



Käyttöohje
Bruksanvisning
Instrukcja obsługi
Manual de instruções

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

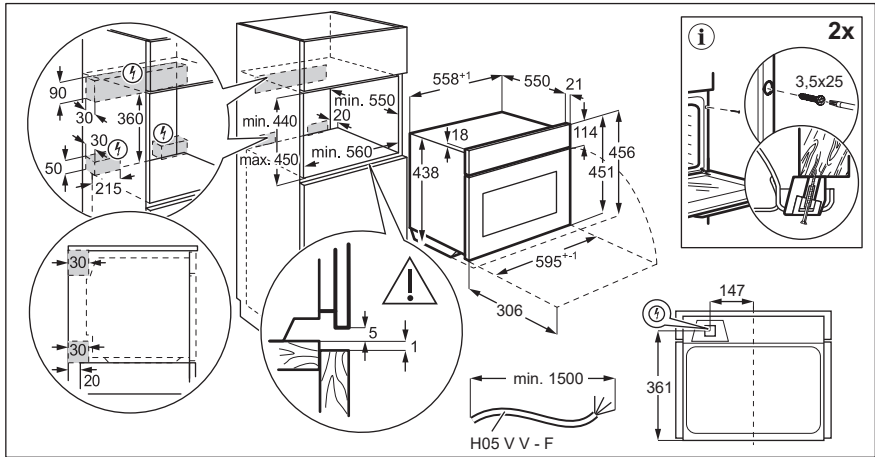
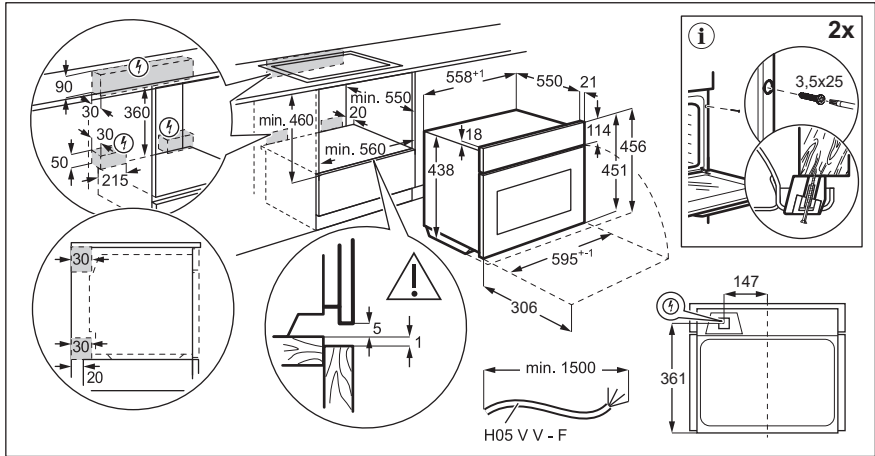


5C70S9690ME

Enjoy it.

Höyryuuni
Dampovn
Piekarnik parowy
Forno a vapor

ASENNUS / INSTALLASJON / INSTALACJA / INSTALAÇÃO



VIERAILE VERKKOSIVULLAMME:



Saat käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmääritysohjeita sekä huolto- ja korjausohjeita:
www.blaupunkt-einbaugeraete.com

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	3
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	5
3. TUOTTEEN KUVAUS.....	7
4. KÄYTTÖPANEELI.....	8
5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ.....	9
6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	10
7. LISÄTOIMINNOT.....	14
8. KELLOTOIMINNOT.....	15
9. TARVIKKEIDEN KÄYTTÖ.....	16
10. NEUVOJA JA VINKKEJÄ.....	17
11. HUOLTO JA PUHDISTUS.....	20
12. VIANMÄÄRITYS.....	23
13. ENERGIATEHOKKUUS.....	24
14. YMPÄRISTÖNSUOJELUNÄKÖKOHTIA.....	25

Oikeus muutoksiin pidätetään.

1. ⚠ TURVALLISUUSTIEDOT

Lue laitteen mukana toimitetut ohjeet ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ota vastuuta henkilövahingoista tai vahingoista, jotka aiheutuvat virheellisestä asennuksesta tai käytöstä. Säilytä ohjeita aina varmassa ja helppopääsyisessä paikassa tulevia käyttökertoja varten.

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

- 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on fyysisiä, aisteihin liittyviä tai henkisiä rajoitteita tai puutteellinen kokemus tai tuntemus, voivat käyttää tätä laitetta vain, jos heitä valvotaan tai ohjataan laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Tuote on pidettävä alle 8-vuotiaiden lasten ja erittäin laajoista ja monimutkaisista toiminnallisista

rajoitteista kärsivien henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.

- Lapsia on valvottava, jotta he eivät leiki laitteella.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa laitteen lähettäviltä sen ollessa toiminnassa tai jäähtymässä.
- Jos laitteessa on lapsilukko, sitä on käytettävä.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa siihen kohdistuvia käyttäjän huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.

1.2 Yleinen turvallisuus

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon.
- Tämä laite on suunniteltu yhden kotitalouden kotitalouskäyttöön sisätiloissa.
- Tätä laitetta voi käyttää toimistoissa, hotellihuoneissa, aamiaismajoituspaikoissa, maatilamajoituspaikoissa ja muissa samantyyppisissä majoitustiloissa, joissa kyseinen käyttö ei ylitä keskimääräisiä kotitalouskäytön tasoja.
- Laitteen asennuksen ja virtajohdon vaihtamisen saa suorittaa vain alan ammattilainen.
- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.
- Irrota laite sähköverkosta ennen huoltotoimenpiteiden suorittamista.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö, jotta välttyään sähkövaaroilta.
- VAROITUS: Varmista, että laite on kytketty pois päältä ennen kuin ryhdyt vaihtamaan lamppua välttääksesi sähköiskun vaaran.
- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Vältä koskettamasta lämpövastuksia tai laitteen sisätilan pintoja.
- Käytä suojakäsineitä poistaessasi varusteita tai uunivuokia tai asettaessasi niitä laitteen sisälle.

- Käytä ainoastaan tähän laitteeseen suositeltua paistolämpömittaria.
- Poista hyllytyet vetämällä ensin hyllytuen etuosa ja sitten takaosa irti sivuseinistä. Asenna kannattimet päinvastaisessa järjestyksessä.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää höyrypesuria.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia lasiluukun puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena lasin särkyminen.

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus



VAROITUS!

Laitteen asennuksen ja liitännät saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata verkkosivuillamme olevia asennusohjeita.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Älä koskaan vedä laitetta sen kahvasta kiinni pitäen.
- Asenna laite turvalliseseen ja sopivaan paikkaan, joka täyttää asennusvaatimukset.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Ennen laitteen asentamista varmista, että se on vaakasuorassa ja että ovi avautuu esteettä.
- Laite on varustettu sähkötoimisella jäähdytysjärjestelmällä. Sitä on käytettävä sähkötyöllä.

2.2 Sähkökytkentä



VAROITUS!

Tulipalon ja sähköiskun vaara.

- Kaikki sähkökytkennät on teetettävä valtuutetulla sähköasentajalla.
- Laite on maadoitettava.

- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Käytä aina asianmukaisesti asennettua sähköiskusuojattua pistorasiaa.
- Älä käytä monipistokesovittimia ja jatkojohtoja.
- Varmista, ettei virtajohto tai kaapeli vahingoitu. Jos virtajohto on vaihdettava, sen saa tehdä vain valtuutettu huoltoliike.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkaa tai joutua luukun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle, varsinkaan laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenalalaisten ja eristettyjen osien suojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke verkkopistoke verkkopistorasiaan vasta asennuksen lopuksi. Varmista, että verkkopistoke on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos verkkopistorasia on löysä, älä kytke verkkopistoketta.
- Älä irrota pistoketta pistorasiasta virtajohdosta vetämällä. Vedä aina verkkopistokkeesta.
- Käytä asianmukaisia eristyslaitteita: linjasuojasulakkeita, sulakkeita (ruuvattavat sulakkeet oistettuina pidikeestä), maavuotolaukaisimia ja kontaktoreita.
- Sähköasennuksessa on oltava mukana eristyslaite, joka sallii sinun irrottaa laitteen verkosta kaikilta navoilta. Eristyslaitteessa on oltava kosketusaukko, jonka vähimmäisleveys on 3 mm.

- Laitteen mukana toimitetaan päävirtajohto ja pääpistoke.

2.3 Valitse

VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdysvaara.

- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, että tuuletusaukoissa ei ole tukoksia.
- Laitetta ei saa jättää päälle valvomatta.
- Kytke laite pois päältä jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Noudata varovaisuutta avatessasi laitteen luukun laitteen ollessa toiminnassa. Kuumaa ilmaa voi vapautua.
- Älä käytä laitetta, jos kätesi ovat märät tai jos laite on kosketuksessa veteen.
- Älä kohdistaa painetta avoimeen oveen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai tavaroiden säilytystasona.
- Avaa laitteen luukku varovasti. Alkoholipitoisten ainesosien käyttämisen tuloksena voi muodostua alkoholin ja ilman seoksia.
- Älä päästä kipinöitä tai avotulta kosketukseen laitteen kanssa avatessasi sen luukun.
- Käytä aina säilöntätarkoituksiin hyväksytyjä lasiastioita ja -purkkeja.
- Älä aseta helposti syttyviä tuotteita tai helposti syttyvien aineiden kanssa kosketuksissa olleita tuotteita laitteeseen, laitteen päälle tai sen lähelle.

VAROITUS!

Laitteen vaurioitumisen vaara.

- Estä emalipinnan vaurioituminen tai haalistuminen:
 - älä aseta ruoanlaittovälineitä tai muita esineitä suoraan kosketukseen laitteen sisäosan pohjan kanssa.
 - Älä aseta alumiinifoliota siten, että se olisi suorassa kosketuksessa laitteen pohjan kanssa.
 - Älä laita vettä suoraan kuumaan laitteeseen.
 - Älä säilytä kosteita astioita tai ruokia laitteessa lopetettuasi ruoanlaiton.
 - Noudata varovaisuutta poistaessasi tai asentaessasi lisäosia.

- Uunin emalipintojen tai ruostumattoman teräksen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan.
- Käytä syvää pannua kosteita kakkuja paistaessasi. Hedelmämehut voivat jättää pysyviä tahroja.
- Käytä vain laitteen mukana toimitettuja tai valmistajan tälle laitteelle suosittelemia varusteita.
- Laitteen luukku on pidettävä suljettuna käytön aikana.
- Jos laite asennetaan kalusteen paneelin (esim. oven) taakse, ovea ei saa koskaan sulkea laitteen ollessa toiminnassa. Lämpöä tai kosteutta voi kertyä suljetun kalusteen paneelin taakse ja laite, kalusteet tai lattia voivat sen seurauksena vaurioitua. Älä sulje kalusteen paneelia ennen kuin laite on täysin jäähtynyt käytön jälkeen.

2.4 Huolto ja puhdistus

VAROITUS!

Henkilövahinkojen, tulipalon tai laitteen vaurioitumisen vaara.

- Kytke laite pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta ennen huoltotoimien aloittamista.
- Varmista, että laite on täysin jäähtynyt, jotta lasipaneelit eivät mene rikki. Jos luukun lasipaneelit ovat vaurioituneet, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen, joka voi vaihtaa ne.
- Ole varovainen, kun irrotat luukun laitteesta, luukku on painava.
- Puhdista ja kuivaa laite, sen sisäosat ja tarvikkeet jokaisen käytön jälkeen höyryn kondensoitumisen, korroosion ja pintojen kulumisen estämiseksi.
- Tarkista tuote säännöllisesti mahdollisten vaurioiden varalta, jotka voivat tehdä siitä elintarvikekäyttöön sopimattoman. Tällaisia vaurioita voivat olla esimerkiksi halkeamat, kohoumat, pintakerroksen irtoaminen, kutistuminen, tahmeus, korroosio tai muut näkyvät muutokset rakenteessa tai ulkonäössä. Noudata puhdistus- ja hoito-ohjeita, jotta tuotteen laatu ei heikkene.
- Käytä mikrokuituliinaa, lämmintä vettä ja neutraaleja pesuaineita laitteen ja tarvikkeiden puhdistukseen. Älä käytä

hankaavia tuotteita tai sieniä, liuottimia tai teräväreunaisia tai metalliesineitä.

- Noudata pakkauksen turvallisuusohjeita uunisuihketta käyttäessäsi.

2.5 Höyrykypsennys



VAROITUS!

Palovammojen ja laitteen vaurioitumisen vaara.

- Purkautuva höyry voi aiheuttaa palovammoja:
 - Avaa uunin luukku varoen toiminnon ollessa aktivoitu. Höyryä voi vapautua.
 - Avaa laitteen luukku varoen höyrytoiminnon käytön jälkeen.

2.6 Sisävalaistus



VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lamputa sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestäämään kodinkoneiden vaativia fyysisiä olosuhteita (esim.

lämpötila, värinä, kosteus) tai ne on tarkoitettu antamaan tietoa laitteen toimintatilasta. Niitä ei ole tarkoitettu muihin käyttötarkoituksiin eivätkä ne sovi huoneiden valaisemiseen.

- Tämä tuote sisältää valonlähteen, jonka energiatehokkuusluokka on G.
- Käytä ainoastaan ominaisuuksiltaan samanlaisia lamppuja.

2.7 Huolto

- Laitteen korjaukseen liittyvissä asioissa tulee ottaa yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.
- Ainoastaan alkuperäisiä varaosia saa käyttää.

2.8 Hävittäminen



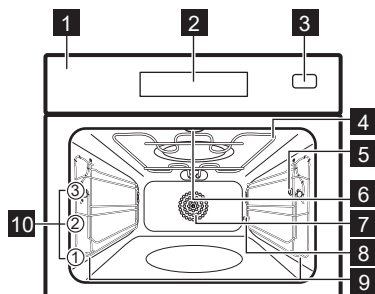
VAROITUS!

Loukkaantumisen tai tukehtumisen vaara.

- Kysy tietoja laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota laite verkkovirrasta.
- Leikkaa virtajohto poikki aivan laitteen sivulta ja hävitä se.

3. TUOTTEEN KUVAUS

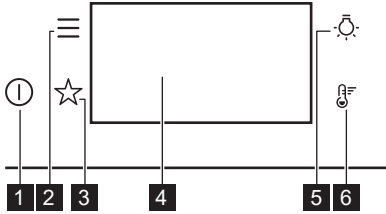
3.1 Yleiskatsaus



- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Näyttö
- 3 Vesisäiliö
- 4 Lämpövastus
- 5 Paistolämpömittarin pistorasia
- 6 Lamppu
- 7 Puhallin
- 8 Kalkinpoistoputken ulostuloaukko
- 9 Pellinkannatin, irrotettava
- 10 Kannatintaso

4. KÄYTTÖPANEELI

4.1 Ohjauspaneelin yleisnäkymä



Käynnistä ja sammuta laite painamalla pitkään.



Valikko

Luettelo laitteen ominaisuuksista ja asetuksista.



Suosikit

Luettelo suosikkiasetuksista.



Näyttö

Ilmoittaa laitteen nykyiset asetukset.



Lampun kytkin

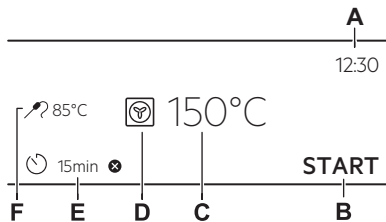
Kytke valo päälle ja pois päältä.



Pikakuumennus

Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä: Pikakuumennus.

4.2 Näyttö



- A. Kellonaika
- B. KÄYNNISTÄ / PYSÄYTÄ
- C. Lämpötila
- D. Uunitoiminnot
- E. Ajastin
- F. Paistolämpömittari (vain valitut mallit)

Näytön merkivalot



Valinnan/asetuksen vahvistaminen.



Valikossa siirtyminen takaisin yhden tason verran.



Viimeisen toiminnon peruuttaminen.



Lisätoimintojen kytkeminen toimintaan ja pois päältä.



Laite on lukittu.



Äänimerkki aktivoituu.



Äänimerkki ja kypsennyksen lopetustoiminto aktivoituvat.



Vain ponnahtusviesti aktivoituu.



Ajastettu käynnistyminen-toiminto on käynnistynyt.



Asetuksen peruuttaminen.



Näytössä näkyy erilaisia viestejä. Kun näkyviin tulee viesti-ikkuna, jatka painamalla näyttöä.

5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

5.1 Ensimmäinen yhteys

Näytössä näkyy tervetuloviesti ensimmäisen yhteyden muodostamisen jälkeen.

Sinun on asetettava: Kieli, Näytön kirkkaus, Painikeäänet, Äänenvoimakkuus, Veden kovuus, Kellonaika.

5.2 Esikuumennus ja puhdistus

Esikuumenna tyhjä laite ennen ensimmäistä käyttökertaa ja kosketusta ruoan kanssa.

Laite voi aiheuttaa epämiellyttävää hajua ja savua. Tuuleta huone esikuumennuksen aikana.

1. Poista kaikki varusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet laitteesta.
2. Aseta toiminto . Aseta toiminnon enimmäislämpötila. Lue lisää kohdasta Päivittäinen käyttö. Anna laitteen olla toiminnassa 1 t.
3. Aseta toiminto . Aseta toiminnon enimmäislämpötila. Anna laitteen olla toiminnassa 15 min ajan.
4. Aseta toiminto . Aseta toiminnon enimmäislämpötila. Anna laitteen olla toiminnassa 15 min ajan.
5. Katkaise laitteen virta ja odota, että se jäähtyy.
6. Puhdista laite ja sen varusteet vain lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokuituliinaa käyttäen.
7. Aseta varusteet ja irrotettavat kannattimet takaisin alkuperäiseen asentoonsa.

5.3 Asetus: Veden kovuus

Kun kytket laitteen sähköverkkoon, sinun on asetettava veden kovuuden taso.

Käytä testiliuskaa tai ota yhteyttä paikalliseen vesiyhtiöön tarkastaaksesi veden kovuuden.

1. Aseta testiliuska hanaveteen noin 1 s ajaksi. Älä aseta testiliuskaa juoksevan veden alle.
2. Ravista testiliuskaa jäljellä olevan veden poistamiseksi.
3. Tarkista yhden min kuluttua veden kovuus alla olevasta taulukosta.
4. Aseta veden kovuuden taso: Valikko / Asetukset / Käyttöönottoasetukset / Veden kovuus.

Testiliuskan värit muuttuvat edelleen. Tarkista veden kovuus 1 minuutin kuluessa min testauksen jälkeen.

Veden kovuuden tasoa voidaan muuttaa valikossa: Asetukset / Käyttöönottoasetukset / Veden kovuus.

Alla olevassa taulukossa on esitetty veden kovuus vastaavalla veden luokituksella.

Säädä veden kovuus taulukon mukaiseksi.

Vedenkovuuden taso	Testiliuska
1 – pehmeä	
2 – keskikova	
3 – kova	
4 – erittäin kova	

6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Kypsennystoiminnot

VAKIOTOIMINNOT



Grilli

Ohuiden ruokien grillaus ja leivän paahdaminen.



Teho grillaus

Suurten luisten liha- tai lintupaistien paistaminen yhdellä kannattintasolla. Gratinointi ja ruskistus.



Kiertoilma

Lihan paahtaminen ja kakkujen paistaminen. Säädä lämpötila matalammaksi kuin ylä-/alalämpö-toiminnon kanssa, sillä tuuletin jakaa lämmön tasaisesti uunin sisätilaan.



Pakasteet

Täydellinen valmisruokiin (esim. ranskalaiset, kroketit tai kevätsämpylät).



Ylä + alalämpö

Kypsentaaminen ja paistaminen yhdellä tasolla.



Pizza-toiminto

Pizzan ja muiden ruokien valmistamiseen, jotka vaativat enemmän lämpöä alhaalta.



Alalämpö

Valitse tämä toiminto kypsennyksen jälkeen, jotta ruoka ruskistuu tarvittaessa enemmän pohjasta. Käytä alinta kannattintasoa.

EKSTRAT



Säilöntä

Kun haluat säilöä vihanneksia ja hedelmiä, aseta purkit vedellä täytetylle leivinpellille. Käytä samankokoisia kuumuutta kestäviä purkkeja, joissa on pika- tai kierrekorkit. Käytä alinta kannattintasoa.



Kuivattaminen

Siivutettujen hedelmien, vihannesten ja sienten kuivaus. Jotta kostea ilma poistuisi ja hedelmät kuivuisivat paremmin, uunin luukku kannattaa avata silloin tällöin kuivauksen aikana.



Lautasten lämmitys

Lautasen esilämmitykseen tarjoilua varten.



Sulatus

Ruoan (vihannesten ja hedelmien) sulattaminen. Sulatusaikaan vaikuttavat pakastetun ruoan määrä ja koko.



Gratinointi

Lasagnen ja perunagratiinin kaltaisille ruokalajeille. Gratinointi ja ruskistus.



Matalalämpö

Matalalämpökypsennysprosessi. Ihanteellinen herkkien ruokien (esim. naudan-, vasikan- tai karitsanlihan) valmistamiseen. Saat täyteläisemmän maun ja liha ruskistuu paremmin, kun ruskistat sen pannulla ennen uuniin laittamista.



Lämpimänä pito

Ruoan lämpimänä pito. Huomaa, että jotkin ruoat voivat kypsyä ja kuivua, kun niitä pidetään lämpimänä. Peitä astiat tarvittaessa.



Kostea kiertoilma

Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana. Kun käytät tätä toimintoa, laitteen sisälämpötila voi poiketa lämpötila-asetuksesta. Jälkilämpötilaa käytetään. Lämmitysteho voi olla matalampi. Katso lisätietoja kohdasta Päivittäinen käyttö, Huomautus: Kostea kiertoilma.

HÖYRY



Steamify

Käytä höyryä höyryttämiseen, hauduttamiseen, kevyeen ruskistamiseen, leivontaan sekä paistamiseen.



Lämmitys höyryllä

Ruokien uudelleen lämmitys höyryttämällä estää pinnan kuivumisen. Lämpö jakautuu kevyesti ja tasaisesti, mikä saa ruoan maistumaan yhtä hyvältä kuin vasta valmistettu ruoka. Tällä toiminnolla voidaan lämmittää ruokia uudelleen suoraan lautasella. Voit lämmittää uudelleen useamman kuin yhden lautaselisen kerralla eri kannatintasoja käyttämällä.



Leipä

Tällä toiminnolla voit valmistaa leipää ja sämpylöitä ja saavuttaa erinomaisen rapeuden, värin ja pinnan kiillon.



Taikinan nostatus

Hiivataikinan kohoamisen nopeuttaminen. Peitä taikinan pinta kuivumisen estämiseksi.



Voimakas höyry

Vihannesten, lisäkkeiden tai kalan höyryttämiseen.



Korkea kosteus

Tämä toiminto soveltuu herkkien ruokalajien kypsennykseen, kuten vanukkaille, piirakoille ja kalalle.



Matala kosteus

Toiminto soveltuu lihalle, linnunlihalle, uuniruokille ja padoille/paistoksille. Höyryn ja lämmön yhdistelmän ansiosta lihasta tulee mehukasta ja mureaa ja samalla rapeapintaista.

6.2 Huomautus: Kostea kiertoilma

Tämän toiminnon avulla määritettiin energiatehokkuusluokkaa (vastaamaan standardeja EU 65/2014 ja EU 66/2014). Testit seuraavan mukaisesti: IEC/EN 60350-1:

Uunin luukun on oltava kiinni ruoanlaiton aikana, jotta toiminto ei keskeytyisi ja uunin energiatehokkuus olisi mahdollisimman suuri.

Kun valitset tämän toiminnon, lamppu sammuu automaattisesti 30 sekunnin kuluttua.

Katso kypsennysohjeet kohdasta Neuvoja ja vinkkejä, Kostea kiertoilma. Katso yleisiä energiansäästösuosituksia kohdasta Energiatehokkuus, Energiansäästövinkeä.

6.3 Asetus: Uunitoiminnot

1. Kytke laite päälle. Näytössä näkyy oletuslämmitystoiminto ja lämpötila.
2. Paina lämmitystoiminnon symbolia siirtäksesi alivalikkoon.
3. Valitse uunitoiminto ja paina OK.
4. Aseta lämpötila. Paina OK.
5. Paina START.

Paistolämpömittari – voit kytkeä paistolämpömittarin päälle milloin tahansa ennen kypsennystä tai sen aikana. Katso lisätietoja kohdasta Tarvikkeiden käyttö, Paistolämpömittari.

6. STOP - paina kytkeäksesi lämmitystoiminnon pois päältä.
7. Sammuta laite.



Joissakin uunitoiminnoissa valo voi sammua automaattisesti alle 80 °C:n lämpötilassa.

6.4 Asetus: Steamify – Höyrykuumennustoiminto

1. Käynnistä laite. Valitse uunitoiminnon symboli ja siirry alavalikkoon sitä painamalla.
2. Paina . Aseta höyryuunitoiminto.
3. Paina OK. Lämpötila-asetukset näkyvät näytöllä.
4. Aseta lämpötila.
Höyrykuumennustoiminnon tyyppi määräytyy asetetun lämpötilan mukaan:
 - a. **Höyrytys** 50–100 °C – vihannesten, viljatuotteiden, palkokasvien, äyriäisten ja kalan, terriinien ja lusikalla syötävien jälkiruokien höyrytykseen.
 - b. **Haudutus höyryllä** 105–130 °C – haudutetun lihan tai kalan, leivän ja siipikarjan sekä juustokakkujen ja patojen/paistosten valmistamiseen.
 - c. **Ruskistus höyryllä** 135–150 °C – lihan, pataruokien, täytettyjen vihannesten, kalan sekä laatikkoruokien valmistamiseen. Höyryn ja lämmön yhdistelmän ansiosta lihasta tulee mehukasta ja mureaa, sekä samalla rapeapintaista. Jos ajastin asetetaan, grillitoiminto kytkeytyy automaattisesti päälle uunitoiminnon viimeisten minuuttien aikana kevyttä gratinointia varten.
 - d. **Paahtaminen ja leipominen höyryllä** 155–230 °C – paistettujen ruokien, liharuokien, kalaruokien, siipikarjan, täytettyjen voitaikinaruokien, piirakoiden, muffinssien, laatikkoruokien, vihannesten sekä leivonnaisten valmistamiseen. Jos ajastin asetetaan ja ruoka asetetaan ensimmäiselle alatasolle, grillitoiminto kytkeytyy automaattisesti päälle uunitoiminnon viimeisten minuuttien aikana rapean pohjan luomiseksi.
5. Paina OK.
6. Paina vesisäiliön kantta avataksesi sen.
7. Täytä vesisäiliö kylmällä vedellä enimmäistasoon (n. 950 ml) saakka, kunnes kuulet äänimerkin tai näyttöön ilmestyy ilmoitus. Vesimäärä riittää noin 50 min ajaksi. Älä täytä vesisäiliötä sen maksimivetoisuuden yli. Vesivuodon,

ylivirtauksen ja huonekaluvaurioiden riski on olemassa.

VAROITUS!

Käytä ainoastaan kylmää hanavettä. Älä käytä suodatettua (mineraaliton) tai tislattua vettä. Älä käytä muita nesteitä. Älä kaada vesisäiliöön helposti syttyviä tai alkoholipitoisia nesteitä.

8. Työnnä vesisäiliö alkuperäiseen paikkaansa.

9. Paina START.

Höyryä alkaa tulla noin 2 min. Kun laite on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, kuuluu äänimerkki.

10. Kun vesi on loppumaisillaan vesisäiliöstä, laitteesta kuuluu äänimerkki. Täytä vesisäiliö.
11. Sammuta laite.
12. Tyhjennä vesisäiliö aina höyrytoiminnon käyttämisen jälkeen kalkkijäämien muodostumisen välttämiseksi.

Katso lisätietoja kohdasta Huolto ja puhdistus, Vesisäiliön tyhjennys.

13. Avaa uunin luukku varoen kypsennyksen jälkeen. Jäännösvesi voi kondensoitua uunin sisätilaan.
14. Kun laite on jäähtynyt, kuivaa uunin sisäpuoli pehmeällä liinalla.

