



1 Avvertenze

Questo manuale d'uso costituisce parte integrante dell'apparecchio e deve essere conservato integro e a portata di mano dell'utente per tutto il ciclo di vita dell'apparecchio.

1.1 Destinazione d'uso

L'inosservanza delle avvertenze di sicurezza e la mancanza di lettura delle istruzioni per il forno da appoggio combinato può comportare un uso improprio dell'apparecchio e conseguenti lesioni personali.

- Non utilizzare l'apparecchio per altri scopi diversi da quelli per il quale è stato concepito. Utilizzi non conformi potrebbero causare lesioni.
- L'apparecchio non è concepito per funzionare con temporizzatori esterni o con sistemi di comando a distanza.
- Utilizzare l'apparecchio in ambienti chiusi e al riparo da agenti atmosferici.
- Questo apparecchio è destinato alla cottura di alimenti in ambienti domestici e simili, quali:
 - nella zona cucina per il personale in negozi, negli uffici e in altri ambienti lavorativi;
 - da clienti in alberghi, motel e ambienti residenziali;
 - nei bed and breakfast e agriturismi;
 - altri utilizzi, come in ristoranti, bar e caffetterie, sono impropri.

1.2 Avvertenze generali di sicurezza

Seguire tutte le istruzioni di sicurezza per un utilizzo sicuro dell'apparecchio:

- Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto calde durante l'uso: i bambini piccoli devono essere tenuti lontani. Non toccare gli elementi riscaldanti durante l'uso.
- Proteggere le mani tramite guanti termici durante la movimentazione dei cibi all'interno del vano cottura.
- Non tentare mai di spegnere una fiamma/incendio con acqua: spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma con un coperchio o con una coperta ignifuga.
- L'uso di questo apparecchio è consentito ai bambini a partire dagli 8 anni di età e alle persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancata esperienza e conoscenza, supervisionati o istruiti da persone adulte e responsabili per la loro sicurezza.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Tenere lontani dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati.



Avvertenze

- Non permettere ai bambini inferiori di 8 anni di avvicinarsi all'apparecchio durante il funzionamento.
- Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.
- Il processo di cottura deve essere sempre sorvegliato. Un processo di cottura a breve termine deve essere sorvegliato continuamente.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante le cotture che possono liberare grassi ed oli che surriscaldandosi potrebbero infiammarsi.
- Prestare la massima attenzione.
- Non versare acqua direttamente sulle teglie molto calde.
- Mantenere la porta chiusa durante la cottura.
- In caso di intervento sugli alimenti o al termine della cottura, aprire la porta di 5 centimetri per alcuni secondi, far uscire il vapore, poi aprire completamente la porta.
- Questo apparecchio e le sue parti diventano molto calde durante l'uso. Non toccare gli elementi riscaldanti durante l'uso.
- Dopo l'uso lasciare raffreddare e non toccare le superfici interne del forno e gli elementi riscaldanti, potrebbero essere molto caldi. Pericolo di ustioni o scottature!
- Non inserire oggetti metallici appuntiti (posate o utensili) nelle feritoie.
- Spegnerne l'apparecchio dopo l'uso.
- Non utilizzare o conservare materiali infiammabili in prossimità dell'apparecchio.
- Non utilizzare bombolette spray in prossimità di questo apparecchio mentre è in funzione.
- Non modificare l'apparecchio.
- Far eseguire l'installazione e gli interventi di assistenza da personale qualificato nel rispetto delle norme vigenti.
- Nontentare mai di riparare l'apparecchio da soli o senza l'intervento di un tecnico qualificato.
- Non tirare mai il cavo per staccare la spina.



1.3 Avvertenze per questo apparecchio

- Sulle parti in vetro non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi o corrosivi (es. prodotti in polvere, smacchiatori e spugnette metalliche), materiali ruvidi o raschietti metallici affilati, poiché possono graffiare la superficie, provocando la frantumazione del vetro. Utilizzare eventualmente utensili in legno o plastica.
- Non sedersi sull'apparecchio.
- Sulle parti in acciaio o trattate superficialmente con finiture metalliche (ad es. anodizzazioni, nichelature, cromature) non utilizzare prodotti per la pulizia contenenti cloro, ammoniaca o candeggina.
- Griglie e teglie devono essere inserite nelle guide laterali fino ad arresto completo.
- Non utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio.
- Non vaporizzare prodotti spray nelle vicinanze dell'apparecchio.
- Non ostruire le aperture, le fessure di ventilazione e di smaltimento del calore.
- Pericolo di incendio: non lasciare oggetti all'interno del vano cottura.
- Non usare in nessun caso l'apparecchio per riscaldare l'ambiente.
- Non usare stoviglie o contenitori di plastica per la cottura del cibo.
- Non introdurre nel vano cottura scatolame o contenitori chiusi.
- Rimuovere dal vano cottura tutte le teglie e le griglie non utilizzate durante la cottura.
- Non ricoprire il fondo del vano cottura tramite fogli di alluminio o fogli di stagnola.
- Non appoggiare pentole o teglie direttamente sul fondo del vano cottura.
- Qualora si volesse utilizzare della carta forno, posizionarla in modo che non interferisca con la circolazione di aria calda all'interno del vano cottura.
- Non utilizzare la porta aperta per appoggiare pentole o teglie direttamente sul vetro interno.
- Non usare la porta aperta come leva per posizionare l'apparecchio nel mobile.
- Non esercitare pressioni eccessive sulla porta aperta.
- Non usare la maniglia per sollevare o spostare questo apparecchio.
- Non appoggiarsi o sedersi sulla porta aperta.
- Controllare che non rimangano incastrati oggetti nelle porte.
- Non installare/utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- Per le cotture con le funzioni vapore, prestare molta attenzione a non superare la capacità massima della vaschetta (800 ml).
- Installare/utilizzare l'apparecchio su una superficie orizzontale stabile.
- In caso di pareti verticali combustibili, installare/utilizzare l'apparecchio a una distanza minima di 8 cm.
- Questo apparecchio non deve essere installato su barche o su roulotte.



Avvertenze

- L'apparecchio non deve essere installato su di un piedistallo.
- Non immergere l'apparecchio, il cavo di alimentazione, la spina in acqua o qualsiasi altro liquido.
- Non versare liquidi sulla spina di corrente e sulla base di alimentazione.
- Per evitare qualsiasi pericolo, se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato, contattare subito il servizio di assistenza tecnica che provvederà a sostituirlo.
- Prima di ogni intervento sull'apparecchio (installazione, manutenzione, posizionamento o spostamento), munirsi sempre di dispositivi di protezione individuale.
- Prima di ogni intervento sull'apparecchio, disattivare l'alimentazione elettrica generale.
- Consentire lo scollegamento dell'apparecchio dopo l'installazione, tramite spina accessibile.
- Prima di sostituire la lampada di illuminazione interna, assicurarsi che l'apparecchio sia spento e scollegato dall'alimentazione elettrica o sia stata disattivata l'alimentazione generale, per evitare scosse elettriche.
- Le lampade utilizzate in questo apparecchio sono lampade specifiche per elettrodomestici, non utilizzarle per l'illuminazione di casa.
- Questo apparecchio può essere utilizzato fino ad un'altezza massima di 4000 metri sopra il livello del mare.

Informazioni sul consumo di energia in modalità spento/stand-by

I dati tecnici relativi al consumo in modalità spento/stand-by dell'apparecchio, sono reperibili sul sito www.smeg.com in corrispondenza della pagina dedicata al prodotto in oggetto.

1.4 Collegamento dell'apparecchio

Assicurarsi che la tensione e la frequenza della rete elettrica corrispondano a quelle indicate nella targa dati sul fondo dell'apparecchio.

In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio, contattare il servizio di Assistenza Tecnica per la loro sostituzione.



Assicurarsi che il connettore del cavo di alimentazione sia inserito fino al suo arresto completo nel connettore del prodotto.

- I bambini non devono giocare con questo apparecchio.
- Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini.
- Scollegare sempre l'apparecchio dalla presa elettrica se lasciato incustodito e prima del montaggio, smontaggio o pulizia.
- Spegnerne l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione prima di cambiare gli accessori o di avvicinarsi alle parti in movimento durante l'uso.

Avvertenze



1.5 Responsabilità del costruttore

Il costruttore declina ogni responsabilità per danni subiti da persone e cose causati da:

- uso dell'apparecchio diverso da quello previsto;
- mancanza di lettura del manuale d'uso;
- manomissione anche di una singola parte dell'apparecchio;
- utilizzo di ricambi non originali;
- inosservanza delle avvertenze di sicurezza.



Conservare accuratamente queste istruzioni. Qualora l'apparecchio sia ceduto ad altre persone, consegnare loro anche queste istruzioni per l'uso.

Queste istruzioni possono essere scaricate dal sito Web Smeg "www.smeg.com".

1.6 Smaltimento

Gli apparecchi elettrici non devono essere smaltiti assieme ai rifiuti domestici.



Gli apparecchi che recano questo simbolo sono soggetti alla Direttiva europea 2012/19/UE.

- Tutti gli apparecchi elettrici ed elettronici dismessi devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti domestici, conferendoli agli appositi centri previsti dallo Stato. Smaltendo correttamente l'apparecchio dismesso, si eviteranno danni all'ambiente e rischi per la salute delle persone. Per ulteriori informazioni sullo smaltimento dell'apparecchio dismesso rivolgersi all'Amministrazione comunale, all'Ufficio smaltimento o al negozio dove è stato acquistato l'apparecchio.



1.7 Per risparmiare energia

- Se non diversamente indicato sulla confezione, scongelare gli alimenti surgelati prima di inserirli nel vano cottura.
- In caso di molteplici cotture, si consiglia di cuocere gli alimenti uno dopo l'altro per sfruttare al meglio il vano cottura già caldo.
- Utilizzare preferibilmente stampi scuri di metallo: aiutano ad assorbire meglio il calore.
- Rimuovere dal vano cottura tutte le teglie e le griglie non utilizzate durante la cottura.
- Arrestare la cottura qualche minuto prima del tempo normalmente impiegato. La cottura proseguirà per i restanti minuti con il calore accumulatosi internamente.
- Ridurre al minimo le aperture della porta, in modo tale da evitare dispersioni di calore.
- Mantenere costantemente pulito il vano cottura.

1.8 Sorgenti luminose

- Questo apparecchio contiene sorgenti luminose sostituibili dall'utente.
- Le sorgenti luminose contenute nel prodotto sono dichiarate idonee al funzionamento a temperatura ambiente $\geq 300^{\circ}\text{C}$ e destinate all'uso in applicazioni ad alta temperatura come i forni.
- Questo apparecchio contiene sorgenti luminose di classe di efficienza "G".

2 Descrizione dell'apparecchio (Fig. A)

- 1) Pannello comandi e display
- 2) Guarnizione
- 3) Lampada
- 4) Porta
- 5) Ventola
- 6) Guide di posizionamento
- 7) Serbatoio dell'acqua estraibile
- 8) Griglia
- 9) Teglia smaltata
- 10) Teglia forata inox per cottura a vapore
- 11) Teglia forata per cottura Air-Fry

2.1 Prima del primo utilizzo



Pericolo di ustioni

Temperatura elevata all'interno del vano cottura durante l'uso.

- Non manomettere la messa a terra.
- Non utilizzare un adattatore.
- Non utilizzare una prolunga.
- L'inosservanza di queste avvertenze può provocare la morte, un incendio o la folgorazione.



- Rimuovere eventuali pellicole protettive all'esterno o all'interno dell'apparecchio e dagli accessori.
- Rimuovere eventuali etichette (ad eccezione della targhetta con i dati tecnici) da accessori e dai ripiani.
- Rimuovere e lavare tutti gli accessori dall'apparecchio (vedi capitolo "4 Pulizia e manutenzione").
- Per poter cominciare ad utilizzare l'apparecchio è necessario impostare l'ora corrente (vedere "3.2 Modo d'uso del forno (Fig.B - Fig.C)").



Prima dell'utilizzo verificare che tutti i componenti siano integri.

2.2 Descrizione delle parti (Fig. A)

Serbatoio per l'acqua (7)

Serbatoio acqua estraibile per la cottura a vapore.

Lampada (3)

L'illuminazione interna dell'apparecchio entra in funzione:

- Quando la porta viene aperta.
- Durante la cottura degli alimenti.

Ventola interna (5)

La ventola provvede a raffreddare l'apparecchio ed entra in funzione durante la cottura.

Il funzionamento della ventola provoca un normale flusso d'aria che esce sopra la porta e che può continuare per un breve periodo anche dopo lo spegnimento dell'apparecchio.

Guide di posizionamento (6)

L'apparecchio dispone di 3 ripiani per il posizionamento di teglie e griglie a diverse altezze. I livelli sono da intendersi dal basso verso l'alto.

2.3 Descrizione degli accessori (Fig. A)

Griglia (8)

Utile come piano d'appoggio per recipienti, stampi o casseruole da forno.

Teglia smaltata (9)

Teglia consigliata per la cottura tradizionale di torta, pizze, dolci da forno.

Utile anche per la raccolta di grassi provenienti da alimenti poggiati direttamente sulla griglia.



Descrizione

Teglia forata inox per cottura a vapore (10)

Teglia forata consigliata per le cotture con solo vapore o con combinazione di vapore, ad esempio di pesce e verdure.

Teglia forata per cottura Air-Fry (11)

Teglia forata smaltata consigliata per la frittura ad aria di alimenti precedentemente impanati, precotti e/o surgelati (patatine fritte, crocchette di patate o di carne, mozzarelline, ...).



Gli accessori che possono venire a contatto con gli alimenti, sono costruiti con materiali conformi a quanto prescritto dalle leggi in vigore.

Contenitori per la cottura

- Per le cotture nel forno potete anche utilizzare i vostri contenitori, purché siano resistenti alle alte temperature.
- Per le cotture a vapore è consigliato l'utilizzo di contenitori in metallo. Il metallo favorisce una migliore distribuzione del calore agli alimenti.
- È normale che i contenitori in metallo si deformino durante le cotture ad alta temperatura, ma tornano alla loro forma originale quando si raffreddano.
- I piatti spessi in ceramica possono richiedere più calore del dovuto. Potrebbero essere necessarie cotture di durata più lunga.

2.4 Descrizione dei comandi (Fig. B)



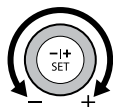
Manopola navigazione menu (12)

Consente la navigazione nei vari menu e sottomenu dell'interfaccia utente. Il relativo led si illumina fisso durante la navigazione.



Pulsante START/STOP (13)

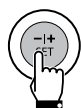
Permette di confermare il menu e/o la funzione desiderata (pressione breve) e avviare o interrompere la cottura (pressione lunga). Il relativo led si illumina fisso a cottura avviata e si spegne una volta terminato il ciclo di cottura.



Manopola navigazione parametri (14)

Consente la navigazione tra le impostazioni di cottura che vengono visualizzate sul display.

Il relativo led si illumina durante la configurazione.



Pulsante SET (15)

Conferma il valore impostato. Quando il forno è in modalità orologio, se premuto per almeno 3 secondi, visualizza il menu delle impostazioni. Il relativo led si illumina a cottura avviata, si spegne quando terminata.

Descrizione



Display (16)

Il display mostra le funzioni, i parametri ed i valori di cottura.

2.5 Descrizione del display (Fig. C)


Icone display

| Icona | Significato |
|-------|-----------------------------|
| 1 | Menu Cotture tradizionali |
| 2 | Menu Cotture con vapore |
| 3 | Menù Chef |
| 4 | Indietro |
| 5 | Grill |
| 6 | Cottura ventilata inferiore |
| 7 | Cottura statica |
| 8 | Cottura ventilata |
| 9 | Air-Fry (Frittura ad aria) |
| 10 | Warm (Riscaldamento) |
| 11 | Defrost (Scongellamento) |
| 12 | Blocco bambini |




| Icona | Significato |
|-------|-------------------------------|
| 13 | Allarme serbatoio acqua vuoto |
| 14 | Allarme decalcificazione |
| 15 | Carne e pollame |
| 16 | Pesce e crostacei |
| 17 | Verdura e contorni |
| 18 | Torte e dolci |
| 19 | Pane, pizza e sfornati |
| 20 | Orologio |
| 21 | Timer cottura |
| 22 | Timer cottura programmata |
| 23 | Pre-riscaldamento |
| 24 | Start + barra di avanzamento |



Numero ricetta (25)

Visualizza il numero corrispondente alla ricetta selezionata all'interno del Menu Chef .



Orologio e Timer (26)

Visualizza l'orario , il tempo di cottura  ed il timer per la cottura programmata .

Temperatura (27)

Visualizza (in °C o °F) la temperatura di cottura.

Indicatore percentuale di vapore/peso (28)

Visualizza la percentuale (%) di vapore utilizzata per la cottura a vapore  o il peso (in Kg o lb) dell'alimento nella funzione Menu Chef .

3 Uso

3.1 Primo utilizzo

- Impostare una cottura di almeno un'ora (vedi "3.2 Modo d'uso del forno (Fig.B - Fig.C)").
- Riscaldare il vano cottura vuoto alla massima temperatura per rimuovere eventuali residui di fabbricazione.
- Durante il riscaldamento dell'apparecchio arieggiare il locale e non soggiornare.
- Durante il riscaldamento, al primo utilizzo, l'apparecchio può emettere odori sgradevoli dovuti ai residui presenti su alcuni componenti. Tali odori scompaiono normalmente dopo il primo riscaldamento.

Uso degli accessori

Griglia e teglie devono essere inserite nelle guide laterali fino al punto di arresto.



Pulire le teglie prima di utilizzarle la prima volta per rimuovere eventuali residui di fabbricazione.



3.2 Modo d'uso del forno (Fig.B - Fig.C)

Regolazione dell'ora

Alla prima connessione, o dopo un'interruzione di corrente, l'apparecchio presenta sul display l'orario **12:00** lampeggiante e l'icona dell'orologio ⌚. Per poter iniziare qualsiasi cottura è necessario impostare l'ora corrente:

- 1) Ruotare la manopola di destra per impostare l'ora fino al valore desiderato.
- 2) Confermare col pulsante SET.
- 3) Ripetere l'operazione per impostare i minuti e confermare l'orario selezionato.



Per modificare l'ora corrente e/o il formato di visualizzazione (12h/24h) vedere "3.3 Menu Impostazioni".

Selezione del menu e delle funzioni cottura

Per iniziare a utilizzare il forno è necessario selezionare il menu desiderato e, sulla base di questa selezione, la funzione di cottura.



Menu Cotture tradizionali



Menu Cotture con vapore



Menù Chef













Torna al menu o al livello precedente

Per selezionare menu e funzione desiderata:

- 1) Ruotare la manopola di sinistra fino a selezionare il menu desiderato.
- 2) Confermare col pulsante START/STOP.
- 3) Ruotare la manopola di sinistra per navigare tra le funzioni disponibili nel menu selezionato.
- 4) Se non si desiderano modificare le impostazioni di cottura, avviare col pulsante START/STOP.



Uso

| Menu | Funzione | Descrizione |
|----------------------|---|-------------|
| COTTURE TRADIZIONALI |  Statico Cottura tradizionale adatta alla preparazione di una pietanza per volta. Ideale per cuocere arrosti, carni grasse, pane, torte ripiene. | |
| |  Ventilato Cottura intensa ed omogenea. Ideale per biscotti, torte e cotture su più livelli. | |
| |  Grill Consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura e di gratinatura. Utilizzato a fine cottura conferisce una doratura uniforme alle pietanze. | |
| |  Ventilato inferiore Il calore proviene solo dal basso della cavità. Ideale per torte dolci e salate, crostate e pizze. | |
| |  Air-Fry Utile per ottenere cotture fritte con poco o senza olio. Si consiglia l'utilizzo dell'apposita teglia forata. | |
| |  Warm Utile per riscaldare o mantenere calde le pietanze. | |
| |  Defrost Utile per scongelare cibi congelati. | |
| COTTURE CON VAPORE |  Vapore puro Cottura a vapore puro (100%) ideale per pesce, verdure, pollo, riso, patate e dolci. A bassa temperatura può essere utilizzata per favorire la lievitazione degli impasti. Si consiglia l'utilizzo dell'apposita teglia forata. | |
| |  Ventilato + vapore Cottura combinata ventilata e vapore (livello di vapore impostabile 20-70%). | |
| |  Grill ventilato + vapore Cottura combinata grill ventilata e vapore (livello di vapore impostabile 20-70%). | |

Dopo la scelta della funzione cottura, sarà possibile impostare, se desiderato, i valori di temperatura, tempo di cottura e cottura programmata (vedere pagine seguenti).

Uso



Nel menu Chef è possibile selezionare, per ciascuna categoria di alimenti, diverse ricette.






Le ricette sono state create dai cuochi di Smeg per preparare in minor tempo i piatti più popolari.

Scegliendo la tipologia e il peso della pietanza, l'apparecchio seleziona la funzione, il tempo e la temperatura più adatti.









Piccole variazioni di tempo sono possibili sulla base degli ingredienti o degli accessori cottura utilizzati, oltre che del grado di doratura desiderato. Si consiglia di controllare sempre gli alimenti al termine della cottura preimpostata.

- 1) Selezionare il menu e la categoria di alimenti desiderata.
- 2) Ruotare la manopola di destra per impostare la ricetta desiderata. L'indicatore **P** della ricetta lampeggia.
- 3) Se non si desiderano modificare le impostazioni di cottura, avviare col pulsante START/STOP.
- 4) Se si desidera cambiare ricetta a cottura già avviata:
- 5) Premere pulsante SET. L'indicatore **P** lampeggia.
- 6) Ruotare la manopola di destra per selezionare una nuova ricetta.
- 7) Confermare con pulsante START/STOP o aspettare 5 sec per conferma automatica.












| Menu | Categoria | Ricette | Accessorio | Ripiano da intendersi dal basso verso l'alto |
|------|---|------------------------------|---|---|
| CHEF |  Carne e pollame | P01 Costine di maiale |  Teglia smaltata | 1 |
| | | P02 Salsiccia di maiale | Teglia forata | 2 |
| | | P03 Arrosto di arista | Teglia smaltata | 1 |
| | | P04 Roastbeef | Teglia smaltata | 1 |
| | | P05 Anatra in umido, a pezzi |  Teglia smaltata | 1 |
| | | P06 Pollo arrosto, intero |  Teglia smaltata | 1 |
| | | P07 Nuggets di pollo | Teglia forata | 1 |



Uso

| Menu | Categoria | Ricette | | | Accessorio | Ripiano da intendersi dal basso verso l'alto |
|------|--|---------|--|--|--------------------|---|
| CHEF |  Pesce e crostacei | P08 | Filetto/trancio di salmone |  | Teglia forata inox | 2 |
| | | P09 | Pesce intero |  | Teglia smaltata | 1 |
| | | P10 | Merluzzo gratinato | | Teglia forata | 1 |
| | | P11 | Orata/branzino al cartoccio | | Teglia smaltata | 1 |
| | | P12 | Calamari/totani/seppie |  | Teglia forata inox | 2 |
| | | P13 | Capesante/cozze gratinate | | Teglia forata | 2 |
| | | P14 | Gamberi impanati | | Teglia forata | 2 |
| |  Verdura e contorni | P15 | Patate arrosto | | Teglia smaltata | 1 |
| | | P16 | Verdure gratinate | | Teglia smaltata | 1 |
| | | P17 | Verdure miste arrosto | | Teglia forata | 1 |
| | | P18 | Verdure ripiene |  | Teglia smaltata | 1 |
| | | P19 | Patatine fritte/ crocchette di patate, surgelate | | Teglia forata | 2 |



| Menu | | Categoria | Ricette | | Accessorio | Ripiano da intendersi dal basso verso l'alto |
|------|---|-----------|----------------------------------|---|-----------------------------|---|
| CHEF |  Torte e dolci | P20 | Fondant al cioccolato |  | Stampini su teglia forata | 1 |
| | | P21 | Torta di mele | | Tortiera su griglia | 1 |
| | | P22 | Crostata | | Tortiera su griglia | 1 |
| | | P23 | Pan di spagna |  | Tortiera su griglia | 1 |
| | | P24 | Cheesecake | | Tortiera su griglia | 1 |
| | | P25 | Muffin/cupcakes |  | Stampini su teglia forata | 1 |
| | | P26 | Biscotti | | Teglia smaltata | 1 |
| |  Pane, pizza e sfornati | P27 | Lievitazione impasti |  | Ciotola sul fondo del forno | 1 |
| | | P28 | Pizza in teglia | | Teglia smaltata | 1 |
| | | P29 | Lasagne/pasta al forno |  | Teglia smaltata | 1 |
| | | P30 | Gnocchi di patate/ravioli cinesi |  | Teglia forata inox | 2 |
| | | P31 | Pane lievitato |  | Teglia smaltata | 1 |
| | | P32 | Focaccia |  | Teglia smaltata | 1 |
| | | P33 | Sformato di verdure |  | Tortiera su griglia | 1 |

Una volta selezionata la ricetta, sarà possibile modificare il peso impostato (vedere "Modifica del peso") e, se desiderato, selezionare un orario di partenza programmato (vedere "Impostazione della cottura programmata"). Il tempo di cottura viene calcolato in automatico in base al peso selezionato, ma è modificabile a piacimento (vedere "Impostazione della cottura programmata").



Uso

Modifica della temperatura di cottura



Impostazione non disponibile
nel Menu Chef 

Prima dell'avvio della funzione:

- 1) Selezionare il menu e la funzione desiderata.
- 2) Ruotare la manopola di destra per incrementare o diminuire il valore della temperatura (l'indicatore dei gradi lampeggia).
- 3) Premere il pulsante START/STOP per avviare la funzione.


Durante la cottura:

- 1) Premere il pulsante SET.
- 2) Ruotare la manopola di destra per incrementare o diminuire il valore della temperatura (l'indicatore dei gradi lampeggia).
- 3) Confermare col pulsante START/STOP o attendere 5 secondi perchè la cottura riprenda automaticamente con i nuovi valori impostati (l'indicatore dei gradi smette di lampeggiare).

Impostazione della durata di cottura



Impostazione non disponibile
nel Menu Chef 

- 1) Premere il pulsante SET fino a visualizzare l'icona del timer  che lampeggia.
- 2) Ruotare la manopola di destra per impostare la durata della cottura.
- 3) Confermare col pulsante START/STOP. Se la durata di cottura viene modificata a funzione in corso, seguire le indicazioni sopra per impostare i nuovi valori e attendere 5 secondi perchè la cottura riprenda automaticamente con i nuovi valori impostati.

Lo scorrere della durata di cottura impostata viene segnalato dal progressivo svuotamento della barra di avanzamento.






Impostazione della cottura programmata

La cottura programmata permette di terminare una cottura ad un orario stabilito dall'utente. In funzione della durata impostata dall'utente e dell'orario di termine cottura selezionato, l'apparecchio programma automaticamente la partenza della cottura.




Nell'orario di termine cottura sono già calcolati i minuti necessari per il preriscaldamento.

- 1) Premere il pulsante SET fino a visualizzare l'icona della cottura programmata  che lampeggia.
- 2) Ruotare la manopola di destra per impostare l'orario del termine cottura.
- 3) Confermare col pulsante START/STOP. L'apparecchio rimane in attesa dell'orario di partenza programmato.



- **Non è possibile programmare l'orario di termine cottura senza averne impostato prima la durata.**
- **Non è possibile impostare una cottura programmata a cottura già avviata.**

Per annullare la cottura programmata:

- 1) Premere il pulsante SET fino a visualizzare l'icona della cottura programmata  che lampeggia.
- 2) Ruotare la manopola di destra in senso antiorario fino a tornare all'orario corrente e azzerare la cottura programmata.
- 3) Confermare col pulsante START/STOP.

Modifica del livello di vapore



Impostazione disponibile solo nel Menu Cotture con vapore



Nelle funzioni a cottura combinata (ventilata e grill) è possibile regolare il livello di vapore da un minimo del 20% ad un massimo del 70%:

- 1) Premere il pulsante SET fino a visualizzare l'indicatore della percentuale % che lampeggia.
- 2) Ruotare la manopola di destra per incrementare o diminuire il livello di vapore desiderato.
- 3) Confermare col pulsante START/STOP. Se il livello di vapore viene modificato a funzione in corso, seguire le indicazioni sopra per impostare i nuovi valori e attendere 5 secondi perchè la cottura riprenda automaticamente con i nuovi valori impostati.



Uso


Modifica del peso




Impostazione disponibile solo nel Menu Chef 

- 1) Premere il pulsante SET fino a visualizzare l'unità di misura del peso (kg/lb) che lampeggia.
- 2) Ruotare la manopola di destra per modificare il peso impostato (la durata di cottura si aggiornerà automaticamente).
- 3) Confermare col pulsante START/STOP. Se il peso viene modificato a funzione in corso, seguire le indicazioni sopra per impostare i nuovi valori e attendere 5 secondi perchè la cottura riprenda automaticamente con i nuovi valori impostati.

Fase di preriscaldamento

La cottura è sempre preceduta da una fase di preriscaldamento  che permette all'apparecchio di raggiungere più velocemente la temperatura idonea alla cottura.

Durante questa fase, si accende l'indicatore  e viene segnalato il progressivo livello di raggiungimento della temperatura.



Se non diversamente indicato nella ricetta, si consiglia di non infornare la pietanza durante la fase di raggiungimento temperatura.


Al termine del preriscaldamento interviene un segnale acustico per indicare il passaggio alla fase di cottura, che deve essere confermato premendo il pulsante START/STOP o infornando la pietanza.



Se è stato impostato un timer di cottura, il countdown inizierà automaticamente una volta confermata la fine della fase di preriscaldamento.



Avvio della cottura

- 1) Aprire la porta.
- 2) Inserire la pietanza da cuocere nel vano cottura.
- 3) Chiudere la porta. La cottura si avvia automaticamente e l'indicatore  si spegne.



In caso di pietanza già infornata, per avviare la cottura è necessario premere il pulsante START/STOP (13) anche al termine del preriscaldamento.

Termine della cottura

Nel caso in cui sia stata impostata una durata di cottura, questa termina automaticamente. Sul display viene visualizzata la dicitura **End**, l'icona del timer  lampeggia ed interviene un segnale acustico disattivabile tramite il pulsante START/STOP.

Per terminare la cottura manualmente e tornare alla visualizzazione dell'orologio, tenere premuto il pulsante START/STOP per almeno 3 secondi.

Calore residuo


Al termine dell'utilizzo, se il vano cottura è ancora caldo verrà visualizzato sul display l'indicatore del livello di calore residuo.



Il livello indicato si abbassa automaticamente al diminuire della temperatura, fino a spegnersi.

Carico del serbatoio per la cottura a vapore (Fig. D)



La mancanza di acqua nel serbatoio viene segnalata dalla spia  lampeggiante.

- 1) Premere il bottone di sgancio sopra il coperchio e tirare per aprirlo.
- 2) Sollevare la maniglia ed estrarre il serbatoio.
- 3) Riempire d'acqua lo scomparto di carico a sinistra fino a raggiungere il livello MAX indicato sul serbatoio.



Utilizzare acqua del rubinetto fresca non troppo calcarea, acqua addolcita o acqua minerale non gassata.



Non utilizzare acqua distillata, acqua del rubinetto ad elevato contenuto di cloruro (> 40 mg/l) o altri liquidi.

- 4) Inserire il serbatoio nel vano del forno e richiudere il coperchio.
- 5) Al termine dell'operazione confermare col pulsante START/STOP.



Attenzione

Non riempire lo scomparto a destra, utilizzato esclusivamente per le operazioni di scarico di acqua (o altri liquidi) presente nel serbatoio.



Uso



Se il serbatoio acqua risulta vuoto durante una cottura con vapore, questa si interrompe e resta in attesa per un tempo massimo di 5 minuti.

La cottura riprende una volta ricevuta conferma che il serbatoio è stato riempito.

Se, al termine del tempo massimo di attesa di 5 minuti, il serbatoio acqua non è stato riempito, l'apparecchio continua a cuocere senza vapore o, nel caso di funzione vapore puro, termina la cottura.

3.3 Menu Impostazioni



L'accesso al menu delle impostazioni è possibile solo col forno in modalità orologio.

- 1) Premere il pulsante SET per almeno 3 secondi.
- 2) Ruotare la manopola di sinistra per navigare tra le voci del menu.
- 3) Ruotare la manopola di destra per impostare il valore desiderato e confermare col pulsante SET.
- 4) Premere il pulsante SET per almeno 3 secondi per salvare la configurazione ed uscire dal menu.



Blocco bambini

Permette all'apparecchio di bloccare (On) i comandi.

Quando la funzione è attiva sul display si accende l'icona .



Per disattivare la funzione rientrare nel menu Impostazioni e selezionare OFF.



Toni

Attiva (On) o disattiva (OFF) i suoni emessi dal forno.



Formato orario

Imposta la visualizzazione dell'orologio nel formato a 12 ore (12H) o a 24 ore (24H).



La funzione Formato orario è impostata di fabbrica su 24h.

Modifica dell'ora

- 1) Sul display appare l'icona dell'orologio e le cifre dell'ora iniziano a lampeggiare.
- 2) Ruotare la manopola di destra fino al valore desiderato.
- 3) Confermare col pulsante SET.
- 4) Ripetere l'operazione per impostare i minuti.



È sempre possibile modificare l'orario impostato accedendo al menu impostazioni e ruotando la manopola di sinistra fino a quando non appare sul display l'orario che lampeggia.



unit Impostazione unità di misura

Imposta l'unità di misura della temperatura e del peso (per il Menu Chef) secondo la seguente tabella:

| Valore | Temperatura | Peso |
|--------|-------------|------|
| EU | °C | Kg |
| US | °F | lb |

brl Luminosità del display

Permette di scegliere il livello di luminosità del display secondo la seguente tabella:

| Valore | Luminosità display |
|--------|--------------------|
| 1 | 25% |
| 2 | 35% |
| 3 | 50% |
| 4 | 70% |
| 5 | 90% |



La funzione Luminosità del display è impostata di fabbrica su 5.

ELCD Funzione ECO del display

Se abilitata (On) permette di ridurre automaticamente il livello di luminosità del display quando il forno è in modalità orologio.



Non ha effetto se la luminosità del display è già impostata a 1.

HArd Durezza dell'acqua

Permette di impostare il valore di durezza dell'acqua per poter ottimizzare il processo di decalcificazione.



La funzione Durezza dell'acqua è impostata di fabbrica sul livello medio 3.

In base al grado di durezza dell'acqua impostato, la richiesta di avviare il ciclo di decalcificazione apparirà con una frequenza diversa.

Il numero di ore di utilizzo delle funzioni con vapore, al termine del quale verrà richiesta la decalcificazione, è il seguente:

| Valore | Ore |
|--------|-----|
| 1 | 18 |
| 2 | 12 |
| 3 | 9 |
| 4 | 6 |
| 5 | 4 |

DESC Decalcificazione

Se abilitata (On) permette l'avvio del ciclo di decalcificazione (vedere "4.1 Decalcificazione (Fig. E)").

SHO Funzione demo Showroom (solo per espositori)

Se abilitata (On) permette all'apparecchio di disattivare gli elementi riscaldanti e avviare una modalità Demo del pannello comandi.

Per utilizzare normalmente l'apparecchio è necessario disattivare (OFF) questa modalità.



Pulizia e manutenzione

4 Pulizia e manutenzione

Il manuale di istruzioni contiene appropriate istruzioni per la pulizia, manutenzione e operazioni raccomandate dal produttore al cliente. Qualsiasi altro intervento deve essere eseguito da un rappresentante di un servizio autorizzato.

Prima di effettuare l'operazione di pulizia, disinserire SEMPRE la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare l'apparecchio.



Attenzione

- Non utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio.
- Non utilizzare sulle parti in acciaio o trattate superficialmente con finiture metalliche, prodotti per la pulizia contenenti cloro, ammoniaca o candeggina.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi.
- Non utilizzare materiali ruvidi, abrasivi o raschietti metallici affilati.
- Pulire regolarmente i componenti, gli utensili e accessori al termine di ogni utilizzo.

Pulizia delle superfici

Per una buona conservazione delle superfici occorre pulirle regolarmente al termine di ogni utilizzo, dopo averle lasciate raffreddare.

Pulizia ordinaria giornaliera

Usare sempre e solo prodotti specifici che non contengano abrasivi o sostanze acide a base di cloro.

Versare il prodotto su un panno umido e passare sulla superficie, risciacquare accuratamente e asciugare con uno straccio morbido o con un panno in microfibra.

Macchie di cibo o residui

Evitare nel modo più assoluto l'uso di spugne in acciaio e raschietti taglienti per non danneggiare le superfici.

Usare i normali prodotti, non abrasivi, eventualmente con l'ausilio di utensili in legno o materiale plastico. Risciacquare accuratamente e asciugare con uno straccio morbido o con un panno in microfibra.

Evitare di lasciar seccare all'interno dell'apparecchio residui di cibo a base zuccherina (es. marmellata) perché potrebbero rovinare lo smalto all'interno dell'apparecchio.



Pulizia degli accessori

Lavare tutti gli accessori in acqua calda e sapone con una spugna morbida o un panno di plastica morbido. Sciacquare e asciugare completamente. Non utilizzare detergenti abrasivi, spugne metalliche o utensili di metallo per pulire gli accessori in quanto potrebbero danneggiare le superfici.

Per prolungare la durata degli accessori si sconsiglia di lavarli in lavastoviglie.

Pulizia del vetro porta

Si consiglia di mantenere il vetro porta sempre ben pulito. Utilizzare carta assorbente da cucina. In caso di sporco persistente, lavare con una spugna umida e detergente comune.

Pulizia del vano cottura

Per una buona conservazione del vano cottura occorre pulirlo regolarmente dopo averlo lasciato raffreddare.

Evitare di lasciar seccare all'interno del vano cottura residui di cibo perché potrebbero rovinare lo smalto.

Per facilitare le operazioni di pulizia, si consiglia di rimuovere le guide laterali di posizionamento.

È sufficiente tirare con attenzione il telaio per sganciarlo dai fissaggi laterali. Per rimontarlo basta inserirlo nuovamente nelle sedi laterali ed esercitare una leggera pressione.

Utilizzo della funzione vapore per la pulizia assistita

È possibile utilizzare la funzione vapore per ammorbidire eventuali residui di sporco e semplificarne la rimozione.

Prima di avviare la funzione, si consiglia di spruzzare sulle pareti laterali del vano cottura un'emulsione di acqua e detersivo per piatti.

- 1) Selezionare la funzione Vapore puro all'interno del relativo menu Cotture con vapore.
- 2) Impostare i parametri di temperatura a 100°C e durata 18'.
- 3) Avviare la funzione con il pulsante START/STOP, al termine della fase di preriscaldamento, premere nuovamente il pulsante START/STOP.
- 4) Al termine della funzione, aprire la porta e utilizzare un panno in microfibra per finalizzare la pulizia del vano cottura.

Asciugatura

La cottura delle pietanze genera umidità all'interno del vano cottura. Questo è un fenomeno del tutto normale che non compromette il corretto funzionamento dell'apparecchio.


Alla fine di ogni cottura:


- 1) Lasciar raffreddare l'apparecchio.
- 2) Rimuovere lo sporco dal vano cottura.
- 3) Asciugare il vano cottura con un panno morbido.
- 4) Lasciare la porta aperta il tempo necessario affinché il vano cottura si asciughi completamente.



