



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

A large blue circle containing registration information. In the top right corner of the circle is a dark grey square icon with a white document and person symbol, labeled 'YourBlaupunkt'. Below the icon, the text reads: 'Register your new device on YourBlaupunkt: blaupunkt-einbaugeraete.com'. At the bottom of the circle is a QR code.

Register your  
new device on  
YourBlaupunkt:  
[blaupunkt-  
einbaugeraete.com](https://blaupunkt-einbaugeraete.com)



# 5C90S8990

*Enjoy it.*

Kombi Dampfgerar  
Combination steam oven  
Four vapeur combiné  
Combistomer  
Forni combinati a vapore  
Kombi ångkokare  
Horno de vapor combinado

# INHALTSVERZEICHNIS

## 2 VORSICHTSMASSNAHMEN

---

## 2 SPEZIFIKATIONEN

---

## 3 WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- 5 Verletzungsgefahr
- 

## 6 OFEN EINSTELLEN

- 6 Bezeichnung von Geräteteilen und Zubehör
- 

## 7 WICHTIGE INFORMATIONEN ZUR MONTAGE

- 7 Einbaugeräte
  - 8 Einbaumaße
  - 8 Einbau
- 

## 9 INBETRIEBNAHME

- 9 Erste Reinigung und Aufheizen
- 

## 10 BEDIENUNGSANLEITUNG

- 10 Bedienelemente
  - 11 Bedienfeld
- 

## 22 FEHLERBEHEBUNG

## VORSICHTSMASSNAHMEN

- (a) Verwenden Sie dieses Gerät keinesfalls mit geöffneter Tür. Die Sicherheitsverriegelung darf nicht manipuliert oder funktionsunfähig gemacht werden.
- (b) Stellen Sie keine Gegenstände zwischen die Vorderseite des Geräts und die Tür und achten Sie darauf, dass sich kein Schmutz oder Reinigungsrückstände auf den Dichtungsflächen befinden.

### Ergänzung

Wenn das Gerät nicht ordentlich sauber gehalten wird, kann seine Oberfläche geschädigt werden. Dies kann die Lebensdauer des Geräts beeinträchtigen und zu gefährlichen Situationen führen.

## SPEZIFIKATIONEN

Modell: Blaupunkt 5C90S8990	
Nennspannung	230 V, ~ 50 Hz
Nennausgangsleistung (Grill)	3200 W
Nennausgangsleistung (Umluft)	1700 W
Nenneingangsleistung (Dampf)	1500 W
Nenneingangsleistung (Maximal)	3250 W
Fassungsvermögen des Ofens	50 l
Außenabmessungen	595 x 525 x 454 mm
Nettogewicht	ca. 31 kg

# WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

## WARNUNG

Befolgen Sie stets folgende grundlegenden Vorsichtsmaßnahmen, um das Risiko von Bränden, Stromschlägen und Verletzungen von Personen bei der Verwendung Ihres Geräts zu verringern:

1. Lesen und befolgen Sie folgende Anweisungen: **VORSICHTSMASSNAHMEN**
2. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, insofern diese von einer für sie verantwortlichen Person in das Gerät eingewiesen wurden und die damit verbundenen Risiken und Gefahren verstehen und begreifen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung des Geräts darf von Kindern über 8 Jahren nur unter Aufsicht einer für sie verantwortlichen Person durchgeführt werden. Kinder unter 8 Jahren müssen ständig beaufsichtigt oder ferngehalten werden.
3. Achten Sie darauf, dass sich das Gerät und dessen Netzstromkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren befindet.
4. Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, seinem Servicepartner oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
5. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Lebensmittel in Plastik- oder Pappbehältern aufwärmen, da dadurch Brandgefahr besteht.
6. **WARNUNG:** Wartungs- oder Reparaturarbeiten dürfen nur von sachkundigen Personen durchgeführt werden.
7. Verwenden Sie nur den für dieses Gerät empfohlenen Temperaturfühler (für Geräte, die mit einer Möglichkeit zur Verwendung eines Temperaturfühlers ausgestattet sind).
8. Dieses Gerät ist für eine Verwendung in Haushalten und einem ähnlichen Umfeld vorgesehen wie etwa:
  - Mitarbeiter-Küchenbereiche in Geschäften, Büros und sonstigen Arbeitsumgebungen;
  - Bauernhöfe;
  - durch Gäste von Hotels, Motels und sonstigen Beherbergungsbetrieben.
9. Das Gerät darf nicht mit einem Dampfreiniger gereinigt werden.
10. Dieses Gerät ist ein Einbaugerät.
11. **WARNUNG:** Die zugänglichen Teile des Geräts werden während des Gebrauchs heiß. Kleine Kinder sollten vom Gerät ferngehalten werden.
12. Die Oberfläche des Einbauschranks, in dem sich das Gerät befindet, kann sehr heiß werden.
13. **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Die Heizelemente dürfen nicht berührt werden. Kinder unter 8 Jahren müssen ständig beaufsichtigt oder ferngehalten werden.
14. Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Die Heizelemente im Inneren des Ofens dürfen nicht berührt werden.
15. Das Gerät darf nicht hinter einer Dekortür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden. Dies gilt jedoch nicht für Geräte mit Dekortür).

16. WARNUNG: Tragen Sie das Gerät nicht am Griff. (Der Ofen ist sehr schwer und der Griff könnte dadurch abbrechen).
17. Das Wasser im Auffangbehälter, im Ofen und im Wasserbehälter sollte nach jedem Gebrauch entfernt werden.
18. Verwenden Sie keine Papierbecher und Kunststoffbehälter mit einer Temperaturbeständigkeit unter 120 °C. Verwenden Sie Gefäße aus Glas, Keramik oder Edelstahl.
19. Dieses Gerät wird vor allem mit Dampf aufgeheizt.

# VERLETZUNGSGEFAHR

---

Lesen Sie die folgenden Informationen gründlich durch und bewahren Sie sie für spätere Referenzzwecke auf.

## Gefahr

Stromschlaggefahr! Das Berühren einiger interner Komponenten kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen. Bauen Sie dieses Gerät niemals auseinander.

## Warnung

Stromschlaggefahr! Eine unsachgemäße Verwendung der Erdung kann zu einem Stromschlag führen. Stecken Sie den Stecker erst in eine Steckdose, wenn das Gerät ordnungsgemäß montiert und geerdet ist.

Dieses Gerät muss geerdet werden. Im Falle eines elektrischen Kurzschlusses verringert die Erdung das Risiko eines Stromschlags, indem sie einen Abflussweg für den elektrischen Strom bereitstellt. Dieses Gerät ist mit einem Erdungsstecker ausgestattet. Der Stecker muss in eine ordnungsgemäß montierte und geerdete Steckdose gesteckt werden.

Wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker oder Servicemitarbeiter, wenn Sie die Anweisungen zur Erdung nicht vollständig verstehen oder wenn Sie Zweifel haben, ob das Gerät ordnungsgemäß geerdet ist.

Es wird ein kurzes Netzkabel mitgeliefert, damit die Risiken durch Verheddern oder Stolpern über ein längeres Kabel verringert werden.

## Reinigen

Trennen Sie das Gerät vor dem Reinigen von der Stromversorgung.

1. Reinigen Sie den Garraum nach dem Gebrauch mit einem feuchten Tuch.
2. Reinigen Sie das Zubehör mit Seifenwasser.
3. Der Türrahmen und die Dichtung sowie die angrenzenden Teile müssen bei Verschmutzung sorgfältig mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.
4. Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel oder scharfen Metallschaber zum Reinigen der Scheibe der Ofentür, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was zu einem Zersplittern des Glases führen kann.

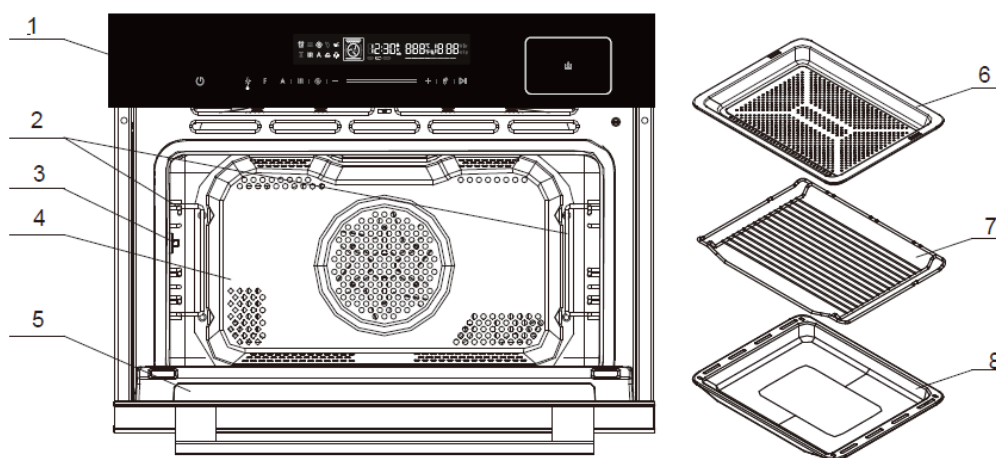
# OFEN EINSTELLEN

## BEZEICHNUNG VON GERÄTETEILEN UND ZUBEHÖR

Nehmen Sie das Gerät aus dem Karton und entfernen Sie alle Materialien aus dem Garraum

Ihr Gerät ist mit dem folgenden Zubehör ausgestattet:

Bedienungsanleitung



1. Bedienfeld

2. Linke und rechte Aufhängung

3. Halterung für Temperaturfühler

4. Garraum

5. Tür

6. Dampfgarschale

7. Backgitter

8. Backblech

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

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

Das passende Zubehör erhalten Sie in unserem Online-Shop auf [www.blaupunkt-einbaugeräte.com](http://www.blaupunkt-einbaugeräte.com) oder bei Ihrem Fachhändler.

### Hinweis

Das Zubehör kann sich verformen, wenn es heiß wird. Dies beeinträchtigt nicht seine Funktion. Sobald sie abgekühlt sind, nehmen sie wieder ihre ursprüngliche Form an.

## Einsetzen von Zubehörteilen

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

# WICHTIGE INFORMATIONEN ZUR MONTAGE

- Dieses Gerät ist NICHT für den Einsatz in einer kommerziellen Umgebung vorgesehen.
- Bitte beachten Sie die mitgelieferte Montageanleitung und beachten Sie, dass dieses Gerät nur von einem qualifizierten Techniker installiert werden darf.
- Das Gerät ist mit einem Stecker ausgestattet und darf nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden.
- Falls eine neue Steckdose benötigt wird, darf die Installation und der Kabelanschluss nur von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.
- Ist der Stecker nach der Installation nicht mehr zugänglich, muss am Installationsort eine Poltrennvorrichtung mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm vorhanden sein.
- Adapter, Steckdosenleisten und Verlängerungskabel dürfen nicht verwendet werden. Eine Überlastung kann zu einem Brand führen.
- Wenn das Gerät keine Zuleitung und keinen Stecker hat, muss die Anschlussvorrichtung zur vollständigen Trennung eine allpolige Kontakttrennung aufweisen. Außerdem muss das Gerät gemäß den Verdrahtungsregeln in die feste Verkabelung eingebaut werden.



Die zugänglichen Teile werden während des Betriebs heiß.

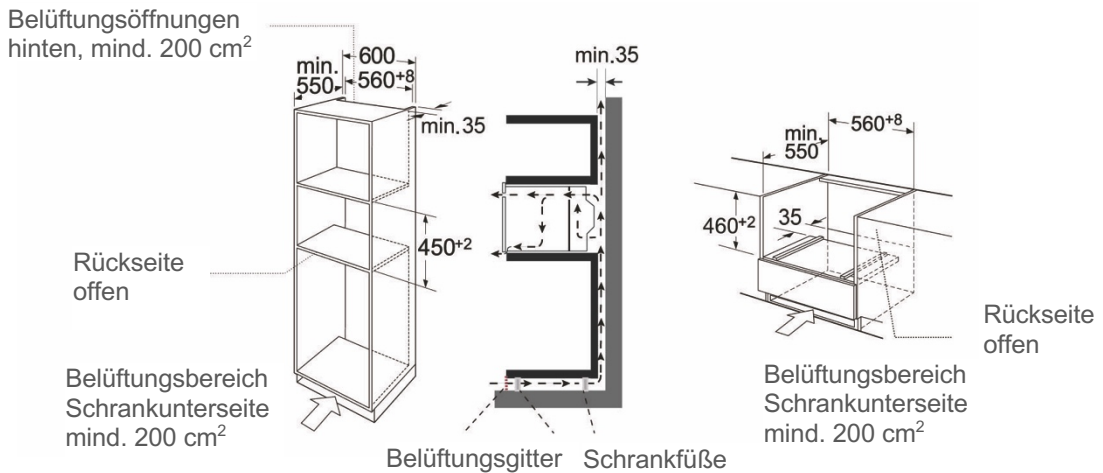
## EINBAUGERÄTE

---

- Das Gerät ist nur für den Einbau in eine Küche vorgesehen.
- Das Gerät ist nicht für die Verwendung als Tischgerät oder innerhalb eines Schrankes vorgesehen.
- Der Einbauschränk darf keine Rückwand hinter dem Gerät haben.
- Zwischen der Wand und der Rückwand oder dem Boden des darüber befindlichen Gerätes muss ein Abstand von mindestens 35 mm eingehalten werden.
- Der Einbauschränk muss auf der Vorderseite eine Lüftungsöffnung von 200 cm<sup>2</sup> haben. Dazu muss die Bodenplatte zurückgeschnitten oder ein Lüftungsgitter angebracht werden.
- Die Lüftungsschlitze und Ansaugöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Der sichere Betrieb dieses Geräts kann nur dann gewährleistet werden, wenn es gemäß dieser Montageanleitung montiert wurde.
- Der Monteur haftet für alle Schäden, die durch eine unsachgemäße Montage entstehen.
- Die Schränke, in die das Gerät eingebaut wird, müssen hitzebeständig sein.



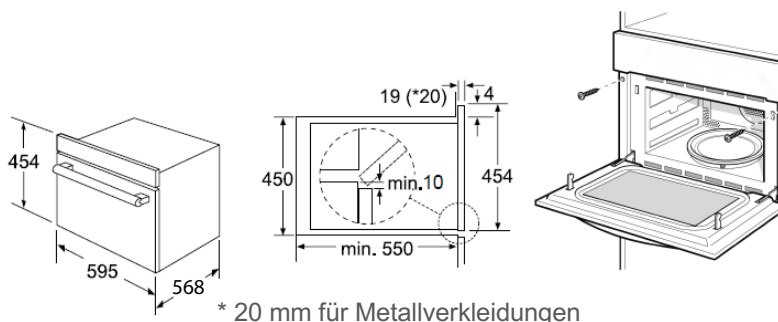
# EINBAUMASSE



# EINBAU

Tragen oder halten Sie das Gerät nicht am Türgriff. Der Türgriff kann das Gewicht des Geräts nicht tragen und könnte abbrechen.

1. Schieben Sie das Gerät vorsichtig in die Öffnung und achten Sie darauf, dass es in der Mitte steht.
2. Öffnen Sie die Tür und befestigen Sie das Gerät mit den mitgelieferten Schrauben.



- (a) Schieben Sie das Gerät vollständig ein und stellen Sie es in die Mitte der Öffnung.
- (b) Knicken Sie nicht das Verbindungskabel.
- (c) Befestigen Sie das Gerät mit den Schrauben.
- (d) Der Spalt zwischen der Arbeitsplatte und dem Gerät darf nicht durch zusätzliche Leisten verschlossen werden.

## Wichtige Informationen

Das Gerät ist für eine feste Installation mit einem dreipoligen Netzkabel ausgelegt und darf nur von einem zugelassenen Fachmann gemäß Anschlussplan angeschlossen werden.

Nur eine qualifizierte Elektrofachkraft, die die entsprechenden Vorschriften berücksichtigt, darf das Anschlusskabel austauschen.

Verwenden Sie keine Mehrfachstecker, Steckdosenleisten oder Verlängerungen. Bei Überlastung besteht Brandgefahr.

Ist der Stecker nach der Installation nicht mehr zugänglich, muss ein allpoliger Trennschalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm vorhanden sein.

# INBETRIEBNAHME

## ERSTE REINIGUNG UND AUFHEIZEN


---

Entfernen Sie die Schutzfolie des Dampfgarers von der Vorderseite.

### Vor der ersten Benutzung des Geräts:

Entfernen Sie das gesamte Zubehör und reinigen Sie das Gerät von innen.











Heizen Sie den Ofen leer auf. Neue Geräte haben bei der ersten Benutzung einen typischen Geruch. Das Gerät sollte vor der ersten Verwendung einmal aufgeheizt werden. So wird der Geruch beseitigt und die Lebensmittel garen anschließend schneller.

- Wischen Sie den Dampfgarer vor dem Aufheizen mit einem feuchten Tuch aus. Dadurch entfernen Sie Materialien, die sich während des Verpackungsprozesses im Gerät oder im Verpackungsmaterial angesammelt haben.
- Tippen Sie auf ▷|. Das Gerät schaltet sich ein und das Hauptmenü erscheint auf dem Display.
- Tippen Sie auf **F**, um Heißluft  zu wählen. Die empfohlene Temperatur wird angezeigt.
- Erhöhen Sie die Temperatur auf die Höchsttemperatur. Dies erfolgt mit den Einstelltasten.
- Tippen Sie auf ▷|| neben den Sensortasten. Heizen Sie den leeren Ofen mindestens eine Stunde lang auf.  
Achten Sie dabei darauf, dass der Raum gut belüftet ist. Schließen Sie die Tür zu anderen Räumen, damit sich der Geruch nicht im Haus verteilt.
- Lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen. Mischen Sie ein neutrales Reinigungsmittel mit heißem Wasser, wischen Sie das Gerät damit aus und reiben Sie es mit einem sauberen, weichen Tuch trocken.  
Lassen Sie die Tür offen, bis das Gerät vollständig getrocknet ist.

# BEDIENUNGSANLEITUNG

## BEDIENELEMENTE



	1. EIN/AUS	Ofen ein-/ausschalten.
	2. Lampe EIN/AUS	Lampe ein-/ausschalten.
	3. Ofenfunktion	Drücken Sie auf dieses Symbol, um die Betriebsart zu ändern. Halten Sie die Taste 5 Sekunden lang gedrückt, um sie schnell zu ändern.
	4. Automatikprogramme	Verwenden Sie diese Option, um Automatikprogramme oder Entkalkung und Reinigung zu wählen.
	5. Dampfgarfunktion	Das Garen mit heißem Wasserdampf schont die Lebensmittel und verspricht höchsten Genuss sowie gesundes Kochen.
	6. Schnelles Vorheizen	Zum schnellen Vorwärmen.
	7. Smart Slider	Sie können den Smart Slider oder die Tasten „+/-“ verwenden, um die im Display angezeigten Werte zu ändern.
	8. Einstellen von Gardauer, Uhrzeit und Temperatur	Uhrzeit im Standby-Modus einstellen/Zwischen Zeiteinstellung und Temperatureinstellung wechseln.
	9. Start/Pause	Kochvorgang starten und unterbrechen.
	10. Wasserbehälter	Wasserbehälter für die Dampffunktion. Der Wasserbehälter öffnet sich nach dem Drücken der Taste.










# BEDIENFELD



Dieser Dampfgarer hat eine moderne elektronische Steuerung. Damit können die Garparameter so eingestellt werden, dass sie Ihren Bedürfnissen am besten entsprechen.

## 1. Uhr einstellen

Wenn das Gerät eine Stromzufuhr hat, blinkt „00:00“ und der Alarm ertönt einmal.

- 1) Halten Sie  3 Sekunden lang gedrückt. Dadurch blinken die Stundenzahlen.
- 2) Tippen Sie auf  oder  oder verschieben Sie den Smart Slider , um die Stundenzahlen einzustellen. Die eingegebene Zahl sollte zwischen 0 und 23 liegen.
- 3) Tippen Sie auf , um Ihre Eingabe zu bestätigen. Nun blinken die Minutenzahlen.
- 4) Tippen Sie auf  oder  oder verschieben Sie den Smart Slider , um die Minutenzahlen einzustellen. Die eingegebene Zahl sollte zwischen 0 und 59 liegen.
- 5) Tippen Sie auf , um die Uhreinstellung zu beenden. Die Uhr blinkt nun Die Zeit ist eingestellt. Das Gerät geht in den Standby-Modus.





### HINWEIS:






- 1) Wenn Sie die Uhrzeit ändern möchten, wiederholen Sie die Schritte 1 bis 5.
- 2) Wenn die Uhr nicht eingestellt ist, funktioniert das Gerät nicht korrekt.

Durch Drücken von **F** können Sie die Betriebsart wählen.










Zur Auswahl steht: Ober-/Unterhitze, Heißluft, Heißluft (ECO), Ober-/Unterhitze + Umluft, Doppelgrill + Umluft, Grillen mit Strahlungswärme, Doppelgrill Unterhitze, Unterhitze + Heißluft, Auftauen, Teigführung

## 2. Garen mit Ober-/Unterhitze











- 1) Tippen Sie einmal auf **F**, um die Ober-/Unterhitze zu aktivieren. Die Standardtemperatur von 180 °C wird angezeigt und das Symbol für die Ober-/Unterhitze erscheint.
- 2) Tippen Sie auf , um die Zeit einzustellen.  
Tippen Sie auf  oder  oder verschieben Sie den Smart Slider , um die Garzeit einzustellen.

- 3) Tippen Sie auf , um die Garzeit zu bestätigen und um die Temperatur einzustellen.  
Tippen Sie auf  oder  oder verschieben Sie den Smart Slider , um die Temperatur einzustellen.  
Die Temperatur kann von 50 bis 230 °C gewählt werden.
- 4) Tippen Sie auf , um den Garvorgang zu starten.



#### HINWEIS:

- 1) Wenn Sie die Ofentür während eines Garvorgangs öffnen, wird der Garvorgang unterbrochen. Tippen Sie nach dem Schließen der Tür auf die Taste . Der Garvorgang wird fortgesetzt.
- 2) Die Garzeit kann während des Garvorgangs geändert werden. Tippen Sie auf . Tippen Sie anschließend auf  oder  oder verschieben Sie den Smart Slider , um die Garzeit einzustellen.
- 3) Die Gartemperatur kann während des Garvorgangs geändert werden. Tippen Sie mehrfach auf , bis die Temperatur blinkt. Tippen Sie dann auf  oder  oder verschieben Sie den Smart Slider , um die Temperatur einzustellen.






### 3. Garen mit Heißluft

- 1) Tippen Sie 2x auf , um die Heißluft zu aktivieren. Die Standardtemperatur von 160 °C wird angezeigt und das Symbol für die Heißluft erscheint.
- 2) Tippen Sie auf , um die Zeit einzustellen.  
Tippen Sie auf  oder  oder verschieben Sie den Smart Slider , um die Garzeit einzustellen.
- 3) Tippen Sie auf , um die Garzeit zu bestätigen und um die Temperatur einzustellen.  
Tippen Sie auf  oder  oder verschieben Sie den Smart Slider , um die Temperatur einzustellen.  
Die Temperatur kann von 50 bis 250 °C gewählt werden.
- 4) Tippen Sie auf , um den Garvorgang zu starten.






### 4. Garen mit Heißluft ECO

- 1) Tippen Sie 3x auf , um die Heißluft ECO zu aktivieren. Die Standardtemperatur von 160 °C wird angezeigt und das Symbol für die Heißluft ECO  erscheint.
- 2) Tippen Sie auf , um die Zeit einzustellen.  
Tippen Sie auf  oder  oder verschieben Sie den Smart Slider , um die Garzeit einzustellen.
- 3) Tippen Sie auf , um die Garzeit zu bestätigen und um die Temperatur einzustellen.  
Tippen Sie auf  oder  oder verschieben Sie den Smart Slider , um die Temperatur einzustellen.  
Die Temperatur kann von 150 bis 200 °C gewählt werden.
- 4) Tippen Sie auf , um den Garvorgang zu starten.

## 5. Garen mit Ober-/Unterhitze + Umluft

- 1) Tippen Sie 4x auf **F** , um die Ober-/Unterhitze + Umluft zu aktivieren. Die Standardtemperatur von 160 °C wird angezeigt und das Symbol für die Ober-/Unterhitze + Umluft erscheint.
- 2) Tippen Sie auf  , um die Zeit einzustellen.  
Tippen Sie auf **—** oder **+** oder verschieben Sie den Smart Slider  , um die Garzeit einzustellen.
- 3) Tippen Sie auf  , um die Garzeit zu bestätigen und um die Temperatur einzustellen.  
Tippen Sie auf **—** oder **+** oder verschieben Sie den Smart Slider  , um die Temperatur einzustellen.  
Die Temperatur kann von 50 bis 230 °C gewählt werden.
- 4) Tippen Sie auf  , um den Garvorgang zu starten.






## 6. Garen mit Grill und Strahlungswärme

- 1) Tippen Sie 5x auf **F** , um das Grillen mit Strahlungswärme zu aktivieren. Die Standardtemperatur von 150 °C wird angezeigt und das Symbol für die Grillen mit Strahlungswärme erscheint.
- 2) Tippen Sie auf  , um die Zeit einzustellen.  
Tippen Sie auf **—** oder **+** oder verschieben Sie den Smart Slider  , um die Garzeit einzustellen.
- 3) Tippen Sie auf  , um die Garzeit zu bestätigen und um die Temperatur einzustellen.  
Tippen Sie auf **—** oder **+** oder verschieben Sie den Smart Slider  , um die Temperatur einzustellen.  
Die Temperatur kann von 100 bis 235 °C gewählt werden.
- 4) Tippen Sie auf  , um den Garvorgang zu starten.






## 7. Garen mit Doppelgrill + Umluft

- 1) Tippen Sie 6x auf **F** , um den Doppelgrill + Umluft zu aktivieren. Die Standardtemperatur von 180 °C wird angezeigt und das Symbol für den Doppelgrill + Umluft erscheint.
- 2) Tippen Sie auf  , um die Zeit einzustellen.  
Tippen Sie auf **—** oder **+** oder verschieben Sie den Smart Slider  , um die Garzeit einzustellen.
- 3) Tippen Sie auf  , um die Garzeit zu bestätigen und um die Temperatur einzustellen.  
Tippen Sie auf **—** oder **+** oder verschieben Sie den Smart Slider  , um die Temperatur einzustellen.  
Die Temperatur kann von 100 bis 250 °C gewählt werden.
- 4) Tippen Sie auf  , um den Garvorgang zu starten.






## 8. Garen mit Doppelgrill

- 1) Tippen Sie 7x auf **F** , um den Doppelgrill zu aktivieren. Die Standardtemperatur von 180 °C wird angezeigt und das Symbol für den Doppelgrill erscheint.
- 2) Tippen Sie auf  , um die Zeit einzustellen.  
Tippen Sie auf **—** oder **+** oder verschieben Sie den Smart Slider  , um die Garzeit einzustellen.
- 3) Tippen Sie auf  , um die Garzeit zu bestätigen und um die Temperatur einzustellen.  
Tippen Sie auf **—** oder **+** oder verschieben Sie den Smart Slider  , um die Temperatur einzustellen.  
Die Temperatur kann von 100 bis 235 °C gewählt werden.
- 4) Tippen Sie auf  , um den Garvorgang zu starten.




## 9. Garen mit Unterhitze + Heißluft

- 1) Tippen Sie 8x auf **F** , um die Unterhitze + Heißluft zu aktivieren. Die Standardtemperatur von 180 °C wird angezeigt und das Symbol für die Unterhitze + Heißluft erscheint.
- 2) Tippen Sie auf  , um die Zeit einzustellen.  
Tippen Sie auf **—** oder **+** oder verschieben Sie den Smart Slider  , um die Garzeit einzustellen.
- 3) Tippen Sie auf  , um die Garzeit zu bestätigen und um die Temperatur einzustellen.  
Tippen Sie auf **—** oder **+** oder verschieben Sie den Smart Slider  , um die Temperatur einzustellen.  
Die Temperatur kann von 50 bis 250 °C gewählt werden.
- 4) Tippen Sie auf  , um den Garvorgang zu starten.






## 10. Garen mit Unterhitze

- 1) Tippen Sie 9x auf **F** , um die Unterhitze zu aktivieren. Die Standardtemperatur von 150 °C wird angezeigt und das Symbol für die Unterhitze erscheint.
- 2) Tippen Sie auf  , um die Zeit einzustellen.  
Tippen Sie auf **—** oder **+** oder verschieben Sie den Smart Slider  , um die Garzeit einzustellen.
- 3) Tippen Sie auf  , um die Garzeit zu bestätigen und um die Temperatur einzustellen.  
Tippen Sie auf **—** oder **+** oder verschieben Sie den Smart Slider  , um die Temperatur einzustellen.  
Die Temperatur kann von 50 bis 230 °C gewählt werden.
- 4) Tippen Sie auf  , um den Garvorgang zu starten.










## 11. Auftauen

- 1) Tippen Sie 10x auf **F**, um die Auftaufunktion zu aktivieren. Das Auftau-Symbol erscheint.
- 2) Tippen Sie auf , um die Zeit einzustellen.  
Tippen Sie auf **—** oder **+** oder verschieben Sie den Smart Slider , um die Auftaufunktion einzustellen.
- 3) Tippen Sie auf , um den Auftauvorgang zu starten.

## 12. Teigführung











- 1) Tippen Sie 11x auf **F**, um die Teigführung zu aktivieren. Die Standardtemperatur von 40 °C wird angezeigt und das Symbol für die Teigführung erscheint.
- 2) Tippen Sie auf , um die Zeit einzustellen.  
Tippen Sie auf **—** oder **+** oder verschieben Sie den Smart Slider , um die Garzeit einzustellen.
- 3) Tippen Sie auf , um die Garzeit zu bestätigen und um die Temperatur einzustellen.  
Tippen Sie auf **—** oder **+** oder verschieben Sie den Smart Slider , um die Temperatur einzustellen.  
Die Temperatur kann von 30 bis 45 °C gewählt werden.
- 4) Tippen Sie auf , um den Garvorgang zu starten.

### Anweisungen für die **F** -Taste:

Reihenfolge		Funktion	Temperatur- einstellung	Zeiteinstellung
1		Ober-/Unterhitze	50 °C – 230 C°	0:00 min – 9:00 h
2		Heißluft	50 °C – 250 C°	0:00 min – 9:00 h
2	 eco	Heißluft ECO	150 °C – 200 C°	0:00 min – 9:00 h
4		Ober-/Unterhitze + Umluft	50 °C – 230 C°	0:00 min – 9:00 h
5		Grillen mit Strahlungswärme	100 °C – 235 C°	0:00 min – 9:00 h
6		Doppelgrill + Umluft	100 °C – 250 C°	0:00 min – 9:00 h
7		Doppelgrill	100 °C – 235 C°	0:00 min – 9:00 h
8		Unterhitze + Heißluft	50 °C – 250 C°	0:00 min – 9:00 h
9		Unterhitze	50 °C – 230 C°	0:00 min – 9:00 h










### 13. Dampffunktion









- 1) Tippen Sie im Standby-Modus einmal auf , um die Dampffunktion aufzurufen. Im Display wird 100 °C angezeigt.
- 2) Tippen Sie auf , um die Zeit einzustellen.  
Tippen Sie auf  oder  oder verschieben Sie den Smart Slider , um die Garzeit einzustellen.
- 3) Tippen Sie auf , um die Temperatur einzustellen.  
Tippen Sie auf  oder  oder verschieben Sie den Smart Slider , um die Temperatur einzustellen.  
Die Temperatur kann von 35 bis 100 °C gewählt werden.
- 4) Tippen Sie auf , um den Garvorgang zu starten.
- 5) Der Alarm ertönt fünfmal, um zu melden, dass der Garvorgang beendet ist. Anschließend kehrt das Gerät in den Standby-Modus zurück und zeigt auf dem Display „End“ an.

### 14. Dampf-Kombi Funktion

In diesem Modus stehen die 3 Betriebsarten Heißluft + Dampf, Ober-/Unterhitze + Dampf und Doppelgrill + Umluft zur Verfügung.

Reihenfolge	Funktion	Temperatur-einstellung	Zeiteinstellung	Dampf
F (0x drücken)		Dampf 35 °C – 100 °C Standard: 100 °C	0:00 min – 9:00 h	
F (1x drücken)	 	Heißluft + Dampf 160 °C – 250 °C Standard: 100 °C	0:00 min – 9:00 h	L1 L2 L3
F (2x drücken)	 	Ober-/Unterhitze + Dampf 160 °C – 230 °C Standard: 100 °C	0:00 min – 9:00 h	
F (3x drücken)	 	Dampf Doppelgrill + Umluft 160 °C – 250 °C Standard: 100 °C	0:00 min – 9:00 h	

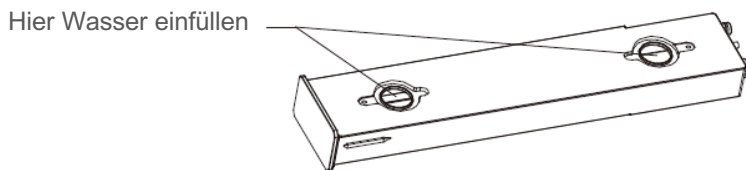
### 15. Automatikprogramme

- 1) Tippen Sie im Standby einmal auf , um das Menü für die Automatikprogramme zu aktivieren. Tippen Sie auf  oder , um eines der verschiedenen Automatikprogramme zu wählen (A01 bis A16.)
- 2) Tippen Sie auf , um die Zeit einzustellen.  
Tippen Sie auf  oder  oder verschieben Sie den Smart Slider , um die Garzeit einzustellen.
- 3) Tippen Sie auf , um den Garvorgang zu starten.

## HINWEIS:

- 1) Wenn in einem Automatikprogramm die Dampfgarfunktion genutzt wurde, zieht die Wasserpumpe das Wasser in den Wasserbehälter. Dabei ertönt ein Geräusch.
- 2) Wenn in einem Automatikprogramm die Dampfgarfunktion genutzt wurde, müssen Sie das Wasser im Garraum und an der Tür entfernen.
- 3) Wenn das Gerät für das Programm vorgeheizt werden muss, dürfen sich die Speisen während des Vorheizens nicht im Gerät befinden. Erst wenn die Temperatur erreicht ist, können Sie die Speisen in das Gerät geben, um den Garvorgang zu beginnen.

## Hinweis zum Dampfgaren



### 1. Vor dem Dampfgaren:

Wenn der Wasserstand vor dem Dampfgaren gering ist, ertönt ein Alarm und auf dem Display wird das Symbol für einen niedrigen Wasserstand angezeigt. Füllen Sie in diesem Fall Wasser in den Wasserbehälter.

**HINWEIS:** Reinigen Sie den Wasserbehälter, bevor Sie das Dampfgaren starten.

### 2. Während des Dampfgarens:

Wenn der Wasserstand während des Dampfgarens gering ist, ertönt ein Alarm und auf dem Display wird das Symbol für einen niedrigen Wasserstand angezeigt. Füllen Sie in diesem Fall Wasser in den Wasserbehälter. Anschließend wird das Dampfgaren normal fortgesetzt.

### 3. Nach dem Dampfgaren:

1- Wenn das Dampfgaren beendet ist, wird das Wasser im Kessel in den Wasserbehälter zurückgezogen. Dieser Vorgang dauert etwa 1 Minute.