VAROITUS!

Laite on kuuma. On olemassa palovammojen vaara. Ole varovainen vesisäiliötä tyhjentäessä.

6.5 Valikko

Paina  siirtyäksesi valikkoon.

Avustava ruoanvalmistus	Listaa automaattiset ohjelmat.
Suosikit	Luettelo suosikkiasetuksista.
Puhdistus	Listaa puhdistusohjelmat.

Lisätoiminnot		Laitteen asetuksien määrittäminen.
Asetukset	Käyttöön-ottoasetukset	Laitteen asetuksien määrittäminen.
	Huolto	Näyttää ohjelmistoversion ja kokoonpanon.

Alavalikko: Puhdistus

Kuivaus	Kosteuden poistaminen uunitilasta höyrytoimintojen käyttämisen jälkeen.
Vesisäiliön tyhjennys	Jäljellä olevan veden poistaminen vesisäiliöstä höyrytoimintojen käytön jälkeen.
Höyrypuhdistus	Kevyt puhdistus.
Höyrypuhdistus Plus	Perusteellinen puhdistus.
Kalkinpoisto	Kalkkijäämien poistaminen höyrykehittimen virtapiiristä.
Huuhdeltu	Höyrykehittimen piirin huuhteleminen ja puhdistaminen höyrytoimintojen usein toistuvan käytön jälkeen.

Alavalikko: Lisätoiminnot

Uunivalo	Kytkee lampun päälle ja pois päältä.
Lapsilukko	Estää laitteen tahattoman käynnistämisen.
Pikakuu-mennus	Lyhentää lämpenemisaikaa. Käytettävissä vain joissakin kypsennystoiminnoissa.
Muistutus Puhdistamisesta	Kytkee muistutuksen päälle ja pois päältä.

Digitaalisen kellon tyyli	Muuttaa näytössä näkyvän ajan muodon.
---------------------------	---------------------------------------

Alavalikko: Asetukset

Käyttöönottoasetukset

Kieli	Asettaa laitteen kielen.
Näytön kirkkaus	Asettaa näytön kirkkauden.
Painikeäänet	Kytkee hipaisupainikkeiden äänet päälle tai pois. Seuraavan toiminnon äänimerkkejä ei voi kytkeä pois päältä: ①.
Äänenvoimakkuus	Asettaa painikeäänten ja signaalien äänenvoimakkuuden.
Veden kovuus	Asettaa veden kovuuden tason.
Kellonaika	Asettaa kellonajan ja päivämäärän.

Huolto

Demo-toiminto	Aktivointi-/deaktivointikoodi: 2468
Ohjelmistoversio	Tietoja ohjelmistoversiosta.
Palauta tehdasetukset	Palauttaa tehdasetukset.

6.6 Asetus: Avustava ruoanvalmistus

Avustava ruoanvalmistus -alivalikko sisältää lisätoimintoja ja ohjelmia, jotka on suunniteltu erikoisruokalajeja varten. Jokaiselle tämän alivalikon ruokalajille on käytössä siihen sopivat asetukset. Voit säätää aikaa ja lämpötilaa kypsennyksen yhteydessä.

Joidenkin ruokalajien kohdalla voit kypsennää myös asetuksella Paistolämpömittari. Ruoan kypsyystaso:

- Puoliraaka
- Keskitaso
- Kypsä

Joidenkin ruokalajien kohdalla voit kypsentää myös Painoautomaatiikka-toiminnolla.

1. Käynnistä laite.
2. Paina .
3. Paina . Siirry kohtaan Avustava ruoanvalmistus.

4. Valitse ruoka tai ruokalaji.

5. Aseta ruoka laitteeseen ja paina START .
Kun toiminto päättyy, tarkista, onko ruoka valmis. Pidennä kypsennysaikaa tarvittaessa.

7. LISÄTOIMINNOT

7.1 Suosikit ☆

Voit tallentaa jopa 3 suosikkiasetusta, kuten kypsennystoiminnon ja -ajan.

1. Käynnistä laite.
2. Valitse haluamasi asetus.
3. Paina .
4. Valitse: Suosikit / Tallenna nykyiset asetukset.
5. Paina + lisätäksesi asetuksen tähän listaan: Suosikit.
6. Paina OK.

 – paina nollataksesi asetus.

 – paina peruaksesi asetus.

7.2 Toiminnon lukitus

Tämä toiminto estää laitteen toiminnon muuttamisen vahingossa.

1. Käynnistä laite.
2. Aseta lämmitystoiminto.
3. ☆,  - paina samanaikaisesti toiminnon käynnistämiseksi.

☆,  - paina samanaikaisesti toiminnon poistamiseksi käytöstä.

7.3 Lapsilukko

Toiminto estää laitteen tahattoman käynnistämisen.

1. Käynnistä laite.
2. Paina .
3. Valitse Lisätoiminnot / Lapsilukko.
4. Paina koodikirjaimia aakkosjärjestyksessä.
5. Sammuta laite.

Lapsilukko on aktivoitu.

Siirry tänne: Ajastin, niin löydät lampun.

Laitteen käytön mahdollistamiseksi valitse koodin kirjaimet aakkosjärjestyksessä.

Kytke tämä toiminto pois käytöstä toistamalla edellä olevat vaiheet.

7.4 Automaattinen virrankatkaisu

Turvallisuussyistä laite sammuu tietyn ajan kuluttua, jos uunitoiminto on toiminnassa eikä asetuksia muuteta.

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

Jos aiot käyttää uunitoimintoa automaattisen virrankatkaisuaajan ylittävän ajan, aseta kypsennysaika. Lue lisää kohdasta Kellotoiminnot.

Automaattinen virrankatkaisu ei toimi seuraavien toimintojen kanssa: Uunivalo, Paistolämpömittari, Lopetus.

7.5 Jäähdytyspuhallin

Kun laite on päällä, jäähdytyspuhallin kytkeytyy automaattisesti päälle pitääkseen laitteen pinnat viileinä. Kun kytket laitteen pois päältä, jäähdytyspuhallin on käynnissä, kunnes laite on jäähtynyt.

8. KELLOTOIMINNOT

8.1 Kellotoimintojen kuvaus

Toi- minto	Kuvaus
Ajastin	Kypsennysajan asettaminen. Enimmäisaika on 23 t 59 min. Voit määrittää, mitä tapahtuu, kun aika on kulunut umpeen, valitsemalla haluamasi: Lopeta toiminto.
Lopeta toiminto	Äänimerkki – kun aika on kulunut umpeen, laitteesta kuuluu äänimerkki. Voit ottaa toiminnon käyttöön milloin tahansa, myös silloin, kun laite ei ole käynnissä. Äänimerkki ja uunin sammutus – kun aika on kulunut umpeen, laitteesta kuuluu äänimerkki ja uunitoiminto kytkeytyy pois päältä. Vain huomautusviesti näytöllä – kun aika on kulunut umpeen, ilmoitus tulee näkyviin näyttöön. Voit ottaa toiminnon käyttöön milloin tahansa, myös silloin, kun laite ei ole käynnissä.
Ajastettu käynnistyminen	Kypsennyksen alkamisen ja/tai päättymisen siirtäminen.
Ajan li- säämi- nen	Kypsennysajan pidentäminen.
Ajastin	Laitteen toiminta-ajan näyttö. Enimmäisaika on 23 t 59 min. Voit kytkeä toiminnon päälle ja pois päältä. Tällä toiminnolla ei ole vaikutusta laitteen toimintaan.

i Jotkin kellotoiminnot eivät välttämättä ole käytettävissä tietyissä keittotoiminnoissa.

8.2 Kellonaika

1. Käynnistä laite.
2. Paina: Kellonaika.
3. Aseta aika.

4. Paina OK.

8.3 Asetus: Ajastin

1. Valitse uunitoiminto ja aseta lämpötila.
2. Paina .
3. Aseta aika.

Voit valita haluamasi lopetustoiminnon painamalla ● ● ●.

4. Paina OK. Toista toimenpide, kunnes päänäyttö näkyy.

Kypsennysaikaa voidaan pidentää, kun kypsennysaikaa on jäljellä 10 %, eikä ruoka ole vielä valmis. Voit myös muuttaa uunitoimintoa. Pidennä kypsennysaikaa painamalla **+1min**.

8.4 Asetus: Ajastettu käynnistyminen

1. Valitse uunitoiminto ja aseta lämpötila.
2. Paina .
3. Kypsennysaika on asetettu.
4. Paina ● ● ●.
5. Paina: Ajastettu käynnistyminen.
6. Valitse haluamasi käynnistysaika.
7. Paina OK. Toista toimenpide, kunnes päänäyttö näkyy.

8.5 Asetus: Ajastin

1. Paina .
2. Paina ● ● ●.
3. Paina: Ajastin.
4. Liu'uta tai paina , niin voit nähdä toiminta-ajan päänäytöllä.
5. Paina OK. Toista toimenpide, kunnes päänäyttö näkyy.

8.6 Ajastimen asetusten muuttaminen

Asetettua aikaa on mahdollista muuttaa milloin tahansa kypsennyksen aikana.

1. Paina .
2. Aseta ajastimen arvo.
3. Paina OK.

9. TARVIKKEIDEN KÄYTTÖ

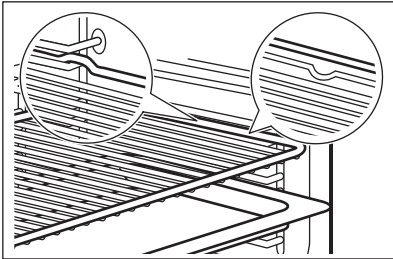
VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

9.1 Lisävarusteiden asennus

Pieni lovi yläosassa parantaa turvallisuutta ja toimii kallistumisenestosuojana. Nämä lovet toimivat myös kaatumisen estämisessä. Ritilän reuna estää keittoastioiden luisumisen ritilältä.

Aseta tarvike (paistoritilä / leivinpelti) kannatinkiskojen väliin. Varmista, että ritilä koskettaa uunin sisäosan takaosaa ja jalat osoittavat alaspäin.



Jos uunipelti on kalteva, aseta kaltevuus osoittamaan uunin sisäosan takaosaa kohti.

Jos paistoritilä on porrastettu, aseta porrastus osoittamaan uunin sisäosan etuosaa kohti.

Jos tarvikkeessa on merkintä, varmista, että se on itseesi päin.

Jos käytät reiällistä leivinpeltiä, aseta leivinpelti/pannu alle tippuvien nesteiden keräämiseksi.

9.2 Paistolämpömittari

Se mittaa ruoan sisälämpötilan.

Valittavia lämpötiloja on kaksi:

- °C – laitteen sisälämpötila. Sen tulee olla vähintään 25 °C ruoan sisälämpötilaa korkeampi.
-  – ruoan sisälämpötila.

Suosituksset:

- Ainesosien pitäisi olla huoneenlämpöisiä.
- Älä käytä sitä nestemäisiin ruokiin.

- Kypsennyksen aikana paistolämpömittarin neulan on oltava täysin työnnettynä ruokaan.

Kypsennys toiminnolla: Paistolämpömittari

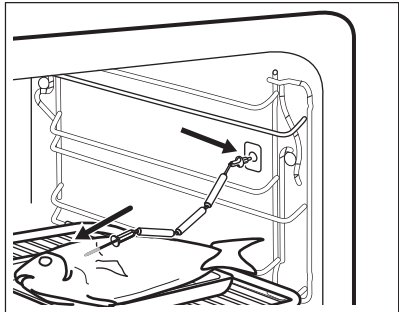
VAROITUS!

Palovammojen vaara on olemassa, sillä paistolämpömittari ja uunipellin kannattimet kuumenevat huomattavasti. Älä koske paistolämpömittarin kahvaan paljain käsin. Käytä aina patalappuja.

1. Käynnistä laite.
2. Valitse uunitoiminto tai ruokalaji ja tarvittaessa uunin lämpötila.
3. Paistolämpömittarin asettaminen ruoan sisään:

Liha-, lintu- ja kalaruoka

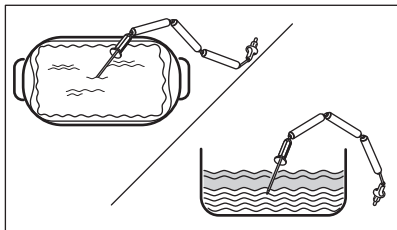
Aseta paistolämpömittarin neula kokonaan lihan tai kalan paksuimpaan kohtaan.



Padat/paistokset

Aseta paistolämpömittarin kärki tarkalleen padan/paistoksen keskelle.

Paistolämpömittari tulee asettaa vakaasti paikoilleen yhteen kohtaan kypsennyksen ajaksi. Käytä sen vakauttamiseen kiinteää ruoka-ainesta. Aseta paistolämpömittarin silikonikahva tukevasti keittoastian reunaa vasten. Paistolämpömittarin kärki ei saa koskettaa keittoastian pohjaan.



4. Aseta paistolämpömittari laitteen sisällä olevaan pistorasiaan. Lue lisää kohdasta Tuotteen kuvaus.

Senhetkinen paistolämpömittarin lämpötila näkyy näytössä.

5. - aseta paistolämpömittarin lämpötila painamalla.
6. ● ● ● - paina asettaaksesi haluamasi valinnan:
 - Äänimerkki – kun ruoka on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki.

- Äänimerkki ja uunin sammutus – kun ruoka on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki ja kypsennys päättyy.

7. Valitse valinta ja paina toistuvasti OK siirtyäksesi päänäytölle.
8. Paina START .
9. Kun ruoka on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki. Tarkista, onko ruoka valmista. Pidennä kypsennysaikaa tarvittaessa.
10. Irrota paistolämpömittarin pistoke pistorasiasta ja poista ruoka laitteesta.

Muista sulkea paistolämpömittarin pistoke korkilla, kun olet kytkenyt paistolämpömittarin pois laitteesta.

10. NEUVOJA JA VINKKEJÄ

10.1 Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia

Ruoanlaitto- ja leivontaprosessit soveltuvat vain yhdelle tasolle.

Taulukoissa mainitut lämpötilat ja paistoajat ovat ainoastaan suuntaa-antavia. Optimaalinen aika ja lämpötila määräytyvät reseptin ja käytettyjen aineiden laadun ja määrän mukaan.

Laitteesi saattaa paistaa tai paahtaa eri tavalla kuin edellinen laitteesi. Alla olevat vinkit sisältävät suositellut lämpötilat, kypsennysajat ja kannatintasot eri ruokalajeille.

Laske kannatintasot uunin pohjasta alkaen.

Jos taulukossa ei ole reseptiisi sopivia asetuksia, voit soveltaa jonkin samantyyppisen paistoksen asetuksia.

Katso energiansäästövinkejä kohdasta Energiatehokkuus.

Taulukoissa käytetyt symbolit:



Ruokalaji



Uunitoiminto



Lämpötila



Varusteet



Paino (kg)



Kannatintaso



Kypsentämisaika (min)



Lisätietoja

10.2 Matalalämpö

Tämä toiminto mahdollistaa vähärasvaisten ja mehukkaiden liha- ja kalapalojen valmistamisen. Käytä paistolämpömittaria mittaamaan ruoan sisälämpötilaa. Katso alla olevasta taulukosta suositeltu laitteen lämpötila-asetus °C Sen avulla voit saavuttaa haluamasi ruoan sisälämpötilan °C

Saadaksesi lihaan makua ja väriä, paista sitä kuumalla pannulla useita minutteja ennen kuin asetat sen laitteeseen. Laita ruoka paistovuokaan ja aseta se paistoritilälle.

Matalalämpö

	°C
< 65	90
66–75	110
> 75	150

10.3 Kosteaa kiertoilma – suositellut varusteet

Käytä tummia heijastamattomia vuokia ja astioita. Ne imevät enemmän lämpöä vaaleisiin ja heijastaviin astioihin verrattuna.

- **Pizzapannu** – tumma, heijastamaton, läpimitta 28 cm
- **Uunivuoka** – tumma, heijastamaton, läpimitta 26 cm
- **Annosvuokat** – keraaminen, läpimitta 8 cm, korkeus 5 cm
- **Piirasvuoka** – tumma, heijastamaton, läpimitta 28 cm

10.4 Kosteaa kiertoilma

		°C		
Pastagратиini	1	200	45–60	1)
Perunagратиini	1	180	80–100	1)
Moussaka	1	180	75–90	1)
Lasagne	1	180	70 - 90	1)
Cannelloni	1	200	65–80	1)
Leipävanukas	1	190	60 - 80	1)
Riisivanukas	1	180	80–100	1)

		°C		
Omenakakku	1	160	100 - 120	1)
Vaalea leipä	1	200	80–100	2)

- 1) Käytä paistoritilää.
2) Käytä leivinpeltiä siten, että kaltevuus suuntautuu uunin takaosaa kohti.

10.5 Tiedoksi testauslaitoksille

Paistaminen yhdellä kannatintasolla
Seuraavien standardien mukaiset testit: EN 60350-1, IEC 60350-1.

		°C		
Pienet kakut (20 kpl/leivinpelti)				
	2	150	25 - 35	1) 2)
	2	150	31 - 41	1) 2)
Rasvaton sokerikakku				
	1	170	21 - 31	3) 2)
	1	160	39 - 49	3) 2)
Omenapiirakka				
	1	170	65 - 75	3) 4)
	1	170	55 - 65	3) 4)
Paahtoleipä				
	2	230	6:25 - 7:25	3) 2) 5)

- 1) Aseta leivinpelti siten, että kalteva reuna on uunin takaosaa kohden. Sen täytyy koskettaa tuulettimen suojusta.
2) Esikuumenna laitetta, kunnes asetettu lämpötila on saavutettu.
3) Käytä paistoritilää.
4) 2 vuokaa vinottain (Ø 20 cm). Oikeanpuoleinen asetetaan vasemmanpuoleista edemmäksi.
5) Näiden standardien mukaan: IEC 60350-1:2016 ja IEC 60350-1:2023.

Lisää reseptejä

		°C		
Marengit				
	2	100	90 - 180	1) 2) 3)
	2	100	90 - 180	1) 2) 3)
Skonssit				
	3	190	10 - 13	1) 2)
	3	190	10 - 13	1) 2)
Kana				
	1	200	70 - 80	1) 4)

- 1) Käytä leivinpeltiä siten, että kaltevuus suuntautuu uunin takaosaa kohti.
2) Esikuumenna laitetta, kunnes asetettu lämpötila on saavutettu.
3) Käytä leivinpaperia.
4) Aseta kana rintapuoli alaspäin. Käännä se ylösalaisin kypsennysajan puolivälissä.

Höyrytoiminto

Seuraavien standardien mukaiset testit: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Käytä toimintoa: Voimakas höyry.

		°C		
Parsakaali				
0.3	2	100	6 - 10	1) 2)
maks.	2	100	7 - 11	1) 2)
Herneet, pakaste				

		°C		
2	2	100	-	3) 4) 5)

- 1) Käytä 1/2 Gastronorm höyrysettiä, rei'itettyä.
2) Esikuumenna laitetta, kunnes asetettu lämpötila on saavutettu.
3) Käytä 2/3 Gastronorm höyrysettiä, rei'itettyä.
4) Aseta leivinpelti ensimmäiselle kannatintasolle höyrytysprosessista valuvan veden keräämiseksi.
5) Paista kunnes lämpötila kylmimmässä kohdassa saavuttaa 85 °C.

Lisää höyrytysreseptejä

		°C		
Höyrytetty yhdistetty ateria (2 annosta)				
	1 ja 3	100	40 1)	2) 3) 4)
Paahetvanukas (6 annosta)				
	1	90	35 - 45	5)
Uunimunakas				
	2	85	35 - 45	6)
Vaalea leipä				
	1	180	50 - 60	7)
Kana				
	1	200	70 - 80	7)

- 1) 40 min perunaa, 11 min parsakaalia ja 8 min lohelle.
2) Käytä 1/2 Gastronorm höyrypannua (rei'itetty) perunoille ja parsakaalille, ja 1/2 Gastronorm höyrypannua (ei-rei'itetty) lohelle.
3) Aseta lohi tasolle 1, perunat ja parsakaali tasolle 3.
4) Aseta ainekset uuniin aines kerrallaan oikeaan aikaan, jotta kaikki ainekset kypsyvät samanaikaisesti. Voit valmistaa kaksi annosta samanaikaisesti.
5) Käytä pyöreitä posliiniastioita paistoritilällä.
6) Käytä 1/2 Gastronorm höyrysettiä, ei-rei'itettyä.
7) Käytä leivinpeltiä siten, että kaltevuus suuntautuu uunin takaosaa kohti.

11. HUOLTO JA PUHDISTUS

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

11.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

Puhdistusaineet

- Puhdista laitteen etuosa pelkällä lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokituliinaa käyttäen.
- Puhdista metallipinnat puhdistusaineella.
- Poista tahrat miedolla pesuaineella.
- Poista pinttyneet tahrat erityisellä uuninpuhdistusaineella.

Päivittäinen käyttö

- Puhdista laitteen sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden jäämien kertyminen saattaa aiheuttaa tulipalon.
- Älä säilytä ruokaa laitteessa yli 20 minuuttia. Kuivaa laitteen sisäosa pelkästään mikrokituliinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.

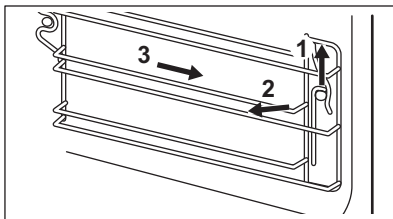
Tarvikkeet

- Puhdista kaikki varusteet jokaisen käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pelkästään mikrokituliinaa, lämmintä vettä ja mietoa puhdistusainetta. Lisävarusteita ei saa pestä astianpesukoneessa.
- Tarttumattomia lisävarusteita ei saa puhdistaa hankaavilla puhdistusaineilla tai teräväreunaisilla esineillä.

11.2 Uunipeltien kannattimien irrotus

Poista kannattimet laitteen puhdistamiseksi.

1. Katkaise laitteen virta ja odota, että se jäähtyy.
2. Vedä kannattimia varovasti ylöspäin etummaisesta kiinnikkeestä.
3. Vedä kannattimet takasalvasta ulos.



Asenna kannattimet päinvastaisessa järjestyksessä.

Jos mukana toimitetaan teleskooppikiskot, kiinnitystappien on osoitettava eteenpäin.

11.3 Höyrypuhdistus

1. Sammuta laite ja odota, että se on jäähtynyt.
2. Poista kaikki varusteet ja irrotettavat pellinkannattimet uunista.
3. Puhdista uunin sisätilan pohja ja luukun sisäosa lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttämällä pehmeää puhdistusliinaa.
4. Täytä vesisäiliö maksimitasoon, kunnes merkkiäni kuuluu tai näytössä näkyy viesti.
5. Valitse: Valikko / Puhdistus.

Lisätoimin- to	Kuvaus
Höyrypuhdis- tus	Kevyt puhdistus Kesto: 30 min
Höyrypuhdis- tus Plus	Normaali puhdistus Suihkuta sisäosaan pe- suainetta. Kesto: 75 min

6. Paina START . Noudata näytölle tulevia ohjeita.

Laitteesta kuuluu äänimerkki, kun puhdistus on päättynyt.

7. Paina mitä tahansa symbolia äänimerkin sammuttamiseksi.
8. Sammuta laite.
9. Kun laite on jäähtynyt, kuivaa sisätila pehmeällä liinalla.

10. Jätä uunin luukku auki ja odota, että uunin sisus on kuiva.

 Kun tämä toiminto on toiminnassa, valo on sammunut.

11.4 Muistutus Puhdistamisesta

Kun muistutus ilmestyy, on suositeltavaa suorittaa puhdistus.

Käytä toimintoa: Höyrypuhdistus Plus.

11.5 Kalkinpoisto

Käytä sitä höyryjärjestelmän kalkinpoistoon.

1. Sammuta laite ja odota, että se on jäähtynyt.
 2. Poista kaikki lisävarusteet
 3. Varmista, että vesisäiliö on tyhjä. Katso lisätietoja kohdasta Huolto ja puhdistus, Vesisäiliön tyhjennys.
- Ensimmäisen osan kesto:** noin 100 min
4. Valitse: Valikko / Puhdistus / Kalkinpoisto.
 5. Aseta grilli-/uunipannu ensimmäiselle kannatintasolle.
 6. Kaada vesisäiliöön 250 ml kalkinpoistoinetta.
 7. Täytä vesisäiliön jäljellä oleva osa 700 ml:lla vettä, kunnes kuulet äänimerkin tai näyttöön tulee näkyviin ilmoitus.
 8. Käynnistä toiminto ja noudata näytöllä näkyviä ohjeita. Kalkinpoiston ensimmäinen osa käynnistyy.
- Toisen osan kesto:** noin 35 min
9. Täytä vesisäiliöön 950 ml vettä, kunnes kuulet äänimerkin tai näyttöön ilmestyy ilmoitus.
 10. Poista grilli-/uunipannu, kun toiminto on päättynyt.
 11. Sammuta laite ja odota, että se on jäähtynyt.
 12. Puhdista uunin sisäosa pehmeällä liinalla.
 13. Anna uuniluukun olla auki ja odota, että uunin sisäosa kuivuu.

Jos laitteeseen jää kalkinpoiston jälkeen kalkkijäämiä, näyttö pyytää toistamaan toimenpiteen.

11.6 Kalkinpoistumuistutus

Laite antaa kaksi muistutusta kalkinpoistosta. Kalkinpoistumuistutusta ei voi poistaa käytöstä.

- Pehmeä muistutus – suosittelee laitteen kalkinpoistoa.
- Kova muistutus – velvoittaa poistamaan kalkin. Jos kalkinpoistoa ei suoriteta toisen muistutuksen aktivoituessa, höyrytoiminnot poistuvat käytöstä.

11.7 Huuhtelu

Käytä sitä höyryjärjestelmän puhdistamiseen höyrytoimintojen tiheän käytön jälkeen.

1. Sammuta laite ja odota, että se jäähtyy.
 2. Poista kaikki lisävarusteet
 3. Aseta uunipannu ensimmäiselle kannatintasolle.
 4. Täytä vesisäiliö vedellä enimmäistasoon saakka, kunnes kuulet äänimerkin tai näyttöön tulee näkyviin ilmoitus.
 5. Valitse: Valikko / Puhdistus / Huuhtelu.
- Kesto:** noin 30 min
6. Kytke toiminta päälle ja noudata näytölle tulevia ohjeita.
 7. Poista uunipannu, kun toiminto on päättynyt.

 Kun tämä toiminto on toiminnassa, valo on sammunut.

11.8 Kuivaus

Käytä sitä uunin kuivaamiseen höyrytoiminnon käyttämisen tai höyrypuhdistuksen jälkeen.

1. Katkaise laitteen virta ja odota, että se jäähtyy.
2. Poista kaikki lisävarusteet
3. Valitse: Valikko / Puhdistus/Kuivaus.
4. Noudata näytölle tulevia ohjeita.

11.9 Kuivauksen muistutus

Näyttö pyytää kuivaamaan laitteen höyrytoiminnon käyttämisen jälkeen.

Kuivaa laite painamalla KYLLÄ.

11.10 Vesisäiliön tyhjennys

Käytä sitä höyrytoiminnon käyttämisen jälkeen jäljellä olevan veden poistamiseksi vesisäiliöstä.

1. Sammuta laite ja odota, että se jäähtyy.
2. Poista kaikki lisävarusteet
3. Aseta uunipannu ensimmäiselle kannatintasolle.

4. Valitse: Valikko / Puhdistus / Vesisäiliön tyhjennys.

Kesto: 6 min

5. Kytke toiminta päälle ja noudata näytölle tulevia ohjeita.
6. Poista uunipannu, kun toiminto on päättynyt.

 Kun tämä toiminto on toiminnassa, valo on sammunut.

11.11 Luukun irrottaminen ja asentaminen

Voit irrottaa luukun ja sen sisäpuolen lasilevyt puhdistaksesi ne. Lasipaneelien lukumäärä vaihtelee eri malleissa.

