfgaren kombinierter Gerichte (2 Portionen)				
	1 und 3	100	40 1)	2) 3) 4)
Karamellpudding (6 Portionen)				
	1	90	35 - 45	5)
Eierstich				
	2	85	35 - 45	6)
Weißbrot				
	1	180	50 - 60	7)
Hähnchen				

				
	1	200	70 - 80	7)

- 1)** 40 Min für Kartoffeln; 11 Min für Brokkoli; 8 Min für Lachs.
- 2)** Verwenden Sie eine gelochte 1/2-Gastronorm-Dampfschale für Kartoffeln und Brokkoli sowie eine ungelochte 1/2-Gastronorm-Dampfschale für Lachs.
- 3)** Platzieren Sie den Lachs auf Ebene 1, Kartoffeln und Brokkoli auf Ebene 3.
- 4)** Legen Sie die Zutaten nacheinander zum richtigen Zeitpunkt in den Backofen, damit alle Komponenten gleichzeitig gegart werden. Sie können zwei Portionen gleichzeitig zubereiten.
- 5)** Verwenden Sie runde Porzellanschalen auf dem Kombirost.
- 6)** Verwenden Sie ein 1/2-Gastronorm-Dampfset, nicht gelocht.
- 7)** Verwenden Sie das Backblech mit dem Gefälle Richtung Rückseite des Backofinnenraums.

11. REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

11.1 Hinweise zur Reinigung

Reinigungsmittel

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

Täglicher Gebrauch

- Reinigen Sie den Innenraum des Geräts nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Speisereste könnten einen Brand verursachen.
- Bewahren Sie Lebensmittel nicht länger als 20 Minuten im Gerät auf. Trocknen Sie das Innere des Geräts nach jedem Gebrauch nur mit einem Mikrofasertuch.

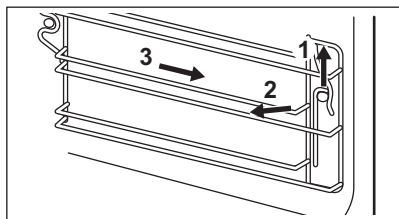
Zubehör

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

11.2 Entfernen der Einhängegitter

Entfernen Sie die Eihängegitter zur Reinigung des Geräts.

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



Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.

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

11.3 Dampfreinigung

1. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
2. Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Backofen.
3. Reinigen Sie den Garraumboden und die innere Türglasscheibe mit einem weichen Lappen, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
4. Füllen Sie den Wassertank bis zum Höchststand, bis das Signal ertönt oder das Display die Meldung anzeigt.
5. Wählen Sie: Menü / Reinigung.

Option	Beschreibung
Dampfreinigung	Leichte Reinigung Dauer: 30 Min
Dampfreinigung Plus	Normale Reinigung Besprühen Sie den Garraum mit einem Reinigungsmittel. Dauer: 75 Min

6. Drücken Sie **START**. Befolgen Sie die Anweisungen im Display.

Das Signal ertönt nach Abschluss der Reinigung.

7. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um den Signalton abzustellen.
8. Schalten Sie das Gerät aus.
9. Wenn der Backofen abgekühlt ist, trocknen Sie den Garraum mit einem weichen Lappen.

10. Lassen Sie die Backofentür offen und warten Sie, bis das Innere des Backofens trocken ist.

i Die Backofenlampe ist während der Funktionsausführung aus.

11.4 Erinnerungsfunktion Reinigen

Wenn die Erinnerung erscheint, wird die Reinigung empfohlen.

Verwenden Sie die Funktion: Dampfreinigung Plus.

11.5 Entkalkung

Entkalken Sie das Dampfsystem damit.

1. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
2. Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen.
3. Stellen Sie sicher, dass der Wassertank leer ist. Siehe Reinigung und Pflege, Entleeren des Wassertanks..
Dauer des ersten Teils: etwa 100 Min
4. Wählen Sie: Menü / Reinigung / Entkalkung.
5. Setzen Sie die Brat- und Fettpfanne in die erste Einschubebene ein.
6. Gießen Sie 250 ml Entkalkungsmittel in den Wassertank.
7. Füllen Sie den verbleibenden Teil des Wassertanks mit 700 ml Wasser, bis das Signal ertönt oder das Display die Meldung anzeigt.
8. Aktivieren Sie die Funktion und befolgen Sie die Hinweise im Display. Der erste Teil des Entkalkungsvorgangs startet.
Dauer des zweiten Teils: etwa 35 Min
9. Füllen Sie den Wassertank mit 950 ml Wasser auf, bis der Signalton ertönt oder das Display die Meldung anzeigt.
10. Entfernen Sie die Brat- und Fettpfanne, wenn die Funktion beendet ist.
11. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
12. Reinigen Sie das Innere des Backofens mit einem weichen Lappen.
13. Lassen Sie die Backofentür geöffnet und warten Sie, bis der Garraum trocken ist.

Sollten nach der Entkalkung noch Kalkrückstände im Gerät vorhanden sein,

fordert das Display Sie zur Wiederholung des Vorgangs auf.

11.6 Entkalkungserinnerungen

Das Gerät erinnert Sie zweimal daran, es zu entkalken. Die Erinnerung an die Entkalkung kann nicht abgeschaltet werden.

- Sanfte Erinnerung – empfiehlt Ihnen, das Gerät zu entkalken.
- Dringende Erinnerung – zwingt Sie, das Gerät zu entkalken. Entkalken Sie den Backofen trotz der dringenden Erinnerung nicht, können Sie die Dampffunktionen nicht mehr verwenden.

11.7 Spülen

Verwenden Sie dies, um das Dampfsystem nach häufiger Verwendung der Dampffunktionen zu reinigen.

1. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
2. Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen.
3. Setzen Sie das tiefe Blech in die erste Einschubebene ein.
4. Füllen Sie den Wassertank bis zum Höchststand, bis das Signal ertönt oder das Display die Meldung anzeigt.
5. Wählen Sie: Menü / Reinigung / Spülen.

Dauer: ca. 30 Min

6. Aktivieren Sie die Funktion und befolgen Sie die Hinweise im Display.
7. Entfernen Sie die Auflauffanne, wenn die Funktion beendet ist.

 Die Backofenlampe ist während der Funktionsausführung aus.

11.8 Trocknen

Benutzen Sie nach Verwendung einer Dampfgarfunktion oder der Dampfreinigung diese Funktion, um den Garraum zu trocknen.

1. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
2. Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen.
3. Wählen Sie: Menü / Reinigung / Trocknen.
4. Befolgen Sie die im Display angezeigten Hinweise.

11.9 Trocknungserinnerung

Nach einem Garvorgang mit einer Dampfheizfunktion fordert das Display Sie auf, den Backofen zu trocknen.

Drücken Sie JA, um das Gerät zu trocknen.

11.10 Entleeren des Wassertanks.

Verwenden Sie diese Funktion nach dem Garen mit der Dampffunktion, um Restwasser aus dem Wassertank zu entfernen.

1. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
2. Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen.
3. Setzen Sie die Auflauffanne in die erste Einschubebene ein.
4. Wählen Sie: Menü / Reinigung / Entleeren des Wassertanks..

