



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

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



5B50N8590

Enjoy it.

Einbau Backofen
Built-in oven
Four encastrable
Inbouwoven
Forno da incasso
Horno empotrable

INHALTSVERZEICHNIS

2 SICHERHEITSHINWEISE

- 3 Warnung
 - 5 Schadensursachen
-

6 MONTAGE

7 BEDIENUNG DES GERÄTS

- 7 Bedienelemente
 - 8 Vor dem Benutzen des Geräts
 - 9 Betriebsarten
 - 10 Verwendung Ihres Geräts
-

13 ZUBEHÖR

15 ENERGIEEFFIZIENTE NUTZUNG

15 UMWELT

15 GESUNDHEIT

16 WARTUNG IHRES GERÄTS

19 GERÄTETÜR

24 FEHLERBEHEBUNG

27 KUNDENDIENST

28 TIPPS UND TRICKS

30 REZEPTE

- 30 Kuchen
 - 31 Brot und Pizza
 - 32 Fleisch
-

32 PRÜFSPEISEN NACH EN 60350-1

33 ENERGIEEFFIZIENZ NACH EN 60350-1

34 KOCHEN IN DER BETRIEBSART „ECO“

34 DATENBLATT (EU 65/2014 & EU 66/2014)

SICHERHEITSHINWEISE

Vielen Dank, dass Sie sich für einen Einbaubackofen von Blaupunkt entschieden haben. Bevor Sie Ihr neues Gerät auspacken, lesen Sie bitte diese Anleitung gründlich durch. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und korrekt bedienen. Wir empfehlen dringend, die Bedienungs- und Montageanleitung zum späteren Gebrauch oder für zukünftige Besitzer aufzubewahren.

1. In die feste Verkabelung müssen gemäß den Verkabelungsregeln Vorrichtungen zum Abschalten eingebaut werden. Eine in die feste Verkabelung integrierte Abschaltung ist vorzusehen.
2. Die Isolierung der festen Verkabelung muss geschützt werden, zum Beispiel durch Isolierschläuche mit einer geeigneten Temperaturklasse.
3. Die in die feste Verkabelung integrierte Abschaltung erfolgt nach AS/NZS 3000.
4. Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Kleine Kinder sollten vom Gerät ferngehalten werden.
5. Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Die Heizelemente im Inneren des Ofens dürfen nicht berührt werden.
6. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, insofern diese von einer für sie verantwortlichen Person in das Gerät eingewiesen wurden und die damit verbundenen Risiken und Gefahren verstehen und begreifen.
7. Kinder unter 8 Jahren müssen ständig beaufsichtigt oder ferngehalten werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen benutzt werden, außer wenn sie beaufsichtigt werden oder eine Anweisung zum sicheren Gebrauch des Gerätes erhalten haben.
8. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
9. Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel oder scharfen Metallschaber zum Reinigen der Scheibe in der Ofentür, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was zu einem Zersplittern des Glases führen kann. Das Gerät darf nicht mit einem Dampfreiniger gereinigt werden.
10. Kinder dürfen dieses Gerät nur unter Aufsicht reinigen und warten.
11. Übergelaufene Speisen müssen vor der Reinigung entfernt werden.
12. Bei der Reinigung können die Oberflächen heißer als üblich werden. Der Ofen muss vor dem Entfernen der Schutzvorrichtung abgeschaltet und nach der Reinigung muss die Schutzvorrichtung gemäß den Anweisungen wieder angebracht werden.
13. Überprüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf eventuelle Schäden. Schließen Sie das Gerät nicht an, wenn es beschädigt ist. Nur ein zugelassener Fachmann darf Geräte ohne Stecker anschließen. Schäden, die durch ein falsches Anschließen entstanden sind, sind nicht durch die Garantie abgedeckt.
14. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Birne austauschen, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

15. Verwenden Sie dieses Gerät nur in Innenräumen. Das Gerät darf nur zur Zubereitung von Speisen und Getränken verwendet werden. Das Gerät muss während des Betriebs überwacht werden.
16. Bitte schieben Sie jegliches Zubehör immer richtig herum in den Garraum.
17. Die obigen Informationen werden gemäß IEC 60335-1 / EN 60335-1 / IEC 60335-2-6 / EN 60335-2-6 erteilt.

WARNUNG

Gefahr eines Stromschlags!

1. Falsch durchgeführte Reparaturen sind gefährlich. Reparaturen und der Austausch beschädigter Stromkabel dürfen nur von einem unserer geschulten Kundendiensttechniker durchgeführt werden. Wenn das Gerät defekt ist, trennen Sie es vom Netz oder schalten Sie den Schutzschalter im Sicherungskasten aus. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
2. Die Kabelisolierung von Elektrogeräten kann beim Berühren heißer Geräteteile schmelzen. Bringen Sie die Kabel elektrischer Geräte nie mit heißen Geräteteilen in Kontakt.
3. Verwenden Sie keine Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger, da dies einen Stromschlag verursachen kann.
4. Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Schalten Sie niemals ein defektes Gerät ein. Wenn das Gerät defekt ist, trennen Sie es vom Netz oder schalten Sie den Schutzschalter im Sicherungskasten aus. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

Brandgefahr!

1. Im Garraum gelagerte brennbare Gegenstände können sich entzünden. Lagern Sie keine brennbaren Gegenstände im Garraum. Öffnen Sie niemals die Gerätetür, wenn sich Rauch im Inneren befindet. Schalten Sie in diesem Fall das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie den Schutzschalter im Sicherungskasten aus.
2. Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Dabei kann das Backofenpapier mit dem Heizelement in Berührung kommen und Feuer fangen. Legen Sie während des Vorwärmens kein Backofenpapier lose über das Zubehör. Beschweren Sie das Backofenpapier immer mit einer Schale oder einem Backblech. Bedecken Sie nur die erforderliche Fläche mit Backofenpapier. Das Backofenpapier darf nicht über das Zubehör hinausragen.

Verletzungsgefahr!

1. Zerkratztes Glas in der Gerätetür kann zu Rissen führen. Verwenden Sie keine Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel.
2. Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür. Dabei könnten Sie sich die Finger oder andere Körperteile einklemmen. Halten Sie Ihre Hände von den Scharnieren fern.

Verbrennungsgefahr!

1. Das Gerät wird sehr heiß. Berühren Sie niemals die Innenflächen des Geräts oder die Heizelemente.
2. Lassen Sie das Gerät immer abkühlen.
3. Halten Sie Kinder immer in einem sicheren Abstand.
4. Das Zubehör und Ofengeschirr werden sehr heiß. Benutzen Sie immer Ofenhandschuhe, um Zubehör oder Ofengeschirr aus dem Garraum zu entfernen.
5. Alkoholische Dämpfe können sich im heißen Garraum entzünden. Bereiten Sie niemals Speisen zu, die große Mengen Flüssigkeiten mit hohem Alkoholgehalt enthalten. Verwenden Sie nur kleine Mengen Flüssigkeiten mit hohem Alkoholgehalt. Öffnen Sie die Gerätetür stets vorsichtig.

Verbrühungsgefahr!

1. Die zugänglichen Teile werden während des Betriebs heiß. Berühren Sie niemals die heißen Teile. Halten Sie Kinder immer in einem sicheren Abstand.
2. Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf austreten. Je nach Temperatur ist der Dampf möglicherweise nicht sichtbar. Stellen Sie sich beim Öffnen nicht zu nahe an das Gerät. Öffnen Sie die Gerätetür stets vorsichtig. Halten Sie Kinder fern.
3. Wasser im heißen Garraum kann heißen Dampf erzeugen. Gießen Sie niemals Wasser in den heißen Garraum.

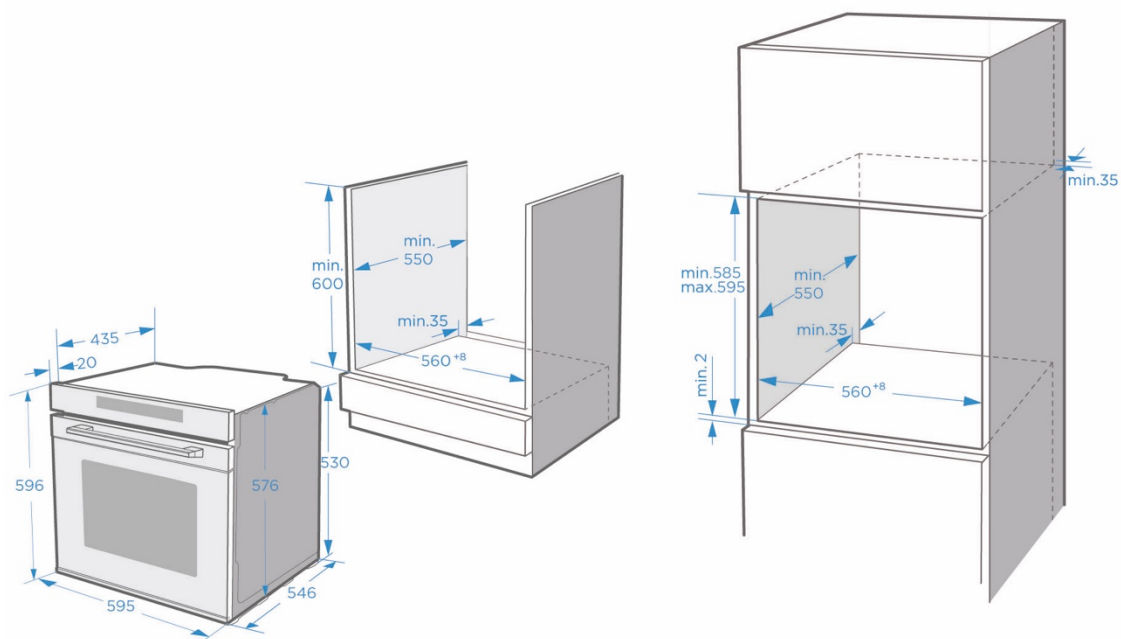
Gefahr durch Magnetismus!

Im Bedienfeld bzw. in den Bedienelementen werden Dauermagnete verwendet. Sie können elektronische Implantate, zum Beispiel Herzschrittmacher oder Insulinpumpen, beeinträchtigen. Träger von elektronischen Implantaten müssen einen Abstand von mindestens 10 cm zum Bedienfeld einhalten.

Schadensursachen

1. Zubehör, Folie, Backofenpapier oder Ofengeschirr auf dem Garraumboden: Legen Sie keine Zubehörteile auf den Garraumboden. Bedecken Sie den Garraumboden nicht mit irgendeiner Art von Folie oder Backofenpapier. Stellen Sie kein Ofengeschirr auf den Garraumboden, wenn eine Temperatur von über 50 °C eingestellt ist. Dies führt zu einem Hitzestau. Dadurch wird die Emaille beschädigt.
2. Aluminiumfolie: Aluminiumfolie im Garraum darf nicht mit dem Türglas in Berührung kommen. Dies könnte zu einer dauerhaften Verfärbung des Türglases führen.
3. Silikonpfannen: Verwenden Sie keine silikonhaltigen Pfannen, Matten, Abdeckungen oder Zubehörteile. Dadurch könnte der Ofensensor beschädigt werden.
4. Wasser im heißen Garraum: Gießen Sie kein Wasser in den Garraum, wenn er heiß ist. Dadurch bildet sich Dampf. Die Temperaturänderung kann zu einer Beschädigung der Emaille führen.
5. Feuchtigkeit im Garraum: Über einen längeren Zeitraum kann Feuchtigkeit im Garraum zu Korrosion führen. Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch trocknen. Bewahren Sie feuchte Lebensmittel nicht über längere Zeit im geschlossenen Garraum auf. Lagern Sie keine Lebensmittel im Garraum.
6. Abkühlen bei geöffneter Gerätetür: Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch bei hohen Temperaturen nur bei geschlossener Tür abkühlen. In der Gerätetür darf nichts eingeklemmt werden. Auch wenn die Tür nur einen Spalt offen gelassen wird, können die Fronten benachbarter Geräte mit der Zeit beschädigt werden. Lassen Sie das Gerät nur dann mit offener Tür trocknen, wenn während des Betriebs des Ofens viel Feuchtigkeit produziert wurde.
7. Fruchtsaft: Belegen Sie das Backblech beim Backen besonders saftiger Obstkuchen nicht zu üppig. Vom Backblech tropfender Fruchtsaft hinterlässt Flecken, die sich nicht entfernen lassen. Verwenden Sie nach Möglichkeit ein tieferes Universalbackblech.
8. Stark verschmutzte Dichtung: Ist die Dichtung stark verschmutzt, schließt die Gerätetür nicht mehr richtig. Dadurch könnten die Fronten benachbarter Geräte beschädigt werden. Halten Sie die Dichtung immer sauber.
9. Gerätetür als Sitz, Regal oder Arbeitsplatte: Setzen Sie sich nicht auf die Gerätetür, legen Sie nichts darauf, hängen Sie nichts daran. Stellen Sie kein Kochgeschirr oder Zubehör auf die Gerätetür.
10. Einsetzen von Zubehör: Je nach Gerätemodell kann das Zubehör beim Schließen der Gerätetür die Türverkleidung zerkratzen. Setzen Sie das Zubehör immer bis zum Anschlag in den Garraum ein.
11. Tragen des Geräts: Tragen oder halten Sie das Gerät nicht am Türgriff. Der Türgriff kann das Gewicht des Geräts nicht tragen und könnte abbrechen.
12. Wenn Sie die Restwärme des ausgeschalteten Ofens zum Warmhalten von Speisen nutzen, kann viel Feuchtigkeit im Garraum entstehen. Dies kann zur Bildung von Kondenswasser führen und Korrosionsschäden an Ihrem Gerät sowie Schäden in Ihrer Küche verursachen. Vermeiden Sie die Bildung von Kondenswasser, indem Sie die Tür öffnen oder die Betriebsart „Auftauen“ verwenden.

MONTAGE



Damit dieses Gerät sicher betrieben werden kann, muss es fachgerecht unter Beachtung der Montageanleitung installiert werden. Schäden, die durch eine fehlerhafte Montage entstehen, werden nicht von der Garantie abgedeckt.

Tragen Sie bei der Montage Schutzhandschuhe, um sich vor Schnittverletzungen durch scharfe Kanten zu schützen.

Überprüfen Sie das Gerät vor der Montage auf Schäden. Schließen Sie es nicht an, wenn es beschädigt ist.

Entfernen Sie vor dem Einschalten des Geräts das gesamte Verpackungsmaterial und die Klebefolie.

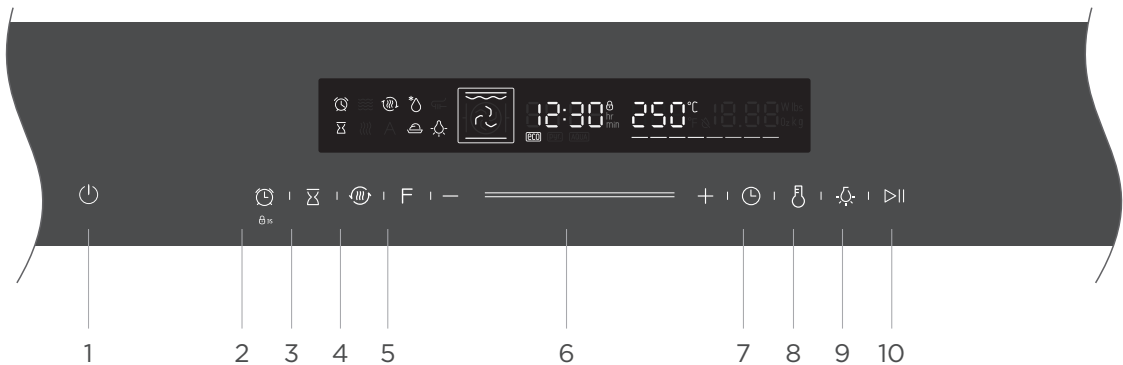
Die obigen Abmessungen sind in mm angegeben.











Um das Gerät nach der Montage bei Bedarf von der Stromversorgung trennen zu können, muss der Stecker zugänglich bzw. ein Schalter in die feste Verkabelung eingebaut sein.

Warnung: Das Gerät darf nicht hinter einer Dekortür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.

BEDIENUNG DES GERÄTS

BEDIENELEMENTE



	1. EIN/AUS	Ofen ein-/ausschalten.
	2. Timer/Kindersicherung	Timer verwenden/Taste 3 Sekunden drücken, um Kindersicherung einzuschalten.
	3. Endzeit	Eine Endzeit für den Garvorgang festlegen.
	4. Schnelles Vorheizen	Zum schnellen Vorheizen.
	5. Ofenfunktion	Drücken Sie auf dieses Symbol, um die Betriebsart zu ändern. Halten Sie die Taste 3 Sekunden lang gedrückt, um sie schnell zu ändern.
	6. Smart Slider	Sie können den Smart Slider oder die Tasten „+/-“ verwenden, um die im Display angezeigten Werte zu ändern.
	7. Gardauer und Zeit einstellen	Eine Gardauer einstellen, dann die Funktion wählen und die Uhr in die Betriebsart „Standby“ schalten.
	8. Temperatur einstellen	Taste drücken, um die Temperatur einzustellen.
	9. Lampe EIN/AUS	Lampe ein-/ausschalten.
	10. Start/Pause	Kochvorgang starten und unterbrechen.


VOR DEM BENUTZEN DES GERÄTS

Erstmalige Verwendung

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal zur Zubereitung von Speisen verwenden, müssen Sie den Garraum und das Zubehör reinigen.

1. Entfernen Sie alle Aufkleber, Oberflächenschutzfolien und Transportschutzteile.
2. Entfernen Sie alle Zubehörteile und die Einschubleisten aus dem Garraum.
3. Reinigen Sie das Zubehör und die Einschubleisten gründlich mit Seifenwasser und einem Lappen oder einer weichen Bürste.
4. Achten Sie darauf, dass der Garraum keine Verpackungsreste wie Styroporkügelchen oder Holzstücke enthält, da sie eine Brandgefahr darstellen können.
5. Wischen Sie die glatten Oberflächen im Garraum und an der Tür mit einem weichen, feuchten Tuch ab.
6. Um den Neugeruch des Geräts zu beseitigen, heizen Sie das Gerät im leeren Zustand und bei geschlossener Ofentür auf
7. Lüften Sie die Küche beim ersten Aufheizen des Geräts gründlich. Halten Sie währenddessen Kinder und Haustiere von der Küche fern. Schließen Sie die Tür zu den angrenzenden Räumen.
8. Stellen Sie die dargestellten Einstellungen ein. Wie Sie die Betriebsart und die Temperatur einstellen, erfahren Sie im nächsten Abschnitt.
→ „**Verwendung Ihres Geräts**“ auf Seite 10

Einstellungen

Betriebsart	
Temperatur	250 °C
Zeit	1h

Nachdem das Gerät abgekühlt ist:

1. Reinigen Sie die glatten Oberflächen und die Tür mit Seifenwasser und einem Lappen.
2. Trocknen Sie alle Oberflächen.
3. Setzen Sie die Einschubleisten wieder ein.

Uhrzeit einstellen

Bevor der Ofen genutzt werden kann, sollte die Uhrzeit eingestellt werden.

1. Nachdem der Ofen elektrisch angeschlossen wurde, tippen Sie auf das Uhrensymbol, um die Uhrzeit in Stunden auszuwählen. Nutzen Sie hierzu den Smart Slider oder die Tasten +/-.
2. Tippen Sie erneut auf das Uhrensymbol. Nutzen Sie den Smart Slider oder die Tasten +/- um die Uhrzeit nun in Minuten einzustellen.
3. Tippen Sie erneut auf das Uhrensymbol, um den Einstellvorgang zu beenden.

HINWEIS: Die Uhr hat eine 24-Stunden-Anzeige.

BETRIEBSARTEN

Ihr Gerät verfügt über verschiedene Betriebsarten. Damit Sie die richtige Art der Erwärmung für Ihr Gericht wählen können, erläutern wir nun die Unterschiede und Anwendungsbereiche.

Betriebsarten		Temperatur	Verwendung
	Ober-/Unterhitze	30~250 °C	Für traditionelles Backen und Braten auf einer Ebene. Besonders geeignet für Kuchen mit feuchtem Belag.
	Heißluft	50~250 °C	Zum Backen und Braten auf einer oder mehreren Ebenen. Die Wärme kommt vom Ringheizkörper, der den Lüfter gleichmäßig umgibt.
	ECO	140~240 °C	Für energiesparendes Kochen.
	Ober-/Unterhitze + Umluft	50~250 °C	Zum Backen und Braten auf einer oder mehreren Ebenen. Die Wärme von den Heizelementen im Garraum wird gleichmäßig von einem Lüfter verteilt.
	Strahlungswärme	150~250 °C	Zum Grillen kleiner Speisemengen und zum Anbraten. Bitte legen Sie das Grillgut in den mittleren Teil unter das Grill-Heizelement.
	Doppelgrill + Umluft	50~250 °C	Zum Grillen von flachen Speisen und zum Anbraten. Der Lüfter verteilt die Wärme gleichmäßig im Garraum.
	Doppelgrill	150~250 °C	Zum Grillen von flachen Speisen und zum Anbraten.
	Pizzamodus	50~250 °C	Für Pizza und Gerichte, die viel Wärme von unten benötigen. Hierbei werden die Unterhitze und der Ringheizkörper eingeschaltet.
	Unterhitze	30~220 °C	Zur zusätzlichen Bräunung der Böden von Pizzas, Kuchen und Backwaren. Die Wärme kommt von der Unterhitze.
	Auftauen	–	Zum schonenden Auftauen von Tiefkühlkost.
	Teigführung	30~45 °C	Zur Herstellung von Hefe- und Sauerteig und zur Kultivierung von Joghurt.

Hinweise

1. Zum Auftauen großer Lebensmittelportionen kann man die Einschubleisten entfernen und den Behälter auf den Garraumboden stellen.
2. Zum Vorwärmen von Geschirr sollten die Einschubleisten entfernt und die Betriebsarten „Heißluftgrill“ und „Umluft“ mit einer Temperatur von 50 °C gewählt werden. Die Betriebsart „Heißluftgrill“ sollte verwendet werden, wenn mehr als die Hälfte des Garraumbodens mit dem Geschirr bedeckt ist.
3. In der Betriebsart „Umluft“ schaltet sich zu bestimmten Zeiten des Aufheizprozesses der Lüfter ein, um eine optimale Wärmeverteilung im Garraum zu gewährleisten.

Achtung




1. Wenn Sie die Gerätetür während eines laufenden Prozesses öffnen, wird der Prozess nicht angehalten. In diesem Fall besteht Verbrennungsgefahr!
2. Decken Sie die Lüftungsschlitze nicht ab. Dadurch kann das Gerät überhitzen. Damit das Gerät schneller abkühlt, kann der Lüfter noch eine Weile laufen.


Lüfter

Der Lüfter schaltet sich je nach Bedarf ein und aus. Die heiße Luft entweicht über der Tür.


VERWENDUNG IHRES GERÄTS

Mit dem Ofen kochen

1. Nachdem der Ofen elektrisch angeschlossen wurde, tippen auf das Symbol „Ofenfunktion“, um Funktionen auszuwählen, und nutzen Sie den Smart Slider oder die Tasten „+/-“, um die Gartemperatur einzustellen.
2. Tippen Sie auf das Symbol . Der Ofen beginnt zu arbeiten. Wenn Sie nicht auf das Symbol tippen, zeigt der Ofen nach 10 Minuten wieder die Uhrzeit an.
3. Wenn Sie während des Kochvorgangs auf  tippen, wird der Vorgang abgebrochen und wenn Sie auf  tippen, wird er pausiert.




HINWEIS: Nach der Temperatureinstellung tippen Sie auf das Uhrensymbol , um die Garzeit einzustellen.

Schnelles Vorheizen

Sie können die Vorwärmzeit durch die Funktion Schnelles Vorheizen verkürzen. Wählen Sie eine Funktion, tippen Sie auf das Symbol für Schnelles Vorheizen . Das Symbol für Schnelles Vorheizen leuchtet auf dem Display auf. Wenn Schnelles Vorheizen bei der gewählten Funktion nicht verfügbar ist, ertönt ein Piepton. Schnelles Vorheizen ist nicht bei den Funktionen „Auftauen“ und „Teigführung“ verfügbar.


Endzeit einstellen

Hier können Sie den Zeitpunkt, zu dem der Kochvorgang beendet werden soll, einstellen.

1. Tippen Sie auf . verschieben Sie den Smart Slider oder tippen Sie auf das Symbol „+/-“, um die Endzeit in Stunden einzustellen. Tippen Sie erneut auf , um die Endzeit in Minuten einzustellen. Wenn Sie die Einstellung beendet haben, tippen Sie auf , um die Einstellung zu speichern.
2. Wenn Sie die Endzeit einstellen, müssen Sie auch die Garzeit einstellen. Wie Sie die Garzeit einstellen, erfahren Sie im Abschnitt „Mit dem Ofen kochen“.
3. Wenn Sie zum Beispiel die Endzeit auf 10 Uhr und die Garzeit auf 1 Stunde einstellen, wird der Ofen um 9 Uhr aufheizen und um 10 Uhr fertig sein.

Änderung während des Kochens

Wenn das Gerät eingeschaltet ist, können Sie mit dem Ofenfunktionsregler bzw. dem Smart Slider die Betriebsart und die Temperatur ändern. Wenn nach der Änderung 6 Sekunden keine weitere Aktion erfolgt, übernimmt der Ofen die Änderung.

Wenn Sie während des Garvorgangs die Garzeit ändern möchten, tippen Sie auf  und ändern Sie sie mit dem Smart Slider oder dem Symbol „+/-“. Wenn nach der Änderung 6 Sekunden keine weitere Aktion erfolgt, übernimmt der Ofen die Änderung. Während eines Garvorgangs mit einer festgelegten Endzeit können Sie keine Änderung vornehmen.

Wenn Sie den Garvorgang abbrechen möchten, tippen Sie auf .





Hinweise

Das Ändern der Betriebsarten/Temperatur/verbleibenden Garzeit kann einige negative Auswirkungen auf das Kochergebnis haben. Wir empfehlen Ihnen, dies nicht zu tun – außer Sie sind ein erfahrener Koch/eine erfahrene Köchin.

Achtung!

Nach dem Einschalten des Gerätes wird es vor allem im Innenraum sehr heiß. Berühren Sie niemals die Innenflächen des Geräts oder die Heizelemente. Benutzen Sie Ofenhandschuhe, um Zubehör oder Ofengeschirr aus dem Garraum zu entfernen, und lassen Sie das Gerät abkühlen. Halten Sie Kinder in einem sicheren Abstand, um Verbrennungen zu vermeiden.

Timer



Tippen Sie auf , um die Timerfunktion zu verwenden. Wenn die eingestellte Zeit vorbei ist, meldet der Ofen dies mit einem Piepton. Beim ersten Antippen des Symbols , stellen Sie die Stunden ein. Tippen Sie dann erneut auf das Symbol , um die Minuten einzustellen. Tippen Sie erneut auf das Symbol , um die Einstellung zu beenden.

Sie können den Timer vor und während des Garvorgangs einstellen, aber wenn Sie die Funktion und Temperatur wählen, ist er nicht verfügbar.

Kindersicherung

Ihr Gerät verfügt über eine Kindersicherung, so dass Kinder es nicht versehentlich einschalten oder Einstellungen ändern können.

Wenn Sie die Taste 3 Sekunden lang gedrückt halten, wird die Kindersicherung aktiviert. Wenn Sie die Taste erneut 3 Sekunden lang gedrückt halten, wird das Gerät wieder entsichert.

Sie können die Kindersicherung jederzeit aktivieren und deaktivieren, unabhängig davon, ob der Ofen eingeschaltet ist oder nicht. Halten Sie die Taste  3 Sekunden lang gedrückt, um die Kindersicherung ein- und ausschalten. Wenn die Kindersicherung eingeschaltet ist, erscheint im Display das Symbol .

ZUBEHÖR

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

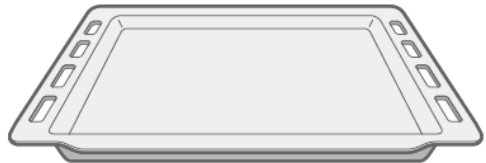
Enthaltenes Zubehör

Ihr Gerät ist mit dem folgenden Zubehör ausgestattet:



Backgitter

Für Ofengeschirr, Kuchenformen und ofenfeste Teller. Für Braten und gegrillte Speisen.



Backblech

Für Blechkuchen und kleine Backwaren.

Verwenden Sie nur Originalzubehör. Es ist speziell auf Ihr Gerät abgestimmt. Das passende Zubehör erhalten Sie in unserem Online-Shop auf www.blaupunkt-einbaugeraete.com oder bei Ihrem Fachhändler.

Hinweis

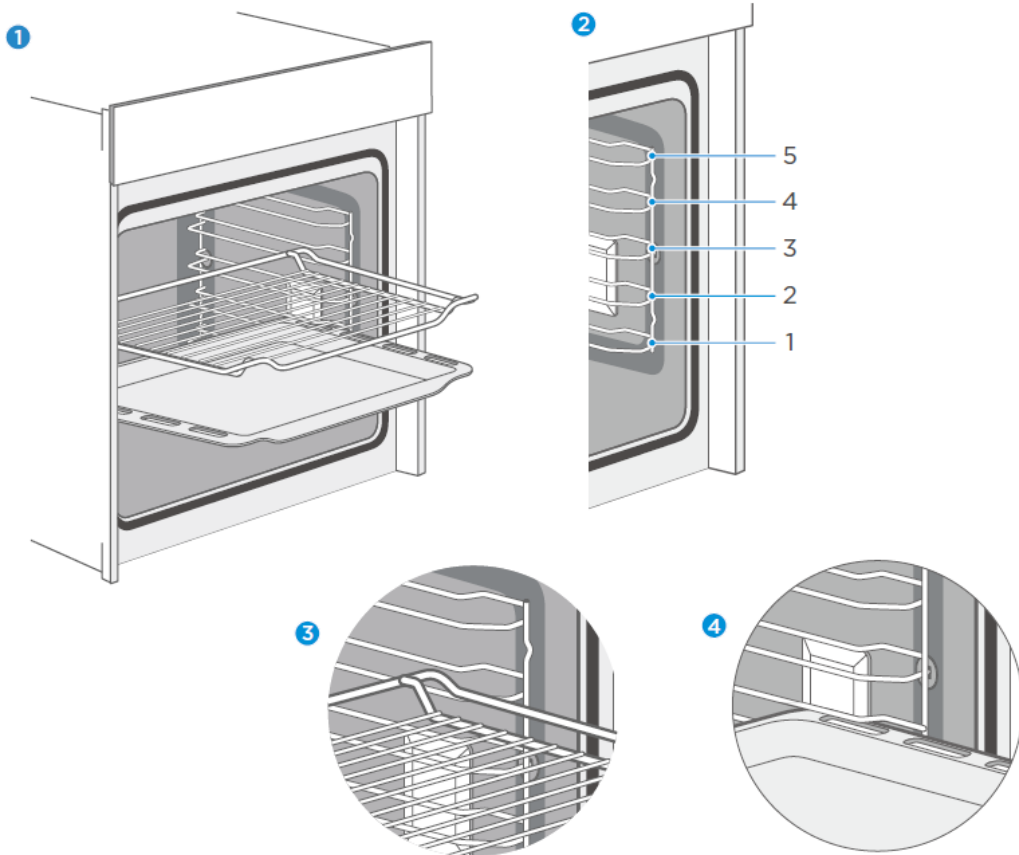
Das Zubehör kann sich verformen, wenn es heiß wird. Dies beeinträchtigt nicht seine Funktion. Sobald sie abgekühlt sind, nehmen sie wieder ihre ursprüngliche Form an.

Einsetzen von Zubehörteilen

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

Hinweise

1. Achten Sie darauf, dass Sie die Zubehörteile immer richtig herum in den Garraum einsetzen, wie in der Abbildung unten dargestellt.
2. Schieben Sie die Zubehörteile immer vollständig in den Garraum, sodass sie die Gerätetür nicht berühren.



Verriegelungsfunktion

Das Zubehör kann etwa zur Hälfte herausgezogen werden, bis es einrastet. Die Verriegelungsfunktion verhindert, dass das Zubehör durch die Schwerkraft der Lebensmittel und des Zubehörs selbst kippt, wenn es herausgezogen wird. Das Zubehör sollte für eine gute Kippsicherung korrekt in den Garraum eingesetzt werden. Achten Sie beim Einsetzen des Backgitters darauf, dass es in die richtige Richtung zeigt, wie auf den Bildern 1 3 dargestellt. Achten Sie beim Einsetzen des Backblechs darauf, dass es in die richtige Richtung zeigt, wie auf den Bildern 1 4 dargestellt.

ENERGIEEFFIZIENTE NUTZUNG

1. Entfernen Sie alle Zubehörteile, die während des Garvorgangs nicht notwendig sind.
2. Öffnen Sie nicht die Tür während des Garvorgangs
3. Wenn Sie die Tür während des Garvorgangs öffnen, schalten Sie die Betriebsart auf „Licht“ (ohne Änderung der Temperatureinstellung)
4. Verringern Sie bei Betriebsarten ohne Lüfter 5 min bis 10 min vor Ende des Garvorgangs die Temperatureinstellung auf 50 °C. So können Sie die Wärme des Garraums nutzen, um den Garvorgang abzuschließen.
5. Verwenden Sie nach Möglichkeit die Umluftfunktion. Dadurch können Sie die Temperatur um 20 °C bis 30 °C reduzieren.
6. Sie können mit der Heißluftfunktion auf mehreren Ebenen gleichzeitig kochen und backen.
7. Wenn es nicht möglich ist, verschiedene Gerichte gleichzeitig zu kochen und zu backen, können Sie sie nacheinander garen, um den vorgeheizten Ofen zu nutzen.
8. Heizen Sie den leeren Ofen nicht vor, wenn er nicht benötigt wird.
Geben Sie die Speisen sofort nach Erreichen der gewünschten Temperatur in den Ofen. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, schaltet sich die Kontrollleuchte aus.
9. Verwenden Sie keine reflektierende Folie, wie z.B. Aluminiumfolie, um den Garraumboden abzudecken.
10. Verwenden Sie nach Möglichkeit den Timer und/oder einen Temperaturfühler.
11. Verwenden Sie dunkle, matte Backformen und -behälter. Verwenden Sie kein schweres Zubehör mit glänzenden Oberflächen, wie z.B. Edelstahl oder Aluminium.

UMWELT

Die Verpackung dient dazu, Ihr neues Gerät vor Transportschäden zu schützen. Die verwendeten Materialien wurden sorgfältig ausgewählt und sollten recycelt werden. Recycling reduziert den Einsatz von Rohstoffen und Abfall. Elektrische und elektronische Geräte enthalten oft wertvolle Materialien. Bitte entsorgen Sie sie nicht mit dem Hausmüll.



GESUNDHEIT

Vor allem beim Erhitzen stärkehaltiger Lebensmitteln (z. B. Kartoffeln, Pommes, Brot) auf sehr hohe Temperaturen für lange Zeit entsteht Acrylamid.

Tipps

1. Wählen Sie kurze Garzeiten.
2. Garen Sie die Speisen, bis sie eine goldgelbe Oberflächenfarbe haben. Lassen Sie sie nicht verbrennen, sodass sie eine dunkelbraune Farbe haben.
3. Größere Portionen haben weniger Acrylamid.
4. Verwenden Sie nach Möglichkeit die Heißluftfunktion.
5. Pommes: Garen Sie mehr als 450 g pro Blech. Legen Sie sie gleichmäßig verteilt auf das Blech und wenden Sie sie von Zeit zu Zeit. Lesen Sie ggf. die Produktinformationen, um das beste Garergebnis zu erzielen.

WARTUNG IHRES GERÄTS

Reinigungsmittel

Bei guter Pflege und Reinigung behält Ihr Gerät sein Aussehen und bleibt lange Zeit voll funktionsfähig. Wir erklären Ihnen nun, wie Sie Ihr Gerät richtig pflegen und reinigen.

Bitte beachten Sie die Hinweise in der Tabelle, damit die verschiedenen Oberflächen nicht durch die falschen Reinigungsmittel beschädigt werden. Je nach Gerätemodell können sich nicht alle der aufgeführten Bereiche auf/in Ihrem Gerät befinden.

Achtung!

Gefahr der Oberflächenbeschädigung

Nicht verwenden:

1. Scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel.
2. Reinigungsmittel mit hohem Alkoholgehalt.
3. Harte Scheuerschwämme oder Reinigungsschwämme.
4. Hochdruck- oder Dampfreiniger.
5. Spezialreiniger zur Reinigung von heißen Geräten.

Neue Schwämme und Lappen vor dem Gebrauch gründlich waschen.

Ofenbereich	Reinigung
Edelstahlfront	<p>Warmes Seifenwasser: Mit einem Geschirrtuch reinigen und dann mit einem weichen Tuch abtrocknen. Kalkflecken, Fett, Stärke und Albumin (z. B. Eiweiß) sofort entfernen. Unter solchen Flecken kann sich Rost bilden. Spezielle Edelstahlreinigungsmittel zur Reinigung heißer Oberflächen sind im Fachhandel erhältlich. Tragen Sie eine sehr dünne Schicht des Reinigungsmittels mit einem weichen Tuch auf.</p>
Kunststoff	<p>Warmes Seifenwasser: Mit einem Geschirrtuch reinigen und dann mit einem weichen Tuch abtrocknen. Verwenden Sie keinen Glasreiniger oder einen Glasschaber.</p>
Lackierte Oberflächen	<p>Warmes Seifenwasser: Mit einem Geschirrtuch reinigen und dann mit einem weichen Tuch abtrocknen.</p>
Bedienfeld	<p>Warmes Seifenwasser: Mit einem Geschirrtuch reinigen und dann mit einem weichen Tuch abtrocknen. Verwenden Sie keinen Glasreiniger oder einen Glasschaber.</p>

Ofenbereich	Reinigung
Türverkleidung	<p>Warmes Seifenwasser: Mit einem Geschirrtuch reinigen und dann mit einem weichen Tuch abtrocknen. Verwenden Sie keinen Glasschaber oder einen Scheuerschwamm aus Edelstahl.</p>
Türgriff	<p>Warmes Seifenwasser: Mit einem Geschirrtuch reinigen und dann mit einem weichen Tuch abtrocknen. Wenn der Türgriff mit Entkalker in Berührung kommt, wischen Sie ihn sofort ab. Andernfalls lassen sich eventuelle Flecken nicht entfernen.</p>
Emaill-Oberflächen und selbstreinigende Oberflächen	<p>Beachten Sie die Anweisungen für die Oberflächen des Garraums in der Tabelle.</p>
Glasabdeckung der Innenbeleuchtung	<p>Warmes Seifenwasser: Mit einem Geschirrtuch reinigen und dann mit einem weichen Tuch abtrocknen. Wenn der Garraum stark verschmutzt ist, verwenden Sie Ofenreiniger.</p>
Türdichtung Darf niemals entfernt werden.	<p>Warmes Seifenwasser: Mit einem Geschirrtuch reinigen. Nicht schrubben.</p>
Türabdeckung aus Edelstahl	<p>Edelstahl-Reiniger: Beachten Sie die jeweiligen Herstellerhinweise. Verwenden Sie keine Edelstahlpflegemittel. Entfernen Sie zur Reinigung die Türabdeckung.</p>

Zubehör	Warmes Seifenwasser: Einweichen und mit einem Geschirrtuch oder einer Bürste reinigen. Bei starken Schmutzablagerungen kann ein Scheuerschwamm aus Edelstahl verwendet werden.
Einschubleisten	Warmes Seifenwasser: Einweichen und mit einem Geschirrtuch oder einer Bürste reinigen.
Auszugssystem	Warmes Seifenwasser: Mit einem Geschirrtuch oder einer Bürste reinigen. Nicht das Schmiermittel entfernen, wenn sie ausgezogen sind. Sie sollten am besten in eingeschobenem Zustand gereinigt werden. Nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen.

Hinweise

1. Leichte Farbunterschiede auf der Vorderseite des Geräts lassen sich auf die Verwendung unterschiedlicher Materialien wie Glas, Kunststoff und Metall zurückführen.
2. Die Emaille wird bei sehr hohen Temperaturen aufgebracht. Dies kann zu leichten Farbabweichungen führen. Das ist normal und beeinträchtigt nicht die Funktion. Die Ränder von dünnen Blechen können nicht vollständig emailliert werden. Folglich können diese Ränder rau sein. Der Korrosionsschutz wird dadurch nicht beeinträchtigt.
3. Halten Sie das Gerät immer sauber und entfernen Sie den Schmutz sofort, damit sich keine hartnäckigen Schmutzablagerungen bilden.

Tipps

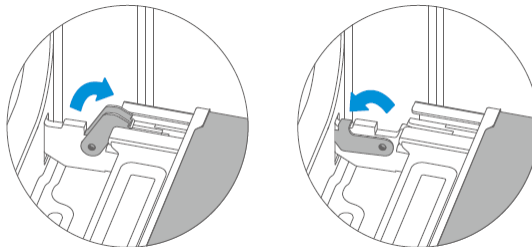
1. Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. Dadurch kann kein Schmutz anbacken.
2. Kalkablagerungen, Fett, Stärke und Albumin (z. B. Eiweiß) immer sofort entfernen.
3. Flecken von zuckerhaltigen Lebensmitteln möglichst sofort, wenn der Fleck noch warm ist, entfernen.
4. Verwenden Sie zum Braten geeignetes Ofengeschirr, z. B. einen Bräter.

GERÄTETÜR

Bei guter Pflege und Reinigung behält Ihr Gerät sein Aussehen und bleibt lange Zeit voll funktionsfähig. Hier erfahren Sie, wie Sie die Gerätetür entfernen und reinigen können.

Sie können die Gerätetür zum Reinigen und zum Entfernen der Türverkleidungen abnehmen. Die Scharniere der Gerätetür haben jeweils einen Verriegelungshebel.

Wenn die Verriegelungshebel geschlossen sind, ist die Gerätetür gesichert. Sie kann nicht gelöst werden. Wenn die Verriegelungshebel zum Lösen der Gerätetür geöffnet sind, sind die Scharniere verriegelt. Sie können nicht zuschnappen.

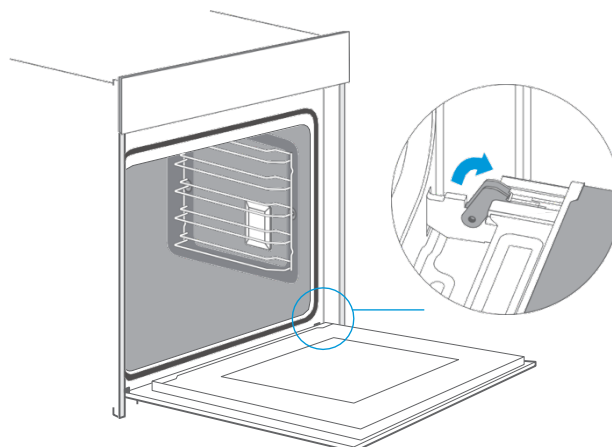


Achtung! – Verletzungsgefahr!

1. Wenn die Scharniere nicht verriegelt sind, können sie mit großer Kraft zuschnappen. Achten Sie darauf, dass die Verriegelungshebel immer ganz geschlossen oder beim Lösen der Gerätetür ganz geöffnet sind.
2. Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür. Dabei könnten Sie sich die Finger oder andere Körperteile einklemmen. Halten Sie Ihre Hände von den Scharnieren fern.

Abbauen der Gerätetür

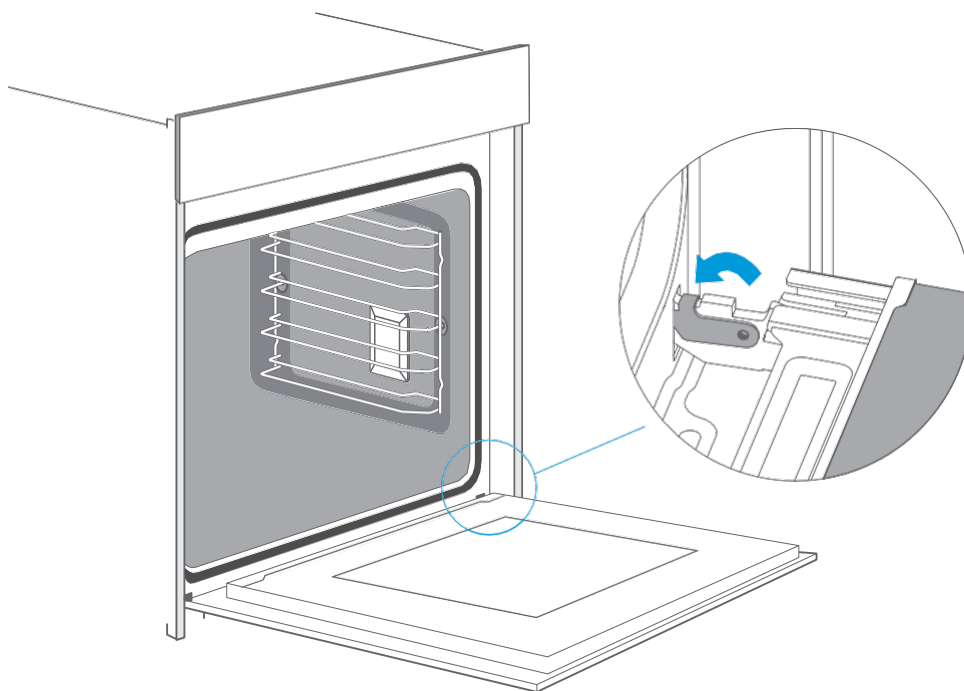
1. Öffnen Sie die Gerätetür vollständig.
2. Klappen Sie die beiden Verriegelungshebel links und rechts auf.
3. Schließen Sie die Gerätetür bis zum Endanschlag.
4. Greifen Sie die Tür mit beiden Händen links und rechts und ziehen Sie sie nach oben heraus.



Einbauen der Gerätetür

Bringen Sie die Gerätetür in der umgekehrten Reihenfolge des Ausbaus wieder an.

1. Achten Sie beim Anbringen der Gerätetür darauf, dass beide Scharniere direkt auf die Montagelöcher der Frontplatte des Garraums gesetzt werden.
Achten Sie darauf, dass die Scharniere in der richtigen Position eingesetzt werden. Sie müssen sich leicht und ohne Widerstand einsetzen lassen. Wenn Sie einen Widerstand spüren, überprüfen Sie, ob die Scharniere richtig in die Löcher eingesetzt sind.
2. Öffnen Sie die Gerätetür vollständig. Beim Öffnen der Gerätetür können Sie nochmals prüfen, ob die Scharniere in der richtigen Position sind. Wenn sie falsch herum montiert sind, können Sie die Gerätetür nicht vollständig öffnen.
Klappen Sie beide Verriegelungshebel wieder zu.
3. Schließen Sie die Garraumtür. Prüfen Sie noch einmal, ob die Tür in der richtigen Position sitzt und die Lüftungsschlitze nicht halb verdeckt sind.

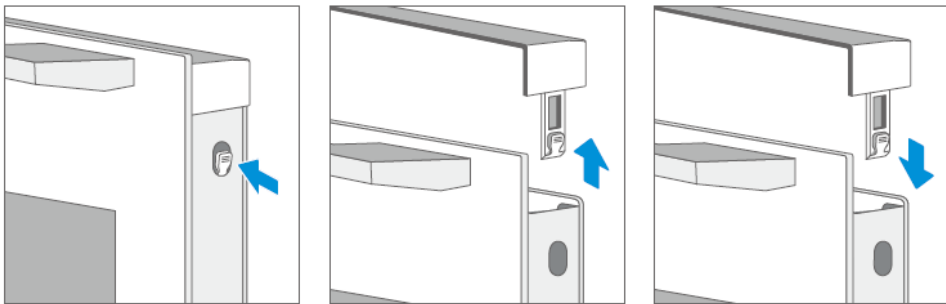


Entfernen der Türabdeckung

Die Kunststoffschicht in der Türabdeckung kann sich verfärben. Sie können die Abdeckung entfernen, um sie gründlich zu reinigen.

Entfernen Sie die Gerätetür wie oben beschrieben.

1. Drücken Sie auf die rechte und linke Seite der Abdeckung.
2. Entfernen Sie die Abdeckung.
3. Wenn Sie die Türabdeckung entfernt haben, können die restlichen Teile der Gerätetür leicht abgenommen werden, sodass Sie mit der Reinigung fortfahren können. Wenn die Reinigung der Gerätetür abgeschlossen ist, setzen Sie die Abdeckung wieder auf und drücken Sie sie an, bis sie hörbar einrastet.
4. Bauen Sie die Gerätetür wieder ein und schließen Sie sie.



Achtung!

Wenn die Gerätetür gut eingebaut ist, kann auch die Türabdeckung abgenommen werden.

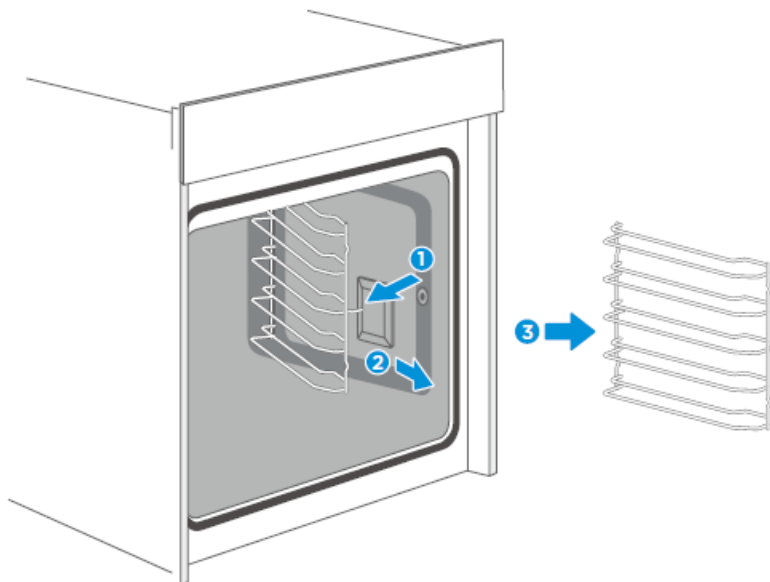
1. Das Entfernen der Türabdeckung bedeutet, dass das innere Glas der Gerätetür locker wird. Das Glas kann leicht bewegt werden und Schäden oder Verletzungen verursachen.
2. Durch das Entfernen der Türabdeckung und des Innenglases kann das Gesamtgewicht der Gerätetür reduziert werden. Die Scharniere lassen sich beim Schließen der Tür leichter bewegen, und Sie könnten sich die Finger klemmen. Halten Sie Ihre Hände von den Scharnieren fern.

Aufgrund der beiden oben genannten Punkte sollten Sie die Türabdeckung nur dann entfernen, wenn auch die Gerätetür entfernt wurde. Schäden, die durch eine falsche Vorgehensweise entstanden sind, sind nicht durch die Garantie abgedeckt.

Einschubleisten

Wenn Sie die Einschubleisten und den Garraum gründlich reinigen möchten, können Sie die Einschubleisten herausnehmen und reinigen. Bei guter Pflege und Reinigung behält Ihr Gerät sein Aussehen und bleibt lange Zeit voll funktionsfähig.

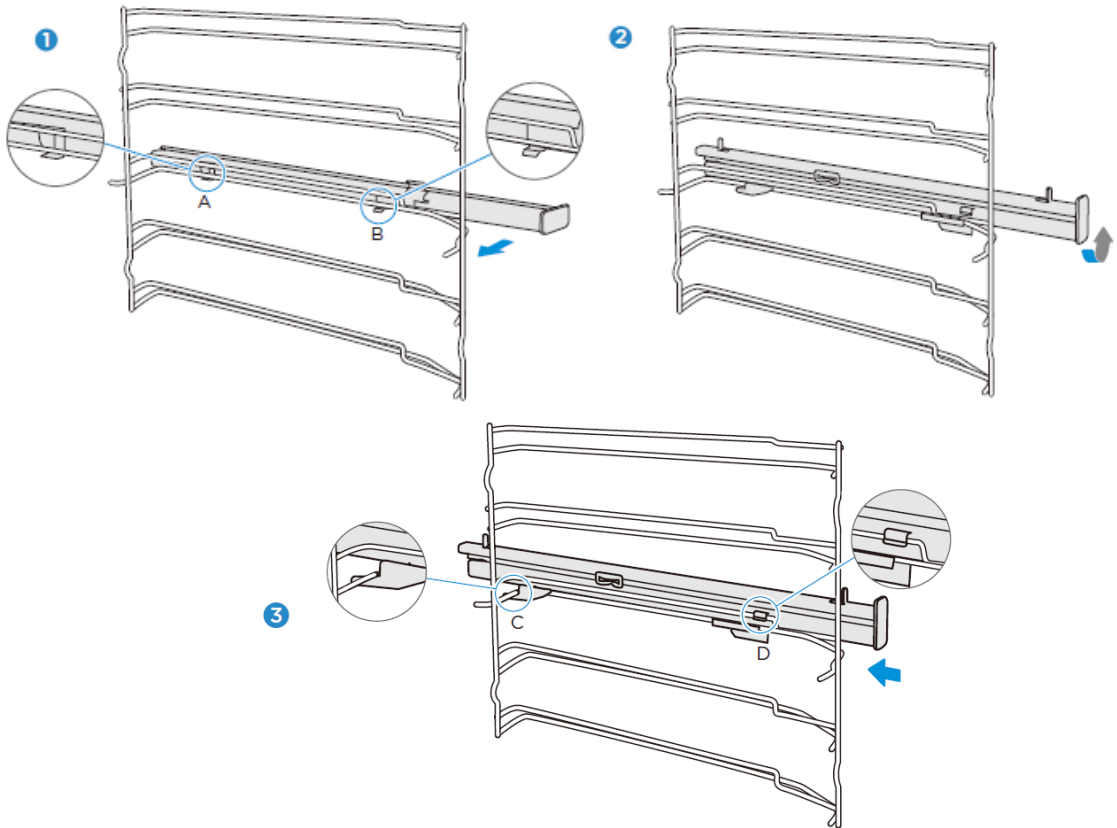
1. Ziehen Sie den vorderen Teil der Einschubleisten horizontal heraus. Anschließend können Sie die Einschubleisten wie in der Abbildung unten gezeigt herausnehmen.
2. Um die Einschubleisten wieder in den Garraum zu schieben, muss der hintere Teil der Einschubleisten zunächst richtig in die Löcher des Garraums gesteckt werden. Dann können die Einschubleisten wieder in den Garraum geschoben werden.