2- Wenn der Wasserbehälter dabei zu voll wird, piept das System 10 Mal. Leeren Sie in diesem Fall den Wasserbehälter. Wenn der Wasserbehälter leer ist, setzt das System den Vorgang fort.

**HINWEIS:** Leeren Sie den Wasserbehälter nach dem Dampfgaren.

## FEHLERCODES

Beim Dampfgaren können die untenstehenden Fehlercodes auftreten:

E-06: 1- Der Wasserbehälter ist nicht gut verschlossen.

E-05: Das Wassersystem funktioniert nicht korrekt. Kontaktieren Sie den Kundenservice.

Mögliche Ursachen:

- 1- Der Wassersensor funktioniert nicht.
- 2- Die Wasserleitung funktioniert nicht.
- 3- Die Wasserpumpe funktioniert nicht.
- 4- Der Wasserbehälter funktioniert nicht.

## 17. Funktion zur automatischen Entfernung von Ablagerungen

Für beste Reinigungsergebnisse empfehlen wir die Verwendung von Natriumcitrat. Befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers auf der Verpackung. Wenn die Dampffunktion 20 Stunden lang ausgeführt wurde, sollte anschließend die Entkalkungsfunktion eingeschaltet werden.

- 1) Schalten Sie das System ein. Nehmen Sie den Wasserbehälter heraus und geben Sie 1000 ml Frischwasser und eine Packung Entkalkungsmittel hinein.
- 2) Drücken Sie den Wasserbehälter wieder hinein.
- 3) Tippen Sie im Standby-Modus mehrmals auf die Taste A , bis das Display „CLE“ anzeigt. Das bedeutet, dass das Gerät die Auto-Entkalkungsfunktion eingeschaltet hat. Die Anzeige 40:00 min leuchtet auf. Das Symbol für den Wasserbehälter zeigt den aktuellen Wasserstand und andere Symbole verschwinden.
- 4) Drücken Sie auf ▷|| , um das Programm zu starten.
- 5) Wenn noch 10 min verbleiben, wird das Programm angehalten und Wasser muss nachgefüllt werden. Nehmen Sie den Wasserbehälter heraus und gießen Sie das Wasser hinein. Reinigen Sie den Wasserbehälter gründlich.
- 6) Geben Sie frisches Wasser hinein und wiederholen Sie die Schritte 3 bis 4.

**HINWEIS:** Der Entkalkungsvorgang darf nicht unterbrochen werden. Wenn der Entkalkungsvorgang vor dem Ende unterbrochen wird, muss das gesamte Programm ab Schritt 3 neu gestartet werden.

## 18. Temperaturfühler

- 1) Sie können den Temperaturfühler in jeder Betriebsart nutzen. Wenn Sie diesen einsetzen, ertönt ein Signal. Im Display wird „Prob“ angezeigt.
- 2) Tippen Sie im Modus „Temperaturfühler“ auf F , um die Heizart zu wählen. Die Standardtemperatur des Temperaturfühlers wird auf dem Display angezeigt.
- 3) Tippen Sie auf — oder + oder verschieben Sie den Smart Slider ===== , um die Soll-Temperatur des Temperaturfühlers einzustellen.
- 4) Drücken Sie auf ▷|| , um das Programm zu starten. Wenn die Kerntemperatur des Lebensmittels die Soll-Temperatur des Temperaturfühlers erreicht, ertönt fünfmal ein Signal und der Garvorgang wird beendet.

## 19. Temperaturfühlerfunktionen



- (1) Schieben Sie den Temperaturfühler in das Lebensmittel. Wenn der Temperaturfühler die Soll-Temperatur erreicht hat, wird die Temperatureinstellung beendet.
- (2) In diesem Modus stehen die Betriebsarten Heißluft, Doppelgrill, Ober-/Unterhitze, Doppelgrill + Umluft und Infrarotgrill zur Verfügung.

	Heißluft	Doppelgrill	Doppelgrill + Umluft	Ober-/Unterhitze	Infrarotgrill
Betriebsart	200 C°	200 C°	200 C°	200 C°	200 C°
Temperaturauswahl	50 °C – 100 C°	50 °C – 100 C°	50 °C – 100 C°	50 °C – 100 C°	50 °C – 100 C°
Standardtemperatur	60 °C	60 °C	60 °C	60 °C	60 °C

### HINWEIS:

- 1) Stecken Sie den Temperaturfühler im Standby-Modus in das Lebensmittel. Das Display zeigt „Prob“ an.
- 2) Drücken Sie auf . Wenn der Temperaturfühler die Soll-Temperatur erreicht, wird „Prob“ angezeigt. Der Vorgang stoppt und es ertönt fünfmal ein Signal. Ziehen Sie den Temperaturfühler heraus. Das Gerät kehrt in den Standby-Modus oder zur Uhr zurück.
- 3) Der Einstellbereich des Temperaturfühlers beträgt 50–100°C. die Temperatur in der Mitte des Ofens liegt bei 200 °C.
- 4) Bei dieser Funktion kann die Garzeit nicht eingestellt werden.
- 5) Der Ton ertönt einmal, wenn Sie den Temperaturfühler einführen oder herausziehen.
- 6) Wenn sich das Gerät im Einstellungs- und Betriebsmodus befindet, wird dieser Modus durch das Einführen oder Herausziehen des Temperaturfühlers beendet.
- 7) Wenn die Temperatur nicht eingestellt wurde, ertönt das Signal nach 9 Stunden fünfmal. Der Vorgang wird abgebrochen.
- 8) Funktion Doppelgrill + Umluft, 50–100 °C: Wenn die Soll-Temperatur nicht erreicht wird, arbeitet der Doppelgrill 20 Sekunden und stoppt für 10 Sekunden.
- 9) Die Funktion kann geändert oder abgebrochen werden.



## 20. Funktion der Taste



- (1) Tippen Sie auf , um zum Standby-Modus zurückzukehren.
- (2) Kindersicherung: Halten Sie bei aktivierter Kindersicherung die Taste  gedrückt, um die Kindersicherung zu deaktivieren.

## 21. Erinnerung bei Beendigung des Garvorgangs



Wenn die Garzeit beendet ist, wird „End“ im Display angezeigt und das Signal ertönt fünfmal. Tippen Sie auf „-C“ oder öffnen Sie die Tür, um das Signal zu stoppen und zum Standby-Modus zurückzukehren. Wenn Sie innerhalb von 5 Minuten keinen Vorgang ausführen, ertönt das Signal erneut einmal. Das Gerät geht in den Standby-Modus.

## 22. Kindersicherung

Kindersicherung aktivieren: Drücken Sie im Standby-Modus 3 Sekunden lang auf . Es ertönt ein langgezogener Piepton, der anzeigt, dass die Kindersicherung aktiviert wurde. Auch das Symbol  erscheint.

Kindersicherung deaktivieren: Drücken Sie bei aktivierter Kindersicherung 3 Sekunden lang auf . Es ertönt ein langgezogener Piepton, der anzeigt, dass die Kindersicherung deaktiviert wurde. Auch das Symbol  erlischt.

## 23. Anzeigen auf dem Display

- 1) Wenn Sie bei Einstellungen keine weiteren Bedienschritte ausführen, wird die gewählte Einstellung automatisch nach 10 Sekunden bestätigt. Außer bei der ersten Einstellung der Uhr.
- 2) Wenn ein gewähltes Programm 3 Sekunden lang eingestellt wurde, wird es automatisch bestätigt. Außer bei Automatikprogrammen, die erst nach 10 Sekunden automatisch bestätigt werden.
- 3) Wenn sich das Gerät im Einstellungs- oder Standby-Modus oder im Automatik- oder Auftauprogramm befindet und innerhalb von 5 Minuten keine Bedienung erfolgt, schaltet es sich aus.
- 4) Die Ofenlampe leuchtet immer, wenn die Tür geöffnet ist.
- 5) Die Ofenlampe leuchtet immer, wenn ein Vorgang unterbrochen wird.
- 6) Wenn die Ofentür während des Garvorgangs geöffnet wurde, muss die Taste  gedrückt werden, um den Garvorgang fortzusetzen.
- 7) Die Taste  kann in jeder Betriebsart gedrückt werden, um die Wasserbehälter zu öffnen.

MENÜ	Display	Gewicht	Zeit	Leistungseinstellung
Gedämpfter Fisch	A01	500 g	10:00	Dampf 100 °C
Gedämpfte Garnelen mit Knoblauchpulver	A02	500 g	12:00	Dampf 100 °C
Gedämpfter Chinakohl	A03	500 g	11:30	Dampf 100 °C
Brathähnchen	A04	–	20:00	Doppelgrill 220 °C + Umluft

Gegrillte Garnelen	A05	–	12:00	Doppelgrill 220 °C + Umluft
Meeresfrüchte	A06	–	10:00	Ober-/Unterhitze + Umluft 210 °C
Pizza	A07	–	9:30	Ober-/Unterhitze + Umluft 180 °C
Plätzchen	A08	–	10:00	Ober-/Unterhitze + Umluft 180 °C
Rinderbraten	A09	–	10:00	Doppelgrill 235 °C
Biskuitkuchen	A10	–	28:00	Ober-/Unterhitze 175 °C
Kabeljau	A11	–	22:00	Ober-/Unterhitze + Umluft 200 °C
Millefoglie aus gelben und lila Kartoffeln	A12	–	30:00	Ober-/Unterhitze 180 °C
Brathähnchen mit Frühkartoffeln	A13	–	45:00	Ober-/Unterhitze + Umluft 200 °C
Rinderbraten	A14	–	10:00 + 50:00	Doppelgrill 230°C + Ober-/Unterhitze 120°C
Entkalken	A15	–	40:00	–
Reinigen	A16	–	05:00	–

# FEHLERBEHEBUNG

## NORMAL

Dampf sammelt sich an der Tür an, heiße Luft entweicht aus den Lüftungsschlitzen	Beim Garen kann Dampf aus dem Essen austreten. Meist tritt er aus den Lüftungsschlitzen aus. Manchmal sammelt er sich auch an einem kühlen Ort wie der Ofentür an. Das ist normal.
--	--

PROBLEM	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Der Ofen kann nicht gestartet werden.	1) Netzkabel nicht richtig eingesteckt.	Ziehen Sie den Stecker heraus. Stecken Sie ihn nach 10 Sekunden wieder ein.
	(2) Die Sicherung brennt durch oder der Schutzschalter löst aus.	Tauschen Sie die Sicherung aus oder setzen Sie den Schutzschalter zurück. Wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker wenn Sie Zweifel haben.
	(3) Probleme mit der Steckdose.	Testen Sie die Steckdose mit anderen elektrischen Geräten.
Der Ofen heizt nicht.	(4) Tür nicht korrekt geschlossen.	Schließen Sie die Tür fest.



Gemäß der Richtlinie über die Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE) sollten Elektro- und Elektronik-Altgeräte getrennt gesammelt und behandelt werden. Falls Sie dieses Produkt in Zukunft entsorgen müssen, entsorgen Sie es bitte NICHT im Hausmüll. Bitte senden Sie dieses Produkt an WEEE-Sammelstellen.

**PN: 16170000A534**

# TABLE OF CONTENTS

## **2 SAFETY MEASURES**

---

## **2 SPECIFICATIONS**

---

## **3 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS**

5 Risk of injury

---

## **6 SETTING THE OVEN**

6 Designation of appliance parts and accessories

---

## **7 IMPORTANT INFORMATION ON INSTALLATION**

7 Built-in appliances

8 Installation dimensions

8 Installation

---

## **9 START-UP**

9 Initial cleaning and heating

---

## **10 OPERATING MANUAL**

10 Operating elements

11 Operating panel

---

## **22 TROUBLESHOOTING**



## SAFETY MEASURES

- (a) Never use this appliance with the door open. The safety interlock must not be tampered with or rendered inoperative.
- (b) Do not place any objects between the front of the appliance and the door and make sure that there is no dirt or cleaning residue on the sealing surfaces.

### Additional information

If the appliance is not kept properly clean, its surface may be damaged. This can shorten the life of the appliance and create dangerous situations.

## SPECIFICATIONS

**Model: Blaupunkt 5C90S8990**

Rated voltage	230 V, ~ 50 Hz
Rated output (grill)	3200 W
Rated output (circulation)	1700 W
Rated output (steam)	1,500 W
Rated output (maximum)	3250 W
Oven capacity	50 l
Outer dimensions	595 x 525 x 454 mm
Net weight	approx. 31 kg

# IMPORTANT SAFETY INFORMATION

## WARNING

Always follow these basic precautions to reduce the risk of fire, electric shock, and personal injury when using your appliance:

1. Read and follow these instructions: SAFETY MEASURES
2. This appliance may be used by children over 8 years of age and by persons with reduced physical, sensory or mental abilities or lack of experience and knowledge provided that they have been instructed in the use of the appliance by a person responsible for them and that they understand and appreciate the risks and dangers involved. Children must not play with the appliance. The appliance may only be cleaned and maintained by children over 8 years of age under the supervision of a responsible adult. Children under 8 years of age must be monitored constantly or kept away from the appliance.
3. Ensure that the appliance and its power cable are out of reach of children under 8 years of age.
4. If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's service partner, or a similarly qualified technician to avoid hazards (for appliances with Y-mounting).
5. Do not leave the appliance unattended when heating food in plastic or cardboard containers, as there is a risk of fire.
6. **WARNING:** Maintenance or repair work should only be carried out by qualified personnel.
7. Only use the temperature sensor recommended for this appliance (for appliances equipped with the option to use a temperature sensor).
8. This appliance is intended for use in households and similar environments such as
  - staff kitchen areas in shops, offices and other work environments;
  - farms;
  - by guests of hotels, motels and other lodging establishments.
9. Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
10. This appliance is a built-in appliance.
11. **WARNING:** Accessible parts of the appliance become hot during use. Small children should be kept away from the appliance.
12. The surface of the built-in cabinet in which the appliance is located can become very hot.
13. **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Do not touch the heating elements. Children under 8 years of age must be monitored constantly or kept away from the appliance.
14. The appliance becomes hot during use. Do not touch the heating elements inside the oven.
15. To prevent overheating, the appliance must not be installed behind a decorative door. However, this does not apply to appliances with decorative doors).
16. **WARNING:** Do not carry the appliance by the handle. (The oven is very heavy and the handle could break off).
17. The water in the collection container, oven and water tank should be removed after each use.

18. Do not use paper cups and plastic containers with a temperature resistance below 120 °C. Use containers made of glass, ceramic or stainless steel.
19. This appliance is mainly heated with steam.

# RISK OF INJURY

---

Read the following information carefully and keep it for future reference.

## Danger

Risk of electrical shock! Touching some internal components may result in serious injury or death. Never disassemble this appliance.

## Warning

Risk of electrical shock! Improper use of the earthing may result in electric shock. Do not insert the plug into a power outlet until the equipment is properly installed and earthed.

This appliance must be earthed. In the event of an electrical short circuit, earthing reduces the risk of electric shock by providing a means of draining the electrical current. This appliance is equipped with an earthing plug. The plug must be plugged into a properly installed and earthed outlet.

Consult a qualified electrician or service technician if you do not fully understand the earthing instructions, or if you are in doubt as to whether the equipment is properly earthed.

A short power cord is supplied to reduce the risk of tangling or tripping over a longer cord.

## Clean

Before cleaning, disconnect the appliance from the power supply.

1. After use, clean the cooking chamber with a damp cloth.
2. Clean the accessories with soapy water.
3. When soiled, the door frame and seal as well as adjacent parts must be carefully cleaned with a damp cloth.
4. Do not use sharp abrasive cleaning agents or sharp metal scrapers to clean the glass of the oven door, as these can scratch the surface, which can cause the glass to shatter.

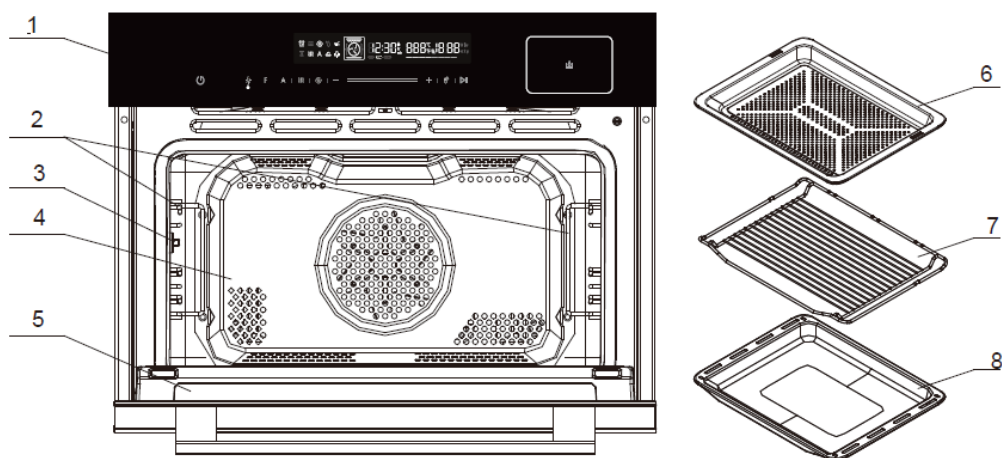
# SETTING THE OVEN

## DESIGNATION OF APPLIANCE PARTS AND ACCESSORIES

Take the appliance out of the box and remove all materials from the cooking chamber

Your appliance is equipped with the following accessories:

Operating manual



1. Operating panel

2. Left and right suspension

3. Holder for temperature sensor

4. Cooking chamber

5. Door

6. Steamer tray

7. Baking rack

8. Baking tray

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

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

You can find the right accessories in our online shop at

[www.blaupunkt-einbaugeraete.com](http://www.blaupunkt-einbaugeraete.com) or from your specialist dealer.

### Note

The accessories can become deformed when hot. This does not affect their function.

Once they have cooled down, they will return to their original shape.

## Inserting accessories

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

# IMPORTANT INFORMATION ON INSTALLATION

- This appliance is NOT intended for use in a commercial environment.
- Please refer to the supplied installation instructions and note that this equipment should only be installed by a qualified technician.
- This appliance is equipped with a plug and may only be connected to a properly installed earthed socket.
- If a new socket is required, only a qualified electrician may install the appliance and connect the cables.
- If the plug is no longer accessible after installation, a pole separator with a contact gap of at least 3 mm must be provided at the installation site.
- Adapters, socket strips and extension cables must not be used. Overloading can lead to fire.
- If the appliance has no supply line and no plug, the connection device must have an all-pole contact separation for complete disconnection. In addition, the appliance must be installed in the fixed wiring according to the wiring rules.



Accessible parts become hot during operation.

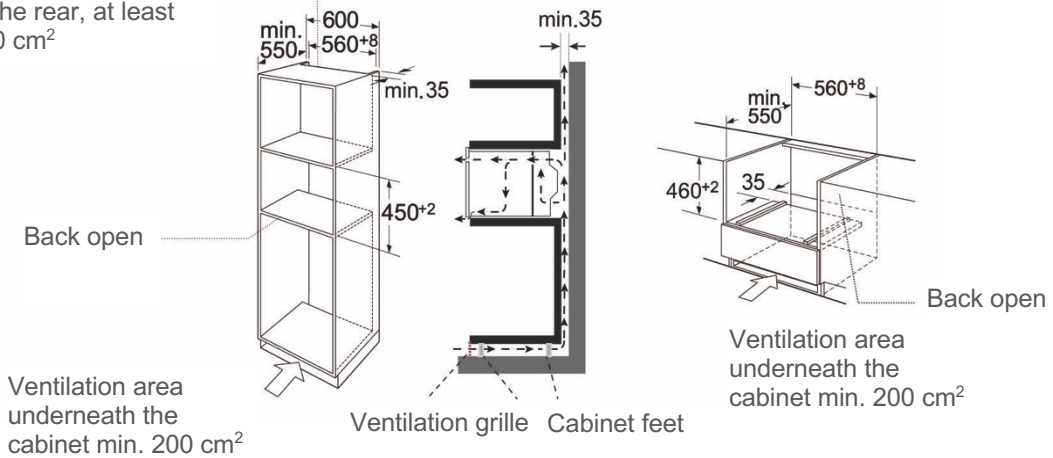
## BUILT-IN APPLIANCES

---

- The appliance is only intended for installation in a kitchen.
- The appliance is not intended for use as a table appliance or inside a cabinet.
- The built-in cabinet may not have a rear panel behind the unit.
- A distance of at least 35 mm must be maintained between the wall and the rear wall or the floor of the appliance located above it.
- The built-in cabinet must have a ventilation opening of 200 cm<sup>2</sup> at the front. For this purpose, the base plate must be cut back or a ventilation grille must be fitted.
- The ventilation slots and air intake openings must not be covered.
- Safe operation of this appliance can only be guaranteed if it has been installed in accordance with these installation instructions.
- The installer is liable for all damage caused by improper installation.
- The cabinets in which the appliance is installed must be heat-resistant.

# INSTALLATION DIMENSIONS

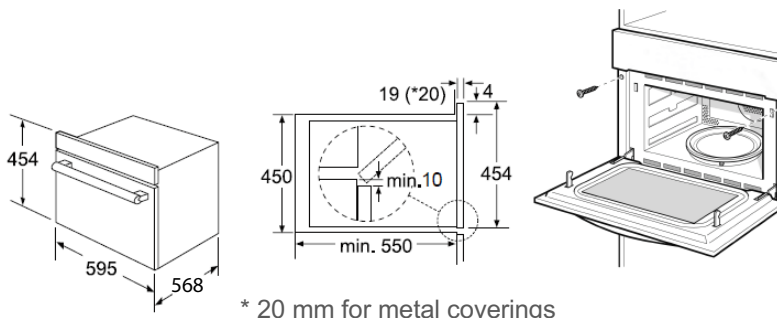
Ventilation openings at the rear, at least 200 cm<sup>2</sup>



# INSTALLATION

Do not carry or hold the device by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break off.

1. Carefully push the appliance into the opening and make sure that it is centred.
2. Open the door and fasten the appliance with the screws provided.



- (a) Push the unit fully in and place it in the middle of the opening.
- (b) Do not kink the connecting cable.
- (c) Fasten the appliance with the screws.
- (d) The gap between the worktop and the appliance must not be closed by additional strips.

## Important information

The appliance is designed for permanent installation with a three-pole mains cable and may only be connected by an authorised specialist in accordance with the wiring diagram.

Only a qualified electrician who observes the relevant regulations may replace the connection cable.

Do not use multiple plugs, socket strips or extensions. There is a risk of fire in the event of overload. If the plug is no longer accessible after installation, an all-pole disconnecter with a contact gap of at least 3 mm must be provided.

# START-UP

## INITIAL CLEANING AND HEATING




---

Remove the protective foil from the front of the steam cooker.

### Before using the appliance for the first time:

Remove all accessories and clean the appliance from the inside.

Heat up the oven while empty. New appliances have a typical smell the first time they are used. The appliance should be heated up once before first use. This will eliminate the smell and the food will cook faster.











- Wipe the steam cooker with a damp cloth before heating up. This will remove materials that have accumulated in the appliance or in the packaging material during the packaging process.
- Tap . The appliance will switch on and the main menu will appear on the display.
- Tap **F** to select Hot Air .  
The recommended temperature will be displayed.
- Increase the temperature to the maximum temperature. This is done using the setting buttons.
- Tap  next to the sensor buttons. Heat the empty oven for at least one hour.  
Make sure that the room is well-ventilated. Close the door to other rooms so that the smell does not spread throughout the house.
- Let the appliance cool down to room temperature. Mix a neutral cleaning agent with hot water, wipe down the appliance with it and wipe it dry with a clean, soft cloth.  
Leave the door open until the appliance is completely dry.



# OPERATING MANUAL

## OPERATING ELEMENTS



	1. ON/OFF	Switches the oven on/off.
	2. Lamp ON/OFF	Switches the lamp on/off.
	3. Oven function	Press this symbol to change the operating mode. Press and hold for 5 seconds to change it quickly.
	4. Automatic programmes	Use this option to select automatic programmes or descaling and cleaning.
	5. Steam cooking	Cooking with hot steam preserves the quality of food and promises the best tasting and healthiest cuisine.
	6. Fast preheat	For fast preheating.
	7. Smart Slider	You can use the Smart Slider or the “+/-” buttons to change the values shown on the display.
	8. Setting the cooking time, clock time and temperature	Set the clock time in standby mode/Switch between time setting and temperature setting.
	9. Start/pause	Starts and interrupts the cooking process.
	10. Water tank	Water tank for the steam function. The water tank opens after the button is pressed.

# OPERATING PANEL






---



This steam cooker has a modern electronic control system. This enables you to set the cooking parameters to best suit your needs.

## 1. Setting the time

When the appliance is plugged in, “00:00” will flash and the alarm will sound once.

- 1) Press  and hold for 3 seconds. The hour numbers will flash.
- 2) Tap **—** or **+** or move the Smart Slider  to set the number of hours. The number entered should be between 0 and 23.
- 3) Tap  to confirm your entry. The minute numbers will now flash.
- 4) Tap **—** or **+** or move the Smart Slider  to set the minutes. The number entered should be between 0 and 59.
- 5) Tap  to confirm the clock setting. The clock now flashes. The time is set. The appliance will enter standby mode.



### NOTE:






- 1) If you wish to change the time, repeat steps 1 to 5.
- 2) If the clock is not set, the appliance will not work correctly.

You can select the operating mode by pressing **F**.










The available modes are as follows: Top/bottom heat, hot air, hot air (ECO), top/bottom heat + circulation, dual grill + circulation, grilling with radiant heat, dual grill with bottom heat, bottom heat + hot air, defrost, dough process

## 2. Cooking with top/bottom heat










- 1) Tap **F** once to activate the top/bottom heat. The default temperature of 180°C will be displayed and the symbol for top/bottom heat will appear.
- 2) Tap  to set the time.  
Tap **—** or **+** or move the Smart Slider  to set the cooking time.

- 3) Tap  to confirm the cooking time and to set the temperature.  
Tap  or  or move the Smart Slider  to adjust the temperature.  
The temperature can be set from 50 to 230°C.
- 4) Tap  to start the cooking process.











**NOTE:**

- 1) If you open the oven door during a cooking process, the cooking process will be interrupted.  
After closing the door, tap the  button. The cooking process will continue.
- 2) The cooking time can be changed during the cooking process. Tap . Then tap  or  or move the Smart Slider  to set the cooking time.
- 3) The cooking temperature can be changed during cooking. Tap  repeatedly until the temperature flashes. Then tap  or  or move the Smart Slider  to set the temperature.






### 3. Cooking with hot air

- 1) Tap **F** 2x to activate the hot air. The default temperature of 160 °C will be displayed and the symbol for hot air will appear.
- 2) Tap  to set the time.  
Tap  or  or move the Smart Slider  to set the cooking time.
- 3) Tap  to confirm the cooking time and to set the temperature.  
Tap  or  or move the Smart Slider  to adjust the temperature.  
The temperature can be set from 50 to 250 °C.
- 4) Tap  to start the cooking process.






### 4. Cooking with Hot Air ECO

- 1) Tap **F** 3x to activate the Hot Air ECO. The default temperature of 160 °C will be displayed and the symbol for Hot Air ECO  will appear.
- 2) Tap  to set the time.  
Tap  or  or move the Smart Slider  to set the cooking time.
- 3) Tap  to confirm the cooking time and to set the temperature.  
Tap  or  or move the Smart Slider  to adjust the temperature.  
The temperature can be set from 150 to 200 °C.
- 4) Tap  to start the cooking process.






## 5. Cooking with top/bottom heat+ circulation

- 1) Tap **F** 4x to activate top/bottom heat + circulation. The default temperature of 160 °C will be displayed and the symbol for top/bottom heat + circulation will appear.
- 2) Tap  to set the time.  
Tap **—** or **+** or move the Smart Slider  to set the cooking time.
- 3) Tap  to confirm the cooking time and to set the temperature.  
Tap **—** or **+** or move the Smart Slider  to adjust the temperature.  
The temperature can be set from 50 to 230°C.
- 4) Tap  to start the cooking process.






## 6. Cooking with grill and radiant heat

- 1) Tap **F** 5x to activate grilling with radiant heat. The default temperature of 150 °C will be displayed and the symbol for grilling with radiant heat will appear.
- 2) Tap  to set the time.  
Tap **—** or **+** or move the Smart Slider  to set the cooking time.
- 3) Tap  to confirm the cooking time and to set the temperature.  
Tap **—** or **+** or move the Smart Slider  to adjust the temperature.  
The temperature can be set from 100 to 235 °C.
- 4) Tap  to start the cooking process.






## 7. Cooking with dual grill + circulation

- 1) Tap **F** 6x to activate dual grill + circulation. The default temperature of 180 °C will be displayed and the symbol for dual grill + circulation will appear.
- 2) Tap  to set the time.  
Tap **—** or **+** or move the Smart Slider  to set the cooking time.
- 3) Tap  to confirm the cooking time and to set the temperature.  
Tap **—** or **+** or move the Smart Slider  to adjust the temperature.  
The temperature can be set from 100 to 250 °C.
- 4) Tap  to start the cooking process.






## 8. Cooking with dual grill

- 1) Tap **F** 7x to activate dual grill. The default temperature of 180 °C will be displayed and the symbol for dual grill will appear.
- 2) Tap  to set the time.  
Tap **—** or **+** or move the Smart Slider  to set the cooking time.
- 3) Tap  to confirm the cooking time and to set the temperature.  
Tap **—** or **+** or move the Smart Slider  to adjust the temperature.  
The temperature can be set from 100 to 235 °C.
- 4) Tap  to start the cooking process.




## 9. Cooking with bottom heat + hot air

- 1) Tap **F** 8x to activate bottom heat + hot air. The default temperature of 180 °C will be displayed and the symbol for bottom heat + hot air will appear.
- 2) Tap  to set the time.  
Tap **—** or **+** or move the Smart Slider  to set the cooking time.
- 3) Tap  to confirm the cooking time and to set the temperature.  
Tap **—** or **+** or move the Smart Slider  to adjust the temperature.  
The temperature can be set from 50 to 250 °C.
- 4) Tap  to start the cooking process.






## 10. Cooking with bottom heat

- 1) Tap **F** 9x to activate the bottom heat. The default temperature of 150 °C will be displayed and the symbol for bottom heat will appear.
- 2) Tap  to set the time.  
Tap **—** or **+** or move the Smart Slider  to set the cooking time.
- 3) Tap  to confirm the cooking time and to set the temperature.  
Tap **—** or **+** or move the Smart Slider  to adjust the temperature.  
The temperature can be set from 50 to 230°C.
- 4) Tap  to start the cooking process.










## 11. Defrosting

- 1) Tap **F** 10x to activate the defrost function. The defrost symbol will appear.
- 2) Tap  to set the time.  
Tap **—** or **+** or move the Smart Slider  to set the defrost function.
- 3) Tap  to start the defrost process.











## 12. Dough process

- 1) Tap **F** 11x to activate the dough process. The default temperature of 40 °C will be displayed and the symbol for the dough process will appear.
- 2) Tap  to set the time.  
Tap **—** or **+** or move the Smart Slider  to set the cooking time.
- 3) Tap  to confirm the cooking time and to set the temperature.  
Tap **—** or **+** or move the Smart Slider  to adjust the temperature.  
The temperature can be set from 30 to 45 °C.
- 4) Tap  to start the cooking process.

### Instructions for the **F** button:








Sequence	Function	Temperature setting	Time setting	
1		Top/bottom heat	50 °C – 230 C°	0:00 min – 9:00 h
2		Hot air	50 °C – 250 C°	0:00 min – 9:00 h
2		Hot Air ECO	150 °C – 200 C°	0:00 min – 9:00 h
4		Top/bottom heat + circulation	50 °C – 230 C°	0:00 min – 9:00 h
5		Grilling with radiant heat	100 °C – 235 C°	0:00 min – 9:00 h
6		Dual grill + circulation	100 °C – 250 C°	0:00 min – 9:00 h
7		Dual grill	100 °C – 235 C°	0:00 min – 9:00 h
8		Bottom heat + hot air	50 °C – 250 C°	0:00 min – 9:00 h
9		Bottom heat	50 °C – 230 C°	0:00 min – 9:00 h

### 13. Steam function




- 1) In standby mode, tap  once to call up the steam function. 100 °C will be shown on the display.
- 2) Tap  to set the time.  
Tap  or  or move the Smart Slider  to set the cooking time.
- 3) Tap  to set the temperature.  
Tap  or  or move the Smart Slider  to adjust the temperature.  
The temperature can be set from 35 to 100 °C.
- 4) Tap  to start the cooking process.
- 5) The alarm will sound five times to indicate that the cooking process is complete. The appliance will then return to standby mode and the display will show “End”.

### 14. Steam combi function

The 3 operating modes hot air + steam, top/bottom heat + steam and dual grill + circulation are available in this mode.

Sequence	Function	Temperature setting	Time setting	Steam
F (press 0x)		35 °C – 100 °C Default: 100 °C	0:00 min – 9:00 h	
F (press 1x)	 	160 °C – 250 °C default: 100 °C	0:00 min – 9:00 h	L1 L2 L3
F (press 2x)	 	160 °C – 230 °C default: 100 °C	0:00 min – 9:00 h	
F (press 3x)	 	160 °C – 250 °C default: 100 °C	0:00 min – 9:00 h	

## 15. Automatic programmes

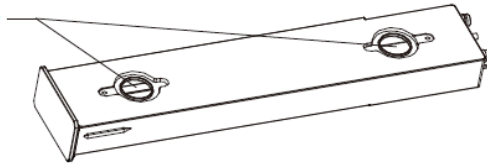
- 1) In standby, tap **A** once to activate the automatic programmes menu. Tap **—** or **+** to select one of the various automatic programmes (A01 to A16).
- 2) Tap  to set the time.  
Tap **—** or **+** or move the Smart Slider  to set the cooking time.
- 3) Tap  to start the cooking process.

### NOTE:

- 1) If the steam cooking function was used in an automatic program, the water pump draws the water into the water tank. A sound will be heard in the process.
- 2) If the steam cooking function has been used in an automatic program, you must remove the water in the cooking chamber and at the door.
- 3) If the appliance must be preheated for the programme, the food must not be in the appliance during preheating. Only when the temperature has been reached can you put the food into the appliance to start the cooking process.

### Note on steam cooking

Pour water here



#### 1. Before steam cooking:

If the water level is low before steam cooking, an alarm will sound and the low water level symbol will appear on the display. In this case, pour water into the water tank.

**NOTE:** Clean the water tank before starting the steam cooking process.

#### 2. During steam cooking:

If the water level is low during the steam cooking process, an alarm will sound and the low water level symbol will appear on the display. In this case, pour water into the water tank. Steam cooking is then continued normally.



### 3. After steam cooking:

1- When the steam cooking process is finished, the water in the boiler is returned to the water tank. This process takes about 1 minute.

2- If the water tank becomes too full, the system will beep 10 times. In this case, empty the water tank. When the water tank is empty, the system will continue the process.

**NOTE:** Empty the water tank after steam cooking.

### ERROR CODES

During steam cooking, the following error codes may be displayed:

E-06: 1- The water tank is not properly closed.

E-05: The water system is not working properly. Contact customer service.

Possible causes:

1- The water sensor is not working.

2- The water pipe is not working.

3- The water pump is not working.

4- The water tank is not working.

