



User Manual
Notice d'utilisation
Istruzioni per l'uso

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

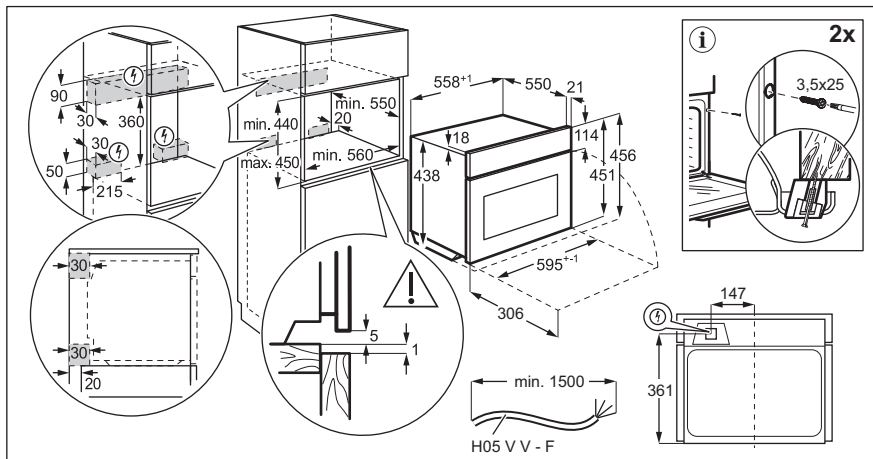
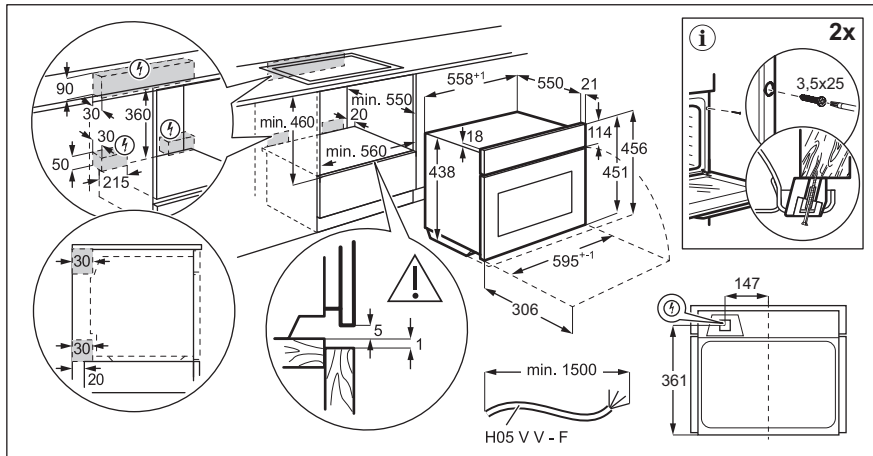


5C70S9690ME

Enjoy it.

Steam oven
Four vapeur
Forno a vapore

INSTALLATION / INSTALLATION / INSTALLAZIONE



VISIT OUR WEBSITE TO:



Get usage advice, brochures, troubleshooting, service and repair information:
www.blaupunkt-einbaugeraete.com

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	3
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	5
3. PRODUCT DESCRIPTION.....	7
4. CONTROL PANEL.....	8
5. BEFORE FIRST USE.....	9
6. DAILY USE.....	9
7. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	13
8. CLOCK FUNCTIONS.....	14
9. USING THE ACCESSORIES.....	15
10. HINTS AND TIPS.....	17
11. CARE AND CLEANING.....	19
12. TROUBLESHOOTING.....	23
13. ENERGY EFFICIENCY.....	24
14. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	25

Subject to change without notice.

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away from the appliance when in use and when cooling down.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses, and other similar accommodation where such use does not exceed average domestic usage levels.
- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any maintenance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements or the surface of the appliance cavity.
- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.

- Use only the food sensor (core temperature sensor) recommended for this appliance.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation



WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions available on our website.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Before mounting the appliance, ensure it is level and that the door opens without any restraint.
- The appliance is equipped with an electric cooling system. It must be operated with the electric power supply.

2.2 Electrical connection



WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. If the mains cable needs to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below, especially when it operates or the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not disconnect the appliance by pulling on the mains cable. Always pull on the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.

- This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

2.3 Use

WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- Do not change the specification of the appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can be released.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it comes in contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Always use glass and jars approved for preserving purposes.
- Do not put flammable products or items moistened with flammable products in, near or on the appliance.

WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discolouration to the enamel:
 - do not put ovenware or other objects directly on the bottom of the appliance's cavity.
 - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
 - do not put water directly into the hot appliance.
 - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
 - be careful when you remove or install the accessories.

- Discolouration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- Use only accessories supplied with this appliance or recommended by the manufacturer.
- Always cook with the appliance door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance operates. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

2.4 Care and cleaning

WARNING!

Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and unplug it from the mains.
- Ensure the appliance is cold to avoid glass breakage. If the door glass panels are damaged, contact the authorized service centre for replacement.
- Be careful when you remove the door from the appliance, the door is heavy.
- Clean and dry the appliance, its cavity, and accessories after each use to prevent steam condensation, corrosion, and surface deterioration.
- Check the product regularly for signs of deterioration that may make it unsuitable for food contact, such as cracks, blisters, delamination, shrinkage, stickiness, corrosion, or other visible changes in texture or appearance. Follow cleaning and care instructions to prevent deterioration.
- Use a microfibre cloth, warm water, and neutral detergents for cleaning the appliance and accessories. Do not use abrasive products, pads, solvents, sharp-edged or metal objects.
- Follow safety instructions on packaging when using an oven spray.

2.5 Steam Cooking

WARNING!

Risk of burns and damage to the appliance.

- Released Steam can cause burns:
 - Be careful when you open the appliance door when the function is activated. Steam can be released.
 - Open the appliance door with care after the steam cooking operation.

2.6 Internal lighting

WARNING!

Risk of electric shock.

- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not

intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.

- This product contains a light source of energy efficiency class G.
- Use only lamps with the same specifications.

2.7 Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

2.8 Disposal

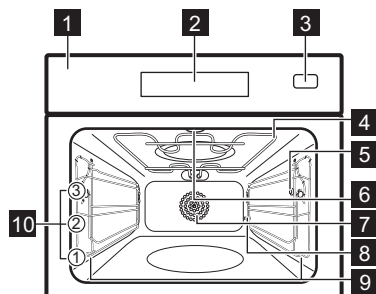
WARNING!

Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

3. PRODUCT DESCRIPTION

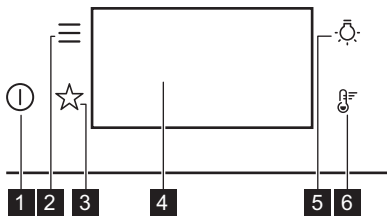
3.1 General overview



- 1 Control panel
- 2 Display
- 3 Water tank
- 4 Heating element
- 5 Socket for the food sensor
- 6 Lamp
- 7 Fan
- 8 Descaling pipe outlet
- 9 Shelf support, removable
- 10 Shelf positions

4. CONTROL PANEL

4.1 Control panel overview



ON / OFF

- 1** Press and hold to turn the appliance on and off.

Menu

- 2** Lists the appliance options and setting functions.

Favourites

- 3** Lists the favourite settings.

Display

- 4** Shows the current settings of the appliance.

Lamp switch

- 5** To turn the lamp on and off.

Fast Heat Up

- 6** To turn on and off the function: Fast Heat Up.

- A. Time of Day
- B. START / STOP
- C. Temperature
- D. Heating functions
- E. Timer
- F. Food Sensor (selected models only)

Display indicators

- OK** To confirm the selection / setting.

- <** To go one level back in the menu.

- ↶** To undo the last action.

- ⬇** To turn the options on and off.

- 🔒** The appliance is locked.

- 🔔** The sound alarm function is activated.

- 🔔 STOP** The sound alarm and stop cooking function is activated.

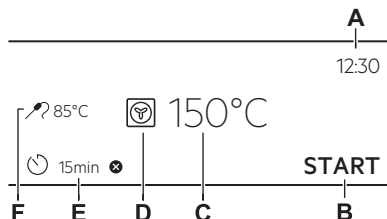
- 🔔** Pop up message only is activated.

- 🕒** Delayed start function is activated.

- ✖** To cancel the setting.

- i** The display shows various messages. When a message window appears, press the display to continue.

4.2 Display



5. BEFORE FIRST USE

**WARNING!**
Refer to Safety chapters.

5.1 First connection

The display shows welcome message after the first connection.

You have to set: Language, Display Brightness, Key Tones, Buzzer Volume, Water Hardness, Time of Day.

5.2 Initial preheating and cleaning

Preheat the empty appliance before the first use and contact with food. The appliance can emit unpleasant smell and smoke. Ventilate the room during preheating.

1. Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.
2. Set the function . Set the maximum temperature. Refer to Daily use. Let the appliance operate for 1 h.
3. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.
4. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.
5. Turn off the appliance and wait until it is cold.
6. Clean the appliance and the accessories only with a microfibre cloth, warm water and a mild detergent.
7. Put the accessories and removable shelf supports back to their initial position.

5.3 Setting: Water Hardness

When you connect the appliance to the mains you have to set the water hardness level.

Use the test paper or contact your water supplier to check the water hardness level.

1. Put the test paper into the tap water for about 1 sec. Do not put the test paper under running water.
2. Shake the test paper to remove any remaining water.
3. After 1 min, check water hardness with the table below.
4. Set the water hardness level: Menu / Settings / Setup / Water Hardness.

The colours of the test paper continue to change. Check the water hardness within 1 min after testing.

You can change the water hardness level in the menu: Settings / Setup / Water Hardness.

The table shows water hardness range with the corresponding level of water classification. Adjust the water hardness level according to the table.

Water hardness level	Test paper
1 - soft	
2 - moderately hard	
3 - hard	
4 - very hard	

6. DAILY USE

**WARNING!**
Refer to Safety chapters.

6.1 Cooking functions

STANDARD

	Grill To grill thin pieces of food and to toast bread.
	Turbo Grilling To roast large meat joints or poultry with bones on one shelf position. To bake gratins and to brown.
	True Fan Cooking To roast meat and bake cakes. Set a lower temperature than for Conventional Cooking as the fan distributes heat evenly in the oven interior.
	Frozen Foods Perfect for ready meals (e.g. french fries, croquettes or spring rolls).
	Conventional Cooking To bake and roast food on one shelf position.
	Pizza Function To bake pizza and other dishes that require more heat from below.
	Bottom Heat Choose this function after a cooking process to brown the food more on the bottom if needed. Use the lowest shelf level.

SPECIALS

	Preserving To preserve vegetables and fruits, place canning jars in a baking tray filled with water, using heat-resistant jars with bayonet or screw caps of the same size. Use the lowest shelf position.
---	--



Dehydrating

To dry sliced fruit, vegetables and mushrooms. To allow the moisture-saturated air to escape and the fruit to dry better, it is advisable to open the oven door occasionally during the drying process.



Plate Warming

To preheat plates for serving.



Defrost

To defrost food (vegetables and fruit). The defrosting time depends on the amount and size of the frozen food.



Au Gratin

For dishes such as lasagna or potato gratin. To bake gratins and to brown.



Slow Cooking

Low temperature cooking process. It's perfect to cook delicate food (e.g., beef, veal or lamb). For a richer flavour and better browning, sear the meat before placing it in the oven.



Keep Warm

To keep food warm. Please note that some dishes may continue to cook and dry out while being kept warm. Cover the dishes if necessary.



Moist Fan Baking

This function is designed to save energy during cooking. When you use this function, the temperature inside the appliance may differ from the set temperature. The residual heat is used. The heating power may be reduced. For more information refer to Daily use, Notes on: Moist Fan Baking.

STEAM



Steamify

Use steam for steaming, stewing, gentle crisping, baking and roasting.



Steam Regenerating

Food reheating with steam prevents surface drying. Heat is distributed in a gentle and even way, which allows to recover taste and aroma of food as just prepared. This function can be used to re-heat food directly on a plate. You can reheat more than one plate at the same time, using different shelf positions.



Bread Baking

Use this function to prepare bread and bread rolls with professional-like result in terms of crispiness, colour and crust gloss.



Dough Proving

To speed up the rising of the yeast dough. Cover the surface of the dough to prevent from drying.



Full Steam

For steaming vegetables, side dishes or fish.



Humidity High

The function is suitable for cooking delicate dishes like custards, flans, terrines and fish.



Humidity Low

The function is suitable for meat, poultry, oven dishes and casseroles. Thanks to the combination of steam and heat, the meat gets a juicy and tender texture along with a crusty surface.

6.2 Notes on: Moist Fan Baking

This function was used to comply with the energy efficiency class and ecodesign requirements (according to EU 65/2014 and EU 66/2014). Tests according to: IEC/EN 60350-1.

The oven door should be closed during cooking so that the function is not interrupted and the oven operates with the highest energy efficiency possible.

When you use this function the lamp automatically turns off after 30 sec.

For the cooking instructions refer to Hints and tips, Moist Fan Baking. For general energy saving recommendations refer to Energy efficiency, Energy saving tips.

6.3 Setting: Heating functions

1. Turn on the appliance. The display shows the default heating function and the temperature.
2. Press the symbol of the heating function to enter the submenu.
3. Select the heating function and press OK.
4. Set the temperature. Press OK.
5. Press START.

Food Sensor - you can plug the sensor at any time before or during cooking. Refer to Using the accessories, Food sensor.

6. STOP - press to turn off the heating function.
7. Turn off the appliance.

The lamp may turn off automatically at a temperature below 80°C during some heating functions.

6.4 Setting: Steamify - Steam heating function

1. Turn on the appliance. Select the symbol of the heating function and press it to enter the submenu.
2. Press Set the steam heating function.
3. Press OK. The display shows the temperature settings.
4. Set the temperature. Type of the steam heating function depends on the set temperature:
 - a. **Steam for Steaming** 50 - 100°C - for steaming vegetables, grains, legumes, seafood, terrines and spoon desserts.
 - b. **Steam for Stewing** 105 - 130°C - for cooking stewed and braised meat or fish, bread and poultry, as well as cheesecakes and casseroles.
 - c. **Steam for Gentle Crisping** 135 - 150°C - for meat, casseroles, stuffed vegetables, fish and gratin. Owing to the combination of steam and heat the meat gets a juicy and tender

texture along with a crusty surface. If you set the timer, grill function turns on automatically in the last minutes of the cooking process to give dish a gentle gratin.

d. Steam for Baking and Roasting 155 - 230°C - for roasted and baked dishes meat, fish, poultry, filled puff pastry, tarts, muffins, gratin, vegetables and bakery dishes. If you set the timer and put the food on the first level, bottom heat function turns on automatically in the last minutes of the cooking process to give dish a crispy bottom.

- 5. Press **OK**.
- 6. Press the cover of the water tank to open it.
- 7. Fill the water tank with cold water to the maximum level (around 950 ml) until the signal sounds or the display shows the message. The water supply is sufficient for approximately 50 min. Do not fill the water tank over its maximum capacity. There is a risk of water leakage, overflow and furniture damage.

**WARNING!**

Use only cold tap water. Do not use filtered (demineralised) or distilled water. Do not use other liquids. Do not pour flammable or alcoholic liquids into the water tank.

- 8. Push the water tank to its initial position.
- 9. Press **START** .

Steam appears after approximately 2 min. When the appliance reaches the set temperature, the signal sounds.

- 10. When the water tank runs out of water, the signal sounds. Refill the water tank.
- 11. Turn off the appliance.
- 12. Empty the water tank after each steam cooking to prevent limestone residue.

Refer to Care and cleaning, Tank emptying.

- 13. After cooking, carefully open the oven door. Residual water can condensate in the oven interior.
- 14. When the appliance is cold, dry the oven interior with a soft cloth.

**WARNING!**

The appliance is hot. There is a risk of burns. Be careful when you empty the water tank.

6.5 Menu

Press  to enter the menu.

Assisted Cooking		Lists automatic programmes.
Favourites		Lists the favourite settings.
Cleaning		Lists cleaning programmes.
Options		To set the appliance configuration.
Settings	Setup	To set the appliance configuration.
	Service	Shows the software version and configuration.

Submenu for: Cleaning

Drying	Procedure for drying the cavity from the condensation remaining after a use of the steam functions.
Tank emptying	Procedure for removing the residual water from the water tank after use of the steam functions.
Steam Cleaning	Light cleaning.
Steam Cleaning Plus	Thorough cleaning.
Descaling	Cleaning of the steam generation circuit from residual limestone.

Rinsing	Procedure for rinsing and cleaning the steam generation circuit after frequent use of the steam functions.
---------	--

Submenu for: Options

Light	Turns the lamp on and off.
Child Lock	Prevents accidental activation of the appliance.
Fast Heat Up	Shortens the heat up time. It is available only for some of the cooking functions.
Cleaning Reminder	Turns the reminder on and off.
Digital Clock Style	Changes the format of the displayed time indication.

Submenu for: Settings

Setup

Language	Sets the appliance language.
Display Brightness	Sets the display brightness.
Key Tones	Turns the tone of the touch fields on and off. It is not possible to mute the tone for ①.
Buzzer Volume	Sets the volume of key tones and signals.

Water Hardness	Sets the water hardness.
----------------	--------------------------

Time of Day	Sets the current time and date.
-------------	---------------------------------

Service

Demo Mode	Activation / deactivation code: 2468
-----------	--------------------------------------

Software Version	Information about software version.
------------------	-------------------------------------

Reset All Settings	Restores factory settings.
--------------------	----------------------------

6.6 Setting: Assisted Cooking

Assisted Cooking submenu consists of a set of additional functions and programs that are designed for dedicated dishes. Each dish in this submenu is provided with a suitable setting. You can adjust the time and the temperature during cooking.

For some of the dishes you can also cook with Food Sensor. The degree to which a dish is cooked:

- Rare
- Medium
- Well Done

For some of the dishes you can also cook with Weight Automatic.

1. Turn on the appliance.
2. Press .
3. Press . Enter Assisted Cooking.
4. Choose a dish or a food type.
5. Place the food inside the appliance and press **START**.

When the function ends, check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.

7. ADDITIONAL FUNCTIONS

7.1 Favourites ☆

You can save up to 3 of your favourite settings, such as cooking function and cooking time.