Pulizia e manutenzione

4.1 Decalcificazione (Fig. E)

Ogni volta che sul display compare l'icona  accesa fissa significa che è altamente suggerito procedere alla decalcificazione della caldaia.

Ogni volta che sul display compare l'icona  lampeggiante significa che è obbligatorio procedere alla decalcificazione della caldaia e non è permessa la selezione di altre cotture con vapore fino a quando non verrà completata.



La frequenza con cui viene richiesta la decalcificazione varia in funzione del valore di durezza dell'acqua impostato (vedere "3.3 Menu Impostazioni").




Qualora lo si ritenga opportuno, è sempre possibile eseguire anticipatamente il ciclo di decalcificazione.



Attenzione

La presenza di calcare dovuta a mancata decalcificazione a lungo andare può pregiudicare il corretto funzionamento dell'apparecchio.

- 1) Per accedere alla funzione di decalcificazione, entrare nel Menu delle impostazioni (vedere "3.3 Menu Impostazioni").
- 2) Ruotare la manopola di sinistra fino a quando sul display viene visualizzata la dicitura **DESC**.

- 3) Ruotare la manopola di destra per abilitare la funzione () e confermare con il pulsante SET per avviare il ciclo di decalcificazione.
- 4) Per annullare la decalcificazione, premere il pulsante START/STOP per almeno 3 secondi.



Attenzione

Una volta avviato, il ciclo di decalcificazione può essere interrotto solo entro il termine della fase di carico del serbatoio con soluzione decalcificante (vedere paragrafo successivo St2). Dopodichè l'apparecchio non permetterà alcuna altra funzione fino al termine del processo di decalcificazione. La durata complessiva del ciclo è di circa 40 minuti.



È necessario rimanere in prossimità dell'apparecchio per l'intera durata del ciclo di decalcificazione in quanto potrebbero essere richiesti interventi da parte dell'utente, come ad esempio un nuovo riempimento del serbatoio.



Il ciclo si compone di 6 step, segnalati dal progressivo svuotamento della barra di avanzamento (24) e dagli indicatori sul display St1, St2,



Scarico dell'acqua residua (St1)

- 1) L'apparecchio esegue il processo di rimozione dell'acqua residua, che viene scaricata nello scomparto di scarico a destra.
- 2) Premere il bottone di sgancio sopra il coperchio e tirare per aprirlo.
- 3) Sollevare la maniglia, estrarre il serbatoio e svuotarlo.



Attenzione

L'acqua potrebbe essere molto calda.

Carico del serbatoio con soluzione decalcificante (St2)

- 1) Riempire lo scomparto di carico a sinistra con una soluzione di acqua e decalcificante nelle dosi consigliate dal produttore.



Attenzione

Non riempire lo scomparto di scarico dell'acqua a destra.



Utilizzare acqua del rubinetto fresca non troppo calcarea, acqua addolcita o acqua minerale non gassata.



Non utilizzare acqua distillata, acqua del rubinetto ad elevato contenuto di cloruro (> 40 mg/l) o altri liquidi.

- 2) Inserire il serbatoio nel vano del forno e richiudere il coperchio.



Da questo momento, non sarà più possibile annullare il processo di decalcificazione.

Avvio della funzione di decalcificazione (St3)

- 1) Premere il pulsante SET per confermare l'operazione.
- 2) L'apparecchio inizia la procedura di pulizia della caldaia, sul display viene visualizzata la durata complessiva dell'operazione.



Nel corso della decalcificazione l'apparecchio effettuerà alcune pause per consentire al decalcificante di agire efficacemente. Attendere il termine del ciclo.

Scarico della soluzione decalcificante (St4)

- 1) Al termine del processo di pulizia, l'apparecchio scarica la soluzione decalcificante residua nello scomparto di scarico del serbatoio.
- 2) Estrarre il serbatoio e svuotarlo dalla soluzione decalcificante.



Attenzione

La soluzione decalcificante potrebbe essere molto calda.



Pulizia e manutenzione

Carico del serbatoio con acqua pulita (St5)

- 1) Pulire il serbatoio e riempire con acqua pulita lo scomparto di carico a sinistra fino a raggiungere il livello MAX.
- 2) Inserire il serbatoio nel vano del forno e richiudere il coperchio.
- 3) Premere il pulsante SET per confermare l'operazione.

Risciacquo del circuito idraulico (St6)

- 1) L'apparecchio inizia la procedura di pulizia del circuito idraulico, sul display viene visualizzata la durata complessiva dell'operazione.
- 2) Al termine del risciacquo, sul display viene visualizzata la dicitura **End** e interviene un segnale acustico.
- 3) Premere il pulsante START/STOP per almeno 3 secondi per uscire dalla funzione di decalcificazione.

Manutenzione della guarnizione

La guarnizione deve essere morbida ed elastica.

Per mantenere pulita la guarnizione utilizzare una spugna non abrasiva e lavare con acqua tiepida.

Sostituzione della lampada di illuminazione interna



Attenzione

- Disattivare l'alimentazione elettrica dell'apparecchio.
- Utilizzare guanti protettivi.
- Lasciar raffreddare l'apparecchio.

- 1) Rimuovere tutti gli accessori all'interno del vano cottura.
- 2) Rimuovere il coperchio della lampada svitandolo manualmente.



Fare attenzione a non graffiare lo smalto della parete del vano cottura.

- 3) Sfilare e rimuovere la lampada.
- 4) Una volta sostituita la lampada, rimontare la cover protettiva.

Cosa fare se...






| Problema | Possibile causa | Soluzione |
|---|--|--|
| Il forno non si accende. | La spina non è stata inserita correttamente nella presa di corrente. | Assicurarsi che la spina sia inserita correttamente nella presa di corrente. |
| | Il cavo è difettoso. | Contattare il servizio di assistenza tecnica di zona. |
| | Assenza di corrente elettrica. | Assicurarsi che la corrente funzioni regolarmente. Se il problema non si risolve, contattare un elettricista qualificato. |
| Il display non si accende. | La spina non è stata inserita correttamente nella presa di corrente. | Assicurarsi che la spina sia inserita correttamente nella presa di corrente. |
| | Possibile guasto della scheda elettronica. | Contattare il servizio di assistenza tecnica di zona. |
| La lampada di illuminazione interna non si accende. | La spina non è stata inserita correttamente nella presa di corrente. | Assicurarsi che la spina sia inserita correttamente nella presa di corrente. |
| | Possibile guasto della lampada interna o del sensore porta forno. | Sostituire la lampada di illuminazione interna (vedere "4 Pulizia e manutenzione"). Se il problema non si risolve, contattare il servizio di assistenza tecnica di zona. |
| La cottura non si avvia. | Mancata conferma dopo preriscaldamento (☰🔌 acceso). | Assicurarsi, al termine del preriscaldamento, di confermare il passaggio alla fase di cottura (vedere "3.2 Modo d'uso del forno (Fig.B - Fig.C)"). |
| | La porta del forno non è chiusa. | Assicurarsi che la porta del forno sia chiusa. |
| | Possibile guasto del sensore porta del forno. | Contattare il servizio di assistenza tecnica di zona. |

Cosa fare se...

| Problema | Possibile causa | Soluzione |
|---|--|---|
| La cottura è avviata ma il forno non diventa caldo. | La porta del forno non è chiusa. | Assicurarsi che la porta del forno sia chiusa. |
| | Possibile guasto delle resistenze o del sensore porta forno. | Contattare il servizio di assistenza tecnica di zona. |
| | È stata accidentalmente attivata la funzione Showroom per espositori. | Assicurarsi che la funzione Showroom sia disattivata (vedere "3.3 Menu Impostazioni"). |
| Anche dopo lo spegnimento dell'apparecchio, si sente il rumore di una ventola. | La ventola continua a funzionare per raffreddare l'apparecchio fino a che la temperatura interna non è diventata sufficientemente bassa. | Attendere che il tempo necessario al raffreddamento dell'apparecchio sia terminato. Se dopo questo tempo la ventola non si spegne, contattare il servizio di assistenza tecnica di zona. |
| Durante il funzionamento, fuoriesce aria calda da sopra la porta del forno. | Durante il funzionamento, sono normali fuoriuscite di aria calda dalla parte superiore per raffreddare l'apparecchio. | Attendere il normale raffreddamento dell'apparecchio. Se le fuoriuscite di aria calda persistono o se queste si verificano da altre parti del forno, contattare il servizio di assistenza tecnica di zona. |
| Durante il funzionamento, si sente odore di bruciato. | Al primo utilizzo, può accadere che si avverta odore di bruciato. | Assicurarsi di aver seguito le istruzioni di primo utilizzo dell'apparecchio (vedere "3.1 Primo utilizzo"). |
| | Possibili residui di cibi all'interno dell'apparecchio a contatto con le resistenze. | Assicurarsi di seguire correttamente le istruzioni di pulizia e manutenzione dell'apparecchio (vedere "4 Pulizia e manutenzione"). |

Cosa fare se...



| Problema | Possibile causa | Soluzione |
|--|---|--|
| Il forno non genera vapore. | Il serbatoio acqua non è stato inserito correttamente nel vano del forno. | Assicurarsi che il serbatoio acqua sia stato inserito correttamente nel vano del forno. |
| | Il serbatoio acqua è vuoto o non è stato riempito a sufficienza (allarme  lampeggiante). | Riempire il serbatoio fino al raggiungimento del livello MAX indicato sul serbatoio. |
| | Il serbatoio acqua non è stato riempito nello scomparto di carico. | Assicurarsi che il serbatoio sia stato riempito d'acqua correttamente nell'apposito scomparto di carico a sinistra. |
| | È richiesta la decalcificazione obbligatoria (allarme  lampeggiante). | Effettuare un ciclo di decalcificazione (vedere "4.1 Decalcificazione (Fig. E)"). |
| Durante il funzionamento, l'allarme serbatoio acqua vuoto  resta acceso nonostante il serbatoio acqua sia stato riempito e posizionato correttamente nel vano del forno. | Possibile guasto della caldaia. | Contattare il servizio di assistenza tecnica di zona. |
| | Se a seguito di conferma, l'allarme persiste è consigliato eseguire lo scarico manuale dell'acqua e resettare il circuito. | Per eseguire lo scarico manuale dell'acqua, accedere e avviare la funzione di decalcificazione (vedere "4.1 Decalcificazione (Fig. E)"). Durante il primo step, indicato sul display dall'indicatore St1, l'apparecchio eseguirà il processo di rimozione dell'acqua residua. Al termine di questo step, uscire dal ciclo di decalcificazione premendo il pulsante START/STOP per almeno 3 secondi. |

Cosa fare se...

| Problema | Possibile causa | Soluzione |
|---|--|---|
| Durante il funzionamento, fuoriesce vapore da sopra la porta del forno. | Durante il funzionamento, sono normali fuoriuscite di vapore dalla parte superiore per raffreddare l'apparecchio e per una corretta gestione del ciclo di cottura a vapore. | Attendere il normale raffreddamento dell'apparecchio. Se le fuoriuscite di vapore persistono o se queste si verificano da altre parti del forno, contattare il servizio di assistenza tecnica di zona. |
| Durante il funzionamento, da sotto la porta gocciola acqua sul ripiano. | Durante il funzionamento, può accadere che alimenti ad alto contenuto di umidità (come il pane surgelato) creino condensa che, scivolando lungo la superficie interna della porta, goccioli sul ripiano. | Se eccessive fuoriuscite di acqua persistono, contattare il servizio di assistenza tecnica di zona. |
| | La porta del forno viene aperta di frequente durante il funzionamento. | Limitare le operazioni di apertura e chiusura della porta del forno durante la cottura. |
| | Possibile problema alla guarnizione. | Contattare il servizio di assistenza tecnica di zona. |
| Il serbatoio acqua non si inserisce nel vano del forno. | Il serbatoio acqua non è stato inserito nel verso corretto. | Assicurarsi che il serbatoio acqua sia stato inserito nel verso corretto e che lo sportello sia chiuso. |
| Il display visualizza uno tra i seguenti codici di errore: Err1 / Err2 / Err3 / Err4 / Err 5 | Possibile guasto interno. | Contattare il servizio di assistenza tecnica di zona. |



Nel caso il problema non sia stato risolto o per altre tipologie di guasti, contattare il servizio assistenza di zona.



1 Instructions

This user manual is an integral part of the appliance and must therefore be kept in its entirety and within the user's reach for the whole working life of the appliance.

1.1 Intended use

Failure to comply with the safety instructions and failure to read the instructions for the countertop combi oven may lead to the appliance being used incorrectly and cause personal injury.

- Do not use the appliance for purposes other than those for which it was designed. Improper use could cause injury.
- The appliance is not designed to operate with external timers or with remote-control systems.
- Use the appliance indoors, protected from weather conditions.
- This appliance is intended for cooking food in domestic and similar environments, such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - by guests in hotels, motels and other residential accommodation;
 - bed and breakfast facilities / farm accommodation;
 - any other use, for example in restaurants, bars and coffee shops is considered improper.

1.2 General safety instructions

Follow all safety instructions in order to use the appliance safely:

- When in use, the appliance and its accessible parts become very hot. Small children should be kept away from the appliance. Never touch the heating elements during use.
- Protect your hands by wearing oven gloves when moving food inside the oven.
- Never try to put out a fire or flames with water: Turn off the appliance and smother the flames with a fire blanket or other appropriate cover.
- This appliance may be used by children aged at least 8 and by people of reduced physical, sensory or mental capacity, or lacking in experience in the use of electrical appliances, provided that they are supervised or instructed by adults who are responsible for their safety.
- Children must not play with the appliance.
- Keep children under the age of 8 away from the appliance and power cable unless they are constantly supervised.



Instructions

- Keep children under the age of 8 away from the appliance when it is in use.
- Cleaning and maintenance must not be carried out by unsupervised children.
- The cooking process must always be monitored. A short cooking process must be continuously monitored.
- Never leave the appliance unattended during cooking operations where fats or oils could be released, as these could then heat up and catch fire.
- Be very careful.
- Do not pour water directly onto very hot trays.
- Keep the oven door closed during cooking.
- If you need to move food or at the end of cooking, open the door 5 cm for a few seconds, let the steam come out, then open it fully.
- The appliance and its parts become very hot during use. Never touch the heating elements during use.
- After use, allow the appliance to cool down. Do not touch the surfaces inside the oven or the heating elements, as they could be very hot. Danger of burns or scalds!
- Do not insert pointed metal objects (cutlery or utensils) into the slots in the appliance.
- Switch off the appliance immediately after use.
- Do not use or store flammable materials near the appliance.
- Do not use aerosols in the vicinity of this appliance whilst it is in use.
- Do not modify this appliance.
- Installation and servicing should be carried out by qualified personnel in accordance with current standards.
- Do not try to repair the appliance yourself or without the assistance of a qualified technician.
- Do not pull the cable to unplug the appliance.



1.3 Caution when using this appliance

- Do not use abrasive or corrosive detergents (e.g. powder products, stain removers and metallic sponges), rough materials or sharp metal scrapers on glass parts as they may scratch the surface and cause the glass to shatter. Use wooden or plastic utensils.
- Do not sit on the appliance.
- Do not use cleaning products containing chlorine, ammonia or bleach on parts made of steel or that have metallic surface finishes (e.g. anodizing, nickel- or chromium-plating).
- Racks and trays should be inserted as far as they will go into the side guides.
- Do not use steam jets to clean the appliance.
- Do not spray any spray products near the appliance.
- Do not obstruct ventilation openings and heat dispersal slots.
- Fire hazard: never leave objects in the oven cavity.
- Do not use the appliance to heat rooms for any reason.
- Do not use plastic cookware or containers when cooking food.
- Do not put sealed tins or containers in the oven.
- Remove all trays and racks which are not required during cooking.
- Do not cover the bottom of the oven cavity with aluminium or tin foil sheets.
- Do not place pans or trays directly on the bottom of the oven cavity.
- If you wish to use greaseproof paper, place it so that it will not interfere with the hot air circulation inside the oven.
- Do not use the open door to rest pans or trays on the internal glass pane.
- Never use the oven door to lever the appliance into place when fitting.
- Avoid exerting too much pressure on the oven door when open.
- Do not use the handle to lift or move the appliance.
- Do not rest any weight or sit on the open door of the appliance.
- Take care that no objects are stuck in the doors.
- Do not install / use the appliance outdoors.
- When cooking with steam functions, be careful not to overfill the tray (800 ml).
- Install / use the appliance on a flat, stable surface.
- In the case of vertical combustible walls, install / use the appliance at a minimum distance of 8 cm.
- This appliance must not be installed in boats or caravans.



Instructions

- The appliance must not be installed on a pedestal.
- Do not immerse the appliance, the power cord or the plug in water or any other liquid.
- Avoid spilling liquids onto the power plug and base.
- If the power cable becomes damaged, contact technical support immediately to arrange for it to be replaced in order to avoid possible hazards.
- Always use any necessary/required personal protective equipment (PPE) before performing any work on the appliance (installation, maintenance, positioning or movement).
- Before performing any work on the appliance, switch off the power supply.
- Allow the appliance to be disconnected after installation, via an accessible plug.
- Before replacing the oven light bulb, make sure that the appliance has been switched off and disconnected from the mains power supply or that the mains power supply has been switched off in order to avoid electric shocks.
- The bulbs used in this appliance are specific for household appliances; do not use them for home lighting.
- This appliance can be used up to a maximum altitude of 4,000 metres above sea level.

Information on power consumption in off/stand-by mode

Technical data on the appliance's power consumption in off/stand-by mode can be found at www.smeg.com under the page corresponding to the product in question.

1.4 Connecting the appliance

Make sure that the voltage and frequency of the power supply correspond to those indicated on the data plate on the bottom of the appliance.

If the plug of the appliance is not compatible with the socket, contact our Technical Assistance service for a replacement.



Make sure the power cable connector is fully inserted into the connector on the product.

- Children must not play with this appliance.
- Keep the appliance and its power cable out of the reach of children.
- Always unplug the appliance from the power socket if it is to be left unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- Switch off the appliance and disconnect it from the power supply before changing the accessories or approaching moving parts when in use.

Instructions



1.5 Manufacturer liability

The manufacturer declines any liability for damage to persons or property caused by:

- Use of the appliance other than the one envisaged
- Not having read the user manual
- Tampering with any part of the appliance
- Use of non-original spare parts
- Failure to comply with the safety instructions



Please store these instructions carefully. If the appliance is transferred to others, they should also be given this instructions booklet.

These instructions can be downloaded from the Smeg website “www.smeg.com”.

1.6 Disposal

Electrical appliances must not be disposed of together with household waste.



Devices marked with this symbol are subject to European Directive 2012/19/EU requirements.

- All waste electrical and electronic appliances must be disposed of separately from household waste and taken to authorised waste disposal facilities. Disposing of the used appliance correctly will help to safeguard the environment and human health. For further information regarding the disposal of used appliances, please contact your local authority waste disposal department or the shop where the appliance was purchased.



1.7 To save energy

- Unless otherwise indicated on the package, defrost frozen foods before placing them in the oven.
- When cooking several types of food it is recommended to cook the foods one after the other to make the best use of the already hot oven.
- Use dark metal moulds: they help to absorb the heat better.
- Remove all trays and racks which are not required during cooking.
- Stop cooking a few minutes before the time normally used. Cooking will continue for the remaining minutes with the heat which has accumulated inside the oven.
- Reduce any opening of the door to a minimum to avoid heat dispersal.
- Keep the inside of the oven clean at all times.

1.8 Light sources

- This appliance contains user replaceable light sources.
- The light sources contained in the product are suitable for use in ambient temperatures of $\geq 300^{\circ}\text{C}$ and intended for use in high temperature applications such as ovens.
- This appliance contains efficiency class "G" light sources.

2 Appliance description (Fig. A)

- 1) Control panel and display
- 2) Seal
- 3) Oven light
- 4) Door
- 5) Fan
- 6) Positioning guides
- 7) Removable water reservoir
- 8) Rack
- 9) Enamelled tray
- 10) Perforated stainless steel tray for steam cooking
- 11) Perforated tray for Air-Frying

2.1 Before first use



Danger of burns

High temperature inside the cooking compartment during use.

- Do not remove the earth prong.
- Do not use an adapter.
- Do not use an extension cord.
- Failure to follow these instructions could result in death, fire, or electrical shock.

Description



2

- Remove any protective film from the outside or inside of the appliance, including accessories.
- Remove any labels (apart from the technical data plate) from the accessories and shelves.
- Remove and wash all the appliance accessories (see chapter "4 Cleaning and maintenance").
- The current time must be set in order to start using the appliance (see "3.2 Using the oven (Fig. B - Fig. C)").



Before use, make sure that all the components are intact.

2.2 Description of the parts (Fig. A)

Water reservoir (7)

Removable water reservoir for steam cooking.

Light (3)

The appliance's interior lighting comes on:

- When the door is opened.
- During cooking.

Internal fan (5)

The fan cools the appliance and comes into operation during cooking.

The fan causes a steady outflow of air from above the door which may continue for a short time even after the appliance has been switched off.

Positioning guides (6)

The appliance has 3 shelves on which to position trays and racks at different heights. The positions are indicated from the bottom upwards.

2.3 Description of accessories (Fig. A)

Rack (8)

Used as a support surface for oven proof containers, moulds or casserole dishes.

Enamelled tray (9)

Tray recommended for traditional cooking of cakes, pizza and baked desserts.

Also useful for collecting fat from foods placed directly on the rack.



Description

Perforated stainless steel tray for steam cooking (10)

Perforated tray recommended for steam only or combination steam cooking e.g. for fish and vegetables.

Perforated tray for Air-Frying (11)

Enamelled perforated tray recommended for air-frying previously breaded, pre-cooked and/or frozen foods (chips, potato or meat croquettes, bite-size mozzarella etc.).



The accessories intended to come into contact with food are made of materials that comply with the provisions of current legislation.

Cooking containers

- You may also use your own containers for cooking, as long as they are resistant to high temperatures.
- For steam cooking, the use of metal containers is recommended. Metal facilitates better distribution of heat to the foods.
- It is normal for metal containers to deform somewhat during high-temperature cooking, but they will return to their original shape when they cool down.
- Thick ceramic plates may require more heat than normal. Longer cooking times may be necessary.

2.4 Description of the controls (Fig. B)



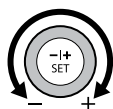
Menu navigation knob (12)

Allows you to navigate through the various menus and submenus on the user interface. The relative LED has a steady light when you are using the knob.



START/ STOP button (13)

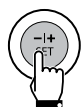
Allows you to confirm the menu and/or the required function (short press) and to start or stop cooking (long press). The relative LED has a steady light when cooking has started and switches off when the cooking cycle has ended.



Parameter navigation knob (14)

Allows you to navigate through the various cooking settings that are shown on the display.

The relative LED lights up during configuration.



SET button (15)

Confirms the value that has been set. It displays the settings menu if pressed for at least 3 seconds when the oven is in clock mode. The relative LED lights up when cooking has started and switches off when it has ended.

Description



NE

Display (16)

The display shows the functions, parameters and the values of the cooking settings.

2.5 Description of the display (Fig. C)

Display icons

| | Icon | Meaning |
|----|------|-----------------------------|
| 1 | | Traditional Cooking menu |
| 2 | | Steam Cooking menu |
| 3 | | Chef Menu |
| 4 | | Back |
| 5 | | Grill |
| 6 | | Bottom fan-assisted cooking |
| 7 | | Static cooking |
| 8 | | Fan-assisted cooking |
| 9 | | Air-Fry |
| 10 | | Warm |
| 11 | | Defrost |
| 12 | | Child lock |


| | Icon | Meaning |
|----|------|-----------------------------|
| 13 | | Water reservoir empty alarm |
| 14 | | Descaling alarm |
| 15 | | Meat and poultry |
| 16 | | Fish and shellfish |
| 17 | | Vegetables and side dishes |
| 18 | | Cakes and sweets |
| 19 | | Bread, pizza and pies/flans |
| 20 | | Clock |
| 21 | | Cooking timer |
| 22 | | Programmed cooking timer |
| 23 | | Pre-heating |
| 24 | | Start + progress bar |





Description / Use



Recipe number (25)

Displays the number of the recipe selected from the Chef Menu .



Clock and Timer (26)

Displays the time , the cooking time  and the programmed cooking timer .

Temperature (27)

Displays the cooking temperature (in °C or °F).

Steam/weight percentage indicator (28)

Displays the percentage (%) of steam used for steam cooking  or the weight (in kg or lb) of the food in the Chef Menu function .

3 Use

3.1 First use

- Set a cooking time of at least one hour (see "3.2 Using the oven (Fig. B - Fig. C)").
- Heat the empty oven to the maximum temperature to burn off any residues from the manufacturing process.
- Ventilate the room and leave the room while the appliance is heating up.
- When the appliance is used for the first time, when heating, it may give off unpleasant smells due to manufacturing residues remaining on some components. These smells usually disappear after the appliance has been heated for the first time.

Using the accessories

Rack and trays have to be inserted into the side guides until they come to a complete stop.




Clean the trays before using them for the first time to remove any residues left by the manufacturing process.



3.2 Using the oven (Fig. B - Fig. C)

Setting the time

When connecting the appliance for the first time or after a power failure, the flashing time **12:00** and the clock symbol  appear on the display. The current time has to be set in order to start a cooking function:

- 1) Turn the right knob to set the hour to the required value.
- 2) Confirm using the SET button.
- 3) Repeat the procedure to set the minutes and confirm the selected time.



To set the current time and/or the display format (12h/24h) see "3.3 Settings Menu".

Selecting the menu and cooking functions

The required menu and, consequently, the cooking function have to be selected in order to start using the oven.



Traditional Cooking menu



Steam Cooking menu



Chef Menu













Go back to the previous menu or level

To select the required menu and function:

- 1) Turn the left knob until you reach the required menu.
- 2) Confirm using the START/STOP button.
- 3) Turn the left knob to navigate through the functions available in the selected menu.
- 4) If you do not wish to modify the cooking settings, start cooking using the START/STOP button.



Use

| Menu | Function | Description |
|---------------------|--|---|
| TRADITIONAL COOKING |  Static | Traditional cooking, ideal for preparing a single dish. For example cooking roast meats, fatty meats, bread, pies. |
| |  Fan-assisted | Intense and uniform cooking. Ideal for biscuits, cakes and cooking on more than one level. |
| |  Grill | Produces excellent grilling and gratinating results. When used at the end of cooking, gives a uniform browning to dishes. |
| |  Bottom fan-assisted | The heat comes from the bottom of the cavity. Perfect for cakes, pies, tarts and pizzas. |
| |  Air-Fry | Useful for frying without oil or with a small amount of oil. We recommend using the special perforated tray. |
| |  Warm | Useful for reheating or keeping food warm. |
| |  Defrost | Useful for defrosting frozen foods. |
| STEAM COOKING |  Pure steam cooking | Pure steam cooking (100%) ideal for fish, vegetables, chicken, rice, potatoes and desserts. At low temperatures, it can be used to help dough to rise more quickly. We recommend using the special perforated tray. |
| |  Fan + steam | Combination fan-assisted and steam cooking (steam level adjustable from 20-70%). |
| |  Fan grill + steam | Combination fan-assisted grill and steam cooking (steam level adjustable from 20-70%). |

After selecting the cooking function, it will be possible to set the temperature, cooking duration and programmed cooking values, if you wish to do so (see the following pages).

Use







Various recipes can be selected for each food category in the Chef menu.

i The recipes have been designed by Smeg chefs to prepare the most popular dishes in less time. By selecting the type and weight of the dish, the appliance selects the most suitable function, time and temperature.

i Small variations in time are possible according to the ingredients or cooking accessories used, as well as the degree of browning required. We recommend that you always check the food at the end of the preset cooking time.







- 1) Select the menu and the food category.
- 2) Turn the right knob to set the required recipe. The recipe indicator **P** flashes.
- 3) If you do not wish to modify the cooking settings, start cooking using the START/STOP button.
- 4) If you wish to change the recipe once cooking has already started:
- 5) Press the SET button. The **P** indicator flashes.
- 6) Turn the right knob to select a new recipe.
- 7) Confirm using the START/STOP button or wait 5 seconds for automatic confirmation.

NE












| Menu | Category | Recipes | Accessory | Shelf indicated from the bottom upwards |
|-------------|---|---------------------------------|--|---|
| CHEF |  Meat and poultry | P01 Pork spare ribs |  Enamelled tray | 1 |
| | | P02 Pork sausages | Perforated tray | 2 |
| | | P03 Roast pork | Enamelled tray | 1 |
| | | P04 Roast beef | Enamelled tray | 1 |
| | | P05 Duck stew, in pieces |  Enamelled tray | 1 |
| | | P06 Whole roast chicken |  Enamelled tray | 1 |
| | | P07 Chicken nuggets | Perforated tray | 1 |



Use

| Menu | Category | Recipes | | Accessory | | Shelf indicated from the bottom upwards |
|------|---|------------------------------------|---|---|------------------------------------|---|
| CHEF |  Fish and shellfish | P08 | Salmon fillet/steak |  | Perforated stainless steel tray | 2 |
| | | P09 | Whole fish |  | Enamelled tray | 1 |
| | | P10 | Cod au gratin | | Perforated tray | 1 |
| | | P11 | Sea bream / sea bass en papillote | | Enamelled tray | 1 |
| | | P12 | Calamari/squid/ cuttlefish |  | Perforated stainless steel tray | 2 |
| | | P13 | Scallops/mussels au gratin | | Perforated tray | 2 |
| | | P14 | Breaded prawns | | Perforated tray | 2 |
| |  Vegetables and side dishes | P15 | Roast potatoes | | Enamelled tray | 1 |
| | | P16 | Vegetables au gratin | | Enamelled tray | 1 |
| | | P17 | Mixed roasted vegetables | | Perforated tray | 1 |
| P18 | | Stuffed vegetables |  | Enamelled tray | 1 | |
| P19 | | Chips/potato croquettes, frozen | | Perforated tray | 2 | |



| Menu | Category | Recipes | Accessory | Shelf indicated from the bottom upwards | | |
|------|--|---------|--|---|---------------------------------|---|
| CHEF |  Cakes and sweets | P20 | Chocolate fondant  | Moulds on perforated tray | 1 | |
| | | P21 | Apple pie | | Cake tin on rack | 1 |
| | | P22 | Tart | | Cake tin on rack | 1 |
| | | P23 | Sponge cake  | | Cake tin on rack | 1 |
| | | P24 | Cheesecake | | Cake tin on rack | 1 |
| | | P25 | Muffin/cupcakes  | | Moulds on perforated tray | 1 |
| | | P26 | Biscuits | | Enamelled tray | 1 |
| |  Bread, pizza and pies/flans | P27 | Dough proving  | | Bowl on the bottom of the oven | 1 |
| | | P28 | Pan baked pizza | | Enamelled tray | 1 |
| | | P29 | Lasagne/pasta bake  | | Enamelled tray | 1 |
| | | P30 | Potato gnocchi/pot stickers  | | Perforated stainless steel tray | 2 |
| | | P31 | Leavened bread  | | Enamelled tray | 1 |
| | | P32 | Focaccia  | | Enamelled tray | 1 |
| | | P33 | Vegetable tart  | | Cake tin on rack | 1 |

Once the recipe has been selected, it will be possible to modify the weight that has been set (see "Modifying the weight") and select a programmed start time (see "Setting a programmed cooking cycle") if you wish to do so. The cooking duration is calculated automatically according to the weight that has been selected, but you can change it if you want to (see "Setting a programmed cooking cycle").



Use

Modifying the cooking temperature



Setting not available in the Chef Menu 

Before starting the function:

- 1) Select the menu and the required function.
- 2) Turn the right knob to increase to decrease the temperature (the degrees indicator flashes).
- 3) Press the START/STOP button to start the function.


During cooking:

- 1) Press the SET button.
- 2) Turn the right knob to increase to decrease the temperature (the degrees indicator flashes).
- 3) Confirm using the START/STOP button or wait 5 seconds for cooking to restart automatically with the new values that have been set (the degree indicator stops flashing).

Setting the cooking duration



Setting not available in the Chef Menu 

- 1) Press the SET button until the timer icon  flashes.
- 2) Turn the right knob to set the cooking duration.
- 3) Confirm using the START/STOP button. If the cooking duration is changed while a function is in progress, follow the instructions above to set the new values and wait 5 seconds for cooking to resume automatically with the new settings.

The remaining cooking time is indicated by the progressive emptying of the progress bar.






Setting a programmed cooking cycle

Programmed cooking allows the cooking to be stopped at a time set by the user. The appliance programs the start of cooking time automatically, according to the duration set by the user and the selected cooking end time.




The time required for pre-heating is already included in the end-of-cooking time.

- 1) Press the SET button until the flashing programmed cooking icon  is displayed.
- 2) Turn the right knob to set the cooking end time.
- 3) Confirm using the START/STOP button. The appliance waits for the set start time.




- It is not possible to set the cooking end time without having set the cooking duration.
- It is not possible to set a programmed cooking cycle if cooking has already started.

To cancel a programmed cooking cycle:

- 1) Press the SET button until the flashing programmed cooking icon  is displayed.
- 2) Turn the right knob anticlockwise until you reach the current time and reset programmed cooking.
- 3) Confirm using the START/STOP button.

Changing the level of steam



Setting available only in the Steam Cooking menu 

In the combination cooking functions (fan-assisted and grill) the steam level can be adjusted from a minimum of 20% to a maximum of 70%:

- 1) Press the SET button until the % indicator appears and flashes.
- 2) Turn the right knob to increase or decrease the steam level required.
- 3) Confirm using the START/STOP button. If the steam level is changed while a function is in progress, follow the instructions above to set the new values and wait 5 seconds for cooking to resume automatically with the new settings.



Use


Modifying the weight




Setting available only in the Chef menu 

- 1) Press the SET button until the unit of measurement (kg/lb) appears and flashes.
- 2) Turn the right knob to modify the weight that has been set (the cooking duration will be updated automatically).
- 3) Confirm using the START/STOP button. If the weight is changed while a function is in progress, follow the instructions above to set the new values and wait 5 seconds for cooking to resume automatically with the new settings.

Preheating stage

Cooking is always preceded by preheating,  which allows the appliance to reach the ideal cooking temperature more quickly.

During this stage, the indicator  lights up and the progressive temperature level that has been reached is shown.



Unless otherwise indicated in the recipe, it is not recommended to place food in the oven during the preheating stage.

When the preheating stage has finished, a buzzer will sound to indicate that the cooking phase is starting. This must be confirmed by pressing the START/STOP button or by placing the dish in the oven.




If a cooking timer has been set, the countdown will start automatically once confirmed at the end of the preheating phase.

Use




Starting cooking

- 1) Open the door.
- 2) Place the food to be cooked in the oven.
- 3) Close the door. Cooking starts automatically and the  indicator switches off.



If the dish has already been placed in the oven, the START/STOP button (13) has to be pressed in order for cooking to start, also after the preheating stage has finished.

End of cooking

If a cooking duration has been set, it ends automatically. The text **End**, appears on the display, the timer symbol  flashes and a buzzer sounds, which can be switched off using the START/STOP button. To end cooking manually and go back to the clock display, press and hold the START/STOP button for at least 3 seconds.

Residual heat


After you have finished using the appliance, if the oven is still hot, the residual heat indicator will appear on the display.



The indicated heat level decreases automatically as the temperature decreases, until it switches off.

Filling the reservoir for steam cooking (Fig. D)



If there is no water in the reservoir, it is indicated by the flashing  light.



- 1) Press the release button on top of the lid and pull to open.
- 2) Lift the handle and remove the reservoir.
- 3) Fill the left filling compartment with water up to the MAX level indicated on the reservoir.



Use cold tap water which is not too hard, softened water or still mineral water.



Do not use distilled water, tap water with a high chloride content (> 40 mg/l), or other liquids.

- 4) Place the reservoir in the oven compartment and close the lid.
- 5) When finished, confirm using the START/STOP button.



Caution

Do not fill the compartment on the right, which is used exclusively for draining water (or other liquids) in the reservoir.



Use



If the water reservoir is empty during steam cooking, the cooking process stops and remains in standby for a maximum of 5 minutes.

Cooking resumes once confirmation has been received that the reservoir has been filled. If, at the end of the maximum standby time of 5 minutes, the water reservoir has not been filled, the appliance continues cooking without steam or, in the case of the pure steam function, it finishes cooking.

3.3 Settings Menu




The settings menu can only be accessed when the oven is in clock mode.

- 1) Press the SET button for at least 3 seconds.
- 2) Turn the left knob to navigate through the items in the menu.
- 3) Turn the right knob to set the required value and confirm using the SET button.
- 4) Press the SET button for at least 3 seconds to save the configuration and exit from the menu.



Child lock

This function allows the appliance to lock (On) the controls.

When the function is active, the indicator  lights up on the display.



To disable the function, go back to the Settings menu and select OFF.



Sound

Enables (On) or disables (OFF) the sounds emitted by the oven.




Clock format

Sets the time display to a 12 (12H) or 24 hour (24H) format.



The factory default time Format function is set to 24h.

Modifying the time

- 1) The clock icon  appears on the display and the hours start to flash.
- 2) Turn the right knob to the required value.
- 3) Confirm using the SET button.
- 4) Repeat the procedure to set the minutes.



You can change the set time by entering the settings menu and turning the knob on the left until the flashing time appears on the display.



unit Setting the units of measurement

Set the units of measurement for temperature and weight (for the Chef Menu) according to the following table:

| Hardness level | Temperature | Weight |
|----------------|-------------|--------|
| EU | °C | kg |
| US | °F | lb |

brl Display brightness

This allows you to select the brightness of the display according to the following table:

| Hardness level | Display brightness |
|----------------|--------------------|
| 1 | 25% |
| 2 | 35% |
| 3 | 50% |
| 4 | 70% |
| 5 | 90% |



The factory default Display brightness function is set to 5.

ELCD Display ECO function

If enabled (On), it allows the brightness of the display to be lowered automatically when the oven is in clock mode.



It has no effect if the brightness of the display is already set to 1.

Hard Water hardness

Allows you to set the level of water hardness in order to optimise the descaling process.



The factory default water Hardness function is set to medium 3.

The frequency with which you are promoted to run a descaling cycle depends on the water hardness setting.

The number of hours of use of the steam functions, at the end of which descaling will be requested, is as follows:

| Hardness level | Hours |
|----------------|-------|
| 1 | 18 |
| 2 | 12 |
| 3 | 9 |
| 4 | 6 |
| 5 | 4 |



Descaling

If enabled (On) it allows you to start a descaling cycle (see "4.1 Descaling (Fig. E)").



Showroom demo function (for demonstration purposes only)

When enabled (On), the appliance deactivates the heating elements and a Demo mode can be started from the control panel.

To use the appliance normally, set this mode to (OFF).



Cleaning and maintenance

4 Cleaning and maintenance

The instructions manual contains cleaning and maintenance instructions and recommendations from the manufacturer to the customer. Any other intervention should be carried out by an authorised service centre.

Before cleaning, ALWAYS remove the plug from the mains power supply and allow the appliance to cool down.



Caution

- Do not use steam jets to clean the appliance.
- Do not use cleaning products containing chlorine, ammonia or bleach on steel parts or parts with metallic surface finishes.
- Do not use abrasive or corrosive detergents.
- Do not use rough or abrasive materials or sharp metal scrapers.
- Clean the components and accessories regularly after each use.

Cleaning the surfaces

To keep the surfaces in good condition, they should be cleaned regularly after use. Let them cool first.