Dauer: 6 Min

5. Aktivieren Sie die Funktion und befolgen Sie die Hinweise im Display.
6. Entfernen Sie die Auflauffanne, wenn die Funktion beendet ist.

 Die Backofenlampe ist während der Funktionsausführung aus.

11.11 Aus- und Einbauen der Tür

Sie können die Tür und die inneren Glasscheiben entfernen, um sie zu reinigen. Die Anzahl der Glasscheiben unterscheidet sich je nach Modell.

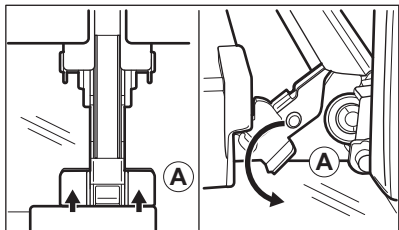
WARNING!

Die Tür ist schwer.

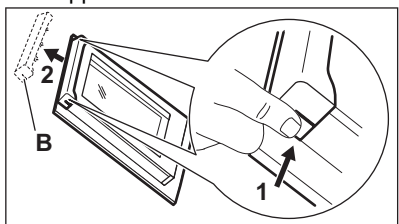
VORSICHT!

Behandeln Sie das Glas vorsichtig, insbesondere an den Kanten der vorderen Scheibe. Das Glas kann zerbrechen.

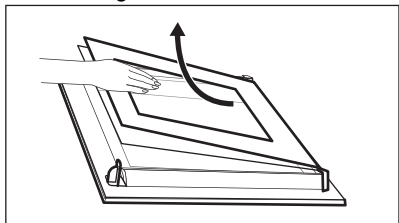
1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.
2. Öffnen Sie die Tür vollständig.
3. Drücken Sie auf die Klemmhebel **A** an beiden Türscharnieren.



4. Schließen Sie die Backofentür bis zur ersten Öffnungsstellung (ungefährer Winkel: 70°).
5. Fassen Sie die Tür mit jeweils einer Hand seitlich an und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Backofen weg.
6. Legen Sie die Tür mit der Außenseite nach unten auf einen weichen Lappen und eine stabile Fläche.
7. Fassen Sie die Türabdeckung **B** an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an und drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.



8. Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.
9. Fassen Sie die Glasscheiben der Tür nacheinander am oberen Rand an und ziehen Sie sie nach oben aus den Führungen.



10. Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler. Führen Sie nach der Reinigung die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch. Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe ein, dann die größere Scheibe und die Tür.

Stellen Sie sicher, dass die Glasscheiben in der richtigen Position eingesetzt wurden, da sich anderenfalls die Türoberfläche überhitzen kann.

11.12 Austauschen der Lampe

⚠️ WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

⚠️ WARNUNG!

Verletzungsgefahr beim Entfernen der Glasabdeckung.

⚠️ WARNUNG!

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

1. Schalten Sie das Gerät aus. Warte, bis das Gerät kalt ist.
2. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
3. Verwenden Sie einen Torx 20-Schraubendreher, um die Abdeckung zu entfernen.
4. Entfernen und reinigen Sie den Metallrahmen und die Dichtung.
5. Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.
6. Montiere den Metallrahmen und die Dichtung. Ziehen Sie die Schrauben fest.

12. FEHLERBEHEBUNG

⚠️ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

12.1 Was zu tun ist, wenn ...

Problembeschreibung	Ursache und Abhilfe
Das Gerät lässt sich nicht einschalten oder bedienen.	Das Gerät ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.
Das Gerät erwärmt sich nicht.	Die Uhrzeit ist nicht eingestellt. Informationen zum Einstellen der Uhr finden Sie unter Uhrfunktionen.
	Die Tür ist nicht richtig geschlossen.
	Die Sicherung ist durchgebrannt. Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich an eine qualifizierte Elektrofachkraft.
	Kindersicherung ist eingeschaltet.
Die Lampe ist ausgeschaltet.	Die Lampe ist durchgebrannt. Ersetzen Sie die Lampe. Weitere Informationen finden Sie unter Reinigung und Pflege.
 Bei Stromausfall wird die Reinigung immer unterbrochen. Wiederholen Sie die Reinigung, wenn diese von einem Stromausfall unterbrochen wurde.	

12.2 Fehlercodes

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

Code und Beschreibung	Problembehebung
F102 - die Tür ist nicht vollständig geschlossen oder die Türverriegelung ist defekt.	Schließen Sie die Tür. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.
F111 - Temperatursensor wurde nicht richtig in die Buchse eingesteckt.	Stecken Sie den Temperatursensor bis zum Anschlag in die Buchse.
F240, F439 – Die Sensorfelder des Displays funktionieren nicht einwandfrei.	Reinigen Sie die Displayoberflache. Stellen Sie sicher, dass sich kein Schmutz auf den Sensorfeldern befindet.
F908 – Das Gerätesystem kann sich nicht mit dem Bedienfeld verbinden.	Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.

12.3 Service-Daten

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

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich am vorderen

Rahmen des Geräts. Er ist bei geöffneter Tür sichtbar. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Gerät.

Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier zu notieren:

Modell (MOD.) :

Produktnummer
(PNC):

Seriennummer (S.N.):

13. ENERGIEEFFIZIENZ

13.1 Produktinformationsblatt und Produktinformationen gemäß (EU) Nr. 65/2014 und (EU) Nr. 66/2014

Name des Lieferanten	
Modellbezeichnung	5C70S9690ME 944005436
Energieeffizienzindex	79.7
Energieeffizienzklasse	A+
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, konventioneller Modus	0.89 kWh/Programm
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, Umluft-Modus	0.59 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom
Volumen	45 l
Art des Backofens	Eingebauter Backofen
Masse	32.9 kg

Gerät getestet gemäß: EN IEC 60350-1.

13.2 Informationsanforderungen gemäß (EU) Nr. 2023/826

Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	0,8 W
Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen	20 Min

Gerät getestet gemäß: EN 50564.

13.3 Energiespartipps

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

Stellen Sie sicher, dass die Gerätetür geschlossen ist, wenn das Gerät in Betrieb ist. Die Gerätetür darf während des

Garvorgangs nicht zu oft geöffnet werden. Halten Sie die Türdichtung sauber und stellen Sie sicher, dass sie sich fest in der richtigen Position befindet.

Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall und dunkle, nicht-reflektierende Backformen und Behälter, um mehr Energie zu sparen.

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

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

Garen mit Heißluft

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

Restwärme

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

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

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

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

schalten sich die Heizelemente bei einigen Gerätefunktionen automatisch früher aus.

Warmhalten von Speisen

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

Garen bei ausgeschalteter Beleuchtung

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

Feuchte Umluft

Diese Funktion soll während des Garvorgangs Energie sparen.

Wenn Sie diese Funktion verwenden, schaltet sich die Lampe automatisch nach 30 Sekunden aus. Sie können die Lampe wieder einschalten, aber dies reduziert die erwarteten Energieeinsparungen.

14. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

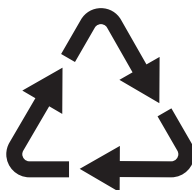
Ihre Pflichten als Endnutzer



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

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

Hinweise zum Recycling



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

Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme.

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

Rücknahmepflichten der Verreiber in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Verreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Verreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

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

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Verreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr

als 100 cm² enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Verreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

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

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

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

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

❗ Für die Schweiz:

Wohin mit den Altgeräten?