1. Turn on the appliance.

2. Select the preferred setting.
3. Press .
4. Select: Favourites / Save current settings.
5. Press **+** to add the setting to the list of: Favourites.
6. Press **OK**.

 - press to reset the setting.

 - press to cancel the setting.

7.2 Function lock

This function prevents an accidental change of the appliance function.

1. Turn on the appliance.
2. Set a heating function.
3. ,  - press at the same time to turn on the function.

,  - press at the same time to turn off the function.

7.3 Child Lock

This function prevents accidental activation of the appliance.

1. Turn on the appliance.
2. Press .
3. Select Options / Child Lock.
4. Press the code letters in an alphabetical order.
5. Turn off the appliance.

Child Lock is activated.

Access to: Timer and lamp is available.

To enable the use of the appliance, press the code letters in an alphabetical order.

To deactivate this function repeat the above steps.

7.4 Automatic switch-off

For safety reasons, if the heating function is active and no settings are changed, the appliance will turn off automatically after a certain period of time.

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

If you intend to run a heating function for a duration exceeding the automatic switch-off time, set the cooking time. Refer to Clock functions.

The Automatic switch-off does not work with the functions: Light, Food Sensor, End time.

7.5 Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan turns on automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you turn off the appliance, the cooling fan can continue to operate until the appliance cools down.

8. CLOCK FUNCTIONS

8.1 Clock functions description

Func- tion	Description
Timer	To set the length of cooking. Maximum is 23 h 59 min. You can set what happens when the time is up by setting the preferred: End Action.

Function	Description
End Action	Sound Alarm - when the time is up the signal sounds. You can set this function at any time, even when the appliance is turned off. Sound Alarm and stop cooking - when the time is up the signal sounds and the heating function turns off. Pop up message only - when the time is up the message appears on the display. You can set this function at any time, even when the appliance is turned off.
Delayed start	To postpone the start and / or end of cooking.
Time Extension	To extend the cooking time.
Uptimer	To show how long the appliance operates. Maximum is 23 h 59 min. You can turn the function on and off. This function has no effect on the operation of the appliance.

 Some clock functions may not be available with certain cooking functions.

8.2 Time of Day

1. Turn on the appliance.
2. Press: Time of Day.
3. Set the time.
4. Press OK.

8.3 Setting: Timer

1. Choose the heating function and set the temperature.

2. Press .

3. Set the time.

You can select the preferred End action by pressing ● ● ● .

4. Press OK. Repeat the action until the display shows the main screen.

When 10% of cooking time is left and the food does not seem to be ready, you can extend cooking time. You can also change the heating function. Press **+1min** to extend the cooking time.

8.4 Setting: Delayed start

1. Set the heating function and the temperature.

2. Press .

3. Set the cooking time.

4. Press ● ● ● .

5. Press: Delayed start.

6. Choose the desired start time.

7. Press OK. Repeat the action until the display shows the main screen.

8.5 Setting: Uptimer

1. Press .

2. Press ● ● ● .

3. Press: Uptimer.

4. Slide or press  to show the running time on the main screen.

5. Press OK. Repeat the action until the display shows the main screen.

8.6 Changing timer settings

You can change the set time during cooking at any time.

1. Press .

2. Set the timer value.

3. Press OK.

9. USING THE ACCESSORIES

WARNING!

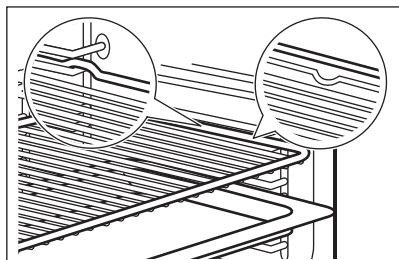
Refer to Safety chapters.

9.1 Inserting accessories

A small indentation at the top increases safety and provides tilt protection. The indentations are also anti-tip devices. The rim

around the shelf prevents cookware from slipping off the shelf.

Insert the accessory (wire shelf / tray) between the guide bars of the shelf support. Make sure that the shelf touches the back of the oven interior and the feet point down.



If your tray has a slope, position it towards the back of the oven interior.

If your wire shelf has a step, position it towards the front of the oven interior.

If there is an inscription on the accessory, make sure it is facing you.

If you are using a tray with holes place the tray / pan underneath, to collect dripping liquids.

9.2 Food Sensor

It measures the temperature inside the food.

There are two temperatures to be set:

- °C - the temperature inside the appliance. It should be at least 25°C higher than the food core temperature.
-  - the food core temperature.

Recommendations:

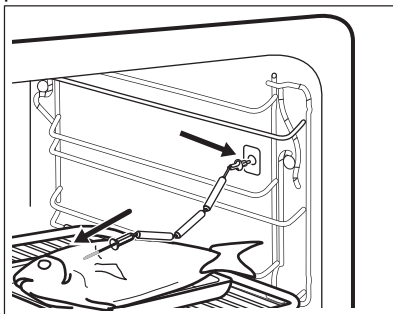
- Ingredients should be at room temperature.
- Do not use it for liquid dishes.
- During cooking the needle of the food sensor must be fully inserted in the dish.

Cooking with: Food Sensor

WARNING!

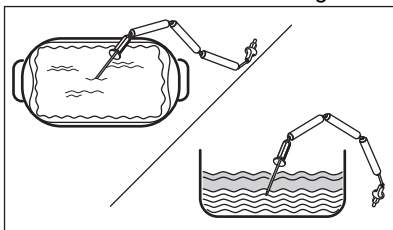
There is a risk of burns as Food Sensor and shelf supports become hot. Do not touch Food Sensor handle with bare hands. Always use oven gloves.

1. Turn on the appliance.
2. Set a heating function or a dish and, if necessary, the oven temperature.
3. Insert Food Sensor inside the dish:
Meat, poultry and fish
Insert the entire needle of the Food Sensor into the meat or fish at its thickest part.



Casserole

Insert the tip of Food Sensor exactly in the centre of the casserole. Food Sensor should be stabilized in one place during cooking. Use a solid ingredient to achieve that. Use the rim of the baking dish to support the silicone handle of Food Sensor. The tip of Food Sensor should not touch the bottom of a baking dish.



4. Plug Food Sensor into the socket located inside the appliance. Refer to Product description.

The display shows the current temperature of Food Sensor.

5.  - press to set the core temperature of the sensor.
6. ● ● ● - press to set the preferred option:
 - Sound Alarm - when food reaches the core temperature, the signal sounds.
 - Sound Alarm and stop cooking - when food reaches the core temperature, the signal sounds and the cooking stops.

- 7. Select the option and repeatedly press OK to go to main screen.
- 8. Press START .
- 9. When the food reaches the set temperature, the signal sounds. Check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.
- 10. Remove Food Sensor plug from the socket and remove the dish from the appliance.

 Remember to close the Food Sensor socket with a cap after unplugging the Food Sensor from the appliance.

10. HINTS AND TIPS

10.1 Cooking recommendations

Cooking and baking processes are only suitable on one level.

The temperature and cooking times in the tables are for guidance only. They depend on the recipes, quality and quantity of the ingredients used.

Your appliance may bake or roast differently than your previous appliance. The hints below show recommended settings for temperature, cooking time and shelf position for specific types of food.

Count the shelf positions from the bottom of the oven floor.

If you cannot find the settings for a specific recipe, look for a similar one.

For energy saving tips refer to Energy efficiency.

Symbols used in the tables:

	Food type
	Heating function
°C	Temperature
	Accessory
	Weight (kg)
	Shelf position
	Cooking time (min)

 Additional information

10.2 Slow Cooking

This function allows you to prepare lean, tender pieces of meat and fish. Use the Food Sensor to measure temperature inside the food. Refer to the table below to find the recommended appliance temperature setting °C that will allow you to achieve the desired temperature inside the food  °C

For roasting flavour and colour, fry the meat in a hot pan for several minutes before inserting it to the appliance. Put the food in the roasting dish and place it on a wire shelf.

Slow cook

 °C	°C
< 65	90
66 - 75	110
> 75	150

10.3 Moist Fan Baking - recommended accessories

Use dark and non-reflective tins and containers. They have better heat absorption than light colour and reflective dishes.

- **Pizza pan** - dark, non-reflective, diameter 28 cm
- **Baking dish** - dark, non-reflective, diameter 26 cm
- **Ramekins** - ceramic, diameter 8 cm, height 5 cm

- **Flan base tin** - dark, non-reflective, diameter 28 cm

10.4 Moist Fan Baking

		°C		
Pasta gratin	1	200	45 - 60	1)
Potato gratin	1	180	80 - 100	1)
Moussaka	1	180	75 - 90	1)
Lasagne	1	180	70 - 90	1)
Cannelloni	1	200	65 - 80	1)
Bread pudding	1	190	60 - 80	1)
Rice pudding	1	180	80 - 100	1)
Apple Cake	1	160	100 - 120	1)
White bread	1	200	80 - 100	2)

- 1) Use wire shelf.
 2) Use baking tray with the slope towards the back of the oven interior.

10.5 Information for test institutes

Baking on one level

Tests according to EN 60350-1, IEC 60350-1.

		°C		
Small cakes, 20 per tray				
	2	150	25 - 35	1) 2)
	2	150	31 - 41	1) 2)

		°C		
Fatless sponge cake				
	1	170	21 - 31	3) 2)
	1	160	39 - 49	3) 2)
Apple pie				
	1	170	65 - 75	3) 4)
	1	170	55 - 65	3) 4)
Toast				
	2	230	6:25 - 7:25	3) 2) 5)
1) Use the baking tray with the slope towards the back of the oven interior. It must touch the fan cover. 2) Preheat the appliance until set temperature is reached. 3) Use wire shelf. 4) 2 tins placed diagonally (Ø 20 cm). The right one to be positioned more in the front than the left one. 5) According to: IEC 60350-1:2016 and IEC 60350-1:2023.				

Additional recipes

		°C		
Meringues				
	2	100	90 - 180	1) 2) 3)
	2	100	90 - 180	1) 2) 3)
Scones				
	3	190	10 - 13	1) 2)
	3	190	10 - 13	1) 2)
Chicken				

		°C		
	1	200	70 - 80	1) 4)

- 1) Use baking tray with the slope towards the back of the oven interior.
- 2) Preheat the appliance until set temperature is reached.
- 3) Use baking paper.
- 4) Place chicken with breast side down. Turn it upside down halfway through the cooking time.

Steam function

Tests according to EN 60350-1, IEC 60350-1.

Use the function: Full Steam.

		°C		
Broccoli				

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

Peas, frozen				
2	2	100	-	3) 4) 5)

- 1) Use 1/2 Gastronorm steam set, perforated.
- 2) Preheat the appliance until set temperature is reached.
- 3) Use 2/3 Gastronorm steam set, perforated.
- 4) Put the baking tray on the first shelf position to collect dripping water from steaming processes.
- 5) Cook until the temperature in the coldest spot reaches 85°C.

Additional steam recipes

		°C		
Steaming combined dish (2 portions)				

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

Caramel pudding (6 portions)				
------------------------------	--	--	--	--

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

Egg custard				
-------------	--	--	--	--

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

White Bread				
-------------	--	--	--	--

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

Chicken				
---------	--	--	--	--

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

- 1) 40 min for potatoes; 11 min for broccoli; 8 min for salmon.
- 2) Use a 1/2 Gastronorm steam pan (perforated) for potatoes and broccoli, and a 1/2 Gastronorm steam pan (non-perforated) for salmon.
- 3) Place salmon on level 1, potatoes and broccoli on level 3.
- 4) Place the ingredients in the oven one after the other at the appropriate point in time, so that all components are cooked at the same time. You can prepare two portions at the same time.
- 5) Use round porcelain dishes on wire shelf.
- 6) Use 1/2 Gastronorm steam set, non-perforated.
- 7) Use baking tray with the slope towards the back of the oven interior.

11. CARE AND CLEANING



WARNING!

Refer to Safety chapters.

11.1 Notes on cleaning

Cleaning agents

- Clean the front of the appliance only with a microfibre cloth with warm water and a mild detergent.

- Use a cleaning solution to clean metal surfaces.
- Clean stains with a mild detergent.
- Clean stubborn stains with a special oven cleaner.

Everyday use

- Clean the interior of the appliance after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire.
- Do not store food in the appliance for longer than 20 minutes. Dry the interior of the appliance only with a microfibre cloth after each use.

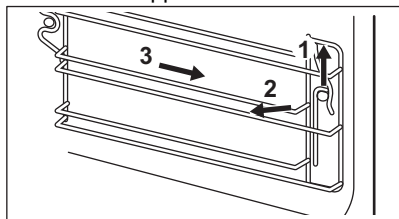
Accessories

- Clean all accessories after each use and let them dry. Use only a microfibre cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.
- Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

11.2 Removing the shelf supports

Remove the shelf supports to clean the appliance.

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
2. Carefully pull the shelf supports up and out of the front catch.
3. Pull the supports out of the rear catch.



Install the shelf supports in the opposite sequence.

If the telescopic runners are supplied, its retaining pins must point to the front.

11.3 Steam Cleaning

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
2. Remove all accessories and removable shelf supports.

3. Clean the bottom of the oven interior and the inner door glass with a soft cloth with warm water and a mild detergent.
4. Fill the water tank to the maximum level until the signal sounds or the display shows the message.
5. Select: Menu / Cleaning.

Option	Description
Steam Cleaning	Light cleaning Duration: 30 min
Steam Cleaning Plus	Normal cleaning Spray the cavity with a detergent. Duration: 75 min

6. Press **START**. Follow the instruction on the display.

The signal sounds when the cleaning ends.

7. Press any symbol to turn off the signal.
8. Turn off the appliance.
9. When the appliance is cold, dry the cavity with a soft cloth.
10. Leave the oven door open and wait until the oven interior is dry.

i When this function works, the lamp is off.

11.4 Cleaning Reminder

When the reminder appears, cleaning is recommended.

Use the function: Steam Cleaning Plus.

11.5 Descaling

Use it to descale the steam system.

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
2. Remove all accessories.
3. Make sure that the water tank is empty. Refer to Care and cleaning, Tank emptying.
Duration of the first part: around 100 min
4. Select: Menu / Cleaning / Descaling.
5. Place the grill- / roasting pan on the first shelf position.
6. Pour 250 ml of the descaling agent in the water tank.

7. Fill the remaining part of the water tank with 700 ml of water, until the signal sounds or the display shows the message.
8. Turn on the function and follow the instruction on the display. The first part of descaling starts.
Duration of the second part: around 35 min
9. Fill the water tank with 950 ml of water, until the signal sounds or the display shows the message.
10. When the function ends, remove the grill- / roasting pan.
11. Turn off the appliance and wait until it is cold.
12. Clean the oven interior with a soft cloth.
13. Leave the oven door open and wait until the cavity is dry.

If some limestone residue remains in the appliance after descaling, the display prompts to repeat the procedure.

11.6 Descaling reminder

The appliance provides two reminders for descaling. The descaling reminder cannot be deactivated.

- Soft reminder - recommends you to descale the appliance.
- Hard reminder - obligates you to descale the appliance. If you do not descale the appliance when the hard reminder is on, the steam functions are disabled.

11.7 Rinsing

Use it to clean the steam system after frequent use of the steam functions.

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
2. Remove all accessories.
3. Place the deep pan on the first shelf position.
4. Fill the water tank with water to the maximum level until the signal sounds or the display shows the message.
5. Select: Menu / Cleaning / Rinsing.

Duration: around 30 min

6. Turn on the function and follow the instruction on the display.
7. When the function ends, remove the deep pan.

 When this function works, the lamp is off.

11.8 Drying

Use it after cooking with a steam heating function or steam cleaning to dry the cavity.

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
2. Remove all accessories.
3. Select: Menu / Cleaning / Drying.
4. Follow the instruction on the display.

11.9 Drying reminder

After cooking with a steam heating function the display prompts to dry the appliance.

Press YES to dry the appliance.

11.10 Tank emptying

Use it after cooking with steam heating function to remove the residual water from the water tank.

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
2. Remove all accessories.
3. Place the deep pan on the first shelf position.
4. Select: Menu / Cleaning / Tank emptying.

Duration: 6 min

5. Turn on the function and follow the instruction on the display.
6. When the function ends, remove the deep pan.

 When this function works, the lamp is off.

11.11 Removing and installing door

You can remove the door and the internal glass panels to clean it. The number of glass panels is different for different models.



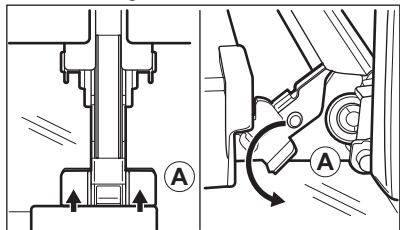
WARNING!

The door is heavy.

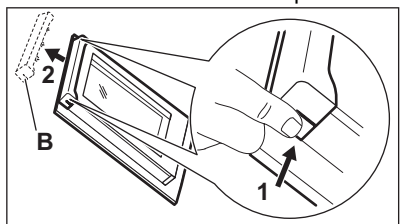
⚠ CAUTION!

Carefully handle the glass, especially around the edges of the front panel. The glass can break.

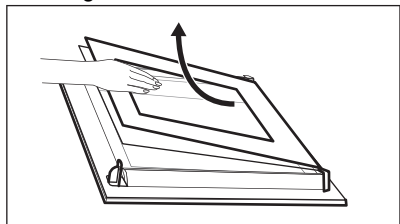
1. Make sure the appliance is cold.
2. Fully open the door.
3. Press the clamping levers **A** on the two door hinges.



4. Close the oven door to the first opening position (at approximate angle: 70°).
5. Hold the door with one hand on each side and pull it away from the oven at an upwards angle.
6. Put the door with the outer side down on a soft cloth on a stable surface.
7. Hold the door trim **B** on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.



8. Pull the door trim to the front to remove it.
9. Hold the door glass panels on their top edge one by one and pull them up out of the guide.



10. Clean the glass panel with water and soap. Dry the glass panel carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.

After cleaning, do the above steps in the opposite sequence. Install the smaller panel first, then the larger and the door.

Make sure that the glass panels are inserted in the correct position otherwise the surface of the door may overheat.

11.12 Replacing the lamp

⚠ WARNING!

Risk of electric shock.

⚠ WARNING!

Risk of injury when removing the glass cover.

⚠ WARNING!

Risk of burns, the glass cover may be hot. Use protective glove when touching the lamp.