Teleskopschienen befestigen

(Die linke Seite dient hier als Beispiel. Die rechte Seite funktioniert analog.)

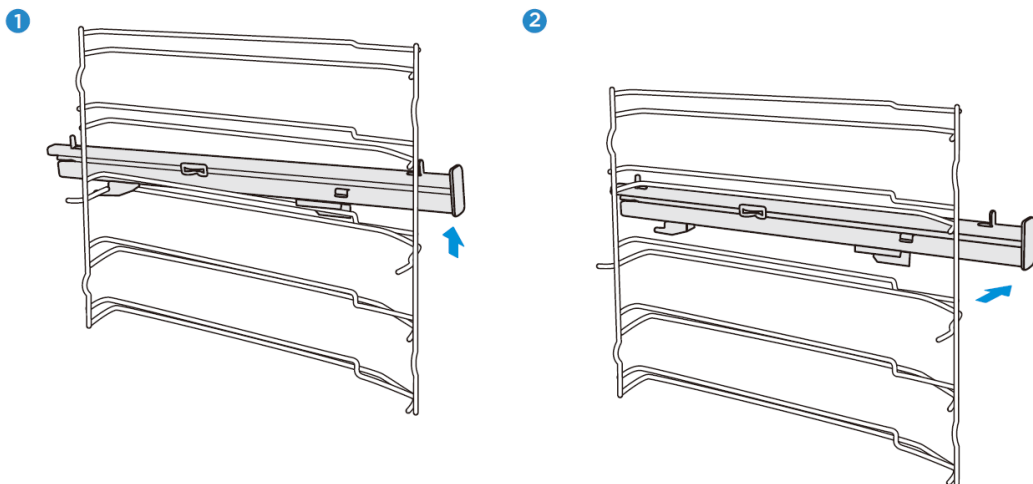
1. Legen Sie die Punkte A und B der Teleskopschienen horizontal auf die äußere Einschubleiste.
2. Drehen Sie die Teleskopschienen gegen den Uhrzeigersinn (für die rechte Seite: im Uhrzeigersinn) um 90 Grad.
3. Schieben Sie die Teleskopschienen nach vorne, wobei Punkt C auf die untere Einschubleiste und Punkt D auf die obere Einschubleiste geschoben wird.



Teleskopschienen herausnehmen

(Die linke Seite dient hier als Beispiel. Die rechte Seite funktioniert analog.)

1. Heben Sie ein Ende der Teleskopschienen kräftig an.
2. Heben Sie die gesamte Teleskopschiene an und nehmen Sie sie heraus.



FEHLERBEHEBUNG

Wenn ein Fehler auftritt, vergewissern Sie sich, dass er nicht auf eine falsche Bedienung zurückzuführen ist, bevor Sie den Kundendienst anrufen. Versuchen Sie den Fehler zunächst anhand der folgenden Übersicht selbst zu beheben. Technische Störungen am Gerät können Sie oft leicht selbst beheben.

Sollte ein Gericht nicht genau so gelingen, wie Sie es sich gewünscht haben, finden Sie am Ende der Bedienungsanleitung viele Tipps und Hinweise zur Zubereitung.

Fehler	Mögliche Ursache	Anmerkungen/Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht.	Defekte Sicherung	Überprüfen Sie den Schutzschalter im Sicherungskasten.
	Stromausfall	Prüfen Sie, ob die Küchenlampe oder andere Küchengeräte funktionieren.
In der Betriebsart Umluft ist der Lüfter nicht immer eingeschaltet.		Aufgrund der bestmöglichen Wärmeverteilung und der bestmöglichen Leistung des Ofens ist dieses ein normaler Vorgang.
Nach einem Garvorgang ist ein Geräusch zu hören und ein Luftstrom in der Nähe des Bedienfeldes zu beobachten.		Der Lüfter ist noch in Betrieb, um hohe Feuchtigkeit im Garraum zu verhindern und den Ofen abzukühlen. Der Lüfter schaltet sich automatisch aus.
Die Speisen werden in der laut Rezept vorgegebenen Zeit nicht ausreichend gegart.		Es wird eine andere Temperatur als die im Rezept angegebene verwendet. Überprüfen Sie die Temperatureinstellung. Die Zutatenmengen unterscheiden sich vom Rezept. Überprüfen Sie das Rezept.
Ungleichmäßige Bräunung		Die Temperatureinstellung ist zu hoch oder das Gericht ist nicht auf der richtigen Einschubleiste platziert. Überprüfen Sie das Rezept und die Einstellungen. Die Oberflächenbeschaffenheit und/oder Farbe und/oder Material des Ofengeschirrs waren nicht die beste Wahl für die gewählte Ofenfunktion. Wenn Sie Strahlungswärme verwenden, wie z. B. in der Betriebsart „Ober- und Unterhitze“, sollten Sie mattes, dunkel gefärbtes und leichtes Ofengeschirr verwenden.
Die Lampe schaltet sich nicht ein.		Die Lampe muss ausgetauscht werden.

Warnung – Gefahr eines Stromschlags!

Falsch durchgeführte Reparaturen sind gefährlich. Reparaturen und der Austausch beschädigter Stromkabel dürfen nur von einem unserer geschulten Kundendiensttechniker durchgeführt werden. Wenn das Gerät defekt ist, trennen Sie es vom Netz oder schalten Sie den Schutzschalter im Sicherungskasten aus. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

Maximale Betriebszeit

Die maximale Betriebszeit dieses Geräts beträgt 9 Stunden, falls Sie einmal vergessen, ihn auszuschalten.

Lampe im Garraum austauschen

Wenn die Lampe im Garraum ausfällt, muss sie ersetzt werden. Hitzebeständige Halogenlampen mit 25 Watt und 230 V-sind im Fachhandel erhältlich.

Halten Sie die Halogenlampe mit einem trockenen Tuch fest. Dadurch wird die Lebensdauer der Lampe erhöht.

WARNUNG

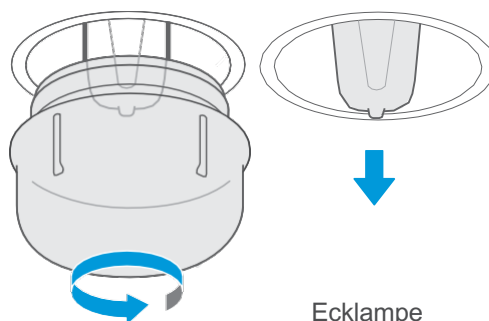
Gefahr eines Stromschlags!

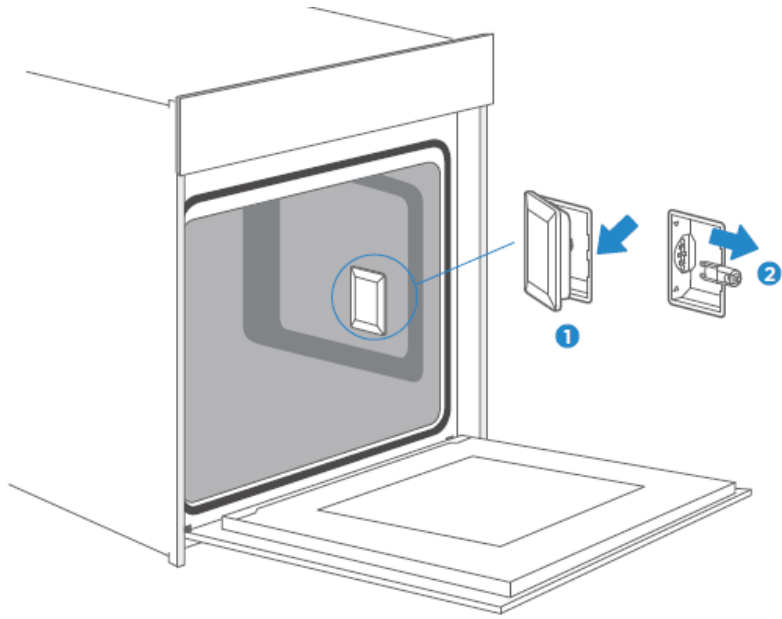
Beim Austauschen der Lampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Spannung. Ziehen Sie vor dem Austauschen der Lampe den Netzstecker oder schalten Sie den Schutzschalter im Sicherungskasten aus.

Verbrennungsgefahr!

Das Gerät wird sehr heiß. Berühren Sie niemals die Innenflächen des Geräts oder die Heizelemente. Lassen Sie das Gerät immer abkühlen. Halten Sie Kinder immer in einem sicheren Abstand.

1. Legen Sie ein Handtuch in den kalten Garraum, um Beschädigungen zu vermeiden.
2. Ecklampe: Drehen Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu entfernen.
Seitliche Lampe: Ziehen Sie die Einschubleisten heraus und hebeln Sie die Glasabdeckung mit einem Werkzeug mit flachem Kopf leicht an.
3. Ziehen Sie die Lampe heraus – drehen Sie sie nicht.
4. Setzen Sie die Glasabdeckung wieder ein.
5. Entnehmen Sie das Handtuch und schalten Sie den Schutzschalter ein, um zu überprüfen, ob die Lampe leuchtet.
6. Wenn die seitliche Lampe nach dem Austausch funktioniert, setzen Sie die Einschubleisten wieder ein.





Seitliche Lampe

KUNDENDIENST

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Wir finden immer eine passende Lösung. Bitte wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie dieses Gerät gekauft haben oder direkt an den Blaupunkt-Kundendienst. Kontaktinformationen finden Sie auf der Rückseite dieser Bedienungsanleitung. Geben Sie bei Ihrem Anruf die Modell- und die Seriennummer an, damit wir Sie richtig beraten können. Das Typenschild mit diesen Nummern finden Sie, wenn Sie die Gerätetür öffnen.

Nennspannung: 220-240V~
Nennfrequenz: 50Hz-60Hz
Leistung: 2,9 kW



Um im Fall der Fälle Zeit zu sparen, können Sie sich das Modell Ihres Gerätes und die Telefonnummer des Kundendienstes in folgendem Feld notieren.

WARTUNGSKARTE

Modellnummer		Kaufdatum	
Seriennummer		Händlergeschäft	

Warnung

Dieses Gerät ist gemäß den geltenden Vorschriften zu installieren und nur in einem gut belüfteten Raum zu verwenden. Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie dieses Gerät installieren oder verwenden.

TIPPS UND TRICKS

Sie möchten Ihr eigenes Rezept kochen	Versuchen Sie zunächst, Einstellungen ähnlicher Rezepte zu verwenden und den Garprozess aufgrund des Ergebnisses zu optimieren.
Ist der Kuchen fertig gebacken?	Stecken Sie etwa 10 Minuten vor Ablauf der vorgegebenen Backzeit einen Holzstab in den Kuchen. Wenn sich nach dem Herausziehen kein roher Teig mehr am Stab befindet, ist der Kuchen fertig.
Der Kuchen verliert beim Abkühlen nach dem Backen massiv an Volumen.	Senken Sie die Temperatureinstellung 10 °C und überprüfen Sie das Rezept hinsichtlich des mechanischen Umgangs mit dem Teig.
Der Kuchen ist in der Mitte viel höher als am äußeren Rand.	Fetten Sie nicht den Außenring der Springform.
Der Kuchen ist oben zu braun.	Verwenden Sie eine niedrigere Einschubleiste und/oder eine niedrigere Temperatur (dies kann zu einer längeren Garzeit führen).
Der Kuchen ist zu trocken.	Verwenden Sie eine 10 °C höhere Temperatur (dies kann zu einer kürzeren Garzeit führen).
Das Essen sieht gut aus, aber ist innen zu feucht.	Verwenden Sie eine 10 °C niedrigere Temperatur (dies kann zu einer längeren Garzeit führen) und überprüfen Sie das Rezept.
Die Bräunung ist ungleichmäßig.	Verwenden Sie eine 10 °C niedrigere Temperatur (dies kann zu einer längeren Garzeit führen). Verwenden Sie die Ober- und Unterhitze.
Der Boden des Kuchens ist nicht genug gebräunt.	Positionieren Sie ihn eine Ebene tiefer.
Gleichzeitiges Backen auf mehreren Ebenen: Das Bräunungsergebnis variiert auf den verschiedenen Ebenen.	Verwenden Sie zum Backen auf mehr als einer Ebene eine Betriebsart mit Lüfter und nehmen Sie die Bleche einzeln heraus, wenn sie fertig sind. Es ist nicht notwendig, dass alle Bleche gleichzeitig fertig sind.
Kondenswasser beim Backen	Dampf ist Teil des Garvorgangs und bewegt sich normalerweise zusammen mit dem Kühlluftstrom aus dem Ofen. Dieser Dampf kann an verschiedenen Oberflächen am Ofen oder in der Nähe des Ofens kondensieren und Wassertröpfchen bilden. Dies ist ein physikalischer Prozess und kann nicht vollständig vermieden werden.

<p>Welche Art von Ofengeschirr kann verwendet werden?</p>	<p>Jedes hitzebeständige Ofengeschirr kann verwendet werden. Aluminium sollte nicht in direktem Kontakt mit Lebensmitteln kommen, insbesondere wenn es säurehaltige Lebensmittel sind. Bitte achten Sie darauf, dass Behälter und Deckel gut schließen.</p>
<p>Wie wird die Grillfunktion verwendet?</p>	<p>Heizen Sie den Ofen 5 Minuten lang vor und stellen Sie die Lebensmittel in die in dieser Anleitung angegebene Ebene. Benutzen Sie den Ofen nicht, wenn die Tür geöffnet ist, außer zum Hineinstellen/Entnehmen/Überprüfen der Lebensmittel.</p>
<p>Wie hält man den Ofen während des Grillens sauber?</p>	<p>Schieben Sie ein mit 2 Liter Wasser gefülltes Blech auf Ebene 1. Nahezu alle Flüssigkeiten, die von den auf dem Gitter stehenden Speisen heruntertropfen, werden von dem Blech aufgefangen.</p>
<p>Das Heizelement schaltet sich in allen Betriebsarten mit Grill ein und aus.</p>	<p>Dies ist ein normaler Vorgang und hängt von der Temperatureinstellung ab.</p>
<p>Wie berechnet man die Ofeneinstellungen, wenn das Gewicht eines Bratens nicht durch ein Rezept vorgegeben ist?</p>	<p>Wählen Sie die Einstellungen neben dem Bratengewicht und ändern Sie die Zeit leicht. Verwenden Sie möglichst eine Fleischsonde, um die Temperatur im Fleisch zu ermitteln. Platzieren Sie die Spitze der Fleischsonde entsprechend den Herstelleranweisungen vorsichtig im Fleisch. Achten Sie darauf, dass die Spitze der Fleischsonde in der Mitte des größten Teils des Fleisches liegt, aber nicht in der Nähe eines Knochens oder Lochs.</p>
<p>Was passiert, wenn während des Garvorgangs eine Flüssigkeit auf ein Lebensmittel im Ofen gegossen wird?</p>	<p>Die Flüssigkeit wird kochen und als normaler physikalischer Vorgang wird Dampf entstehen. Bitte seien Sie vorsichtig, denn der Dampf ist heiß. Siehe auch „Kondenswasser beim Backen“ für weitere Informationen. Wenn die Flüssigkeit Alkohol enthält, geht der Garvorgang schneller und können sich Flammen im Garraum bilden. Achten Sie darauf, dass die Ofentür während solcher Vorgänge geschlossen ist. Bitte überwachen Sie den Garvorgang sorgfältig. Öffnen Sie die Tür nur bei Bedarf und sehr vorsichtig.</p>

REZEPTE



KUCHEN	Form	Ebene	Betriebsart	Temp. in °C	Dauer in Minuten: Sekunden
Biskuitkuchen (einfach) in Kastenform	Kastenform	2	Ober-/Unterhitze + Umluft	170	50
Biskuitkuchen (einfach) in Kastenform	Kastenform	1	Ober-/Unterhitze	140	70
Biskuitkuchen (einfach) in Springform	Springform	1	Ober-/Unterhitze + Umluft	150	50
Biskuitkuchen mit Früchten auf Backblech	Backblech	1	Ober-/Unterhitze	140	70
Rosinen-Brioche Muffins (Hefeteig)	Muffinform	2	Ober-/Unterhitze	220	Vorheizzeit: 19:00 Backzeit: 11:00
Gugelhupf (Hefeteig)	Backblech	1	Ober-/Unterhitze	150	Vorheizzeit: 11:00 Backzeit: 60:00
Muffins	Muffinform	1	Ober-/Unterhitze	160	Vorheizzeit: 08:30 Backzeit: 30:00
Muffins	Muffinform	1	Ober-/Unterhitze + Umluft	150	Vorheizzeit: 08:30 Backzeit: 30:00
Apfelkuchen mit Hefeteig auf einem Backblech	Backblech	1	Ober-/Unterhitze + Umluft	160	Vorheizzeit: 10:00 Backzeit: 42:30
Wasserbiskuitkuchen (6 Eier)	Springform	1	Ober-/Unterhitze	160	Vorheizzeit: 09:30 Backzeit: 41:00
Wasserbiskuitkuchen (4 Eier)	Springform	1	Ober-/Unterhitze	160	Vorheizzeit: 09:00 Backzeit: 26:00
Wasserbiskuitkuchen	Springform	1	Heißluft	160	35
Apfelkuchen mit Hefeteig auf einem Backblech	Backblech	2	Ober-/Unterhitze + Umluft	150	Vorheizzeit: 08:00 Backzeit: 42:00
Hefezopf	Backblech	2	Ober-/Unterhitze + Umluft	150	40

KUCHEN	Form	Ebene	Betriebsart	Temp. in °C	Dauer in Minuten: Sekunden
Kleine Küchlein 20 Stück	Backblech	2	Heißluft	150	36
Kleine Küchlein 40 Stück	Backblech	2+4	Heißluft	150	Vorheizzeit: 10:00 Backzeit: 34:00
Butterkuchen (Hefeteig)	Backblech	2	Ober-/Unterhitze	150	Vorheizzeit: 08:00 Backzeit: 30:00
Mürbeteiggebäck	Backblech	2	Ober-/Unterhitze	170	Vorheizzeit: 08:00 Backzeit: 13:00
Mürbeteiggebäck 2 Backbleche	Backblech	2+4	Ober-/Unterhitze + Umluft	160	Vorheizzeit: 08:20 Backzeit: 12:00
Plätzchen	Backblech	2	Ober-/Unterhitze	160	Vorheizzeit: 08:00 Backzeit: 10:00
Plätzchen	Backblech	2+4	Ober-/Unterhitze + Umluft	150	Vorheizzeit: 08:00 Backzeit: 14:00
BROT	Form	Ebene	Betriebsart	Temp. in °C	Dauer in Minuten: Sekunden
Weißbrot (1 kg Mehl) Kastenform	Kastenform	1	Ober-/Unterhitze	170	Vorheizzeit: 09:20 Backzeit: 50:00
Weißbrot (1 kg Mehl) Kastenform	Kastenform	1	Ober-/Unterhitze + Umluft	170	Vorheizzeit: 12:00 Backzeit: 45:00
Frische Pizza (dünn)	Backblech	2	Ober-/Unterhitze	170	Vorheizzeit: 09:30 Backzeit: 21:00
Frische Pizza (dick)	Backblech	2	Ober-/Unterhitze	170	Vorheizzeit: 10:00 Backzeit: 45:00
Frische Pizza (dick)	Backblech	2	Ober-/Unterhitze + Umluft	170	Vorheizzeit: 08:00 Backzeit: 41:00
Brot	Backblech	1	Heißluft	190	Vorheizzeit: 09:00 Backzeit: 30:00

FLEISCH	Form	Ebene	Betriebsart	Temp. in °C	Dauer in Minuten: Sekunden
Rinderfilet 1,6 kg	Backblech	2	Doppelgrill + Umluft	180	55
Hackbraten 1 kg	Backblech	1	Ober-/Unterhitze	180	75
Hähnchen 1 kg	Backblech	Ebene 2: Backgitter Ebene 1: Backblech	Doppelgrill + Umluft	180	50
Fisch (2,5 kg)	Backblech	2	Ober-/Unterhitze	170	70
Spareribs	Backblech	3	Heißluft	120	85
Schweinenackenbraten	Backblech	1	Heißluft	160	82
Hähnchen 1,7kg	Backblech	Ebene 2: Backgitter Ebene 1: Backblech	Heißluft	180	78

PRÜFSPEISEN NACH EN 60350-1

REZEPTUREN	Zubehör	F	°C	Ebene	Zeit (min)	Vorheizen
Biskuitkuchen	Springform Ø26cm		170	1	30–35	NEIN
Biskuitkuchen	Springform Ø26cm		160	1	30–35	NEIN
Kleiner Kuchen	1 Backblech		150	2	30–40	JA
Kleiner Kuchen	1 Backblech		150	2	40–50	JA
Kleiner Kuchen	2 Backbleche		150	Ebene 2 & Ebene 4	30–35	JA
Quarkkuchen	Springform Ø26cm		150	1	70–80	NEIN
Apfelkuchen	Springform Ø20cm		170	1	80–85	NEIN
Apfelkuchen	Springform Ø20cm		160	1	70–80	NEIN
Brot	1 Backblech		210	1	30–35	JA
Brot	1 Backblech		190	1	30–35	JA

Toast	Backgitter		Max.	5	6–8	JA, 5 min
Hähnchen	Backgitter & Backblech		180	Backgitter: Ebene 2 Backblech: Ebene 1	75–80	JA

ENERGIEEFFIZIENZ NACH EN 60350-1

Bitte beachten Sie die folgenden Informationen:

1. Die Messung zum Ermitteln der Daten für den Zwangsluftbetrieb und das Typenschild erfolgt in der Betriebsart „ECO“.
2. Die Messung der Daten für die konventionelle Betriebsart erfolgt in der Betriebsart „Ober- und Unterhitze“.
3. Während der Messung befindet sich nur das notwendige Zubehör im Garraum. Alle anderen Teile müssen entfernt werden.
4. Der Ofen wird wie in der Montageanleitung beschrieben installiert und in der Mitte des Schrankes platziert
5. Für die Messung muss die Gerätetür wie beim haushaltsüblichen Gebrauch geschlossen werden, auch wenn das Messkabel die Dichtfunktion der Dichtung stört. Damit die gestörte Abdichtung keine negativen Auswirkungen auf die Energiedaten hat, muss die Tür während der Messung sorgfältig geschlossen werden. Es kann erforderlich sein, ein Werkzeug zu verwenden, um die Abdichtung der Dichtung wie im Haushalt, wo kein Kabel die Dichtfunktion stört, zu gewährleisten.
6. Die Bestimmung des Garraumvolumens für die Anwendung „Auftauen“ erfolgt wie auf Seite 10 beschrieben. Um eine effiziente Nutzung des Ofens zu gewährleisten, werden alle Zubehörteile einschließlich der Einschubleisten entfernt.

KOCHEN IN DER BETRIEBSART „ECO“

In der Betriebsart „ECO“ kommt die Wärme von der Unterhitze und dem Ringheizkörper. Mit dieser Betriebsart können Sie beim Kochen Energie sparen.

REZEPTE	Zubehör	°C	Ebene	Zeit (min)	Vorheizen
Hefezopf	1 Backblech	180	1	45–50	NEIN
Schweinebraten	1 Backblech	200	1	80–85	NEIN
Kirschkuchen	Springform	200	1	55–60	NEIN
Rinderbraten 1,3 kg	1 Backblech	200	1	80–85	NEIN
Brownies	Backgitter und Glasplatte	180	1	55–60	NEIN
Kartoffelgratin	Backgitter und runde Platte	180	1	65–70	NEIN
Lasagne	Backgitter und Glasplatte	180	1	75–80	NEIN
Quarkkuchen	Springform Ø20cm	160	1	80–90	NEIN

DATENBLATT (EU 65/2014 & EU 66/2014)

Blaupunkt Einbaubackofen

5B50N8590

Anzahl Garräume	1
Wärmequelle	Elektrisch
Nutzbares Volumen	72 l
ECElectric, Garraum (konventionelle Betriebsart)	1,06 kWh/Zyklus
ECElectric, Garraum (Umluft)	0,69 kWh/Zyklus
EEICavity	81,9
Energieeffizienzklasse (A+++ bis D)	A+

Hinweis

Alle auf Seite 9 beschriebenen Betriebsarten sind Hauptfunktionen des Ofens.

TABLE OF CONTENTS

2 SAFETY INFORMATION

- 3 Warning
 - 5 Causes of damage
-

6 INSTALLATION

7 OPERATING THE APPLIANCE

- 7 Operating elements
 - 8 Before using the appliance
 - 9 Operating modes
 - 10 Using your appliance
-

13 ACCESSORIES

15 ENERGY-EFFICIENT USE

15 ENVIRONMENT

15 HEALTH

16 MAINTENANCE OF YOUR APPLIANCE

19 APPLIANCE DOOR

24 TROUBLESHOOTING

27 CUSTOMER SERVICE

28 TIPS AND TRICKS

30 RECIPES

- 30 Cakes
 - 31 Bread and pizza
 - 32 Meat
-

32 TEST FOOD ACCORDING TO EN 60350-1

33 ENERGY EFFICIENCY ACCORDING TO EN 60350-1

34 COOKING IN “ECO” MODE

34 DATA SHEET (EU 65/2014 & EU 66/2014)

SAFETY INSTRUCTIONS

Thank you for choosing a built-in oven from Blaupunkt. Please read this manual thoroughly before unpacking your new appliance. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly. We strongly recommend that you keep the manual and installation instructions for future use or for future owners.

1. According to the wiring rules, shutdown devices must be installed in the fixed wiring. A shutdown device integrated into the fixed wiring must be provided.
2. The insulation of the fixed wiring must be protected, for example by insulating tubes of a suitable temperature class.
3. The shutdown integrated into the fixed wiring must be in accordance with AS/NZS 3000.
4. The appliance and its accessible parts become hot during use. Small children should be kept away from the appliance.
5. The appliance becomes hot during use. Do not touch the heating elements inside the oven.
6. This appliance may be used by children over 8 years of age and by persons with reduced physical, sensory or mental abilities or lack of experience and knowledge provided that they have been instructed in the use of the appliance by a person responsible for them and that they understand and appreciate the risks and dangers involved.
7. Children under 8 years of age must be monitored constantly or kept away from the appliance. Children must not play with the appliance. This appliance must not be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or intellectual capabilities or a lack of experience and knowledge, unless they are supervised or have received instruction in the safe use of the appliance.
8. Children must not play with the appliance.
9. Do not use sharp abrasive cleaning agents or sharp metal scrapers to clean the glass in the oven door, as these can scratch the surface, which can cause the glass to shatter. Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
10. Children may only clean and maintain this appliance under supervision.
11. Spilled food must be removed before cleaning.
12. When cleaning, the surfaces can become hotter than usual. The oven must be switched off before removing the protective device, and the protective device must be replaced after cleaning according to the instructions.
13. After unpacking the appliance, check it for possible damage. Do not connect the appliance if it is damaged. Only an authorised technician may connect appliances without a plug. Damage caused by incorrect connection is not covered by the warranty.
14. Ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb to avoid the risk of electric shock.
15. Use this appliance indoors only. The appliance may only be used to prepare food and beverages. The appliance must be monitored during operation.

16. Please always push any accessories into the oven the right way round.
17. The above information is provided according to IEC 60335-1 / EN 60335-1 / IEC 60335- 2-6 / EN 60335-2-6.

WARNING

Danger of electric shock!

1. Incorrectly performed repairs are hazardous. Repairs and the replacement of damaged power cables may only be carried out by one of our trained service technicians. If the appliance is defective, disconnect it from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact customer service.
2. The cable insulation of electrical appliances can melt if they come into contact with hot appliance parts. Never allow the cables of electrical appliances to come into contact with hot appliance parts.
3. Do not use high-pressure cleaners or steam cleaners, as this can cause an electric shock.
4. A defective appliance can cause an electric shock. Never switch on a defective appliance. If the appliance is defective, disconnect it from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact customer service.

Risk of fire!

1. Flammable objects stored in the cooking chamber may ignite. Do not store flammable objects in the cooking chamber. Never open the appliance door if there is smoke inside. If this happens, switch off the appliance and unplug the power plug from the power outlet or turn off the circuit breaker in the fuse box.
2. Opening the appliance door creates a draught. This can cause the oven paper to come into contact with the heating element and catch fire. Do not place any oven paper loosely over the accessories while preheating. Always weigh down the oven paper with a tray or baking tray. Only cover the required area with oven paper. The oven paper must not project over the accessories.

Risk of injury!

1. Scratched glass in the appliance door can cause cracks. Do not use glass scrapers, strong or abrasive cleaning agents.
2. The hinges of the appliance door move when the door is opened and closed. In the process, you could trap your fingers or other parts of your body. Keep your hands away from the hinges.

Risk of burns!

1. The appliance becomes very hot. Never touch the inner surfaces of the appliance or the heating elements.
2. Always let the appliance cool down.
3. Always keep children at a safe distance.
4. Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cooking chamber.
5. Alcoholic vapours can ignite in the hot cooking chamber. Never prepare food that contains large quantities of liquids with a high alcohol content. Only use small amounts of liquids with a high alcohol content. Always open the appliance door carefully.

Risk of scalding!

1. Accessible parts become hot during operation. Never touch the hot parts. Always keep children at a safe distance.
2. Hot steam may escape when the appliance door is opened. Depending on the temperature, the steam may not be visible. Do not stand too close to the appliance when opening it. Always open the appliance door carefully. Keep your children away from the hob.
3. Water in the hot cooking chamber can produce hot steam. Never pour water into the hot cooking chamber.

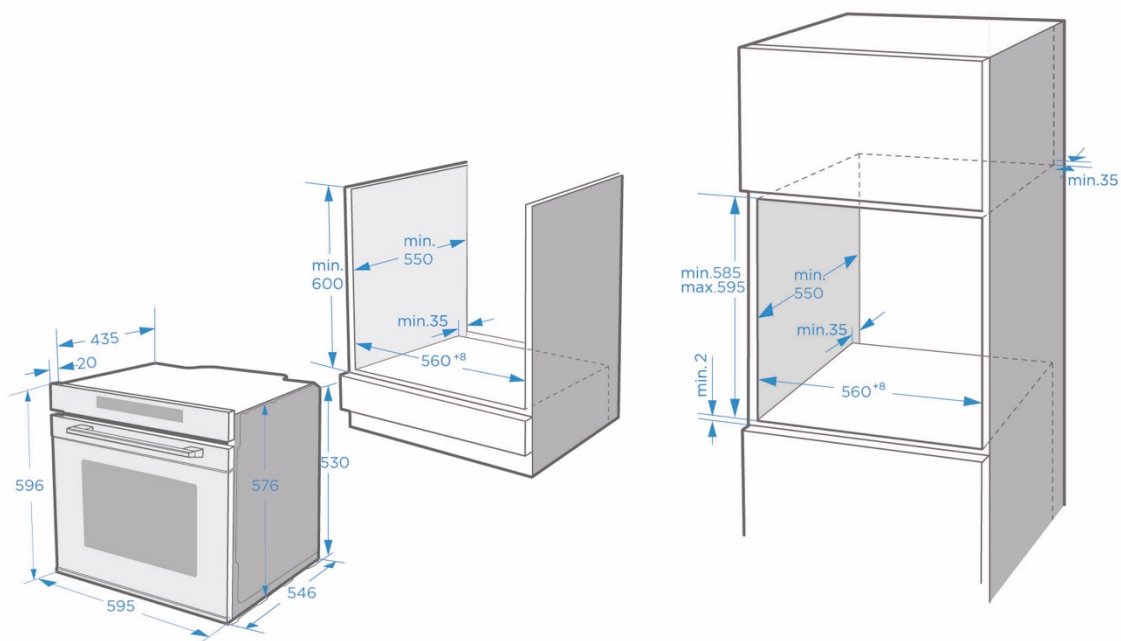
Danger from magnetism!

Permanent magnets are used in the control panel or control elements. They can interfere with electronic implants such as pacemakers or insulin pumps. Carriers of electronic implants must maintain a distance of at least 10 cm from the control panel.

Causes of damage

1. Accessories, foil, oven paper or ovenware on the cooking chamber floor: Do not place any accessories on the cooking chamber floor. Do not cover the cooking chamber floor with any kind of foil or oven paper. Do not place any ovenware on the cooking chamber floor if the temperature is set above 50 °C. This will result in heat accumulation. This will damage the enamel.
2. Aluminium foil: Aluminium foil in the cooking chamber must not come into contact with the door glass. This could lead to a permanent discolouration of the door glass.
3. Silicone pans: Do not use pans, mats, covers or accessories containing silicone. This could damage the oven sensor.
4. Water in the hot cooking chamber: Do not pour water into the cooking chamber when it is hot. This will produce steam. The change in temperature may damage the enamel.
5. Moisture in the cooking chamber: Over a long period of time, moisture in the cooking chamber can lead to corrosion. Allow the appliance to dry after use. Do not keep moist foods in the closed cooking chamber for long periods of time. Do not store food in the cooking chamber.
6. Cooling with the appliance door open: After using the appliance at high temperatures, only allow it to cool down with the door closed. Do not allow anything to become jammed in the appliance door. Even if the door is left open only a crack, the fronts of adjacent appliances may be damaged over time. Only allow the appliance to dry with the door open if a lot of moisture has been produced while operating the oven.
7. Fruit juice: When baking particularly juicy fruit cakes, do not cover the baking tray too generously. Fruit juice dripping from the baking tray leaves stains that cannot be removed. If possible, use a deep universal baking tray.
8. Heavily soiled seal: If the seal is heavily soiled, the appliance door will not close properly. This could damage the fronts of adjacent appliances. Always keep the seal clean.
9. Using the appliance door as a seat, shelf or worktop: Do not sit on the appliance door, do not place anything on it, and do not hang anything from it. Do not place cookware or accessories on the appliance door.
10. Inserting accessories: Depending on the appliance model, accessories may scratch the door panel when the appliance door is closed. Always insert the accessory into the cooking chamber as far as it will go.
11. Carrying the device: Do not carry or hold the device by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and may break off.
12. If you use the residual heat of the switched-off oven to keep food warm, a great deal of moisture can build up in the cooking chamber. This can lead to the formation of condensation water and cause corrosion damage to your appliance as well as damaging your kitchen. Avoid the formation of condensation water by opening the door or using “Defrost” mode.

INSTALLATION



To ensure the safe operation of this appliance, it must be properly installed in accordance with the installation instructions. Damage caused by incorrect installation is not covered by the warranty.

Wear protective gloves during installation to prevent cuts from sharp edges.

Check the appliance for damage before installation. Do not connect it if it is damaged.

Remove all packing material and adhesive foil before turning on the appliance.

The above dimensions are given in mm.











To disconnect the appliance from the power supply if necessary after installation, the plug must be accessible or a switch must be integrated into the fixed wiring.

Warning: To prevent overheating, the appliance must not be installed behind a decorative door.

OPERATING THE APPLIANCE

OPERATING ELEMENTS



	1. ON/OFF	Switches the oven on/off.
	2. Timer / child lock	Use timer/press button for 3 seconds to turn on child lock.
	3. End time	Set an end time for the cooking process.
	4. Fast preheat	For fast preheating.
	5. Oven function	Press this symbol to change the operating mode. Press and hold for 3 seconds to change it quickly.
	6. Smart Slider	You can use the Smart Slider or the “+/-” buttons to change the values shown in the display.
	7. Setting the cooking time and clock time	Set a cooking time, then select the function and switch the clock to “standby” mode.
	8. Setting the temperature	Press button to set the temperature.
	9. Lamp ON/OFF	Switches the lamp on/off.
	10. Start/pause	Starts and interrupts the cooking process.


BEFORE USING THE APPLIANCE

First-time use

Before you use the appliance for the first time to prepare food, you must clean the cooking chamber and accessories.

1. Remove all stickers, surface protection films and transport protection parts.
2. Remove all accessories and the slide-in strips from the cooking chamber.
3. Thoroughly clean the accessories and the guide rails with soapy water and a cloth or soft brush.
4. Make sure that the cooking chamber does not contain any packaging residue such as polystyrene balls or pieces of wood, as these can pose a fire hazard.
5. Wipe the smooth surfaces in the cooking chamber and on the door with a soft, damp cloth.
6. To remove the new odour from the appliance, heat the appliance while it is empty and with the oven door closed.
7. Thoroughly ventilate the kitchen when heating the appliance for the first time. Keep children and pets away from the kitchen during this time. Close the door to adjacent rooms.
8. Adjust the displayed settings. Please see the next section on how to set the operating mode and temperature.

“Using your appliance” on Page 10

Settings	
Operating mode	
Temperature	250 °C
Time	1h

After the appliance has cooled down:

1. Clean the smooth surfaces and the door with soapy water and a cloth.
2. Dry all surfaces.
3. Put the guide rails back in place.

Setting the clock time












Before the oven can be used, the clock time should be set.

1. After the oven is plugged in, tap the clock symbol to select the time in hours. Use the Smart Slider or the +/- buttons to select the time.
2. Tap the clock symbol again. Now use the Smart Slider or the +/- buttons to set the time in minutes.
3. Tap the clock symbol again to end the setting process.

NOTE: The clock has a 24-hour display.

OPERATING MODES

Your appliance has various operating modes. To help you choose the right type of heating for your dish, we will now explain the differences and areas of application.

Operating modes		Temperature	Use
	Top/bottom heat	30~250 °C	For traditional baking and roasting at one level. Especially suitable for cakes with a moist topping.
	Hot air	50~250 °C	For baking and roasting on one or more levels. The heat comes from the ring heater, which evenly surrounds the fan.
	ECO	140~240 °C	For energy-saving cooking.
	Top/bottom heat + circulation	50~250 °C	For baking and roasting on one or more levels. The heat from the heating elements in the cooking chamber is evenly distributed by a fan.
	Radiant heat	150~250 °C	For grilling small quantities of food and for browning. Please place the food to be grilled in the middle section under the grill heating element.
	Dual grill + circulation	50~250 °C	For grilling flat food and browning. The fan distributes the heat evenly in the cooking chamber.
	Dual grill	150~250 °C	For grilling flat food and browning.
	Pizza mode	50~250 °C	For pizza and dishes that require a lot of heat from below. The bottom heat and the ring heater are switched on.
	Bottom heat	30~220 °C	For the additional browning of the bases of pizzas, cakes and pastries. The heat comes from the bottom heat.
	Defrosting	–	For the gentle defrosting of frozen food.
	Dough process	30~45 °C	For the preparation of yeast and sourdough and for the cultivation of yoghurt.

Notes

1. To defrost large portions of food, you can remove the guide rails and place the container on the cooking chamber floor.
2. To preheat dishes, remove the guide rails and select the “Hot air grill” and “Circulation” modes with a temperature of 50 °C. “Hot air grill” mode should be used if more than half of the cooking chamber floor is covered with the dishes.
3. In “Circulation” mode, the fan switches on at certain times during the heating process to ensure optimum heat distribution in the cooking chamber.

Caution




1. If you open the appliance door while a process is running, the process will not be stopped. In this case there is a risk of burns!
2. Do not cover the ventilation slots. This may cause the unit to overheat.
To make the unit cool down faster, the fan may continue to run for a while.

Fan

The fan switches on and off as required. Hot air escapes above the door.


USING YOUR APPLIANCE

Cooking with the oven

1. After the oven is plugged in electrically, tap the “Oven function” symbol to select functions and use the Smart Slider or the “+/-” keys to set the cooking temperature.
2. Tap the  symbol. The oven will start working. If you do not tap the symbol, the oven will display the time again after 10 minutes.
3. If you tap  during the cooking process, the process will be cancelled, and if you tap , it will be paused.




NOTE: After setting the temperature, tap the clock symbol  to set the cooking time.

Fast preheat

You can shorten the preheating time by using the Fast Preheat function. Select a function, and tap the symbol for Fast Preheat . The symbol for Fast Preheat will light up on the display. If Fast Preheat is not available for the selected function, a beep will be heard. Fast Preheat is not available with the “Defrost” and “Dough process” functions.


Set end time

You can set the time at which the cooking process is to be ended here.

1. Tap . Move the Smart Slider or tap the “+/-” symbol to set the end time in hours. Tap  again to set the end time in minutes. When you have finished setting, tap  to save the setting.
2. If you set the end time, you must also set the cooking time. For information on how to set the cooking time, refer to the section “Cooking with the oven”.
3. For example, if you set the end time to 10 o'clock and the cooking time to 1 hour, the oven will heat up at 9 o'clock and be ready at 10 o'clock.

Changes while cooking

When the appliance is switched on, you can change the operating mode and temperature using the oven function control or the Smart Slider. If no further action is taken after the change for 6 seconds, the oven will accept the change.

If you want to change the cooking time while cooking, tap on  and change it using the Smart Slider or the “+/-” symbol. If no further action is taken after the change for 6 seconds, the oven will accept the change. You cannot make any changes during a cooking process with a specified end time.

If you want to cancel the cooking process, tap .





Notes

Changing the operating modes/temperature/remaining cooking time can have a number of negative effects on the cooking result. We recommend that you avoid doing this – unless you are an experienced cook.

Caution!

After switching on the appliance, it will become very hot, especially inside. Never touch the inner surfaces of the appliance or the heating elements. Use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cooking chamber and let the appliance cool down. Keep children at a safe distance to avoid burns.


Timer

Tap  to use the timer function. When the set time is up, the oven will signal this with a beep. The first time you tap the  symbol, the hours are set. Then tap the  symbol again to set the minutes. Tap the  symbol once more to end the setting process.

You can set the timer before and during cooking, but if you select the function and temperature, the timer will not be available.

Child protection

Your appliance has a child lock so that children cannot accidentally turn it on or change settings. Press and hold the button for 3 seconds to activate the child lock. Press and hold the button again for 3 seconds to unlock the appliance.

You can activate and deactivate the child lock at any time, regardless of whether the oven is switched on or not. Press and hold the  button for 3 seconds to turn the child lock on and off.

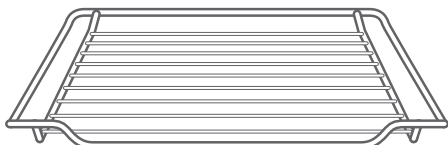
When the child lock is on, the  symbol is shown in the display.

ACCESSORIES

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

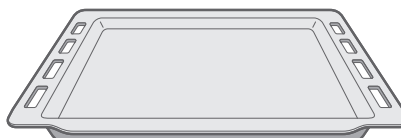
Accessories included

Your appliance is equipped with the following accessories:



Baking rack

For ovenware, cake tins and ovenproof plates.
For roasts and grilled dishes.



Baking tray

For sheet cakes and small baked goods.

Use only original accessories. It is specially designed for your appliance.
You can find the right accessories in our online shop at www.blaupunkt-einbaugeraete.com or from your specialist dealer.

Note

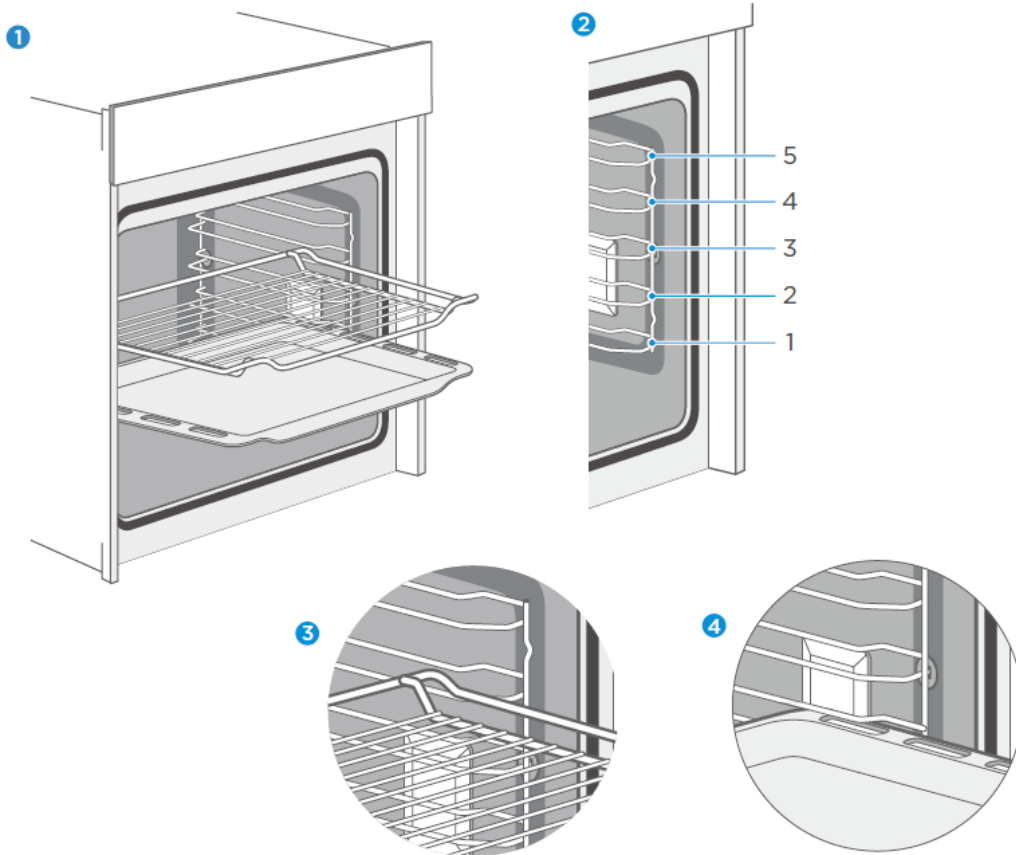
The accessories can become deformed when hot. This does not affect their function. Once they have cooled down, they will return to their original shape.

Inserting accessories

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

Notes

1. Make sure that you always insert the accessories the right way round in the cooking chamber as illustrated below.
2. Always push the accessories completely into the cooking chamber so that they do not touch the appliance door.



Locking function

The accessory can be pulled out about halfway until it locks into place. The locking function prevents the accessory from tilting due to the gravity of the food and the accessory itself when it is pulled out. The accessories should be correctly inserted into the cooking chamber to ensure proper tilt protection. When inserting the baking rack, make sure that it points in the right direction, as shown in the illustrations 1 3.

When inserting the baking tray, make sure that it points in the right direction, as shown in the illustrations 1 4.

ENERGY-EFFICIENT USE

1. Remove all accessories that are not necessary during the cooking process.
2. Do not open the door while cooking is in progress
3. If you open the door while cooking, switch the operating mode to "light" (without changing the temperature setting)
4. In the case of operating modes with no fan, reduce the temperature setting to 50 °C 5 min to 10 min before the end of the cooking process. This will allow you to use the heat of the cooking chamber to complete the cooking process.
5. If possible, use the circulation function. This will allow you to reduce the temperature by 20 °C to 30 °C.
6. With the hot air function, you can cook and bake on several levels at the same time.
7. If it is not possible to cook and bake different dishes at the same time, you can cook them one after the other to make use of the preheated oven.
8. Do not preheat the empty oven if it is not needed.
Place the food in the oven immediately after it has reached the desired temperature. The control light will switch off once the desired temperature is reached.
9. Do not use reflective foil such as aluminium foil to cover the bottom of the cooking chamber.
10. If possible, use the timer and/or a temperature sensor.
11. Use dark and matt baking tins and containers. Do not use heavy accessories with shiny surfaces, such as stainless steel or aluminium.

ENVIRONMENT

The packaging is intended to protect your new appliance from damage in transit. The materials used have been carefully selected and should be recycled. Recycling reduces the use of raw materials and waste. Electrical and electronic devices often contain valuable materials. Please do not dispose of them with your household waste.



HEALTH

Acrylamide is formed especially when starchy foods (e.g. potatoes, chips, bread) are heated to very high temperatures for a long time.

Tips

1. Select short cooking times.
2. Cook the food until it has a golden yellow surface colour. Do not let food burn until it has a dark brown colour.
3. Larger portions have less acrylamide.
4. Use the hot air function if possible.
5. Chips: Cook more than 450 g per tray. Distribute them on the tray evenly and turn them from time to time. Read the product information if necessary to achieve the best cooking result.

MAINTENANCE OF YOUR APPLIANCE

Cleaning agents

With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functional for a long time. We will now explain to you how to properly care for and clean your appliance. Please follow the instructions in the table so that the different surfaces are not damaged by using the wrong cleaning agents. Depending on your appliance model, not all of the areas listed may be on/in your appliance.

Caution!

Risk of surface damage

Do not use:

1. Sharp or abrasive cleaning agents.
2. Detergents with high alcohol content.
3. Hard scouring or cleaning sponges.
4. High-pressure or steam cleaners.
5. Special cleaners for cleaning hot equipment.

Wash new sponges and cloths thoroughly before use.

Oven area	Cleaning
Stainless steel front	<p>Warm soapy water: Clean with a tea towel and then dry off with a soft cloth. Remove lime spots, grease, starch and albumin (e.g. protein) immediately. Rust can form under such spots. Special stainless steel cleaning agents for cleaning hot surfaces are available from specialist dealers. Apply a very thin layer of the cleaning agent with a soft cloth.</p>
Plastic	<p>Warm soapy water: Clean with a tea towel and then dry off with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper.</p>
Painted surfaces	<p>Warm soapy water: Clean with a tea towel and then dry off with a soft cloth.</p>
Operating panel	<p>Warm soapy water: Clean with a tea towel and then dry off with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper.</p>

Oven area	Cleaning
Door panel	<p>Warm soapy water: Clean with a tea towel and then dry off with a soft cloth. Do not use a glass scraper or stainless steel scouring pad.</p>
Door handle	<p>Warm soapy water: Clean with a tea towel and then dry off with a soft cloth. If the door handle comes into contact with descaling agent, wipe it off immediately. Otherwise, any stains cannot be removed.</p>
Enamel surfaces and self-cleaning surfaces	Follow the instructions for the surfaces of the cooking chamber in the table.
Glass cover for the interior lighting	<p>Warm soapy water: Clean with a tea towel and then dry off with a soft cloth. If the cooking chamber is very dirty, use oven cleaner.</p>
Door seal Should never be removed.	<p>Warm soapy water: Clean with a tea towel. Do not scrub.</p>
Stainless steel door cover	<p>Stainless steel cleaner: Please observe the respective manufacturer's instructions. Do not use stainless steel care products. Remove the door cover for cleaning.</p>
Accessories	<p>Warm soapy water: Soak and clean with a tea towel or brush. In case of heavy dirt deposits, a stainless steel scouring pad can be used.</p>
Racks	<p>Warm soapy water: Soak and clean with a tea towel or brush.</p>

Pull-out system

Warm soapy water:

Clean with a tea towel or brush.

Do not remove the lubricant when they are pulled out. It is best to clean them when they are pushed in.

Do not clean them in a dishwasher.

Notes

1. Slight differences in colour on the front of the device are due to the use of different materials such as glass, plastic and metal.
2. The enamel is applied at very high temperatures. This can lead to slight colour variations. This is normal and does not affect performance. The edges of thin sheets cannot be completely enamelled. As a result, these edges can be rough. The corrosion protection is not impaired by this.
3. Always keep the appliance clean and remove dirt immediately to prevent the formation of stubborn dirt deposits.

Tips

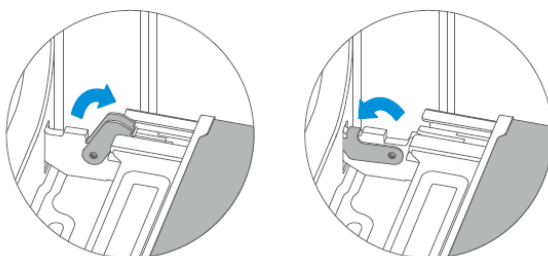
1. Clean the cooking chamber after each use. This prevents dirt from caking on.
2. Always remove any lime deposits, grease, starch and albumin (e.g. protein) immediately.
3. Remove spots from sugary foods as soon as possible while the spot is still warm.
4. For roasting, use suitable oven utensils, e.g. a roaster.