Ordinary daily cleaning

Always and only use specific products that do not contain abrasives or chlorine-based acids.

Pour the product onto a damp cloth and wipe the surface, rinse thoroughly and dry with a soft cloth or a microfibre cloth.

Food stains or residues

Do not use steel sponges and sharp scrapers as they will damage the surface.

Use normal, non-abrasive products and a wooden or plastic tool, if necessary. Rinse thoroughly and dry with a soft cloth or a microfibre cloth.

Do not allow residues of sugary foods (such as jam) to set inside the oven. If left to set for too long, they might damage the enamel lining of the appliance.

Cleaning and maintenance



Cleaning the accessories

Wash all accessories in warm soapy water with a soft sponge or a soft cloth. Rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive detergents, metallic sponges or metal tools to clean the accessories as they may damage the surfaces.

In order to extend the life of the accessories, it is recommended not to wash them in a dishwasher.

Cleaning the door glazing

The glass in the door should always be kept perfectly clean. Use absorbent kitchen roll. In case of stubborn dirt, wash with a damp sponge and an ordinary detergent.

Cleaning the oven cavity

In order to keep your oven in the best possible condition, clean it regularly after letting it cool down.

Avoid letting food residue dry inside the oven cavity, as this could damage the enamel.

For easier cleaning, we recommend that you remove the side guides.

Simply pull the frame, carefully, to release it from the fastenings at the side. To reinstall it, just insert it into the side fastenings and apply light pressure.

Using the steam function for assisted cleaning

The steam function can be used to soften any cooking residues, making it easier to remove them.

Before starting the function, we recommend that you spray a solution of water and washing up liquid onto the side walls of the cooking compartment.

- 1) Select the pure Steam function from the Steam cooking menu.
- 2) Set the temperature to 100°C for 18 minutes.
- 3) Press the START/STOP button to start the function; when the preheating stage has finished, press the START/STOP button again.
- 4) When a function ends, open the door and use a microfibre cloth to finish cleaning the inside of the oven.

Drying

Cooking food generates moisture inside the appliance. This is a normal phenomenon and does not affect the appliance's operation in any way.

Each time you finish cooking:


- 1) Let the appliance cool down.
- 2) Remove any dirt from inside the appliance.
- 3) Dry the inside of the appliance with a soft cloth.
- 4) Leave the door open until the inside of the appliance has dried completely.






Cleaning and maintenance

4.1 Descaling (Fig. E)

Whenever the  icon appears steadily lit on the display, it is highly recommended that you descale the boiler.

Whenever the flashing  icon appears on the display, it means that the boiler has to be descaled and that it is not possible to select cooking cycles that use steam until this step has been completed.



The frequency with which descaling is requested varies according to the water hardness that has been set (see "3.3 Settings Menu").



If considered appropriate, it is always possible to run the descaling cycle in advance.




Caution

Scale build-up due to lack of descaling can compromise the correct operation of the appliance in the long term.

- 1) To access the descaling function, enter the settings Menu (see "3.3 Settings Menu").
- 2) Turn the left knob until the display shows

DESC

- 3) Turn the right knob to enable the function () and confirm using the SET button to start the descaling cycle.
- 4) To cancel the descaling cycle, press the START/STOP button for at least 3 seconds.



Caution

Once the descaling cycle has been started, it can only be stopped before the reservoir has been filled with descaling solution (see following paragraph St2). Afterwards, the appliance will not allow you to run any other function until the descaling process has finished. The entire duration of the cycle is approximately 40 minutes.



The user should remain next to the appliance for the entire duration of the descaling cycle, as user interventions may be required, such as topping-up the reservoir.



The cycle consists of 6 steps, indicated by the progressive emptying of the progress bar (24) and by the indicators on the display St1, St2,

Cleaning and maintenance



Draining residual water (St1)

- 1) The appliance removes the residual water by draining it into the compartment on the right.
- 2) Press the release button on top of the lid and pull to open.
- 3) Lift the handle, remove the reservoir and empty it.



Caution

The water may be very hot.

Filling the reservoir with descaler solution (St2)

- 1) Fill the filling compartment on the left with a solution of water and descaler according to the manufacturer's recommendations.



Caution

Do not fill the water drainage compartment on the right.



Use cold tap water which is not too hard, softened water or still mineral water.



Do not use distilled water, tap water with a high chloride content (> 40 mg/l), or other liquids.

- 2) Place the reservoir in the oven compartment and close the lid.



It is now no longer possible to cancel the descaling cycle.

Starting the descaling function (St3)

- 1) Press the SET button to confirm.
- 2) The appliance starts the boiler cleaning procedure and the display shows the entire duration of the procedure.



During the descaling process, the appliance will pause a few times to allow the descaler to act effectively. Wait for the cycle to end.

Draining the descaler solution (St4)

- 1) At the end of the cleaning process, the appliance drains the remaining descaler solution into the drainage compartment of the reservoir.
- 2) Remove the reservoir and empty the descaler solution.



Caution

The descaler solution may still be very hot.



Cleaning and maintenance

Filling the reservoir with clean water (St5)

- 1) Clean the reservoir and fill the left filling compartment with clean water up to the MAX level.
- 2) Place the reservoir in the oven compartment and close the lid.
- 3) Press the SET button to confirm.

Rinsing the water circuit (St6)

- 1) The appliance starts the water circuit cleaning procedure and the display shows the entire duration of the procedure.
- 2) At the end of the rinse cycle, the text **End** appears on the display and a buzzer sounds.
- 3) Press the START/STOP button for at least 3 seconds to exit from the descaling function.

Seal maintenance

The seal should be soft and elastic.

To keep the seal clean, use a non-abrasive sponge and wash with lukewarm water.

Replacing the internal light bulb



Caution

- Unplug the appliance.
- Use protective gloves.
- Let the appliance cool down.

- 1) Completely remove all accessories from inside the oven.
- 2) Unscrew the bulb cover by hand and remove it.



Pay attention not to scratch the oven cavity enamel.

- 3) Slide out and remove the light bulb.
- 4) Reinstall the protective cover after replacing the bulb.

What to do if...

NE




| Problem | Possible cause | Solution |
|---|--|---|
| The oven does not switch on. | The plug has not been properly inserted into the power socket. | Make sure the plug has been inserted properly into the power socket. |
| | The cable is defective. | Contact your local service centre. |
| | No power. | Make sure that the power supply is working properly. If the problem persists, contact a qualified electrician. |
| The display does not turn on. | The plug has not been properly inserted into the power socket. | Make sure the plug has been inserted properly into the power socket. |
| | Possible electronic board failure. | Contact your local service centre. |
| The oven light does not switch on. | The plug has not been properly inserted into the power socket. | Make sure the plug has been inserted properly into the power socket. |
| | Possible bulb or oven door sensor failure. | Replace the oven light bulb (see "4 Cleaning and maintenance"). If the problem persists, contact your local technical support centre. |
| Cooking does not start. | Failure to confirm after preheating (🔥 lit). | Make sure that you confirm the cooking phase when the preheating stage ends (see "3.2 Using the oven (Fig. B - Fig. C)"). |
| | The oven door is not closed. | Make sure that the oven door is closed. |
| | Possible oven door sensor failure. | Contact your local service centre. |

What to do if...

| Problem | Possible cause | Solution |
|--|---|---|
| Cooking has started but the oven does not heat up. | The oven door is not closed. | Make sure that the oven door is closed. |
| | Possible heating elements or oven door sensor failure. | Contact your local service centre. |
| | The Showroom function for exhibitors was activated by mistake. | Make sure the Showroom function is deactivated (see "3.3 Settings Menu"). |
| The sound of a fan can be heard even after the appliance has been turned off. | The fan continues to run to cool the appliance until the internal temperature is low enough. | Wait for the time necessary for the appliance to cool down. If the fan does not switch off after this time, contact your local technical support centre. |
| When in operation, hot air escapes from above the oven door. | It is normal for hot air to escape from above the door to cool the appliance whilst it is in operation. | Wait for the appliance to cool down normally. If the hot air continues to escape or if it escapes from other parts of the oven, contact your local technical support centre. |
| There is a burning smell when the oven is in operation. | There may be a burning smell when using the appliance for the first time. | Make sure you have followed the instructions when using the appliance for the first time (see "3.1 First use"). |
| | Possible food residues inside the appliance in contact with the heating elements. | Make sure you follow the cleaning and maintenance instructions correctly (see "4 Cleaning and maintenance"). |

What to do if...

NE

| Problem | Possible cause | Solution |
|--|---|---|
| The oven does not generate steam. | The water reservoir has not been inserted correctly in the oven compartment. | Make sure that the water reservoir has been inserted correctly in the oven compartment. |
| | The water reservoir is empty or not full enough (flashing  alarm). | Fill the reservoir with water up to the MAX level indicated on the reservoir. |
| | The filling compartment of the water reservoir has not been filled. | Make sure that the left filling compartment of the reservoir has been filled with water. |
| | Mandatory descaling required (flashing  alarm). | Run a descaling cycle (see "4.1 Descaling (Fig. E)"). |
| The empty water container alarm remains on during operation,  even though the water container has been filled and correctly positioned in the oven compartment. | Possible boiler failure. | Contact your local service centre. |
| | If the alarm persists after it has been acknowledged, we recommend that you drain the water manually and reset the circuit. | To drain the water manually, access and start the descaling function (see "4.1 Descaling (Fig. E)"). During the first step, indicated on the display by the St1 indicator, the appliance will drain the remaining water. At the end of this step, stop the descaling cycle by pressing the START/STOP button for at least 3 seconds. |

What to do if...

| Problem | Possible cause | Solution |
|--|--|---|
| When in use, steam escapes from above the oven door. | It is normal for steam to escape from above the door to cool the appliance whilst it is in operation and to control the steam cooking cycle. | Wait for the appliance to cool down normally. If steam continues to escape or if it escapes from other parts of the oven, contact your local technical support centre. |
| Water drips onto the shelf from under the door during operation. | During operation, food with a high moisture content (such as frozen bread) may create condensation that slides down the inside of the door and drips onto the shelf. | If excessive water leaks persist, contact your local technical support centre. |
| | The oven door is opened frequently while the oven is in use. | Reduce the number of times the oven door is opened or closed during cooking. |
| | Possible problem with the seal. | Contact your local service centre. |
| The water reservoir does not fit into the oven compartment. | The water reservoir has not been inserted the correct way round. | Make sure that the water reservoir is inserted the correct way round and that the door is closed. |
| One of the following error codes appears on the display: Err1 / Err2 / Err3 / Err4 / Err 5 | Possible internal fault. | Contact your local service centre. |



If the problem has not been resolved or in the case of other types of fault, contact your local technical support centre.



1 Avertissements

Ce manuel d'utilisation fait partie intégrante de l'appareil. Conservez-le en parfait état et à portée de main de l'utilisateur pendant tout le cycle de vie de l'appareil.

1.1 Usage prévu

Le non-respect des consignes de sécurité et le manque de lecture des instructions pour le four à poser combiné peuvent entraîner une utilisation inappropriée de l'appareil et entraîner des blessures corporelles.

- N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu. Des utilisations non conformes pourraient causer des blessures.
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec des minuteurs externes ou des systèmes de commande à distance.
- Utilisez l'appareil à l'intérieur et à l'abri des intempéries.
- Cet appareil est destiné à la cuisson d'aliments dans des environnements domestiques et similaires tels que :
 - dans la zone de la cuisine pour le personnel de magasins, de bureaux et autres milieux professionnels ;
 - par la clientèle des hôtels, des motels et des résidences ;
 - dans les chambres d'hôtes et les gîtes ruraux ;
 - d'autres utilisations, comme dans les restaurants, les bars ou les cafétérias, sont inappropriées.

1.2 Avertissements généraux de sécurité

Suivez tous les consignes de sécurité pour une utilisation sûre de l'appareil :

- Cet appareil et ses parties accessibles deviennent très chauds lors de son utilisation : les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart. Ne touchez pas les éléments chauffants durant l'utilisation.
- Protégez vos mains avec des gants thermiques durant la manutention des aliments à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- N'essayez jamais d'éteindre une flamme/incendie avec de l'eau : mettez l'appareil hors tension et couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sous la supervision et en recevant la formation d'adultes et de personnes responsables de leur sécurité.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Gardez les enfants de moins de 8 ans loin de l'appareil et du cordon d'alimentation, à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence.



Avertissements

- Ne laissez pas les enfants de moins de 8 ans s'approcher de l'appareil durant son fonctionnement.
- Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent jamais être effectuées par des enfants sans surveillance.
- Le processus de cuisson doit toujours être surveillé. Un processus de cuisson à court terme doit être continuellement surveillé.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant la cuisson, car des graisses et des huiles, en surchauffant, pourraient s'enflammer.
- Faites attention.
- Ne versez pas d'eau directement sur les lèchefrites très chaudes.
- Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.
- En cas d'intervention sur les aliments ou à la fin de la cuisson, ouvrez la porte de 5 cm pendant quelques secondes, laissez sortir la vapeur, puis ouvrez complètement la porte.
- L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chauds durant l'utilisation. Ne touchez pas les éléments chauffants durant l'utilisation.
- Après utilisation, laissez refroidir et ne pas toucher les surfaces intérieures du four et les éléments chauffants, ils pourraient être très chauds. Risque de brûlures !
- N'introduisez pas d'objets métalliques pointus (couverts ou ustensiles) dans les fentes.
- Mettez l'appareil hors tension après l'utilisation.
- N'utilisez ni ne conservez de matériaux inflammables à proximité de l'appareil.
- N'utilisez pas de vaporisateurs à proximité de cet appareil lorsqu'il est en fonction.
- Ne modifiez pas cet appareil.
- Du personnel qualifié doit effectuer l'installation et les interventions d'assistance dans le respect des normes en vigueur.
- N'essayez jamais de réparer l'appareil sans l'intervention d'un technicien qualifié.
- Ne tirez jamais le câble pour débrancher la fiche.



1.3 Avertissements pour cet appareil

- N'utilisez pas de détergents abrasifs agressifs ou corrosifs sur les parties en verre (ex. produits en poudre, détachants et éponges métalliques), de matériaux rugueux ou de racloirs métalliques tranchants, car ils peuvent rayer la surface, provoquant l'éclatement du verre. Utilisez éventuellement des outils en bois ou en plastique.
- Ne vous asseyez pas sur l'appareil.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à base de chlore, d'ammoniaque ou d'eau de Javel sur les parties en acier ou traitées en surface avec des finitions métalliques (ex. anodisations, nickelages, chromages).
- Les grilles et les lèchefrites doivent être insérées dans les glissières latérales jusqu'à l'arrêt complet.
- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits en spray à proximité de l'appareil.
- N'obstruez pas les ouvertures, les fentes d'aération et d'évacuation de la chaleur.
- Danger d'incendie : ne laissez aucun objet à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- N'utilisez jamais l'appareil en guise de chauffage ambiant.
- N'utilisez pas de vaisselle ni de récipients en plastique pour la cuisson des aliments.
- N'introduisez pas de boîtes ou de récipients fermés à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- Sortez du four toutes les lèchefrites et les grilles non utilisées pendant la cuisson.
- Ne couvrez pas le fond de la cavité de cuisson avec des feuilles d'aluminium.
- Ne posez pas de casseroles ni de lèchefrites sur le fond de la cavité de cuisson.
- Si vous souhaitez utiliser du papier sulfurisé, placez-le de manière à ce qu'il n'interfère pas avec la circulation d'air chaud à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- Ne posez pas de casseroles ni de lèchefrites directement sur la vitre interne du four quand la porte est ouverte.
- N'utilisez pas la porte ouverte comme levier pour faire entrer l'appareil dans le meuble.
- N'exercez pas de pressions excessives sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas la poignée pour soulever ou déplacer cet appareil.
- Ne vous appuyez pas et ne vous asseyez pas sur la porte ouverte.
- Vérifiez qu'aucun objet ne reste coincé dans la porte du four.
- N'installez pas / n'utilisez pas l'appareil en plein air.
- Lors de la cuisson avec les fonctions vapeur, veillez à ne pas dépasser la capacité maximale du bac (800 ml).
- Installez/utilisez l'appareil sur une surface horizontale stable.
- En cas de parois verticales combustibles, installer/utiliser l'appareil à une distance minimale de 8 cm.
- Cet appareil ne doit pas être installé sur des bateaux ou des caravanes.



Avertissements

- N'installez pas l'appareil sur un piédestal.
- N'immergez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou un autre liquide.
- Ne versez pas de liquides sur la fiche et sur la base d'alimentation.
- Pour éviter tout danger, si le câble d'alimentation électrique est abîmé, contactez immédiatement le service d'assistance technique qui se chargera de le remplacer.
- Avant toute intervention sur l'appareil (installation, entretien, positionnement ou déplacement), munissez-vous de équipements de protection individuelle.
- Avant toute intervention, désactivez l'alimentation électrique générale.
- Permettez le débranchement de l'appareil après l'installation, au moyen d'une prise accessible.
- Avant de remplacer la lampe d'éclairage interne, assurez-vous que l'appareil soit éteint et débranché de l'alimentation électrique ou que l'alimentation générale ait été coupée, pour éviter des chocs électriques.
- Les lampes utilisées dans cet appareil sont des lampes spécifiques pour les appareils ménagers, ne les utilisez pas pour l'éclairage domestique.
- Cet appareil peut être utilisé jusqu'à une altitude de 4 000 mètres au-dessus du niveau de la mer.

Informations sur la consommation d'énergie en mode éteint/veille

Les données techniques sur la consommation en mode éteint/veille de l'appareil peuvent être consultées sur le site www.smeg.com à la page consacrée au produit en question.

1.4 Branchement de l'appareil

Assurez-vous que la tension et la fréquence du réseau électrique correspondent à celles indiquées sur la plaque signalétique sur le fond de l'appareil.

En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, contactez le service d'assistance technique pour leur remplacement.



Assurez-vous que le connecteur du cordon d'alimentation soit inséré à fond dans le connecteur du produit.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
- Débranchez toujours l'appareil de la prise électrique s'il est laissé sans surveillance et avant le montage, le démontage ou le nettoyage.
- Éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation avant de changer les accessoires ou de vous approcher des pièces en mouvement pendant l'utilisation.

Avertissements



FR

1.5 Responsabilités du fabricant

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages subis par les personnes et les biens, causés par :

- l'utilisation de l'appareil différente de celle prévue ;
- la lecture omise du manuel d'utilisation ;
- l'altération même d'une seule pièce de l'appareil ;
- l'utilisation de pièces détachées non originales ;
- la non observation des avertissements de sécurité.



Conservez soigneusement ces instructions. Si l'appareil est transmis à d'autres personnes, remettez-leur également ce mode d'emploi.

Ces instructions peuvent être téléchargées sur le site Web Smeg « www.smeg.com ».

1.6 Élimination

Les appareils électriques ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères.



Les appareils portant ce symbole sont soumis à la Directive européenne 2012/19/UE.

- Tous les appareils électriques et électroniques mis au rebut doivent être éliminés séparément des ordures ménagères, en les apportant dans les centres prévus à cet effet par le pays. En éliminant correctement l'appareil mis au rebut, on évitera des dommages à l'environnement et des risques pour la santé des personnes. Pour toute information concernant l'élimination du produit mis au rebut, veuillez contacter l'administration municipale, le service d'élimination des déchets ou le magasin où vous avez acheté l'appareil.



1.7 Pour économiser l'énergie

- Sauf indication contraire sur l'emballage, décongelez les aliments surgelés avant de les introduire dans la cavité de cuisson.
- En cas de cuissons multiples, on conseille de cuire les aliments l'un après l'autre pour exploiter la chaleur déjà présente dans la cavité de cuisson.
- Utilisez de préférence des moules foncés en métal : ils permettent une meilleure absorption de la chaleur.
- Sortez du four toutes les lèchefrites et les grilles non utilisées pendant la cuisson.
- Arrêtez la cuisson quelques minutes avant que le temps normalement nécessaire ne se soit écoulé. La cuisson se poursuivra pendant les minutes restantes grâce à la chaleur qui s'est accumulée à l'intérieur du four.
- Réduisez au minimum les ouvertures de la porte pour éviter toute dispersion de chaleur.
- Nettoyez constamment la cavité de cuisson.

1.8 Sources lumineuses

- Cet appareil contient des sources lumineuses remplaçables par l'utilisateur.
- Les sources lumineuses contenues dans le produit sont déclarées aptes à fonctionner à une température ambiante $\geq 300^{\circ}\text{C}$ et destinées à être utilisées dans des applications à haute température telles que les fours.
- Cet appareil contient des sources lumineuses de classe d'efficacité « G ».

2 Description de l'appareil (Fig. A)

- 1) Panneau de commandes et afficheur
- 2) Joint
- 3) Lampe
- 4) Porte
- 5) Turbine
- 6) Guides de positionnement
- 7) Réservoir d'eau amovible
- 8) Grille
- 9) Lèchefrite émaillée
- 10) Plaque de cuisson perforée en acier inoxydable pour la cuisson à la vapeur
- 11) Plaque de cuisson perforée pour la cuisson Air-Fry

2.1 Avant la première utilisation



Risque de brûlures

Haute température à l'intérieur de la cavité de cuisson durant l'utilisation.

- Ne retirez pas la mise à la terre.
- N'utilisez pas un adaptateur.
- N'utilisez pas une rallonge.
- Le non respect de ces instructions peut entraîner la mort, un incendie ou un choc électrique.



- Éliminez les éventuelles pellicules de protection à l'extérieur et à l'intérieur de l'appareil y compris les accessoires.
- Enlevez les éventuelles étiquettes (à l'exception de la plaque contenant les données techniques) appliquées sur les accessoires et sur les plaques.
- Enlevez et lavez tous les accessoires de l'appareil (voir chapitre « 4 Nettoyage et entretien »).
- Pour pouvoir commencer à utiliser l'appareil, il est nécessaire de régler l'heure actuelle (voir « 3.2 Mode d'emploi du four (Fig. B - Fig.C) »).



Avant utilisation, vérifier que tous les composants sont intacts.

2.2 Description des pièces (Fig. A)

Réservoir d'eau (7)

Réservoir d'eau extractible pour la cuisson à la vapeur.

Lampe (3)

L'éclairage interne de l'appareil se déclenche :

- Quand on ouvre la porte.
- Pendant la cuisson des aliments.

Turbine interne (5)

La turbine refroidit l'appareil et se met en marche durant la cuisson.

Le fonctionnement de la turbine crée un flux d'air normal qui sort au-dessus de la porte et peut continuer pendant un court moment même après l'arrêt de l'appareil.

Guides de positionnement (6)

L'appareil dispose de 3 niveaux permettant de positionner les lèchefrites et les grilles à des hauteurs différentes. Les niveaux vont du bas vers le haut.

2.3 Description des accessoires (Fig. A)

Grille (8)

Utile comme plan d'appui pour les récipients, les moules ou les plats de cuisson.

Plaque émaillée (9)

Plaque conseillée pour la cuisson de gâteaux, de pizzas et de pâtisseries au four.

Elle permet de récupérer des graisses ayant coulé des aliments posés directement sur la grille.



Description

Plaque de cuisson perforée en acier inoxydable pour la cuisson à la vapeur (10)

Plaque perforée recommandée pour les cuissons à la vapeur seule ou avec une combinaison de vapeur, par exemple de poisson et de légumes.

Plaque de cuisson perforée pour la cuisson Air-Fry (11)

Plaque de cuisson perforée et émaillée recommandée pour la friture à l'air d'aliments préalablement panés, précuits et/ou surgelés (frites, croquettes de pommes de terre ou de viande, petites mozzarelles, ...).

i Les accessoires susceptibles d'entrer au contact des aliments sont fabriqués avec des matériaux conformes aux lois en vigueur.

Récipients pour la cuisson

- Pour les cuissons au four, vous pouvez également utiliser vos récipients personnels, à condition qu'ils résistent aux hautes températures.
- Pour les cuissons à la vapeur, on conseille d'utiliser des récipients en métal. Le métal favorise une meilleure distribution de la chaleur aux aliments.
- Il est normal que les récipients en métal se déforment durant les cuissons à haute température, mais ils reprennent leur forme originale lorsqu'ils refroidissent.
- Les plats épais en céramique peuvent exiger plus de chaleur que la normale. Il pourrait être nécessaire de prévoir des cuissons plus longues.

2.4 Description des commandes (Fig. B)



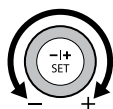
Manette de navigation du menu (12)

Elle permet de naviguer dans les différents menus et sous-menus de l'interface utilisateur. La led correspondante s'allume fixe pendant la navigation.



Bouton START/STOP (13)

Il permet de confirmer le menu et/ou la fonction souhaitée (pression courte) et de démarrer ou arrêter la cuisson (pression longue). La led correspondante s'allume fixe lorsque la cuisson démarre et s'éteint une fois le cycle de cuisson terminé.



Bouton de navigation paramètres (14)

Il permet de naviguer entre les réglages de cuisson qui s'affichent à l'écran.

La led correspondante s'allume pendant la configuration.



Bouton SET (15)

Valide la valeur définie. Lorsque le four est en mode horloge, s'il est enfoncé pendant au moins 3 secondes, il affiche le menu des réglages. La led correspondante s'allume lorsque la cuisson démarre, elle s'éteint lorsque la cuisson est terminée.

Description



FR

Afficheur (16)

L'afficheur montre les fonctions, les paramètres et les valeurs de cuisson.

2.5 Description de l'afficheur produit (Fig. C)


Icône d'affichage

| | Icône | Sens |
|----|-------|-------------------------------|
| 1 | | Menu cuissons traditionnelles |
| 2 | | Menu cuissons à la vapeur |
| 3 | | Menu Chef |
| 4 | | Retour |
| 5 | | Gril |
| 6 | | Cuisson ventilée inférieure |
| 7 | | Cuisson statique |
| 8 | | Cuisson ventilée |
| 9 | | Air-Fry (Friture à air) |
| 10 | | Warm (Chauffage) |
| 11 | | Defrost (Décongélation) |
| 12 | | Verrouillage enfants |




| | Icône | Sens |
|----|-------|-----------------------------|
| 13 | | Alarme réservoir eau vide |
| 14 | | Alarme détartage |
| 15 | | Viande et volaille |
| 16 | | Poisson et crustacés |
| 17 | | Légumes et accompagnements |
| 18 | | Gâteaux et pâtisseries |
| 19 | | Pain, pizzas et tourtes |
| 20 | | Horloge |
| 21 | | Minuteur de cuisson |
| 22 | | Minuteur cuisson programmée |
| 23 | | Préchauffage |
| 24 | | Start + barre d'avancement |



Numéro recette (25)

Affiche le numéro correspondant à la recette sélectionnée dans le Menu Chef .



Horloge et Minuteur (26)

Affiche l'heure , le temps de cuisson  et le minuteur pour la cuisson programmée .

Température (27)

Affiche (en °C ou °F) la température de cuisson.

Indicateur pourcentage de vapeur/poids (28)

Affiche le pourcentage (%) de vapeur utilisé pour la cuisson à la vapeur  ou le poids (en kg ou en lb) de l'aliment dans la fonction Menu Chef .

3 Utilisation

3.1 Première utilisation

- Réglez une cuisson d'au moins une heure (voir « 3.2 Mode d'emploi du four (Fig. B - Fig.C) »).
- Chauffez la cavité de cuisson vide à la température maximale pour éliminer les éventuels résidus de fabrication.
- Pendant le chauffage de l'appareil, aérer la pièce et ne pas rester à l'intérieur.
- Lors du chauffage, à la première utilisation, l'appareil peut dégager des odeurs désagréables dues aux résidus présents sur certains composants. Ces odeurs disparaissent normalement après le premier chauffage.

Utilisation des accessoires

La grille et les lèchefrites doivent être insérées dans les glissières latérales jusqu'au point d'arrêt.



Nettoyez les lèchefrites avant la première utilisation pour éliminer les éventuels résidus de fabrication.



3.2 Mode d'emploi du four (Fig. B - Fig.C)

Réglage de l'heure

Lors de la première connexion, ou après une coupure de courant, l'appareil affiche à l'écran l'heure **12:00** clignotante et l'icône de l'horloge ⌚. Pour commencer une cuisson, sélectionnez l'heure courante :

- 1) Tournez la manette de droite pour régler l'heure jusqu'à la valeur souhaitée.
- 2) Confirmer avec le bouton SET.
- 3) Répétez l'opération pour régler les minutes et confirmer l'heure sélectionnée.



Pour modifier l'heure actuelle et/ou le format d'affichage (12h/24h) voir « 3.3 Menu réglages ».

Sélection du menu et des fonctions cuisson

Pour commencer à utiliser le four, vous devez sélectionner le menu souhaité et, sur la base de cette sélection, la fonction de cuisson.



Menu cuissons traditionnelles



Menu cuissons à la vapeur



Menu Chef













Retour au menu ou au niveau précédent

Pour sélectionner le menu et la fonction souhaitée :

- 1) Tournez la manette de gauche pour sélectionner le menu souhaité.
- 2) Confirmer avec le bouton START/STOP.
- 3) Tournez la manette de gauche pour naviguer entre les fonctions disponibles dans le menu sélectionné.
- 4) Si vous ne souhaitez pas modifier les réglages de cuisson, démarrez avec le bouton START/STOP.



Utilisation

| Menu | Fonction | Description |
|--------------------------|---|--|
| CUISSONS TRADITIONNELLES |  Statique | Cuisson traditionnelle indiquée pour la préparation d'un mets à la fois. Parfaite pour cuire les rôtis, les viandes grasses, le pain, les tourtes. |
| |  Ventilé | Cuisson intense et homogène. Parfaite pour les biscuits, les gâteaux et les cuissons sur plusieurs niveaux. |
| |  Gril | Elle permet de griller et gratiner avec d'excellents résultats. Utilisée en fin de cuisson, elle permet d'obtenir un dorage uniforme des aliments. |
| |  Ventilé inférieur | La chaleur provient exclusivement du bas de la cavité. Elle est parfaite pour la cuisson des tartes sucrées et salées, des gâteaux et des pizzas. |
| |  Air-Fry | Utile pour obtenir des fritures avec peu ou pas d'huile. On conseille d'utiliser la plaque perforée appropriée. |
| |  Warm | Utile pour chauffer ou garder les mets au chaud. |
| |  Defrost | Utile pour décongeler des aliments congelés. |
| CUISSONS À LA VAPEUR |  Vapeur pure | Cuisson à la vapeur pure (100 %) idéale pour le poisson, les légumes, le poulet, le riz, les pommes de terre et les gâteaux. À basse température, elle peut être utilisée pour favoriser le levage des pâtes. On conseille d'utiliser la plaque perforée appropriée. |
| |  Ventilé + vapeur | Cuisson combinée ventilée et vapeur (niveau de vapeur réglable de 20 à 70 %). |
| |  Gril ventilé + vapeur | Cuisson combinée gril ventilé et vapeur (niveau de vapeur réglable de 20 à 70 %). |

Après avoir choisi la fonction cuisson, il sera possible de régler, si vous le souhaitez, les valeurs de température, de temps de cuisson et de cuisson programmée (voir pages suivantes).

Utilisation







Dans le menu Chef, vous pouvez sélectionner différentes recettes pour chaque catégorie d'aliments.

i Les recettes ont été créées par les chefs Smeg pour préparer en moins de temps les plats les plus populaires. En choisissant le type et le poids du mets, l'appareil sélectionne la fonction, le temps et la température les plus appropriés.

i De petites variations de temps sont possibles en fonction des ingrédients ou des accessoires de cuisson utilisés, ainsi que du degré de dorure souhaité. Il est recommandé de toujours vérifier les aliments à la fin de la cuisson prédéfinie.







- 1) Sélectionnez le menu et la catégorie d'aliments souhaitée.
- 2) Tournez la manette de droite pour sélectionner la recette souhaitée. L'indicateur **P** de la recette clignote.
- 3) Si vous ne souhaitez pas modifier les réglages de cuisson, démarrez avec le bouton START/STOP.
- 4) Si vous souhaitez modifier la recette alors que la cuisson a déjà commencé :
- 5) Appuyez sur le bouton SET. L'indicateur **P** clignote.
- 6) Tournez la manette de droite pour sélectionner un nouveau réglage.
- 7) Confirmer avec le bouton START/STOP ou attendre 5 sec pour la confirmation automatique.

FR

| Menu | Catégorie | Recettes | Accessoire | Niveau va du bas vers le haut |
|------|--|--|---------------------|-------------------------------------|
| CHEF |  Viande et volaille | P01 Ribs  | Lèchefrite émaillée | 1 |
| | | P02 Saucisses de porc | Lèchefrite perforée | 2 |
| | | P03 Longe de porc rôtie | Lèchefrite émaillée | 1 |
| | | P04 Rôti de bœuf | Lèchefrite émaillée | 1 |
| | | P05 Canard à l'étouffée, en morceaux  | Lèchefrite émaillée | 1 |
| | | P06 Poulet rôti, entier  | Lèchefrite émaillée | 1 |
| | | P07 Nuggets de poulet | Lèchefrite perforée | 1 |














Utilisation

| Menu | Catégorie | Recettes | Accessoire | Niveau va du bas vers le haut |
|------|--|---|---|-------------------------------------|
| CHEF |  Poisson et crustacés | P08 Pavé/darde de saumon |  Plaque de cuisson perforée inoxydable | 2 |
| | | P09 Poisson entier |  Lèchefrite émaillée | 1 |
| | | P10 Merlu gratiné | Lèchefrite perforée | 1 |
| | | P11 Dorade/bar en papillote | Lèchefrite émaillée | 1 |
| | | P12 Calmars/ encornets/seiches |  Plaque de cuisson perforée inoxydable | 2 |
| | | P13 Coquilles St Jacques/moules gratinées | Lèchefrite perforée | 2 |
| | | P14 Crevettes panées | Lèchefrite perforée | 2 |
| |  Légumes et ac- compagnements | P15 Pommes de terre au four | Lèchefrite émaillée | 1 |
| | | P16 Légumes gratinés | Lèchefrite émaillée | 1 |
| | | P17 Mélange de légumes au four | Lèchefrite perforée | 1 |
| | | P18 Légumes farcis |  Lèchefrite émaillée | 1 |
| | | P19 Frites/croquettes de pommes de terre, surgelées | Lèchefrite perforée | 2 |

Utilisation



FR

| Menu | Catégorie | | Recettes | | Accessoire | Niveau va du bas vers le haut |
|------|---|-----|---|---|--|-------------------------------------|
| CHEF |  Gâteaux et pâtisseries | P20 | Fondant au chocolat |  | Moules sur lèchefrite perforée | 1 |
| | | P21 | Tarte aux pommes | | Plat sur grille | 1 |
| | | P22 | Tarte confiture | | Plat sur grille | 1 |
| | | P23 | Génoise |  | Plat sur grille | 1 |
| | | P24 | Cheesecake | | Plat sur grille | 1 |
| | | P25 | Muffins/cupcakes |  | Moules sur lèchefrite perforée | 1 |
| | | P26 | Biscuits | | Lèchefrite émaillée | 1 |
| |  Pain, pizzas et tourtes | P27 | Levage des pâtes |  | Bol dans le fond du four | 1 |
| | | P28 | Pizza dans un moule | | Lèchefrite émaillée | 1 |
| | | P29 | Lasagnes/pâtes au four |  | Lèchefrite émaillée | 1 |
| | | P30 | Gnocchis de pommes de terre/ raviolis chinois |  | Plaque de cuisson perforée inoxydable | 2 |
| | | P31 | Pain à la levure |  | Lèchefrite émaillée | 1 |
| | | P32 | Fougasse |  | Lèchefrite émaillée | 1 |
| | | P33 | Gratin de légumes |  | Plat sur grille | 1 |

Après avoir sélectionné la recette, vous pourrez modifier le poids défini (voir « Modification du poids ») et, si vous le souhaitez, sélectionner une heure de départ programmée (voir « Réglage de la cuisson programmée »). Le temps de cuisson est calculé automatiquement en fonction du poids sélectionné, mais il peut être modifié au besoin (voir « Réglage de la cuisson programmée »).



Utilisation

Modification de la température de cuisson



Réglage non disponible dans le Menu Chef 

Avant le démarrage de la fonction :

- 1) Sélectionnez le menu et la fonction souhaitée.
- 2) Tournez la manette droite pour augmenter ou diminuer la valeur de la température (l'indicateur des degrés clignote).
- 3) Appuyez sur le bouton START/STOP pour démarrer la fonction.


Durant la cuisson :

- 1) Appuyez sur le bouton SET.
- 2) Tournez la manette droite pour augmenter ou diminuer la valeur de la température (l'indicateur des degrés clignote).
- 3) Confirmez avec le bouton START/STOP ou attendez 5 secondes pour que la cuisson reprenne automatiquement avec les nouvelles valeurs définies (l'indicateur des degrés cesse de clignoter).

Réglage de la durée de cuisson



Réglage non disponible dans le Menu Chef 

- 1) Appuyez sur le bouton SET jusqu'à ce que l'icône du minuteur  clignote.
- 2) Tournez la manette de droite pour modifier la durée de la cuisson.
- 3) Confirmer avec le bouton START/STOP. Si la durée de cuisson est modifiée avec la fonction en cours, suivez les instructions ci-dessus pour définir les nouvelles valeurs et attendez 5 secondes pour que la cuisson reprenne automatiquement avec les nouvelles valeurs définies.

Le défilement de la durée de cuisson sélectionnée est signalé par le vidage progressive de la barre d'avancement.






Réglage de la cuisson programmée

La cuisson programmée permet de terminer une cuisson à une heure fixée par l'utilisateur. En fonction de la durée définie par l'utilisateur et de l'heure de fin de cuisson sélectionnée, l'appareil programme automatiquement le démarrage de la cuisson.




Dans l'heure de fin de cuisson les minutes nécessaires pour le préchauffage sont déjà calculées.

- 1) Appuyez sur le bouton SET jusqu'à ce que l'icône de la cuisson programmée  clignote.
- 2) Tournez la manette de droite pour sélectionner l'heure de fin de cuisson.
- 3) Confirmer avec le bouton START/STOP. L'appareil attend l'horaire de démarrage sélectionnée.



- Il n'est pas possible de programmer la fin de la cuisson sans avoir préalablement réglé la durée.
- Il n'est pas possible de sélectionner une cuisson programmée lorsque la cuisson est déjà en cours.

Pour annuler la cuisson programmée :

- 1) Appuyez sur le bouton SET jusqu'à ce que l'icône de la cuisson programmée  clignote.
- 2) Tournez la manette de droite dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous reveniez à l'heure actuelle et remettez à zéro la cuisson programmée.
- 3) Confirmer avec le bouton START/STOP.

Modification du niveau de vapeur



Réglage disponible uniquement dans le menu Cuissons à la vapeur



Dans les fonctions de cuisson combinée (ventilée et grill), il est possible de régler le niveau de vapeur d'un minimum de 20 % à un maximum de 70 % :

- 1) Appuyez sur le bouton SET jusqu'à ce que l'indicateur du pourcentage % clignotant s'affiche.
- 2) Tournez la manette de droite pour augmenter ou diminuer le niveau de vapeur souhaité.
- 3) Confirmer avec le bouton START/STOP. Si le niveau de vapeur est modifié avec une fonction en cours, suivez les instructions ci-dessus pour définir les nouvelles valeurs et attendez 5 secondes pour que la cuisson reprenne automatiquement avec les nouvelles valeurs définies.