## 17. Automatic deposit removal function



For best cleaning results, we recommend the use of sodium citrate. Follow the manufacturer's instructions on the packaging. If the steam function has been running for 20 hours, the descaling function should be switched on afterwards.

- 1) Switch on the system. Remove the water tank and add 1000 ml of fresh water and a pack of descaling agent.
- 2) Push the water tank back in.
- 3) In standby mode, tap the **A** button several times until the display shows "CLE". This means that the appliance has switched on the automatic descaling function. The 40:00 min display will light up. The symbol for the water tank will show the current water level and other symbols will disappear.
- 4) Press **▷||** to start the program.
- 5) If 10 min remain, the program will stop and water must be refilled. Remove the water tank and pour the water in. Clean the water tank thoroughly.
- 6) Add fresh water and repeat steps 3 to 4.

**NOTE:** Do not interrupt the descaling process. If the descaling process is interrupted before the end, the entire program must be restarted starting from step 3.

## 18. Temperature sensor

- 1) You can use the temperature sensor in any operating mode. When you use it, a signal will sound. The display will show "Prob".
- 2) In "Temperature sensor" mode, tap **F** to select the heating mode. The default temperature of the temperature sensor will appear on the display.


- 3) Tap **—** or **+** or move the Smart Slider  to set the target temperature of the temperature sensor.
- 4) Press  to start the program. When the core temperature of the food reaches the target temperature of the temperature sensor, a signal will sound five times and the cooking process will be stopped.

## 19. Temperature sensor functions



- (1) Insert the temperature sensor into the food. When the temperature sensor has reached the target temperature, the temperature setting is finished.
- (2) In this mode, the operating modes hot air, dual grill, top/bottom heat, dual grill + circulation and infrared grill are available.

	Hot air	Dual grill	Dual grill + circulation	Top/bottom heat	Infrared grill
Operating mode	200 C°	200 C°	200 C°	200 C°	200 C°
Temperature selection	50 °C – 100 C°	50 °C – 100 C°	50 °C – 100 C°	50 °C – 100 C°	50 °C – 100 C°
Default temperature	60 °C	60 °C	60 °C	60 °C	60 °C

### NOTE:

- 1) Insert the temperature sensor into the food in standby mode. “Prob” will appear on the display.
- 2) Press  . When the temperature sensor has reached the target temperature, “Prob” will appear on the display. The process will stop and a signal will sound five times. Pull out the temperature sensor. The appliance will return to standby mode or to the clock.
- 3) The setting range of the temperature sensor is 50-100°C. The temperature in the centre of the oven is 200°C.
- 4) The cooking time cannot be set with this function.
- 5) The tone will sound once when you insert or remove the temperature sensor.
- 6) When the appliance is in the setting and operation mode, this mode is ended by inserting or removing the temperature sensor.
- 7) If the temperature has not been set, the signal will sound five times after 9 hours. The process will be cancelled.
- 8) Dual grill + circulation function, 50-100 °C: If the target temperature is not reached, the dual grill will operate for 20 seconds and stop for 10 seconds.
- 9) The function can be changed or cancelled.



## 20. Function of the button



- (1) Tap  to return to standby mode.
- (2) Child lock: With the child lock activated, press and hold the  button to deactivate the child lock.

## 21. Reminder at the end of the cooking process



When the cooking time is finished, “End” will appear on the display and the signal will sound five times. Tap “-C” or open the door to stop the signal and return to standby mode. If you do not perform any operation within 5 minutes, the signal will sound once again. The appliance will enter standby mode.

## 22. Child lock

Activating child lock: In standby mode, press and hold  for 3 seconds. You will hear a long beep indicating that the child lock has been activated. The  symbol will also appear.

Deactivating child lock: When the child lock is engaged, press and hold  for 3 seconds. You will hear a long beep indicating that the child lock has been deactivated. The  symbol will also disappear.

## 23. Information on the display

- 1) If you do not perform any further operations when making settings, the selected setting will be confirmed automatically after 10 seconds. Except for the initial setting of the clock.
- 2) If a selected programme has been set for 3 seconds, it will be confirmed automatically. Except for automatic programmes, which are automatically confirmed after 10 seconds.
- 3) If the appliance is in setting or standby mode or in the automatic or defrost programme and no operation is made within 5 minutes, it will switch off.
- 4) The oven lamp always lights up when the door is open.
- 5) The oven lamp always lights up when an operation is interrupted.
- 6) If the oven door is opened during cooking, the  button must be pressed to continue cooking.
- 7) The  button can be pressed in any operating mode to open the water tanks.

MENU	Display	Weight	Time	Power setting
Steamed fish	A01	500 g	10:00	Steam 100 °C
Steamed prawns with garlic powder	A02	500 g	12:00	Steam 100 °C
Steamed Chinese cabbage	A03	500 g	11:30	Steam 100 °C

Roast chicken	A04	–	20:00	Dual grill 220 °C + circulation
Grilled prawns	A05	–	12:00	Dual grill 220 °C + circulation
Seafood	A06	–	10:00	Top/bottom heat + circulation 210 °C
Pizza	A07	–	09:30	Top/bottom heat + circulation 180 °C
Biscuits	A08	–	10:00	Top/bottom heat + circulation 180 °C
Roast beef	A09	–	10:00	Dual grill 235 °C
Sponge cake	A10	–	28:00	Top/bottom heat 175 °C
Cod	A11	–	22:00	Top/bottom heat + circulation 200 °C
Millefoglie from yellow and purple potatoes	A12	–	30:00	Top/bottom heat 180 °C
Roast chicken with early potatoes	A13	–	45:00	Top/bottom heat + circulation 200 °C
Roast beef	A14	–	10:00 + 50:00	Dual grill 230°C + Top/bottom heat 120°C
Descaling	A15	–	40:00	–
Clean	A16	–	05:00	–

# TROUBLESHOOTING

## NORMAL

Steam collects on the door, hot air escapes from the ventilation slots

Steam can escape from the food while cooking. It mostly escapes from the ventilation slots. Sometimes it also collects in a cool place like the oven door. This is normal.

PROBLEM	Possible causes	Remedy
The oven cannot be started.	1) Power cord not plugged in properly.	Pull out the plug. Plug it in again after 10 seconds.
	(2) The fuse is blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker. Contact a qualified electrician if in doubt.
	(3) Problem with the power outlet.	Test the outlet with other electrical devices.
The oven is not heating.	(4) Door not closed properly.	Close the door firmly.



According to the Directive on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), waste electrical and electronic equipment should be collected and treated separately. If you need to dispose of this product in the future, please **DO NOT** dispose of it with your household waste. Please send this product to WEEE collection points.

**PN: 16170000A534**

# TABLE DES MATIÈRES

## 2 CONSIGNES DE PRÉCAUTION

---

## 2 SPÉCIFICATIONS

---

## 3 CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

5 Risque de blessures

---

## 6 RÉGLER LE FOUR

6 Désignation des pièces de l'appareil et des accessoires

---

## 7 INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE MONTAGE

7 Appareils encastrables

8 Dimensions d'encastrement

8 Encastrement

---

## 9 MISE EN SERVICE

9 Premier nettoyage et chauffage

---

## 10 NOTICE D'UTILISATION

10 Éléments de commande

11 Bandeau de commande

---

## 22 DÉPANNAGE

## MESURES DE PRÉCAUTION

- (a) N'utilisez jamais cet appareil avec la porte ouverte. Ne manipulez jamais ou ne désactivez jamais le verrouillage de sécurité.
- (b) Ne placez aucun objet entre la face avant de l'appareil et la porte. Assurez-vous que les surfaces du joint ne présentent aucune salissure ou résidu de nettoyage.

### Complément

Si l'appareil n'est pas correctement nettoyé, sa surface peut subir des dommages. Cela peut avoir un impact négatif sur la durée de vie de l'appareil et provoquer des situations dangereuses.

## SPÉCIFICATIONS

Modèle : Blaupunkt 5C90S8990

Tension nominale	230 V, ~ 50 Hz
Puissance de sortie nominale (gril)	3200 W
Puissance de sortie nominale (chaleur brassée)	1700 W
Puissance d'entrée nominale (vapeur)	1500 W
Puissance d'entrée nominale (maximale)	3250 W
Capacité du four	50 l
Dimensions extérieures	595 x 525 x 454 mm
Poids net	env. 31 kg

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

## AVERTISSEMENT

Suivez toujours les mesures de précaution élémentaires suivantes pour réduire le risque d'incendies, de chocs électriques et de blessures des personnes lors de l'utilisation de votre appareil :

1. Veuillez lire et suivre les consignes suivantes : MESURES DE PRÉCAUTION
2. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation sûre de l'appareil et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent. Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil. Les enfants de 8 ans ou plus peuvent effectuer le nettoyage et l'entretien uniquement si un tiers responsable les surveille. Les enfants de moins de 8 ans doivent être constamment surveillés ou tenus à distance de l'appareil.
3. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et de son cordon d'alimentation.
4. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son partenaire de service après-vente ou une personne qualifiée afin d'éviter tout risque.
5. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque vous chauffez des aliments dans des récipients en plastique ou en carton en raison du risque d'incendie.
6. AVERTISSEMENT : Seules les personnes qualifiées sont autorisées à effectuer l'entretien et les réparations.
7. Utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour cet appareil (pour les appareils qui disposent d'un équipement permettant l'utilisation d'une sonde de température).
8. Cet appareil est conçu pour une utilisation dans des environnements domestiques ou identiques, par exemple :
  - dans les cuisines des locaux des employés dans des magasins, des bureaux ou d'autres environnements de travail ;
  - dans des fermes ;
  - par les clients d'hôtels, de motels et d'autres établissements d'hébergement.
9. Ne nettoyez jamais l'appareil avec un nettoyeur à vapeur.
10. Cet appareil est encastrable.
11. AVERTISSEMENT : Les éléments accessibles de l'appareil deviennent très chauds pendant le fonctionnement. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart de l'appareil.
12. La surface du meuble dans lequel l'appareil est encastré peut devenir très chaud.
13. AVERTISSEMENT : L'appareil et ses pièces accessibles deviennent très chauds pendant l'utilisation. Il est interdit de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être constamment surveillés ou tenus à distance de l'appareil.
14. Pendant son utilisation, l'appareil devient très chaud. Ne touchez jamais les résistances à l'intérieur du four.



15. N'installez jamais l'appareil derrière une porte décorative pour éviter toute surchauffe. Cette consigne ne s'applique pas aux appareils avec une porte décorative.
16. AVERTISSEMENT : ne portez pas l'appareil par la poignée. (Le four est très lourd et la poignée pourrait se casser.)
17. Après chaque utilisation, videz l'eau se trouvant dans le bac de récupération, dans le four et dans le réservoir d'eau.
18. N'utilisez aucun gobelet en carton et aucun récipient en plastique qui ne résistent pas à des températures supérieures à 120 °C. Utilisez des récipients en verre, en céramique ou en inox.
19. Cet appareil est chauffé notamment avec de la vapeur.

# RISQUE DE BLESSURES

---

Lisez attentivement les informations suivantes et conservez-les pour pouvoir les consulter ultérieurement.

## Danger

Risque de choc électrique ! Tout contact avec certains composants internes peut entraîner des blessures graves voire mortelles. Ne désassemblez jamais cet appareil.

## Avertissement

Risque de choc électrique ! Toute utilisation non conforme de la mise à la terre peut provoquer un choc électrique. Avant de brancher la fiche dans une prise de courant, vérifiez que l'appareil est correctement monté et mis à la terre.

Cet appareil doit être mis à la terre. En cas de court-circuit électrique, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique en permettant l'évacuation du courant électrique. Cet appareil est équipé d'une fiche de mise à la terre. La fiche doit être branchée à une prise de courant correctement installée et mise à la terre.

Adressez-vous à un électricien professionnel ou à un employé du SAV si vous ne comprenez pas complètement les consignes de mise à la terre ou si vous avez des doutes quant à la mise à la terre de l'appareil.

Cet appareil est fourni avec un câble d'alimentation court pour réduire les risques d'enchevêtrement et de trébuchement que présente un câble long.

## Nettoyage

Avant le nettoyage, débranchez l'appareil.

1. Après utilisation, nettoyez le compartiment de cuisson avec un chiffon humide.
2. Nettoyez les accessoires avec de l'eau savonneuse.
3. En cas de salissures, le cadre de la porte et le joint ainsi que les pièces voisines doivent être minutieusement nettoyés avec un chiffon humide.
4. N'utilisez aucun produit à récurer agressif ou de racloir métallique tranchant pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils risqueraient de rayer la surface en verre, qui pourrait ensuite voler en éclat.

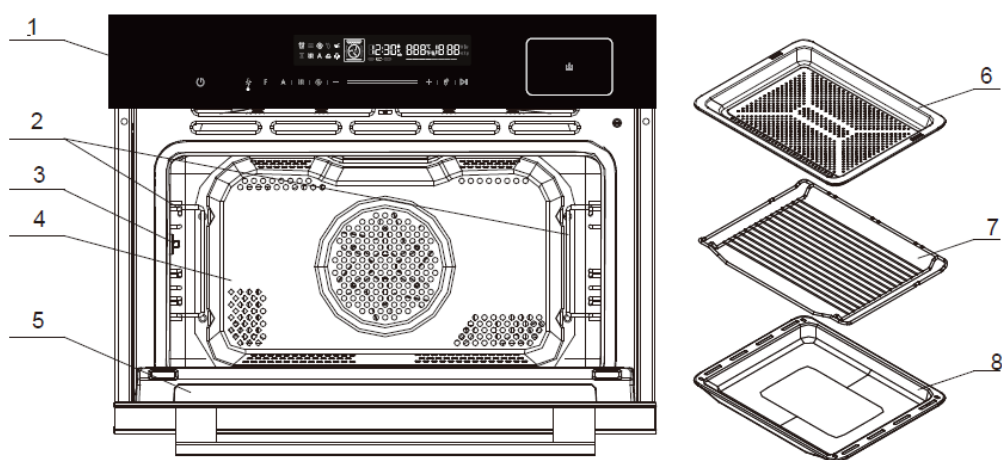
# RÉGLER LE FOUR

## DÉSIGNATION DES PIÈCES DE L'APPAREIL ET DES ACCESSOIRES

Sortez l'appareil du carton et retirez tous les matériaux d'emballage présents dans le compartiment de cuisson.

Votre appareil est équipé des accessoires suivants :

Mode d'emploi



1. Bandeau de commande

2. Grille support à gauche et à droite

3. Support pour sonde de température

4. Compartiment de cuisson

5. Porte

6. Panier vapeur

7. Grille de cuisson

8. Lèche-frite

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

Utilisez uniquement les accessoires d'origine. Ils sont tout spécialement conçus pour votre appareil.

Vous pouvez vous procurer les accessoires correspondants sur [www.blaupunkt-einbaugeraete.com](http://www.blaupunkt-einbaugeraete.com) ou auprès de votre revendeur.

### Remarque

Les accessoires peuvent se déformer lorsqu'ils deviennent très chauds. Mais, leur fonction n'est pas altérée. Dès qu'ils ont refroidi, ils reprennent leur forme initiale.

## Pose des accessoires

Le compartiment de cuisson est équipé de grilles latérales avec quatre niveaux d'enfournement. Le décompte des niveaux est effectué du bas vers le haut.

L'accessoire peut être retiré jusqu'à environ la moitié sans risque de basculement.

## INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE MONTAGE

- Cet appareil n'est PAS conçu pour une utilisation dans un environnement professionnel.
- Veuillez respecter la notice de montage fournie. Seul un technicien qualifié est autorisé à installer cet appareil.
- L'appareil est équipé d'une fiche et doit être uniquement branché à une prise de courant avec mise à la terre correctement installée.
- Si une nouvelle prise de courant est requise, seul un électricien professionnel est autorisé à installer et à brancher le câble.
- Si la fiche n'est plus accessible après l'installation, un dispositif de séparation des pôles doit être disponible sur le lieu de l'installation avec un écart de 3 mm min. entre les contacts.
- N'utilisez jamais d'adaptateur, de rallonge multiprise et de câble de rallonge. Une surcharge peut provoquer un incendie.
- Si l'appareil ne dispose pas de ligne d'alimentation et de fiche, le dispositif de raccordement doit disposer d'une séparation des contacts sur tous les pôles pour une séparation complète. De plus, l'appareil doit être intégré au câblage de l'habitation conformément aux règles de câblage.



Les pièces accessibles deviennent très chaudes pendant le fonctionnement.

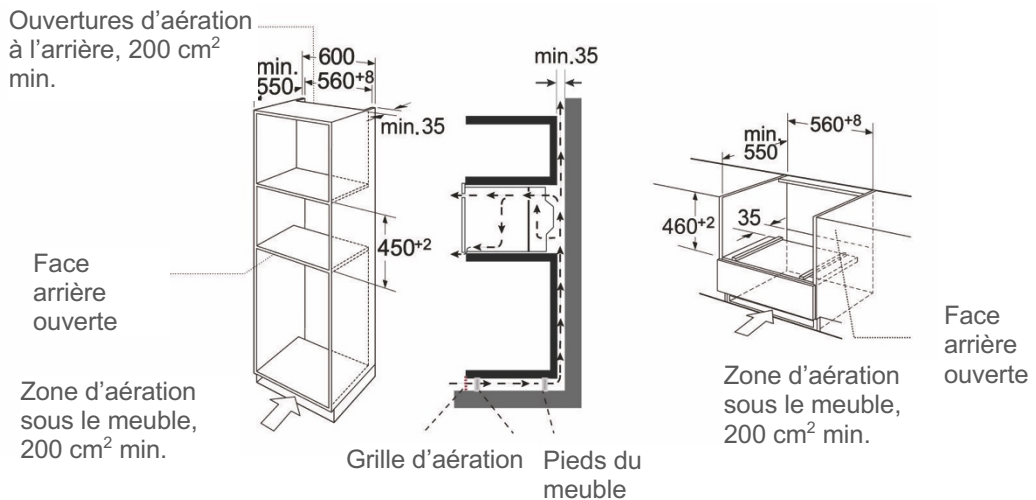
## APPAREILS ENCASTRABLES

---

- L'appareil est uniquement destiné à être encastré dans une cuisine.
- L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation sur une table ou dans un meuble.
- Le meuble dans lequel l'appareil est encastré ne doit pas avoir de paroi derrière l'appareil.
- Entre le mur et la paroi arrière ou le fond de l'appareil qui se trouve au-dessus, respectez un espace de 35 mm minimum.

- À l'avant, le meuble d'encastrement doit présenter une ouverture d'aération de 200 cm<sup>2</sup>. Pour cela, la plaque du fond doit être découpée ou une grille d'aération doit être installée.
- Ne couvrez jamais les fentes d'aération et les ouvertures d'aspiration.
- Le fonctionnement fiable de cet appareil est garanti uniquement si le montage a été effectué dans le respect de la présente notice de montage.
- L'installateur est responsable de tous les dommages résultant d'un montage non correct.
- Les meubles dans lesquels l'appareil est encastré doivent être résistants à la chaleur.

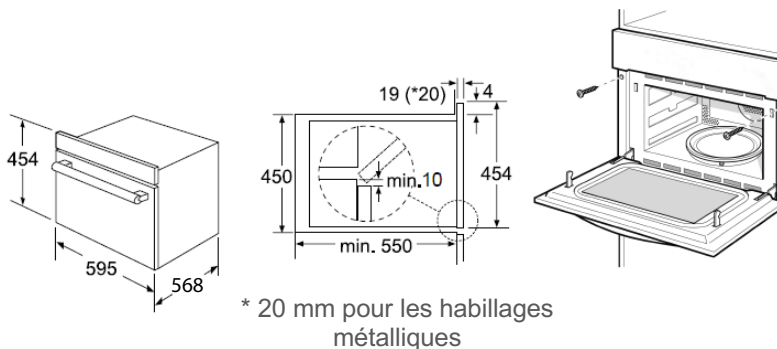
## DIMENSIONS D'ENCASTREMENT



## ENCASTREMENT

Ne transportez pas ou ne portez pas l'appareil par la poignée de la porte. La poignée de la porte ne peut pas supporter le poids de l'appareil et peut se briser.

1. Insérez avec précaution l'appareil dans l'ouverture et vérifiez qu'il est centré.
2. Ouvrez la porte et fixez l'appareil avec les vis fournies.



\* 20 mm pour les habillages métalliques

- (a) Insérez complètement l'appareil en veillant à le centrer dans l'ouverture.
- (b) Ne pliez pas le câble de branchement.
- (c) Fixez l'appareil avec les vis.
- (d) N'utilisez pas de baguettes supplémentaires pour boucher la fente entre le plan de travail et l'appareil.

## Informations importantes

L'appareil est conçu pour une installation fixe avec un câble d'alimentation à 3 pôles. Seul un professionnel agréé est autorisé à brancher l'appareil conformément au schéma de branchement. Seul un électricien professionnel est autorisé à remplacer le câble de raccordement conformément aux prescriptions.

N'utilisez aucune prise multiple, aucune rallonge multiprise ou rallonge. Toute surcharge présente un risque d'incendie.

Si la prise n'est plus accessible après l'installation, un interrupteur coupe-circuit omnipolaire doit être disponible avec une distance de contact d'au moins 3 mm.

# MISE EN SERVICE




## PREMIER NETTOYAGE ET CHAUFFAGE

Retirez le film protecteur placé sur l'avant du four combiné vapeur.

### Avant la première utilisation de l'appareil :

Retirez tous les accessoires et nettoyez l'intérieur de l'appareil.

Chauffez le four vide. Les appareils neufs dégagent, à leur première utilisation, une odeur typique. Avant sa première utilisation, chauffez une fois l'appareil. L'odeur est ainsi éliminée et les aliments peuvent ensuite cuire plus vite.

- Avant de chauffer le four combiné vapeur, essayez-le avec un chiffon humide. Vous retirez ainsi les matériaux qui se sont accumulés pendant l'emballage dans l'appareil ou dans le matériau d'emballage.
- Appuyez sur . L'appareil s'allume et le menu principal s'affiche sur l'écran.
- Appuyez sur **F** pour sélectionner la chaleur tournante .  
La température recommandée s'affiche.
- Augmentez la température à la valeur maximum. Pour cela, utilisez les touches de réglage.
- Appuyez sur  à côté des touches tactiles. Chauffez le four vide pendant au moins une heure.

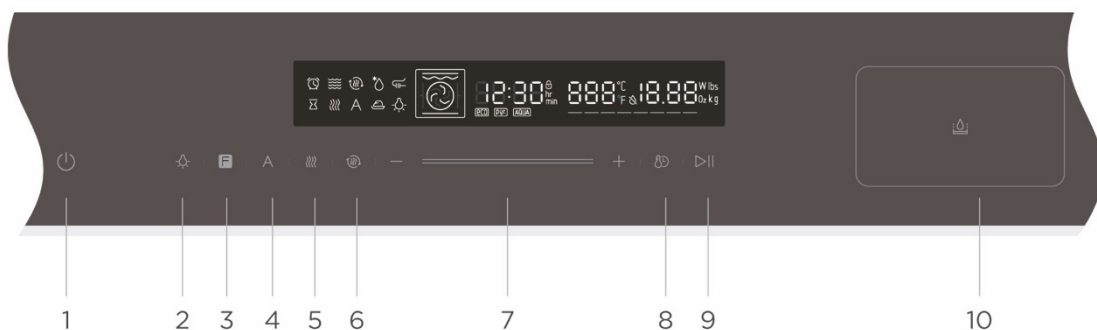
Assurez-vous alors que la pièce est bien aérée. Fermez les portes des autres pièces pour éviter que l'odeur ne se répande dans toute votre habitation.











- Laissez toujours refroidir l'appareil jusqu'à ce qu'il atteigne la température ambiante. Mélangez un nettoyant neutre avec de l'eau chaude et essuyez avec l'appareil. Séchez l'appareil en le frottant avec un chiffon doux et propre.

Laissez la porte ouverte jusqu'à ce que le four ait complètement séché.

# MODE D'EMPLOI

## ÉLÉMENTS DE COMMANDE



	1. MARCHE/ARRÊT	Allumer/éteindre le four.
	2. Lampe MARCHE/ARRÊT	Allumer/éteindre la lampe
	3. Fonction four	Appuyez sur ce symbole pour changer de mode de cuisson. Maintenez la touche enfoncée pendant 5 secondes pour un changement rapide.
	4. Programmes automatiques	Utilisez cette option pour sélectionner des programmes automatiques ou pour le détartrage et le nettoyage.
	5. Cuisson vapeur	La cuisson à la vapeur d'eau chaude est saine et préserve les arômes et les qualités nutritionnelles des aliments.
	6. Préchauffage rapide	Pour préchauffer rapidement.
	7. Smart Slider	Utilisez le Smart Slider ou les touches « +/- » pour modifier les valeurs affichées sur l'écran.
	8. Réglage de la durée de la cuisson, de l'heure et de la température	Réglage de l'heure dans le mode veille/passage du réglage de l'heure au réglage de la température et inversement.
	9. Démarrage/pause	Démarrer et interrompre la cuisson.
	10. Réservoir d'eau	Réservoir d'eau pour la fonction vapeur. Dès que vous appuyez sur cette touche, le récipient d'eau s'ouvre.

# BANDEAU DE COMMANDE



Ce four combiné vapeur est équipé d'une commande électronique moderne. Elle vous permet de parfaitement régler les paramètres de cuisson en fonction de vos besoins.

## 1. Régler l'heure

Si l'appareil est branché sur le courant, « 00:00 » clignote et l'alarme retentit une fois.

- 1) Appuyez sur pendant 3 secondes. Les heures se mettent à clignoter.
- 2) Appuyez sur **—** ou **+** ou bien utilisez le Smart Slider pour régler les heures. Le chiffre choisi doit être compris en 0 et 23.
- 3) Appuyez sur pour confirmer votre saisie. Les minutes se mettent alors à clignoter.
- 4) Appuyez sur **—** ou **+** ou bien utilisez le Smart Slider pour régler les minutes. Le chiffre choisi doit être compris en 0 et 59.
- 5) Appuyez sur pour terminer le réglage de l'heure. L'heure se met alors à clignoter et le réglage est terminé. L'appareil passe dans le mode veille.

### REMARQUE :

- 1) Si vous souhaitez modifier l'heure, répétez les étapes 1 à 5.
- 2) Si l'heure n'est pas réglée, l'appareil ne fonctionne pas correctement.

Appuyez sur **F** pour sélectionner le mode de cuisson.




Les modes suivants sont disponibles : convection naturelle, chaleur tournante, chaleur tournante (ECO), convection naturelle + chaleur brassée,

double gril + chaleur brassée, gril avec chaleur rayonnante, double gril + chaleur sole, chaleur sole + chaleur tournante, décongélation, levage de pâte.






## 2. Cuisson avec la convection naturelle

- 1) Appuyez une fois sur **F** pour activer la convection naturelle. La température par défaut de 180 °C ainsi que le symbole de la convection naturelle s'affichent.
- 2) Appuyez sur pour régler le temps.  
Appuyez sur **—** ou **+** ou bien utilisez le Smart Slider pour choisir le temps de cuisson.








- 3) Appuyez sur  pour confirmer le temps de cuisson et pour ensuite choisir la température. Appuyez sur **—** ou **+** ou bien utilisez le Smart Slider  pour choisir la température. Vous pouvez choisir une température comprise entre 50 et 230 °C.
- 4) Appuyez sur  pour démarrer la cuisson.







#### REMARQUE :

- 1) Si vous ouvrez la porte du four pendant la cuisson, cette dernière est interrompue. Après avoir refermé la porte, appuyez sur la touche . La cuisson est poursuivie.
- 2) Vous pouvez modifier le temps de cuisson pendant la cuisson. Appuyez sur . Appuyez ensuite sur **—** ou **+** ou bien utilisez le Smart Slider  pour choisir le temps de cuisson.
- 3) Vous pouvez modifier la température de cuisson pendant la cuisson. Appuyez plusieurs fois sur  jusqu'à ce que la température clignote. Appuyez ensuite sur **—** ou **+** ou bien utilisez le Smart Slider  pour choisir la température.






### 3. Cuisson avec la chaleur tournante

- 1) Appuyez deux fois sur **F** pour activer la chaleur tournante. La température par défaut de 160 °C ainsi que le symbole de la chaleur tournante s'affichent.
- 2) Appuyez sur  pour régler le temps. Appuyez sur **—** ou **+** ou bien utilisez le Smart Slider  pour choisir le temps de cuisson.
- 3) Appuyez sur  pour confirmer le temps de cuisson et pour ensuite choisir la température. Appuyez sur **—** ou **+** ou bien utilisez le Smart Slider  pour choisir la température. Vous pouvez choisir une température comprise entre 50 et 250 °C.
- 4) Appuyez sur  pour démarrer la cuisson.






### 4. Cuisson avec la chaleur tournante ECO

- 1) Appuyez trois fois sur **F** pour activer la chaleur tournante ECO. La température par défaut de 160 °C ainsi que le symbole de la chaleur tournante ECO  s'affichent.
- 2) Appuyez sur  pour régler le temps. Appuyez sur **—** ou **+** ou bien utilisez le Smart Slider  pour choisir le temps de cuisson.
- 3) Appuyez sur  pour confirmer le temps de cuisson et pour ensuite choisir la température. Appuyez sur **—** ou **+** ou bien utilisez le Smart Slider  pour choisir la température. Vous pouvez choisir une température comprise entre 150 et 200 °C.
- 4) Appuyez sur  pour démarrer la cuisson.






## 5. Cuisson avec la convection naturelle + chaleur brassée

- 1) Appuyez quatre fois sur **F** pour activer la convection naturelle + chaleur brassée. La température par défaut de 160 °C ainsi que le symbole de la convection naturelle + chaleur brassée s'affichent.
- 2) Appuyez sur  pour régler le temps.  
Appuyez sur **—** ou **+** ou bien utilisez le Smart Slider  pour choisir le temps de cuisson.
- 3) Appuyez sur  pour confirmer le temps de cuisson et pour ensuite choisir la température.  
Appuyez sur **—** ou **+** ou bien utilisez le Smart Slider  pour choisir la température.  
Vous pouvez choisir une température comprise entre 50 et 230 °C.
- 4) Appuyez sur  pour démarrer la cuisson.






## 6. Cuisson avec le gril et la chaleur rayonnante

- 1) Appuyez cinq fois sur **F** pour activer le gril et la chaleur rayonnante. La température par défaut de 150 °C ainsi que le symbole du gril et de la chaleur rayonnante s'affichent.
- 2) Appuyez sur  pour régler le temps.  
Appuyez sur **—** ou **+** ou bien utilisez le Smart Slider  pour choisir le temps de cuisson.
- 3) Appuyez sur  pour confirmer le temps de cuisson et pour ensuite choisir la température.  
Appuyez sur **—** ou **+** ou bien utilisez le Smart Slider  pour choisir la température.  
Vous pouvez choisir une température comprise entre 100 et 235 °C.
- 4) Appuyez sur  pour démarrer la cuisson.






## 7. Cuisson avec le double gril + chaleur brassée

- 1) Appuyez six fois sur **F** pour activer le double gril + la chaleur brassée. La température par défaut de 180 °C ainsi que le symbole du double gril + de la chaleur brassée s'affichent.
- 2) Appuyez sur  pour régler le temps.  
Appuyez sur **—** ou **+** ou bien utilisez le Smart Slider  pour choisir le temps de cuisson.
- 3) Appuyez sur  pour confirmer le temps de cuisson et pour ensuite choisir la température.  
Appuyez sur **—** ou **+** ou bien utilisez le Smart Slider  pour choisir la température.  
Vous pouvez choisir une température comprise entre 100 et 250 °C.
- 4) Appuyez sur  pour démarrer la cuisson.






## 8. Cuisson avec le double gril

- 1) Appuyez sept fois sur **F** pour activer le double gril. La température par défaut de 180 °C ainsi que le symbole du double gril s'affichent.
- 2) Appuyez sur  pour régler le temps.  
Appuyez sur **-** ou **+** ou bien utilisez le Smart Slider  pour choisir le temps de cuisson.
- 3) Appuyez sur  pour confirmer le temps de cuisson et pour ensuite choisir la température.  
Appuyez sur **-** ou **+** ou bien utilisez le Smart Slider  pour choisir la température.  
Vous pouvez choisir une température comprise entre 100 et 235 °C.
- 4) Appuyez sur  pour démarrer la cuisson.




## 9. Cuisson avec la chaleur sole + chaleur tournante

- 1) Appuyez huit fois sur **F** pour activer la chaleur sole + la chaleur tournante. La température par défaut de 180 °C ainsi que le symbole de la chaleur sole + de la chaleur tournante s'affichent.
- 2) Appuyez sur  pour régler le temps.  
Appuyez sur **-** ou **+** ou bien utilisez le Smart Slider  pour choisir le temps de cuisson.
- 3) Appuyez sur  pour confirmer le temps de cuisson et pour ensuite choisir la température.  
Appuyez sur **-** ou **+** ou bien utilisez le Smart Slider  pour choisir la température.  
Vous pouvez choisir une température comprise entre 50 et 250 °C.
- 4) Appuyez sur  pour démarrer la cuisson.






## 10. Cuisson avec la chaleur sole

- 1) Appuyez neuf fois sur **F** pour activer la chaleur sole. La température par défaut de 150 °C ainsi que le symbole de la chaleur sole s'affichent.
- 2) Appuyez sur  pour régler le temps.  
Appuyez sur **-** ou **+** ou bien utilisez le Smart Slider  pour choisir le temps de cuisson.
- 3) Appuyez sur  pour confirmer le temps de cuisson et pour ensuite choisir la température.  
Appuyez sur **-** ou **+** ou bien utilisez le Smart Slider  pour choisir la température.  
Vous pouvez choisir une température comprise entre 50 et 230 °C.
- 4) Appuyez sur  pour démarrer la cuisson.










## 11. Décongélation

- 1) Appuyez dix fois sur **F** pour activer la décongélation. Le symbole de la décongélation s'affiche.
- 2) Appuyez sur  pour régler le temps.  
Appuyez sur **—** ou **+** ou bien utilisez le Smart Slider  pour régler la fonction de décongélation.
- 3) Appuyez sur  pour démarrer la décongélation.

## 12. Levage de pâte

- 1) Appuyez onze fois sur **F** pour activer le levage de pâte. La température par défaut de 40 °C ainsi que le symbole du levage de pâte s'affichent.
- 2) Appuyez sur  pour régler le temps.  
Appuyez sur **—** ou **+** ou bien utilisez le Smart Slider  pour choisir le temps de cuisson.
- 3) Appuyez sur  pour confirmer le temps de cuisson et pour ensuite choisir la température.  
Appuyez sur **—** ou **+** ou bien utilisez le Smart Slider  pour choisir la température.  
Vous pouvez choisir une température comprise entre 30 et 45 °C.
- 4) Appuyez sur  pour démarrer la cuisson.