Überall dort wo neue Geräte verkauft werden oder Abgabe bei den offiziellen SENS-Sammelstellen oder offiziellen SENS-Recyclern.

Die Liste der offiziellen SENS-Sammelstellen findet sich unter www.erecycling.ch

VISITE NUESTRO SITIO WEB PARA:



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

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	29
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	31
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	34
4. PANEL DE CONTROL.....	34
5. ANTES DEL PRIMER USO.....	35
6. USO DIARIO.....	36
7. FUNCIONES ADICIONALES.....	40
8. FUNCIONES DE RELOJ.....	41
9. USO DE ACCESORIOS.....	42
10. CONSEJOS.....	44
11. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	47
12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	50
13. EFICIENCIA ENERGÉTICA.....	51
14. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	53

Salvo modificaciones.

1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

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

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

- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- ADVERTENCIA: Durante el uso, las superficies accesibles del producto están calientes. Los niños pequeños deben mantener alejados.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

1.2 Instrucciones generales de seguridad

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

cuidado para evitar tocar los elementos de calentamiento o la superficie del interior del aparato.

- Utilizar siempre guantes o manoplas para horno para retirar o introducir accesorios o recipientes.
- Utilice únicamente la sonda térmica (la sonda de temperatura interna) recomendada para este aparato.
- Para retirar los carriles de apoyo, tire primero del frontal del carril y, a continuación, separe el extremo trasero de las paredes laterales. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.
- No utilice limpiadores de vapor para limpiar el producto.
- Para limpiar el cristal de la puerta delantera del horno, no utilice limpiadores abrasivos fuertes, rascadores metálicos, lana de alambre ni lejía. Estos materiales pueden causar que las superficies de vidrio se rayen y se rompan.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación



ADVERTENCIA!

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación disponibles en nuestro sitio web.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Antes de montar el aparato, asegúrese de que esté nivelado y de que la puerta se abra sin dificultad.
- El aparato está equipado con un sistema de refrigeración eléctrica. Debe utilizarse con la fuente de alimentación eléctrica.

2.2 Conexión eléctrica



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe estar conectado a tierra.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no dañar el enchufe ni en el cable de alimentación. Si es necesario cambiar el cable de alimentación del aparato, debe hacerlo nuestro centro de servicio técnico autorizado.
- Evite que el cable de alimentación toque o quede cerca de la puerta del aparato o con el hueco por debajo del aparato, sobre todo mientras funciona o si la puerta está caliente.

- La protección contra golpes de las piezas con corriente y aisladas debe fijarse de forma que no se pueda retirar sin herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de que haya acceso al enchufe después de la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de alimentación. Tire siempre del enchufe.
- Utilice únicamente dispositivos de aislamiento correctos: protección contra cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que se retiran del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una abertura mínima entre contactos de 3 mm como mínimo.
- El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

2.3 Uso



ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

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

- Utilice siempre vidrio y recipientes homologados para conservar.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.



ADVERTENCIA!

Riesgo de daños en el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
 - no coloque recipientes para horno ni otros objetos directamente sobre el fondo de la cavidad del aparato.
 - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.
 - no ponga agua directamente en el aparato caliente.
 - no deje platos húmedos ni alimentos en el aparato una vez finalizada la cocción.
 - tenga cuidado al retirar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas provocan manchas permanentes.
- Utilice únicamente los accesorios suministrados con este aparato o los recomendados por el fabricante.
- Cocina siempre con la puerta del aparato cerrada.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, el alojamiento o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado completamente después de su uso.

2.4 Limpieza y mantenimiento



ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones o de daños en el aparato.

- Antes de realizar tareas de mantenimiento, apague el aparato y desenchúfelo de la toma de corriente.
- Asegúrese de que el aparato esté frío para evitar que el vidrio se rompa. Si los paneles de vidrio de la puerta están dañados, póngase en contacto con el centro de asistencia técnica autorizado para que los sustituya.
- Tenga cuidado al retirar la puerta del aparato, pesa mucho.
- Limpie y seque el aparato, su cavidad y los accesorios después de cada uso para evitar la condensación de vapor, la corrosión y el deterioro de la superficie.
- Compruebe periódicamente el producto en busca de signos de deterioro que puedan hacerlo inadecuado para el contacto con alimentos, tales como grietas, ampollas, deslaminación, encogimiento, pegajosidad, corrosión u otros cambios visibles en la textura o el aspecto. Siga las instrucciones de limpieza y cuidado para evitar el deterioro.
- Utilice un paño de microfibra, agua tibia y detergentes neutros para limpiar el aparato y los accesorios. No utilice productos abrasivos, estropajos, disolventes, objetos afilados o metálicos.
- Siga las instrucciones de seguridad indicadas en el envase al utilizar un spray para horno.

2.5 Cocción al vapor

ADVERTENCIA!

Podría sufrir quemaduras o dañar el aparato.

- El vapor liberado puede causar quemaduras:
 - Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato cuando la función esté activada. Se puede liberar vapor.
 - Abra la puerta del aparato con cuidado después de cocinar al vapor.

2.6 Iluminación interna

ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.

- En relación con la(s) lámpara(s) contenidas en este producto y las lámparas de repuesto a la venta por separado: Estas lámparas están previstas para soportar condiciones físicas extremadas en aparatos de uso doméstico, como temperatura, vibración o humedad, o para ofrecer información sobre el estado operativo del aparato. No están previstas para su uso en otras aplicaciones y no son aptas para alumbrado en viviendas.
- Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eficiencia energética G.
- Utilice únicamente lámparas con las mismas especificaciones.

2.7 Asistencia técnica

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

2.8 Eliminación

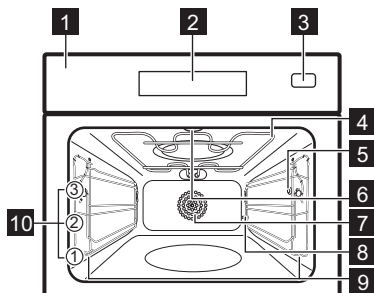
ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

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

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

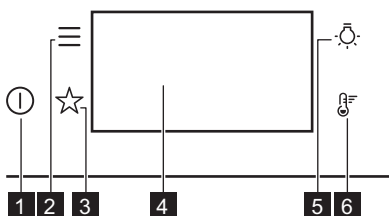
3.1 Resumen general



- 1** Panel de control
- 2** Pantalla
- 3** Depósito de agua
- 4** Elemento térmico
- 5** Toma de la sonda térmica
- 6** Bombilla
- 7** Ventilador
- 8** Descalcificación de tubo de salida
- 9** Soporte de estante, extraíble
- 10** Posiciones de las parrillas

4. PANEL DE CONTROL

4.1 Vista general del panel de control



1

Encendido/ON / Apagado/OFF

Mantenga pulsado para encender y apagar el aparato.

2

Menú

Muestra las opciones del aparato y las funciones de ajuste.

3

Favoritos

Muestra los ajustes favoritos.

4

Pantalla

Muestra los ajustes actuales del electrodoméstico.