Utilisation


Modification du poids




Réglage disponible uniquement dans le Menu Chef 

- 1) Appuyez sur le bouton SET jusqu'à ce que l'unité de mesure du poids (kg/lb) clignote.
- 2) Tournez la manette de droite pour modifier le poids défini (la durée de cuisson sera mise à jour automatiquement).
- 3) Confirmer avec le bouton START/STOP. Si le poids est modifié avec la fonction en cours, suivez les instructions ci-dessus pour définir les nouvelles valeurs et attendez 5 secondes que la cuisson reprenne automatiquement avec les nouvelles valeurs définies.

Phase de préchauffage

La cuisson est toujours précédée d'une phase de préchauffage  qui permet à l'appareil d'atteindre plus rapidement la température idéale de cuisson.

Pendant cette phase, l'indicateur s'allume  et le niveau progressif d'atteinte de la température est signalé.



Il est recommandé de ne pas enfourner le mets pendant que la température monte, sauf indication contraire dans la recette.


Au terme du préchauffage, un signal sonore intervient pour indiquer le passage à la phase de cuisson, qui doit être confirmé en appuyant sur le bouton START/STOP ou en enfournant le mets.



Si un minuteur de cuisson a été configuré, le décompte commence automatiquement une fois la fin de la phase de préchauffage confirmée.



Démarrage de la cuisson

- 1) Ouvrez la porte.
- 2) Introduisez le mets à cuire à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- 3) Fermez la porte. La cuisson démarre automatiquement et l'indicateur  s'éteint.



Dans le cas d'un aliment déjà cuit, il faut également appuyer sur la touche START/STOP (13) pour démarrer la cuisson après le préchauffage.

Fin de la cuisson

Si une durée de cuisson a été définie, elle se terminera automatiquement. L'afficheur indique le message **End**, l'icône du minuteur  clignote et un signal sonore se déclenche ; on peut le désactiver à l'aide du bouton START/STOP.

Pour terminer la cuisson manuellement et revenir à l'affichage de l'horloge, maintenez le bouton START/STOP enfoncé pendant au moins 3 secondes.

Chaleur résiduelle


À la fin de l'utilisation, si le compartiment de cuisson est encore chaud, l'indicateur du niveau de chaleur résiduelle s'affichera.



Le niveau indiqué baisse automatiquement lorsque la température baisse, jusqu'à s'éteindre.

Charge du réservoir pour la cuisson à la vapeur (Fig. D)



Le manque d'eau dans le réservoir est signalé par le voyant  clignotant.

- 1) Appuyez sur le bouton de déverrouillage au-dessus du couvercle et tirez pour l'ouvrir.
- 2) Soulevez la poignée et retirez le réservoir.
- 3) Remplissez d'eau le compartiment de chargement à gauche jusqu'à ce qu'il atteigne le niveau MAX indiqué sur le réservoir.



Utilisez de l'eau fraîche du robinet, peu calcaire, de l'eau adoucie ou de l'eau minérale plate.



N'utilisez ni de l'eau distillée, ni l'eau du robinet contenant une grande quantité de chlorure (> 40 mg/l) ni d'autres liquides.

- 4) Insérez le réservoir dans le compartiment du four et fermez le couvercle.
- 5) À la fin de l'opération, confirmez avec le bouton START/STOP.



Attention

Neremplissez pas le compartiment à droite, utilisé exclusivement pour les opérations de vidage de l'eau (ou d'autres liquides) présente dans le réservoir.



Utilisation



Si le réservoir d'eau est vide pendant une cuisson à la vapeur, celle-ci s'arrête et reste en attente pendant une durée maximale de 5 minutes.

La cuisson reprend dès réception de la confirmation que le réservoir a été rempli.

Si, au terme du temps d'attente maximal de 5 minutes, le réservoir d'eau n'a pas été rempli, l'appareil continuera à cuire sans vapeur ou, dans le cas d'une fonction vapeur pure, mettra fin à la cuisson.

3.3 Menu réglages




L'accès au menu des réglages n'est possible qu'avec le four en mode horloge.

- 1) Appuyez sur la touche SET pendant au moins 3 secondes.
- 2) Tournez la manette de gauche pour naviguer parmi les éléments du menu.
- 3) Tournez la manette de droite pour régler la valeur souhaitée et confirmez avec le bouton SET.
- 4) Appuyez sur la touche SET pendant au moins 3 secondes pour enregistrer la configuration et sortir du menu.



Verrouillage enfants

Il permet à l'appareil de bloquer (On) les commandes.

Quand la fonction est active sur l'afficheur, le voyant  s'allume.



Pour désactiver la fonction, entrez dans le menu Paramètres et sélectionnez OFF.



Sons

Active (On) ou désactive (OFF) les sons émis par le four.




Format heure

Règle l'affichage de l'horloge dans le format à 12 heures (12H) ou à 24 heures (24H).



La fonction Format de l'heure est sélectionnée à l'usine sur 24 H.

Modification de l'heure

- 1) L'afficheur montre l'icône de l'horloge  et les chiffres de l'heure commencent à clignoter.
- 2) Tournez la manette de droite jusqu'à la valeur souhaitée.
- 3) Confirmer avec le bouton SET.
- 4) Répétez l'opération pour régler les minutes.



Il est toujours possible de modifier l'heure réglée en accédant au menu des réglages et en tournant la manette gauche jusqu'à ce que l'heure clignotante apparaisse à l'écran.



Unit Réglage de l'unité de mesure

Réglez l'unité de mesure de la température et du poids (pour le Menu Chef) selon le tableau suivant :

| Valeur | Température | Poids |
|--------|-------------|-------|
| EU | °C | kg |
| US | °F | lb |

brl Luminosité de l'afficheur

Elle permet de choisir le niveau de luminosité de l'afficheur selon le tableau ci-après :

| Valeur | Luminosité de l'afficheur |
|--------|---------------------------|
| 1 | 25% |
| 2 | 35% |
| 3 | 50% |
| 4 | 70% |
| 5 | 90% |



La fonction Luminosité de l'afficheur est sélectionnée à l'usine sur 5.

ELCD Fonction ECO de l'afficheur

Si elle est activée (On), elle permettra de réduire automatiquement le niveau de luminosité de l'afficheur lorsque le four est en mode horloge.



Elle n'a pas d'effet si la luminosité de l'afficheur est déjà réglée sur 1.

Hard Dureté de l'eau

Elle permet de sélectionner la valeur de dureté de l'eau pour optimiser le processus de détartrage.



La fonction Dureté de l'eau est sélectionnée à l'usine sur le niveau moyen 3.

Selon le degré de dureté de l'eau configuré, la demande de démarrage du cycle de détartrage apparaîtra à une fréquence différente.

Le nombre d'heures d'utilisation des fonctions vapeur, au terme desquelles le détartrage sera demandé, est le suivant :

| Valeur | Heures |
|--------|--------|
| 1 | 18 |
| 2 | 12 |
| 3 | 9 |
| 4 | 6 |
| 5 | 4 |

DESC Détartrage

Si activée (On) elle permet le démarrage du cycle de détartrage (voir « 4.1 Détartrage (Fig. E) »).

SHO Fonction démonstration Showroom (uniquement pour les exposants)

Si elle est activée (On) elle permet à l'appareil de désactiver les éléments chauffants et de lancer un mode Démonstration depuis le panneau de commande.

Pour utiliser l'appareil normalement, ce mode doit être désactivé (Off).



Nettoyage et entretien

4 Nettoyage et entretien

Le manuel d'instructions contient des instructions appropriées pour le nettoyage, l'entretien et les opérations recommandées par le fabricant au client. Toute autre intervention doit être effectuée par un représentant d'un service autorisé.

Avant d'effectuer l'opération de nettoyage, débranchez TOUJOURS la fiche de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir.



Attention

- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à base de chlore, d'ammoniaque ou d'eau de Javel sur les parties en acier ou traitées en surface avec des finitions métalliques.
- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs.
- N'utilisez pas de matériaux rêches, abrasifs, ou de racloirs métalliques tranchants.
- Nettoyez régulièrement les composants, outils et accessoires après chaque utilisation.

Nettoyage des surfaces

Pour une bonne conservation des surfaces, nettoyez-les régulièrement après chaque utilisation, après les avoir laissées refroidir.

Nettoyage ordinaire quotidien

N'utilisez que des produits spécifiques ne contenant pas de substances abrasives ni acides à base de chlore.

Versez le produit sur un chiffon humide et passez-le sur la surface, rincez soigneusement et essuyez avec un chiffon doux ou en microfibre.

Taches d'aliments ou résidus

Évitez absolument d'utiliser des éponges en acier et des racloirs tranchants susceptibles d'endommager les surfaces.

Utilisez les produits normalement préconisés, non abrasifs, en vous servant éventuellement d'ustensiles en bois ou en plastique. Rincez soigneusement et essuyez avec un chiffon doux ou en microfibre.

Évitez de laisser sécher à l'intérieur de l'appareil des résidus d'aliments à base de sucre (tels que la confiture) car ils peuvent abîmer l'émail à l'intérieur de l'appareil.



Nettoyage des accessoires

Lavez tous les accessoires dans de l'eau chaude savonneuse avec une éponge douce ou un chiffon en plastique doux. Rincez et séchez complètement. N'utilisez pas de détergents abrasifs, d'éponges métalliques ou d'outils métalliques pour nettoyer les accessoires car ils pourraient endommager les surfaces.

Pour prolonger la durée de vie des accessoires, il est déconseillé de les laver au lave-vaisselle.

Nettoyage de la vitre de la porte

On conseille de nettoyer constamment la vitre de la porte. Utilisez du papier absorbant de cuisine. En cas de saleté résistante, lavez avec une éponge humide et un détergent normal.

Nettoyage de la cavité de cuisson

Pour une bonne conservation de la cavité de cuisson, il faut la nettoyer régulièrement après l'avoir laissée refroidir.

Évitez de laisser sécher des résidus d'aliments à l'intérieur de la cavité de cuisson pour ne pas endommager l'émail.

Pour faciliter les opérations de nettoyage, on conseille d'enlever les guides latérales de positionnement.

Il suffit de tirer soigneusement sur le châssis pour le détacher des fixations latérales. Pour le remonter, il suffit de l'insérer à nouveau dans les sièges latéraux et d'exercer une légère pression.

Utilisation de la fonction vapeur pour le nettoyage assisté

Vous pouvez utiliser la fonction vapeur pour adoucir les éventuels résidus de saleté et simplifier leur élimination.

Avant de démarrer la fonction, il est recommandé de pulvériser sur les parois latérales de la cavité de cuisson une émulsion d'eau et de détergent pour vaisselle.

- 1) Sélectionnez la fonction Vapeur pure dans le menu correspondant Cuisson à la vapeur.
- 2) Régler les paramètres de température à 100°C et durée 18'.
- 3) Démarrez la fonction avec le bouton START/STOP, à la fin de la phase de préchauffage, appuyez de nouveau sur le bouton START/STOP.
- 4) À la fin de la fonction, ouvrez la porte et utilisez un chiffon en microfibre pour finaliser le nettoyage de la cavité de cuisson.

Séchage

La cuisson des aliments génère de l'humidité à l'intérieur de la cavité de cuisson. Il s'agit d'un phénomène normal qui ne compromet pas le fonctionnement correct de l'appareil.


À la fin de chaque cuisson :


- 1) Laissez refroidir l'appareil.
- 2) Éliminez la saleté à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- 3) Séchez la cavité de cuisson avec un chiffon doux.
- 4) Laissez la porte ouverte le temps nécessaire pour le séchage complet de la cavité de cuisson.



Nettoyage et entretien

4.1 Détartrage (Fig. E)

Chaque fois que l'icône  fixe apparaît sur l'afficheur cela signifie qu'il est fortement recommandé de procéder au détartrage de la chaudière.

Chaque fois que l'icône  clignotante apparaît sur l'écran, cela signifie qu'il est obligatoire de procéder au détartrage de la chaudière et que la sélection d'autres cuissons à la vapeur n'est pas autorisée tant qu'elle n'est pas terminée.



La fréquence à laquelle le détartrage est demandé varie en fonction de la valeur de dureté de l'eau réglée (voir « 3.3 Menu réglages »).



Si cela est jugé opportun, il est toujours possible d'effectuer le cycle de détartrage à l'avance.



Attention

La présence de calcaire due à l'absence de détartrage, peut compromettre à la longue le fonctionnement correct de l'appareil.

- 1) Pour accéder à la fonction de détartrage, entrez dans le menu des paramètres (voir « 3.3 Menu réglages »).
- 2) Tournez la manette de gauche jusqu'à ce que le message **DESC** apparaisse sur l'afficheur.

- 3) Tournez la manette de droite pour activer la fonction (**On**) et confirmez avec le bouton SET pour démarrer le cycle de détartrage.
- 4) Pour annuler le détartrage, appuyez sur le bouton START/STOP pendant au moins 3 secondes.



Attention

Une fois démarré, le cycle de détartrage ne peut être interrompu qu'à la fin de la phase de remplissage du réservoir avec une solution de détartrage (voir paragraphe suivant St2). Après cela, l'appareil ne permettra aucune autre fonction tant que le processus de détartrage n'est pas terminé. La durée totale du cycle est d'environ 40 minutes.



Il est nécessaire de rester à proximité de l'appareil pendant toute la durée du cycle de détartrage car des interventions de l'utilisateur peuvent être nécessaires, telles qu'un nouveau remplissage du réservoir.



Le cycle se compose de 6 étapes, signalées par la vidage progressive de la barre d'avancement (24) et par les indicateurs sur l'écran St1, St2,



Évacuation de l'eau résiduelle (St1)

- 1) L'appareil effectue le processus d'élimination de l'eau résiduelle, qui est évacuée dans le compartiment d'évacuation à droite.
- 2) Appuyez sur le bouton de déverrouillage au-dessus du couvercle et tirez pour l'ouvrir.
- 3) Soulever la manette, extraire le réservoir et le vider.



Attention

Attention : l'eau pourrait être très chaude.

Remplissage du réservoir avec une solution de détartrage (St2)

- 1) Remplissez le compartiment de chargement à gauche avec une solution d'eau et de détartrant aux doses recommandées par le fabricant.



Attention

Ne remplissez pas le compartiment d'évacuation d'eau à droite.



Utilisez de l'eau fraîche du robinet, peu calcaire, de l'eau adoucie ou de l'eau minérale plate.



N'utilisez ni de l'eau distillée, ni l'eau du robinet contenant une grande quantité de chlorure (> 40 mg/l) ni d'autres liquides.

- 2) Insérez le réservoir dans le compartiment du four et fermez le couvercle.



À partir de ce moment, il ne sera plus possible d'annuler le processus de détartrage.

Démarrage de la fonction de détartrage (St3)

- 1) Appuyez sur la touche SET pour confirmer l'opération.
- 2) L'appareil commence la procédure de nettoyage de la chaudière, l'afficheur indique la durée totale de l'opération.



Pendant le détartrage, l'appareil effectuera quelques pauses pour permettre au détartrant d'agir efficacement. Attendez la fin du cycle.

Évacuation de la solution de détartrage (St4)

- 1) Au terme du processus de nettoyage, l'appareil décharge la solution de détartrage résiduelle dans le compartiment d'évacuation du réservoir.
- 2) Retirez le réservoir et videz-le de la solution détartrante.



Attention

La solution de détartrage peut encore être chaude.



Nettoyage et entretien

Remplissage du réservoir avec de l'eau propre (St5)

- 1) Nettoyez le réservoir et remplissez d'eau propre le compartiment de chargement à gauche jusqu'à ce qu'il atteigne le niveau MAX.
- 2) Insérez le réservoir dans le compartiment du four et fermez le couvercle.
- 3) Appuyez sur la touche SET pour confirmer l'opération.

Rinçage du circuit hydraulique (St6)

- 1) L'appareil commence la procédure de nettoyage du circuit hydraulique, l'afficheur indique la durée totale de l'opération.
- 2) Au terme du rinçage, l'afficheur montre le message **End** et un signal sonore se déclenche.
- 3) Appuyez sur le bouton START/STOP pendant au moins 3 secondes pour sortir de la fonction de détartrage.

Entretien du joint

Le joint doit être souple et élastique.

Pour maintenir le joint en parfait état de propreté, utilisez une éponge non abrasive et lavez-le à l'eau tiède.

Remplacement de l'ampoule d'éclairage interne



Attention

- Mettez l'appareil hors tension.
- Utilisez des gants de protection.
- Laissez refroidir l'appareil.

- 1) Enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- 2) Enlevez le couvercle de l'ampoule en le dévissant manuellement.



Veillez à ne pas rayer l'émail de la paroi de la cavité de cuisson.

- 3) Dévissez et enlevez l'ampoule.
- 4) Une fois l'ampoule remplacée, remontez la coque de protection.

Que faire si...




FR

| Problème | Causes probables | Solution |
|------------------------------------|---|---|
| Le four ne s'allume pas. | La fiche n'est pas correctement branchée sur la prise. | Assurez-vous que la fiche soit correctement branchée sur la prise. |
| | Le câble est défectueux. | Contactez le service d'assistance technique de la zone. |
| | Absence de courant électrique. | Assurez-vous que le courant fonctionne normalement. Si le problème ne se résout pas, contactez un électricien qualifié. |
| L'afficheur ne s'allume pas. | La fiche n'est pas correctement branchée sur la prise. | Assurez-vous que la fiche soit correctement branchée sur la prise. |
| | Panne possible de la carte électronique. | Contactez le service d'assistance technique de la zone. |
| L'ampoule interne ne s'allume pas. | La fiche n'est pas correctement branchée sur la prise. | Assurez-vous que la fiche soit correctement branchée sur la prise. |
| | Défaillance possible de la lampe interne ou du capteur de la porte du four. | Remplacement de l'ampoule d'éclairage interne (voir « 4 Nettoyage et entretien »). Si le problème n'est pas résolu, contactez le service d'assistance technique de la zone. |
| La cuisson ne démarre pas. | Absence de confirmation après préchauffage (🔥). allumé). | Assurez-vous, à la fin du préchauffage, de confirmer le passage à la phase de cuisson (voir « 3.2 Mode d'emploi du four (Fig. B - Fig.C) »). |
| | La porte du four n'est pas bien fermée. | Assurez-vous que la porte du four est bien fermée. |
| | Panne possible du capteur de la porte du four. | Contactez le service d'assistance technique de la zone. |

Que faire si...

| Problème | Causes probables | Solution |
|--|--|---|
| La cuisson démarre mais le four ne devient pas chaud. | La porte du four n'est pas bien fermée. | Assurez-vous que la porte du four est bien fermée. |
| | Panne possible des résistances ou du capteur de la porte du four. | Contactez le service d'assistance technique de la zone. |
| | La fonction Showroom pour les exposants a été activée par erreur. | Assurez-vous que la fonction Showroom est désactivée (voir « 3.3 Menu réglages »). |
| Même après l'extinction de l'appareil, vous entendez le bruit d'un ventilateur. | Le ventilateur continue à fonctionner pour refroidir l'appareil jusqu'à ce que la température interne soit suffisamment basse. | Attendez que le temps nécessaire au refroidissement de l'appareil soit écoulé. Si, après ce délai, le ventilateur ne s'éteint pas, contactez le service d'assistance technique de la zone. |
| Durant le fonctionnement, de l'air chaud s'échappe d'au-dessus de la porte du four. | Pendant le fonctionnement, il y a des fuites normales d'air chaud par le haut pour refroidir l'appareil. | Attendre le refroidissement normal de l'appareil. Si les fuites d'air chaud persistent ou si elles proviennent d'autres parties du four, veuillez contacter votre centre de service local. |
| Durant le fonctionnement, une odeur de brûlé se dégage. | À la première utilisation, il peut arriver que vous sentiez une odeur de brûlé. | Assurez-vous d'avoir suivi les instructions de première utilisation de l'appareil (voir « 3.1 Première utilisation »). |
| | Résidus alimentaires possibles à l'intérieur de l'appareil en contact avec les résistances. | Assurez-vous de suivre correctement les instructions de nettoyage et d'entretien de l'appareil (voir « 4 Nettoyage et entretien »). |

Que faire si...

| Problème | Causes probables | Solution |
|--|--|---|
| Le four ne génère pas de vapeur. | Le réservoir d'eau n'a pas été inséré correctement dans le compartiment du four. | Assurez-vous que le réservoir d'eau a été correctement inséré dans le compartiment du four. |
| | Le réservoir d'eau est vide ou insuffisamment rempli (alarme  clignotante). | Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à ce que le niveau MAX indiqué sur le réservoir soit atteint. |
| | Le réservoir d'eau n'a pas été rempli dans le compartiment de chargement. | Assurez-vous que le réservoir a été correctement rempli d'eau dans le compartiment de chargement approprié à gauche. |
| | Le détartrage obligatoire (alarme  clignotante) est requis. | Effectuer un cycle de détartrage (voir « 4.1 Détartrage (Fig. E) »). |
| Pendant le fonctionnement, l'alarme récipient eau vide  reste allumée bien que le récipient d'eau soit rempli et correctement positionné dans le compartiment du four. | Panne possible de la chaudière. | Contactez le service d'assistance technique de la zone. |
| | Si, après confirmation, l'alarme persiste, il est recommandé de vidanger manuellement l'eau et de réinitialiser le circuit. | Pour évacuer l'eau manuellement, accédez à la fonction de détartrage et démarrez-la (voir « 4.1 Détartrage (Fig. E) »). Au cours de la première étape, indiquée sur l'écran par l'indicateur St1, l'appareil procède à l'élimination de l'eau résiduelle. A la fin de cette étape, quittez le cycle de détartrage en appuyant sur la touche START/STOP pendant au moins 3 secondes. |

Que faire si...

| Problème | Causes probables | Solution |
|---|--|--|
| Durant le fonctionnement, de la vapeur s'échappe du dessus de la porte du four. | Pendant le fonctionnement, des fuites de vapeur par le haut sont normales pour refroidir l'appareil et pour une bonne gestion du cycle de cuisson à la vapeur. | Attendre le refroidissement normal de l'appareil. Si les fuites de vapeur persistent ou si elles se produisent à partir d'autres parties du four, contactez le service d'assistance technique de la zone. |
| Durant le fonctionnement, de l'eau s'égoutte sur le niveau de dessous la porte. | Pendant le fonctionnement, il peut arriver que des aliments à forte teneur en humidité (comme le pain surgelé) créent de la condensation qui, glissant le long de la surface intérieure de la porte, gouttent sur le niveau. La porte du four est fréquemment ouverte durant le fonctionnement. | Si des fuites d'eau excessives persistent, contactez le service d'assistance technique de la zone. Limiter les opérations d'ouverture et de fermeture de la porte du four pendant la cuisson. |
| Le réservoir d'eau ne s'insère pas dans le logement du four. | Problème possible avec le joint. Le réservoir d'eau n'a pas été inséré dans le sens correct. | Contactez le service d'assistance technique de la zone. Assurez-vous que le réservoir d'eau a été inséré dans le sens correct et que la porte est fermée. |
| L'afficheur affiche l'un des codes d'erreur suivants : Err1 / Err2 / Err3 / Err4 / Err 5 | Panne interne possible. | Contactez le service d'assistance technique de la zone. |



Si le problème n'a pas été résolu ou en présence d'autres types de pannes, contactez le service d'assistance le plus proche.



1 Hinweise

Die vorliegende Bedienungsanleitung ist ein fester Bestandteil des Gerätes und ist deshalb für die ganze Lebensdauer des Gerätes sorgfältig und in Reichweite aufzubewahren.

1.1 Zweckbestimmung

Die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise und das Versäumnis, die Anweisungen für das Kombigerät zu lesen, kann zu einer unsachgemäßen Verwendung des Gerätes und damit zu Verletzungen führen.

- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als die, für die es entwickelt wurde. Eine unsachgemäße Verwendung kann Verletzungen zur Folge haben.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit externen Zeitschaltuhren oder mit Fernbedienungssystemen vorgesehen.
- Das Gerät in geschlossenen Räumen und vor Witterungseinflüssen geschützt verwenden.
- Das Gerät ist zum Garen von Speisen in Privathaushalten bestimmt:
 - Im Küchenbereich für das Geschäftspersonal, in Büros und in anderen Arbeitsbereichen.
 - Von Hotel- und Moteltästen und in Wohnkomplexen.
 - In B&B und Agrotourismen.
 - Andere Verwendungen wie in Restaurants, Bars und Cafés werden als unsachgemäß angesehen.

1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

Die Sicherheitshinweise für eine sichere Verwendung des Gerätes befolgen.

- Dieses Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs sehr heiß: kleine Kinder müssen ferngehalten werden. Die Heizelemente während des Betriebs nicht berühren.
- Während des Verstellens von Speisen im Inneren des Garraums die Hände mit Wärmeschutzhandschuhen schützen.
- Niemals versuchen, eine Flamme oder einen Brand mit Wasser zu löschen. Das Gerät ausschalten und die Flamme mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen verwendet werden, die keine Erfahrung im Umgang mit Elektrogeräten haben, sofern diese von Erwachsenen, die für ihre Sicherheit verantwortlich sind, angewiesen oder beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren von dem Gerät und dem Netzkabel fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.



Hinweise

- Während des Betriebs Kinder unter 8 Jahren nicht in der Nähe des Gerätes lassen.
- Die Reinigung und Wartung dürfen nicht durch unbeaufsichtigte Kinder erfolgen.
- Der Garvorgang muss immer überwacht werden. Ein kurzer Garvorgang muss immer und ständig überwacht werden.
- Das Gerät während Garvorgängen, bei denen Fette oder Öle freigegeben werden können, nicht unbeaufsichtigt lassen, da sich diese durch Überhitzung entzünden können.
- Besonders vorsichtig vorgehen.
- Kein Wasser direkt auf die heißen Backbleche gießen.
- Die Backofentür während des Garvorgangs geschlossen halten.
- Wenn Speisen bearbeitet werden müssen oder am Ende des Garvorgangs, die Tür 5 cm öffnen, den Dampf austreten lassen, dann die Tür komplett öffnen.
- Das Gerät und seine Teile erhitzen sich stark während des Gebrauchs. Die Heizelemente während des Betriebs nicht berühren.
- Nach dem Gebrauch abkühlen lassen und die Innenflächen des Ofens und der Heizelemente nicht berühren, sie können sehr heiß sein. Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr!
- Keine spitzen Gegenstände aus Metall (Besteck oder Küchenhelfer) in die Öffnungen einführen.
- Das Gerät nach dem Gebrauch ausschalten.
- Entzündbare Materialien nicht in der Nähe des Gerätes verwenden oder aufbewahren.
- Keine Spraydosen in der Nähe des Gerätes verwenden, während dieses in Betrieb ist.
- Keine Veränderungen an diesem Gerät vornehmen.
- Die Installation und die Wartungseingriffe müssen von qualifiziertem Fachpersonal und unter Berücksichtigung der geltenden Normen vorgenommen werden.
- Niemals versuchen, das Gerät ohne den Eingriff eines qualifizierten Technikers zu reparieren.
- Den Stecker niemals durch Ziehen am Kabel vom Stromnetz trennen.



1.3 Hinweise zu diesem Gerät

- Keine aggressiven oder ätzenden Scheuermittel (z. B. Scheuermittel, Fleckenentferner oder Metallschwämme), raue Materialien oder scharfe Metallschaber verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen und die Verglasung zerkleinern können. Eventuell Kochbesteck aus Holz oder Kunststoff verwenden.
- Es ist verboten, sich auf das Gerät zu setzen.
- Bei der Reinigung von Stahlteilen oder Metallflächen (z. B. eloxierte, mit Nickel behandelte oder verchromte Flächen) keine chlor-, ammoniak- oder bleichmittelhaltigen Produkte verwenden.
- Roste und Backbleche müssen in die seitlichen Schienen bis zum vollständigen Einrasten eingefügt werden.
- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.
- Keine Spray-Produkte in der Nähe des Gerätes verwenden.
- Öffnungen, Lüftungsschlitze und Wärmeauslässe nicht abdecken.
- Brandgefahr: Keine Gegenstände im Inneren des Garraums zurücklassen.
- Dieses Gerät darf nicht als Raumheizer benutzt werden.
- Kein Geschirr oder Behälter aus Kunststoff zum Garen von Speisen verwenden.
- Keine geschlossenen Dosen oder Behälter in den Garraum stellen.
- Alle während des Garvorgangs nicht verwendeten Backbleche und Roste aus dem Garraum entfernen.
- Den Garraumboden nicht mit Alufolie oder Stanniolpapier abdecken.
- Keine Töpfe oder Backbleche direkt auf den Garraumboden stellen.
- Bei Verwendung von Backpapier darauf achten, dass dieses die Zirkulation der Heißluft im Inneren des Garraums nicht behindert.
- Keine Töpfe oder Backbleche direkt auf die Innenverglasung der Backofentür stellen.
- Die offene Backofentür beim Einschieben in den Schrank nicht als Hubvorrichtung verwenden.
- Keinen übermäßigen Druck auf die offene Backofentür ausüben.
- Den Türgriff nicht zum Anheben oder Versetzen dieses Gerätes verwenden.
- Es ist verboten, sich an die offene Tür anzulehnen oder sich darauf zu setzen.
- Sicherstellen, dass keine Gegenstände in der Tür stecken bleiben.
- Das Gerät nicht im Freien installieren/verwenden.
- Beim Garen mit den Dampf-Funktionen muss unbedingt darauf geachtet werden, das maximale Fassungsvermögen der Schale (800 ml) nicht zu überschreiten.
- Das Gerät auf einer stabilen horizontalen Oberfläche einbauen/verwenden.
- Bei brennbaren senkrechten Wänden muss das Gerät in einem Mindestabstand von 8 cm installiert/verwendet werden.
- Dieses Gerät darf nicht auf Booten oder in Wohnwagen installiert werden.



Hinweise

- Das Gerät darf nicht auf einem Sockel installiert werden.
- Das Gerät, das Netzkabel oder den Netzstecker nicht ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten tauchen.
- Keine Flüssigkeiten auf den Netzstecker und die Basisstation verschütten.
- Um jede Art von Gefahr zu vermeiden, muss bei beschädigtem Netzkabel unverzüglich der technische Kundendienst kontaktiert werden, der dasselbe austauschen wird.
- Vor jedem Eingriff auf das Gerät (Installation, Wartung, Aufstellung oder Versetzung) müssen immer persönliche Schutzausrüstungen griffbereit sein.
- Vor jedem Eingriff auf das Gerät den Hauptstromschalter ausschalten.
- Bitte dafür sorgen, dass das Gerät nach dem Einbau durch einen zugänglichen Stecker abgeschaltet werden kann.
- Vor dem Auswechseln der Backofenlampe sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist bzw. die allgemeine Stromversorgung abgeschaltet wurde, um Stromschläge zu vermeiden.
- Die in diesem Gerät verwendeten Leuchtmittel sind spezielle Lampen für Haushaltsgeräte und sind nicht für die Hausbeleuchtung zu verwenden.
- Dieses Gerät kann bis zu einer maximalen Höhe von 4000 Metern über dem Meeresspiegel verwendet werden.

Informationen zum Stromverbrauch im Aus-Zustand/Stand-by-Modu

Die technischen Daten zum Stromverbrauch des Geräts im Aus-Zustand/Stand-by-Modus finden Sie unter www.smeg.com auf der dem jeweiligen Produkt gewidmeten Seite.

1.4 Anschluss des Gerätes

Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung und -frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild an der Unterseite des Gerätes übereinstimmen.

Im Falle einer mangelnden Kompatibilität zwischen der Steckdose und dem Stecker des Gerätes wenden Sie sich bitte an den technischen Kundendienst, um einen Ersatz zu erhalten.



Sicherstellen, dass der Steckverbinder des Netzkabels bis zum Anschlag in den Steckverbinder des Produktes eingesteckt ist.

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät außer Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen und bevor Sie es zusammenbauen, zerlegen oder reinigen.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Stromnetz, bevor Sie das Zubehör wechseln oder sich während des Gebrauchs den sich bewegenden Teilen nähern.



1.5 Haftung des Herstellers

Der Hersteller haftet nicht für Personen- und Sachschäden, die auf die folgende Ursachen zurückzuführen sind:

- Die zweckwidrige Verwendung des Gerätes.
- Die Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung.
- Unbefugte Änderungen auch nur einzelner Gerätekompenten.
- Die Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen.
- Die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise.



Diese Anleitung sorgfältig aufbewahren. Wenn das Gerät an andere Personen weitergegeben wird, übergeben Sie ihnen auch diese Bedienungsanleitung.

Diese Anleitung kann von der SMEG-Website „www.smeg.com“ heruntergeladen werden.

1.6 Entsorgung

Die elektrischen Altgeräte dürfen nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden.



Die mit diesem Symbol gekennzeichneten Geräte unterliegen der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU.

- Alle Elektro- und Elektronikaltgeräte müssen bei den vom Land vorgesehenen Sammelstellen vom Hausmüll getrennt entsorgt werden. Durch eine sachgemäße Entsorgung werden Umweltschäden und Gefahren für die Gesundheit von Personen vermieden. Für weitere Informationen über die Entsorgung von Altgeräten wenden Sie sich an die Kommunalverwaltung, an das Entsorgungsamt oder an das Geschäft, in dem Sie das Gerät gekauft haben.



1.7 So können Sie Energie sparen

- Sofern auf der Verpackung nicht anders angeführt, die tiefgefrorenen Lebensmittel vor dem Einfügen in den Garraum auftauen.
- Bei vielen Garvorgängen wird empfohlen, die Lebensmittel nacheinander zu garen, um den bereits vorgeheizten Garraum bestmöglichst zu nutzen.
- Vorzugsweise dunkle Formen aus Metall verwenden, da sie zu einer besseren Wärmeaufnahme beitragen.
- Alle während des Garvorgangs nicht verwendeten Backbleche und Roste aus dem Garraum entfernen.
- Den Garvorgang einige Minuten vor der normal dafür vorgesehenen Zeit abschalten. Die im Ofeninneren angesammelte Hitze lässt die Speisen für die restlichen Minuten weitergaren.
- Die Ofentür so wenig wie möglich öffnen, um Wärmeverluste zu vermeiden.
- Den Garraum stets sauber halten.

1.8 Lichtquellen

- Dieses Gerät enthält vom Benutzer austauschbare Lichtquellen.
- Die im Produkt enthaltenen Lichtquellen sind für den Betrieb bei einer Umgebungstemperatur von $\geq 300\text{ }^{\circ}\text{C}$ geeignet und für den Einsatz in Hochtemperaturanwendungen wie Öfen bestimmt.
- Dieses Gerät enthält Lichtquellen der Effizienzklasse „G“.

2 Beschreibung des Gerätes (Abb. A)

- 1) Bedienblende und Display
- 2) Dichtung
- 3) Lampe
- 4) Tür
- 5) Kühlgebläse
- 6) Schienen zur Positionierung
- 7) Abnehmbarer Wassertank
- 8) Rost
- 9) Emailliertes Backblech
- 10) Gelochtes Backblech aus Edelstahl für Dampfgaren
- 11) Gelochtes Backblech für Air-Fry-Garen

2.1 Vor dem ersten Gebrauch



Verbrennungsgefahr

Hohe Temperatur im Inneren des Garraums während des Gebrauchs.

- Das Gerät darf nur an eine geerdete Steckdose angeschlossen und in Betrieb genommen werden.
- Keinen Adapter verwenden.
- Kein Verlängerungskabel verwenden.
- Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann tödliche Folgen haben, Unfälle oder Stromschläge verursachen.



- Eventuelle Schutzfolien auf den Außenflächen oder im Inneren des Gerätes einschließlich des Zubehörs entfernen.
- Eventuelle Etiketten (mit Ausnahme des Schildes mit den technischen Daten) von den Zubehörteilen und den Schienen entfernen.
- Alle Zubehörteile des Gerätes entfernen und waschen (siehe „4 Reinigung und Wartung“).
- Bei der ersten Verwendung des Gerätes muss die aktuelle Uhrzeit eingestellt werden (siehe „3.2 Bedienung des Ofens (Abb. B - Abb. C).“).



Vor dem Gebrauch sicherstellen, dass alle Komponenten unbeschädigt sind.

2.2 Beschreibung des Teile (Abb. A)

Wassertank (7)

Abnehmbarer Wassertank zum Dampfgaren.

Lampe (3)

Die Backofenlampe des Gerätes geht an:

- Wenn die Tür geöffnet wird.
- Beim Garen von Speisen.

Internes Kühlgebläse (5)

Das Kühlgebläse kühlt den Ofen ab und setzt sich während des Garvorgangs in Betrieb.

Der Kühlgebläsebetrieb erzeugt einen normalen Luftstrom, der über der Tür austritt und über einen kurzen Zeitraum auch nach dem Ausschalten des Gerätes andauern kann.

Schienen zur Positionierung (6)

Das Gerät verfügt über 3 Schienen zur Positionierung von Backblechen und Rosten auf unterschiedlicher Höhe. Die Einsatzstufen sind von unten nach oben ausgerichtet.

2.3 Beschreibung des Zubehörs (Abb. A)

Rost (8)

Nützlich als Ablagefläche für Behälter, Formen oder Schmortöpfe.

Emailliertes Backblech (9)

Empfohlenes Backblech zum Backen von Kuchen, Pizza und Gebäck im Allgemeinen. Zum Auffangen des Fetts von Speisen, die sich auf dem Rost befinden.



Beschreibung

Gelochtes Backblech aus Edelstahl für Dampfgaren (10)

Empfohlenes Lochblech für das Garen mit nur Dampf oder mit Dampfkombination, z. B. Fisch und Gemüse.

Gelochtes Backblech für Air-Fry-Garen (11)

Emailliertes gelochtes Backblech, geeignet zum Luftfrittieren von zuvor panierten, vorgekochten und/oder tiefgefrorenen Lebensmitteln (Pommes Frites, Kartoffel- oder Fleischkroketten, Mozzarella-Bällchen, ...).



Das Zubehör, das mit den Lebensmitteln in Berührung kommen kann, ist aus Materialien gefertigt, die den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.

Garbehälter

- Bei Garvorgängen im Backofen können andere hochtemperaturbeständige Behälter verwendet werden.
- Für das Dampfgaren werden hingegen Metallbehälter empfohlen. Das Metall begünstigt eine bessere Wärmeverteilung auf alle Speisen.
- Eine Verformung der Metallbehälter während der Garvorgänge bei hoher Temperatur ist normal, doch sie nehmen nach Abkühlung wieder ihre ursprüngliche Form an.
- Dickere Keramiksteller erfordern mehr Wärme als andere Behälter. Daher könnte eine längere Garzeit erforderlich sein.

2.4 Beschreibung der Bedienelemente (Abb. B)



Drehknebel Menü (12)

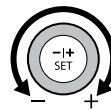
Navigations-

Ermöglicht die Auswahl in den verschiedenen Menüs und Untermenüs. Die entsprechende LED leuchtet während der Auswahl dauerhaft auf.



START/STOPP-Taste (13)

Ermöglicht das Bestätigen des Menüs und/oder der gewünschten Funktion (kurzer Druck) und das Starten oder Unterbrechen des Garvorgangs (langer Druck). Die entsprechende LED leuchtet bei laufendem Garvorgang dauerhaft auf und erlischt nach Beendigung des Garvorgangs.



Parameter-Drehknebel (14)

Ermöglicht die Auswahl der Gareinstellungen, die auf dem Display angezeigt werden.