1. Turn off the appliance. Wait until the appliance is cold.
2. Disconnect the appliance from the mains.
3. Use a Torx 20 screwdriver to remove the glass cover.
4. Remove and clean the metal frame and the seal.
5. Replace the lamp with a suitable 300°C heat-resistant lamp.
6. Install the metal frame and the seal. Tighten the screws.

12. TROUBLESHOOTING



WARNING!

Refer to Safety chapters.

12.1 What to do if...

Problem description	Cause and remedy
You cannot activate or operate the appliance.	The appliance is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.
The appliance does not heat up.	The clock is not set. To set the clock refer to Clock functions.
	The door is not closed correctly.
	The fuse is blown. Make sure the fuse is the cause of the problem. If the problem recurs, contact a qualified electrician.
	Child Lock is activated.
The lamp is turned off.	The lamp is burnt out. Replace the lamp. For details refer to Care and cleaning.



Power cut always stops cleaning. Repeat cleaning if it's interrupted by power failure.

12.2 Error codes

When the software error occurs, the display shows error message. You will find the list of problems in the table below. When the following error message continues to appear on the display, it means a faulty subsystem may have been disabled. In such a case contact your dealer or an Authorized Service Centre.

Code and description	Remedy
F102 - the door is not fully closed or the door lock is broken.	Close the door. Turn the appliance off and on.
F111 - Food Sensor is not correctly inserted into the socket.	Fully plug Food Sensor into the socket.
F240, F439 - the touch fields on the display do not work properly.	Clean the surface of the display. Make sure there is no dirt on the touch fields.
F908 - the appliance system cannot connect with the control panel.	Turn the appliance off and on.

12.3 Service data

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is located on the front frame of the appliance. It is visible when you open the door. Do not remove the rating plate from the appliance.

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.) :
Product number (PNC):
Serial number (S.N.):

13. ENERGY EFFICIENCY

13.1 Product Information Sheet and Product Information according to (EU) No 65/2014 and (EU) No 66/2014

Supplier's name	Blaupunkt
Model identification	5C70S9690ME 944005436
Energy Efficiency Index	79.7
Energy efficiency class	A+
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.89 kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.59 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	Electricity
Volume	45 l
Type of oven	Built-In Oven
Mass	32.9 kg

Appliance tested according to: EN IEC 60350-1.

13.2 Information requirements according to (EU) No 2023/826

Power consumption in standby	0.8 W
Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode	20 min

Appliance tested according to: EN 50564.

13.3 Energy saving tips

Following tips below will help you save energy when using your appliance.

Make sure that the appliance door is closed when the appliance operates. Do not open the appliance door too often during cooking. Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.

Use metal cookware and dark, non-reflective tins and containers to improve energy saving.

Do not preheat the appliance before cooking unless specifically recommended.

Keep breaks between baking as short as possible when you prepare a few dishes at one time.

Cooking with fan

When possible, use the cooking functions with fan to save energy.

Residual heat

When the cooking duration is longer than 30 min, reduce the appliance temperature to minimum 3 - 10 min before the end of cooking. The residual heat inside the appliance will continue to cook.

Use the residual heat to keep the food warm or warm up other dishes.

When you turn off the appliance, the display shows the residual heat or temperature.

If a programme with Duration is activated and the cooking time is longer than 30 min, the heating elements automatically turn off earlier in some appliance functions.

Keep food warm

Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep the food warm. The residual heat indicator or temperature appears on the display.

Cooking with the lamp off

Turn off the lamp during cooking. Turn it on only when you need it.

Moist Fan Baking

Function designed to save energy during cooking.

When you use this function the lamp automatically turns off after 30 sec. You may turn on the lamp again but this action will reduce the expected energy savings.

14. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.



For Switzerland:

Where should you take your old equipment?

Anywhere that sells new equipment or hand it in to official SENS collection points or official SENS recycling firms. The list of official SENS collection points can be found at www.erecycling.ch

VISITEZ NOTRE SITE WEB POUR :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :

www.blaupunkt-einbaugeraete.com

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....	26
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	28
3. DESCRIPTION DU PRODUIT.....	31
4. BANDEAU DE COMMANDE.....	31
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	32
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	33
7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	37
8. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	38
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	40
10. CONSEILS.....	41
11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	44
12. DÉPANNAGE.....	47
13. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE.....	49
14. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES.....	50

Sous réserve de modifications.

1. ⚠ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils

comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.

- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil .
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ménager, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- Cet appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente agréé ou toute personne disposant de qualifications similaires afin d'éviter tout danger électrique.

- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants ou la surface de la cavité de l'appareil.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou insérer des accessoires ou des plats allant au four.
- Utilisez uniquement la sonde de cuisson recommandée pour cet appareil.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation



AVERTISSEMENT!

L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez les instructions d'installation disponibles sur notre site Web.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.

- Avant de monter l'appareil, assurez-vous qu'il est bien à niveau et que la porte s'ouvre sans aucune difficulté.
- L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.

2.2 Branchement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Les branchements électriques doivent être effectués par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques du secteur.
- Utilisez toujours une prise antichoc correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises et de rallonges.

- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise principale est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise est desserrée, ne branchez pas la fiche d'alimentation.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Débranchez toujours la prise secteur.
- N'utiliser que des dispositifs d'isolation corrects : coupe-circuits de protection de ligne, fusibles, (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture du contact d'au moins 3 mm.
- Cet appareil est fourni avec une fiche électrique et un câble d'alimentation.

2.3 Utilisation



AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.

- Ne modifiez pas les spécifications de l'appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. L'air chaud peut être évacué.

- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'exercez pas de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients avec de l'alcool peut provoquer un mélange d'alcool et d'air.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Utilisez toujours du verre et des bocaux approuvés à des fins de conservation.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.



AVERTISSEMENT!

Risque de dommages à l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne posez pas de plats allant au four ou d'autres objets directement sur le fond de l'appareil.
 - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
 - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
 - ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.
 - Installez ou retirez les accessoires avec précautions.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
- N'utilisez que les accessoires fournis avec cet appareil ou recommandés par le fabricant.
- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil fermée.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer

d'importants dégâts sur l'appareil, votre logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.

2.4 Entretien et nettoyage



AVERTISSEMENT!

Risque de blessure, d'incendie ou de dommages à l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, désactivez l'appareil et débranchez la fiche secteur.
- Assurez-vous que l'appareil est froid pour éviter que le verre ne se brise. Si les panneaux de verre de la porte sont endommagés, contactez le service après-vente agréé en vue de leur remplacement.
- Faites attention lorsque vous retirez la porte de l'appareil, celle-ci est lourde.
- Nettoyez et séchez l'appareil, sa cavité et ses accessoires après chaque utilisation pour éviter la condensation, la corrosion et la détérioration de la surface.
- Vérifiez régulièrement le produit pour détecter tout signe de détérioration qui pourrait le rendre impropre au contact des aliments, comme des fissures, des cloques, une délamination, un rétrécissement, une adhérence, une corrosion ou d'autres changements visibles de texture ou d'apparence. Suivez les instructions de nettoyage et d'entretien pour éviter la détérioration.
- Utilisez un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et des détergents neutres pour le nettoyage de l'appareil et des accessoires. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons, de solvants, d'objets tranchants ou métalliques.
- Respectez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage lorsque vous utilisez un spray pour four.

2.5 Cuisson à la vapeur



AVERTISSEMENT!

Risque de brûlures et de dommages à l'appareil.

- La vapeur qui s'échappe peut provoquer des brûlures :
 - Soyez prudent en ouvrant la porte de l'appareil lorsque cette fonction est activée. La vapeur peut être libérée.
 - Soyez prudent en ouvrant la porte de l'appareil après une cuisson vapeur.

2.6 Éclairage interne



AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.

- Concernant la/les lampe(s) se trouvant à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions ambiantes extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas prévues pour être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas pour l'éclairage des pièces d'une maison.
- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- Utilisez uniquement des lampes ayant les mêmes spécifications.

2.7 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

2.8 Mise au rebut



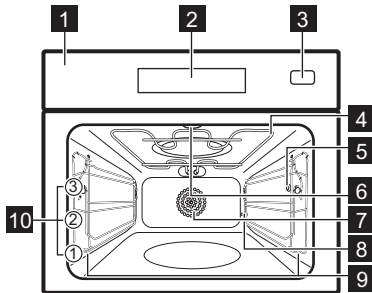
AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

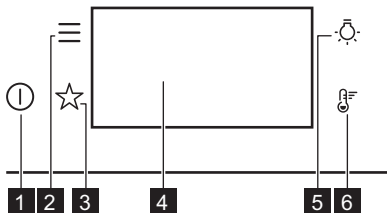
3.1 Vue d'ensemble



- 1 Panneau de commande
- 2 Affichage
- 3 Réservoir d'eau
- 4 Résistance
- 5 Prise pour la sonde à viande
- 6 Éclairage
- 7 Ventilateur
- 8 Sortie du tuyau de détartrage
- 9 Support de grille, amovible
- 10 Niveaux de la grille

4. BANDEAU DE COMMANDE

4.1 Vue d'ensemble du bandeau de commande



- 1 Activer / Désactiver**
Appuyez et maintenez enfoncé pour allumer et éteindre l'appareil.

- 2 Menu**
Répertorie les options de l'appareil et les fonctions de réglage.

- 3 Mes programmes**
Indique les réglages favoris.

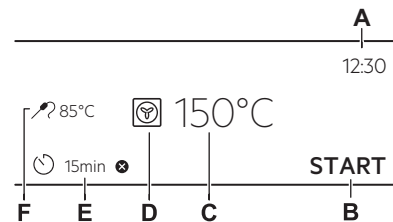
- 4 Affichage**
Affiche les réglages actuels de l'appareil.

- 5 Interrupteur de l'éclairage**
Pour allumer et éteindre l'éclairage.

Préchauffage Rapide

- 6** Pour activer et désactiver la fonction :
Préchauffage Rapide.

4.2 Affichage



- A. Heure actuelle
B. DEMARRER / ARRETER
C. Température
D. Modes de cuisson
E. Minuteur
F. Sonde de cuisson (uniquement sur certains modèles)

Voyants de l'affichage

- OK Pour confirmer la sélection/le réglage.

Voyants de l'affichage

 Pour remonter d'un niveau dans le menu.

 Pour annuler la dernière action.

 Pour activer et désactiver les options.

 L'appareil est verrouillé.

 La fonction de son alarme est activée.

 Le son alarme et la fonction d'arrêt de cuisson sont activés.

Voyants de l'affichage

 Seul le message contextuel est activé.

 Démarrage retardé fonction est activée.

 Pour annuler le réglage.

 L'écran affiche différents messages. Lorsqu'une fenêtre de message apparaît, appuyez sur l'affichage pour continuer.

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Première connexion

L'affichage indique un message de bienvenue après la première connexion.

Vous devez régler : Langue, Affichage Luminosité , Son touches , Volume Alarme , Dureté de l'eau , Heure actuelle .

5.2 Préchauffage et nettoyage initiaux

Préchauffez l'appareil vide avant la première utilisation et le premier contact avec des aliments. L'appareil est susceptible de dégager des odeurs désagréables et de la fumée. Ventilez la pièce pendant le préchauffage.

1. Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles de l'appareil.
2. Réglez la fonction  . Réglez la température maximale. Reportez-vous à Utilisation quotidienne. Laissez l'appareil fonctionner pendant 1 h.
3. Réglez la fonction  . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 min.

4. Réglez la fonction  . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 min.
5. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
6. Nettoyez l'appareil et les accessoires uniquement avec un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et un détergent doux.
7. Remettez les accessoires et les supports d'étagère amovibles à leur position initiale.

5.3 Réglage : Dureté de l'eau

Lorsque vous branchez l'appareil à une prise secteur, vous devez sélectionner le degré de dureté de l'eau.

Utilisez le papier réactif ou contactez votre fournisseur d'eau pour contrôler le niveau de dureté de l'eau.

1. Mettez le papier réactif dans l'eau pendant environ 1 sec. Ne mettez pas le papier réactif sous l'eau du robinet.
2. Secouez le papier du test pour éliminer l'eau restante.
3. Après 1 min, vérifiez la dureté de l'eau dans le tableau ci-dessous.
4. Définissez le degré de dureté de l'eau : Menu / Configurations / Configuration / Dureté de l'eau.

Les couleurs du papier réactif continuent de changer. Vérifiez la dureté de l'eau dans un délai de 1 min après le test.

Vous pouvez changer le niveau de dureté de l'eau dans le menu : Configurations / Configuration / Dureté de l'eau.

Le tableau indique la plage de dureté de l'eau avec le niveau correspondant de classification de l'eau. Réglez le niveau de dureté de l'eau en fonction du tableau.

Niveau de dureté de l'eau	Papier réactif
1 - douce	

Niveau de dureté de l'eau	Papier réactif
2 - modérément dure	
3 - dure	
4 - très dure	

6. UTILISATION QUOTIDIENNE

**AVERTISSEMENT!**
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Fonctions de cuisson

FONCTIONS STANDARD

	Gril Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
	Turbo gril Pour rôti de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur une position de grille. Pour cuire des gratins et faire dorer.
	Chaleur tournante Pour rôti de la viande et cuire des gâteaux. Réglez une température inférieure à celle d'une Cuisine traditionnelle, car le ventilateur répartit la chaleur uniformément à l'intérieur du four.
	Plats surgelés Parfait pour les repas préparés (par ex. frites, pommes quartier ou nems).

	Chauffage Haut/ Bas Pour cuire et rôti des aliments sur une seule position de grille.
	Fonction Pizza Pour cuire des pizzas et autres plats qui nécessitent plus de chaleur par en-dessous.
	Chauffage inférieur Choisissez cette fonction après une cuisson pour dorer davantage les aliments sur le dessous, si besoin. Utilisez le niveau de grille le plus bas.

PROGRAMMES SPÉCIAUX

	Stérilisation Pour préserver les légumes et les fruits, placez les pots de conserve dans une plaque de cuisson remplie d'eau, en utilisant des pots à baïonnette résistants à la chaleur ou des couvercles à vis de même taille. Utilisez la position de grille la plus basse.
---	--



Déshydratation

Pour déshydrater des fruits, des légumes et des champignons en tranches. Pour permettre à l'air saturé en humidité de s'échapper et au fruit de mieux sécher, il est conseillé d'ouvrir la porte du four occasionnellement pendant le processus de séchage.



Chaufe-plats

Pour préchauffer vos assiettes avant de les servir.



Décongélation

Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la grosseur des plats surgelés.



Gratiner

Pour des plats tels que des lasagnes ou un gratin de pommes de terre. Pour cuire des gratins et faire dorer.



Cuisson basse température

Processus de cuisson à basse température. Il est idéal pour cuire des aliments délicats (par ex., bœuf, veau ou agneau). Pour une saveur plus riche et un meilleur brunissement, faites dorer la viande avant de la placer dans le four.



Maintien au chaud

Pour maintenir les aliments au chaud. Veuillez noter que certains plats peuvent continuer à cuire et sécher tout en restant chauds. Couvrir les plats si nécessaire.



Chaleur Tournante Humide

Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie pendant la cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de l'appareil peut différer de la température sélectionnée. La chaleur résiduelle est utilisée. La puissance de chauffage peut être réduite. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section Utilisation quotidienne, Notes sur : Chaleur Tournante Humide

FONCTIONS VAPEUR



Steamify

Utilisez la vapeur pour cuire à la vapeur, mijoter, faire croustiller doucement, cuire au four et rôtir.



Réhydratation vapeur

Un réchauffage d'aliments à la vapeur évite que la surface ne se dessèche. La chaleur est diffusée de façon douce et homogène, ce qui permet de conserver les saveurs et arômes des aliments comme s'ils venaient d'être préparés. Vous pouvez utiliser cette fonction pour réchauffer directement des aliments sur une assiette. Vous pouvez réchauffer plusieurs assiettes en même temps sur différents niveaux de grille.



Cuisson du pain

Utilisez cette fonction pour préparer des pains et petits pains et obtenir un excellent résultat professionnel en matière de croustillant, de couleur et de brillance de la croûte.



Levée de pâte/pain

Pour accélérer la levée de la pâte levée. Couvrez la surface de la pâte pour éviter qu'elle ne sèche.



Vapeur intense

Pour cuire des légumes à la vapeur, des garnitures ou du poisson.



Humidité Élevée

Cette fonction est idéale pour cuire des plats délicats tels que des crèmes, des flans, des terrines et du poisson.



Humidité Faible

Cette fonction convient pour la viande, la volaille, les plats au four et les plats mijotés. Grâce à sa combinaison de vapeur et de chaleur, la viande conserve une texture tendre et juteuse, ainsi qu'une surface croustillante.

6.2 Remarques sur : Chaleur Tournante Humide

Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux exigences Ecodesign (selon les normes EU 65/2014 et EU 66/2014). Tests conformes aux normes : IEC/EN 60350-1.

La porte du four doit être fermée pendant la cuisson pour que la fonction ne soit pas interrompue et que le four fonctionne avec la plus grande efficacité énergétique possible.

Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.

Pour les instructions de cuisson, reportez-vous à la section Conseils, Chaleur Tournante Humide. Pour des recommandations générales sur les économies d'énergie, reportez-vous à la section Efficacité énergétique, Conseils sur les économies d'énergie.

6.3 Réglage : Modes de cuisson

1. Mettez en fonctionnement l'appareil. Le mode de cuisson par défaut et la température s'affichent.
 2. Appuyez sur le symbole du mode de cuisson  pour accéder au sous-menu.
 3. Sélectionnez le mode de cuisson et appuyez sur OK :
 4. Réglez la température. Appuyez sur la touche OK.
 5. Appuyez sur la touche START .
- Sonde de cuisson - vous pouvez brancher la sonde à tout moment avant ou pendant la cuisson. Reportez-vous à la section Utilisation des accessoires, Sonde de cuisson.
6. STOP - appuyez pour désactiver le mode de cuisson.
 7. Éteignez l'appareil.

 Durant certains modes de cuisson, l'éclairage peut s'éteindre automatiquement à une température inférieure à 80 °C.