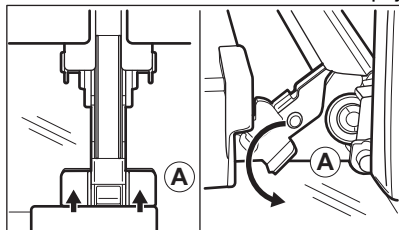
VAROITUS!

Luukku on painava.

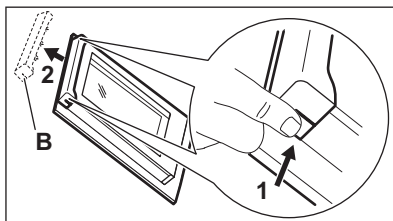
HUOMIO!

Käsittele lasia varoen, tämä koskee erityisesti etupaneelin reunoja. Lasi voi rikkoutua.

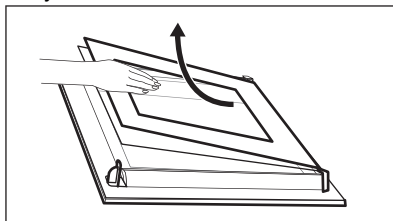
1. Varmista, että laite on täysin jäähtynyt.
2. Avaa luukku kokonaan.
3. Paina saranoissa olevia lukitusvipuja **A**.



4. Sulje uunin luukku ensimmäiseen avausasentoon (kulma noin: 70°).
5. Tartu luukkuun käsin kummaltakin puolelta ja vedä se irti uunista ylöspäin suuntautuvassa kulmassa.
6. Aseta luukku sen ulkopinta alaspäin vakaalle pinnalle levitetyn liinan päälle.
7. Pidä kiinni luukun reunalistasta **B** molemmin puolin luukun yläreunaa ja työnnä sisäänpäin pidiketiivisteeseen vapauttamiseksi.



8. Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteenpäin.
9. Tartu lasilevyihin yläreunasta ja vedä ne yksi kerrallaan ulos.



10. Puhdista lasipaneeli vedellä ja saippualla. Kuivaa lasipaneeli huolellisesti. Lasipaneeleja ei saa pestä astianpesukoneessa.

Suorita edellä kuvatut vaiheet päinvastaisessa järjestyksessä puhdistamisen jälkeen. Kiinnitä ensiksi pienin lasilevy, sitten suurempi ja lopuksi luukku.

Varmista, että lasipaneelit on asetettu oikeaan asentoon. Muutoin luukun pinta voi ylikuumentua.

11.12 Lampun vaihtaminen

VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

VAROITUS!

Loukkaantumisvaara, kun lasisuojusta poistetaan.

VAROITUS!

Palovammojen vaara, lasikansi voi olla kuuma. Käytä suojakäsineitä, kun kosketat lampputa.

1. Kytke virta pois laitteesta. Odota, kunnes laite on jäähtynyt.
2. Irrota laite verkkovirrasta.
3. Irrota lasisuojusta Torx 20-ruuviavaimella.

4. Irrota metallikehys ja tiiviste.
5. Vaihda lamppu sopivaan 300 °C lämmönkestävään lamppuun.

6. Asenna metallikehys ja tiiviste. Kiristä ruuvit.

12. VIANMÄÄRITYS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

12.1 Käyttöhäiriöt...

Ongelman kuvaus	Syy ja korjaustoimenpide
Laitte ei käynnisty eikä sitä voida käyttää.	Laitetta ei ole kytketty verkkovirtaan tai se on kytketty väärin.
Laitte ei kuumene.	Kelloa ei ole säädetty. Katso ohjeet kellon asettamiseen kohdasta Kellotoiminnot.
	Luukku ei ole kunnolla kiinni.
	Sulake on palanut. Tarkista, johtuuko ongelma sulakkeesta. Jos ongelma toistuu, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen.
	Lapsilukko on aktivoitu.
Lamppu on kytketty pois päältä.	Lamppu on palanut. Vaihda lamppu. Katso lisätietoja kohdasta Huolto ja puhdistus .
 Sähkökatkos pysäyttää aina puhdistuksen. Toista puhdistus, jos sähkökatkos keskeyttää sen.	

12.2 Virhekoodit

Näytössä näkyy virheviesti, kun ohjelmistossa tapahtuu jokin virhe. Ongelmaluettelo löytyy alla olevasta taulukosta. Kun seuraava virheilmoitus näkyy toistuvasti näytössä, vian alajärjestelmä on saattanut poistua käytöstä. Ota tällöin yhteyttä paikalliseen jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun.

Koodi ja kuvaus	Korjaustoimenpide
F102 – luukku ei ole kunnolla kiinni tai luukun lukitus on vaurioitunut.	Sulje luukku. Kytke laite pois päältä ja takaisin päälle.
F111 – Paistolämpömittari on asetettu virheellisesti pistorasiaan.	Aseta Paistolämpömittari kokonaan pistokkeeseen.
F240, F439 – näytön kosketuskentät toimivat virheellisesti.	Puhdista näytön pinta. Varmista, ettei kosketuskentissä ole epäpuhtauksia.
F908 – laitejärjestelmä ei saa yhteyttä käyttöpaneeliin.	Käynnistä laite uudelleen.

12.3 Huoltotiedot

Jos et itse löydä ratkaisua ongelmaasi, ota yhteys jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun.

Huoltoliikkeen tarvitsemat perustiedot löydät laitteen arvokilvestä. Arvokilpi löytyy laitteen etukehyksestä. Se näkyy, kun luukku avataan. Älä poista arvokilpeä laitteesta.

Suosittellemme, että kirjoita tiedot tähän:

Malli (MOD.) :
Tuotenumero (PNC):
Sarjanumero (S.N.):

13. ENERGIAHEHOKKUUS

13.1 Tuotteen tietolomake ja tuotetiedot asetusten (EU 65/2014 ja (EU) 66/2014 mukaisesti

Toimittajan nimi	
Mallin tunniste	5C70S9690ME 944005436
Energiatehokkuusluokka	79.7
Energiatehokkuusluokka	A+
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnos- sa	0.89 kWh/kierros
Energiankulutus vakiokuormalla, tuuletintila	0.59 kWh/kierros
Pesien lukumäärä	1
Lämpölähde	Sähkö
Äänimer.voimak	45 l
Uunityyppi	Kalusteeseen asennettava uuni
Massa	32.9 kg

Laitte on testattu seuraavien standardien mukaan: EN IEC 60350-1.

13.2 (EU) N:o 2023/826 mukaiset tietovaatimukset

Virrankulutus valmiustilassa	0,8 W
Laitteen vaatima enimmäisaika, jotta se voi saavuttaa automaattisesti sopivan pienen virrankulu- tuksen	20 min

Laitte on testattu seuraavien standardien mukaan: EN 50564.

13.3 Energiansäästövinkeä

Seuraavat vinkit auttavat säästämään energiaa laitteen käytön yhteydessä.

Varmista, että laitteen luukku on kiinni laitteen ollessa käynnissä. Älä avaa laitteen luukkuu liian usein kypsennyksen aikana. Pidä luukun tiiviste puhtaana ja varmista, että se on hyvin kiinni paikoillaan.

Käytä metallisia keittoastioita ja tummia, heijastamattomia vuokia ja astioita energiatehokkuuden parantamiseksi.

Älä esikuumenna laitetta ennen kypsennystä, ellei sitä ole erikseen suositeltu.

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

Puhallintoiminnon käyttäminen ruoanlaiton yhteydessä

Jos mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.

Jäännöslämpö

Kun kypsennys kestää yli 30 minuuttia, laske laitteen lämpötila alimmalle asetukselle 3–10 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä. Jälkilämpö laitteen sisällä jatkaa ruoka-aineksien kypsentämistä.

Pidä ruoka lämpimänä ja lämmitä muita ruokalajeja jälkilämpöä käyttäen.

Kun sammutat laitteen virran, näytössä näkyy jälkilämpö tai lämpötila.

Jos ohjelma kytketään päälle Kesto aktivoituna ja kypsennysaika on yli 30 minuuttia, joissakin laitteen toiminnoissa lämpövastukset sammuvat automaattisesti aikaisemmin.

Ruoan lämpimänä pitoon

Valitse alhaisin mahdollisin lämpötila-asetus, niin voit hyödyntää jälkilämmön ja säilyttää ruoan lämpimänä. Jälkilämmön merkkivalo tai lämpötila syttyy näyttöön.

Kypsentäminen lampun ollessa sammutettuna

Kytke lamppu pois päältä kypsennyksen aikana. Kytke se päälle ainoastaan tarvittaessa.

Kostea kiertoilma

Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana.

Kun käytät tätä toimintoa, lamppu sammuu automaattisesti 30 sekunnin kuluttua. Voit sytyttää lampun uudelleen, mutta tällöin energiansäästö on pienempi.

14. YMPÄRISTÖNSUOJELUNÄKÖKOHTIA

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä



Kierrätä pakkaukset viemällä ne asianmukaiseen kierrätysastiaan. Auta suojelemaan ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromu.

Älä hävitä symbolilla merkittyjä laitteita  kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyslaitokseen tai ota yhteyttä kunnan virastoon.

GÅ INN PÅ NETTSIDEN VÅR FOR Å:



Få råd om bruk, brosjyrer, hjelp til feilsøking, og informasjon om service og reparasjon:
www.blaupunkt-einbaugeraete.com

INNHold

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	26
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	28
3. PRODUKTBEKRIVELSE.....	30
4. BETJENINGSPANEL.....	31
5. FØR FØRSTEGANGS BRUK.....	32
6. DAGLIG BRUK.....	32
7. TILLEGGSFUNKSJONER.....	37
8. KLOKKEFUNKSJONENE.....	38
9. BRUKE TILBEHØRET.....	39
10. RÅD OG TIPS.....	40
11. STELL OG RENGJØRING.....	43
12. FEILSØKING.....	45
13. ENERGIEFFEKTIVITET.....	47
14. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	48

Med forbehold om endringer.

1. ⚠ SIKKERHETSINFORMASJON

Les medfølgende instruksjoner nøye innen du installerer og bruker apparatet. Produsenten er ikke ansvarlig for personskader eller andre skader som følge av feilaktig montering eller bruk. Hold alltid instruksjonene på et trygt og tilgjengelig sted for fremtidig referanse.

1.1 Sikkerhet for barn og sårbare mennesker

- Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, dersom de får tilsyn eller instruksjoner om bruken av produktet på en sikker måte, og forstår farene som er involvert. Barn under 8 år og personer med svært omfattende og komplekse funksjonsnedsettelse må holdes på avstand fra produktet med mindre de er under tilsyn til enhver tid.

- Barn bør være under oppsyn for å sikre at de ikke leker med produktet.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn og kast den på riktig måte.
- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Hold barn og kjæledyr borte fra apparatet når det er i bruk og når det kjøles ned.
- Hvis produktet har en barnesikring, bør den aktiveres.
- Rengjøring og vedlikehold av produktet skal ikke utføres av barn.

1.2 Generell sikkerhet

- Dette produktet skal kun brukes til matlaging.
- Dette produktet er beregnet for bruk innendørs.
- Dette produktet kan brukes på kontorer, hotellrom og tilsvarende gjesterom hvor slik bruk ikke overstiger gjennomsnittlig bruksnivå for husholdninger.
- Bare en kvalifisert person må montere produktet og skifte ut kabelen.
- Bruk ikke produktet før du installerer det i en innebygget enhet.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten før du utfører vedlikehold.
- Om tilførselsledningen er skadet må den erstattes av produsenten, et autorisert servicesenter eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå at den kan utgjøre en elektrisk fare.
- ADVARSEL: Sørg for at produktet er slått av før du bytter lampen for å unngå fare for elektrisk støt.
- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Vær forsiktig så du ikke berører varmeelementene eller produktrommets overflate.
- Bruk alltid grillvotter til å fjerne eller sette inn tilbehør eller ovnsutstyr.
- Bruk kun steketermometeret anbefalt for dette produktet.
- For å fjerne ovnsstigene, må du først trekke dem ut i front og siden i bakkant. Monter brettstigen i motsatt rekkefølge.

- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre produktet.
- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe gjenstander av metall for å rengjøre glassdøren, da dette kan ripe opp glasset og føre til at glasset blir matt.

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Montering



ADVARSEL!

Installering må kun foretas av en kvalifisert person.

- Fjern all emballasje.
- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.
- Følg installasjonsinstruksjonene som er tilgjengelige på nettstedet vårt.
- Vær alltid forsiktig når du flytter produktet. Det er tungt. Bruk alltid vernebriller og lukket fotteøy.
- Ikke dra eller løft produktet etter håndtaket.
- Monter produktet på et trygt og egnet sted som oppfyller monteringskrav.
- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.
- Før montering av produktet, sørg for at det er i vater og at døren åpner seg uten hindringer.
- Produktet er utstyrt med et elektrisk kjølesystem. Det må brukes med elektrisk strømforsyning.

2.2 Elektrisk tilkobling



ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger må utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må jordes.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene til strømforsyningen.
- Bruk alltid en korrekt montert, jordnet stikkontakt.
- Bruk ikke multi-plugg-adaptere og skjøteledninger.
- Påse at støpselet og strømkabelen ikke blir påført skade. Hvis strømledningen må

skiftes ut, må dette utføres av vårt autoriserte servicesenter.

- Strømledningene må ikke berøre eller komme nær døren på produktet eller nisjen under, spesielt ikke når det er i bruk eller når døren er varm.
- Beskyttelsen mot elektrisk støt fra strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.
- Sett ikke støpselet i stikkkontakten før monteringen er fullført. Påse at det er tilgang til stikkkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkkontakten er løs må den ikke benyttes.
- Ikke koble fra produktet ved å trekke i strømledningen. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk kun korrekte isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen fjernet fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble produktet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.
- Produktet leveres med støpsel og strømlledning.

2.3 Bruk



ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt eller eksplosjon.

- Produktspesifikasjonene må ikke endres.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkerte.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i drift.
- Slå av produktet etter hver bruk.
- Vær forsiktig når du åpner døren til produktet når det er i bruk. Varmluft kan frigjøres.

- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det kommer i kontakt med vann.
- Ikke belast døren når den er åpen.
- Bruk ikke produktet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Åpne døren til produktet forsiktig. Bruk av ingredienser med alkohol kan føre til en blanding av alkohol og luft.
- Ikke la gnister eller åpne flammer komme i kontakt med produktet når du åpner døren.
- Bruk alltid glass og krukker som er godkjent for konserveringsformål.
- Plasser ikke brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare produkter, inn i, i nærheten av eller på produktet.

ADVARSEL!

Fare for skade på produktet.

- For å forhindre skade eller misfarging på emaljen:
 - Ikke plasser ovnsutstyr eller andre gjenstander direkte på bunnen av produktets rom.
 - Ikke legg aluminiumsfolie direkte på bunnen av rommet i produktet.
 - Ikke tøm vann direkte inn i det varme produktet.
 - Ikke oppbevar fuktig servise eller mat i produktet når tilberedningen er ferdig.
 - Vær forsiktig når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Misfarge på emaljen eller rustfritt stål har ingen innvirkning på ytelsen til produktet.
- Bruk en grill-/stekepanne for bløte kaker. Fruktsaft gir permanente flekker.
- Bruk kun tilbehør anbefalt for dette produktet eller anbefalt av produsenten.
- Tilbered alltid med produktets dør lukket.
- Hvis produktet er montert bak et møbeldør, må du sørge for at døren aldri er lukket når produktet er i drift. Varme og fuktighet kan bygge seg opp bak et lukket møbeldør og dermed forårsake skade på produktet, boligen eller gulvet. Ikke lukk møbeldøren før produktet er helt avkjølt etter bruk.

2.4 Stell og rengjøring

ADVARSEL!

Fare for personskade, brann eller skade på produktet.

- Før vedlikehold må du slå av produktet og koble det fra strømmettet.
- Sørg for at produktet er kaldt for å unngå glassbrudd. Hvis dørglassene er skadet, kontakt et autorisert servicesenter for erstatning.
- Vær forsiktig når du fjerner døren fra produktet, den er tung.
- Rengjør og tørk produktet, ovnsrommet og tilbehøret etter hver bruk for å forhindre dampkondensasjon, korrosjon og overflateforringelse.
- Kontroller produktet regelmessig for tegn på forringelse som kan gjøre det uegnet for kontakt med mat, for eksempel sprekker, blemmer, avskalling, krymping, klebrighet, korrosjon eller andre synlige endringer i tekstur eller utseende. Følg rengjørings- og pleieinstruksjonene for å unngå forverring.
- Bruk en mikrofiberklut, varmt vann og nøytrale rengjøringsmidler for rengjøring av produktet og tilbehøret. Ikke bruk slipende produkter, løsemidler, skarpe gjenstander eller metallgjenstander.
- Følg sikkerhetsinstruksjonene på emballasjen når du bruker ovnsspray.

2.5 Matlaging med damp

ADVARSEL!

Fare for brannskader og skade på produktet.

- Frigitt damp kan føre til brannskader:
 - Pass på å ikke åpne døren til produktet når funksjonen er aktivert. Damp kan slippes ut.
 - Åpne døren til produktet forsiktig etter dampkoking.

2.6 Innvendig lys

ADVARSEL!

Det er fare for elektrisk støt.

- Angående lyspæren(e) i dette produktet og reserve-lyspærene som selges separat: Disse lampene er ment å motstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsprodukter, for eksempel temperatur, vibrasjon, fuktighet, eller er ment å signalisere informasjon om produktets driftsstatus. De er ikke ment å brukes i andre bruksområder og egner seg ikke til rombelysning.
- Dette produktet inneholder en lyskilde med energieffektivitetsklasse G.
- Bruk kun lamper med de samme spesifikasjonene.

2.7 Tjenester

- Kontakt det autoriserte servicesenteret for å reparere apparatet.

- Bruk kun originale reservedeler.

2.8 Avfallshåndtering

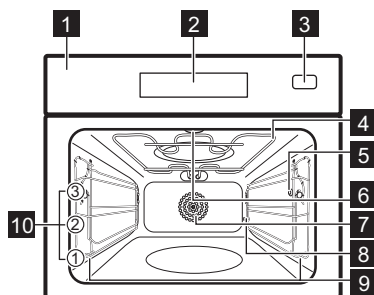
⚠ ADVARSEL!

Fare for skade eller kvelning.

- Kontakt kommunen din for informasjon om hvordan du kaster produktet.
- Koble produktet fra strømforsyningen.
- Kutt av strømkabelen nær produktet og kast den.

3. PRODUKTBEKRIVELSE

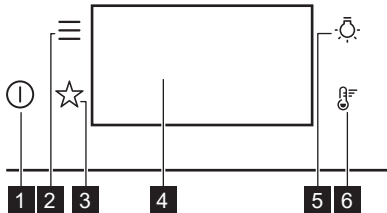
3.1 Generell oversikt



- 1 Betjeningspanel
- 2 Display
- 3 Vanntank
- 4 Varmeelement
- 5 Kontakt til steketermometer
- 6 Lampe
- 7 Vifte
- 8 Avkalking rørutløp
- 9 Hyllestøtte, avtakbar
- 10 Hyllnivåer

4. BETJENINGSPANEL

4.1 Oversikt over betjeningspanel



1 På / Av
Trykk og hold for å slå produktet på og av.

2 Meny
Viser produktets tilvalg og innstillingsfunksjoner.

3 Favoritter
Viser favorittinnstillingene.

4 Display
Viser de gjeldende innstillingene for produktet.

5 Lysbryter
Slik slår du lampen av og på.

6 Hurtigoppvarming
Slik slår du funksjonen av og på: Hurtigoppvarming.

- A. Tid på dagen
- B. START / STOPP
- C. Temperatur
- D. Varmefunksjoner
- E. Timer
- F. Steketermometer (bare på utvalgte modeller)

Displayindikatorer

OK For å bekrefte valget eller innstillingen.

< Gå ett nivå tilbake på menyen.

↶ Angre siste handling.

☑ For å slå alternativene på og av.

🔒 Produktet er låst.

🔔 Lydsignalfunksjonen aktiveres.

🔔 STOP Lydsignalet og funksjonen for å stoppe matlagningen aktiveres.

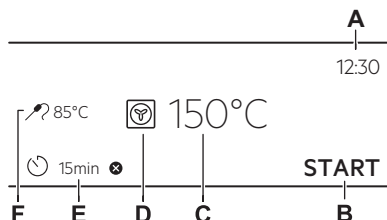
🔔 Kun popup-meldingen aktiveres.

🕒 Utsatt start-funksjonen er aktivert.

✕ Slik sletter du innstillingen.

i Displayet viser ulike meldinger. Når et meldingsvindu vises, trykk på displayet for å fortsette.

4.2 Display



5. FØR FØRSTEGANGS BRUK

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

5.1 Første tilkobling

Displayet viser en velkomstmelding etter den første tilkoblingen.

Du må stille inn: Språk, Skjermlysstyrke, Tastelyder, Summerlyd, Vannhardhet, Tid på dagen.

5.2 Innledende forvarming og rengjøring

Forvarm det tomme produktet før førstegangs bruk og kontakt med mat. Produktet kan avgi ubehagelig lukt og røyk. Ventiler rommet under forvarming.

1. Fjern tilbehør og avtakbare hyllestøtter fra produktet.
2. Angi funksjon . Angi maksimal temperatur. Se Daglig bruk. La produktet stå på i 1 t.
3. Angi funksjon . Angi maksimal temperatur. La produktet stå på i 15 min.
4. Angi funksjon . Angi maksimal temperatur. La produktet stå på i 15 min.
5. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
6. Rengjør produktet og tilbehøret kun med en mikrofiberklut, varmt vann og et mildt vaskemiddel.
7. Sett tilbehøret og de avtakbare hyllestøttene tilbake til startposisjonen.

5.3 Innstilling: Vannhardhet

Når du kobler ovnen til strøm, må du angi vannhardheten.

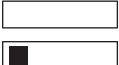
Bruk testpapiret eller ta kontakt med vannverket for å kontrollere vannhardheten.

1. Sett testpapiret i kranvannet i ca. 1 s. Ikke plasser testpapiret under rennende vann.
2. Rist testpapiret for å fjerne eventuelt gjenværende vann.
3. Etter 1 min kontroller vannhardheten med tabellen nedenfor.
4. Slik angir du vannhardheten: Meny / Oppsett / Oppsett / Vannhardhet.

Fargene på testpapiret vil fortsette å forandre seg. Kontroller vannhardheten innen 1 min etter testing.

Du kan endre vannhardheten i menyen: Oppsett / Oppsett / Vannhardhet.

Tabellen viser innstillingsområdet for vannhardhet med det tilsvarende nivået for vannkvalitet. Juster vannhardheten i henhold til tabellen.

Vannhardhetsnivå	Testpapir
1 - mykt	
2 - middels hardt	
3 - hardt	
4 - svært hardt	

6. DAGLIG BRUK

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

6.1 Matlagingsfunksjoner

STANDARD



Grill

Slik griller du tynne matstykker og rister brød.



Gratinerer med vifte

For å steke store kjøttstykker eller fjærfe på én brett plassering. For å gratinere og brune.



Ekte Varmluft

For å steke kjøtt og bake kaker. Still inn en lavere temperatur enn for konvensjonell matlaging, da viften fordeler varmen jevnt innvendig i ovnen.



Frossen mat

Perfekt til ferdigmat (f.eks. pommes frites, kroketter eller vårruller).



Over og Undervarme

For å bake og steke på én brett plassering.



Pizzafunksjon

For å bake pizza og andre retter som krever mer varme nedenfra.



Undervarme

Velg denne funksjonen etter en tilberedningsprosess for å brune maten mer på bunnen om nødvendig. Bruk det laveste hyllnivået.

SPESIALER



Hermetisering

For å bevare grønnsaker og frukt, plasser hermetikkrurker i et stekebrett fylt med vann, ved hjelp av varmebestandige krurker med bajonett- eller skrukorker av samme størrelse. Bruk det laveste hyllnivået.



Tørking

For å tørke skåret frukt, grønnsaker og sopp. For å la den fuktmettede luften slippe ut og frukten tørke bedre, anbefales det å åpne ovnsdøren av og til under tørkeprosessen.



Tallerkenoppvarming

For å forvarme tallerkener før servering.



Tining

For å tine mat (grønnsaker og frukt). Tinetiden avhenger av mengden og størrelsen på den frosne maten.



Grateng

For retter som lasagne eller potetgrateng. For å gratinere og brune.



Langtidssteking

Tilberedningsprosess ved lav temperatur. Det er perfekt til å tilberede delikat mat (f.eks. storfekjøtt, kalvekjøtt eller lam). Stek kjøttet før du legger det i ovnen for en rikere smak og bedre brukning.



Hold varm

For å holde mat varm. Vær oppmerksom på at noen retter kan fortsette å koke og tørke ut mens de holdes varme. Dekk til skålene om nødvendig.



Baking med fukt

Denne funksjonen er laget med tanke på å spare energi når man lager mat. Når du bruker denne funksjonen, kan temperaturen i produktet variere fra den angitte temperaturen. Restvarmen brukes. Oppvarmingseffekten kan bli redusert. For mer informasjon, se Daglig bruk, merknader om: Baking med fukt.

DAMP



Steamify

Bruk damp for damping av mat, stuving, lett sprøsteking, baking og steking.



Damp-oppvarming

Gjenoppvarming av mat med damp hindrer den i å bli tørr på overflaten. Varmen blir jevnt og skånsomt fordelt, noe som gjør det mulig å gjenvinne smaken og aromaen til nylaget mat. Denne funksjonen kan brukes til å varme opp mat rett på tallerkenen. Du kan varme opp mer enn én tallerken samtidig ved å bruke ulike hyllnivåer.



Brødbaking

Bruk denne funksjonen til å lage brød og små gjærkakster med et resultat som ser profesjonelt ut med tanke på sprøhet, farge og glattheten på skorpen.



Deigheving

Slik hever du gjærdeig raskere. Dekk til overflaten på deigen for å hindre at den tørker.



Full damp

For damping av grønnsaker, sideretter eller fisk.



Fuktighet høy

Funksjonen egner seg til tilberedning av delikate retter som vaniljesaus, karamellpudding, terriner og fisk.



Fuktighet lav

Denne funksjonen egner seg godt til tilberedning av kjøtt, fjærkre, ovnsretter og gryteretter. Takket være en kombinasjon av damp og varme, får kjøttet en saftig og mør konsistens samt en sprø overflate.

6.2 Merknader om: Baking med fukt

Denne funksjonen blir brukt til å overholde energieffektivitetsklassen og økodesignkrav (i henhold til EU 65/2014 og EU 66/2014). Tester i henhold til: IEC/EN 60350-1.

Stekeovnsdøren skal være lukket under tilberedning slik at funksjonen ikke forstyrres, og ovnen er i drift med høyest mulig energieffektivitet.

Når du bruker denne funksjonen, slås ovnslampen automatisk av etter 30 sekunder.

For instruksjonene om tilberedning, referer til Råd og Tips, Baking med fukt. For generelle anbefalinger om energisparing, referer til Energieffektivitet, Tips om energisparing.

6.3 Innstilling: Varmefunksjoner

1. Slå på produktet. Displayet viser standard ovnsfunksjon.
2. Trykk på symbolet for ovnsfunksjonen  for å åpne undermenyen.
3. Velg ovnsfunksjonen, og trykk på OK.
4. Still inn temperaturen. Trykk på OK.
5. Trykk på START.

Steketermometer – du kan koble til sensoren når som helst før eller under tilberedningen. Referer til Bruke tilbehøret, Matsensor.

6. STOP – trykk for å slå av ovnsfunksjonen.
7. Slå du av produktet.



Lampen kan deaktiveres automatisk ved en temperatur under 80 °C for enkelte ovnsfunksjoner.