Die entsprechende LED leuchtet während der Konfiguration auf.



SET-Taste (15)

Bestätigt den eingestellten Wert. Wenn sich der Backofen im Uhrenmodus befindet und mindestens 3 Sekunden lang gedrückt wird, wird das Einstellungs Menü angezeigt. Die entsprechende LED leuchtet bei laufendem Garvorgang auf und erlischt, wenn er beendet ist.

Beschreibung



DE

Display (16)

Das Display zeigt die Funktionen, Parameter und Garwerte an.

2.5 Beschreibung des Display (Abb. C)


Displaysymbole

| | Symbol | Bedeutung |
|----|--------|----------------------------------|
| 1 | | Menü Traditioneller Garvorgang |
| 2 | | Menü Garvorgang mit Dampf |
| 3 | | Menü Chef |
| 4 | | Zurück |
| 5 | | Grill |
| 6 | | Garen mit Umluft unten |
| 7 | | Mit Oberhitze + Unterhitze garen |
| 8 | | Garen mit Umluft |
| 9 | | Air-Fry (Luftfrittieren) |
| 10 | | Warm (Aufwärmen) |
| 11 | | Defrost (Auftauen) |
| 12 | | Kindersperre |




| | Symbol | Bedeutung |
|----|--------|--|
| 13 | | Alarm Wassertank leer |
| 14 | | Alarm Entkalkung |
| 15 | | Fleisch und Geflügel |
| 16 | | Fisch und Krustentiere |
| 17 | | Gemüse und Beilagen |
| 18 | | Kuchen und Gebäck |
| 19 | | Brot, Pizza und Backwaren |
| 20 | | Uhr |
| 21 | | Minutenzähler zur Beendigung des Garvorgangs |
| 22 | | Minutenzähler des programmierten Garvorgangs |
| 23 | | Vorheizstufe |
| 24 | | Start + Fortschrittsbalken |



Rezeptnummer (25)

Zeigt die Nummer an, die dem im Menü Chef  ausgewählten Rezept entspricht.



Uhrzeit und Minutenzähler (26)

Zeigt die Uhrzeit , die Garzeit  und den Minutenzähler für den programmierten Garvorgang an .

Temperatur (27)

Zeigt die Gartemperatur (in °C oder °F) an.

Prozentuale Dampf-/Gewichtsanzeige (28)

Zeigt den Prozentsatz (%) Dampf, der für das Dampfgaren verwendet wird,  oder das Gewicht (in kg oder lb) der Speisen in der Funktion Menü Chef an .

3 Gebrauch

3.1 Erster Gebrauch

- Einen Garvorgang von mindestens einer Stunde einstellen (siehe „3.2 Bedienung des Ofens (Abb. B - Abb. C).“).
- Den noch leeren Garraum auf die höchste Temperatur aufheizen, um eventuelle Rückstände des Herstellungsprozesses zu beseitigen.
- Während des Aufheizens des Gerätes den Raum lüften und sich dort nicht aufhalten.
- Während des Aufheizens kann das Gerät beim ersten Gebrauch aufgrund der Rückstände auf einigen Komponenten unangenehme Gerüche abgeben. Solche Gerüche verschwinden normalerweise nach dem ersten Aufheizen.

Gebrauch der Zubehörteile

Roste und Backbleche müssen in die seitlichen Schienen bis zum Anschlag eingesetzt werden.




Die Backbleche vor dem ersten Gebrauch reinigen, um eventuelle Rückstände des Herstellungsprozesses zu beseitigen.



3.2 Bedienung des Ofens (Abb. B - Abb. C).

Einstellen der Uhrzeit

Bei der ersten Verbindung oder nach einem Stromausfall erscheinen am Display die blinkende Uhrzeit **12:00** und das Uhrensymbol . Um einen beliebigen Garvorgang starten zu können, muss zunächst die Uhrzeit eingestellt werden.

- 1) Den rechten Drehknebel drehen, um die Uhrzeit auf den gewünschten Wert einzustellen.
- 2) Bestätigen Sie mit der SET-Taste.
- 3) Den Vorgang wiederholen, um die Minuten einzustellen und die gewählte Uhrzeit zu bestätigen.



Um die aktuelle Uhrzeit und/oder das Anzeigeformat (12h/24h) zu ändern, siehe „3.3 Menü Einstellungen“.

Auswahl des Menüs und der Garfunktionen

Um den Ofen in Betrieb zu nehmen, muss das gewünschte Menü und anhand dieser Auswahl die Garfunktion ausgewählt werden.



Menü Traditioneller Garvorgang



Menü Garvorgang mit Dampf



Menü Chef



Zurück zum Menü oder zur vorherigen Anzeige











Zur Auswahl des Menüs und der gewünschten Funktion:

- 1) Den rechten Drehknebel drehen, um das gewünschte Menü auszuwählen.
- 2) Mit der START-/STOPP-Taste bestätigen.
- 3) Den linken Drehknebel drehen, um durch die im ausgewählten Menü verfügbaren Funktionen zu blättern.
- 4) Wenn die Gareinstellungen nicht geändert werden soll, den Vorgang mit der START-/STOPP-Taste starten.

DE



Gebrauch

| Menü | Funktion | Beschreibung |
|-------------------|--|--|
| KLASSISCHE GARUNG |  Oberhitze + Unterhitze | Klassischer Garvorgang, geeignet für die Zubereitung einer Speise nach der anderen. Ideal zum Garen von Braten, fettem Fleisch, Brot, gedecktem Kuchen. |
| |  Umluft | Intensives und gleichmäßiges Garen. Ideal für Kekse, Kuchen und Garvorgänge auf mehreren Ebenen. |
| |  Grill | Ermöglicht es, ausgezeichnete Grill- und Gratinier-Ergebnisse zu erzielen. Die Verwendung am Ende des Garvorgangs verleiht der Speise eine gleichmäßige Bräunung. |
| |  Untere Umluft | Die Wärme kommt nur vom Boden des Garraums. Ideal für süßes oder salziges Gebäck, Mürbeteigkuchen und Pizzen. |
| |  Air-Fry | Zum Braten mit wenig oder ohne Öl. Für die Zubereitung wird die Verwendung des entsprechenden perforierten Backblechs empfohlen. |
| |  Warm | Zum Erwärmen oder Warmhalten von Speisen. |
| |  Defrost | Geeignet zum Auftauen von Tiefkühlkost. |
| DAMPFGAREN |  Nur Dampf | Nur Dampfgaren (100 %) ideal für Fisch, Gemüse, Huhn, Reis, Kartoffeln und Gebäck. Bei niedriger Temperatur kann diese Funktion verwendet werden, um Teige aufgehen zu lassen. Für die Zubereitung wird die Verwendung des entsprechenden perforierten Backblechs empfohlen. |
| |  Umluft + Dampf | Kombiniertes Garen mit Umluft und Dampf (Dampfstufe einstellbar von 20-70 %). |
| |  Grill Umluft + Dampf | Kombiniertes Garen mit Grill mit Umluft und Dampf (Dampfstufe einstellbar von 20-70 %). |

Nach Auswahl der Garfunktion können Sie, falls gewünscht, die Werte für Temperatur, Garzeit und programmiertes Garen einstellen (siehe folgende Seiten).

Gebrauch





Im Menü Chef können für jede Lebensmittelkategorie verschiedene Rezepte ausgewählt werden.

i Die Rezepte wurden von den Köchen von Smeg kreiert, um die beliebtesten Gerichte in kürzerer Zeit zuzubereiten. Durch Auswahl der Art und des Gewichts der Speise wählt das Gerät die geeignetste Funktion, Zeit und Temperatur aus.

i Geringfügige Zeitabweichungen sind je nach verwendeten Zutaten oder Garzubehör sowie dem gewünschten Bräunungsgrad möglich. Es wird empfohlen, die Lebensmittel immer am Ende des voreingestellten Garvorgangs zu überprüfen.







- 1) Wählen Sie das Menü und die gewünschte Lebensmittelkategorie.
- 2) Den linken Drehknebel drehen, um die gewünschte Option auszuwählen. Die Rezeptanzeige **P** blinkt.
- 3) Wenn die Gareinstellungen nicht geändert werden soll, den Vorgang mit der START-/STOPP-Taste starten.
- 4) Wenn Sie das bereits begonnene Garrezept ändern möchten:
- 5) Die SET-Taste drücken. Die Anzeige **P** blinkt.
- 6) Den linken Drehknebel drehen, um ein neues Rezept zu wählen.
- 7) Bestätigen Sie mit der START-/STOPP-Taste oder warten Sie 5 Sekunden auf automatische Bestätigung.

DE

| Menü | Kategorie | Rezepte | | Zubehör | Schiene von unten nach oben |
|------|---|---------|----------------------------|--|-----------------------------------|
| CHEF |  Fleisch und Geflügel | P01 | Spareribs |  Emailliertes Backblech | 1 |
| | | P02 | Bratwurst | Gelochtes Backblech | 2 |
| | | P03 | Schweinebraten | Emailliertes Backblech | 1 |
| | | P04 | Roastbeef | Emailliertes Backblech | 1 |
| | | P05 | Gebratene Ente, in Stücken |  Emailliertes Backblech | 1 |
| | | P06 | Ganzes Brathähnchen |  Emailliertes Backblech | 1 |
| | | P07 | Chicken Nuggets | Gelochtes Backblech | 1 |














Gebrauch

| Menü | Kategorie | Rezepte | Zubehör | Schiene von unten nach oben |
|------|---|--|--|-----------------------------------|
| CHEF |  Fisch und Krustentiere | P08 Lachs-Filet/Scheibe |  Gelochtes Backblech aus Edelstahl | 2 |
| | | P09 Ganzer Fisch |  Emailliertes Backblech | 1 |
| | | P10 Gratiniertes Kabeljau | Gelochtes Backblech | 1 |
| | | P11 Dorade/ Wolfsbarsch in Folie | Emailliertes Backblech | 1 |
| | | P12 Tintenfische/ Pfeilkalmare/ Tintenfische |  Gelochtes Backblech aus Edelstahl | 2 |
| | | P13 Jakobsmuscheln/ Miesmuscheln gratiniert | Gelochtes Backblech | 2 |
| | | P14 Panierte Krabben | Gelochtes Backblech | 2 |
| |  Gemüse und Beilagen | P15 Bratkartoffeln | Emailliertes Backblech | 1 |
| | | P16 Gratiniertes Gemüse | Emailliertes Backblech | 1 |
| | | P17 Gegrilltes gemischtes Gemüse | Gelochtes Backblech | 1 |
| | | P18 Gefülltes Gemüse |  Emailliertes Backblech | 1 |
| | | P19 Pommes frites/ Kartoffelkroketten, tiefgefroren | Gelochtes Backblech | 2 |

Gebrauch



DE

| Menü | Kategorie | Rezepte | Zubehör | Schiene von unten nach oben |
|------|---|--|--|-----------------------------------|
| CHEF |  Kuchen und Gebäck | P20 Schokokuchen |  Formen auf gelochtem Backblech | 1 |
| | | P21 Apfelkuchen | Kuchenform auf Rost | 1 |
| | | P22 Mürbeteigkuchen | Kuchenform auf Rost | 1 |
| | | P23 Biskuit |  Kuchenform auf Rost | 1 |
| | | P24 Käsekuchen | Kuchenform auf Rost | 1 |
| | | P25 Muffins/Cupcakes |  Formen auf gelochtem Backblech | 1 |
| |  Brot, Pizza und Backwaren | P26 Plätzchen/Kekse | Emailliertes Backblech | 1 |
| | | P27 Aufgehen von Teigen |  Schüssel auf dem Ofenboden | 1 |
| | | P28 Pizza auf Backblech | Emailliertes Backblech | 1 |
| | | P29 Lasagne/Nudelauf |  Emailliertes Backblech | 1 |
| | | P30 Kartoffel-Gnocchi/chinesische Ravioli |  Gelochtes Backblech aus Edelstahl | 2 |
| | | P31 Sauerteigbrot |  Emailliertes Backblech | 1 |
| | | P32 Focaccia |  Emailliertes Backblech | 1 |
| | | P33 Gemüseauflauf |  Kuchenform auf Rost | 1 |


Nach Auswahl des Rezepts ist es möglich, das eingestellte Gewicht zu ändern (siehe „Gewichtsänderung“) und, falls gewünscht, eine programmierte Startzeit auszuwählen (siehe „Einstellen des programmierten Garvorgangs“). Die Garzeit wird je nach ausgewähltem Gewicht automatisch berechnet, kann aber beliebig geändert werden (siehe „Einstellen des programmierten Garvorgangs“).



Gebrauch

Abänderung der Gartemperatur



Einstellung im Chef-Menü nicht verfügbar 

Vor Start der Funktion:

- 1) Das gewünschte Menü und die Funktion auswählen.
- 2) Den rechten Drehknebel drehen, um den Temperaturwert zu erhöhen oder zu verringern (die Gradanzeige blinkt).
- 3) Die START/STOPP-Taste drücken, um die Funktion zu starten.


Während des Garvorgangs:

- 1) Die SET-Taste drücken.
- 2) Den rechten Drehknebel drehen, um den Temperaturwert zu erhöhen oder zu verringern (die Gradanzeige blinkt).
- 3) Mit der START/STOPP-Taste bestätigen oder 5 Sekunden warten, bis der Garvorgang mit den neuen eingestellten Werten automatisch wieder aufgenommen wird (die Gradanzeige hört auf zu blinken).

Einstellen der Gardauer



Einstellung im Chef-Menü nicht verfügbar 

- 1) Die SET-Taste drücken, bis  das Symbol des Minutenzählers blinkt.
- 2) Den rechten Drehknebel drehen, um die Gardauer abzuändern.
- 3) Mit der START-/STOPP-Taste bestätigen. Wenn die Gardauer auf die laufende Funktion geändert wird, folgen Sie den Anweisungen oben, um die neuen Werte einzustellen, und warten Sie 5 Sekunden, bis der Garvorgang automatisch mit den neuen eingestellten Werten fortgesetzt wird.

Der Ablauf der eingestellten Garzeit wird durch das progressive Erlöschen der Fortschrittsleiste signalisiert.





Einstellen des programmierten Garvorgangs

Mit dem programmierten Garvorgang kann ein zeitgesteuerter Garvorgang zu einer vom Benutzer festgelegten Uhrzeit beendet werden. Abhängig von der vom Benutzer eingestellten Dauer und der ausgewählten Garzeit programmiert das Gerät automatisch den Beginn des Garvorgangs.

i In der für das Ende des Garvorgangs vorgesehenen Uhrzeit sind bereits die Minuten berechnet, die für die Vorheizstufe erforderlich sind.

- 1) Die SET-Taste drücken, bis das Symbol des programmierten Garvorgangs blinkt.
- 2) Den rechten Drehknebel drehen, um die Uhrzeit des Ende des Garvorgangs einzustellen.
- 3) Mit der START-/STOPP-Taste bestätigen. Das Gerät ist im Wartezustand bis zur voreingestellten Uhrzeit des Beginns des Garvorgangs.

• Es ist nicht möglich, das Ende der Garzeit zu programmieren, ohne vorher die Dauer einzustellen.

• Es ist nicht möglich, eine programmierte Garzeit einzustellen, wenn der Garvorgang bereits begonnen hat.

Zum Abbrechen des programmierten Garvorgangs:

- 1) Die SET-Taste drücken, bis das Symbol des programmierten Garvorgangs blinkt.
- 2) Den rechten Drehknebel gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis die aktuelle Uhrzeit erreicht ist, und den programmierten Garvorgang auf Null zu stellen.
- 3) Mit der START-/STOPP-Taste bestätigen.

Änderung der Dampfmenge

i Einstellen nur im Menü Dampfgaren möglich

Bei den Kombi-Garfunktionen (Umluft und Grill) kann die Dampfmenge von mindestens 20 % bis maximal 70 % eingestellt werden:


- 1) Die SET-Taste drücken, bis die Anzeige des Prozentsatzes % blinkt.
- 2) Den rechten Drehknebel drehen, um die gewünschte Dampfmenge zu erhöhen oder zu verringern.
- 3) Mit der START-/STOPP-Taste bestätigen. Wenn die Dampfmenge bei laufender Funktion geändert wird, folgen Sie den Anweisungen oben, um die neuen Werte einzustellen, und warten Sie 5 Sekunden, bis der Garvorgang automatisch mit den neuen eingestellten Werten fortgesetzt wird.



Gebrauch


Gewichtsänderung




Einstellen nur im Menü Chef möglich 

- 1) Drücken Sie die SET-Taste, bis die blinkende Gewichtseinheit (kg/lb) angezeigt wird.
- 2) Den rechten Drehknebel drehen, um das eingestellte Gewicht zu ändern (die Garzeit wird automatisch aktualisiert).
- 3) Mit der START-/STOPP-Taste bestätigen. Wenn das Gewicht bei laufender Funktion geändert wird, folgen Sie den Anweisungen oben, um die neuen Werte einzustellen, und warten Sie 5 Sekunden, bis der Garvorgang automatisch mit den neuen eingestellten Werten fortgesetzt wird.

Vorheizphase

Dem Garvorgang geht immer eine Vorheizphase  voraus, die es dem Gerät ermöglicht, die für den Garvorgang geeignete Temperatur schnell zu erreichen.

Während dieser Phase leuchtet die Anzeige  auf und es wird das fortschreitende Erreichen der Temperatur angezeigt.



Sofern im Rezept nicht anders angegeben, sollten während der Aufheizphase keine Speisen in den Garraum eingeführt werden.

Am Ende der Vorheizphase ertönt ein akustisches Signal, um den Übergang in die Garphase anzuzeigen, was durch Drücken der START/STOPP-TASTE oder durch Backen des Gerichts bestätigt werden muss.



Wenn ein Minutenzähler für den Garvorgang eingestellt wurde, beginnt der Countdown automatisch, sobald das Ende der Vorheizphase bestätigt wurde.



Den Garvorgang starten

- 1) Die Tür öffnen.
- 2) Die zu garende Speise in den Garraum geben.
- 3) Die Tür schließen. Der Garvorgang startet automatisch und die Anzeige erlischt.



Steht die zu garende Speise bereits im Garraum, muss die START/STOPP-Taste (13) auch nach dem Vorheizen gedrückt werden, um den Garvorgang zu starten.

Ende des Garvorgangs

Wurde eine Garzeit eingestellt, endet diese automatisch. Am Display erscheint die Anzeige **End**, das Symbol des Minutenzählers blinkt und es ertönt ein akustisches Signal, das mit der START/STOPP-Taste abgeschaltet werden kann.

Um den Garvorgang manuell zu beenden und zur Anzeige der Uhr zurückzukehren, halten Sie die START/STOPP-Taste mindestens 3 Sekunden lang gedrückt.

Restwärme

Wenn am Ende des Gebrauchs der Garraum noch warm ist, wird auf dem Display die Anzeige für die Restwärme angezeigt.



Das angezeigte Niveau wird automatisch abgesenkt, wenn die Temperatur sinkt, bis es schließlich erlischt.

Befüllen des Dampfgartanks (Abb. D)



Der Wassermangel im Tank wird durch die blinkende Kontrollleuchte angezeigt.

- 1) Den Entriegelungsknopf über dem Deckel drücken und zum Öffnen herausziehen.
- 2) Den Griff anheben und den Tank herausziehen.
- 3) Die linke Befüllungskammer mit Wasser füllen, bis der auf dem Tank angegebene MAX Füllstand erreicht ist.



Frisches, nicht zu kalkhaltiges Leitungswasser, enthärtetes Wasser oder Mineralwasser ohne Kohlensäure verwenden.



Kein destilliertes Wasser, Leitungswasser mit hohem Chlidgehalt (> 40 mg/l) oder andere Flüssigkeiten verwenden.

- 4) Setzen Sie den Tank in den Garraum ein und schließen Sie den Deckel.
- 5) Am Ende des Vorgangs bestätigen Sie mit der START/STOPP-Taste.



Achtung

Füllen Sie das Fach, das ausschließlich zum Entleeren von Wasser (oder anderen Flüssigkeiten) im Tank verwendet wird, auf der rechten Seite nicht auf.



Gebrauch



Wenn der Wassertank während eines Dampfgarens leer ist, stoppt der Garvorgang und wartet maximal 5 Minuten.

Nach Erhalt der Bestätigung, dass der Tank wieder gefüllt ist, wird der Garvorgang fortgesetzt.

Wenn am Ende der maximalen Wartezeit von 5 Minuten der Wassertank nicht gefüllt ist, gart das Gerät weiterhin ohne Dampf oder bei reiner Dampffunktion wird der Garvorgang beendet.

3.3 Menü Einstellungen




Der Zugriff auf das Menü Einstellungen ist nur mit dem Ofen im Uhrenmodus möglich.

- 1) Die Taste Menü SET mindestens 3 Sekunden lang drücken.
- 2) Den linken Drehknebel drehen, um durch die Menüpunkte zu blättern.
- 3) Den rechten Drehknebel drehen, um den gewünschten Wert einzustellen, und mit der SET-Taste bestätigen.
- 4) Die SET-Taste mindestens 3 Sekunden lang drücken, um die Konfiguration zu speichern und das Menü zu verlassen.



Kindersperre

Ermöglicht dem Gerät, die Bedienelemente zu sperren (On).

Ist diese Funktion aktiviert, leuchtet im Display das Symbol  auf.



Zum Deaktivieren der Funktion kehren Sie zum Menü Einstellungen zurück und wählen Sie OFF.



Bedientöne

Schaltet die Töne des Backofens ein (On) oder aus (OFF).




Uhrzeit-Format

Stellt die Anzeige der Uhrzeit im 12- (12H) oder 24- (24H) Stunden-Format ein.



Die Funktion Format Uhrzeit ist werkseitig auf 24h eingestellt.

Änderung der Uhrzeit:

- 1) Das Uhrensymbol  erscheint auf dem Display und die Uhrzeit beginnt zu blinken.
- 2) Den rechten Drehknebel bis zum gewünschten Wert drehen.
- 3) Bestätigen Sie mit der SET-Taste.
- 4) Diesen Vorgang für die Minuten wiederholen.



Die eingestellte Uhrzeit kann immer geändert werden, indem man auf das Menü Einstellungen zugreift und den linken Drehknebel so lange dreht, bis die blinkende Uhrzeit am Display erscheint.



unit Einstellen der Maßeinheit

Stellt die Maßeinheit der Temperatur und des Gewichts (für das Menü Chef) gemäß der folgenden Tabelle ein:

| Wert | Temperatur | Gewicht |
|------|------------|---------|
| EU | °C | Kg |
| US | °F | lb |

brl Display-Helligkeit

Ermöglicht die Auswahl der Helligkeit des Displays gemäß der folgenden Tabelle:

| Wert | Display-Helligkeit |
|------|--------------------|
| 1 | 25 % |
| 2 | 35 % |
| 3 | 50 % |
| 4 | 70 % |
| 5 | 90 % |



Die Funktion Display-Helligkeit ist werkseitig auf 5 eingestellt.

ELCD ECO-Funktion des Displays

Wenn aktiviert (On), können Sie die Helligkeit des Displays automatisch verringern, wenn sich der Backofen im Uhrmodus befindet.



Es hat keine Wirkung, wenn die Helligkeit des Displays bereits auf 1 eingestellt ist.

hArD Wasserhärtegrad

Ermöglicht es, den Wasserhärtegrad einzustellen, um das Verfahren der Entkalkung zu optimieren.



Die Funktion Wasserhärte ist werkseitig auf die mittlere Stufe 3 eingestellt.

Je nach eingestelltem Wasserhärtegrad erscheint die Aufforderung, den Entkalkungszyklus zu starten, mit einer anderen Häufigkeit.

Die Anzahl der Betriebsstunden der Dampffunktionen, nach deren Ablauf die Entkalkung angefordert wird, ist wie folgt:

| Wert | Stunden |
|------|---------|
| 1 | 18 |
| 2 | 12 |
| 3 | 9 |
| 4 | 6 |
| 5 | 4 |

deSC Entkalkung

Wenn aktiviert (On), ermöglicht sie den Start des Entkalkungszyklus (siehe „4.1 Entkalkung (Abb. E)“).



SHO Funktion Demo Showroom (nur für Aussteller)

Wenn aktiviert (On), ermöglicht sie es dem Gerät, die Heizelemente zu deaktivieren und einen Demo-Modus der Bedienblende zu starten.

Um das Gerät für den normalen Betrieb zu verwenden, muss dieser Modus deaktiviert (OFF) werden.



Reinigung und Wartung

4 Reinigung und Wartung

Die Betriebsanleitung enthält entsprechende Reinigungs-, Wartungs- und Bedienungshinweise, die vom Hersteller dem Kunden empfohlen werden. Jeder andere Eingriff muss von einem Vertreter eines autorisierten Dienstes durchgeführt werden.

Vor der Reinigung IMMER den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät auskühlen lassen.



Achtung

- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.
- Bei der Reinigung von Stahlteilen oder Metallflächen keine chlor-, ammoniak- oder bleichmittelhaltige Produkte verwenden.
- Keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel verwenden.
- Keine raue oder scheuernde Materialien bzw. scharfkantige Metallschaber verwenden.
- Die Komponenten, Werkzeuge und Zubehörteile nach jedem Gebrauch regelmäßig reinigen.

Reinigung der Oberflächen

Um die Oberflächen in bestem Zustand zu erhalten, sollten sie, nach Auskühlung, nach jedem Gebrauch regelmäßig gereinigt werden.

Tägliche Reinigung

Immer nur spezifische und nicht scheuernde Produkte verwenden, die keine säurehaltigen Substanzen auf Chlorbasis enthalten.

Das Produkt auf einen feuchten Lappen geben und auf die Flächen auftragen. Sorgfältig abspülen und mit einem weichen Lappen oder einem Mikrofasertuch abtrocknen.

Flecken oder Speiserückstände

Auf keinen Fall Putzschwämme aus Metall oder scharfe Schaber verwenden, da sie die Oberflächen beschädigen können.

Normale und nicht scheuernde Reinigungsprodukte und gegebenenfalls Materialien aus Holz oder Kunststoff verwenden. Sorgfältig abspülen und mit einem weichen Lappen oder einem Mikrofasertuch abtrocknen.

Keine Speisereste auf Zuckerbasis im Gerät antrocknen lassen (z. B. Marmelade), da sie die emaillierte Beschichtung im Geräteinneren beschädigen können.



Reinigung des Zubehörs

Reinigen Sie alle Zubehörteile in warmem Seifenwasser mit einem weichen Schwamm oder einem weichen Tuch. Nachspülen und gründlich trocknen. Keine scheuernden Reinigungsmittel, Metallschwämme oder Metallwerkzeuge zur Reinigung des Zubehörs verwenden, da diese die Oberflächen beschädigen können.

Zur Verlängerung der Lebensdauer des Zubehörs wird davon abgeraten, es in der Spülmaschine zu reinigen.

Reinigung der Türverglasung

Es empfiehlt sich, die Türverglasung stets sauber zu halten. Saugfähiges Küchenpapier verwenden. Hartnäckiger Schmutz kann mit einem feuchten Schwamm und einem handelsüblichen Reiniger entfernt werden.

Reinigung des Garraums

Der Garraum wird optimal erhalten, wenn er bei abgekühltem Gerät regelmäßig gereinigt wird.

Vermeiden, dass Speisereste im Inneren des Garraums antrocknen, da diese die emaillierte Beschichtung beschädigen können.

Die Schienen zur Positionierung können ausgebaut werden, um die Reinigung zu erleichtern.

Es genügt, den Rahmen vorsichtig zu ziehen, um sie von den seitlichen Befestigungen zu lösen. Danach einfach wieder in die Seitensitze mit leichten Druck einsetzen.

Verwendung der Dampffunktion für die erweiterte Reinigung

Die Dampffunktion kann verwendet werden, um Schmutzrückstände zu erweichen und die Entfernung zu vereinfachen.

Vor dem Start der Funktion wird empfohlen, eine Mischung aus Wasser und Geschirrspülmittel auf die Seitenwände des Garraums zu sprühen.

- 1) Die Funktion Nur Dampf im entsprechenden Menü Dampfgaren auswählen.
- 2) Stellen Sie die Temperaturparameter auf 100 °C und die Dauer auf 18 Minuten ein.
- 3) Starten Sie die Funktion mit der START-STOPP-Taste, drücken Sie am Ende der Vorwärmphase erneut die START-STOPP-TASTE.
- 4) Nach Beendigung der Funktion öffnen Sie die Tür und verwenden Sie ein Mikrofasertuch, um die Reinigung des Garraums abzuschließen.

Trocknen

Beim Garen der Speisen wird im Inneren des Garraums Feuchtigkeit erzeugt. Dabei handelt es sich um eine vollkommen normale Erscheinung, die den korrekten Betrieb des Gerätes nicht beeinträchtigt.


Am Ende eines jeden Garvorgangs:


- 1) Das Gerät auskühlen lassen.
- 2) Eventuelle Verschmutzungen im Garraum entfernen.
- 3) Den Garraum mit einem weichen Tuch trocknen.
- 4) Die Tür so lange offen lassen, bis der Garraum vollkommen trocken ist.



Reinigung und Wartung

4.1 Entkalkung (Abb. E)

Jedes Mal, wenn das Symbol auf dem Display  leuchtet, wird dringend empfohlen, den Dampferzeuger zu entkalken.

Jedes Mal, wenn das blinkende Symbol  auf dem Display erscheint, bedeutet dies, dass die Entkalkung des Dampferzeugers obligatorisch ist und die Auswahl anderer Dampfgarvorgänge nicht erlaubt ist, bis sie abgeschlossen ist.



Die Häufigkeit, mit der die Entkalkung angefordert wird, hängt vom eingestellten Wasserhärtegrad ab (siehe „3.3 Menü Einstellungen“).





Wenn dies für angemessen erachtet wird, kann der Entkalkungszyklus immer auch früher durchgeführt werden.



Achtung

Das Vorkommen von Kalk, das auf eine nicht durchgeführte Entkalkung zurückzuführen ist, kann im Laufe der Zeit den Betrieb des Gerätes beeinträchtigen.

- 1) Um auf die Entkalkungsfunktion zuzugreifen, greifen Sie auf das Menü Einstellungen zu (siehe „3.3 Menü Einstellungen“).
- 2) Den linken Drehknebel drehen, bis im Display die Anzeige  erscheint.

- 3) Den rechten Drehknebel drehen, um die Funktion  zu aktivieren, und mit der SET-Taste bestätigen, um den Entkalkungszyklus zu starten.
- 4) Zum Abbrechen der Entkalkung die START/STOPP-Taste mindestens für 3 s drücken.



Achtung

Nach dem Start kann der Entkalkungszyklus nur bis zum Ende der ersten Phase der Befüllung des Tanks mit Entkalkungslösung unterbrochen werden (siehe nächster Abschnitt St2). Danach unterbindet das Gerät die Ausführung eines jeden Programms, bis der Entkalkungsvorgang abgeschlossen ist. Der Vorgang dauert circa 40 Minuten.



Es ist notwendig, sich für die gesamte Dauer des Entkalkungszyklus in der Nähe des Gerätes aufzuhalten, da der Benutzer möglicherweise eingreifen muss, z. B. eine erneute Befüllung des Tanks.



Der Zyklus besteht aus 6 Schritten, die durch das progressive Erlöschen der Fortschrittsleiste (24) und die Anzeigen am Display St1, St2, ... signalisiert werden.



Ableitung des Restwassers (St1)

- 1) Das Gerät führt die Restwasser-Entleerung durch, die in das Abflussfach rechts eingeleitet wird.
- 2) Den Entriegelungsknopf über dem Deckel drücken und zum Öffnen herausziehen.
- 3) Den Griff anheben, den Tank herausziehen und leeren.



Achtung

Das Wasser kann sehr heiß sein.

Wassertankbefüllung Entkalkungslösung (St2)

mit

- 1) Die linke Befüllungskammer mit einer Lösung aus Wasser und Entkalkungsmittel in den vom Hersteller empfohlenen Dosen befüllen.



Achtung

Das Abflussfach rechts nicht auffüllen.



Frisches, nicht zu kalkhaltiges Leitungswasser, enthärtetes Wasser oder Mineralwasser ohne Kohlensäure verwenden.



Kein destilliertes Wasser, Leitungswasser mit hohem Chloridgehalt (> 40 mg/l) oder andere Flüssigkeiten verwenden.

- 2) Setzen Sie den Tank in den Garraum ein und schließen Sie den Deckel.



Ab diesem Zeitpunkt kann der Entkalkungsvorgang nicht mehr abgebrochen werden.

Start der Entkalkungsfunktion (St3)

- 1) Zur Bestätigung des Vorgangs die SET-Taste drücken.
- 2) DasGerätstartetdenReinigungsvorgang des Dampferzeugers, im Display wird die Gesamtdauer des Vorgangs angezeigt.



Während der Entkalkung macht das Gerät einige Pausen, damit das Entkalkungsmittel effektiv wirken kann. Das Zyklusende abwarten.

Die Entkalkungslösung (St4) ablassen

- 1) Nach Beendung des Reinigungsvorgangs entleert das Gerät die restliche Entkalkungslösung in das Abflussfach des Tanks.
- 2) Den Tank herausziehen und die Entkalkungslösung ausschütten.



Achtung

Die Entkalkungslösung könnte noch heiß sein.



Reinigung und Wartung

Befüllen des Tanks mit sauberem Wasser (St5)

- 1) Den Tank reinigen und die linke Befüllungskammer mit sauberem Wasser befüllen, bis der MAX Füllstand erreicht ist.
- 2) Setzen Sie den Tank in den Garraum ein und schließen Sie den Deckel.
- 3) Zur Bestätigung des Vorgangs die SET-Taste drücken.

Spülen des Wasserkreislaufs (St6)

- 1) DasGerätstartetdenReinigungsvorgang des Wasserkreislaufs, im Display wird die Gesamtdauer des Vorgangs angezeigt.
- 2) Am Ende des Spülvorgangs erscheint am Display die Anzeige **End** und ein akustisches Signal wird ausgelöst.
- 3) Die START/STOPP-Taste mindestens 3 Sekunden lang drücken, um die Entkalkungsfunktion zu verlassen.

Wartung der Dichtung

Die Dichtung muss weich und elastisch sein. Zur Reinigung der Dichtung nicht scheuernde Schwämme und lauwarmes Wasser benutzen.

Auswechseln der Backofenlampe



Achtung

- Die Stromzufuhr des Gerätes unterbrechen.
- Schutzhandschuhe verwenden.
- Das Gerät auskühlen lassen.

- 1) Alle Zubehörteile im Inneren des Garraums ausbauen.
- 2) Die Schutzabdeckung der Lampe abschrauben.



Es muss darauf geachtet werden, die Beschichtung der Garraumwand nicht zu kratzen.

- 3) Die Lampe ausschrauben und entfernen.
- 4) Nach dem Austausch der Lampe die Schutzabdeckung wieder anschrauben.

Was tun, wenn...

DE

| Problem | Mögliche Ursachen | Lösung |
|--|---|--|
| Der Backofen schaltet sich nicht ein. | Der Netzstecker ist nicht richtig in die Steckdose eingesteckt. | Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker richtig in der Steckdose eingesteckt ist. |
| | Das Netzkabel ist defekt. | DentechnischenKundendienst vor Ort kontaktieren. |
| | Keine Stromversorgung | Sicherstellen, dass der Strom ordnungsgemäß funktioniert. Wenn das Problem nicht behoben wird, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker. |
| Das Display schaltet sich nicht ein. | Der Netzstecker ist nicht richtig in die Steckdose eingesteckt. | Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker richtig in der Steckdose eingesteckt ist. |
| | Möglicher Ausfall der elektronischen Karte. | DentechnischenKundendienst vor Ort kontaktieren. |
| Die Backofenlampe leuchtet nicht. | Der Netzstecker ist nicht richtig in die Steckdose eingesteckt. | Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker richtig in der Steckdose eingesteckt ist. |
| | Möglicher Ausfall der Backofenlampe oder des Backofensensors. | Austausch der Backofenlampe (siehe „4 Reinigung und Wartung“). Wenn das Problem nicht behoben werden kann, muss der technische Kundendienst vor Ort kontaktiert werden. |
| Der Garvorgang startet nicht. | Keine Bestätigung nach Vorheizen (☰ leuchtet). | Stellen Sie sicher, dass Sie nach dem Vorheizen den Übergang zur Garphase bestätigen (siehe „3.2 Bedienung des Ofens (Abb. B - Abb. C).“). |
| | Die Backofentür ist nicht richtig geschlossen. | Vergewissern Sie sich, dass die Backofentür richtig geschlossen ist. |
| | Mögliche Störung des Türsensors des Backofens. | DentechnischenKundendienst vor Ort kontaktieren. |

Was tun, wenn...

| Problem | Mögliche Ursachen | Lösung |
|--|--|--|
| Der Garvorgang ist gestartet, aber der Backofen wird nicht heiß. | Die Backofentür ist nicht richtig geschlossen. | Vergewissern Sie sich, dass die Backofentür richtig geschlossen ist. |
| | Möglicher Ausfall der Heizelemente oder des Backofentürsensors. | Den technischen Kundendienst vor Ort kontaktieren. |
| | Die Funktion Showroom für Aussteller wurde versehentlich aktiviert. | Sicherstellen, dass die Funktion Showroom deaktiviert ist (siehe „3.3 Menü Einstellungen“). |
| Auch nach dem Ausschalten des Gerätes ist das Geräusch des Gebläses zu hören. | Das Gebläse läuft weiter, um das Gerät zu kühlen, bis die Innentemperatur ausreichend niedrig ist. | Abwarten, dass die zum Abkühlen des Gerätes erforderliche Zeit abgelaufen ist. Wenn sich das Gebläse nach dieser Zeit nicht ausschaltet, muss der technische Kundendienst vor Ort kontaktiert werden. |
| Während des Betriebs tritt warme Luft über der Backofentür aus. | Während des Betriebs ist es normal, dass warme Luft von oben austritt, um das Gerät zu kühlen. | Warten Sie, bis sich das Gerät normal abgekühlt hat. Wenn die Warmluft weiterhin austritt oder aus anderen Teilen des Ofens austritt, muss der technische Kundendienst vor Ort kontaktiert werden. |
| Während des Betriebs riecht es verbrannt. | Beim ersten Gebrauch kann es vorkommen, dass Sie einen Brandgeruch wahrnehmen. | Stellen Sie sicher, dass Sie die Anweisungen für die erste Verwendung des Gerätes befolgt haben (siehe „3.1 Erster Gebrauch“). |
| | Mögliche Speisereste im Inneren des Gerätes in Kontakt mit den Heizelementen. | Achten Sie darauf, die Anweisungen zur Reinigung und Wartung des Gerätes korrekt zu befolgen (siehe „4 Reinigung und Wartung“). |

Was tun, wenn...