6.4 Réglage : Steamify - Mode de cuisson vapeur

1. Allumez l'appareil. Sélectionnez et appuyez sur le symbole du mode de cuisson pour accéder au sous-menu.
2. Appuyez sur . Réglez le mode de cuisson vapeur.
3. Appuyez sur OK. Les réglages de la température s'affichent.
4. Réglez la température. Le type de mode de cuisson à la vapeur dépend de la température réglée :
 - a. **Cuisson 100% vapeur** 50 - 100°C : pour la cuisson à la vapeur de légumes, céréales, légumineuses, fruits de mer, terrines et desserts.
 - b. **Vapeur pour braiser et mijoter** 105 - 130°C : pour la cuisson de la viande ou du poisson mijotés et braisés, du pain et de la volaille, ainsi que des cheesecakes et des ragoûts.
 - c. **Vapeur pour brunir légèrement** 135 - 150°C : pour la viande, les ragoûts, les légumes farcis, le poisson et les gratins. Grâce à sa combinaison de vapeur et de chaleur, la viande conserve une texture tendre et juteuse, ainsi qu'une surface croustillante. Si vous réglez le minuteur, la fonction grill s'active automatiquement pendant les dernières minutes de cuisson pour gratiner légèrement le plat..
 - d. **Vapeur pour rôtir et pâtisser** 155 - 230°C : pour les plats rôtis et cuits au four, les viandes, poissons, volailles, pâtisseries feuilletées, tartes, muffins, gratins, légumes et gâteaux. Si vous réglez le minuteur et placez les aliments sur le premier niveau, le mode de cuisson Sole s'active automatiquement pendant les dernières minutes de cuisson pour rendre le dessous croustillant.
5. Appuyez sur OK.
6. Appuyez sur le couvercle du réservoir d'eau pour l'ouvrir.
7. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau froide jusqu'à atteindre le niveau maximal (environ 950 ml), qu'un signal sonore retentisse ou qu'un message s'affiche. Le volume d'eau est suffisant pendant environ 50 min. Ne remplissez

pas le réservoir d'eau au-delà de sa capacité maximale. Il existe un risque de fuite d'eau, de débordement et de dégâts des meubles.

⚠️ AVERTISSEMENT!

Utilisez uniquement de l'eau froide du robinet. N'utilisez pas d'eau filtrée (deminéralisée) ou distillée. N'utilisez pas d'autres liquides. Ne versez pas de liquides inflammables ni d'alcool dans le réservoir d'eau.

- 8. Remplacez le réservoir d'eau dans sa position initiale.
 - 9. Appuyez sur **START**.
De la vapeur apparaît après environ 2 minutes. Une fois la température définie atteinte, un signal sonore retentit.
 - 10. Quand le réservoir d'eau est presque vide, le signal sonore retentit. Remplissez à nouveau le réservoir d'eau.
 - 11. Éteignez l'appareil.
 - 12. Pour empêcher la formation de résidus de calcaire, videz le réservoir d'eau après chaque cuisson à la vapeur.
- Reportez-vous à la section Entretien et nettoyage, Vidange du réservoir.
- 13. Après la cuisson, ouvrez prudemment la porte du four. L'eau résiduelle peut se condenser à l'intérieur du four.
 - 14. Lorsque l'appareil est froid, nettoyez l'intérieur du four avec un chiffon doux.

⚠️ AVERTISSEMENT!

L'appareil est chaud. Risque de brûlure. Soyez prudent lorsque vous videz le bac à eau.

6.5 Menu

Appuyez sur **≡** pour accéder au menu.

Cuisson assistée	Indique les programmes automatiques.
Mes programmes	Indique les réglages favoris.
Nettoyage	Indique les programmes de nettoyage.

Options		Pour régler l'appareil.
Configurations	Configuration	Pour régler l'appareil.
	Service	Affiche la version et la configuration du logiciel.

Sous-menu pour : Nettoyage

Séchage	Procédure de séchage de la cavité pour éliminer la condensation qui se forme pendant l'utilisation des fonctions vapeur.
Vidange du réservoir	Procédure pour éliminer l'eau résiduelle du réservoir d'eau après avoir utilisé les fonctions de vapeur.
Nettoyage vapeur	Nettoyage léger
Nettoyage Vapeur Plus	Nettoyage complet.
Détartrage	Nettoyage du circuit de génération de la vapeur des résidus calcaires.
Rinçage	Procédure pour rincer et nettoyer le circuit de génération de la vapeur après une utilisation fréquente des fonctions vapeur.

Sous-menu pour : Options

Eclairage four	Allume et éteint l'éclairage.
Sécurité enfants	Empêche l'activation accidentelle de l'appareil.
Préchauffage Rapide	Réduit la durée de préchauffage. Uniquement disponible avec certains modes de cuisson.
Nettoyage Conseille	Active et désactive le rappel.

Affichage Heure Change le format de l'affichage de l'heure.

Réinitialiser tous les réglages Restaure les réglages d'usine.

Sous-menu pour : Configurations

Configuration

Langue	Définit la langue de l'appareil.
Affichage Luminosité	Règle la luminosité de l'affichage.
Son touches	Active et désactive la tonalité des champs tactiles. Il n'est pas possible de couper la tonalité pour  .
Volume Alarme	Règle le volume des signaux sonores et des tonalités des touches.
Dureté de l'eau	Définit la dureté de l'eau.
Heure actuelle	Règle l'heure et la date actuelles.

Service

Mode démo	Code d'activation/désactivation : 2468
Version du logiciel	Informations sur la version du logiciel.

6.6 Réglage : Cuisson assistée

Le sous-menu Cuisson assistée comprend un ensemble de fonctions et de programmes supplémentaires conçus pour les plats dédiés. Chaque plat de ce sous-menu est fourni avec un réglage approprié. Vous pouvez régler la durée et la température pendant la cuisson.

Pour certains plats, vous pouvez également réaliser la cuisson avec la Sonde de cuisson. Le niveau de cuisson du plat :

- Saignant
- À point
- Bien cuit

Pour certains plats, vous pouvez également réaliser la cuisson avec le Poids automatique.

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Appuyez sur la touche .
3. Appuyez sur . Passez à la Cuisson assistée.
4. Choisissez un plat ou un type d'aliment.
5. Placez les aliments dans l'appareil et appuyez sur START.

Lorsque la fonction se termine, vérifiez si les aliments sont prêts. Prolongez le temps de cuisson si nécessaire.

7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

7.1 Mes programmes ☆

Vous pouvez sauvegarder jusqu'à 3 de vos configurations favorites, tels que le mode de cuisson et le temps de cuisson.

1. Allumez l'appareil.
2. Sélectionnez le réglage préféré.
3. Appuyez sur .
4. Sélectionnez : Mes programmes / Enregistrer les réglages actuels.
5. Appuyez sur + pour ajouter le réglage à la liste de : Mes programmes.

6. Appuyez sur OK.
 - appuyez pour réinitialiser le réglage.
 - appuyez pour annuler le réglage.

7.2 Verrouillage des touches

Cette fonction permet d'éviter une modification accidentelle de la fonction de l'appareil.

1. Allumez l'appareil.
2. Sélectionnez un mode de cuisson.

3.   - appuyez simultanément pour activer la fonction.
-   - appuyez simultanément pour désactiver la fonction.

7.3 Sécurité enfants

Cette fonction empêche l'activation accidentelle de l'appareil.

- 1. Allumez l'appareil.
- 2. Appuyez sur .
- 3. Sélectionnez Options / Sécurité enfants.
- 4. Appuyez sur les lettres du code par ordre alphabétique.
- 5. Éteignez l'appareil.

Sécurité enfants est activée.

Accès à : Minuteur et lampe sont disponibles.

Pour permettre l'utilisation de l'appareil, appuyez sur les lettres du code par ordre alphabétique.

Pour désactiver cette fonction, répétez les étapes ci-dessus.

7.4 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, si le mode de cuisson est actif et qu'aucun réglage n'est modifié, l'appareil se met à l'arrêt automatiquement au bout d'un certain temps.

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

Si vous comptez exécuter un mode de cuisson pendant une durée supérieure au temps d'arrêt automatique, réglez la durée de cuisson. Reportez-vous à Fonctions de l'horloge.

L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Eclairage four, Sonde de cuisson, Fin de cuisson.

7.5 Ventilateur de refroidissement

Lorsque l'appareil fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Si vous éteignez l'appareil, le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

8. FONCTIONS DE L'HORLOGE

8.1 Description des fonctions de l'horloge

Fonction	Description
Minuteur	Pour définir la durée de la cuisson. Le maximum est de 23 h 59 min. Vous pouvez configurer ce qui se passe lorsque le temps est écoulé en définissant votre préférence : Fin de l'action

Fonction	Description
Fin de l'action	Son alarme - Lorsque le temps est écoulé, le signal retentit. Vous pouvez régler cette fonction à tout moment, même lorsque l'appareil est à l'arrêt. Son et arrêt du four - lorsque le temps est écoulé, le signal retentit et le mode de cuisson s'éteint. Information display - lorsque le temps est écoulé, le message apparaît à l'écran. Vous pouvez régler cette fonction à tout moment, même lorsque l'appareil est à l'arrêt.
Démarrage retardé	Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson.
Prolongation de la durée	Pour rallonger le temps de cuisson.
Compteur	Pour indiquer la durée de fonctionnement de l'appareil. Le maximum est de 23 h 59 min. Vous pouvez activer et désactiver la fonction. Cette fonction n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four.

 Certaines fonctions de l'horloge peuvent ne pas être disponibles avec certaines fonctions de cuisson.

8.2 Heure actuelle

1. Allumez l'appareil.
2. Appuyez sur : Heure actuelle.
3. Réglez l'heure.
4. Appuyez sur OK.

8.3 Réglage : Minuteur

1. Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.

2. Appuyez sur la touche .

3. Réglez l'heure.

Vous pouvez sélectionner la Fin de l'action préférée en appuyant sur ● ● ● .

4. Appuyez sur OK. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché.

S'il ne reste que 10 % du temps de cuisson et que les aliments ne semblent toujours pas cuits, vous pouvez prolonger le temps de cuisson. Vous pouvez également modifier le mode de cuisson. Appuyez sur **+1min** pour prolonger le temps de cuisson.

8.4 Réglage : Démarrage retardé

1. Réglez le mode de cuisson et la température.

2. Appuyez sur la touche .

3. Réglez le temps de cuisson.

4. Appuyez sur la touche ● ● ● .

5. Appuyez sur Démarrage retardé.

6. Choisissez l'heure de début souhaitée.

7. Appuyez sur OK. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché.

8.5 Réglage : Compteur

1. Appuyez sur la touche .

2. Appuyez sur la touche ● ● ● .

3. Appuyez sur Compteur.

4. Faites glisser ou appuyez sur  pour afficher la durée de fonctionnement sur l'écran principal.

5. Appuyez sur OK. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché.

8.6 Modification des réglages du minuteur

Vous pouvez modifier la durée à tout moment en cours de cuisson.

1. Appuyez sur la touche .

2. Réglez la valeur du minuteur.

3. Appuyez sur la touche OK.

9. UTILISATION DES ACCESSOIRES

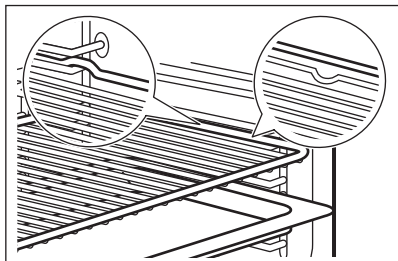
AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Insertion des accessoires

Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité et empêche l'inclinaison. Les crans sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser hors de la grille.

Insérez l'accessoire (grille métallique/plaque) entre les rails du support de grille. Assurez-vous que la grille touche l'arrière de l'intérieur du four et que les pieds pointent vers le bas.



Si votre plateau a une pente, positionnez-le vers l'arrière de l'intérieur du four.

Si votre grille métallique comporte un pas, positionnez-le vers l'avant de l'intérieur du four.

S'il y a une inscription sur l'accessoire, assurez-vous qu'il est face à vous.

Si vous utilisez un plateau avec des trous, placez le plateau/la poêle en dessous pour recueillir les liquides égouttants.

9.2 Sonde de cuisson

Cela mesure la température à l'intérieur des aliments.

Il y a deux températures à régler :

- $^{\circ}\text{C}$ - la température à l'intérieur de l'appareil. Elle doit être d'au moins 25°C plus élevée que la température à cœur des aliments.

-  - la température à cœur des aliments. Recommandations :

- Les ingrédients doivent être à température ambiante.
- Ne l'utilisez pas pour des plats liquides.
- Pendant la cuisson, l'aiguille du capteur d'aliments doit être complètement insérée dans le plat.

Cuisson avec : Sonde de cuisson

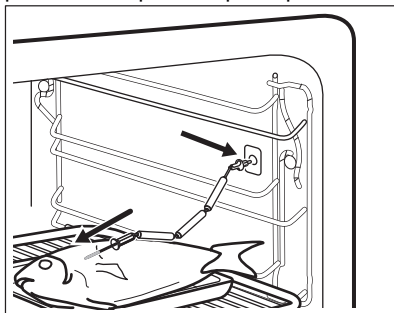
AVERTISSEMENT!

Il existe un risque de brûlures lorsque la sonde alimentaire et les supports de grille deviennent chauds. Ne touchez pas la poignée de la sonde de cuisson avec les mains nues. Utilisez toujours des gants de cuisine.

1. Allumez l'appareil.
2. Réglez le mode de cuisson ou un plat et, si nécessaire, la température du four.
3. Insérez la sonde de cuisson dans le plat :

Viande, volaille et poisson

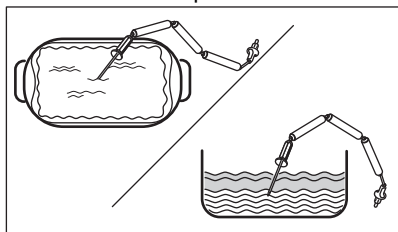
Insérez toute la longueur de l'aiguille de la sonde de cuisson dans la viande ou le poisson à sa partie la plus épaisse.



Ragoût

Introduisez la pointe de la sonde de cuisson exactement au centre de la cocotte. La sonde de cuisson doit être stable en un seul endroit pendant la cuisson. Pour y parvenir, utilisez un ingrédient solide. Utilisez le rebord du plat de cuisson pour appuyer la poignée en silicone de la sonde de cuisson. La pointe

de la sonde de cuisson ne doit pas toucher le fond du plat de cuisson.



4. Branchez la sonde de cuisson dans la prise située à l'intérieur de l'appareil. Reportez-vous à la section Description du produit.

L'affichage indique la température actuelle de la sonde de cuisson.

5. - appuyez pour régler la température à cœur du capteur.
6. ● ● ● - appuyez pour définir l'option préférée :
 - Son alarme - lorsque les aliments atteignent la température au cœur, le signal sonore retentit.

- Son et arrêt du four - lorsque les aliments atteignent la température à cœur, le signal sonore retentit et le four se met à l'arrêt.

7. Sélectionnez l'option et appuyez à plusieurs reprises sur OK pour accéder à l'écran principal.
8. Appuyez sur la touche START .
9. Dès que les aliments atteignent la température définie, un signal sonore retentit. Vérifiez si les aliments sont prêts. Prolongez le temps de cuisson si nécessaire.
10. Débranchez la sonde alimentaire et sortez le plat de l'appareil.

N'oubliez pas de fermer la prise de la sonde de cuisson avec un capuchon après avoir débranché la sonde de cuisson de l'appareil.

10. CONSEILS

10.1 Recommandations de cuisson

Les processus de cuisson ne conviennent qu'à un seul niveau.

Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Elles varient selon les recettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés.

Votre appareil peut cuire ou rôtir différemment de votre appareil précédent. Les conseils ci-dessous contiennent les réglages de température, les temps de cuisson et les positions de grilles recommandés pour des types d'aliments spécifiques.

Comptez les niveaux de grille à partir du bas du four.

Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.

Pour des conseils sur les économies d'énergie, reportez-vous à la section Efficacité énergétique.

Symboles utilisés dans les tableaux :

	Type d'aliment
	Mode de cuisson
	Température
	Accessoire
	Poids (kg)
	Niveau de la grille
	Heure de cuisson (min)
	Autres informations

10.2 Cuisson basse température

Cette fonction permet de cuire des morceaux minces et tendres de viande et poisson. Utilisez la sonde de cuisson pour mesurer la température à l'intérieur des aliments. Reportez-vous au tableau ci-dessous pour connaître le réglage de température recommandé de l'appareil $^{\circ}\text{C}$ qui vous permettra d'atteindre la température souhaitée à l'intérieur des aliments $\hookrightarrow^{\circ}\text{C}$

Pour la saveur et la couleur du rôti, faites frire la viande dans une poêle chaude pendant plusieurs minutes avant de la placer dans l'appareil. Placez les aliments dans le plat à rôti et mettez-le sur une grille métallique.

Cuisson basse température

$\hookrightarrow^{\circ}\text{C}$	$^{\circ}\text{C}$
< 65	90
66 - 75	110
> 75	150

10.3 Chaleur Tournante Humide - accessoires recommandés

Utilisez les moules et récipients foncés et non réfléchissants. Ils offrent une meilleure absorption de la chaleur que les plats réfléchissants de couleur claire.

- **Plaque à pizza** - sombre, non réfléchissante, diamètre 28 cm
- **Plat de cuisson** - sombre, non réfléchissant, diamètre 26 cm
- **Ramequins** - céramique, diamètre 8 cm, hauteur 5 cm
- **Moules à flan** - sombre, non réfléchissant, diamètre 28 cm

10.4 Chaleur Tournante Humide

		$^{\circ}\text{C}$		
Gratin de pâtes	1	200	45 à 60	1)
Gratin de pommes de terre	1	180	80 à 100	1)

		$^{\circ}\text{C}$		
Moussaka	1	180	75 - 90	1)
Lasagnes	1	180	70 à 90	1)
Cannelloni	1	200	65 à 80	1)
Pudding au pain	1	190	60 à 80	1)
Gâteau de riz	1	180	80 à 100	1)
Gâteau aux pommes	1	160	100 à 120	1)
Pain Blanc	1	200	80 à 100	2)

1) Utilisez la grille métallique.

2) Placez le plateau de cuisson avec la pente vers l'arrière de l'intérieur du four.

10.5 Informations pour les laboratoires d'essais

Cuisson sur un seul niveau

Tests conformes aux normes EN 60350-1. IEC 60350-1.