### Consignes pour la touche **F** :

Ordre		Fonction	Plage de températures	Plage de temps
1		Convection naturelle	50 °C – 230 °C	0:00 min – 9:00 h
2		Chaleur tournante	50 °C – 250 °C	0:00 min – 9:00 h
2		Chaleur tournante ECO	150 °C – 200 °C	0:00 min – 9:00 h
4		Convection naturelle + chaleur brassée	50 °C – 230 °C	0:00 min – 9:00 h
5		Gril avec chaleur rayonnante	100 °C – 235 °C	0:00 min – 9:00 h
6		Double gril + chaleur brassée	100 °C – 250 °C	0:00 min – 9:00 h
7		Double gril	100 °C – 235 °C	0:00 min – 9:00 h
8		Chaleur sole + chaleur tournante	50 °C – 250 °C	0:00 min – 9:00 h
9		Chaleur sole	50 °C – 230 °C	0:00 min – 9:00 h

### 13. Fonction vapeur

- 1) Dans le mode veille, appuyez une fois sur pour accéder à la fonction vapeur. L'écran affiche 100 °C.
- 2) Appuyez sur pour régler le temps.  
Appuyez sur ou ou bien utilisez le Smart Slider pour choisir le temps de cuisson.
- 3) Appuyez sur pour choisir la température.  
Appuyez sur ou ou bien utilisez le Smart Slider pour choisir la température.  
Vous pouvez choisir une température comprise entre 35 et 100 °C.
- 4) Appuyez sur pour démarrer la cuisson.
- 5) L'alarme retentit cinq fois pour signaler que la cuisson est terminée. L'appareil repasse ensuite dans le mode veille et l'écran affiche « End ».

### 14. Fonction combinée vapeur

Dans ce mode, vous disposez des 3 modes de cuisson suivants : chaleur tournante + vapeur, convection naturelle + vapeur et double gril + chaleur brassée.

Ordre	Fonction	Plage de températures	Plage de temps	Vapeur
F (Appuyer 0x)		Vapeur 35 °C – 100 °C Par défaut : 100 °C	0:00 min – 9:00 h	
F (Appuyer 1x)		Chaleur tournante + vapeur 160 °C – 250 °C Par défaut : 100 °C	0:00 min – 9:00 h	L1 L2 L3
F (Appuyer 2x)		Convection naturelle + vapeur 160 °C – 230 °C Par défaut : 100 °C	0:00 min – 9:00 h	
F (Appuyer 3x)		Vapeur Double gril + chaleur brassée 160 °C – 250 °C Par défaut : 100 °C	0:00 min – 9:00 h	

### 15. Programmes automatiques

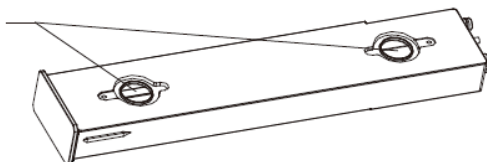
- 1) Dans le mode veille, appuyez une fois sur pour activer le menu des programmes automatiques. Appuyez sur ou pour sélectionner l'un des différents programmes automatiques (A01 à A16).
- 2) Appuyez sur pour régler le temps.  
Appuyez sur ou ou bien utilisez le Smart Slider pour choisir le temps de cuisson.
- 3) Appuyez sur pour démarrer la cuisson.

## REMARQUE :

- 1) Si la fonction de cuisson à la vapeur a été utilisée dans un programme automatique, la pompe à eau soutire l'eau du réservoir d'eau. Un bruit est alors émis.
- 2) Si la fonction de cuisson à la vapeur a été utilisée dans un programme automatique, vous devez retirer l'eau du compartiment de cuisson et de la porte.
- 3) Si l'appareil doit être préchauffé pour le programme, les aliments ne doivent pas se trouver dans l'appareil pendant le préchauffage. Attendez que la température soit atteinte pour placer les aliments dans l'appareil et commencer la cuisson.

## Remarque sur la cuisson à la vapeur

Verser l'eau ici



### 1. Avant la cuisson à la vapeur :

Si le niveau d'eau est faible avant la cuisson à la vapeur, une alarme retentit et le symbole correspondant s'affiche sur l'écran. Ajoutez de l'eau dans le réservoir d'eau.

**REMARQUE :** nettoyez le réservoir d'eau avant de démarrer la cuisson à la vapeur.

### 2. Pendant la cuisson à la vapeur :

Si le niveau d'eau est faible pendant la cuisson à la vapeur, une alarme retentit et le symbole correspondant s'affiche sur l'écran. Ajoutez de l'eau dans le réservoir d'eau. La cuisson à la vapeur se poursuit ensuite normalement.

### 3. Après la cuisson à la vapeur :

1- Une fois la cuisson à la vapeur terminée, l'eau est réacheminée de la bouilloire vers le réservoir d'eau. Ce processus dure environ 1 minute.

2- Si le réservoir d'eau est alors trop plein, le système émet 10 signaux sonores. Vous devez alors vider le réservoir d'eau. Une fois le réservoir d'eau vide, le système poursuit le processus.

**REMARQUE :** Videz le réservoir d'eau après la cuisson à la vapeur.

## CODES D'ERREURS

Les codes d'erreurs indiqués ci-dessous peuvent survenir pendant la cuisson à la vapeur :

E-06 : 1- Le réservoir d'eau n'est pas correctement fermé.

E-05 : Le système d'eau ne fonctionne pas correctement. Contactez le service après-vente.

Causes possibles :

1- Le capteur d'eau ne fonctionne pas.

2- La conduite d'eau ne fonctionne pas.

3- La pompe à eau ne fonctionne pas.

4- Le réservoir d'eau ne fonctionne pas.

## 17. Fonction d'élimination automatique des salissures

Pour un nettoyage au résultat optimal, nous recommandons l'utilisation de citrate de sodium. Suivez les instructions du fabricant fournies sur l'emballage. Si la fonction vapeur a été utilisée pendant 20 heures, la fonction de détartrage doit être activée.

- 1) Allumez le système. Retirez le réservoir d'eau et versez 1000 ml d'eau potable et un emballage de produit détartrant.
- 2) Insérez de nouveau le réservoir d'eau.
- 3) Dans le mode veille, appuyez plusieurs fois sur la touche **A** jusqu'à ce que l'écran affiche « CLE ». Ce code signifie que l'appareil a activé la fonction de détartrage automatique. L'écran affiche 40:00 minutes. Le symbole du réservoir d'eau indique le niveau d'eau actuel et les autres symboles disparaissent.
- 4) Appuyez sur **▷||** pour démarrer le programme.
- 5) Lorsque la durée restante est de 10 minutes, le programme est mis sur pause et vous devez ajouter de l'eau. Sortez le réservoir d'eau et versez de l'eau. Nettoyez soigneusement le réservoir d'eau.
- 6) Versez de l'eau potable et répétez les étapes 3 à 4.

**REMARQUE** : N'interrompez jamais le détartrage. Si le détartrage est interrompu avant la fin du processus, le programme complet doit être redémarré à partir de l'étape 3.

## 18. Sonde de température


- 1) Vous pouvez utiliser la sonde de température dans tous les modes de cuisson. Quand vous utilisez cette sonde, un signal retentit. L'écran affiche « Prob ».
- 2) Dans le mode « Sonde de température », appuyez sur **F** pour sélectionner le type de chaleur. La température par défaut de la sonde de température s'affiche sur l'écran.
- 3) Appuyez sur **—** ou **+** ou bien utilisez le Smart Slider **=====** pour régler la température de consigne de la sonde de température.
- 4) Appuyez sur **▷||** pour démarrer le programme. Si la température à cœur de l'aliment atteint la température de consigne de la sonde, un signal retentit cinq fois et la cuisson est arrêtée.

## 19. Fonctions de la sonde de température



- (1) Insérez la sonde de température dans l'aliment. Si la sonde de température atteint la température de consigne, le réglage de la température est terminé.
- (2) Dans ce mode, vous disposez des modes de cuisson suivants : chaleur tournante, double gril, convection naturelle, double gril + chaleur brassée et gril à infrarouge.

	Chaleur tournante	Double gril	Double gril + chaleur brassée	Convection naturelle	Gril à infrarouge
Mode de cuisson	200 °C	200 °C	200 °C	200 °C	200 °C
Plage de températures	50 °C – 100 °C	50 °C – 100 °C	50 °C – 100 °C	50 °C – 100 °C	50 °C – 100 °C
Température par défaut	60 °C	60 °C	60 °C	60 °C	60 °C

### REMARQUE :

- 1) Dans le mode veille, insérez la sonde de température dans l'aliment. L'écran affiche « Prob ».
- 2) Appuyez sur . Si la sonde de température atteint la température de consigne, l'écran affiche « Prob ». Le processus est terminé et un signal retentit cinq fois. Retirez la sonde de température. L'appareil repasse dans le mode veille ou affiche l'horloge.
- 3) La plage de réglage de la sonde de température est la suivante : 50–100 °C. La température au centre du four est de 200 °C environ.
- 4) Cette fonction ne permet pas de régler le temps de cuisson.
- 5) Le signal retentit une fois lorsque vous insérez ou retirez la sonde de température.
- 6) Si l'appareil se trouve dans le mode réglage et de cuisson, ce mode est arrêté dès que la sonde de température est insérée ou retirée.
- 7) Si la température n'a pas été réglée, le signal retentit cinq fois au bout de 9 heures. Le processus est interrompu.
- 8) Fonction double gril + chaleur brassée, 50–100 °C : si la température de consigne n'est pas atteinte, le double gril fonctionne pendant 20 secondes et s'arrête pendant 10 secondes.
- 9) La fonction peut être modifiée ou annulée.

## 20. Fonction de la touche



- 1) Appuyez sur  pour repasser dans le mode veille.
- (2) Sécurité enfant : lorsque la sécurité enfant est activée, maintenez la touche  enfoncée pour désactiver la sécurité enfant.





## 21. Rappel à la fin de la cuisson



Une fois le temps de cuisson atteint, l'écran affiche « End » et le signal retentit cinq fois. Appuyez sur « -C » ou ouvrez la porte pour arrêter le signal et repasser dans le mode veille. Si vous n'effectuez aucune action pendant 5 minutes, le signal retentit encore une fois. L'appareil passe dans le mode veille.

## 22. Sécurité enfant

Activer la sécurité enfant : dans le mode veille, appuyez sur  pendant 3 secondes. Un long signal sonore retentit pour signaler que la sécurité enfant a été activée. Le symbole  s'affiche également.

Désactiver la sécurité enfant : appuyez sur  pendant 3 secondes lorsque la sécurité enfant est active. Un long signal sonore retentit pour signaler que la sécurité enfant a été désactivée. Le symbole  s'éteint également.

## 23. Indications apparaissant sur l'écran

- 1) Si vous n'effectuez pas d'autres commandes lors des réglages, le réglage sélectionné est automatiquement confirmé au bout de 10 secondes, à l'exception du premier réglage de l'heure.
- 2) Si un programme a été réglé pendant 3 secondes, il est automatiquement confirmé, à l'exception des programmes automatiques qui sont automatiquement confirmés au bout de 10 secondes seulement.
- 3) Si l'appareil se trouve dans le mode réglage ou veille ou dans un programme automatique ou de décongélation et si vous n'effectuez aucune commande pendant 5 minutes, l'appareil s'éteint.
- 4) La lampe reste allumée lorsque la porte est ouverte.
- 5) La lampe reste allumée lorsqu'un processus est interrompu.
- 6) Si la porte est ouverte pendant la cuisson, vous devez appuyer sur la touche  pour poursuivre la cuisson.
- 7) Vous pouvez appuyer sur la touche  dans chaque mode pour ouvrir le réservoir d'eau.

MENU	Affichage	Poids	Temps	Réglage de la puissance
Poisson cuit à la vapeur	A01	500 g	10:00	Vapeur 100 °C
Crevettes cuites à la vapeur avec de l'ail en poudre	A02	500 g	12:00	Vapeur 100 °C
Chou chinois cuit à la vapeur	A03	500 g	11:30	Vapeur 100 °C

Poulet rôti	A04	–	20:00	Double gril 220 °C + chaleur brassée
Crevettes grillées	A05	–	12:00	Double gril 220 °C + chaleur brassée
Fruits de mer	A06	–	10:00	Convection naturelle + chaleur brassée 210 °C
Pizza	A07	–	09:30	Convection naturelle + chaleur brassée 180 °C
Petits biscuits	A08	–	10:00	Convection naturelle + chaleur brassée 180 °C
Rôti de bœuf	A09	–	10:00	Double gril 235 °C
Génoise	A10	–	28:00	Convection naturelle 175 °C
Cabillaud	A11	–	22:00	Convection naturelle + chaleur brassée 200 °C
Gratin de pommes de terre jaunes et violettes	A12	–	30:00	Convection naturelle 180 °C
Poulet rôti avec pommes de terre nouvelles	A13	–	45:00	Convection naturelle + chaleur brassée 200 °C
Rôti de bœuf	A14	–	10:00 + 50:00	Double gril 230°C + convection naturelle 120 °C
Détartrage	A15	–	40:00	–
Nettoyage	A16	–	05:00	–

# DÉPANNAGE

## NORMAL

De la vapeur s'accumule sur la porte, de l'air très chaud sort des fentes d'aération	Pendant la cuisson, de la vapeur peut s'échapper des mets. Cette vapeur est, la plupart du temps, évacuée par les fentes d'aération. Elle s'accumule parfois sur les zones froides telles que la porte du four. Ce phénomène est normal.
--	--

PROBLÈME	Causes possibles	Solution
Impossible de démarrer le four.	1) Le câble d'alimentation n'est pas correctement branché.	Débranchez la fiche. Rebranchez-la après 10 secondes.
	(2) Le fusible ou le disjoncteur saute.	Remplacez le fusible ou réarmez le disjoncteur. Adressez-vous à un électricien professionnel si vous avez des doutes.
	(3) Problèmes avec la prise de courant.	Testez la prise de courant avec d'autres appareils électriques.
Le four ne chauffe pas.	(4) La porte n'est pas correctement fermée.	Fermez correctement la porte.



Conformément à la directive européenne sur l'élimination des déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), les appareils électriques et électroniques usagés doivent être collectés et recyclés. Si vous devez à l'avenir éliminer ce produit, ne le jetez PAS avec les ordures ménagères. Veuillez envoyer ce produit aux points de collecte chargés de l'élimination des déchets d'équipements électriques et électroniques.

**Numéro de produit : 16170000A534**

# INHOUDSOPGAVE

## 2 VOORZORGSMAATREGELEN

---

## 2 SPECIFICATIES

---

## 3 BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

### 5 Verwondingsgevaar

---

## 6 OVEN INSTELLEN

### 6 Benaming van apparaatdelen en toebehoren

---

## 7 BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR DE MONTAGE

### 7 Inbouwapparaten

### 8 Inbouwmaten

### 8 Inbouw

---

## 9 INBEDRIJFSTELLING

### 9 Eerste reiniging en opwarmen

---

## 10 GEBRUIKSAANWIJZING

### 10 Bedieningselementen

### 11 Bedieningspaneel

---

## 21 PROBLEEMOPLOSSING

## VOORZORGSMAATREGELEN

- (a) Gebruik dit apparaat in geen geval met geopende deur. De veiligheidsvergrendeling mag niet worden gemanipuleerd of onbruikbaar gemaakt worden.
- (b) Plaats geen voorwerpen tussen de voorkant van het apparaat en de deur en let erop, dat er geen vuil of reinigingsresten op de afdichtvlakken zitten.

### Aanvulling

Wanneer het apparaat niet goed schoon wordt gehouden, kan het oppervlak worden beschadigd. Dit kan de levensduur van het apparaat beïnvloeden en leiden tot gevaarlijke situaties.

## SPECIFICATIES

Model: Blaupunkt 5C90S8990	
Nominale spanning	230 V, ~ 50 Hz
Nominaal uitgangsvermogen (grill)	3200 W
Nominaal uitgangsvermogen (circulatielucht)	1700 W
Nominaal ingangsvermogen (stoom)	1500 W
Nominaal ingangsvermogen (maximaal)	3250 W
Capaciteit van de oven	50 l
Buitenafmetingen	595 x 525 x 454 mm
Nettogewicht	ca. 31 kg

# BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

## WAARSCHUWING

Volg altijd de volgende fundamentele voorzorgsmaatregelen, om het risico van branden, stroomschokken en verwondingen van personen bij het gebruik van uw apparaat te verkleinen:

1. Lees en volg de volgende aanwijzingen: VOORZORGSMATREGELEN
2. Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale vermogens of gebrekkige ervaring en kennis, indien en voor zover ze door de voor hen verantwoordelijke persoon zijn geïnstrueerd omtrent het apparaat en de daarmee verbonden risico's en gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het apparaat mag door kinderen boven 8 jaar alleen worden uitgevoerd onder toezicht van een voor hen verantwoordelijke persoon. Kinderen onder 8 jaar moeten voortdurend bewaakt of uit de buurt gehouden worden.
3. Let erop, dat het apparaat en zijn netsnoer zich buiten het bereik van kinderen onder 8 jaar bevindt.
4. Is de netkabel beschadigd, moet hij door de fabrikant, zijn servicepartner of vergelijkbaar gekwalificeerde personen worden vervangen, om een gevaar te vermijden.
5. Laat het apparaat niet onbewaakt, wanneer u levensmiddelen in plastic- of kartonverpakking opwarmt, omdat daardoor brandgevaar bestaat.
6. WAARSCHUWING: Onderhouds- of reparatiewerkzaamheden mogen alleen worden uitgevoerd door deskundige personen.
7. Gebruik alleen de voor dit apparaat geadviseerde temperatuursensor (voor apparaten die zijn uitgerust met een mogelijkheid voor gebruik van een temperatuursensor).
8. Dit apparaat is voorzien voor gebruik in huishoudens en een vergelijkbare omgeving zoals bijvoorbeeld:
  - personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
  - boerderijen;
  - door gasten van hotels, motels en andere logiesverstrekkende bedrijven.
9. Het apparaat mag niet worden gereinigd met een stoomreiniger.
10. Dit apparaat is een inbouwapparaat.
11. WAARSCHUWING: De toegankelijke delen worden tijdens het gebruik heet. Kleine kinderen moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden.
12. Het oppervlak van de inbouwkast, waarin het apparaat zich bevindt, kan zeer heet worden.
13. WAARSCHUWING: Het apparaat en zijn toegankelijke delen worden tijdens het gebruik heet. De verwarmingselementen mogen niet worden aangeraakt. Kinderen onder 8 jaar moeten voortdurend bewaakt of uit de buurt gehouden worden.
14. Tijdens het gebruik wordt het apparaat heet. De verwarmingselementen in de oven mogen niet worden aangeraakt.

15. Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur worden geïnstalleerd, om oververhitting te vermijden. Dit geldt echter niet voor apparaten met decoratieve deur).
16. WAARSCHUWING: Draag het apparaat niet aan de greep. (De oven is erg zwaar en de greep kan daardoor afbreken).
17. Het water in het opvangreservoir, in de oven en in het waterreservoir moet na elk gebruik worden verwijderd.
18. Gebruik geen papieren beker en kunststofreservoir met een temperatuurbestendigheid onder 120 °C. Gebruik vaten van glas, keramiek of roestvrij staal.
19. Dit apparaat wordt vooral verwarmd met stoom.

# VERWONDINGSGEVAAR

---

Lees de volgende informatie grondig door en bewaar haar voor latere referentiedoeleinden.

## Gevaar

Gevaar voor elektrische schokken! Het aanraken van spanningvoerende componenten kan leiden tot zware verwondingen of de dood. Haal dit apparaat nooit uit elkaar.

## Waarschuwing

Gevaar voor elektrische schokken! Onjuist gebruik van de aarding kan leiden tot een elektrische schok. Steek de stekker pas in een stopcontact, wanneer het apparaat correct gemonteerd en geaard is.

Dit apparaat moet worden geaard. In het geval van een elektrische kortsluiting verkleint de aarding het risico van een stroomschok, doordat u een afvoerpad voorziet voor de elektrische stroom. Dit apparaat is uitgerust met een aardingsstekker. De stekker moet in een correct gemonteerd en geaard stopcontact worden gestoken.

Neem contact op met een gekwalificeerde elektricien of servicemedewerker, wanneer u de aanwijzingen over de aarding niet volledig begrijpt of wanneer u twijfelt, of het apparaat correct is geaard.

Er wordt een korte netkabel meegeleverd, zodat de risico's van verward raken of struikelen over een lange kabel worden verkleind.

## Reinigen

Ontkoppel het apparaat voor het reinigen van de stroomvoorziening.

1. Reinig de kookruimte na het gebruik met een vochtige doek.
2. Reinig de toebehoren met zeepwater.
3. Het deurframe en de afdichting alsmede de aangrenzende delen moeten bij vervuiling zorgvuldig worden gereinigd met een vochtige doek.
4. Gebruik geen scherpe schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers voor het reinigen van de ruit van de ovendeur, omdat die het oppervlak kunnen bekrassen, wat kan leiden tot versplinteren van het glas.



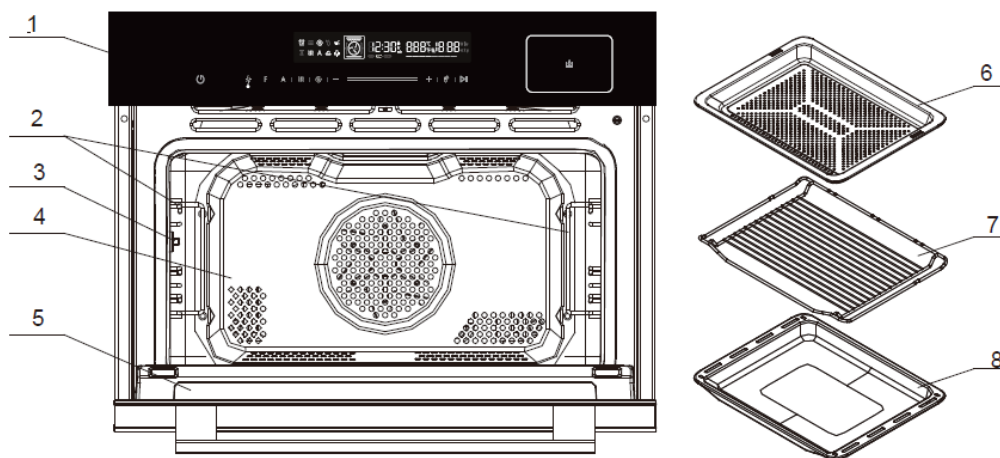
# OVEN INSTELLEN

## BENAMING VAN APPARAATDELEN EN TOEBEHOREN

Haal het apparaat uit de doos en verwijder alle materialen uit de kookruimte

Uw apparaat is uitgerust met de volgende toebehoren:

Gebruiksaanwijzing



1. Bedieningsveld

2. Linker en rechter ophanging

3. Houder voor

temperatuursensor

4. Kookruimte

5. Deur

6. Stoomschotel

7. Bakrooster

8. Bakplaat

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

Gebruik alleen originele toebehoren. Dit is speciaal afgestemd op uw apparaat.

De passende toebehoren zijn verkrijgbaar in onze onlineshop op [www.blaupunkt-einbaugeraete.com](http://www.blaupunkt-einbaugeraete.com) of bij uw dealer.

### Aanwijzing

Toebehoren kunnen worden vervormd, wanneer ze heet worden. Dit beïnvloedt de functie niet. Zodra ze zijn afgekoeld, nemen ze weer hun oorspronkelijke vorm aan.

## Gebruik van toebehoren

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

# BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR DE MONTAGE

- Dit apparaat is NIET voorzien voor gebruik in een commerciële omgeving.
- Let op de meegeleverde montagehandleiding en let erop, dat dit apparaat alleen mag worden geïnstalleerd door een gekwalificeerde technicus.
- Het apparaat is uitgerust met een stekker en mag alleen worden aangesloten op een correct geïnstalleerd geaard stopcontact.
- Indien een nieuw stopcontact nodig is, mag de installatie en de kabelaansluiting alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien.
- Is de stekker na de installatie niet meer toegankelijk, moet op de installatieplek een poolscheidingsvoorziening met een contactafstand van minstens 3 mm aanwezig zijn.
- Adapters, stekkerdozen en verlengkabels mogen niet worden gebruikt. Een overbelasting kan leiden tot een brand.
- Wanneer het apparaat geen toevoerleiding en geen stekker heeft, moet de aansluitvoorziening voor de volledige scheiding een alpolige contactscheiding hebben. Bovendien moet het apparaat conform de bedradingsregels in de vaste bedrading worden ingebouwd.



De toegankelijke delen worden tijdens gebruik heet.

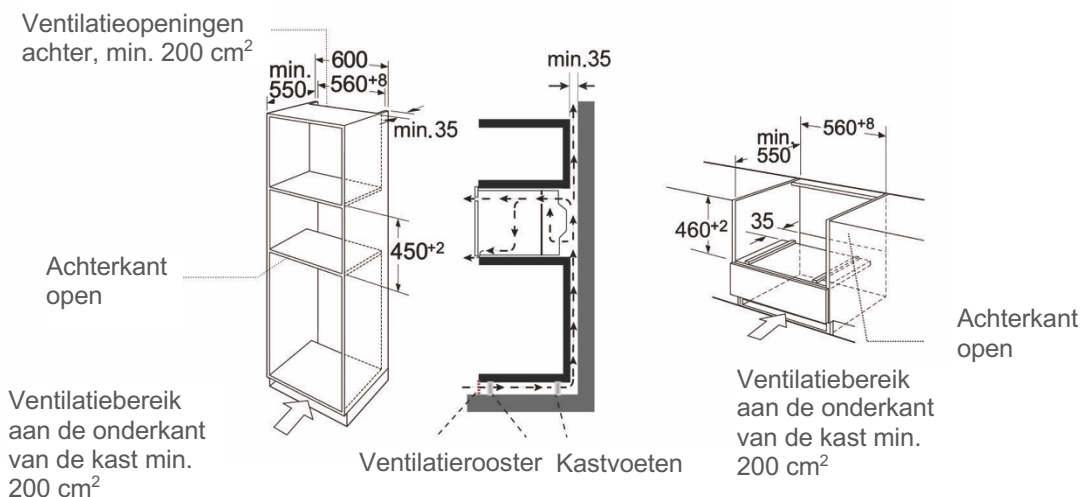
## INBOUWAPPARATEN

---

- Het apparaat is alleen voorzien voor de inbouw in een keuken.
- Het apparaat is niet voorzien voor gebruik als tafelapparaat of in een kast.
- De inbouwkast mag geen achterwand achter het apparaat hebben.
- Tussen de wand en de achterwand of de bodem van het erboven aanwezige apparaat moet een afstand van minstens 35 mm worden aangehouden.
- De inbouwkast moet aan de voorkant een ventilatieopening van 200 cm<sup>2</sup> hebben. Daartoe moet de bodemplaat worden ingekort of een ventilatierooster worden aangebracht.

- De ventilatiesleuven en aanzuigopeningen mogen niet worden afgedekt.
- Het veilige gebruik van dit apparaat kan alleen worden gegarandeerd, wanneer het conform deze montagehandleiding is gemonteerd.
- De monteur is aansprakelijke voor alle schade, die ontstaat door een ondeskundige montage.
- De kasten, waarin het apparaat wordt ingebouwd, moeten hittebestendig zijn.

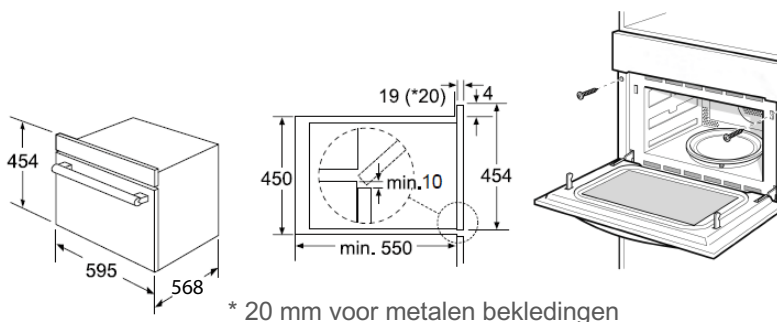
## INBOUWMATEN



## INBOUW

Het apparaat niet aan de deugreep dragen of vasthouden. De deugreep kan het gewicht van het apparaat niet dragen en kan afbreken.

1. Schuif het apparaat voorzichtig in de opening en let erop, dat het in het midden staat.
2. Open de deur en bevestig het apparaat met de meegeleverde schroeven.



- (a) Schuif het apparaat volledig in en plaats het in het midden van de opening.
- (b) Knik de verbindingkabel niet.
- (c) Bevestig het apparaat met de schroeven.
- (d) De spleet tussen het werkblad en het apparaat mag niet worden afgesloten met extra plinten.

## Belangrijke informatie

Het apparaat is ontworpen voor een vaste installatie met een driepolige netkabel en mag alleen conform aansluitschema worden aangesloten door een erkende vakman.

Alleen een gekwalificeerde elektricien, die rekening houdt met de toepasselijke voorschriften, mag de aansluitkabel vervangen.

Gebruik geen meervoudige stekker, stekkerdozen of verlengstukken. Bij overbelasting bestaat brandgevaar.

Is de stekker na de installatie niet meer toegankelijk, moet een alpolige scheidingsschakelaar met een contactafstand van minstens 3 mm aanwezig zijn.

# INBEDRIJFSTELLING

## EERSTE REINIGING EN OPWARMEN


---

Verwijder de beschermfolie van de stoomkoker van de voorkant.

### Voor het eerste gebruik van het apparaat:

Verwijder alle toebehoren en reinig het apparaat van binnen.











Warm de oven leeg op. Nieuwe apparaten hebben bij het eerste gebruik een typische geur. Het apparaat moet voor het eerste gebruik een keer worden opgewarmd. Zo wordt de geur verwijderd en de levensmiddelen garen vervolgens sneller.

- Veeg de stoomkoker voor het opwarmen af een vochtige doek. Daardoor verwijdert u materialen, die zich tijdens het verpakkingsproces in het apparaat of in het verpakkingsmateriaal hebben verzameld.
- Tik op  $\triangleright||$ . Het apparaat wordt ingeschakeld en het hoofdmenu verschijnt op het display.
- Tik op **F**, om hete lucht te kiezen .  
De aanbevolen temperatuur wordt weergegeven.
- Verhoog de temperatuur tot de hoogste temperatuur. Dit gebeurt met de instelknoppen.
- Tik op  $\triangleright||$  naast de sensortoetsen. Warm de lege oven minstens een uur lang op.  
Let er daarbij op, dat de ruimte goed is geventileerd. Sluit de deur naar anderen ruimtes, zodat de geur zich niet in huis verdeelt.
- Laat het apparaat afkoelen tot kamertemperatuur. Meng een neutraal reinigingsmiddel met heet water, veeg het apparaat daarmee uit en wrijf het droog met een schone, zachte doek. Laat de deur open, tot het apparaat volledig is gedroogd.

# GEBRUIKSAANWIJZING

## BEDIENINGSELEMENTEN



	1. AAN/UIT	Oven in-/uitschakelen.
	2. Lamp AAN/UIT	Lamp in-/uitschakelen.
	3. Ovenfunctie	Druk op dit symbool, om de bedrijfsmodus te veranderen. Houd de knop 5 seconden lang gedrukt, om deze snel te veranderen.
	4. Automatische programma's	Gebruik deze optie, om automatische programma's of ontkalking en reiniging te kiezen.
	5. Stomen	Het garen met hete stoom beschermt de levensmiddelen en belooft maximaal genot en gezond koken.
	6. Snel voorverwarmen	Voor het snelle voorverwarmen.
	7. Smart slider	U kunt de smart-slider of de knoppen „+/-“ gebruiken, om de op het display aangegeven waarden te veranderen.
	8. Instellen van kookduur, tijd en temperatuur	Tijd in stand-by-modus instellen/tussen tijdinstelling en temperatuurinstelling wisselen.
	9. Start/pauze	Kookprocedure starten en onderbreken.
	10. Watercontainer	Watercontainer voor de stoomfunctie. De watercontainer opent na drukken van de knop.








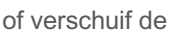

# BEDIENINGSPANEEL



Deze stoomkoker heeft een moderne elektronische besturing. Daarmee kunnen de kookparameters zo worden ingesteld, dat ze het best aan uw behoeften voldoen.

## 1. Klok instellen

Wanneer het apparaat een stroomtoevoer heeft, knippert „00:00“ en het alarm klinkt eenmaal.

- 1) Houd  3 seconden lang ingedrukt. Daardoor knipperen de uren.
- 2) Tik op  of  of verschuif de smart-slider , om de uren in te stellen. Het ingevoerde getal moet tussen 0 en 23 liggen.
- 3) Tik op , om uw invoer te bevestigen. Nu knipperen de minuten.
- 4) Tik op  of  of verschuif de smart-slider , om de minuten in te stellen. Het ingevoerde getal moet tussen 0 en 59 liggen.
- 5) Tik op , om de klokinstelling te beëindigen. De klok knippert nu De tijd is ingesteld. Het apparaat gaat in de stand-by-modus.





### OPMERKING:




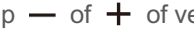

- 1) Wanneer u de tijd wilt veranderen, herhaalt u de stappen 1 tot 5.
- 2) Wanneer de klok niet is ingesteld, werkt het apparaat niet correct.

Door drukken van **F** kunt u de bedrijfsmodus kiezen.










Er kan worden gekozen uit: boven-/onderwarmte, hete lucht, hete lucht (ECO), boven-/onderwarmte + circulatielucht, dubbele grill + circulatielucht, grillen met stralingswarmte, dubbele grill onderwarmte, onderwarmte + hete lucht, ontdooien, deeggeleiding

## 2. Garen met boven-/onderwarmte





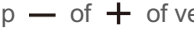



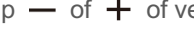

- 1) Tik eenmaal op **F**, om de boven-/onderwarmte te activeren. De standaardtemperatuur van 180 °C wordt weergegeven en het symbool voor de boven-/onderwarmte verschijnt.
- 2) Tik op , om de tijd in te stellen.  
Tik op  of  of verschuif de smart-slider , om de kooktijd in te stellen.

- 3) Tik op , om de kooktijd te bevestigen en om de temperatuur in te stellen.  
Tik op  of  of verschuif de smart-slider , om de temperatuur in te stellen.  
De temperatuur kan worden gekozen van 50 tot 230 °C.
- 4) Tik op , om het kookproces te starten.






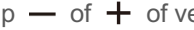



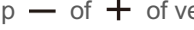

#### OPMERKING:

- 1) Wanneer u de ovendeur tijdens een kookproces opent, wordt het kookproces onderbroken. Tik na het sluiten van de deur op de knop . Het kookproces wordt voortgezet.
- 2) De kooktijd kan tijdens het kookproces worden veranderd. Tik op . Tik vervolgens op  of  of verschuif de smart-slider , om de kooktijd in te stellen.
- 3) De kooktijd kan tijdens het kookproces worden veranderd. Tik meerdere keren op , tot de temperatuur knippert. Tik dan op  of  of verschuif de smart-slider , om de temperatuur in te stellen.






### 3. Garen met hete lucht

- 1) Tik 2x op , om de hete lucht te activeren. De standaardtemperatuur van 160 °C wordt weergegeven en het symbool voor de hete lucht verschijnt.
- 2) Tik op , om de tijd in te stellen.  
Tik op  of  of verschuif de smart-slider , om de kooktijd in te stellen.
- 3) Tik op , om de kooktijd te bevestigen en om de temperatuur in te stellen.  
Tik op  of  of verschuif de smart-slider , om de temperatuur in te stellen.  
De temperatuur kan worden gekozen van 50 tot 250 °C.
- 4) Tik op , om het kookproces te starten.