DE

| Problem | Mögliche Ursachen | Lösung |
|---|---|--|
| Der Backofen erzeugt keinen Dampf. | Der Wassertank wurde nicht richtig in den Garraum eingesetzt. | Versichern Sie sich, dass der Wassertank korrekt in den Garraum eingesetzt wurde. |
| | Der Wassertank ist leer oder nicht ausreichend gefüllt ( blinkender Alarm). | Den Tank mit Wasser füllen, bis der auf dem Tank angegebene MAX Füllstand erreicht ist. |
| | Der Wassertank in der Befüllungskammer wurde nicht befüllt. | Stellen Sie sicher, dass der Tank in der dafür vorgesehenen Befüllungskammer auf der linken Seite ordnungsgemäß mit Wasser gefüllt wurde. |
| | Das Gerät muss entkalkt werden ( blinkender Alarm). | Entkalkungszyklus durchführen (siehe „4.1 Entkalkung (Abb. E)“). |
| Während des Betriebs bleibt der Alarm Wasserbehälter leer  aktiv, obwohl der Wasserbehälter aufgefüllt und korrekt im Garraum positioniert wurde. | Mögliche Störung des Dampferzeugers. | Den technischen Kundendienst vor Ort kontaktieren. |
| | Wenn der Alarm nach Bestätigung weiterhin bestehen bleibt, ist es ratsam, das Wasser manuell abzulassen und den Kreislauf zurückzusetzen. | Zum manuellen Ablass des Wassers ist auf die Funktion Entkalkung zuzugreifen und diese zu starten (siehe „4.1 Entkalkung (Abb. E)“). Während des ersten Schrittes, der von der Anzeige St1 am Display angezeigt wird, führt das Gerät den Vorgang zur Beseitigung des Restwassers aus. Am Ende dieses Schrittes den Entkalkungszyklus abbrechen und die START/STOPP-Taste mindestens 3 Sekunden lang drücken. |

Was tun, wenn...

| Problem | Mögliche Ursachen | Lösung |
|---|--|---|
| Während des Betriebs tritt Dampf über die Backofentür aus. | Während des Betriebs ist es normal, dass Dampf von oben austritt, um das Gerät zu kühlen und den Dampfgarzyklus ordnungsgemäß zu regeln. | Warten Sie, bis sich das Gerät normal abgekühlt hat. Wenn weiterhin Dampf, auch aus anderen Teilen des Ofens austritt, muss der technische Kundendienst vor Ort kontaktiert werden. |
| Während des Betriebs tropft Wasser unter der Tür auf die Schiene. | Während des Betriebs kann es vorkommen, dass Lebensmittel mit hohem Feuchtigkeitsgehalt (wie Tiefkühlbrot) Kondenswasser bilden, das entlang der Innenfläche der Tür rutscht und auf die Schiene tropft. | Sollte es weiterhin zu übermäßiger Kondenswasserbildung kommen, muss der technische Kundendienst vor Ort kontaktiert werden. |
| | Die Ofentür wird während des Betriebs häufig geöffnet. | Die Ofentür während des Garvorgangs nicht zu häufig öffnen und schließen. |
| | Mögliche Dichtungsprobleme. | Den technischen Kundendienst vor Ort kontaktieren. |
| Der Wassertank passt nicht in den Garraum. | Der Wassertank wurde nicht in die richtige Richtung eingesetzt. | Sicherstellen, dass der Wassertank in die richtige Richtung eingesetzt wurde und die Tür geschlossen ist. |
| Im Display wird einer der folgenden Fehlercodes angezeigt: Err1 / Err2 / Err3 / Err4 / Err 5 | Möglicher interner Defekt. | Den technischen Kundendienst vor Ort kontaktieren. |



Falls das Problem nicht behoben wurde, oder andersartige Defekte auftreten, den Kundendienst vor Ort verständigen.

Informationen zur Entsorgung

GÜLTIG FÜR DEN DEUTSCHEN MARKT

Die folgenden Informationen zur Entsorgung ersetzen die Bestimmungen im Bedienungshandbuch mit Wirkung ab dem 01.01.2022

DE

- Ihre Pflichten als Endnutzer**



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden. Es darf somit nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Das Gerät kann z.B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (siehe unten zu deren Rücknahmepflichten in Deutschland) abgegeben werden.

Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts. Vor der Entsorgung des Altgeräts müssen alle nicht eingebauten Altbatterien und Altkumulatoren vom Altgerät getrennt werden. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten vom Altgerät zu entfernen.

- Hinweise zum Recycling**



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll, sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte.

- Rücknahmepflichten der Vertreiber**

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder diese gewerblich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Gerätes, ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe, unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind, (kleine Elektrogeräte) im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes verknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos. Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager und Versandflächen für Lebensmittel beinhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z.B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben möchte, ohne ein neues Gerät zu erwerben.



1 Waarschuwingen

Deze gebruiksaanwijzing is een belangrijk onderdeel van het apparaat en dient gedurende de volledige levensduur intact en op een eenvoudig te bereiken plaats te worden bewaard.

1.1 Gebruiksbestemming

De niet-inachtneming van de veiligheidswaarschuwingen en het niet lezen van de instructies voor de gecombineerde stoomoven kan leiden tot onjuist gebruik van het apparaat en daardoor persoonlijk letsel.

- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het is ontworpen. Niet-conform gebruik kan letsel veroorzaken.
- Het apparaat is niet ontworpen om te functioneren met externe kookwekkers of afstandsbedieningssystemen.
- Gebruik het apparaat in een gesloten ruimte en beschermd tegen weersinvloeden.
- Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen, zoals:
 - in de keuken van personeel in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - door gasten in hotels en motels en in residences;
 - in bed en breakfasts en agritoerisme;
 - andere vormen van gebruik, zoals in restaurants, bars en cafetaria's, zijn oneigenlijk.

1.2 Algemene veiligheidswaarschuwingen

Leef alle veiligheidsinstructies na voor een veilig gebruik van het apparaat:

- Het apparaat en de bereikbare delen ervan worden heel warm tijdens het gebruik en moeten buiten het bereik van kinderen worden gehouden. Raak geen verwarmingselementen aan tijdens het gebruik van het apparaat.
- Bescherm de handen met ovenwanten bij het hanteren van voedsel in de ovenruimte.
- Probeer geen vlammen/brand te doven met water: schakel het apparaat uit en bedek het vuur met een deksel of een brandwerende deken.
- Gebruik van dit apparaat door kinderen vanaf 8 jaar, personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring of kennis is alleen toegestaan onder toezicht en begeleiding van volwassenen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid.
- Laat kinderen niet spelen met het apparaat.
- Houd kinderen jonger dan 8 jaar die niet onder toezicht staan verwijderd van het apparaat en de voedingskabel.





Waarschuwingen

- Kinderen jonger dan 8 jaar mogen het apparaat tijdens de werking niet benaderen.
- Werkzaamheden voor reininging en onderhoud van het apparaat mogen niet worden uitgevoerd door kinderen die niet onder toezicht staan.
- Het kookproces moet altijd bewaakt worden. Een kort kookproces moet voortdurend bewaakt worden.
- Laat het apparaat niet onbeheerd tijdens bereidingen waarbij vetten en oliën vrijkomen die heet worden en vlam kunnen vatten.
- Wees heel voorzichtig.
- Giet geen water rechtstreeks op hete ovenschalen.
- Houd de deur dicht tijdens de bereiding.
- In geval van ingrepen op de etenswaren of aan het einde van de bereiding, de deur gedurende een aantal seconden 5 centimeter openen, het stoom laten ontsnappen en vervolgens de deur volledig openen.
- Het apparaat en de delen ervan worden heel warm tijdens het gebruik. Raak geen verwarmingselementen aan tijdens het gebruik van het apparaat.
- Laat het apparaat na gebruik afkoelen en raak de interne oppervlakken van de oven en de verwarmingselementen niet aan, deze kunnen erg heet zijn. Gevaar op verbranding of brandwonden!
- Plaats geen metalen en puntige voorwerpen (bestek of keukengerei) in de spleten van het apparaat.
- Na gebruik het apparaat uitschakelen.
- Ontvlambare materialen niet in de buurt van het apparaat gebruiken of bewaren.
- Gebruik geen spuitbussen in de buurt van het apparaat terwijl het werkt.
- Voer geen wijzigingen uit op het apparaat.
- Laat de installatie en technische interventies uitvoeren door gekwalificeerd personeel overeenkomstig de geldende normen.
- Probeer nooit om zelf het apparaat te repareren, zonder tussenkomst van een gekwalificeerde technicus.
- Trek nooit aan de kabel om de stekker uit het stopcontact te halen.



1.3 Waarschuwingen voor dit apparaat

- Gebruik geen schurende of bijtende middelen op de glazen onderdelen (bijv. poeders, vlekverwijderaars, metaalsponsjes) ruwe materialen of scherpe metalen krabbers, omdat deze het glas zouden kunnen krassen en versplinteren. Gebruik eventueel houten of plastic keukengerei.
- Ga niet op het apparaat zitten.
- Gebruik op de stalen delen of de delen waarvan het oppervlak met metalen afwerkingen werd behandeld (bijv. elektrolytische oxidatie, vernikkeling, verchroming) geen producten die chloor, ammoniak of bleekmiddel bevatten.
- Roosters en ovenschalen moeten in de zijgeleiders worden geplaatst tot ze niet verder kunnen.
- Reinig het apparaat niet met een stoomreiniger.
- Gebruik geen spuitbussen in de nabijheid van het apparaat.
- Zorg ervoor dat de openingen en de spleten voor de ventilatie en de warmteafvoer niet verstopt raken.
- Brandgevaar: laat geen voorwerpen in de ovenruimte achter.
- Gebruik het apparaat nooit om de ruimte te verwarmen.
- Gebruik geen plastic vaatwerk of houders om voedsel te bereiden.
- Plaats geen blikken of gesloten houders in de ovenruimte.
- Verwijder alle ovenschalen en roosters die tijdens de bereiding niet gebruikt worden uit de ovenruimte.
- Bedek de bodem van de ovenruimte niet met aluminiumfolie.
- Plaats geen pannen of ovenschalen rechtstreeks op de bodem van de ovenruimte.
- Bij gebruik van bakpapier dient u ervoor te zorgen dat de circulatie van de warme lucht in de ovenruimte niet wordt belemmerd.
- Gebruik de open deur niet als steun door pannen of schalen direct op het binnenglas te plaatsen.
- Gebruik de open deur niet als hefboom om het apparaat in het meubel te plaatsen.
- Oefen niet te veel kracht uit op de geopende deur.
- Til dit apparaat niet op door de handgreep beet te pakken.
- Ga niet steunen of zitten op de geopende deur van het apparaat.
- Controleer of er geen voorwerpen in de deur vastzitten.
- Het apparaat niet buiten plaatsen/gebruiken.
- Zorg er bij bereidingen met de stoomfuncties voor dat de maximale inhoud van de stoombak (800 ml) niet wordt overschreden.
- Installeer/gebruik het apparaat op een stabiel horizontaal oppervlak.
- Installeer/gebruik het apparaat op een minimale afstand van 8 cm in het geval van brandbare verticale wanden.
- Dit apparaat mag niet geïnstalleerd worden in boten of caravans.



Waarschuwingen

- Het apparaat mag niet geïnstalleerd worden op een voetstuk.
- Dompel het apparaat, de voedingskabel of de stekker niet onder in water of een andere vloeistof.
- Giet geen vloeistoffen uit over de stekker en het voedende onderstel.
- Om gevaren te vermijden, moet men onmiddellijk contact opnemen met de technische dienst die voor de vervanging van de kabel zal zorgen als de stroomkabel beschadigd is.
- Voorafgaand aan iedere ingreep op het apparaat (installatie, onderhoud, plaatsing of verplaatsing) moet u altijd zorgen voor persoonlijke beschermingsmiddelen.
- Voorafgaand aan iedere ingreep op het apparaat moet de algemene elektrische voeding gedeactiveerd worden.
- Zorg ervoor dat het apparaat na de installatie kan worden losgekoppeld door een toegankelijke stekker.
- Zorg ervoor dat het apparaat uit staat en van de stroom is losgekoppeld of dat de elektrische hoofdschakelaar is uitgeschakeld om elektrische schokken te vermijden, voordat de binnenverlichting vervangen wordt.
- Dit apparaat gebruikt specifieke lampjes voor de binnenverlichting van huishoudelijke apparaten. De lampjes zijn niet geschikt voor algemeen gebruik.
- Dit apparaat kan gebruikt worden tot op een hoogte van maximaal 4000 meter boven de zeespiegel.

Informatie over energieverbruik in uitgeschakelde stand/stand-by

De technische gegevens met betrekking tot het verbruik in de uitgeschakelde stand/stand-by van het apparaat zijn te vinden op www.smeg.com op de speciale pagina voor het betreffende product.

1.4 Aansluiting van het apparaat

Zorg ervoor dat de spanning en frequentie van het elektrische netwerk overeenkomen met die op het gegevensplaatje aan de onderkant van het apparaat.

Neem in geval van incompatibiliteit tussen het stopcontact en de stekker van het apparaat contact op met de Technische Dienst voor de vervanging.



Zorg ervoor dat de connector van de voedingskabel volledig in de connector van het product is gestoken.

- Laat kinderen niet spelen met dit apparaat.
- Het apparaat en de kabel buiten bereik van kinderen houden.
- Koppel het apparaat altijd los van het stopcontact als het onbeheerd wordt achtergelaten en vóór het monteren, demonteren of reinigen.
- Schakel het apparaat uit en verwijder de stekker uit het stopcontact vóór het vervangen van accessoires of het naderen van bewegende delen tijdens het gebruik.



1.5 Aansprakelijkheid van de fabrikant

De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade aan personen en voorwerpen ten gevolge van:

- een ander gebruik van het apparaat dan wordt voorzien;
- het niet doorlezen van de gebruiksaanwijzing;
- het forceren van zelfs slechts één deel van het apparaat;
- het gebruik van niet-originele reserveonderdelen;
- de niet-inachtneming van de veiligheidswaarschuwingen.



Bewaar deze instructies zorgvuldig. Als het apparaat aan andere mensen wordt overhandigd, geef dan ook deze gebruiksaanwijzing mee.

Deze instructies kunnen worden gedownload van de website van Smeg „www.smeg.com”.

1.6 Verwerking

Elektrische apparaten mogen niet samen met het huisvuil worden weggegooid.



Voor apparaten met dit symbool is de Europese Richtlijn 2012/19/EU van toepassing.

- Alle elektrische en elektronische apparaten die niet meer worden gebruikt, mogen niet samen met het huisvuil worden weggegooid, maar moeten worden gescheiden en naar een erkend afvalverwijderingscentrum worden gebracht. Door het correct afvoeren van het apparaat worden gezondheids- en milieurisico's vermeden. Voor nadere inlichtingen over het afvoeren van het apparaat, kunt u contact opnemen bij uw gemeente, de milieustraat of de winkel waar het apparaat is gekocht.





Waarschuwingen / Beschrijving



1.7 Om energie te besparen

- Ontdooi bevroren levensmiddelen voordat u ze in de ovenruimte plaatst, tenzij anders op de verpakking is aangegeven.
- Bij meerdere bereidingen wordt geadviseerd om de levensmiddelen achtereenvolgens te bereiden zodat u de reeds opgewarmde ovenruimte het beste kunt benutten.
- Gebruik bij voorkeur metalen en donkerkleurige bakvormen; deze helpen de warmte beter te absorberen.
- Verwijder alle ovenschalen en roosters die tijdens de bereiding niet gebruikt worden uit de ovenruimte.
- Stop de bereiding enkele minuten voordat de normale bereidingstijd verstrijkt. De bereiding zal gedurende de resterende minuten worden voortgezet door de warmte die zich in de oven heeft opgehoopt.
- Open de deur van de oven zo weinig mogelijk, zodat de warmte niet verloren gaat.
- Houd de ovenruimte altijd schoon.

1.8 Lichtbronnen

- Dit apparaat bevat lichtbronnen die door de gebruiker kunnen worden vervangen.
- De lichtbronnen van dit product zijn geschikt verklaard voor gebruik bij een kamertemperatuur van $\geq 300\text{ }^{\circ}\text{C}$ en bedoeld voor gebruik in toepassingen met hoge temperaturen, zoals ovens.
- Dit apparaat bevat lichtbronnen van efficiëntieklasse „G”.

2 Beschrijving van het apparaat (Afb. A)

- 1) Bedieningspaneel en display
- 2) Pakking
- 3) Lamp
- 4) Deur
- 5) Ventilator
- 6) Positioneringsgeleiders
- 7) Uitneembaar waterreservoir
- 8) Rooster
- 9) Geëmailleerde ovenschaal
- 10) Geperforeerde roestvrije ovenschaal voor bereidingen met de stoomfunctie
- 11) Geperforeerde ovenschaal voor bereidingen met Air-Fry

2.1 Vóór het eerste gebruik



Gevaar op verbranding

De temperatuur in de ovenruimte kan tijdens het gebruik hoog oplopen.

- Probeer de aarding niet onklaar te maken.
- Gebruik geen adapter.
- Gebruik geen verlengsnoer.
- De niet-inachtneming van deze waarschuwingen kan brand, elektrocutie of een ongeval met dodelijk gevolg veroorzaken.



- Verwijder eventuele beschermfolie aan de binnen- en buitenzijde van het apparaat en de accessoires.
- Verwijder eventuele etiketten (behalve het plaatje met de technische gegevens) van de accessoires en van de vlakken.
- Verwijder en was alle accessoires van het apparaat (zie Hoofdstuk „4 Reiniging en onderhoud”).
- Om het apparaat te kunnen gebruiken, moet de actuele tijd worden ingesteld (zie „3.2 Gebruiksaanwijzing voor de oven (Afb. B - Afb. C)”).



Controleer voor gebruik of alle componenten intact zijn.

2.2 Beschrijving van de onderdelen (Afb. A)

Waterreservoir (7)

Uitneembaar waterreservoir voor bereidingen met de stoomfunctie.

Lamp (3)

De binnenverlichting van het apparaat wordt ingeschakeld:

- Als de deur wordt geopend.
- Tijdens het bereiden van voedsel.

Interne ventilator (5)

De ventilator zorgt voor de afkoeling van het apparaat, en wordt tijdens de bereiding in werking gesteld.

De werking van de ventilator veroorzaakt een normale luchtstroom die boven de deur naar buiten komt, en die nog even kan doorgaan nadat het apparaat is uitgeschakeld.

Positioneringsgeleiders (6)

Het apparaat beschikt over 3 vlakken om roosters en ovenschalen op verschillende hoogtes te plaatsen. De hoogtes worden begrepen van laag naar hoog.



2.3 Beschrijving van de accessoires (Afb. A)

Rooster (8)

Handig als steunvlak voor houders, bakvormen of ovenschalen.

Geëmailleerde ovenschaal (9)

Ovenschaal aanbevolen voor traditionele bereidingen van taarten, pizza en gebak.

Ook nuttig voor het opvangen van vet afkomstig van het voedsel dat zich direct op het rooster bevindt.



Beschrijving

Geperforeerde roestvrije ovenschaal voor bereidingen met de stoomfunctie (10)

Geperforeerde ovenschaal aanbevolen voor bereidingen met alleen stoom of met een combinatie van stoom, bijvoorbeeld vis en groenten.

Geperforeerde ovenschaal voor bereidingen met Air-Fry (11)

Geperforeerde geëmailleerde ovenschaal geschikt voor het airfryen van vooraf gepaneerde, voorgekookte en/of diepvriesproducten (friet, aardappel- of vleeskroketten, kaasballetjes, ...).

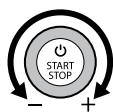


De accessoires die in contact kunnen komen met het voedsel zijn gemaakt van materialen conform de van kracht zijnde wetsbepalingen.

Houders voor de bereiding

- Voor bereidingen in de oven kunt u ook uw houders gebruiken, mits ze tegen hoge temperaturen bestand zijn.
- Voor bereidingen met de stoomfunctie worden metalen houders aanbevolen. Metaal zorgt voor een betere verspreiding van de warmte over het voedsel.
- Het is normaal dat metalen houders wegens de hoge temperaturen tijdens de bereiding vervormen. Zodra ze afkoelen krijgen ze hun normale vorm terug.
- Dikke keramische schalen kunnen meer warmte vereisen dan nodig is. Daardoor kunnen de bereidingen langer duren.

2.4 Beschrijving van de bedieningen (Afb. B)



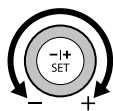
Knop voor navigatie van het menu (12)

Hiermee kunt u navigeren tussen de verschillende menu's en submenu's van de gebruikersinterface. De bijbehorende led brandt continu tijdens het navigeren.



START/STOP-knop (13)

Hiermee kunt u het gewenste menu en/of de gewenste functie (kort indrukken) bevestigen en de bereiding starten of stoppen (lang indrukken). De bijbehorende led brandt continu wanneer de bereiding wordt gestart en gaat uit zodra de bereidingscyclus is voltooid.



Knop voor navigatie van parameters (14)

Hiermee kunt u navigeren tussen de instellingen voor de bereiding die op het display worden weergegeven.

De bijbehorende led brandt tijdens de configuratie.



SET-knop (15)

Bevestigt de ingestelde waarde. Wanneer de oven in de klokstand staat en de SET-knop minstens 3 seconden wordt ingedrukt, wordt het instellingenmenu weergegeven. De bijbehorende led brandt wanneer de bereiding wordt gestart en gaat uit wanneer de bereiding voltooid is.

Beschrijving



Display (16)

Het display toont de functies, parameters en bereidingswaarden.

2.5 Beschrijving van het display (Afb. C)

Pictogrammen display

| | Pictogram | Betekenis |
|----|-----------|--------------------------------------|
| 1 | | Menu Traditionele bereidingen |
| 2 | | Menu Bereidingen met de stoomfunctie |
| 3 | | Menu Chef |
| 4 | | Terug |
| 5 | | Grill |
| 6 | | Onderste geventileerde bereiding |
| 7 | | Statische bereiding |
| 8 | | Geventileerde bereiding |
| 9 | | Air-Fry (Frituren met hete lucht) |
| 10 | | Warm (Verwarmen) |
| 11 | | Defrost (Ontdooien) |
| 12 | | Kinderblokkering |

| | Pictogram | Betekenis |
|----|-----------|---------------------------------|
| 13 | | Alarm voor leeg waterreservoir |
| 14 | | Alarm voor ontkalken |
| 15 | | Vlees en gevogelte |
| 16 | | Vis en schaaldieren |
| 17 | | Groenten en bijgerechten |
| 18 | | Taarten en gebak |
| 19 | | Brood, pizza en ovenschotels |
| 20 | | Klok |
| 21 | | Timer bereiding |
| 22 | | Timer geprogrammeerde bereiding |
| 23 | | Voorverwarming |
| 24 | | Start + voortgangsbalk |








Receptnummer (25)

Geeft het nummer weer dat overeenkomt met het geselecteerde recept in het Menu Chef .

Klok en Timer (26)

Toont de tijd , de bereidingstijd  en de timer voor de geprogrammeerde bereiding .

Temperatuur (27)

Toont (in °C of °F) de bereidingstemperatuur.

Indicator percentage stoom/gewicht (28)

Toont het percentage (%) stoom dat wordt gebruikt voor bereidingen met de stoomfunctie  of het gewicht (in kg of lb) van het voedsel in de functie Menu Chef .

3 Gebruik

3.1 Eerste gebruik

- Stel een bereidingstijd in van ten minste één uur (zie „3.2 Gebruiksaanwijzingen voor de oven (Afb. B - Afb. C)“).
- Verwarm de ovenruimte op de maximale temperatuur om eventuele productieresten te verwijderen.
- Ventileer tijdens het verwarmen van het apparaat de ruimte en blijf niet in dezelfde ruimte achter.
- Tijdens het verwarmen kan het apparaat bij het eerste gebruik onaangename geuren afgeven als gevolg van resten op sommige componenten. Dergelijke geuren verdwijnen normaal gesproken na de eerste keer verwarmen.

Gebruik van de accessoires

Het rooster en de ovenschalen moeten in de zijgeleiders worden geplaatst tot aan het eindpunt.



Maak de ovenschalen schoon alvorens ze voor de eerste keer te gebruiken, om eventuele productieresten te verwijderen.



3.2 Gebruiksaanwijzingen voor de oven (Afb. B - Afb. C)

Instelling van de tijd

Bij de eerste aansluiting of na een stroomonderbreking zal de klok **12:00** op het display van het apparaat knipperen en wordt het pictogram ⌚ weergegeven. Om te kunnen beginnen met een bereiding zult u de juiste tijd moeten instellen:

- 1) Draai de knop naar rechts om het uur in te stellen op de gewenste waarde.
- 2) Bevestig met de SET-knop.
- 3) Herhaal de handeling om de minuten in te stellen en bevestig het geselecteerde tijdstip.



Om de huidige tijd en/of het weergaveformaat (12u/24u) te wijzigen, zie „3.3 Menu Instellingen“.

Keuze van het menu en de bereidingsfuncties

Selecteer het gewenste menu om de oven te gebruiken en vervolgens, op basis van deze selectie, de bereidingsfunctie.



Menu Traditionele bereidingen



Menu Bereidingen met de stoomfunctie



Menu Chef



Ga terug naar het vorige menu of niveau












Om het menu en de gewenste functie te selecteren:

- 1) Draai de knop naar links om het gewenste menu te selecteren.
- 2) Bevestig met de START/STOP-knop.
- 3) Draai de knop naar links om tussen de beschikbare functies in het geselecteerde menu te navigeren.
- 4) Begin de bereiding met de START/STOP-knop als u de bereidingsinstellingen niet wilt wijzigen.



Gebruik

| Menu | Functie | Beschrijving |
|---------------------------------|---|--|
| TRADITIONELE BEREIDINGEN |  | Statisch Traditionele bereiding voor het bereiden van één gerecht per keer. Ideaal voor het bereiden van gebraad, vet vlees, brood, pastei. |
| |  | Geventileerd Intense en homogene bereiding. Ideaal voor koekjes, taarten en bereidingen op meerdere hoogtes tegelijk. |
| |  | Grill Biedt optimale resultaten zowel bij het grillen als bij het gratineren. Deze functie aan het einde van de bereiding geeft gerechten een gelijkmatige goudbruine korst. |
| |  | Onderste geventileerde bereiding De warmte is uitsluitend afkomstig van de bodem van de ovenruimte. Ideaal voor gebak en hartige taarten, vlaaien en pizza. |
| |  | Air-Fry Nuttig voor het frituren van producten met weinig of geen olie. Er wordt aanbevolen om de speciale geperforeerde ovenschaal te gebruiken. |
| |  | Warm Nuttig voor het opwarmen of warmhouden van gerechten. |
| |  | Defrost Nuttig voor het ontdooien van bevroren producten. |
| BEREIDINGEN MET DE STOOMFUNCTIE |  | Puur stoom Bereidingen met puur stomen (100%) zijn ideaal voor vis, groenten, kip, rijst, aardappelen en gebak. Bij lage temperatuur kan het worden gebruikt om het rijzen van deeg te bevorderen. Er wordt aanbevolen om de speciale geperforeerde ovenschaal te gebruiken. |
| |  | Geventileerd + stoom Gecombineerde geventileerde bereiding met de stoomfunctie (stoomniveau instelbaar op 20-70%). |
| |  | Geventileerde grill + stoom Gecombineerde geventileerde grillbereiding met de stoomfunctie (stoomniveau instelbaar op 20-70%). |

Na het selecteren van de bereidingsfunctie is het mogelijk om, indien gewenst, de waarden van temperatuur, bereidingstijd en geprogrammeerde bereiding in te stellen (zie de volgende pagina's).

Gebruik



In het menu Chef kunt u per voedingscategorie verschillende recepten selecteren.

i De recepten zijn opgesteld door koks van Smeg om de meest populaire gerechten in minder tijd te bereiden. Door het type en het gewicht van het gerecht te kiezen, selecteert het apparaat de meest geschikte functie, tijd en temperatuur.

i Kleine variaties in tijd zijn mogelijk op basis van de gebruikte ingrediënten, bereidingsaccessoires of de gewenste mate van bruining. Het wordt aanbevolen om het voedsel altijd aan het einde van de vooraf ingestelde bereiding te controleren.







- 1) Selecteer het menu en de gewenste voedingscategorie.
- 2) Stel het gewenste recept in door de knop naar rechts te draaien. De receptindicator **P** knippert.
- 3) Begin de bereiding met de START/STOP-knop als u de bereidingsinstellingen niet wilt wijzigen.
- 4) Als u het recept wilt wijzigen wanneer de bereiding al in uitvoering is:
- 5) Druk op de SET-knop. De indicator **P** knippert.
- 6) Draai de knop naar rechts om een nieuw recept te selecteren.
- 7) Bevestig met de START/STOP-knop of wacht 5 seconden op de automatische bevestiging.














| Menu | Categorie | Recepten | Accessoire | Het vlak wordt begrepen van laag naar hoog |
|------|------------------------|--------------------------------|--------------------------|--|
| CHEF | Vlees en gevogelte | P01 Varkensribben | Geëmailleerde ovenschaal | 1 |
| | | P02 Varkensworst | Geperforeerde ovenschaal | 2 |
| | | P03 Gebraden varkensvlees | Geëmailleerde ovenschaal | 1 |
| | | P04 Rosbief | Geëmailleerde ovenschaal | 1 |
| | | P05 Gestoofde eend, in stukken | Geëmailleerde ovenschaal | 1 |
| | | P06 Geroosterde hele kip | Geëmailleerde ovenschaal | 1 |
| | | P07 Kipnuggets | Geperforeerde ovenschaal | 1 |



Gebruik

| Menu | | | | | Categorie | | Recepten | | Accessoire | | Het vlak wordt begrepen van laag naar hoog |
|------|---|-----|--|---|-------------------------------------|---|----------|--|------------|--|--|
| CHEF |  Vis en schaaldieren | P08 | Zalmfilet/zalmmoot |  | Geperforeerde roestvrije ovenschaal | 2 | | | | | |
| | | P09 | Hele vis |  | Geëmailleerde ovenschaal | 1 | | | | | |
| | | P10 | Gegratineerde kabeljauw | | Geperforeerde ovenschaal | 1 | | | | | |
| | | P11 | Zeebrasem/zeebaars in folie | | Geëmailleerde ovenschaal | 1 | | | | | |
| | | P12 | Pijlinktvis/octopus |  | Geperforeerde roestvrije ovenschaal | 2 | | | | | |
| | | P13 | Gegratineerde sint-jakobsschelpen/mosselen | | Geperforeerde ovenschaal | 2 | | | | | |
| | | P14 | Gepaneerde garnalen | | Geperforeerde ovenschaal | 2 | | | | | |
| |  Groenten en bijgerechten | P15 | Gebakken aardappels | | Geëmailleerde ovenschaal | 1 | | | | | |
| | | P16 | Gegratineerde groenten | | Geëmailleerde ovenschaal | 1 | | | | | |
| | | P17 | Gemengde gegrilde groenten | | Geperforeerde ovenschaal | 1 | | | | | |
| | | P18 | Gevulde groenten |  | Geëmailleerde ovenschaal | 1 | | | | | |
| | | P19 | Diepgevroren friet/aardappelkroketjes | | Geperforeerde ovenschaal | 2 | | | | | |



| Menu | | | | | Categorie | | Recepten | | Accessoire | | Het vlak wordt begrepen van laag naar hoog | |
|------|--|-----|------------------------------|---|---|---|----------|--|------------|--|--|--|
| CHEF |  Taarten en gebak | P20 | Chocoladefondant |  | Bakvormen op geperforeerde ovenschaal | 1 | | | | | | |
| | | P21 | Appeltaart | | Bakvorm op rooster | 1 | | | | | | |
| | | P22 | Confituurtaart | | Bakvorm op rooster | 1 | | | | | | |
| | | P23 | Cake |  | Bakvorm op rooster | 1 | | | | | | |
| | | P24 | Cheesecake | | Bakvorm op rooster | 1 | | | | | | |
| | | P25 | Muffins/cupcakes |  | Bakvormen op geperforeerde ovenschaal | 1 | | | | | | |
| | | P26 | Koekjes | | Geëmailleerde ovenschaal | 1 | | | | | | |
| |  Brood, pizza en ovenshotels | P27 | Rijzen van deegwaren |  | Kom op de bodem van de oven | 1 | | | | | | |
| | | P28 | Deep dish pizza | | Geëmailleerde ovenschaal | 1 | | | | | | |
| | | P29 | Lasagne/pasta in de oven |  | Geëmailleerde ovenschaal | 1 | | | | | | |
| | | P30 | Gnocchi/Chinese dumplings |  | Geperforeerde roestvrije ovenschaal | 2 | | | | | | |
| | | P31 | Gerezen brood |  | Geëmailleerde ovenschaal | 1 | | | | | | |
| | | P32 | Focaccia |  | Geëmailleerde ovenschaal | 1 | | | | | | |
| | | P33 | Groentetaart |  | Bakvorm op rooster | 1 | | | | | | |

12

Nadat u het recept heeft geselecteerd, kunt u het ingestelde gewicht wijzigen (zie „Wijziging van het gewicht”) en, indien gewenst, een geprogrammeerde starttijd selecteren (zie „Instelling van de geprogrammeerde bereiding”). De bereidingstijd wordt automatisch berekend op basis van het geselecteerde gewicht, maar kan altijd worden gewijzigd (zie „Instelling van de geprogrammeerde bereiding”).



Gebruik

Het wijzigen van de bereidingstemperatuur



Instelling niet beschikbaar in het Menu Chef 

Alvorens de functie te starten:

- 1) Selecteer het menu en de gewenste functie.
- 2) Draai de knop naar rechts om de temperatuurwaarde te verhogen of te verlagen (de graadindicator knippert).
- 3) Druk op de START/STOP-knop om de functie te starten.


Tijdens de bereiding:

- 1) Druk op de SET-knop.
- 2) Draai de knop naar rechts om de temperatuurwaarde te verhogen of te verlagen (de graadindicator knippert).
- 3) Bevestig met de START/STOP-knop of wacht 5 seconden totdat de bereiding automatisch wordt hervat met de nieuwe ingestelde waarden (de graadindicator stopt met knipperen).

Instelling van de bereidingsduur



Instelling niet beschikbaar in het Menu Chef 

- 1) Druk op de SET-knop totdat het pictogram van de timer  knipperend wordt weergegeven.
- 2) Draai de knop naar rechts om de bereidingsduur in te stellen.
- 3) Bevestig met de START/STOP-knop. Volg de bovenstaande instructies om de nieuwe waarden in te stellen als de bereidingsduur wordt gewijzigd met de functie in uitvoering, en wacht 5 seconden totdat de bereiding automatisch wordt hervat met de nieuwe ingestelde waarden.

Het verstrijken van de ingestelde bereidingsduur wordt aangegeven door het progressief leeg raken van de voortgangsbalk.





Instelling van de geprogrammeerde bereiding

Met de geprogrammeerde bereiding kunt u een bereiding beëindigen op een vooraf ingesteld tijdstip. Het apparaat programmeert automatisch de starttijd van de bereiding op basis van de door de gebruiker ingestelde bereidingsduur en geselecteerde bereidingstijd.



In het tijdstip voor het einde van de bereiding zijn de minuten voor de voorverwarming opgenomen.

- 1) Druk op de SET-knop totdat het pictogram van de geprogrammeerde bereiding  knipperend wordt weergegeven.
- 2) Draai de knop naar rechts om het tijdstip voor het einde van de bereiding in te stellen.
- 3) Bevestig met de START/STOP-knop. Het apparaat wacht de geprogrammeerde starttijd af.



- Het is niet mogelijk om het tijdstip van het einde van de bereiding te programmeren, zonder eerst de duur van de bereiding in te stellen.
- Het is niet mogelijk om een geprogrammeerde bereiding in te stellen als de bereiding al in uitvoering is.

Om de geplande bereiding te annuleren:

- 1) Druk op de SET-knop totdat het pictogram van de geprogrammeerde bereiding  knipperend wordt weergegeven.
- 2) Draai de knop naar rechts om terug te keren naar de huidige tijd en om de geprogrammeerde bereiding te resetten.
- 3) Bevestig met de START/STOP-knop.

Wijziging van het stoomniveau



Instelling alleen beschikbaar in het Menu Bereidingen met de stoomfunctie 

Bij de gecombineerde bereidingsfuncties (geventileerd en grill) is het mogelijk om het stoomniveau aan te passen van minimaal 20% tot maximaal 70%:

- 1) Druk op de SET-knop totdat de indicator van het percentage % knipperend wordt weergegeven.
- 2) Draai de knop naar rechts om het gewenste stoomniveau te verhogen of te verlagen.
- 3) Bevestig met de START/STOP-knop. Volg de bovenstaande instructies om de nieuwe waarden in te stellen als het stoomniveau wordt gewijzigd met de functie in uitvoering, en wacht 5 seconden totdat de bereiding automatisch wordt hervat met de nieuwe ingestelde waarden.





Gebruik


Wijziging van het gewicht




Instelling alleen beschikbaar in het Menu Chef 

- 1) Druk op de SET-knop totdat de meeteenheid van het gewicht (kg/lb) knipperend wordt weergegeven.
- 2) Draai de knop naar rechts om het ingestelde gewicht te wijzigen (de bereidingsduur wordt automatisch bijgewerkt).
- 3) Bevestig met de START/STOP-knop. Volg de bovenstaande instructies om de nieuwe waarden in te stellen als het gewicht wordt gewijzigd met de functie in uitvoering, en wacht 5 seconden totdat de bereiding automatisch wordt hervat met de nieuwe ingestelde waarden.

Voorverwarmingsfase

De bereiding wordt altijd voorafgegaan door een voorverwarmingsfase  die het apparaat sneller op de juiste bereidingstemperatuur brengt.

Tijdens deze fase gaat de indicator  branden en wordt het progressieve niveau van het bereiken van de temperatuur aangegeven.



We raden u aan om tijdens de voorverwarmingsfase geen gerechten in de oven te plaatsen, tenzij anders in het recept wordt aangegeven.

Aan het einde van de voorverwarming wordt een geluidssignaal geactiveerd om de overgang naar de bereidingsfase aan te geven, wat moet worden bevestigd door op de START/STOP-knop te drukken of door het gerecht in de oven te zetten.




Als een timer voor de bereiding is ingesteld, begint het aftellen automatisch zodra het einde van de voorverwarmingsfase is bevestigd.

Gebruik



Start van de bereiding

- 1) Open de deur.
- 2) Plaats het te bereiden gerecht in de ovenruimte.
- 3) Sluit de deur. De bereiding start automatisch en de indicator  gaat uit.



Druk op de START/STOP-knop (13) om de bereiding te starten als het gerecht al in de oven is geplaatst, ook aan het einde van de voorverwarming.

Einde van de bereiding

Als er een bereidingsduur is ingesteld, eindigt deze automatisch. Het display toont de tekst **End**, het pictogram van de timer  knippert en er wordt een geluidssignaal geactiveerd dat met de START/STOP-knop kan worden uitgeschakeld.

Houd de START/STOP-knop minstens 3 seconden ingedrukt om de bereiding handmatig te beëindigen en terug te keren naar de weergave van de klok.

Restwarmte


Als de ovenruimte aan het einde van de bereiding nog steeds heet is, wordt de indicator van de restwarmte op het display weergegeven.



Het aangegeven niveau daalt automatisch naarmate de temperatuur afneemt, totdat het wordt uitgeschakeld.

Vullen van het reservoir voor bereidingen met de stoomfunctie (Afb. D)



Het gebrek aan water in het reservoir wordt aangegeven door het knipperende lampje .

- 1) Druk op de ontgrendelingsknop boven het deksel en trek eraan om het te openen.
- 2) Til de handgreep op en verwijder het reservoir.
- 3) Vul het vulcompartiment aan de linkerkant met water tot het niveau MAX dat op het reservoir is aangegeven.



Gebruik vers kraanwater dat niet te hard is, onthard water of bronwater zonder koolzuur.