		$^{\circ}\text{C}$		
Petits gâteaux, 20 par plaque				
	2	150	25 - 35	1) 2)
	2	150	31 - 41	1) 2)
Génoise allégée				
	1	170	21 - 31	3) 2)
	1	160	39 - 49	3) 2)
Tarte aux pommes				
	1	170	65 - 75	3) 4)

		°C		
	1	170	55 - 65	3) 4)

Pain grillé

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

1) Utilisez le plateau de cuisson avec l'inclinaison vers l'arrière de l'intérieur du four. Il doit toucher le couvercle du ventilateur.

2) Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte.

3) Utilisez la grille métallique.

4) 2 pains moulés placés en diagonale (Ø 20 cm). Le droit doit être positionné plus à l'avant que le gauche.

5) Selon : IEC 60350-1:2016 et IEC 60350-1:2023.

Recettes supplémentaires

		°C		
--	--	----	--	--

Meringues

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

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

Scones

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

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

Poulet

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

1) Placez le plateau de cuisson avec la pente vers l'arrière de l'intérieur du four.

2) Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte.

3) Utilisez un papier cuisson.

4) Placez le poulet avec le côté poitrine vers le bas. Retournez la viande à l'envers à la moitié du temps de cuisson.

Fonction Vapeur

Tests conformes aux normes EN 60350-1.
IEC 60350-1.

Utilisez la fonction : Vapeur intense.

		°C		
--	--	----	--	--

Brocolis

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

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

Petits pois, congelés

				3)
2	2	100	-	4) 5)

1) Utilisez un kit vapeur Gastronorm 1/2 perforé.

2) Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte.

3) Utilisez un kit vapeur Gastronorm 2/3 perforé.

4) Placez le plateau de cuisson sur le premier niveau pour récupérer l'eau qui coule des processus vapeur.

5) Faites cuire jusqu'à ce que la température du point le plus froid atteigne 85 C°.

Recettes vapeur supplémentaires

		°C		
--	--	----	--	--

Plat combiné vapeur (2 portions)

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

Pudding au caramel (6 portions)

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

Crème anglaise aux œufs

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

Pain Blanc

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

Poulet



1

200

70 - 80

7)

- 1) 40 min pour les pommes de terre ; 11 min pour les brocolis ; 8 min pour le saumon.
- 2) Utilisez un plat vapeur Gastronorm 1/2 (perforé) pour les pommes de terre et les brocolis, et un plat vapeur Gastronorm 1/2 (non perforé) pour le saumon.
- 3) Placez le saumon au niveau 1, les pommes de terre et les brocolis au niveau 3.
- 4) Placez les ingrédients dans le four l'un après l'autre au moment approprié, de sorte que tous les composants soient cuits en même temps. Vous pouvez préparer deux portions en même temps.
- 5) Utilisez des plats ronds en porcelaine sur la grille métallique.
- 6) Utilisez un kit vapeur Gastronorm 1/2 non perforé.
- 7) Placez le plateau de cuisson avec la pente vers l'arrière de l'intérieur du four.

11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

11.1 Remarques concernant le nettoyage

Agents nettoyants

- Nettoyez l'avant de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre imbibé d'eau tiède et d'un détergent doux.
- Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.
- Nettoyez les taches avec un détergent doux.
- Nettoyez les taches tenaces avec un nettoyant spécial pour four.

Utilisation quotidienne

- Essuyez l'intérieur de l'appareil après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.
- Ne conservez pas les aliments dans l'appareil pendant plus de 20 minutes. Séchez l'intérieur de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre après chaque utilisation.

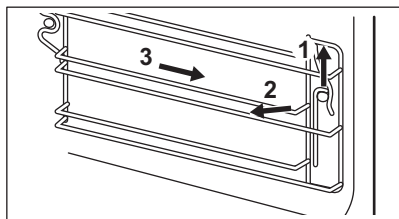
Accessoires

- Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher. Utilisez uniquement un chiffon en microfibre avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.
- Ne nettoyez pas les accessoires antiadhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

11.2 Retrait des supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

1. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
2. Tirez avec précaution les supports de grille vers le haut et sortez-les du loquet avant.
3. Sortez les supports de la prise arrière.



Installer les supports de grille dans l'ordre inverse.

Si les rails télescopiques sont fournis, les goupilles de retenue doivent pointer vers l'avant.

11.3 Nettoyage vapeur

1. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
2. Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles.
3. Nettoyez le fond de l'intérieur du four et la vitre interne de la porte avec un chiffon doux humidifié d'eau tiède et d'un détergent doux.
4. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau maximal indiqué par un signal sonore ou un message affiché.
5. Sélectionnez : Menu / Nettoyage.

Option	Description
Nettoyage vapeur	Nettoyage léger Durée : 30 min
Nettoyage Vapeur Plus	Nettoyage normal Vaporisez la cavité avec un détergent. Durée : 75 min

6. Appuyez sur **START**. Suivez les instructions affichées.

Le signal sonore retentit à la fin du nettoyage.

7. Appuyez sur un symbole quelconque pour éteindre le signal.
8. Mettez à l'arrêt l'appareil.
9. Lorsque l'appareil a refroidi, séchez la cavité à l'aide d'un chiffon doux.
10. Laissez la porte du four ouverte et attendez que l'intérieur du four soit sec.

 Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint.

11.4 Nettoyage Conseille

Lorsque le rappel apparaît, un nettoyage est recommandé.

Utilisez la fonction : Nettoyage Vapeur Plus.

11.5 Détartrage

Utilisez-la pour détartrer le système de génération de vapeur.

1. Mettez à l'arrêt l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
 2. Retirez les accessoires.
 3. Assurez-vous que le réservoir d'eau est vide. Reportez-vous à la section Entretien et nettoyage, Vidange du réservoir.
Durée de la première partie : environ 100 min
 4. Sélectionnez : Menu / Nettoyage / Détartrage.
 5. Placez le plat à rôtir sur le premier niveau de la grille.
 6. Versez 250 ml d'agent détartrant dans le réservoir d'eau.
 7. Remplissez le reste du réservoir d'eau de 700 ml d'eau jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse ou qu'un message s'affiche.
 8. Activez la fonction et suivez les instructions à l'affichage. La première partie du détartrage commence.
Durée de la deuxième partie : environ 35 min
 9. Remplissez le réservoir d'eau de 950 ml d'eau jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse ou qu'un message s'affiche.
 10. Une fois la fonction terminée, retirez le plat à rôtir.
 11. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
 12. Nettoyez l'intérieur du four avec un chiffon doux.
 13. Laissez la porte du four ouverte et attendez que la cavité soit sèche.
- S'il reste des résidus de calcaire dans le four après le détartrage, l'affichage vous invite à répéter la procédure.

11.6 Rappel de détartrage

L'appareil fournit deux rappels pour le détartrage. Le rappel de détartrage ne peut pas être désactivé.

- Premier rappel - vous recommande de détartrer l'appareil.

- Deuxième rappel - vous oblige à détartre l'appareil. Si vous ne détartrez pas l'appareil lorsque le deuxième rappel est allumé, les fonctions vapeur sont désactivées.

11.7 Rinçage

Utilisez-la pour nettoyer le système de génération de vapeur après une utilisation fréquente des fonctions vapeur.

1. Mettez à l'arrêt l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
2. Retirez les accessoires.
3. Placez le plat à rôtir sur le premier niveau.
4. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau jusqu'au niveau maximal indiqué par un signal sonore ou un message affiché.
5. Sélectionnez : Menu / Nettoyage / Rinçage.

Durée : environ 30 min

6. Activez la fonction et suivez les instructions à l'affichage.
7. Une fois la fonction terminée, retirez le plat à rôtir.

 Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint.

11.8 Séchage

Utilisez cette fonction après un mode de cuisson vapeur ou un nettoyage vapeur pour sécher la cavité.

1. Mettez à l'arrêt l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
2. Retirez les accessoires.
3. Sélectionnez : Menu / Nettoyage / Séchage.
4. Suivez les instructions à l'écran.

11.9 Rappel de séchage

Après un mode de cuisson vapeur, l'écran indique de sécher l'appareil.

Appuyez sur OUI pour sécher l'appareil.

11.10 Vidange du réservoir

Utilisez cette fonction après une cuisson avec un mode de cuisson vapeur pour retirer l'eau résiduelle du réservoir d'eau.

1. Mettez à l'arrêt l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
2. Retirez les accessoires.
3. Placez le plat à rôtir sur le premier niveau.
4. Sélectionnez : Menu / Nettoyage / Vidange du réservoir.

Durée : 6 min

5. Activez la fonction et suivez les instructions à l'affichage.
6. Une fois la fonction terminée, retirez le plat à rôtir.

 Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint.

11.11 Retrait et installation de la porte

Vous pouvez retirer la porte et les panneaux de verre intérieurs pour les nettoyer. Le nombre de vitres diffère selon les modèles.

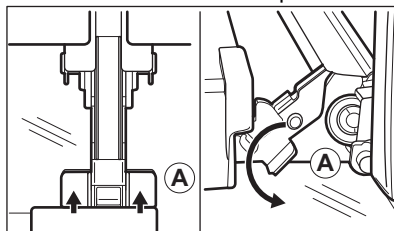
AVERTISSEMENT!

La porte est lourde.

ATTENTION!

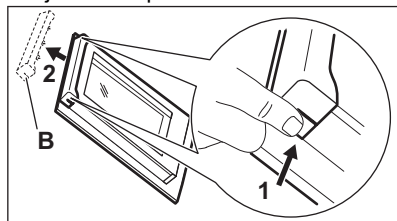
Manipulez soigneusement la vitre, en particulier autour des bords du panneau avant. Le verre peut se briser.

1. Assurez-vous que l'appareil est froid.
2. Ouvrez entièrement la porte.
3. Appuyez sur les leviers de serrage **A** sur les deux charnières de porte.

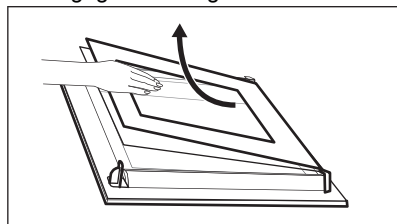


4. Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (à un angle d'environ : 70°).
5. Tenez la porte en plaçant vos mains de chaque côté et soulevez-la en la tirant en biais vers le haut.
6. Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un linge doux posé sur une surface stable.

7. Tenez le cache de porte **B** sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.



8. Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.
9. Saisissez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur un par un et dégagez-les du guide.



10. Nettoyez la vitre à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement la vitre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.

Après le nettoyage, effectuez les étapes ci-dessus dans le sens inverse. Installez d'abord le plus petit des panneaux, puis le plus grand, et terminez par la porte.

Assurez-vous que les panneaux en verre sont insérés dans la bonne position, car la surface de la porte pourrait surchauffer.

11.12 Remplacement de l'ampoule

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de blessure lors du retrait du couvercle en verre.

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de brûlures, le couvercle en verre peut être chaud. Utilisez un gant de protection lorsque vous touchez l'ampoule.

1. Mettez à l'arrêt l'appareil. Attendez que l'appareil soit froid.
2. Débranchez l'appareil.
3. Utilisez un tournevis Torx 20 pour démonter le couvercle en verre.
4. Retirez et nettoyez le cadre métallique et le joint d'étanchéité.
5. Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
6. Installez le cadre métallique et le joint d'étanchéité. Serrez les vis.

12. DÉPANNAGE

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 En cas d'anomalie de fonctionnement...

Description du problème	Cause et solution
Vous ne pouvez pas mettre l'appareil en fonctionnement ni le faire fonctionner.	L'appareil n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.

Description du problème	Cause et solution
L'appareil ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée. Pour régler l'horloge, reportez-vous à la section Fonctions de l'horloge.
	La porte n'est pas correctement fermée.
	Le fusible a disjoncté. Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si le problème se reproduit, faites appel à un électricien qualifié.
	Sécurité enfants est activée.
L'éclairage est éteint.	L'ampoule est grillée. Remplacez l'ampoule. Pour plus de détails, reportez-vous à la section Entretien et nettoyage.
 Une coupure de courant arrête toujours la procédure de nettoyage. Répétez le nettoyage s'il est interrompu par une coupure de courant.	

12.2 Codes d'erreur

Quand une erreur de logiciel se produit, l'affichage indique un message d'erreur. Vous trouverez la liste des problèmes dans le tableau ci-dessous. Lorsque le message d'erreur suivant continue à apparaître sur l'affichage, un sous-système défectueux a peut-être été désactivé. Dans ce cas, vous devez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé.

Code et description	Solution
F102 - la porte n'est pas complètement fermée ou le verrouillage de la porte est cassé.	Refermez la porte. Mettez à l'arrêt puis de nouveau en fonctionnement l'appareil.
F111 - la Sonde de cuisson n'est pas correctement insérée dans la prise.	Enfoncez bien la Sonde de cuisson dans la prise.
F240, F439 - les champs tactiles de l'affichage ne fonctionnent pas correctement.	Nettoyez la surface de l'affichage. Vérifiez que les champs tactiles sont propres.
F908 - le système de l'appareil ne peut pas se connecter au bandeau de commande.	Mettez à l'arrêt puis de nouveau en fonctionnement l'appareil.

12.3 Données de maintenance

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé.

Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de l'appareil. Elle est visible lorsque vous ouvrez la porte. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité de l'appareil.

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :

Modèle (MOD.) :

Référence produit
(PNC) :

Numéro de série (SN) :

13. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

13.1 Fiche d'informations produit et informations produit conformément aux réglementations (UE) N° 65/2014 et (UE) N° 66/2014

Nom du fournisseur	(-)
Identification du modèle	5C70S9690ME 944005436
Indice d'efficacité énergétique	79.7
Classe d'efficacité énergétique	A+
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	0.89 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.59 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	45 l
Type de four	Four encastrable
Masse	32.9 kg

Appareil testé conformément aux normes : EN CEI 60350-1.

13.2 Exigences en matière d'information conformément au règlement (UE) n° 2023/826

Consommation d'énergie en mode veille	0,8 W
Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable	20 min

Appareil testé conformément aux normes : EN 50564.

13.3 Conseils pour économiser l'énergie

Les conseils ci-dessous vous aideront à économiser de l'énergie lors de l'utilisation de votre appareil.

Assurez-vous que la porte de l'appareil est fermée lorsque l'appareil est en marche. Évitez d'ouvrir l'appareil trop souvent pendant la cuisson. Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.

Utilisez des plats en métal et des moules et récipients foncés et non réfléchissants pour accroître les économies d'énergie.

Ne préchauffez pas l'appareil avant la cuisson, sauf recommandation spécifique.

Lorsque vous préparez plusieurs plats à la fois, faites en sorte que les pauses entre les cuissons soient aussi courtes que possible.

Cuisson avec ventilation

Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation pour économiser de l'énergie.

Chaleur résiduelle

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température de l'appareil au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur de l'appareil poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud ou réchauffer d'autres plats.

Lorsque vous mettez l'appareil à l'arrêt, l'écran indique la chaleur résiduelle ou la température.

Si un programme avec Durée est activé et que le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, les éléments chauffants s'éteignent automatiquement plus tôt dans certaines fonctions de l'appareil.

Maintien des aliments au chaud

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et garder les aliments au chaud. La température ou le voyant de chaleur résiduelle s'affichent.

Cuisson avec l'éclairage éteint

Éteignez l'éclairage en cours de cuisson. Ne l'allumez que lorsque vous en avez besoin.

Chaleur Tournante Humide

Fonction conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson.

Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes. Vous pouvez rallumer l'éclairage, mais cela réduira les économies d'énergie.

14. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES

Recyclez les matériaux portant le symbole

 Placez l'emballage dans les conteneurs appropriés pour le recycler. Contribuez à la protection de l'environnement et de la santé humaine en recyclant les déchets des appareils électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils marqués du symbole  avec les déchets ménagers. Rapportez ce produit à votre centre de recyclage local ou renseignez-vous auprès de votre mairie.



Pour la Suisse:

Où aller avec les appareils usagés ? Partout où des appareils neufs sont vendus, mais aussi dans un centre de collecte ou une entreprise de récupération officiels SENS. La liste des centres de collecte officiels SENS est disponible sous www.erecycling.ch

FR Concerne la France uniquement :



FR

Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



FR



VISITA IL NOSTRO SITO WEB PER:



Ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza e la riparazione:

www.blaupunkt-einbaugeraete.com

INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	51
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	53
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	56
4. PANNELLO DEI COMANDI.....	56
5. PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIATURA PER LA PRIMA VOLTA.....	57
6. USO QUOTIDIANO.....	58
7. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....	62
8. FUNZIONI OROLOGIO.....	63
9. USO DEGLI ACCESSORI.....	65
10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI.....	66
11. CURA E PULIZIA.....	69
12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	72
13. EFFICIENZA ENERGETICA.....	74
14. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE.....	75

Con riserva di modifiche.

1. ⚠ INFORMAZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. I produttori non sono responsabili di eventuali lesioni o danni derivanti da un'installazione o un uso scorretti. Conservare sempre le istruzioni in un luogo sicuro e accessibile per poterle consultare in futuro.

1.1 Sicurezza di bambini e persone vulnerabili

- Quest'apparecchiatura può essere usata da bambini a partire da 8 anni di età e da adulti con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con scarsa esperienza e conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'utilizzo in sicurezza dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti. I bambini che hanno meno di 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani

dall'elettrodomestico, a meno che non vi sia una supervisione continua.

- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dall'apparecchiatura durante l'uso e durante il raffreddamento.
- Se l'elettrodomestico ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'elettrodomestico senza essere supervisionati.

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura.
- Quest'apparecchiatura è progettata per un uso domestico singolo in un ambiente interno.
- Quest'apparecchiatura può essere utilizzata in uffici, camere d'albergo, camere di bed & breakfast, alloggi in agriturismi e altre sistemazioni simili in cui tale utilizzo non superi i livelli di utilizzo domestico medio.
- L'installazione dell'apparecchiatura e la sostituzione dei cavideve essere effettuata unicamente da personale qualificato.
- Non utilizzare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Prima di ogni operazione di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza tecnica autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo elettrico.

- **AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare le resistenze o la superficie della cavità dell'apparecchiatura.
- Utilizzare sempre guanti da forno per rimuovere o inserire accessori o pirofile.
- Usare esclusivamente la termosonda (sensore temperatura al centro) consigliata per questa apparecchiatura.
- Per rimuovere i supporti del ripiano, tirare prima la parte anteriore del supporto del ripiano e poi l'estremità posteriore lontano dalle pareti laterali. Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.
- Non utilizzare vaporelle per pulire l'elettrodomestico.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro dello sportello per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

2.1 Installazione



AVVERTENZA!