5

Interruptor de la lámpara

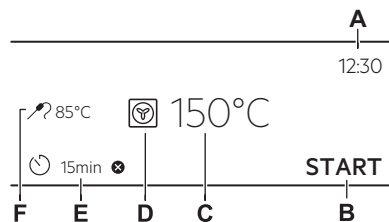
Enciende y apaga la luz.

6

Calentamiento rápido

Para activar y desactivar la función: Calentamiento rápido.

4.2 Pantalla



- A.** Hora
- B.** INICIO / PARAR
- C.** Temperatura
- D.** Funciones de cocción
- E.** Temporizador
- F.** Sonda térmica (solo en modelos seleccionados)

Indicadores de pantalla

OK Para confirmar la selección o el ajuste.

< Para retroceder un nivel en el menú.

Indicadores de pantalla



Para deshacer la última acción.



Para activar y desactivar las opciones.



El aparato está bloqueado.



La función de alarma sonora está activa.



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

Indicadores de pantalla



Solo está activado el mensaje emergente.



La función Inicio retardado está activada.



Para cancelar el ajuste.



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

5. ANTES DEL PRIMER USO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Primera conexión

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

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

5.2 Precalentamiento y limpieza iniciales

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

1. Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles del aparato.
2. Seleccione la función . Seleccione la temperatura máxima. Consulte Uso diario. Deje que el aparato funcione durante 1 h.
3. Seleccione la función . Seleccione la temperatura máxima. Deje que el aparato funcione durante 15 min.
4. Seleccione la función . Seleccione la temperatura máxima. Deje que el aparato funcione durante 15 min.
5. Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.

6. Limpie únicamente el aparato y los accesorios con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.
7. Vuelva a poner los accesorios y los soportes extraíbles del estante en su posición inicial.

5.3 Ajuste: Dureza del agua

Cuando conecte el aparato a la corriente eléctrica, deberá ajustar el nivel de dureza del agua.

Use el test reactivo o póngase en contacto con su proveedor de agua para conocer el nivel de dureza del agua.

1. Introduzca el test reactivo en el agua del grifo aproximadamente 1 seg. No ponga el test reactivo bajo el grifo.
2. Agite el papel de prueba para eliminar el agua restante.
3. Tras 1 min, compruebe la dureza del agua de acuerdo con la siguiente tabla.
4. Ajuste el nivel de dureza del agua: Menú / Ajustes / Configuración / Dureza del agua.

Los colores del reactivo siguen cambiando. Compruebe la dureza del agua en el plazo de 1 min después de la prueba.

Puede cambiar el nivel de dureza del agua en el menú: Ajustes / Configuración / Dureza del agua.

En la tabla se muestra el rango de dureza del agua junto con el nivel correspondiente de

clasificación del agua. Ajuste el nivel de dureza del agua de acuerdo con la tabla.

Nivel de dureza del agua	Test reactivo
1 - blanda	

Nivel de dureza del agua	Test reactivo
2 - intermedia	
3 - dura	
4 - muy dura	

6. USO DIARIO

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

6.1 Funciones de cocción

ESTÁNDAR

	Grill Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.
	Grill Turbo Para asar con aire caliente piezas de carne más grandes o aves con hueso en un nivel de parrilla. Para gratinar y dorar.
	Aire caliente Para asar carne y hornear pasteles. Ajuste una temperatura inferior a la de la cocción convencional, ya que el ventilador distribuye el calor uniformemente en el interior del horno.
	Congelados Perfecto para comidas preparadas (p. ej., patatas fritas, croquetas o rollitos de primavera).
	Cocción convencional Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla.

	Función Pizza Para hornear pizzas y otros platos que requieren más temperatura desde abajo.
	Calor inferior Elija esta función después de un proceso de cocción para dorar más los alimentos en la parte inferior si es necesario. Utilice el nivel de parrilla más bajo.

PLATOS ESPECIALES

	Conservar Para conservar verduras y frutas, coloque los tarros de conserva en una bandeja de horno llena de agua, utilizando tarros resistentes a la temperatura con cierre a bayoneta o con tapones de rosca del mismo tamaño. Use el nivel más bajo.
	Desecar alimentos Para secar rodajas de fruta, verduras y setas. Para permitir que el aire saturado de humedad escape y que la fruta se seque mejor, se recomienda abrir la puerta del horno de vez en cuando durante el proceso de secado.
	Calientaplatos Para precalentar platos para servir.



Descongelar

Para descongelar alimentos (verduras y frutas). El tiempo de descongelación depende de la cantidad y el tamaño de los alimentos congelados.



Gratinar

Para platos como lasañas o patatas gratinadas. Para gratinar y dorar.



Cocción lenta

Proceso de cocción a baja temperatura. Es perfecto para cocinar alimentos delicados (p. ej., carne de res, ternera o cordero). Para un sabor más intenso y un mejor dorado, dore la carne antes de colocarla en el horno.



Mantener caliente

Para mantener calientes los alimentos. Tenga en cuenta que algunos platos pueden seguir cocinándose y secarse si se mantienen calientes. Cubra los platos si es necesario.



Horneado húmedo + ventilador

Esta función está diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Cuando se utiliza esta función, la temperatura en el interior del aparato puede diferir de la temperatura programada. Se utiliza el calor residual. La potencia calorífica puede reducirse. Para obtener más información, consulte Uso diario, Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador.

VAPOR



Steamify

Use el vapor para cocinar al vapor, guisar, dorar suavemente, hornear y asar.



Regenerar con vapor

El recalentamiento de los alimentos con vapor evita que la superficie se reseque. El calor se distribuye de forma suave y uniforme, recuperando el sabor y el aroma de los alimentos como si estuvieran recién hechos. Esta función se puede usar para recalentar alimentos directamente en el plato. Puede recalentar más de un plato al mismo tiempo usando diferentes niveles.



Horneado de pan

Use esta función para preparar pan y rollitos con resultados profesionales y conseguir alimentos crujientes y dorados.



Leudar masas

Para acelerar el levado de la masa de levadura. Cubra la superficie de la masa para evitar que se seque.



Vapor solo

Para cocinar al vapor verduras, guarniciones o pescado.



Humedad alta

Esta función es adecuada para cocinar platos delicados como pudín, flan, terrinas y pescado.



Humedad baja

Esta función es adecuada para carne, aves, platos al horno y estofados. Gracias a la combinación de vapor y calor, la carne queda más tierna y jugosa, con una superficie crujiente.

6.2 Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador

Esta función se utilizó para cumplir con los requisitos de eficiencia energética y diseño ecológico (según EU 65/2014 y EU 66/2014). Pruebas según: IEC/EN 60350-1.

La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que no se interrumpa la función y el horno funcione con la máxima eficiencia energética posible.

Cuando se utiliza esta función, la lámpara se apaga automáticamente después de 30 s.

Para ver las instrucciones de cocción, consulte Consejos, Horneado húmedo + ventilador. Para obtener recomendaciones generales sobre ahorro de energía, consulte Eficiencia energética, Consejos de ahorro de energía.

6.3 Ajuste: Funciones de cocción

1. Ponga en marcha el aparato. La pantalla muestra la función de cocción por defecto y la temperatura.
2. Pulse el símbolo de la función de cocción  para entrar en el submenú.
3. Seleccione la función de cocción y pulse OK.
4. Ajuste la temperatura. Pulse OK.
5. Pulse START.