APPLIANCE DOOR

With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functional for a long time. Here you will learn how to remove and clean the appliance door.

You can remove the appliance door for cleaning and to remove the door panels. The hinges of the appliance door each have a locking lever.

When the locking levers are closed, the appliance door is secured. It cannot be released. When the locking levers for releasing the appliance door are open, the hinges are locked. They cannot snap shut.

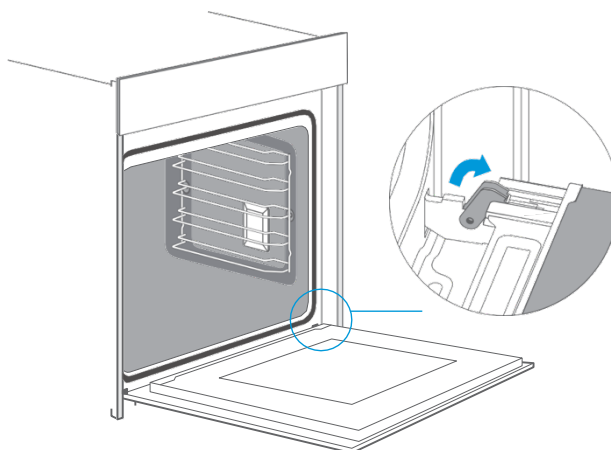


Caution! – Risk of injury!

1. If the hinges are not locked, they can snap shut with great force. Make sure that the locking levers are always fully closed or fully open when the appliance door is released.
2. The hinges of the appliance door move when the door is opened and closed. In the process, you could trap your fingers or other parts of your body. Keep your hands away from the hinges.

Removing the appliance door

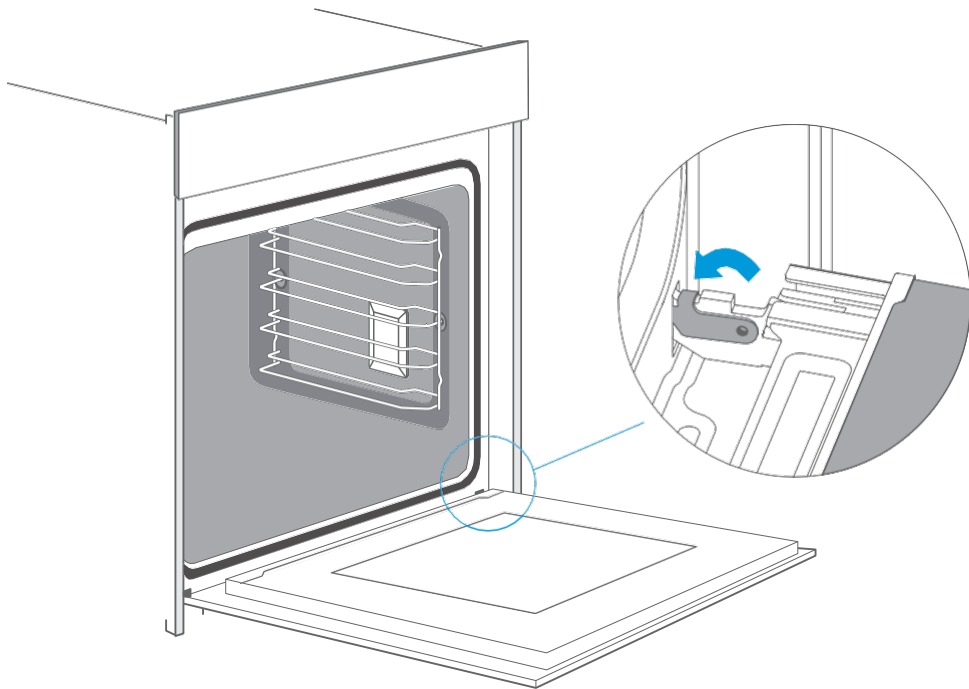
1. Open the appliance door completely.
2. Open the two locking levers on the left and right.
3. Close the appliance door completely.
4. Grip the door with both hands on the left and right and pull it out in an upward direction.



Installing the appliance door

Reattach the appliance door in the reverse order of removal.

1. When attaching the appliance door, ensure that both hinges are placed directly on the mounting holes in the front panel of the cooking chamber.
Ensure that the hinges are inserted in the correct position. They must fit easily and without resistance. If you feel any resistance, check that the hinges are correctly inserted in the holes.
2. Open the appliance door completely. You can check again that the hinges are in the correct position when opening the appliance door. If they are mounted the wrong way round, you will not be able to open the appliance door fully.
Close both locking levers again.
3. Close the oven door. Check again that the door is in the correct position and that the ventilation slots are not half covered.

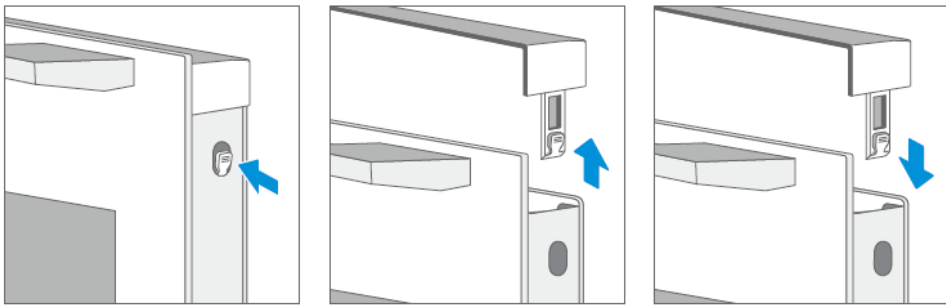


Removing the door cover

The plastic layer in the door cover can become discoloured. You can remove the cover to clean it thoroughly.

Remove the appliance door as described above.

1. Press the right and left side of the cover.
2. Remove the cover.
3. When you have removed the door cover, the remaining parts of the appliance door can be easily removed so that you can continue cleaning. When you have finished cleaning the appliance door, replace the cover and press it until you hear it click into place.
4. Reinstall the appliance door and close it.



Caution!

If the appliance door is well installed, you will also be able to remove the door cover.

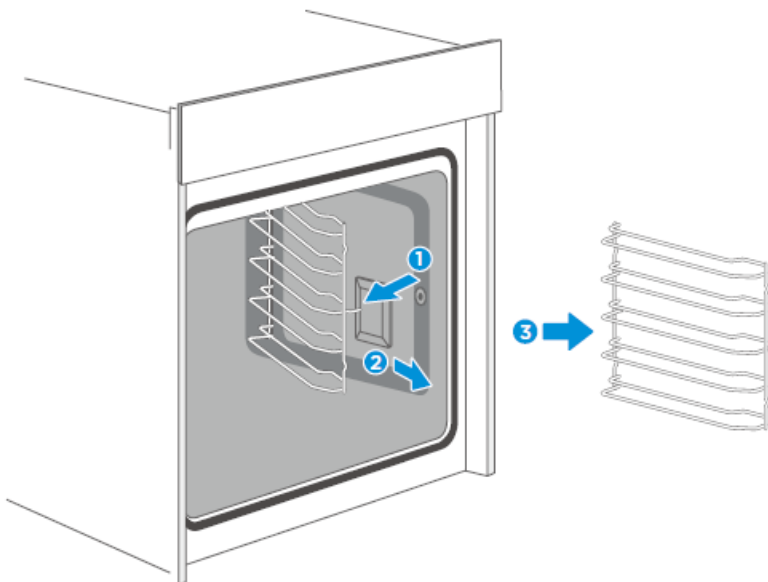
1. Removing the door cover will cause the inner glass of the appliance door to become loose. The glass may move easily and cause damage or injury.
2. Removing the door cover and inner glass can reduce the total weight of the appliance door. The hinges move more easily when closing the door and you might get your fingers caught. Keep your hands away from the hinges.

Because of the two points mentioned above, you should only remove the door cover if the appliance door has also been removed. Damage caused by incorrect handling is not covered by the warranty.

Guide Rails

If you want to clean the guide rails and cooking chamber thoroughly, you can remove the guide rails and clean it. With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functional for a long time.

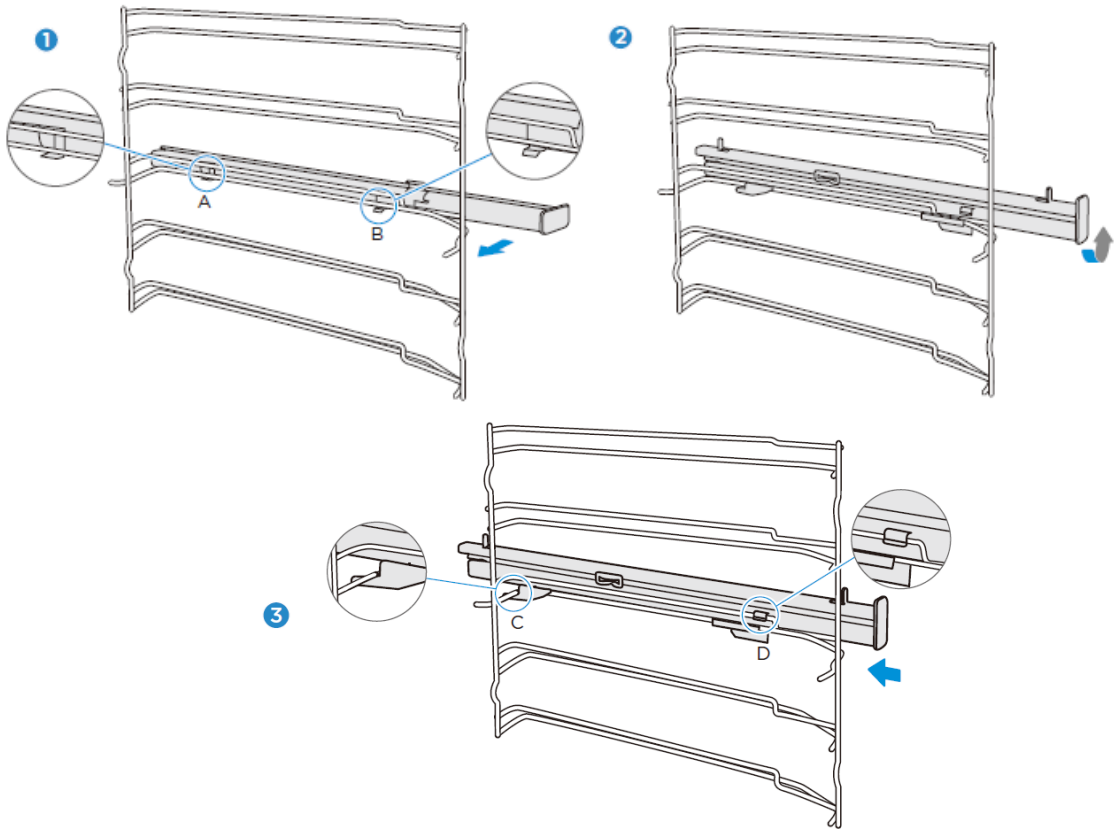
1. Pull out the front part of the guide rails horizontally. Then you can remove the guide rails as illustrated in the figure below.
2. To push the guide rails back into the cooking chamber, the rear part of the guide rails must first be inserted correctly into the holes of the cooking chamber. Then the guide rails can be pushed back into the cooking chamber.



Fastening telescopic rails

(The left side is used here as an example. The right side works analogously).

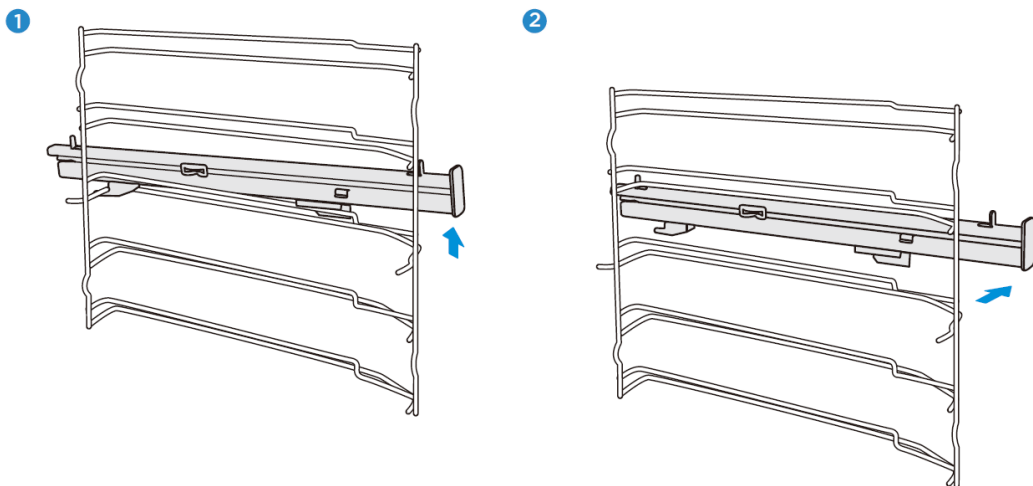
1. Place points A and B of the telescopic rails horizontally on the outer guide rail.
2. Turn the telescopic rails counter-clockwise (for the right side: clockwise) by 90 degrees.
3. Slide the telescopic rails forward, pushing point C onto the lower guide rail and point D onto the upper guide rail.



Removing the telescopic rails

(The left side is used here as an example. The right side works analogously).

1. Lift one end of the telescopic rails strongly.
2. Lift the entire telescopic rail and remove it.



TROUBLESHOOTING

If a fault occurs, be sure that it is not due to incorrect operation before calling customer service. First, try to correct the fault yourself using the following overview. You can often easily correct technical problems with the appliance yourself.

If a dish does not turn out exactly as you would like it to, you will find many cooking tips and instructions at the end of the operating manual.

Fault	Possible cause	Comments/remedy
The appliance does not work.	Defective fuse	Check the circuit breaker in the fuse box.
	Power failure	Check that the kitchen lamp or other kitchen appliances are working.
The fan is not always switched on in circulation mode.		This is a normal process, ensuring the best possible distribution of heat and the best possible performance of the oven.
After a cooking process, you can hear a noise and observe a flow of air near the control panel.		The fan is still running to prevent high levels of humidity in the cooking chamber and to cool the oven down. The fan will switch off automatically.
Food is not sufficiently cooked in the time specified in the recipe.		A temperature other than that specified in the recipe has been used. Check the temperature setting. The ingredient quantities differ from the recipe. Check the recipe.
Uneven browning		The temperature setting is too high or the dish has not been placed on the correct guide rail. Check the recipe and the settings. The surface finish and/or colour and/or material of the ovenware was not the best choice for the selected oven function. If you use radiant heat, such as in the "Top and bottom heat" mode, you should use matt, dark-coloured, light ovenware.
The lamp does not switch on.		The lamp must be replaced.

Warning – Danger of electric shock!

Incorrectly performed repairs are hazardous. Repairs and the replacement of damaged power cables may only be carried out by one of our trained service technicians. If the appliance is defective, disconnect it from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact customer service.

Maximum operating time

The maximum operating time of this appliance is 9 hours, in case you forget to switch it off.

Replacing the lamp in the cooking chamber

If the lamp in the cooking chamber goes out, it must be replaced. Heat-resistant halogen lamps with 25 watts and 230 V are available from specialist dealers.

Hold the halogen lamp with a dry cloth. This will increase the service life of the lamp.

WARNING

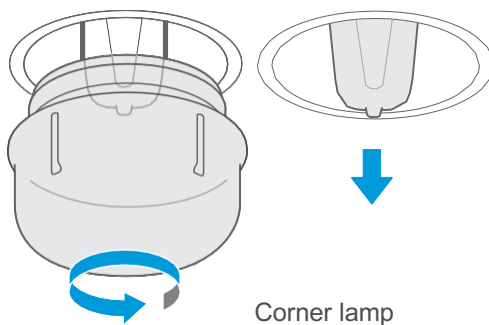
Danger of electric shock!

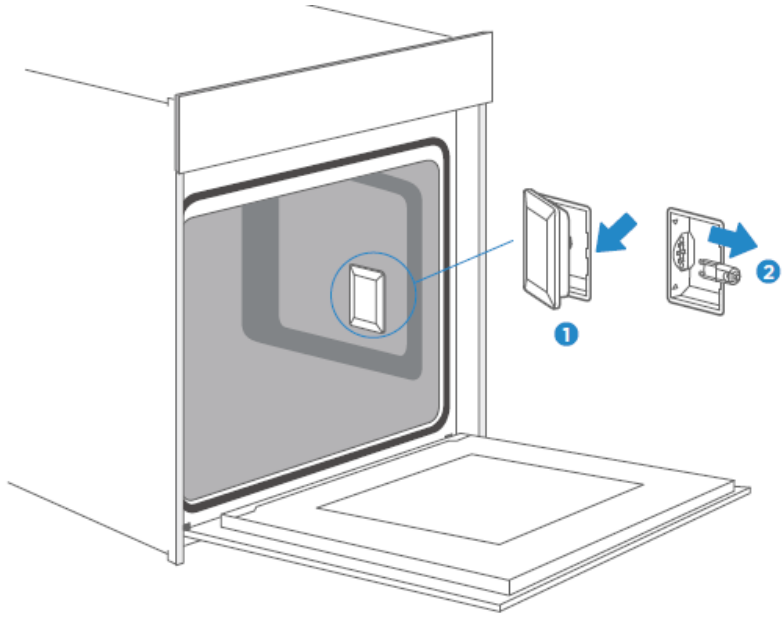
When replacing the lamp, the contacts of the lamp socket are live. Before replacing the lamp, disconnect the power plug or turn off the circuit breaker in the fuse box.

Risk of burns!

The appliance becomes very hot. Never touch the inner surfaces of the appliance or the heating elements. Always let the appliance cool down. Always keep children at a safe distance.

1. Place a towel in the cold cooking chamber to avoid damage.
2. Corner lamp: Turn the glass cover counter-clockwise to remove it.
Side lamp: Pull out the guide rails and lever the glass cover slightly using a tool with a flat head.
3. Pull out the lamp – do not turn it.
4. Put the glass cover back in place.
5. Remove the towel and turn on the circuit breaker to check if the lamp is lit.
6. If the side lamp works after replacement, reinsert the guide rails.





Side lamp

CUSTOMER SERVICE

If your appliance needs to be repaired, our customer service is there for you. We always find the right solution. Please contact the dealer where you purchased this appliance or contact Blaupunkt customer service directly. You will find contact information on the back of this operating manual. When you call, please include the model number and serial number so that we can advise you correctly. You will find the type plate with these numbers if you open the appliance door.

Rated voltage: 220-240V~
Rated frequency: 50Hz-60Hz
Power: 2.9 kW



To save time in case of an emergency, you can note the model of your appliance and the telephone number of customer service in the following field.

MAINTENANCE CARD

Model number		Date of purchase	
Serial number		Dealer business	

Warning

This appliance must be installed in accordance with current regulations and used only in a well-ventilated room. Please read this manual carefully before installing or using this appliance.

TIPS AND TRICKS

You want to prepare your own recipe	First try to use settings of similar recipes and optimise the cooking process based on the result.
Is the cake ready-baked?	Insert a wooden stick into the cake about 10 minutes before the specified baking time. If there is no more raw dough on the stick after pulling it out, the cake is ready.
The cake loses a considerable amount of volume when it cools down after baking.	Lower the temperature setting to 10 °C and check the recipe concerning the mechanical handling of the dough.
The cake is much higher in the middle than on the outer edge.	Do not grease the outer ring of the springform pan.
The cake is too brown on top.	Use a lower guide rail and/or a lower temperature (this may result in a longer cooking time).
The cake is too dry.	Increase the temperature by 10°C (this may result in a shorter cooking time).
The food looks good, but it is too moist inside.	Reduce the temperature by 10°C (this may result in a longer cooking time) and check the recipe.
The browning is uneven.	Reduce the temperature by 10 °C (this may result in a longer cooking time). Use the top and bottom heat.
The bottom of the cake is not browned enough.	Position it one level lower.
Baking on several levels simultaneously: The browning result varies on the different levels.	To bake on more than one level, use an operating mode with fan and remove the trays one by one when they are ready. It is not necessary for all trays to be finished at the same time.
Condensation while baking	Steam is part of the cooking process and normally travels out of the oven together with the cooling air flow. This steam can condense on various surfaces on or near the oven and form water droplets. This is a physical process and cannot be completely avoided.

<p>What type of ovenware can be used?</p>	<p>Any heat-resistant ovenware can be used. Aluminium should not come into direct contact with food, especially if the food is acidic. Please ensure that the container and lid close well.</p>
<p>How is the grill function used?</p>	<p>Preheat the oven for 5 minutes and place the food in the level indicated in this manual. Do not use the oven when the door is open except to place/remove/check the food.</p>
<p>How do I keep the oven clean while grilling?</p>	<p>Slide a tray filled with 2 litres of water onto level 1. Almost all liquids dripping from the food standing on the grille will be collected by the tray.</p>
<p>The heating element switches on and off in all operating modes with grill.</p>	<p>This is a normal process and depends on the temperature setting.</p>
<p>How do you calculate the oven settings if the weight of a roast is not specified by a recipe?</p>	<p>Select the settings next to the roast weight and change the time slightly. If possible, use a meat thermometer to determine the temperature in the meat. Carefully place the tip of the meat thermometer into the meat according to the manufacturer's instructions. Make sure that the tip of the meat thermometer is in the middle of the bulk of the meat, but not near a bone or cavity.</p>
<p>What happens if a liquid is poured onto a food in the oven during the cooking process?</p>	<p>The liquid will boil, producing steam as a normal physical process. Please be careful, as the steam is hot. See also "Condensation while baking" for more information. If the liquid contains alcohol, the cooking process will be faster and flames may appear in the cooking chamber. Make sure that the oven door is closed during such processes. Please monitor the cooking process carefully. Only open the door when necessary and with great care.</p>










RECIPES




CAKES	Mould	Level	Operating mode	Temp. in °C	Duration in minutes: Seconds
Sponge cake (single) in box mould	Box mould	2	Top/bottom heat + circulation	170	50
Sponge cake (single) in box mould	Box mould	1	Top/bottom heat	140	70
Sponge cake (single) in springform pan	Springform pan	1	Top/bottom heat + circulation	150	50
Sponge cake with fruits on baking tray	Baking tray	1	Top/bottom heat	140	70
Raisin Brioche Muffins (yeast dough)	Muffin tin	2	Top/bottom heat	220	Preheat time: 19:00 Baking time: 11:00
Ring cake (yeast dough)	Baking tray	1	Top/bottom heat	150	Preheat time: 11:00 Baking time: 60:00
Muffins	Muffin tin	1	Top/bottom heat	160	Preheat time: 08:30 Baking time: 30:00
Muffins	Muffin tin	1	Top/bottom heat + circulation	150	Preheat time: 08:30 Baking time: 30:00
Apple tart with yeast dough on a baking tray	Baking tray	1	Top/bottom heat + circulation	160	Preheat time: 10:00 Baking time: 42:30
Water sponge cake (6 eggs)	Springform pan	1	Top/bottom heat	160	Preheat time: 09:30 Baking time: 41:00
Water sponge cake (4 eggs)	Springform pan	1	Top/bottom heat	160	Preheat time: 09:00 Baking time: 26:00
Water sponge cake	Springform pan	1	Hot air	160	35
Apple tart with yeast dough on a baking tray	Baking tray	2	Top/bottom heat + circulation	150	Preheat time: 08:00 Baking time: 42:00
Braided yeast bun	Baking tray	2	Top/bottom heat + circulation	150	40

CAKES	Mould	Level	Operating mode	Temp. in °C	Duration in minutes: Seconds
Small cakes, 20 pcs	Baking tray	2	Hot air	150	36
Small cakes, 40 pcs	Baking tray	2+4	Hot air	150	Preheat time: 10:00 Baking time: 34:00
Butter cake (yeast dough)	Baking tray	2	Top/bottom heat	150	Preheat time: 08:00 Baking time: 30:00
Shortcrust pastry	Baking tray	2	Top/bottom heat	170	Preheat time: 08:00 Baking time: 13:00
Shortcrust pastry, 2 baking trays	Baking tray	2+4	Top/bottom heat + circulation	160	Preheat time: 08:20 Baking time: 12:00
Biscuits	Baking tray	2	Top/bottom heat	160	Preheat time: 08:00 Baking time: 10:00
Biscuits	Baking tray	2+4	Top/bottom heat + circulation	150	Preheat time: 08:00 Baking time: 14:00
BREAD	Mould	Level	Operating mode	Temp. in °C	Duration in minutes: Seconds
White bread (1 kg flour), box mould	Box mould	1	Top/bottom heat	170	Preheat time: 09:20 Baking time: 50:00
White bread (1 kg flour), box mould	Box mould	1	Top/bottom heat + circulation	170	Preheat time: 12:00 Baking time: 45:00
Fresh pizza (thin)	Baking tray	2	Top/bottom heat	170	Preheat time: 09:30 Baking time: 21:00
Fresh pizza (thick)	Baking tray	2	Top/bottom heat	170	Preheat time: 10:00 Baking time: 45:00
Fresh pizza (thick)	Baking tray	2	Top/bottom heat + circulation	170	Preheat time: 08:00 Baking time: 41:00
Bread	Baking tray	1	Hot air	190	Preheat time: 09:00 Baking time: 30:00

MEAT	Mould	Level	Operating mode	Temp. in °C	Duration in minutes: Seconds
Fillet of beef, 1.6 kg	Baking tray	2	Dual grill + circulation	180	55
Meat loaf, 1 kg	Baking tray	1	Top/bottom heat	180	75
Chicken, 1 kg	Baking tray	Level 2: Baking rack, level 1: Baking tray	Dual grill + circulation	180	50
Fish (2.5 kg)	Baking tray	2	Top/bottom heat	170	70
Spare ribs	Baking tray	3	Hot air	120	85
Roast neck of pork	Baking tray	1	Hot air	160	82
Chicken, 1.7kg	Baking tray	Level 2: Baking rack, level 1: Baking tray	Hot air	180	78

TEST FOOD ACCORDING TO EN 60350-1

RECIPES	Accessories	F	°C	Level	Time (min)	Preheating
Sponge cake	Springform pan, Φ26cm		170	1	30-35	NO
Sponge cake	Springform pan, Φ26cm		160	1	30-35	NO
Small cake	1 baking tray		150	2	30-40	YES
Small cake	1 baking tray		150	2	40-50	YES
Small cake	2 baking trays		150	Level 2 & level 4	30-35	YES
Cheesecake	Springform pan, Φ26cm		150	1	70-80	NO
Apple tart	Springform pan, Φ20cm		170	1	80-85	NO
Apple tart	Springform pan, Φ20cm		160	1	70-80	NO
Bread	1 baking tray		210	1	30-35	YES

Bread	1 baking tray		190	1	30-35	YES
Toast	Baking rack		Max.	5	6-8	YES, 5 min
Chicken	Baking rack & baking tray		180	Backing rack: Level 2 Baking tray: Level 1	75-80	YES

ENERGY EFFICIENCY ACCORDING TO EN 60350-1

Please note the following information:

1. The measurement to determine the data for forced-air operation and the type plate is performed in “ECO” mode.
2. The measurement to determine the data for conventional operation is performed in “Top and bottom heat” mode.
3. During the measurement, only the necessary accessories are in the cooking chamber. All other parts must be removed.
4. The oven is installed as described in the installation instructions and placed in the centre of the cabinet
5. For the measurement, the appliance door must be closed as in normal household use, even if the measuring cable interferes with the sealing function of the seal.
To ensure that the impaired seal has no negative effect on the energy data, the door must be closed carefully during the measurement. It may be necessary to use a tool to ensure that the seal is sealed as in household use, where no cable interferes with the sealing function.
6. The determination of the cooking chamber volume for the “Defrost” application is carried out as described on page 10. To ensure efficient use of the oven, remove all accessories including the guide rails.

COOKING IN “ECO” MODE

In “ECO” mode, the heat comes from the bottom heat and the ring heater. This operating mode allows you to save energy during cooking.

RECIPES	Accessories	°C	Level	Time (min)	Preheating
Braided yeast bun	1 baking tray	180	1	45-50	NO
Roast pork	1 baking tray	200	1	80-85	NO
Cherry cake	Springform pan	200	1	55-60	NO
Roast beef, 1.3 kg	1 baking tray	200	1	80-85	NO
Brownies	Baking rack and glass plate	180	1	55-60	NO
Potato gratin	Baking rack and round plate	180	1	65-70	NO
Lasagne	Baking rack and glass plate	180	1	75-80	NO
Cheesecake	Springform pan, Φ 20cm	160	1	80-90	NO

DATA SHEET (EU 65/2014 & EU 66/2014)

Blaupunkt Built-In Oven

5B50N8590

Number of cooking chambers	1
Heat source	Electrical
Useful volume	72 l
EElectric, cooking chamber (conventional operating mode)	1.06 kWh/cycle
EElectric, cooking chamber (circulation)	0.69 kWh/cycle
EEI Cavity	81.9
Energy efficiency class (A+++ to D)	A+

Note

All the operating modes described on page 9 are main functions of the oven.

TABLE DES MATIÈRES

2 CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- 3 Avertissement
 - 5 Causes de dommages
-

6 MONTAGE

7 UTILISATION DE L'APPAREIL

- 7 Éléments de commande
 - 8 Avant d'utiliser l'appareil
 - 9 Modes de cuisson
 - 10 Utilisation de l'appareil
-

13 ACCESSOIRES

15 UTILISATION ÉCONOME EN ÉNERGIE

15 ENVIRONNEMENT

15 SANTÉ

16 ENTRETIEN DE VOTRE APPAREIL

19 PORTE DE L'APPAREIL

24 DÉPANNAGE

27 SERVICE APRÈS-VENTE

28 CONSEILS ET ASTUCES

30 RECETTES

- 30 Gâteaux
 - 32 Pains et pizzas
 - 33 Viandes
-

33 PLATS TESTS SELON EN 60350-1

34 EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE SELON EN 60350-1

35 CUISSON AVEC LE MODE « ECO »

35 FICHE DE DONNÉES (UE 65/2014 et UE 66/2014)

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Merci d'avoir choisi un four encastrable de Blaupunkt. Avant de déballer votre nouvel appareil, veuillez lire attentivement la présente notice. Cette étape est requise pour une utilisation correcte et en toute sécurité de votre appareil. Nous vous recommandons vivement de conserver la présente notice d'utilisation et de montage pour une utilisation ultérieure ou pour les propriétaires futurs.

1. Conformément aux règles de câblage, des dispositifs de coupure doivent être intégrés au câblage de l'appareil. Il convient de prévoir un dispositif de coupure dans le câblage de l'appareil.
2. L'isolation du câblage de l'appareil doit être protégée, par exemple par des gaines isolantes avec une classe de température appropriée.
3. Le dispositif de coupure intégré au câblage de l'appareil respecte la norme AS/NZS 3000.
4. L'appareil et ses pièces accessibles deviennent très chauds pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart de l'appareil.
5. Pendant son utilisation, l'appareil devient très chaud. Ne touchez jamais les résistances à l'intérieur du four.
6. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation sûre de l'appareil et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.
7. Les enfants de moins de 8 ans doivent être constamment surveillés ou tenus à distance de l'appareil. Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées, par des personnes manquant d'expérience et de connaissance, à moins qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu les informations nécessaires pour utiliser l'appareil en toute sécurité.
8. Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.
9. N'utilisez aucun produit à récurer agressif ou de racloir métallique tranchant pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils risqueraient de rayer la surface en verre, qui pourrait ensuite voler en éclat. Ne nettoyez jamais l'appareil avec un nettoyeur à vapeur.
10. Les enfants peuvent uniquement nettoyer et effectuer l'entretien de l'appareil sous surveillance.
11. Les mets qui ont débordé doivent être retirés avant le nettoyage.
12. Au cours du nettoyage, les surfaces peuvent être plus chaudes que d'habitude. Avant le retrait du dispositif de protection, le four doit être débranché et le dispositif de protection doit être remis en place après le nettoyage conformément aux instructions.
13. Une fois que vous avez déballé l'appareil, vérifiez qu'il est en bon état. Ne branchez pas l'appareil s'il présente des dommages. Seul un professionnel peut raccorder les appareils qui ne comprennent aucune fiche de courant. Les dommages résultant d'un mauvais branchement ne sont pas couverts par la garantie.
14. Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule afin de prévenir tout risque de choc électrique.

15. Utilisez cet appareil uniquement à l'intérieur. Utilisez l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons. Pendant son fonctionnement, l'appareil doit être surveillé.
16. Assurez-vous de toujours insérer les accessoires dans le bon sens dans le compartiment de cuisson.
17. Les informations ci-dessus sont fournies conformément aux normes CEI 60335-1 / EN 60335-1 / CEI 60335-2-6 / EN 60335-2-6.

AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique !

1. Les réparations qui n'ont pas été effectuées correctement sont dangereuses. Seuls nos techniciens SAV formés sont autorisés à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation endommagés. Si l'appareil est défectueux, débranchez-le du courant ou désactivez le disjoncteur dans le tableau électrique. Veuillez contacter le service après-vente.
2. L'isolement des câbles des appareils électriques peut fondre en cas de contact avec des pièces très chaudes de l'appareil. Évitez tout contact des câbles d'appareils électriques avec des pièces très chaudes des appareils.
3. N'utilisez pas de nettoyeur haute pression ou à vapeur, sous peine de provoquer un choc électrique.
4. Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. N'allumez jamais un appareil défectueux. Si l'appareil est défectueux, débranchez-le du courant ou désactivez le disjoncteur dans le tableau électrique. Veuillez contacter le service après-vente.

Risque d'incendie !

1. Tout objet inflammable entreposé dans le compartiment de cuisson peut s'enflammer. N'entreposez jamais d'objets inflammables dans le compartiment de cuisson. N'ouvrez jamais la porte de l'appareil lorsqu'il s'en dégage de la fumée. En cas de fumée, éteignez l'appareil et débranchez la fiche secteur ou coupez le disjoncteur dans le tableau électrique.
2. Un courant d'air peut se produire à l'ouverture de la porte de l'appareil. Le papier sulfurisé peut alors entrer en contact avec la résistance chauffante et s'enflammer. Ne posez jamais de papier sulfurisé non attaché sur un accessoire lors du préchauffage. Déposez toujours un plat ou une plaque de cuisson sur le papier sulfurisé pour le lester. Recouvrez uniquement la surface nécessaire de papier sulfurisé. Le papier sulfurisé ne doit pas dépasser des accessoires.

Risque de blessures !

1. Si le verre de la porte de l'appareil est rayé, il peut se fendre. N'utilisez pas de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.
2. À l'ouverture et à la fermeture de la porte, les charnières de la porte de l'appareil bougent et peuvent pincer les doigts et d'autres membres du corps. Ne mettez jamais les doigts dans la zone des charnières.

Risque de brûlures !

1. L'appareil devient très chaud. Ne touchez jamais les surfaces intérieures de l'appareil ou les résistances.
2. Laissez toujours refroidir l'appareil.
3. Maintenez toujours les enfants à une distance de sécurité.
4. Les récipients ou les plats pour four deviennent très chaud. Utilisez toujours des gants à four pour retirer le récipient ou les plats pour four du compartiment de cuisson
5. Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans un compartiment de cuisson chaud. Ne préparez jamais de mets contenant de grandes quantités de liquides fortement alcoolisés. Utilisez uniquement de petites quantités de liquides fortement alcoolisés. Ouvrez toujours la porte de l'appareil avec précaution.

Risque de brûlure !

1. Les éléments accessibles deviennent très chauds pendant le fonctionnement. Ne touchez jamais les éléments très chauds. Maintenez toujours les enfants à une distance de sécurité.
2. De la vapeur très chaude peut s'échapper de l'appareil à l'ouverture de la porte. En fonction de la température, la vapeur n'est pas toujours visible. Ne vous placez pas trop près de l'appareil lorsque vous l'ouvrez. Ouvrez toujours la porte de l'appareil avec précaution. Tenez les enfants éloignés.
3. La présence d'eau dans le compartiment de cuisson très chaud peut produire de la vapeur brûlante. Ne versez jamais d'eau dans le compartiment de cuisson très chaud.

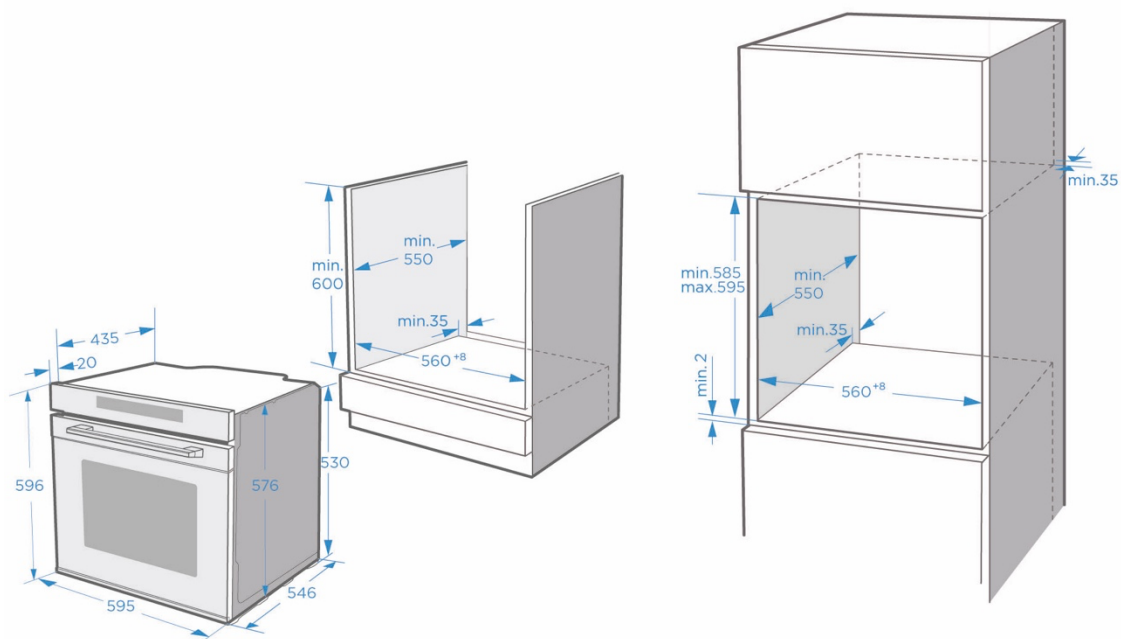
Risque dû au magnétisme !

Le bandeau de commande ou les éléments de commande contiennent des aimants permanents. Ceux-ci peuvent avoir une influence sur des implants électroniques, p. ex. stimulateurs cardiaques ou pompes à insuline. Les porteurs d'implants électroniques doivent respecter une distance minimum de 10 cm avec le bandeau de commande.

Causes de dommages

1. Accessoires, feuille, papier sulfurisé ou récipient sur le fond du compartiment de cuisson : ne posez pas d'accessoires sur le fond du compartiment de cuisson. Ne recouvrez pas le fond du compartiment de cuisson d'une feuille, ni de papier sulfurisé, quel qu'en soit le type. Ne placez pas de récipient sur le fond du compartiment de cuisson si une température supérieure à 50 °C est réglée. Cela entraîne une accumulation de chaleur qui détériore l'émail.
2. Feuille d'aluminium : toute feuille d'aluminium qui se trouve dans le compartiment de cuisson ne doit pas entrer en contact avec la vitre de la porte. Cela peut entraîner des décolorations définitives de la vitre de la porte.
3. Poêles en silicone : n'utilisez pas de poêles, de tapis, de couvercles ou d'accessoires en silicone, car ils peuvent endommager le capteur du four.
4. Présence d'eau dans le compartiment de cuisson très chaud : ne versez pas d'eau dans le compartiment de cuisson lorsqu'il est très chaud afin d'éviter toute formation de vapeur. La modification de la température réglée peut endommager l'émail.
5. Humidité dans le compartiment de cuisson : la présence d'humidité dans le compartiment de cuisson sur une longue période peut entraîner la formation de corrosion. Après utilisation, laissez l'appareil sécher. Ne conservez pas des aliments humides sur une période prolongée dans le compartiment de cuisson fermé. N'entreposez pas d'aliments dans le compartiment de cuisson.
6. Refroidissement avec la porte de l'appareil ouverte : après utilisation de l'appareil à haute température, laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement avec la porte fermée. Ne coincez rien dans la porte de l'appareil. Même si la porte n'est qu'en partie ouverte, les façades des meubles voisins peuvent s'endommager avec le temps. Laissez refroidir l'appareil avec la porte ouverte uniquement lorsque la cuisson a créé beaucoup d'humidité.
7. Jus de fruits : ne garnissez pas trop la lèchefrite en cas de gâteaux aux fruits très juteux. Le jus de fruits qui goutte de la lèchefrite laisse des taches définitives. Utilisez si possible la lèchefrite à bords hauts.
8. Joint fortement encrassé : si le joint est fortement encrassé, la porte de l'appareil ne ferme plus correctement. La façade des meubles voisins peut être endommagée. Assurez-vous que le joint est toujours propre.
9. Porte de l'appareil utilisée comme surface d'assise ou plan de travail : ne grimpez pas, ne vous asseyez pas et ne vous accrochez pas à la porte de l'appareil. Ne déposez pas de récipients ou d'accessoires sur la porte de l'appareil.
10. Insertion d'accessoires : selon le modèle de l'appareil, les accessoires peuvent rayer l'habillage de la porte lorsque la porte est refermée. Introduisez les accessoires toujours jusqu'en butée dans le compartiment de cuisson.
11. Transport de l'appareil : ne transportez pas ou ne portez pas l'appareil par la poignée de la porte. La poignée ne peut pas supporter le poids de l'appareil et risque de se casser.
12. Si la chaleur résiduelle du four éteint est utilisée pour maintenir des plats au chaud, une grande quantité d'humidité peut se former dans le compartiment de cuisson. Cela peut entraîner la formation d'eau de condensation et des dommages dus à la corrosion sur l'appareil ainsi que des dommages dans votre cuisine. Évitez toute formation d'eau de condensation en ouvrant la porte ou en utilisant le mode « Décongélation ».

MONTAGE



Pour que cet appareil puisse fonctionner en toute sécurité, il doit être installé correctement dans le respect de la notice de montage. Les dommages résultant d'un montage non correct ne sont pas couverts par la garantie.

Pour le montage, portez des gants pour vous protéger des blessures pouvant survenir au niveau de bords coupants.

Avant le montage, vérifiez que l'appareil est en bon état. Ne branchez pas l'appareil s'il présente des dommages.

Avant d'allumer l'appareil, retirez l'emballage complet et le film adhésif.

Les dimensions ci-dessus sont indiquées en mm.











Pour pouvoir si nécessaire débrancher l'appareil du courant après le montage, la fiche doit être accessible ou bien un interrupteur doit être installé dans le câblage de l'appareil.

Avertissement : n'installez jamais l'appareil derrière une porte décorative pour éviter toute surchauffe.

UTILISATION DE L'APPAREIL

ÉLÉMENTS DE COMMANDE



	1. MARCHE/ARRÊT	Allumer/éteindre le four.
	2. Minuteur/sécurité enfant	Utilisation du minuteur/appuyez pendant 3 secondes sur la touche pour activer la sécurité enfant.
	3. Heure de fin	Déterminez une heure de fin pour la cuisson.
	4. Préchauffage rapide	Permet de rapidement préchauffer l'appareil.
	5. Fonction four	Appuyez sur ce symbole pour changer de mode de cuisson. Maintenez la touche enfoncée pendant 3 secondes pour un changement rapide.
	6. Smart Slider	Utilisez le Smart Slider ou les touches « +/- » pour modifier les valeurs affichées sur l'écran.
	7. Régler le temps de la cuisson et l'heure	Réglez un temps de cuisson, puis sélectionnez la fonction et faites passer l'horloge dans le mode « Veille ».
	8. Régler la température	Appuyez sur cette touche pour choisir la température.
	9. Lampe MARCHE/ARRÊT	Allumer/éteindre la lampe
	10. Démarrage/pause	Démarrer et interrompre la cuisson.


AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

Première utilisation

Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, vous devez nettoyer le compartiment de cuisson et les accessoires.

1. Retirez tous les autocollants, les films de protection des surfaces et les éléments de protection pour le transport.
2. Retirez tous les accessoires et les grilles latérales du compartiment de cuisson.
3. Nettoyez soigneusement les accessoires et les grilles latérales avec de l'eau savonneuse et une lavette ou une brosse douce.
4. Assurez-vous que le compartiment de cuisson ne contient plus aucun résidu d'emballage comme des petites boules de polystyrène ou des bouts de bois, car ils présentent un risque d'incendie.
5. Essuyez les surfaces lisses du compartiment de cuisson et de la porte avec un chiffon doux et humide.
6. Pour éliminer l'odeur de neuf de l'appareil, chauffez-le vide et avec la porte fermée.
7. Aérez bien la cuisine lorsque vous chauffez pour la première fois l'appareil. Pendant cette étape, éloignez les enfants et les animaux domestiques de la cuisine. Fermez les portes des pièces voisines.
8. Effectuez les réglages représentés. Pour savoir comment régler le mode de cuisson et la température, consultez le paragraphe suivant.
→« **Utilisation de votre appareil** », page 10

Réglages

Mode de cuisson	
Température	250 °C
Temps	1h

Une fois que l'appareil a refroidi :

1. Nettoyez les surfaces lisses et la porte avec de l'eau savonneuse et une lavette.
2. Séchez toutes les surfaces.
3. Remettez les grilles latérales en place.

Réglage de l'heure












Avant d'utiliser le four, réglez l'heure.

1. Une fois que le raccordement électrique du four est effectué, appuyez sur le symbole de l'horloge pour régler l'heure. Pour cela, utilisez le Smart Slider ou les touches +/-.
2. Appuyez de nouveau sur le symbole de l'horloge. Utilisez le Smart Slider ou les touches +/- pour régler les minutes.
3. Appuyez de nouveau sur le symbole de l'horloge pour terminer le réglage.

REMARQUE : le format de l'heure est de 24 heures.

MODES DE CUISSON

Votre appareil propose différents modes de cuisson. Pour choisir le bon type de cuisson pour votre plat, nous expliquons ici en quoi diffèrent ces modes de cuisson et quand les utiliser.

Modes de cuisson		Température	Utilisation
	Convection naturelle	30~250 °C	Pour cuire des pâtisseries et rôtir des viandes sur un seul niveau. Convient tout particulièrement à la cuisson des gâteaux avec une garniture humide.
	Chaleur tournante	50~250 °C	Pour cuire des pâtisseries et rôtir des viandes sur un ou plusieurs niveaux. Le ventilateur répartit uniformément la chaleur de la résistance circulaire.
	ECO	140~240 °C	Pour une cuisson économe en énergie.
	Convection naturelle + chaleur brassée	50~250 °C	Pour cuire des pâtisseries et rôtir des viandes sur un ou plusieurs niveaux. La chaleur des résistances est répartie de façon homogène par un ventilateur dans le compartiment de cuisson.
	Chaleur rayonnante	150~250 °C	Pour griller des mets en petites quantités et pour dorer. Placez la pièce à griller au milieu, sous la résistance du gril.
	Double gril + chaleur brassée	50~250 °C	Pour griller des mets plats et pour dorer. Le ventilateur répartit uniformément la chaleur dans le compartiment de cuisson.
	Double gril	150~250 °C	Pour griller des mets plats et pour dorer.
	Mode pizza	50~250 °C	Pour la préparation de pizzas et de mets qui demandent beaucoup de chaleur par le bas. La chaleur est diffusée par la sole et par la résistance circulaire.
	Chaleur sole	30~220 °C	Pour parfaitement dorer le fond des pizzas, des gâteaux et des pâtisseries. La chaleur est diffusée par la sole.
	Décongélation	–	Pour décongeler en douceur des aliments congelés.
	Levage de pâte	30~45 °C	Pour préparer des pâtes à la levure et au levain ainsi que pour fermenter des yaourts.

Remarques

1. Pour décongeler de grosses portions d'aliments, vous pouvez retirer les grilles latérales et poser le récipient sur le fond du compartiment de cuisson.
2. Pour chauffer de la vaisselle, retirez les grilles latérales et sélectionnez les modes « Gril + chaleur tournante » et « Chaleur brassée » avec une température de 50 °C. Il est conseillé d'utiliser le mode « Gril + chaleur tournante » si plus de la moitié du fond du compartiment de cuisson est recouvert de vaisselle.
3. Dans le mode de cuisson « Chaleur brassée », le ventilateur est activé à des moments bien précis du chauffage afin de garantir une répartition optimale de la chaleur dans le compartiment de cuisson.

Attention




1. Si vous ouvrez la porte de l'appareil pendant une cuisson, la cuisson n'est pas interrompue. Il existe alors un risque de brûlures !
2. Ne couvrez pas les fentes d'aération afin d'éviter toute surchauffe de l'appareil. Pour que l'appareil éteint refroidisse plus rapidement, le ventilateur continue de fonctionner un certain temps.


Ventilateur

Le ventilateur se met en marche et s'éteint selon les besoins. L'air chaud s'évacue au-dessus de la porte.

UTILISATION DE VOTRE APPAREIL


Cuisiner avec le four

1. Une fois que le raccordement électrique du four est effectué, appuyez sur le symbole « Fonction four » pour sélectionner des fonctions et utilisez le Smart Slider ou les touches « +/- » pour régler la température de cuisson.
2. Appuyez sur le symbole . Le four commence à fonctionner. Si vous n'appuyez pas sur le symbole, le four affiche de nouveau l'heure au bout de 10 minutes.
3. Si vous appuyez sur  pendant la cuisson, cette dernière est stoppée et si vous appuyez sur , elle est interrompue.

REMARQUE : après avoir réglé la température, appuyez sur le symbole de l'horloge  pour régler le temps de cuisson.




Préchauffage rapide

Vous pouvez raccourcir le temps de préchauffage avec la fonction Préchauffage rapide.

Sélectionnez une fonction, appuyez sur le symbole du préchauffage rapide . Le symbole du préchauffage rapide est allumé sur l'écran. Si le préchauffage rapide n'est pas disponible pour la fonction sélectionnée, un son retentit. Le préchauffage rapide n'est pas disponible pour les fonctions « Décongélation » et « Levage de pâte ».


Régler l'heure de fin

Vous pouvez régler ici l'heure à laquelle la cuisson doit se terminer.

1. Appuyez sur . Utilisez le Smart Slider ou appuyez sur le symbole « +/- » pour choisir les heures. Appuyez de nouveau sur  pour choisir les minutes. Une fois le réglage terminé, appuyez sur  pour enregistrer le réglage.
2. Si vous choisissez une heure de fin, vous devez également régler le temps de cuisson. Le paragraphe « Cuisiner avec le four » vous explique comment régler le temps de cuisson.
3. Si vous choisissez par exemple 10 heures pour l'heure de fin et 1 heure pour le temps de cuisson, le four démarre à 9 heures et s'arrête à 10 heures.

Modification pendant la cuisson

Lorsque l'appareil est allumé, vous pouvez modifier le mode de cuisson et la température avec le symbole « Fonction four » ou le Smart Slider. Si vous n'effectuez aucune action pendant 6 secondes après la modification, le four applique la modification.

Si vous souhaitez modifier le temps de cuisson pendant la cuisson, appuyez sur  et effectuez la modification avec le Smart Slider ou les touches « +/- ». Si vous n'effectuez aucune action pendant 6 secondes après la modification, le four applique la modification. Vous ne pouvez pas effectuer de modification pendant une cuisson dont l'heure de fin est définie.

Si vous souhaitez interrompre la cuisson, appuyez sur .





Remarques

La modification des modes de cuisson/de la température/du temps de cuisson restant peut avoir un impact négatif sur le résultat de la cuisson. Nous vous conseillons donc de ne pas effectuer de modification si vous n'êtes pas un cuisinier expérimenté/une cuisinière expérimentée.

Attention!

Une fois l'appareil allumé, il devient très chaud surtout à l'intérieur. Ne touchez jamais les surfaces intérieures de l'appareil ou les résistances. Utilisez des gants à fours pour retirer du compartiment de cuisson les accessoires ou les plats, et laissez l'appareil refroidir. Maintenez les enfants à une distance de sécurité pour éviter les brûlures.

Minuteur



Appuyez sur  pour utiliser le minuteur. Une fois que le temps réglé a expiré, le four émet un son. Appuyez sur le symbole  pour régler les heures. Puis, appuyez de nouveau sur le symbole  pour régler les minutes. Appuyez de nouveau sur le symbole  de l'horloge pour terminer le réglage.

Vous pouvez régler le minuteur avant et pendant la cuisson. Notez qu'il n'est pas disponible si vous avez choisi la fonction et la température.

Sécurité enfant

Afin que les enfants ne puissent pas allumer l'appareil par mégarde ou modifier des réglages, votre appareil est équipé d'une sécurité enfant.

Si vous appuyez pendant 3 secondes sur la touche, la sécurité enfant est activée. Si vous appuyez de nouveau pendant 3 secondes sur la touche, la sécurité enfant est désactivée.

Vous pouvez à tout moment activer et désactiver la sécurité enfant, que le four soit allumé ou éteint. Maintenez la touche  enfoncée pendant 3 secondes pour activer et désactiver la sécurité enfant. Le symbole  indique sur l'écran que la sécurité enfant est activée.

