



**Istruzioni per l'uso**  
**Manual de instrucciones**

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

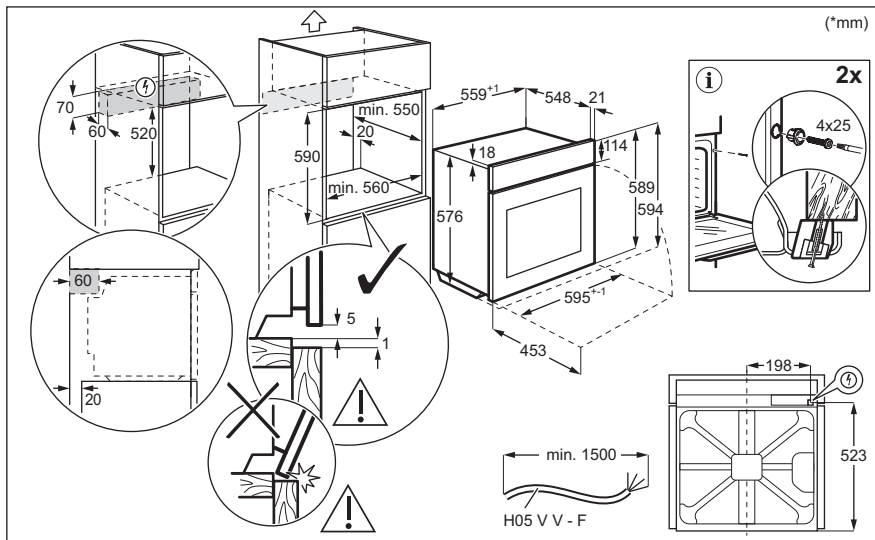
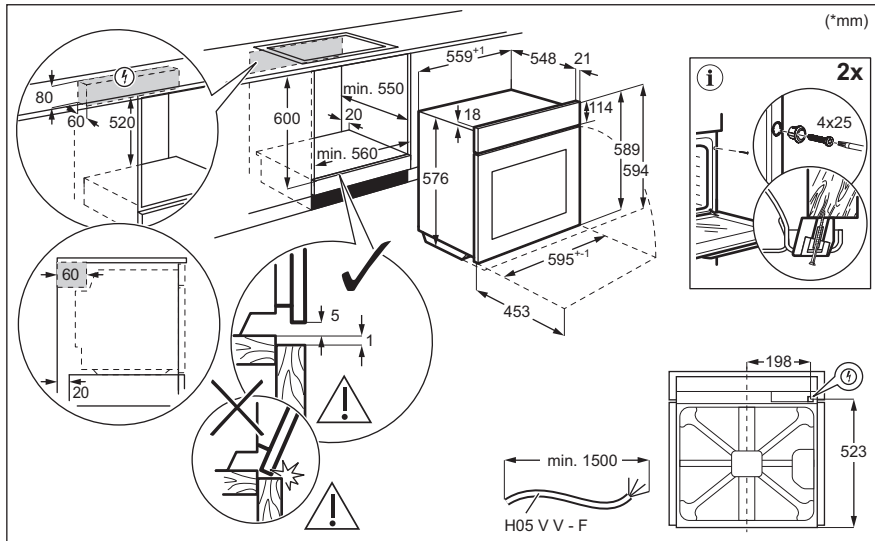


**5B70N9690ME**

***Enjoy it.***

Forno  
Horno

# INSTALLAZIONE / INSTALACIÓN



## VISITA IL NOSTRO SITO WEB PER:



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

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

## INDICE

|                                                                  |    |
|------------------------------------------------------------------|----|
| 1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....                                | 3  |
| 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....                                  | 5  |
| 3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....                                 | 8  |
| 4. PANNELLO DEI COMANDI.....                                     | 8  |
| 5. PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIATURA PER LA PRIMA VOLTA..... | 9  |
| 6. USO QUOTIDIANO.....                                           | 10 |
| 7. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....                                      | 12 |
| 8. FUNZIONI OROLOGIO.....                                        | 14 |
| 9. USO DEGLI ACCESSORI.....                                      | 15 |
| 10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI.....                                 | 16 |
| 11. CURA E PULIZIA.....                                          | 19 |
| 12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....                                | 21 |
| 13. EFFICIENZA ENERGETICA.....                                   | 22 |
| 14. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE.....                            | 24 |

Con riserva di modifiche.

## 1. ⚠ INFORMAZIONI DI SICUREZZA

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

### 1.1 Sicurezza di bambini e persone vulnerabili

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

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

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

## **1.2 Avvertenze di sicurezza generali**

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

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

## 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

### 2.1 Installazione



#### **AVVERTENZA!**

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

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

- Prima di montare l'apparecchiatura controllare che la porta dell'apparecchio si apra senza limitazioni.
- L'apparecchiatura è dotata di un sistema di raffreddamento elettrico. Quest'ultimo funziona a corrente elettrica.

### 2.2 Collegamento elettrico



#### **AVVERTENZA!**

Rischio di incendio e scossa elettrica.

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

- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo. Qualora il cavo elettrico debba essere sostituito, l'intervento dovrà essere effettuato dal nostro Centro di Assistenza autorizzato.
- Evitare che i cavi entrino a contatto o si trovino vicino alla porta dell'apparecchiatura o sulla nicchia sotto all'apparecchiatura, in particolare quando il dispositivo è in funzione o la porta è calda.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.
- La dotazione standard dell'apparecchiatura al momento della fornitura prevede una spina e un cavo di rete.

**Tipi di cavi disponibili per l'installazione o la sostituzione per l'Europa:**

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F, H05Z1Z1-F

Per la sezione del cavo, fare riferimento alla potenza totale sulla targhetta dei dati. È anche possibile consultare la tabella:

| Potenza totale (W) | Sezione del cavo (mm²) |
|--------------------|------------------------|
| massimo 1380       | 3x0.75                 |
| massimo 2300       | 3x1                    |
| massimo 3680       | 3x1.5                  |

Il cavo di terra (cavo verde/giallo) deve essere 2 cm più lungo rispetto al cavo di fase marrone e a quello neutro blu.

### 2.3 Utilizzo


**AVVERTENZA!**  
 Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano bloccate.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Spegnerne l'elettrodomestico dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione in fase di apertura dello sportello dell'elettrodomestico, quando quest'ultimo è in funzione. Può esservi un rilascio di aria calda.
- Non accendere l'apparecchiatura con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.
- Non esercitare pressione sullo sportello aperto.
- Non utilizzare l'elettrodomestico come superficie di lavoro o come superficie di deposito.
- Aprire lo sportello dell'elettrodomestico attentamente. L'utilizzo di ingredienti con alcol può provocare una miscela di alcol e aria.
- Non lasciare scintille o fiamme libere a contatto con l'elettrodomestico quando si apre lo sportello.
- Utilizzare sempre recipienti di vetro e barattoli approvati per la conservazione.
- Non appoggiare o tenere prodotti infiammabili o oggetti inumiditi con prodotti infiammabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.



## AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o lo scolorimento dello smalto:
  - Non collocare pirofile o altri oggetti direttamente sul fondo della cavità dell'elettrodomestico.
  - Non collocare la pellicola di alluminio direttamente sul fondo della cavità dell'elettrodomestico.
  - Non versare acqua direttamente all'interno dell'elettrodomestico caldo.
  - Non conservare piatti e alimenti umidi all'interno dell'elettrodomestico dopo aver terminato la cottura.
  - Prestare attenzione in fase di rimozione o installazione degli accessori.
- Lo scolorimento dello smalto o dell'acciaio inox non influisce sulle prestazioni dell'elettrodomestico.
- Usare una leccarda per torte umide. I succhi di frutta causano macchie che possono essere permanenti.
- Usare esclusivamente gli accessori in dotazione con quest'apparecchiatura o consigliati dal produttore.
- Eseguire sempre la cottura con lo sportello dell'apparecchiatura chiuso.
- Se l'apparecchiatura si trova dietro a un pannello anteriore (ad es. una porta), assicurarsi che questo non sia mai chiuso quando l'apparecchiatura è in funzione. Calore e umidità possono accumularsi sul retro di un pannello chiuso causando danni all'apparecchiatura, all'alloggiamento o al pavimento. Dopo l'uso non chiudere il pannello dell'armadio finché l'apparecchiatura non si è completamente raffreddata.

## 2.4 Cura e pulizia



## AVVERTENZA!

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

- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, spegnere l'apparecchiatura ed estrarre la spina dalla presa.