Sonda térmica: puede enchufar la sonda térmica en cualquier momento antes o durante la cocción. Consulte Uso de accesorios, Sensor de alimentos.

6. STOP - pulse para desactivar la función de cocción.
7. Apague el aparato.

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

6.4 Ajuste: Steamify - Función de cocción con vapor

1. Ponga en marcha el aparato. Seleccione el símbolo de la función de cocción y púlselo para entrar en el submenú.
2. Pulse . Ajuste la función de cocción con vapor.
3. Pulse OK. La pantalla muestra los ajustes de temperatura.
4. Ajuste la temperatura. El tipo de función de cocción al vapor depende de la temperatura que se ajuste:
 - a. **Vapor para cocinar al vapor** 50 - 100°C: para cocinar al vapor verduras, cereales, legumbres,

marisco, terrinas y postres de cuchara.

- b. **Vapor para guisar** 105 - 130°C: para cocinar carne o pescado estofados y asados, pan y aves, así como pasteles de queso y cazuelas.
- c. **Vapor para un crujiente suave** 135 - 150°C: para carnes, cazuelas, verduras rellenas, pescado y gratinados. Debido a la combinación de vapor y calor, la carne adquiere una textura jugosa y tierna junto con una superficie crujiente. Si ajusta el temporizador, la función de grill se activa automáticamente en los últimos minutos del proceso de cocción para dar al plato un suave gratinado.
- d. **Vapor para hornear y asar** 155 - 230°C: para platos asados y horneados, carne, pescado, aves, hojaldre relleno, tartas, magdalenas, gratinados, verduras y platos de panadería y repostería. Si ajusta el temporizador y coloca los alimentos en el primer nivel, la función de calor inferior se activa automáticamente en los últimos minutos del proceso de cocción para dar al plato una base crujiente.

5. Pulse OK.
6. Presione la tapa del depósito de agua para abrirla.
7. Vierta agua fría en el depósito de agua hasta alcanzar el nivel máximo (unos 950 ml), hasta que suene la señal o aparezca el mensaje en la pantalla. La reserva de agua es suficiente para unos 50 min. No llene el depósito de agua por encima de su capacidad máxima. Existe el riesgo de fuga de agua, derrames y daños al mobiliario.

ADVERTENCIA!

Utilice únicamente agua fría del grifo. No utilice agua filtrada (desmineralizada) ni destilada. No utilice otros líquidos. No ponga líquidos inflamables o con alcohol en el depósito de agua.

8. Empuje el depósito de agua a su posición inicial.
9. Pulse START.

El vapor aparece después de aproximadamente 2 minutos min. Cuando el horno alcanza la temperatura establecida, suena la señal.

- 10. Una señal acústica avisa de que el depósito se ha quedado sin agua. Llene el depósito de agua.
- 11. Apague el aparato.
- 12. Vacíe el depósito de agua después de cada cocción de vapor para evitar residuos de cal.

Consulte Limpieza y mantenimiento, Vaciado del depósito.

- 13. Después de cocinar, tenga cuidado siempre que abra la puerta del horno. Puede condensarse agua residual en el interior del horno.
- 14. Cuando el aparato esté frío, seque el interior del horno con un paño suave.

**ADVERTENCIA!**

El aparato está caliente. Existe riesgo de quemaduras. Tenga cuidado cuando vacíe el depósito de agua.

6.5 Menú

Pulse  para acceder al menú.

Cocción asistida			Muestra los programas automáticos.
Favoritos			Muestra los ajustes favoritos.
Limpieza			Muestra los programas de limpieza.
Opciones			Para ajustar la configuración del aparato.
Ajustes	Configuración		Para ajustar la configuración del aparato.
	Asistencia		Muestra la configuración y la versión del software.

Submenú de: Limpieza

Desecar	Procedimiento para secar la condensación restante en el interior después de usar las funciones de vapor.
Vaciado del depósito	Procedimiento para retirar el agua residual del depósito de agua después de utilizar las funciones de vapor.
Limpieza vapor	Limpieza ligera.
Limpieza a vapor Plus	Limpieza a fondo.
Descalcificación	Limpieza de los restos de cal del circuito de generación de vapor.
Aclarado	Procedimiento para aclarar y limpiar el circuito de generación de vapor después de un uso frecuente de las funciones de vapor.

Submenú de: Opciones

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

Submenú de: Ajustes

Configuración

Idioma	Establece el idioma del aparato.
--------	----------------------------------

Brillo de la pantalla	Ajusta el brillo de la pantalla.
Tono de teclas	Activa y desactiva el tono de los campos táctiles. No es posible silenciar el tono de  .
Volumen del timbre	Ajusta el volumen de los tonos y señales de las teclas.
Dureza del agua	Ajusta la dureza del agua.
Hora	Ajusta la hora y la fecha actuales.
Asistencia	
Modo de muestra-ción	Código de activación/desactivación: 2468
Versión del software	Información sobre la versión del software.
Restaurar todos los ajustes	Restaura los ajustes de fábrica.

6.6 Ajuste: Cocción asistida

El submenú Cocción asistida consta de un conjunto de funciones y programas adicionales pensados para platos concretos. Cada plato de este submenú viene indicado con el ajuste adecuado. Puede ajustar la hora y la temperatura durante la cocción.

Para algunos de los platos también puede cocinar con la Sonda térmica. El grado de cocinado de un plato:

- Poco hecho
- Al punto
- Muy hecho

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

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

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

7. FUNCIONES ADICIONALES

7.1 Favoritos ☆

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

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

7.2 Bloqueo función

Esta función evita un cambio accidental de la función del aparato.

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

7.3 Bloqueo de seguridad

Esta función evita la activación accidental del aparato.

1. Ponga en marcha el aparato.
2. Pulse .
3. Seleccione Opciones / Bloqueo de seguridad.
4. Pulse las letras del código en orden alfabético.

5. Apague el aparato.

Bloqueo de seguridad está activado.

Acceso a: Temporizador y la lámpara están disponibles.

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

Para desactivar esta función, repita los pasos anteriores.

7.4 Desconexión automática

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

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5

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

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

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

7.5 Ventilador de refrigeración

Cuando el aparato está en funcionamiento, el ventilador de enfriamiento se enciende automáticamente para mantener frías sus superficies. Si apaga el aparato, el ventilador de enfriamiento puede seguir funcionando hasta que se enfríe.

8. FUNCIONES DE RELOJ

8.1 Descripción de funciones de reloj

Fun- ción	Descripción
Tempori- zador	Para ajustar la duración de la coc- ción. El máximo es 23 h 59 min. Puede programar el paso siguiente al agotarse el tiempo estableciendo la acción preferida: Finalizar acción.

Fun- ción	Descripción
Finalizar acción	Sonar la alarma - Cuando se agota el tiempo, suena la señal. Puede es- tablecer esta función en cualquier momento, incluso si el aparato está apagado.
	Sonar la alarma y parar de cocinar - Cuando se agota el tiempo, suena la señal y se apaga la función de ca- lentamiento.
	Solo mediante mensaje emergente - Cuando termina el tiempo, aparece el mensaje en la pantalla. Puede es- tablecer esta función en cualquier momento, incluso si el aparato está apagado.
Inicio re- tardado	Para posponer el inicio y/o fin de la cocción.