ACCESSOIRES

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

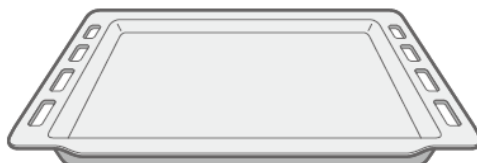
Accessoires fournis

Votre appareil est équipé des accessoires suivants :



Grille de cuisson

Pour les plats et les assiettes allant au four ainsi que pour les moules à gâteaux. Pour rôtir et pour les mets grillés.



Lèchefrite

Pour les gâteaux cuits sur plaque et les petites pâtisseries.

Utilisez uniquement les accessoires d'origine. Ils sont tout spécialement conçus pour votre appareil. Vous pouvez vous procurer les accessoires correspondants sur www.blaupunkt-einbaugeraete.com ou auprès de votre revendeur.

Remarque

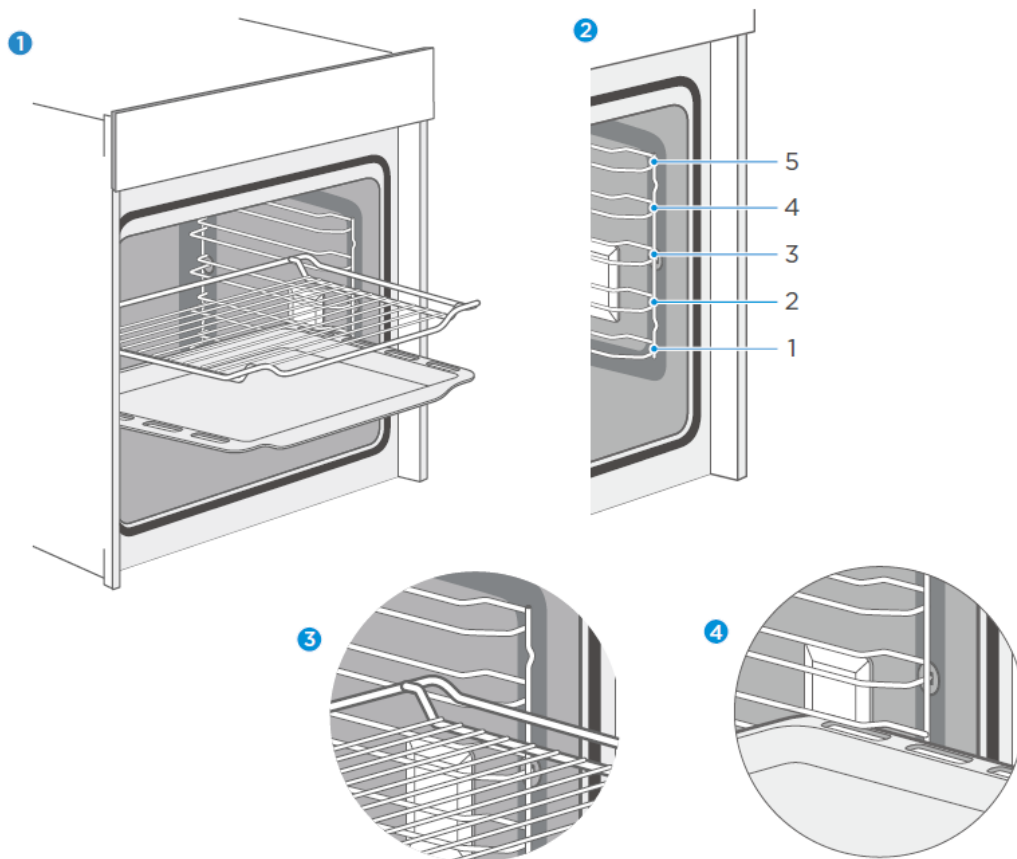
Les accessoires peuvent se déformer lorsqu'ils deviennent très chauds. Mais, leur fonction n'est pas altérée. Dès qu'ils ont refroidi, ils reprennent leur forme initiale.

Pose des accessoires

Le compartiment de cuisson est équipé de grilles latérales avec cinq niveaux d'enfournement. Le décompte des niveaux est effectué du bas vers le haut. L'accessoire peut être retiré jusqu'à environ la moitié sans risque de basculement.

Remarques

1. Assurez-vous que les accessoires sont toujours mis en place dans le bon sens dans le compartiment de cuisson comme indiqué dans l'illustration ci-dessous.
2. Insérez toujours complètement les accessoires dans le compartiment de cuisson de sorte qu'ils ne touchent pas la porte de l'appareil.



Fonction d'arrêt

L'accessoire peut être retiré jusqu'à environ la moitié jusqu'à ce qu'il soit arrêté. La fonction d'arrêt empêche le basculement de l'accessoire dû à sa force de gravité et à celle des aliments lors de son extraction. L'accessoire doit être correctement introduit dans le compartiment de cuisson afin que la sécurité anti-basculement fonctionne. En introduisant la grille de cuisson, assurez-vous qu'elle est correctement orientée, comme indiqué dans les figures 1 3.

En introduisant la lèchefrite, assurez-vous qu'elle est correctement orientée, comme indiqué dans les figures 1 4.

UTILISATION ÉCONOME EN ÉNERGIE

1. Retirez tous les accessoires inutilisés pendant la cuisson.
2. N'ouvrez pas la porte pendant la cuisson.
3. Si vous ouvrez la porte pendant la cuisson, activez le mode « Lumière » (sans modifier la température réglée).
4. Lorsque vous utilisez des modes de cuisson sans ventilateur, réduisez la température à 50 °C 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. Vous pouvez ainsi utiliser la chaleur du compartiment de cuisson pour terminer la cuisson.
5. Utilisez, si possible, la fonction « Chaleur brassée ». Vous pouvez ainsi réduire la température de 20 à 30 °C.
6. Avec la fonction « Chaleur tournante », vous pouvez cuire des mets en même temps sur plusieurs niveaux.
7. Si les mets ne peuvent pas être cuits en même temps, vous pouvez les cuire les uns après les autres pour utiliser la chaleur déjà disponible du four.
8. Ne préchauffez pas le four vide si vous n'en avez pas besoin.
Dès que la température souhaitée est atteinte, enfournez immédiatement les mets. Le voyant de contrôle s'éteint pour indiquer que la température souhaitée est atteinte.
9. N'utilisez pas de film réfléchissant, p. ex. une feuille d'aluminium, pour recouvrir le fond du compartiment de cuisson.
10. Utilisez si possible le minuteur et/ou une sonde de température.
11. Utilisez des moules et des plats à pâtisserie foncés et mats. N'utilisez aucun accessoire lourd avec des surfaces brillantes, p. ex. de l'inox ou de l'aluminium.

ENVIRONNEMENT

L'emballage permet de protéger votre nouvel appareil pendant son transport. Les matériaux utilisés sont sélectionnés avec soin et sont recyclables. Le recyclage réduit l'utilisation des matières premières et les déchets. Les appareils électriques et électroniques contiennent souvent des matériaux précieux. Ne les jetez pas avec les ordures ménagères.



SANTÉ

L'acrylamide est une substance qui se forme au moment de la cuisson à très haute température des aliments riches en amidon (p. ex. pommes de terre, frites, pain).

Conseils

1. Sélectionnez des temps de cuisson courts.
2. Dès que les aliments sont dorés, stoppez la cuisson. Évitez qu'ils ne brûlent pour ne pas qu'ils brunissent.
3. Les portions importantes développent moins d'acrylamide.
4. Utilisez, si possible, la fonction « Chaleur tournante ».
5. Frites : ne faites pas cuire plus de 450 g par plaque. Répartissez bien les frites sur la plaque et tournez-les de temps en temps. Si nécessaire, veuillez lire les informations du produit pour obtenir un résultat de cuisson optimal.

ENTRETIEN DE VOTRE APPAREIL

Produit de nettoyage

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre appareil, il gardera un aspect neuf et vous pourrez longtemps profiter de toutes ses fonctions. Vous trouverez ici des conseils pour entretenir et nettoyer correctement votre appareil.

Afin de ne pas endommager les différentes surfaces en utilisant des nettoyeurs inappropriés, veuillez respecter les indications du tableau. Selon le modèle de l'appareil, les zones indiquées ne sont pas toutes présentes sur/dans votre appareil.

Attention!

Risque de détérioration des surfaces

N'utilisez pas les produits suivants :

1. Nettoyants agressifs ou abrasifs.
2. Nettoyants à forte teneur en alcool.
3. Spirales à récurer en inox ou éponges à dos récurant.
4. Nettoyeur haute pression ou nettoyeur à vapeur.
5. Nettoyant spécial pour le nettoyage à chaud.

Avant d'utiliser des éponges et des lavettes neuves, rincez-les soigneusement.

Zone du four	Nettoyage
Partie avant en inox	<p>Eau savonneuse chaude : Nettoyez avec une lavette, puis séchez avec un chiffon doux. Éliminez immédiatement les taches de calcaire, projections de graisse, de féculé et d'albumine (p. ex. blanc d'œuf). De la corrosion peut se former sous ces salissures. Des produits d'entretien spéciaux pour inox qui sont appropriés pour des surfaces très chaudes sont disponibles dans les commerces spécialisés. Appliquez avec un chiffon doux une mince couche de produit d'entretien.</p>
Plastique	<p>Eau savonneuse chaude : Nettoyez avec une lavette, puis séchez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyant pour vitre ou de racloir à verre.</p>
Surfaces laquées	<p>Eau savonneuse chaude : Nettoyez avec une lavette, puis séchez avec un chiffon doux.</p>
Panneau de commande	<p>Eau savonneuse chaude : Nettoyez avec une lavette, puis séchez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyant pour vitre ou de racloir à verre.</p>

Zone du four	Nettoyage
Habillage de la porte	<p>Eau savonneuse chaude : Nettoyez avec une lavette, puis séchez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de racloir à verre ou de tampon en paille métallique.</p>
Poignée de la porte	<p>Eau savonneuse chaude : Nettoyez avec une lavette, puis séchez avec un chiffon doux. Si du détartrant entre en contact avec la poignée de la porte, essuyez-la immédiatement. Ces taches ne pourront sinon plus être enlevées.</p>
Surfaces émaillées et surfaces autonettoyantes	<p>Respectez les instructions pour les surfaces du compartiment de cuisson indiquées dans le tableau.</p>
Couvercle en verre de l'éclairage intérieur	<p>Eau savonneuse chaude : Nettoyez avec une lavette, puis séchez avec un chiffon doux. En cas de salissures importantes du compartiment de cuisson, utilisez un nettoyant pour four.</p>
Joint de la porte Ne le retirez jamais.	<p>Eau savonneuse chaude : Nettoyez avec une lavette. Ne frottez pas.</p>
Habillage de la porte en inox	<p>Nettoyant pour inox : Respectez les consignes du fabricant. N'utilisez pas de produit d'entretien pour inox. Retirez l'habillage de la porte pour le nettoyage.</p>
Accessoires	<p>Eau savonneuse chaude : Faites tremper et nettoyez avec une lavette ou une brosse. En cas de salissures importantes, utilisez une spirale à récurer en inox.</p>
Grilles latérales	<p>Eau savonneuse chaude : Faites tremper et nettoyez avec une lavette ou une brosse.</p>

Système télescopique

Eau savonneuse chaude :

Nettoyez avec une lavette ou une brosse.

Ne retirez pas le lubrifiant lorsque les rails sont sortis. Nettoyez-les de préférence en position rentrée.

Ne les nettoyez pas dans un lave-vaisselle.

Remarques

1. De légères différences de teintes apparaissent sur la façade de l'appareil en raison des différents matériaux tels que le verre, le plastique et le métal.
2. L'émail est cuit à des températures très élevées. Ceci peut engendrer des différences de teintes. Ce phénomène est normal et n'a aucune incidence sur le fonctionnement. Les bords de plaques minces ne peuvent pas être complètement émaillés. Ils peuvent donc présenter des aspérités. Cela n'altère pas la protection contre la corrosion.
3. Afin d'éviter la formation de salissures tenaces, maintenez l'appareil toujours propre et éliminez immédiatement les salissures.

Conseils

1. Nettoyez le compartiment de cuisson après chaque utilisation. Ainsi, les salissures ne peuvent pas s'incruster.
2. Éliminez immédiatement les taches de calcaire, projections de graisse, de fécule et d'albumine (p. ex. blanc d'œuf).
3. Si possible, éliminez immédiatement les taches d'aliments sucrés tant que les taches sont encore chaudes.
4. Pour rôtir des aliments, utilisez un récipient approprié, p. ex. une cocotte.

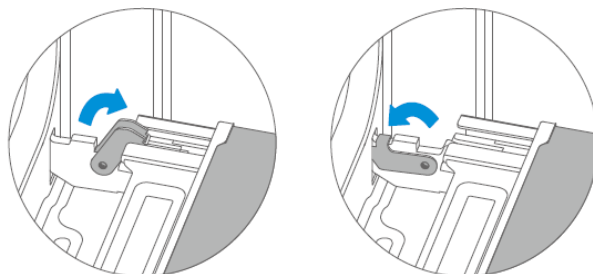
PORTE DE L'APPAREIL

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre appareil, il gardera un aspect neuf et vous pourrez longtemps profiter de toutes ses fonctions. Vous apprendrez ici comment retirer et nettoyer la porte de l'appareil.

Vous pouvez retirer la porte de l'appareil pour nettoyer et pour retirer les habillages de la porte.

Chaque charnière de la porte de l'appareil possède un levier de verrouillage.

Lorsque les leviers de verrouillage sont fermés, la porte de l'appareil est bloquée. Elle ne peut pas être décrochée. Si les leviers de verrouillage sont ouverts pour décrocher la porte de l'appareil, les charnières sont bloquées. Elles ne peuvent pas se fermer subitement.

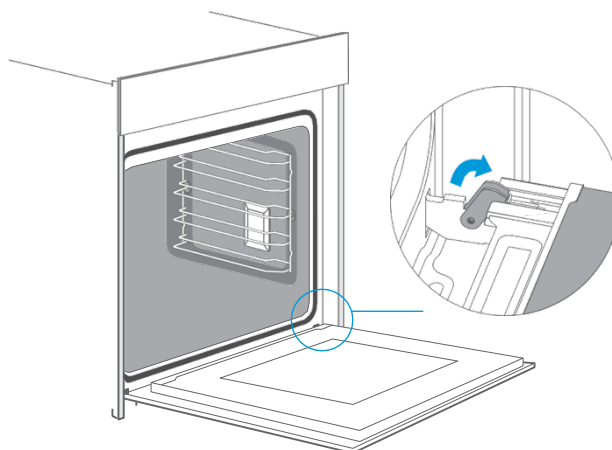


Attention! – risque de blessures !

1. Les charnières peuvent se fermer violemment si elles ne sont pas bloquées. Assurez-vous que les leviers de verrouillage sont toujours complètement fermés ou bien complètement ouverts lors du décrochage de la porte de l'appareil.
2. À l'ouverture et à la fermeture de la porte, les charnières de la porte de l'appareil bougent et peuvent pincer les doigts et d'autres membres du corps. Ne mettez jamais les doigts dans la zone des charnières.

Démontage de la porte de l'appareil

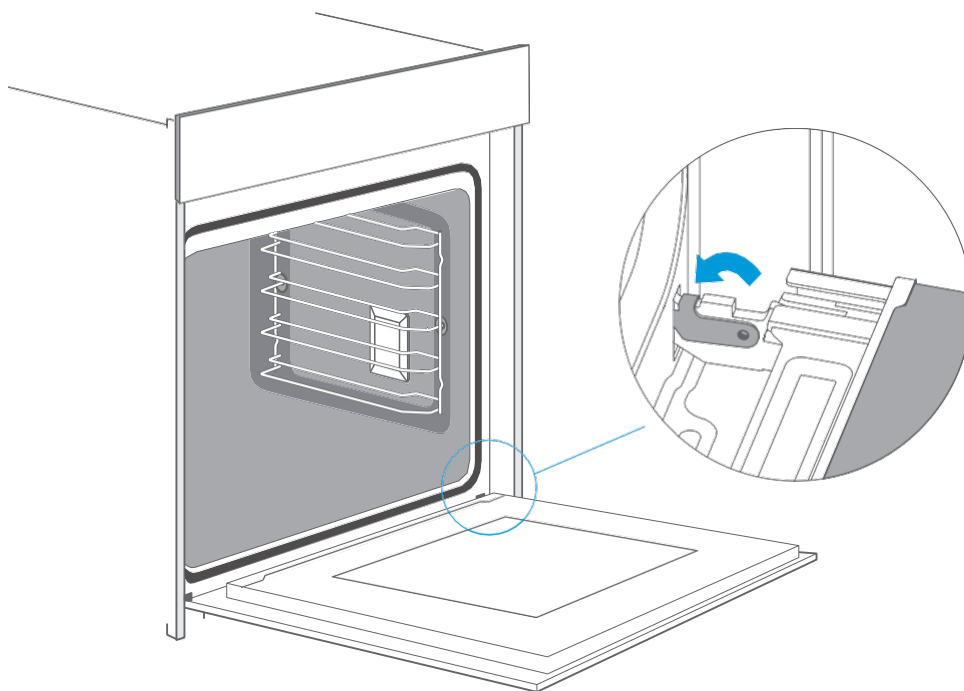
1. Ouvrez complètement la porte de l'appareil.
2. Ouvrez les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite.
3. Fermez la porte de l'appareil jusqu'à l'arrêt.
4. Avec les deux mains, tenez la porte à gauche et à droite et retirez-la par le haut.



Montage de la porte de l'appareil

Pour monter la porte de l'appareil, effectuez les étapes dans l'ordre inverse.

1. Lors du montage de la porte de l'appareil, veillez à placer les deux charnières directement sur les trous de montage que comporte la plaque frontale du compartiment de cuisson. Assurez-vous que les charnières sont placées dans la bonne position. Leur pose doit se faire facilement et sans résistance. Si vous sentez une résistance, vérifiez que les charnières sont introduites dans les bons trous.
2. Ouvrez complètement la porte de l'appareil. Vérifiez alors encore une fois que les charnières sont placées dans la bonne position. Si le montage n'est pas correct, vous ne pouvez pas fermer complètement la porte de l'appareil. Refermez les deux leviers de verrouillage.
3. Fermez la porte du compartiment de cuisson. Vérifiez encore une fois que la porte est correctement montée et que les fentes d'aération ne sont pas à moitié couvertes.

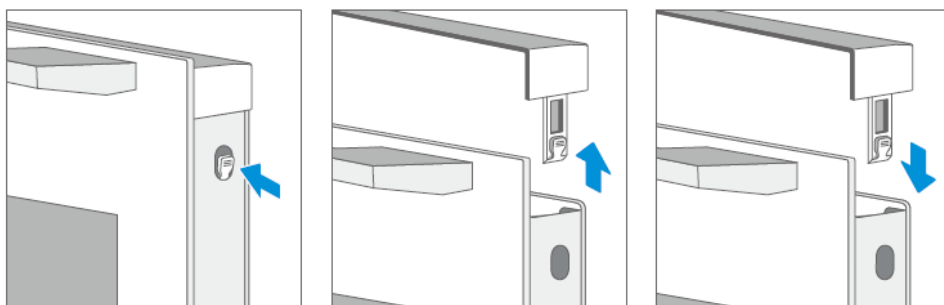


Retrait de l'habillage de la porte

La couche de plastique de l'habillage de la porte peut se décolorer. Vous pouvez retirer l'habillage pour le nettoyer en profondeur.

Retirez la porte de l'appareil comme décrit ci-dessus.

1. Appuyez sur le côté droit et gauche de l'habillage.
2. Retirez l'habillage.
3. Une fois l'habillage de la porte retirée, vous pouvez facilement enlever les autres parties de la porte de l'appareil pour poursuivre le nettoyage. Dès que le nettoyage est terminé, remettez l'habillage en place et enfoncez-le jusqu'à entendre un clic d'enclenchement.
4. Remettez la porte de l'appareil en place et fermez-la.



Attention!

Si la porte de l'appareil est correctement montée, l'habillage de la porte peut également être retiré.

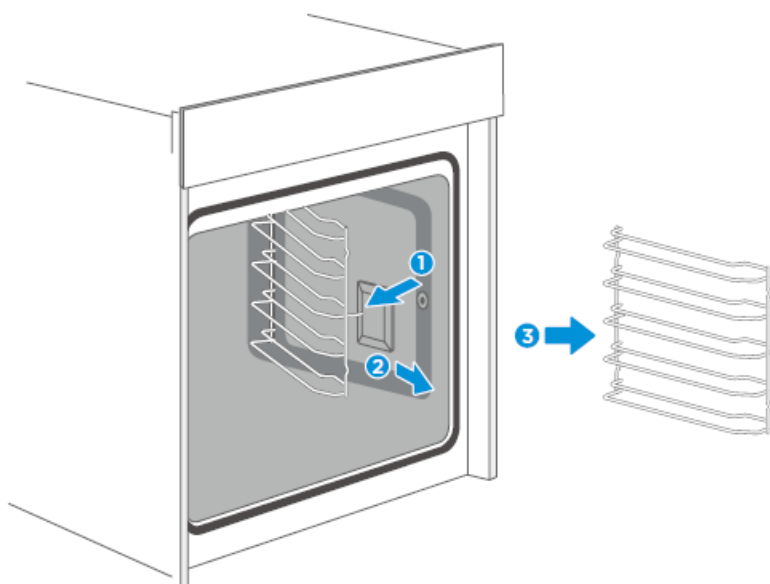
1. Une fois l'habillage de la porte retiré, la vitre intérieure de la porte de l'appareil n'est plus bloquée. La vitre peut légèrement bouger et provoquer des dommages ou des blessures.
2. Le retrait de l'habillage de la porte et de la vitre intérieure permet de réduire le poids total de la porte de l'appareil. À la fermeture de la porte, les charnières peuvent légèrement bouger et pincer les doigts. Ne mettez jamais les doigts dans la zone des charnières.

En raison des deux remarques indiquées ci-dessus, nous vous conseillons de retirer l'habillage de la porte uniquement si la porte de l'appareil a été également retirée. Les dommages résultant d'une mauvaise manipulation ne sont pas couverts par la garantie.

Grilles latérales

Si vous souhaitez nettoyer en profondeur les grilles latérales et le compartiment de cuisson, vous pouvez retirer les grilles latérales. Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre appareil, il gardera un aspect neuf et vous pourrez longtemps profiter de toutes ses fonctions.

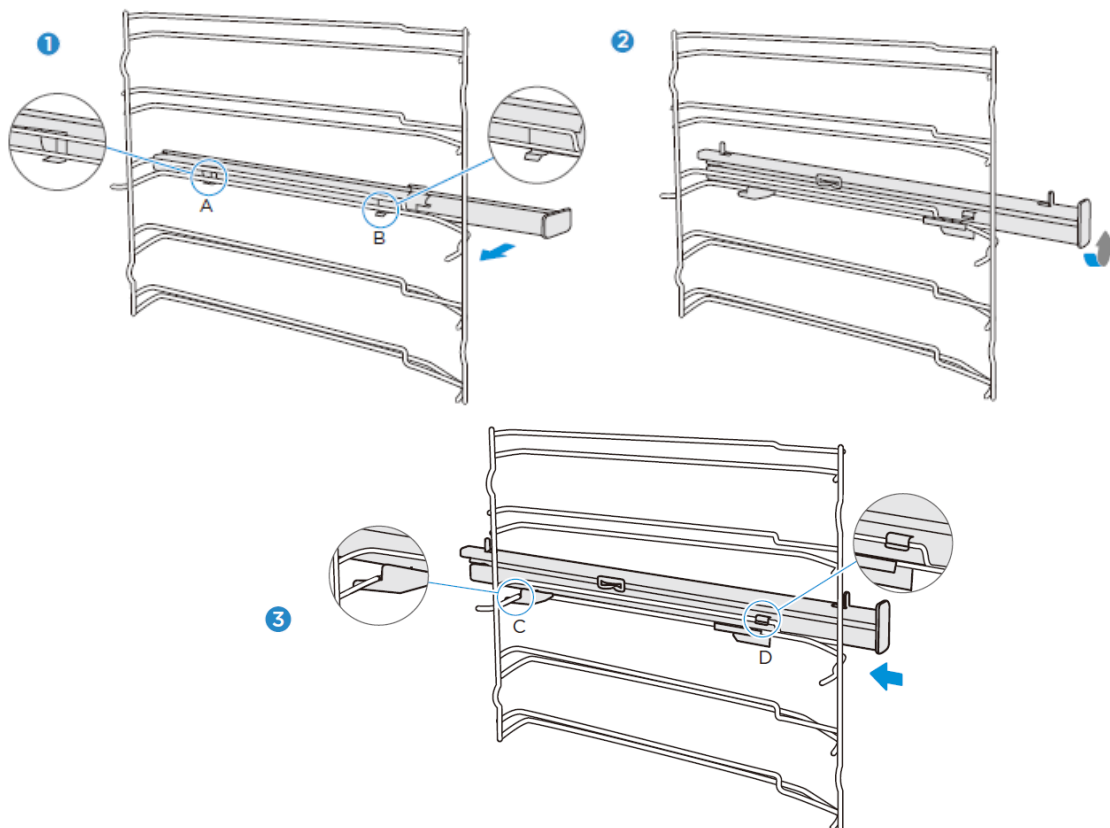
1. Tirez horizontalement la partie avant des grilles latérales. Vous pouvez ensuite retirer les grilles latérales comme indiqué dans l'illustration ci-dessous.
2. Pour replacer les grilles latérales dans le compartiment de cuisson, enfoncez d'abord correctement la partie arrière des grilles latérales dans les trous du compartiment de cuisson. Vous pouvez ensuite insérer les grilles latérales dans le compartiment de cuisson.



Fixer les rails télescopiques

(Notre exemple se réfère au côté gauche. La fixation sur le côté droit s'effectue de la même manière.)

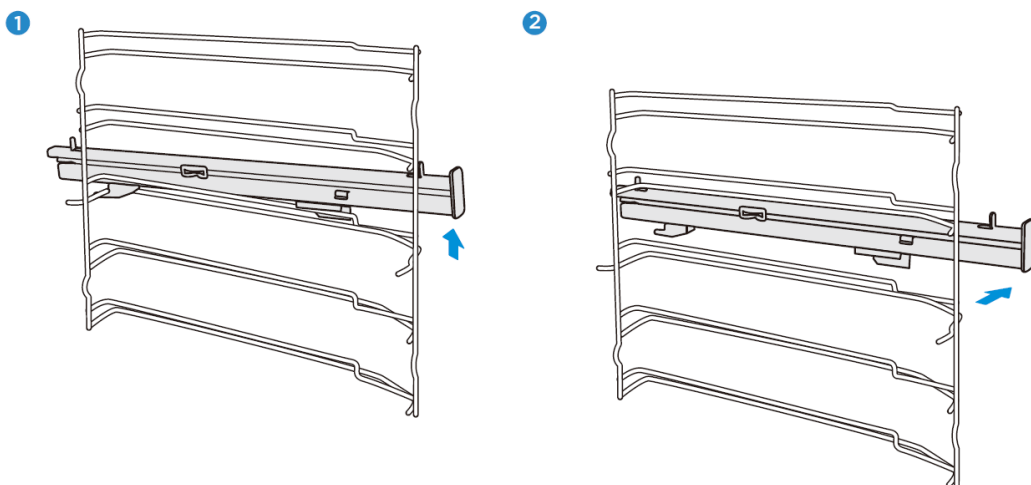
1. Posez à l'horizontale les points A et B des rails télescopiques sur le fil extérieur.
2. Tournez les rails télescopiques à 90 degrés dans le sens anti-horaire (pour le côté droit : dans le sens horaire).
3. Poussez les rails télescopiques vers l'avant, le point C est alors engagé sur le fil inférieur et le point D sur le fil supérieur.



Retirer les rails télescopiques

(Notre exemple se réfère au côté gauche. La fixation sur le côté droit s'effectue de la même manière.)

1. Soulevez énergiquement une extrémité des rails télescopiques.
2. Soulevez l'ensemble du rail télescopique et sortez-le.



DÉPANNAGE

Si une erreur se produit, assurez-vous qu'elle n'est pas due à une mauvaise utilisation avant d'appeler le service après-vente. Essayez d'abord d'éliminer vous-même l'erreur à l'aide du tableau suivant. Vous pouvez souvent facilement éliminer vous-même certains problèmes techniques de l'appareil.

Si le résultat de cuisson d'un mets n'est pas optimal, vous trouverez à la fin de la notice d'utilisation de nombreux conseils et astuces pour la préparation.

Erreur	Cause possible	Remarques/solution
L'appareil ne fonctionne pas.	Fusible défectueux.	Vérifiez le disjoncteur dans le tableau électrique.
	Panne de courant	Vérifiez si la lumière de la cuisine ou d'autres appareils ménagers fonctionnent.
Dans le mode Chaleur brassée, le ventilateur n'est pas toujours allumé.		En raison de la répartition optimale de la chaleur et de la puissance optimale du four, cette situation est normale.
Après un processus de cuisson, j'entends un bruit et je sens un flux d'air près du bandeau de commande.		Le ventilateur fonctionne encore pour éviter toute humidité élevée dans le compartiment de cuisson et pour refroidir le four. Le ventilateur s'éteint automatiquement.
Les mets ne sont pas suffisamment cuits malgré le respect de la durée indiquée dans la recette.		Une température autre que celle indiquée dans la recette est utilisée. Vérifiez la température réglée. La quantité d'ingrédients utilisée diffère de la quantité indiquée dans la recette. Vérifiez la recette.
Le mets n'est pas uniformément doré.		La température réglée est trop élevée ou le plat n'est pas enfourné sur le bon niveau. Vérifiez la recette et les réglages. La nature de la surface et/ou la couleur et/ou la matière du plat n'étaient pas adaptées à la fonction sélectionnée. Si vous utilisez la chaleur rayonnante, p. ex. dans le mode de cuisson « Convection naturelle », nous vous conseillons d'utiliser un plat mat, de couleur foncée et léger.
La lampe ne s'allume pas.		La lampe doit être remplacée.

Avertissement – Risque de choc électrique !

Les réparations qui n'ont pas été effectuées correctement sont dangereuses. Seuls nos techniciens SAV formés sont autorisés à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation endommagés. Si l'appareil est défectueux, débranchez-le du courant ou désactivez le disjoncteur dans le tableau électrique. Veuillez contacter le service après-vente.

Temps de fonctionnement maximal

Le temps de fonctionnement maximal de cet appareil est de 9 heures si vous oubliez de l'éteindre.

Remplacer la lampe du compartiment de cuisson

Si la lampe du compartiment de cuisson est défectueuse, elle doit être remplacée. Les lampes halogène résistantes à la chaleur, de 25 W et 230 V, sont disponibles dans les commerces spécialisés.

Tenez la lampe halogène avec un chiffon sec. Cela permet d'augmenter sa durée de vie.

AVERTISSEMENT

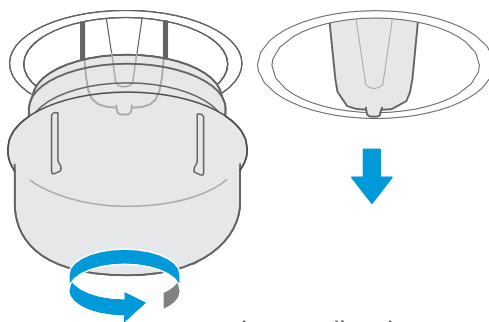
Risque de choc électrique !

Lorsque vous remplacez la lampe, les contacts du culot de la lampe sont sous tension. Avant de remplacer la lampe, débranchez la prise ou coupez le disjoncteur dans le tableau électrique.

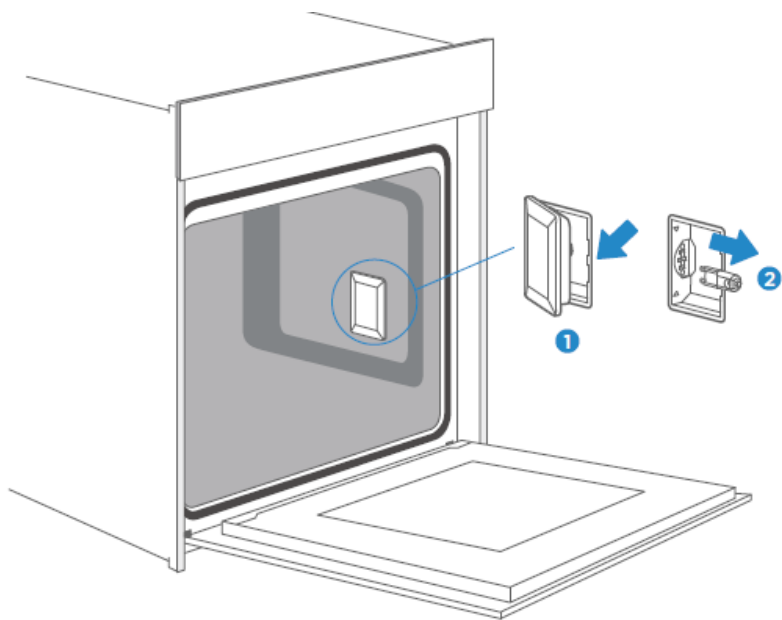
Risque de brûlures !

L'appareil devient très chaud. Ne touchez jamais les surfaces intérieures de l'appareil ou les résistances. Laissez toujours refroidir l'appareil. Maintenez toujours les enfants à une distance de sécurité.

1. Posez une serviette dans le compartiment de cuisson froid pour éviter tout dommage.
2. Lampe d'angle : tournez la protection en verre dans le sens anti-horaire pour la retirer.
Lampe latérale : retirez les grilles latérales et soulevez légèrement la protection en verre avec un outil à tête plate.
3. Tirez la lampe pour la sortir, ne la tournez pas.
4. Remettez la protection en verre en place.
5. Retirez la serviette et réarmez le disjoncteur pour vérifier que la lampe fonctionne.
6. Une fois que vous avez vérifié que la lampe fonctionne après son remplacement, remettez les grilles latérales en place.



Lampe d'angle



Lampe latérale

SERVICE APRÈS-VENTE

Si votre appareil requiert une réparation, n'hésitez pas à contacter notre service après-vente. Nous trouverons toujours une solution adaptée. Veuillez contacter le revendeur qui vous a vendu cet appareil ou directement le SAV de Blaupunkt. Vous trouverez les coordonnées correspondantes au dos de la présente notice d'utilisation. Veuillez toujours indiquer au téléphone le numéro du modèle et de série pour nous permettre de mieux vous aider. Ces numéros figurent sur la plaque signalétique visible lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil.

Tension nominale : 220-240V~
Fréquence nominale : 50Hz-60Hz
Puissance : 2,9 kW



Pour gagner du temps en cas d'urgence, vous pouvez noter dans le champ suivant le modèle de votre appareil ainsi que le numéro de téléphone du service après-vente.

CARTE D'ENTRETIEN

Numéro de modèle		Date d'achat	
Numéro de série		Revendeur	

Avertissement

Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur et ne doit être utilisé que dans un endroit bien ventilé. Lisez attentivement la présente notice avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.

CONSEILS ET ASTUCES

Vous souhaitez réaliser votre propre recette.	Essayez d'abord les réglages de recettes identiques et d'optimiser la cuisson au vu des résultats.
Mon gâteau est-il cuit ?	Environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson de la recette, piquez une brochette en bois dans le gâteau. Si la pâte n'accroche pas à la brochette en bois, le gâteau est cuit.
Après la cuisson, mon gâteau s'affaisse énormément lorsqu'il refroidit.	Baissez la température de 10 °C et vérifiez la recette pour en savoir plus sur la pâte.
Le centre du gâteau est plus haut que les bords.	Ne graissez pas le cercle du moule à charnière.
Le dessus du gâteau est trop cuit.	Utilisez un niveau d'enfournement plus bas et/ou réduisez la température (le temps de cuisson requis sera alors éventuellement plus long).
Mon gâteau est trop sec.	Augmentez la température de 10 °C (le temps de cuisson requis sera alors éventuellement plus court).
Le mets a l'air prêt, mais n'est pas cuit à l'intérieur.	Réduisez la température de 10 °C (le temps de cuisson requis sera alors éventuellement plus long) et vérifiez la recette.
Le mets a doré de manière irrégulière.	Réduisez la température de 10 °C (le temps de cuisson requis sera alors éventuellement plus long). Utilisez la convection naturelle.
Le fond du gâteau est trop clair.	Enfournez-le un niveau en-dessous.
Pâtisseries sur plusieurs niveaux : le résultat de la cuisson n'est pas le même sur les différents niveaux.	Pour cuire des pâtisseries sur plusieurs niveaux, sélectionnez un mode de cuisson utilisant le ventilateur et sortez une plaque dès qu'elle est prête, indépendamment des autres. Les pâtisseries sur plaques ne doivent pas nécessairement être prêtes au même moment.
Eau de condensation pendant la cuisson de pâtisseries	La vapeur fait partie du processus de cuisson et, en principe, elle s'évacue du four avec le flux d'air frais. Cette vapeur peut produire de l'eau de condensation sur différentes surfaces du four ou à proximité du four formant ainsi des gouttelettes d'eau. Il s'agit d'un phénomène physique qui ne peut être complètement évité.

<p>Quel type de plats pour four puis-je utiliser ?</p>	<p>Tous les plats pour four résistants à la chaleur peuvent être utilisés. Tout contact direct de l'aluminium avec les aliments devrait être évité, notamment pour les aliments acides. Assurez-vous que les récipients et les couvercles sont bien fermés.</p>
<p>Comment utiliser la fonction Gril ?</p>	<p>Préchauffez le four pendant 5 minutes et enfournez les aliments sur le niveau indiqué dans la présente notice. N'utilisez pas le four si la porte est ouverte, sauf pour enfourner/sortir/contrôler des aliments.</p>
<p>Comment s'assurer que le four reste propre lorsque je grille des aliments ?</p>	<p>Enfourez sur le niveau 1 une plaque remplie de 2 litres d'eau. Cette plaque permet de récupérer quasiment tous les liquides qui gouttent des aliments se trouvant sur la grille.</p>
<p>La résistance s'allume et s'éteint dans tous les modes de cuisson avec gril.</p>	<p>Ce processus est normal et dépend de la température réglée.</p>
<p>Comment définir les réglages du four si la recette ne contient aucune indication en rapport avec le poids du rôti ?</p>	<p>Outre le poids du rôti, sélectionnez les réglages et modifiez légèrement le temps. Utilisez si possible une sonde pour viande afin de mesurer la température dans la viande. Insérez avec précaution la pointe de la sonde en respectant les indications du fabricant. Assurez-vous que la pointe de la sonde se trouve au milieu de la partie la plus épaisse de la viande, et non à côté d'un os ou d'un trou.</p>
<p>Que se passe-t-il lorsque je verse du liquide pendant la cuisson sur un aliment se trouvant dans le four ?</p>	<p>Le liquide va cuire et former de la vapeur. C'est un processus physique normal. La plus grande précaution est préconisée en raison de la température très élevée de la vapeur. Voir aussi « Eau de condensation pendant la cuisson de pâtisseries » pour de plus amples informations. Si le liquide contient de l'alcool, la cuisson est plus rapide et des flammes peuvent se former dans le compartiment de cuisson. Assurez-vous alors que la porte est fermée. Veuillez surveiller la cuisson avec attention. Ouvrez la porte uniquement si cela est nécessaire et avec la plus grande précaution.</p>

RECETTES

GÂTEAU	Forme	Niveau	Mode de cuisson	Temp. en °C	Durée en minutes: secondes
Génoise (simple) dans moule à cake	Moule à cake	2	Convection naturelle + chaleur brassée	170	50
Génoise (simple) dans moule à cake	Moule à cake	1	Convection naturelle	140	70
Génoise (simple) dans moule à charnière	Moule à charnière	1	Convection naturelle + chaleur brassée	150	50
Génoise avec fruits sur lèchefrite	Lèchefrite	1	Convection naturelle	140	70
Brioche aux raisins secs Muffins (pâte à levure)	Moule à muffins	2	Convection naturelle	220	Temps de préchauffage : 19:00 Temps de cuisson : 11:00
Kouglof (pâte à levure)	Lèchefrite	1	Convection naturelle	150	Temps de préchauffage : 11:00 Temps de cuisson : 60:00
Muffins	Moule à muffins	1	Convection naturelle	160	Temps de préchauffage : 8:30 Temps de cuisson : 30:00
Muffins	Moule à muffins	1	Convection naturelle + chaleur brassée	150	Temps de préchauffage : 8:30 Temps de cuisson : 30:00
Gâteau aux pommes avec pâte à levure sur lèchefrite	Lèchefrite	1	Convection naturelle + chaleur brassée	160	Temps de préchauffage : 10:00 Temps de cuisson : 42:30
Biscuit génoise pour fond de tarte (6 œufs)	Moule à charnière	1	Convection naturelle	160	Temps de préchauffage : 09:30 Temps de cuisson : 41:00






Biscuit génoise pour fond de tarte (4 œufs)	Moule à charnière	1	Convection naturelle	160	Temps de préchauffage : 09:00 Temps de cuisson : 26:00
Biscuit génoise pour fond de tarte	Moule à charnière	1	Chaleur tournante	160	35
Gâteau aux pommes avec pâte à levure sur lèche-frite	Lèche-frite	2	Convection naturelle + chaleur brassée	150	Temps de préchauffage : 08:00 Temps de cuisson : 42:00
Brioche tressée	Lèche-frite	2	Convection naturelle + chaleur brassée	150	40
20 tartelettes	Lèche-frite	2	Chaleur tournante	150	36
40 tartelettes	Lèche-frite	2+4	Chaleur tournante	150	Temps de préchauffage : 10:00 Temps de cuisson : 34:00
Gâteau au beurre (pâte à levure)	Lèche-frite	2	Convection naturelle	150	Temps de préchauffage : 08:00 Temps de cuisson : 30:00
Petits gâteaux à pâte sablée	Lèche-frite	2	Convection naturelle	170	Temps de préchauffage : 08:00 Temps de cuisson : 13:00
Petits gâteaux à pâte sablée 2 lèche-frites	Lèche-frite	2+4	Convection naturelle + chaleur brassée	160	Temps de préchauffage : 08:20 Temps de cuisson : 12:00
Petits biscuits	Lèche-frite	2	Convection naturelle	160	Temps de préchauffage : 08:00 Temps de cuisson : 10:00
Petits biscuits	Lèche-frite	2+4	Convection naturelle + chaleur brassée	150	Temps de préchauffage : 08:00 Temps de cuisson : 14:00

PAIN	Forme	Niveau	Mode de cuisson	Temp. en °C	Durée en minutes: secondes
Pain blanc (1 kg de farine) dans moule à cake	Moule à cake	1	Convection naturelle	170	Temps de préchauffage : 09:20 Temps de cuisson : 50:00
Pain blanc (1 kg de farine) dans moule à cake	Moule à cake	1	Convection naturelle + chaleur brassée	170	Temps de préchauffage : 12:00 Temps de cuisson : 45:00
Pizza fraîche (mince)	Lèchefrite	2	Convection naturelle	170	Temps de préchauffage : 09:30 Temps de cuisson : 21:00
Pizza fraîche (épaisse)	Lèchefrite	2	Convection naturelle	170	Temps de préchauffage : 10:00 Temps de cuisson : 45:00
Pizza fraîche (épaisse)	Lèchefrite	2	Convection naturelle + chaleur brassée	170	Temps de préchauffage : 08:00 Temps de cuisson : 41:00
Pain	Lèchefrite	1	Chaleur tournante	190	Temps de préchauffage : 09:00 Temps de cuisson : 30:00

VIANDE	Forme	Niveau	Mode de cuisson	Temp. en °C	Durée en minutes: secondes
Filet de bœuf (1,6 kg)	Lèche-frite	2	Double gril + chaleur brassée	180	55
Pain de viande 1 kg	Lèche-frite	1	Convection naturelle	180	75
Poulet 1 kg	Lèche-frite	Niveau 2 : grille de cuisson Niveau 1 : Lèche-frite	Double gril + chaleur brassée	180	50
Poisson (2,5 kg)	Lèche-frite	2	Convection naturelle	170	70
Carré de viande	Lèche-frite	3	Chaleur tournante	120	85
Rôti d'échine de porc	Lèche-frite	1	Chaleur tournante	160	82
Poulet 1,7kg	Lèche-frite	Niveau 2 : grille de cuisson Niveau 1 : Lèche-frite	Chaleur tournante	180	78

PLATS TESTS SELON EN 60350-1

RECETTES	Accessoires	F	°C	Niveau	Temps (min)	Préchauffage
Génoise	Moule à charnière Ø26cm		170	1	30-35	NON
Génoise	Moule à charnière Ø26cm		160	1	30-35	NON
Petit gâteau	1 lèche-frite		150	2	30-40	OUI
Petit gâteau	1 lèche-frite		150	2	40-50	OUI
Petit gâteau	2 lèche-frites		150	Niveau 2 et niveau 4	30-35	OUI
Gâteau au fromage blanc	Moule à charnière Ø26cm		150	1	70-80	NON
Gâteau aux pommes	Moule à charnière Ø20cm		170	1	80-85	NON

Gâteau aux pommes	Moule à charnière Φ20cm		160	1	70-80	NON
Pain	1 lèche-frite		210	1	30-35	OUI
Pain	1 lèche-frite		190	1	30-35	OUI
Toast	Grille de cuisson		Max.	5	6-8	OUI, 5 min
Poulet	Grille de cuisson et lèche-frite		180	Grille de cuisson : niveau 2 Lèche-frite : niveau 1	75-80	OUI

EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE SELON EN 60350-1

Veillez tenir compte des informations suivantes :

1. La mesure permettant de déterminer les données du fonctionnement avec air forcé et les données de la plaque signalétique est effectuée dans le mode « ECO ».
2. La mesure des données pour le mode de cuisson conventionnel est effectuée dans le mode « Convection naturelle ».
3. Pendant la mesure, le compartiment de cuisson ne contient que les accessoires requis. Tous les autres accessoires doivent être retirés.
4. Le four est installé comme décrit dans la notice de montage et il est placé au centre du meuble.
5. Pour la mesure, la porte de l'appareil doit être fermée comme c'est le cas pour un usage domestique normal, même si le câble de mesure entrave la fonction du joint.
Pour que cette étanchéité entravée n'ait aucun impact négatif sur les données énergétiques, la porte doit être parfaitement fermée pendant la mesure. L'utilisation d'un outil sera éventuellement nécessaire pour garantir l'étanchéité du joint comme dans une utilisation domestique au cours de laquelle aucun câble n'entrave l'étanchéité.
6. Le volume du compartiment de cuisson pour la fonction « Décongélation » est déterminé comme décrit à la page 10. Pour garantir une utilisation efficace du four, tous les accessoires, y compris les grilles latérales, sont retirés.

CUISSON AVEC LE MODE « ECO »

Dans le mode « ECO », la chaleur est diffusée par la sole et par la résistance chauffante. Ce mode vous permet de cuire vos mets en économisant de l'énergie.

RECETTES	Accessoires	°C	Niveau	Temps (min)	Préchauffage
Brioche tressée	1 lèche-frite	180	1	45-50	NON
Rôti de porc	1 lèche-frite	200	1	80-85	NON
Gâteau aux cerises	Moule à charnière	200	1	55-60	NON
Rôti de bœuf 1,3 kg	1 lèche-frite	200	1	80-85	NON
Brownies	Grille de cuisson et plaque en verre	180	1	55-60	NON
Gratin de pommes de terre	Grille de cuisson et plaque ronde	180	1	65-70	NON
Lasagnes	Grille de cuisson et plaque en verre	180	1	75-80	NON
Gâteau au fromage blanc	Moule à charnière Φ20cm	160	1	80-90	NON

FICHE DE DONNÉES (UE 65/2014 et UE 66/2014)

Four encastrable Blaupunkt

5B50N8590

Nombre de compartiments de cuisson	1
Source de chaleur	Électrique
Volume utile	72 l
ECElectric, compartiment de cuisson (mode de cuisson conventionnel)	1,06 kWh/cycle
ECElectric, compartiment de cuisson (chaleur brassée)	0,69 kWh/cycle
EEICavity	81,9
Classe d'efficacité énergétique (A+++ à D)	A+

Remarque

Tous les modes de cuisson décrits à la page 9 sont des fonctions principales du four.

INHOUDSOPGAVE

2 VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

- 3 Waarschuwing
 - 5 Schadeoorzaken
-

6 MONTAGE

7 BEDIENING VAN HET APPARAAT

- 7 Bedieningselementen
 - 8 Voor gebruik van het apparaat
 - 9 Bedrijfsmodi
 - 10 Gebruik van uw apparaat
-

13 TOEBEHOREN

15 ENERGIE-EFFICIËNT GEBRUIK

15 MILIEU

15 GEZONDHEID

16 ONDERHOUD VAN UW APPARAAT

19 DEUR VAN HET APPARAAT

24 PROBLEEMOPLOSSING

27 KLANTENSERVICE

28 TIPS EN TRUCS

30 RECEPTEN

- 30 Taart
 - 31 Brood en pizza
 - 32 Vlees
-

32 TESTVOEDSEL CONFORM EN 60350-1

33 ENERGIE-EFFICIËNTIE CONFORM EN 60350-1

34 KOKEN IN DE BEDRIJFSMODUS „ECO“

34 GEGEVENSBLAD (EU 65/2014 & EU 66/2014)

VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

Hartelijk dank, dat hebt gekozen voor een inbouwoven van Blaupunkt. Lees voor u uw nieuwe apparaat uitpakt eerst deze handleiding grondig door. Alleen dan kunt u uw apparaat veilig en correct bedienen. Wij raden sterk aan, de bedienings- en montagehandleiding te bewaren voor later gebruik of voor toekomstige bezitters.

1. In de vaste bedrading moeten conform de bedradingsregels voorzieningen voor uitschakelen worden ingebouwd. Er moet een in de vaste bedrading geïntegreerde uitschakeling worden voorzien.
2. De isolatie van de vaste bedrading moet worden beschermd, bijvoorbeeld door isolatieslangen met een geschikte temperatuurklasse.
3. De in de vaste bedrading geïntegreerde uitschakeling gebeurt conform AS/NZS 3000.
4. Het apparaat en zijn toegankelijke delen worden tijdens het gebruik heet. Kleine kinderen moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden.
5. Tijdens het gebruik wordt het apparaat heet. De verwarmingselementen in de oven mogen niet worden aangeraakt.
6. Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale vermogens of gebrekkige ervaring en kennis, indien en voor zover ze door de voor hen verantwoordelijke persoon zijn geïnstrueerd omtrent het apparaat en de daarmee verbonden risico's en gevaren begrijpen.
7. Kinderen onder 8 jaar moeten voortdurend bewaakt of uit de buurt gehouden worden. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of gebrekkige ervaring en kennis, behalve wanneer ze onder toezicht staan of een instructie voor het veilige gebruik van het apparaat hebben gekregen.
8. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
9. Gebruik geen scherpe schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers voor het reinigen van de ruit in de ovendeur, omdat die het oppervlak kunnen bekrassen, wat kan leiden tot versplinteren van het glas. Het apparaat mag niet worden gereinigd met een stoomreiniger.
10. Kinderen mogen dit apparaat alleen onder toezicht reinigen en onderhouden.
11. Gemorst voedsel moet voor de reiniging worden verwijderd.
12. Bij de reiniging kunnen de oppervlakken heter worden dan normaal. De oven moet voor het verwijderen van de beveiliging uitgeschakeld en na de reiniging moet de beveiliging conform de aanwijzingen weer worden aangebracht.
13. Controleer het apparaat na het uitpakken op eventuele schade. Sluit het apparaat niet aan, wanneer het is beschadigd. Alleen een erkende vakman mag apparaten zonder stekker aansluiten. Schade, die is ontstaan door verkeerd aansluiten, wordt niet gedekt door de garantie.
14. Vergewis u ervan, dat het apparaat is uitgeschakeld, voor u de lamp vervangt, om het gevaar van een stroomschok te vermijden.

15. Gebruik het apparaat alleen binnen. Het apparaat mag alleen worden gebruikt voor de bereiding van gerechten en dranken. Het apparaat moet tijdens het gebruik worden bewaakt.
16. Schuif alle accessoires altijd op de juiste manier in de kookruimte.
17. De bovenstaande informatie wordt verstrekt conform IEC 60335-1 / EN 60335-1 / IEC 60335-2-6 / EN 60335-2-6.

WAARSCHUWING

Gevaar van een elektrische schok!

1. Verkeerd uitgevoerde reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties en de vervanging van beschadigde stroomkabels mogen alleen worden uitgevoerd door een van onze klantenservicemedewerkers. Wanneer het apparaat defect is, koppelt u het los van het net of schakelt de stroomonderbreker in de zekeringenkast uit. Neem contact op met de klantenservice.
2. De kabelisolatie van elektrische apparaten kan bij aanraken van hete apparaatdelen smelten. Breng de kabel van elektrische apparaten nooit in contact met hete apparaatdelen.
3. Gebruik geen hogedrukreiniger of stoomreiniger, omdat dit een elektrische schok kan veroorzaken.
4. Een defect apparaat kan een elektrische schok veroorzaken. Schakel nooit een defect apparaat in. Wanneer het apparaat defect is, koppelt u het los van het net of schakelt de stroomonderbreker in de zekeringenkast uit. Neem contact op met de klantenservice.