- Assicurarsi che l'elettrodomestico si sia raffreddato. Vi è il rischio che i pannelli in vetro si rompano.
- Sostituire immediatamente i pannelli in vetro dello sportello quando sono danneggiati. Contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- Fare attenzione quando si rimuove la porta dall'apparecchiatura, poiché la porta è pesante.
- Pulire regolarmente l'elettrodomestico per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.
- Se si utilizza uno spray per il forno, seguire attentamente le istruzioni di sicurezza sulla confezione.

## 2.5 Illuminazione interna



## AVVERTENZA!

Pericolo di scossa elettrica.

- Per quanto riguarda la lampada o le lampade all'interno di questo prodotto e le lampade di ricambio vendute separatamente: Queste lampade sono destinate a resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità, o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'apparecchio. Non sono destinate ad essere utilizzate in altre applicazioni e non sono adatte per l'illuminazione di ambienti domestici.
- Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica G.
- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche.

## 2.6 Assistenza

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

## 2.7 Smaltimento

### **AVVERTENZA!**

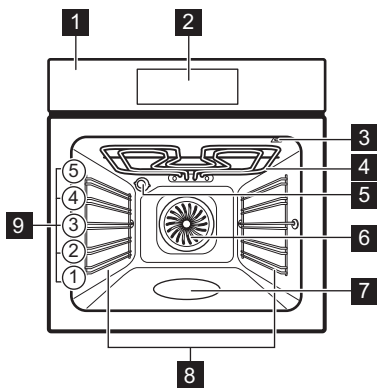
Rischio di lesioni o soffocamento.

- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.

- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico in prossimità dell'apparecchiatura e gettarlo.

## 3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

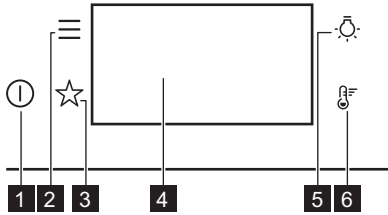
### 3.1 Panoramica generale



- 1** Pannello dei comandi
- 2** Display
- 3** Presa per la termosonda
- 4** Resistenza
- 5** Lampadina
- 6** Ventola
- 7** Goffratura della cavità - Contenitore della pulizia dell'acqua
- 8** Supporto ripiano, rimovibile
- 9** Posizioni ripiano

## 4. PANNELLO DEI COMANDI

### 4.1 Panoramica del pannello di controllo



#### **ON / OFF**

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

#### **Menu**

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

#### **Preferiti**

- 3** Elenca le impostazioni preferite.

#### **Display**

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

#### **Interruttore lampadina**

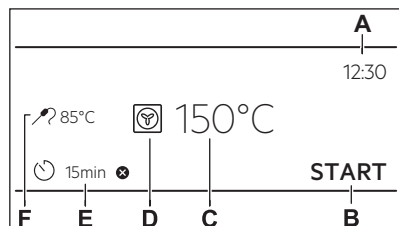
- 5** Per accendere e spegnere la lampadina.

#### **Riscaldamento rapido**

- 6** Per accendere e spegnere il forno: Riscaldamento rapido.

## 4.2 Display

Display con le funzioni chiave impostate.



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

### Spie display

OK Per confermare la selezione / l'impostazione.

< Per tornare indietro di un livello nel menu.

### Spie display

↶ Per annullare l'ultima azione.

☐ Per attivare o disattivare le opzioni.

🔒 L'apparecchiatura è bloccata.

🔔 La funzione Suono allarme è attivata.

🔔 STOP La funzione Suono allarme e termine cottura è attivata.

🔔 Solo il messaggio pop-up è attivato.

🕒 la funzione Partenza ritardata è attiva.

✕ Per annullare l'impostazione.

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

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

### ⚠ AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 5.1 Prima connessione

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

È necessario impostare: Lingua, Luminosità, Volume toni, Volume acustico, Imposta ora.

### 5.2 Preriscaldamento iniziale e pulizia

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

1. Rimuovere gli accessori e i supporti ripiano rimovibili dall'apparecchiatura.
2. Impostare la funzione ☐. Impostare la temperatura massima. Fare riferimento a Uso quotidiano. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 1 h.
3. Impostare la funzione ☐. Impostare la temperatura massima. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 15 min.
4. Impostare la funzione 🍲. Impostare la temperatura massima. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 15 min.
5. Spegnerne l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
6. Pulire l'apparecchiatura e gli accessori solo con un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.
7. Riporre gli accessori e i supporti del ripiano rimovibile nella loro posizione iniziale.

## 6. USO QUOTIDIANO



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

## 6.1 Funzioni cottura

### STANDARD



#### Grill

Per grigliare alimenti di ridotto spessore e tostare il pane.



#### Doppio grill ventilato

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



#### Cottura ventilata

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



#### Cibi congelati

Perfetto per pasti pronti (ad es. patate fritte, croquette o rotoli primaverili).



#### Cottura convenzionale / Pulizia con acqua

Per cuocere e arrostitre alimenti su una sola posizione della griglia. Fare riferimento a Cura e pulizia per ulteriori informazioni su: Pulizia con acqua.



#### Funzione Pizza

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



#### Resistenza inferiore

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



#### Cottura Pane

Per cuocere il pane.



#### Lievitazione pasta

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

### FUNZIONI SPECIALI



#### Marmellate/Conserve

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



#### Essiccazione

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



#### Riscaldamento piatti

Per preriscaldare i piatti da servire.



#### Scongelamento

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



#### Gratinato

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



#### Cottura lenta

Processo di cottura a bassa temperatura. È perfetto per cucinare alimenti delicati (ad es. carne di manzo, vitello o agnello).



### Mantieni caldo

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



### Cottura ventilata umida

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

## 6.2 Note su: Cottura ventilata umida

Questa funzione è stata utilizzata per la conformità alla classe energetica e ai requisiti di ecodesign (secondo la normativa EU 65/2014 e EU 66/2014). Test conformemente a: IEC/EN 60350-1.

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

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

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

## 6.3 Impostazione: Funzioni cottura

1. Accendere l'apparecchiatura. Il display mostra la funzione cottura predefinita e la temperatura.
2. Premere il simbolo della funzione cottura  per accedere al sottomenu.

3. Selezionare la funzione cottura e premere OK.

4. Impostare la temperatura. Premere OK.

5. Premere START.

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

6. STOP - premere per spegnere la funzione cottura.

7. Spegnerne l'elettrodomestico.



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

## 6.4 Menu

Premere  per accedere al menu.

| Voce menu       |                    | Descrizione                                           |
|-----------------|--------------------|-------------------------------------------------------|
| Cottura guidata |                    | Elenca i programmi automatici.                        |
| Preferiti       |                    | Elenca le impostazioni preferite.                     |
| Opzioni         |                    | Per impostare la configurazione dell'apparecchiatura. |
| Impostazioni    | Configurazione     | Per impostare la configurazione dell'apparecchiatura. |
|                 | Assistenza tecnica | Mostra la configurazione e la versione software.      |

## Sottomenu per: Opzioni

| Sottomenu         | Descrizione                                              |
|-------------------|----------------------------------------------------------|
| Luce forno        | Accensione e spegnimento della lampada.                  |
| Sicurezza bambini | Previene l'attivazione accidentale dell'apparecchiatura. |

| Sotto-menu                      | Descrizione                                                                             |
|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Riscaldamento rapido            | Riduce il tempo di riscaldamento. È disponibile solo per alcune delle funzioni cottura. |
| Visualizzazione orario digitale | Cambia il formato dell'indicazione oraria visualizzata.                                 |

## Sottomenu per: Impostazioni

### Configurazione

| Sotto-menu      | Descrizione                                                                                                                                                                                |
|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lingua          | Imposta la lingua dell'apparecchiatura.                                                                                                                                                    |
| Luminosità      | Imposta la luminosità del display.                                                                                                                                                         |
| Volume toni     | Attiva e disattiva il tono dei tasti a sfioramento. Non è possibile disattivare i segnali acustici per  . |
| Volume acustico | Imposta il volume delle tonalità e dei segnali dei tasti.                                                                                                                                  |
| Imposta ora     | Imposta l'ora e la data attuali.                                                                                                                                                           |

### Assistenza tecnica

| Sotto-menu    | Descrizione                                |
|---------------|--------------------------------------------|
| Modalità demo | Codice di attivazione/disattivazione: 2468 |

| Sotto-menu                                   | Descrizione                             |
|----------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Versione software                            | Informazioni sulla versione software.   |
| Ripristino impostazioni iniziali di fabbrica | Ripristina le impostazioni di fabbrica. |

## 6.5 Impostazione: Cottura guidata

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

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

- Al Sangue
- Medio
- Ben cotto

Alcune pietanze possono anche essere cucinate usando il Peso automatico.

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

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

## 7. FUNZIONI AGGIUNTIVE

### 7.1 Preferiti ☆

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

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Selezionare l'impostazione preferita.