6.4 Innstilling: Steamify - Dampoppvarmingsfunksjon

1. Slå på produktet. Velg symbolet for ovnsfunksjonen og trykk på det for å åpne undermenyen.
2. Trykk på . Angi ovnsfunksjonen med damp.
3. Trykk på OK. Displayet viser temperaturinnstillingene.
4. Still inn temperaturen. Typen dampoppvarmingsfunksjon avhenger av angitt temperatur:
 - a. **Damp for damping av mat** 50 - 100°C - til damping av grønnsaker, korn, belgfrukter, sjømat, terriner og myke desserter.
 - b. **Damp for stuing** 105 - 130°C - for tilberedning av stuet og bresert kjøtt eller fisk, brød og fjærkre, samt ostekaker og gryteretter.
 - c. **Damp for lett crisp** 135 - 150°C - til kjøtt, gryteretter, fylte grønnsaker, fisk og grateng. Takket være

kombinasjonen av damp og varme får kjøttet en saftig og mør konsistens med en sprø overflate. Hvis du stiller inn timeren, slår grillfunksjonen seg på automatisk i de siste minuttene av stekeprosessen for å gratinere retten lett.

- d. **Damp til steking og baking 155 - 230°C** - til stekte og ovnsbakte retter, kjøtt, fisk, fjærkre, fylt butterdeig, terter, muffins, grateng, grønnsaker og bakst. Hvis du stiller inn timeren og plasserer maten på nederste nivå, slår undervarmefunksjonen seg automatisk på de siste minuttene av stekeprosessen for å gi retten en sprø bunn.

5. Trykk på OK.
6. Trykk på dekselet til vanntanken for å åpne det.
7. Fyll vanntanken med kaldt vann opptil maksimal kapasitet (ca. 950 ml) frem til du hører et lydsignal eller displayet viser meldingen. Vannforsyningen holder til omtrent 50 min. Ikke fyll vanntanken over maksimal kapasitet. Det er fare for vannlekkasje, at vannet renner over og skade på møbler.



ADVARSEL!

Bruk kun kaldt vann fra springen. Ikke bruk filtrert (demineralisert) eller destillert vann. Ikke bruk andre væsker. Ikke hell brannfarlige eller alkoholholdige væsker i vanntanken.

8. Skyv vanntanken tilbake på plass.

9. Trykk på START.

Dampen kommer etter omtrent to min. Når produktet når angitt temperatur, hører du et lydsignal.

10. Når vanntanken går tom for vann, hører du lydsignalet. Fyll vanntanken opp igjen.
11. Slå du av produktet.
12. Tøm vanntanken etter hver matlaging med damp for å forhindre kalkrester.

Referer til Stell og rengjøring, Tank tømmes.

13. Åpne døren forsiktig etter matlagingen. Rester kan kondensere i ovnen.
14. Når produktet er kaldt, tørk ovnen innvendig med en myk klut.



ADVARSEL!

Produktet er varmt. Det er fare for brannskader. Vær forsiktig når du tømmer vanntanken.

6.5 Meny

Trykk på  for å gå til menyen.

Assistert matlaging	Viser automatiske programmer.	
Favoritter	Viser favorittinnstillingene.	
Rengjøring	Viser rengjøringsprogrammer.	
Alternativer	For å angi produktkonfigurasjonen.	
Oppsett	Oppsett	For å angi produktkonfigurasjonen.
	Service	Viser programversjon og konfigurasjon.

Undermeny for: Rengjøring

Tøking	Prosedyre for tøking av gjenværende kondens i ovnsrommet etter bruk av dampfunksjonen.
Tank tømmes	Slik fjerner du det som er igjen av vann i vanntankens når du er ferdig med dampfunksjonen.
Dampren-gjøring	Lett rengjøring.
Dampren-gjøring Plus	Grundig rengjøring.
Avkalking	Rengjøring av kalkrester fra kretsen for dampgenerering.
Skylling	Prosedyre for skylling og rengjøring av dampgeneratorkretsen etter hyppig bruk av dampfunksjonene.

Undermeny for: Alternativer

Ovnslys	Slår lyset av og på.
Barnelås	Forhindrer utilsiktet aktivering av produktet.
Hurtigoppvarming	Forkorter oppvarmingstiden. Den er kun tilgjengelig for enkelte av matlagingsfunksjonene.
Husk Å Rengjøre !	Slår påminnelsen på og av.
Digital klokke	Endrer formatet til den viste tidsangivelsen.

Undermeny for: Oppsett

Oppsett

Språk	Angir produktets språk.
Skjermlysstyrke	Angir skjermens lysstyrke.
Tastelyder	Slår tastelyden til sensorfeltene av og på. Det er ikke mulig å dempe lyden for ①.
Summerlyd	Angir volumet på tastelyder og -signaler.
Vannhardhet	Stiller inn vannhardheten.
Tid på dagen	Stiller inn gjeldende tid og dato.

Service

Demomodus	Aktiverings-/deaktiveringskode: 2468
Programvareversjon	Informasjon om programvareversjon.
Tilbakestill alle innstillinger	Tilbakestiller til fabrikkinnstillingene.

6.6 Innstilling: Assistert matlaging

Undermenyen Assistert matlaging består av et sett med tilleggsfunksjoner og programmer som er utformet for dedikerte retter. Hver rett i denne undermenyen er utstyrt med en egnet innstilling. Du kan justere tiden og temperaturen under matlagingen.

For enkelte av rettene kan du også bruke Steketermometer. Tilberedningsgrad:

- Rå
- Middels
- Godt stekt

For enkelte av rettene kan du også bruke Vekt automatisk.

1. Slå på produktet.
2. Trykk på .
3. Trykk på . Gå inn på Assistert matlaging.
4. Velg en rett eller type mat.
5. Plasser maten inne i produktet og trykk på START.

Når funksjonen avsluttes, kontroller at maten er klar. Forleng tilberedningstiden etter behov.

7. TILLEGGSFUNKSJONER

7.1 Favoritter ☆

Du kan lagre inntil tre av favorittinnstillingene dine, for eksempel matlagingsfunksjon og tilberedningstid.

1. Slå på produktet.
 2. Velg den foretrukne innstillingen.
 3. Trykk på .
 4. Velg: Favoritter / Lagre gjeldende innstillinger.
 5. Trykk på **+** for å legge til innstillingen på listen over: Favoritter.
 6. Trykk på **OK**.
-  – trykk for å tilbakestille innstillingen.

 – trykk for å avbryte innstillingen.

7.2 Tastelås

Denne funksjonen forhindrer utilsiktede endringer av produktets funksjoner.

1. Slå på produktet.
2. Angi en ovnsfunksjon.
3. ☆,  - trykk samtidig for å aktivere funksjonen.

☆,  - trykk samtidig for å deaktivere funksjonen.

7.3 Barnelås

Denne funksjonen forhindrer utilsiktet aktivering av produktet.

1. Slå på produktet.
2. Trykk på .
3. Velg Alternativer / Barnelås.
4. Trykk på kodebokstavene i alfabetisk rekkefølge.
5. Slå du av produktet.

Barnelås er aktivert.

Tilgang til: Timer og lampe er tilgjengelig.

Velg kodebokstavene i alfabetisk rekkefølge for å aktivere bruk av produktet.

Gjenta trinnene ovenfor for å deaktivere denne funksjonen.

7.4 Automatisk avstenging

Av sikkerhetsgrunner, vil produktet slå seg av automatisk etter en viss tidsperiode hvis varmfunksjonen er aktiv og ingen innstillinger endres.

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

Hvis du har tenkt å kjøre en ovnsfunksjon over en steketid som overskrider den automatiske avstengningstiden, må du stille inn tilberedningstiden. Se Klokkefunksjonene.

Automatisk avstenging virker ikke med funksjonene: Ovnslys, Steketermometer, Sluttid.

7.5 Kjølevifte

Når produktet er i bruk, slår kjøleviften seg på automatisk for å holde produktets overflater kalde. Hvis du slår av produktet, er kjøleviften aktiv til produktet avkjøles.

8. KLOKKEFUNKSJONENE

8.1 Beskrivelse av klokkefunksjoner

Funksjon	Beskrivelse
Timer	Slik stiller du inn tilberedningstiden. Maksimum er 23 t 59 min. Du kan angi hva som skjer når tiden er ute ved å stille inn foretrukket: Avslutte handling
Avslutte handling	Lydsignal - når tiden er ute kommer det et lydsignal. Du kan stille inn denne funksjonen når som helst, selv når ovnen er slått av. Lydalarm ved endt tilberedning - når tiden er ute kommer det et lydsignal og varmekontrollen slår seg av. Kun popup melding - når tiden er ute vises en melding på displayet. Du kan stille inn denne funksjonen når som helst, selv når ovnen er slått av.
Utsatt start	For å utsette starten og/eller slutten på tilberedningen.
Tidsforlengelse	Slik forlenger du tilberedningstiden.
Tidsinnstilling	For å velge hvor lenge produktet skal være på. Maksimum er 23 t 59 min. Du kan slå funksjonen på og av. Denne funksjonen har ingen innvirkning på bruken av produktet.

 Noen klokkefunksjoner kan være utilgjengelige for enkelte tilberedningsfunksjoner.

8.2 Tid på dagen

1. Slå på produktet.
2. Trykk på: Tid på dagen.
3. Still inn tiden.
4. Trykk på OK.

8.3 Innstilling: Timer

1. Velg en ovnsfunksjon og still inn temperaturen.
2. Trykk på .
3. Still inn tiden.

Du kan velge ønsket slutthandling ved å trykke på ● ● ●.

4. Trykk på OK. Gjenta handlingen til displayet viser hovedskjermen. Når 10 % av tilberedningstiden er igjen og maten ikke ser ut til å være klar, kan du forlenge tilberedningstiden. Du kan også endre ovnsfunksjonen. Trykk på **+1min** for å forlenge tilberedningstiden.

8.4 Innstilling: Utsatt start

1. Still inn ovnsfunksjonen og temperaturen.
2. Trykk på .
3. Still inn tilberedningstiden.
4. Trykk på ● ● ●.
5. Trykk på: Utsatt start.
6. Velg ønsket starttid.
7. Trykk på OK. Gjenta handlingen til displayet viser hovedskjermen.

8.5 Innstilling: Tidsinnstilling

1. Trykk på .
2. Trykk på ● ● ●.
3. Trykk på Tidsinnstilling.
4. Skyv eller trykk på  for å se steketiden på hovedskjermen.
5. Trykk på OK. Gjenta handlingen til displayet viser hovedskjermen.

8.6 Endre timerinnstillinger

Du kan endre den angitte tiden når som helst under matlagingen.

1. Trykk på .
2. Still inn timerverdien.
3. Trykk på OK.

9. BRUKE TILBEHØRET

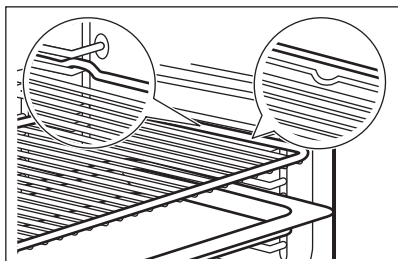
⚠ ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

9.1 Innsetting av tilbehør

En liten fordypning på toppen øker sikkerheten og gir vippebeskyttelse. Fordypningene er også tippebeskyttet. Kanten rundt risten forhindrer at kokekar sklir av risten.

Sett inn tilbehøret (rist/brett) mellom styreskinnene på hyllestøtten. Sørg for at hyllen berører baksiden av ovnsinteriøret, og at beina peker nedover.



Hvis brettet har en skråning, plasser den mot baksiden av ovns interiør.

Hvis risten din har et trinn, plasser den mot fronten av innsiden av ovnen.

Hvis det er en inskripsjon på tilbehøret, sørg for at den vender mot deg.

Hvis du bruker et brett med hull, plasser brettet/pannen under for å samle opp dryppende væsker.

9.2 Steketermometer

Den måler temperaturen i maten.

To temperaturer må stilles inn:

- °C - temperaturen inne i produktet. Den bør være minst 25 °C høyere enn matens kjernetemperatur.

- 🍴 - kjernetemperaturen for maten.
- Anbefalinger:

- Ingrediensene bør holde romtemperatur.
- Ikke bruk den til flytende retter.

- Under tilberedning må nålen på steketermometeret settes helt inn i retten.

Matlagings med: Steketermometer

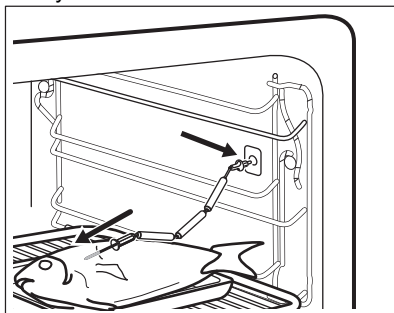
⚠ ADVARSEL!

Siden steketermometeret og hyllestøtten blir svært varme er det en risiko for brannskader. Ikke berør håndtaket på steketermometeret med bare hender. Bruk alltid grillvotter.

1. Slå på produktet.
2. Angi en varmefunksjon eller en rett og, om nødvendig, ovnstemperaturen.
3. Sett steketermometeret i maten:

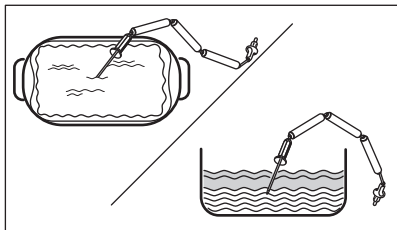
Kjøtt, fjærkre og fisk

Stikk hele spissen av steketermometeret inn i midten av kjøttet eller fisken, helst i den tykkeste delen.



Gryterett

Sett spissen på steketermometeret nøyaktig i midten av gryteretten. Steketermometeret bør stå stødig på samme sted under steking. For å oppnå dette kan du bruke en solid råvare. Bruk kanten av formen som støtte for silikonhåndtaket på steketermometeret. Spissen av steketermometeret skal ikke røre bunnen av formen.



4. Plugg steketermometeret inn i kontakten som befinner seg på sideveggen inne i produktet. Referer til Produktbeskrivelse.

Displayet viser den aktuelle temperaturen i steketermometeret.

5. – trykk for å angi kjernetemperaturen til steketermometeret.
6. ● ● ● – trykk for å angi foretrukket alternativ:
 - Lydsignal – når retten når den angitte kjernetemperaturen, hører du et lydsignal.

- Lydalarm ved endt tilberedning – når maten oppnår kjernetemperaturen hører du en lydalarm, og ovnen slår seg av.

7. Velg alternativet og trykk gjentatte ganger på OK for å gå til hovedskjermen.
8. Trykk på START .
9. Når retten når den angitte temperaturen, hører du et lydsignal. Sjekk om maten er klar. Forleng tilberedningstiden etter behov.
10. Ta pluggen til steketermometeret ut av kontakten og ta ut retten.

i Husk å lukke kontakten til steketermometeret med en hette etter at steketermometeret er koblet fra produktet.

10. RÅD OG TIPS

10.1 Råd om tilberedning

Tilberednings- og bakeprosesser er kun egnet på ett nivå.

Temperaturer og tilberedningstider i tabellene er kun veiledende. De avhenger av oppskriftene og kvalitet og mengde ingredienser som brukes.

Produktet kan bake eller steke annerledes enn det forrige produktet. Hintene nedenfor viser anbefalte innstillinger for temperatur, tilberedningstid og hylleplassering for spesifikke mattyper.

Tell brettposisjonene fra bunnen av ovnen.

Hvis du ikke finner opplysningene for en bestemt oppskrift, kan du ta utgangspunkt i en tilsvarende rett.

For energisparingstips, referer til Energieffektivitet.

Symboler som brukes i tabellene:



Mattype



Varmefunksjon

°C

Temperatur



Tilbehør



Vekt (kg)



Hyllenivå



Tilberedningstid (min)



Tilleggsinformasjon:

10.2 Langtidssteking

Med denne funksjonen kan du tilberede magre, møre stykker av kjøtt og fisk. Bruk steketermometeret for å måle temperaturen inne i maten. Se tabellen nedenfor for å finne anbefalt temperaturinnstilling °C for å få ønsket kjernetemperatur på maten °C

Stek kjøttet i en varm panne i flere minutter før du setter det i produktet. Legg maten på stekebrettet og plasser det på en rist.

Langtidstilberedning

	°C
< 65	90
66 - 75	110
> 75	150

10.3 Baking med fukt – anbefalt tilbehør

Bruk mørke og ikke-refleksive bokser og beholdere. De har bedre varmeabsorbering enn den lette fargen og de refleksive rettene.

- **Pizzabrett** – mørk, ikke-reflekterende, diameter 28 cm
- **Bakeform** – mørk, ikke-reflekterende, diameter 26 cm
- **Ramekiner** – keramikk, diameter 8 cm, høyde 5 cm
- **Tertebunnsform** – mørk, ikke-reflekterende, diameter 28 cm

10.4 Baking med fukt

		°C		
Pastagrøteng	1	200	45–60	1)
Potetgrøteng	1	180	80–100	1)
Moussaka	1	180	75 - 90	1)
Lasagne	1	180	70–90	1)
Cannelloni	1	200	65 - 80	1)
Brødupping	1	190	60–80	1)
Rispudding	1	180	80–100	1)
Eplekake	1	160	100–120	1)

		°C		
Loff	1	200	80–100	2)

- 1) Bruk rist.
- 2) Bruk stekebrettet med skråkanten mot baksiden av inn siden av ovnen.

10.5 Informasjon for testinstitutter

Baking på ett nivå
Tester i henhold til EN 60350-1, IEC 60350-1.

		°C		
Små kaker, 20 stk. pr stekebrett				
	2	150	25 - 35	1) 2)
	2	150	31 - 41	1) 2)
Fettfritt formkake				
	1	170	21 - 31	3) 2)
	1	160	39 - 49	3) 2)
Eplepai				
	1	170	65 - 75	3) 4)
	1	170	55 - 65	3) 4)
Ristet brød				
	2	230	6:25 - 7:25	3) 2) 5)

- 1) Plasser stekebrettet med skråkanten mot vendt bakover inne i ovnen. Det må berøre viftedekselet.
- 2) Forvarm produktet til den innstilte temperaturen er nådd.
- 3) Bruk rist.
- 4) 2 former plassert diagonalt (Ø 20 cm). Den til høyre skal plasseres mer foran enn den til venstre.
- 5) I henhold til: IEC 60350-1:2016 og IEC 60350-1:2023.

Flere oppskrifter

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

- 1) Bruk stekebrettet med skråkanten mot baksiden av innsiden av ovnen.
2) Forvarm produktet til den innstilte temperaturen er nådd.
3) Bruk bakepapir.
4) Legg kyllingen med brystsidene ned. Snu den opp ned halvveis inn i tilberedningstiden.

Dampfunksjon

Tester i henhold til EN 60350-1, IEC 60350-1.

Bruk funksjonen: Full damp.

		°C		
Brokkoli				
0.3	2	100	6 - 10	1) 2)
maks.	2	100	7 - 11	1) 2)
Erter, frosne				

		°C		
2	2	100	-	3) 4) 5)

- 1) Bruk 1/2 Gastronorm dampsett, perforert.
2) Forvarm produktet til den innstilte temperaturen er nådd.
3) Bruk 2/3 Gastronorm dampsett, perforert.
4) Sett stekebrettet på den første hyllen for å samle dryppende vann fra dampingsprosessen.
5) Stek til temperaturen på det kaldeste punktet når 85 °C.

Flere dampoppskrifter

		°C		
Kombinert damprett (2 porsjoner)				
	1 og 3	100	40 1)	2) 3) 4)
Karamellpudding (6 porsjoner)				
	1	90	35 - 45	5)
Eggepudding				
	2	85	35 - 45	6)
Loff				
	1	180	50 - 60	7)
Kylling				
	1	200	70 - 80	7)

- 1) 40 min for poteter, 11 min for brokkoli, 8 min for laks.
2) Bruk en 1/2 Gastronorm dampform (perforert) for poteter og brokkoli, og en 1/2 Gastronorm dampform (ikke-perforert) for laks.
3) Plasser laks på nivå 1, poteter og brokkoli på nivå 3.
4) Plasser ingrediensene i ovnen en etter en på riktig tidspunkt, slik at alle komponentene blir tilberedt samtidig. Du kan tilberede to porsjoner samtidig.
5) Runde porselensfat på rist.
6) Bruk 1/2 Gastronorm dampsett, ikke-perforert.
7) Bruk stekebrettet med skråkanten mot baksiden av innsiden av ovnen.

11. STELL OG RENGJØRING

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

11.1 Merknader om rengjøring

Rengjøringsmidler

- Rengjør produktets forside kun med en mikrofiberklut med varmt vann og et mildt vaskemiddel.
- Bruk en rengjøringsløsning for å rengjøre metalloverflater.
- Rengjør flekker med et mildt vaskemiddel.
- Rengjør fastbrent smuss med stekeovnsrens.

Hverdagsbruk

- Rengjør innsiden av produktet etter hver bruk. Fettopsamling eller andre rester kan føre til brann.
- Ikke oppbevar mat i produktet i mer enn 20 minutter. Tørk innsiden av produktet kun med en mikrofiberklut etter hver bruk.

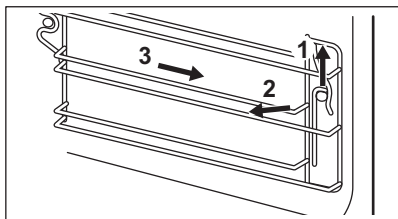
Tilbehør

- Rengjør alt tilbehør etter hver bruk og la det tørke. Bruk kun en mikrofiberklut med varmt vann og et mildt vaskemiddel. Ikke rengjør tilbehøret i en oppvaskmaskin.
- Rengjør ikke tilbehør med slippbelegg ved hjelp av sterke vaskemidler eller skarpe gjenstander.

11.2 Fjerning av brettstigene

Fjern brettstigene for å rengjøre produktet.

1. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
2. Trekk hyllestøttene forsiktig opp og ut av det fremre festet.
3. Trekk støttene ut av det bakre festet.



Monter ovnsstigene i motsatt rekkefølge.

Hvis teleskopskinnene følger med, må holdepinnene peke mot fronten.

11.3 Damprengjøring

1. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
2. Fjern alt tilbehør og alle uttakbare hyllestøtter.
3. Rengjør bunnen av rommet og det innvendige dørglasset med en myk klut med varmt vann og et mildt vaskemiddel.
4. Fyll vanntanken til maksimal kapasitet til signalet lyder eller displayet viser meldingen.
5. Velg: Meny Rengjøring.

Valg	Beskrivelse
Dampren- gjøring	Lett rengjøring Varighet: 30 min
Dampren- gjøring Plus	Normal rengjøring Spray ovnsrommet med et vaskemiddel. Varighet: 75 min

6. Trykk på **START**. Følg instruksjonene på displayet.
- Signalet lyder når rengjøringen er ferdig.
7. Trykk på et hvilket som helst symbol for å slå av signalet.
 8. Slik slår du av produktet.
 9. Tørk over ovnsrommet med en myk klut når ovnen har kjølt seg ned.
 10. La ovnsdøren stå åpen og vent til innsiden av ovnen er tørr.

 Når denne funksjonen er i drift, er lampen i ovnen av.

11.4 Husk Å Rengjøre !

Når påminnelsen vises, anbefales det å rengjøre den.

Bruk funksjonen: Damprengjøring Plus.

11.5 Avkalking

Bruk den til å avkalke dampsystemet.

1. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
2. Fjern alt tilbehør.
3. Sørg for at vanntanken er tom. Referer til Stell og rengjøring, Tank tømmes.

Varighet første del: rundt 100 min

4. Velg: Meny / Rengjøring / Avkalking.
5. Plasser grill-/stekepannen i første hylleposisjon.
6. Hell 250 ml avkalkingsmiddel i vanntanken.
7. Fyll resten av av vanntanken med 700 ml vann til signalet lyder eller displayet viser meldingen.
8. Slå på funksjonen og følg instruksjonene på displayet. Første del av avkalkingen starter.

Varighet andre del: rundt 35 min

9. Fyll vanntanken med 950 ml vann til signalet lyder eller displayet viser meldingen.
10. Når funksjonen er ferdig, tar du ut grill-/stekepannen.
11. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
12. Rengjør ovnen innvendig med en myk klut.
13. Hold ovnsdøren åpen og vent til ovnsrommet blir tørt.

Hvis det gjenstår kalkrester i produktet etter avkalking, ber displayet deg gjenta prosedyren.

11.6 Påminnelse om avkalking

Produktet gir to påminnelser om avkalking. Påminnelsen om avkalking kan ikke deaktiveres.

- Forsiktig påminnelse – anbefaler at du avkalker produktet.
- Kraftig påminnelse – krever at produktet avkalles. Hvis du ikke avkalker produktet når den kraftige påminnelsen er på, deaktiveres dampfunksjonene.

11.7 Skylling

Bruk den til å rengjøre dampsystemet etter hyppig bruk av dampfunksjonene.

1. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
2. Fjern alt tilbehør.
3. Plasser langpannen på nederste hyllnivå.
4. Fyll vanntanken til maksimal kapasitet med vann helt til signalet lyder eller displayet viser meldingen.
5. Velg: Meny / Rengjøring / Skylling.

Varighet: rundt 30 min

6. Slå på funksjonen og følg instruksjonene på displayet.
7. Ta ut langpannen når funksjonen er slutt.

 Når denne funksjonen er i drift, er lampen i ovnen av.

11.8 Tørking

Bruk den etter tilberedning med damp eller etter damprengjøring for å tørke ovnsrommet.

1. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
2. Fjern alt tilbehør.
3. Velg: Meny / Rengjøring / Tørking.
4. Følg instruksjonen på skjermen.

11.9 Tørkepåminnelse

Etter tilberedning med en dampvarmefunksjon ber displayet om å tørke ovnen.

Trykk på JA for å tørke produktet.

11.10 Tank tømmes

Bruk dette når du har laget mat med ovnsfunksjonen for damp. Da fjerner du resten av vannet fra vanntanken.

1. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
2. Fjern alt tilbehør.
3. Plasser langpannen på nederste hyllnivå.
4. Velg: Meny / Rengjøring / Tank tømmes.

Varighet: 6 min

5. Slå på funksjonen og følg instruksjonene på displayet.
6. Ta ut langpannen når funksjonen er slutt.

 Når denne funksjonen er i drift, er lampen i ovnen av.

11.11 Fjerne og installere døren

Du kan fjerne døren og det indre glasspanelet for å rengjøre det. Antall glass er forskjellig for ulike modeller.

ADVARSEL!

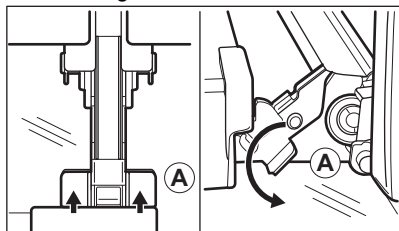
Døren er tung.

FORSIKTIG!

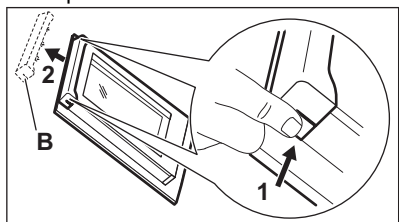
Håndter glasset forsiktig, særlig på kantene på frontpanelet. Glasset kan knuse.

1. Påse at produktet er kaldt.

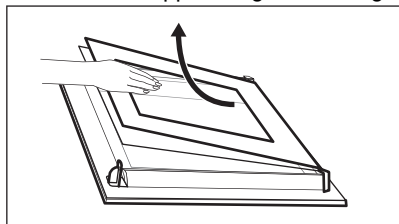
2. Åpne døren helt.
3. Trykk klemmespakene **A** på de to dørhengslene.



4. Lukk ovnsdøren til første åpneposisjon (ved tilnærmet vinkel: 70°).
5. Hold ovnsdøren med én hånd på hver side og trekk den ut og opp fra ovnen.
6. Legg døren med utsiden ned på et mykt og stabilt underlag.
7. Hold i dørlisten **B** øverst på døren på begge sider og trykk innover for å frigjøre klipslåsen.



8. Trekk dørlisten mot deg for å fjerne den.
9. Hold et og et glass øverst i kanten og trekk dem oppover og ut av føringen.



10. Rengjør glasspanelet med såpe og vann. Tørk glasspanelet grundig. Ikke rengjør glasspanelene i oppvaskmaskinen.

Gjenta stegene ovenfor i motsatt rekkefølge etter rengjøring. Monter det minste panelet først, så det store, og til slutt døren.

Sørg for at glasspanelene settes inn i korrekt posisjon, ellers kan overflaten på døren overopphetes.