Gebruik geen gedestilleerd water, kraanwater met veel chloor (> 40 mg/l) of andere vloeistoffen.

- 4) Plaats het reservoir in de ovenruimte en sluit het deksel.
- 5) Bevestig met de START/STOP-knop aan het einde van de handeling.



Let op:

Vul het compartiment aan de rechterkant niet, wat uitsluitend wordt gebruikt voor het afvoeren van water (of andere vloeistoffen) uit het reservoir.





Gebruik



Als het waterreservoir leeg is tijdens bereidingen met de stoomfunctie, stopt het en wacht het maximaal 5 minuten.

De bereiding wordt hervat zodra de bevestiging is ontvangen dat het reservoir is gevuld.

Als aan het einde van de maximale wachttijd van 5 minuten het waterreservoir niet is gevuld, hervat het apparaat de bereiding zonder stoom of, in het geval van de functie met puur stoom, wordt de bereiding beëindigd.

3.3 Menu Instellingen




Toegang tot het menu met instellingen is alleen mogelijk met de oven in de klokstand.

- 1) Houd de SET-knop minstens 3 seconden ingedrukt.
- 2) Draai de knop naar links om tussen de opties van het menu te navigeren.
- 3) Draai de knop naar rechts om de gewenste waarde in te stellen en bevestig met de SET-knop.
- 4) Houd de SET-knop minstens 3 seconden ingedrukt om de configuratie op te slaan en het menu te verlaten.



Kinderblokkering

Hiermee kan het apparaat de toetsblokkering (On) activeren.

Wanneer de functie actief is, licht het pictogram  op het display op.



Ga terug naar het menu Instellingen en selecteer OFF om de functie te deactiveren.



Geluid

Activeert (On) of deactiveert (OFF) de geluidssignalen van de oven.




Tijdsformaat

Stelt de weergave van de klok in 12-uurs (12H) of 24-uurs (24H) formaat in.



In de fabriek is de functie Tijdsformaat op 24h ingesteld.

Wijziging van het tijdstip

- 1) Op het display verschijnt het pictogram met de klok  en de cijfers van het uur beginnen te knipperen.
- 2) Draai de knop naar rechts tot de gewenste waarde.
- 3) Bevestig met de SET-knop.
- 4) Herhaal de handeling om de minuten in te stellen.



De ingestelde tijd kan op elk moment gewijzigd worden door naar het instellingenmenu te gaan en de linker knop te draaien totdat de tijd op het display verschijnt en knippert.



unit Instelling meeteenheid

Stel de meeteenheid van de temperatuur en het gewicht (voor het Menu Chef) in volgens de volgende tabel:

| Waarde | Temperatuur | Gewicht |
|--------|-------------|---------|
| EU | °C | kg |
| VS | °F | lb |

brl Helderheid display

Hiermee kan de lichtintensiteit van het display geselecteerd worden volgens de volgende tabel:

| Waarde | Helderheid display |
|--------|--------------------|
| 1 | 25% |
| 2 | 35% |
| 3 | 50% |
| 4 | 70% |
| 5 | 90% |



In de fabriek is de functie Helderheid display op 5 ingesteld.

ELCD ECO-functie van het display

Indien ingeschakeld (On), kunt u het helderheidsniveau van het display automatisch verlagen wanneer de oven zich in de klokstand bevindt.



Het heeft geen effect als de helderheid van het display al op 1 is ingesteld.

HArd Waterhardheid

De waarde van de waterhardheid kan worden ingesteld om het ontkalken te optimaliseren.



In de fabriek is de functie Waterhardheid op het gemiddelde niveau 3 ingesteld.

Afhankelijk van de ingestelde waterhardheid verschijnt het verzoek om de ontkalkingscyclus te starten met een andere frequentie.

Het aantal gebruiksuren van de stoomfuncties, waarna om het ontkalken zal worden gevraagd, is als volgt:

| Waarde | Uren |
|--------|------|
| 1 | 18 |
| 2 | 12 |
| 3 | 9 |
| 4 | 6 |
| 5 | 4 |

DESC Ontkalken

Indien ingeschakeld (On) maakt het het starten van de ontkalkingscyclus mogelijk (zie „4.1 Ontkalken (Afb. E)”).

SHO Demo-functie Showroom (alleen voor productpresentaties)

Indien ingeschakeld (On) kan het apparaat de verwarmingselementen uitschakelen en een demo-modus van het bedieningspaneel starten.

Om het apparaat normaal te kunnen gebruiken, moet deze modus (OFF) uitgeschakeld worden.





Reiniging en onderhoud

4 Reiniging en onderhoud

De handleiding bevat instructies voor de reiniging, het onderhoud en de handelingen die door de fabrikant aan de klant worden aanbevolen. Andere interventies moeten worden uitgevoerd door een vertegenwoordiger van een erkende dienst. Haal **ALTIJD** de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat u reinigingshandelingen uitvoert.



Let op:

- Reinig het apparaat niet met een stoomreiniger.
- Gebruik op de stalen delen of de delen waarvan het oppervlak met metalen afwerkingen is behandeld geen producten die chloor, ammoniak of bleekmiddel bevatten.
- Gebruik geen schurende of bijtende reinigingsmiddelen.
- Gebruik geen ruw, schurend of scherp materiaal.
- Reinig de componenten, het keukengerei en de accessoires regelmatig aan het einde van elk gebruik.

Reiniging van de oppervlakken

Om de oppervlakken in goede staat te houden, moeten ze na elk gebruik gereinigd worden nadat ze afgekoeld zijn.

Dagelijkse gewone reiniging

Gebruik steeds en uitsluitend specifieke producten, die geen schurende of zure stoffen op chloorbasis bevatten.

Giet het product op een vochtige doek en wrijf het over het oppervlak, spoel zorgvuldig af, en droog met een zachte doek of met een microvezeldoek.

Voedselresten of -vlekken

Gebruik absoluut geen metalen sponzen of scherpe krabbers zodat de oppervlakken niet worden beschadigd.

Gebruik normale en niet-schurende producten, en eventueel houten of plastic keukengerei. Spoel zorgvuldig, en droog met een zachte doek of met een microvezeldoek.

Laat etensresten op basis van suiker (bijv. marmelade) in het apparaat niet opdrogen, dit kan het email binnenin aantasten.



Reiniging van de accessoires

Was alle accessoires in warm zeepwater met een zachte spons of een zachte doek. Spoel en droog grondig. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen, metalen sponzen of metalen keukengerei om accessoires te reinigen, omdat deze de oppervlakken kunnen beschadigen.

Om de accessoires langer mee te laten gaan, wordt het niet aangeraden om ze in de vaatwasser te wassen.

Reiniging van de ruiten van de deur

Het is raadzaam de ruit van de deur altijd schoon te houden. Gebruik absorberend keukenpapier. Gebruik in geval van hardnekkig vuil een vochtige spons en een gewoon reinigingsmiddel.

Reiniging van de ovenruimte

Om de ovenruimte in goede staat te houden, moet deze na afkoeling regelmatig gereinigd worden.

Laat geen voedselresten in de ovenruimte opdrogen aangezien daardoor het email beschadigd kan raken.

Voor een eenvoudige reiniging wordt het aanbevolen om de zijgeleiders voor de positionering te verwijderen.

Trek voorzichtig aan het frame om het van de zijbevestigingen los te maken. Om het frame weer in elkaar te zetten, plaatst u het terug in de zijgeleiders en oefent u een lichte druk uit.

Gebruik van de stoomfunctie voor de geassisteerde reinigingsfunctie

De stoomfunctie kan worden gebruikt om vuilresten te verzachten en makkelijker te verwijderen.

Voordat u de functie start, wordt aanbevolen om een mix van water en afwasmiddel op de zijwanden van de ovenruimte te spuiten.

- 1) Selecteer de functie Puur stoom in het relevante menu Bereidingen met de stoomfunctie.
- 2) Stel de parameters van de temperatuur in op 100 °C en de duur op 18'.
- 3) Start de functie met de START/STOP-knop en druk aan het einde van de voorverwarmingsfase opnieuw op de START/STOP-knop.
- 4) Open aan het einde van de functie de deur en gebruik een microvezeldoek om de reiniging van de ovenruimte te voltooien.

12

Drogen

Door de bereiding van gerechten ontstaat vocht in de ovenruimte. Dit is normaal en is niet van invloed op de correcte werking van het apparaat.

Aan het einde van elke bereiding:


- 1) Laat het apparaat afkoelen.
- 2) Verwijder vuil uit de ovenruimte.
- 3) Maak de ovenruimte droog met een zachte doek.
- 4) Laat de deur lang genoeg open staan zodat de ovenruimte volledig kan opdrogen.



Reiniging en onderhoud

4.1 Ontkalken (Afb. E)

Wanneer het pictogram  op het display verschijnt en blijft branden, betekent dit dat het ten eerste wordt aanbevolen om de ketel te ontkalken.

Wanneer het pictogram  op het display verschijnt en blijft knipperen, betekent dit dat het verplicht is om de boiler te ontkalken en dat de selectie van andere bereidingen met de stoomfunctie niet zijn toegestaan totdat het ontkalken is voltooid.



De frequentie waarmee aanbevolen of verplicht wordt om te ontkalken is afhankelijk van de ingestelde waterhardheid (zie „3.3 Menu Instellingen”).



Indien nodig is het altijd mogelijk om de ontkalkingscyclus eerder uit te voeren.



Let op:

Indien door niet ontharden kalk in het water zit, kan dit op de lange duur afbreuk doen aan een juist functioneren van het apparaat.

- 1) Open het menu Instellingen (zie „3.3 Menu Instellingen”) om toegang te krijgen tot de ontkalkingsfunctie.
- 2) Draai de knop naar links totdat op het display **DESC** wordt weergegeven.

- 3) Draai de knop naar rechts om de functie (On) in te schakelen en bevestig met de SET-knop om de ontkalkingscyclus te starten.
- 4) Druk minstens 3 seconden op de START/STOP-knop om het ontkalken te annuleren.



Let op:

Eenmaal gestart, kan de ontkalkingscyclus alleen worden onderbroken vóór het einde van de vulfase van het reservoir met de ontkalkingsoplossing (zie volgende paragraaf St2). Hierna staat het apparaat geen andere functie toe tot het einde van het ontkalkingsproces. De totale procedure van de cyclus duurt ongeveer 40 minuten.



Het is noodzakelijk om dicht bij het apparaat te blijven voor de gehele duur van de ontkalkingscyclus, aangezien er gevraagd kan worden om de tussenkomst van de gebruiker, bijvoorbeeld voor het bijvullen van het reservoir.



De cyclus bestaat uit 6 stappen, aangegeven door het progressief leeg raken van de voortgangsbalk (24) en de indicatoren op het display St1, St2,

Reiniging en onderhoud



Afvoer van het resterende water (St1)

- 1) Het apparaat zorgt ervoor dat het resterende water wordt verwijderd en wordt afgevoerd naar het compartiment aan de rechterkant.
- 2) Druk op de ontgrendelingsknop boven het deksel en trek eraan om het te openen.
- 3) Til de handgreep op, verwijder het reservoir en laat deze leeglopen.



Let op:

Het water kan erg warm zijn.

Vullen van het reservoir met de ontkalkingsoplossing (St2)

- 1) Vul het vulcompartiment aan de linkerkant met een mix van water en ontkalkingsoplossing in doses die door de fabrikant worden aanbevolen.



Let op:

Vul het afvoercompartiment aan de rechterkant niet met water.



Gebruik vers kraanwater dat niet te hard is, onthard water of bronwater zonder koolzuur.



Gebruik geen gedestilleerd water, kraanwater met veel chloor (> 40 mg/l) of andere vloeistoffen.

- 2) Plaats het reservoir in de ovenruimte en sluit het deksel.



Vanaf nu is het niet meer mogelijk om het ontkalkingsproces te annuleren.

Start van de ontkalkingsfunctie (St3)

- 1) Druk op de SET-knop om de handeling te bevestigen.
- 2) Het apparaat start de reinigingsprocedure van de boiler, waarna de totale duur van de handeling op het display wordt weergegeven.



Tijdens het ontkalken zal het apparaat enkele pauzes nemen om de ontkalkingsoplossing te laten inwerken. Wacht tot het einde van de cyclus.



Afvoer van de ontkalkingsoplossing (St4)

- 1) Aan het einde van het reinigingsproces voert het apparaat de resterende ontkalkingsoplossing af naar het afvoercompartiment van het reservoir.
- 2) Verwijder het reservoir en laat de ontkalkingsoplossing eruit lopen.



Let op:

De ontkalkingsoplossing kan extreem warm zijn.



Reiniging en onderhoud

Vullen van het reservoir met schoon water (St5)

- 1) Reinig het reservoir en vul het vulcompartiment aan de linkerkant met schoon water tot het niveau MAX.
- 2) Plaats het reservoir in de ovenruimte en sluit het deksel.
- 3) Druk op de SET-knop om de handeling te bevestigen.

Spoeling van het hydraulische circuit (St6)

- 1) Het apparaat start de reinigingsprocedure van het hydraulische circuit, waarna de totale duur van de handeling op het display wordt weergegeven.
- 2) Aan het einde van het spoelen wordt op het display **End** weergegeven en wordt een geluidssignaal geactiveerd.
- 3) Houd de START/STOP-knop minstens 3 seconden ingedrukt om de ontkalkingsfunctie af te sluiten.

Onderhoud van de pakking

De pakking moet elastisch en zacht zijn.

Gebruik een niet-schurende spons en lauwwarm water om de pakking schoon te houden.

Vervanging van de lamp voor de binnenverlichting



Let op:

- Schakel de stroomtoevoer naar het apparaat uit.
- Gebruik beschermende handschoenen.
- Laat het apparaat afkoelen.

- 1) Verwijder alle accessoires uit de oven.
- 2) Verwijder de kap van de lamp door deze handmatig los te draaien.



Zorg ervoor dat het email op de wanden van de ovenruimte geen krassen oploopt.

- 3) Draai de lamp los en verwijder deze.
- 4) Plaats de beschermkap terug nadat u de lamp heeft vervangen.




Oplossingen voor problemen...

| Probleem | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|--|---|---|
| De oven gaat niet aan. | De stekker zit niet correct in het stopcontact. | Controleer of de stekker correct in het stopcontact zit |
| | De kabel is defect. | Neem contact op met de lokale Technische Dienst. |
| | Geen elektrische stroom. | Controleer of de stroom normaal werkt. Neem contact op met een gekwalificeerde elektricien als het probleem niet wordt opgelost. |
| Het display gaat niet aan. | De stekker zit niet correct in het stopcontact. | Controleer of de stekker correct in het stopcontact zit |
| | Mogelijke storing van de elektronische kaart. | Neem contact op met de lokale Technische Dienst. |
| De lamp van de binnenverlichting gaat niet aan. | De stekker zit niet correct in het stopcontact. | Controleer of de stekker correct in het stopcontact zit |
| | Mogelijke storing van de lamp of de sensor van de ovendeur. | Vervang de lamp voor de binnenverlichting (zie „4 Reiniging en onderhoud“). Neem contact op met de lokale Technische Dienst als het probleem niet wordt opgelost. |
| De bereiding wordt niet gestart. | Geen bevestiging na de voorverwarming (☰🔥 aan). | Zorg ervoor dat u aan het einde van de voorverwarming de overgang naar de bereidingsfase bevestigt (zie „3.2 Gebruiksaanwijzing voor de oven (Afb. B - Afb. C)“). |
| | De deur van de oven is niet gesloten. | Controleer of de ovendeur gesloten is. |
| | Mogelijke storing van de sensor van de ovendeur. | Neem contact op met de lokale Technische Dienst. |

Oplossingen voor problemen...

| Probleem | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|--|--|---|
| De bereiding wordt gestart, maar de oven wordt niet heet. | De deur van de oven is niet gesloten. | Controleer of de ovendeur gesloten is. |
| | Mogelijke storing van de weerstanden of de sensor van de ovendeur. | Neem contact op met de lokale Technische Dienst. |
| Zelfs nadat het apparaat is uitgeschakeld, is het geluid van een ventilator te horen. | De Showroom-functie voor productpresentaties is per ongeluk geactiveerd. | Controleer of de Showroom-functie uitgeschakeld is (zie „3.3 Menu Instellingen“). |
| | De ventilator blijft werken om het apparaat te koelen totdat de interne temperatuur laag genoeg is geworden. | Wacht tot de tijd die nodig is om het apparaat af te koelen voorbij is. Neem contact op met de lokale Technische Dienst als de ventilator na deze tijd niet wordt uitgeschakeld. |
| Tijdens het gebruik komt er warme lucht boven de ovendeur uit. | | Wacht tot het apparaat normaal is afgekoeld. |
| | Tijdens het gebruik is het normaal dat er hete lucht boven de ovendeur uitkomt om het apparaat te koelen. | Neem contact op met de lokale Technische Dienst als er hete lucht boven de ovendeur blijft uitkomen of als er hete lucht uit andere delen van de oven komt. |
| Tijdens het gebruik ruikt het naar verbranding. | Bij het eerste gebruik is het normaal dat u de geur van verbranding ruikt. | Zorg ervoor dat u de instructies voor het eerste gebruik van het apparaat heeft opgevolgd (zie „3.1 Eerste gebruik“). |
| | Mogelijke voedselresten binnenin het apparaat in contact met de weerstanden. | Zorg ervoor dat u de instructies voor de reiniging en het onderhoud van het apparaat correct opvolgt (zie „4 Reiniging en onderhoud“). |

Oplossingen voor problemen...

| Probleem | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|--|---|---|
| De oven genereert geen stoom. | Het waterreservoir is niet goed in de ovenruimte geplaatst. | Controleer of het waterreservoir correct in de ovenruimte is geplaatst. |
| | Het waterreservoir is leeg of niet voldoende gevuld (alarm  knippert). | Vul het reservoir met water tot het niveau MAX dat op het reservoir is aangegeven. |
| | Het vulcompartiment van het waterreservoir is niet gevuld. | Zorg ervoor dat de vulruimte aan de linkerkant van het reservoir correct is gevuld met water. |
| | U moet verplicht ontkalken (alarm  knippert). | Voer een ontkalkingscyclus uit (zie „4.1 Ontkalken (Afb. E)“). |
| Tijdens het gebruik blijft het alarm voor leeg waterreservoir  actief, ondanks dat het waterreservoir gevuld is en correct gepositioneerd is in de ovenruimte. | Mogelijke storing van de boiler. | Neem contact op met de lokale Technische Dienst. |
| | Als na de bevestiging het alarm actief blijft, wordt aanbevolen het water handmatig af te voeren en het circuit te resetten. | Om het water handmatig af te voeren, moet u de ontkalkingsfunctie starten (zie „4.1 Ontkalken (Afb. E)“). Tijdens de eerste stap, aangegeven op het display door de indicatore St1, zal het apparaat ervoor zorgen dat het resterende water wordt verwijderd. Als deze stap voltooid is, verlaat u de ontkalkingscyclus door de START/STOP-knop minstens 3 seconden ingedrukt te houden. |

Oplossingen voor problemen...

| Probleem | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|--|--|---|
| Tijdens het gebruik komt er stoom boven de ovendeur uit. | Tijdens het gebruik is het normaal dat er stoom boven de ovendeur uitkomt om het apparaat te koelen en voor een goed beheer van de cyclus voor bereidingen met de stoomfunctie. | Wacht tot het apparaat normaal is afgekoeld. Neem contact op met de lokale Technische Dienst als er stoom boven de ovendeur blijft uitkomen of als er stoom uit andere delen van de oven komt. |
| Tijdens het gebruik druppelt er water van onder de deur op het vlak. | Tijdens het gebruik kan voedsel met een hoog vochtgehalte (zoals bevroren brood) condensatie veroorzaken die langs het binnenoppervlak van de deur glijdt en op het vlak druppelt. | Neem contact op met de lokale Technische Dienst als er te veel water druppelt. |
| | Tijdens het gebruik wordt de ovendeur vaak geopend. | Beperk het openen en sluiten van de ovendeur tijdens de bereiding. |
| | Mogelijk probleem met de pakking. | Neem contact op met de lokale Technische Dienst. |
| Het waterreservoir past niet in de ovenruimte. | Het waterreservoir is niet in de juiste richting geplaatst. | Controleer of het waterreservoir in de juiste richting is geplaatst en of de deur is gesloten. |
| Het display toont een van de volgende foutcodes: Err1/Err2/Err3/Err4/ Err 5 | Mogelijke interne storing. | Neem contact op met de lokale Technische Dienst. |



Wanneer het probleem niet wordt opgelost, of voor andere types van defecten, neem contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum.



1 Advertencias

Este manual de uso forma parte integrante del aparato y debe guardarse íntegro y al alcance de la mano del usuario durante todo el ciclo de vida del aparato.

1.1 Destino de uso

El incumplimiento de las advertencias de seguridad y la falta de lectura de las instrucciones del horno de sobremesa combinado pueden provocar un uso inadecuado del aparato y lesiones personales.

- No utilice el aparato para otros fines diferentes de aquellos para los que ha sido diseñado. El uso no conforme podría provocar lesiones.
- El aparato no ha sido concebido para funcionar con temporizadores externos ni con sistemas de control remoto.
- Utilice el aparato en ambientes cerrados y protegidos de los agentes atmosféricos.
- Este aparato debe utilizarse para la cocción de alimentos en entornos domésticos y similares, como:
 - en la zona de cocina para el personal en tiendas, en las oficinas o en otros ambientes de trabajo;
 - por clientes en hoteles, moteles y ambientes residenciales;
 - en los bed and breakfast y casas rurales;
 - otros usos, como en restaurantes, bares y cafeterías, son inapropiados.

1.2 Advertencias generales de seguridad

Siga todas las instrucciones de seguridad para un uso seguro del aparato:

- Este aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante su uso: los niños pequeños deben mantenerse alejados. No toque las resistencias durante el uso.
- Protéjase las manos con guantes térmicos para mover alimentos dentro del compartimiento de cocción.
- Nunca intente apagar una llama o incendio con agua: apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una tela ignífuga.
- El uso de este aparato está permitido a los niños a partir de los 8 años de edad y a las personas con capacidad física, sensorial o mental reducida o con falta de experiencia y conocimiento, supervisados o instruidos por personas adultas y responsables de su seguridad.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Mantenga alejados del aparato y del cable de alimentación a los niños menores de 8 años si no están continuamente vigilados.



Advertencias

- No permita que los niños menores de 8 años se acerquen al aparato durante su funcionamiento.
- Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser efectuadas por niños sin supervisión.
- Hay que vigilar siempre el proceso de cocción. Hay que vigilar constantemente un proceso de cocción breve.
- No deje el aparato sin vigilancia durante las cocciones que puedan liberar grasas y aceites y que al sobrecalentarse podrían inflamarse.
- Preste la máxima atención.
- No vierta agua directamente en las bandejas muy calientes.
- Mantenga la puerta cerrada durante la cocción.
- Si tuviera que intervenir durante la cocción o al final de la misma, abra la puerta 5 centímetros durante unos segundos, deje salir el vapor y luego ábrala completamente.
- Este aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante su uso. No toque las resistencias durante el uso.
- Después del uso, deje enfriar y no toque las superficies internas del horno y las resistencias, ya que podrían estar muy calientes. ¡Peligro de quemaduras o escaldaduras!
- No introduzca objetos metálicos puntiagudos (cubiertos o utensilios) en las ranuras.
- Apague el aparato después de su uso.
- No utilice ni conserve materiales inflamables cerca del aparato.
- No utilice aerosoles cerca de este aparato mientras esté funcionando.
- No modifique el aparato.
- Haga realizar la instalación, el mantenimiento y las reparaciones por personal cualificado conforme a las normas vigentes.
- Nunca intente reparar el aparato personalmente, diríjase a un técnico cualificado.
- No tire nunca del cable para desenchufar.



1.3 Advertencias para este aparato

- En las partes de cristal no utilice detergentes abrasivos agresivos o corrosivos (por ejemplo, productos en polvo, quitamanchas y esponjas metálicas), materiales ásperos o rascadores metálicos afilados, ya que pueden rayar la superficie y provocar la rotura del cristal. Emplee, de ser necesario, utensilios de madera o plástico.
- No se siente sobre el aparato.
- En las partes de acero o tratadas superficialmente con acabados metálicos (por ejemplo anodizadas, niqueladas o cromadas) no utilice productos de limpieza que contengan cloro, amoníaco o lejía.
- Introduzca las rejillas y las bandejas en las guías laterales hasta que toquen el tope.
- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No rocíe productos en aerosol cerca del aparato.
- No obstruya las aberturas ni las ranuras de ventilación y eliminación del calor.
- Peligro de incendio: no deje objetos dentro del compartimiento de cocción.
- No utilice nunca el aparato para calentar la vivienda.
- No utilice vajillas o envases de plástico para la cocción de alimentos.
- No introduzca alimentos enlatados o recipientes cerrados en el compartimiento de cocción.
- Retire del compartimiento de cocción todas las bandejas y rejillas no utilizadas durante la cocción.
- No recubra el fondo del compartimiento de cocción con papel de aluminio o de estaño.
- No apoye ollas o bandejas directamente sobre el fondo del compartimiento de cocción.
- En caso de que desee utilizar papel de horno, colóquelo de manera tal que no impida la circulación del aire caliente dentro del compartimiento de cocción.
- No utilice la puerta abierta para apoyar ollas o bandejas directamente sobre el cristal interior.
- No utilice la puerta abierta como palanca para colocar el horno en el mueble.
- No ejerza excesiva presión sobre la puerta abierta.
- No use el asa para levantar o mover este aparato.
- No se apoye ni se siente sobre la puerta abierta.
- Compruebe que no queden objetos atascados en las puertas.
- No instale ni utilice el aparato al aire libre.
- Para la cocción con las funciones vapor, preste mucha atención a no superar la capacidad máxima de la cubeta (800 ml).
- Instale/utilice el aparato sobre una superficie horizontal estable.
- En caso de paredes verticales combustibles, instale/utilice el aparato a una distancia mínima de 8 cm.
- No instale este aparato en lanchas o caravanas.



Advertencias

- No instale el aparato encima de un pedestal.
- No sumerja el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua o en cualquier otro líquido.
- No eche líquidos en el enchufe de corriente y en la base de alimentación.
- Para evitar cualquier peligro, si el cable de alimentación eléctrica se daña, contacte inmediatamente con el servicio de asistencia técnica para la sustitución.
- Antes de cualquier intervención en el aparato (instalación, mantenimiento, posicionamiento o desplazamiento) use siempre equipos de protección individual.
- Antes de cualquier operación en el aparato, desconecte la energía eléctrica general.
- Permita la desconexión del aparato tras la instalación, mediante un enchufe accesible.
- Antes de sustituir la lámpara de iluminación interna, asegúrese de que el aparato esté apagado y desconectado de la alimentación eléctrica, o que se haya apagado la alimentación general, para evitar descargas eléctricas.
- Las lámparas utilizadas en este aparato son específicas para electrodomésticos, por lo que no debe utilizarlas para la iluminación de la casa.
- Este aparato se puede usar hasta una altura máxima de 4000 metros sobre el nivel del mar.

Información sobre el consumo de energía en modo apagado/stand-by

Los datos técnicos sobre el consumo en modo apagado/stand-by del aparato se pueden encontrar en la página web www.smeg.com, en la página dedicada al producto en cuestión.

1.4 Conexión del aparato

Asegúrese de que la tensión y la frecuencia de la red eléctrica correspondan con las indicadas en la placa de datos en la parte inferior del aparato.

En caso de incompatibilidad entre la toma de corriente y el enchufe del aparato, póngase en contacto con el servicio de Asistencia Técnica para su sustitución.



Asegúrese de que el conector del cable de alimentación esté introducido hasta el tope en el conector del producto.

- Los niños no deben jugar con este aparato.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance los niños.
- Desconecte siempre el aparato de la toma eléctrica si se queda sin vigilancia y antes del montaje, desmontaje o limpieza.
- Apague el aparato y desconéctelo de la alimentación antes de cambiar los accesorios o de acercarse a las partes en movimiento durante el uso.

Advertencias



1.5 Responsabilidad del fabricante

El fabricante no se hace responsable por los daños a personas y cosas causados por:

- uso del aparato distinto al previsto;
- incumplimiento de la lectura del manual de uso;
- alteración incluso de una sola parte del aparato;
- utilización de repuestos no originales;
- incumplimiento de las advertencias de seguridad.



Conserve cuidadosamente estas instrucciones. En caso de cesión del aparato a otras personas, entrégueles también estas instrucciones de uso.

Estas instrucciones pueden descargarse en el sitio web de Smeg «www.smeg.com».

1.6 Eliminación

Los equipos eléctricos no deben ser eliminados junto con los residuos domésticos.



Los aparatos que incluyen este símbolo están sujetos a la Directiva europea 2012/19/UE.

- Todos los aparatos eléctricos y electrónicos desechados deben separarse de los demás residuos domésticos para su eliminación y se deben entregar a los centros correspondientes previstos por el Estado. Una eliminación correcta del aparato desechado evitará daños al medio ambiente y riesgos para la salud de las personas. Para más información sobre la eliminación del aparato desechado, diríjase a la administración municipal, a la oficina de recogida de residuos o a la tienda en la que ha comprado el aparato.

ES



1.7 Para ahorrar energía

- Si el envase no lo indica de otro modo, descongele los alimentos congelados antes de introducirlos en el compartimiento de cocción.
- En caso de múltiples cocciones, se aconseja cocinar los alimentos uno tras otro para aprovechar lo mejor posible el compartimiento de cocción ya caliente.
- Utilice preferiblemente moldes oscuros de metal: ayudan a absorber mejor el calor.
- Retire del compartimiento de cocción todas las bandejas y rejillas no utilizadas durante la cocción.
- Pare la cocción durante algunos minutos antes del tiempo empleado normalmente. La cocción proseguirá durante los minutos restantes con el calor que se ha acumulado en el interior.
- Abra la puerta lo menos posible, para evitar que el calor se disperse.
- Mantenga siempre limpio el compartimiento de cocción.

1.8 Fuentes luminosas

- Este aparato contiene fuentes luminosas sustituibles por el usuario.
- Las fuentes luminosas contenidas en el producto se declaran adecuadas para el funcionamiento a temperatura ambiente ≥ 300 °C y están destinadas para su uso en aplicaciones de alta temperatura como los hornos.
- Este aparato contiene fuentes luminosas de clase de eficiencia «G».

2 Descripción del aparato (Fig. A)

- 1) Panel de mandos y pantalla
- 2) Junta
- 3) Lámpara
- 4) Puerta
- 5) Ventilador
- 6) Guías de posicionamiento
- 7) Depósito de agua extraíble
- 8) Rejilla
- 9) Bandeja esmaltada
- 10) Bandeja perforada de acero inoxidable para cocción a vapor
- 11) Bandeja perforada para cocción Air-Fry

2.1 Antes del primer uso



Peligro de quemaduras

Temperatura elevada dentro del compartimiento de cocción durante el uso.

- No quite la toma de tierra.
- No utilice un adaptador.
- No utilice un cable alargador.
- El incumplimiento de estas advertencias puede provocar la muerte, un incendio o la electrocución.



- Quite todas las películas de protección externas e internas del aparato y los accesorios.
- Quite cualquier etiqueta (a excepción de la placa con los datos técnicos) de los accesorios y de las repisas.
- Quite y lave todos los accesorios del aparato (vea el capítulo «4 Limpieza y mantenimiento»).
- Para poder empezar a utilizar el aparato es necesario ajustar la hora actual (vea «3.2 Modo de uso del horno (Fig.B - Fig.C)»).



Antes del uso, compruebe que todos los componentes estén íntegros.

2.2 Descripción de las partes (Fig. A)

Depósito de agua (7)

Depósito de agua extraíble para la cocción a vapor.

Lámpara (3)

La iluminación interna del aparato se enciende:

- Cuando se abre la puerta.
- Durante la cocción de los alimentos.

Ventilador interno (5)

El ventilador enfría el aparato y entra en funcionamiento durante la cocción.

El funcionamiento del ventilador crea un flujo de aire normal que sale por arriba de la puerta y puede seguir saliendo durante un breve período aun después de apagar el aparato.

Guías de posicionamiento (6)

El aparato dispone de 3 repisas para el posicionamiento de bandejas y rejillas a distintas alturas. Los niveles han de entenderse de abajo hacia arriba.

2.3 Descripción de los accesorios (Fig. A)

Rejilla (8)

Útil como superficie de apoyo para recipientes, moldes o cacerolas de horno.

Bandeja esmaltada (9)

Bandeja recomendada para la cocción tradicional de tartas, pizzas y dulces de horno.

Útil también para recoger las grasas de los alimentos apoyados directamente en la rejilla.



Descripción

Bandeja perforada de acero inoxidable para cocción a vapor (10)

Bandeja perforada recomendada para cocinar solo con vapor o con una combinación de vapor, por ejemplo, pescado y verduras.

Bandeja perforada para cocción Air-Fry (11)

Bandeja perforada esmaltada recomendada para freír con aire alimentos previamente empanados, precocinados y/o congelados (patatas fritas, croquetas de patata o de carne, mozzarellas, etc.).

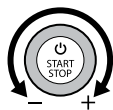


Los accesorios que pueden entrar en contacto con los alimentos están fabricados con materiales conformes a lo prescrito por las leyes vigentes.

Recipientes para la cocción

- Para las cocciones en el horno puede utilizar también sus recipientes, siempre que sean resistentes a las altas temperaturas.
- Para las cocciones a vapor es aconsejable el uso de recipientes de metal. El metal favorece una mejor distribución del calor en los alimentos.
- Es normal que los recipientes de metal se deformen durante las cocciones a alta temperatura, pero vuelven a su forma original cuando se enfrían.
- Los platos gruesos de cerámica pueden requerir más calor del debido. Podría ser necesario un periodo de cocción más largo.

2.4 Descripción de los mandos (Fig. B)



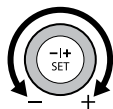
Mando de navegación del menú (12)

Permite la navegación por los distintos menús y submenús de la interfaz de usuario. El led correspondiente se ilumina de forma fija durante la navegación.



Botón START/STOP (13)

Permite confirmar el menú y/o la función deseada (presión breve) e iniciar o interrumpir la cocción (presión larga). El led correspondiente se ilumina fijo cuando se inicia la cocción y se apaga una vez finalizado el ciclo de cocción.



Mando de navegación de parámetros (14)

Permite la navegación entre los ajustes de cocción que se muestran en la pantalla. El led correspondiente se ilumina durante la configuración.



Botón SET (15)

Confirma el valor configurado. Cuando el horno está en modo reloj, si se pulsa durante al menos 3 segundos, se muestra el menú de las programaciones. El led correspondiente se ilumina cuando se inicia la cocción y se apaga cuando se completa.

Descripción



Pantalla (16)

En la pantalla aparecen las funciones, los parámetros y los valores de cocción.

2.5 Descripción de la pantalla (Fig. C)

Iconos pantalla


| Icono | Significado |
|-------|------------------------------|
| 1 | Menú Cocciones tradicionales |
| 2 | Menú Cocciones con vapor |
| 3 | Menú Chef |
| 4 | Atrás |
| 5 | Grill |
| 6 | Cocción ventilada inferior |
| 7 | Cocción estática |
| 8 | Cocción ventilada |
| 9 | Air-Fry (Freidora de aire) |
| 10 | Warm (Calentamiento) |
| 11 | Defrost (Descongelación) |
| 12 | Bloqueo para niños |

| Icono | Significado |
|-------|---------------------------------------|
| 13 | Alarma del depósito de agua vacío |
| 14 | Alarma descalcificación |
| 15 | Carne y aves |
| 16 | Pescado y marisco |
| 17 | Verduras y guarniciones |
| 18 | Tartas y dulces |
| 19 | Pan, pizza y flanes |
| 20 | Reloj |
| 21 | Temporizador de cocción |
| 22 | Temporizador de la cocción programada |
| 23 | Precalentamiento |
| 24 | Start + barra de avance |




ES



Número de receta (25)

Muestra el número correspondiente a la receta seleccionada dentro del Menú Chef .



Reloj y temporizador (26)

Muestra la hora , el tiempo de cocción  y el temporizador para la cocción programada .

Temperatura (27)

Muestra (en °C o °F) la temperatura de cocción.

Indicador de porcentaje de vapor/peso (28)

Muestra el porcentaje (%) de vapor utilizado para la cocción a vapor  o el peso (en kg o lb) del alimento en la función Menú Chef .

3 Uso

3.1 Primer uso

- Programe una cocción de al menos una hora (vea «3.2 Modo de uso del horno (Fig.B - Fig.C)»).
- Caliente el compartimiento de cocción vacío a la máxima temperatura para eliminar los posibles residuos de fabricación.
- Durante el calentamiento del aparato, ventile el local y no permanezca en él.
- Durante el calentamiento, en el primer uso, el aparato puede emitir olores desagradables debido a los residuos presentes en algunos componentes. Estos olores desaparecen normalmente después del primer calentamiento.

Uso de los accesorios

Las rejillas y las bandejas deben introducirse en las guías laterales hasta que toquen el tope.



Limpie las bandejas antes de utilizarlas por primera vez para quitar los posibles residuos de fabricación.



3.2 Modo de uso del horno (Fig.B - Fig.C)

Regulación de la hora

En la primera conexión, o tras una interrupción de corriente, el aparato muestra en la pantalla la hora **12:00** intermitente y el icono del reloj ⌚. Para poder empezar cualquier cocción es necesario ajustar la hora actual:

- 1) Gire el mando de la derecha para ajustar la hora hasta el valor deseado.
- 2) Confirme con el botón SET.
- 3) Repita esta operación para ajustar los minutos y confirmar la hora seleccionada.



Para cambiar la hora actual y/o el formato de visualización (12h/24h), vea «3.3 Menú programaciones».

Selección del menú y de las funciones de cocción

Para empezar a utilizar el horno es necesario seleccionar el menú deseado y, en función de esta selección, la función de cocción.



Menú Cocciones
tradicionales



Menú Cocciones con vapor



Menú Chef



Volver al menú o
al nivel anterior











ES

Para seleccionar el menú y la función deseada:

- 1) Gire el mando de la izquierda hasta seleccionar el menú deseado.
- 2) Confirme con el botón START/STOP.
- 3) Gire el mando de la izquierda para navegar por las funciones disponibles en el menú seleccionado.
- 4) Si no desea modificar los ajustes de cocción, inicie con el botón START/STOP.



Uso

| Menú | Función | | Descripción |
|-------------------------|---|--------------------------------|---|
| COCCIONES TRADICIONALES |  | Estático | Cocción tradicional adecuada para la preparación de una comida cada vez. Ideal para cocinar asados, carnes grasas, pan y pasteles rellenos. |
| |  | Ventilado | Cocción intensa y homogénea. Ideal para galletas, tartas y cocciones en varios niveles. |
| |  | Grill | Permite obtener óptimos resultados a la parrilla y en gratinados. Utilizado al final de la cocción, confiere un dorado uniforme a las comidas. |
| |  | Ventilado inferior | El calor procede solo de la parte baja de la cavidad. Ideal para tartas dulces o saladas, tartas inglesas y pizzas. |
| |  | Air-Fry | Útil para obtener cocciones fritas con poco o sin aceite. Se recomienda utilizar la bandeja perforada correspondiente. |
| |  | Warm | Útil para calentar o mantener calientes los platos. |
| |  | Defrost | Útil para descongelar alimentos congelados. |
| COCCIONES CON VAPOR |  | Vapor puro | Cocción a vapor pura (100 %) ideal para pescado, verduras, pollo, arroz, patatas y dulces. A baja temperatura se puede utilizar para favorecer la fermentación de las masas. Se recomienda utilizar la bandeja perforada correspondiente. |
| |  | Ventilado + vapor | Cocción combinada ventilada y vapor (nivel de vapor ajustable 20-70 %). |
| |  | Grill ventilado + vapor | Cocción combinada grill ventilada y vapor (nivel de vapor configurable 20-70 %). |

Después de elegir la función de cocción, será posible configurar, si se desea, los valores de temperatura, tiempo de cocción y cocción programada (vea las páginas siguientes).