3. Premere .
4. Selezionare: Preferiti/Salva impostazioni correnti.
5. Premere **+** per aggiungere l'impostazione all'elenco di: Preferiti.
6. Premere **OK**.

 - premere per ripristinare l'impostazione.

 - premere per annullare l'impostazione.

## 7.2 Blocco tasti

Questa funzione evita che si cambi per sbaglio la funzione dell'apparecchiatura.

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Imposta una funzione di cottura.
3. ,  - premere contemporaneamente per attivare la funzione.

,  - premere contemporaneamente per disattivare la funzione.

## 7.3 Sicurezza bambini

Questa funzione previene l'attivazione accidentale dell'apparecchiatura.

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

Sicurezza bambini è attivato.

Accesso a: Timer e la lampada disponibili.

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

Per disattivare questa funzione, ripetere i passaggi precedenti.

## 7.4 Spegnimento automatico

Per motivi di sicurezza, se la funzione cottura è attiva e le impostazioni non vengono

modificate, l'apparecchiatura si spegne automaticamente dopo un determinato periodo di tempo.

Tavolo con tempi di spegnimento automatico per un determinato intervallo di temperatura del forno.

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

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

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

## 7.5 Ventola di raffreddamento

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

## 8. FUNZIONI OROLOGIO

### 8.1 Descrizione funzioni orologio

| Fun-<br>zione               | Descrizione                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Timer                       | Per impostare la durata della cottura. Il massimo è 23 h 59 min. È possibile impostare cosa succede quando il tempo è trascorso con l'impostazione preferita per: Operazione finale.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Opera-<br>zione fi-<br>nale | Suono allarme - quando il tempo è trascorso, viene emesso il segnale acustico. È possibile impostare questa funzione in qualsiasi momento, anche quando l'apparecchiatura è spenta.<br><br>Suono allarme e termine cottura quando il tempo è trascorso, viene emesso un segnale acustico e la funzione cottura si disattiva.<br><br>Informazione display quando il tempo è trascorso, il messaggio viene visualizzato sul display. È possibile impostare questa funzione in qualsiasi momento, anche quando l'apparecchiatura è spenta. |
| Partenza<br>ritardata       | Per posticipare l'inizio e/o la fine della cottura.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Prolunga<br>il tempo        | Per prolungare il tempo di cottura.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Timer                       | Per mostrare la durata di funzionamento dell'apparecchiatura. Il massimo è 23 h 59 min. È possibile attivare e disattivare la funzione. Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento dell'apparecchiatura.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

### 8.2 Impostazione: Imposta ora

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

### 8.3 Impostazione: Timer

1. Selezionare la funzione cottura e impostare la temperatura.

2. Premere .

3. Impostare l'ora.

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

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

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

### 8.4 Impostazione: Partenza ritardata

1. Impostare la funzione cottura e la temperatura.

2. Premere .

3. Impostare la durata della cottura.

4. Premere ● ● ●.

5. Premere: Partenza ritardata.

6. Scegliere l'ora di inizio desiderata.

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

### 8.5 Impostazione: Timer

1. Premere .

2. Premere ● ● ●.

3. Premere: Timer.

4. Far scorrere o premere  per visualizzare il tempo che scorre sulla schermata principale.

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

## 8.6 Modifica delle impostazioni timer

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

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

## 9. USO DEGLI ACCESSORI



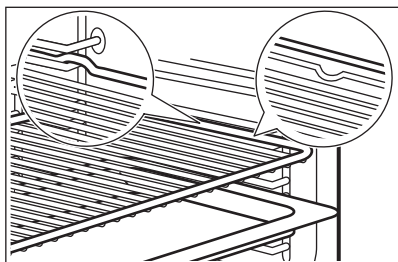
### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 9.1 Inserimento di accessori

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

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



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

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

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

### 9.2 Termosonda

Misura la temperatura all'interno del cibo. Si può utilizzare con ogni funzione cottura.

Le due temperature da impostare sono:

- $^{\circ}\text{C}$  - la temperatura all'interno dell'apparecchiatura. Deve essere almeno  $25^{\circ}\text{C}$  superiore alla temperatura interna del cibo.
  -  - la temperatura interna della pietanza.
- Consigli:

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

L'apparecchiatura calcola un orario di fine cottura approssimativo. Dipende dalla quantità di cibo, dalla funzione di riscaldamento e dalla temperatura.

### Cottura con: Termosonda



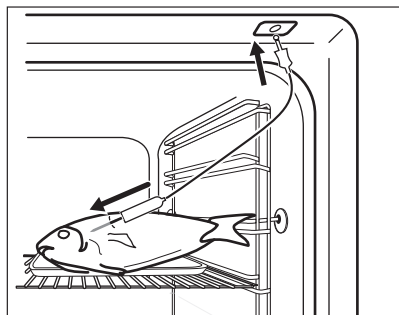
### AVVERTENZA!

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

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

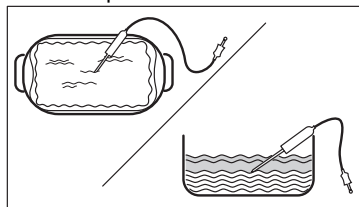
#### **Carne, pollame e pesce**

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



### Sformato

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



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

Sul display appare la temperatura attuale del sensore alimenti.

5. - premere per impostare la temperatura al cuore del sensore.
6. ● ● ● - premere per impostare l'opzione preferita:
  - Suono allarme- quando l'alimento raggiunge la temperatura al centro, viene emesso un segnale acustico.
  - Suono allarme e termine cottura - quando l'alimento raggiunge la temperatura interna, viene emesso un segnale acustico e la cottura si arresta.
7. Selezionare l'opzione e premere ripetutamente OK per passare alla schermata principale.
8. Premere START .
9. Quando l'alimento raggiunge la temperatura impostata viene emesso un segnale acustico. Controllare se il cibo è pronto. Prolungare il tempo di cottura, se necessario.
10. Estrarre la spina del sensore alimenti dalla presa e rimuovere il piatto dall'apparecchiatura.

## 10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI

### 10.1 Consigli di cottura

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

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

Contare le posizioni della griglia dal basso del forno.

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

Per suggerimenti sul risparmio energetico fare riferimento a Efficienza energetica.

Simboli utilizzati nelle tabelle:

|  |                        |
|--|------------------------|
|  | Tipo di alimento       |
|  | Funzione cottura       |
|  | Temperatura            |
|  | Accessorio             |
|  | Posizione ripiano      |
|  | Tempo di cottura (min) |

## 10.2 Cottura ventilata umida - accessori consigliati

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

- **Teglia per pizza:** scura, non riflettente, diametro 28 cm
- **Piatto di cottura:** scuro, non riflettente, diametro 26 cm

- **Pirofile monoporzione:** in ceramica, diametro 8 cm, altezza 5 cm
- **Pirottino base soufflé:** scuro, non riflettente, diametro 28 cm

## 10.3 Cottura ventilata umida

Per ottenere i risultati migliori, attenersi ai suggerimenti elencati nella tabella sottostante.

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Roll dolci, 16 pezzi                                                              | vassoio di cottura o ghiotta                                                      | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Panini, 9 pezzi                                                                   | vassoio di cottura o ghiotta                                                      | 180 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Pizza, surgelata, 0,35 kg                                                         | ripiano a filo                                                                    | 220 | 2                                                                                 | 10 - 15                                                                           |
| Rotolo con marmellata                                                             | vassoio di cottura o ghiotta                                                      | 170 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Brownie                                                                           | vassoio di cottura o ghiotta                                                      | 175 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Soufflé, 6 pezzi                                                                  | stampini di ceramica sulla griglia                                                | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Base pan di spagna                                                                | teglia per timballo su griglia                                                    | 180 | 2                                                                                 | 15 - 25                                                                           |
| Pasticcini per il tè                                                              | piatto da forno su griglia                                                        | 170 | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Pesce lesso, 0,3 kg                                                               | vassoio di cottura o ghiotta                                                      | 180 | 3                                                                                 | 20 - 25                                                                           |
| Pesce intero, 0,2 kg                                                              | vassoio di cottura o ghiotta                                                      | 180 | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Filetto di pesce, 0,3 kg                                                          | teglia per pizza su griglia                                                       | 180 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Carne lessa, 0,25 kg                                                              | vassoio di cottura o ghiotta                                                      | 200 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Shashlik, 0,5 kg                                                                  | vassoio di cottura o ghiotta                                                      | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Dolcetti, 16 pezzi                                                                | vassoio di cottura o ghiotta                                                      | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Meringhe, 24 pezzi                                                                | vassoio di cottura o ghiotta                                                      | 180 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Muffin, 12 pezzi                                                                  | vassoio di cottura o ghiotta                                                      | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Pasta saporita, 20 pezzi                                                          | vassoio di cottura o ghiotta                                                      | 180 | 2                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Biscotti di pasta frolla, 20 pezzi                                                | vassoio di cottura o ghiotta                                                      | 150 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Tartellette, 8 pezzi                                                              | vassoio di cottura o ghiotta                                                      | 170 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Verdure, lesse, 0,4 kg                                                            | vassoio di cottura o ghiotta                                                      | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Omelette vegetariana                                                              | teglia per pizza su griglia                                                       | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Verdure alla mediterranea, 0,7 kg                                                 | vassoio di cottura o ghiotta                                                      | 180 | 4                                                                                 | 25 - 30                                                                           |