### 4. Garen met hete lucht ECO

- 1) Tik 3x op , om de hete lucht ECO te activeren. De standaardtemperatuur van 160 °C wordt weergegeven en het symbool voor de hete lucht ECO  verschijnt.
- 2) Tik op , om de tijd in te stellen.  
Tik op  of  of verschuif de smart-slider , om de kooktijd in te stellen.
- 3) Tik op , om de kooktijd te bevestigen en om de temperatuur in te stellen.  
Tik op  of  of verschuif de smart-slider , om de temperatuur in te stellen.  
De temperatuur kan worden gekozen van 150 tot 200 °C.
- 4) Tik op , om het kookproces te starten.






## 5. Garen met boven-/onderwarmte

- 1) Tik 4x op **F** , om de boven-/onderwarmte + circulatielucht te activeren. De standaardtemperatuur van 160 °C wordt weergegeven en het symbool voor de boven-/onderwarmte verschijnt.
- 2) Tik op  , om de tijd in te stellen.  
Tik op **—** of **+** of verschuif de smart-slider  , om de kooktijd in te stellen.
- 3) Tik op  , om de kooktijd te bevestigen en om de temperatuur in te stellen.  
Tik op **—** of **+** of verschuif de smart-slider  , om de temperatuur in te stellen.  
De temperatuur kan worden gekozen van 50 tot 230 °C.
- 4) Tik op  , om het kookproces te starten.

## 6. Garen met grill en stralingswarmte






- 1) Tik 5x op **F** , om het grillen met stralingswarmte te activeren. De standaardtemperatuur van 150 °C wordt weergegeven en het symbool voor grillen met stralingswarmte verschijnt.
- 2) Tik op  , om de tijd in te stellen.  
Tik op **—** of **+** of verschuif de smart-slider  , om de kooktijd in te stellen.
- 3) Tik op  , om de kooktijd te bevestigen en om de temperatuur in te stellen.  
Tik op **—** of **+** of verschuif de smart-slider  , om de temperatuur in te stellen.  
De temperatuur kan worden gekozen van 100 tot 235 °C.
- 4) Tik op  , om het kookproces te starten.

## 7. Garen met dubbele grill + circulatielucht






- 1) Tik 6x op **F** , om de dubbele grill + circulatielucht te activeren. De standaardtemperatuur van 180 °C wordt weergegeven en het symbool voor de dubbele grill + circulatielucht verschijnt.
- 2) Tik op  , om de tijd in te stellen.  
Tik op **—** of **+** of verschuif de smart-slider  , om de kooktijd in te stellen.
- 3) Tik op  , om de kooktijd te bevestigen en om de temperatuur in te stellen.  
Tik op **—** of **+** of verschuif de smart-slider  , om de temperatuur in te stellen.  
De temperatuur kan worden gekozen van 100 tot 250 °C.
- 4) Tik op  , om het kookproces te starten.








## 8. Garen met dubbele grill

- 1) Tik 7x op **F**, om de dubbele grill te activeren. De standaardtemperatuur van 180 °C wordt weergegeven en het symbool voor de dubbele grill verschijnt.
- 2) Tik op , om de tijd in te stellen.  
Tik op **—** of **+** of verschuif de smart-slider , om de kooktijd in te stellen.
- 3) Tik op , om de kooktijd te bevestigen en om de temperatuur in te stellen.  
Tik op **—** of **+** of verschuif de smart-slider , om de temperatuur in te stellen.  
De temperatuur kan worden gekozen van 100 tot 235 °C.
- 4) Tik op , om het kookproces te starten.




## 9. Garen met onderwarmte + hete lucht

- 1) Tik 8x op **F**, om de onderwarmte + hete lucht te activeren. De standaardtemperatuur van 180 °C wordt weergegeven en het symbool voor de onderwarmte + hete lucht verschijnt.
- 2) Tik op , om de tijd in te stellen.  
Tik op **—** of **+** of verschuif de smart-slider , om de kooktijd in te stellen.
- 3) Tik op , om de kooktijd te bevestigen en om de temperatuur in te stellen.  
Tik op **—** of **+** of verschuif de smart-slider , om de temperatuur in te stellen.  
De temperatuur kan worden gekozen van 50 tot 250 °C.
- 4) Tik op , om het kookproces te starten.






## 10. Garen met onderwarmte

- 1) Tik 9x op **F**, om de onderwarmte te activeren. De standaardtemperatuur van 150 °C wordt weergegeven en het symbool voor de onderwarmte verschijnt.
- 2) Tik op , om de tijd in te stellen.  
Tik op **—** of **+** of verschuif de smart-slider , om de kooktijd in te stellen.
- 3) Tik op , om de kooktijd te bevestigen en om de temperatuur in te stellen.  
Tik op **—** of **+** of verschuif de smart-slider , om de temperatuur in te stellen.  
De temperatuur kan worden gekozen van 50 tot 230 °C.
- 4) Tik op , om het kookproces te starten.










## 11. Ontdooien

- 1) Tik 10x op **F**, om de ontdooifunctie te activeren. Het ontdooisymbool verschijnt.
- 2) Tik op , om de tijd in te stellen.  
Tik op **—** of **+** of verschuif de smart-slider , om de ontdooifunctie in te stellen.
- 3) Tik op , om de ontdooiprocedure te starten.











## 12. Deeggeleiding

- 1) Tik 11x op **F**, om de deeggeleiding te activeren. De standaardtemperatuur van 40 °C wordt weergegeven en het symbool voor de deeggeleiding verschijnt.
- 2) Tik op , om de tijd in te stellen.  
Tik op **—** of **+** of verschuif de smart-slider , om de kooktijd in te stellen.
- 3) Tik op , om de kooktijd te bevestigen en om de temperatuur in te stellen.  
Tik op **—** of **+** of verschuif de smart-slider , om de temperatuur in te stellen.  
De temperatuur kan worden gekozen van 30 tot 45 °C.
- 4) Tik op , om het kookproces te starten.

### Aanwijzingen voor de **F** -knop:










Volgorde		Functie	Temperatuurinstelling	Tijdstelling
1		Boven-/onderwarmte	50 °C – 230 C°	0:00 min – 9:00 h
2		Hete lucht	50 °C – 250 C°	0:00 min – 9:00 h
2		Hete lucht ECO	150 °C – 200 C°	0:00 min – 9:00 h
4		Boven-/onderwarmte □+ circulatielucht	50 °C – 230 C°	0:00 min – 9:00 h
5		Grillen met stralingswarmte	100 °C – 235 C°	0:00 min – 9:00 h
6		Dubbele grill + circulatielucht	100 °C – 250 C°	0:00 min – 9:00 h
7		Dubbele grill	100 °C – 235 C°	0:00 min – 9:00 h
8		Onderwarmte + hete lucht	50 °C – 250 C°	0:00 min – 9:00 h
9		Onderwarmte	50 °C – 230 C°	0:00 min – 9:00 h

### 13. Stoomfunctie









- 1) Tik in de stand-by-modus eenmaal op  , om de stoomfunctie op te roepen. Op het display wordt 100 °C weergegeven.
- 2) Tik op  , om de tijd in te stellen.  
Tik op  of  of verschuif de smart-slider  , om de kooktijd in te stellen.
- 3) Tik op  , om de temperatuur in te stellen.  
Tik op  of  of verschuif de smart-slider  , om de temperatuur in te stellen.  
De temperatuur kan worden gekozen van 35 tot 100 °C.
- 4) Tik op  , om het kookproces te starten.
- 5) Het alarm klinkt vijf keer, om te melden, dat het kookproces is beëindigd. Vervolgens keert het apparaat naar de stand-by-modus terug en geeft op het display „End“ aan.

### 14. Stoom-combifunctie

In deze modus zijn de 3 bedrijfsmodi hete lucht + stoom, boven-/onderwarmte + stoom en dubbele grill + circulatielucht ter beschikking.

Volgorde	Functie	Temperatuurinstelling	Tijdstelling	Stoom
F (0x drukken)		Stoom 35 °C – 100 °C Standaard: 100 °C	0:00 min – 9:00 h	
F (1x drukken)	 	Hete lucht  + stoom 160 °C – 250 °C standaard: 100 °C	0:00 min – 9:00 h	L1 L2 L3
F (2x drukken)	  	Boven- /onderwarmte + stoom 160 °C – 230 °C standaard: 100 °C	0:00 min – 9:00 h	
F (3x drukken)	 	Stoom Dubbele grill + circulatielucht 160 °C – 250 °C standaard: 100 °C	0:00 min – 9:00 h	

### 15. Automatische programma's

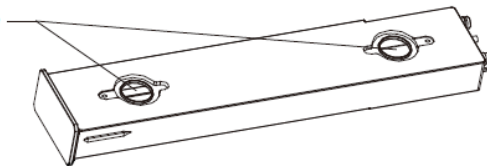
- 1) Tik in stand-by eenmaal op  , om het menu voor de automatische programma's te activeren.  
Tik op  of  , om een van de verschillende automatische programma's te kiezen (A01 tot A16).)
- 2) Tik op  , om de tijd in te stellen.  
Tik op  of  of verschuif de smart-slider  , om de kooktijd in te stellen.
- 3) Tik op  , om het kookproces te starten.

### OPMERKING:

- 1) Wanneer in een automatisch programma de stoomgaarfunctie is gebruikt, trekt de waterpomp het water in het waterreservoir. Daarbij klinkt een geluid.
- 2) Wanneer in een automatisch programma de stoomgaarfunctie is gebruikt, moet u het water in de kookruimte en aan de deur verwijderen.
- 3) Wanneer het apparaat voor het programma moet worden voorverwarmd, mogen de gerechten zich tijdens het voorverwarmen niet in het apparaat bevinden. Pas wanneer de temperatuur is bereikt, kunt u de gerechten in het apparaat plaatsen, om het kookproces te beginnen.

## Aanwijzing voor stoomkoken

Hier water vullen



### 1. Voor het stoomkoken:

Wanneer de waterstand voor het stoomkoken gering is, klinkt een alarm en op het display wordt het symbool voor een lage waterstand weergegeven. Vul in dit geval water in het waterreservoir.

**OPMERKING:** Reinig het waterreservoir, voor u het stoomkoken start.

### 2. Tijdens het stoomkoken:

Wanneer de waterstand tijdens het stoomkoken gering is, klinkt een alarm en op het display wordt het symbool voor een lage waterstand weergegeven. Vul in dit geval water in het waterreservoir. Vervolgens wordt het stoomkoken normaal voortgezet.

### 3. Na het stoomkoken:

1- Wanneer het stoomkoken is beëindigd, wordt het water in de ketel naar het waterreservoir teruggezogen. Deze procedure duurt ongeveer 1 minuut.

2- Wanneer het waterreservoir daarbij te vol wordt, piept het systeem 10 keer. Leeg in dit geval het waterreservoir. Wanneer het waterreservoir leeg is, zet het systeem de procedure voort.

**OPMERKING:** Leeg het waterreservoir na het stoomkoken.

## FOUTCODES

Bij het stoomkoken kunnen de onderstaande foutcodes optreden:

E-06: 1- Het waterreservoir is niet goed afgesloten.

E-05: Het watersysteem functioneert niet correct. Neem contact op met de klantenservice.

Mogelijke oorzaken:

- 1- De watersensor functioneert niet.
- 2- De waterleiding functioneert niet.
- 3- De waterpomp functioneert niet.
- 4- Het waterreservoir functioneert niet.


## 17. Functie voor de automatische verwijdering van afzettingen

Voor de beste reinigingsresultaten adviseren wij het gebruik van natriumcitraat. Volg de aanwijzingen van de producent op de verpakking. Wanneer de stoomfunctie 20 uur lang is uitgevoerd, moet aansluitend de ontkalkingsfunctie worden ingeschakeld.

- 1) Schakel het systeem in. Neem het waterreservoir uit en vul 1000 ml schoon water en een verpakking ontkalkingsmiddel.
- 2) Druk het waterreservoir er weer in.
- 3) Tik in de stand-by-modus meermaals op de knop A , tot het display „CLE“ aangeeft. Dat betekent, dat het apparaat de auto-ontkalkingsfunctie heeft ingeschakeld. De weergave 40:00 min licht op. Het symbool voor het waterreservoir toont de actuele waterstand en andere symbolen verdwijnen.
- 4) Druk op ▷|| , om het programma te starten.
- 5) Wanneer nog 10 min resteren, wordt het programma gestopt en moet water worden bijgevuld. Neem het waterreservoir uit en vul het water. Reinig het waterreservoir grondig.
- 6) Vul schoon water bij en herhaal de stappen 3 tot 4.

**OPMERKING:** De ontkalkingsprocedure mag niet worden onderbroken. Wanneer de ontkalkingsprocedure voor het einde wordt onderbroken, moet het volledige programma opnieuw worden gestart vanaf stap 3.

## 18. Temperatuursensor

- 1) U kunt de temperatuursensor in elke bedrijfsmodus gebruiken. Wanneer u deze gebruikt, klinkt een signaal. Op het display wordt „Prob“ weergegeven.
- 2) Tik in de modus „Temperatuursensor“ op F , om de verwarmingsmethode te kiezen. De standaardtemperatuur van de temperatuursensor wordt op het display weergegeven.
- 3) Tik op — of + of verschuif de smart-slider  , om de gewenste temperatuur in te stellen.
- 4) Druk op ▷|| , om het programma te starten. Wanneer de kerntemperatuur van het voedsel de gewenste temperatuur van de temperatuursensor bereikt, klinkt vijf keer een signaal en het kookproces wordt beëindigd.

## 19. Temperatuursensorfuncties



- (1) Schuif de temperatuursensor in het voedsel. Wanneer de temperatuursensor de gewenste temperatuur heeft bereikt, wordt de temperatuurinstelling beëindigd.
- (2) In deze modus zijn de bedrijfsmodi hete lucht, dubbele grill, boven-/onderwarmte, dubbele grill + circulatielucht en infraroodgrill ter beschikking.

	Hete lucht	Dubbele grill	Dubbele grill + circulatielucht	Boven-/onderwarmte	Infraroodgrill
Bedrijfsmodus	200 C°	200 C°	200 C°	200 C°	200 C°
Temperatuureuze	50 °C – 100 °C	50 °C – 100 °C	50 °C – 100 °C	50 °C – 100 °C	50 °C – 100 °C
Standaardtemperatuur	60 °C	60 °C	60 °C	60 °C	60 °C

### OPMERKING:

- 1) Steek de temperatuursensor in stand-by-modus in het voedsel. Het display geeft „Prob“ aan.
- 2) Druk op . Wanneer de temperatuursensor de gewenste temperatuur bereikt, wordt „Prob“ weergegeven. De procedure stopt en er klinkt vijf keer een signaal. Trek de temperatuursensor eruit. Het apparaat keert terug naar de stand-by-modus of de klok.
- 3) Het instelbereik van de temperatuursensor bedraagt 50–100°C. De temperatuur in het midden van de oven ligt op 200 °C.
- 4) Bij deze functie kan de kooktijd niet worden ingesteld.
- 5) Het geluid klinkt eenmaal, wanneer u de temperatuursensor invoert of uittrekt.
- 6) Wanneer het apparaat zich in instellings- en bedrijfsmodus bevindt, wordt deze modus beëindigd door het invoeren of uittrekken van de temperatuursensor.
- 7) Wanneer de temperatuur niet werd ingesteld, klinkt het signaal na 9 uur vijf keer. De procedure wordt afgebroken.
- 8) Functie dubbele grill + circulatielucht, 50–100 °C: Wanneer de gewenste temperatuur niet wordt bereikt, werkt de dubbele grill 20 seconden en stopt voor 10 seconden.
- 9) De functie kan worden veranderd of afgebroken.



## 20. Functie van de knop

- (1) Tik op , om terug te keren naar de stand-by-modus.
- (2) Kinderbeveiliging: Houd bij geactiveerde kinderbeveiliging de knop  ingedrukt, om de kinderbeveiliging te deactiveren.

## 21. Herinnering bij beëindiging van het kookproces



Wanneer de kooktijd is beëindigd, wordt „End“ weergegeven op het display en het signaal klinkt vijf keer. Tik op „-C“ of open de deur, om het signaal te stoppen en terug te keren naar de stand-by-modus. Wanneer u binnen 5 minuten geen procedure uitvoert, klinkt het signaal opnieuw eenmaal. Het apparaat gaat in de stand-by-modus.

## 22. Kinderbeveiliging

Kinderbeveiliging activeren: Druk in de stand-by-modus 3 seconden lang op . Er klinkt een langgerekte pieptoon, die aangeeft, dat de kinderbeveiliging is geactiveerd. Ook het symbool  verschijnt.

Kinderbeveiliging deactiveren: Druk bij geactiveerde kinderbeveiliging 3 seconden lang op . Er klinkt een langgerekte pieptoon, die aangeeft, dat de kinderbeveiliging is gedeactiveerd. Ook het symbool  dooft.

## 23. Weergaven op het display

- 1) Wanneer u bij instellingen geen andere bedieningsstappen uitvoert, wordt de gekozen instelling automatisch na 10 seconden bevestigd. Behalve bij de eerste instelling van de klok.
- 2) Wanneer een gekozen programma 3 seconden lang is ingesteld, wordt het automatisch bevestigd. Behalve bij automatische programma's, die pas na 10 seconden automatisch worden bevestigd.
- 3) Wanneer het apparaat zich in instellings- of stand-by-modus of in het automatische of ontdooiprogramma bevindt en binnen 5 minuten geen bediening volgt, schakelt het uit.
- 4) De ovenlamp brandt altijd, wanneer de deur geopend is.
- 5) De ovenlamp brandt altijd, wanneer een procedure wordt onderbroken.
- 6) Wanneer de ovendeur tijdens het kookproces is geopend, moet de knop  worden gedrukt, om het kookproces voort te zetten.
- 7) De knop  kan in elke bedrijfsmodus worden gedrukt, om het waterreservoir te openen.

MENU	Display	Gewicht	Tijd	Vermogensinstelling
Gestoomde vis	A01	500 g	10:00	Stoom 100 °C
Gestoomde garnalen met knoflookpoeder	A02	500 g	12:00	Stoom 100 °C
Gestoomde Chinese kool	A03	500 g	11:30	Stoom 100 °C
Gebraden kip	A04	–	20:00	Dubbele grill 220 °C + circulatielucht

Gegrilde garnalen	A05	–	12:00	Dubbele grill 220 °C + circulatielucht
Zeevruchten	A06	–	10:00	Boven-/onderwarmte + circulatielucht 210 °C
Pizza	A07	–	9:30	Boven-/onderwarmte + circulatielucht 180 °C
Koekjes	A08	–	10:00	Boven-/onderwarmte + circulatielucht 180 °C
Runderrollade	A09	–	10:00	Dubbele grill 235 °C
Biscuittaart	A10	–	28:00	Boven-/onderwarmte 175 °C
Kabeljauw	A11	–	22:00	Boven-/onderwarmte + circulatielucht 200 °C
Millefoglie van gele en paarse aardappelen	A12	–	30:00	Boven-/onderwarmte 180 °C
Gebraden kip met nieuwe aardappelen	A13	–	45:00	Boven-/onderwarmte + circulatielucht 200 °C
Runderrollade	A14	–	10:00 + 50:00	Dubbele grill 230 °C + boven-/onderwarmte 120 °C
Ontkalken	A15	–	40:00	–
Reinigen	A16	–	05:00	–



# PROBLEEMOPLOSSING

## NORMAL

Damp hoort zich op bij de deur, hete lucht ontsnapt uit de ventilatiesleuven	Tijdens het garen kan er damp uit het voedsel komen. Het komt meestal uit de ventilatiesleuven. Soms hoort het zich op in een koele plaats zoals de ovendeur. Dat is normaal.
--	---

PROBLEEM	Mogelijke oorzaken	Oplossing
De oven kan niet worden gestart.	1) Netkabel niet goed ingestoken.	Trek de stekker eruit. Steek hem er na 10 seconden weer in.
	(2) De zekering brandt door of de stroomonderbreker activeert.	Vervang de zekering of reset de stroomonderbreker. Neem contact op met een gekwalificeerde elektricien wanneer u twijfelt.
	(3) Problemen met het stopcontact.	Test het stopcontact met andere elektrische apparaten.
De oven verwarmt niet.	(4) Deur niet correct gesloten.	Sluit de deur.



Conform de richtlijn over het afvoeren van afgedankte elektrische en elektronische apparaten (WEEE) moeten afgedankte elektrische en elektronische apparaten gescheiden worden ingezameld en behandeld. Gooi, indien u dit product in de toekomst moet afvoeren, het NIET bij het huishoudelijke afval. Lever het product in bij WEE-inzamelpunten.

**PN: 16170000A534**

# INDICE

## **2 PRECAUZIONI**

---

## **2 SPECIFICHE**

---

## **3 AVVERTENZE IMPORTANTI PER LA SICUREZZA**

5 Pericolo di lesioni

---

## **6 CONFIGURAZIONE DEL FORNO**

6 Denominazione dei componenti e degli accessori

---

## **7 INFORMAZIONI IMPORTANTI SUL MONTAGGIO**

7 Apparecchi da incasso

8 Dimensioni di incasso

8 Incasso

---

## **9 MESSA IN FUNZIONE**

9 Prima pulizia e riscaldamento

---

## **10 ISTRUZIONI PER L'USO**

10 Elementi di comando

11 Pannello comandi

---

## **22 ELIMINAZIONE DEI GUASTI**

## PRECAUZIONI

- (a) Non utilizzare mai questo apparecchio con lo sportello aperto. Il blocco di sicurezza non essere manomesso o disattivato.
- (b) Non interporre alcun oggetto tra il lato anteriore dell'apparecchio e assicurarsi che sulla guarnizione non vi siano sporcizia o residui di pulizia.

### Integrazione

Se non si tiene pulito l'apparecchio, la superficie può danneggiarsi. Ciò può compromettere la durata dell'apparecchio e comportare situazioni pericolose.

## SPECIFICHE

### Modello: Blaupunkt 5C90S8990

Tensione nominale	230 V, ~ 50 Hz
Potenza nominale in uscita (Grill)	3200 W
Potenza nominale in uscita (Ventilazione)	1700 W
Potenza nominale in uscita (Vapore)	1500 W
Potenza nominale in uscita (Potenza massima)	3250 W
Capacità del forno	50 l
Dimensioni esterne	595 x 525 x 454 mm
Peso netto	ca. 31 kg

# AVVERTENZE IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

## AVVERTENZA

Seguire sempre le seguenti misure precauzionali per ridurre il rischio di incendi, scosse elettriche e lesioni a persone durante l'utilizzo dell'apparecchio:

1. Leggere e seguire le seguenti indicazioni: PRECAUZIONI
2. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o intellettive nonché da persone con carenza di esperienza e di conoscenze, a condizione che siano istruite da una persona responsabile per la loro sicurezza circa l'utilizzo dell'apparecchio e che abbiano compreso i rischi e i pericoli che ne derivano. I bambini non possono giocare con il dispositivo. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio possono essere effettuate da bambini di età pari o superiore a 8 anni solo sotto la supervisione di una persona responsabile per la loro sicurezza. I bambini al di sotto degli 8 anni devono essere costantemente sorvegliati o tenuti lontani.
3. Assicurarsi che l'apparecchio e il relativo cavo di alimentazione siano lontani dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
4. Se il cavo di rete è danneggiato, va sostituito dal produttore, dal suo partner di assistenza o da persone qualificate simili per evitare un pericolo.
5. Non lasciare incustodito l'apparecchio quando si scaldano alimenti in contenitori di plastica o cartone, in quanto sussiste il pericolo di incendio.
6. **AVVERTENZA:** Gli interventi di manutenzione e riparazione devono essere effettuati esclusivamente da persone qualificate.
7. Per questo apparecchio utilizzare esclusivamente la termosonda consigliata (per apparecchi che consentono di utilizzare una termosonda).
8. Questo apparecchio è destinato all'utilizzo domestico e in ambienti simili, come ad esempio:
  - aree cucina per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
  - fattorie;
  - hotel, motel e altre strutture ricettive, da parte degli ospiti.
9. L'apparecchio non va pulito con un pulitore a vapore.
10. Si tratta di un apparecchio da incasso.
11. **AVVERTENZA:** durante l'utilizzo, le parti scoperte diventano molto calde. Tenere i bambini piccoli lontani dall'apparecchio.
12. La superficie del mobile in cui si trova l'apparecchio può diventare molto calda.
13. **AVVERTENZA:** l'apparecchio e le sue parti accessibili diventano scottanti durante l'uso. Gli elementi di riscaldamento non vanno toccati. I bambini al di sotto degli 8 anni devono essere costantemente sorvegliati o tenuti lontani.
14. Durante l'utilizzo, l'apparecchio diventa caldo. Gli elementi riscaldanti all'interno del forno non devono essere toccati.
15. L'apparecchio non deve essere installato dietro uno sportello decorato per evitare un eventuale surriscaldamento. Ciò non vale per gli apparecchi con sportello decorato).

16. AVVERTENZA: non trasportare l'apparecchio afferrandolo dalla maniglia. (Il forno è molto pesante e la maniglia potrebbe rompersi).
17. L'acqua nel contenitore di raccolta, nel forno e nella vaschetta dell'acqua deve essere rimossa dopo ogni utilizzo.
18. Non utilizzare bicchieri di carta e contenitori di plastica con una resistenza al calore inferiore a 120 °C. Utilizzare contenitori in vetro, ceramica o acciaio inox.
19. Questo apparecchio viene riscaldato soprattutto con vapore.

# PERICOLO DI LESIONI

---

Leggere con attenzione le seguenti informazioni e conservarle per una consultazione futura.

## Pericolo

Pericolo di scosse elettriche! Toccare alcuni componenti interni può causare gravi lesioni o la morte. Non smontare mai l'apparecchio.

## Avvertenza

Pericolo di scosse elettriche! Un utilizzo non conforme della messa a terra può causare scosse elettriche. Collegare la spina nella presa solo quando l'apparecchio è stato correttamente installato e collegato a terra.

Questo apparecchio deve essere messo a terra. In caso di cortocircuito elettrico, la messa a terra riduce il rischio di scosse elettriche fornendo un percorso di scarico per la corrente elettrica. Questo apparecchio è dotato di una spina di messa a terra. La spina deve essere inserita in una presa correttamente installata e messa a terra.

Consultare un elettricista qualificato o un tecnico dell'assistenza se non si comprendono appieno le istruzioni per la messa a terra o se si hanno dubbi sulla corretta messa a terra dell'apparecchio.

Viene fornito un cavo di alimentazione corto per ridurre il rischio di impigliarsi o inciampare su un cavo più lungo.

## Pulizia

Prima della pulizia, scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica.

1. Dopo l'utilizzo, pulire il vano di cottura con un panno umido.
2. Pulire gli accessori con acqua e sapone.
3. Il telaio dello sportello, la guarnizione nonché i componenti adiacenti devono essere puliti accuratamente con un panno umido quando sono sporchi.
4. Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici per pulire le lastre dello sportello del forno, poiché potrebbero graffiare la superficie e di conseguenza il vetro potrebbe frantumarsi.

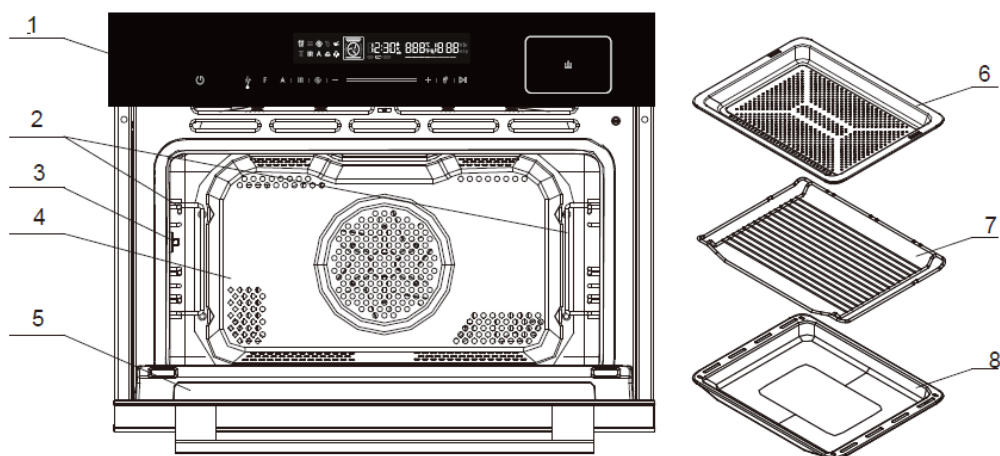
# CONFIGURAZIONE DEL FORNO

## DENOMINAZIONE DEI COMPONENTI E DEGLI ACCESSORI

Estrarre l'apparecchio dalla scatola e rimuovere tutti i materiali dal vano di cottura.

L'apparecchio viene fornito con i seguenti accessori:

Istruzioni per l'uso



1. Pannello di comando

2. Sospensione destra e sinistra

3. Supporto per termosonda

4. Vano di cottura

5. Sportello

6. Ciotola per cottura a vapore

7. Griglia

8. Leccarda

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

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

È possibile trovare gli accessori giusti sul nostro negozio online all'indirizzo [www.blaupunkt-einbaugeraete.com](http://www.blaupunkt-einbaugeraete.com) oppure presso un rivenditore specializzato.

### Nota

Gli accessori possono deformarsi quando diventano molto caldi. Ciò non pregiudica la loro funzionalità.

Non appena si saranno raffreddati, riacquisteranno la loro forma originale.

## Inserimento degli accessori

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

## INFORMAZIONI IMPORTANTI SUL MONTAGGIO

- L'apparecchio NON è destinato all'utilizzo negli ambienti commerciali.
- Seguire le istruzioni di montaggio in dotazione e assicurarsi che l'apparecchio venga installato esclusivamente da un tecnico qualificato.
- L'apparecchio è dotato di una spina e può essere collegato soltanto a una presa Schuko installata a regola d'arte.
- Se c'è bisogno di una presa, l'installazione e il collegamento del cavo devono essere effettuati esclusivamente da un elettricista qualificato.
- Se, dopo l'installazione, la spina non è più accessibile, sul sito di installazione è necessario installare un separatore con un'apertura di contatto di almeno 3 mm.
- Non devono essere utilizzati adattatori, ciabatte e prolunghe. Il sovraccarico può causare un incendio.
- Se l'apparecchio non dispone di una linea di alimentazione e di una spina, il dispositivo di collegamento deve avere un separatore multipolare per la separazione completa. Inoltre, l'apparecchio deve essere installato nell'impianto di cablaggio fisso secondo le norme di cablaggio.



I componenti scoperti diventano molto caldi durante il funzionamento.

## APPARECCHI DA INCASSO

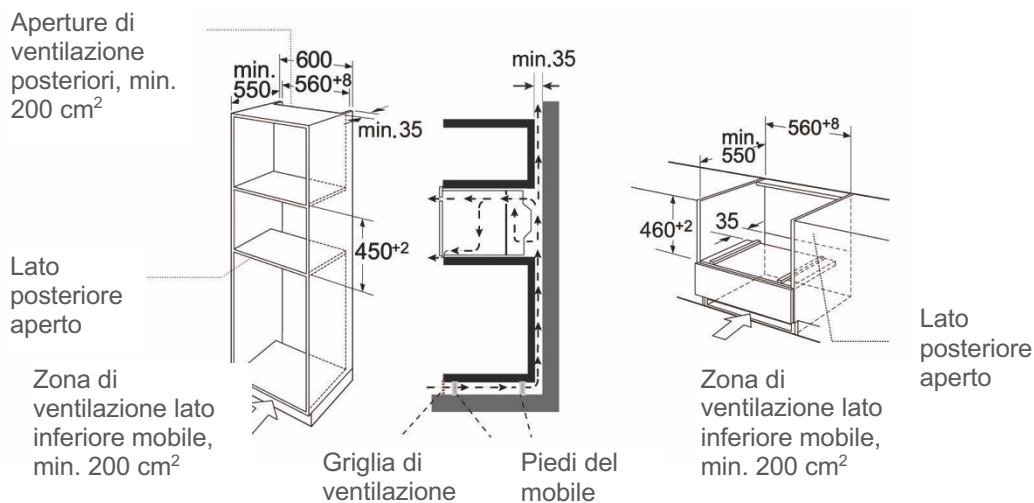
---

- L'apparecchio è progettato esclusivamente per l'incasso in una cucina.
- L'apparecchio non è progettato per l'utilizzo come apparecchio da tavolo oppure all'interno di un mobile.
- Nel mobile da incasso non deve esserci nessuna parete dietro l'apparecchio.
- Tra il muro e la parete posteriore oppure il fondo dell'apparecchio deve essere mantenuta una distanza di almeno 35 mm.
- Il mobile da incasso deve avere un'apertura di ventilazione sulla parte anteriore di 200 cm<sup>2</sup>. Pertanto occorre tagliare la piastra di base oppure installare una griglia di ventilazione.



- Le fessure di ventilazione e le prese d'aria non devono essere coperte.
- È possibile garantire il funzionamento sicuro dell'apparecchio solo se viene installato seguendo le presenti istruzioni di montaggio.
- Il tecnico è responsabile per tutti i danni derivanti da un montaggio non corretto.
- I mobili nei quali viene installato l'apparecchio devono essere resistenti al calore.

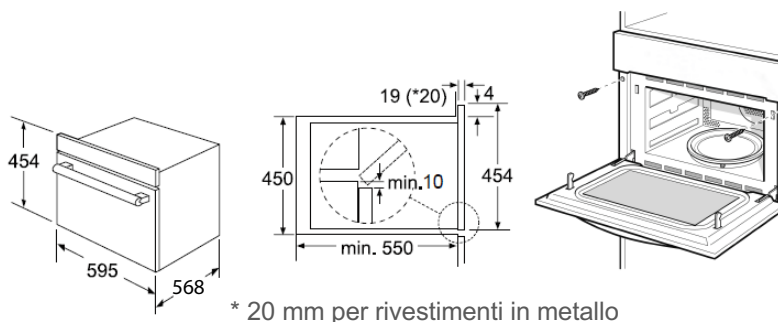
## DIMENSIONI DI INCASSO



## INCASSO

Non trasportare l'apparecchio afferrandolo dalla maniglia. La maniglia dello sportello non riesce a sopportare il peso dell'apparecchio e potrebbe rompersi.

1. Spingere con cautela l'apparecchio nell'apertura e assicurarsi che sia posizionato al centro.
2. Aprire lo sportello e fissare l'apparecchio con le viti in dotazione.



- (a) Inserire completamente l'apparecchio e posizionarlo al centro dell'apertura.
- (b) Non piegare il cavo di collegamento.
- (c) Fissare l'apparecchio con le viti.
- (d) La fessura tra il piano di lavoro e l'apparecchio non deve essere chiusa da barre supplementari.

## Informazioni importanti

L'apparecchio è progettato per l'installazione fissa con un cavo di alimentazione tripolare e deve essere collegato esclusivamente da un tecnico autorizzato secondo lo schema di collegamento. Il cavo di collegamento può essere sostituito esclusivamente da un elettricista qualificato che rispetti le norme vigenti.

Non utilizzare spine multiple, ciabatte o prolunghe. In caso di sovraccarico sussiste il rischio di incendio.

Se, dopo l'installazione, la spina non è più accessibile, è necessario installare un sezionatore multipolare con un'apertura di contatto di almeno 3 mm.