11.12 Skifte lyspære

⚠ ADVARSEL!

Det er fare for elektrisk støt.

⚠ ADVARSEL!

Fare for skade ved fjerning av glassdekselet.

⚠ ADVARSEL!

Fare for brannskader, glassdekselet kan være varmt. Bruk beskyttende hansker når du berører lampen.

1. Slik slår du av produktet. Vent til produktet er kaldt.
2. Koble produktet fra strømforsyningen.
3. Bruk en Torx 20-skrutrekker for å fjerne dekselet.
4. Fjern og rengjør metallrammen og forseglingen.
5. Erstatt pæren med en egnet varmebestandig lyspære som tåler 300 °C.
6. Monter metallrammen og tetningen. Stram skruene.

12. FEILSØKING

⚠ ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

12.1 Hva gjør jeg hvis...

Beskrivelse av problem	Årsak og løsning
Du ikke kan slå på eller betjene produktet.	Produktet er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil til.
Produktet blir ikke varmt.	Klokken er ikke stilt inn. For å stille klokken, referer til Klokkefunksjonene.
	Døren er ikke skikkelig stengt.
	Sikringen har gått. Kontroller om sikringen er årsaken til problemet. Kontakt en godkjent elektriker hvis feilen ikke løses.
	Barnelås er aktivert.
Lampen er slått av.	Lyspæren har gått. Bytt lyspæren. For mer informasjon se Stell og rengjøring.

 Strømbrydd avbryter alltid rengjøringen. Gjenta rengjøringen hvis den blir avbrutt av strømbrydd.

12.2 Feilkoder

Når det oppstår programvarefeil, viser displayet en feilmelding. Du finner listen over problemer i tabellen nedenfor. Når en av disse feilmeldingene fortsatt vises på displayet, betyr det at et defekt undersystem kan ha blitt deaktivert. Ta i så fall kontakt med forhandleren eller et autorisert servicesenter.

Kode og beskrivelse	Løsning
F102 - døren er ikke helt lukket eller dørlåsen er ødelagt.	Lukk døren. Slå produktet av og på.
F111 - Steketermometer er ikke riktig satt inn i stik-kontakten.	Sett Steketermometer helt inn i kontakten.
F240, F439 – Berøringsfeltene på displayet virker ikke som de skal.	Rengjør displayet. Påse at det ikke er smuss på berøringsfeltene.
F908 – produktsystemet kan ikke koble til betjeningspanelet.	Slå produktet av og på.

12.3 Servicedata

Hvis du ikke greier å løse problemet selv, kontakter du forhandleren eller et autorisert servicesenter.

Du finner informasjon som servicesenteret behøver på typeskiltet. Typeskiltet er plassert på den fremre rammen til produktet. Det er synlig når du åpner døren. Ikke fjern typeskiltet fra produktet.

Vi anbefaler at du noterer opplysningene her:

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

13. ENERGIEFFEKTIVITET

13.1 Produktinformasjonsark og produktinformasjon i henhold til (EU) nr. 65/2014 og (EU) nr. 66/2014

Leverandørens navn	Blaupunkt
Modellidentifikasjon	5C70S9690ME 944005436
Energieffektivitetsindeks	79.7
Energieffektivitetsklasse	A+
Energiforbruk med standard matmengde, over- og undervarme	0.89 kWt/syklus
Energiforbruk med standardbelastning, viftemodus	0.59 kWt/syklus
Antall ovner	1
Varmekilde	Elektrisitet
Volum	45 l
Ovnstyper	Innebygd ovn
Masse	32.9 kg

Produkt testet i henhold til: EN IEC 60350-1.

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

Strømforbruk i standby-modus	0,8 W
Maksimal tid som trengs for at utstyret automatisk skal nå gjeldende laveffektmodus	20 min

Produkt testet i henhold til: EN 50564.

13.3 Energisparingstips

Følgende tips nedenfor vil hjelpe deg med å spare energi når du bruker produktet.

Sørg for at produktets dør er lukket når produktet er i bruk. Ikke åpne døren for ofte under matlaging. Hold dørpakningen ren og sørg for at den sitter godt på plass.

Bruk kokekar i metall og mørke, ikke-reflekterende bokser og beholdere for å forbedre energisparingen

Ikke forvarm produktet før tilberedning med mindre det er spesielt anbefalt.

Hold pausene mellom stekingene så kort som mulig når du lager flere retter om gangen.

Tilberedning med varmluft

Bruk om mulig tilberedningsfunksjoner med varmluft for å spare strøm.

Restvarme

Når tilberedningstiden er lengre enn 30 min, reduser produktets temperatur til minimum 3 - 10 min før matlagingen avsluttes.

Restvarmen inne i produktet fortsetter å tilberede.

Bruk restvarmen til å holde maten varm eller varme opp andre retter.

Når du slår av produktet viser displayet restvarmen eller temperaturen.

Hvis et program med Steketid er aktivert og tilberedningstiden er lengre enn 30 min, slår varmeelementene seg automatisk av tidligere i enkelte produktfunksjoner.

Slik holder du maten varm

Hvis du vil bruke restvarmen til å holde maten varm, velg lavest mulig temperaturinnstilling. Displayet viser restvarmeindikatoren eller temperaturen.

Matlaging med lampen av

Slå av lampen under matlaging. Slå den på kun når du behøver den.

Baking med fukt

Funksjonen er laget med tanke på å spare strøm under matlaging.

Når du bruker denne funksjonen, slår lampen seg automatisk av etter 30 sek. Du kan slå på lampen igjen, men dette vil redusere forventede energibesparelser.

14. BESKYTTELSE AV MILJØET

Resirkuler materialer merket med symbolet

 Legg emballasjen i relevante beholdere for å resirkulere det. Bidra til å beskytte miljøet og menneskers helse ved å resirkulere avfall fra elektriske og elektroniske

produkter. Ikke avhend produkter merket med symbolet  med husholdningsavfallet. Returner produktet til ditt lokale resirkuleringsanlegg eller kontakt kommunen.

NA NASZEJ WITRYNIE INTERNETOWEJ MOŻNA ZNALEŹĆ:



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:

www.blaupunkt-einbaugeraete.com

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	49
2. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	51
3. OPIS PRODUKTU.....	54
4. PANEL STEROWANIA.....	54
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	55
6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	56
7. DODATKOWE FUNKCJE.....	61
8. FUNKCJE ZEGARA.....	62
9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	63
10. WSKAZÓWKI I PORADY.....	64
11. PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE.....	67
12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	70
13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	72
14. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	73

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z dołączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją produktu. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu w celu wykorzystania w przyszłości.

1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia,

jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.

- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem .
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je w odpowiedni sposób.
- OSTRZEŻENIE: Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny się zbliżać do pracującego lub stygnącego urządzenia.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie można użytkować w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdy intensywność użytkowania nie wykracza poza typowe użytkowanie w gospodarstwie domowym.
- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.

- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy uważać, aby nie dotknąć grzałek ani powierzchni komory urządzenia.
- Do wyjmowania lub wkładania akcesoriów i naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Należy stosować wyłącznie termosondę zalecaną do danego modelu urządzenia.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy najpierw pociągnąć ich przednią część, a następnie odciągnąć tylną od ścianek bocznych. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.

2. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować i podłączyć wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Postępować zgodnie z instrukcją instalacji na naszej witrynie internetowej.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne odstępny od innych urządzeń i mebli.
- Przed montażem należy upewnić się, że urządzenie jest wypoziomowane i że drzwi otwierają się bez żadnych przeszkód.

- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Układ zasilany jest napięciem elektrycznym.

2.2 Podłączenie elektryczne



OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne musi wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie należy uziemić.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym zasilania sieciowego.
- Używać wyłącznie prawidłowo zainstalowane gniazdka z uziemionym stykiem ochronnym.
- Nie stosować rozgałęziaczy ani przedłużaczy.
- Należy uważać, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymianę kabla zasilającego należy zlecić naszemu autoryzowanemu serwisowi.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnętrza pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Osłona przed porażeniem przez części pod napięciem i części izolowane musi być zamocowana w taki sposób, aby nie można było jej usunąć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Zadbać, aby po zainstalowaniu urządzenia dostęp do zaworu wody był łatwy.
- Jeśli gniazdko jest poluzowane, nie należy podłączać wtyczki przewodu zasilającego.
- Nie odłączać urządzenia, ciągnąc za przewód zasilający. Zawsze ciągnąć za wtyczkę.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania, jak wyłączniki automatyczne, bezpieczniki topikowe (typu wykręcanego – wyjmowane z oprawki), wyłączniki różnicowoprądowe oraz styczniki.
- Instalacja elektryczna musi być wyposażona w urządzenie odcinające zasilanie wszystkich biegunów. Urządzenie odcinające zasilanie musi

zapewniać odległość izolacyjną rozłączonych biegunów co najmniej 3 mm.

- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

2.3 Sposób używania



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu.
- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi, gdy urządzenie pracuje. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie naciskać na otworzone drzwi.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może powodować zmieszanie alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno dopuszczać do kontaktu iskier lub otwartego płomienia z urządzeniem.
- Zawsze używać naczyń szklanych i słoików dopuszczonych do pasteryzowania.
- W pobliżu urządzenia ani na nim nie wolno umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub odbarwieniu emalii:
 - nie stawiać naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
 - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.

- Nie wlewać wody bezpośrednio do gorącego urządzenia.
- Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
- Podczas wyjmowania lub instalowania akcesoriów należy zachować ostrożność.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast użyć głębokiej blachy. Soki owocowe powodują trwałe plamy.
- Używać wyłącznie akcesoriów dostarczonych wraz z tym urządzeniem lub zalecanych przez producenta.
- Należy zawsze gotować z zamkniętymi drzwiami urządzenia.
- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), nie wolno zamykać drzwi podczas pracy urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki do czasu całkowitego ostygnięcia urządzenia.

2.4 Pielęgnacja i czyszczenie



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do czynności konserwacyjnych wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania.
- Upewnić się, że urządzenie jest zimne, aby uniknąć pęknięcia szyby. W przypadku uszkodzenia szyby w drzwiach należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem w celu wymiany.
- Drzwi urządzenia są ciężkie, dlatego należy zachować ostrożność podczas ich wyjmowania.
- Po każdym użyciu czyścić i osuszać urządzenie, jego komorę oraz akcesoria, aby zapobiec skraplaniu się pary, korozji i pogorszeniu stanu powierzchni.
- Należy regularnie sprawdzać, czy w produkcie wystąpiły pęknięcia, pęcherze, rozwarstwienie, kurczenie się, lepkość, korozja lub inne widoczne zmiany tekstury lub wyglądu, które mogłyby

uniemożliwić jego dopuszczenie do kontaktu z żywnością. Aby zapobiec takiemu pogorszeniu jakości, należy przestrzegać instrukcji czyszczenia i pielęgnacji.

- Do czyszczenia urządzenia i akcesoriów używać ściereczki z mikrofibry, ciepłej wody oraz detergentów o odczynie obojętnym. Nie używać środków ściernych, gąbek, rozpuszczalników ani ostrych lub metalowych przedmiotów.
- Postępować zgodnie z instrukcjami bezpieczeństwa zamieszczonymi na opakowaniu podczas stosowania sprayu do piekarnika.

2.5 Gotowanie na parze:



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie oparzeniem i uszkodzeniem urządzenia.

- Wydostająca się para może wywołać poparzenia:
 - Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi urządzenia, gdy funkcja jest włączona. Może zostać uwolniona para.
 - Po zakończeniu pieczenia parowego ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia.

2.6 Oświetlenie wewnętrzne



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.

- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamiennie: Lampy te są przeznaczone do pracy w ekstremalnych warunkach panujących w urządzeniach gospodarstwa domowego, jak temperatura, drgania, wilgotność, lub są przeznaczone do sygnalizowania informacji o stanie pracy urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.
- W ten produkt wbudowano źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.
- Należy używać wyłącznie żarówek o takich samych parametrach.

2.7 Serwis

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

2.8 Utylizacja



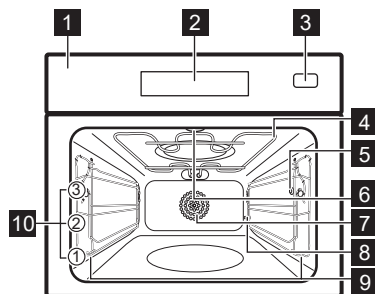
OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.

3. OPIS PRODUKTU

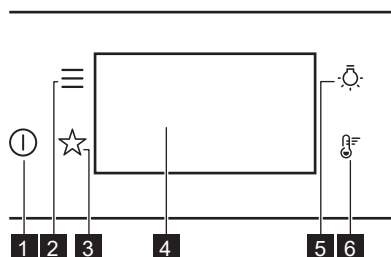
3.1 Informacje ogólne



- 1 Panel sterowania
- 2 Wyświetlacz
- 3 Zbiornik na wodę
- 4 Grzałka
- 5 Gniazdo termosondy
- 6 Oświetlenie
- 7 Wentylator
- 8 Otwór rury odkamieniającej
- 9 Prowadnice blach, wyjmowane
- 10 Poziomy umieszczania potraw

4. PANEL STEROWANIA

4.1 Widok panelu sterowania



Włączone / Wyłączone

- 1 Nacisnąć i przytrzymać, aby włączyć lub wyłączyć urządzenie.

Menu

- 2 Wyświetla opcje urządzenia i funkcje ustawiania.

Ulubione

- 3 Wyświetlenie listy ulubionych ustawień.

Wyświetlacz

- 4 Pokazuje aktualne ustawienia urządzenia.

5

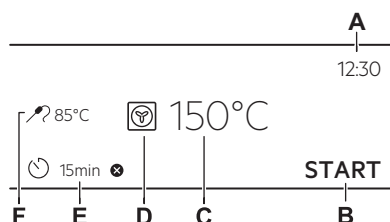
Przełącznik oświetlenia

Włączanie i wyłączanie oświetlenia.

6

Szybkie nagrzewanie

Włączanie i wyłączanie funkcji: Szybkie nagrzewanie.

4.2 Wyświetlacz

- A. Aktualna godzina
 B. START / STOP
 C. Temperatura
 D. Funkcje pieczenia
 E. Timer
 F. Termosonda (tylko wybrane modele)

Wskaźniki na wyświetlaczu

OK Potwierdzenie wyboru lub ustawienia.

Wskaźniki na wyświetlaczu

- Powrót do poprzedniego poziomu menu.
- Anulowanie ostatniej czynności.
- Włączanie i wyłączanie opcji.
- Urządzenie jest zablokowane.
- Włączona jest funkcja alarmu dźwiękowego.
- Włączona jest funkcja alarmu dźwiękowego i zatrzymania pieczenia.
- Tylko wyskakujące okienko jest aktywne.
- Funkcja Uruchomienie z opóźnieniem jest włączona.
- Anulowanie ustawienia.

Na wyświetlaczu pojawiają się różne komunikaty. Po wyświetleniu okna komunikatu naciśnij wyświetlacz, aby kontynuować.

5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM**! OSTRZEŻENIE!**

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Pierwsze połączenie

Po podłączeniu urządzenia po raz pierwszy do zasilania na wyświetlaczu pojawi się wiadomość powitalna.

Należy ustawić: Język, Jasność wyświetlacza, Dźwięki przycisków, Głośność sygnału, Twardość wody, Aktualna godzina.

5.2 Wstępne nagrzewanie i czyszczenie

Przed pierwszym użyciem urządzenia i kontaktem z żywnością należy wstępnie rozgrzać puste urządzenie. Urządzenie może emitować nieprzyjemny zapach i dym. Przewietrzyc pomieszczenie podczas wstępnego nagrzewania.

- Wyjąć z urządzenia wszystkie akcesoria i wsporniki.
- Ustawić funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę. Patrz Codzienne użytkowanie. Pozostawić urządzenie włączone na 1godz.

3. Ustawić funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę. Pozostawić włączone urządzenie na 15 min.
4. Ustawić funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę. Pozostawić włączone urządzenie na 15 min.
5. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
6. Urządzenie i akcesoria należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry, używając ciepłej wody z łagodnym detergentem.
7. Umieścić akcesoria i wyjmowane przewodnice blach z powrotem w pierwotnym położeniu.

5.3 Ustawienie: Twardość wody

Po podłączeniu urządzenia do gniazdka zasilania należy ustawić poziom twardości wody.

Twardość wody można sprawdzić za pomocą paska testowego lub zapytać w zakładzie wodociągowym.

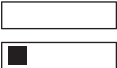
1. Zanurzyć pasek testowy w wodzie z kranu na ok. 1 sek. Nie umieszczać paska testowego pod bieżącą wodą.
2. Potrząsnąć paskiem testowym, aby usunąć resztki wody.
3. Po upływie 1min, należy sprawdzić twardość wody w poniższej tabeli.

4. Ustawić twardość wody: Menu / Ustawienia / Konfiguracja / Twardość wody.

Kolory na pasku testowym nadal będą się zmieniać. W ciągu 1 min po zakończeniu testu należy sprawdzić twardość wody.

Ustawienie twardości wody można zmienić w menu: Ustawienia / Konfiguracja / Twardość wody.

Tabela przedstawia zakres twardości wody wraz z odpowiadającą mu klasyfikacją wody. Należy ustawić twardość wody zgodnie z tabelą.

Stopień twardości wody	Pasek testowy
1 - miękka	
2 - średnio twarda	
3 - twarda	
4 - bardzo twarda	

6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Funkcje pieczenia

STANDARDOWE



Grill

Do grillowania cienkich porcji potraw i opiekania chleba.



Turbo grill

Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do pieczenia zapiekanek i przyrumieniania.



Termoobieg

Do pieczenia mięsa i ciast. Ustawić temperaturę niższą niż do pieczenia tradycyjnego, ponieważ wentylator równomiernie rozprowadza ciepło wewnątrz piekarnika.



Potrawy mrożone

Idealny do gotowych dań (np. frytek, krokietów lub sajgonek).



Górna/dolna grzałka

Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności.



Funkcja Pizza

Najlepszy do pieczenia pizzy i innych potraw, które trzeba bardziej nagrzewać od dołu.



Grzałka dolna

Funkcję tę należy wybrać po zakończeniu gotowania, aby w razie potrzeby przyrumienić potrawę od spodu. Użyć najniższej półki.

SPECJALNE



Pasteryzowanie

Aby pasteryzować warzywa i owoce, należy umieścić słoiki na blasze do pieczenia ciasta wypełnionej wodą, używając żaroodpornych słoików z zakrętką bagietową lub zakrętkami śrubowymi tego samego rozmiaru. Użyć najniższej położonej półki.



Suszenie

Do suszenia krojonych owoców, warzyw i grzybów. Aby umożliwić wydostanie się wilgotnego powietrza i lepsze wyschnięcie owoców, zaleca się podczas suszenia sporadycznie otwierać drzwi piekarnika.



Podgrzewanie talerzy

Do podgrzewania talerzy przed podaniem potraw.



Rozmrażanie

Do rozmrażania żywności (warzyw i owoców). Czas rozmrażania zależy od ilości i wielkości zamrożonej żywności.



Zapiekania

Do potraw, jak lasagne lub zapiekanka ziemniaczana. Do pieczenia zapiekanek i przyrumieniania.



Termoobieg (niska temp.)

Proces pieczenia w niskiej temperaturze. Idealnie nadaje się do przygotowywania delikatnych potraw (np. wołowiny, cielęciny lub jagnięciny). Aby uzyskać bogatszy smak i lepsze przyrumienienie, obsmażyć mięso przed włożeniem go do piekarnika.



Podtrzymywanie temp.

Podtrzymywanie temperatury potraw. Należy pamiętać, że niektóre potrawy mogą nadal gotować się i wysychać w cieple. W razie potrzeby należy przykryć naczynia.



Termoobieg wilgotny

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Podczas korzystania z tej funkcji temperatura wewnątrz urządzenia może różnić się od ustawionej temperatury. Wykorzystywane jest ciepło resztkowe. Może nastąpić zmniejszenie mocy grzania. Aby uzyskać więcej informacji, patrz Codzienne użytkowanie, Uwagi dotyczące: Termoobieg wilgotny.

PAROWE



Steamify

Do gotowania na parze, duszenia, delikatnego opiekania oraz pieczenia ciast i mięs.



Regeneracja

Odgrywanie potraw przy użyciu pary zapobiega wysychaniu ich powierzchni. Ciepło rozprzodkowane jest delikatnie i równomiernie, dzięki czemu smak i aromat potraw są takie same jak potraw świeżo przyrządzonych. Tej funkcji można użyć do odgrzewania potraw bezpośrednio na talerzu. Można jednocześnie odgrzewać potrawy na więcej niż jednym talerzu, na różnych poziomach piekarnika.



Chleb

Tej funkcji można użyć do wypieku chleba i bułek, dzięki czemu zyskają chrupiącą skórkę, połysk i kolor jak pieczywo z profesjonalnej piekarni.



Wyrastanie ciasta

Do przyspieszania wyrastania ciasta drożdżowego. Przykryć powierzchnię ciasta, aby zapobiec wyschnięciu.



Gotowanie na parze

Do gotowania na parze warzyw, przystawek lub ryb.



Duża wilgotność

Funkcja służy do gotowania delikatnych potraw, takich jak krem, tarty, terriny i ryby.



Mała wilgotność

Funkcja jest przeznaczona do pieczenia mięsa, drobiu, potraw z piekarnika i typu casserole. Dzięki połączeniu działania pary i gorącego powietrza mięso zyskuje delikatną i soczystą konsystencję, a jednocześnie chrupiącą skórkę.

6.2 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny

Funkcji tej użyto w celu potwierdzenia zgodności z wymogami rozporządzeń w zakresie efektywności energetycznej i ekoprojektu (zgodnie z EU 65/2014 i EU 66/2014). Testy zgodnie z normą: IEC/EN 60350-1.

Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócanie, a piekarnik działał z najwyższą możliwą wydajnością energetyczną.

Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach.

Instrukcje dotyczące przygotowania potraw, patrz Wskazówki i porady, Termoobieg wilgotny. Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii można znaleźć w Efektywność energetyczna, Wskazówki dotyczące oszczędzania energii.

6.3 Ustawienie: Funkcje pieczenia

1. Włączyć urządzenie. Na wyświetlaczu pojawi się domyślna funkcja pieczenia i jej temperatura.
2. Nacisnąć symbol funkcji pieczenia, aby przejść do podmenu.
3. Wybrać funkcję pieczenia i nacisnąć OK.
4. Ustawić temperaturę Nacisnąć przycisk OK.
5. Nacisnąć START.

Termosonda - wtyczkę termosondy można włączyć do gniazdka w dowolnej chwili przed rozpoczęciem pieczenia lub po nim. Patrz: Korzystanie z akcesoriów Termosonda

6. STOP — nacisnąć, aby wyłączyć funkcję pieczenia.
7. Wyłączyć urządzenie.



Podczas działania niektórych funkcji pieczenia oświetlenie może wyłączyć się automatycznie przy temperaturze poniżej 80°C.

6.4 Ustawienie: Steamify - funkcja pieczenia parowego

1. Włączyć urządzenie. Wybrać symbol funkcji pieczenia i nacisnąć go, aby przejść do podmenu.
2. Nacisnąć . Ustawić funkcję pieczenia parowego.
3. Nacisnąć OK. Na wyświetlaczu pojawią się ustawienia temperatury.
4. Ustawić temperaturę Rodzaj funkcji pieczenia parowego zależy od ustawionej temperatury:
 - a. **Para do gotowania na parze** 50 - 100°C - do gotowania na parze warzyw, produktów zbożowych i strączkowych, owoców morza, terrin i legumin.
 - b. **Para do duszenia** 105 - 130°C - do przyrządzania potrawek i duszonego mięsa lub ryb, pieczenia chleba i drobiu, a także serników i casserole.
 - c. **Para do zapiekania** 135 - 150°C - do pieczenia mięsa, casserole, faszerowanych warzyw, ryb i zapiekank. Dzięki połączeniu

działania pary i gorącego powietrza mięso staje się delikatne i soczyste, a jednocześnie ma chrupiącą skórkę. Ustawienie timera spowoduje, że na ostatnie minuty pieczenia włączy się automatycznie grzałka grilla, aby delikatnie przyrumienić potrawę.

- d. **Para do pieczenia** 155 - 230°C - do pieczenia dań mięs, ryb, drobiu, wypieków ciasta francuskiego z nadzieniem, tart, babeczek, warzyw oraz innych wypieków. Ustawienie timera i umieszczenie potrawy na pierwszym poziomie piekarnika spowoduje, że na ostatnie minuty pieczenia włączy się automatycznie dolna grzałka, aby potrawa miała chrupiący spód.

5. Nacisnąć OK.
6. Nacisnąć pokrywę zbiornika na wodę, aby ją otworzyć.
7. Napełnić zbiornik na wodę zimną wodą do maksymalnego poziomu (ok. 950 ml), aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy lub na wyświetlaczu pojawi się komunikat. Taka ilość wody wystarcza na około 50 min. Nie przekraczać maksymalnej pojemności zbiornika na wodę. Grozi to wyciekami wody, jej rozlaniem i uszkodzeniem mebli.



OSTRZEŻENIE!

Używać wyłącznie zimną wodę z kranu. Nie używać filtrowanej (zdemineralizowanej) ani destylowanej wody. Nie używać innych cieczy. Nie wlewać do zbiornika na wodę cieczy łatwopalnych ani zawierających alkohol.

8. Wsunąć zbiornik na wodę do pierwotnego położenia.
 9. Nacisnąć START.
- Para pojawi się po upływie ok. 2 min. min. Gdy piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

10. Gdy w zbiorniku na wodę kończy się woda, rozlega się sygnał dźwiękowy. Napełnić zbiornik na wodę.
11. Wyłączyć urządzenie.
12. Opróżnić zbiornik na wodę po każdym pieczeniu parowym, aby zapobiec osadzaniu się kamienia.

Patrz Pielęgnacja i czyszczenie, Opróżnianie zbiornika.

13. Po zakończeniu pieczenia ostrożnie otworzyć drzwi piekarnika. We wnętrzu piekarnika mogą skraplać się resztki wody.

14. Gdy urządzenie ostygnie, oczyścić jego wnętrze wilgotną, miękką szmatką.



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie jest gorące. Występuje zagrożenie poparzeniem. Zachować ostrożność podczas opróżniania zbiornika na wodę.

6.5 Menu

Nacisnąć przycisk  aby przejść do menu.

Gotowanie wspomagane	Wyświetlenie listy programów automatycznych.	
Ulubione	Wyświetlenie listy ulubionych ustawień.	
Czyszczenie	Wyświetlenie listy programów czyszczenia.	
Opcje	Służy do konfiguracji urządzenia.	
Ustawienia	Konfiguracja	Służy do konfiguracji urządzenia.
	Serwis	Pokazuje wersję oprogramowania i konfigurację.

Podmenu: Czyszczenie

Osuszanie	Procedura osuszania komory z pozostałości skroplonej pary wodnej po użyciu funkcji parowych
Opróżnianie zbiornika	Procedura usuwania pozostałości wody ze zbiornika na wodę po użyciu funkcji pary.

Czyszczenie parowe	Lekkie czyszczenie
Czyszczenie parowe plus	Dokładne czyszczenie
Odkamianie	Czyszczenie obwodu generatora pary z osadzonego kamienia
Płukanie	Procedura czyszczenia obwodu generatora pary po częstym korzystaniu z funkcji parowych

Podmenu: Opcje

Oświetlenie piekarnika	Włączanie i wyłączanie oświetlenia.
Blokada uruchomienia	Zapobiega przypadkowemu uruchomieniu urządzenia.
Szybkie nagrzewanie	Skraca czas nagrzewania. Opcja ta jest dostępna tylko dla niektórych funkcji gotowania.
Przypomnienie o czyszczeniu	Włączanie i wyłączanie przypomnienia.
Styl cyfrowy zegara	Zmiana formatu wyświetlanego wskazania czasu.