## 10.4 Informazioni per gli istituti di test

Test conformemente a IEC 60350-1.

|  |  |  |  | °C        |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Tortine, 20 per teglia                                                            | Cottura convenzionale                                                             | Lamiera dolci                                                                     | 3                                                                                 | 170       | 20 - 35                                                                            |
| Tortine, 20 per teglia                                                            | Cottura ventilata                                                                 | Lamiera dolci                                                                     | 3                                                                                 | 150 - 160 | 20 - 35                                                                            |
| Tortine, 20 per teglia                                                            | Cottura ventilata                                                                 | Lamiera dolci                                                                     | 2 e 4                                                                             | 150 - 160 | 20 - 35                                                                            |
| Torta di mele americana, 2 stampi Ø20 cm                                          | Cottura convenzionale                                                             | Ripiano a filo                                                                    | 2                                                                                 | 180       | 70 - 90                                                                            |
| Torta di mele americana, 2 stampi Ø20 cm                                          | Cottura ventilata                                                                 | Ripiano a filo                                                                    | 2                                                                                 | 160       | 70 - 90                                                                            |
| Pan di Spagna senza grassi, stampo per torta Ø 26 cm <sup>1)</sup>                | Cottura convenzionale                                                             | Ripiano a filo                                                                    | 2                                                                                 | 170       | 40 - 50                                                                            |
| Pan di Spagna senza grassi, stampo per torta Ø 26 cm <sup>1)</sup>                | Cottura ventilata                                                                 | Ripiano a filo                                                                    | 2                                                                                 | 160       | 40 - 50                                                                            |
| Pan di Spagna senza grassi, stampo per torta Ø 26 cm <sup>1)</sup>                | Cottura ventilata                                                                 | Ripiano a filo                                                                    | 2 e 4                                                                             | 160       | 40 - 60                                                                            |
| Biscotti pasta frolla                                                             | Cottura ventilata                                                                 | Lamiera dolci                                                                     | 3                                                                                 | 140 - 150 | 20 - 40                                                                            |
| Biscotti pasta frolla                                                             | Cottura ventilata                                                                 | Lamiera dolci                                                                     | 2 e 4                                                                             | 140 - 150 | 25 - 45                                                                            |
| Biscotti pasta frolla                                                             | Cottura convenzionale                                                             | Lamiera dolci                                                                     | 3                                                                                 | 140 - 150 | 25 - 45                                                                            |



Toast<sup>1)</sup>



Grill



Ripiano a  
filo



4



max



1 - 5

1) Preriscaldare l'apparecchiatura per 10 minuti.

## 11. CURA E PULIZIA



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 11.1 Note sulla pulizia

#### Agenti di pulizia

- Pulire la parte anteriore dell'apparecchiatura solo con un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato. Pulire e controllare la guarnizione della porta attorno al telaio della cavità.
- Servirsi di una soluzione detergente per pulire le superfici metalliche.
- Pulire le macchie con un detergente delicato.

#### Uso quotidiano

- Pulire l'interno dell'apparecchiatura dopo ogni utilizzo. L'accumulo di grasso o di altri residui potrebbe causare un incendio.
- L'umidità può formare condensa nell'apparecchiatura o sui pannelli di vetro dello sportello. Per ridurre la condensa, mettere in funzione l'apparecchiatura 10 minuti prima di iniziare a cucinare. Non lasciare le vivande nell'apparecchiatura per più di 20 minuti. Dopo ogni utilizzo, asciugare l'interno dell'apparecchiatura solo con un panno in microfibra.

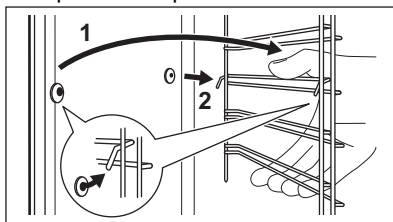
#### Accessori

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

### 11.2 Rimozione dei supporti ripiano

Rimuovere i supporti ripiano per pulire l'apparecchiatura.

1. Spegnerne l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
2. Sfilare dapprima la guida di estrazione dalla parete laterale tirandola in avanti.
3. Estrarre la parte posteriore del supporto ripiano dalla parete laterale e rimuoverla.



4. Riportare i supporti del ripiano nella posizione iniziale. Ripetere tutte queste operazioni in ordine inverso.

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

### 11.3 Pulizia con acqua

Questa procedura di pulizia con acqua utilizza l'umidità per facilitare la rimozione dei residui di grasso e di cibo dall'apparecchiatura.

1. Versare l'acqua nella goffratura della cavità: 300 ml.
2. Impostare la funzione
3. Impostare la temperatura su 90 °C.

**Durata:** 30 min.

4. Spegnerne l'elettrodomestico.
5. Attendere che l'apparecchiatura sia fredda. Asciugare il forno con un panno morbido.

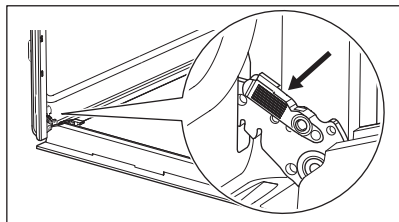
## 11.4 Rimozione e installazione della porta

È possibile rimuovere la porta del forno e i pannelli in vetro interni per pulirli. Leggere tutte le istruzioni "Rimozione e installazione della porta" prima di togliere i pannelli in vetro.

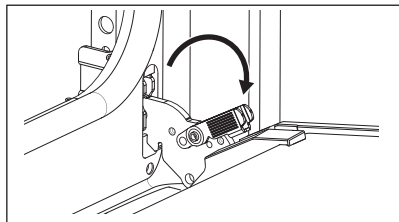
### **ATTENZIONE!**

Non utilizzare l'apparecchiatura senza i pannelli in vetro.

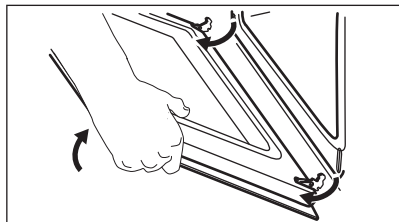
1. Aprire completamente la porta e tenere le due cerniere.



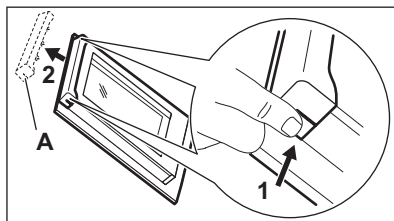
2. Sollevare e tirare i fermi fino a quando non fanno clic.



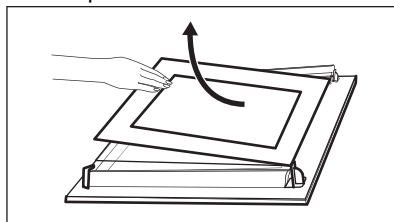
3. Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura. Quindi sollevare e tirare per rimuovere la porta dalla sua sede.



4. Appoggiare la porta su un panno morbido su una superficie stabile.
5. Tenere il rivestimento della porta **A** sul bordo superiore della porta da entrambi i lati e spingere verso l'interno per sbloccare la guarnizione a clip.



6. Rimuovere il rivestimento tirandolo in avanti.
7. Afferrare uno ad uno i pannelli di vetro della porta dal bordo superiore e estrarli dalla guida. Verificare che il vetro scorra completamente fino a uscire dai supporti.



8. Pulire i pannelli in vetro con acqua e sapone. Asciugare accuratamente i pannelli in vetro. Non pulire i pannelli in vetro in lavastoviglie.
9. Dopo la pulizia, installare i pannelli in vetro e la porta del forno. Assicurarsi di rimontare i pannelli in vetro nell'ordine esatto. Verificare la presenza del simbolo/stampa sul lato del pannello in vetro. Se la porta è installata correttamente, si sentirà uno clic quando si chiudono i fermi.

La zona serigrafata deve essere rivolta verso il lato interno della porta (verso l'interno del forno).