# MESSA IN FUNZIONE




## PRIMA PULIZIA E RISCALDAMENTO

Rimuovere la pellicola protettiva sulla parte anteriore del forno a vapore.

### Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta:

Rimuovere tutti gli accessori e pulire l'interno dell'apparecchio.











Riscaldare il forno vuoto. Gli apparecchi nuovo emanano un odore caratteristico al primo utilizzo. L'apparecchio dovrebbe essere riscaldato una volta prima di utilizzarlo per la prima volta. In questo modo viene eliminato l'odore e gli alimenti cuociono più rapidamente.

- Prima di riscaldarlo, pulire il forno a vapore con un panno umido per rimuovere i materiali che si sono raccolti durante il processo di lavorazione nell'apparecchio o nel materiale di imballaggio.
- Toccare . L'apparecchio si accende e sul display compare il menu principale.
- Toccare **F** per selezionare la funzione Aria calda . Viene visualizzata la temperatura raccomandata.
- Aumentare la temperatura fino a raggiungere la temperatura massima. Ciò è possibile farlo con i tasti di regolazione.
- Toccare  accanto al tasto sensore. Riscaldare il forno vuoto per almeno un'ora. Assicurarsi che la stanza sia ben areata. Chiudere le porte delle altre stanze affinché l'odore non si disperda in casa.
- Far sempre raffreddare l'apparecchio fino a raggiungere la temperatura ambiente. Aggiungere al detergente neutro dell'acqua calda, pulire l'apparecchio e asciugarlo con un panno morbido e pulito.  
Lasciare lo sportello aperto fino a quando l'apparecchio non sarà completamente asciutto.

# ISTRUZIONI PER L'USO

## ELEMENTI DI COMANDO



	1. ON/OFF	Accensione/Spengimento del forno
	2. Lampadina ON/OFF	Accensione/Spengimento della luce del forno
	3. Funzione forno	Premere questo simbolo per cambiare la modalità di funzionamento. Tenere premuto il tasto per 5 secondi per cambiare modalità rapidamente.
	4. Programmi automatici	Utilizzare questa opzione per selezionare i programmi automatici oppure le funzioni di decalcificazione e pulizia.
	5. Impulso di vapore	Vapore: aggiunta manuale di vapore.
	6. Preriscaldamento rapido	Per un rapido preriscaldamento.
	7. Smart Slider	È possibile utilizzare lo Smart Slider oppure i tasti "+/-" per modificare i valori visualizzati sul display.
	8. Impostazione di durata di cottura, ora e temperatura	Impostare l'ora in modalità stand-by/Passare dall'impostazione dell'ora all'impostazione della temperatura.
	9. Start/Pause	Avviare e arrestare la cottura.
	10. Vaschetta dell'acqua	Vaschetta dell'acqua per la funzione di cottura a vapore. La vaschetta dell'acqua si apre dopo aver premuto il tasto.










# PANNELLO DI COMANDO



Il forno a vapore è dotato di un comando elettronico moderno, con il quale è possibile impostare i parametri di cottura in modo tale da soddisfare al meglio le esigenze di ciascun utente.

## 1. Impostazione dell'ora

Quando l'apparecchio è collegato alla corrente, l'indicazione "00:00" lampeggia e l'allarme suona una volta.

- 1) Tenere premuto  per 3 secondi. L'indicatore delle ore lampeggia.
- 2) Premere  o  oppure spostare lo Smart Slider  per impostare le ore. Il numero inserito deve essere compreso tra 0 e 23.
- 3) Premere  per confermare l'inserimento. Ora lampeggia l'indicatore dei minuti.
- 4) Premere  o  oppure spostare lo Smart Slider  per impostare i minuti. Il numero inserito deve essere compreso tra 0 e 59.
- 5) Premere  per terminare l'impostazione dell'ora. L'ora lampeggia ed è stata impostata. L'apparecchio va in modalità stand-by.


### NOTA:




- 1) Se si desidera modificare l'ora, ripetere i passaggi da 1 a 5.
- 2) Se l'ora non è impostata, l'apparecchio non funziona correttamente.






Premendo **F** è possibile selezionare la modalità di funzionamento.

È possibile scegliere tra: riscaldamento superiore/inferiore, aria calda, aria calda (ECO), riscaldamento superiore/inferiore ventilato, doppio grill ventilato, grill a superficie ampia, doppio grill e riscaldamento inferiore, riscaldamento inferiore + aria calda, scongelamento, lievitazione impasti.










## 2. Cottura con riscaldamento superiore/inferiore

- 1) Premere **F** 1 volta per attivare la funzione Riscaldamento superiore/inferiore. Viene visualizzata la temperatura standard di 180 °C e compare il simbolo per il riscaldamento superiore/inferiore.
- 2) Premere  per impostare la durata.











Premere  o  oppure spostare lo Smart Slider  per impostare il tempo di cottura.

- 3) Premere  per confermare il tempo di cottura e impostare la temperatura.  
Premere  o  oppure spostare lo Smart Slider  per impostare la temperatura.  
È possibile selezionare una temperatura compresa tra 50 e 230 °C.
- 4) Premere  per avviare il processo di cottura.











#### NOTA:

- 1) Se lo sportello del forno è aperto durante la cottura, quest'ultima viene arrestata. Premere il tasto  dopo aver chiuso lo sportello per riprendere la cottura.
- 2) È possibile modificare il tempo di cottura durante il processo di cottura. Toccare . Infine premere  o  oppure spostare lo Smart Slider  per impostare il tempo di cottura.
- 3) È possibile modificare la temperatura di cottura durante il processo di cottura. Premere più volte  fino a quando la temperatura non lampeggia. Premere poi  o  oppure spostare lo Smart Slider , per impostare la temperatura.






### 3. Cottura con aria calda

- 1) Premere  2 volte per attivare la funzione Aria calda. Viene visualizzata la temperatura standard di 160 °C e compare il simbolo per l'aria calda.
- 2) Premere  per impostare la durata.  
Premere  o  oppure spostare lo Smart Slider  per impostare il tempo di cottura.
- 3) Premere  per confermare il tempo di cottura e impostare la temperatura.  
Premere  o  oppure spostare lo Smart Slider  per impostare la temperatura.  
È possibile selezionare una temperatura compresa tra 50 e 250 °C.
- 4) Premere  per avviare il processo di cottura.






### 4. Cottura con aria calda ECO

- 1) Premere  3 volte per attivare la funzione Aria calda ECO. Viene visualizzata la temperatura standard di 160 °C e compare il simbolo per l'aria calda ECO<sup>eco</sup>.
- 2) Premere  per impostare la durata.  
Premere  o  oppure spostare lo Smart Slider  per impostare il tempo di cottura.
- 3) Premere  per confermare il tempo di cottura e impostare la temperatura.  
Premere  o  oppure spostare lo Smart Slider  per impostare la temperatura.  
È possibile selezionare una temperatura compresa tra 150 e 200 °C.
- 4) Premere  per avviare il processo di cottura.






## 5. Cottura con riscaldamento superiore/inferiore ventilato

- 1) Premere **F** 4 volte per attivare la funzione Riscaldamento superiore/inferiore ventilato. Viene visualizzata la temperatura standard di 160 °C e compare il simbolo per il riscaldamento superiore/inferiore ventilato.
- 2) Premere  per impostare la durata.  
Premere **—** o **+** oppure spostare lo Smart Slider  per impostare il tempo di cottura.
- 3) Premere  per confermare il tempo di cottura e impostare la temperatura.  
Premere **—** o **+** oppure spostare lo Smart Slider  per impostare la temperatura.  
È possibile selezionare una temperatura compresa tra 50 e 230 °C.
- 4) Premere  per avviare il processo di cottura.






## 6. Cottura con grill a superficie ampia

- 1) Premere **F** 5 volte per attivare la funzione Grill a superficie ampia. Viene visualizzata la temperatura standard di 150 °C e compare il simbolo per il grill a superficie ampia.
- 2) Premere  per impostare la durata.  
Premere **—** o **+** oppure spostare lo Smart Slider  per impostare il tempo di cottura.
- 3) Premere  per confermare il tempo di cottura e impostare la temperatura.  
Premere **—** o **+** oppure spostare lo Smart Slider  per impostare la temperatura.  
È possibile selezionare una temperatura compresa tra 100 e 235 °C.
- 4) Premere  per avviare il processo di cottura.






## 7. Cottura con doppio grill ventilato

- 1) Premere **F** 6 volte per attivare la funzione Doppio grill ventilato. Viene visualizzata la temperatura standard di 180 °C e compare il simbolo per il doppio grill ventilato.
- 2) Premere  per impostare la durata.  
Premere **—** o **+** oppure spostare lo Smart Slider  per impostare il tempo di cottura.
- 3) Premere  per confermare il tempo di cottura e impostare la temperatura.  
Premere **—** o **+** oppure spostare lo Smart Slider  per impostare la temperatura.  
È possibile selezionare una temperatura compresa tra 100 e 250 °C.
- 4) Premere  per avviare il processo di cottura.






## 8. Cottura con doppio grill

- 1) Premere **F** 7 volte per attivare la funzione Doppio grill. Viene visualizzata la temperatura standard di 180 °C e compare il simbolo per il doppio grill.
- 2) Premere  per impostare la durata.  
Premere **—** o **+** oppure spostare lo Smart Slider  per impostare il tempo di cottura.
- 3) Premere  per confermare il tempo di cottura e impostare la temperatura.  
Premere **—** o **+** oppure spostare lo Smart Slider  per impostare la temperatura.  
È possibile selezionare una temperatura compresa tra 100 e 235 °C.
- 4) Premere  per avviare il processo di cottura.




## 9. Cottura con riscaldamento inferiore + aria calda

- 1) Premere **F** 8 volte per attivare la funzione Riscaldamento inferiore + aria calda. Viene visualizzata la temperatura standard di 180 °C e compare il simbolo per il riscaldamento inferiore + aria calda.
- 2) Premere  per impostare la durata.  
Premere **—** o **+** oppure spostare lo Smart Slider  per impostare il tempo di cottura.
- 3) Premere  per confermare il tempo di cottura e impostare la temperatura.  
Premere **—** o **+** oppure spostare lo Smart Slider  per impostare la temperatura.  
È possibile selezionare una temperatura compresa tra 50 e 250 °C.
- 4) Premere  per avviare il processo di cottura.






## 10. Cottura con riscaldamento inferiore

- 1) Premere **F** 9 volte per attivare la funzione Riscaldamento inferiore. Viene visualizzata la temperatura standard di 150 °C e compare il simbolo per il riscaldamento inferiore.
- 2) Premere  per impostare la durata.  
Premere **—** o **+** oppure spostare lo Smart Slider  per impostare il tempo di cottura.
- 3) Premere  per confermare il tempo di cottura e impostare la temperatura.  
Premere **—** o **+** oppure spostare lo Smart Slider  per impostare la temperatura.  
È possibile selezionare una temperatura compresa tra 50 e 230 °C.
- 4) Premere  per avviare il processo di cottura.










## 11. Scongelamento

- 1) Premere **F** 10 volte per attivare la funzione Scongelamento. Compare il simbolo di scongelamento.
- 2) Premere  per impostare la durata.  
Premere **—** o **+** oppure spostare lo Smart Slider  per impostare la funzione di scongelamento.
- 3) Premere  per avviare il processo di scongelamento.

## 12. Lievitazione impasti

- 1) Premere **F** 11 volte per attivare la funzione Lievitazione impasti. Viene visualizzata la temperatura standard di 40 °C e compare il simbolo per la lievitazione degli impasti.
- 2) Premere  per impostare la durata.  
Premere **—** o **+** oppure spostare lo Smart Slider  per impostare il tempo di cottura.
- 3) Premere  per confermare il tempo di cottura e impostare la temperatura.  
Premere **—** o **+** oppure spostare lo Smart Slider  per impostare la temperatura.  
È possibile selezionare una temperatura compresa tra 30 e 45 °C.
- 4) Premere  per avviare il processo di cottura.

### Indicazioni per il tasto **F** -:

Ordine	Funzione	Impostazione della temperatura	Impostazione della durata	
1		Riscaldamento superiore/inferiore	50 °C – 230 °C	0:00 min – 9:00 h
2		Aria calda	50 °C – 250 °C	0:00 min – 9:00 h
2		Aria calda ECO	150 °C – 200 °C	0:00 min – 9:00 h
4		Riscaldamento superiore/inferiore ventilato	50 °C – 230 °C	0:00 min – 9:00 h
5		Grill a superficie ampia	100 °C – 235 °C	0:00 min – 9:00 h
6		Doppio grill ventilato	100 °C – 250 °C	0:00 min – 9:00 h
7		Doppio grill	100 °C – 235 °C	0:00 min – 9:00 h
8		Riscaldamento inferiore + aria calda	50 °C – 250 °C	0:00 min – 9:00 h
9		Riscaldamento inferiore	50 °C – 230 °C	0:00 min – 9:00 h



### 13. Funzione vapore

- 1) In modalità stand-by, premere una volta per richiamare la funzione vapore. Sul display viene visualizzata l'indicazione 100 °C
- 2) Premere per impostare la durata.  
Premere o oppure spostare lo Smart Slider per impostare il tempo di cottura.
- 3) Premere per impostare la temperatura.  
Premere o oppure spostare lo Smart Slider per impostare la temperatura.  
È possibile selezionare una temperatura compresa tra 35 e 100 °C.
- 4) Premere per avviare il processo di cottura.
- 5) L'allarme suona cinque volte per avvisare che la cottura è terminata. Infine l'apparecchio torna in modalità stand-by e sul display viene visualizzata l'indicazione "End".

### 14. Funzione combinata vapore

In questa modalità sono disponibili 3 programmi di funzionamento: aria calda + vapore, riscaldamento superiore/inferiore + vapore e doppio grill ventilato.

Ordine	Funzione	Impostazione della temperatura	Impostazione della durata	Vapore
F (Premere 0 volte)		35 °C – 100 °C Standard: 100 °C	0:00 min – 9:00 h	
F (Premere 1 volta)		160 °C – 250 °C Standard: 100 °C	0:00 min – 9:00 h	L1 L2 L3
F (Premere 2 volte)		Riscaldamento superiore/inferiore e vapore 160 °C – 230 °C Standard: 100 °C	0:00 min – 9:00 h	
F (Premere 3 volte)		Vapore Doppio grill ventilato 160 °C – 250 °C Standard: 100 °C	0:00 min – 9:00 h	

### 15. Programmi automatici

- 1) In modalità stand-by, premere una volta per attivare il menu dei programmi automatici.  
Premere o per selezionare uno dei numerosi programmi automatici (da A01 a A16).
- 2) Premere per impostare la durata.  
Premere o oppure spostare lo Smart Slider per impostare il tempo di cottura.
- 3) Premere per avviare il processo di cottura.

## NOTA:

- 1) Se in un programma automatico viene utilizzata la funzione di cottura a vapore, la pompa dell'acqua spinge l'acqua nella vaschetta. Si sente un rumore.
- 2) Se in un programma automatico viene utilizzata la funzione di cottura a vapore, occorre rimuovere l'acqua nel vano di cottura e sullo sportello.
- 3) Se occorre preriscaldare il forno per il programma, gli alimenti non devono essere all'interno durante il preriscaldamento. Solo una volta raggiunta la temperatura sarà possibile inserire gli alimenti nel forno per avviare la cottura.

## Indicazioni per la cottura a vapore



### 1. Prima della cottura a vapore:

Se, prima della cottura a vapore, il livello dell'acqua è basso, viene emesso un allarme e sul display viene visualizzato il simbolo che indica un livello basso dell'acqua. In questo caso, aggiungere acqua nella vaschetta.

**NOTA:** pulire la vaschetta dell'acqua prima di avviare la cottura a vapore.

### 2. Durante la cottura a vapore:

Se, durante la cottura a vapore, il livello dell'acqua è basso, viene emesso un allarme e sul display viene visualizzato il simbolo che indica un livello basso dell'acqua. In questo caso, aggiungere acqua nella vaschetta. Infine è possibile riprendere normalmente la cottura a vapore.

### 3. Dopo la cottura a vapore:

1- Al termine della cottura a vapore, l'acqua nella pompa confluisce di nuovo nella vaschetta dell'acqua. Questo processo richiede circa 1 minuto.

2- Quando la vaschetta dell'acqua è piena, il sistema suona 10 volte. In questo caso, svuotare la vaschetta dell'acqua. Una volta che la vaschetta dell'acqua è vuota, il sistema riprende il processo.

**NOTA:** svuotare la vaschetta dell'acqua al termine della cottura a vapore.

## CODICI DI ERRORE

Durante la cottura a vapore possono verificarsi i seguenti codici di errore:

E-06: 1- La vaschetta dell'acqua non è chiusa bene.

E-05: Il sistema dell'acqua non funziona correttamente. Contattare il servizio clienti.

Possibili cause:

- 1- Il sensore dell'acqua non funziona.
- 2- Il tubo dell'acqua non funziona.
- 3- La pompa dell'acqua non funziona.
- 4- La vaschetta dell'acqua non funziona.

## 17. Funzione per la rimozione automatica dei residui di cibo

Per dei risultati di pulizia ottimali, si consiglia di utilizzare citrato di sodio. Seguire le indicazioni del produttore riportate sull'imballaggio. Se la funzione di cottura a vapore è rimasta in funzione per 20 ore, occorre attivare la funzione di decalcificazione.

- 1) Accendere l'apparecchio. Estrarre la vaschetta dell'acqua e versare 1000 ml di acqua fresca e una confezione di anticalcare.
- 2) Reinserire di nuovo la vaschetta dell'acqua.
- 3) In modalità stand-by, premere più volte il tasto **A** fino a quando sul display non compare "CLE". Ciò significa che l'apparecchio ha attivato la funzione di decalcificazione automatica. L'indicatore 40:00 min. si illumina sul display. Il simbolo per la vaschetta dell'acqua indica il livello attuale dell'acqua e gli altri simboli spariscono.
- 4) Premere **▷||** per avviare il programma.
- 5) Quando mancano 10 minuti, il programma viene interrotto e occorre versare nuovamente acqua. Estrarre la vaschetta dell'acqua e versarvi dentro l'acqua. Pulire accuratamente la vaschetta dell'acqua.
- 6) Versare acqua fresca e ripetere i passaggi 3 e 4.

**NOTA:** La decalcificazione non deve essere interrotta. Se tale procedura viene interrotta in anticipo, occorre riavviare il programma dal passaggio 3.

## 18. Termosonda


- 1) È possibile utilizzare la termosonda con qualsiasi modalità di funzionamento. Quando viene utilizzata, il segnale acustico viene emesso. Sul display viene visualizzata l'indicazione "Prob".
- 2) In modalità "Termosonda" premere **F** per selezionare il metodo di riscaldamento. La temperatura standard della termosonda viene visualizzata sul display.
- 3) Premere **—** o **+** oppure spostare lo Smart Slider **=====** per impostare la temperatura nominale della termosonda.
- 4) Premere **▷||** per avviare il programma. Se la temperatura al nucleo degli alimenti raggiunge la temperatura nominale della termosonda, viene emesso un segnale per cinque volte e la cottura viene interrotta.

## 19. Funzioni della termosonda



- (1) Inserire la termosonda all'interno della pietanza. Quando la termosonda raggiunge la temperatura nominale, le impostazioni della temperatura vengono salvate.
- (2) In questa modalità sono disponibili i programmi di funzionamento aria calda, doppio grill, riscaldamento superiore/inferiore, doppio grill ventilato e grill a infrarossi.

	Aria calda	Doppio grill	Doppio grill ventilato	Riscaldamento superiore/inferiore	Grill a infrarossi
Modalità di funzionamento	200 C°	200 C°	200 C°	200 C°	200 C°
Selezione della temperatura	50 °C – 100 C°	50 °C – 100 C°	50 °C – 100 C°	50 °C – 100 C°	50 °C – 100 C°
Temperatura standard	60 °C	60 °C	60 °C	60 °C	60 °C

### NOTA:

- 1) Inserire la termosonda all'interno della pietanza in modalità stand-by. Sul display viene visualizzata l'indicazione "Prob".
- 2) Premere . Quando la termosonda raggiunge la temperatura nominale, viene visualizzata l'indicazione "Prob". Il processo si interrompe e viene emesso un segnale per cinque volte. Estrarre la termosonda. L'apparecchio torna in modalità stand-by oppure sul menu dell'ora.
- 3) L'intervallo di regolazione della termosonda è compreso tra 50–100°C. La temperatura al centro del forno è pari a 200 °C.
- 4) Con questa funzione non è possibile impostare il tempo di cottura.
- 5) Il segnale acustico suona una sola volta quando si inserisce o si estrae la termosonda.
- 6) Se l'apparecchio è in modalità di impostazione e di funzionamento, questa modalità viene terminata inserendo o estraendo la termosonda.
- 7) Se la temperatura non è stata impostata, il segnale acustico suonerà per cinque volte dopo 9 ore. Il processo viene interrotto.
- 8) Funzione Doppio grill ventilato, 50–100 °C: se non si raggiunge la temperatura nominale, il doppio grill funziona per 20 secondi e si arresta per 10 secondi.
- 9) Non è possibile modificare o interrompere la funzione.



## 20. Funzionamento del tasto



- (1) Premere  per tornare in modalità stand-by.
- (2) Sicura per bambini se la sicura per bambini è attiva, tenere premuto il tasto  per disattivarla.

## 21. Avviso al termine della cottura



Una volta raggiunto il tempo di cottura, sul display viene visualizzata l'indicazione "End" e il segnale acustico suona per cinque volte. Toccare "-C" oppure aprire lo sportello per arrestare il segnale acustico e tornare in modalità stand-by. Se, nell'arco di 5 minuti, non viene avviata nessuna procedura, il segnale acustico suonerà un'altra volta. L'apparecchio va in modalità stand-by.

## 22. Sicura per bambini

Attivare la sicura per bambini: in modalità stand-by, tenere premuto  per 3 secondi. Viene emesso un lungo segnale acustico che indica che la sicura per bambini è stata attivata. Compare anche il simbolo .

Disattivare la sicura per bambini: se la sicura per bambini è attiva, tenere premuto  per 3 secondi. Viene emesso un lungo segnale acustico che indica che la sicura per bambini è stata disattivata. Compare anche il simbolo .

## 23. Indicatori sul display

- 1) Se non si effettuano ulteriori operazioni durante le impostazioni, l'impostazione selezionata viene confermata automaticamente dopo 10 secondi, ad eccezione della prima impostazione dell'ora.
- 2) Se un programma è stato selezionato per 3 secondi, viene automaticamente confermato, ad eccezione dei programmi automatici, che vengono confermati automaticamente dopo 10 secondi.
- 3) Se l'apparecchio è in modalità di impostazione o stand-by o ha avviato un programma automatico o di scongelamento e non viene eseguita alcuna operazione entro 5 minuti, si spegne.
- 4) La lampadina del forno è sempre accesa quando lo sportello è aperto.
- 5) La lampadina del forno è sempre accesa quando viene interrotto un processo.
- 6) Se lo sportello del forno è stato aperto durante la cottura, è necessario premere il tasto  per riprendere la cottura.
- 7) È possibile premere il tasto  in qualsiasi modalità di funzionamento per aprire la vaschetta dell'acqua.

MENU	Display	Peso	Durata	Impostazione funzione/gradi
Pesce al vapore	A01	500 g	10:00	Vapore 100 °C
Gamberi al vapore con aglio in polvere	A02	500 g	12:00	Vapore 100 °C
Cavolo cinese al vapore	A03	500 g	11:30	Vapore 100 °C

Pollo arrosto	A04	–	20:00	Doppio grill ventilato 220 °C
Gamberi grigliati	A05	–	12:00	Doppio grill ventilato 220 °C
Frutti di mare	A06	–	10:00	Riscaldamento superiore/inferiore ventilato 210 °C
Pizza	A07	–	09:30	Riscaldamento superiore/inferiore ventilato 180 °C
Biscotti	A08	–	10:00	Riscaldamento superiore/inferiore ventilato 180 °C
Arrosto di manzo	A09	–	10:00	Doppio grill 235 °C
Pan di spagna	A10	–	28:00	Riscaldamento superiore/inferiore 175 °C
Merluzzo	A11	–	22:00	Riscaldamento superiore/inferiore ventilato 200 °C
Millefoglie di patate gialle e viola	A12	–	30:00	Riscaldamento superiore/inferiore 180 °C
Petto di pollo con patate novelle	A13	–	45:00	Riscaldamento superiore/inferiore ventilato 200 °C
Arrosto di manzo	A14	–	10:00 + 50:00	Doppio grill 230°C + Riscaldamento superiore/inferiore 120°C
Decalcificazione	A15	–	40:00	–
Pulizia	A16	–	05:00	–

# ELIMINAZIONE DEI GUASTI

## NORMAL

Il vapore si accumula sullo sportello, l'aria calda fuoriesce dalle fessure di ventilazione

Durante la cottura, il vapore può fuoriuscire dal cibo. Generalmente fuoriesce dalle fessure di ventilazione, però a volte si accumula in un luogo fresco come lo sportello del forno. È normale.

PROBLEMA	Cause possibili	Soluzione
Impossibile accendere il forno.	1) Il cavo di alimentazione non è inserito correttamente.	Staccare la spina. Reinsierirla dopo 10 secondi.
	(2) I fusibile sta bruciando o l'interruttore automatico scatta.	Sostituire il fusibile o ripristinare l'interruttore automatico. In caso di dubbio, contattare un elettricista qualificato.
	(3) Problemi con la presa.	Testare la presa di corrente con altre apparecchiature elettriche.
Il forno non riscalda.	(4) Lo sportello non è chiuso correttamente.	Chiudere bene lo sportello.



In conformità alla direttiva sullo smaltimento di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), tali apparecchiature andrebbero smaltite e trattate separatamente. Qualora in futuro sia necessario smaltire questo apparecchio, NON smaltirlo insieme ai rifiuti domestici, ma inviarlo al Centro di raccolta RAEE.

**PN: 16170000A534**

# INNEHÅLLSFÖRTECKNING

## 2 FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

---

## 2 SPECIFIKATIONER

---

## 3 VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

5 Skaderisk

---

## 6 INSTÄLLNING AV UGNEN

6 Beteckningar till maskindelar och tillbehör

---

## 7 VIKTIG INFORMATION OM MONTERING

7 Inbyggnadsugnar

8 Inbyggnadsmått

8 Inbyggnad

---

## 9 DRIFTSÄTTNING

9 Första rengöring och uppvärmning

---

## 10 BRUKSANVISNING

10 Manöverelement

11 Manöverpanel

---

## 22 ÅTGÄRDANDE AV FEL



## FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

- (a) Använd aldrig ugnen när ugnsluckan är öppen. Säkerhetslåset får inte manipuleras eller sättas ut funktion.
- (b) Placera inga föremål mellan framsidan av ugnen och luckan och se till att det inte finns smuts eller rester av rengöringsmedel på täytorna.

### Komplettering

Om ugnen inte hålls ordentligt ren kan ytorna på ugnen skadas. Detta kan förkorta ugnens livslängd och även leda till att det uppstår farliga situationer.

## SPECIFIKATIONER

**Modell: Blaupunkt 5C90S8990**

Märkspänning	230 V, ~ 50 Hz
Nominell utgångseffekt (grill)	3200 W
Nominell utgångseffekt (cirkulationsluft)	1700 W
Nominell ingångseffekt (ånga)	1500 W
Nominell ingångseffekt (max)	3250 W
Ugnsvolym	50 l
Ytermått	595 x 525 x 454 mm
Nettovikt	ca 31 kg

# VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

## VARNING

För att minska risken för brand, elstöt och personskador är det viktigt att du alltid vidtar de grundläggande försiktighetsåtgärder som beskrivs nedan när du använder ugnen.

1. Läs och beakta följande anvisningar: FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER
2. Denna produkt får användas av barn från 8 år och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller av personer som saknar kunskap om och erfarenhet av produkten, under förutsättning att de har instruerats i hur produkten används av en person som ansvarar för deras säkerhet och att de har förstått vilka risker och faror som kan uppstå. Barn får inte leka med produkten. Rengöring och underhåll av produkten får utföras av barn äldre än 8 år om de hålls under uppsikt av en person som ansvarar för deras säkerhet. Barn under 8 år måste hela tiden hållas under uppsikt eller hållas borta.
3. Se till att ugnen och tillhörande nätkabel befinner sig utom räckhåll för barn under 8 år.
4. Om nätkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dennes servicepartner eller personer med liknande kvalifikationer, för undvikande av faror.
5. Ha alltid ugnen under uppsikt när du värmer livsmedel i plast- eller pappersbehållare eftersom det finns risk för brand.
6. VARNING: Endast behörig personal får utföra underhålls- och reparationsarbeten på ugnen.
7. Använd endast den temperatursensor som rekommenderas för denna ugn (gäller ugnar som är utrustade med möjligheten till användning av en temperatursensor).
8. Denna ugn är avsedd för användning i hushållet eller liknande miljöer, såsom följande:
  - Personalkök i butiker, kontor och liknande arbetsmiljöer.
  - Inom jordbruk.
  - Av gäster på hotell, motell och andra logianläggningar.
9. Produkten får inte rengöras med ångtvätt.
10. Produkten är en inbyggnadsugn.
11. VARNING: De åtkomliga delarna av ugnen blir varma under drift. Håll små barn borta från ugnen.
12. Ytan på det skåp där ugnen byggs in kan bli mycket varm.
13. VARNING: Produkten och dess åtkomliga delar blir heta vid användning. Värmeelementen får inte vidröras. Barn under 8 år måste hela tiden hållas under uppsikt eller hållas borta.
14. Ugnen blir varm under drift. Vidrör aldrig värmeelementet på ugnens insida.
15. Ugnen får inte installeras bakom en dörr i dekorsyfte eftersom det kan leda till överhettning. (Detta gäller dock ej för ugnar med dekordörr).
16. VARNING: Bär inte ugnen från handtaget. (Ugnen är mycket tung och handtaget kan gå av).
17. Vattnet i uppsamlingsbehållaren, i ugnen och i vattenbehållaren bör tömmas efter varje användning.

18. Använd inte pappers- eller plastbehållare som inte tål temperaturer högre än 120 °C. Använd kärl i glas, keramik eller rostfritt stål.
19. Denna ugn värms upp främst med ånga.

# SKADERISK

---

Läs igenom följande information noga och spara den för framtida referens.

## Fara

Risk för strömstöt! Om man vidrör någon av de interna komponenterna kan det leda till allvarliga eller livshotande skador. Ta aldrig isär denna ugn.

## Varning

Risk för strömstöt! Felaktig användning av jordningen kan orsaka elstöt. Anslut stickkontakten till ett eluttag först när ugnen är korrekt monterad och jordad.

Denna produkt måste jordas. Vid en elektrisk kortslutning minskar jordning risken för elstöt genom att elströmmen leds bort. Denna ugn är utrustad med en jordkontakt. Stickkontakten ska anslutas till ett korrekt monterat och jordat eluttag.

Vänd dig till kvalificerad elektriker eller till servicepersonal om du inte helt förstår anvisningarna om jordning eller om du inte är säker på att ugnen är korrekt jordad.

En kort nätkabel medföljer produkten eftersom längre kablar trasslar in sig och utgör snubblingsrisk.

## Rengöring

Koppla ugnen från strömmen före rengöring.

1. Rengör ugnsutrymmet med en fuktig trasa efter användning.
2. Rengör tillbehör med såpvatten.
3. Om ugnsluckans karm eller tätning samt närliggande delar är nedsmutsade måste de rengöras noga med en fuktig trasa.
4. Använd inte starka skurmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra glasrutan i ugnsluckan eftersom ytan kan repas så att rutan går sönder.

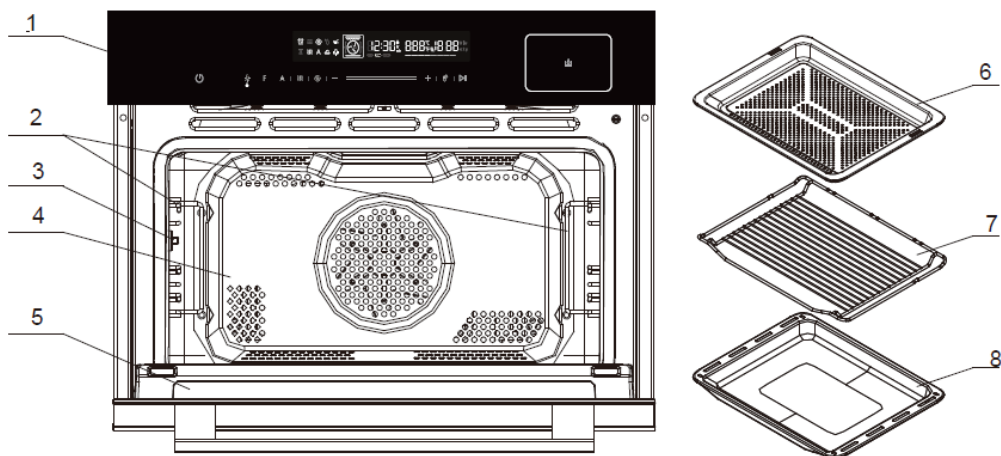
# INSTÄLLNING AV UGNEN

## BETECKNINGAR TILL MASKINDELAR OCH TILLBEHÖR

Ta ut produkten ur kartongen och avlägsna allt material i ugnsutrymmet.

Din ugn är utrustad med följande tillbehör:

Bruksanvisning



1. Manöverpanel

2. Vänster och höger  
upphängning

3. Hållare för temperatursensor

4. Ugnsutrymme

5. Ugnslucka

6. Ångkokningskär

7. Bakgaller

8. Bakplåt

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

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

Passande tillbehör hittar du i vår onlinebutik på

[www.blaupunkt-einbaugeraete.com](http://www.blaupunkt-einbaugeraete.com) eller i handeln.

### Obs

Tillbehör kan deformeras när de blir varma. Det påverkar dock inte deras funktion.

När de svalnar återfår de sin ursprungliga form.

## Användning av tillbehörsdelar

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

## VIKTIG INFORMATION OM MONTERING

- Denna ugn är INTE avsedd för professionell användning.
- Beakta medföljande bruksanvisning och tänk på att ugnen endast får installeras av kvalificerad tekniker.
- Ugnen har en stickkontakt och får endast anslutas till ett korrekt installerat jorduttag.
- Om ett nytt uttag behövs får installation och kabelanslutning endast genomföras av kvalificerad elektriker.
- Om stickkontakten inte längre är tillgänglig efter installation måste det finnas en polbrytare med ett kontaktavstånd på minst 3 mm på installationsplatsen.
- Adaptrar, grenuttag och förlängningskablar får inte användas. Överbelastning kan leda till brand.
- Om ugnen inte har någon matarledning eller stickkontakt måste anslutningsdonet ha kontaktseparation vid alla poler för fullständig frånskiljning. Dessutom måste ugnen vara inbyggd i den fasta installationen i enlighet med gällande regler för kabeldragning.