L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Seguire le istruzioni di installazione disponibili sul nostro sito web.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.
- Installare l'apparecchiatura in un luogo sicuro e idoneo che soddisfi i requisiti di installazione.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.

- Prima di montare l'apparecchiatura, assicurarsi che sia in piano e che la porta si apra senza limitazioni.
- L'apparecchiatura è dotata di un sistema di raffreddamento elettrico. Quest'ultimo funziona a corrente elettrica.

2.2 Collegamento elettrico



AVVERTENZA!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve essere collegata a terra.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Utilizzare sempre una presa con contatto di protezione correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghes.

- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo di alimentazione. Se il cavo di alimentazione deve essere sostituito, l'operazione deve essere effettuata dal nostro centro di assistenza tecnica autorizzato.
- Non lasciare che i cavi di alimentazione tocchino o si avvicinino allo sportello dell'apparecchiatura o alla nicchia sottostante, soprattutto quando è in funzione o lo sportello è caldo.
- La protezione contro gli urti delle parti sotto tensione e isolate deve essere fissata in modo tale che non possa essere rimossa senza attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine del processo di installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Se la presa di alimentazione è allentata, non collegare la spina.
- Non scollegare l'apparecchiatura tirando il cavo di alimentazione. Staccare sempre la spina di alimentazione.
- Utilizzare esclusivamente dispositivi di isolamento appropriati: interruttori automatici, fusibili (quelli a vite devono essere rimossi dal portafusibili), salvavita con messa a terra e contattori.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere un'apertura di contatto di almeno 3 mm.
- La dotazione standard dell'apparecchiatura al momento della fornitura prevede una spina e un cavo di rete.
- Prestare attenzione in fase di apertura dello sportello dell'elettrodomestico, quando quest'ultimo è in funzione. Può esservi un rilascio di aria calda.
- Non accendere l'apparecchiatura con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.
- Non esercitare pressione sullo sportello aperto.
- Non utilizzare l'elettrodomestico come superficie di lavoro o come superficie di deposito.
- Aprire lo sportello dell'elettrodomestico attentamente. L'utilizzo di ingredienti con alcol può provocare una miscela di alcol e aria.
- Non lasciare scintille o fiamme libere a contatto con l'elettrodomestico quando si apre lo sportello.
- Utilizzare sempre recipienti di vetro e barattoli approvati per la conservazione.
- Non appoggiare o tenere prodotti infiammabili o oggetti inumiditi con prodotti infiammabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.

AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o lo scolorimento dello smalto:
 - Non collocare pirofile o altri oggetti direttamente sul fondo della cavità dell'elettrodomestico.
 - Non collocare la pellicola di alluminio direttamente sul fondo della cavità dell'elettrodomestico.
 - Non versare acqua direttamente all'interno dell'elettrodomestico caldo.
 - Non conservare piatti e alimenti umidi all'interno dell'elettrodomestico dopo aver terminato la cottura.
 - Prestare attenzione in fase di rimozione o installazione degli accessori.
- Lo scolorimento dello smalto o dell'acciaio inox non influisce sulle prestazioni dell'apparecchiatura.
- Usare una leccarda per torte umide. I succhi di frutta causano macchie che possono essere permanenti.
- Usare esclusivamente gli accessori in dotazione con quest'apparecchiatura o consigliati dal produttore.

2.3 Utilizzo

AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano bloccate.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Spegnerne l'elettrodomestico dopo ogni utilizzo.

- Eseguire sempre la cottura con lo sportello dell'apparecchiatura chiuso.
- Se l'apparecchiatura si trova dietro a un pannello anteriore (ad es. una porta), assicurarsi che questo non sia mai chiuso quando l'apparecchiatura è in funzione. Calore e umidità possono accumularsi sul retro di un pannello chiuso causando danni all'apparecchiatura, all'alloggiamento o al pavimento. Dopo l'uso non chiudere il pannello dell'armadio finché l'apparecchiatura non si è completamente raffreddata.

2.4 Cura e pulizia



AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, di incendio o di danni all'apparecchiatura.

- Prima di eseguire la manutenzione, disattivare l'apparecchiatura e scollegarla dalla rete elettrica.
- Assicurarsi che l'apparecchiatura sia fredda per evitare la rottura del vetro. In caso di danni ai pannelli di vetro della porta, contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato per la sostituzione.
- Fare attenzione quando si rimuove la porta dall'apparecchiatura, poiché la porta è pesante.
- Pulire e asciugare l'apparecchiatura, la sua cavità e gli accessori dopo ogni utilizzo per evitare la condensa di vapore, la corrosione e il deterioramento della superficie.
- Controllare regolarmente il prodotto alla ricerca di segni di deterioramento che potrebbero renderlo inadatto al contatto con gli alimenti, come crepe, bolle, delaminazione, restringimento, appiccicosità, corrosione o altri cambiamenti visibili nella consistenza o nell'aspetto. Seguire le istruzioni di pulizia e manutenzione per evitare il deterioramento.
- Utilizzare un panno in microfibra, acqua tiepida e detersivi neutri per la pulizia dell'apparecchiatura e degli accessori. Non utilizzare prodotti abrasivi, spugne, solventi, oggetti con bordi taglienti o metallici.
- Seguire le istruzioni di sicurezza sulla confezione quando si utilizza uno spray per forno.

2.5 Cottura a vapore



AVVERTENZA!

Rischio di ustioni e di danni all'apparecchiatura.

- Il vapore che fuoriesce può provocare ustioni:
 - Prestare attenzione in fase di apertura dello sportello dell'elettrodomestico quando la funzione è attiva. L'elettrodomestico può rilasciare vapore.
 - Dopo aver utilizzato la cottura a vapore, aprire lo sportello dell'elettrodomestico con cautela.

2.6 Illuminazione interna



AVVERTENZA!

Pericolo di scossa elettrica.

- Informazioni relative alla lampadina (o lampadine) all'interno di questo prodotto e alle lampadine di ricambio vendute separatamente: queste lampadine sono progettate per resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'elettrodomestico. Non sono destinate all'uso in altre applicazioni e non sono idonee per l'illuminazione di ambienti domestici.
- Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica G.
- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche.

2.7 Assistenza

- Per far riparare l'apparecchiatura, rivolgersi a un Centro di Assistenza Autorizzato.
- Utilizzare solo ricambi originali.

2.8 Smaltimento



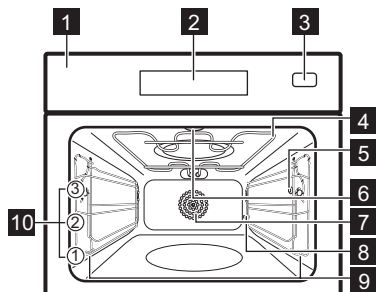
AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico in prossimità dell'apparecchiatura e gettarlo.

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

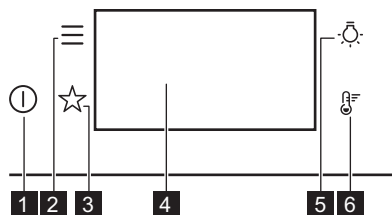
3.1 Panoramica generale



- 1** Pannello dei comandi
- 2** Display
- 3** Serbatoio dell'acqua
- 4** Resistenza
- 5** Presa per la termosonda
- 6** Lampadina
- 7** Ventola
- 8** Uscita tubo di decalcificazione
- 9** Supporto ripiano, rimovibile
- 10** Posizioni ripiano

4. PANNELLO DEI COMANDI

4.1 Panoramica del pannello di controllo



ON / OFF

- 1** Tenere premuto per accendere e spegnere l'apparecchiatura.

Menu

- 2** Elenca le opzioni dell'apparecchiatura e le funzioni di impostazione.

Preferiti

- 3** Elenca le impostazioni preferite.

Display

- 4** Mostra le impostazioni correnti dell'apparecchiatura.

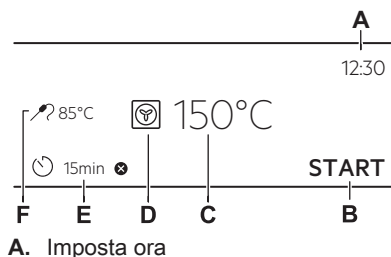
Interruttore lampadina

- 5** Per accendere e spegnere la lampadina.

Riscaldamento rapido

- 6** Per attivare e disattivare la funzione: Riscaldamento rapido.

4.2 Display



- B. START / STOP
- C. Temperatura
- D. Funzioni cottura
- E. Timer
- F. Termosonda (solo modelli selezionati)

Spie display

OK	Per confermare la selezione / l'impostazione.
<	Per tornare indietro di un livello nel menu.
↶	Per annullare l'ultima azione.
🔌	Per attivare o disattivare le opzioni.
🔒	L'apparecchiatura è bloccata.

Spie display

🔔	La funzione Suono allarme è attivata.
🔔 STOP	La funzione Suono allarme e termine cottura è attivata.
🔔	Solo il messaggio pop-up è attivato.
🕒	la funzione Partenza ritardata è attiva.
✕	Per annullare l'impostazione.

❗ Il display mostra vari messaggi. Quando viene visualizzata una finestra di messaggio, premere il display per continuare.

5. PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIATURA PER LA PRIMA VOLTA

⚠ AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

5.1 Prima connessione

Il display mostra un messaggio di benvenuto dopo la prima connessione.

È necessario impostare: Lingua, Luminosità, Volume toni, Volume acustico, Durezza dell'acqua, Imposta ora.

5.2 Preriscaldamento iniziale e pulizia

Preriscaldare l'apparecchiatura vuota prima di utilizzarla per la prima volta e di metterla a contatto con gli alimenti. L'apparecchiatura può emettere odore sgradevole e fumo. Ventilare la stanza durante il preriscaldamento.

1. Rimuovere gli accessori e i supporti ripiano rimovibili dall'apparecchiatura.
2. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima. Fare riferimento a Uso quotidiano. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 1 h.

3. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 15 min.
4. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 15 min.
5. Spegnerne l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
6. Pulire l'apparecchiatura e gli accessori solo con un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.
7. Riporre gli accessori e i supporti del ripiano rimovibile nella loro posizione iniziale.

5.3 Impostazione: Durezza dell'acqua

Quando si collega l'apparecchiatura alla rete elettrica è necessario impostare il livello di durezza dell'acqua.

Utilizzare la carta di prova o contattare il fornitore dell'acqua per controllare il livello di durezza dell'acqua.

1. Immergere la carta di prova nell'acqua di rubinetto per circa 1 sec. Non mettere la carta di prova sotto l'acqua corrente.
2. Agitare la carta di prova per rimuovere l'eventuale acqua residua.

3. Attendere 1 min e controllare la durezza dell'acqua con la seguente tabella.
4. Impostare il livello di durezza dell'acqua: Menu / Impostazioni / Configurazione / Durezza dell'acqua.

I colori della carta di prova continuano a cambiare. Controllare la durezza dell'acqua entro 1 min dopo il test.

È possibile modificare il livello di durezza dell'acqua nel menu: Impostazioni/ Configurazione/Durezza dell'acqua.

La tabella mostra il campo di durezza dell'acqua con il livello corrispondente di deposito di calcio. Regolare il livello di durezza dell'acqua in base alla tabella.

Livello di durezza dell'acqua	Carta di test
1 - di bassa durezza	 
2 - moderatamente dura	
3 - dura	
4 - molto dura	

6. USO QUOTIDIANO



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

6.1 Funzioni cottura

STANDARD



Grill

Per grigliare alimenti di ridotto spessore e tostare il pane.



Doppio grill ventilato

Per arrostitire grandi tagli di carne o pollame con ossa su una posizione della griglia. Per gratinare e dorare.



Cottura ventilata

Per arrostitire la carne e cuocere le torte. Impostare una temperatura inferiore a quella della Cottura convenzionale, poiché la ventola distribuisce il calore in modo uniforme all'interno del forno.



Cibi congelati

Perfetto per pasti pronti (ad es. patatine fritte, croquette o rotoli primavera).



Cottura convenzionale

Per cuocere e arrostitire alimenti su una sola posizione del ripiano.



Funzione Pizza

Per cuocere pizza e altri piatti che richiedono maggior calore dal basso.



Resistenza inferiore

Scegli questa funzione dopo un processo di cottura, per rosolare il cibo che si trova più in basso, se necessario. Utilizzare ripiano più basso.

FUNZIONI SPECIALI



Marmellate/Conserve

Per conservare verdure e frutta, collocare i barattoli in lattina su una lamiera dolce d'acqua, utilizzando barattoli resistenti al calore con baionetta o tappi a vite della stessa dimensione. Usare il primo livello griglia.



Essiccazione

Per essiccare frutta a fettine, verdure e funghi. Per consentire all'aria satura di umidità di fuoriuscire e alla frutta di asciugarsi meglio, si consiglia di aprire occasionalmente la porta del forno durante il processo di asciugatura.



Riscaldamento piatti

Per preriscaldare i piatti da servire.



Scongelamento

Per scongelare alimenti (verdura e frutta). Il tempo di scongelamento dipende dalla quantità e dalle dimensioni del cibo congelato.



Gratinato

Per pietanze come lasagne o patate gratinate. Per gratinare e dorare.



Cottura lenta

Processo di cottura a bassa temperatura. È perfetto per cucinare alimenti delicati (ad es. carne di manzo, vitello o agnello). Per un sapore più ricco e una migliore doratura, rosolate la carne prima di metterla in forno.



Mantieni caldo

Per cibo al caldo. Si prega di notare che alcuni piatti possono continuare a cucinare e asciugarsi mentre vengono tenuti al caldo. Coprire i piatti se necessario.



Cottura ventilata umida

Questa funzione è progettata per il risparmio energetico durante la cottura. Quando si utilizza questa funzione, la temperatura all'interno dell'apparecchiatura potrebbe essere diversa rispetto alla temperatura impostata. Viene utilizzato il calore residuo. La potenza riscaldante potrebbe essere ridotta. Per ulteriori informazioni fare riferimento a Uso quotidiano, Note su: Cottura ventilata umida

VAPORE



Steamify

Usare la cottura a vapore, stufare, ottenere una gratinatura leggera e arrostitire.



Rigenera a vapore

Il riscaldamento di cibo con vapore impedisce che la superficie si secchi. Il calore viene distribuito in modo delicato e uniforme, il che consente di recuperare il calore e l'aroma delle pietanze come se fossero state appena preparate. Questa funzione può essere utilizzata per riscaldare il cibo direttamente su un piatto. È possibile riscaldare più piatti contemporaneamente utilizzando diverse posizioni della griglia.



Cottura Pane

Utilizzare questa funzione per preparare pane e panini con risultati simili a quelli professionali in termini di croccantezza, colore e brillantezza della crosta.



Lievitazione pasta

Per velocizzare la lievitazione della pasta lievitata. Coprire la superficie dell'impasto per evitare che si secchi.



Cottura a vapore

Per cuocere al vapore verdure, contorni o pesce.



Umidità alta

Questa funzione è ideale per cucinare piatti delicati come creme pasticcere, flan, timballi e pesce.



Umidità bassa

La funzione è adatta per carne, pollame, pietanze al forno e sformati. Grazie alla combinazione di vapore e calore, la carne acquisisce una consistenza succosa e morbida con una superficie croccante.

6.2 Note su: Cottura ventilata umida

Questa funzione è stata utilizzata per la conformità alla classe energetica e ai requisiti di ecodesign (secondo la normativa EU

65/2014 e EU 66/2014). Test conformemente a: IEC/EN 60350-1.

La porta del forno dovrebbe essere chiusa in fase di cottura, in modo che la funzione non venga interrotta. Ciò garantisce inoltre che il forno funzioni con la più elevata efficienza energetica possibile.

Quando viene usata questa funzione, la lampada si spegne automaticamente dopo 30 secondi.

Per le istruzioni di cottura fare riferimento a Consigli e suggerimenti, Cottura ventilata umida. Per consigli generali sul risparmio energetico fare riferimento a Efficienza energetica, Suggerimenti sul risparmio energetico.

6.3 Impostazione: Funzioni cottura

1. Accendere l'apparecchiatura. Il display mostra la funzione cottura predefinita e la temperatura.
2. Premere il simbolo della funzione cottura  per accedere al sottomenu.
3. Selezionare la funzione cottura e premere OK.
4. Impostare la temperatura. Premere OK.
5. Premere START.

Termosonda - è possibile collegare la termosonda in qualsiasi momento prima o durante la cottura. Fare riferimento a Uso degli accessori, Sensore alimenti.

6. STOP - premere per spegnere la funzione cottura.
7. Spegner l'elettrodomestico.

 La lampada si potrebbe spegnere automaticamente a temperature inferiori a 80 °C durante alcune funzioni cottura.

6.4 Impostazione: Steamify - Funzione di cottura a vapore

1. Accendere l'apparecchiatura. Selezionare e premere il simbolo di funzione cottura per accedere al sottomenu.
2. Premere . Impostare la funzione di cottura a vapore.

3. Premere OK. Il display visualizza le impostazioni di temperatura.
4. Impostare la temperatura. Il tipo di funzione di cottura a vapore dipende dalla temperatura impostata:
 - a. **Cottura a vapore** 50 - 100°C - per cuocere a vapore verdure, cereali, legumi, frutti di mare, terrine e dessert al cucchiaio.
 - b. **Cottura con vapore per stufati e brasati** 105 - 130°C - per stufati e brasati di carne o pesce, pane e pollame, ma anche torta ai formaggi e sformati.
 - c. **Cottura con vapore per gratinature leggere** 135 - 150°C - per carne, sformati, verdure ripiene, pesce e gratinati. Grazie alla combinazione di vapore e calore, la carne assume una consistenza succosa e tenera, oltre a una superficie croccante. Se si imposta il timer, la funzione grill si attiva automaticamente negli ultimi minuti del processo di cottura per conferire al piatto un leggero gratin.
 - d. **Cottura con vapore per arrosti e lievitati** 155 - 230°C - per piatti arrosto e cotti al forno, carne, pesce, pollame, pasta sfoglia, crostate, muffin, gratin, verdure e pietanze da forno. Impostando il timer e mettendo gli alimenti sul primo livello in basso, la funzione di riscaldamento inferiore si accende automaticamente negli ultimi minuti del processo di cottura per conferire al piatto una base croccante.
5. Premere OK.
6. Premere il coperchio del serbatoio dell'acqua per aprirlo.
7. Riempire con acqua fredda il serbatoio dell'acqua fino al livello massimo (circa 950 ml), finché non viene emesso un segnale acustico o il display non mostra un messaggio. La quantità d'acqua è sufficiente per circa 50 min. Non riempire il serbatoio dell'acqua fino alla capienza massima. Esiste il rischio di perdite d'acqua, riempimento eccessivo e danni ai mobili.