## 11.5 Sostituzione della lampadina

### **AVVERTENZA!**

Pericolo di scossa elettrica.  
La lampadina può essere rovente.

1. Spegnere l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
2. Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
3. Posizionare il panno sulla base del forno.



### ATTENZIONE!

Tenere sempre la lampada alogena con un panno, per evitare che i residui di grasso si brucino sulla lampada.

2. Pulire il coperchio in vetro.
3. Sostituire la lampadina con una resistente al calore fino a 300 °C.
4. Installare il coperchio in vetro.

### Lampadina posteriore

1. Girare il rivestimento di vetro per toglierlo.

## 12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 12.1 Cosa fare se...

| Descrizione del problema                                          | Causa e rimedio                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Non è possibile attivare o mettere in funzione l'apparecchiatura. | L'elettrodomestico non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.                                                                                                                                                                                                                                                |
| L'elettrodomestico non si riscalda.                               | <p>L'orologio non è impostato.<br/>Per impostare l'orario, fare riferimento a Funzioni orologio.</p> <p>La porta non è chiusa correttamente.</p> <p>È saltato il fusibile.<br/>Assicurarsi che il fusibile sia la causa del problema. Qualora il problema si ripresenti, contattare un elettricista qualificato.</p> <p>Sicurezza bambini è attivato.</p> |
| La spia è spenta.                                                 | La lampadina è bruciata. Sostituire la lampadina.<br>Per i dettagli, consultare Cura e pulizia.                                                                                                                                                                                                                                                           |



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

### 12.2 Codici di errore

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

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

## 12.3 Dati dell'Assistenza

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

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

### Consigliamo di annotare i dati qui:

Modello (MOD.):

Codice prodotto  
(PNC):

Numero di serie (S.N.):

## 13. EFFICIENZA ENERGETICA

### 13.1 Scheda informativa del prodotto e informazioni sul prodotto in conformità alla normativa europea sull'ecodesign e sull'etichettatura energetica

#### Informazioni sul prodotto

|                                                                                   |                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Nome del fornitore                                                                | Blaupunkt             |
| Identificazione modello                                                           | 5B70N9690ME 949287403 |
| Indice di efficienza energetica                                                   | 81.2                  |
| Classe di efficienza energetica                                                   | A+                    |
| Consumo energetico con carico standard, modalità tradizionale                     | 0.93 kWh/ciclo        |
| Consumo di energia con un carico standard, modalità a circolazione d'aria forzata | 0.69 kWh/ciclo        |
| Numero di cavità                                                                  | 1                     |
| Fonte di calore                                                                   | Elettricità           |
| Volume                                                                            | 72 l                  |

|               |                  |
|---------------|------------------|
| Tipo di forno | Forno da incasso |
| Massa         | 29.8 kg          |

## Informazioni sul prodotto

IEC/EN 60350-1 - Apparecchiature elettriche per la cottura per uso domestico - Parte 1: Cucine, forni, forni a vapore e griglie - Metodi per la misura delle prestazioni.

## 13.2 Informazioni sul prodotto per il consumo energetico e il tempo massimo per raggiungere la modalità bassa potenza applicabile

### Consumo di energia

|                                                                                                                 |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Potenza elettrica assorbita in standby                                                                          | 0.8 W  |
| Tempo massimo necessario al dispositivo per raggiungere automaticamente la modalità a bassa potenza applicabile | 20 min |

## 13.3 Consigli per il risparmio energetico

I consigli seguenti vi aiuteranno a risparmiare energia durante l'uso dell'apparecchiatura.

Assicurarsi che la porta dell'apparecchiatura sia chiusa quando l'apparecchiatura è in funzione. Non aprire troppo spesso la porta durante la cottura. Tenere pulita la guarnizione della porta e assicurarsi che sia ben fissata nella posizione corretta.

Servirsi di pentole in metallo e lattine e contenitori scuri, non riflettenti per migliorare il risparmio energetico.

Non preriscaldare l'apparecchiatura prima della cottura, a meno che non sia consigliato specificamente.

Ridurre quanto più possibile gli intervalli fra le diverse operazioni di cottura quando vengono preparati più piatti contemporaneamente.

### Cucinare con ventola

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

### Calore residuo

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

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

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

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

### Tenere in caldo gli alimenti

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

### Cottura con lampada spenta

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

### Cottura ventilata umida

Funzione progettata per risparmiare energia in fase di cottura.

Quando si utilizza questa funzione, la lampadina si spegne automaticamente dopo 30 secondi. È possibile riaccendere la lampada, ma questa azione ridurrà i risparmi energetici previsti.

## 14. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo .  
Smaltire l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana riciclando rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le

apparecchiature che riportano il simbolo  con i rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

VISITE NUESTRO SITIO WEB PARA:



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio y reparación:  
[www.blaupunkt-einbaugeraete.com](http://www.blaupunkt-einbaugeraete.com)

## CONTENIDO

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| 1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD..... | 25 |
| 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....  | 27 |
| 3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....    | 30 |
| 4. PANEL DE CONTROL.....            | 30 |
| 5. ANTES DEL PRIMER USO.....        | 31 |
| 6. USO DIARIO.....                  | 31 |
| 7. FUNCIONES ADICIONALES.....       | 34 |
| 8. FUNCIONES DE RELOJ.....          | 36 |
| 9. USO DE ACCESORIOS.....           | 37 |
| 10. CONSEJOS.....                   | 38 |
| 11. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....   | 41 |
| 12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....      | 43 |
| 13. EFICIENCIA ENERGÉTICA.....      | 44 |
| 14. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....  | 45 |

Salvo modificaciones.

## 1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

### 1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

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

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

- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- ADVERTENCIA: El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato cuando esté en uso y cuando se enfríe.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

## **1.2 Instrucciones generales de seguridad**

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

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

- Utilizar siempre guantes o manoplas para horno para retirar o introducir accesorios o recipientes.
- Utilice únicamente la sonda térmica (la sonda de temperatura interna) recomendada para este aparato.
- Para retirar los carriles de apoyo, tire primero del frontal del carril y, a continuación, separe el extremo trasero de las paredes laterales. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar el cristal de las tapas abisagradas de la placa si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.

## 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

### 2.1 Instalación



#### **ADVERTENCIA!**

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

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

### 2.2 Conexión eléctrica



#### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Si es necesario cambiar el cable de alimentación del aparato, debe hacerlo el centro de servicio técnico autorizado.
- Evite que el cable de red toque o entre en contacto con la puerta del aparato o con el hueco por debajo del aparato,

especialmente mientras funciona o si la puerta está caliente.

- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

#### Tipos de cables aplicables para su instalación o cambio para Europa:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F, H05Z1Z1-F

Para la sección del cable, consulte la potencia total de la placa de características. También puede consultar la tabla:

| Potencia total (W) | Sección del cable (mm <sup>2</sup> ) |
|--------------------|--------------------------------------|
| máximo 1380        | 3x0.75                               |
| máximo 2300        | 3x1                                  |
| máximo 3680        | 3x1.5                                |

El cable de tierra (cable verde/amarillo) debe ser 2 cm más largo que los cables de fase marrón y neutro azul.

## 2.3 Uso



### ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

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



### ADVERTENCIA!

Riesgo de daños en el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
  - no coloque recipientes para horno ni otros objetos directamente sobre el fondo de la cavidad del aparato.
  - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.
  - no ponga agua directamente en el aparato caliente.
  - no deje platos húmedos ni alimentos en el aparato una vez finalizada la cocción.
  - tenga cuidado al retirar o instalar los accesorios.

- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas provocan manchas permanentes.
- Utilice únicamente los accesorios suministrados con este aparato o los recomendados por el fabricante.
- Cocina siempre con la puerta del aparato cerrada.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, el alojamiento o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado completamente después de su uso.

## 2.4 Limpieza y mantenimiento



### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de lesiones o de daños en el aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato está frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Sustituya inmediatamente los paneles de cristal de la puerta cuando estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Tenga cuidado al retirar la puerta del aparato, pesa mucho.
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal.

- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones de seguridad del envase.

## 2.5 Iluminación interna



### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de descarga eléctrica.

- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.
- Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eficiencia energética G.
- Utilice solo bombillas de las mismas características .