Brandgevaar!

1. In de kookruimte opgeslagen brandbare voorwerpen kunnen ontbranden. Bewaar geen brandbare voorwerpen in de kookruimte. Open nooit de deur van het apparaat, wanneer er rook binnenin is. Schakel in dit geval het apparaat uit en trek de stekker eruit of schakel de stroomonderbreker in de zekeringenkast uit.
2. Bij het openen van de deur van het apparaat ontstaat tocht. Daarbij kan het bakpapier in aanraking komen met het verwarmingselement en in brand vliegen. Leg tijdens het voorverwarmen geen bakpapier los over de toebehoren. Verzwaar het bakpapier altijd met een schaal of een bakplaat. Bedek alleen het nodige oppervlak met bakpapier. Het bakpapier mag niet buiten de toebehoren uitsteken.

Verwondingsgevaar!

1. Gekrast glas in de deur van het apparaat kan leiden tot scheuren. Gebruik geen glasschraper, scherpe of schurende reinigingsmiddelen.
2. De scharnieren van de deur van het apparaat bewegen bij het openen en sluiten van de deur. Daarbij kunnen vingers of andere lichaamsdelen worden ingeklemd. Houd uw handen uit de buurt van de scharnieren.

Verbrandingsgevaar!

1. Het apparaat wordt zeer heet. Raak nooit de binnenvlakken van het apparaat of de verwarmingselementen aan.
2. Laat het apparaat altijd afkoelen.
3. Houd kinderen altijd op een veilige afstand.
4. Toebehoren en ovenservies worden zeer heet. Gebruik altijd ovenwanten, om toebehoren of ovenservies uit de kookruimte te verwijderen.
5. Alcoholische dampen kunnen in de hete kookruimte ontbranden. Bereid nooit gerechten, die grote hoeveelheden vloeistoffen met hoog alcoholgehalte bevatten. Gebruik slechts kleine hoeveelheden vloeistoffen met hoog alcoholgehalte. Open de deur van het apparaat altijd voorzichtig.

Gevaar van brandwonden!

1. De toegankelijke delen worden tijdens gebruik heet. Raak nooit de hete delen. Houd kinderen altijd op een veilige afstand.
2. Bij het openen van de deur van het apparaat kan hete damp uit treden. Afhankelijk van de temperatuur is de damp mogelijk niet zichtbaar. Kom bij het openen niet te dicht bij het apparaat. Open de deur van het apparaat altijd voorzichtig. Houd kinderen uit de buurt.
3. Water in de hete kookruimte kan hete damp genereren. Giet nooit water in de hete kookruimte.

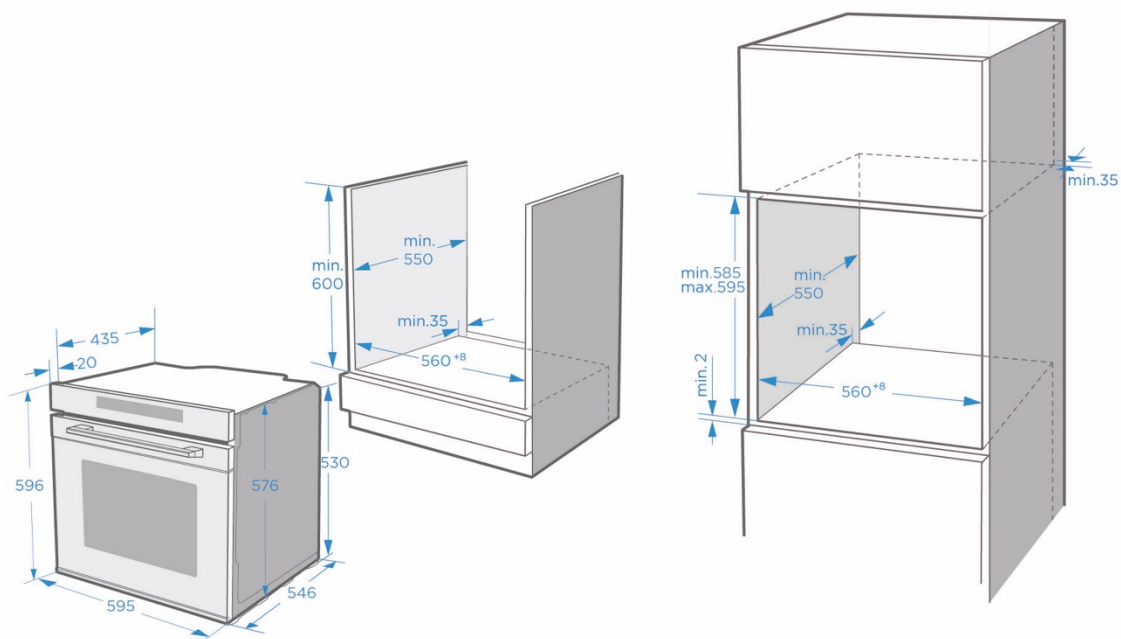
Gevaar door magnetisme!

In het bedieningspaneel resp. in de bedieningselementen worden permanente magneten gebruikt. Ze kunnen elektronische implantaten, bijvoorbeeld pacemakers of insulinepompen, beïnvloeden. Draggers van elektronische implantaten moeten een afstand van minstens 10 cm tot het bedieningspaneel aanhouden.

Schadeorzaken

1. Toebehoren, folie, bakpapier of ovenservies op de bodem van de kookruimte: Leg geen toebehoren op de bodem van de kookruimte. Bedek de bodem van de kookruimte niet met een soort folie of bakpapier. Plaats geen ovenservies op de bodem van de kookruimte, wanneer een temperatuur van meer dan 50 °C is ingesteld. Dit leidt tot een accumulatie van warmte. Daardoor wordt het email beschadigd.
2. Aluminiumfolie: Aluminiumfolie in de kookruimte mag niet in aanraking komen met het glas van de deur. Dit kan leiden tot een permanente verkleuring van het glas van de deur.
3. Siliconenpannen: Gebruik geen siliconenhoudende pannen, matten, afdekkingen of toebehoren. Daardoor kan de ovensensor worden beschadigd.
4. Water in de hete kookruimte: Giet geen water in de kookruimte, wanneer deze heet is. Daardoor vormt zich damp. De temperatuurverandering kan leiden tot een beschadiging van het email.
5. Vocht in de kookruimte: Over een langere periode kan vocht in de kookruimte leiden tot corrosie. Laat het apparaat na het gebruik drogen. Bewaar vochtige levensmiddelen niet gedurende langere tijd in de gesloten kookruimte. Bewaar geen levensmiddelen in de kookruimte.
6. Afkoelen bij geopende deur van het apparaat: Laat het apparaat na het gebruik bij hoge temperaturen alleen bij gesloten deur afkoelen. In de deur van het apparaat mag niets worden geklemd. Ook wanneer de deur slechts een spleet open wordt gelaten, kunnen de fronten van aangrenzende apparaten met de tijd worden beschadigd. Laat het apparaat alleen dan met open deur drogen, wanneer tijdens het gebruik van de oven veel vocht is geproduceerd.
7. Fruitsap: Bedek de bakplaat bij het bakken van bijzonder sappige fruittaart niet te royaal. Van de bakplaat druipend fruitsap laat vlekken achter, die zich niet laten verwijderen. Gebruik indien mogelijk een diepere universele bakplaat.
8. Sterk vervuilde afdichting: Is de afdichting sterk vervuild, sluit de deur van het apparaat niet meer goed. Daardoor kunnen de fronten van aangrenzende apparaten worden beschadigd. Houd de afdichting altijd schoon.
9. Toesteldeur als zitje, plank of werkblad: Ga niet op de deur van het apparaat zitten, leg er niets op, hang er niets aan. Plaats geen kookgerei of toebehoren op de deur van het apparaat.
10. Inzetten van toebehoren: Afhankelijk van het apparaatmodel kunnen toebehoren bij het sluiten van de deur van het apparaat de deurbekleding bekrassen. Plaats toebehoren altijd tot de aanslag in de kookruimte.
11. Dragen van het apparaat: Het apparaat niet aan de deugreep dragen of vasthouden. De deugreep kan het gewicht van het apparaat niet dragen en kan afbreken.
12. Wanneer u de restwarmte van de uitgeschakelde oven gebruikt voor het warmhouden van gerechten, kan veel vocht ontstaan in de kookruimte. Dit kan leiden tot de vorming van condenswater en corrosieschade aan uw apparaat en schade in uw keuken veroorzaken. Vermijd de vorming van condenswater, doordat u de deur opent of de bedrijfsmodus „Ontdooien“ gebruikt.

MONTAGE



Om ervoor te zorgen dat het apparaat veilig kan worden gebruikt, moet het vakkundig met inachtneming van de montagehandleiding worden geïnstalleerd. Schade, die ontstaat door een verkeerde montage, wordt niet gedekt door de garantie.

Draag bij de montage veiligheidshandschoenen, om u te beschermen tegen snijwonden door scherpe randen.

Controleer het apparaat voor de montage op schade. Sluit het niet aan, wanneer het is beschadigd. Verwijder voor het inschakelen van het apparaat het complete verpakkingsmateriaal en de kleeffolie.

De bovenstaande afmetingen zijn vermeld in mm.

Om het apparaat na de montage indien nodig van de stroomvoorziening te kunnen loskoppelen, moet de stekker toegankelijk resp. een schakelaar in de vaste bedrading ingebouwd zijn.

Waarschuwing: Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur worden geïnstalleerd, om oververhitting te vermijden.

BEDIENING VAN HET APPARAAT

BEDIENINGSELEMENTEN



	1. AAN/UIT	Oven in-/uitschakelen.
	2. Timer/kinderbeveiliging	Timer gebruiken/knop 3 seconden indrukken, om kinderbeveiliging in te schakelen.
	3. Eindtijd	Een eindtijd vastleggen voor het kookproces.
	4. Snel voorverwarmen	Voor het snel voorverwarmen.
	5. Ovenfunctie	Druk op dit symbool, om de bedrijfsmodus te veranderen. Houd de knop 3 seconden lang gedrukt, om deze snel te veranderen.
	6. Smart slider	U kunt de smart-slider of de knoppen „+/-“ gebruiken, om de op het display aangegeven waarden te veranderen.
	7. Kookduur en tijd instellen	Een kookduur instellen, dan de functie kiezen en de klok in de bedrijfsmodus „Stand-by“ schakelen.
	8. Temperatuur instellen	Toets indrukken, om de temperatuur in te stellen.
	9. Lamp AAN/UIT	Lamp in-/uitschakelen.
	10. Start/pauze	Kookprocedure starten en onderbreken.


VOOR GEBRUIK VAN HET APPARAAT

Eerste gebruik

Voor u het apparaat voor de eerste keer gebruikt voor de bereiding van gerechten, moet u de kookruimte en de toebehoren reinigen.

1. Verwijder alle stickers, oppervlakbeschermfolies en transportbeschermingsdelen.
2. Verwijder alle toebehoren en de inschuifrails uit de kookruimte.
3. Reinig de toebehoren en de inschuifrails grondig met zeepwater en een doek of een zachte borstel.
4. Let erop, dat de kookruimte geen verpakingsresten zoals piepschuimballetjes of stukken hout bevat, omdat deze brandgevaar kunnen opleveren.
5. Veeg de gladde oppervlakken in de kookruimte en aan de deur af met een zachte, vochtige doek.
6. Om de nieuwe geur van het apparaat te verwijderen, verwarmt u het apparaat in lege toestand en bij gesloten oven deur.
7. Ventileer de keuken bij het eerste opwarmen van het apparaat grondig. Houd ondertussen kinderen en huisdieren uit de buurt van de keuken. Sluit de deur naar de aangrenzende ruimtes.
8. Stel de weergegeven instellingen in. Hoe u bedrijfsmodus en de temperatuur instelt, ziet u in de volgende paragraaf.
→„Gebruik van uw apparaat“ op pagina 10

Instellingen

Bedrijfsmodus	
Temperatuur	250 °C
Tijd	1h

Nadat het apparaat is afgekoeld:

1. Reinig de gladde oppervlakken en de deur met zeepwater en een doek.
2. Droog alle oppervlakken.
3. Plaats de inschuifrails terug.

Tijd instellen

Voor de oven kan worden gebruikt, moet de tijd worden ingesteld.

1. Nadat de oven elektrisch is aangesloten, tikt u op het kloksymbool, om de tijd in uren te selecteren. Gebruik hiervoor de smart-slider of de knoppen +/-.
2. Tik opnieuw op het kloksymbool. Gebruik de smart-slider of de knoppen +/- om de tijd nu in minuten in te stellen.
3. Tik opnieuw op het kloksymbool, om de instelprocedure te beëindigen.

OPMERKING: De klok heeft een 24-uursweergave.

BEDRIJFSMODI

Uw apparaat beschikt over verschillende bedrijfsmodi. Wij lichten nu de verschillen en toepassingsgebieden toe, zodat u de juiste soort verwarming kunt kiezen voor uw gerecht.

Bedrijfsmodi		Temperatuur	Gebruik
	Boven-/onderwarmte	30~250 °C	Voor traditioneel bakken en braden op een niveau. Bijzonder geschikt voor taart met een vochtige topping.
	Hete lucht	50~250 °C	Voor het bakken en braden op een of meer niveaus. De warmte komt van de ringverwarming, die de ventilator gelijkmatig omringt.
	ECO	140~240 °C	Voor energiebesparend koken.
	Boven-/onderwarmte + circulatielucht	50~250 °C	Voor het bakken en braden op een of meer niveaus. De warmte van de verwarmingselementen in de kookruimte wordt gelijkmatig verdeeld door een ventilator.
	Stralingswarmte	150~250 °C	Voor het grillen van kleine hoeveelheden voedsel en voor het aanbraden. Leg het te grillen voedsel in het middelste deel onder het grillverwarmingselement.
	Dubbele grill + circulatielucht	50~250 °C	Voor het grillen van platte gerechten en voor het aanbraden. De ventilator verdeelt de warmte gelijkmatig in de kookruimte.
	Dubbele grill	150~250 °C	Voor het grillen van platte gerechten en voor het aanbraden.
	Pizzamodus	50~250 °C	Voor pizza en gerechten, die veel warmte van onder nodig hebben. Hierbij worden de onderwarmte en de ringverwarming ingeschakeld.
	Onderwarmte	30~220 °C	Voor het extra bruinen van de bodems van pizza's, taart en gebak. De warmte komt van de onderwarmte.
	Ontdooien	–	Voor het voorzichtig ontdooien van diepvriesproducten.
	Deeggeleiding	30~45 °C	Voor de productie van gist en zuurdesem en voor de teelt van yoghurt.

Aanwijzingen

1. Voor het ontdooien van grote porties levensmiddelen kan men de inschuifrails verwijderen en het reservoir op de bodem van de kookruimte zetten.
2. Voor het voorverwarmen van servies moeten de inschuifrails verwijderd en de bedrijfsmodi „Hete lucht grill“ en „Circulatielucht“ met een temperatuur van 50 °C gekozen worden. Bedrijfsmodus „Hete lucht grill“ moet worden gebruikt, wanneer meer dan de helft van de kookruimte is bedekt met servies.
3. In de bedrijfsmodus „Circulatielucht“ wordt op bepaalde tijden van het opwarmproces de ventilator ingeschakeld, om een optimale warmteverdeling in de kookruimte te garanderen.

Let op




1. Wanneer u de deur van het apparaat tijdens een lopend proces opent, wordt het proces niet gestopt. In dit geval bestaat verbrandingsgevaar!
2. Dek de ventilatiesleuven niet af. Daardoor kan het apparaat oververhitten. Om ervoor te zorgen dat het apparaat sneller afkoelt, kan de ventilator nog een poosje lopen.


Ventilator

De ventilator schakelt naar behoefte in en uit. De hete lucht ontwijkt via de deur.


GEBRUIK VAN UW APPARAAT

Met de oven koken

1. Nadat de oven elektrisch is aangesloten, tikken op het symbool „Ovenfunctie“, om functies te kiezen en gebruik de smart-slider of de knoppen „+/-“, om de temperatuur in te stellen.
2. Tik op het symbool . De oven begint te werken. Wanneer u niet op het symbool tikt, geeft de oven na 10 minuten weer de tijd aan.
3. Wanneer u tijdens de kookprocedure op  tikt, wordt de procedure afgebroken en wanneer u op  tikt, wordt er gepauzeerd.


OPMERKING: Na de temperatuurinstelling tikt u op het kloksymbool , om de kooktijd in te stellen.

Snel voorverwarmen

U kunt de voorverwarmtijd verkorten met de functie Snel voorverwarmen. Selecteer een functie, tik op het symbool voor snel voorverwarmen . Het symbool voor snel voorverwarmen op het display licht op. Wanneer Snel voorverwarmen bij de gekozen functie niet beschikbaar is, klinkt een pieptoon. Snel voorverwarmen is niet beschikbaar bij de functies „Ontdooien“ en „Deeggeleiding“.

Eindtijd instellen

Hier kunt u het tijdstip, waarop de kookprocedure moet worden beëindigd instellen.

1. Tik op . verschuif de smart-slider of tik op het symbool „+/-“, om de eindtijd in uren in te stellen. Tik opnieuw op , om de eindtijd in minuten in te stellen. Wanneer u de instelling hebt beëindigd, tikt u op , om de instelling op te slaan.
2. Wanneer u de eindtijd instelt, moet u ook de kooktijd instellen. Hoe u de kooktijd instelt, leert u in de paragraaf „Met de oven koken“.
3. Wanneer u bijvoorbeeld de eindtijd op 10 uur en de kooktijd op 1 uur instelt, zal de oven om 9 uur opwarmen en om 10 uur klaar zijn.

Wijziging tijdens het koken

Wanneer het apparaat is ingeschakeld, kunt u met de ovenfunctieregelaar resp. de smart-slider de bedrijfsmodus en de temperatuur veranderen. Wanneer na de wijziging 6 seconden geen verdere actie volgt, neemt de oven de wijziging over.

Wanneer u tijdens het kookproces de kooktijd wilt veranderen, tikt u op  en verandert deze met de smart-slider of het symbool „+/-“. Wanneer na de wijziging 6 seconden geen verdere actie volgt, neemt de oven de wijziging over. Tijdens een kookproces met een vastgestelde eindtijd kunt u geen wijziging doen.

Wanneer u het kookproces wilt afbreken, tikt u op .





Aanwijzingen

Het veranderen van de bedrijfsmodi/temperatuur/resterende kooktijd kan enige negatieve effecten hebben op het kookresultaat. Wij adviseren u, dit niet te doen – tenzij u een ervaren kok/kokkin bent.

Let op!

Na het inschakelen van het apparaat wordt het vooral in het interieur zeer heet. Raak nooit de binnenvlakken van het apparaat of de verwarmingselementen aan. Gebruik ovenwanten, om toebehoren of ovenservies uit de kookruimte te verwijderen en laat het apparaat afkoelen. Houd kinderen op een veilige afstand, om verbrandingen te vermijden.

Timer

Tik op , om de timerfunctie te gebruiken. Wanneer de ingestelde tijd voorbij is, meldt de oven dit met een pieptoon. Bij het eerste aantikken van het symbool , stelt u de uren in. Tik dan opnieuw op het symbool , om de minuten in te stellen. Tik opnieuw op het symbool , om de instelling te beëindigen.



U kunt de timer voor en tijdens het kookproces instellen, maar wanneer u de functie en temperatuur kiest, is hij niet beschikbaar.

Kinderbeveiliging

Uw apparaat beschikt over een kinderbeveiliging, zodat kinderen het niet per ongeluk kunnen inschakelen of instellingen veranderen.

Wanneer u de knop 3 seconden lang ingedrukt houdt, wordt de kinderbeveiliging geactiveerd.

Wanneer u de knop opnieuw 3 seconden lang ingedrukt houdt, wordt het apparaat weer ontgrendeld.

U kunt de kinderbeveiliging op elk moment activeren en deactiveren, ongeacht of de oven is ingeschakeld of niet. Houd de knop  3 seconden lang ingedrukt, om de kinderbeveiliging in- en uit te schakelen. Wanneer de kinderbeveiliging is ingeschakeld, verschijnt op het display het symbool .

TOEBEHOREN

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

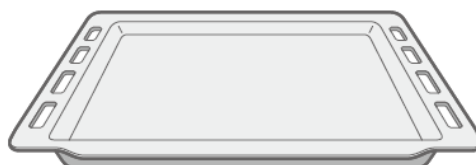
Meegeleverde toebehoren

Uw apparaat is uitgerust met de volgende toebehoren:



Bakrooster

Voor ovenservies, taartvormen en ovenvaste borden. Voor gebraden en gegrilde gerechten.



Bakplaat

Voor gebak en klein gebak.

Gebruik alleen originele toebehoren. Dit is speciaal afgestemd op uw apparaat. De passende toebehoren zijn verkrijgbaar in onze onlineshop op www.blaupunkt-einbaugeraete.com of bij uw dealer.

Aanwijzing

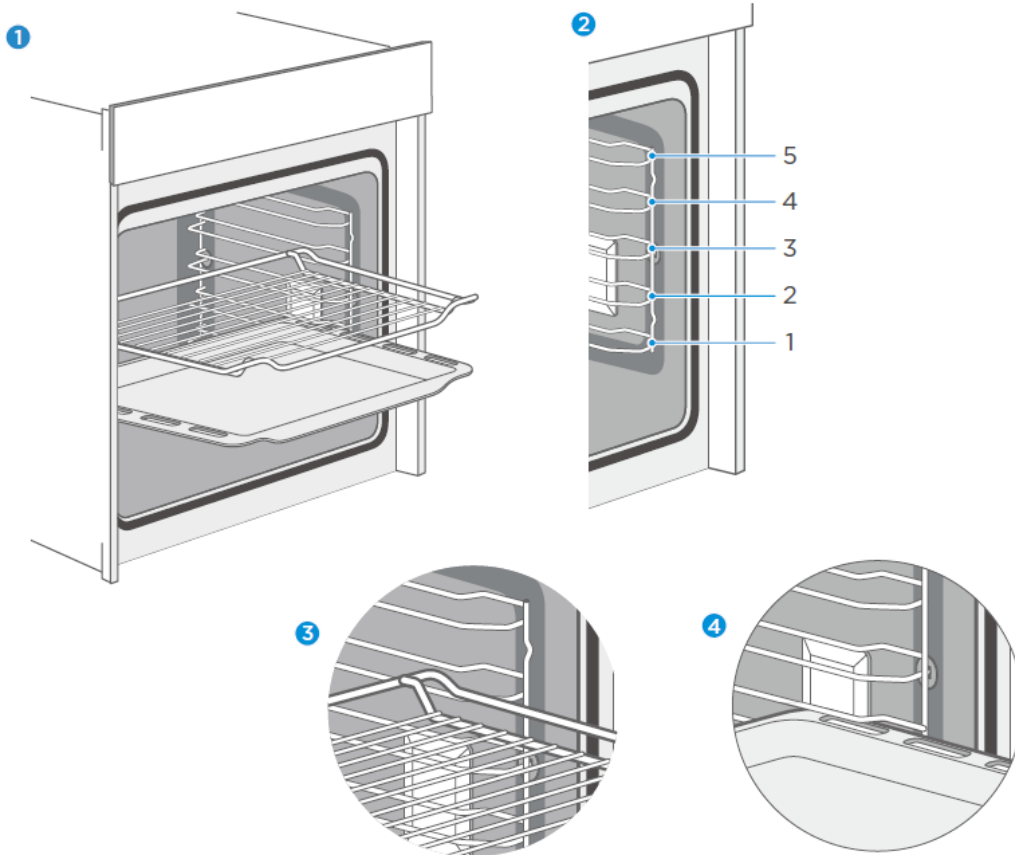
Toebehoren kunnen worden vervormd, wanneer ze heet worden. Dit beïnvloedt de functie niet. Zodra ze zijn afgekoeld, nemen ze weer hun oorspronkelijke vorm aan.

Gebruik van toebehoren

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

Aanwijzingen

1. Let erop, dat u de toebehoren altijd op de juiste manier in de kookruimte plaatst, zoals in onderstaande afbeelding weergegeven.
2. Schuif de toebehoren altijd volledig in de kookruimte, zodat ze de deur van het apparaat niet raken.



Vergrendelingsfunctie

Toebehoren kunnen ongeveer voor de helft worden uitgetrokken, tot ze inklikken. De vergrendelingsfunctie voorkomt, dat toebehoren door de zwaartekracht van de levensmiddelen en de toebehoren zelf kantelt, wanneer ze worden uitgetrokken. Toebehoren moet voor een goede kantelbeveiliging correct in de kookruimte worden geplaatst. Let er bij het inzetten van het bakrooster op, dat het in de juiste richting wijst, zoals op de afbeeldingen 1 3 weergegeven. Let er bij het inzetten van het bakrooster op, dat het in de juiste richting wijst, zoals op de afbeeldingen 1 4 weergegeven.

ENERGIE-EFFICIËNT GEBRUIK

1. Verwijder alle toebehoren, die tijdens het kookproces niet nodig zijn.
2. Open de deur niet tijdens het kookproces
3. Wanneer u de deur tijdens het kookproces opent, schakelt u de bedrijfsmodus op „Licht“ (zonder verandering van de temperatuurinstelling)
4. Verlaag bij bedrijfsmodi zonder ventilator 5 min tot 10 min voor het einde van het kookproces de temperatuurinstelling naar 50 °C. Zo kunt u de warmte van de kookruimte gebruiken, om het kookproces af te sluiten.
5. Gebruik indien mogelijk de luchtcirculatiefunctie. Als gevolg daarvan kunt u de temperatuur 20 °C tot 30 °C verlagen.
6. U kunt met de heteluchtfunctie op meerdere niveaus tegelijkertijd koken en bakken.
7. Wanneer het niet mogelijk is, verschillende gerechten gelijktijdig te koken en te bakken, kunt u ze na elkaar garen, om de voorverwarmde oven te gebruiken.
8. Verwarm de lege oven niet voor, wanneer hij niet nodig is.
Plaats de gerechten onmiddellijk na bereiken van de gewenste temperatuur in de oven.
Wanneer de gewenste temperatuur is bereikt, schakelt het controlelampje uit.
9. Gebruik geen reflecterende folie, zoals bijvoorbeeld aluminiumfolie, om de bodem van de kookruimte af te dekken.
10. Gebruik indien mogelijk de timer en/of een temperatuursensor.
11. Gebruik donkere en matte bakvormen en -reservoirs. Gebruik geen zware toebehoren met glimmende oppervlakken, zoals bijvoorbeeld roestvast staal of aluminium.

MILIEU

De verpakking dient ervoor, uw nieuwe apparaat te beschermen tegen transportschade. De gebruikte materialen werden zorgvuldig gekozen en moeten worden gerecycled. Recycling reduceert het gebruik van grondstoffen en afval. Elektrische en elektronische apparaten bevatten vaak waardevolle materialen. Voer het niet af met het huisafval.



GEZONDHEID

Vooral bij het verwarmen van zetmeelrijk voedsel (bijvoorbeeld aardappels, patat, brood) tot zeer hoge temperaturen voor lange tijd ontstaat acrylamide.

Tips

1. Kies korte kooktijden.
2. Kook de gerechten, tot ze een goudgele oppervlakkleur hebben. Laat ze niet verbranden, zodat ze een donkerbruine kleur hebben.
3. Grotere porties hebben minder acrylamide.
4. Gebruik indien mogelijk de heteluchtfunctie.
5. Patat: Bak meer dan 450 g per plaat. Leg ze gelijkmatig verdeeld op de plaat en draai ze van tijd tot tijd. Lees evt. de productinformatie, om het beste bakresultaat te bereiken.

ONDERHOUD VAN UW APPARAAT

Reinigingsmiddelen

Met goede verzorging en reiniging behoudt uw apparaat zijn uiterlijk en blijft lange tijd volledig functioneel. Wij leggen nu uit, hoe u uw apparaat goed verzorgt en reinigt.

Let op de aanwijzingen in de tabel, zodat de verschillende oppervlakken niet worden beschadigd door de verkeerde reinigingsmiddelen. Afhankelijk van het apparaatmodel kunnen niet alle vermelde bereiken zich op/in uw apparaat bevinden.

Let op!

Gevaar van oppervlakbeschadiging

Niet gebruiken:

1. Scherpe of schurende reinigingsmiddelen.
2. Reinigingsmiddelen met hoog alcoholgehalte.
3. Harde schuursponzen of reinigingssponzen.
4. Hogedruk- of stoomreiniger.
5. Speciaalreiniger voor de reiniging van hete apparaten.

Nieuwe sponzen en doeken voor gebruik grondig wassen.

Ovenbereik	Reiniging
Roestvaststalen front	<p>Warm zeepwater: Met een theedoek reinigen en dan met een zachte doek afdrogen. Kalkvlekken, vet, zetmeel en albumine (bijvoorbeeld eiwit) onmiddellijk verwijderen.</p> <p>Onder zulke vlekken kan zich roest vormen. Speciale reinigingsmiddelen voor roestvast staal voor de reiniging van hete oppervlakken zijn verkrijgbaar in de vakhandel. Breng een zeer dunne laag van het reinigingsmiddel op met een zachte doek.</p>
Kunststof	<p>Warm zeepwater: Met een theedoek reinigen en dan met een zachte doek afdrogen. Gebruik geen glasreiniger of een glasschraper.</p>
Gelakte oppervlakken	<p>Warm zeepwater: Met een theedoek reinigen en dan met een zachte doek afdrogen.</p>
Bedieningsveld	<p>Warm zeepwater: Met een theedoek reinigen en dan met een zachte doek afdrogen. Gebruik geen glasreiniger of een glasschraper.</p>

Ovenbereik	Reiniging
Deurpaneel	<p>Warm zeepwater: Met een theedoek reinigen en dan met een zachte doek afdrogen. Gebruik geen glasschraper of een schuurspons van roestvast staal.</p>
Deugreep	<p>Warm zeepwater: Met een theedoek reinigen en dan met een zachte doek afdrogen. Veeg de deugreep, wanneer hij in aanraking komt met ontkalker, onmiddellijk af. Anders kunnen eventuele vlekken niet worden verwijderd.</p>
Email-oppervlakken en zelfreinigende oppervlakken	<p>Let daarbij op de aanwijzingen voor de oppervlakken van de kookruimte in de tabel.</p>
Glasafdekking van de binnenverlichting	<p>Warm zeepwater: Met een theedoek reinigen en dan met een zachte doek afdrogen. Wanneer de kookruimte sterk is vervuild, gebruikt u ovenreiniger.</p>
Deurafdichting Mag nooit worden verwijderd.	<p>Warm zeepwater: Reinigen met een theedoek. Niet schrobben.</p>
Deurafdekking van roestvast staal	<p>Roestvast staalreiniger: let op de betreffende aanwijzingen van de producent. Gebruik geen verzorgingsmiddelen voor roestvast staal. Verwijder voor de reiniging de deurafdekking.</p>
Toebehoren	<p>Warm zeepwater: Inweken en met een theedoek of een borstel reinigen. Bij sterke vuilafzettingen kan een schuurspons van roestvast staal worden gebruikt.</p>
Inschuifrails	<p>Warm zeepwater: Inweken en met een theedoek of een borstel reinigen.</p>

Uittreksysteem	Warm zeepwater: Met een theedoek of een borstel reinigen. Niet het smeermiddel verwijderen, wanneer ze uitgetrokken zijn. Ze moeten bij voorkeur in ingeschoven toestand worden gereinigd. Niet in de vaatwasser reinigen.
----------------	--

Aanwijzingen

1. Lichte kleurverschillen op de voorkant van het apparaat zijn terug te voeren op het gebruik van verschillende materialen zoals glas, kunststof en metaal.
2. Het email wordt bij zeer hoge temperaturen opgebracht. Dit kan leiden tot lichte kleurafwijkingen. Dat is normaal en beïnvloedt de werking niet. De randen van dunnen platen kunnen niet volledig worden geëmailleerd. Bijgevolg kunnen deze randen ruw zijn. De corrosiebescherming wordt daardoor niet beïnvloed.
3. Houd het apparaat altijd schoon en verwijder het vuil onmiddellijk, zodat zich geen hardnekkige vuilafzettingen vormen.

Tips

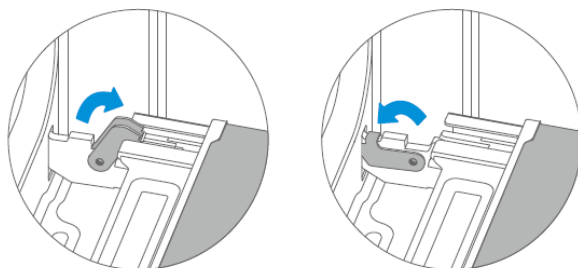
1. Reinig de gaarruimte na ieder gebruik. Daardoor kan geen vuil aancoeken.
2. Kalkvlekken, vet, zetmeel en albumine (bijvoorbeeld eiwit) altijd onmiddellijk verwijderen.
3. Vlekken van suikerhoudende levensmiddelen indien mogelijk onmiddellijk verwijderen, zolang de vlek nog warm is.
4. Gebruik voor het braden geschikt ovenservies, bijvoorbeeld een braadslede.

DEUR VAN HET APPARAAT

Met goede verzorging en reiniging behoudt uw apparaat zijn uiterlijk en blijft lange tijd volledig functioneel. Hier leert u, hoe u de deur van het apparaat kunt verwijderen en reinigen.

U kunt de deur van het apparaat eraf nemen om hem te reinigen en om de deurbekledingen te verwijderen. De scharnieren van de deur van het apparaat hebben een vergrendelingshendel.

Wanneer de vergrendelingshendels gesloten zijn, is de deur van het apparaat beveiligd. Hij kan niet worden losgemaakt. Wanneer de vergrendelingshendels geopend zijn om de deur van het apparaat los te maken, zijn de scharnieren vergrendeld. Ze kunnen niet dichtklappen.

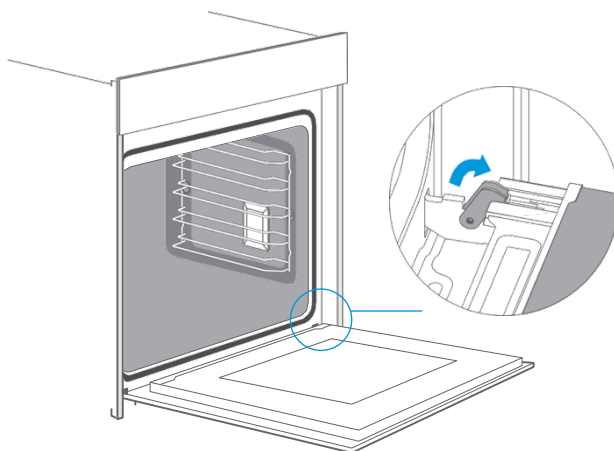


Let op! – Verwondingsgevaar!

1. Wanneer de scharnieren niet vergrendeld zijn, kunnen ze met grote kracht dichtklappen. Let erop, dat de vergrendelingshendels altijd helemaal gesloten of bij het losmaken van de deur van het apparaat helemaal geopend zijn.
2. De scharnieren van de deur van het apparaat bewegen bij het openen en sluiten van de deur. Daarbij kunnen vingers of andere lichaamsdelen worden ingeklemd. Houd uw handen uit de buurt van de scharnieren.

Afbouwen van de deur van het apparaat

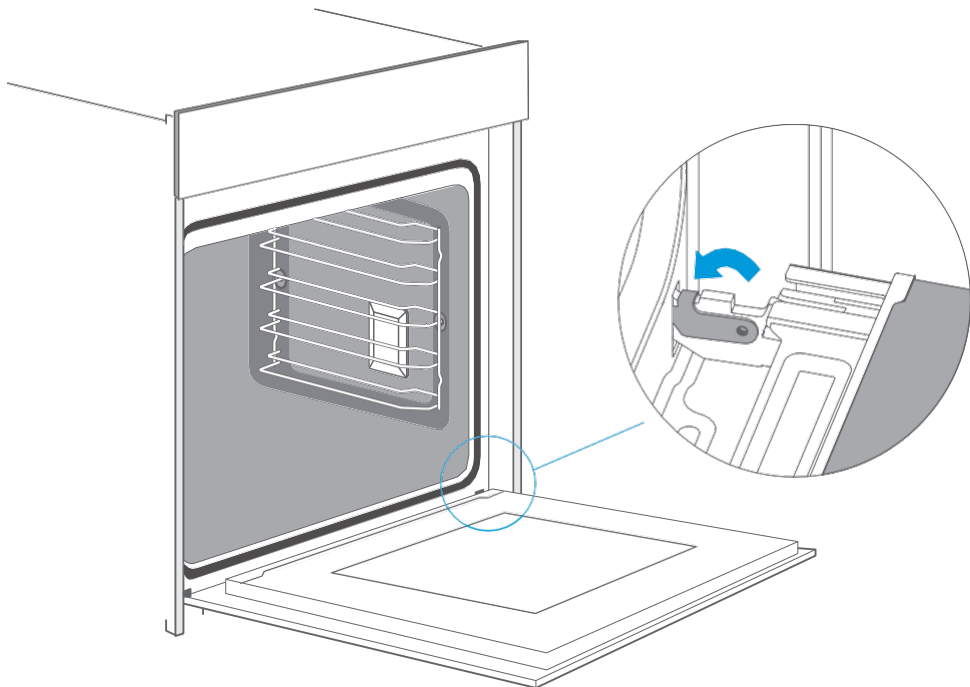
1. Open de deur van het apparaat volledig.
2. Klap de beide vergrendelingshendels links en rechts op.
3. Sluit de deur van het apparaat tot de eindaanslag.
4. Pak de deur met beide handen links en rechts vast en trek hem er naar boven uit.



Inbouwen van de deur van het apparaat

Breng de deur van het apparaat in omgekeerde volgorde van het uitbouwen weer aan.

1. Let er bij het aanbrengen van de deur van het apparaat op, dat beide scharnieren direct op de montagegaten van de frontplaat van de gaarruimte worden gezet.
Let erop, dat de scharnieren in de juiste positie worden ingezet. Ze moeten zich gemakkelijk en zonder weerstand laten inzetten. Wanneer u een weerstand merkt, controleert u, of de scharnieren correct in de gaten zijn geplaatst.
2. Open de deur van het apparaat volledig. Bij het openen van de deur van het apparaat kunt u nogmaals controleren, of de scharnieren in de juiste positie zijn. Wanneer ze verkeerd om zijn gemonteerd, kunt u de deur van het apparaat niet volledig openen.
Klap beide vergrendelingshendels weer dicht.
3. Sluit de ovendeur. Controleer nog een keer, of de deur in de juiste positie zit en de ventilatiesleuven niet half zijn afgedekt.

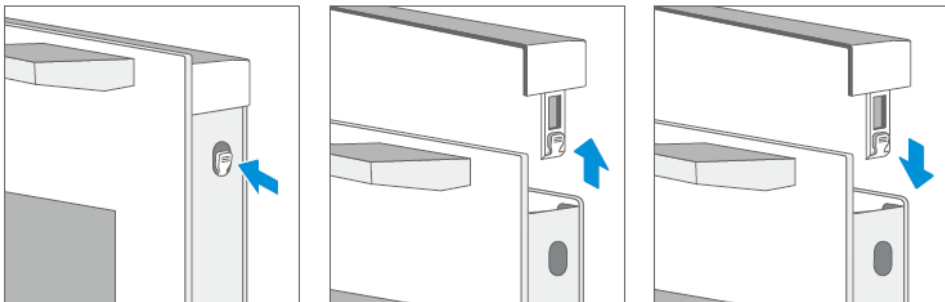


Verwijderen de deurafdekking

De kunststoflaag in de deurafdekking kan verkleuren. U kunt de afdekking verwijderen, om hem grondig te reinigen.

Verwijder de deur van het apparaat zoals boven beschreven.

1. Druk op de rechter- en linkerzijde van de afdekking.
2. Verwijder de afdekking.
3. Wanneer u de deurafdekking hebt verwijderd, kunnen de resterende delen van de deur van het apparaat gemakkelijk worden afgenomen, zodat u kunt doorgaan met de reiniging. Wanneer de reiniging van de deur van het apparaat is voltooid, zet u de afdekking er weer op en drukt hem aan, tot hij hoorbaar inklikt.
4. Bouw de deur van het apparaat weer in en sluit hem.



Let op!

Wanneer de deur van het apparaat goed is ingebouwd, kan ook de deurafdekking worden afgenomen.

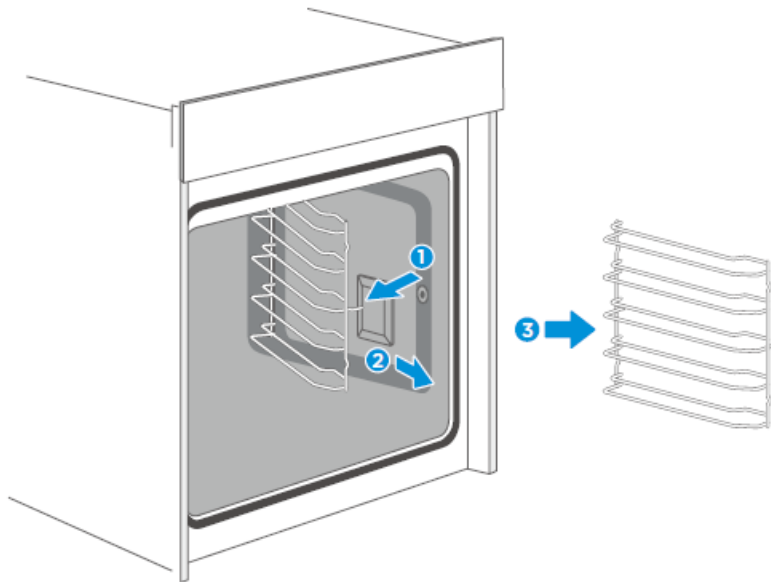
1. Het verwijderen van de deurafdekking betekent, dat het binnenste glas van de deur van het apparaat los wordt. Het glas kan gemakkelijk worden bewogen en schade of verwondingen veroorzaken.
2. Door het verwijderen van de deurafdekking en het binnenglas kan het totaalgewicht van de deur van het apparaat worden gereduceerd. De scharnieren kunnen bij het sluiten van de deur gemakkelijk bewegen, en u kunt uw vingers inklemmen. Houd uw handen uit de buurt van de scharnieren.

Op grond van de beide bovengenoemde punten moet u de deurafdekking alleen verwijderen, wanneer ook de deur van het apparaat is verwijderd. Schade, die is ontstaan door een verkeerde procedure, wordt niet gedekt door de garantie.

Inschuifrails

Wanneer u de inschuifrails en de kookruimte grondig wilt reinigen, kunt u de inschuifrails uitnemen en reinigen. Met goede verzorging en reiniging behoudt uw apparaat zijn uiterlijk en blijft lange tijd volledig functioneel.

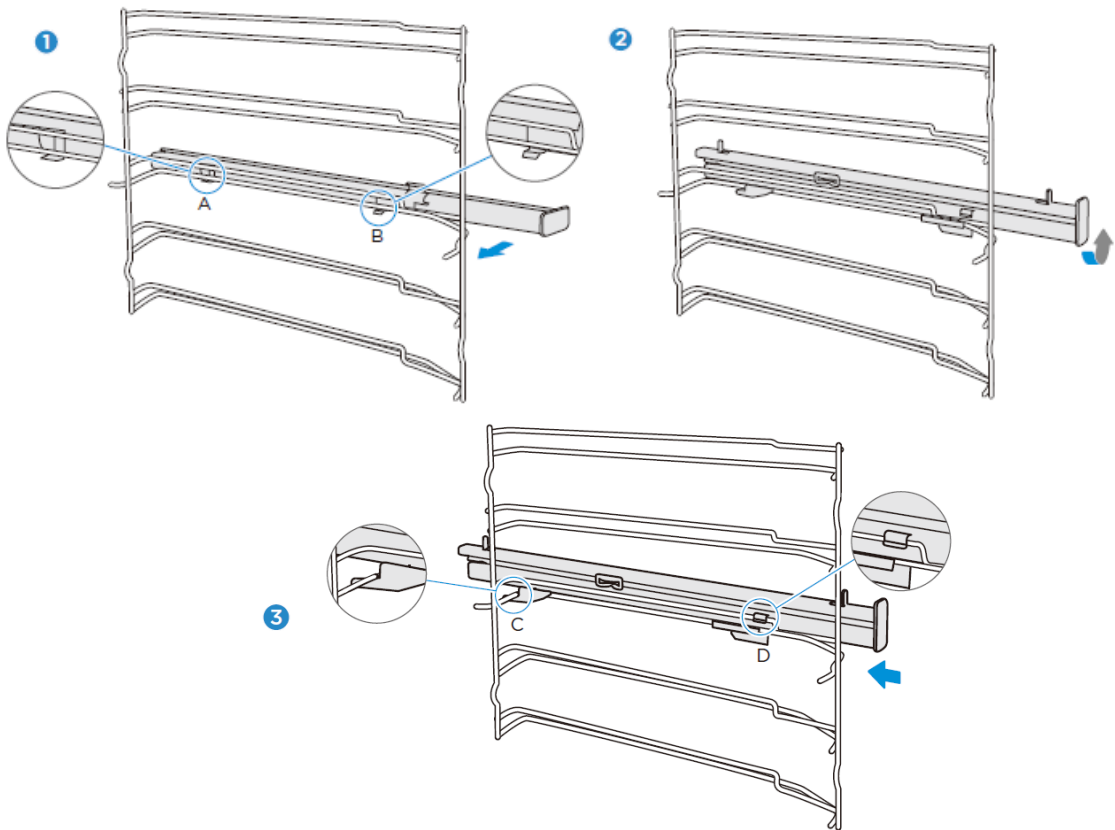
1. Trek het voorste deel van de inschuifrails er horizontaal uit. Vervolgens kunt u de inschuifrails zoals in de afbeelding onder getoond uitnemen.
2. Om de inschuifrails weer in de kookruimte te schuiven, moet het achterste deel van de inschuifrails eerst goed in de gaten van de kookruimte worden gestoken. Dan kunnen de inschuifrails weer in de kookruimte worden geschoven.



Telescopische rails bevestigen

(De linker zijde dient hier als voorbeeld. De rechter zijde werkt analoog.)

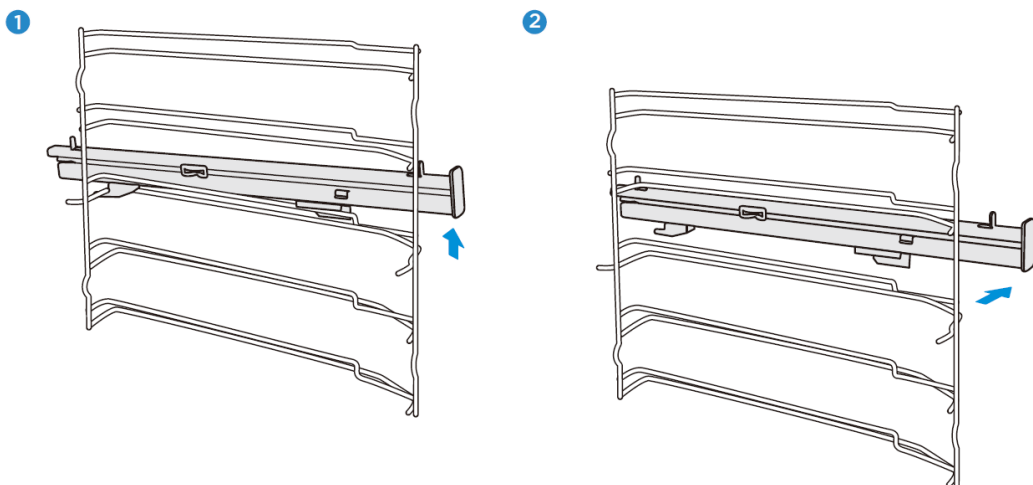
1. Leg de punten A en B van de telescopische rails horizontaal op de buitenste inschuifrail.
2. Draai de telescopische rails 90 graden linksom (voor de rechter zijde: rechtsom).
3. Schuif de telescopische rails naar voren, waarbij punt C op de onderste inschuifrail en punt D op de bovenste inschuifrail wordt geschoven.



Telescopische rails uitnemen

(De linker zijde dient hier als voorbeeld. De rechter zijde werkt analoog.)

1. Til het uiteinde van de telescopische rails krachtig op.
2. Til de volledige telescopische rail op en neem hem eruit.



PROBLEEMOPLOSSING

Vergewis u, wanneer een fout optreedt, ervan dat hij niet is terug te voeren op een onjuist bediening, voor u de klantenservice belt. Probeer eerst zelf de fout te verhelpen met behulp van het volgende overzicht. Technische storingen aan het apparaat kunt u vaak gemakkelijk zelf verhelpen. Als een gerecht niet zo goed lukt als u het had gewenst, vindt u aan het einde van de gebruiksaanwijzing veel tips en aanwijzingen voor de bereiding.

Fout	Mogelijke oorzaak	Opmerkingen/oplossing
Het apparaat functioneert niet.	Defecte zekering	Controleer de stroomonderbreker in zekeringenkast.
	Stroomuitval	Controleer, of de keukenlamp of andere keukenapparaten functioneren.
In de bedrijfsmodus Circulatielucht is de ventilator niet altijd ingeschakeld.		Op grond van de best mogelijke warmteverdeling en het best mogelijke vermogen van de oven is dit een normale procedure.
Na een kookproces is een geluid te horen en een luchtstroom in de buurt van het bedieningspaneel waar te nemen.		De ventilator is nog in bedrijf, om hoge vochtigheid in de kookruimte te voorkomen en de oven af te koelen. De ventilator schakelt automatisch uit.
De gerechten worden in de volgens recept aangegeven tijd niet voldoende geaard.		Er wordt een andere temperatuur gebruikt dan de in het recept aangegeven. Controleer de temperatuurinstelling. De hoeveelheden van de ingrediënten verschillen van het recept. Controleer het recept.
Ongelijkmatige bruining		De temperatuurinstelling is te hoog of het gerecht is niet op de juiste inschuifrail geplaatst. Controleer het recept en de instellingen. De eigenschappen van het oppervlak en/of kleur en/of materiaal van het ovenservies waren niet de beste keuze voor de gekozen ovenfunctie. Wanneer u stralingswarmte gebruikt, zoals bijvoorbeeld in de bedrijfsmodus „Boven- en onderwarmte“, moet u mat, donker gekleurd en licht ovenservies gebruiken.
De lamp schakelt niet in.		De lamp moet worden vervangen.

Waarschuwing – Gevaar van een elektrische schok!

Verkeerd uitgevoerde reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties en de vervanging van beschadigde stroomkabels mogen alleen worden uitgevoerd door een van onze klantenservicemedewerkers. Wanneer het apparaat defect is, koppelt u het los van het net of schakelt de stroomonderbreker in de zekeringenkast uit. Neem contact op met de klantenservice.

Maximale bedrijfstijd

De maximale bedrijfstijd van dit apparaat bedraagt 9 uur, in het geval u een keer vergeet, het uit te schakelen.

Lamp in de kookruimte vervangen

Wanneer de lamp in de kookruimte uitvalt, moet deze worden vervangen. Hittebestendige halogeenlampen met 25 watt en 230 V-zijn in de vakhandel verkrijgbaar.

Houd de halogeenlamp vast met een droge doek. Daardoor wordt de levensduur van de lamp verlengd.

WAARSCHUWING

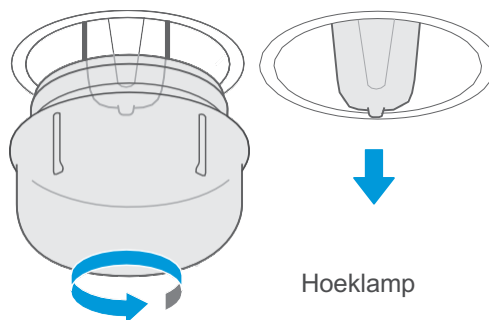
Gevaar van een elektrische schok!

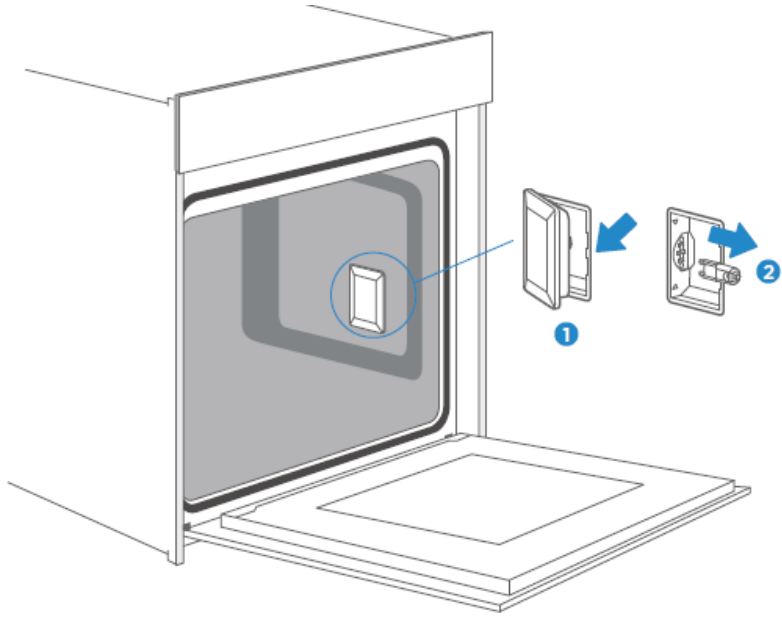
Bij het vervangen van de lamp staan de contacten van de lampfitting onder spanning. Trek voor het vervangen van de lamp de stekker eruit of schakel de stroomonderbreker in de zekeringkast uit.