AVVERTENZA!

Utilizzare esclusivamente acqua fredda di rubinetto. Non utilizzare acqua filtrata (demineralizzata) o distillata. Non utilizzare altri liquidi. Non versare liquidi infiammabili o alcolici nel serbatoio dell'acqua.

8. Spingere il serbatoio dell'acqua nella sua posizione iniziale.

9. Premere **START**.

Il vapore appare dopo circa 2 min. Quando l'apparecchiatura raggiunge la temperatura impostata, viene emesso un segnale acustico.

10. Quando l'acqua presente nel serbatoio si esaurisce, viene emesso un segnale acustico. Riempire il serbatoio dell'acqua.

11. Spegnerne l'elettrodomestico.

12. Svuotare il serbatoio dell'acqua dopo ogni cottura a vapore per prevenire residui di calcare.

Fare riferimento a Cura e pulizia, Svuotamento serbatoio.

13. Dopo la cottura, aprire la porta del forno con cautela. L'acqua residua può formare della condensa all'interno del forno.

14. Quando l'apparecchiatura è fredda, asciugare l'interno del forno con un panno morbido.

AVVERTENZA!

L'apparecchiatura è calda. Rischio di ustioni. Fare attenzione quando si svuota il serbatoio dell'acqua.

6.5 Menu

Premere  per accedere al menu.

Cottura guidata	Elenca i programmi automatici.
Preferiti	Elenca le impostazioni preferite.
Pulizia	Elenca i programmi di pulizia.

Opzioni

Per impostare la configurazione dell'apparecchiatura.

Impostazioni	Configurazione	Per impostare la configurazione dell'apparecchiatura.
	Assistenza tecnica	Mostra la configurazione e la versione software.

Sottomenu per: Pulizia

Asciugatura	Procedura per asciugare la cavità dalla condensa residua dopo l'uso delle funzioni vapore.
Svuotamento serbatoio	Procedura per la rimozione dell'acqua residua dal relativo serbatoio dopo aver utilizzato le funzioni vapore.
Pulizia a vapore	Pulizia leggera.
Pulizia a vapore plus	Pulizia completa.
Decalcificazione	Pulizia del circuito di generazione del vapore dal calcare residuo.
Risciacquo	Procedura per il risciacquo e la pulizia del circuito di generazione vapore dopo un utilizzo frequente delle funzioni vapore.

Sottomenu per: Opzioni

Luce forno	Accensione e spegnimento della lampada.
Sicurezza bambini	Previene l'attivazione accidentale dell'apparecchiatura.
Riscaldamento rapido	Riduce il tempo di riscaldamento. È disponibile solo per alcune delle funzioni cottura.

Promemoria Pulizia	Accende e spegne il promemoria.
Visualizzazione orario digitale	Cambia il formato dell'indicazione oraria visualizzata.

Ripristino impostazioni iniziali di fabbrica	Ripristina le impostazioni di fabbrica.
--	---

Sottomenu per: Impostazioni

Configurazione

Lingua	Imposta la lingua dell'apparecchiatura.
Luminosità	Imposta la luminosità del display.
Volume toni	Attiva e disattiva il tono dei tasti a sfioramento. Non è possibile disattivare il segnale acustico per ①.
Volume acustico	Imposta il volume delle tonalità e dei segnali dei tasti.
Durezza dell'acqua	Imposta la durezza dell'acqua.
Imposta ora	Imposta l'ora e la data attuali.

Assistenza tecnica

Modalità demo	Codice di attivazione/disattivazione: 2468
Versione software	Informazioni sulla versione software.

6.6 Impostazione: Cottura guidata

Il sottomenu Cottura guidata consiste in una serie di funzioni e programmi aggiuntivi progettati per piatti dedicati. Ogni piatto in questo sottomenu è dotato di un'impostazione adeguata. È possibile regolare l'ora e la temperatura in fase di cottura.

Alcune pietanze possono anche essere cucinate usando il Termosonda. Il livello fino al quale viene cucinato un piatto:

- Al Sangue
- Medio
- Ben cotto

Alcune pietanze possono anche essere cucinate usando il Peso automatico.

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Premere .
3. Premere . Inserire Cottura guidata.
4. Scegliere un piatto o un tipo di alimento.
5. Posizionare all'interno

dell'apparecchiatura e premere **START**.

Al termine della funzione, controllare se il cibo è pronto. Prolungare il tempo di cottura, se necessario.

7. FUNZIONI AGGIUNTIVE

7.1 Preferiti ☆

È possibile salvare fino a 3 delle impostazioni preferite, come la funzione cottura e il tempo di cottura.

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Selezionare l'impostazione preferita.
3. Premere .
4. Selezionare: Preferiti / Salva impostazioni correnti.
5. Premere **+** per aggiungere l'impostazione all'elenco di: Preferiti.

6. Premere **OK**.

 - premere per ripristinare l'impostazione.

 - premere per annullare l'impostazione.

7.2 Blocco tasti

Questa funzione impedisce una modifica accidentale della funzione dell'apparecchiatura.

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Imposta una funzione di cottura.

3. ☆, ⌚ - premere contemporaneamente per attivare la funzione.
☆, ⌚ - premere contemporaneamente per disattivare la funzione.

7.3 Sicurezza bambini

Questa funzione previene l'attivazione accidentale dell'apparecchiatura.

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Premere .
3. Selezionare Opzioni / Sicurezza bambini.
4. Premere le lettere del codice in ordine alfabetico.
5. Spegner l'elettrodomestico.

Sicurezza bambini è attivato.

Accesso a: Timer e la lampada disponibili.

Per abilitare l'uso dell'apparecchiatura, premere le lettere del codice in ordine alfabetico.

Per disattivare questa funzione, ripetere i passaggi precedenti.

7.4 Spegnimento automatico

Per motivi di sicurezza, se la funzione cottura è attiva e le impostazioni non vengono modificate, l'apparecchiatura si spegne automaticamente dopo un determinato periodo di tempo.

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

Se si intende utilizzare una funzione cottura per una durata superiore al tempo di spegnimento automatico, impostare il tempo di cottura. Fare riferimento a Funzioni orologio.

Lo spegnimento automatico non funziona con le funzioni: Luce forno, Termosonda, Orario fine.

7.5 Ventola di raffreddamento

Quando l'apparecchiatura è in funzione, la ventola di raffreddamento si attiva in modo automatico per raffreddare le superfici. Dopo aver spento l'apparecchiatura, la ventola di raffreddamento continua a funzionare finché l'apparecchiatura non si è raffreddata.

8. FUNZIONI OROLOGIO

8.1 Descrizione funzioni orologio

Fun- zione	Descrizione
Timer	Per impostare la durata della cottura. Il massimo è 23 h 59 min. È possibile impostare cosa succede quando il tempo è trascorso con l'impostazione preferita per: Operazione finale

Funzione	Descrizione
Operazione finale	Suono allarme - Quando il tempo è scaduto, viene emesso un segnale acustico. È possibile impostare questa funzione in qualsiasi momento, anche quando l'apparecchiatura è spenta. Suono allarme e termine cottura - quando il tempo è scaduto, viene emesso un segnale acustico e la funzione di riscaldamento si disattiva. Informazione display - Quando il tempo è scaduto, il messaggio viene visualizzato sul display. È possibile impostare questa funzione in qualsiasi momento, anche quando l'apparecchiatura è spenta.
Partenza ritardata	Per posticipare l'inizio e/o la fine della cottura.
Prolunga il tempo	Per prolungare il tempo di cottura.
Timer	Per mostrare la durata di funzionamento dell'apparecchiatura. Il massimo è 23 h 59 min. È possibile attivare e disattivare la funzione. Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento dell'apparecchiatura.

 Alcune funzioni dell'orologio potrebbero non essere disponibili con alcune funzioni di cottura.

8.2 Imposta ora

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Premere: Imposta ora.
3. Impostare l'ora.
4. Premere OK.

8.3 Impostazione: Timer

1. Selezionare la funzione cottura e impostare la temperatura.
2. Premere .

3. Impostare l'ora.

È possibile selezionare l'operazione finale preferita premendo ● ● ● .

4. Premere OK. Ripetere l'azione fino a quando il display non visualizza la schermata principale.

Quando rimane il 10% del tempo di cottura e gli alimenti non sembrano essere cotti sarà possibile aumentare il tempo di cottura. Sarà inoltre possibile modificare la funzione cottura. Premere **+1min** per allungare il tempo di cottura.

8.4 Impostazione: Partenza ritardata

1. Impostare la funzione cottura e la temperatura.
2. Premere .
3. Impostare la durata della cottura.
4. Premere ● ● ● .
5. Premere: Partenza ritardata.
6. Scegliere l'ora di inizio desiderata.
7. Premere OK. Ripetere l'azione fino a quando il display non visualizza la schermata principale.

8.5 Impostazione: Timer

1. Premere .
2. Premere ● ● ● .
3. Premere: Timer.
4. Far scorrere o premere  per visualizzare il tempo che scorre sulla schermata principale.
5. Premere OK. Ripetere l'azione fino a quando il display non visualizza la schermata principale.

8.6 Modifica delle impostazioni timer

Sarà possibile impostare il tempo modificato in fase di cottura, in qualsiasi momento.

1. Premere .
2. Impostare il valore del timer.
3. Premere OK.

9. USO DEGLI ACCESSORI

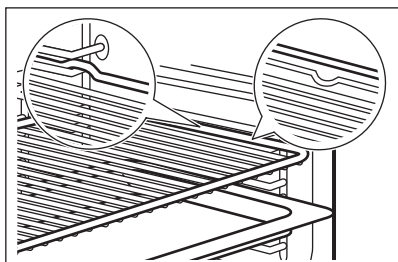
AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

9.1 Inserimento di accessori

Un piccolo rientro sulla parte superiore aumenta il livello di sicurezza e offre la protezione anti-ribaltamento. Gli incavi sono anche dispositivi antiribaltamento. Il bordo intorno al ripiano evita che pentole e padelle scivolino dal ripiano.

Inserire l'accessorio (ripiano a filo/lamiera dolci) tra le barre di guida del supporto ripiano. Assicurarsi che il ripiano tocchi la parte posteriore dell'interno del forno e che i piedi siano rivolti verso il basso.



Se la teglia è inclinata, posizionarla verso la parte posteriore dell'interno del forno.

Se il ripiano a filo ha un gradino, posizionarlo verso la parte anteriore dell'interno del forno.

Se è presente un'iscrizione sull'accessorio, assicurarsi che sia rivolto verso di sé.

Se si utilizza una lamiera dolci perforata, posizionare la lamiera dolci/leccarda al di sotto, per raccogliere i liquidi che gocciolano.

9.2 Termosonda

Misura la temperatura all'interno del cibo.

Le due temperature da impostare sono:

- °C - la temperatura all'interno dell'apparecchiatura. Deve essere almeno 25 °C superiore alla temperatura interna del cibo.

-  - la temperatura interna della pietanza.

Consigli:

- Gli ingredienti dovrebbero essere a temperatura ambiente.
- Non usarlo per pietanze liquide.
- Durante la cottura l'ago del sensore alimenti deve essere completamente inserito nella piastra.

Cottura con: Termosonda

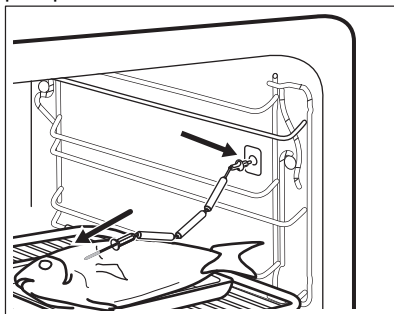
AVVERTENZA!

Vi è il rischio di ustioni, in quanto il sensore alimenti e i supporti ripiani si riscaldano. Non toccare l'impugnatura del sensore alimenti a mani nude. Usare sempre le presine da forno.

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Impostare una funzione cottura o una pietanza e, se necessario, la temperatura del forno.
3. Inserire la Termosonda all'interno della piastra:

Carne, pollame e pesce

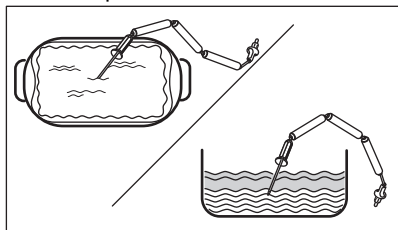
Inserire per intero l'ago della termosonda nella carne o nel pesce, nella sua parte più spessa.



Sformato

Inserire la punta della termosonda esattamente al centro dello sformato. La termosonda dovrebbe essere stabilizzata in un punto durante la cottura. Usare un ingrediente solido per ottenere questo risultato. Usare il bordo del piatto di cottura per supportare l'impugnatura in

silicone della termosonda. La punta della termosonda non dovrebbe toccare il fondo del piatto di cottura.



4. Inserire la termosonda nella presa all'interno dell'apparecchiatura. Fare riferimento a Descrizione del prodotto.

Sul display appare la temperatura attuale del sensore alimenti.

5. - premere per impostare la temperatura al cuore del sensore.
6. ● ● ● - premere per impostare l'opzione preferita:
 - Suono allarme- quando l'alimento raggiunge la temperatura al centro, viene emesso un segnale acustico.

- Suono allarme e termine cottura - quando l'alimento raggiunge la temperatura interna, viene emesso un segnale acustico e la cottura si arresta.

7. Selezionare l'opzione e premere ripetutamente **OK** per accedere alla schermata principale.
8. Premere **START**.
9. Quando l'alimento raggiunge la temperatura impostata viene emesso un segnale acustico. Controllare se il cibo è pronto. Prolungare il tempo di cottura, se necessario.
10. Estrarre la spina del sensore alimenti dalla presa e rimuovere il piatto dall'apparecchiatura.

Ricordarsi di chiudere la presa della Termosonda con un tappo dopo averla scollegata dall'apparecchiatura.

10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI

10.1 Consigli di cottura

I processi di cottura e panificazione sono adatti solo a un livello.

La temperatura e i tempi di cottura specificati nelle tabella sono solo indicativi. Dipendono dalle ricette, dalla qualità e quantità degli ingredienti utilizzati.

La nuova apparecchiatura può cuocere o arrostiti in modo differente rispetto all'apparecchiatura posseduta in precedenza. I suggerimenti seguenti mostrano le impostazioni consigliate per temperatura, tempo di cottura e posizione ripiano per tipi di cibo specifici.

Contare le posizioni della griglia dal basso del forno.

Qualora non si trovino le impostazioni per una ricetta specifica, cercarne una simile.

Per suggerimenti sul risparmio energetico fare riferimento a Efficienza energetica.

Simboli utilizzati nelle tabelle:

	Tipo di alimento
	Funzione cottura
°C	Temperatura
	Accessorio
	Peso (kg)
	Posizione ripiano
	Tempo di cottura (min)
	Ulteriori informazioni

10.2 Cottura lenta

Questa funzione consente di preparare pezzi teneri e magri di carne e pesce. Usare la termosonda per misurare la temperatura

all'interno della pietanza. Fare riferimento alla tabella seguente per trovare l'impostazione della temperatura dell'apparecchiatura consigliata °C che permetterà di ottenere la temperatura desiderata all'interno del cibo °C

Per ottenere il sapore e il colore di arrosto friggere la carne in una padella calda per diversi minuti prima di inserirla nell'apparecchiatura. Mettere il cibo nel pirofila per arrosto e collocarla su un ripiano a filo.

Cottura lenta

°C	°C
< 65	90
66 - 75	110
> 75	150

10.3 Cottura ventilata umida - accessori consigliati

Usare scatole e contenitori scuri e non riflettenti. Assorbono meglio il calore rispetto al colore chiaro e ai piatti riflettenti.

- **Teglia per pizza:** scura, non riflettente, diametro 28 cm
- **Piatto di cottura:** scuro, non riflettente, diametro 26 cm
- **Pirofile monoporzione:** in ceramica, diametro 8 cm, altezza 5 cm
- **Pirottino base soufflé:** scuro, non riflettente, diametro 28 cm

10.4 Cottura ventilata umida

		°C		
Pasta gratinata	1	200	45 - 60	1)
Patate gratinate	1	180	80 - 100	1)
Moussaka	1	180	75 - 90	1)
Lasagne	1	180	70 - 90	1)

		°C		
Cannelloni	1	200	65 - 80	1)
Budino di pane	1	190	60 - 80	1)
Budino di riso	1	180	80 - 100	1)
Torta di mele	1	160	100 - 120	1)
Pane bianco	1	200	80 - 100	2)

- 1) Usare un ripiano a filo.
2) Usare la lamiera dolci con la pendenza verso la parte posteriore dell'interno del forno.

10.5 Informazioni per gli istituti di test

Cottura su un livello
Test conformi a EN 60350-1, IEC 60350-1.

		°C		
Tortine, 20 per lamiera dolci				
	2	150	25 - 35	1) 2)
	2	150	31 - 41	1) 2)
Pan di Spagna senza grassi				
	1	170	21 - 31	3) 2)
	1	160	39 - 49	3) 2)
Torta di mele americana				
	1	170	65 - 75	3) 4)
	1	170	55 - 65	3) 4)
Toast				

		°C		
	2	230	6:25 - 7:25	3) 2) 5)

- 1) Usare la lamiera dolci con la pendenza verso la parte posteriore dell'interno del forno. Deve toccare il coperchio della ventola.
- 2) Preriscaldare l'apparecchiatura fino al raggiungimento della temperatura impostata.
- 3) Usare un ripiano a filo.
- 4) 2 stampi posizionati in diagonale (Ø 20 cm). Quello destro va posizionato più in avanti di quello sinistro.
- 5) In base a: IEC 60350-1:2016 e IEC 60350-1:2023.