## 2.6 Asistencia técnica

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

## 2.7 Eliminación



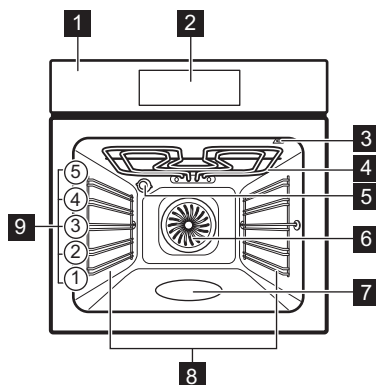
### **ADVERTENCIA!**

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

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

# 3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

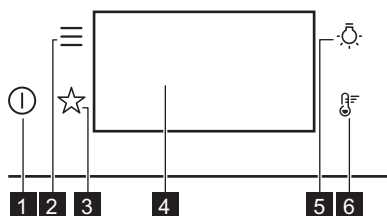
## 3.1 Resumen general



- 1 Panel de control
- 2 Pantalla
- 3 Toma de la sonda térmica
- 4 Resistencia
- 5 Bombilla
- 6 Ventilador
- 7 Relieve de la cavidad - Contenedor de limpieza con agua
- 8 Soporte de parrilla extraíble
- 9 Posiciones de las parrillas

# 4. PANEL DE CONTROL

## 4.1 Vista general del panel de control



1

### Encendido/ON / Apagado/OFF

Mantenga pulsado para encender y apagar el aparato.

2

### Menú

Muestra las opciones del aparato y las funciones de ajuste.

3

### Favoritos

Muestra los ajustes favoritos.

4

### Pantalla

Muestra los ajustes actuales del electrodoméstico.

5

### Interruptor de la lámpara

Enciende y apaga la luz.

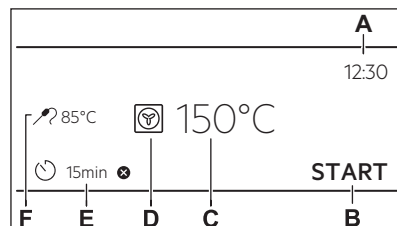
6

### Calentamiento rápido

Para activar y desactivar la función: Calentamiento rápido.

## 4.2 Pantalla

Pantalla con conjunto de funciones clave.



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

### Indicadores de pantalla

 Para confirmar la selección o el ajuste.

 Para retroceder un nivel en el menú.

 Para deshacer la última acción.

 Para activar y desactivar las opciones.

 El aparato está bloqueado.

 La función de alarma sonora está activa.

### Indicadores de pantalla

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

 Solo está activado el mensaje emergente.

 La función Inicio retardado está activada.

 Para cancelar el ajuste.

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

## 5. ANTES DEL PRIMER USO

### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 5.1 Primera conexión

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

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

### 5.2 Precalentamiento y limpieza iniciales

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

1. Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles del aparato.

2. Seleccione la función . Seleccione la temperatura máxima. Consulte Uso diario. Deje que el aparato funcione durante 1 h.
3. Seleccione la función . Seleccione la temperatura máxima. Deje que el aparato funcione durante 15 min.
4. Seleccione la función . Seleccione la temperatura máxima. Deje que el aparato funcione durante 15 min.
5. Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.
6. Limpie únicamente el aparato y los accesorios con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.
7. Vuelva a poner los accesorios y los soportes extraíbles del estante en su posición inicial.

## 6. USO DIARIO

### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

# 6.1 Funciones de cocción

## ESTÁNDAR



### Grill

Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.



### Grill Turbo

Para asar con aire caliente piezas de carne más grandes o aves con hueso en un nivel de parrilla. Para gratinar y dorar.



### Aire caliente

Para asar carne y hornear pasteles. Ajuste una temperatura inferior a la de la cocción convencional, ya que el ventilador distribuye el calor uniformemente en el interior del horno.



### Congelados

Perfecto para comidas preparadas (p. ej., patatas fritas, croquetas o rollitos de primavera).



### Cocción convencional / Limpieza con agua

Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla. Consulte Limpieza y mantenimiento para obtener más información sobre: Limpieza con agua.



### Función Pizza

Para hornear pizzas y otros platos que requieren más temperatura desde abajo.



### Calor inferior

Elija esta función después de un proceso de cocción para dorar más los alimentos en la parte inferior si es necesario. Utilice el nivel de parrilla más bajo.



### Horneado de pan

Para hornear pan.



### Leudar masas

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

## PLATOS ESPECIALES



### Conservar

Para conservar verduras y frutas, coloque los tarros de conserva en una bandeja de horno llena de agua, utilizando tarros resistentes a la temperatura con cierre a bayoneta o con tapones de rosca del mismo tamaño. Use el nivel más bajo.



### Desecar alimentos

Para secar rodajas de fruta, verduras y champiñones. Para permitir que el aire saturado de humedad escape y que la fruta se seque mejor, se recomienda abrir la puerta del horno de vez en cuando durante el proceso de secado.



### Calientaplatos

Para precalentar platos para servir.



### Descongelar

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



### Gratinar

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



### Cocción lenta

Proceso de cocción a baja temperatura. Es perfecto para cocinar alimentos delicados (p. ej., carne de res, ternera o cordero).



### Mantener caliente

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



## Horneado húmedo + ventilador

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

## 6.2 Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador

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

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

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

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

## 6.3 Ajuste: Funciones de cocción

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

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

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

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

## 6.4 Menú

Pulse  para acceder al menú.

| Elemento del menú |               | Descripción                                         |
|-------------------|---------------|-----------------------------------------------------|
| Cocción asistida  |               | Muestra los programas automáticos.                  |
| Favoritos         |               | Muestra los ajustes favoritos.                      |
| Opciones          |               | Para ajustar la configuración del aparato.          |
| Ajustes           | Configuración | Para ajustar la configuración del aparato.          |
|                   | Asistencia    | Muestra la configuración y la versión del software. |

## Submenú de: Opciones

| Submenú                | Descripción                                                                                       |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Luz                    | Enciende y apaga la luz.                                                                          |
| Bloqueo de seguridad   | Evita la activación accidental del aparato.                                                       |
| Calentamiento rápido   | Reduce el tiempo de calentamiento. Solo está disponible para algunas de las funciones de cocción. |
| Opción de hora digital | Cambia el formato de la indicación de tiempo mostrada.                                            |

## Submenú de: Ajustes

### Configuración

| Submenú               | Descripción                                                                              |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Idioma                | Establece el idioma del aparato.                                                         |
| Brillo de la pantalla | Ajusta el brillo de la pantalla.                                                         |
| Tono de teclas        | Activa y desactiva el tono de los campos táctiles. No es posible silenciar el tono de ①. |
| Volumen del timbre    | Ajusta el volumen de los tonos y señales de las teclas.                                  |
| Hora                  | Ajusta la hora y la fecha actuales.                                                      |

### Asistencia

| Submenú                     | Descripción                              |
|-----------------------------|------------------------------------------|
| Modo de demostración        | Código de activación/desactivación: 2468 |
| Versión del software        | Información sobre versión de software.   |
| Restaurar todos los ajustes | Restaura los ajustes de fábrica.         |

## 6.5 Ajuste: Cocción asistida

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

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

- Poco hecho
- Al punto
- Muy hecho

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

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

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

## 7. FUNCIONES ADICIONALES

### 7.1 Favoritos ☆

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

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

✕ - pulse para cancelar el ajuste.

### 7.2 Bloqueo función

Esta función impide que se produzca accidentalmente un cambio en la función del aparato.

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

☆, Ⓢ : pulsar al mismo tiempo para desactivar la función.

### 7.3 Bloqueo de seguridad

Esta función evita la activación accidental del aparato.

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

Bloqueo de seguridad está activado.

Acceso a: Temporizador y la lámpara están disponibles.

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

Para desactivar esta función, repita los pasos anteriores.

### 7.4 Desconexión automática

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

Tabla con tiempos de apagado automático para un rango de temperatura del horno determinado.

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

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

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

### 7.5 Ventilador de refrigeración

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

## 8. FUNCIONES DE RELOJ

### 8.1 Descripción de funciones de reloj

| Fun-<br>ción                          | Descripción                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tempori-<br>zador                     | Para ajustar la duración de la coc-<br>ción. El máximo es 23 h 59 min.<br>Puede programar el paso siguiente<br>al agotarse el tiempo estableciendo<br>la acción preferida: Finalizar acción.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Finalizar<br>acción                   | Sonar la alarma: cuando el tiempo<br>se acaba, suena la señal. Puede es-<br>tablecer esta función en cualquier<br>momento, incluso si el aparato está<br>apagado.<br><br>Sonar la alarma y parar de cocinar:<br>cuando el tiempo se acaba, suena la<br>señal y se apaga la función de coc-<br>ción.<br><br>Solo mediante mensaje emergente:<br>cuando el tiempo se acaba, el men-<br>saje aparece en la pantalla. Puede<br>establecer esta función en cualquier<br>momento, incluso si el aparato está<br>apagado. |
| Inicio re-<br>tardado                 | Para posponer el inicio y/o fin de la<br>cocción.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Añadir<br>tiempo                      | Para prolongar el tiempo de cocción.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Tiempo<br>de fun-<br>ciona-<br>miento | Para mostrar el tiempo de funciona-<br>miento del aparato. El máximo es 23<br>h 59 min. Para activar y desactivar la<br>función. Esta función no afecta al<br>funcionamiento del aparato.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

### 8.2 Ajuste: Hora

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

### 8.3 Ajuste: Temporizador

1. Elija la función de cocción y la temperatura.
2. Pulse .
3. Ajuste la hora.

Puede seleccionar la acción de Finalizar acción preferida pulsando ● ● ●.