Verbrandingsgevaar!

Het apparaat wordt zeer heet. Raak nooit de binnenvlakken van het apparaat of de verwarmingselementen aan. Laat het apparaat altijd afkoelen. Houd kinderen altijd op een veilige afstand.

1. Leg een handdoek in de koude kookruimte, om beschadigingen te vermijden.
2. Hoeklamp: Draai de glasafdekking linksom, om hem te verwijderen.
Zijdelingse lamp: Trek de inschuifrails uit en til de glasafdekking iets op met een gereedschap met een platte kop.
3. Trek de lamp eruit – draai hem niet.
4. Plaats de glasafdekking terug.
5. Verwijder de handdoek en schakel de stroomonderbreker in, om te controleren, of de lamp brandt.
6. Wanneer de zijdelingse lamp na de vervanging functioneert, plaatst u de inschuifrails terug.





Zijdelingse lamp

KLANTENSERVICE

Wanneer uw apparaat moet worden gerepareerd, is onze klantenservice er voor u. Wij vinden altijd een passende oplossing. Neem contact op met de dealer, waarbij u het apparaat hebt gekocht of direct met de Blaupunkt-klantenservice. Contactinformatie vindt u op de achterkant van deze gebruiksaanwijzing. Geef bij uw telefoontje het model- en serienummer aan, zodat we u goed kunnen adviseren. Het typeplaatje met deze nummers vindt u, wanneer u de deur van het apparaat opent.

Nominale spanning: 220-240V~
Nominale frequentie: 50Hz-60Hz
Vermogen: 2,9 kW



Om in het geval van problemen tijd te besparen, kunt u het model van uw apparaat en het telefoonnummer van de klantenservice noteren in het volgende veld.

ONDERHOUDSKAART

Modelnummer		Koopdatum	
Serienummer		Verkoper	

Waarschuwing

Dit apparaat moet conform de geldende voorschriften worden geïnstalleerd en alleen worden gebruikt in een goed geventileerde ruimte. Lees deze handleiding zorgvuldig door, voor u dit apparaat installeert of gebruikt.

TIPS EN TRUCS

U wilt uw eigen recept koken	Probeer eerst, instellingen van vergelijkbare recepten te gebruiken en het kookproces op grond van het resultaat te optimaliseren.
Is de taart gebakken?	Steek circa 10 minuten voor afloop van de aangegeven baktijd een houten stok in de taart. Wanneer zich na het uittrekken geen rauw deeg meer aan de stok bevindt, is de taart klaar.
De taart verliest bij het afkoelen na het bakken veel volume.	Verlaag de temperatuurinstelling 10 °C en controleer het recept met betrekking tot de mechanische omgang met het deeg.
De taart is in het midden veel hoger dan aan de buitenste rand.	Vet de buitenring van de springvorm niet in.
De taart is van boven te bruin.	Gebruik een lagere inschuifrail en/of een lagere temperatuur (dit kan leiden tot een langere baktijd).
De taart is te droog.	Gebruik een 10 °C hogere temperatuur (dit kan leiden tot een kortere baktijd).
Het eten ziet er goed uit, maar is van binnen te vochtig.	Gebruik een 10 °C lagere temperatuur (dit kan leiden tot een langere kooktijd) en controleer het recept.
De bruining is ongelijkmatig.	Gebruik een 10 °C lagere temperatuur (dit kan leiden tot een langere kooktijd). Gebruik de boven- en onderwarmte.
De bodem van de taart is niet genoeg gebruind.	Plaats hem een niveau lager.
Gelijktijdig bakken op meerdere niveaus: Het bruiningsresultaat varieert op de verschillende niveaus.	Gebruik voor het bakken op meer dan een niveau een bedrijfsmodus met ventilator en neem de platen er afzonderlijk uit, wanneer ze klaar zijn. Het is niet nodig, dat alle platen tegelijk klaar zijn.
Condenswater bij het bakken	Stoom is onderdeel van het kookproces en beweegt zich normaal gesproken samen met de koelluchtstroom uit de oven. Deze stoom kan aan verschillende oppervlakken aan de oven of in de buurt van de over condenseren en waterdruppels vormen. Dit is een fysiek proces en kan niet volledig worden vermeden.

Welke soort ovenservies kan worden gebruikt?	Elk hittebestendige ovenservies kan worden gebruikt. Aluminium mag niet in direct contact komen met levensmiddelen, met name wanneer het zuurhoudende levensmiddelen zijn. Let erop, dat reservoir en deksel goed sluiten.
Hoe wordt de grillfunctie gebruikt?	Verwarm de oven 5 minuten lang voor en plaats de levensmiddelen op het in deze handleiding aangegeven niveau. Gebruik de oven niet, wanneer de deur is geopend, behalve voor het inzetten/uitnemen/controleren van de levensmiddelen.
Hoe houdt men de oven tijdens het grillen schoon?	Schuif een met 2 liter water gevulde plaat op niveau 1. Nagenoeg alle vloeistoffen, die van de op het rooster staande gerechten omlaag druipen, worden door de plaat opgevangen.
Het verwarmingselement schakelt in alle bedrijfsmodi met grill aan en uit.	Dit is een normale procedure en hangt af van de temperatuurinstelling.
Hoe berekent men de oveninstellingen, wanneer het gewicht van een braadstuk niet is gespecificeerd door een recept?	Kies de instellingen naast het braadgewicht en verander de tijd iets. Gebruik zo mogelijk een vleessonde, om de temperatuur in het vlees te bepalen. Plaats de punt van de vleessonde overeenkomstig de aanwijzingen van de fabrikant voorzichtig in het vlees. Let erop, dat de punt van de vleessonde in het midden van het grootste stuk vlees ligt, maar niet in de buurt van een bot of gat.
Wat gebeurt er, wanneer tijdens het kookproces een vloeistof op een levensmiddel in de oven wordt gegoten?	De vloeistof zal koken en als normale fysieke procedure zal stoom ontstaan. Wees voorzichtig, want de stoom is heet. Zie ook „Condenswater bij het bakken“ voor meer informatie. Wanneer de vloeistof alcohol bevat, gaat het kookproces sneller en kunnen zich vlammen vormen in de kookruimte. Let erop, dat de ovendeur tijdens zulke processen gesloten is. Bewaak het kookproces zorgvuldig. Open de deur alleen indien nodig en zeer voorzichtig.

RECEPTEN

TAART	Vorm	Niveau	Bedrijfsmodus	Temp. in °C	Duur in minuten: Seconden
Biscuittaart (enkelvoudig) in bakblik	Bakblik	2	Boven-/onderwarmte + circulatielucht	170	50
Biscuittaart (enkelvoudig) in bakblik	Bakblik	1	Boven-/onderwarmte	140	70
Biscuittaart (enkelvoudig) in springvorm	Springvorm	1	Boven-/onderwarmte + circulatielucht	150	50
Biscuittaart met vruchten op de bakplaat	Bakplaat	1	Boven-/onderwarmte	140	70
Rozijnen-brioche Muffins (gistdeeg)	Muffinvorm	2	Boven-/onderwarmte	220	Voorverwarmingstijd: 19:00 Baktijd: 11:00
Bundtaart (gistdeeg)	Bakplaat	1	Boven-/onderwarmte	150	Voorverwarmingstijd: 11:00 Baktijd: 60:00
Muffins	Muffinvorm	1	Boven-/onderwarmte	160	Voorverwarmingstijd: 08:30 Baktijd: 30:00
Muffins	Muffinvorm	1	Boven-/onderwarmte + circulatielucht	150	Voorverwarmingstijd: 08:30 Baktijd: 30:00
Appeltaart met gistdeeg op een bakplaat	Bakplaat	1	Boven-/onderwarmte + circulatielucht	160	Voorverwarmingstijd: 10:00 Baktijd: 42:30
Biscuittaart (6 eieren)	Springvorm	1	Boven-/onderwarmte	160	Voorverwarmingstijd: 09:30 Baktijd: 41:00
Biscuittaart (4 eieren)	Springvorm	1	Boven-/onderwarmte	160	Voorverwarmingstijd: 09:00 Baktijd: 26:00
Biscuittaart	Springvorm	1	Hete lucht	160	35
Appeltaart met gistdeeg op een bakplaat	Bakplaat	2	Boven-/onderwarmte + circulatielucht	150	Voorverwarmingstijd: 08:00 Baktijd: 42:00
Gistvlecht	Bakplaat	2	Boven-/onderwarmte + circulatielucht	150	40

TAART	Vorm	Niveau	Bedrijfsmodus	Temp. in °C	Duur in minuten: Seconden
Kleine koekjes 20 stuks	Bakplaat	2	Hete lucht	150	36
Kleine koekjes 40 stuks	Bakplaat	2+4	Hete lucht	150	Voorverwarmingstijd: d: 10:00 Baktijd: 34:00
Boterkoek (gistdeeg)	Bakplaat	2	Boven- /onderwarmte	150	Voorverwarmingstijd: d: 08:00 Baktijd: 30:00
Kortkorstgebak	Bakplaat	2	Boven- /onderwarmte	170	Voorverwarmingstijd: d: 08:00 Baktijd: 13:00
Kortkorstgebak 2 bakplaten	Bakplaat	2+4	Boven- /onderwarmte + circulatielucht	160	Voorverwarmingstijd: d: 08:20 Baktijd: 12:00
Koekjes	Bakplaat	2	Boven- /onderwarmte	160	Voorverwarmingstijd: d: 08:00 Baktijd: 10:00
Koekjes	Bakplaat	2+4	Boven- /onderwarmte + circulatielucht	150	Voorverwarmingstijd: d: 08:00 Baktijd: 14:00
BROOD	Vorm	Niveau	Bedrijfsmodus	Temp. in °C	Duur in minuten: Seconden
Witbrood (1 kg meel) bakblik	Bakblik	1	Boven- /onderwarmte	170	Voorverwarmingstijd: d: 09:20 Baktijd: 50:00
Witbrood (1 kg meel) bakblik	Bakblik	1	Boven- /onderwarmte + circulatielucht	170	Voorverwarmingstijd: d: 12:00 Baktijd: 45:00
Verse pizza (dun)	Bakplaat	2	Boven- /onderwarmte	170	Voorverwarmingstijd: d: 09:30 Baktijd: 21:00
Verse pizza (dik)	Bakplaat	2	Boven- /onderwarmte	170	Voorverwarmingstijd: d: 10:00 Baktijd: 45:00
Verse pizza (dik)	Bakplaat	2	Boven- /onderwarmte + circulatielucht	170	Voorverwarmingstijd: d: 08:00 Baktijd: 41:00
Brood	Bakplaat	1	Hete lucht	190	Voorverwarmingstijd: d: 09:00 Baktijd: 30:00

VLEES	Vorm	Niveau	Bedrijfsmodus	Temp. in °C	Duur in minuten: Seconden
Runderfilet 1,6 kg	Bakplaat	2	Dubbele grill + circulatielucht	180	55
Gehaktbrood 1 kg	Bakplaat	1	Boven-/onderwarmte	180	75
Kip 1 kg	Bakplaat	Niveau 2: Bakrooster niveau 1: Bakplaat	Dubbele grill + circulatielucht	180	50
Vis (2,5 kg)	Bakplaat	2	Boven-/onderwarmte	170	70
Spareribs	Bakplaat	3	Hete lucht	120	85
Gebraden varkensnek	Bakplaat	1	Hete lucht	160	82
Kip 1,7 kg	Bakplaat	Niveau 2: Bakrooster niveau 1: Bakplaat	Hete lucht	180	78

TESTVOEDSEL CONFORM EN 60350-1

RECEPTUREN	Toebehoren	F	°C	Niveau	Tijd (min)	Voorverwarmen
Biscuittaart	Springvorm Ø26cm		170	1	30–35	NEE
Biscuittaart	Springvorm Ø26cm		160	1	30–35	NEE
Kleine taart	1 bakplaat		150	2	30–40	JA
Kleine taart	1 bakplaat		150	2	40–50	JA
Kleine taart	2 bakplaten		150	Niveau 2 & niveau 4	30–35	JA
Kwarktaart	Springvorm Ø26cm		150	1	70–80	NEE
Appeltaart	Springvorm Ø20cm		170	1	80–85	NEE
Appeltaart	Springvorm Ø20cm		160	1	70–80	NEE

Brood	1 bakplaat		210	1	30–35	JA
Brood	1 bakplaat		190	1	30–35	JA
Toast	Bakrooster		Max.	5	6–8	JA, 5 min
Kip	Bakrooster & bakplaat		180	Bakrooster: Niveau 2 Bakplaat: Niveau 1	75–80	JA

ENERGIE-EFFICIËNTIE CONFORM EN 60350-1

Let op de volgende informatie:

1. De meting voor het bepalen van de gegevens voor het geforceerde luchtbedrijf en het typeplaatje gebeurt in de bedrijfsmodus „ECO“.
2. De meting van de gegevens voor de conventionele bedrijfsmodus gebeurt in de bedrijfsmodus „Boven- en onderwarmte“.
3. Gedurende de meting bevinden alleen de noodzakelijke toebehoren zich in de kookruimte. Alle anderen delen moeten worden verwijderd.
4. De oven wordt zoals in de montagehandleiding beschreven geïnstalleerd en in het midden van de kast geplaatst
5. Voor de meting moet de deur van het apparaat zoals bij normaal huishoudelijk gebruik worden gesloten, ook wanneer de meetkabel de afdichtfunctie van de afdichting stoort.
Om ervoor te zorgen dat de gestoorde afdichting geen negatieve effecten heeft op de energiegegevens, moet de deur tijdens de meting zorgvuldig worden gesloten. Het kan nodig zijn om een gereedschap te gebruiken om de afdichting van de afdichting te garanderen, zoals in huis, waar geen kabel de afdichtingsfunctie verstoort.
6. De bepaling van het kookruimtevolume voor de toepassing „Ontdooien“ gebeurt zoals beschreven op pagina 10. Om een efficiënt gebruik van de oven te garanderen, worden alle toebehoren inclusief de inschuifrails verwijderd.

KOKEN IN DE BEDRIJFSMODUS „ECO“

In de bedrijfsmodus „ECO“ komt de warmte van de onderwarmte en de ringverwarming. Met deze bedrijfsmodus kunt u bij het koken energie besparen.

RECEPTEN	Toebehoren	°C	Niveau	Tijd (min)	Voorverwarmen
Gistvlecht	1 bakplaat	180	1	45–50	NEE
Gebraden varkensvlees	1 bakplaat	200	1	80–85	NEE
Kersentaart	Springvorm	200	1	55–60	NEE
Runderrollade 1,3 kg	1 bakplaat	200	1	80–85	NEE
Brownies	Bakrooster en glasplaat	180	1	55–60	NEE
Aardappelgratin	Bakrooster en ronde plaat	180	1	65–70	NEE
Lasagne	Bakrooster en glasplaat	180	1	75–80	NEE
Kwarktaart	Springvorm Ø20cm	160	1	80–90	NEE

GEGEVENSBLAD (EU 65/2014 & EU 66/2014)

Blaupunkt inbouwoven

5B50N8590

Aantal kookruimtes	1
Warmtebron	Elektrisch
Nuttig volume	72 l
EElectric, kookruimte (conventionele bedrijfsmodus)	1,06 kWh/cyclus
EElectric, kookruimte (circulatielucht)	0,69 kWh/cyclus
EEICavity	81,9
Energieklasse (A+++ tot D)	A+

Aanwijzing

Alle op pagina 9 beschreven bedrijfsmodi zijn hoofdfuncties van de oven.

INDICE

2 AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

- 3 Avvertenze
 - 5 Cause dei danni
-

6 MONTAGGIO

7 UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

- 7 Elementi di comando
 - 8 Prima di utilizzare l'apparecchio
 - 9 Modalità di funzionamento
 - 10 Utilizzo dell'apparecchio
-

13 ACCESSORI

15 RISPARMIO ENERGETICO

15 TUTELA DELL'AMBIENTE

15 SALUTE

16 MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO

19 SPORTELLO DELL'APPARECCHIO

24 ELIMINAZIONE DEI GUASTI

27 SERVIZIO CLIENTI

28 TRUCCHI E SUGGERIMENTI

30 RICETTE

- 30 Dolci
 - 32 Pane e pizza
 - 32 Carne
-

33 PIETANZE TEST SECONDO LO STANDARD EN 60350-1

34 EFFICIENZA ENERGETICA SECONDO LO STANDARD EN 60350-1

35 MODALITÀ COTTURA "ECO"

35 SCHEDA TECNICA (UE 65/2014 & UE 66/2014)

AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

Grazie per aver acquistato un forno da incasso di Blaupunkt. Prima di aprire rimuovere l'imballaggio, leggere attentamente le presenti istruzioni. Solo così è possibile utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e corretto. Si consiglia di conservare con cura le presenti istruzioni per l'uso e di montaggio per una consultazione successiva o per la cessione a un nuovo proprietario.

1. Nell'impianto di cablaggio fisso devono essere installati dei dispositivi di disinserimento in conformità alle norme di cablaggio. È opportuno prevedere un dispositivo di disinserimento integrato nel cablaggio fisso.
2. L'isolamento del cablaggio fisso deve essere protetto, ad esempio tramite incamiciatura isolante con una classe di temperatura idonea.
3. Il disinserimento integrato nel cablaggio fisso avviene secondo le norme di cablaggio AS/NZS 3000.
4. L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso. Tenere i bambini piccoli lontani dall'apparecchio.
5. Durante l'utilizzo, l'apparecchio diventa caldo. Gli elementi riscaldanti all'interno del forno non devono essere toccati.
6. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o intellettive nonché da persone con carenza di esperienza e di conoscenze, a condizione che siano istruite da una persona responsabile per la loro sicurezza circa l'utilizzo dell'apparecchio e che abbiano compreso i rischi e i pericoli che ne derivano.
7. I bambini al di sotto degli 8 anni devono essere costantemente sorvegliati o tenuti lontani. I bambini non possono giocare con il dispositivo. Il presente apparecchio non può essere utilizzato da persone (inclusi i bambini) con abilità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenze, tranne se supervisionati o istruiti ad usare il dispositivo in modo sicuro.
8. I bambini non possono giocare con il dispositivo.
9. Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici per pulire le lastre dello sportello del forno, poiché potrebbero graffiare la superficie e di conseguenza il vetro potrebbe frantumarsi. L'apparecchio non va pulito con un pulitore a vapore.
10. Ai bambini è consentito pulire o effettuare la manutenzione del presente apparecchio solo sotto sorveglianza.
11. Occorre rimuovere i cibi fuoriusciti prima della pulizia.
12. Durante la pulizia le superfici potrebbero diventare più calde del normale. Prima di rimuovere il dispositivo di protezione, occorre spegnere il forno e, dopo la pulizia, occorre rimontare il dispositivo di protezione seguendo le indicazioni.
13. Dopo aver rimosso l'imballaggio, verificare se l'apparecchio presenta eventuali danni. In tal caso, non collegare l'apparecchio. Il collegamento dell'apparecchio senza spina può essere effettuato esclusivamente da un tecnico autorizzato. I danni causati da un collegamento non corretto non sono coperti da garanzia.
14. Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina, al fine di evitare il pericolo di scossa elettrica.

15. Utilizzare l'apparecchio solo in ambienti chiusi. L'apparecchio può essere utilizzato esclusivamente per la preparazione di cibi e bevande e deve essere monitorato durante il funzionamento.
16. Inserire sempre correttamente gli accessori nel vano di cottura.
17. Le informazioni sopra riportate sono fornite in conformità alle norme IEC 60335-1/EN 60335-1/IEC 60335-2-6 /EN 60335-2-6.

AVVERTENZA

Pericolo di scossa elettrica!

1. Gli interventi di riparazione eseguiti in modo errato sono fonte di pericolo. Gli interventi di riparazione e la sostituzione del cavo di alimentazione devono essere effettuati esclusivamente da personale tecnico adeguatamente istruito dal servizio di assistenza tecnica. Se l'apparecchio è difettoso, scollegarlo dalla rete elettrica oppure spegnere l'interruttore automatico nella scatola dei fusibili. Contattare il servizio clienti.
2. Se posto a contatto con componenti caldi, l'isolamento del cavo delle apparecchiature elettriche può sciogliersi. Evitare il contatto tra il cavo e i componenti caldi dell'apparecchio.
3. Non utilizzare l'idropulitrice o il pulitore a vapore, in quanto potrebbe causare scosse elettriche.
4. Un apparecchio difettoso può causare scosse elettriche. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso. Se l'apparecchio è difettoso, scollegarlo dalla rete elettrica oppure spegnere l'interruttore automatico nella scatola dei fusibili. Contattare il servizio clienti.

Pericolo di incendio!

1. Gli oggetti infiammabili conservati nel vano di cottura possono prendere fuoco. Non conservare oggetti infiammabili nel vano di cottura. Non aprire mai lo sportello dell'apparecchio se all'interno c'è del fumo. In tal caso, spegnere l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente oppure l'interruttore automatico nella scatola dei fusibili.
2. All'apertura dello sportello dell'apparecchio avviene uno spostamento d'aria che solleva la carta da forno. Quest'ultima potrebbe entrare in contatto con gli

elementi riscaldanti e prendere fuoco. Durante il preriscaldamento non disporre mai la carta da forno sugli accessori se non è ben fissata. Fermare sempre la carta da forno con una stoviglia o una leccarda. Ricoprire con carta da forno solo la superficie necessaria. La carta da forno non deve fuoriuscire dall'accessorio.

Pericolo di lesioni!

1. I graffi sul vetro dello sportello possono causare delle crepe. Non utilizzare raschietti per vetro né detergenti abrasivi o corrosivi.
2. Le cerniere dello sportello dell'apparecchio si muovono durante l'apertura e la chiusura. C'è il rischio che le dita o altre parti del corpo rimangano schiacciate. Tenere le mani lontane dalle cerniere.

Pericolo di ustioni!

1. L'apparecchio diventa molto caldo. Non toccare mai le superfici interne dell'apparecchio oppure gli elementi riscaldanti.
2. Far sempre raffreddare l'apparecchio.
3. Tenere sempre i bambini a distanza di sicurezza.
4. Gli accessori e le pirofile da forno diventano molto caldi. Utilizzare sempre dei guanti da forno per estrarre le stoviglie dal vano di cottura.
5. I vapori dell'alcol nel vano di cottura caldo potrebbero prendere fuoco. Non cucinare pietanze con quantità elevate di liquidi ad alto contenuto alcolico. Utilizzare esclusivamente piccole quantità di liquidi ad alto contenuto alcolico. Aprire sempre con cautela lo sportello dell'apparecchio.

Pericolo di scottature!

1. Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde. Non toccare mai i componenti caldi. Tenere sempre i bambini a distanza di sicurezza.
2. Durante l'apertura dello sportello può fuoriuscire del vapore caldo. A seconda della temperatura, il vapore potrebbe non essere visibile. Non stare troppo vicini all'apparecchio durante l'apertura. Aprire sempre con cautela lo sportello dell'apparecchio. Tenere lontano dalla portata dei bambini.
3. La presenza di acqua all'interno del vano di cottura caldo può causare la formazione di vapore caldo. Non versare mai l'acqua nel vano di cottura caldo.

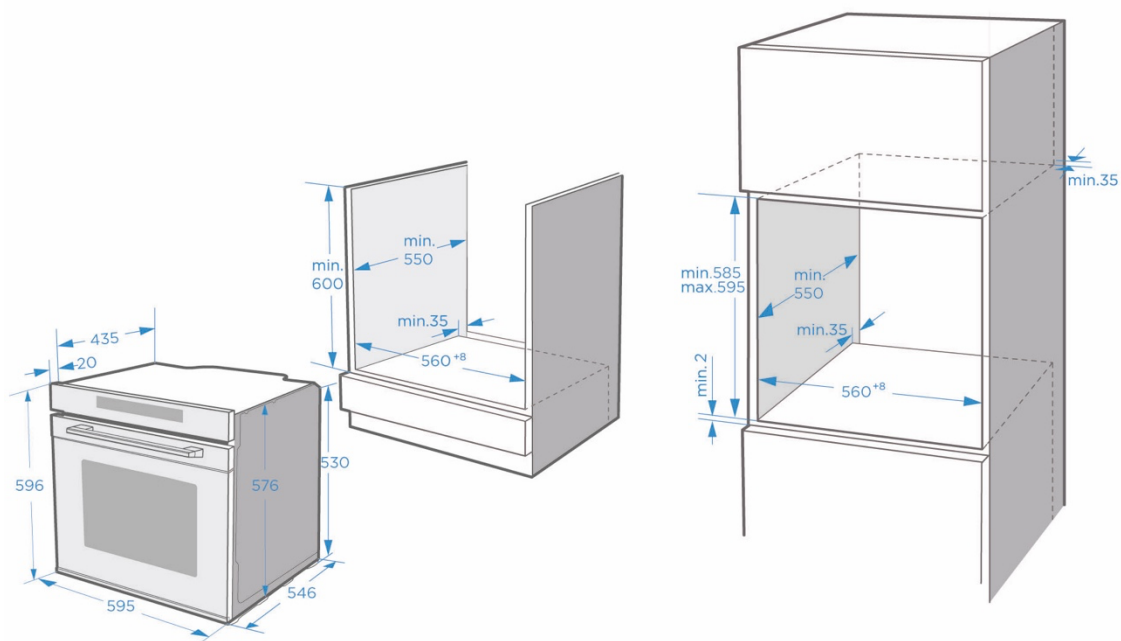
Pericolo dovuto a campi magnetici!

Nel pannello comandi oppure sugli elementi di comando vengono utilizzati magneti permanenti, che possono interferire con gli impianti elettronici, come ad esempio pacemaker o pompe per insulina. I soggetti portatori di impianti elettronici devono mantenere una distanza minima di 10 cm dal pannello comandi.

Cause dei danni

1. Accessori, pellicola, carta da forno o stoviglie sul fondo del vano di cottura: non riporre alcun accessorio sul fondo del vano di cottura. Non coprire il fondo del vano di cottura con nessun tipo di pellicola o carta da forno. Con temperature superiori a 50 °C non collocare alcuna stoviglia sul fondo del vano di cottura. Ciò genera un accumulo di calore e la superficie smaltata viene danneggiata.
2. Fogli di alluminio: i fogli di alluminio nel vano di cottura non devono entrare in contatto con il vetro dello sportello, in quanto potrebbero causare lo scolorimento permanente.
3. Stampi in silicone: non utilizzare stampi, tappetini, coperchi o accessori contenenti silicone, in quanto potrebbero danneggiare il sensore del forno.
4. Acqua nel vano di cottura caldo: non versare mai acqua nel vano di cottura caldo, in quanto potrebbe formarsi vapore acqueo. La variazione di temperatura può danneggiare la superficie smaltata.
5. Umidità nel vano di cottura: per periodi di tempo prolungati, l'umidità all'interno del vano di cottura può provocare corrosione. Far asciugare l'apparecchio dopo l'utilizzo. Non conservare alimenti umidi nel vano di cottura chiuso per periodi di tempo prolungati. Non conservare gli alimenti nel vano di cottura.
6. Raffreddamento con sportello dell'apparecchio aperto: dopo l'utilizzo a temperature elevate, far raffreddare il vano di cottura esclusivamente con lo sportello chiuso. Nello sportello non deve rimanere incastrato nulla. Anche se lo sportello dell'apparecchio è socchiuso, con il passare del tempo i mobili adiacenti possono danneggiarsi. Far asciugare l'apparecchio con lo sportello aperto solo se durante il funzionamento si è formata molta umidità.
7. Succo della frutta: durante la preparazione di dolci alla frutta molto succosi, non riempire eccessivamente la leccarda. Il succo della frutta che trabocca dalla leccarda causa la formazione di macchie indelebili. Se possibile, si consiglia di utilizzare un vassoio universale più profondo.
8. Guarnizione molto sporca: se la guarnizione è molto sporca, durante il funzionamento lo sportello dell'apparecchio non si chiude più correttamente. Le superfici dei mobili adiacenti possono danneggiarsi. Mantenere sempre pulita la guarnizione.
9. Utilizzo dello sportello dell'apparecchio come superficie d'appoggio: non appoggiarsi allo sportello dell'apparecchio né sedersi sopra o appendervi. Non posare stoviglie o accessori sullo sportello dell'apparecchio.
10. Inserimento degli accessori: a seconda del modello di apparecchio, è possibile che gli accessori graffino il pannello dello sportello al momento della chiusura di quest'ultimo. Inserire gli accessori nel vano di cottura sempre fino all'arresto.
11. Trasporto dell'apparecchio: non trasportare l'apparecchio afferrandolo dalla maniglia in quanto questa non sopporta il peso dell'apparecchio e potrebbe rompersi.
12. Se si sfrutta il calore residuo del forno spento per mantenere in caldo le pietanze, nel vano di cottura può accumularsi molta umidità. Ciò può portare alla formazione di acqua di condensa e causare danni da corrosione all'apparecchio nonché danni alla cucina. Impedire la formazione di acqua di condensa aprendo lo sportello porta oppure utilizzando la modalità di funzionamento "Scongelo".

MONTAGGIO



Affinché questo apparecchio possa funzionare in modo sicuro, deve essere installato a regola d'arte seguendo le istruzioni per il montaggio. I danni causati da un montaggio non corretto non rientrano in garanzia.

Indossare guanti di protezione durante il montaggio per evitare tagli causati da spigoli vivi.

Verificare la presenza di sull'apparecchio prima del montaggio. Se è danneggiato, non collegare l'apparecchio.

Rimuovere tutto il materiale di imballaggio e la pellicola adesiva prima di accendere l'apparecchio. Le dimensioni riportate sopra sono indicate in mm.

In caso di necessità, per poter scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica dopo il montaggio, la spina deve essere accessibile oppure l'interruttore deve essere integrato nei cavi fissi.

Avvertenza: l'apparecchio non deve essere installato dietro uno sportello decorato per evitare un eventuale surriscaldamento.

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

ELEMENTI DI COMANDO



	1. ON/OFF	Accensione/Spengimento del forno
	2. Timer/Sicura per bambini	Utilizzo del timer/Premere il tasto 3 secondi per attivare la sicura per bambini.
	3. Orario di arresto	Impostazione di un orario di arresto per il processo di cottura.
	4. Preriscaldamento rapido	Per il preriscaldamento rapido.
	5. Funzione forno	Premere questo simbolo per cambiare la modalità di funzionamento. Tenere premuto il tasto per 3 secondi per cambiare modalità rapidamente.
	6. Smart slider	È possibile utilizzare lo smart slider oppure i tasti "+/-" per modificare i valori visualizzati sul display.
	7. Impostazione della durata di cottura e dell'orario	Impostare una durata di cottura, poi selezionare la funzione e attivare l'ora in modalità "Stand-by".
	8. Impostazione della temperatura	Premere il tasto per impostare la temperatura.
	9. Lampadina ON/OFF	Accensione/Spengimento della luce del forno
	10. Avvio/Pausa	Avviare e arrestare la cottura.

PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO

Primo utilizzo

Prima di utilizzare per la prima volta l'apparecchio per la preparazione delle pietanze, occorre pulire il vano di cottura e gli accessori.

1. Rimuovere tutti gli adesivi, le pellicole protettive per le superfici e le parti di protezione per il trasporto.
2. Rimuovere tutti gli accessori e le pareti portaripiani.
3. Pulire accuratamente gli accessori e le pareti portaripiani con acqua e sapone e un panno o una spazzola morbida.
4. Assicurarsi che nel vano di cottura non vi siano residui dell'imballaggio, come palline di polistirolo o pezzi di legno, in quanto possono rappresentare un pericolo di incendio.
5. Pulire le superfici lisce del vano di cottura e dello sportello con un panno morbido e umido.
6. Per eliminare l'odore di nuovo dall'apparecchio, riscaldare il forno da vuoto e con lo sportello chiuso.
7. Far arieggiare bene la cucina quando si scalda l'apparecchio per la prima volta. Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dalla cucina. Chiudere le porte delle stanze adiacenti.
8. Regolare le impostazioni visualizzate. Per impostare la modalità di funzionamento e la temperatura, consultare il paragrafo successiva.
→“**Utilizzo dell'apparecchio**” a pagina 10

Impostazioni

Modalità di funzionamento	
Temperatura	250 °C
Durata	1h

Dopo il raffreddamento dell'apparecchio:

1. Pulire le superfici lisce e lo sportello con acqua e sapone e un panno.
2. Asciugare tutte le superfici.
3. Reinserire le pareti portaripiani.

Impostazione dell'ora












Prima di poter utilizzare il forno, occorre impostare l'ora.

1. Dopo aver collegato il forno alla corrente elettrica, toccare il simbolo dell'orologio per impostare le ore. Utilizzare lo smart slider oppure i tasti +/-.
2. Toccare di nuovo il simbolo dell'orologio. Utilizzare lo smart slider oppure i tasti +/- per impostare i minuti.
3. Toccare di nuovo il simbolo dell'orologio per terminare il processo di impostazione.

NOTA: l'ora viene visualizzata nel formato 24 ore.

MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO

L'apparecchio dispone di diverse modalità di funzionamento. Per poter scegliere il giusto tipo di riscaldamento per le pietanze, di seguito sono riportate le differenze e il loro utilizzo.

Modalità di funzionamento	Temperatura	Utilizzo
 Riscaldamento superiore/inferiore	30~250 °C	Per una cottura tradizionale su un solo livello. Particolarmente indicato per torte con guarnizioni umide.
 Aria calda	50~250 °C	Per la cottura su uno o più livelli. Il calore viene emanato dalla resistenza circolare, che circonda in maniera uniforme la ventola.
 ECO	140~240 °C	Per una cottura a basso consumo energetico.
 Riscaldamento superiore/inferiore ventilato	50~250 °C	Per la cottura su uno o più livelli. Il calore degli elementi riscaldanti nel vano di cottura viene distribuito in maniera uniforme dalla ventola.
 Grill a superficie ampia	150~250 °C	Per grigliare piccole quantità di cibo e per gratinare. Posizionare gli alimenti da grigliare nella parte centrale sotto la resistenza.
 Doppio grill ventilato	50~250 °C	Per grigliare pietanze disposte su un unico strato e per gratinare. La ventola distribuisce il calore in maniera uniforme nel vano di cottura.
 Doppio grill	150~250 °C	Per grigliare pietanze disposte su un unico strato e per gratinare.
 Modalità pizza	50~250 °C	Per pizza e piatti che hanno bisogno di ricevere molto calore dalla parte inferiore. In questa modalità vengono attivate la resistenza inferiore e quella circolare.
 Riscaldamento inferiore	30~220 °C	Per una doratura aggiuntiva del fondo di pizza, torte e biscotti. Il calore proviene dalla resistenza inferiore.
 Scongelamento	—	Per lo scongelamento delicato di alimenti surgelati.
 Lievitazione impasti	30~45 °C	Per la preparazione di pasta lievitata e acida e la fermentazione di yogurt.

Avviso

1. Per scongelare grandi porzioni di alimenti è possibile rimuovere le pareti portaripiani e posizionare il contenitore sul fondo del vano di cottura.
2. Per preriscaldare le stoviglie occorre rimuovere le pareti portaripiani e selezionare le modalità “Grill con aria calda” e “Forno ventilato” con una temperatura di 50 °C. La modalità di funzionamento “Grill con aria calda” va utilizzata se più della metà del fondo del vano di cottura è coperto da stoviglie.
3. Nella modalità di funzionamento “Forno ventilato” la ventola si accende in momenti precisi durante il processo di riscaldamento per garantire una distribuzione ottimale del calore nel vano di cottura.

Attenzione




1. Se si apre lo sportello del forno mentre una di queste modalità di cottura è attiva, la cottura non si ferma. In questo caso sussiste il pericolo di ustioni!
2. Non coprire le fessure di ventilazione. Questo può causare il surriscaldamento dell'apparecchio.
Per consentire all'apparecchio di raffreddarsi più velocemente, la ventola può continuare a funzionare ancora per un po'.


Ventola

La ventola si accende e si spegne in base alle necessità. L'aria calda fuoriesce sopra lo sportello.

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO


Cottura con forno

1. Dopo aver collegato il forno alla corrente elettrica, toccare il simbolo “Funzione forno” per selezionare le funzioni e utilizzare lo smart slider oppure i tasti “+/-” per impostare la temperatura di cottura.
2. Toccare il simbolo . Il forno inizia a funzionare. Se non si tocca il simbolo, trascorsi 10 minuti, il forno mostrerà di nuovo l'ora.
3. Premendo  durante il processo di cottura, la cottura viene interrotta, mentre premendo , la cottura viene messa in pausa.

NOTA: dopo aver impostato la temperatura, toccare il simbolo dell'orologio  per impostare il tempo di cottura.




Preriscaldamento rapido

È possibile ridurre il tempo di preriscaldamento utilizzando la funzione di preriscaldamento rapido.

Selezionare una funzione e toccare il simbolo per il preriscaldamento rapido . Tale simbolo si illumina sul display. Se il preriscaldamento rapido non è disponibile per la funzione selezionata, viene emesso un segnale acustico. Il preriscaldamento rapido non è disponibile per le funzioni “Scongelamento” e “Lievitazione impasti”.


Impostazione dell'orario di arresto

Qui è possibile impostare un orario in cui far terminare il processo di cottura.

1. Toccare il simbolo . Spostare lo smart slider oppure toccare il simbolo “+/-” per impostare l'orario di arresto in ore. Toccare nuovamente il simbolo  per impostare l'orario di arresto in minuti. Una volta terminato, toccare il simbolo  per memorizzare le impostazioni.
2. Una volta impostato l'orario di arresto, occorre anche impostare il tempo di cottura. Consultare il paragrafo “Cottura con forno” per scoprire in che modo impostare il tempo di cottura.
3. Impostando, ad esempio, l'orario di arresto alle 10:00 e il tempo di cottura di 1 ora, il forno avvierà il preriscaldamento alle ore 9:00 e si spegnerà alle ore 10:00.

Modifica durante la cottura

Quando l'apparecchio è acceso, è possibile modificare la modalità di funzionamento e la temperatura utilizzando la manopola di selezione delle funzioni del forno o lo smart slider. Se dopo la modifica non viene eseguita nessun'altra azione entro 6 secondi, il forno accetterà la modifica.

Se si desidera modificare il tempo di cottura durante la cottura, premere  e modificare con lo smart slider oppure con il simbolo “+/-”. Se dopo la modifica non viene eseguita nessun'altra azione entro 6 secondi, il forno accetterà la modifica. Non è possibile apportare modifiche durante un processo di cottura con un orario finale già definito.

Se si desidera annullare il processo di cottura, premere .





Avviso

La modifica di modalità di funzionamento/temperatura/tempo di cottura rimanente può avere degli effetti negativi sul risultato di cottura. Pertanto si consiglia di non apportare modifiche, a meno che l'utente non sia un cuoco provetto.

Attenzione!

Dopo l'accensione dell'apparecchio, soprattutto l'interno del forno diventa molto caldo. Non toccare mai le superfici interne dell'apparecchio oppure gli elementi riscaldanti. Utilizzare i guanti da forno per estrarre gli accessori o le stoviglie dal vano di cottura e far raffreddare l'apparecchio. Tenere i bambini a distanza di sicurezza al fine di impedire eventuali ustioni.

Timer



Premere  per utilizzare la funzione Timer. Allo scadere del timer impostato, il forno emette un segnale acustico. Toccando una volta il simbolo  è possibile impostare le ore. Toccare una seconda volta il simbolo  per impostare i minuti. Toccare nuovamente il simbolo  per salvare le impostazioni.

È possibile impostare il timer prima e durante la cottura, ma scegliendo funzione e temperatura, non è disponibile.

Sicura per bambini

L'apparecchio dispone di una sicura per bambini per evitare che possano involontariamente accendere il forno o modificare le impostazioni.

Tenendo premuto il tasto per 3 secondi, la sicura per bambini viene attivata. Tenendo premuto di nuovo il tasto per 3 secondi, la sicura viene rimossa.

È possibile attivare o disattivare la sicura per bambini in qualsiasi momento, indipendentemente dal fatto che il forno sia acceso o spento. Tenere premuto il tasto  per 3 secondi per attivare e disattivare la sicura per bambini. Se la sicura per bambini è attivata, sul display compare il simbolo .

ACCESSORI

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

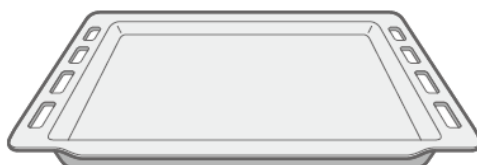
Accessori inclusi

L'apparecchio viene fornito con i seguenti accessori:



Griglia

Per pirofile da forno, stampi e piatti al forno.
Per arrosti e pietanze alla griglia.



Leccarda

Per torte ripiene e prodotti da forno.

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

È possibile trovare gli accessori giusti sul nostro negozio online all'indirizzo www.blaupunkt-einbaugeraete.com oppure presso un rivenditore specializzato.

Nota

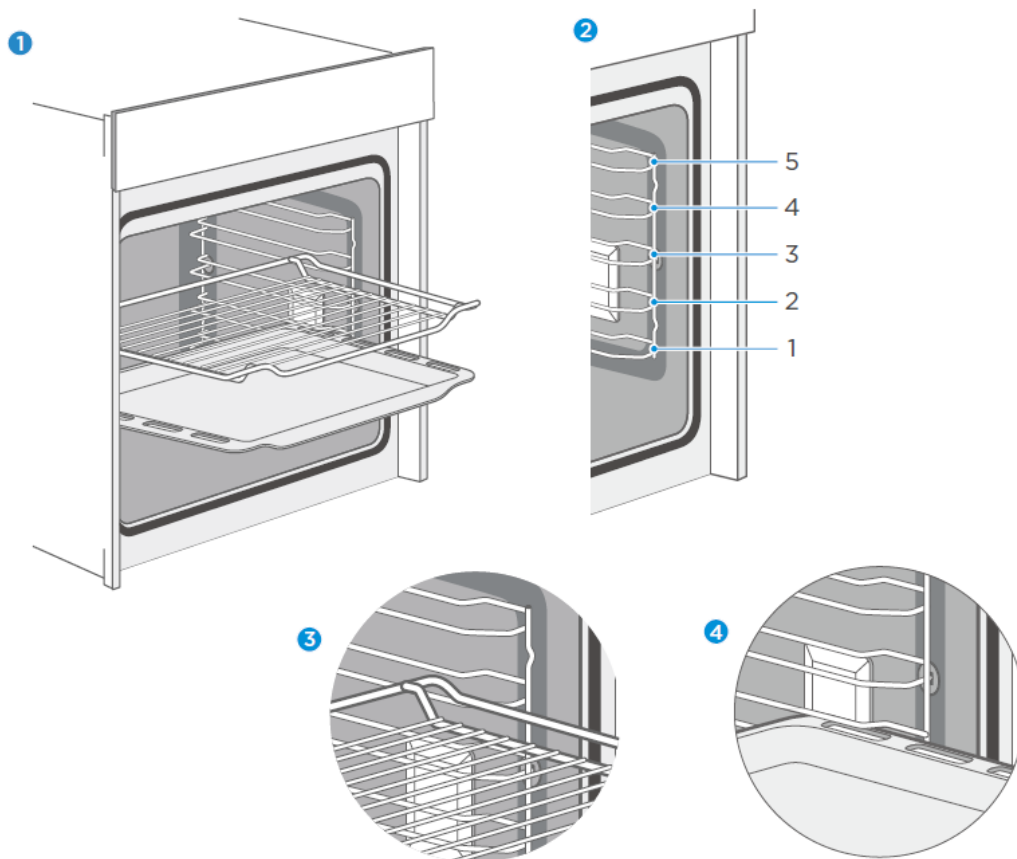
Gli accessori possono deformarsi quando diventano molto caldi. Ciò non pregiudica la loro funzionalità. Non appena si saranno raffreddati, riacquisteranno la loro forma originale.

Inserimento degli accessori

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

Avviso

1. Assicurarsi di inserire sempre gli accessori nel vano di cottura in modo corretto, come illustrato nella figura sottostante.
2. Inserirli sempre completamente nel vano di cottura in modo tale che non tocchino lo sportello dell'apparecchio.



Funzione Blocco

È possibile estrarre gli accessori per circa la metà fino a che non si bloccano. La funzione Blocco impedisce che gli accessori si inclinino per via del peso degli alimenti e degli accessori stessi quando vengono estratti. Gli accessori devono essere posizionati correttamente nel vano di cottura per garantire una buona protezione antiribaltamento. Quando si inserisce la griglia, assicurarsi che sia rivolta nella giusta direzione, come indicato nelle figure 1 3.

Quando si inserisce la leccarda, assicurarsi che sia rivolta nella giusta direzione, come indicato nelle figure 1 4.

RISPARMIO ENERGETICO

1. Rimuovere tutti gli accessori che non sono necessari durante il processo di cottura.
2. Non aprire lo sportello durante la cottura.
3. Se si apre lo sportello durante la cottura, attivare la modalità di funzionamento "Luce" (senza modificare la temperatura).
4. Per le modalità di funzionamento senza ventola, portare la temperatura a 50 °C 5-10 minuti prima della fine del processo di cottura. In questo modo è possibile sfruttare il calore del vano di cottura per completare il processo di cottura.
5. Se possibile, utilizzare la funzione ventilata. Ciò consente di ridurre la temperatura di 20-30 °C.
6. Con la funzione Aria calda è possibile cuocere contemporaneamente su più livelli.
7. Se non è possibile cuocere contemporaneamente piatti diversi, è possibile cuocerli uno dopo l'altro con il forno preriscaldato.
8. Non preriscaldare il forno vuoto se non è necessario.
Mettere le pietanze nel forno subito dopo aver raggiunto la temperatura desiderata. Al raggiungimento della temperatura desiderata, la spia di controllo si spegne.
9. Non utilizzare fogli riflettenti, come i fogli di alluminio, per coprire il fondo del forno.
10. Se possibile, utilizzare il timer e/o una termosonda.
11. Utilizzare teglie e stampi scuri e opachi. Non utilizzare accessori pesanti con superfici lucide, come l'acciaio inox o l'alluminio.

TUTELA DELL'AMBIENTE

L'imballaggio serve a proteggere il nuovo apparecchio da eventuali danni causati durante il trasporto. I materiali utilizzati sono stati selezionati con attenzione e vanno riciclati. Il riciclaggio riduce l'uso di materie prime e la produzione di rifiuti. Gli apparecchi elettrici ed elettronici contengono spesso materiali preziosi. Non smaltirli insieme ai rifiuti domestici.



SALUTE

L'acrilammide si forma soprattutto quando si scaldano alimenti ricchi di amido (ad esempio patate, patatine fritte, pane) a temperature molto elevate per un lungo periodo di tempo.

Suggerimenti

1. Scegliere tempi di cottura brevi.
2. Cuocere gli alimenti fino a doratura. Non farli a tal punto da assumere un colore marrone scuro.
3. Le porzioni più grandi contengono meno acrilammide.
4. Se possibile, utilizzare la funzione Aria calda.
5. Patatine fritte: Non cuocere più di 450 g di patatine per ciascun vassoio. Disporle in modo uniforme sul vassoio e girarle di tanto in tanto. Se necessario, leggere le informazioni sul prodotto per ottenere un miglior risultato di cottura.

MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO

Detergente

Con una buona cura e pulizia, l'apparecchio manterrà il suo aspetto e rimarrà pienamente funzionante a lungo. Ora verrà illustrato come curare e pulire correttamente l'apparecchio. Seguire le istruzioni in tabella in modo tale che le varie superfici non vengano danneggiate dai detersivi sbagliati. A seconda del modello dell'apparecchio, non tutte le aree elencate potrebbero essere presenti sul/nel proprio apparecchio.

Attenzione!

Pericolo di danni alle superfici

Non utilizzare:

1. Detersivi aggressivi o abrasivi.
2. Detersivi con elevato contenuto di alcool.
3. Spugne abrasive o per la pulizia dure.
4. Idropulitrice o pulitore a vapore.
5. Detergente speciale per la pulizia di apparecchi caldi.

Lavare accuratamente le spugne e i panni nuovi prima di utilizzarli.

Area del forno	Pulizia
Pannello frontale in acciaio inox	Acqua calda con sapone: Pulire con un canovaccio e poi asciugare con un panno morbido. Rimuovere immediatamente le macchie di calcare, il grasso, l'amido e l'albumina (ad es. albume). Sotto tali macchie può formarsi della ruggine. Speciali detergenti per la pulizia di superfici calde in acciaio inox sono disponibili presso i rivenditori specializzati. Applicare uno strato molto sottile di detergente con un panno morbido.
Plastica	Acqua calda con sapone: Pulire con un canovaccio e poi asciugare con un panno morbido. Non utilizzare detergenti o raschietti per vetro.
Superfici verniciate	Acqua calda con sapone: Pulire con un canovaccio e poi asciugare con un panno morbido.
Pannello di comando	Acqua calda con sapone: Pulire con un canovaccio e poi asciugare con un panno morbido. Non utilizzare detergenti o raschietti per vetro.

Area del forno	Pulizia
Pannello dello sportello	Acqua calda con sapone: Pulire con un canovaccio e poi asciugare con un panno morbido. Non utilizzare un raschietto per vetro oppure una spugna abrasiva sull'acciaio inox.
Maniglia	Acqua calda con sapone: Pulire con un canovaccio e poi asciugare con un panno morbido. Se la maniglia entra in contatto con l'anticalcare, pulirla subito. Altrimenti, le macchie non andranno via.
Superfici smaltate e superfici autopulenti	Seguire le indicazioni riportate in tabella per le superfici del vano di cottura.
Copertura in vetro della luce interna	Acqua calda con sapone: Pulire con un canovaccio e poi asciugare con un panno morbido. Se il vano di cottura è molto sporco, utilizzare uno sgrassatore per forno.
Guarnizione dello sportello Non deve mai essere rimossa.	Acqua calda con sapone: Pulire con un canovaccio. Non strofinare.
Pannello dello sportello in acciaio inox	Detergente per acciaio inox: Rispettare le indicazioni del produttore. Non utilizzare prodotti per la cura dell'acciaio inox. Rimuovere il pannello per la pulizia.
Accessori	Acqua calda con sapone: Immergere e pulire con un canovaccio o una spazzola. In caso di incrostazioni, è possibile utilizzare una spugna abrasiva in acciaio inox.
Pareti portaripiani	Acqua calda con sapone: Immergere e pulire con un canovaccio o una spazzola.

Guide telescopiche

Acqua calda con sapone:

Pulire con un canovaccio o una spazzola.

Non rimuovere il grasso quando sono fuori. È meglio pulirle quando sono inserite.

Non lavare in lavastoviglie.

Avviso

1. Le leggere differenze di colore sulla parte anteriore dell'apparecchio possono essere attribuite all'uso di diversi materiali come vetro, plastica e metallo.
2. Lo smalto viene applicato a temperature molto elevate. Questo può comportare leggere differenze di colore. È del tutto normale e non compromette il funzionamento. I bordi delle teglie sottili non possono essere completamente smaltati. Di conseguenza, questi bordi possono essere ruvidi. Ciò non compromette l'efficacia della protezione anticorrosione.
3. Tenere sempre pulito l'apparecchio e rimuovere subito lo sporco affinché non si formino incrostazioni ostinate.

Suggerimenti

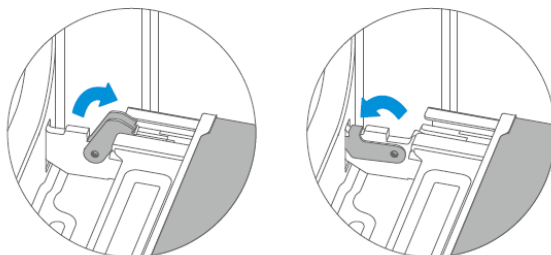
1. Pulire il vano di cottura dopo ogni utilizzo. In questo modo si evita che lo sporco si incrosti.
2. Rimuovere immediatamente i depositi di calcare, il grasso, l'amido e l'albumina (ad es. albume).
3. Rimuovere le macchie degli alimenti zuccherati il prima possibile quando sono ancora calde.
4. Per la brasatura, utilizzare pirofile da forno idonee, ad es. una brasiera.

SPORTELLLO DELL'APPARECCHIO

Con una buona cura e pulizia, l'apparecchio manterrà il suo aspetto e rimarrà pienamente funzionante a lungo. In questo paragrafo è possibile scoprire in che modo rimuovere e pulire lo sportello del forno.