Ricette aggiuntive

		°C		
Meringhe				
	2	100	90 - 180	1) 2) 3)
	2	100	90 - 180	1) 2) 3)
Focaccine inglesi				
	3	190	10 - 13	1) 2)
	3	190	10 - 13	1) 2)
Pollo				
	1	200	70 - 80	1) 4)

- 1) Usare la lamiera dolci con la pendenza verso la parte posteriore dell'interno del forno.
- 2) Preriscaldare l'apparecchiatura fino al raggiungimento della temperatura impostata.
- 3) Utilizzare la carta forno.
- 4) Posizionare il pollo con il lato del petto rivolto verso il basso. Capovolgerlo a metà tempo di cottura.

Funzione vapore

Test conformi a EN 60350-1, IEC 60350-1.

Utilizzare la funzione: Cottura a vapore.

		°C		
Broccoli				

		°C		
0.3	2	100	6 - 10	1) 2)
max	2	100	7 - 11	1) 2)
Piselli, surgelati				
				3)
2	2	100	-	4) 5)

- 1) Utilizzare il set di vapore Gastronorm 1/2, perforato.
- 2) Preriscaldare l'apparecchiatura fino al raggiungimento della temperatura impostata.
- 3) Utilizzare il set di vapore Gastronorm 2/3, perforato.
- 4) Posizionare la lamiera dolci sulla prima posizione della griglia per raccogliere l'acqua gocciolante dai processi di cottura a vapore.
- 5) Cucinare fino a quando la temperatura nel punto più freddo raggiunge 85°C.

Ricette al vapore aggiuntive

		°C		
Piatto a vapore combinato (2 porzioni)				
	1 e 3	100	40 1)	2) 3) 4)
Budino al caramello (6 porzioni)				
	1	90	35 - 45	5)
Crema pasticcera cotta				
	2	85	35 - 45	6)
Pane bianco				
	1	180	50 - 60	7)
Pollo				



1

200

70 - 80

7)

- 1) 40 min per le patate; 11 min per il broccolo; 8 min per il salmone.
- 2) Utilizzare una teglia di vapore Gastronorm 1/2 (perforata) per le patate e il broccolo, e una teglia di vapore Gastronorm 1/2 (non perforata) per il salmone.
- 3) Posizionare il salmone al livello 1, le patate e il broccolo al livello 3.
- 4) Mettere gli ingredienti nel forno uno dopo l'altro nel momento idoneo, in modo che tutti i componenti vengano cotti contemporaneamente. È possibile preparare due porzioni contemporaneamente.
- 5) Usare piatti rotondi in porcellana sul ripiano a filo.
- 6) Utilizzare il set di vapore Gastronorm 1/2, non perforato.
- 7) Usare la lamiera dolci con la pendenza verso la parte posteriore dell'interno del forno.

11. CURA E PULIZIA



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

11.1 Note sulla pulizia

Agenti di pulizia

- Pulire la parte anteriore dell'apparecchiatura solo con un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.
- Servirsi di una soluzione detergente per pulire le superfici metalliche.
- Pulire le macchie con un detergente delicato.
- Pulire le macchie ostinate con un pulitore per forno speciale.

Uso quotidiano

- Pulire l'interno dell'apparecchiatura dopo ogni utilizzo. L'accumulo di grasso o di altri residui potrebbe causare un incendio.
- Non conservare gli alimenti nell'apparecchiatura per più di 20 minuti. Dopo ogni utilizzo, asciugare l'interno dell'apparecchiatura solo con un panno in microfibra.

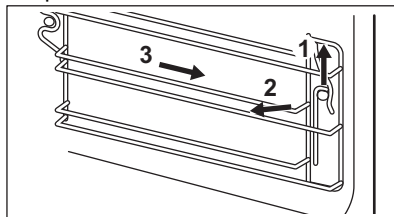
Accessori

- Pulire tutti gli accessori dopo ogni utilizzo e lasciarli asciugare. Utilizzare solo un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e un detergente delicato. Non lavare gli accessori in lavastoviglie.
- Non pulire gli accessori anti-aderenti con agenti abrasivi o oggetti appuntiti.

11.2 Rimozione dei supporti ripiano

Rimuovere i supporti ripiano per pulire l'apparecchiatura.

1. Spegner l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
2. Estrarre il supporto ripiano, tirando con delicatezza verso l'alto.
3. Estrarre il supporto per ripiano dal fermo posteriore.



Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.

Se vengono fornite le guide telescopiche, i relativi perni di fissaggio devono essere rivolti in avanti.

11.3 Pulizia a vapore

1. Spegner l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
2. Rimuovere tutti gli accessori e i supporti dei ripiani rimovibili.
3. Pulire l'interno del forno e il vetro interno dello sportello con un panno morbido con acqua calda e un detergente delicato.
4. Riempire il serbatoio dell'acqua fino al livello massimo fino a che non viene emesso un segnale acustico o fino a che sul display non compare un messaggio.
5. Selezionare: Menu/Pulizia.

Opzione	Descrizione
Pulizia a vapore	Pulizia leggera Durata: 30 min
Pulizia a vapore plus	Pulizia normale Spruzzare detergente nella cavità. Durata: 75 min

6. Premere START . Seguire le istruzioni sul display.

Al termine della pulizia viene emesso un segnale acustico.

7. Premere un simbolo per disattivare il segnale.
8. Spegner l'elettrodomestico.
9. Quando l'apparecchiatura è fredda, asciugare la cavità con un panno morbido.
10. Lasciare aperta la porta del forno e attendere che l'interno del forno sia asciutto.



Quando questa funzione è attiva, la lampada è spenta.

11.4 Promemoria Pulizia

Si consiglia di eseguire la pulizia, quando appare il promemoria.

Utilizzare la funzione: Pulizia a vapore plus.

11.5 Decalcificazione

Usarlo per decalcificare il sistema a vapore.

1. Spegner l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
 2. Rimuovere tutti gli accessori dal forno.
 3. Assicurarsi che il serbatoio dell'acqua sia vuoto. Fare riferimento a Cura e pulizia, Svuotamento serbatoio.
Durata della prima parte: circa 100 min
 4. Selezionare: Menu/Pulizia/Decalcificazione.
 5. Posizionare la leccarda nel primo ripiano.
 6. Versare 250 ml di agente decalcificante nel serbatoio dell'acqua.
 7. Riempire la parte restante del serbatoio dell'acqua con 700 ml di acqua, finché non viene emesso un segnale acustico o il display non mostra un messaggio.
 8. Attivare la funzione e seguire le istruzioni sul display. Viene avviata la prima fase della procedura di decalcificazione.
Durata della seconda parte: circa 35 min
 9. Riempire il serbatoio dell'acqua con 950 ml di acqua, finché non viene emesso un segnale acustico o il display non mostra un messaggio.
 10. Al termine della funzione, rimuovere la leccarda.
 11. Spegner l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
 12. Pulire l'interno del forno con un panno morbido.
 13. Lasciare aperta la porta del forno e attendere che la cavità sia asciutta.
- Se dopo la decalcificazione rimangono dei residui di calcare nell'apparecchiatura, il display invita a ripetere la procedura.

11.6 Promemoria trattamento anticalcare

L'apparecchiatura fornisce due promemoria per la decalcificazione. Il promemoria di decalcificazione non può essere disattivato.

- Promemoria "soft": consiglia di decalcificare l'apparecchiatura.
- Il promemoria "hard": obbliga a eseguire la decalcificazione. Se non si esegue la decalcificazione dell'apparecchiatura quando è attivo il promemoria "hard", le funzioni vapore sono disattivate.

11.7 Risciacquo

Utilizzarlo per pulire il sistema a vapore dopo un uso frequente delle funzioni vapore.

1. Spegner l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
2. Rimuovere tutti gli accessori.
3. Mettere la leccarda nel primo ripiano.
4. Riempire il serbatoio dell'acqua fino al livello massimo finché non viene emesso un segnale acustico o il display non mostra un messaggio.
5. Selezionare: Menu/Pulizia/Risciacquo.

Durata: circa 30 min

6. Attivare la funzione e seguire le istruzioni sul display.
7. Al termine della funzione, rimuovere la leccarda.

 Quando questa funzione è attiva, la lampada è spenta.

11.8 Asciugatura

Usala dopo la cottura con una funzione di riscaldamento a vapore o pulizia a vapore per asciugare la cavità.

1. Spegner l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
2. Rimuovere tutti gli accessori.
3. Selezionare: Menu / Pulizia / Asciugatura.
4. Seguire le istruzioni sul display.

11.9 Pro memoria per l'asciugatura

Dopo aver cucinato con una funzione di cottura a vapore, il display chiede di asciugare l'apparecchiatura.

Premere **Sì** per asciugare l'apparecchiatura.

11.10 Svuotamento serbatoio

Usarlo dopo la cottura con la funzione cottura a vapore per rimuovere l'acqua residua dal serbatoio dell'acqua.

1. Spegner l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
2. Rimuovere tutti gli accessori.
3. Mettere la leccarda nel primo ripiano.
4. Selezionare: Menu/Pulizia/Svuotamento serbatoio.

Durata: 6 min

5. Attivare la funzione e seguire le istruzioni sul display.
6. Al termine della funzione, rimuovere la leccarda.

 Quando questa funzione è attiva, la lampada è spenta.

11.11 Rimozione e installazione della porta

È possibile rimuovere la porta e i pannelli in vetro interni per le operazioni di pulizia. Il numero di pannelli di vetro varia a seconda dei modelli.

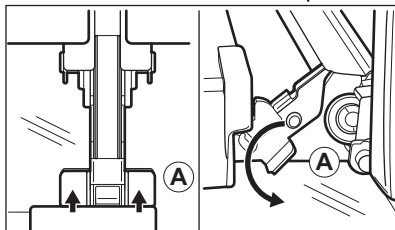
AVVERTENZA!

La porta è pesante.

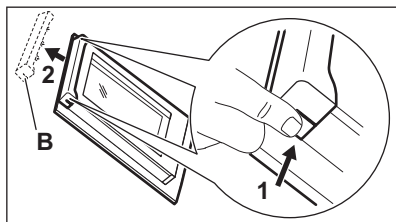
ATTENZIONE!

Maneggiare con cura il vetro, in particolare intorno ai bordi del pannello frontale. Il vetro può rompersi.

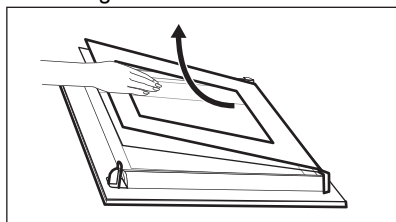
1. Assicurarsi che l'elettrodomestico si sia raffreddato.
2. Aprire completamente la porta.
3. Premere completamente le leve di blocco **A** sulle due cerniere della porta.



4. Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura (un angolo di circa: 70°).
5. Afferrare la porta su entrambi i lati con le mani e tirarla fino ad allontanarla dal forno mantenendo un'inclinazione verso l'alto.
6. Poggiare la porta con il lato esterno rivolto verso il basso su un panno morbido su una superficie stabile.
7. Tenere il rivestimento della porta **B** sul bordo superiore della porta da entrambi i lati e spingere verso l'interno per sbloccare la guarnizione a clip.



8. Rimuovere il rivestimento tirandolo in avanti.
9. Afferrare uno ad uno i pannelli di vetro della porta dal bordo superiore e estrarli dalla guida.



10. Pulire il pannello in vetro con acqua e sapone. Asciugare con cura il pannello in vetro. Non pulire i pannelli in vetro in lavastoviglie.

Dopo la pulizia, eseguire i passaggi di cui sopra nella sequenza opposta. Installare per primo il pannello più piccolo, poi quello più grande e la porta.

Assicurarsi che i pannelli in vetro siano inseriti nella posizione corretta, altrimenti la superficie della porta potrebbe surriscaldarsi.

11.12 Sostituzione della lampadina

⚠ AVVERTENZA!

Pericolo di scossa elettrica.

⚠ AVVERTENZA!

Rischio di lesioni durante la rimozione del coperchio in vetro.

⚠ AVVERTENZA!

Rischio di ustioni, il coperchio in vetro potrebbe essere caldo. Utilizzare guanti protettivi quando si tocca la lampadina.

1. Spegnerne l'elettrodomestico. Attendere che l'apparecchiatura sia fredda.
2. Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
3. Utilizzare un cacciavite Torx 20 per rimuovere il coperchio in vetro.
4. Rimuovere e pulire il telaio metallico e la guarnizione.
5. Sostituire la lampadina con una resistente al calore fino a 300 °C.
6. Installare il telaio metallico e la guarnizione. Serrare le viti.

12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

⚠ AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

12.1 Cosa fare se...

Descrizione del problema

Non è possibile attivare o mettere in funzione l'apparecchiatura.

Causa e rimedio

L'elettrodomestico non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.

Descrizione del problema	Causa e rimedio
L'elettrodomestico non si riscalda.	L'orologio non è impostato. Per impostare l'orario, fare riferimento a Funzioni orologio.
	La porta non è chiusa correttamente.
	È saltato il fusibile. Assicurarsi che il fusibile sia la causa del problema. Qualora il problema si ripresenti, contattare un elettricista qualificato.
	Sicurezza bambini è attivato.
La spia è spenta.	La lampadina è bruciata. Sostituire la lampadina. Per i dettagli, consultare Cura e pulizia.

 Interrompere la pulizia in caso di interruzioni di corrente. Ripetere l'operazione di pulizia se viene interrotta da un guasto di corrente.

12.2 Codici di errore

Quando si verifica un errore software, il display mostra un messaggio di errore. L'elenco dei problemi è riportato nella tabella sottostante. Quando il seguente messaggio di errore continua a comparire sul display, significa che un sotto-sistema guasto potrebbe essere stato disattivato. In questo caso invitiamo a contattare il proprio rivenditore o un Centro Assistenza Autorizzato.

Codice e descrizione	Soluzione
F102 - la porta non è chiusa completamente o la chiusura porta è rotta.	Chiudere la porta. Accendere e spegnere dell'apparecchiatura.
F111 - Termosonda non è inserita correttamente nella presa.	Collegare la spina Termosonda completamente alla presa.
F240, F439 - i campi touch sul display non funzionano correttamente.	Pulire la superficie del display. Verificare che non ci sia sporcizia sui campi touch.
F908 - il sistema dell'apparecchiatura non si può collegare al pannello di controllo.	Accendere e spegnere dell'apparecchiatura.

12.3 Dati dell'Assistenza

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o un Centro di assistenza autorizzato.

Le informazioni necessarie per il Centro Assistenza si trovano sulla targhetta dei dati. La targhetta si trova sul telaio anteriore dell'apparecchiatura. È visibile quando si apre lo sportello. Non rimuovere la targhetta dei dati dall'apparecchiatura.

Consigliamo di annotare i dati qui:

Modello (MOD.):

Codice prodotto
(PNC):

Numero di serie (S.N.):

13. EFFICIENZA ENERGETICA

13.1 Scheda informativa del prodotto e informazioni sul prodotto secondo le normative (UE) n. 65/2014 e (UE) n. 66/2014

Nome del fornitore	
Identificazione modello	5C70S9690ME 944005436
Indice di efficienza energetica	79.7
Classe di efficienza energetica	A+
Consumo energetico con carico standard, modalità tradizionale	0.89 kWh/ciclo
Consumo di energia con un carico standard, modalità a circolazione d'aria forzata	0.59 kWh/ciclo
Numero di cavità	1
Fonte di calore	Elettricità
Volume	45 l
Tipo di forno	Forno da incasso
Massa	32.9 kg

Apparecchiatura testata in conformità a: EN IEC 60350-1.

13.2 Requisiti informativi ai sensi del regolamento (UE) n. 2023/826

Potenza elettrica assorbita in standby	0,8 W
Tempo massimo necessario al dispositivo per raggiungere automaticamente la modalità a bassa potenza applicabile	20 min

Apparecchiatura testata in conformità a: EN 50564.

13.3 Consigli per il risparmio energetico

I consigli seguenti vi aiuteranno a risparmiare energia durante l'uso dell'apparecchiatura. Assicurarsi che la porta dell'apparecchiatura sia chiusa quando l'apparecchiatura è in funzione. Non aprire troppo spesso la porta durante la cottura. Tenere pulita la

guarnizione della porta e assicurarsi che sia ben fissata nella posizione corretta. Servirsi di pentole in metallo e lattine e contenitori scuri, non riflettenti per migliorare il risparmio energetico . Non preriscaldare l'apparecchiatura prima della cottura, a meno che non sia consigliato specificamente. Ridurre quanto più possibile gli intervalli fra le diverse operazioni di cottura quando vengono preparati più piatti contemporaneamente.

Cucinare con ventola

Ove possibile, servirsi delle funzioni di cottura con la ventola per risparmiare energia.

Calore residuo

Quando la durata di cottura è superiore ai 30 minuti, ridurre la temperatura dell'apparecchiatura al minimo 3-10 minuti prima della fine del processo di cottura. La cottura proseguirà grazie al calore residuo all'interno dell'apparecchiatura.

Utilizzare il calore residuo per mantenere caldo il cibo o scaldare altri piatti.

Quando si spegne l'apparecchiatura, il display visualizza il calore residuo o la temperatura.

Se si attiva un programma con la selezione Durata e il tempo di cottura è superiore a 30 minuti, in alcune funzioni dell'apparecchiatura le resistenze si spengono automaticamente in anticipo.

Tenere in caldo gli alimenti

Scegliere l'impostazione di temperatura più bassa possibile per sfruttare il calore residuo e mantenere caldo il cibo. La spia di calore residuo o la temperatura compaiono sul display.

Cottura con lampada spenta

Spegnere la lampada in fase di cottura. Accenderla solo quando è necessario.

Cottura ventilata umida

Funzione progettata per risparmiare energia in fase di cottura.

Quando si utilizza questa funzione, la lampada si spegne automaticamente dopo 30 secondi. È possibile riaccenderla, ma questa azione ridurrà il risparmio energetico previsto.

14. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo .
Smaltire l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana riciclando rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo  con i rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.



Per la Svizzera:

Dove portare gli apparecchi fuori uso?
In qualsiasi negozio che vende apparecchi nuovi oppure si restituiscono ai centri di raccolta ufficiali della SENS oppure ai riciclatori ufficiali della SENS. La lista dei centri di raccolta ufficiali della SENS è visibile nel sito www.erecycling.ch

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



701138599-A-302026