4. Pulse OK. Repita la acción hasta que la pantalla muestre la pantalla principal. Si queda un 10 % de tiempo de cocción y parece que la comida no esté bien hecha todavía, puede prolongar la cocción. También puede cambiar la función de cocción. Pulse **+1min** para prolongar el tiempo de cocción.

### 8.4 Ajuste: Inicio retardado

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

### 8.5 Ajuste: Tiempo de funcionamiento

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

### 8.6 Cambio de ajustes del temporizador

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

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

3. Pulse OK.

## 9. USO DE ACCESORIOS



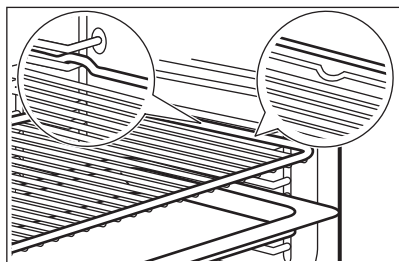
### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 9.1 Inserción de accesorios

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

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



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

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

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

### 9.2 Sonda térmica

Mide la temperatura dentro de los alimentos. Puede utilizarse con cualquier otra función de cocción.

Debe ajustar dos temperaturas:

- °C - la temperatura dentro del aparato. Debe ser al menos 25 °C más alta que la temperatura interna del alimento.

-  : la temperatura interior de los alimentos.

Recomendaciones:

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

El aparato calcula una hora final aproximada para la cocción. Depende de la cantidad de alimentos, de la función de cocción y de la temperatura.

### Cocinar con: Sonda térmica



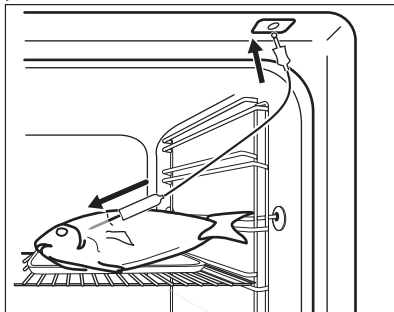
### ADVERTENCIA!

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

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

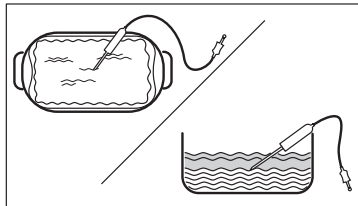
#### Carne, aves y pescado

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



## Estofado

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



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

La pantalla muestra la temperatura actual del sensor de alimentos.

5. - pulse para ajustar la temperatura interna de la sonda.
6. ● ● ● - pulse para ajustar la opción preferida:
- Sonar la alarma - cuando los alimentos alcanzan la temperatura interna, suena una señal acústica.
  - Sonar la alarma y parar de cocinar - cuando los alimentos alcanzan la temperatura interna, suena una señal acústica y finaliza la cocción.
7. Seleccione la opción y pulse repetidamente **OK** para ir a la pantalla principal.
8. Pulse **START**.
9. Una señal avisa cuando la comida alcanza la temperatura programada. Compruebe si la comida está hecha. Aumente el tiempo de cocción si fuera necesario.
10. Desenchufe el sensor de alimentos de la toma y saque el plato del aparato.

## 10. CONSEJOS

### 10.1 Recomendaciones de cocción

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

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

Cuente los niveles de las parrillas desde abajo hacia arriba.

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

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

Símbolos utilizados en las tablas:



Tipo de comida



Funciones de cocción



Temperatura



Accesorio



Posición de la parrilla



Tiempo de cocción (min)

### 10.2 Horneado húmedo + ventilador - accesorios recomendados

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

- **Bandeja de pizza:** oscura, no reflectante, diámetro 28 cm
- **Plato de hornear:** oscuro, no reflectante, diámetro 26 cm

- **Molde Ramekin:** cerámico, diámetro 8 cm, altura 5 cm
- **Molde para flanes:** oscuro, no reflectante, diámetro 28 cm

### 10.3 Horneado húmedo + ventilador

Para obtener el mejor resultado, siga las recomendaciones de la tabla siguiente.

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Rollitos dulces, 16 piezas                                                        | bandeja o bandeja honda                                                           | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Rollitos, 9 piezas                                                                | bandeja o bandeja honda                                                           | 180 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Pizza congelada, 0,35 kg                                                          | parrilla                                                                          | 220 | 2                                                                                 | 10 - 15                                                                           |
| Brazo de gitano                                                                   | bandeja o bandeja honda                                                           | 170 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Brownie                                                                           | bandeja o bandeja honda                                                           | 175 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Soufflé, 6 piezas                                                                 | ramekin cerámico sobre parrilla                                                   | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Base de masa bri-sé                                                               | molde de base sobre parrilla                                                      | 180 | 2                                                                                 | 15 - 25                                                                           |
| Tarta Victoria                                                                    | bandeja de hornear sobre parrilla                                                 | 170 | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Pescado pochado, 0,3 kg                                                           | bandeja o bandeja honda                                                           | 180 | 3                                                                                 | 20 - 25                                                                           |
| Pescado entero, 0,2 kg                                                            | bandeja o bandeja honda                                                           | 180 | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Filete de pescado, 0,3 kg                                                         | molde para pizza sobre parrilla                                                   | 180 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Carne pochada, 0,25 kg                                                            | bandeja o bandeja honda                                                           | 200 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Shashlik, 0,5 kg                                                                  | bandeja o bandeja honda                                                           | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Galletas, 16 piezas                                                               | bandeja o bandeja honda                                                           | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Mostachones de almendra, 24 piezas                                                | bandeja o bandeja honda                                                           | 180 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Muffins, 12 piezas                                                                | bandeja o bandeja honda                                                           | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Tarta salada, 20 piezas                                                           | bandeja o bandeja honda                                                           | 180 | 2                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Galletas crujientes de masa quebrada, 20 piezas                                   | bandeja o bandeja honda                                                           | 150 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Tartaletas, 8 piezas                                                              | bandeja o bandeja honda                                                           | 170 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Verduras pochadas, 0,4 kg                                                         | bandeja o bandeja honda                                                           | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Tortilla vegetariana                                                              | molde para pizza sobre parrilla                                                   | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Verduras mediterráneas, 0,7 kg                                                    | bandeja o bandeja honda                                                           | 180 | 4                                                                                 | 25 - 30                                                                           |

## 10.4 Información para institutos de pruebas

Pruebas según IEC 60350-1.

|  |  |  |  | °C        |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Pastelillos, 20 unidades por bandeja                                              | Cocción convencional                                                              | Bandeja                                                                           | 3                                                                                 | 170       | 20 - 35                                                                            |
| Pastelillos, 20 unidades por bandeja                                              | Aire caliente                                                                     | Bandeja                                                                           | 3                                                                                 | 150 - 160 | 20 - 35                                                                            |
| Pastelillos, 20 unidades por bandeja                                              | Aire caliente                                                                     | Bandeja                                                                           | 2 y 4                                                                             | 150 - 160 | 20 - 35                                                                            |
| Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm                                               | Cocción convencional                                                              | Parrilla                                                                          | 2                                                                                 | 180       | 70 - 90                                                                            |
| Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm                                               | Aire caliente                                                                     | Parrilla                                                                          | 2                                                                                 | 160       | 70 - 90                                                                            |
| Bizcocho sin grasa, molde para bizcocho Ø26 cm <sup>1)</sup>                      | Cocción convencional                                                              | Parrilla                                                                          | 2                                                                                 | 170       | 40 - 50                                                                            |
| Bizcocho sin grasa, molde para bizcocho Ø26 cm <sup>1)</sup>                      | Aire caliente                                                                     | Parrilla                                                                          | 2                                                                                 | 160       | 40 - 50                                                                            |
| Bizcocho sin grasa, molde para bizcocho Ø26 cm <sup>1)</sup>                      | Aire caliente                                                                     | Parrilla                                                                          | 2 y 4                                                                             | 160       | 40 - 60                                                                            |
| Galletas Shortbread                                                               | Aire caliente                                                                     | Bandeja                                                                           | 3                                                                                 | 140 - 150 | 20 - 40                                                                            |
| Galletas Shortbread                                                               | Aire caliente                                                                     | Bandeja                                                                           | 2 y 4                                                                             | 140 - 150 | 25 - 45                                                                            |
| Galletas Shortbread                                                               | Cocción convencional                                                              | Bandeja                                                                           | 3                                                                                 | 140 - 150 | 25 - 45                                                                            |
| Tostadas <sup>1)</sup>                                                            | Grill                                                                             | Parrilla                                                                          | 4                                                                                 | máx.      | 1 - 5                                                                              |

<sup>1)</sup> Precaliente el aparato 10 minutos.