Función	Descripción
Añadir tiempo	Para prolongar el tiempo de cocción.
Tiempo de funcionamiento	Para mostrar el tiempo de funcionamiento del aparato. El máximo es 23 h 59 min. Para activar y desactivar la función. Esta función no afecta al funcionamiento del aparato.

 Algunas funciones del reloj pueden no estar disponibles con ciertas funciones de cocción.

8.2 Hora

1. Ponga en marcha el aparato.
2. Pulse: Hora.
3. Ajuste la hora.
4. Pulse OK.

8.3 Ajuste: Temporizador

1. Elija la función de cocción y la temperatura.
2. Pulse .
3. Ajuste la hora.
Puede seleccionar la acción de Finalizar acción preferida pulsando ● ● ● .
4. Pulse OK. Repita la acción hasta que la pantalla muestre la pantalla principal.
Si queda un 10 % de tiempo de cocción y parece que la comida no esté bien hecha

todavía, puede prolongar la cocción. También puede cambiar la función de cocción. Pulse **+1min** para prolongar el tiempo de cocción.

8.4 Ajuste: Inicio retardado

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

8.5 Ajuste: Tiempo de funcionamiento

1. Pulse .
2. Pulse ● ● ● .
3. Pulse: Tiempo de funcionamiento.
4. Deslice o pulse  para mostrar el tiempo de funcionamiento en la pantalla principal.
5. Pulse OK. Repita la acción hasta que la pantalla muestre la pantalla principal.

8.6 Cambio de ajustes del temporizador

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

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

9. USO DE ACCESORIOS

ADVERTENCIA!

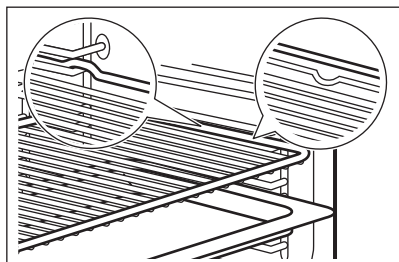
Consulte los capítulos sobre seguridad.

9.1 Inserción de accesorios

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

parrilla evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

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



Si la bandeja tiene pendiente, colóquela en la parte posterior del interior del horno.

Si la parrilla tiene un escalón, colóquela hacia la parte delantera del interior del horno.

Si hay una inscripción en el accesorio, asegúrese de que esté orientado hacia usted.

Si está utilizando una bandeja con orificios, coloque la bandeja debajo para recoger los líquidos que gotean.

9.2 Sonda térmica

Mide la temperatura dentro de los alimentos.

Debe ajustar dos temperaturas:

- $^{\circ}\text{C}$ - la temperatura dentro del aparato. Debe ser al menos 25°C más alta que la temperatura interna del alimento.
-  : la temperatura interior de los alimentos.

Recomendaciones:

- Los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.
- No debe utilizarse para platos líquidos.
- La aguja del sensor de alimentos debe estar completamente insertada en el plato durante la cocción.

Cocinar con: Sonda térmica



ADVERTENCIA!

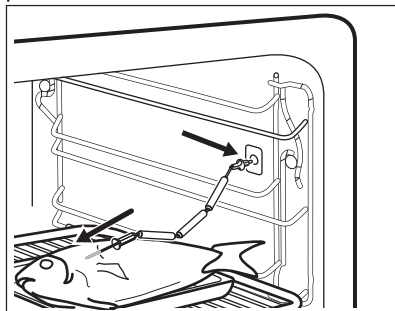
La sonda térmica y los soportes del estante se calientan mucho, por lo que existe peligro de quemaduras. No toque el mango del sensor de alimentos con las manos desnudas. Utilice siempre guantes para horno.

1. Ponga en marcha el aparato.

2. Programe una función de cocción o un plato y, si es necesario, la temperatura del horno.
3. Inserte el sensor de alimentos en el interior del plato:

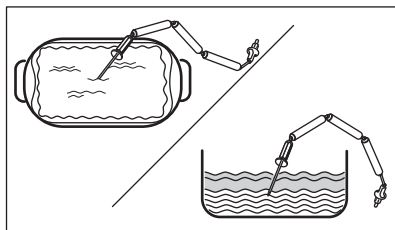
Carne, aves y pescado

Inserte totalmente la aguja de la sonda térmica en el centro de la carne o el pescado, en la parte más gruesa si es posible.



Estofado

Inserte la punta de la sonda térmica exactamente en el centro del estofado. La sonda térmica debe mantenerse estable en un lugar durante el horneado. Para ello, úsela con un alimento sólido. Apoye el asa de silicona de la sonda térmica en el borde de la bandeja de horneado. La punta de la sonda térmica no debe tocar la base del recipiente de horneado.



4. Inserte el conector de la sonda térmica en la toma situada dentro del aparato. Consulte Descripción del producto.

La pantalla muestra la temperatura actual del sensor de alimentos.

5.  - pulse para ajustar la temperatura interna de la sonda.
6. ● ● ● - pulse para ajustar la opción preferida:

- Sonar la alarma - cuando los alimentos alcanzan la temperatura interna, suena una señal acústica.
 - Sonar la alarma y parar de cocinar - cuando los alimentos alcanzan la temperatura interna, suena una señal acústica y finaliza la cocción.
7. Seleccione la opción y pulse varias veces OK para ir a la pantalla principal.
 8. Pulse START .
 9. Una señal avisa cuando la comida alcanza la temperatura programada.

Compruebe si la comida está hecha. Aumente el tiempo de cocción si fuera necesario.

10. Desenchufe el sensor de alimentos de la toma y saque el plato del aparato.

 Recuerde cerrar la toma de la sonda térmica con un tapón después de desenchufarla del aparato.

10. CONSEJOS

10.1 Recomendaciones de cocción

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

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

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

Cuente los niveles de las parrillas desde abajo hacia arriba.

Si no encuentra los ajustes para una receta concreta, busque otra similar.

Para consejos sobre el ahorro de energía, consulte Eficiencia energética.

Símbolos utilizados en las tablas:

	Tipo de comida
	Funciones de cocción
°C	Temperatura
	Accesorio
	Peso (kg)



Posición de la parrilla



Tiempo de cocción (min)



Información adicional

10.2 Cocción lenta

Esta función sirve para preparar piezas de carne y pescado tiernas y magras. Utilice el sensor de alimentos para medir la temperatura dentro de los alimentos. Consulte la tabla siguiente para encontrar el ajuste de temperatura recomendado para el aparato °C de manera que pueda alcanzar la temperatura deseada dentro de los alimentos  °C

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

Cocción lenta

 °C	°C
< 65	90
66 - 75	110
> 75	150

10.3 Horneado húmedo + ventilador - accesorios recomendados

Utilice molde y recipientes oscuros y no reflectantes. Ofrecen mejor absorción del calor que los platos de color claro y reflectantes.