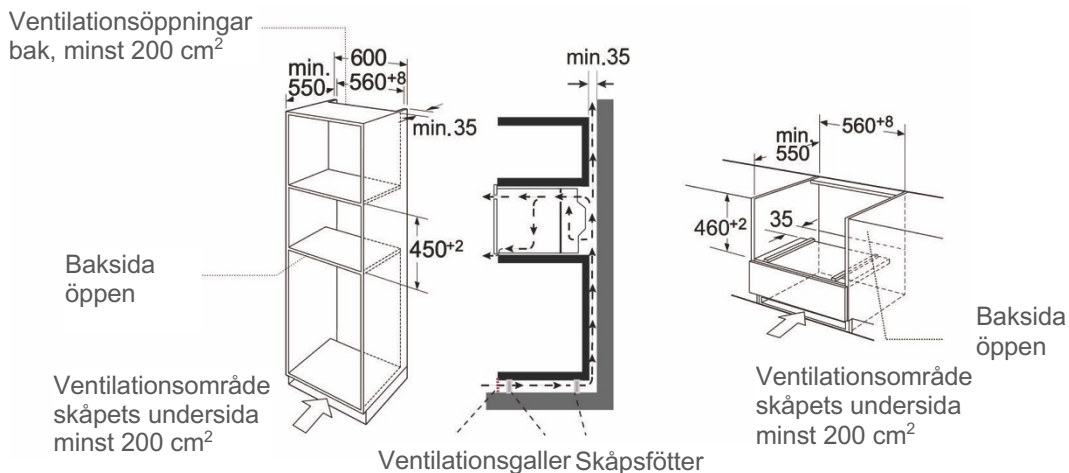
De åtkomliga delarna blir mycket varma under drift.

## INBYGGNADSUGNAR

---

- Ugnen är endast avsedd för inbyggnad i köket.
- Ugnen är inte avsedd för användning som bordsenhet eller i ett skåp.
- I inbyggnadsskåpet får det inte finnas en bakvägg bakom ugnen.
- Mellan väggen och bakväggen eller undersidan av enheten ovanför måste det finnas ett avstånd på minst 35 mm.
- På framsidan av inbyggnadsskåpet måste det finnas en ventilationsöppning på 200 cm<sup>2</sup>. Detta sker genom att golvplattan skärs till eller att ventilationsgaller monteras på.
- Ventilationsöppningar och utsugsöppningar får inte täckas över.
- Säker drift av ugnen kan endast säkerställas om den har installerats i enlighet med denna monteringsanvisning.
- Installatören ansvarar för alla skador som uppstår till följd av felaktig installation.
- Det skåp där ugnen byggs in måste vara värmebeständigt.

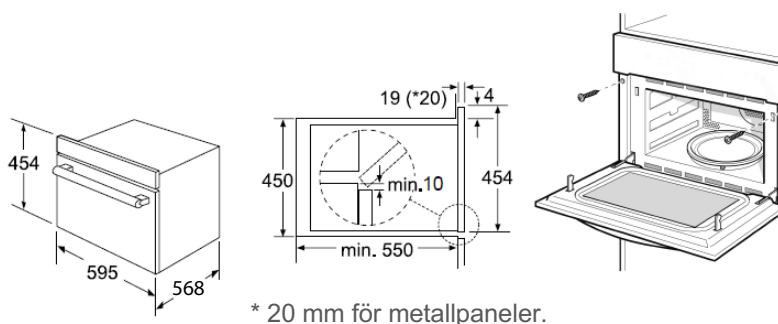
# INBYGGNADSMÅTT



# INBYGGNAD

Ugnen får inte bäras eller hållas från handtaget på luckan. Ugnsluckans handtag kan inte bära ugnens vikt och kan gå av.

1. Skjut försiktigt in ugnen i öppningen och se till att den är centrerad.
2. Öppna luckan och fixera ugnen med medlevererade skruvar.



- (a) Skjut in ugnen helt och ställ den mitt i öppningen.
- (b) Se till att inte kröka anslutningskabeln.
- (c) Fixera ugnen med skruvar.
- (d) Mellanrummet mellan arbetsplattan och ugnen får inte stängas igen med extra lister.

## Viktig information

Ugnen är konstruerad för fast installation med en tredarkabel och får endast anslutas av behörig elektriker i enlighet med anslutningsschemat.

Endast behörig elektriker får byta ut nätkabeln i enlighet med gällande föreskrifter.

Använd inte grenuttag eller förlängningskablar. Överbelastning medför brandfara.

Om stickkontakten inte längre är tillgänglig efter installation måste det finnas en allpolig brytare med ett kontaktavstånd på minst 3 mm.

## DRIFTSÄTTNING

### FÖRSTA RENGÖRING OCH UPPVÄRMNING


---

Avlägsna skyddsfolien på ångkokaren på framsidan.

#### Före den första användningen av produkten:

Avlägsna alla tillbehör och rengör ugnens insida.

Värm den tomma ugnen. Första gången en ny ugn används avger den en karakteristisk lukt. Innan man lagar mat i ugnen för första gången bör man värma upp den en gång. På så sätt får man bort lukten och maten tillagas därefter fortare.











- Torka ur ångkokaren med en fuktig trasa före uppvärmning. Då avlägsnar du material som har ansamlats i produkten eller i förpackningsmaterialet under förpackningsprocessen.
- Tryck på ▷||. Ugnen sätts på och huvudmenyn visas på displayen.
- Tryck på **F** för att välja varmluft .  
Rekommenderad temperatur visas.
- Höj temperaturen till maxtemperatur. Det gör du med hjälp av inställningsknapparna.
- Tryck på ▷|| intill sensorknapparna. Värm den tomma ugnen i minst en timme.  
Se till att rummet är väl ventilerat. Stäng dörren till andra rum så att lukten inte sprids i bostaden.
- Låt ugnen svalna till rumstemperatur. Blanda ett neutralt rengöringsmedel med varmt vatten, torka av ugnen med blandningen och gnugga torrt med en ren, mjuk trasa.  
Låt ugnsluckan stå öppen tills ugnen är helt torrt.



# BRUKSANVISNING

## MANÖVERELEMENT



	1. TILL/FRÅN	Sätt på/stäng av ugnen.
	2. Lampa TILL/FRÅN	Tänd/släck lampan.
	3. Ugnsfunktion	Tryck på denna symbol för att ändra driftläge. Håll knappen intryckt i 5 sekunder för att ändra driftläge snabbt.
	4. Automatiska program	Använd detta alternativ för att välja automatiska program eller avkalkning och rengöring.
	5. Ångkokning	Tillagning med het vattenånga skapar livsmedlen och utlovar både läckra smaker och hälsosam matlagning.
	6. Snabb förvärmning	För snabb förvärmning.
	7. Smart Slider	Du kan använda Smart Slider eller knapparna +/- för att ändra de värden som visas på displayen.
	8. Inställning av tillagningstid, klockslag och temperatur	Ställ in klockslag i standbyläge/växla mellan tidsinställning och temperaturinställning.
	9. Start/Paus	Starta eller pausa tillagningsprocessen.
	10. Vattenbehållare	Vattenbehållare för ångfunktionen. Vattenbehållaren öppnas när man trycker på knappen.






# MANÖVERPANEL



Denna ångkokare har en modern elektronisk styrning. Här kan du ställa in tillagningsparametrarna enligt dina behov.

## 1. Ställa in tid

När ugnen är kopplad till strömmen blinkar indikeringen "00:00" och larmet ljuder en gång.

- 1) Håll  intryckt i 3 sekunder. Timmarna börjar då blinka.
- 2) Tryck på **—** eller **+** eller flytta Smart Slider  för att ställa in timmarna. Den angivna siffran ska ligga mellan 0 och 23.
- 3) Tryck på  för att bekräfta de inmatade uppgifterna. Nu blinkar minuterna.
- 4) Tryck på **—** eller **+** eller flytta Smart Slider  för att ställa in minuterna. Den angivna siffran ska ligga mellan 0 och 59.
- 5) Tryck på  för att avsluta tidsinställningen. Klockan blinkar och tiden är inställd. Ugnen växlar till standbyläge.



### INFO:






- 1) Om du vill anpassa tiden upprepar du steg 1 till 5.
- 2) Om klockan inte är inställd fungerar inte ugnen som den ska.

Du kan välja driftläge genom att trycka på **F**.










Du kan välja mellan följande alternativ: Över-/nedervärme, varmluft, varmluft (ECO), över /nedervärme + cirkulationsluft, dubbelgrill + cirkulationsluft, grill med strålningsvärme, dubbelgrill nedervärme, nedervärme + varmluft, upptining, jägning

## 2. Tillagning med över-/nedervärme










- 1) Tryck en gång på **F** för att aktivera över-/nedervärmen. Standardtemperaturen på 180 °C visas och symbolen för över-/nedervärme tänds.
- 2) Tryck på  för att ställa in tiden.  
Tryck på **—** eller **+** eller flytta Smart Slider  för att ställa in tillagningstiden.

- 3) Tryck på  för att bekräfta tillagningstiden och ställa in temperaturen.  
Tryck på  eller  eller flytta Smart Slider  för att ställa in temperaturen.  
Temperaturen kan ställas in på mellan 50 och 230 °C.
- 4) Tryck på  för att starta tillagningsprocessen.











#### INFO:

- 1) Om ugnsluckan öppnas under tillagningsprocessen avbryts processen. Stäng luckan och tryck på knappen  . Tillagningsprocessen fortsätter.
- 2) Tillagningstiden kan ändras under tillagningsprocessen. Tryck på  . Tryck därefter på  eller  eller flytta Smart Slider  för att ställa in tillagningstiden.
- 3) Tillagningstemperaturen kan ändras under tillagningsprocessen. Tryck flera gånger på  tills temperaturen blinkar. Tryck sedan på  eller  eller flytta Smart Slider  , för att ställa in temperaturen.






### 3. Tillagning med varmluft

- 1) Tryck två gånger på **F** för att aktivera varmluften. Standardtemperaturen på 160 °C visas och symbolen för varmluft tänds.
- 2) Tryck på  för att ställa in tiden.  
Tryck på  eller  eller flytta Smart Slider  för att ställa in tillagningstiden.
- 3) Tryck på  för att bekräfta tillagningstiden och ställa in temperaturen.  
Tryck på  eller  eller flytta Smart Slider  för att ställa in temperaturen.  
Temperaturen kan ställas in på mellan 50 och 250 °C.
- 4) Tryck på  för att starta tillagningsprocessen.






### 4. Tillagning med varmluft ECO

- 1) Tryck tre gånger på **F** för att aktivera varmluft ECO. Standardtemperaturen på 160 °C visas och symbolen för varmluft ECO  tänds.
- 2) Tryck på  för att ställa in tiden.  
Tryck på  eller  eller flytta Smart Slider  för att ställa in tillagningstiden.
- 3) Tryck på  för att bekräfta tillagningstiden och ställa in temperaturen.  
Tryck på  eller  eller flytta Smart Slider  för att ställa in temperaturen.  
Temperaturen kan ställas in på mellan 150 och 200 °C.
- 4) Tryck på  för att starta tillagningsprocessen.






## 5. Tillagning med över-/nedervärme + cirkulationsluft

- 1) Tryck fyra gånger på **F** för att aktivera över-/nedervärme + cirkulationsluft. Standardtemperaturen på 160 °C visas och symbolen för över-/nedervärme + cirkulationsluft tänds.
- 2) Tryck på  för att ställa in tiden.  
Tryck på **—** eller **+** eller flytta Smart Slider  för att ställa in tillagningstiden.
- 3) Tryck på  för att bekräfta tillagningstiden och ställa in temperaturen.  
Tryck på **—** eller **+** eller flytta Smart Slider  för att ställa in temperaturen.  
Temperaturen kan ställas in på mellan 50 och 230 °C.
- 4) Tryck på  för att starta tillagningsprocessen.






## 6. Tillagning med grill och strålningsvärme

- 1) Tryck fem gånger på **F** för att aktivera grillning med strålningsvärme. Standardtemperaturen på 150 °C visas och symbolen för grill med strålningsvärme tänds.
- 2) Tryck på  för att ställa in tiden.  
Tryck på **—** eller **+** eller flytta Smart Slider  för att ställa in tillagningstiden.
- 3) Tryck på  för att bekräfta tillagningstiden och ställa in temperaturen.  
Tryck på **—** eller **+** eller flytta Smart Slider  för att ställa in temperaturen.  
Temperaturen kan ställas in på mellan 100 och 235 °C.
- 4) Tryck på  för att starta tillagningsprocessen.






## 7. Tillagning med dubbelgrill + cirkulationsluft

- 1) Tryck sex gånger på **F** för att aktivera dubbelgrill + cirkulationsluft. Standardtemperaturen på 180 °C visas och symbolen för dubbelgrill + cirkulationsluft tänds.
- 2) Tryck på  för att ställa in tiden.  
Tryck på **—** eller **+** eller flytta Smart Slider  för att ställa in tillagningstiden.
- 3) Tryck på  för att bekräfta tillagningstiden och ställa in temperaturen.  
Tryck på **—** eller **+** eller flytta Smart Slider  för att ställa in temperaturen.  
Temperaturen kan ställas in på mellan 100 och 250 °C.
- 4) Tryck på  för att starta tillagningsprocessen.






## 8. Tillagning med dubbelgrill

- 1) Tryck sju gånger på **F** för att aktivera dubbelgrillen. Standardtemperaturen på 180 °C visas och symbolen för dubbelgrill tänds.
- 2) Tryck på  för att ställa in tiden.  
Tryck på **—** eller **+** eller flytta Smart Slider  för att ställa in tillagningstiden.
- 3) Tryck på  för att bekräfta tillagningstiden och ställa in temperaturen.  
Tryck på **—** eller **+** eller flytta Smart Slider  för att ställa in temperaturen.  
Temperaturen kan ställas in på mellan 100 och 235 °C.
- 4) Tryck på  för att starta tillagningsprocessen.




## 9. Tillagning med nedervärme + varmluft

- 1) Tryck åtta gånger på **F** för att aktivera nedervärme + varmluft. Standardtemperaturen på 180 °C visas och symbolen för nedervärme + varmluft tänds.
- 2) Tryck på  för att ställa in tiden.  
Tryck på **—** eller **+** eller flytta Smart Slider  för att ställa in tillagningstiden.
- 3) Tryck på  för att bekräfta tillagningstiden och ställa in temperaturen.  
Tryck på **—** eller **+** eller flytta Smart Slider  för att ställa in temperaturen.  
Temperaturen kan ställas in på mellan 50 och 250 °C.
- 4) Tryck på  för att starta tillagningsprocessen.






## 10. Tillagning med nedervärme

- 1) Tryck nio gånger på **F** för att aktivera nedervärmen. Standardtemperaturen på 150 °C visas och symbolen för nedervärme tänds.
- 2) Tryck på  för att ställa in tiden.  
Tryck på **—** eller **+** eller flytta Smart Slider  för att ställa in tillagningstiden.
- 3) Tryck på  för att bekräfta tillagningstiden och ställa in temperaturen.  
Tryck på **—** eller **+** eller flytta Smart Slider  för att ställa in temperaturen.  
Temperaturen kan ställas in på mellan 50 och 230 °C.
- 4) Tryck på  för att starta tillagningsprocessen.










## 11. Upptining

- 1) Tryck tio gånger på **F** för att aktivera upptiningsfunktionen. Symbolen för upptining tänds.
- 2) Tryck på  för att ställa in tiden.  
Tryck på **—** eller **+** eller flytta Smart Slider  för att ställa in upptiningsfunktionen.
- 3) Tryck på  för att starta upptiningen.

## 12. Jäsning

- 1) Tryck elva gånger på **F** för att aktivera jäsningen. Standardtemperaturen på 40 °C visas och symbolen för jäsning tänds.
- 2) Tryck på  för att ställa in tiden.  
Tryck på **—** eller **+** eller flytta Smart Slider  för att ställa in tillagningstiden.
- 3) Tryck på , för att bekräfta tillagningstiden och ställa in temperaturen.  
Tryck på **—** eller **+** eller flytta Smart Slider  för att ställa in temperaturen.  
Temperaturen kan ställas in på mellan 30 och 45 °C.
- 4) Tryck på  för att starta tillagningsprocessen.

### Anvisningar för **F**-knappen:

Ordningsföljd		Funktion	Temperaturinställning	Tidsinställning
1		Över-/nedervärme	50– 230 C°	0:00 min–9:00 h
2		Varmluft	50– 250 C°	0:00 min–9:00 h
2		Varmluft ECO	150– 200 C°	0:00 min–9:00 h
4		Över-/nedervärme + cirkulationsluft	50– 230 C°	0:00 min–9:00 h
5		Grill med strålningsvärme	100– 235 C°	0:00 min–9:00 h
6		Dubbelgrill + cirkulationsluft	100– 250 C°	0:00 min–9:00 h
7		Dubbelgrill	100– 235 C°	0:00 min–9:00 h
8		Nedervärme + varmluft	50– 250 C°	0:00 min–9:00 h
9		Nedervärme	50– 230 C°	0:00 min–9:00 h

### 13. Ångfunktion

- 1) Tryck en gång på i standbyläget för att aktivera ångfunktionen. På displayen visas 100 °C.
- 2) Tryck på för att ställa in tiden.  
Tryck på eller eller flytta Smart Slider för att ställa in tillagningstiden.
- 3) Tryck på för att ställa in temperaturen.  
Tryck på eller eller flytta Smart Slider för att ställa in temperaturen.  
Temperaturen kan ställas in på mellan 35 och 100 °C.
- 4) Tryck på för att starta tillagningsprocessen.
- 5) Larmet ljuder fem gånger för att signalera att tillagningsprocessen är slutförd. Sedan återgår ugnen till standbyläget och på displayen visas "End".

### 14. Funktion för kombinerad ånga

I detta läge kan du välja mellan tre olika driftsätt, nämligen varmluft + ånga, över-/nedervärme + ånga och dubbelgrill + cirkulationsluft.

Ordningsföljd	Funktion	Temperaturinställning	Tidsinställning	Ånga
F (tryck 0x)		35–100 °C Standard: 100 °C	0:00 min–9:00 h	
F (tryck 1x)		Varmluft + ånga	160–250 °C Standard: 100 °C	L1 L2 L3
F (tryck 2x)		Över-/nedervärme + ånga	160–230 °C Standard: 100 °C	
F (tryck 3x)		Ånga Dubbelgrill + cirkulationsluft	160–250 °C Standard: 100 °C	
			0:00 min–9:00 h	

### 15. Automatiska program

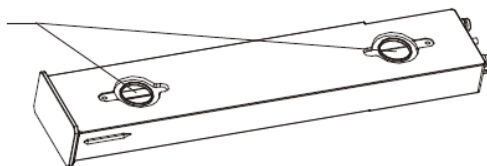
- 1) Tryck en gång på i standbyläget för att aktivera menyn för de automatiska programmen.  
Tryck på eller för att välja ett av de olika automatiska programmen (A01 till A16).
- 2) Tryck på för att ställa in tiden.  
Tryck på eller eller flytta Smart Slider för att ställa in tillagningstiden.
- 3) Tryck på för att starta tillagningsprocessen.

## INFO:

- 1) Om ångkokningsfunktionen har använts i ett av de automatiska programmen drar vattenpumpen vatten till vattenbehållaren. Då hörs ett ljud.
- 2) Om ångkokningsfunktionen har använts i ett av de automatiska programmen måste vattnet i ugnsutrymmet och på ugnsluckan avlägsnas.
- 3) Om ugnen måste förvärmas för programmet får det inte finnas livsmedel i ugnen medan föruppvärmning pågår. Först när temperaturen är nådd kan du sätta in maten i ugnen för att påbörja tillagningen.

## Information om ångkokning

Fyll på vatten här



### 1. Före ångkokning:

Om vattennivån är låg innan ångkokningen börjar avges ett larm och på displayen visas symbolen för låg vattennivå. Fyll i så fall på vatten i vattenbehållaren.

**INFO:** Rengör vattenbehållaren innan du påbörjar ångkokningen.

### 2. Under ångkokning:

Om vattennivån är låg under ångkokningen avges ett larm och på displayen visas symbolen för låg vattennivå. Fyll i så fall på vatten i vattenbehållaren. Ångkokningen fortsätter därefter som vanligt.

### 3. Efter ångkokning:

1- När ångkokningen är klar dras vattnet i ångkokaren tillbaka till vattenbehållaren. Detta tar ca 1 minut.

2- Om vattenbehållaren fylls på för mycket avges systemet 10 pip ljud . Töm i så fall vattenbehållaren. När vattenbehållaren är tom fortsätter systemet processen.

**INFO:** Töm vattenbehållaren efter ångkokningen.



## FELKODER

Under ångkokning kan följande felkoder förekomma:

E-06: 1- Vattenbehållaren är inte ordentligt stängd.

E-05: Vattensystemet fungerar inte som det ska. Kontakta kundtjänst.

Möjliga orsaker:

- 1- Vattensensorn fungerar inte.
- 2- Vattenledningen fungerar inte.
- 3- Vattenpumpen fungerar inte.
- 4- Vattenbehållaren fungerar inte.


## 17. Funktion för automatisk borttagning av avlagringar

För bästa rengöringsresultat rekommenderar vi användning av natriumcitrat. Följ tillverkarens anvisningar på förpackningen. När ångfunktionen har utförts i 20 timmar bör avkalkningsfunktionen slås på.

- 1) Slå på systemet. Ta ut vattenbehållaren och fyll på med 1000 ml rent vatten och en förpackning avkalkningsmedel.
- 2) Sätt tillbaka vattenbehållaren.
- 3) Tryck upprepade gånger på knappen A i standbyläge tills "CLE" visas på displayen. Det innebär att avkalkningsfunktionen för ugnen har aktiverats. Indikeringen 40:00 min tänds. Symbolen för vattenbehållaren visar aktuell vattennivå och övriga symboler släcks.
- 4) Tryck på ▷|| för att starta programmet.
- 5) När det återstår 10 min stannar programmet och mer vatten måste fyllas på. Ta ut vattenbehållaren och fyll på vatten. Rengör vattenbehållaren noggrant.
- 6) Fyll på med rent vatten och upprepa steg 3–4.

**INFO:** Avkalkningsprocessen får inte avbrytas. Om avkalkningsprocessen avbryts innan den är slutförd måste hela programmet startas om från steg 3.

## 18. Temperatursensor


- 1) Du kan använda temperatursensorn i alla driftlägen. När du sätter i den hörs en signal. På displayen visas "Prob".
- 2) Tryck på **F** i läget "temperatursensor" för att välja uppvärmningssätt. Temperatursensorns standardtemperatur visas på displayen.
- 3) Tryck på **—** eller **+** eller flytta Smart Slider  för att ställa in börstemperaturen för temperatursensorn.
- 4) Tryck på ▷|| för att starta programmet. När kärntemperaturen i livsmedlet når temperatursensorns börstemperatur avges fem ljudsignaler och tillagningsprocessen avslutas.

## 19. Temperatursensorfunktioner



- (1) För in temperatursensorn i livsmedlet. När temperatursensorn har nått börtemperaturen avslutas temperaturinställningen.
- (2) I detta läge kan du välja mellan driftsätten varmluft, dubbelgrill, över-/nedervärme, dubbelgrill + cirkulationsluft och infrarödgrill.

	Varmluft	Dubbelgrill	Dubbelgrill + cirkulationsluft	Över-/nedervärme	Infrarödgrill
Driftläge	200 C°	200 C°	200 C°	200 C°	200 C°
Temperaturval	50– 100 C°	50– 100 C°	50– 100 C°	50– 100 C°	50– 100 C°
Standardtemperatur	60 °C	60 °C	60 °C	60 °C	60 °C

### INFO:

- (1) För in temperatursensorn i livsmedlet i standbyläget. På displayen visas "Prob".
- (2) Tryck på . När temperatursensorn har nått börtemperaturen visas "Prob". Processen stoppas och fem ljudsignaler avges. Dra ut temperatursensorn. Ugnen återgår till standbyläget eller till tidsindikeringen.
- (3) Temperatursensorns inställningsområde är 50–100 °C. Temperaturen mitt i ugnen är 200 °C.
- (4) Vid denna funktion kan tillagningstiden inte ställas in.
- (5) En ljudsignal avges när du för in eller tar ut temperatursensorn.
- (6) När ugnen befinner sig i inställnings- och driftläge avslutas detta läge genom att temperatursensorn förs in eller dras ut.
- (7) Om temperaturen inte har ställts in ljuder signalen fem gånger efter 9 timmar. Processen avbryts.
- (8) Funktion dubbelgrill + cirkulationsluft, 50–100 °C: Om börtemperaturen inte nås arbetar dubbelgrillen i 20 sekunder och stannar i 10 sekunder.
- (9) Funktionen kan ändras eller avbrytas.



## 20. Knappens funktion



- (1) Tryck på  för att gå tillbaka till standbyläget.
- (2) Barnsäkring: Håll knappen  intryckt när barnsäkringsfunktionen är aktiv för att avaktivera den.

## 21. Påminnelse när tillagningsprocessen är slutförd



När tillagningstiden är slut visas "End" på displayen och fem ljudsignaler avges. Tryck på "C" eller öppna luckan för att stänga av signalen och återgå till standbyläget. Om du inte vidtar någon åtgärd inom 5 minuter avges en ny signal. Ugnen växlar till standbyläge.

## 22. Barnsäkring

Aktivera barnsäkringen: Tryck på knappen  i 3 sekunder i standbyläget. En lång pipsignal avges för att indikera att barnsäkringen har aktiverats. Även symbolen  visas.

Avaktivera barnsäkringen: Tryck på knappen  i 3 sekunder när barnsäkringen är aktiverad. En lång pipsignal avges för att indikera att barnsäkringen har avaktiverats. Symbolen  släcks också.

## 23. Indikeringar på displayen

- 1) Om du inte genomför några fler steg i samband med en inställning tas den valda inställningen över automatiskt efter 10 sekunder. Detta gäller inte vid inställning av tiden.
- 2) Om ett valt program har ställts in i 3 sekunder bekräftas det automatiskt. Automatiska program bekräftas dock automatiskt först efter 10 sekunder.
- 3) Om ugnen befinner sig i inställnings- eller standbyläge eller i det automatiska programmet eller programmet för upptining och ingen åtgärd genomförs inom 5 minuter slås ugnen från.
- 4) Ugnslampan tänds alltid när ugnsluckan öppnas.
- 5) Ugnslampan tänds alltid när en process avbryts.
- 6) Om ugnsluckan öppnas under en tillagningsprocess måste man trycka på knappen  för att fortsätta processen.
- 7) Knappen  kan användas i alla driftlägen för att öppna vattenbehållaren.

MENY	Display	Vikt	Tid	Effektinställning
Ångkokt fisk	A01	500 g	10:00	Ånga 100 °C
Ångkokta räkor med vitlökspulver	A02	500 g	12:00	Ånga 100 °C
Ångkokt salladskål	A03	500 g	11:30	Ånga 100 °C
Grillad kyckling	A04	–	20:00	Dubbelgrill 220 °C + cirkulationsluft
Grillade räkor	A05	–	12:00	Dubbelgrill 220 °C + cirkulationsluft
Skaldjur	A06	–	10:00	Över-/nedervärme + cirkulationsluft 210 °C

Pizza	A07	–	09:30	Över-/nedervärme + cirkulationsluft 180 °C
Småkakor	A08	–	10:00	Över-/nedervärme + cirkulationsluft 180 °C
Nötstek	A09	–	10:00	Dubbelgrill 235 °C
Sockerkaka	A10	–	28:00	Över-/nedervärme 175 °C
Kabeljo	A11	–	22:00	Över-/nedervärme + cirkulationsluft 200 °C
Millefogle av gul och lila potatis	A12	–	30:00	Över-/nedervärme 180 °C
Grillad kyckling med färskpotatis	A13	–	45:00	Över-/nedervärme + cirkulationsluft 200 °C
Nötstek	A14	–	10:00 + 50:00	Dubbelgrill 230°C + över-/nedervärme 120 °C
Avkalkning	A15	–	40:00	–
Rengöring	A16	–	05:00	–

# ÅTGÄRDANDE AV FEL

## NORMAL

Ånga samlas på luckan, varm luft strömmar ut ur ventilationsöppningarna. När livsmedel tillagas kan de avge ånga som i de flesta fall strömmar ut ur ventilationsöppningarna. Ibland kan den ansamlas på en sval plats som ugnsluckan. Det är normalt.

PROBLEM	Möjliga orsaker	Åtgärd
Ugnen kan inte startas.	1) Nätkabeln är inte korrekt isatt.	Dra ut nätkabeln. Vänta i 10 sekunder och anslut den igen.
	(2) Säkringen går eller så löser skyddsbrytaren ut.	Byt säkringen eller återställ skyddsbrytaren. Kontakta behörig elektriker om du är tveksam.
	(3) Problem med eluttaget.	Testa eluttaget med andra elapparater.
Ugnen värms inte upp.	(4) Ugnsluckan är inte ordentligt stängd.	Stäng ugnsluckan ordentligt.



Enligt direktivet om avfall som utgörs av elektriska eller elektroniska produkter (WEEE) ska uttjänt elektrisk och elektronisk utrustning samlas in och tas om hand separat. När produkten är uttjänt får den därför INTE slängas i hushållssoporna. Lämna in produkten på en uppsamlingsplats som uppfyller kraven i WEEE.

**PN: 16170000A534**

# ÍNDICE

## **2 MEDIDAS DE SEGURIDAD**

---

## **2 ESPECIFICACIONES**

---

## **3 INDICACIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES**

5 Peligro de lesiones

---

## **6 CONFIGURACIÓN DEL HORNO**

6 Designación de componentes y accesorios

---

## **7 INFORMACIÓN DE MONTAJE IMPORTANTE**

7 Componentes

8 Dimensiones de montaje

8 Montaje

---

## **9 PUESTA EN SERVICIO**

9 Primera limpieza y calentamiento

---

## **10 INSTRUCCIONES DE USO**

10 Elementos de control

11 Panel de control

---

## **22 TRATAMIENTO DE ERRORES**

## MEDIDAS DE PRECAUCIÓN

- (a) Nunca utilice este aparato con la puerta abierta. No manipular ni neutralizar el bloqueo de seguridad.
- (b) No coloque objetos entre la parte delantera del aparato y la puerta, y asegúrese de que no exista suciedad o restos de limpieza en las superficies de obturación.

### Ampliación

La superficie del aparato puede resultar dañada si éste no se mantiene limpio. Esto puede afectar a la vida útil del aparato y provocar situaciones peligrosas.

## ESPECIFICACIONES

**Modelo: Blaupunkt 5C90S8990**

Tensión nominal	230 V, ~ 50 Hz
Potencia nominal de salida (grill)	3200 W
Potencia nominal de salida (circulación de aire)	1700 W
Potencia nominal de entrada (vapor)	1500 W
Potencia nominal de entrada (máxima)	3250 W
Capacidad volumétrica del horno	50 l
Dimensiones exteriores	595 x 525 x 454 mm
Peso neto	aprox. 31 kg

# INDICACIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

## ADVERTENCIA

Atienda siempre las siguientes medidas de precaución generales, para reducir el riesgo de incendio, de descargas eléctricas y lesiones durante el empleo del aparato:

1. Lea y atienda las siguientes instrucciones: MEDIDAS DE PRECAUCIÓN
2. Este aparato puede ser usado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o experiencia y conocimientos insuficientes, siempre y cuando sean instruidos en el manejo del aparato por un responsable y hayan comprendido los riesgos y peligros que conlleva su uso. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y mantenimiento del aparato puede ser realizada por niños de más de 8 años exclusivamente bajo la supervisión de un responsable. Los niños menores de 8 años deben ser vigilados permanentemente o mantenerse alejados.
3. Asegúrese de que el aparato y su cable de corriente se encuentren fuera del alcance de niños menores de 8 años.
4. Si el cable de red estuviera dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, un técnico de servicio concertado o personas con una cualificación similar, para evitar situaciones peligrosas.
5. No desatienda del aparato cuando caliente alimentos en recipientes de plástico o cartón, debido al riesgo de incendio.
6. ADVERTENCIA: Los trabajos de mantenimiento o reparación deben ser realizados exclusivamente por profesionales.
7. Utilice exclusivamente la sonda de temperatura recomendada para este aparato (para aparatos equipados con la opción de uso de una sonda de temperatura).
8. Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico y entornos similares, como por ejemplo:
  - cocinas para personal en establecimientos, oficinas y otros entornos laborales;
  - caseríos;
  - por los clientes de hoteles, moteles y otros establecimientos hoteleros.
9. El aparato no debe limpiarse con un limpiador de vapor.
10. Este aparato es un electrodoméstico integrado.
11. ADVERTENCIA: Las partes del horno accesibles se calientan durante el funcionamiento. Deben mantenerse alejados del aparato a los niños pequeños.
12. La superficie del armario en el que se instala el aparato puede calentarse mucho.
13. ADVERTENCIA: El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso. No deben tocarse los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deben ser vigilados permanentemente o mantenerse alejados.
14. El aparato se calienta durante el uso. Los elementos calefactores en el interior del horno no deben tocarse.
15. El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa, para evitar un sobrecalentamiento. (Esto no es aplicable a aparatos con puerta decorativa).



16. ADVERTENCIA: No transporte el aparato sujetándolo por el tirador. (El horno se calienta mucho y el tirador podría romperse).
17. El agua en el recipiente de recogida, en el horno y en el depósito de agua, debería eliminarse después de cada uso.
18. No utilice vasos de papel, ni recipientes de plástico, con una resistencia a la temperatura inferior a 120 °C. Utilice recipientes de cristal, cerámica o acero inoxidable.
19. Este aparato se calienta principalmente mediante vapor.

# PELIGRO DE LESIONES

---

Lea atentamente las siguientes informaciones y consérvelas para futuras consultas.

## Peligro

¡Peligro de descarga eléctrica! El contacto con algunos componentes internos puede provocar lesiones graves o la muerte. Jamás desarme este aparato.

## Advertencia

¡Peligro de descarga eléctrica! Una puesta a tierra incorrecta puede provocar una descarga eléctrica. No conecte el enchufe a una toma de corriente hasta que el aparato haya sido correctamente montado y conectado a tierra.

Este aparato debe conectarse a tierra. En caso de cortocircuito eléctrico, la puesta a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica, derivando la corriente eléctrica. Este aparato está equipado con un enchufe de puesta a tierra. El enchufe debe estar correctamente montado y enchufado a una toma eléctrica con toma de tierra.

Consulte a un electricista cualificado o a un técnico del servicio técnico, si no entiende completamente las instrucciones o si tiene dudas acerca de la correcta conexión a tierra del aparato.

Se suministra un cable eléctrico corto, para reducir eventuales riesgos por enrollamiento o tropiezo con un cable más largo.

## Limpiar

Desconecte el aparato de la alimentación eléctrica antes de limpiarlo.

1. Limpie la cámara de horneado con un paño húmedo después de cada uso.
2. Limpie los accesorios con agua jabonosa.
3. Limpie cuidadosamente con un paño húmedo la suciedad en el marco de la puerta, la junta y partes adyacentes.
4. No utilice agentes abrasivos fuertes o rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno, ya que su superficie podría resultar dañada, pudiendo provocar un resquebrajamiento del cristal.