## 11. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

### **ADVERTENCIA!**

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 11.1 Notas sobre la limpieza

#### Agentes limpiadores

- Limpie la parte frontal del aparato solo con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave. Limpie y compruebe la junta de la puerta alrededor del interior.
- Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.
- Limpie las manchas con un detergente suave.

#### Uso diario

- Limpie el interior del aparato después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio.
- Puede aparecer condensación por humedad en el aparato o en los paneles de cristal. Para reducir la condensación ponga en funcionamiento el horno 10 minutos antes de cocinar. No guarde comida en el aparato más de 20 minutos. Seque el interior del aparato solo con un paño de microfibras después de cada uso.

#### Accesorios

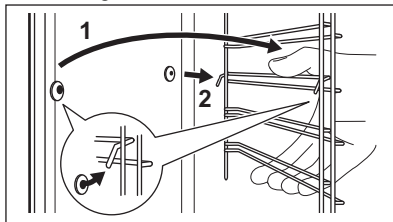
- Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Use solo un paño suave humedecido en agua tibia y detergente suave. No lave los accesorios en el lavavajillas.
- No limpie los accesorios no adherentes utilizando un limpiador abrasivo ni objetos afilados.

### 11.2 Extracción de los carriles de apoyo

Para limpiar el aparato, retire los carriles de apoyo.

1. Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.
2. Tire de la parte delantera del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.

3. Tire del extremo trasero del soporte del estante para separarlo de la pared y extraígallo.



4. Vuelva a colocar los soportes del estante en la posición inicial. Repita los pasos en orden inverso.

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

### 11.3 Limpieza con agua

Este procedimiento de limpieza utiliza humedad para eliminar las partículas de grasa y alimentos restantes en el aparato.

1. Vierta agua en el relieve del interior. 300 ml.
2. Establezca la función .
3. Ajuste la temperatura a 90 °C.

**Duración:** 30 min.

4. Apague el aparato.
5. Espere hasta que el aparato esté frío. Seque el interior del horno con un paño suave.

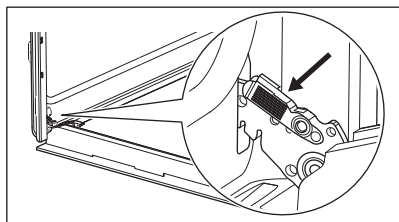
### 11.4 Extracción e instalación de la puerta

Puede retirar la puerta del horno y los paneles internos de cristal para limpiarlos. Lee enteramente las instrucciones de "Extracción e instalación de la puerta" antes de retirar los paneles de cristal.

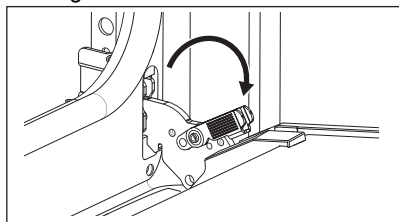
### **PRECAUCIÓN!**

No utilice el aparato sin los paneles de cristal.

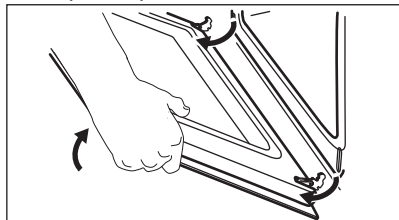
1. Abra completamente la puerta y sujete las dos bisagras.



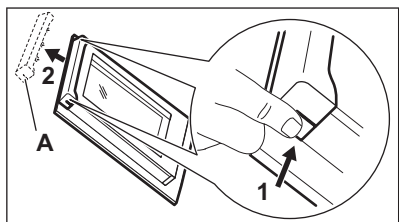
2. Levanta y tira de los pestillos hasta que hagan clic.



3. Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (a mitad de camino). A continuación, levanta y tira de la puerta para extraerla de su sitio.

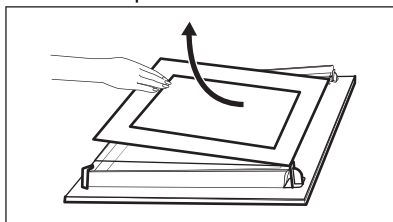


4. Coloque la puerta sobre un paño suave en una superficie estable.
5. Sujete el marco de la puerta **A** por el borde superior de la puerta por ambos lados y empuje hacia dentro para soltar el cierre.



6. Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.
7. Sujete uno tras otro los paneles de cristal de la puerta por su borde superior y extráigalos de la guía. Asegúrese de que

el cristal se desliza completamente fuera de los soportes.



8. Limpie los paneles de cristal con agua y jabón. Seque cuidadosamente los paneles de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas.
9. Después de la limpieza, instale los paneles de vidrio y la puerta del horno. Asegúrese de volver a colocar los paneles de vidrio en el orden correcto. Compruebe el símbolo/serigrafía en el lateral del panel de vidrio. Si la puerta está instalada correctamente, oírás un clic al cerrar los pestillos.

La zona de impresión debe estar orientada hacia el lado interior de la puerta (mirando hacia el interior del horno).

## 11.5 Cambio de la bombilla



### ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.  
La lámpara puede estar caliente.

1. Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.
2. Desconecte el aparato de la red eléctrica.
3. Coloque el paño en la parte inferior del horno.



### PRECAUCIÓN!

Sujete siempre la bombilla halógena con un paño para evitar que la grasa queme.

## Bombilla trasera

1. Gire la tapa de cristal para extraerla.
2. Limpie la tapa de cristal.
3. Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.
4. Instale la tapa de cristal.

# 12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

## 12.1 Qué hacer si...

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

 El corte de corriente siempre detiene la limpieza. Repita la limpieza si se interrumpe por un corte de corriente.

## 12.2 Códigos de error

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

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

12.3 Datos de servicio

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

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

Se recomienda escribir los datos aquí:

Modelo (MOD.):

Número de producto (PNC):

Número de serie (S.N.):

13. EFICIENCIA ENERGÉTICA

13.1 Hoja de información del producto e Información del producto conforme a la normativa sobre Etiquetado energético y la Directiva de Ecodiseño de la UE

Información del producto

|                                                                       |                       |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Nombre del proveedor                                                  | Blaupunkt             |
| Identificación del modelo                                             | 5B70N9690ME 949287403 |
| Índice de eficiencia energética                                       | 81.2                  |
| Clase de eficiencia energética                                        | A+                    |
| Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional          | 0.93 kWh/ciclo        |
| Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado | 0.69 kWh/ciclo        |
| Número de cavidades                                                   | 1                     |
| Fuente de energía                                                     | Electricidad          |
| Volumen                                                               | 72 l                  |
| Tipo de horno                                                         | Horno empotrable      |
| Masa                                                                  | 29.8 kg               |

Información del producto

|                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| IEC/EN 60350-1 - Aparatos electrodomésticos de cocción - Parte 1: Cocinas, hornos, hornos de vapor y grills - Métodos de medida del rendimiento. |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 13.2 Información del producto sobre consumo de energía y el tiempo máximo para alcanzar el modo de ahorro de energía aplicable

### Consumo energético

|                                                                                                      |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Consumo de energía en modo de espera                                                                 | 0.8 W  |
| Tiempo máximo necesario para que el equipo alcance automáticamente el modo de bajo consumo aplicable | 20 min |

## 13.3 Consejos para ahorrar energía

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

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

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

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

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

### Cocción con ventilador

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

### Calor residual

Para una duración de la cocción superior a 30 minutos, reduzca la temperatura del aparato un mínimo de 3 a 10 minutos antes de llegar al final de la cocción. El calor

residual dentro del aparato hará que la comida se siga cocinando.

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

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

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

### Mantener calientes los alimentos

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

### Cocción con la bombilla apagada

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

### Horneado húmedo + ventilador

Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.

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

## 14. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

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

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





# Service



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

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)

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)

 **00 800 32 289 000**

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/Grat 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)

Dänemark/Denmark  
[service.DK@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.DK@blaupunkt-einbaugeraete.com)

Norwegen/Norway  
[service.NO@blaupunkt-einbaugeraete.com](mailto:service.NO@blaupunkt-einbaugeraete.com)

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

 **1800 252 878 658**

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

 **1800 209 2096**

Indien/India



701131570-A-442025