- **Bandeja de pizza:** oscura, no reflectante, diámetro 28 cm
- **Plato de hornear:** oscuro, no reflectante, diámetro 26 cm
- **Molde Ramekin:** cerámico, diámetro 8 cm, altura 5 cm
- **Molde para flanes:** oscuro, no reflectante, diámetro 28 cm

10.4 Horneado húmedo + ventilador

		°C		
Pasta gratinada	1	200	45 - 60	1)
Patatas gratinadas	1	180	80 - 100	1)
Moussaka	1	180	75 - 90	1)
Lasaña	1	180	70 - 90	1)
Canelones	1	200	65 - 80	1)
Pudding de pan	1	190	60 - 80	1)
Arroz	1	180	80 - 100	1)
Tarta de manzana	1	160	100 - 120	1)
Pan blanco	1	200	80 - 100	2)

- 1) Utilice la parrilla.
2) Coloque la bandeja de horno con la pendiente hacia la parte posterior del interior del horno.

10.5 Información para institutos de pruebas

Horneado en un solo nivel
Pruebas según EN 60350-1, IEC 60350-1.

		°C		
Pastillillos, 20 unidades por bandeja				
	2	150	25 - 35	1) 2)
	2	150	31 - 41	1) 2)
Bizcocho sin grasa				
	1	170	21 - 31	3) 2)
	1	160	39 - 49	3) 2)
Pastel de manzana				
	1	170	65 - 75	3) 4)
	1	170	55 - 65	3) 4)
Tostadas				
	2	230	6:25 - 7:25	3) 2) 5)

- 1) Coloque la bandeja de horno con la pendiente hacia la parte posterior del interior del horno. Debe tocar la cubierta del ventilador.
2) Precaliente el aparato hasta alcanzar la temperatura ajustada.
3) Utilice la parrilla.
4) 2 moldes colocados en diagonal (Ø 20 cm). La derecha debe colocarse más al frente que la izquierda.
5) Según: IEC 60350-1:2016 y IEC 60350-1:2023.

Recetas adicionales

		°C		
Merengues				
	2	100	90 - 180	1) 2) 3)
	2	100	90 - 180	1) 2) 3)

		°C		
---	---	----	---	---

Bollos

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

Pollo

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

- 1) Coloque la bandeja de horno con la pendiente hacia la parte posterior del interior del horno.
- 2) Precaliente el aparato hasta alcanzar la temperatura ajustada.
- 3) Utilice papel de horno.
- 4) Coloque el pollo con el lado de la pechuga hacia abajo. De la vuelta a la carne a la mitad del tiempo de cocción.

Función de vapor

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

Use la función: Vapor solo.

		°C		
---	---	----	---	---

Brócoli

0.3	2	100	6 - 10	1) 2)
máx.	2	100	7 - 11	1) 2)

Guisantes congelados

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

- 1) Use el juego de vapor Gastronorm 1/2, perforado.
- 2) Precaliente el aparato hasta alcanzar la temperatura ajustada.
- 3) Use el juego de vapor Gastronorm 2/3, perforado.
- 4) Coloque la bandeja de horno en la primera posición de la parrilla para recoger el agua que gotea de los procesos de cocción al vapor.
- 5) Cocine hasta que la temperatura del punto más frío alcance los 85 °C.

Recetas de vapor adicionales

		°C		
---	---	----	---	--

Plato al vapor combinado (2 porciones)

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

Pudin de caramelo (6 raciones)

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

Pudding de huevo

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

Pan blanco

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

Pollo

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

- 1) 40 min para las patatas; 11 min para el brócoli; 8 min para el salmón.
- 2) Use un recipiente de vapor Gastronorm 1/2 (perforado) para las patatas y el brócoli, y un recipiente de vapor Gastronorm 1/2 (no perforado) para el salmón.
- 3) Coloque el salmón en el nivel 1, las patatas y el brócoli en el nivel 3.
- 4) Coloque los ingredientes en el horno uno tras otro en el momento adecuado, de modo que todos los componentes se cocinen al mismo tiempo. Puede preparar dos raciones al mismo tiempo.
- 5) Utilice platos redondos de porcelana sobre la parrilla.
- 6) Use el juego de vapor Gastronorm 1/2, no perforado.
- 7) Coloque la bandeja de horno con la pendiente hacia la parte posterior del interior del horno.

11. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

11.1 Notas sobre la limpieza

Agentes limpiadores

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

Uso diario

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

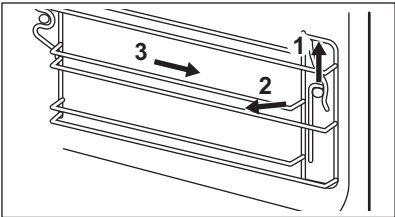
Accesorios

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

11.2 Extracción de los carriles de apoyo

Para limpiar el aparato, retire los carriles de apoyo.

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



Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.

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

11.3 Limpieza vapor

1. Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.
2. Retire todos los accesorios y los soportes de los estantes.
3. Limpie la base del interior del horno y la puerta interior de cristal con agua templada, un paño suave y un detergente suave.
4. Llene el depósito con agua fría hasta llenarlo del todo y que suene la señal o aparezca el mensaje en la pantalla.
5. Seleccione: Menú / Limpieza.

Opción	Descripción
Limpieza va- por	Limpieza ligera Duración: 30 min
Limpieza a vapor Plus	Limpieza normal Rocíe la cavidad con un de- tergente. Duración: 75 min

6. Pulse. START .Siga las instrucciones de la pantalla.
La señal suena cuando termina la limpieza.
7. Pulse cualquier símbolo para desactivar la señal.
8. Apague el aparato.
9. Cuando el aparato este frío, seque el interior con un paño suave.
10. Deje la puerta del horno abierta y espere a que el interior esté seco.

 Cuando esta función está activa, la luz está apagada.

11.4 Aviso De Limpieza

Se recomienda limpiar cuando aparece el aviso.

Use la función: Limpieza a vapor Plus.

11.5 Descalcificación

Utilícelo para descalcificar el sistema de vapor.

1. Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.
2. Retire todos los accesorios del horno.
3. Asegúrese de que el depósito de agua está vacío. Consulte Limpieza y mantenimiento, Vaciado del depósito.

Duración de la primera parte: unos 100 min

4. Seleccione: Menú / Limpieza / Descalcificación.
5. Coloque la bandeja honda en la posición más baja.
6. Vierta 250 ml de descalcificador en el depósito de agua.
7. Llene con 700 ml de agua la parte restante del depósito hasta que suene la señal o aparezca el mensaje en la pantalla.
8. Active la función y siga las instrucciones de la pantalla. Se inicia la primera parte de la descalcificación.

Duración de la segunda parte: unos 35 min

9. Llene el depósito vertiendo 950 ml de agua hasta que suene la señal o aparezca el mensaje en la pantalla.
10. Cuando la función finalice, retire la bandeja honda.
11. Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.
12. Limpie el interior del horno con un paño suave.
13. Deje la puerta del horno abierta y espere a que el interior esté seco.

Si queda algún residuo de cal en el aparato después de la descalcificación, la pantalla indicará que se debe repetir el procedimiento.

11.6 Avisador de descalcificación

El aparato proporciona dos recordatorios para la descalcificación. El recordatorio de descalcificación no se puede desactivar.

- Avisador flojo: recomienda descalcificar el aparato.
- Avisador fuerte: obliga a descalcificar el aparato. Si no descalcifica el aparato cuando el avisador fuerte está activo, las funciones de vapor se desactivan.

11.7 Aclarado

Utilícelo para limpiar el sistema de vapor si las funciones de vapor se usan con frecuencia.

1. Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.
2. Retire todos los accesorios del horno.
3. Coloque la bandeja honda en la primera posición.
4. Vierta agua en el depósito hasta llenarlo y que suene la señal o aparezca el mensaje en la pantalla.
5. Seleccione: Menú / Limpieza / Aclarado.

Duración: unos 30 min

6. Active la función y siga las instrucciones de la pantalla.
7. Cuando la función finalice, retire la bandeja honda.

 Cuando esta función está activa, la luz está apagada.

11.8 Desecar

Utilícelo después de cocinar con una función de vapor o de limpieza de vapor para secar la cavidad.

1. Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.
2. Retire todos los accesorios del horno.
3. Seleccione: Menú / Limpieza / Desecar.
4. Siga las instrucciones que aparecen en pantalla.

11.9 Recordatorio de secado

Después de cocinar con una función de cocción al vapor, la pantalla indica que es preciso secar el aparato.

Pulse YES (Sí) para secar el aparato.

11.10 Vaciado del depósito

Utilice esta función después de cocinar con la función de cocción con vapor para eliminar el agua residual del depósito de agua.

1. Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.
2. Retire todos los accesorios del horno.
3. Coloque la bandeja honda en la primera posición.
4. Seleccione: Menú / Limpieza / Vaciado del depósito.

Duración: 6 min

5. Active la función y siga las instrucciones de la pantalla.
6. Cuando la función finalice, retire la bandeja honda.

 Cuando esta función está activa, la luz está apagada.

11.11 Extracción e instalación de la puerta

Puede retirar la puerta y los paneles internos de cristal para limpiarlos. El número de paneles de cristal es diferente según los modelos.

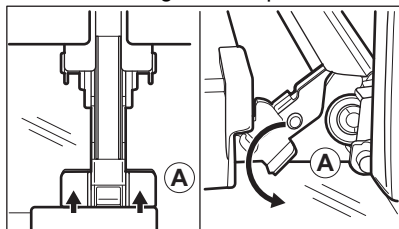
ADVERTENCIA!

La puerta es pesada.

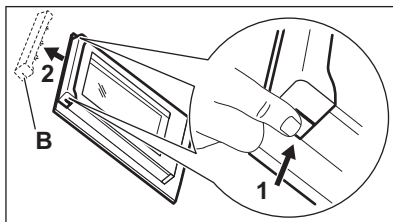
PRECAUCIÓN!

Maneje con cuidado el cristal, especialmente alrededor de los bordes del panel frontal. El cristal puede romperse.

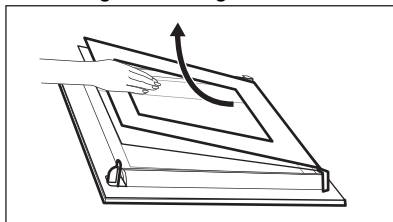
1. Asegúrese de que el aparato esté frío.
2. Abra la puerta por completo.
3. Presione las palancas de fijación **A** de ambas bisagras de la puerta.



4. Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (en un ángulo de aproximadamente: 70°).
5. Sostenga la puerta con una mano a cada lado y tire de ella hacia arriba y hacia afuera.
6. Ponga la puerta con el lado exterior hacia abajo sobre un paño suave en una superficie nivelada.
7. Sujete el marco de la puerta **B** por el borde superior de la puerta por ambos lados y empuje hacia dentro para soltar el cierre.



8. Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.
9. Sujete uno tras otro los paneles de cristal de la puerta por su borde superior y extraígalos de la guía.



10. Limpie el panel de cristal con agua y jabón. Seque el panel de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas.

Tras la limpieza, lleve a cabo los pasos anteriores en orden inverso. Introduzca primero el panel más pequeño y luego el de mayor tamaño y la puerta.

Asegúrese de que los paneles de cristal se insertan en la posición correcta para evitar el sobrecalentamiento de la superficie de la puerta.

11.12 Cambio de la bombilla

ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.



ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones al retirar la tapa de vidrio.



ADVERTENCIA!

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

1. Apague el aparato. Espere hasta que el aparato esté frío.

2. Desconecte el aparato de la red eléctrica.
3. Retire la tapa de vidrio con un destornillador Torx 20.
4. Retira y limpia el marco metálico y la junta.
5. Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.
6. Vuelve a colocar el marco metálico y la junta. Apriete los tornillos.

12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

12.1 Qué hacer si...

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



Los cortes de corriente siempre interrumpen la limpieza. Repita la limpieza si se interrumpe por un corte de corriente.

12.2 Códigos de error

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

Código y descripción	Solución
F102: la puerta no está completamente cerrada o el cierre no funciona.	Cierre la puerta. Encienda y apague el aparato.
F111: la Sonda térmica no está introducido correctamente en la toma.	Enchufe el Sonda térmica a fondo en la toma.
F240, F439: los campos táctiles de la pantalla no funcionan correctamente.	Limpie la superficie de la pantalla. Asegúrese de que no haya suciedad en los campos táctiles.
F908: el sistema del aparato no puede conectarse con el panel de control.	Encienda y apague el aparato.

12.3 Datos de servicio

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

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

Se recomienda escribir los datos aquí:

Modelo (MOD.):

Número de producto
(PNC):

Número de serie (S.N.)

13. EFICIENCIA ENERGÉTICA

13.1 Hoja de información del producto e información del producto según los reglamentos (UE) n.º 65/2014 y (UE) n.º 66/2014

Nombre del proveedor	Blaupunkt
Identificación del modelo	5C70S9690ME 944005436
Índice de eficiencia energética	79.7
Clase de eficiencia energética	A+
Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional	0.89 kWh/ciclo
Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado	0.59 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fuente de energía	Electricidad
Volumen	45 l
Tipo de horno	Horno empotrable

El aparato se ha sometido a las pruebas establecidas por las normas: EN IEC 60350-1.

13.2 Requisitos de información según el reglamento (UE) n.º 2023/826

Consumo de energía en modo de espera

0,8 W

Tiempo máximo necesario para que el equipo alcance automáticamente el modo de bajo consumo aplicable

20 min

El aparato se ha sometido a las pruebas establecidas por las normas: EN 50564.

13.3 Consejos para ahorrar energía

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

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

Utilice utensilios de cocina de metal y también moldes y recipientes no reflectantes para mejorar el ahorro energético.

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

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

Cocción con ventilador

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

Calor residual

Para una duración de la cocción superior a 30 minutos, reduzca la temperatura del aparato un mínimo de 3 a 10 minutos antes

de llegar al final de la cocción. El calor residual dentro del aparato hará que la comida se siga cocinando.

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

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

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

Mantener calientes los alimentos

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

Cocción con la bombilla apagada

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

Horneado húmedo + ventilador

Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.

Cuando utilice esta función, la lámpara se apagará automáticamente después de 30 segundos. Puede volver a encender la lámpara, pero esta acción reducirá el ahorro de energía esperado.

14. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

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

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

Service



www.blaupunkt-einbaugeraete.com

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

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

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

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

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

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

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

 **00 800 32 289 000**

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

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

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

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

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

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

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

 **1800 252 878 658**

Australien/Australia
CustomerCare@blaupunktAU.com

 **1800 209 2096**

Indien/India



701138601-A-302026