Podmenu: Ustawienia

Konfiguracja

Język	Ustawia język urządzenia.
Jasność wyświetlacza	Ustawia jasność wyświetlacza.
Dźwięki przycisków	Włącza i wyłącza dźwięk pól dotykowych. Nie jest możliwe wyłączenie sygnalizacji dźwiękowej dla ①.

Głośność sygnału	Ustawia głośność dźwięku przycisków i sygnałów.
Twardość wody	Ustawia twardość wody.
Aktualna godzina	Ustawia aktualną godzinę i datę.

Serwis

Tryb demo	Kod aktywacji / dezaktywacji: 2468
Wersja oprogramowania	Informacje o wersji oprogramowania
Zresetuj wszystkie ustawienia	Przywraca ustawienia fabryczne.

6.6 Ustawienie: Gotowanie wspomagane

Gotowanie wspomagane podmenu składa się z zestawu dodatkowych funkcji i programów przeznaczonych do dedykowanych potraw. Dla każdej potrawy w tym podmenu podano odpowiednie ustawienie. Czas i temperaturę można regulować podczas pieczenia.

Do przygotowania niektórych potraw można również użyć funkcji Termosonda. Stopień wypieczenia potrawy:

- Lekko wypieczone
- Średnio wypieczone
- Dobrze wypieczone

Do przygotowania niektórych potraw można również użyć funkcji Automatyka wag..

1. Włączyć urządzenie.
2. Naciśnąć .
3. Naciśnij . Wprowadź Gotowanie wspomagane.
4. Wybrać potrawę lub rodzaj produktu.
5. Umieść potrawę w urządzeniu i naciśnij START.

Sprawdzić, czy potrawa jest gotowa po zakończeniu funkcji. W razie potrzeby wydłużyć czas pieczenia.

7. DODATKOWE FUNKCJE

7.1 Ulubione ☆

Można zapisać do 3 ulubionych ustawień, np. funkcję i czas gotowania.

1. Włączyć urządzenie.
2. Wybrać preferowane ustawienie.
3. Nacisnąć .
4. Wybrać: Ulubione / Zapisz aktualne ust..
5. Nacisnąć **+**, aby dodać ustawienie do listy: Ulubione.
6. Nacisnąć **OK**.

 - nacisnąć, aby zresetować ustawienie.

 - nacisnąć, aby anulować ustawienie.

7.2 Blokada panelu

Funkcja ta zapobiega przypadkowej zmianie funkcji urządzenia.

1. Włączyć urządzenie.
2. Ustawić funkcję pieczenia.
3. ☆,  — nacisnąć jednocześnie, aby włączyć funkcję.

☆,  - nacisnąć jednocześnie, aby wyłączyć funkcję.

7.3 Blokada uruchomienia

Zapobiega przypadkowemu uruchomieniu urządzenia.

1. Włączyć urządzenie.
2. Nacisnąć .
3. Wybrać Opcje / Blokada uruchomienia.
4. Naciskać litery kodu w kolejności alfabetycznej.
5. Wyłączyć urządzenie.

Blokada uruchomienia jest wł.

Dostęp do: Timer i lampy jest dostępny.

Aby korzystać z urządzenia, należy nacisnąć litery kodu w kolejności alfabetycznej.

Aby wyłączyć tę funkcję, należy powtórzyć powyższe czynności.

7.4 Automatyczne wyłączanie

Ze względów bezpieczeństwa, jeśli funkcja pieczenia jest aktywna i nie zmieniono żadnych ustawień, urządzenie wyłączy się automatycznie po upływie określonego czasu.

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

Jeśli funkcja pieczenia ma być włączona na czas przekraczający czas automatycznego wyłączenia, ustawić ten czas trwania pieczenia. Patrz Funkcje zegara.

Funkcja samoczynnego wyłączenia nie działa z funkcjami: Oświetlenie piekarnika, Termosonda, Koniec.

7.5 Wentylator chłodzący

Podczas pracy urządzenia wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymać niską temperaturę powierzchni urządzenia. Po wyłączeniu urządzenia wentylator chłodzący może nadal pracować do momentu ostygnięcia urządzenia.

8. FUNKCJE ZEGARA

8.1 Opis funkcji zegara

Funkcja	Opis
Timer	Ustawianie czasu pieczenia. Wartość maksymalna to 23 godz 59 min. Można ustawić, co się stanie, gdy upłynie ustawiony czas, ustawiając jako preferowane: Zakończ działanie.
Zakończ działanie	Alarm dźwiękowy - gdy upłynie czas, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Funkcję tę można włączyć w dowolnej chwili – również, gdy urządzenie jest wyłączone. Alarm dźwiękowy i wyłączenie - gdy upłynie czas, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i funkcja pieczenia wyłączy się. Tylko powiadomienie - po upływie czasu na wyświetlaczu pojawi się komunikat. Funkcję tę można włączyć w dowolnej chwili – również, gdy urządzenie jest wyłączone.
Uruchomienie z opóźnieniem	Opóźnienie rozpoczęcia i/lub zakończenia pieczenia.
Wydłużenie czasu	Aby wydłużyć czas pieczenia:
Stoper	Pokazuje, jak długo działa urządzenie. Wartość maksymalna to 23 godz 59 min. Funkcję tę można włączać i wyłączać. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie urządzenia.

 Niektóre funkcje zegara mogą być niedostępne w niektórych trybach gotowania.

8.2 Aktualna godzina

1. Włączyć urządzenie.
2. Nacisnąć Aktualna godzina.

3. Ustawić czas.
4. Nacisnąć OK.

8.3 Ustawienie: Timer

1. Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.
2. Nacisnąć .
3. Ustawić czas.

Preferowane działanie Zakończ można wybrać naciskając ● ● ●.

4. Naciśnij OK. Powtarzaj tę czynność aż na wyświetlaczu pokaże się ekran główny. Po upływie 10% czasu pieczenia, jeśli potrawa nie wygląda jeszcze na gotową, można wydłużyć czas pieczenia. Można również zmienić funkcję pieczenia. Aby wydłużyć czas pieczenia, naciśnij +1min.

8.4 Ustawienie: Uruchomienie z opóźnieniem

1. Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę.
2. Nacisnąć .
3. Ustawić czas pieczenia.
4. Nacisnąć ● ● ●.
5. Nacisnąć: Uruchomienie z opóźnieniem.
6. Wybierz żadaną godzinę rozpoczęcia.
7. Naciśnij OK. Powtarzaj tę czynność aż na wyświetlaczu pokaże się ekran główny.

8.5 Ustawienie: Stoper

1. Nacisnąć .
2. Nacisnąć ● ● ●.
3. Nacisnąć: Stoper.
4. Przesunąć lub nacisnąć , aby zobaczyć czas pieczenia na ekranie głównym.
5. Nacisnąć OK. Powtarzać tę czynność aż na wyświetlaczu pokaże się ekran główny.

8.6 Zmiana ustawień

Podczas pieczenia można w dowolnej chwili zmienić ustawienie czasu.

1. Nacisnąć .
2. Ustawić wartość dla timera.

3. Nacisnąć OK.

9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

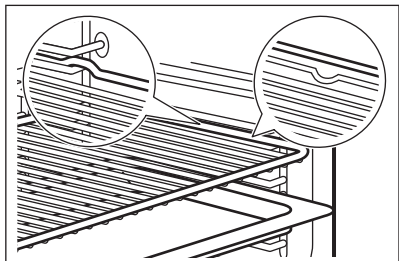
OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

9.1 Wkładanie akcesoriów

Niewielki występ na górze poprawia bezpieczeństwo i stanowi zabezpieczenie przed przechyleniem. Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu. Krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się z niego naczyń.

Włóż akcesorium (ruszt/ tacę) między prowadnice wspornika. Upewnij się, że ruszt dotyka tyłu wnętrza piekarnika, a nóżki są skierowane w dół.



Jeśli blacha jest nachylona, należy ustawić ją z tyłu wnętrza piekarnika.

Jeśli ruszt ma stopień, należy ustawić go w kierunku przodu wnętrza piekarnika.

Jeśli na akcesorium jest napis, upewnij się, że jest on bezpośrednio widoczny.

Jeśli używasz tacy z otworami, umieść pod nią tacę/garneki, aby zebrać kapiące płyny.

9.2 Termosonda

Mierzy temperaturę wewnątrz potrawy.

Dostępne są dwa ustawienia temperatury:

- $^{\circ}\text{C}$ - temperatura wewnątrz urządzenia. Powinna być o co najmniej 25°C wyższa niż temperatura wewnątrz potrawy.
-  - temperatura wewnątrz potrawy.

Zalecenia

- Składniki powinny mieć temperaturę pokojową.
- Nie używać do potraw płynnych.
- Podczas pieczenia cała igła termosondy musi być wsunięta w potrawę.

Pieczenie z wykorzystaniem: Termosonda

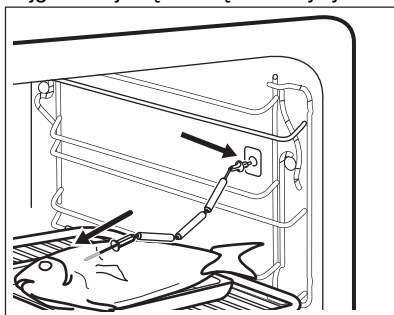
OSTRZEŻENIE!

Rozgrzana termosonda i wsporniki mogą oparzyć. Nie dotykać uchwytu termosondy gołymi rękami. Zawsze używać rękawic kuchennych.

1. Włączyć urządzenie.
2. Ustawić funkcję pieczenia lub naczynie i, w razie potrzeby, temperaturę piekarnika.
3. Włożyć termosondę wewnątrz potrawy.

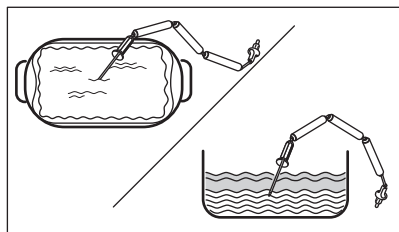
Mięso, drób i ryby

Umieścić całą iglicę termosondy w najgrubszej części mięsa lub ryby.



Zapiekania

Umieścić końcówkę termosondy dokładnie w środkowej części zapiekanki. Termosonda powinna być stabilna podczas pieczenia. Można w tym celu wykorzystać składnik potrawy o stałej konsystencji. Oprzeć silikonowy uchwyt termosondy o krawędź naczynia. Końcówka termosondy nie powinna dotykać dna naczynia.



4. Włożyć wtyczkę termosondy do gniazdka wewnątrz urządzenia. Patrz Opis produktu.

Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie obecnej temperatury termosondy:

5. — nacisnąć, aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu dla termosondy.
6. ● ● ● — nacisnąć, aby wybrać preferowaną opcję:
 - Alarm dźwiękowy — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustawioną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

- Alarm dźwiękowy i wyłączenie — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustawioną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i pieczenie wyłączy się.

7. Wybrać opcję i kilkakrotnie nacisnąć OK aby przejść do ekranu głównego.
8. Nacisnąć przycisk START.
9. Gdy potrawa osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Sprawdź, czy potrawa jest gotowa. W razie potrzeby wydłuż czas pieczenia.
10. Wyciągnąć wtyczkę termosondy z gniazda i wyjąć potrawę z urządzenia.

Pamiętaj, aby po odłączeniu termosondy od urządzenia zakryć jej gniazdko zaślepką.

10. WSKAZÓWKI I PORADY

10.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

Procesy gotowania i pieczenia są optymalne tylko na jednym poziomie.

Temperatura i czasy pieczenia podane w tabelach mają wyłącznie charakter orientacyjny. Zależą one od przepisów oraz jakości i ilości użytych składników.

Urządzenie może piec lub opieką inaczej niż poprzednie urządzenie. W poniższych wskazówkach podano zalecane ustawienia temperatury, czasu pieczenia i poziomu piekarnika dla określonych rodzajów potraw.

Poziomy półek liczone są od dna piekarnika.

Jeśli brakuje ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii, patrz Efektywność energetyczna.

Symbol użyty w tabelach:



Rodzaj potrawy



Funkcja pieczenia



Temperatura



Akcesorium



Masa(kg)



Poziom umieszczania potraw



Czas pieczenia (min)



Informacje dodatkowe

10.2 Termoobieg (niska temp.)

Funkcja ta pozwala przygotować chude, delikatne mięsa i ryby. Termosonda mierzy temperaturę wewnątrz potrawy. W poniższej tabeli podano zalecane ustawienia temperatury urządzenia, °C, które pozwolą osiągnąć żądaną temperaturę wewnątrz potrawy °C.

Aby uzyskać smak i kolor zapieczenia, przed włożeniem mięsa do urządzenia należy smażyć je przez kilka minut na gorącej patelni. Włożyć potrawę do brytfanny i umieścić ją na ruszcie.

Termoobieg (niska temp.)

	°C
< 65	90
66 - 75	110
> 75	150

10.3 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria

Należy używać foremek do ciasta i pojemników w ciemnym kolorze o matowej powierzchni. Pochłaniają one lepiej ciepło niż naczynia w jasnym kolorze o błyszczącej powierzchni.

- **Blacha do pizzy** – ciemna, matowa, średnica 28cm
- **Naczynie do pieczenia** – ciemne, matowe, średnica 26cm
- **Ramekiny** - ceramiczne, średnica 8cm, wysokość 5 cm
- **Forma do tart**y – ciemna, matowa, średnica 28cm

10.4 Termoobieg wilgotny

		°C		
Zapiekanka z makaronu	1	200	45 - 60	1)
Zapiekanka ziemniaczana	1	180	80 - 100	1)
Moussaka	1	180	75 - 90	1)
Lasagna	1	180	70-90	1)
Cannelloni	1	200	65 - 80	1)
Pudding chlebo- wy	1	190	60 - 80	1)

		°C		
Pudding ryżowy	1	180	80 - 100	1)
Szarlotka	1	160	100-120	1)
Chleb biały	1	200	80 - 100	2)

- 1) Użyć rusztu.
- 2) Używać blachy do pieczenia nachyleniem do tylnej części piekarnika.

10.5 Informacja dla instytucji wykonujących testy

Pieczenie na jednym poziomie
Testy zgodnie z EN 60350-1, IEC 60350-1.

		°C		
Małe ciastka, 20 sztuk na blasze				
	2	150	25 - 35	1) 2)
	2	150	31 - 41	1) 2)
Beztłuszczowy biszkopt				
	1	170	21 - 31	3) 2)
	1	160	39 - 49	3) 2)
Amerykańska szarlotka				
	1	170	65 - 75	3) 4)
	1	170	55 - 65	3) 4)
Tosty				

		°C		
	2	230	6:25 - 7:25	3) 2) 5)

- 1) Umieścić blachę do pieczenia tak, aby strona pochylona znajdowała się z tyłu wnętrza piekarnika. Musi dotykać pokrywy wentylatora okapu.
- 2) Rozgrzać urządzenie do ustawionej temperatury.
- 3) Użyć ruszt.
- 4) 2 formy umieszczone ukośnie (Ø 20 cm). Prawą należy ustawić bardziej z przodu niż lewą.
- 5) Zgodnie z: IEC 60350-1:2016 i IEC 60350-1:2023.

Dodatkowe przepisy

		°C		
Bezy				

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

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

Kurczak				
	1	200	70 - 80	1) 4)

- 1) Umieścić blachę do pieczenia tak, aby strona pochylona znajdowała się z tyłu wnętrza piekarnika.
- 2) Rozgrzać urządzenie do ustawionej temperatury.
- 3) Należy użyć papieru do pieczenia.
- 4) Umieścić kurczaka piersią do dołu. Odwrócić do góry nogami w połowie czasu pieczenia.

Funkcja pary

Testy zgodnie z EN 60350-1, IEC 60350-1.

Użyć funkcji: Gotowanie na parze.

		°C		
Brokuły				

		°C		
0.3	2	100	6 - 10	1) 2)

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

Groszek mrożony				
2	2	100	-	3) 4) 5)

- 1) Należy zastosować perforowane naczynie parowe w rozmiarze GN½ (325 × 265 mm).
- 2) Rozgrzać urządzenie do ustawionej temperatury.
- 3) Należy zastosować perforowane naczynie parowe w rozmiarze Gastro-Norm GN½ (355 × 325 mm).
- 4) Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie, aby zbierała wodę kapiącą podczas gotowania na parze.
- 5) Aż temperatura w najzimniejszym miejscu osiągnie 85°C.

Dodatkowe przepisy z użyciem pary

		°C		
Połączone danie do gotowania na parze (2 porcje)				

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

Flan karmelowy (6 porcji)				
	1	90	35 - 45	5)

Krem jajeczny				
	2	85	35 - 45	6)

Chleb biały				
	1	180	50 - 60	7)

Kurczak				
---------	--	--	--	--



1

200

70 - 80

7)

- 1) 40 min dla ziemniaków; 11 min dla brokułów; 8 min dla łososia.
- 2) Zastosować perforowane naczynie parowe w rozmiarze GN½ do ziemniaków i brokułów oraz nieperforowane naczynie parowe GN½ do łososia.
- 3) Umieścić łosoś na poziomie 1, ziemniaki i brokuly na poziomie 3.
- 4) Umieścić składniki w piekarniku jeden po drugim i w odpowiednim momencie, tak aby wszystkie były pieczone w tym samym czasie. Można przygotować dwie porcje jednocześnie.
- 5) Okrągłe naczynia porcelanowe na ruszcie.
- 6) Należy zastosować nieperforowane naczynie parowe w rozmiarze Gastro-Norm GN½ (325 × 265 mm).
- 7) Umieścić blachę do pieczenia tak, aby strona pochylona znajdowała się z tyłu wnętrza piekarnika.

11. PIELEGNACJA I CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

Środki czyszczące

- Przód urządzenia należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry zwilżoną ciepłą wodą z łagodnym detergentem.
- Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.
- Usunąć plamy łagodnym detergentem.
- Uporczywe zabrudzenia należy usuwać za pomocą specjalnego środka do czyszczenia piekarników.

Codzienne użytkowanie

- Czyścić wnętrze urządzenia po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem.
- Nie należy przechowywać żywności w urządzeniu dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu osuszyć wnętrze urządzenia wyłączając ściereczką z mikrofibry.

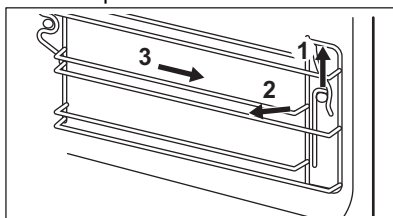
Akcesoria

- Po każdym użyciu należy wyczyścić wszystkie akcesoria i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć tylko ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie myć akcesoriów w zmywarce.
- Do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu nie należy używać ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.

11.2 Wyjmowanie wsporników

Wyjąć wsporniki, aby wyczyścić piekarnik.

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Ostrożnie pociągnąć wsporniki półki w górę i zdjąć z przedniego zaczepu.
3. Wyciągnąć prowadnice blach z tylnego zaczepu.



Zamontować wsporniki postępując w odwrotnej kolejności.

Jeśli w zestawie są przewodnice teleskopowe, ich swornice ustalające muszą być skierowane do przodu.

11.3 Czyszczenie parowe

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Wyjąć wszystkie akcesoria i wyjmowane przewodnice blach.
3. Oczyszczyć dno piekarnika i wewnętrzną szybę drzwi miękką szmatką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.
4. Napełnić zbiornik na wodę do poziomu maksymalnego, aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy lub na wyświetlaczu pojawi się komunikat.
5. Wybrać opcję: Menu / Czyszczenie.

Opcja	Opis
Czyszczenie parowe	Lekkie czyszczenie Czas trwania: 30 min
Czyszczenie parowe plus	Standardowe czyszczenie Spryskać komorę detergentem. Czas trwania: 75 min

6. Nacisnąć START. Postępować zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu.

Po zakończeniu czyszczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

7. Nacisnąć dowolny symbol, aby wyłączyć sygnał.
8. Wyłączyć urządzenie.
9. Gdy urządzenie ostygnie, wytrzeć komorę do sucha miękką szmatką.
10. Pozostawić drzwi piekarnika otwarte i poczekać, aż wnętrze piekarnika wyschnie.

 Gdy działa ta funkcja, oświetlenie jest wyłączone.

11.4 Przypomnienie o czyszcz.

Po wyświetleniu przypomnienia zaleca się czyszczenie.

Użyć funkcji: Czyszczenie parowe plus.

11.5 Odkamienianie

Służy do odkamieniania układu parowego.

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika.
3. Upewnić się, że zbiornik na wodę jest pusty. Patrz Pielęgnacja i czyszczenie, Opróżnianie zbiornika.
Czas trwania pierwszej części: ok. 100 min
4. Wybrać opcję: Menu / Czyszczenie / Odkamienianie.
5. Umieścić głęboką blachę na pierwszym poziomie piekarnika.
6. Wlać 250 ml środka do odkamieniania do zbiornika na wodę.
7. Uzupełnić wodę w zbiorniku na wodę dolewając 700 ml wody, aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy lub na wyświetlaczu pojawi się komunikat.
8. Włączyć funkcję i postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu. Rozpocznie się pierwsza część procedury odkamieniania.
Czas trwania drugiej części: ok. 35 min.
9. Wlać do zbiornika na wodę 950 ml wody, aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy lub na wyświetlaczu pojawi się komunikat.
10. Po zakończeniu działania funkcji wyjąć głęboką blachę.
11. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
12. Wytrzeć do czysta wnętrze piekarnika miękką szmatką.
13. Pozostawić otwarte drzwi piekarnika do czasu wyschnięcia komory.

Jeśli po odkamienianiu w urządzeniu pozostanie jeszcze kamień, na wyświetlaczu pojawi się wskazówka, aby powtórzyć tę procedurę.

11.6 Przypomnienie o odkamienianiu

Urządzenie wyświetla dwa przypomnienia o odkamienianiu. Przypomnienia o odkamienianiu nie można wyłączyć.

- Przypomnienie wstępne - zaleca odkamienianie urządzenia.
- Przypomnienie właściwe - nakazuje odkamienianie urządzenia. Jeśli po wyświetleniu przypomnienia właściwego urządzenie nie zostanie odkamienione, nastąpi wyłączenie funkcji parowych.

11.7 Płukanie

Służy do czyszczenia układu parowego po częstym korzystaniu z funkcji parowych.

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika.
3. Umieścić głęboką blachę na pierwszym poziomie piekarnika.
4. Napełnić zbiornik na wodę do poziomu maksymalnego, aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy lub na wyświetlaczu pojawi się komunikat.
5. Wybrać opcję: Menu / Czyszczenie / Płukanie.

Czas trwania: około 30 min

6. Włączyć funkcję i postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.
7. Po zakończeniu działania funkcji wyjąć głęboką blachę.

 Gdy działa ta funkcja, oświetlenie jest wyłączone.

11.8 Osuszanie

Umożliwia osuszenie komory piekarnika po zakończeniu pieczenia parowego lub czyszczenia parowego.

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika.
3. Wybrać opcję: Menu / Czyszczenie / Osuszanie.
4. Postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.

11.9 Przypomnienie o osuszeniu

Po zakończeniu pieczenia parowego na wyświetlaczu pojawi się podpowiedź, aby osuszyć urządzenie.

Naciśnij YES, aby osuszyć urządzenie.

11.10 Opróżnianie zbiornika

Sposobu tego używać po zakończeniu pieczenia parowego, aby usunąć pozostałości wody ze zbiornika na wodę.

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika.
3. Umieścić głęboką blachę na pierwszym poziomie piekarnika.

4. Wybrać opcję: Menu / Czyszczenie / Opróżnianie zbiornika.

Czas trwania: 6 min

5. Włączyć funkcję i postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.
6. Po zakończeniu działania funkcji wyjąć głęboką blachę.

 Gdy działa ta funkcja, oświetlenie jest wyłączone.

11.11 Zdejmowanie i zakładanie drzwi

Możesz usunąć drzwi i wewnętrzne panele szkła, aby je wyczyścić. Liczba szyb różni się w zależności od modelu.

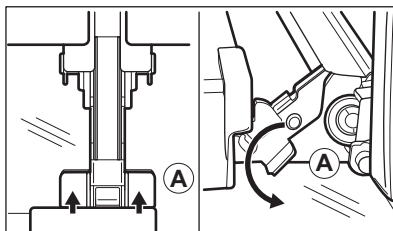
OSTRZEŻENIE!

Drzwi są ciężkie.

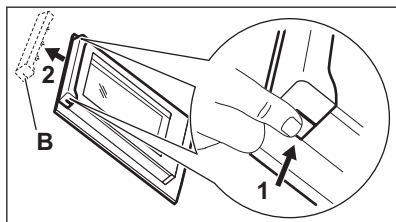
UWAGA!

Ostrożnie obchodzić się z szybami, uważając zwłaszcza na krawędzie przedniej szyby. Szkło może pęknąć.

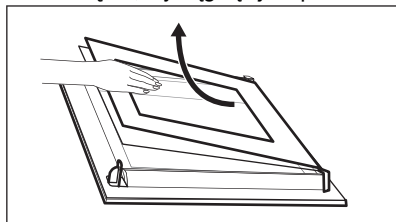
1. Upewnić się, że urządzenie jest zimne.
2. Całkowicie otworzyć drzwi.
3. Docisnąć do oporu dźwignie zaciskowe **A** na obu zawiasach drzwi.



4. Przymknąć drzwi piekarnika do pierwszej pozycji otwarcia (pod kątem ok.: 70°).
5. Chwycić drzwi rękoma po obu stronach i odciągnąć je pod kątem do góry od piekarnika.
6. Umieścić drzwi zewnętrzną stroną w dół na miękkim i stabilnym podłożu.
7. Chwycić listwę drzwi **B** za górną krawędź drzwi po obu stronach i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.



8. Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.
9. Przytrzymując pojedynczo szyby w górnej krawędzi, wyciągnąć je z prowadnicy.



10. Umyć szybę wodą z dodatkiem mydła. Ostrożnie wytrzeć szybę do sucha. Nie należy myć szyb w zmywarce. Po zakończeniu czyszczenia wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności. Zamontować najpierw mniejszą szybę, a następnie większą oraz drzwi.

Wkładając szyby należy upewnić się, że znajdują się one w prawidłowym położeniu –

w przeciwnym razie może dojść do nadmiernego nagrzewania się powierzchni drzwi piekarnika.

11.12 Wymiana żarówki

⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.

⚠ OSTRZEŻENIE!

Ryzyko obrażeń ciała przy zdejmowania szklanego klosza.

⚠ OSTRZEŻENIE!

Ryzyko oparzeń, szklana pokrywa może być gorąca. Aby dotknąć lampę, załóż rękawice ochronne.

1. Wyłącz urządzenie. Odczekać, aż urządzenie ostygnie.
2. Odłączyć urządzenie od zasilania.
3. Do zdjęcia szklanego klosza użyj śrubokręta z końcówką Torx 20.
4. Zdjąć i wyczyścić metalową ramę i uszczelkę.
5. Wymień żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C.
6. Zamontować metalową ramę i uszczelkę. Dokręcić wkręty.

12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

⚠ OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Co zrobić, gdy...

Opis problemu	Przyczyna i rozwiązanie
Nie można włączyć i obsługiwać urządzenia.	Urządzenia nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.

Opis problemu	Przyczyna i rozwiązanie
Urządzenie nie nagrzewa się.	Nie ustawiono aktualnego czasu. Aby ustawić zegar, patrz Funkcje zegara.
	Drzwi nie są prawidłowo zamknięte.
	Zadziałał bezpiecznik. Sprawdzić, czy problem związany jest z bezpiecznikiem. Jeśli problem wystąpi ponownie, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
	Blokada uruchomienia jest wł.
Nie działa oświetlenie.	Żarówka oświetlenia jest przepalona. Wymienić oświetlenie. Szczegóły, patrz Pielęgnacja i czyszczenie.
 Przerwa w zasilaniu zawsze powoduje przerwanie czyszczenia. Powtórzyć czyszczenie, jeśli zostało przerwane na skutek przerwy w zasilaniu.	

12.2 Kody błędów

Gdy wystąpi błąd oprogramowania, na wyświetlaczu pojawia się komunikat o błędzie. Wykaz problemów podano w poniższej tabeli. Jeśli jeden z powyższych komunikatów nadal pojawia się na wyświetlaczu, oznacza to, że mogło nastąpić wyłączenie jakiegoś uszkodzonego podzespołu. Wtedy należy skontaktować się ze sprzedawcą urządzenia lub autoryzowanym punktem serwisowym.