È possibile rimuovere i pannelli dello sportello per rimuoverlo e pulirlo. Le cerniere dello sportello sono dotate ciascuna di una leva di blocco.

Se queste leve sono chiuse, lo sportello è bloccato e non è possibile allentarlo. Se queste leve sono aperte per allentare lo sportello, le cerniere sono bloccate e non possono scattare.

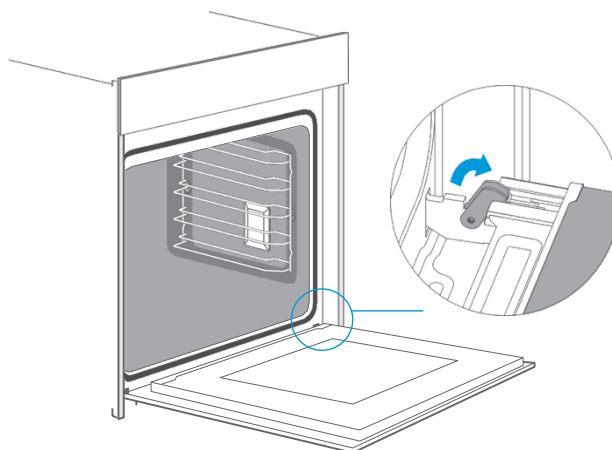


Attenzione! – Pericolo di lesioni!

1. Se le cerniere non sono bloccate, possono scattare se viene esercitata molta forza. Assicurarsi che le leve di blocco siano sempre del tutto chiuse oppure del tutto aperte se si desidera allentare lo sportello.
2. Le cerniere dello sportello dell'apparecchio si muovono durante l'apertura e la chiusura. C'è il rischio che le dita o altre parti del corpo rimangano schiacciate. Tenere le mani lontane dalle cerniere.

Smontaggio dello sportello dell'apparecchio

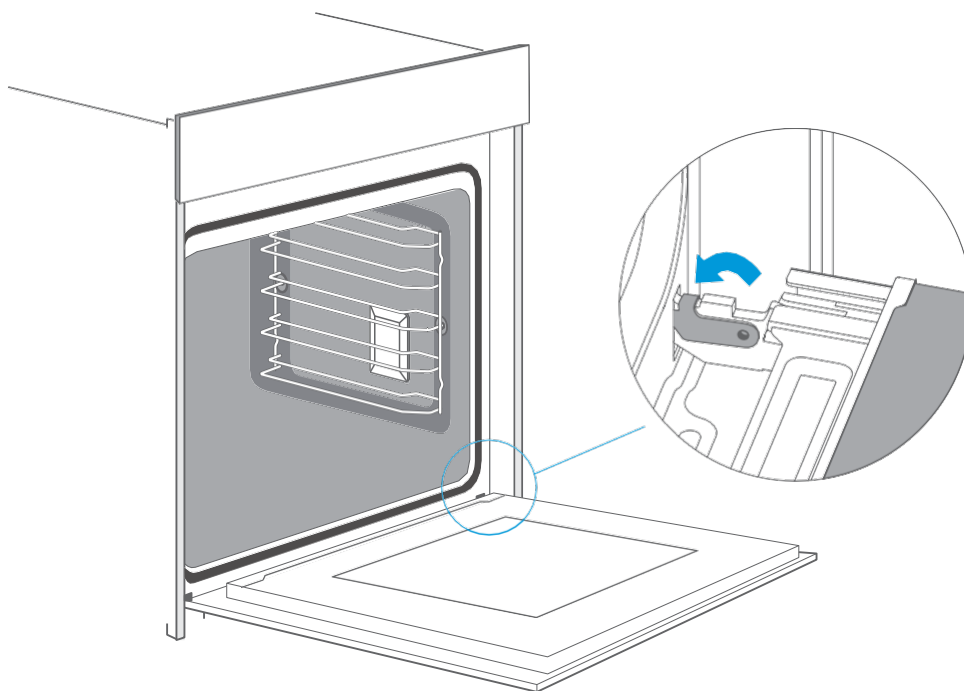
1. Aprire completamente lo sportello dell'apparecchio.
2. Aprire entrambe le leve di blocco a destra e a sinistra.
3. Chiudere lo sportello fino all'arresto finale.
4. Afferrare lo sportello a destra e a sinistra con entrambe le mani ed estrarlo verso l'alto.



Montaggio dello sportello

Rimontare lo sportello nell'ordine inverso dello smontaggio.

1. Durante l'inserimento dello sportello dell'apparecchio, assicurarsi che entrambe le cerniere siano posizionate direttamente sui fori di montaggio sul pannello frontale del vano di cottura. Assicurarsi che le cerniere siano inserite nella posizione corretta. Devono inserirsi facilmente e senza alcuna resistenza. Se si avverte una qualche resistenza, controllare che le cerniere siano inserite correttamente nei fori.
2. Aprire completamente lo sportello dell'apparecchio. Durante l'apertura dello sportello è possibile verificare nuovamente che le cerniere siano nella posizione corretta. Se non sono montate correttamente, lo sportello potrebbe non aprirsi completamente. Chiudere nuovamente le due leve di blocco.
3. Chiudere lo sportello del vano di cottura. Verificare nuovamente che lo sportello sia nella posizione corretta e che le fessure di ventilazione non siano coperte per metà.

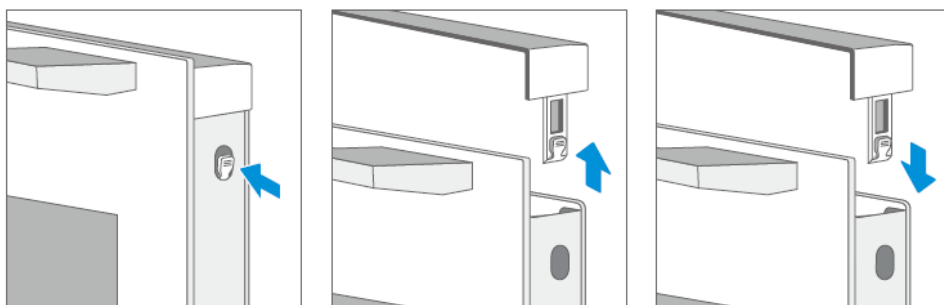


Rimozione della copertura dello sportello

Lo strato in plastica sulla copertura dello sportello può schiarsi. È possibile rimuovere il pannello per pulirlo a fondo.

Rimuovere lo sportello come descritto sopra.

1. Premere sui lati destro e sinistro del pannello.
2. Rimuovere la copertura.
3. Una volta rimosso la copertura, è possibile estrarre gli altri componenti dello sportello in modo da poter proseguire con la pulizia. Una volta terminata la pulizia dello sportello, riposizionare la copertura e premerlo fino a quando non scatta in sede con un clic.
4. Rimontare lo sportello e chiuderlo.



Attenzione!

Se lo sportello è montato correttamente, è possibile rimuovere anche la copertura.

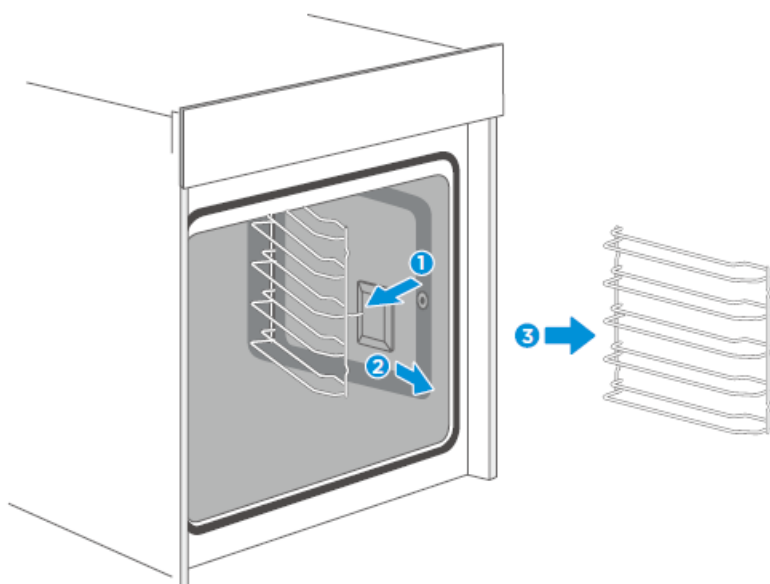
1. La rimozione della copertura dello sportello implica che il vetro intero dello sportello è allentato. Il vetro può muoversi leggermente e causare danni o lesioni.
2. Rimuovendo la copertura dello sportello e il vetro interno è possibile ridurre il peso complessivo dello sportello stesso. Durante la chiusura dello sportello, le cerniere possono muoversi leggermente e c'è la possibilità che le dita rimangano schiacciate. Tenere le mani lontane dalle cerniere.

A causa dei due punti sopra menzionati, si dovrebbe rimuovere la copertura dello sportello solo se anche quest'ultimo stata rimossa. I danni causati da una procedura errata non sono coperti dalla garanzia.

Pareti portaripiani

Se si desidera pulire a fondo le pareti portaripiani e il vano di cottura, è possibile rimuovere tali pareti e pulirle. Con una buona cura e pulizia, l'apparecchio manterrà il suo aspetto e rimarrà pienamente funzionante a lungo.

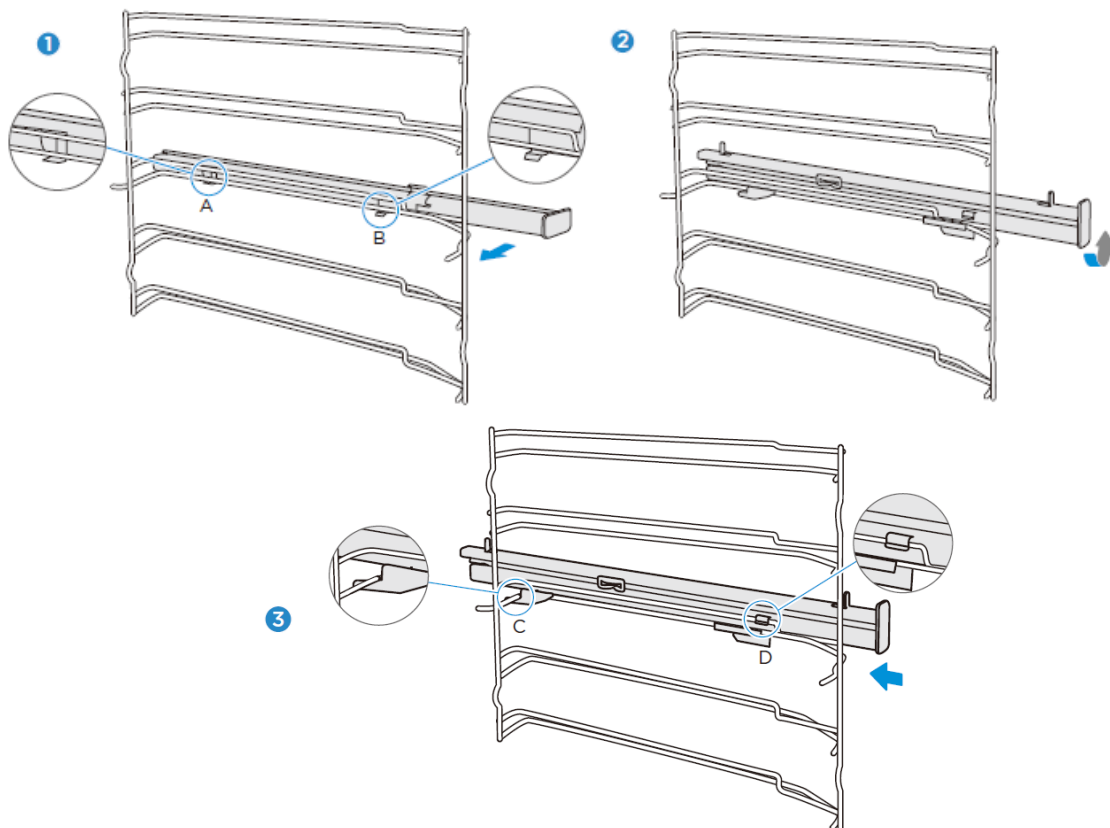
1. Estrarre orizzontalmente la parte anteriore delle pareti portaripiani. Successivamente è possibile rimuovere le pareti portaripiani come illustrato nella figura sottostante.
2. Per inserire nuovamente le pareti portaripiani nel vano di cottura, la parte posteriore deve prima essere inserita correttamente nei fori del vano di cottura. Poi è possibile inserire nuovamente le pareti portaripiani nel vano di cottura.



Fissaggio delle guide telescopiche

(Il lato sinistro qui serve come esempio. Il lato destro funziona allo stesso modo.)

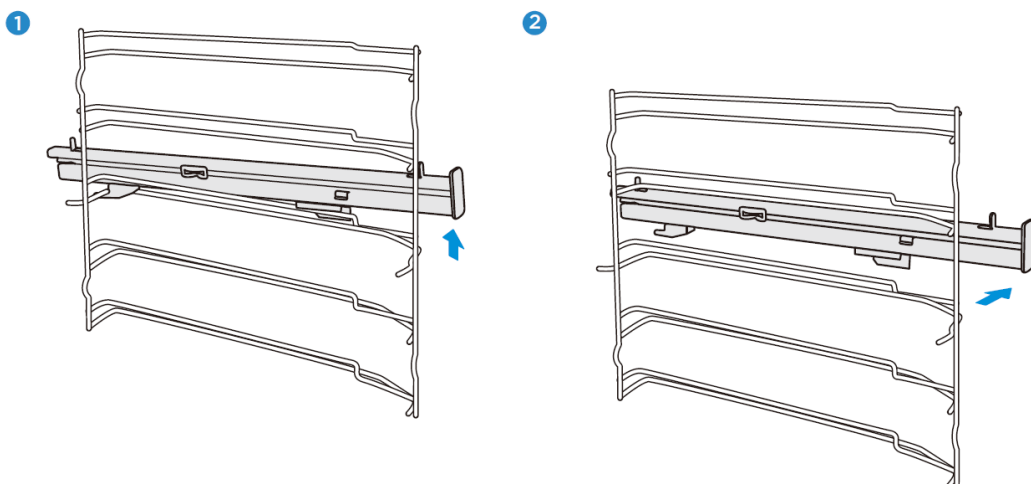
1. Posizionare i punti A e B delle guide telescopiche in orizzontale sulla guida portaripiani esterna.
2. Ruotare le guide telescopiche in senso antiorario (per il lato destro: in senso orario) di 90 gradi.
3. Spingere le guide telescopiche in avanti, spingendo il punto C sulla guida portaripiani inferiore e il punto D sulla guida portaripiani superiore.



Rimozione delle guide telescopiche

(Il lato sinistro qui serve come esempio. Il lato destro funziona allo stesso modo.)

1. Sollevare con forza un'estremità della guida telescopica.
2. Sollevare l'intera guida telescopica e rimuoverla.



ELIMINAZIONE DEI GUASTI

Se si verifica un errore, assicurarsi che non sia dovuto ad un funzionamento errato prima di contattare il servizio clienti. Per prima cosa, cercare di correggere in autonomia l'errore sulla base della seguente tabella. Spesso è possibile correggere facilmente i guasti tecnici dell'apparecchio da soli.

Se un piatto non dovesse risultare esattamente come lo si desidera, ci sono molti trucchi e suggerimenti per la preparazione alla fine delle presenti istruzioni per l'uso.

Errore	Possibile causa	Osservazioni/Soluzioni
L'apparecchio non funziona.	Fusibile difettoso	Controllare l'interruttore automatico nella scatola dei fusibili.
	Mancanza di corrente	Verificare se la luce della cucina oppure la luce di altri apparecchi funziona.
Nella modalità di funzionamento "Forno ventilato" la ventola non è sempre attiva.		Grazie alla distribuzione del calore ottimale e alle migliori prestazioni del forno, è un processo normale.
Dopo un processo di cottura si sente un rumore e si può osservare un flusso d'aria vicino al pannello comandi.		La ventola è ancora in funzione per evitare la formazione di elevata umidità nel vano di cottura e per raffreddare il forno. La ventola si spegne in automatico.
Le pietanze non risultano ben cotte trascorso il tempo indicato nella ricetta.		Viene utilizzata una temperatura diversa da quella specificata nella ricetta. Verificare le impostazioni della temperatura. Le quantità di ingredienti differiscono dalla ricetta. Controllare la ricetta.
Doratura non uniforme		La temperatura è troppo alta oppure il piatto non è collocato sul ripiano esatto. Controllare la ricetta e le impostazioni. La consistenza e/o il colore e/o il materiale della pirofila non erano idonee per la funzione selezionata. Se si utilizza il grill a superficie ampia, come ad es. nella modalità "Riscaldamento superiore e inferiore", occorre utilizzare una pirofila opaca, di colore scuro e leggera.
La lampadina non si accende.		Occorre sostituire la lampadina.

Avvertenza – Pericolo di scossa elettrica!

Gli interventi di riparazione eseguiti in modo errato sono fonte di pericolo. Gli interventi di riparazione e la sostituzione del cavo di alimentazione devono essere effettuati esclusivamente da personale tecnico adeguatamente istruito dal servizio di assistenza tecnica. Se l'apparecchio è difettoso, scollegarlo dalla rete elettrica oppure spegnere l'interruttore automatico nella scatola dei fusibili. Contattare il servizio clienti.

Tempo di funzionamento massimo

Il tempo di funzionamento massimo di questo apparecchio è di 9 ore, nel caso in cui una volta ci si dimenticasse di spegnerlo.

Sostituzione della lampadina nel vano di cottura

Se la lampadina non funziona, occorre sostituirla. Le lampadine alogene resistenti al calore da 25 Watt e 230 V sono disponibili presso i rivenditori specializzati.

Mantenere la lampadina alogena con un panno asciutto. Questo aumenterà la sua durata.

AVVERTENZA

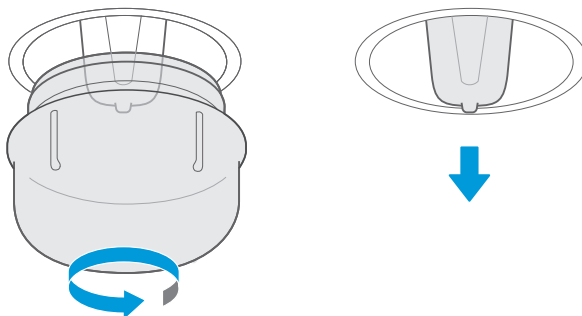
Pericolo di scossa elettrica!

Durante la sostituzione della lampadina, i contatti del portalampadina sono sotto tensione. Prima di sostituire la lampadina, staccare la spina oppure spegnere l'interruttore automatico nella scatola dei fusibili.

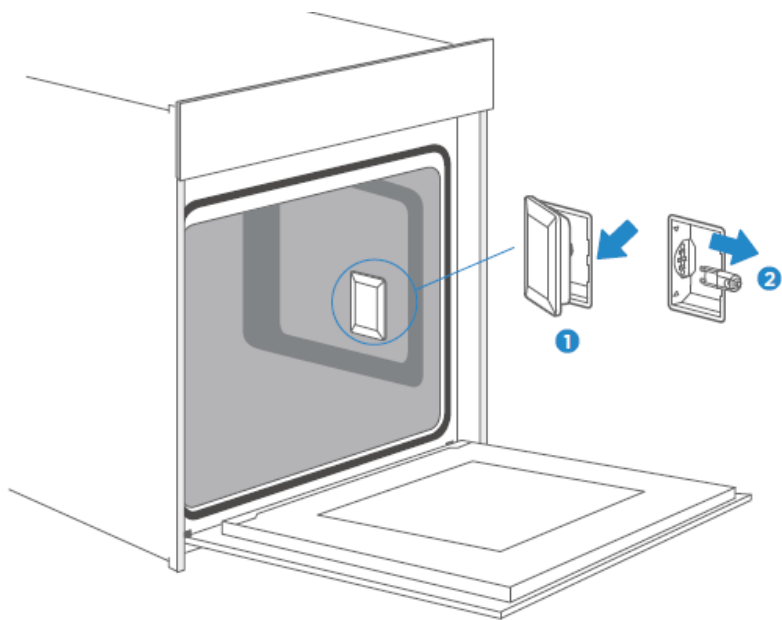
Pericolo di ustioni!

L'apparecchio diventa molto caldo. Non toccare mai le superfici interne dell'apparecchio oppure gli elementi riscaldanti. Far sempre raffreddare l'apparecchio. Tenere sempre i bambini a distanza di sicurezza.

1. Mettere un asciugamano nel vano di cottura freddo per evitare danni.
2. Lampadina ad angolo: ruotare la copertura in vetro in senso antiorario per rimuoverla.
Lampadina laterale: estrarre le pareti portaripiani e sollevare leggermente la copertura in vetro con un utensile a testa piatta.
3. Estrarre la lampadina; non ruotarla.
4. Reinscrivere la copertura in vetro.
5. Rimuovere l'asciugamano e accendere l'interruttore automatico per verificare se la lampadina si accende.
6. Se, dopo averla sostituita, la lampadina laterale funziona, reinserire le pareti portaripiani.



Lampadina ad angolo



Lampadina laterale

SERVIZIO CLIENTI

Se occorre riparare l'apparecchio, il nostro servizio clienti è sempre a disposizione e troverà sempre la soluzione giusta. Contattare il rivenditore presso cui è stato acquistato l'apparecchio oppure il servizio clienti Blaupunkt. Le informazioni di contatto sono disponibili sul retro delle presenti istruzioni per l'uso. Fornire sempre il numero del modello e di serie al fine di ottenere una consulenza adeguata. Tali numeri sono indicati sulla targhetta e potete trovarli aprendo lo sportello del forno.

Tensione nominale: 220-240V~
Frequenza nominale: 50Hz-60Hz
Potenza: 2,9 kW



Per risparmiare tempo in caso di emergenza, è possibile annotare il modello dell'apparecchio e il numero di telefono del servizio clienti nel seguente spazio.

SCHEDA PER LA MANUTENZIONE

Numero del modello		Data di acquisto	
Numero di serie		Negozi	

Avvertenza

Il presente apparecchio va installato in conformità alle disposizioni vigenti e utilizzato solo in ambienti ben aerati. Leggere accuratamente le presenti istruzioni prima di installare o utilizzare il presente apparecchio.

TRUCCHI E SUGGERIMENTI

Si desidera cuocere una propria ricetta	Per prima cosa cercare di utilizzare le impostazioni di ricette simili e di ottimizzare il processo di cottura in base al risultato.
La torta è cotta?	Circa 10 minuti prima dello scadere del tempo di cottura indicato, inserire uno stecchino nella torta. Se l'impasto non rimane attaccato allo stecchino, la torta è cotta.
La torta perde molto volume quando si raffredda dopo la cottura.	Abbassare la temperatura di 10 °C e controllare la ricetta per quanto riguarda la manipolazione meccanica dell'impasto.
La torta è molto più alta al centro che sul bordo esterno.	Non ingrassare l'anello esterno della tortiera a cerniera.
La torta è troppo dorata sopra.	Utilizzare un ripiano più basso e/o una temperatura più bassa (ciò può comportare un tempo di cottura più lungo).
La torta è troppo asciutta.	Aumentare la temperatura di 10 °C (ciò può comportare un tempo di cottura più breve).
La pietanza ha un bell'aspetto, ma all'interno è ancora troppo umida.	Abbassare la temperatura di 10 °C (ciò può comportare un tempo di cottura più lungo) e controllare la ricetta.
La doratura non è uniforme.	Abbassare la temperatura di 10 °C (ciò può comportare un tempo di cottura più breve). Utilizzare il riscaldamento superiore e inferiore.
Il fondo della torta non è abbastanza dorato.	Posizionare la torta su un ripiano più basso.
Cottura contemporanea su più livelli: la doratura varia in base ai diversi livelli.	Per la cottura su più di un livello utilizzare una modalità di funzionamento con la ventola rimuovere le teglie una ad una quando sono pronte. Non è necessario che tutte le teglie siano pronte contemporaneamente.
Acqua di condensa durante la cottura	Il vapore è parte del processo di cottura e normalmente fuoriesce dal forno insieme al flusso dell'aria di raffreddamento. Questo vapore può condensarsi su diverse superfici nel o in prossimità del forno e formare goccioline d'acqua. Si tratta di un processo fisico che non può essere completamente evitato.

Quali tipi di pirofile è possibile utilizzare?	È possibile utilizzare qualsiasi pirofila resistente al calore. L'alluminio non deve entrare in contatto diretto con gli alimenti, soprattutto se si tratta di alimenti acidi. Assicurarsi che il recipiente e il coperchio siano ben chiusi.
In che modo viene utilizzata la funzione Grill?	Preriscaldare il forno per 5 minuti e posizionare gli alimenti sul livello indicato nelle presenti istruzioni. Non utilizzare il forno se lo sportello è aperto, tranne che per posizionare/rimuovere/controllare gli alimenti.
Come tenere pulito il forno mentre si grigliano gli alimenti?	Inserire un vassoio con 2 litri d'acqua sul livello 1. Quasi tutti i liquidi che goccioleranno dagli alimenti posti sulla griglia finiranno nel vassoio.
L'elemento riscaldante si accende e si spegne in tutte le modalità di funzionamento con grill.	È una procedura normale e dipende dalla temperatura.
In che modo impostare il forno se il peso di un arrosto non è specificato nella ricetta?	Oltre al peso dell'arrosto, selezionare le impostazioni e modificare leggermente la durata. Se possibile, utilizzare una sonda per carne al fine di determinarne la temperatura. Posizionare con attenzione la punta della sonda nella carne secondo le indicazioni del produttore. Assicurarsi che la punta della sonda sia al centro della maggior parte della carne, ma non vicino a un osso o un buco.
Cosa succede se, durante la cottura, si versa un liquido sulla pietanza in forno?	Il liquido si cucinerà e si formerà del vapore come normale processo fisico. Fare molta attenzione poiché il vapore è caldo. Per maggiori informazioni consultare anche la voce "Acqua di condensa durante la cottura". Se il liquido contiene alcol, il processo di cottura è più veloce e potrebbero formarsi delle fiamme nel vano di cottura. Assicurarsi che lo sportello del forno sia chiuso durante questi processi. Monitorare con attenzione il processo di cottura. Aprire lo sportello solo se necessario e con molta attenzione.

RICETTE

TORTE E DOLCI	Stampo	Livello	Modalità di funzionamento	Temp. in °C	Durata in minuti: Secondi
Pan di spagna (semplice) nello stampo a cassetta	Stampo a cassetta	2	Riscaldamento superiore/inferiore e ventilato	170	50
Pan di spagna (semplice) nello stampo a cassetta	Stampo a cassetta	1	Riscaldamento superiore/inferiore	140	70
Pan di spagna (semplice) nella tortiera a cerniera	Tortiera a cerniera	1	Riscaldamento superiore/inferiore ventilato	150	50
Pan di spagna con frutta sulla leccarda	Leccarda	1	Riscaldamento superiore/inferiore	140	70
Brioche con uvetta Muffin (pasta lievitata)	Stampo per muffin	2	Riscaldamento superiore/inferiore	220	Tempo di preriscaldamento: 19:00 Tempo di cottura: 11:00
Gugelhupf altoatesino (pasta lievitata)	Leccarda	1	Riscaldamento superiore/inferiore	150	Tempo di preriscaldamento: 11:00 Tempo di cottura: 60:00
Muffin	Stampo per muffin	1	Riscaldamento superiore/inferiore	160	Tempo di preriscaldamento: 08:30 Tempo di cottura: 30:00
Muffin	Stampo per muffin	1	Riscaldamento superiore/inferiore ventilato	150	Tempo di preriscaldamento: 08:30 Tempo di cottura: 30:00
Torta di mele con pasta lievitata su una leccarda	Leccarda	1	Riscaldamento superiore/inferiore ventilato	160	Tempo di preriscaldamento: 10:00 Tempo di cottura: 42:30
Pan di spagna all'acqua (6 uova)	Tortiera a cerniera	1	Riscaldamento superiore/inferiore	160	Tempo di preriscaldamento: 09:30 Tempo di cottura: 41:00











Pan di spagna all'acqua (4 uova)	Tortiera a cerniera	1	Riscaldamento superiore/ inferiore	160	Tempo di preriscaldamento: 09:00 Tempo di cottura: 26:00
Pan di spagna all'acqua	Tortiera a cerniera	1	Aria calda	160	35
Torta di mele con pasta lievitata su una leccarda	Leccarda	2	Riscaldamento superiore/ inferiore ventilato	150	Tempo di preriscaldamento: 08:00 Tempo di cottura: 42:00
Treccia dolce di pasta lievitata	Leccarda	2	Riscaldamento superiore/ inferiore ventilato	150	40
Tortine 20 pezzi	Leccarda	2	Aria calda	150	36
Tortine 40 pezzi	Leccarda	2+4	Aria calda	150	Tempo di preriscaldamento: 10:00 Tempo di cottura: 34:00
Torta al burro (pasta lievitata)	Leccarda	2	Riscaldamento superiore/ inferiore	150	Tempo di preriscaldamento: 08:00 Tempo di cottura: 30:00
Dolci di pasta frolla	Leccarda	2	Riscaldamento superiore/ inferiore	170	Tempo di preriscaldamento: 08:00 Tempo di cottura: 13:00
Dolci di pasta frolla 2 leccarde	Leccarda	2+4	Riscaldamento superiore/ inferiore ventilato	160	Tempo di preriscaldamento: 08:20 Tempo di cottura: 12:00
Biscotti	Leccarda	2	Riscaldamento superiore/ inferiore	160	Tempo di preriscaldamento: 08:00 Tempo di cottura: 10:00
Biscotti	Leccarda	2+4	Riscaldamento superiore/ inferiore ventilato	150	Tempo di preriscaldamento: 08:00 Tempo di cottura: 14:00



PANE	Stampo	Livello	Modalità di funzionamento	Temp. in °C	Durata in minuti: Secondi
Pane bianco (1 kg di farina) Stampo a cassetta	Stampo a cassetta	1	Riscaldamento superiore/inferiore	170	Tempo di preriscaldamento: 09:20 Tempo di cottura: 50:00
Pane bianco (1 kg di farina) Stampo a cassetta	Stampo a cassetta	1	Riscaldamento superiore/inferiore ventilato	170	Tempo di preriscaldamento: 12:00 Tempo di cottura: 45:00
Pizza fresca (sottile)	Leccarda	2	Riscaldamento superiore/inferiore	170	Tempo di preriscaldamento: 09:30 Tempo di cottura: 21:00
Pizza fresca (spessa)	Leccarda	2	Riscaldamento superiore/inferiore	170	Tempo di preriscaldamento: 10:00 Tempo di cottura: 45:00
Pizza fresca (spessa)	Leccarda	2	Riscaldamento superiore/inferiore ventilato	170	Tempo di preriscaldamento: 08:00 Tempo di cottura: 41:00
Pane	Leccarda	1	Aria calda	190	Tempo di preriscaldamento: 09:00 Tempo di cottura: 30:00

CARNE	Stampo	Livello	Modalità di funzionamento	Temp. in °C	Durata in minuti: Secondi
Filetto di manzo 1,6 kg	Leccarda	2	Doppio grill ventilato	180	55
Polpettone 1 kg	Leccarda	1	Riscaldamento superiore/inferiore	180	75
Pollo 1 kg	Leccarda	Livello 2: Griglia Livello 1: Leccarda	Doppio grill ventilato	180	50

Pesce (2,5 kg)	Leccarda	2	Riscaldamento superiore/inferiore	170	70
Costine	Leccarda	3	Aria calda	120	85
Stufato di capocollo	Leccarda	1	Aria calda	160	82
Pollo 1,7 kg	Leccarda	Livello 2: Griglia Livello 1: Leccarda	Aria calda	180	78

PIETANZE TEST SECONDO LO STANDARD EN 60350-1

RICETTE	Accessori	F	°C	Livello	Durata (min.)	Preriscaldamento
Pan di spagna	Tortiera a cerniera Φ 26cm		170	1	30-35	NO
Pan di spagna	Tortiera a cerniera Φ 26cm		160	1	30-35	NO
Piccoli dolci	1 leccarda		150	2	30-40	Sì
Piccoli dolci	1 leccarda		150	2	40-50	Sì
Piccoli dolci	2 leccarde		150	Livello 2 & Livello 4	30-35	Sì
Cheesecake a base di formaggio Quark	Tortiera a cerniera Φ 26cm		150	1	70-80	NO
Torta di mele	Tortiera a cerniera Φ 20cm		170	1	80-85	NO
Torta di mele	Tortiera a cerniera Φ 20cm		160	1	70-80	NO
Pane	1 leccarda		210	1	30-35	Sì
Pane	1 leccarda		190	1	30-35	Sì

Toast	Griglia		Max.	5	6-8	Sì, 5 min.
Pollo	Griglia & Leccarda		180	Griglia: Livello 2 Leccarda: Livello 1	75-80	Sì

EFFICIENZA ENERGETICA SECONDO LO STANDARD EN 60350-1

Seguire le seguenti informazioni:

1. La misurazione per determinare i dati per il ricircolo forzato dell'aria e la targhetta avviene in modalità "ECO".
2. La misurazione dei dati per la modalità di funzionamento a convenzione avviene in modalità "Riscaldamento superiore e inferiore".
3. Durante la misurazione ci sono soltanto gli accessori necessari nel vano di cottura. Tutti gli altri componenti devono essere rimossi.
4. Il forno viene installato come descritto nelle istruzioni di montaggio e posizionato al centro del mobile.
5. Per la misurazione, lo sportello del forno deve essere chiuso come nel normale uso domestico, anche se il cavo di misurazione interferisce con la funzione ermetica della guarnizione. Per garantire che tale interferenza non abbia effetti negativi sui dati energetici, lo sportello deve essere chiuso con attenzione durante la misurazione. Potrebbe essere necessario utilizzare un utensile per garantire che la guarnizione sia sigillata come in quei forni in cui nessun cavo interferisce con la funzione ermetica.
6. La definizione del volume del vano di cottura per l'utilizzo in modalità "Scongelo" avviene come descritto a pagina 10. Al fine di garantire un utilizzo del forno a basso consumo energetico, rimuovere tutti gli accessori, comprese le pareti portaripiani.

MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO “ECO”

Nella modalità di funzionamento “ECO”, il calore proviene dalla resistenza inferiore e da quella circolare. Con questa modalità di funzionamento è possibile risparmiare energia durante la cottura.

RICETTE	Accessori	°C	Livello	Durata (min.)	Preriscaldamento
Treccia dolce di pasta lievitata	1 leccarda	180	1	45-50	NO
Arrosto di maiale	1 leccarda	200	1	80-85	NO
Torta di ciliegie	Tortiera a cerniera	200	1	55-60	NO
Arrosto di manzo 1,3 kg	1 leccarda	200	1	80-85	NO
Brownies	Griglia e piastra in vetro	180	1	55-60	NO
Gratin di patate	Griglia e piastra rotonda	180	1	65-70	NO
Lasagna	Griglia e piastra in vetro	180	1	75-80	NO
Cheesecake a base di formaggio Quark	Tortiera a cerniera Φ 20cm	160	1	80-90	NO

SCHEDA TECNICA (UE 65/2014 & UE 66/2014)

Forno da incasso Blaupunkt

5B50N8590

Numero di vani cottura	1
Sorgente di calore	Elettrica
Volume utile	72 l
ECElectric (Consumo di energia per ciclo), vano di cottura (forno a convezione)	1,06 kWh/ciclo
ECElectric (Consumo di energia per ciclo), vano di cottura (forno ventilato)	0,69 kWh/ciclo
EElCavity (Indice di efficienza energetica per ciascuna cavità)	81,9
Classe di efficienza energetica (da A+++ a D)	A+

Nota

Tutte le modalità di funzionamento descritte a pagina 9 sono funzioni principali del forno.

ÍNDICE

2 INDICACIONES DE SEGURIDAD

- 3 Advertencia
 - 5 Causas de daños
-

6 MONTAJE

7 MANEJO DEL APARATO

- 7 Elementos de manejo
 - 8 Antes de usar el aparato
 - 9 Modos de funcionamiento
 - 10 Empleo del aparato
-

13 ACCESORIOS

15 USO EFICIENTE

15 MEDIO AMBIENTE

15 SALUD

16 MANTENIMIENTO DEL APARATO

19 PUERTA DEL APARATO

24 SUBSANACIÓN DE FALLOS

27 SERVICIO TÉCNICO

28 CONSEJOS PRÁCTICOS

30 RECETAS

- 30 Pasteles
 - 32 Pan y Pizza
 - 33 Carne
-

33 COMIDAS DE PRUEBA SEGÚN EN 60350-1

34 EFICIENCIA ENERGÉTICA SEGÚN EN 60350-1

35 COCINAR EN MODO "ECO"

35 HOJA DE DATOS (UE 65/2014 & UE 66/2014)

INDICACIONES DE SEGURIDAD

Muchas gracias por la adquisición de este horno de cocina Blaupunkt. Antes de desembalar su nuevo aparato, lea atentamente estas instrucciones. Solo así podrá manejar el aparato de forma segura y correcta. Conserve, por favor, el manual de servicio y montaje para futuras consultas u otros propietarios.

1. De acuerdo con las normas de cableado, en el cableado fijo deben instalarse dispositivos para la desconexión. Debe instalarse un dispositivo de desconexión integrado en el cableado fijo.
2. El aislamiento del cableado fijo debe protegerse, p. ej. mediante tubos flexibles aislantes con una clase de temperatura adecuada.
3. El dispositivo de desconexión integrado en el cableado fijo se instalará según AS/NZS 3000.
4. El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Deben mantenerse alejados del aparato a los niños pequeños.
5. El aparato se calienta durante el uso. Los elementos calefactores en el interior del horno no deben tocarse.
6. Este aparato puede ser usado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o experiencia y conocimientos insuficientes, siempre y cuando sean instruidos en el manejo del aparato por un responsable y hayan comprendido los riesgos y peligros que conlleva su uso.
7. Los niños menores de 8 años deben ser vigilados permanentemente o alejados. Los niños no deben jugar con el aparato. Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o psíquicas limitadas o con poca experiencia y conocimientos, a no ser que estén vigilados o hayan sido instruidos en el manejo seguro del aparato.
8. Los niños no deben jugar con el aparato.
9. No utilice agentes abrasivos fuertes o rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno, ya que su superficie podría resultar dañada, pudiendo provocar un resquebrajamiento del cristal. El aparato no debe limpiarse con un limpiador de vapor.
10. Los niños solo podrán limpiar este aparato y realizar tareas de mantenimiento bajo la supervisión de un adulto.
11. Deben eliminarse los restos de comida antes de proceder a la limpieza.
12. Durante la limpieza, las superficies pueden estar más calientes de lo normal. El horno debe apagarse antes de retirar el dispositivo de protección, y tras la limpieza debe colocarse de nuevo el dispositivo de protección según las indicaciones.
13. Tras el desembalaje, compruebe que el aparato se encuentra en perfecto estado. Jamás conecte el aparato si presenta algún desperfecto. La conexión de aparatos sin enchufe debe ser realizada exclusivamente por técnicos autorizados. La garantía no cubre daños ocasionados por una conexión incorrecta.
14. Asegúrese de que el aparato se encuentra apagado antes de sustituir la bombilla, para evitar una descarga eléctrica.

15. Utilice siempre este aparato en interiores. El aparato debe usarse exclusivamente para preparar alimentos y bebidas. El aparato debe ser atendido durante su funcionamiento.
16. Introduzca siempre los accesorios en el horno del lado correcto.
17. La información anterior obedece a IEC 60335-1/ EN 60335-1 / IEC 60335- 2-6 / EN 60335-2-6.

ADVERTENCIA

¡Peligro de descarga eléctrica!

1. Las reparaciones realizadas incorrectamente son peligrosas. La reparaciones y los recambios de cables eléctricos dañados deben ser realizados siempre por uno de nuestros técnicos de servicio formados. Si el aparato es defectuoso, desconéctelo de la red eléctrica o apague el interruptor protector en la caja de fusibles. Póngase en contacto con el servicio técnico.
2. El aislamiento de los cables de aparatos eléctricos puede derretirse al entrar en contacto con componentes calientes del aparato. Evite siempre que los cables de aparatos eléctricos entren en contacto con componentes calientes.
3. No utilice limpiadores a presión o vapor, debido al riesgo de descarga eléctrica.
4. Un aparato defectuoso puede provocar una descarga eléctrica. Jamás conecte un aparato defectuoso. Si el aparato es defectuoso, desconéctelo de la red eléctrica o apague el interruptor protector en la caja de fusibles. Póngase en contacto con el servicio técnico.

¡Peligro de incendio!

1. Los objetos combustibles guardados en la cámara de horneado podrían inflamarse. No guarde objetos combustibles en la cámara de horneado. Jamás abra la puerta del aparato si se produce humo en el interior. En tal caso, apague el aparato y extraiga el enchufe o desconecte el interruptor protector en la caja de fusibles.
2. Al abrir la puerta del aparato se produce una corriente de aire. El papel de hornear podría entrar en contacto con la resistencia y prender fuego. Durante el recalentamiento del horno, no coloque papel de hornear suelto sobre los accesorios. Coloque siempre algo encima del papel de hornear, como un cuenco o una bandeja. Cubra solamente la superficie necesaria con papel de hornear. El papel de hornear no debe sobresalir de los accesorios.

¡Peligro de lesiones!

1. Los arañazos en la puerta del aparato pueden provocar grietas. No utilice rascadores o limpiadores agresivos o abrasivos.
2. Las bisagras de la puerta del aparato se mueven al abrir y cerrar la puerta. Los dedos u otras extremidades del cuerpo podrían quedar atrapadas. Mantenga alejadas las manos de las bisagras.

¡Peligro de quemaduras!

1. El aparato se calienta mucho. Jamás toque las superficies interiores del aparato o de los elementos calefactores.
2. Deje siempre que el aparato se enfríe.
3. Mantenga a los niños a una distancia segura.
4. Los accesorios y bandejas del horno se calientan mucho. Utilice siempre guantes para horno para retirar los accesorios o bandejas de la cámara de horneado.
5. Los vapores alcohólicos pueden inflamarse en la cámara de horneado caliente. Jamás cocine alimentos que contengan grandes cantidades de líquido alcohólico. Utilice siempre pequeñas cantidades de líquidos alcohólicos. Abra siempre la puerta del aparato con cuidado.

¡Peligro de escaldadura!

1. Las partes del horno accesibles se calientan durante el funcionamiento. Jamás toque las partes del horno calientes. Mantenga a los niños a una distancia segura.
2. Al abrir la puerta del aparato pueden emanar vapores calientes. Dependiendo de la temperatura, el vapor tal vez resulte invisible. No se acerque demasiado al abrir la puerta del mismo. Abra siempre la puerta del aparato con cuidado. Mantenga alejados a los niños.
3. El agua en la cámara de horneado caliente puede generar vapor caliente. Jamás vierta agua en la cámara de horneado caliente.

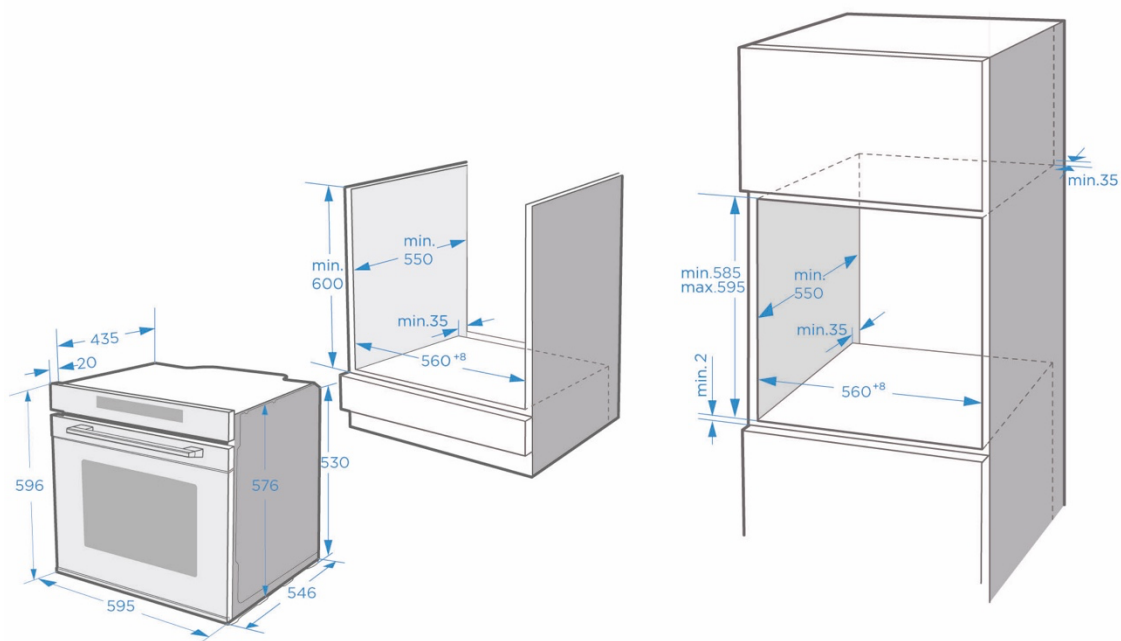
¡Peligro por magnetismo!

El panel de control y los elementos de control contienen imanes permanentes. Estos pueden afectar al funcionamiento de implantes electrónicos como, por ejemplo, marcapasos o bombas de insulina. Los usuarios de implantes electrónicos debe mantener una distancia mínima de 10 cm respecto del panel de control.

Causas de daños

1. Accesorios, láminas, papel de hornear o bandejas sobre el suelo de la cámara de horneado: no coloque accesorios sobre el suelo de la cámara de horneado. No cubra el suelo de la cámara de horneado con ningún tipo de lámina o papel de hornear. No coloque vajilla para horno sobre el suelo de la cámara de horneado, cuando la temperatura esté ajustada a más de 50 °C. Esto causaría una acumulación de calor. El esmalte podría resultar dañado.
2. Lámina de aluminio: las láminas de aluminio en la cámara de horneado no deben entrar en contacto con la puerta de cristal. Ello puede provocar una coloración permanente en el cristal de la puerta.
3. Sartenes de silicona: no utilice sartenes, esteras, cubiertas o accesorios de silicona. El sensor del horno podría resultar dañado.
4. Agua en la cámara de horneado caliente: No vierta agua en la cámara de horneado, cuando ésta esté caliente. De este modo se genera vapor. La modificación de la temperatura puede dañar el esmalte.
5. Humedad en la cámara de horneado: durante un tiempo prolongado, la humedad en la cámara de horneado pueden provocar corrosión. Deje que el aparato se seque después tras su uso. No conserve alimentos húmedos durante un tiempo prolongado en la cámara de horneado cerrada. No guarde alimentos en la cámara de horneado.
6. Enfriamiento con la puerta del aparato abierta: cuando utilice el aparato a altas temperaturas, deje siempre que éste se enfríe con la puerta cerrada. No enganche nada en la puerta del aparato. Aunque deje la puerta mínimamente entreabierta, con el tiempo, los electrodomésticos adyacentes podrían resultar dañados. Únicamente deje enfriar el aparato con la puerta abierta, cuando se haya generado mucha humedad durante su uso.
7. Jugo de frutas: no cargue la bandeja del horno excesivamente con fruta especialmente jugosa. Las gotas de zumo que caen de la bandeja dejan manchas permanentes. A ser posible, utilice para ello una bandeja universal más profunda.
8. Junta muy sucia: si la junta se ensucia mucho, la puerta del aparato dejará de cerrar correctamente. Ello puede causar daños en aparatos adyacentes. Mantenga siempre limpia la junta.
9. Puerta del aparato como asiento, estante o tabla de trabajo: no se sienta sobre la puerta del aparato, no coloque nada encima y no cuelgue nada de ella. No coloque ningún utensilio de cocina o accesorio sobre la puerta del aparato.
10. Colocación de accesorios: dependiendo del modelo de aparato, el accesorio podría arañar el revestimiento de la puerta al cerrarla. Introduzca siempre el accesorio en la cámara de horneado hasta el tope.
11. Transporte del aparato: no sujete o transporte el aparato sujetándolo por el tirador de la puerta. El tirador de la puerta no soporta el peso del aparato y podría romperse.
12. Si usa el calor residual del horno apagado para mantener el calor de platos preparados, puede formarse mucha humedad en la cámara de horneado. Esto a su vez puede dar lugar a agua de condensación y causar daños por corrosión en su aparato, así como daños en su cocina. Evite la formación de agua de condensación, abriendo para ello la puerta o usando el modo "Descongelar".

MONTAJE



Para poder usar este aparato de forma segura debe instalarse profesionalmente, teniendo en cuenta el manual de montaje. La garantía no cubre los daños ocasionados por un montaje defectuoso.

Utilice guantes protectores para el montaje, para evitar lesiones por corte ocasionados por cantos vivos.

Antes de realizar el montaje, compruebe que el aparato se encuentra en perfecto estado. No lo conecte si presenta daños.

Antes de encender el aparato, retire todos los materiales de embalaje y la lámina adhesiva.

Las dimensiones arriba indicadas se expresan en mm.

Si tras el montaje necesita en algún momento desconectar el aparato de la red eléctrica, el enchufe deberá estar accesible o deberá instalar un interruptor en el cable fijo.

Advertencia: El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa, para evitar un sobrecalentamiento.

MANEJO DEL APARATO

ELEMENTOS DE CONTROL



	1. ENCENDIDO / APAGADO	Encender/apagar el horno.
	2. Temporizador / Seguro para niños	Usar el temporizador/Pulsar el botón durante 3 segundos para activar el seguro para niños.
	3. Tiempo de finalización	Ajustar el tiempo de finalización de la cocción.
	4. Precalentamiento rápido	Para realizar un precalentamiento rápido.
	5. Función del horno	Pulse este símbolo para modificar el modo de funcionamiento. Mantenga pulsado el botón 3 segundos para modificarlo rápidamente.
	6. Smart Slider	Puede usar el Smart Slider o los botones "+/-", para modificar los valores del display.
	7. Ajuste del tiempo de horneado y de la hora	Ajustar un tiempo de horneado, seleccionar a continuación la función y poner el reloj en el modo „Standby“.
	8. Ajustar la temperatura	Pulsar el botón para ajustar la temperatura.
	9. ENCENDIDO / APAGADO luz	Encender/apagar la luz.
	10. Inicio/Pausa	Iniciar e interrumpir la cocción.


ANTES DE USAR EL APARATO

Primer uso

Antes de usar el aparato por primera vez para preparar alimentos debe limpiar la cámara de horneado y los accesorios.

1. Retire todos los adhesivos, láminas protectoras de superficies y elementos protectores para el transporte.
2. Retire de la cámara de horneado todos los accesorios y raíles de inserción.
3. Limpie en profundidad los accesorios y los raíles de inserción con agua jabonosa y un paño o un cepillo suave.
4. Asegúrese de que en la cámara de horneado no queden restos de embalaje, como bolitas de corcho blanco o pequeños pedazos de madera, ya éstos podrían inflamarse.
5. Limpie las superficies lisas de la cámara de horneado y de la puerta con un paño suave humedecido.
6. Para eliminar los olores iniciales del aparato, caliente el aparato vacío y con la puerta del mismo cerrada.
7. Ventile la cocina suficientemente la primera vez que ponga en funcionamiento el aparato. Mantenga alejados de la cocina a niños y mascotas. Cierre la puerta de las habitaciones adyacentes.
8. Realice los siguientes ajustes. En la siguiente sección se describe el ajuste del modo de funcionamiento y de la temperatura.

→"Empleo del aparato" en la página 10

Ajustes	
Modo de funcionamiento	
Temperatura	250 °C
Tiempo	1h

Una vez enfriado el aparato:

1. Limpie las superficies lisas y la puerta con agua jabonosa y un paño.
2. Seque todas las superficies.
3. Coloque de nuevo los raíles de inserción.

Ajuste de la hora












Antes de poder usar el horno debe configurar la hora.

1. Tras la conexión eléctrica del horno, pulse el símbolo del reloj para seleccionar las horas. Use para ello el Smart Slider o los botones +/-.
2. Pulse nuevamente el símbolo del reloj. Use el Smart Slider o los botones +/- para ajustar ahora los minutos.
3. Pulse nuevamente el símbolo del reloj para finalizar el ajuste.

NOTA: La hora se muestra en formato 24 h.

MODOS DE FUNCIONAMIENTO

Su aparato dispone de diferentes modos de funcionamiento. Para seleccionar el modo de calentamiento adecuado para su plato, le explicamos las diferencias y los diferentes ámbitos de empleo.