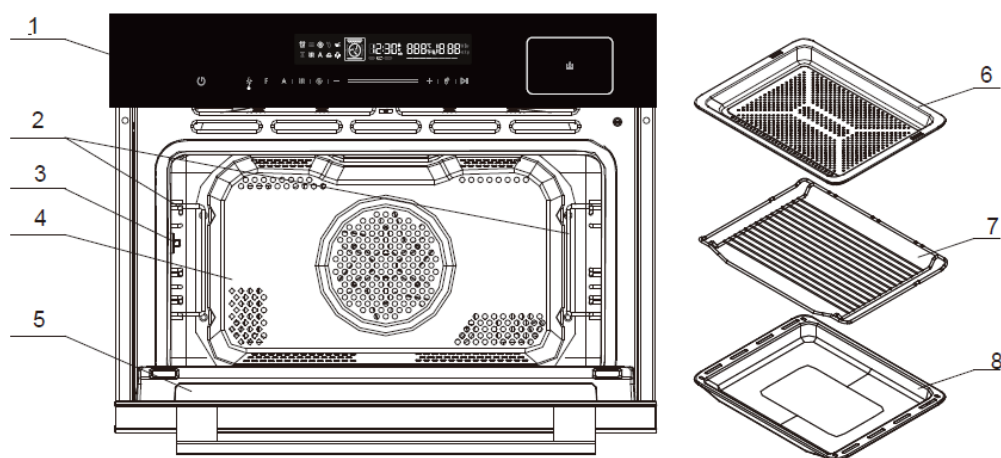
# CONFIGURACIÓN DEL HORNO

## DESIGNACIÓN DE COMPONENTES Y ACCESORIOS

Saque el aparato de la caja y extraiga todos los materiales de la cámara de horneado

Su aparato está equipado con los siguientes accesorios:

Manual de uso



1. Panel de control

2. Bastidores izquierdo y derecho

3. Soporte para sonda de temperatura

4. Cámara de horneado

5. Puerta

6. Bandeja de cocción al vapor

7. Parrilla

8. Bandeja de horno

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

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

Encontrará los accesorios adecuados en nuestra tienda online en [www.blaupunkt-einbaugeräte.com](http://www.blaupunkt-einbaugeräte.com) o en su distribuidor habitual.

### Nota

Los accesorios pueden deformarse con el calor. Esto no afecta a su función. En cuanto se enfrían adoptan su forma original.

## Colocación de los accesorios

La cámara de horneado tiene cuatro raíles de inserción. Los raíles de inserción se cuentan de abajo a arriba.

Los accesorios pueden extraerse hasta la mitad sin que vuelquen.

## INFORMACIÓN DE MONTAJE IMPORTANTE

- Este aparato NO es apto para uso en entornos comerciales.
- Observe el manual de montaje suministrado y tenga en cuenta que la instalación de este aparato debe ser realizada exclusivamente por un técnico cualificado.
- El aparato ha sido equipado con un enchufe y debe conectarse siempre a una toma de enchufe con contacto protector correctamente instalada.
- Si se requiere una nueva toma de enchufe, la instalación y la conexión del cable deberá ser realizada por un electricista cualificado.
- Si el enchufe queda inaccesible tras la instalación, deberá existir en el lugar de instalación un dispositivo separador de polos con una distancia de contacto mínima de 3 mm.
- No se permite el uso de adaptadores, regletas de enchufe o cables alargadores. Una sobrecarga puede provocar un incendio.
- Si el aparato no dispone de cable de alimentación ni enchufe, el dispositivo de conexión para la separación completa debe estar equipado con una separación de contacto en todos los polos. Además, el aparato debe ser instalado en el cableado fijo de acuerdo con las normas de cableado.



Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento.

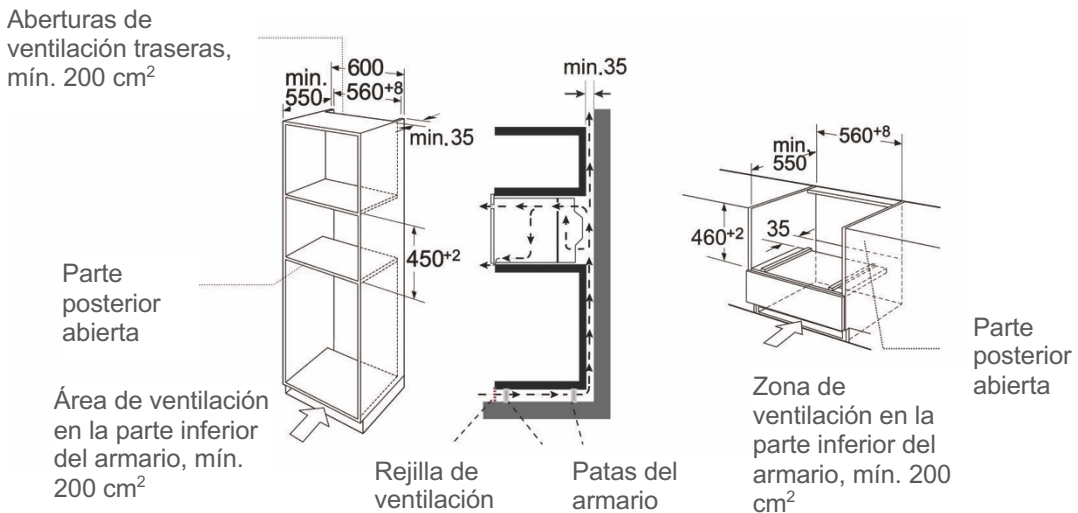
## APARATOS INTEGRADOS

---

- El aparato ha sido diseñado exclusivamente para su integración en una cocina.
- El aparato no ha sido diseñado para usarse como aparato de sobremesa o dentro de un armario.
- En el armario empotrado no debe existir un panel posterior detrás del aparato.
- Entre la pared y el panel posterior o el suelo del aparato situado encima debe existir una distancia mínima de 35 mm.
- El armario empotrado debe disponer de una abertura de ventilación de 200 cm<sup>2</sup> en la parte delantera. Para ello debe recortarse el tablero de la base o montarse una rejilla de ventilación.

- Las rejillas de ventilación y aberturas de aspiración no deben taparse.
- Solo puede garantizarse el funcionamiento seguro de este aparato si se instala de acuerdo con el manual de montaje.
- El montador es responsable de todos los daños ocasionados por un montaje incorrecto.
- Los armarios en los que se instale el aparato deben ser resistentes al calor.

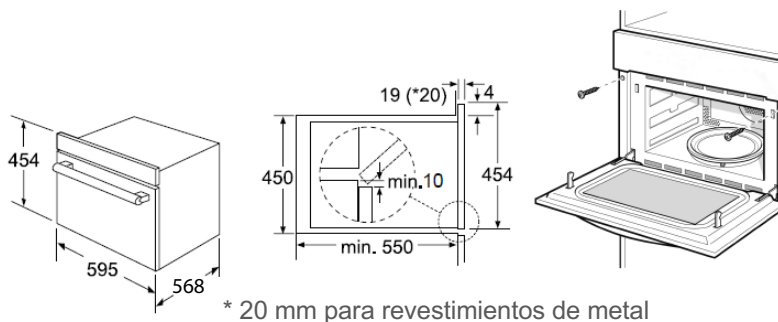
## DIMENSIONES DE MONTAJE



## MONTAJE

No sujete o transporte el aparato por el tirador de la puerta. El tirador de la puerta no soporta el peso del aparato y podría romperse.

1. Introduzca con cuidado el aparato en la abertura y asegúrese de que se encuentra centrado.
2. Abra la puerta y fije el aparato con los tornillos suministrados.



- (a) Introduzca completamente el aparato y colóquelo en el centro de la abertura.
- (b) No doble excesivamente el cable de conexión.

- (c) Fije el aparato con los tornillos.
- (d) El espacio entre la encimera y el aparato no debe quedar cerrado por listones adicionales.

## Información importante

El aparato ha sido diseñado para una instalación fija con un cable de red tripolar y debe ser conectado exclusivamente por un técnico autorizado, según el esquema de conexiones.

Solo un electricista cualificado que tenga en cuenta las normas correspondientes deberá sustituir el cable de conexión.

No utilice enchufes múltiples, regletas de enchufe o cables alargadores. En caso de sobrecarga existe peligro de incendio.

Si el enchufe queda inaccesible tras la instalación, deberá existir un interruptor seccionador de todos los polos con una distancia de contacto mínima de 3 mm.

# PUESTA EN MARCHA




## PRIMERA LIMPIEZA Y CALENTAMIENTO

Retire la lámina protectora del horno de vapor situada en la parte delantera.

### Antes de usar el aparato por primera vez:

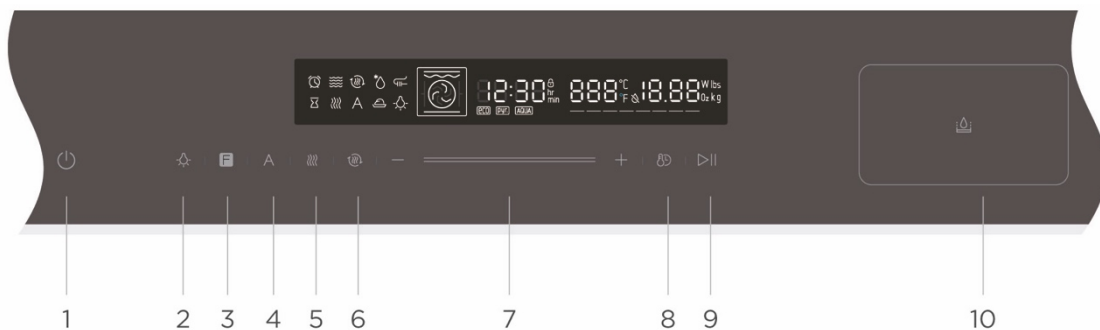
Retire todos los accesorios y limpie el interior del aparato.

Caliente el horno vacío. Los aparatos nuevos desprenden un olor característico la primera vez que se usan. Antes de usar el aparato por primera vez debería calentarlo. De este modo se eliminan los olores y los alimentos se harán más rápidamente.

- Limpie el horno de vapor con un paño húmedo antes de calentarlo. De este modo se eliminan los materiales que hayan podido quedar en el aparato o en el embalaje durante el proceso de embalaje.
- Pulse . El aparato se enciende y el menú principal aparece en el display.
- Pulse **F**, para seleccionar Aire caliente .  
Se muestra la temperatura recomendada.
- Incremente la temperatura hasta alcanzar la temperatura máxima. Esto se realiza con los botones de ajuste.
- Pulse  junto a los botones táctiles. Caliente el horno durante al menos una hora.  
Asegúrese de que la habitación esté suficientemente ventilada. Cierre las puertas aledañas, para que el olor no afecte a otras estancias.
- Deje que el aparato se enfríe a la temperatura ambiente. Limpie el aparato con un limpiador neutro mezclado con agua caliente y séquelo con un paño limpio y suave.  
Deje la puerta abierta, hasta que el aparato se seque por completo.

# INSTRUCCIONES DE USO

## ELEMENTOS DE CONTROL



	1. ENCENDIDO / APAGADO	Encender/apagar el horno.
	2. ENCENDIDO / APAGADO luz	Encender/apagar la luz.
	3. Función del horno	Pulse este símbolo para modificar el modo de funcionamiento. Mantenga pulsado el botón 5 segundos para modificarlo rápidamente.
	4. Programas automáticos	Utilice esta opción para seleccionar programas automáticos o realizar tareas de descalcificación y limpieza.
	5. Cocer al vapor	La cocción con vapor de agua caliente trata con cuidado los alimentos y promete el máximo placer y una cocina saludable.
	6. Precalentamiento rápido	Para precalentar rápidamente.
	7. Smart Slider	Puede usar el Smart Slider o los botones "+/-", para modificar los valores del display.
	8. Ajuste de tiempo de horneado, hora y temperatura	Ajuste de la hora en modo standby/Alternar entre el ajuste de la hora y el ajuste de la temperatura.
	9. Inicio/Pausa	Iniciar e interrumpir la cocción.
	10. Depósito de agua	Depósito de agua para la función de vapor. El depósito de agua se abre pulsando el botón.

# PANEL DE CONTROL



Este horno de vapor dispone de un moderno sistema de control electrónico. Éste le permite adaptar los parámetros de cocción a sus necesidades.

## 1. Ajustar la hora

Si el aparato está conectado a la red eléctrica, se mostrará la indicación "00:00" parpadeando y se escuchará una vez una alarma.

- 1) Mantenga pulsado **F** durante 3 segundos. Las horas comienzan a parpadear.
- 2) Pulse **-** o **+** o desplace el Smart Slider **=====**, para ajustar las horas. La hora indicada debe ser un valor entre 0 y 23.
- 3) Pulse **F**, para confirmar el ajuste. A continuación parpadean los minutos.
- 4) Pulse **-** o **+** o desplace el Smart Slider **=====**, para ajustar los minutos. La hora indicada debe ser un valor entre 0 y 59.
- 5) Pulse **F**, para confirmar la hora. El reloj parpadea. La hora se encuentra configurada. El aparato pasa al modo Standby.

### NOTA:

- 1) Si desea modificar la hora, repita los pasos 1 a 5.
- 2) Si la hora no está correctamente configurada, el aparato no funcionará correctamente.






Puede modificar el modo de funcionamiento pulsando **F**.

Puede seleccionar los siguientes modos: calor de bóveda/solera, aire caliente, aire caliente (ECO), calor de bóveda/solera + circulación de aire, grill doble + circulación de aire, grill con calor radiante, grill doble calor de solera, calor de solera + aire caliente, descongelar, fermentación










## 2. Hornear con calor de bóveda/solera

- 1) Pulse una vez **F**, para activar el calor de bóveda/solera. Se muestra la temperatura estándar de 180 °C y aparece el símbolo de calor de bóveda/solera.
- 2) Pulse **F**, para ajustar el tiempo.  
Pulse **-** o **+** o desplace el Smart Slider **=====**, para ajustar el tiempo de horneado.












- 3) Pulse , para confirmar el tiempo de horneado y ajustar la temperatura.  
Pulse  o  o desplace el Smart Slider , para ajustar la temperatura.  
Puede seleccionar una temperatura entre 50 y 230 °C.
- 4) Pulse , para iniciar la cocción.











**NOTA:**

- 1) Si abre la puerta del horno durante la cocción, ésta se interrumpirá. Tras cerrar la puerta, pulse el botón . La cocción se reanuda.
- 2) El tiempo de horneado puede modificarse durante la cocción. Pulse . Pulse a continuación  o , o desplace el Smart Slider , para ajustar el tiempo de horneado.
- 3) La temperatura de horneado puede modificarse durante la cocción. Pulse repetidas veces  hasta que la temperatura parpadee. Pulse a continuación  o , o desplace el Smart Slider , para ajustar la temperatura.






### 3. Hornear con aire caliente

- 1) Pulse dos veces **F**, para activar el aire caliente. Se muestra la temperatura estándar de 160 °C y aparece el símbolo de aire caliente.
- 2) Pulse , para ajustar el tiempo.  
Pulse  o  o desplace el Smart Slider , para ajustar el tiempo de horneado.
- 3) Pulse , para confirmar el tiempo de horneado y ajustar la temperatura.  
Pulse  o  o desplace el Smart Slider , para ajustar la temperatura.  
Puede seleccionar una temperatura entre 50 y 250 °C.
- 4) Pulse , para iniciar la cocción.






### 4. Hornear con aire caliente ECO

- 1) Pulse tres veces **F**, para activar el aire caliente ECO. Se muestra la temperatura estándar de 160 °C y aparece el símbolo de aire caliente ECO .
- 2) Pulse , para ajustar el tiempo.  
Pulse  o  o desplace el Smart Slider , para ajustar el tiempo de horneado.
- 3) Pulse , para confirmar el tiempo de horneado y ajustar la temperatura.  
Pulse  o  o desplace el Smart Slider , para ajustar la temperatura.  
Puede seleccionar una temperatura entre 150 y 200 °C.
- 4) Pulse , para iniciar la cocción.






## 5. Hornear con calor de bóveda/solera + circulación de aire

- 1) Pulse cuatro veces **F**, para activar el calor de bóveda/solera + circulación de aire. Se muestra la temperatura estándar de 160 °C y aparece el símbolo de calor de bóveda/solera + circulación de aire.
- 2) Pulse , para ajustar el tiempo.  
Pulse **—** o **+** o desplace el Smart Slider , para ajustar el tiempo de horneado.
- 3) Pulse , para confirmar el tiempo de horneado y ajustar la temperatura.  
Pulse **—** o **+** o desplace el Smart Slider , para ajustar la temperatura.  
Puede seleccionar una temperatura entre 50 y 230 °C.
- 4) Pulse , para iniciar la cocción.






## 6. Hornear con grill y calor radiante

- 1) Pulse cinco veces **F**, para activar la función de grill con calor radiante. Se muestra la temperatura estándar de 150 °C y aparece el símbolo grill con calor radiante.
- 2) Pulse , para ajustar el tiempo.  
Pulse **—** o **+** o desplace el Smart Slider , para ajustar el tiempo de horneado.
- 3) Pulse , para confirmar el tiempo de horneado y ajustar la temperatura.  
Pulse **—** o **+** o desplace el Smart Slider , para ajustar la temperatura.  
Puede seleccionar una temperatura entre 100 y 235 °C.
- 4) Pulse , para iniciar la cocción.






## 7. Hornear con grill doble + circulación de aire

- 1) Pulse seis veces **F**, para activar la función de grill doble + circulación de aire. Se muestra la temperatura estándar de 180 °C y aparece el símbolo grill doble + circulación de aire.
- 2) Pulse , para ajustar el tiempo.  
Pulse **—** o **+** o desplace el Smart Slider , para ajustar el tiempo de horneado.
- 3) Pulse , para confirmar el tiempo de horneado y ajustar la temperatura.  
Pulse **—** o **+** o desplace el Smart Slider , para ajustar la temperatura.  
Puede seleccionar una temperatura entre 100 y 250 °C.
- 4) Pulse , para iniciar la cocción.






## 8. Hornear con grill doble

- 1) Pulse siete veces **F**, para activar la función de grill doble. Se muestra la temperatura estándar de 180 °C y aparece el símbolo grill doble.
- 2) Pulse , para ajustar el tiempo.  
Pulse **—** o **+** o desplace el Smart Slider , para ajustar el tiempo de horneado.
- 3) Pulse , para confirmar el tiempo de horneado y ajustar la temperatura.  
Pulse **—** o **+** o desplace el Smart Slider , para ajustar la temperatura.  
Puede seleccionar una temperatura entre 100 y 235 °C.
- 4) Pulse , para iniciar la cocción.




## 9. Hornear calor de solera + aire caliente

- 1) Pulse ocho veces **F**, para activar el calor de solera + aire caliente. Se muestra la temperatura estándar de 180 °C y aparece el símbolo de calor de solera + aire caliente.
- 2) Pulse , para ajustar el tiempo.  
Pulse **—** o **+** o desplace el Smart Slider , para ajustar el tiempo de horneado.
- 3) Pulse , para confirmar el tiempo de horneado y ajustar la temperatura.  
Pulse **—** o **+** o desplace el Smart Slider , para ajustar la temperatura.  
Puede seleccionar una temperatura entre 50 y 250 °C.
- 4) Pulse , para iniciar la cocción.






## 10. Hornear con calor de solera

- 1) Pulse nueve veces **F**, para activar el calor de solera. Se muestra la temperatura estándar de 150 °C y aparece el símbolo de calor de solera.
- 2) Pulse , para ajustar el tiempo.  
Pulse **—** o **+** o desplace el Smart Slider , para ajustar el tiempo de horneado.
- 3) Pulse , para confirmar el tiempo de horneado y ajustar la temperatura.  
Pulse **—** o **+** o desplace el Smart Slider , para ajustar la temperatura.  
Puede seleccionar una temperatura entre 50 y 230 °C.
- 4) Pulse , para iniciar la cocción.










## 11. Descongelación

- 1) Pulse diez veces **F**, para activar la función de descongelación. Aparece el símbolo de descongelación.
- 2) Pulse , para ajustar el tiempo.  
Pulse **—** o **+** o desplace el Smart Slider , para ajustar la función de descongelación.
- 3) Pulse , para iniciar la descongelación.











## 12. Fermentación

- 1) Pulse once veces **F**, para activar la función de fermentación. Se muestra la temperatura estándar de 40 °C y aparece el símbolo fermentación.
- 2) Pulse , para ajustar el tiempo.  
Pulse **—** o **+** o desplace el Smart Slider , para ajustar el tiempo de horneado.
- 3) Pulse , para confirmar el tiempo de horneado y ajustar la temperatura.  
Pulse **—** o **+** o desplace el Smart Slider , para ajustar la temperatura.  
Puede seleccionar una temperatura entre 30 y 45 °C.
- 4) Pulse , para iniciar la cocción.

### Instrucciones para el botón **F** :








Secuencia		Función	Ajuste de temperatura	Ajuste de tiempo
1		Calor de bóveda/solera	50 °C – 230 C°	0:00 min – 9:00 h
2		Aire caliente	50 °C – 250 C°	0:00 min – 9:00 h
2		Aire caliente ECO	150 °C – 200 C°	0:00 min – 9:00 h
4		Calor de bóveda/solera + circulación de aire	50 °C – 230 C°	0:00 min – 9:00 h
5		Grill con calor radiante	100 °C – 235 C°	0:00 min – 9:00 h
6		Grill doble + circulación de aire	100 °C – 250 C°	0:00 min – 9:00 h
7		Grill doble	100 °C – 235 C°	0:00 min – 9:00 h
8		Calor de solera + aire caliente	50 °C – 250 C°	0:00 min – 9:00 h
9		Calor de solera	50 °C – 230 C°	0:00 min – 9:00 h

### 13. función de vapor









- 1) En el modo Standby, pulse una vez , para activar la función de vapor. En el display se muestra 100 °C.
- 2) Pulse , para ajustar el tiempo.  
Pulse  o  o desplace el Smart Slider , para ajustar el tiempo de horneado.
- 3) Pulse , para ajustar la temperatura.  
Pulse  o  o desplace el Smart Slider , para ajustar la temperatura.  
Puede seleccionar una temperatura entre 35 y 100 °C.
- 4) Pulse , para iniciar la cocción.
- 5) Se escucha cinco veces la alarma para indicar que la cocción ha finalizado. A continuación, el aparato regresa al modo Standby y en el display aparece «End».

### 14. Función de vapor combinado

En este modo están disponibles los 3 modos de funcionamiento aire caliente + vapor, calor de bóveda/solera + vapor y grill doble + circulación de aire.

Secuencia	Función	Ajuste de temperatura	Ajuste de tiempo	Vapor
F (pulsar 0 veces)		Vapor 35 °C – 100 °C Estándar: 100 °C	0:00 min – 9:00 h	
F (pulsar 1 vez)	 	Aire caliente + vapor 160 °C – 250 °C Estándar: 100 °C	0:00 min – 9:00 h	L1 L2 L3
F (pulsar 2 veces)	 	Calor de bóveda/solera + vapor 160 °C – 230 °C Estándar: 100 °C	0:00 min – 9:00 h	
F (pulsar 3 veces)	 	Vapor Grill doble + circulación de aire 160 °C – 250 °C Estándar: 100 °C	0:00 min – 9:00 h	

### 15. Programas automáticos

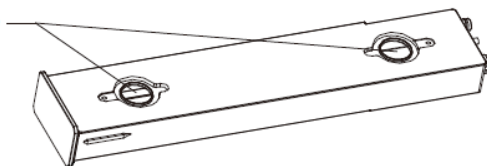
- 1) En el modo Standby pulse una vez , para activar el menú de programas automáticos. Pulse  ó , para seleccionar uno de los diferentes programas automáticos (A01 a A16).
- 2) Pulse , para ajustar el tiempo.  
Pulse  o  o desplace el Smart Slider , para ajustar el tiempo de horneado.
- 3) Pulse , para iniciar la cocción.

## NOTA:

- 1) Si se ha usado en un programa automático la función de cocción al vapor, la bomba de agua introduce agua en el depósito de agua. Se escucha un ruido.
- 2) Si se ha usado en un programa automático la función de cocción al vapor, debe eliminar el agua en la cámara de horneado y en la puerta.
- 3) Si debe precalentarse el horno para el programa, no debe introducir los alimentos en el mismo durante el precalentamiento. No introduzca los alimentos en el aparato hasta que no se haya alcanzado la temperatura, para comenzar la cocción.

## Notas sobre la cocción al vapor

Introducir aquí agua



### 1. Antes de la cocción al vapor:

Si el nivel de agua es bajo antes de la cocción al vapor, se escucha una alarma y en el display aparece el símbolo indicador de nivel de agua bajo. En este caso, llene el depósito de agua.

**NOTA:** Limpie el depósito de agua antes de iniciar la cocción al vapor.

### 2. Durante la cocción al vapor:

Si el nivel de agua es bajo durante la cocción al vapor, se escucha una alarma y en el display aparece el símbolo indicador de nivel de agua bajo. En este caso, llene el depósito de agua. A continuación se reanuda la cocción.

### 3. Tras la cocción al vapor:

1- Una vez finalizada la cocción al vapor, el agua en el recipiente regresa al depósito de agua. Este proceso dura 1 minuto

2- Si el depósito de agua se llena en exceso se escuchará 10 veces un pitido. En este caso, vacíe el depósito de agua. Cuando el depósito de agua está vacío, el sistema reanuda el proceso.

**NOTA:** Vacíe el depósito de agua tras la cocción al vapor.

## CÓDIGOS DE ERROR

Durante la cocción pueden aparecer los siguientes códigos de error:

E-06: 1- El depósito de agua no está bien cerrado.

E-05: El sistema de agua no funciona correctamente. Póngase en contacto con el servicio técnico.

Causas posibles:

- 1- El sensor de agua no funciona.
- 2- La tubería de agua no funciona.
- 3- La bomba de agua no funciona.
- 4- El depósito de agua no funciona.


## 17. Función para la eliminación automática de restos de cocción

Para obtener los mejores resultados de limpieza recomendamos usar citrato de sodio. Siga las indicaciones del fabricante en el embalaje. Tras 20 horas de uso de la función de vapor debería activarse la función de descalcificación.

- 1) Encienda el sistema. Extraiga el depósito de agua y vierta 1000 ml de agua limpia y una dosis de agente descalcificante.
- 2) Introduzca de nuevo el depósito de agua.
- 3) En el modo Standby, pulse repetidamente el botón A , hasta que "CLE" aparezca en el display. Esto significa que el aparato ha activado la función de descalcificación automática. Aparece la indicación 40:00 min. El símbolo de depósito de agua muestra el nivel de agua actual y otros símbolos desaparecen.
- 4) Pulse ▷||, para iniciar el programa.
- 5) A falta de 10 minutos el programa se detiene y debe añadirse nuevamente agua. Extraiga el depósito de agua y añada más agua. Limpie el depósito de agua en profundidad.
- 6) Añada agua fresca y repita los pasos 3 a 4.

**NOTA:** La descalcificación no debe interrumpirse. Si se interrumpe la descalcificación, deberá reiniciarse el programa desde el paso 3.

## 18. Sonda de temperatura


- 1) Puede usar la sonda de temperatura en cualquier modo de funcionamiento. Al usarla se escucha señal. En el display se muestra «Prob».
- 2) En el modo «Sonda de temperatura», pulse **F** , para seleccionar el tipo de calentamiento. La temperatura estándar de la sonda de temperatura aparece en el display.
- 3) Pulse **—** o **+** o desplace el Smart Slider  , para ajustar la temperatura teórica de la sonda de temperatura.
- 4) Pulse ▷||, para iniciar el programa. Cuando la temperatura en el núcleo del alimento alcanza la temperatura teórica de la sonda de temperatura, se escucha cinco veces una señal y la cocción finaliza.

## 19. Funciones de la sonda de temperatura



- (1) Introduzca la sonda de temperatura en el alimento. Cuando la sonda de temperatura alcanza la temperatura teórica, el ajuste de temperatura finaliza.
- (2) En este modo están disponibles los modos de funcionamiento aire caliente, grill doble, calor de bóveda/solera, grill doble + circulación de aire y grill de infrarrojos.

	Aire caliente	Grill doble	Grill doble + circulación de aire	Calor de bóveda/solera	Grill de infrarrojos
Modo de funcionamiento	200 C°	200 C°	200 C°	200 C°	200 C°
Selección de temperatura	50 °C – 100 C°	50 °C – 100 C°	50 °C – 100 C°	50 °C – 100 C°	50 °C – 100 C°
Temperatura estándar	60 °C	60 °C	60 °C	60 °C	60 °C

### NOTA:

- (1) En el modo Standby, introduzca la sonda de temperatura en el alimento. En el display se muestra „Prob“.
- (2) Pulse . Cuando la sonda de temperatura alcanza la temperatura teórica se muestra «Prob». El proceso se detiene y se escuchan cinco pitidos. Extraiga la sonda de temperatura. El aparato regresa al modo Standby o se muestra la hora.
- (3) El rango de ajuste de la sonda de temperatura es de 50–100°C. La temperatura en el centro del horno es de 200 °C.
- (4) Esta función no permite ajustar el tiempo de horneado.
- (5) El sonido se escucha una vez al introducir o extraer la sonda de temperatura.
- (6) Si el aparato se encuentra en el modo de ajuste y funcionamiento, este modo finaliza al introducir o extraer la sonda de temperatura.
- (7) Si no se ajusta la temperatura, la señal se escucha cinco veces al cabo de 9 horas. El proceso se cancela.
- (8) Función grill doble + circulación de aire, 50–100 °C: Si no se alcanza la temperatura teórica, el grill doble funciona durante 20 segundos y se detiene durante 10 segundos.
- (9) La función puede modificarse o cancelarse.

## 20. Función del botón



- (1) Pulse  para regresar al modo Standby.
- (2) Seguro a prueba de niños: Con el seguro a prueba de niños activado, pulse el botón  para desactivar el seguro a prueba de niños.





## 21. Recordatorio al finalizar la cocción



Cuando finaliza el tiempo de horneado, en el display aparece «End» y se escucha cinco veces un pitido. Pulse „-C“ o abra la puerta para detener el pitido y regresar al modo Standby. Si no ejecuta ninguna acción durante 5 minutos se escuchará de nuevo el pitido. El aparato pasa al modo Standby.

## 22. Seguro para niños

Activar el seguro para niños: En el modo Standby pulse  durante 3 segundos. Se escucha un pitido largo que indica la activación del seguro para niños. También aparece el símbolo .

Desactivar el seguro para niños: Con el seguro para niños activado, pulse  durante 3 segundos. Se escucha un pitido largo que indica la desactivación del seguro para niños. También desaparece el símbolo .

## 23. Indicaciones en el display

- 1) Si no realiza ninguna operación de manejo adicional en los ajustes, el ajuste seleccionado se confirma automáticamente al cabo de 10 segundos. Salvo en el primer ajuste del reloj.
- 2) Un programa seleccionado se confirma automáticamente al cabo de 3 segundos. Excepto en programas automáticos, que se confirman automáticamente al cabo de 10 segundos
- 3) El horno se apaga si se encuentra en el modo de ajuste o Standby, o en el programa automático o de descongelación, y no se realiza ninguna operación durante 5 minutos.
- 4) La lámpara del horno siempre está encendida si la puerta se encuentra abierta.
- 5) La lámpara del horno siempre se enciende si se interrumpe un proceso.
- 6) Si se abre la puerta del horno durante la cocción, debe pulsarse el botón , para reanudar la cocción.
- 7) Puede pulsarse el botón  en cualquier modo de funcionamiento para abrir el depósito de agua.

MENÚ	Display	Peso	Tiempo	Ajuste de potencia
Pescado al vapor	A01	500 g	10:00	Vapor 100 °C
Gambas al vapor con ajo en polvo	A02	500 g	12:00	Vapor 100 °C
Col china al vapor	A03	500 g	11:30	Vapor 100 °C
Pollo asado	A04	–	20:00	Grill doble 220 °C + circulación de aire
Gambas a la plancha	A05	–	12:00	Grill doble 220 °C + circulación de aire

Marisco	A06	–	10:00	Calor de bóveda/solera + circulación de aire 210 °C
Pizza	A07	–	9:30	Calor de bóveda/solera + circulación de aire 180 °C
Galletas	A08	–	10:00	Calor de bóveda/solera + circulación de aire 180 °C
Asado de ternera	A09	–	10:00	Grill doble 235 °C
Bizcocho	A10	–	28:00	Calor de bóveda/solera 175 °C
Bacalao	A11	–	22:00	Calor de bóveda/solera + circulación de aire 200 °C
Milhojas de patatas amarillas y lilas	A12	–	30:00	Calor de bóveda/solera 180 °C
Pollo asado con patatas tempranas	A13	–	45:00	Calor de bóveda/solera + circulación de aire 200 °C
Asado de ternera	A14	–	10:00 + 50:00	Grill doble 230°C + calor de bóveda/solera 120°C
Descalcificar	A15	–	40:00	–
Limpiar	A16	–	5:00	–

# SUBSANACIÓN DE FALLOS

## NORMAL

El vapor se acumula en la puerta, el aire caliente escapa por las ranuras de ventilación	Durante la cocción, los alimentos pueden desprender vapor. Normalmente, éste se evacúa a través de las ranuras de ventilación. A veces se acumula en zonas frías, como la puerta del horno. Esto es algo normal.
--	--

PROBLEMA	Causas posibles	Solución
El horno no se enciende.	1) El cable de corriente no está correctamente enchufado.	Extraiga el cable de corriente. Enchúfelo de nuevo al cabo de 10 segundos.
	(2) El fusible se ha fundido o ha saltado el fusible automático.	Reemplace el fusible o restablezca el fusible automático. En caso de duda, consulte a un electricista cualificado.
	(3) Problemas con la toma de enchufe.	Pruebe la toma de enchufe con otros aparatos eléctricos.
El horno no calienta.	(4) La puerta no está correctamente cerrada.	Cierre bien la puerta.



De acuerdo con la directriz sobre eliminación de equipos eléctricos y electrónicos usados (WEEE), los aparatos eléctricos y electrónicos usados deben someterse a un reciclaje selectivo. Si en un futuro necesita reciclar este producto, NO lo deseche junto con los residuos domésticos. Por favor, entregue este producto en puntos de recogida WEEE.

PN: 16170000A534

# Service



[www.blaupunkt-einbaugeraete.com](http://www.blaupunkt-einbaugeraete.com)

 **00 800 32 289 000**

Deutschland/Germany  
[service.DE@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.DE@blaupunkt-einbaugeraete.com)

Österreich/Austria  
[service.AT@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.AT@blaupunkt-einbaugeraete.com)

Niederlande/Netherlands  
[service.NL@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.NL@blaupunkt-einbaugeraete.com)

Belgien/Belgium  
[service.BE@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.BE@blaupunkt-einbaugeraete.com)

Schweden/Sweden  
[service.SE@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.SE@blaupunkt-einbaugeraete.com)

Frankreich/France  
[service.FR@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.FR@blaupunkt-einbaugeraete.com)

Luxemburg/Luxembourg  
[service.LU@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.LU@blaupunkt-einbaugeraete.com)

Schweiz/Switzerland  
[service.CH@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.CH@blaupunkt-einbaugeraete.com)

Italien/Italy  
[service.IT@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.IT@blaupunkt-einbaugeraete.com)

Spanien/Spain  
[service.ES@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.ES@blaupunkt-einbaugeraete.com)

Großbritannien/Great Britain  
[service.GB@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.GB@blaupunkt-einbaugeraete.com)

Malta/Malta  
[service.MT@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.MT@blaupunkt-einbaugeraete.com)

 **1800 252 878 658**

Australien/Australia  
[CustomerCare@blaupunktAU.com](mailto:CustomerCare@blaupunktAU.com)

 **1800 209 2096**

Indien/India