Kod i opis	Środek zaradczy
F102 - drzwi nie są całkowicie zamknięte lub blokada drzwi jest uszkodzona.	Zamknąć drzwi. Włączyć i wyłączyć urządzenie.
F111 - Termosonda nie jest nieprawidłowo włożona do gniazdka.	Podłączyć Termosonda dokładnie do gniazda.
F240, F439 - pola dotykowe na wyświetlaczu nie działają prawidłowo.	Wyczyścić powierzchnię wyświetlacza. Upewnić się, że na polach dotykowych nie ma zabrudzeń.
F908 - układ elektroniczny urządzenia nie może nawiązać połączenia z panelem sterowania.	Włączyć i wyłączyć urządzenie.

12.3 Dane serwisowe

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub z autoryzowanym punktem serwisowym.

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa umieszczona jest na przedniej ramie urządzenia. Jest widoczna po otwarciu drzwi. Nie usuwać tabliczki znamionowej z urządzenia.

Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych:

Model (MOD.) :

Numer produktu (PNC)

Numer seryjny (S.N.)

13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

13.1 Karta informacyjna produktu i informacja o produkcie zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 65/2014 i rozporządzeniem (UE) nr 66/2014

Nazwa dostawcy	Blaupunkt
Dane identyfikacyjne modelu	5C70S9690ME 944005436
Wskaźnik efektywności energetycznej	79.7
Klasa sprawności energetycznej	A+
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	0.89 kWh/cykl
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji	0.59 kWh/cykl
Liczba komór	1
Źródła ciepła	Elektryczność
Pojemność	45 l
Rodzaj piekarnika	Piekarnik do zabudowy
Masa	32.9 kg

Urządzenie testowane zgodnie z: EN IEC 60350-1.

13.2 Wymagania informacyjne zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 2023/826

Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania	0,8 W
Maksymalny czas potrzebny na automatyczne przejście urządzenia do odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy	20 min

Urządzenie testowane zgodnie z: EN 50564.

13.3 Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

Poniższe wskazówki pokazują, jak oszczędzać energię podczas korzystania z urządzenia.

Upewnić się, że drzwi urządzenia są zamknięte podczas jego pracy. Nie otwierać

zbyt często drzwi podczas pieczenia. Dbać, aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona.

Korzystanie z metalowych naczyń oraz ciemnych, nieodblaskowych foremek do ciasta i pojemników poprawia oszczędność energii .

Nie należy wstępnie nagrzewać urządzenia przed gotowaniem, o ile nie jest to wyraźnie zalecane.

Przygotowując kilka potraw, należy w miarę możliwości skracać przerwy między ich pieczeniem.

Pieczenie z termoobiegiem

Jeśli to możliwe, w celu oszczędzania energii należy korzystać z funkcji termoobiegu.

Ciepło resztkowe

Gdy czas pieczenia przekracza 30 min, należy zmniejszyć temperaturę urządzenia do minimum na 3-10 min przed zakończeniem pieczenia. Dzięki ciepłu resztkowemu wewnątrz urządzenia potrawy będą się nadal piec.

Używać ciepła resztkowego do podtrzymywania temperatury lub podgrzewania innych potraw.

Po wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawia się informacja o ciepłe resztkowym lub temperaturze.

Jeśli włączony jest program z Czas trwania , a czas gotowania jest dłuższy niż 30 minut, w niektórych funkcjach urządzenia grzałki automatycznie wyłączają się wcześniej.

Podtrzymywanie temperatury potraw

Wybrać najniższe możliwe ustawienie temperatury, aby wykorzystać ciepło resztkowe i podtrzymać temperaturę potrawy. Na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik ciepła resztkowego lub temperatura.

Pieczenie z wyłączonym oświetleniem

Wyłączyć oświetlenie podczas pieczenia. Oświetlenie należy włączać tylko wtedy, gdy jest potrzebne.

Termoobieg wilgotny

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

Po użyciu tej funkcji lampa automatycznie wyłączy się po 30 sekundach. Możesz ponownie włączyć lampę, ale spowoduje to zmniejszenie oczekiwanych oszczędności energii.

14. OCHRONA ŚRODOWISKA

Segreguj materiały oznaczone symbolem . Umieść opakowanie w odpowiednich pojemnikach do recyklingu. Chronić środowisko i zdrowie ludzi poprzez recykling odpadów elektrycznych i elektronicznych. Nie wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem

 do odpadów komunalnych. Należy oddać produkt do miejscowego zakładu przetwarzania odpadów lub skontaktować się z miejscowym urzędem miasta.

VISITE O NOSSO WEBSITE PARA:



Obter conselhos de utilização, folhetos, resolução de problemas e informações sobre assistência e reparações:

www.blaupunkt-einbaugeraete.com

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	74
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	76
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	79
4. PAINEL DE COMMANDOS.....	79
5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	80
6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	81
7. FUNÇÕES ADICIONAIS.....	85
8. FUNÇÕES DO RELÓGIO.....	86
9. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS.....	87
10. SUGESTÕES E DICAS.....	89
11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	92
12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	95
13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	97
14. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....	98

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por quaisquer ferimentos ou danos resultantes de instalação ou utilização incorretas. Guarde sempre as instruções em local seguro e acessível para consultar no futuro.

1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou mais velhas e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou instruídas no que respeita à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. É necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade e pessoas com incapacidades muito extensas e

complexas afastadas do aparelho, a menos que sejam constantemente vigiadas.

- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando estiver a ser utilizado e durante o arrefecimento.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o ative.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

1.2 Segurança geral

- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado para cozinhar.
- Este aparelho foi concebido unicamente para utilização doméstica num ambiente interior.
- Este aparelho pode ser utilizado em escritórios, quartos de hóspedes de hotéis, quartos de hóspedes de pousadas, casas de hóspedes de turismo rural e outros alojamentos semelhantes onde tal utilização não exceda os níveis médios de utilização doméstica.
- Apenas uma pessoa qualificada pode instalar este aparelho e substituir o cabo.
- Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.
- Desligue o aparelho da fonte de alimentação antes de realizar qualquer manutenção.
- Se o cabo de alimentação elétrica estiver danificado, este deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos elétricos.

- **AVISO:** Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- **AVISO:** O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências ou na superfície da cavidade do aparelho.
- Utilize sempre luvas de forno para retirar ou inserir acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Utilize apenas a sonda térmica (sensor de temperatura de núcleo) recomendada para este aparelho.
- Para remover os apoios para prateleiras, puxe primeiro a parte da frente do apoio para prateleiras e depois a extremidade traseira das paredes laterais. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.
- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro, porque podem riscar a superfície e quebrar o vidro.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação



AVISO!

A instalação deste aparelho tem de ser efetuada por uma pessoa qualificada.

- Retire a embalagem toda.
- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação disponíveis no nosso website.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas de proteção e calçado fechado.
- Não puxe o aparelho pela pega.
- Instale o aparelho num local seguro e adequado que cumpra com os requisitos da instalação.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.

- Antes de montar o aparelho, certifique-se de que está nivelado e que a porta abre sem qualquer restrição.
- O aparelho está equipado com um sistema de arrefecimento elétrico. É necessário utilizar a fonte de alimentação.

2.2 Ligação elétrica



AVISO!

Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações elétricas devem ser efetuadas por um eletricista qualificado.
- O aparelho tem estar ligado à terra.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação elétrica.
- Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques elétricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.

- Certifique-se de que não danifica a ficha e o cabo de alimentação elétrica. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, isto deve ser efetuado pelo nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Não permita que nenhum cabo de alimentação toque ou se aproxime da porta do aparelho ou do nicho abaixo, especialmente se estiver em funcionamento ou se a porta estiver quente.
- A proteção contra choques elétricos de peças sob tensão e isoladas deve ser fixada de forma a não poder ser removida sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada elétrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada elétrica estiver solta, não ligue a ficha de alimentação elétrica.
- Não desligue o aparelho puxando o cabo de alimentação. Puxe sempre a ficha.
- Utilize apenas dispositivos de isolamento corretos, disjuntores de proteção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação elétrica tem de possuir um dispositivo de isolamento que permita desligar o aparelho da alimentação elétrica em todos os polos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto de, no mínimo, 3 mm.
- Este aparelho é fornecido com ficha e cabo de alimentação.

2.3 Utilização



AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras, choque elétrico ou explosão.

- Não altere as especificações do aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desative o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado quando abrir a porta do aparelho com o aparelho em funcionamento. O ar quente pode ser libertado.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.

- Não aplique pressão sobre a porta aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.
- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.
- Utilize sempre vidro e frascos aprovados para fins de conservação.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.



AVISO!

Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração no esmalte:
 - não coloque recipientes de ir ao forno ou outros objetos diretamente no fundo da cavidade do aparelho.
 - não coloque folha de alumínio diretamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
 - não coloque água diretamente no aparelho quente.
 - não mantenha pratos e alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
 - tenha cuidado quando remover ou montar os acessórios.
- A eventual descoloração do esmalte ou do aço inoxidável não afeta o desempenho do aparelho.
- Utilize uma assadeira profunda para bolos húmidos. Os sumos de fruta provocam manchas que podem ser permanentes.
- Utilize apenas acessórios fornecidos com este aparelho ou recomendados pelo fabricante.
- Cozinhe sempre com a porta do aparelho fechada.
- Se o aparelho ficar instalado atrás de uma porta de armário, nunca feche a porta com o aparelho em funcionamento. Se a porta ficar fechada, poderá ocorrer acumulação de calor e humidade que podem danificar o aparelho, os móveis ou o piso. Não feche a porta do armário enquanto o aparelho não tiver arrefecido completamente após utilização.

2.4 Manutenção e limpeza



AVISO!

Risco de ferimentos, incêndio ou danos no aparelho.

- Antes da manutenção, desative o aparelho e desligue-o da corrente.
- Certifique-se de que o aparelho está frio para evitar que o vidro se parta. Se os painéis de vidro da porta estiverem danificados, contacte o centro de assistência técnica autorizado para fins de substituição.
- Tenha cuidado quando retirar a porta do aparelho, pois a porta é pesada.
- Limpe e seque o aparelho, a sua cavidade e os acessórios após cada utilização para evitar a condensação de vapor, corrosão e deterioração da superfície.
- Verifique regularmente o produto para detetar sinais de deterioração que possam torná-lo inadequado para o contacto com alimentos, tais como fissuras, bolhas, delaminação, encolhimento, viscosidade, corrosão ou outras alterações visíveis na textura ou no aspeto. Siga as instruções de limpeza e manutenção para evitar a deterioração.
- Utilize um pano de microfibra, água morna e detergentes neutros para limpar o aparelho e os acessórios. Não utilize produtos abrasivos, esfregões, solventes, objetos pontiagudos ou metálicos.
- Siga as instruções de segurança na embalagem ao usar um spray para forno.

2.5 Cozedura a vapor



AVISO!

Risco de queimaduras e danos no aparelho.

- O vapor libertado pode causar queimaduras:
 - Tenha cuidado quando abrir a porta do aparelho com a função ativada. Pode libertar vapor.

- Após a cozedura a vapor, tenha muito cuidado quando abrir a porta do aparelho.

2.6 Iluminação interna



AVISO!

Risco de choque elétrico.

- Relativamente à(s) lâmpada(s) que está(ão) acesa(s) no interior deste produto e as lâmpadas de substituição, vendidas em separado: Estas lâmpadas destinam-se a suportar condições físicas extremas em eletrodomésticos, tais como temperatura, vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas em outras aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.
- Este produto contém uma fonte de luz da classe de eficiência energética G.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

2.7 Assistência técnica

- Para reparar o aparelho, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Utilize apenas peças sobressalentes originais.

2.8 Eliminação



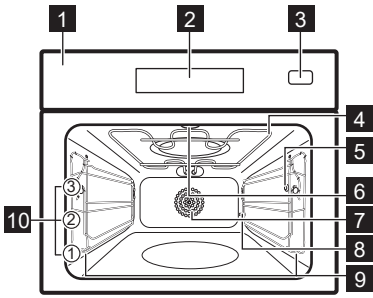
AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

- Contacte a sua autoridade municipal para saber como descartar o aparelho corretamente.
- Desligue o aparelho da alimentação elétrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

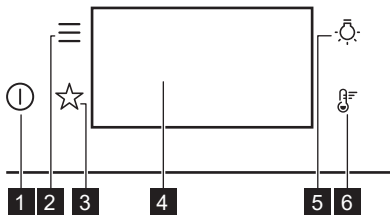
3.1 Visão geral



- 1 Painel de comandos
- 2 Visor
- 3 Reservatório de água
- 4 Elemento de aquecimento
- 5 Tomada para a sonda térmica
- 6 Lâmpada
- 7 Ventilador
- 8 Saída do tubo de descalcificação
- 9 Apoio para prateleira, amovível
- 10 Nível das prateleiras

4. PAINEL DE COMMANDOS

4.1 Descrição geral do painel de comandos

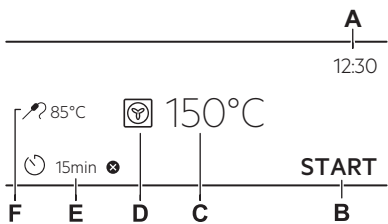


- 1 On / Off**
Prima continuamente para ligar e desligar o aparelho.
- 2 Menu**
Apresenta uma lista das opções do aparelho e das funções de seleção.
- 3 Favoritos**
Lista as definições favoritas.
- 4 Visor**
Apresenta as definições atuais do aparelho.
- 5 Interruptor da lâmpada**
Para acender e apagar a lâmpada.

Aquecimento Rápido

- 6** Para ativar e desativar a função: Aquecimento Rápido.

4.2 Visor



- A. Hora
- B. INICIAR / PARAR
- C. Temperatura
- D. Tipos de aquecimento
- E. Temporizador
- F. Sonda térmica (apenas modelos selecionados)

Indicadores do visor

- OK Para confirmar a seleção/definições.
- < Para voltar um nível no menu.

Indicadores do visor



Para desfazer a última ação.



Para ativar e desativar as opções.



O aparelho está bloqueado.



A função de alarme sonoro está ativada.



O alarme sonoro e a função de paragem de cozedura estão ativados.

Indicadores do visor



Apenas a mensagem pop-up está ativada.



função Início programado está ativada.



Para cancelar as definições.



O visor apresenta várias mensagens. Quando aparecer uma janela de mensagem, prima o visor para continuar.

5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

5.1 Primeira ligação

O visor exibe a mensagem de boas-vindas depois da primeira ligação.

É preciso definir: Idioma, Brilho do Visor, Sons "teclado", Volume do Alarme, Dureza da água, Hora.

5.2 Pré-aquecimento inicial e limpeza

Pré-aqueça o aparelho vazio antes da primeira utilização e do contacto com alimentos. O aparelho pode emitir odores e fumos desagradáveis. Ventile a divisão durante o pré-aquecimento.

1. Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do aparelho.
2. Selecione a função . Defina a temperatura máxima. Consulte a secção Utilização diária. Deixe o aparelho funcionar durante 1 h.
3. Selecione a função . Defina a temperatura máxima. Deixe o aparelho funcionar durante 15 min.
4. Selecione a função . Defina a temperatura máxima. Deixe o aparelho funcionar durante 15 min.

5. Desligue o aparelho e aguarde até que esteja frio.
6. Limpe o aparelho e os acessórios apenas com um pano de microfibra, água morna e um detergente suave.
7. Coloque os acessórios e os suportes amovíveis da prateleira novamente na sua posição inicial.

5.3 Definição: Dureza da água

Quando ligar o aparelho à corrente elétrica pela primeira vez, terá de definir o nível de dureza da água.

Utilize o papel de teste ou contacte o seu fornecedor de água para confirmar o nível de dureza da água.

1. Coloque o papel de teste na água da torneira durante cerca de 1 seg. Não coloque o papel de teste sob água corrente.
2. Agite o papel de teste para remover a água restante.
3. Após 1 min, confirme a dureza da água com a tabela abaixo.
4. Selecione o nível de dureza da água: Menu / Definições / Configuração / Dureza da água.

As cores do papel de teste continuam a mudar. Verifique a dureza da água no prazo de 1 min após o teste.

Pode alterar o nível de dureza da água no menu: Definições / Configuração / Dureza da água.

A tabela apresenta o índice de dureza da água com o nível correspondente de classificação da água. Ajuste o nível de dureza da água de acordo com a tabela.

Níveis de dureza da água	Papel de teste
1 - macia	

Níveis de dureza da água	Papel de teste
2 - moderadamente dura	
3 - dura	
4 - muito dura	

6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

**AVISO!**

Consulte os capítulos relativos à segurança.

6.1 Funções de cozedura

NORMAL

	Grelhador Para grelhar alimentos finos e tostar pão.
	Grelhador ventilado Para assar peças de carne grandes ou aves com ossos numa posição da prateleira. Para cozer gratinados e alourar.
	Ventilado + Resistência Circ Para assar carne e cozer bolos. Regule uma temperatura mais baixa do que para Cozedura convencional, uma vez que a ventoinha distribui o calor uniformemente no interior do forno.
	Congelados Perfeito para refeições prontas (por exemplo, batatas fritas, croquetes ou rolos de primavera).
	Calor superior/inferior Para cozer e assar alimentos numa posição de prateleira.

	Função Pizza Para cozer pizza e outros pratos que necessitem de mais calor por baixo.
	Aquecimento inferior Selecione esta função após um processo de cozedura para alourar mais os alimentos no fundo, se necessário. Utilize o nível de prateleira mais baixo.

ESPECIAIS

	Conservar Para conservar legumes e frutas, coloque os frascos de latas num tabuleiro para assar cheio de água, utilizando frascos resistentes ao calor ou tampas de rosca do mesmo tamanho. Utilize a posição mais baixa da prateleira.
	Secar Para secar frutos, legumes e cogumelos fatiados. Para permitir que o ar saturado com humidade escape e que a fruta seque melhor, é aconselhável abrir a porta do forno ocasionalmente durante o processo de secagem.
	Aquecer pratos Para pré-aquecer pratos para servir.



Descongelar

Para descongelar alimentos (legumes e fruta). O tempo de descongelação depende da quantidade e do tamanho dos alimentos congelados.



Gratinado

Para pratos como lasanha ou batatas gratinadas. Para cozer gratinados e alourar.



Aquecimento a Baixa temp.

Processo de cozedura a baixa temperatura. É perfeito para cozinhar alimentos delicados (por exemplo, carne de vaca, vitela ou borrego). Para obter um sabor mais rico e alourar melhor, sele a carne antes de a colocar no forno.



Função manter quente

Para manter os alimentos quentes. Tenha em atenção que alguns pratos podem continuar a cozinhar e a secar enquanto são mantidos quentes. Cubra os pratos, se necessário.



Ventilado com Resistência

Esta função foi concebida para poupar energia durante a cozedura. Quando utilizar esta função, a temperatura no interior do aparelho pode diferir a temperatura definida. É utilizado o calor residual. A potência do aquecimento pode ser reduzida. Para mais informações, consulte Utilização diária, Notas sobre: Ventilado com Resistência.

VAPOR



Steamify

Utilize o vapor para vaporizar, estufar, efeito estaladiço suave e assar.



Regenerar

O reaquecimento de alimentos a vapor impede as superfícies de secarem. O calor é distribuído de forma uniforme e suave, permitindo recuperar sabores e aromas que os alimentos tinham quando acabados de cozinhar. Esta função pode ser utilizada para reaquecer alimentos diretamente num prato. Pode reaquecer mais do que um prato em simultâneo, utilizando diferentes posições de prateleira.



Pão

Utilize esta função para confeccionar pão e pãezinhos com resultados profissionais, com a cor perfeita e a crosta brilhante e estaladiça.



Massa de pão

Para acelerar o crescimento da massa levedada. Cubra a superfície da massa para evitar que esta seque.



Aquecimento a vapor

Para cozer legumes, guarnições ou peixe a vapor.



Humidade elevada

Esta função é adequada para cozinhar pratos delicados, como creme, flans, terrinas e peixe.



Humidade pouca

Esta função é adequada para carne, aves, pratos de forno e caçarolas. Graças à combinação de vapor e ar quente, a carne fica com uma textura suculenta e tenra e com uma superfície estaladiça.

6.2 Notas sobre: Ventilado com Resistência

Esta função foi utilizada para cumprir com os requisitos de classe eficiente energética e design ecológico (de acordo com as normas EU 65/2014 e EU 66/2014). Testes de acordo com: IEC/EN 60350-1.

A porta do forno deve estar fechada durante a cozedura para que a função não seja

interrompida e o forno funcione com a mais alta eficiência energética possível.

Quando utiliza esta função, a lâmpada é automaticamente desativada após 30 seg.

Para obter as instruções de cozedura, consulte Sugestões e dicas, Ventilado com Resistência. Para recomendações gerais sobre poupança de energia, consulte Eficiência energética, Dicas sobre poupança de energia.

6.3 Definição: Tipos de aquecimento

1. Ligue o aparelho. O visor mostra o tipo de aquecimento predefinido e a temperatura.
2. Prima o símbolo da função de aquecimento  para entrar no submenu.
3. Selecione a função de aquecimento e prima OK.
4. Defina a temperatura. Premir OK.
5. Prima START.

Sonda térmica - pode ligar a sonda a qualquer momento antes ou durante a confeção. Consulte Utilizar os acessórios, Sonda de alimentos.

6. STOP - prima para desativar a função de aquecimento.
7. Desligue o aparelho.

 Alguns tipos de aquecimento podem desligar a lâmpada automaticamente se a temperatura for inferior a 80 °C.

6.4 Definição: Steamify - Função de aquecimento a vapor

1. Ligue o aparelho. Selecione o símbolo da função de aquecimento e prima-o para entrar no submenu.
2. Prima . Defina a função de aquecimento a vapor.
3. Prima OK. O visor apresenta as definições da temperatura.
4. Defina a temperatura. O tipo de função de aquecimento a vapor depende da temperatura definida:
 - a. **Vapor para vaporizar** 50 - 100°C - para cozinhar vegetais, sementes,

vegetais, marisco, terrinas e sobremesas de colher com vapor.

- b. **Vapor para estufar** 105 - 130°C - para cozinhar carne ou peixe estufado ou braseado, pão ou aves, assim como cheesecakes e caçarolas.
- c. **Vapor para uma crosta suave** 135 - 150°C - para carne, caçarolas, legumes recheados, peixe e gratinados. Com a combinação de vapor com ar quente, a carne fica suculenta e tenra e com uma crosta estaladiça. Se definir o temporizador, a função de grelhador liga-se automaticamente nos últimos minutos do processo de cozedura para conferir ao prato um leve gratinado.
- d. **Vapor para cozer e assar** 155 - 230°C - para pratos assados e cozidos, carne, peixe, aves, pastéis de massa folhada, tartes, queques, gratinados, legumes e pratos de padaria. Se definir o temporizador e colocar os alimentos no primeiro nível, função de aquecimento inferior liga-se automaticamente nos últimos minutos do processo de cozedura para conferir ao prato um fundo crocante.

5. Prima OK.
6. Prima a tampa do depósito da água para a abrir.
7. Encha o depósito de água com água fria até ao nível máximo (cerca de 950 ml), até ouvir o sinal sonoro ou até o visor apresentar uma mensagem. O fornecimento de água é suficiente para cerca de 50 min. Não encha o depósito de água acima da capacidade máxima. Existe o risco de fuga de água, transbordamento e danos nos móveis.

AVISO!

Usar apenas água fria da torneira. Não usar água filtrada (desmineralizada) ou destilada. Não usar outros líquidos. Não deite líquidos inflamáveis ou com álcool no depósito de água.

8. Empurre o depósito da água para a posição inicial.
9. Prima START.

O vapor aparece após aproximadamente 2 min. Quando o aparelho atinge a temperatura definida, o sinal soa.

- 10. Quando o depósito de água fica sem água, o sinal soa. Volte a encher o depósito de água.
 - 11. Desligue o aparelho.
 - 12. Para prevenir resíduos de calcário, esvazie o depósito da água depois de cada cozinhado a vapor.
- Consulte Manutenção e limpeza, Esvaziam. do depósito.
- 13. Depois de cozinhar, abra cuidadosamente a porta do forno. A água residual pode condensar-se no interior do forno.
 - 14. Quando o aparelho estiver frio, seque o interior do forno com um pano macio.

**AVISO!**

O aparelho está quente. Há o risco de queimaduras. Tenha cuidado quando esvaziar o reservatório de água.

6.5 Menu

Prima  para entrar no menu.

Cozedura assistida		Lista os programas automáticos.
Favoritos		Lista as definições favoritas.
Limpeza		Lista os programas de limpeza.
Opções		Para definir a configuração do aparelho.
Definições	Configuração	Para definir a configuração do aparelho.
	Assistência Técnica	Apresenta a configuração e a versão do software.

Submenu para: Limpeza

Secagem	Procedimento para secagem da cavidade relativamente à condensação remanescente após uma utilização das funções de vapor.
Esvaziam. do depósito	Procedimento para remover a água residual do depósito de água depois de usar as funções de vapor.
Limpeza a vapor	Limpeza ligeira.
Limpeza a vapor Plus	Limpeza completa.
Descalcificação	Limpeza de resíduos de calcário do circuito de geração de vapor.
Enxaguação	Procedimento para enxaguar e lavar o circuito de geração de vapor depois de utilização frequente das funções de vapor.

Submenu para: Opções

Luz	Acende e apaga a lâmpada.
Bloqueio para crianças	Impede a ativação acidental do aparelho.
Aquecimento Rápido	Diminui o tempo de aquecimento. Esta função está disponível apenas para algumas funções de cozedura.
Aviso De Limpeza	Liga e desliga o aviso.
Estilo Relógio Digital	Altera o formato da indicação da hora apresentada.

Submenu para: Definições

Configuração

Idioma	Define o idioma do aparelho.
Brilho do Visor	Define a intensidade do visor.

Sons "te-clado"	Liga e desliga o som dos campos de toque. Não é possível silenciar o som para ①.
Volume do Alarme	Define o volume dos tons das teclas e sinais.
Dureza da água	Define a dureza da água.
Hora	Definir a hora e a data atuais.

Assistência Técnica

Modo Demo	Código de activação / desactivação: 2468
Versão do software	Informações sobre a versão do software.
Restaurar Configurações	Restaura as definições de fábrica.

6.6 Definição: Cozedura assistida

O submenu Cozedura assistida consiste num conjunto de funções e programas adicionais

concebidos para pratos dedicados. Cada placa neste submenu é fornecida com uma definição adequada. Pode ajustar o tempo e a temperatura durante a cozedura.

Para alguns dos pratos, também pode cozinhar com Sonda térmica. O grau em que um prato é cozinhado:

- Mal passado
- Médio
- Bem passado

Para alguns dos pratos, também pode cozinhar com Peso automático.

1. Ligue o aparelho.
2. Prima .
3. Prima . Introduza Cozedura assistida.
4. Escolha um prato ou um tipo de alimento.
5. Coloque os alimentos no interior do aparelho e prima START.

Quando a função terminar, verifique se os alimentos estão prontos. Prolongue o tempo de cozedura, se necessário.

7. FUNÇÕES ADICIONAIS

7.1 Favoritos ☆

Pode guardar até 3 das suas definições favoritas, tais como função de cozedura e tempo de cozedura.

1. Ligue o aparelho.
2. Selecione a definição preferida.
3. Prima .
4. Selecione: Favoritos / Guardar as definições atuais.
5. Prima + para adicionar a definição à lista de: Favoritos.
6. Prima OK.

Prima  para repor a definição.

Prima  para cancelar a definição.

7.2 Bloqueio de funções

Esta função evita uma alteração accidental da função do aparelho.

1. Ligue o aparelho.
2. Definir uma função de aquecimento.
3. ☆,  - prima em simultâneo para ligar a função.

☆,  - prima em simultâneo para desligar a função.

7.3 Bloqueio para crianças

Esta função evita a ativação accidental do aparelho.