Modos de funcionamiento		Temperatura	Empleo
	Calor de bóveda/solera	30~250 °C	Para horneado y asado tradicional a una altura. Especialmente indicado para pasteles con cobertura húmeda.
	Aire caliente	50~250 °C	Para hornear y asar a una o varias alturas. El calor procede de la resistencia anular que rodea uniformemente al ventilador.
	ECO	140~240 °C	Para cocinar con eficiencia energética.
	Calor de bóveda/solera + circulación de aire	50~250 °C	Para hornear y asar a una o varias alturas. El ventilador distribuye homogéneamente en la cámara de horneado el calor los elementos calefactores.
	Calor radiante	150~250 °C	Para asar pequeñas cantidades de alimentos y rehogar. Coloque el alimento en la parte central, debajo del grill.
	Grill doble + circulación de aire	50~250 °C	Para asar alimentos planos y sofreír. El ventilador distribuye homogéneamente el calor en la cámara de horneado.
	Grill doble	150~250 °C	Para asar alimentos planos y sofreír.
	Modo pizza	50~250 °C	Para pizza y platos que requieren mucho calor. Se conecta el calor de solera y la resistencia anular.
	Calor de solera	30~220 °C	Para un mayor dorado de bases de pizzas, pasteles y bollos. El calor procede del calor de solera.
	Descongelación	—	Para descongelar cuidadosamente alimentos congelados.
	Fermentación	30~45 °C	Para preparar masa de levadura y masa madre, y la fermentación de yogur.

Observaciones

1. Para descongelar grandes bloques de alimentos pueden retirarse los railes de inserción y colocarse el recipiente en el suelo de la cámara de horneado.
2. Para precalentar vajilla deberían retirarse los railes de inserción y seleccionarse los modos de funcionamiento "Grill con aire caliente" y "Circulación de aire" a una temperatura de 50 °C. El modo "Grill con aire caliente" debería usarse si la mitad del suelo de la cámara de horneado está cubierta por la vajilla.
3. En el modo "Circulación de aire" el ventilador se conecta en determinados momentos del proceso de calentamiento, para garantizar una óptima distribución del calor en el interior del horno.

Atención




1. Al abrir la puerta del aparato en mitad de un proceso, éste no se detiene. ¡En este caso existe peligro de quemaduras!
2. No cubra la ranura de ventilación. El aparato podría sobrecalentarse.
Para que el aparato se enfríe más rápidamente, el ventilador puede seguir funcionando durante algún tiempo.


Ventilador

El ventilador se enciende y apaga en función de las necesidades. El aire caliente escapa por encima de la puerta.


EMPLEO DEL APARATO

Cocinar con el horno

1. Tras la instalación eléctrica del horno, pulse el símbolo "Función de horno", para seleccionar funciones, y utilice el Smart Slider con los botones "+/-", para ajustar la temperatura deseada.
2. Toque el símbolo . El horno se pone en funcionamiento. Si no toca el símbolo, el horno mostrará nuevamente la hora al cabo de 10 minutos.
3. Si pulsa  durante la cocción, ésta se cancelará, y si toca  se detendrá.




NOTA: Una vez ajustada la temperatura, pulse el símbolo del reloj , para configurar el tiempo de horneado.

Pre calentamiento rápido

Puede acortar la fase de pre calentamiento con la función Pre calentamiento rápido. Seleccione una función, pulse el símbolo Pre calentamiento rápido . El símbolo de pre calentamiento rápido se muestra en el display. Si la función seleccionada no soporta un pre calentamiento rápido se escuchará un pitido. El pre calentamiento rápido no está disponible en las funciones "Descongelación" y "Fermentación".


Ajuste del tiempo de finalización

Aquí puede ajustar el momento en el que debe finalizar la cocción.

1. Pulse . Mueva el Smart Slider o pulse el símbolo "+/-", para ajustar el tiempo de finalización en horas. Puse de nuevo , para ajustar el tiempo de finalización en minutos. Al finalizar los ajustes, pulse  para guardarlos.
2. Cuando ajuste el tiempo de finalización, también deberá ajustar el tiempo de horneado. El ajuste del tiempo de horneado se describe en la sección "Cocinar con el horno".
3. Si usted programa, por ejemplo, la hora de finalización a las 10 e indica 1 hora como tiempo de horneado, el horno se calentará a las 9 para estar listo a las 10.

Modificaciones durante la cocción

Cuando el aparato está encendido, puede modificar el modo de funcionamiento y la temperatura con el regulador de la función del horno o el Smart Slider. El cambio resulta efectivo, si no se realiza ninguna otra acción al cabo de 6 segundos.

Si desea modificar el tiempo de horneado durante la cocción, pulse  y modifíquelo con el Smart Slider o el símbolo "+/-". El cambio resulta efectivo, si no se realiza ninguna otra acción al cabo de 6 segundos. Durante una cocción con un tiempo de finalización fijo no pueden realizarse cambios.

Si desea interrumpir la cocción, pulse .





Observaciones

La modificación de los modos de funcionamiento / temperatura / tiempo de horneado restante puede afectar negativamente al resultado de cocción. Recomendamos no hacerlo, a no ser que usted sea una cocinera o cocinero experta/o.

¡Atención!

Una vez encendido, el interior del horno alcanza una temperatura muy elevada. Jamás toque las superficies interiores del aparato o de los elementos calefactores. Utilice guantes de horno para retirar los accesorios o la vajilla para horno. Mantenga a los niños a una distancia segura, para evitar quemaduras.

Temporizador



Pulse , para usar el temporizador. Cuando finaliza el tiempo programado, el horno avisa a través de un pitido. Con la primera pulsación del símbolo  se programan las horas. Con la segunda pulsación del símbolo  se programan los minutos. **Pulse nuevamente el símbolo  para finalizar la programación.**

Puede ajustar el temporizador antes o durante la cocción, pero éste no estará disponible si selecciona la función y la temperatura.

Seguro para niños

Su aparato dispone de un seguro para niños, para que éstos no puedan encender el aparato, ni modificar los ajustes.

Al pulsar este botón durante 3 segundos se activa el seguro para niños. Al pulsar nuevamente este botón durante 3 segundos se desactiva el seguro para niños.

Puede activar y desactivar en todo momento el seguro para niños, independientemente de si el horno se encuentra encendido o apagado. **Mantenga pulsado el botón  3 segundos para activar o desactivar el seguro para niños.** Si el seguro para niños se encuentra activado, en el display aparecerá el símbolo .

ACCESORIOS

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

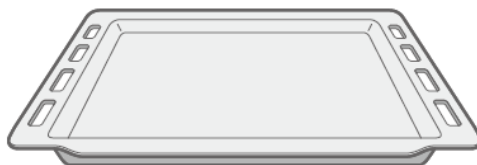
Accesorios incluidos

Su aparato está equipado con los siguientes accesorios:



Parrilla

Para vajilla de horno, moldes de pasteles y platos resistentes al calor. Para asar y cocinar alimentos a la parrilla.



Bandeja de horno

Para pasteles y pequeñas piezas de repostería.

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

Encontrará los accesorios adecuados en nuestra tienda online en www.blaupunkt-einbaugeraete.com o en su distribuidor habitual.

Nota

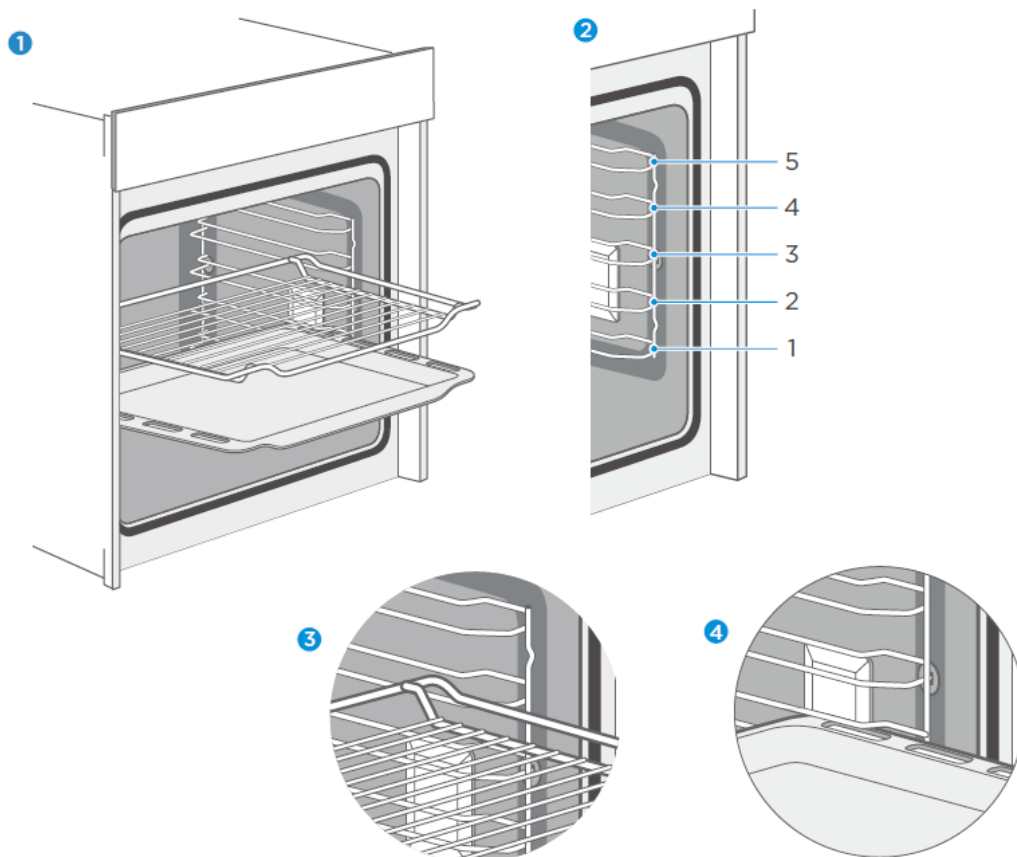
Los accesorios pueden deformarse con el calor. Esto no afecta a su función. En cuanto se enfrían adoptan su forma original.

Colocación de los accesorios

La cámara de horneado tiene cinco raíles de inserción. Los raíles de inserción se cuentan de abajo a arriba. Los accesorios pueden extraerse hasta la mitad sin que vuelquen.

Observaciones

1. Asegúrese de colocar siempre los accesorios del lado correcto, como se indica en la figura.
2. Introduzca siempre los accesorios completamente en la cámara de horneado, de forma que no toquen la puerta del aparato.



Función de bloqueo

Los accesorios pueden extraerse hasta la mitad, hasta quedar encajados. La función de bloqueo evita que los accesorios vuelquen al extraerlos, por el peso de los alimentos y del propio accesorio. Para garantizar la protección antivuelco, el accesorio debe introducirse correctamente en el horno. Al colocar la parrilla, asegúrese de que esté orientada en la dirección correcta, como se muestra en las imágenes **1 3**.

Al colocar la bandeja, asegúrese de que esté orientada en la dirección correcta, como se muestra en las imágenes **1 4**.

USO EFICIENTE

1. Retire todos los accesorios que no necesite para la cocción.
2. No abra la puerta durante la cocción
3. Si abre la puerta durante la cocción, active el modo "Luz" (sin modificar la temperatura)
4. En los modos de funcionamiento sin ventilador, reduzca la temperatura a 50 °C entre 5 y 10 minutos antes de finalizar la cocción. De este modo puede aprovechar el calor del interior del horno para finalizar la cocción.
5. Cuando sea posible, utilice la función de circulación de aire. De este modo puede reducir la temperatura entre 20 °C y 30 °C.
6. La función de aire caliente le permite cocinar y hornear simultáneamente a varios niveles.
7. Cuando no sea posible preparar varios platos simultáneamente, puede introducirlos sucesivamente para aprovechar el calor del horno.
8. No precaliente el horno vacío si éste no se usa.
Introduzca inmediatamente en el horno los alimentos en cuanto se alcance la temperatura deseada. El piloto de control se apaga al alcanzarse la temperatura deseada.
9. No utilice láminas reflectantes, como p. ej. papel de aluminio, para cubrir el suelo de la cámara de horneado.
10. A ser posible, utilice el temporizador y/o una sonda de temperatura.
11. Utilice moldes y recipientes de hornear oscuros, mates. No utilice accesorios pesados con superficies brillantes, como p. ej. acero inoxidable o aluminio.

MEDIO AMBIENTE

El embalaje protege su nuevo aparato de daños que puedan ocurrir durante el transporte. Los materiales empleados han sido escogidos rigurosamente y deberían ser reciclados. El reciclaje reduce el empleo de materia prima y los residuos. A menudo, los aparatos eléctricos y electrónicos contienen materiales valiosos. Por favor, no los deseche junto con los residuos domésticos.



SALUD

Sobre todo a la hora de calentar alimentos que contengan almidón (p. ej. patatas, patatas fritas, pan) a temperaturas muy elevadas durante un tiempo prolongado se crea acrilamida.

Consejos

1. Elija tiempos de horneado cortos.
2. Hornee los alimentos hasta que su superficie adquiera una tonalidad dorada. No deje que se quemem hasta que adquieran un color marrón oscuro.
3. Las porciones más grandes contienen menos acrilamida.
4. A ser posible, utilice la función de circulación de aire.
5. Patatas fritas: No prepare más de 450 g por bandeja. Distribúyalas homogéneamente sobre la bandeja y deles la vuelta de vez en cuando. Lea las informaciones del producto para obtener el mejor resultado de horneado.

MANTENIMIENTO DEL APARATO

Productos de limpieza

Para mantener el aspecto original y la plena funcionalidad del aparato es importante un buen cuidado y limpieza. Le explicamos cómo cuidar y limpiar correctamente su aparato.

Por favor, atienda las indicaciones de la tabla, para que las diferentes superficies no resulten dañadas por productos de limpieza inadecuados. Dependiendo del modelo de aparato, puede que algunas de las partes mostradas no se encuentren en su aparato.

¡Atención!

Peligro de daños en la superficie

No usar:

1. Productos de limpieza agresivos o abrasivos.
2. Productos de limpieza con alto contenido en alcohol.
3. Esponjas duras abrasivas o esponjas de limpieza.
4. Limpiadores de alta presión o vapor.
5. Limpiadores especiales para la limpieza de superficies calientes.

Las esponjas y paños nuevos deben limpiarse en profundidad antes de usarse.

Zona del horno	Limpieza
Frontal de acero inoxidable	<p>Agua jabonosa caliente: Limpiar con un paño de cocina y secar a continuación con un paño suave. Eliminar inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y albúmina (p. ej. clara de huevo). Estas manchas pueden dar lugar a oxidación. Encontrará productos de limpieza especiales para acero inoxidable, para limpiar superficies calientes, en su tienda habitual. Aplique una capa muy fina del producto de limpieza con un paño suave.</p>
Plástico	<p>Agua jabonosa caliente: Limpiar con un paño de cocina y secar a continuación con un paño suave. No utilice limpiacristales, ni rascadores de cristal.</p>
Superficies esmaltadas	<p>Agua jabonosa caliente: Limpiar con un paño de cocina y secar a continuación con un paño suave.</p>
Panel de control	<p>Agua jabonosa caliente: Limpiar con un paño de cocina y secar a continuación con un paño suave. No utilice limpiacristales, ni rascadores de cristal.</p>

Zona del horno	Limpieza
Revestimiento de la puerta	<p>Agua jabonosa caliente: Limpiar con un paño de cocina y secar a continuación con un paño suave. No utilice rascadores de cristal, ni esponjas abrasivas de acero inoxidable.</p>
Tirador de la puerta	<p>Agua jabonosa caliente: Limpiar con un paño de cocina y secar a continuación con un paño suave. Si el tirador de la puerta entra en contacto con un producto descalcificador, límpielo inmediatamente. De lo contrario, podrían quedar manchas permanentes.</p>
Superficies esmaltadas y superficies autolimpiantes	<p>Siga las instrucciones de la tabla para las superficies de la cámara de horneado.</p>
Cubierta de cristal de la iluminación interior	<p>Agua jabonosa caliente: Limpiar con un paño de cocina y secar a continuación con un paño suave. Cuando la cámara de horneado se encuentre muy sucia, utilice limpiador para hornos.</p>
Junta de la puerta No desmontar en ningún caso.	<p>Agua jabonosa caliente: Limpiar con un paño para vajilla. No frotar.</p>
Cubierta de la puerta de acero inoxidable	<p>Limpiadores de acero inoxidable: Siga las indicaciones del fabricante. No emplee limpiadores de acero inoxidable. Retire la cubierta de la puerta para su limpieza.</p>

Accesorios	Agua jabonosa caliente: Reblandecer en agua y limpiar con un paño o un cepillo. Las incrustaciones difíciles de limpiar pueden eliminarse con una esponja abrasiva de acero inoxidable.
Raíles de inserción	Agua jabonosa caliente: Reblandecer en agua y limpiar con un paño o un cepillo.
Sistema de extracción	Agua jabonosa caliente: Limpiar con un paño o un cepillo. No eliminar el lubricante cuando estén extraídos. Lo mejor es limpiarlos recogidos. No lavar en lavavajillas.

Observaciones

1. Las pequeñas diferencias de color en la parte delantera del aparato se deben al empleo de diferentes materiales, como cristal, plástico y metal.
2. El esmalte se aplica a temperaturas muy elevadas. Esto puede provocar ligeras diferencias de color. Esto es normal y no afecta a la función. Los bordes de bandejas finas no pueden esmaltarse completamente. En consecuencia, estos bordes pueden presentar un aspecto mate. Ello no afecta a la protección anticorrosión.
3. Mantenga siempre limpio el aparato y elimine inmediatamente la suciedad, para evitar la formación de incrustaciones difíciles de limpiar.

Consejos

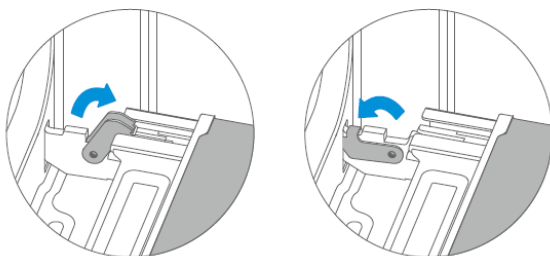
1. Limpie la cámara de horneado antes de cada uso. De este modo evitará la formación de suciedad.
2. Eliminar inmediatamente los restos de cal, grasa, almidón y albúmina (p. ej. clara de huevo).
3. Las manchas de alimentos que contienen azúcar deben eliminarse inmediatamente mientras la mancha aún esté caliente.
4. Para asar, utilice una vajilla para horno adecuada, p. ej. un asador.

PUERTA DEL APARATO

Para mantener el aspecto original y la plena funcionalidad del aparato es importante un buen cuidado y limpieza. Le explicamos cómo retirar y limpiar la puerta del horno.

Puede desmontar la puerta del horno para limpiar y retirar los revestimientos de la puerta. En cada bisagra de la puerta hay una palanca de bloqueo.

Cuando las palancas están cerradas, la puerta está asegurada. No puede soltarse. Al abrir las palancas de bloqueo para desmontar la puerta, las bisagras quedan bloqueadas. No pueden cerrarse.

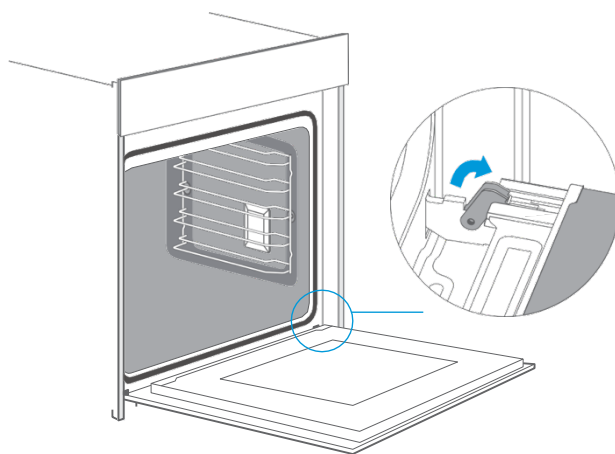


¡Atención! – ¡Peligro de lesiones!

1. Si las bisagras no están bloqueadas, pueden cerrarse con gran fuerza. Asegúrese de que las palancas de bloqueo siempre estén completamente cerradas o que al desmontar la puerta del horno estén completamente abiertas.
2. Las bisagras de la puerta del aparato se mueven al abrir y cerrar la puerta. Los dedos u otras extremidades del cuerpo podrían quedar atrapadas. Mantenga alejadas las manos de las bisagras.

Desmontaje de la puerta del aparato

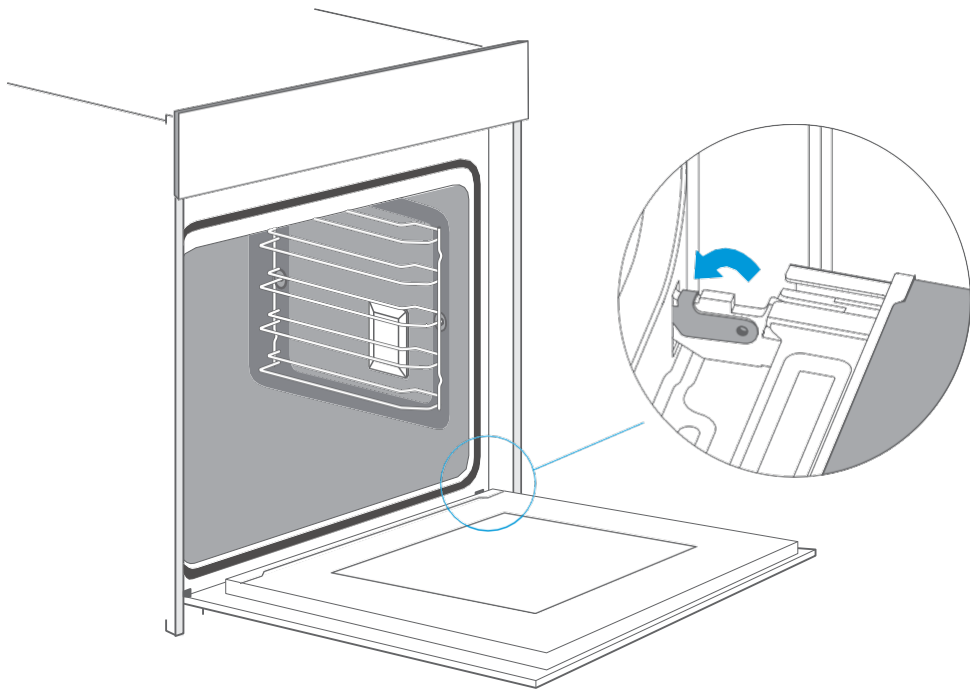
1. Abra completamente la puerta del aparato.
2. Abra las dos palancas de bloqueo a izquierda y derecha.
3. Cierre la puerta del aparato hasta el tope final.
4. Sujete la puerta con ambas manos a izquierda y derecha y extráigala hacia arriba.



Montaje de la puerta del aparato

Monte de nuevo la puerta del aparato siguiendo las instrucciones de desmontaje en orden inverso.

1. Al colocar de nuevo la puerta, asegúrese de colocar las dos bisagras exactamente en los agujeros de montaje de la placa frontal de la cámara de horneado.
Asegúrese de que las bisagras se colocan en la posición correcta. Deben poder introducirse con facilidad y sin resistencia. Si percibe una resistencia, compruebe que las bisagras se encuentran correctamente introducidas en los agujeros.
2. Abra completamente la puerta del aparato. Al abrir la puerta del aparato puede comprobar de nuevo si las bisagras se encuentran en la posición correcta. Si están montadas al revés, la puerta no podrá abrirse completamente.
Cierre de nuevo las dos palancas de bloqueo.
3. Cierre la puerta de la cámara de horneado. Compruebe de nuevo que la puerta se encuentre en la posición correcta y que las ranuras de ventilación no estén semicubiertas.

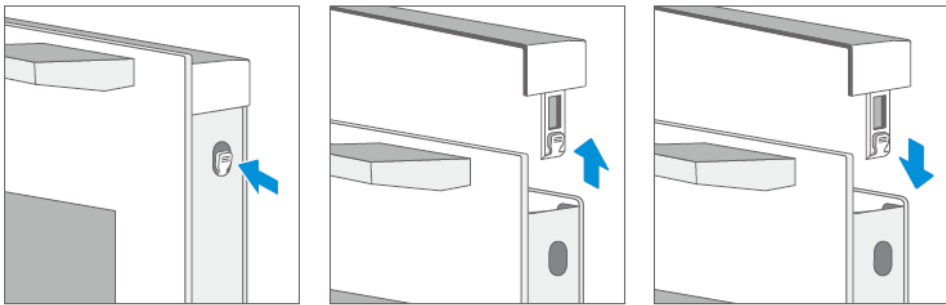


Desmontaje de la cubierta de la puerta

La capa de plástico de la cubierta de la puerta puede descolorarse. Puede desmontar la cubierta para limpiarla a fondo.

Retire la puerta del aparato del modo antes descrito.

1. Presione los lados derecho e izquierdo de la cubierta.
2. Retire la cubierta.
3. Una vez desmontada la cubierta de la puerta puede retirar fácilmente las otras piezas de la puerta, para reanudar la limpieza. Una vez finalizada la limpieza de la puerta, coloque de nuevo la cubierta y presiónela hasta que se escuche un sonido de encaje.
4. Monte de nuevo la puerta del aparato y ciérrela.



¡Atención!

Si la puerta del aparato está bien montada, también podrá retirar la cubierta de la puerta.

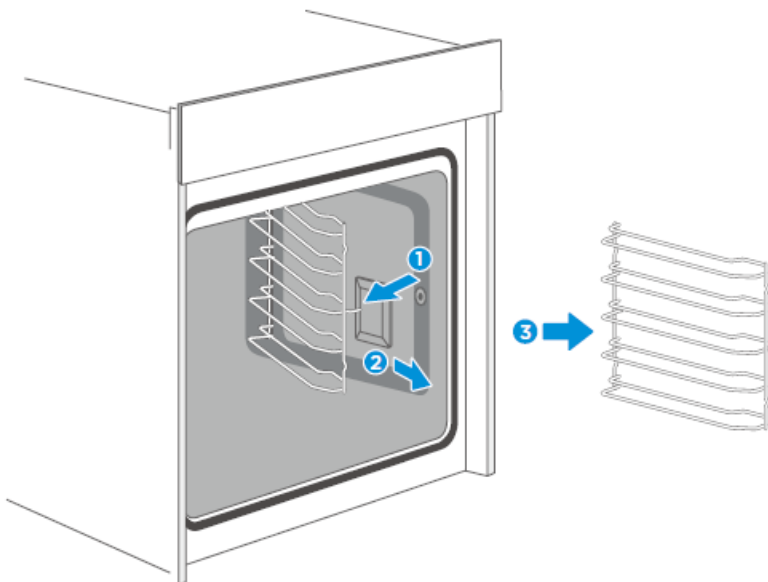
1. El desmontaje de la cubierta de la puerta significa que el cristal interior de la puerta queda suelto. El cristal puede moverse ligeramente y provocar daños o lesiones.
2. Al retirar la cubierta de la puerta y el cristal interior puede reducirse el peso total de la puerta. Las bisagras pueden moverse más fácilmente al cerrar la puerta y sus dedos podrían quedar atrapados. Mantenga alejadas las manos de las bisagras.

Por las razones anteriores, solo debería retirar la cubierta de la puerta si también se ha desmontado la puerta. La garantía no cubre daños ocasionados por un procedimiento incorrecto.

Raíles de inserción

Si desea limpiar en profundidad los carriles de inserción y la cámara de horneado, puede extraer los carriles para su limpieza. Para mantener el aspecto original y la plena funcionalidad del aparato es importante un buen cuidado y limpieza.

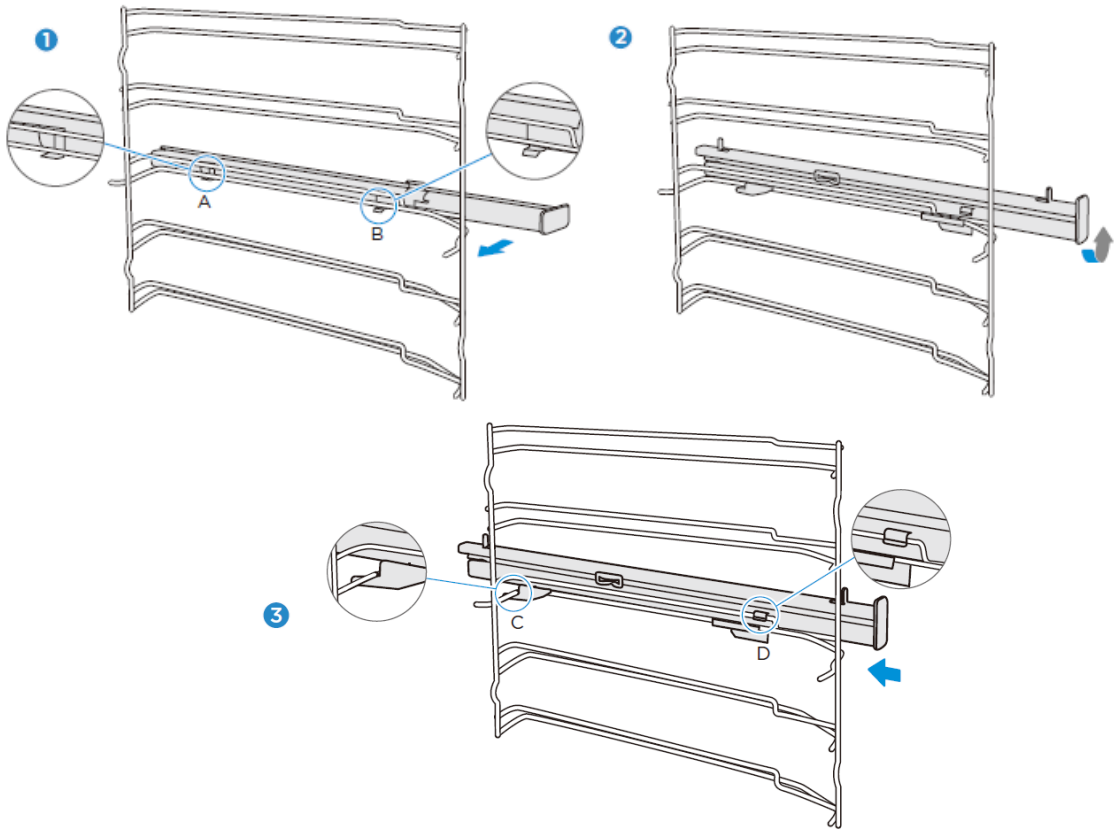
1. Saque horizontalmente hacia fuera la parte delantera de los carriles de inserción. A continuación puede extraer los carriles de inserción como se muestra en la imagen inferior.
2. Para introducir de nuevo los carriles en la cámara de horneado hay que colocar primero correctamente la parte trasera de los carriles en los agujeros de la cámara de horneado. A continuación pueden desplazarse de nuevo los carriles en la cámara de horneado.



Fijación de los carriles telescópicos

(Aquí se muestra, a modo de ejemplo, el lado izquierdo. El lado derecho funciona de forma análoga.)

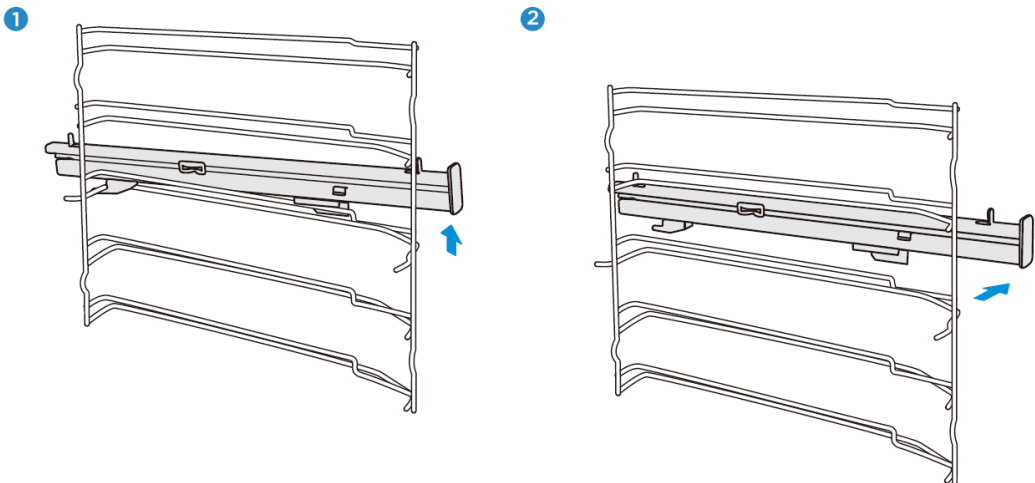
1. Coloque los puntos A y B de los carriles telescópicos horizontalmente sobre el raíl de inserción exterior.
2. Gire los carriles telescópicos 90 grados en sentido antihorario (para el lado derecho: en sentido horario).
3. Desplace los carriles telescópicos hacia delante, empujando el punto C sobre el raíl de inserción inferior y el punto D sobre el raíl de inserción superior.



Extracción de los carriles telescópicos

(Aquí se muestra, a modo de ejemplo, el lado izquierdo. El lado derecho funciona de forma análoga.)

1. Levante con fuerza uno de los extremos de los carriles telescópicos.
2. Levante el carril telescópico completo y extráigalo.



SUBSANACIÓN DE FALLOS

Cuando se produzca un fallo, asegúrese de que no se debe a un manejo incorrecto, antes de avisar al servicio técnico. Trate de solucionar primero el fallo con ayuda de la siguiente tabla. A menudo, uno mismo puede solucionar las averías técnicas del aparato.

Si no obtiene el resultado deseado al preparar un alimento, consulte el apartado sobre consejos prácticos que encontrará al final de este manual de servicio.

Fallo	Causa posible	Observaciones/Ayuda
El aparato no funciona.	Fusible defectuoso	Compruebe el interruptor protector en la caja de fusibles.
	Corte de corriente	Compruebe si la lámpara de la cocina u otros electrodomésticos funcionan.
En el modo Circulación de aire el ventilador no siempre está encendido.		Esto es algo normal debido a una óptima distribución del calor y para lograr el óptimo rendimiento del horno.
Tras un proceso de horneado se escucha un ruido y puede observarse una corriente de aire cerca del panel de control.		El ventilador aún se encuentra funcionando, para impedir una elevada humedad en la cámara de horneado y enfriar el horno. El ventilador se apaga automáticamente.
Los alimentos no se cocinan suficientemente siguiendo la receta indicada.		Se utiliza una temperatura distinta a la indicada en la receta. Compruebe la temperatura ajustada. Las cantidades de ingredientes difieren de la receta. Compruebe la receta.
Dorado irregular		La temperatura ajustada es excesiva o el plato no ha sido introducido en el carril de inserción adecuado. Compruebe la receta y los ajustes. La calidad de la superficie y/o color y/o material de la vajilla para horno no ha sido la ideal para la función del horno seleccionada. Si usa calor radiante, como p. ej. en el modo "calor de bóveda y solera", debería usar vajilla para horno ligera y oscura.
La luz no se enciende.		Debe sustituirse la bombilla.

Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

Las reparaciones realizadas incorrectamente son peligrosas. Las reparaciones y los recambios de cables eléctricos dañados deben ser realizados siempre por uno de nuestros técnicos de servicio formados. Si el aparato es defectuoso, desconéctelo de la red eléctrica o apague el interruptor protector en la caja de fusibles. Póngase en contacto con el servicio técnico.

Tiempo de funcionamiento máximo

El tiempo de funcionamiento máximo de este aparato son 9 horas, en caso de que alguna vez olvide apagarlo.

Sustitución de la bombilla en la cámara de horneado

Si la bombilla del horno se estropea, deberá reemplazarse. Puede adquirir bombillas resistentes al calor de 25 vatios y 230 V en su establecimiento especializado habitual.

Sostenga la bombilla halógena con un paño seco. Esto aumentará la vida útil de la bombilla.

ADVERTENCIA

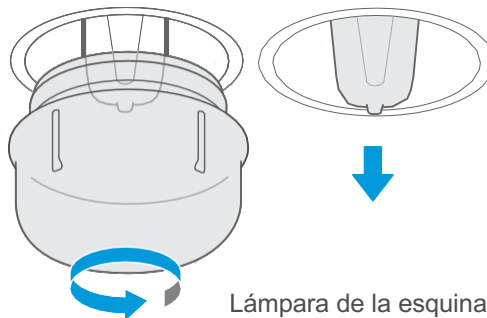
¡Peligro de descarga eléctrica!

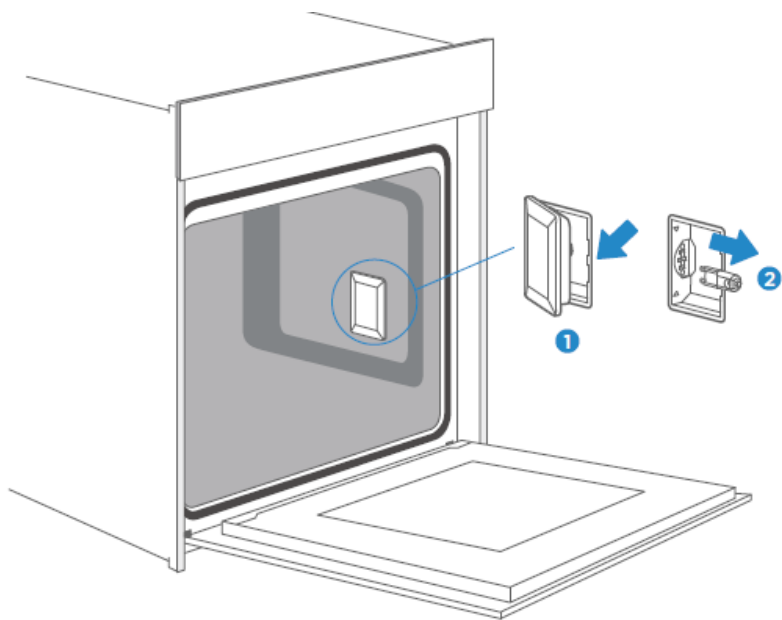
Al sustituir la bombilla, los contactos del casquillo se encuentran bajo tensión eléctrica. Antes de reemplazar la bombilla, extraiga el enchufe del aparato o desconecte el interruptor protector en la caja de fusibles.

¡Peligro de quemaduras!

El aparato se calienta mucho. Jamás toque las superficies interiores del aparato o de los elementos calefactores. Deje siempre que el aparato se enfríe. Mantenga a los niños a una distancia segura.

1. Coloque una toalla en la cámara de horneado fría para evitar daños.
2. Lámpara de la esquina: gire la tapa de cristal en sentido antihorario para retirarla.
Lámpara lateral: extraiga los raíles de inserción y abra la tapa de cristal con una herramienta de cabeza plana, ejerciendo palanca suavemente.
3. Extraiga la bombilla – no la gire.
4. Coloque de nuevo la tapa de cristal.
5. Retire la toalla y conecte el interruptor protector para comprobar que la lámpara se enciende.
6. Si la lámpara lateral funciona tras cambiar la bombilla, coloque de nuevo los raíles de inserción.





Lámpara lateral

SERVICIO TÉCNICO

Si su aparato necesita ser reparado, nuestro servicio técnico le atenderá. Encontraremos siempre la solución adecuada. Por favor, diríjase a la tienda donde compro el aparato o póngase directamente en contacto con el servicio técnico de Blaupunkt. Encontrará la información de contacto en la última página de este manual de servicio. En su llamada, indíquenos el número de modelo y de serie para que le podamos asistir correctamente. Al abrir la puerta del aparato encontrará la placa de características con estos números.

Tensión nominal: 220-240V~
Frecuencia de red: 50Hz-60Hz
Potencia: 2,9 kW



Para ahorrar tiempo, puede anotar el modelo de su aparato y el número de teléfono del servicio técnico en el siguiente campo.

TARJETA DE MANTENIMIENTO

Número de modelo		Fecha de adquisición	
Número de serie		Distribuidor	

Advertencia

Este aparato debe instalarse según la normativa vigente y en un espacio suficientemente ventilado. Lea atentamente este manual antes de instalar o utilizar el aparato.

CONSEJOS PRÁCTICOS

Desea preparar su propia receta	Intente usar primero los ajustes de recetas similares y optimizar el proceso de cocción en función de los resultados.
¿Ha salido bien el pastel?	Introduzca un palito de madera en el pastel aproximadamente 10 minutos antes de que termine el tiempo de horneado indicado. Si al extraerlo no se adhiere masa cruda, el pastel está listo.
Al enfriarse, el pastel pierde mucho volumen.	Reduzca la temperatura 10° y compruebe en la receta si se ha manipulado correctamente la masa.
El pastel es mucho más alto en el centro que en los bordes.	No engrase el anillo exterior de la forma redonda.
El pastel queda demasiado dorado por arriba.	Utilice un carril más bajo y/o una temperatura más baja (el tiempo de horneado será más largo).
El pastel ha quedado demasiado seco.	Utilice una temperatura 10 °C más alta (el tiempo de horneado será más corto).
La comida tiene buen aspecto, pero por dentro está demasiado húmeda.	Utilice una temperatura 10 °C más baja (el tiempo de horneado será más largo) y compruebe la receta.
El dorado es irregular.	Utilice una temperatura 10 °C más baja (el tiempo de horneado será más largo). Utilice calor de bóveda y de solera.
La base del pastel no está suficientemente dorada.	Coloque el pastel a una altura más baja.
Horneado simultáneo a varias alturas: El color varía en función de la altura.	Cuando hornee a varias alturas, seleccione un modo con ventilador y extraiga las bandejas individualmente a medida que estén listas. No es necesario que todas las bandejas estén listas al mismo tiempo.
Agua de condensación al hornear	El vapor forma parte de la cocción y por lo general se evacua del horno junto con la corriente de aire de refrigeración. Este vapor puede condensarse en diferentes superficies del horno y cerca del mismo, formando pequeñas gotas de agua. Esto es un proceso físico que no puede evitarse del todo.

<p>¿Qué tipo de vajilla para horno puede usarse?</p>	<p>Puede usarse cualquier tipo de vajilla para horno resistente al calor. El aluminio no debería entrar directamente en contacto con alimentos, sobre todo si estos son ácidos. Asegúrese de que el recipiente y la tapa cierran bien.</p>
<p>¿Cómo se usa la función del grill?</p>	<p>Caliente el horno durante 5 minutos y coloque los alimentos a la altura indicada en este manual. No use el horno si la puerta está abierta, excepto para introducir/extraer/comprobar los alimentos.</p>
<p>¿Cómo se mantiene limpio el horno durante la utilización del grill?</p>	<p>Introduzca una bandeja con 2 litros de agua en la primera altura. Prácticamente todos los líquidos que gotean de los alimentos colocados sobre la parrilla caen sobre la bandeja.</p>
<p>La resistencia se enciende y apaga en todos los modos de funcionamiento con grill.</p>	<p>Esto es un proceso normal que depende de la temperatura ajustada.</p>
<p>¿Cómo se calculan los ajustes del horno, si el peso de un asado no se indica en la receta?</p>	<p>Seleccione los ajustes junto al peso del asado y modifique ligeramente la duración. A ser posible, utilice una sonda de carne para determinar la temperatura de la carne. Coloque con cuidado la punta de la sonda en la carne, según las indicaciones del fabricante. Asegúrese de que la punta de la sonda se encuentre en el centro de la pieza de carne de mayor tamaño, pero no cerca de un hueso u orificio.</p>
<p>¿Qué ocurre al verter líquido sobre un alimento en el horno durante la cocción?</p>	<p>El líquido hervirá y como consecuencia física se producirá vapor. Tenga cuidado, porque el vapor está caliente. Para más información, consulte además el apartado "Agua de condensación al hornear". Si el líquido contiene alcohol, la cocción se acelera y pueden producirse llamas en la cámara de horneado. Asegúrese de que la puerta del horno permanece cerrada durante estos procesos. Por favor, vigile con cuidado el proceso de cocción. Abra la puerta solo cuando sea necesario y con extrema precaución.</p>

RECETAS

PASTELES	Molde	Altura	Modo de funcionamiento	Temp. en °C	Duración en minutos: Segundos
Bizcocho (sencillo) en molde rectangular	Molde rectangular	2	Calor de bóveda/solera + circulación de aire	170	50
Bizcocho (sencillo) en molde rectangular	Molde rectangular	1	Calor de bóveda/solera	140	70
Bizcocho (sencillo) en molde redondo	Molde redondo	1	Calor de bóveda/solera + circulación de aire	150	50
Bizcocho con frutas en bandeja	Bandeja de horno	1	Calor de bóveda/solera	140	70
Brioche con pasas Magdalenas (masa de levadura)	Molde de magdalenas	2	Calor de bóveda/solera	220	Tiempo de precalentamiento: 19:00 Tiempo de horneado: 11:00
Bizcocho de Saboya (masa de levadura)	Bandeja de horno	1	Calor de bóveda/solera	150	Tiempo de precalentamiento: 11:00 Tiempo de horneado: 60:00
Magdalenas	Molde de magdalenas	1	Calor de bóveda/solera	160	Tiempo de precalentamiento: 8:30 Tiempo de horneado: 30:00
Magdalenas	Molde de magdalenas	1	Calor de bóveda/solera + circulación de aire	150	Tiempo de precalentamiento: 8:30 Tiempo de horneado: 30:00
Pastel de manzana con masa de levadura en bandeja	Bandeja de horno	1	Calor de bóveda/solera + circulación de aire	160	Tiempo de precalentamiento: 10:00 Tiempo de horneado: 42:30
Pastel de bizcocho de agua (6 huevos)	Molde redondo	1	Calor de bóveda/solera	160	Tiempo de precalentamiento: 9:30 Tiempo de horneado: 41:00

Pastel de bizcocho de agua (4 huevos)	Molde redondo	1	Calor de bóveda/solera	160	Tiempo de precalentamiento: 9:00 Tiempo de horneado: 26:00
Pastel de bizcocho de agua	Molde redondo	1	Aire caliente	160	35
Pastel de manzana con masa de levadura en bandeja	Bandeja de horno	2	Calor de bóveda/solera + circulación de aire	150	Tiempo de precalentamiento: 8:00 Tiempo de horneado: 42:00
Trenza de levadura	Bandeja de horno	2	Calor de bóveda/solera + circulación de aire	150	40

PASTELES	Molde	Altura	Modo de funcionamiento	Temp. en °C	Duración en Minutos: Segundos
Pastelitos 20 unidades	Bandeja de horno	2	Aire caliente	150	36
Pastelitos 40 unidades	Bandeja de horno	2+4	Aire caliente	150	Tiempo de precalentamiento: 10:00 Tiempo de horneado: 34:00
Pastel de mantequilla (masa de levadura)	Bandeja de horno	2	Calor de bóveda/solera	150	Tiempo de precalentamiento: 8:00 Tiempo de horneado: 30:00
Pastas de masa quebrada	Bandeja de horno	2	Calor de bóveda/solera	170	Tiempo de precalentamiento: 8:00 Tiempo de horneado: 13:00
Pastas de masa quebrada 2 bandejas	Bandeja de horno	2+4	Calor de bóveda/solera + circulación de aire	160	Tiempo de precalentamiento: 8:20 Tiempo de horneado: 12:00
Galletas	Bandeja de horno	2	Calor de bóveda/solera	160	Tiempo de precalentamiento: 8:00 Tiempo de horneado: 10:00

Galletas	Bandeja de horno	2+4	Calor de bóveda/solera + circulación de aire	150	Tiempo de precalentamiento: 8:00 Tiempo de horneado: 14:00
PAN	Molde	Altura	Modo de funcionamiento	Temp. en °C	Duración en minutos: Segundos
Pan blanco (1 kg harina) molde rectangular	Molde rectangular	1	Calor de bóveda/solera	170	Tiempo de precalentamiento: 9:20 Tiempo de horneado: 50:00
Pan blanco (1 kg harina) molde rectangular	Molde rectangular	1	Calor de bóveda/solera + circulación de aire	170	Tiempo de precalentamiento: 12:00 Tiempo de horneado: 45:00
Pizza fresca (fina)	Bandeja de horno	2	Calor de bóveda/solera	170	Tiempo de precalentamiento: 9:30 Tiempo de horneado: 21:00
Pizza fresca (gruesa)	Bandeja de horno	2	Calor de bóveda/solera	170	Tiempo de precalentamiento: 10:00 Tiempo de horneado: 45:00
Pizza fresca (gruesa)	Bandeja de horno	2	Calor de bóveda/solera + circulación de aire	170	Tiempo de precalentamiento: 8:00 Tiempo de horneado: 41:00
Pan	Bandeja de horno	1	Aire caliente	190	Tiempo de precalentamiento: 9:00 Tiempo de horneado: 30:00

CARNE	Molde	Altura	Modo de funcionamiento	Temp. en °C	Duración en minutos: Segundos
Solomillo de ternera 1,6 kg	Bandeja de horno	2	Grill doble + circulación de aire	180	55
Asado de carne picada 1 kg	Bandeja de horno	1	Calor de bóveda/solera	180	75
Pollo 1 kg	Bandeja de horno	Altura 2: Parrilla altura 1: Bandeja de horno	Grill doble + circulación de aire	180	50
Pescado (2,5 kg)	Bandeja de horno	2	Calor de bóveda/solera	170	70
Costillas de cerdo	Bandeja de horno	3	Aire caliente	120	85
Asado de cuello de cerdo	Bandeja de horno	1	Aire caliente	160	82
Pollo 1,7kg	Bandeja de horno	Altura 2: Parrilla altura 1: Bandeja de horno	Aire caliente	180	78

COMIDAS DE PRUEBA SEGÚN EN 60350-1

RECETAS	Accesorios	F	°C	Altura	Tiempo (min)	Precalentamiento
Bizcocho	Molde redondo Φ26cm		170	1	30-35	NO
Bizcocho	Molde redondo Φ26cm		160	1	30-35	NO
Pastel pequeño	1 bandeja de horno		150	2	30-40	SÍ
Pastel pequeño	1 bandeja de horno		150	2	40-50	SÍ
Pastel pequeño	2 bandejas		150	Altura 2 & altura 4	30-35	SÍ
Pastel de requesón	Molde redondo Φ26cm		150	1	70-80	NO
Pastel de manzana	Molde redondo Φ20cm		170	1	80-85	NO

Pastel de manzana	Molde redondo Φ20cm		160	1	70-80	NO
Pan	1 bandeja de horno		210	1	30-35	SÍ
Pan	1 bandeja de horno		190	1	30-35	SÍ
Toast	Parrilla		Máx.	5	6-8	SÍ, 5 min
Pollo	Parrilla & bandeja		180	Parrilla: Altura 2 Bandeja de horno: Altura 1	75-80	SÍ

EFICIENCIA ENERGÉTICA SEGÚN EN 60350-1

Por favor, tenga en cuenta la siguiente información:

1. La medición para determinar los datos para el funcionamiento con aire inducido y la placa característica se realiza en el modo „ECO“.
2. La medición de los datos para el modo de funcionamiento convencional se realiza en el modo „Calor de bóveda y de solera“.
3. Durante la medición solo permanecen en la cámara de horneado los accesorios necesarios. El resto de objetos deben retirarse.
4. El horno se instala según las indicaciones del manual de montaje y se coloca en el centro del armario
5. Para la medición, la puerta del aparato debe permanecer cerrada, al igual que durante el uso habitual, aunque el cable de medición altere la función de estanqueidad de la junta.
Para que la alteración en la junta no afecte negativamente a los datos de energía, la puerta debe permanecer cuidadosamente cerrada durante la medición. Puede resultar necesaria la utilización de una herramienta para garantizar la estanqueidad de la junta, al igual que durante la utilización habitual, en la que no existe un cable que altere la función de estanqueidad.
6. La determinación del volumen del espacio de horneado para la aplicación "Descongelación" se realiza como se describe en la página 10. Para garantizar un uso eficiente del horno deben retirarse todos los accesorios, incluidos los carriles de inserción.

COCINAR EN MODO "ECO"

En el modo „ECO“ el calor procede del calor de solera y de la resistencia anular. Este modo de funcionamiento le permite ahorrar energía al cocinar.

RECETAS	Accesorios	°C	Altura	Tiempo (min)	Precalentamiento
Trenza de levadura	1 bandeja de horno	180	1	45-50	NO
Asado de cerdo	1 bandeja de horno	200	1	80-85	NO
Pastel de cerezas	Molde redondo	200	1	55-60	NO
Asado de ternera 1,3 kg	1 bandeja de horno	200	1	80-85	NO
Brownies	Parrilla y bandeja de cristal	180	1	55-60	NO
Patatas gratinadas	Parrilla y placa redonda	180	1	65-70	NO
Lasaña	Parrilla y bandeja de cristal	180	1	75-80	NO
Pastel de requesón	Molde redondo Φ20cm	160	1	80-90	NO

HOJA DE DATOS (UE 65/2014 & UE 66/2014)

Horno empotrable Blaupunkt

5B50N8590

Número de cámaras de horneado	1
Fuente calorífica	Eléctrica
Volumen útil	72 l
ECElectric, cámara de horneado (modo de funcionamiento convencional)	1,06 kWh/ciclo
ECElectric, cámara de horneado (circulación de aire)	0,69 kWh/ciclo
EEICavity	81,9
Clase de eficiencia energética (A+++ hasta D)	A+

Nota

Todos los modos de funcionamiento descritos en la página 9 son funciones principales del horno.

Service



www.blaupunkt-einbaugeraete.com

 **00 800 32 289 000**

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

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

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

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

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

Frankreich/France
service.FR@blaupunkt-einbaugeraete.com

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

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

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

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

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

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

 **1800 252 878 658**

Australien/Australia
CustomerCare@blaupunktAU.com

 **1800 209 2096**

Indien/India