1. Ligue o aparelho.
2. Prima .
3. Selecione Opções / Bloqueio para crianças.
4. Prima as letras do código por ordem alfabética.
5. Desligue o aparelho.

Bloqueio para crianças está ativada.

Acesso a: Temporizador e a lâmpada está disponível.

Para ativar a utilização do aparelho, pressione as letras do código por ordem alfabética.

Para desativar esta função, repita os passos acima.

7.4 Desativação automática

Por motivos de segurança, se o tipo de aquecimento estiver ativo e não forem alteradas quaisquer definições, o aparelho desliga-se automaticamente após um determinado período de tempo.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5

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

Se pretender executar um tipo de aquecimento durante uma duração superior ao tempo de desativação automática, defina o tempo de cozedura. Consulte a secção Funções do relógio.

A Desativação Automática não funciona com as seguintes funções: Luz, Sonda térmica, Hora de fim.

7.5 Ventoinha de arrefecimento

Quando o aparelho está a funcionar, a ventoinha de arrefecimento liga-se automaticamente para manter as superfícies do aparelho frias. Se desligar o aparelho, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar até o aparelho arrefecer.

8. FUNÇÕES DO RELÓGIO

8.1 Descrição das funções do relógio

Função	Descrição
Temporizador	Para definir a duração da cozedura. O máximo é 23 h 59 min. Pode definir o que acontece quando a hora está definida definindo o preferido: Finalizar Ação.

Função	Descrição
Finalizar Ação	Alarme sonoro - quando o tempo terminar, é emitido um sinal sonoro. Pode regular esta função a qualquer momento, mesmo quando o aparelho está desligado.
	Alarme sonoro e fim de cozedura - quando o tempo terminar, é emitido um sinal sonoro e o tipo de aquecimento desliga-se.
	Apenas mensagem popup - quando o tempo terminar, aparece a mensagem no visor. Pode regular esta função a qualquer momento, mesmo quando o aparelho está desligado.
Início programado	Para adiar o início e/ou final do cozinhado.

Função	Descrição
Prolongar tempo	Para prolongar o tempo da cozedura.
Temporizador crescente	Para indicar o tempo de funcionamento do aparelho. O máximo é 23 h 59 min. Pode ativar e desativar a função. Esta função não afeta o funcionamento do aparelho.

 Algumas funções do relógio podem não estar disponíveis com certas funções de cozedura.

8.2 Hora

1. Ligue o aparelho.
2. Prima: Hora.
3. Acertar as horas.
4. Prima OK.

8.3 Definição: Temporizador

1. Escolha a função de aquecimento e defina a temperatura.
2. Prima .
3. Acertar as horas.

Pode seleccionar a ação final preferida premindo ● ● ● .

4. Prima OK. Repita a ação até o visor apresentar o ecrã principal.
- Quando faltar 10% do tempo de cozedura e os alimentos parecerem não estar prontos,

pode prolongar o tempo de cozedura. Pode também mudar a função de aquecimento. Prima **+1min** para prolongar o tempo de cozedura.

8.4 Definição: Início programado

1. Defina a função de aquecimento e a temperatura.
2. Prima .
3. Defina o tempo da cozedura.
4. Prima ● ● ● .
5. Prima: Início programado.
6. Escolha a hora de início pretendida.
7. Prima OK. Repita a ação até o visor apresentar o ecrã principal.

8.5 Definição: Temporizador crescente

1. Prima .
2. Prima ● ● ● .
3. Prima: Temporizador crescente.
4. Deslize ou prima  para mostrar o tempo de execução no ecrã principal.
5. Prima OK. Repita a ação até o visor apresentar o ecrã principal.

8.6 Alterar as definições do temporizador

Pode alterar o tempo definido durante o cozinhado a qualquer momento.

1. Prima .
2. Defina o valor do temporizador.
3. Prima OK.

9. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS

AVISO!

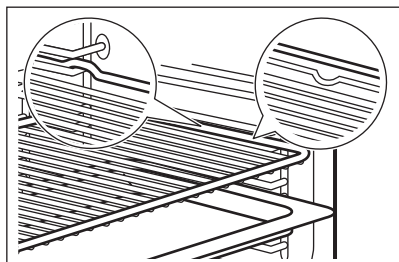
Consulte os capítulos relativos à segurança.

9.1 Inserir acessórios

Um pequeno entalhe na parte inferior aumenta a segurança e fornece proteção contra inclinação. Os entalhes são também dispositivos anti-inclinação. A armação à

volta da prateleira impede que os recipientes deslizem para fora da prateleira.

Insira o acessório (prateleira em grelha/tabuleiro) entre as barras-guia do apoio para prateleiras. Certifique-se de que a grelha toca na parte de trás do interior do forno e os pés apontam para baixo.



Se o tabuleiro tiver uma inclinação, posicione-o na direção da parte posterior do interior do forno.

Se a prateleira em grelha tiver um degrau, posicione-a na direção da frente do interior do forno.

Se existir uma inscrição no acessório, certifique-se de que está virada para si.

Se estiver a utilizar um tabuleiro com orifícios, coloque o tabuleiro/recipientes por baixo para recolher líquidos gotejantes.

9.2 Sonda térmica

Mede a temperatura no interior dos alimentos.

Devem ser definidas duas temperaturas:

- °C - a temperatura no interior do aparelho. Deve ser pelo menos 25 °C superior à temperatura do núcleo dos alimentos.
-  - a temperatura do núcleo do alimento.

Recomendações:

- Os ingredientes devem estar à temperatura ambiente.
- Não a utilize para pratos líquidos.
- Durante a cozedura, a agulha da sonda térmica tem de estar totalmente inserida no prato.

Cozinhar com: Sonda térmica

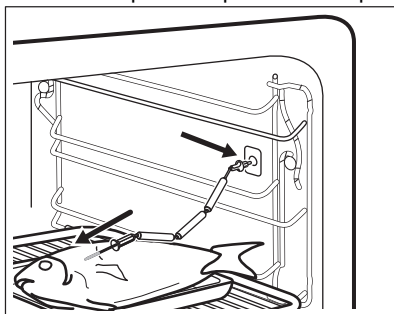
AVISO!

Existe o risco de queimaduras à medida que a sonda térmica e os apoios para prateleiras aquecem. Não toque na pega da sonda térmica com as mãos desprotegidas. Utilize sempre luvas para forno.

1. Ligue o aparelho.
2. Selecione um tipo de aquecimento ou um prato e, se necessário, a temperatura do forno.
3. Insira a sonda térmica no interior da placa:

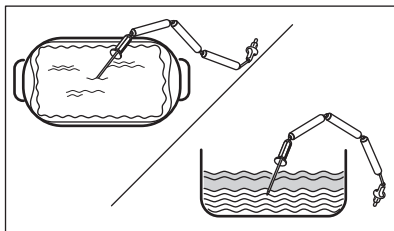
Carne, aves e peixe

Insira toda a agulha da sonda térmica na carne ou no peixe na parte mais espessa.



Caçarola

Introduza a extremidade da sonda térmica exatamente no centro da caçarola. A sonda térmica deve ficar estável no mesmo sítio durante a cozedura. Utilize um ingrediente sólido para conseguir isso. Utilize a borda da assadeira para apoiar a pega de silicone da sonda térmica. A extremidade da sonda térmica não deve tocar no fundo da assadeira.



4. Ligue a sonda térmica à tomada localizada no interior do aparelho. Consulte Descrição do produto.

O visor apresenta a temperatura atual da sonda térmica.

5.  - prima para regular a temperatura de núcleo da sonda.
6. ● ● ● - prima para regular a opção preferida:
 - Alarme sonoro - quando os alimentos atingem a temperatura do núcleo, soa o sinal.
 - Alarme sonoro e fim de cozedura - quando os alimentos atingem a temperatura do núcleo, soa o sinal e a cozedura para.

7. Selecione a opção e repetidamente prima OK para ir para o ecrã principal.
8. Prima o botão START.
9. Quando os alimentos atingem a temperatura selecionada, é emitido um sinal sonoro. Verifique se os alimentos estão prontos. Prolongue o tempo de cozedura, se necessário.
10. Retire a ficha da sonda térmica da tomada e retire o alimento do aparelho.

 Lembre-se de fechar a tomada da sonda térmica com uma tampa depois de desligar a sonda térmica do aparelho.

10. SUGESTÕES E DICAS

10.1 Recomendações para cozinhar

Os processos de cozedura só são adequados num nível.

A temperatura e os tempos de cozedura indicados nas tabelas são apenas valores de referência. Dependem das receitas, da qualidade e quantidade dos ingredientes utilizados.

O seu aparelho pode cozer ou assar de forma diferente do seu aparelho anterior. As sugestões abaixo exibem as definições recomendadas para temperatura, tempo de cozedura e posições da prateleira para tipos específicos de alimentos.

Conte as posições de prateleira a partir do fundo do forno.

Se não encontrar as regulações para alguma receita específica, procure uma semelhante.

Para dicas de poupança de energia, consulte Eficiência energética.

Símbolos utilizados nas tabelas:

	Tipo de alimento
	Tipo de aquecimento
°C	Temperatura

	Acessório
	Peso (kg)
	Nível da grelha
	Tempo de cozedura (min)
	Informações adicionais

10.2 Aquecimento a Baixa temp.

Esta função permite-lhe preparar pedaços carne magra e macia e peixe. Use a sonda térmica para medir a temperatura de núcleo dos alimentos. Consulte a tabela abaixo para encontrar a definição de temperatura recomendada para o aparelho °C que lhe permitirá alcançar a temperatura pretendida no interior dos alimentos  °C

Para assar com sabor e cor, frite a carne numa frigideira quente durante vários minutos antes de a introduzir no aparelho. Coloque os alimentos no tabuleiro de assar e coloque-os numa prateleira em grelha.

Cozinhar a baixa temp.

	°C
< 65	90
66 - 75	110
> 75	150

10.3 Ventilado com Resistência - acessórios recomendados

Utilize os tabuleiros e recipientes escuros e não refletores. Têm melhor absorção do calor do que a loiça de cor clara e refletora.

- **Frigideira de pizza** - escura, não-refletora, diâmetro 28 cm
- **Tabuleiro** - escuro, não-refletor, diâmetro 26 cm
- **Ramequins** - cerâmica, diâmetro 8 cm, altura 5 cm
- **Forma base para pudim** - escura, não-refletora, diâmetro 28 cm

10.4 Ventilado com Resistência

		°C		
Massa Gratinada	1	200	45 – 60	1)
Batatas Gratinadas	1	180	80 – 100	1)
Moussaka	1	180	75 - 90	1)
Lasanha	1	180	70 - 90	1)
Canelones	1	200	65 - 80	1)
Pudim de pão	1	190	60 – 80	1)
Pudim de arroz	1	180	80 – 100	1)
Bolo de maçã	1	160	100 – 120	1)

		°C		
Pão branco	1	200	80 – 100	2)

- 1) Utilize uma prateleira em grelha.
2) Use o tabuleiro para assar com a inclinação virada para a parte de trás do interior do forno.

10.5 Informação para institutos de teste

Cozedura num nível
Testes de acordo com EN 60350-1, IEC 60350-1.

		°C		
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro				
	2	150	25 - 35	1) 2)
	2	150	31 - 41	1) 2)
Pão-de-ló sem gordura				
	1	170	21 - 31	3) 2)
	1	160	39 - 49	3) 2)
Tarte de maçã				
	1	170	65 - 75	3) 4)
	1	170	55 - 65	3) 4)
Tosta				
	2	230	6:25 - 7:25	3) 2) 5)

- 1) Coloque o tabuleiro para assar com a inclinação virada para a parte de trás do interior do forno. Deve tocar na tampa do ventilador.
2) Pré-aqueça o aparelho até atingir a temperatura definida.
3) Utilize uma prateleira em grelha.
4) 2 formas colocadas na diagonal (Ø 20 cm). O da direita deve ser posicionado mais à frente do que o da esquerda.
5) De acordo com: IEC 60350-1:2016 e IEC 60350-1:2023.

Receitas adicionais

		°C		
---	---	----	---	---

Merengues

	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)
---	---	-----	---------	-------

Frango

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

- 1) Use o tabuleiro para assar com a inclinação virada para a parte de trás do interior do forno.
- 2) Pré-aqueça o aparelho até atingir a temperatura definida.
- 3) Utilize papel vegetal.
- 4) Coloque o frango com o peito virado para baixo. Vire-o de cima para baixo a meio do tempo de cozedura.

Função de vapor

Testes de acordo com EN 60350-1, IEC 60350-1.

Usar a função: Aquecimento a vapor.

		°C		
---	---	----	---	---

Brócolos

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

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

Ervilhas, congeladas

		°C		
---	---	----	---	--

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

- 1) Utilize 1/2 conjunto de vapor Gastronorm, perfurado.
- 2) Pré-aqueça o aparelho até atingir a temperatura definida.
- 3) Utilize 2/3 do conjunto de vapor Gastronorm, perfurado.
- 4) Coloque o tabuleiro para assar na primeira posição da prateleira para recolher água que pinga dos processos de cozedura a vapor.
- 5) Cozinhe até a temperatura no ponto mais frio atingir os 85 °C.

Receitas a vapor adicionais

		°C		
---	---	----	---	--

Prato combinado cozido a vapor (2 porções)

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

Pudim de caramelo (6 porções)

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

Prato de ovos no forno

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

Pão branco

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

Frango



1

200

70 - 80

7)

- 1) 40 min para batatas; 11 min para brócolos; 8 min para salmão.
- 2) Utilize uma panela de vapor Gastronorm 1/2 (perfurada) para batatas e brócolos e uma panela de vapor Gastronorm 1/2 (não perfurada) para salmão.
- 3) Coloque o salmão no nível 1, as batatas e os brócolos no nível 3.
- 4) Coloque os ingredientes no forno um após o outro no momento adequado, para que todos os componentes sejam cozinhados ao mesmo tempo. Pode preparar duas porções ao mesmo tempo.
- 5) Utilize pratos redondos de porcelana na prateleira em grelha.
- 6) Utilize 1/2 do conjunto de vapor Gastronorm, não perfurado.
- 7) Use o tabuleiro para assar com a inclinação virada para a parte de trás do interior do forno.

11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

11.1 Notas sobre a limpeza

Agentes de limpeza

- Limpe a parte da frente do aparelho apenas usando um pano de microfibras com água morna e um detergente suave.
- Utilize uma solução de limpeza para limpar as superfícies metálicas.
- Limpe manchas com um detergente suave.
- Limpe as manchas difíceis com um produto de limpeza especial para fornos.

Utilização diária

- Limpe o interior do aparelho após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros resíduos pode provocar incêndios.
- Não guarde alimentos no aparelho durante mais de 20 minutos. Seque o interior do aparelho apenas com um pano de microfibras após cada utilização.

Acessórios

- Limpe todos os acessórios após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um

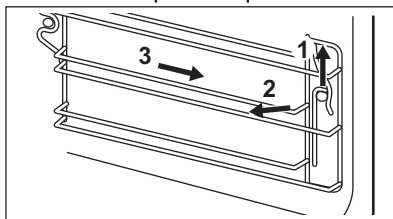
pano de microfibras com água morna e um detergente suave. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.

- Não limpe acessórios anti-aderentes utilizando detergentes abrasivos ou objetos afiados.

11.2 Remover os apoios para prateleiras

Retire os apoios para prateleiras para limpar o aparelho.

1. Desligue o aparelho e aguarde até que esteja frio.
2. Puxe cuidadosamente os apoios para prateleiras para cima e para fora do suporte dianteiro.
3. Retire os apoios da patilha traseira.



Instale os apoios para prateleiras usando a sequência inversa.

Se as calhas telescópicas forem fornecidas, os pinos de retenção devem apontar para a frente.

11.3 Limpeza a vapor

1. Desligue o aparelho e aguarde até que esteja frio.
2. Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis.
3. Limpe o fundo do interior do forno e o vidro interno da porta com um pano macio, água morna e um detergente suave.
4. Encha o depósito de água até ao nível máximo até ouvir um sinal sonoro ou até o visor apresentar a mensagem.
5. Selecione: Menu / Limpeza.

Opção	Do ciclo
Limpeza a vapor	Limpeza ligeira Duração: 30 min
Limpeza a vapor Plus	Limpeza normal Pulverize a cavidade com um detergente. Duração: 75 min

6. Prima START . Siga as instruções no visor.
- O sinal soa quando a limpeza termina.
7. Premir qualquer símbolo para desligar o sinal.
 8. Desligue o aparelho.
 9. Quando o aparelho arrefecer, limpe a cavidade com um pano macio.
 10. Deixe a porta do forno aberta até o interior do forno estar seco.

 Quando esta função está em funcionamento, a lâmpada está apagada.

11.4 Aviso De Limpeza

Quando o aviso aparecer, a limpeza é recomendada.

Usar a função: Limpeza a vapor Plus.

11.5 Descalcificação

Utilize-o para descalcificar o sistema de vapor.

1. Desligue o aparelho e aguarde até que esteja frio.
 2. Remover todos os acessórios.
 3. Certifique-se de que o depósito de água está vazio. Consulte Manutenção e limpeza, Esvaziam. do depósito.
Duração da primeira parte: cerca de 100 min
 4. Selecione: Menu / Limpeza / Descalcificação.
 5. Coloque o tabuleiro para grelhar no primeiro nível de prateleira.
 6. Deite 250 ml de agente de descalcificação no depósito de água.
 7. Encha a parte restante do depósito de água com 700 ml de água até ouvir um sinal sonoro ou até o visor apresentar a mensagem.
 8. Ligue a função e siga as instruções no visor. A primeira parte da descalcificação inicia.
Duração da segunda parte: cerca de 35 min
 9. Encha o depósito de água com 950 ml de água até ouvir um sinal sonoro ou até o visor apresentar a mensagem.
 10. Quando a função terminar, retire o tabuleiro para grelhar.
 11. Desligue o aparelho e aguarde até que esteja frio.
 12. Limpe o interior do forno com um pano macio.
 13. Deixar a porta do forno aberta até a cavidade estar seca.
- Se alguns resíduos de calcário permanecerem no aparelho após a descalcificação, o visor pede que repita o procedimento.

11.6 Lembrete de descalcificação

O aparelho fornece dois lembretes para a descalcificação. O lembrete de descalcificação não pode ser desativado.

- Lembrete suave - recomenda que descalcifique o aparelho.
- Lembrete duro - obriga-o a descalcificar o aparelho. Se não descalcificar o aparelho quando o aviso grave surgir, as funções de vapor são desativadas.

11.7 Enxaguamento

Utilize-o para limpar o sistema de vapor após a utilização frequente das funções de vapor.

1. Desligue o aparelho e aguarde até que esteja frio.
2. Remover todos os acessórios.
3. Colocar a assadeira profunda no primeiro nível de prateleira.
4. Encha o depósito de água com água até ao nível máximo, até ouvir o sinal sonoro ou o visor apresentar uma mensagem.
5. Selecione: Menu / Limpeza / Enxaguamento.

Duração: cerca de 30 min

6. Ligue a função e siga as instruções no visor.
7. Quando a função terminar, retirar a assadeira profunda.

 Quando esta função está em funcionamento, a lâmpada está apagada.

11.8 Secagem

Utilize depois de cozinhar com uma função de aquecimento a vapor ou limpe o vapor para secar a cavidade.

1. Desligue o aparelho e aguarde até que esteja frio.
2. Remover todos os acessórios.
3. Selecione:
4. Siga as instruções apresentadas no visor.

11.9 Aviso de secagem

Depois de cozinhar com uma função de aquecimento a vapor, o visor pede que se seque o aparelho.

Prima SIM para secar o aparelho.

11.10 Esvaziam. do depósito

Utilize depois de cozinhar com a função de aquecimento a vapor para retirar a água residual do depósito de água.

1. Desligue o aparelho e aguarde até que esteja frio.
2. Remover todos os acessórios.
3. Colocar a assadeira profunda no primeiro nível de prateleira.
4. Selecione: Menu / Limpeza / Esvaziam. do depósito.

Duração: 6 min

5. Ligue a função e siga as instruções no visor.
6. Quando a função terminar, retirar a assadeira profunda.

 Quando esta função está em funcionamento, a lâmpada está apagada.

11.11 Remoção e instalação da porta

Pode remover a porta e os painéis de vidro internos para os limpar. O número de painéis de vidro varia consoante o modelo.

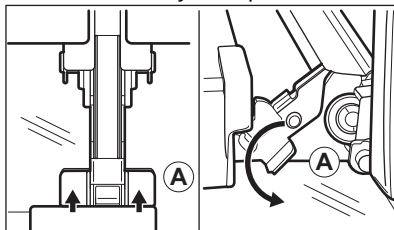
AVISO!

A porta é pesada.

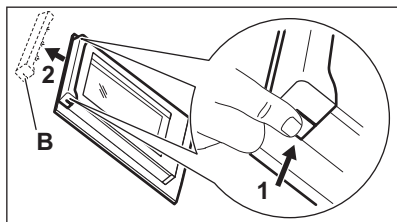
CUIDADO!

A força exercida, sobretudo nas extremidades do painel frontal, pode provocar a quebra do vidro. O vidro pode quebrar.

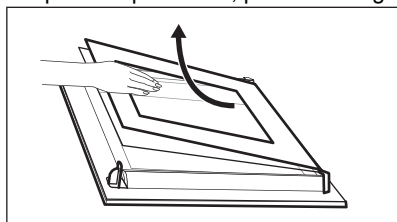
1. Certifique-se de que o aparelho está frio.
2. Abrir a porta totalmente.
3. Prima as alavancas de fixação **A** nas duas dobradiças da porta.



4. Feche a porta do forno até à primeira posição de abertura (ângulo aproximado: 70°).
5. Segure na porta com uma mão em cada lado e puxe-a para fora do forno num ângulo ascendente.
6. Coloque a porta com o lado exterior virado para baixo sobre um pano e sobre uma superfície estável.
7. Segure no friso da porta **B** no rebordo superior da porta, nos dois lados, e pressione para dentro para soltar o fecho de encaixe.



8. Puxe o friso da porta para a frente para o remover.
9. Segure os painéis de vidro da porta, um após o outro, pela extremidade superior e puxe-os para cima, para fora da guia.



10. Limpe o painel de vidro com água e sabão. Seque o painel de vidro com cuidado. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.

Após a limpeza, efetue os passos descritos acima na sequência inversa. Insira primeiro o painel mais pequeno, depois o maior e por fim a porta.

Certifique-se de que introduz os painéis de vidro na posição correta, para que a superfície da porta não aqueça demais.

11.12 Substituir a lâmpada

⚠ AVISO!

Risco de choque elétrico.

⚠ AVISO!

Risco de ferimentos ao remover a tampa de vidro.

⚠ AVISO!

Risco de queimaduras, a tampa de vidro pode estar quente. Utilize luvas de proteção quando tocar na lâmpada.

1. Desligue o aparelho. Aguarde até que o aparelho esteja frio.
2. Desligue o aparelho da alimentação elétrica.
3. Utilize uma chave de parafusos Torx 20 para remover a tampa de vidro.
4. Remova e limpe a estrutura metálica e o vedante.
5. Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.
6. Instale a estrutura metálica e o vedante. Aperte os parafusos.

12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

⚠ AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

12.1 O que fazer se...

Descrição do problema	Causa e solução
Não consegue ativar ou utilizar o aparelho.	O aparelho não está ligado à corrente elétrica ou não está corretamente ligado.

Descrição do problema	Causa e solução
O aparelho não aquece.	O relógio não está acertado. Para acertar o relógio, consulte Funções do relógio.
	A porta não está bem fechada.
	O fusível está fundido. Certifique-se de que é o fusível a causa do problema. Se o problema persistir, contacte um eletricista qualificado.
	Bloqueio para crianças está ativada.
A lâmpada está desligada.	A lâmpada está fundida. Substitua a lâmpada. Para mais informações, consulte Manutenção e limpeza.
 Os cortes de energia param sempre a limpeza. Repita a limpeza se esta for interrompida por uma falha de corrente.	

12.2 Códigos de erro

Quando ocorre o erro de software, o visor apresenta a mensagem de erro. Encontrará a lista de problemas na tabela abaixo. Quando a seguinte mensagem de erro continuar a aparecer no visor, significa um subsistema com falha pode ter sido desativado. Em tal caso, contacte o seu representante ou um Centro de Assistência Técnica autorizado.

Código e descrição	Solução
F102 - a porta não está totalmente fechada ou o bloqueio da porta está partido.	Feche a porta. Ativar e desativar o aparelho.
F111 - Sonda térmica não está corretamente inserida na tomada.	Ligue totalmente Sonda térmica à tomada.
F240, F439 - os campos táteis no visor não funcionam devidamente.	Limpe a superfície do visor. Certifique-se de que não existe sujidade nos campos táteis.
F908 - o sistema do aparelho não se consegue ligar com o painel de comandos.	Ativar e desativar o aparelho.

12.3 Dados de assistência técnica

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

Os dados necessários para o centro de assistência técnica encontram-se na placa de identificação do aparelho. A placa de características está na moldura frontal da cavidade do aparelho. É visível quando abre a porta. Não remova a placa de características do aparelho.

Recomendamos que escreva os dados aqui:

Modelo (MOD.):

Número do produto (PNC):

Número de série (S.N.):

13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

13.1 Informações sobre o produto e folha de informações do produto de acordo com o Regulamento (UE) n.º 65/2014 e (UE) n.º 66/2014

Nome do fornecedor	Blaupunkt
Identificação do modelo	5C70S9690ME 944005436
Índice de Eficiência Energética	79.7
Classe de eficiência energética	A+
Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	0.89 kWh/ciclo
Consumo de energia com uma carga padrão, modo de ventilação forçada	0.59 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fonte de calor	Eletricidade
Volume	45 l
Tipo de forno	Forno encastrado
Massa	32.9 kg

Aparelho testado de acordo com: EN IEC 60350-1.

13.2 Requisitos de informação de acordo com o Regulamento (UE) n.º 2023/826

Consumo de energia no modo de espera	0.8 W
Tempo máximo necessário para que o forno atinja automaticamente o modo de baixa potência aplicável	20 min

Aparelho testado de acordo com: EN 50564.

13.3 Dicas para poupar energia

As seguintes sugestões abaixo ajudarão a poupar energia quando utilizar o seu aparelho.

Certifique-se de que a porta do aparelho está fechada quando o aparelho funcionar. Não abra a porta do aparelho muitas vezes

durante a confeção. Mantenha a junta da porta limpa e certifique-se de que está bem fixa na posição correta.

Utilize tachos de metal e latas e recipientes escuros e não refletores para melhorar a poupança de energia

Não pré-aqueça o aparelho antes de cozinhar, a menos que seja especificamente recomendado.

Quando preparar vários pratos de uma vez, reduza ao mínimo possível os intervalos entre confeções.

Cozinhar com a ventoinha

Sempre que possível, utilize as funções de cozedura que utilizam a ventoinha, para poupar energia.

Calor residual

Quando a duração da cozedura for superior a 30 min, reduza a temperatura do aparelho para 3 a 10 min no mínimo antes do fim da cozedura. O calor residual no interior do aparelho continuará a cozinhar.

Utilize o calor residual para manter os alimentos quentes ou aquecer outros pratos.

Quando desligar o aparelho, o visor indica o calor residual ou temperatura.

Se for ativado um programa com Duração e o tempo de cozedura for superior a 30 min, as

resistências desligam-se automaticamente mais cedo em algumas funções do aparelho.

Manter os alimentos quentes

Para utilizar o calor residual para manter os alimentos quentes, selecione a regulação de temperatura mais baixa possível. O visor apresenta o indicador de calor residual ou a temperatura.

Cozinhar com a lâmpada desligada

Desligue a lâmpada durante a cozedura. Ligue-a apenas quando precisar.

Ventilado com Resistência

Função concebida para poupar energia durante a cozedura.

Ao utilizar esta função, a lâmpada desliga-se automaticamente após 30 segundos. Pode ligar a lâmpada novamente, mas isso reduz a poupança de energia esperada.

14. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos elétricos e eletrónicos. Não elimine aparelhos

marcados com o símbolo  com o lixo doméstico. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

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



701138602-A-302026