Uso



En el menú Chef se pueden seleccionar, para cada categoría de alimentos, diferentes recetas.

i

Las recetas han sido creadas por los cocineros de Smeg para preparar en menos tiempo los platos más populares.





Al elegir el tipo y el peso de la comida, el aparato selecciona la función, el tiempo y la temperatura más adecuados.

i

Es posible realizar pequeñas variaciones de tiempo en función de los ingredientes o accesorios de cocción utilizados, así como del grado de dorado deseado. Se recomienda comprobar siempre los alimentos al final de la cocción predeterminada.







- 1) Seleccione el menú y la categoría de alimentos deseada.
- 2) Gire el mando de la derecha para configurar la receta deseada. El indicador **P** de la receta parpadea.
- 3) Si no desea modificar los ajustes de cocción, inicie con el botón START/STOP.
- 4) Si desea cambiar de receta con la cocción ya iniciada:
- 5) Pulse el botón SET. El indicador **P** parpadea.
- 6) Gire el mando de la derecha para seleccionar una nueva receta.
- 7) Confirme con el botón START/STOP o espere 5 segundos para la confirmación automática.

ES












| Menú | Categoría | Recetas | Accesorio | Nivel que ha de entenderse de abajo hacia arriba |
|------|--|-----------------------------|---|--|
| CHEF |  Carne y aves | P01 Costillas de cerdo |  Bandeja esmaltada | 1 |
| | | P02 Salchicha de cerdo | Bandeja perforada | 2 |
| | | P03 Lomo asado | Bandeja esmaltada | 1 |
| | | P04 Roast beef | Bandeja esmaltada | 1 |
| | | P05 Pato guisado, en trozos |  Bandeja esmaltada | 1 |
| | | P06 Pollo asado, entero |  Bandeja esmaltada | 1 |
| | | P07 Nuggets de pollo | Bandeja perforada | 1 |



Uso

| Menú | Categoría | Recetas | Accesorio | Nivel que ha de entenderse de abajo hacia arriba |
|------|---|---|--|--|
| CHEF |  Pescado y marisco | P08 Filete/rodaja de salmón |  Bandeja perforada de acero inoxidable | 2 |
| | | P09 Pescado entero |  Bandeja esmaltada | 1 |
| | | P10 Merluza gratinada | Bandeja perforada | 1 |
| | | P11 Dorada/lubina a la papillote | Bandeja esmaltada | 1 |
| | | P12 Calamares/potas/ sepia |  Bandeja perforada de acero inoxidable | 2 |
| | | P13 Vieiras/mejillones gratinados | Bandeja perforada | 2 |
| | | P14 Gambas empanadas | Bandeja perforada | 2 |
| |  Verduras y guarniciones | P15 Patatas al horno | Bandeja esmaltada | 1 |
| | | P16 Verduras gratinadas | Bandeja esmaltada | 1 |
| | | P17 Verduras variadas asadas | Bandeja perforada | 1 |
| | | P18 Verduras rellenas |  Bandeja esmaltada | 1 |
| | | P19 Patatas fritas/ croquetas de patata, congeladas | Bandeja perforada | 2 |



| Menú | | | | | Categoría | | Recetas | | Accesorio | | Nivel que ha de entenderse de abajo hacia arriba |
|------|---|-----|------------------------------|---|--|---|---------|--|-----------|--|--|
| CHEF |  Tartas y dulces | P20 | Coulant de chocolate |  | Moldes en bandeja perforada | 1 | | | | | |
| | | P21 | Tarta de manzanas | | Molde sobre rejilla | 1 | | | | | |
| | | P22 | Tarta | | Molde sobre rejilla | 1 | | | | | |
| | | P23 | Bizcocho |  | Molde sobre rejilla | 1 | | | | | |
| | | P24 | Cheesecake | | Molde sobre rejilla | 1 | | | | | |
| | | P25 | Magdalenas/ cupcakes |  | Moldes en bandeja perforada | 1 | | | | | |
| | | P26 | Galletas | | Bandeja esmaltada | 1 | | | | | |
| |  Pan, pizza y flanes | P27 | Fermentación de las masas |  | Bol en la parte inferior del horno | 1 | | | | | |
| | | P28 | Pizza en bandeja | | Bandeja esmaltada | 1 | | | | | |
| | | P29 | Lasaña/pasta al horno |  | Bandeja esmaltada | 1 | | | | | |
| | | P30 | Ñoquis de patata/ gyozas |  | Bandeja perforada de acero inoxidable | 2 | | | | | |
| | | P31 | Pan de levadura |  | Bandeja esmaltada | 1 | | | | | |
| | | P32 | Focaccia |  | Bandeja esmaltada | 1 | | | | | |
| | | P33 | Pastel de verduras |  | Molde sobre rejilla | 1 | | | | | |

ES

Una vez seleccionada la receta, será posible modificar el peso configurado (vea «Modificación del peso») y, si lo desea, seleccionar una hora de inicio programada (vea «Configuración de la cocción programada»). El tiempo de cocción se calcula automáticamente en función del peso seleccionado, pero se puede modificar según se desee (vea «Configuración de la cocción programada»).



Uso

Modificación de la temperatura de cocción



Configuración no disponible en el Menú Chef 

Antes del inicio de la función:

- 1) Seleccione el menú y la función deseada.
- 2) Gire el mando de la derecha para aumentar o disminuir el valor de la temperatura (el indicador de los grados parpadea).
- 3) Pulse el botón START/STOP para iniciar la función.


Durante la cocción:

- 1) Pulse el botón SET.
- 2) Gire el mando de la derecha para aumentar o disminuir el valor de la temperatura (el indicador de los grados parpadea).
- 3) Confirme con el botón START/STOP o espere 5 segundos para que la cocción se reanude automáticamente con los nuevos valores configurados (el indicador de grados deja de parpadear).

Configuración de la duración de la cocción



Configuración no disponible en el Menú Chef 

- 1) Pulse el botón SET hasta que aparezca el icono del temporizador  que parpadea.
- 2) Gire el mando de la derecha para configurar la duración de la cocción.
- 3) Confirme con el botón START/STOP. Si la duración de la cocción se modifica durante la función en curso, siga las instrucciones anteriores para configurar los nuevos valores y espere 5 segundos para que la cocción se reanude automáticamente con los nuevos valores configurados.

El transcurso del tiempo de cocción programado se indica mediante el vaciado progresivo de la barra de avance.





Configuración de la cocción programada

La cocción programada permite terminar una cocción a una hora establecida por el usuario. En función de la duración establecida por el usuario y de la hora de fin de cocción seleccionada, el aparato programa automáticamente el inicio de la cocción.



En la hora de fin de cocción, ya se han calculado los minutos necesarios para el precalentamiento.

- 1) Pulse el botón SET hasta que aparezca el icono de la cocción programada que parpadea.
- 2) Gire el mando de la derecha para ajustar la hora de fin de la cocción.
- 3) Confirme con el botón START/STOP. El aparato permanece a la espera de la hora de comienzo programada.



- **No es posible programar la hora de fin de cocción sin haber programado antes su duración.**
- **No se puede configurar una cocción programada con la cocción ya iniciada.**

Para anular la cocción programada:

- 1) Pulse el botón SET hasta que aparezca el icono de la cocción programada que parpadea.
- 2) Gire el mando de la derecha en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta volver a la hora actual y poner a cero la cocción programada.
- 3) Confirme con el botón START/STOP.

Modificación del nivel de vapor



Configuración disponible solo en el menú Cocciones con vapor



En las funciones de cocción combinada (ventilada y grill) es posible ajustar el nivel de vapor de un mínimo del 20 % a un máximo del 70 %:

- 1) Pulse el botón SET hasta que aparezca el indicador del porcentaje % que parpadea.
- 2) Gire el mando de la derecha para aumentar o disminuir el nivel de vapor deseado.
- 3) Confirme con el botón START/STOP. Si el nivel de vapor se modifica durante la función en curso, siga las instrucciones anteriores para configurar los nuevos valores y espere 5 segundos para que la cocción se reanude automáticamente con los nuevos valores configurados.

ES



Uso


Modificación del peso




Configuración disponible solo en el Menú Chef 

- 1) Pulse el botón SET hasta que aparezca la unidad de medida del peso (kg/lb) que parpadea.
- 2) Gire el mando de la derecha para modificar el peso configurado (la duración de la cocción se actualizará automáticamente).
- 3) Confirme con el botón START/STOP. Si el peso se modifica durante la función en curso, siga las instrucciones anteriores para configurar los nuevos valores y espere 5 segundos para que la cocción se reanude automáticamente con los nuevos valores configurados.

Fase de precalentamiento

La cocción siempre está precedida por una fase de precalentamiento  que permite que el aparato alcance la temperatura adecuada para la cocción con mayor rapidez.

Durante esta fase, se enciende el indicador  y se indica el nivel progresivo de alcance de la temperatura.



Si no se indica de otro modo en la receta, se aconseja no meter en el horno la comida durante la fase de temperatura alcanzada.


Al final del precalentamiento, se activa una señal acústica para indicar el paso a la fase de cocción, que se debe confirmar pulsando el botón START/STOP u horneando la comida.



Si se ha configurado un temporizador de cocción, la cuenta atrás comenzará automáticamente una vez confirmado el final de la fase de precalentamiento.




Inicio de la cocción

- 1) Abra la puerta.
- 2) Introduzca la comida que va a cocinar en el compartimiento de cocción.
- 3) Cierre la puerta. La cocción se inicia automáticamente y el indicador  se apaga.



Si ya se ha horneado la comida, para iniciar la cocción es necesario pulsar el botón START/STOP (13) también al final del precalentamiento.

Fin de la cocción

Si se ha configurado una duración de cocción, esta finaliza automáticamente. En la pantalla se muestra el mensaje **End**, el icono del temporizador  parpadea y se activa una señal acústica que se puede desactivar mediante el botón START/STOP. Para finalizar la cocción manualmente y volver a la visualización del reloj, mantenga pulsado el botón START/STOP durante al menos 3 segundos.

Calor residual


Al finalizar el uso, si el compartimiento de cocción todavía está caliente, se mostrará en la pantalla el indicador del nivel de calor residual.



El nivel indicado disminuye automáticamente a medida que disminuye la temperatura, hasta que se apaga.

Carga del depósito para la cocción a vapor (Fig. D)



La falta de agua del depósito se indica mediante la luz testigo  intermitente.

- 1) Pulse el botón de desenganche sobre la tapa y tire para abrirla.
- 2) Levante el asa y extraiga el depósito.
- 3) Llene de agua el compartimiento de carga de la izquierda hasta alcanzar el nivel MÁX. indicado en el depósito.



Utilice agua del grifo fresca no demasiado calcárea, agua ablandada o agua mineral sin gas.



No utilice agua destilada, agua del grifo de elevado contenido de cloruro (> 40 mg/l) u otros líquidos.

- 4) Inserte el depósito en el compartimiento del horno y vuelva a cerrar la tapa.
- 5) Al final de la operación, confirme con el botón START/STOP.



Atención

No llene el compartimiento de la derecha, que se utiliza exclusivamente para las operaciones de descarga de agua (u otros líquidos) del depósito.

ES



Uso



Si el depósito de agua está vacío durante la cocción a vapor, esta se interrumpe y permanece en espera durante un tiempo máximo de 5 minutos.

La cocción se reanuda una vez recibida la confirmación de que el depósito se ha llenado.

Si, al final del tiempo máximo de espera de 5 minutos, el depósito de agua no se ha llenado, el aparato continúa cocinando sin vapor o, en caso de función de vapor puro, finaliza la cocción.

3.3 Menú programaciones



El acceso al menú de las programaciones solo es posible con el horno en modo reloj.

- 1) Pulse el botón SET durante al menos 3 segundos.
- 2) Gire el mando de la izquierda para navegar por los elementos del menú.
- 3) Gire el mando de la derecha para configurar el valor deseado y confirme con el botón SET.
- 4) Pulse el botón SET durante al menos 3 segundos para guardar la configuración y salir del menú.



Bloqueo para niños

Permite al aparato bloquear (On) los mandos.

Cuando la función está activa, en la pantalla se enciende el icono



Para desactivar la función, vuelva a entrar en el menú programaciones y seleccione OFF.



Tonos

Activa (On) o desactiva (OFF) los sonidos emitidos por el horno.



Formato hora

Configura la visualización del reloj en el formato de 12 horas (12H) o de 24 horas (24H).



La función Formato hora está programada de fábrica en 24h.

Modificación de la hora

- 1) En la pantalla aparece el icono del reloj y las cifras de la hora comienzan a parpadear.
- 2) Gire el mando de la derecha hasta el valor deseado.
- 3) Confirme con el botón SET.
- 4) Repita la operación para configurar los minutos.



Siempre es posible modificar la hora programada accediendo al menú programaciones y girando el mando de la izquierda hasta que en la pantalla aparezca la hora intermitente.



Unit Configuración de la unidad de medida

Configura la unidad de medida de la temperatura y del peso (para el Menú Chef) según la siguiente tabla:

| Valor | Temperatura | Peso |
|-------|-------------|------|
| EU | °C | Kg |
| US | °F | lb |

brl Luminosidad de la pantalla

Permite elegir el nivel de luminosidad de la pantalla en función de la siguiente tabla:

| Valor | Luminosidad de la pantalla |
|-------|----------------------------|
| 1 | 25 % |
| 2 | 35 % |
| 3 | 50 % |
| 4 | 70 % |
| 5 | 90 % |



La función Luminosidad de la pantalla está programada de fábrica en 5.

ELCD Función ECO de la pantalla

Si está activada (On), permite reducir automáticamente el nivel de luminosidad de la pantalla cuando el horno está en modo reloj.



No tiene efecto si la luminosidad de la pantalla ya está programada en 1.

HArd Dureza del agua

Permite programar el valor de dureza del agua para poder optimizar el proceso de descalcificación.



La función Dureza del agua está programada de fábrica en el nivel medio 3.

En función del grado de dureza del agua configurado, la solicitud para iniciar el ciclo de descalcificación aparecerá con una frecuencia diferente.

El número de horas de uso de las funciones con vapor, tras las cuales se solicitará la descalcificación, es el siguiente:

| Valor | Horas |
|-------|-------|
| 1 | 18 |
| 2 | 12 |
| 3 | 9 |
| 4 | 6 |
| 5 | 4 |

DESC Descalcificación

Si está activada (On), permite iniciar el ciclo de descalcificación (vea «4.1 Descalcificación (Fig. E)».

SHO Función demo Showroom (solo para expositores)

Si está activada (On) permite que el aparato desactive las resistencias e inicie un modo Demo del panel de mandos.

Para utilizar el aparato con normalidad, es necesario desactivar (OFF) este modo.



Limpieza y mantenimiento

4 Limpieza y mantenimiento

El manual de instrucciones contiene las instrucciones de limpieza, mantenimiento y operaciones adecuadas recomendadas por el fabricante al cliente. Cualquier otra intervención debe ser realizada por un representante de un servicio autorizado.

Antes de efectuar la operación de limpieza, desconecte SIEMPRE el enchufe de la toma de corriente y deje que se enfríe el aparato.



Atención

- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No utilice en las partes de acero o tratadas en su superficie con acabados metálicos productos para la limpieza que contengan cloro, amoníaco o lejía.
- No utilice detergentes abrasivos o corrosivos.
- No utilice materiales ásperos o abrasivos ni rascadores metálicos afilados.
- Limpie regularmente los componentes, herramientas y accesorios después de cada uso.

Limpieza de las superficies

Para una buena conservación de las superficies, es necesario limpiarlas regularmente después de cada uso, dejándolas enfriar previamente.

Limpieza ordinaria diaria

Utilice siempre solo productos específicos que no contengan abrasivos ni sustancias ácidas a base de cloro.

Vierta el producto sobre un paño húmedo y páselo por la superficie, aclare cuidadosamente y seque con un trapo suave o con un paño de microfibra.

Manchas de comida o restos

No utilice en ningún caso estropajos de acero y rasquetas cortantes para no dañar las superficies.

Utilice los productos normales, no abrasivos, de ser necesario con ayuda de utensilios de madera o de plástico. Enjuague cuidadosamente y seque con un trapo suave o con un paño de microfibra.

Evite dejar secar dentro del aparato restos de comida de base azucarada (p. ej. mermelada) porque podrían estropear el esmalte dentro del aparato.



Limpieza de los accesorios

Lave todos los accesorios en agua caliente y jabón con una esponja o un paño de plástico suaves. Enjuague y seque completamente. No utilice detergentes abrasivos, esponjas metálicas o utensilios metálicos para limpiar los accesorios, ya que podrían dañar las superficies.

Para prolongar la duración de los accesorios, no se recomienda lavarlos en el lavavajillas.

Limpieza del cristal de la puerta

Se aconseja mantener siempre el cristal de la puerta muy limpio. Utilice papel absorbente de cocina. En caso de suciedad persistente, lave con un estropajo húmedo y detergente común.

Limpieza del compartimiento de cocción

Para una buena conservación del compartimiento de cocción es necesario limpiarlo regularmente después de dejarlo enfriar.

Evite dejar que se sequen dentro del horno restos de alimentos porque podrían estropear el esmalte.

Se aconseja quitar las guías laterales de posicionamiento a fin de facilitar las operaciones de limpieza.

Basta con tirar con cuidado del bastidor para desengancharlo de las fijaciones laterales. Para volver a montarlo, basta con introducirlo de nuevo en los asientos laterales y ejercer una ligera presión.

Uso de la función vapor para la limpieza asistida

Puede utilizar la función vapor para suavizar cualquier residuo de suciedad y facilitar su eliminación.

Antes de iniciar la función, se aconseja rociar en las paredes laterales del compartimiento de cocción una emulsión de agua y detergente para vajillas.

- 1) Seleccione la función Vapor puro en el menú Cocciones con vapor correspondiente.
- 2) Configure los parámetros de temperatura a 100 °C y duración 18'.
- 3) Inicie la función con el botón START/STOP y, al final de la fase de precalentamiento, pulse de nuevo el botón START/STOP.
- 4) Al final de la función, abra la puerta y utilice un paño de microfibra para finalizar la limpieza del compartimiento de cocción.

ES

Secado

La cocción de los alimentos genera humedad dentro del compartimiento de cocción. Este es un fenómeno completamente normal que no compromete el correcto funcionamiento del aparato.


Al final de cada cocción:


- 1) Deje que se enfríe el aparato.
- 2) Quite la suciedad del compartimiento de cocción.
- 3) Seque el compartimiento de cocción con un paño suave.
- 4) Deje la puerta abierta el tiempo necesario para que el compartimiento de cocción se seque completamente.



Limpieza y mantenimiento

4.1 Descalcificación (Fig. E)

Cada vez que en la pantalla aparece el icono  encendido fijo significa que es muy recomendable proceder a la descalcificación de la caldera.

Cada vez que en la pantalla aparece el icono  intermitente significa que es obligatorio proceder a la descalcificación de la caldera y no se permite la selección de otras cocciones con vapor hasta que se complete.



La frecuencia con la que se solicita la descalcificación varía en función del valor de dureza del agua configurado (vea «3.3 Menú programaciones»).



Si se considera oportuno, siempre es posible realizar el ciclo de descalcificación con antelación.




Atención

La presencia de cal debida a la falta de descalcificación, a la larga puede perjudicar el funcionamiento correcto del aparato.

- 1) Para acceder a la función de descalcificación, entre en el Menú de las programaciones (vea «3.3 Menú programaciones»).
- 2) Gire el mando de la izquierda hasta que en la pantalla aparezca el mensaje

desc

- 3) Gire el mando de la derecha para activar la función () y confirme con el botón SET para iniciar el ciclo de descalcificación.
- 4) Para anular la descalcificación, pulse el botón START/STOP durante al menos 3 segundos.



Atención

Una vez iniciado, el ciclo de descalcificación solo se puede interrumpir antes del final de la fase de carga del depósito con solución descalcificadora (vea el siguiente apartado St2). A continuación, el aparato no permitirá ninguna otra función hasta que se haya completado el proceso de descalcificación. La duración total del ciclo es de aproximadamente 40 minutos.



Es necesario permanecer cerca del aparato durante todo el ciclo de descalcificación, ya que puede requerir intervenciones por parte del usuario, como un nuevo llenado del depósito.



El ciclo consta de 6 pasos, indicados por el vaciado progresivo de la barra de avance (24) y por los indicadores en la pantalla St1, St2,



Descarga del agua residual (St1)

- 1) El aparato realiza el proceso de eliminación del agua residual, que se descarga en el compartimiento de descarga a la derecha.
- 2) Pulse el botón de desenganche sobre la tapa y tire para abrirla.
- 3) Levante el asa, extraiga el depósito y vacíelo.



Atención

El agua podría estar muy caliente.

Carga del depósito con solución descalcificadora (St2)

- 1) Llene el compartimiento de carga de la izquierda con una solución de agua y descalcificador en las dosis recomendadas por el fabricante.



Atención

No llene el compartimiento de descarga de agua de la derecha.



Utilice agua del grifo fresca no demasiado calcárea, agua ablandada o agua mineral sin gas.



No utilice agua destilada, agua del grifo de elevado contenido de cloruro (> 40 mg/l) u otros líquidos.

- 2) Inserte el depósito en el compartimiento del horno y vuelva a cerrar la tapa.



A partir de este momento, no se podrá anular el proceso de descalcificación.

Inicio de la función de descalcificación (St3)

- 1) Pulse el botón SET para confirmar la operación.
- 2) El aparato comienza el procedimiento de limpieza de la caldera, en la pantalla se muestra la duración total de la operación.



Durante la descalcificación, el aparato hará algunas pausas para permitir que el descalcificador actúe eficazmente. Espere hasta el final del ciclo.

Descarga de la solución descalcificadora (St4)

- 1) Al finalizar el proceso de limpieza, el aparato descarga la solución descalcificadora residual en el compartimiento de descarga del depósito.
- 2) Extraiga el depósito y vacíelo de la solución descalcificadora.



Atención

La solución descalcificadora podría estar aún caliente.



Limpieza y mantenimiento

Carga del depósito con agua limpia (St5)

- 1) Limpie el depósito y llene con agua limpia el compartimiento de carga de la izquierda hasta alcanzar el nivel MÁX.
- 2) Inserte el depósito en el compartimiento del horno y vuelva a cerrar la tapa.
- 3) Pulse el botón SET para confirmar la operación.

Enjuague del circuito hidráulico (St6)

- 1) El aparato comienza el procedimiento de limpieza del circuito hidráulico, en la pantalla se muestra la duración total de la operación.
- 2) Al terminar el enjuague, en la pantalla aparece el mensaje **End** y se activa una señal acústica.
- 3) Pulse el botón START/STOP durante al menos 3 segundos para salir de la función de descalcificación.

Mantenimiento de la junta

La junta debe ser blanda y elástica.

Para mantener limpia la junta, use un estropajo no abrasivo y lávela con agua templada.

Sustitución de la lámpara de iluminación interna



Atención

- Desconecte la alimentación eléctrica del aparato.
- Utilice guantes de protección.
- Deje que se enfríe el aparato.

- 1) Quite todos los accesorios del interior del compartimiento de cocción.
- 2) Quite la tapa de la lámpara desenroscándola manualmente.



Tenga cuidado para no rayar el esmalte de la pared del compartimiento de cocción.

- 3) Extraiga y quite la lámpara.
- 4) Una vez sustituida la lámpara, vuelva a montar la cubierta protectora.

Qué hacer si...

ES




| Problema | Posible causa | Solución |
|---|---|---|
| El horno no se enciende. | El enchufe no está conectado correctamente a la toma de corriente. | Asegúrese de que el enchufe esté conectado correctamente a la toma de corriente. |
| | El cable está defectuoso. | Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica de la zona. |
| | Falta de corriente eléctrica. | Asegúrese de que la corriente funcione correctamente. Si el problema no se resuelve, póngase en contacto con un electricista cualificado. |
| La pantalla no se enciende. | El enchufe no está conectado correctamente a la toma de corriente. | Asegúrese de que el enchufe esté conectado correctamente a la toma de corriente. |
| | Posible avería de la tarjeta electrónica. | Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica de la zona. |
| La lámpara de iluminación interna no se enciende. | El enchufe no está conectado correctamente a la toma de corriente. | Asegúrese de que el enchufe esté conectado correctamente a la toma de corriente. |
| | Posible avería de la lámpara interna o del sensor de la puerta del horno. | Sustituya la lámpara de iluminación interna (vea «4 Limpieza y mantenimiento»). Si el problema no se resuelve, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica de la zona. |
| La cocción no inicia. | Falta de confirmación después del precalentamiento (🔥). | Al final del precalentamiento, asegúrese de confirmar el paso a la fase de cocción (vea «3.2 Modo de uso del horno (Fig.B - Fig.C)»). |
| | La puerta del horno no está cerrada. | Asegúrese de que la puerta del horno esté cerrada. |
| | Posible avería del sensor de la puerta del horno. | Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica de la zona. |

Qué hacer si...

| Problema | Posible causa | Solución |
|--|--|---|
| La cocción ha iniciado, pero el horno no se calienta. | La puerta del horno no está cerrada. | Asegúrese de que la puerta del horno esté cerrada. |
| | Posible avería de las resistencias o del sensor de la puerta del horno. | Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica de la zona. |
| | Se ha activado accidentalmente la función Showroom para expositores. | Asegúrese de que la función Showroom esté desactivada (vea «3.3 Menú programaciones»). |
| Incluso después de apagar el aparato, se oye el ruido de un ventilador. | El ventilador continúa funcionando para enfriar el aparato hasta que la temperatura interna se vuelve lo suficientemente baja. | Espere que transcurra el tiempo necesario para enfriar el aparato. Si transcurrido este tiempo el ventilador no se apaga, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica de la zona. |
| Durante el funcionamiento, sale aire caliente por encima de la puerta del horno. | Durante el funcionamiento, es normal que salga aire caliente por la parte superior para enfriar el aparato. | Espere el enfriamiento normal del aparato. Si persisten las fugas de aire caliente o si se producen en otras partes del horno, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica de la zona. |
| Durante su funcionamiento, percibe olor a quemado. | En el primer uso, puede darse el caso de que se perciba olor a quemado. | Asegúrese de haber seguido las instrucciones de primer uso del aparato (vea «3.1 Primer uso»). |
| | Posibles residuos de alimentos dentro del aparato en contacto con las resistencias. | Asegúrese de seguir correctamente las instrucciones de limpieza y mantenimiento del aparato (vea «4 Limpieza y mantenimiento»). |

Qué hacer si...

ES

| Problema | Posible causa | Solución |
|---|--|---|
| El horno no genera vapor. | El depósito de agua no se ha introducido correctamente en el compartimiento del horno. | Asegúrese de que el depósito de agua se haya introducido correctamente en el compartimiento del horno. |
| | El depósito de agua está vacío o no se ha llenado lo suficiente (alarma  intermitente). | Llene el depósito con agua hasta alcanzar el nivel MÁX. indicado en el depósito. |
| | El depósito de agua no se ha llenado en el compartimiento de carga. | Asegúrese de que el depósito se haya llenado correctamente de agua en el compartimiento de carga correspondiente a la izquierda. |
| | Se requiere la descalcificación obligatoria (alarma  intermitente). | Efectúe un ciclo de descalcificación (vea «4.1 Descalcificación (Fig. E)»). |
| Durante el funcionamiento, la alarma del depósito de agua vacío  permanece encendida aunque el depósito de agua se haya llenado y se haya colocado correctamente en el compartimiento del horno. | Posible avería de la caldera. | Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica de la zona. |
| | Si tras la confirmación la alarma persiste, se recomienda efectuar la descarga manual del agua y restablecer el circuito. | Para efectuar la descarga manual del agua, acceda e inicie la función de descalcificación (vea «4.1 Descalcificación (Fig. E)»). Durante el primer paso, que está indicado en la pantalla con el indicador St1, el aparato realizará el proceso de eliminación del agua residual. Al final de este paso, salga del ciclo de descalcificación pulsando el botón START/STOP durante al menos 3 segundos. |

Qué hacer si...

| Problema | Posible causa | Solución |
|---|---|--|
| Durante el funcionamiento, sale vapor por encima de la puerta del horno. | Durante el funcionamiento, es normal que salga vapor por la parte superior para enfriar el aparato y para una correcta gestión del ciclo de cocción a vapor. | Espera el enfriamiento normal del aparato. Si persisten las pérdidas de vapor o si se producen en otras partes del horno, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica de la zona. |
| Durante el funcionamiento, por debajo de la puerta gotea agua sobre el nivel. | Durante el funcionamiento, puede suceder que los alimentos con alto contenido de humedad (como el pan congelado) creen condensación que, al deslizarse por la superficie interna de la puerta, gotee sobre el nivel. La puerta del horno se abre con frecuencia durante su funcionamiento. | Si persisten las pérdidas de agua excesivas, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica de la zona. Limite las operaciones de apertura y cierre de la puerta del horno durante la cocción. |
| | Posible problema con la junta. | Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica de la zona. |
| El depósito de agua no encaja en el compartimiento del horno. | El depósito de agua no se ha introducido en la dirección correcta. | Asegúrese de que el depósito de agua se haya introducido en la dirección correcta y que la puerta esté cerrada. |
| La pantalla muestra uno de los siguientes códigos de error: Err1 / Err2 / Err3 / Err4 / Err5 | Posible avería interna. | Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica de la zona. |



En el caso de que no se haya solucionado el problema o si se produce otro tipo de avería, póngase en contacto con el servicio de asistencia de la zona.



1 Advertências

Este manual é parte integrante do aparelho e deve conservá-lo íntegro e tê-lo sempre ao seu alcance durante todo o ciclo de vida do aparelho.

1.1 Utilização a que se destina

O não cumprimento dos avisos de segurança e a não leitura das instruções do forno de suporte combinado podem resultar em utilização inadequada do aparelho e consequentes lesões pessoais.

- Não utilize o aparelho para fins diferentes daquele para os quais foi concebido. A utilização não conforme pode resultar em lesões.
- O aparelho não foi concebido para funcionar com temporizadores externos ou com sistemas de comando à distância.
- Utilize o aparelho em ambientes fechados e longe de agentes atmosféricos.
- Este aparelho destina-se à cozedura de alimentos em ambiente doméstico e similares, como:
 - na zona da cozinha do pessoal de empresas, escritórios e noutros ambientes de trabalho;
 - por clientes em hotéis, motéis e ambientes residenciais;
 - nas pensões (bed and breakfast) e casas de turismo rural;
 - outras utilizações, como em restaurantes, bares e cafetarias, são consideradas impróprias.

1.2 Advertências gerais de segurança

Siga todas as instruções de segurança para a utilização segura do aparelho:

- Este aparelho e as suas partes acessíveis ficam muito quentes durante a utilização: deve ser mantido fora do alcance das crianças pequenas. Não toque nas resistências de aquecimento durante a utilização.
- Proteja as mãos com luvas térmicas durante a movimentação de alimentos no interior do compartimento de cozedura.
- Nunca tente apagar uma chama/incêndio com água: desligue o aparelho e cubra a chama com uma tampa ou com um cobertor à prova de fogo.
- O uso deste aparelho é permitido a crianças a partir dos 8 anos de idade e a pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, supervisionadas ou instruídas por pessoas adultas e responsáveis pela sua segurança.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Mantenha fora do alcance das crianças menores de 8 anos, caso o aparelho e o cabo de alimentação não estejam permanentemente vigiados.



Advertências

- Não permita que crianças menores de 8 anos se aproximem do aparelho durante o funcionamento.
- As operações de limpeza e manutenção não devem ser efetuadas por crianças sem serem vigiadas.
- O processo de cozedura deve ser sempre vigiado. Um processo de cozedura com duração breve deve ser vigiado constantemente.
- Não deixe o aparelho abandonado durante as cozeduras que possam libertar gorduras e óleos que sobreaquecendo poderão entrar em ignição.
- Preste a máxima atenção.
- Não deite água diretamente nos tabuleiros muito quentes.
- Mantenha a porta fechada durante a cozedura.
- Em caso de intervenção sobre os alimentos ou no final da cozedura, abra a porta 5 centímetros durante alguns segundos, faça com que o vapor saia e, em seguida, abra completamente a porta.
- Este aparelho e as suas partes acessíveis ficam muito quentes durante a utilização. Não toque nas resistências de aquecimento durante a utilização.
- Após a utilização, deixe arrefecer e não toque nas superfícies internas do forno e nos elementos de aquecimento, pois podem estar muito quentes. Perigo de queimaduras ou escaldaduras!
- Não introduza objetos metálicos afiados (talheres ou utensílios) nas fendas.
- Desligue o aparelho depois da utilização.
- Não utilize ou conserve materiais inflamáveis perto do aparelho.
- Não utilize sprays perto deste aparelho enquanto estiver em funcionamento.
- Não modifique o aparelho.
- Providencie para que a instalação e as intervenções de assistência sejam realizadas por pessoal qualificado de acordo com as normas vigentes.
- Nunca tente reparar o aparelho sozinho ou sem a intervenção de um técnico qualificado.
- Nunca puxe pelo cabo para extrair a ficha.



1.3 Advertências para este aparelho

- Nas partes de vidro, não utilize detergentes abrasivos, agressivos ou corrosivos (por ex., produtos em pó, removedores de manchas e palhas de aço), materiais ásperos ou raspadores metálicos afiados, uma vez que podem riscar a superfície, fazendo com que o vidro se quebre. Utilize eventualmente utensílios de madeira ou plástico.
- Não se sente sobre o aparelho.
- Nas partes em aço ou tratadas na superfície com acabamentos metálicos (por exemplo, anodizações, niquelagens, cromagens) não utilize produtos para a limpeza que contenham cloro, amoníaco ou lixívia.
- As grelhas e os tabuleiros devem ser inseridas nos guias laterais até ao bloqueio completo.
- Não utilize jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Não vaporize produtos de spray nas proximidades do aparelho.
- Não obstrua as aberturas e as fendas de ventilação e de eliminação do calor.
- Perigo de incêndio: não deixe objetos dentro do compartimento de cozedura.
- Não utilize, em caso algum, o aparelho para aquecer o ambiente.
- Não use loiças ou recipientes de plástico para a cozedura dos alimentos.
- Não introduza no compartimento de cozedura latas de conservas ou recipientes fechados.
- Retire do compartimento da cozedura todos os tabuleiros e as grelhas não utilizados durante a cozedura.
- Não cubra o fundo do compartimento de cozedura com folhas de papel de alumínio ou de estanho.
- Não coloque painéis ou tabuleiros diretamente sobre o fundo do compartimento de cozedura.
- Se quiser utilizar papel para forno, coloque-o numa posição que não atrapalhe a circulação do ar quente no interior do compartimento de cozedura.
- Não utilize a porta aberta para colocar painéis ou tabuleiros diretamente sobre o vidro interior.
- Não utilize a porta aberta como alavanca para colocar o aparelho no móvel.
- Não exerça pressões excessivas na porta aberta.
- Não use o puxador para levantar ou deslocar este aparelho.
- Não se apoie ou sente sobre a porta aberta.
- Verifique que não ficam objetos presos nas portas.
- Não instale/utilize o aparelho ao aberto.
- Para a cozedura com a função de vapor, preste muita atenção para não ultrapassar a capacidade máxima do recipiente (800 ml).
- Instale/utilize o aparelho numa superfície horizontal estável.
- Em caso de paredes verticais combustíveis, instale/utilize o aparelho a uma distância mínima de 8 cm.
- Este aparelho não deve ser instalado em barcos ou rulotes.



Advertências

- O aparelho não deve ser instalado sobre um pedestal.
- Não mergulhe o aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha em água ou qualquer outro líquido.
- Não derrame líquidos sobre a ficha de corrente e sobre a base de alimentação.
- Para evitar qualquer perigo, se o cabo da alimentação elétrica estiver danificado, contacte de imediato o serviço de assistência técnica para que proceda à sua substituição.
- Antes de qualquer intervenção sobre o aparelho (instalação, manutenção, posicionamento ou deslocação), sirva-se sempre de equipamentos de proteção individual.
- Antes de qualquer intervenção sobre o aparelho, desative a alimentação elétrica geral.
- Possibilite que o aparelho seja desligado após a instalação, por meio de uma ficha acessível.
- Antes de substituir a lâmpada de iluminação interior, assegure-se de que o aparelho está desligado e a ficha extraída da tomada de corrente ou que a fonte de alimentação geral foi desligada para evitar choques elétricos.
- As lâmpadas utilizadas nesta unidade são lâmpadas específicas para eletrodomésticos, não as utilizar para iluminação da casa.
- Este aparelho pode ser utilizado até uma altura máxima de 4000 metros acima do nível do mar.

Informações sobre o consumo de energia no modo desligado/standby

Os dados técnicos relativos ao consumo do aparelho no modo desligado/standby podem ser consultados no site www.smeg.com na página dedicada ao produto em questão.

1.4 Ligação do aparelho

Assegure-se de que a tensão e a frequência da rede elétrica correspondem às indicadas na placa de dados na parte inferior do aparelho.

Em caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho, contacte o serviço de assistência técnica para a sua substituição.



Assegurar-se de que o conector do cabo de alimentação está inserido até sua paragem completa no conector do produto.

- As crianças não devem brincar com este aparelho.
- Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance das crianças.
- Desligue sempre o aparelho da tomada elétrica quando não estiver sob vigilância e antes da montagem, desmontagem ou limpeza.
- Desligue o aparelho e desligue-o da fonte de alimentação antes de trocar acessórios ou de se aproximar de peças móveis durante a utilização.

Advertências



1.5 Responsabilidade do fabricante

O fabricante declina qualquer responsabilidade por eventuais ferimentos em pessoas ou danos em objetos, provocados por:

- utilização do aparelho diferente da prevista;
- falta de leitura do manual de utilização;
- modificação de qualquer parte do aparelho;
- utilização de peças de substituição não originais;
- não observância das advertências de segurança.



Guarde cuidadosamente estas instruções. Se o aparelho for entregue a outras pessoas, forneça também estas instruções para utilização.

Estas instruções podem ser descarregadas do sítio web da Smeg «www.smeg.com».

1.6 Eliminação

Os aparelhos elétricos não devem ser eliminados junto com o lixo doméstico.



Os aparelhos que trazem este símbolo estão sujeitos à Diretiva Europeia 2012/19/UE.

- Todos os aparelhos elétricos e eletrónicos desmontados devem ser eliminados separadamente do lixo doméstico, encaminhando-os para os centros apropriados previstos pelas autoridades nacionais. Ao eliminar corretamente o aparelho desmontado, evitará danos ao meio ambiente e riscos à saúde humana. Para obter mais informações sobre a eliminação do aparelho desmontado, contacte a administração camarária, o centro de recolha ou a loja onde adquiriu o produto.





1.7 Para poupar energia

- Se não estiver indicado o contrário na embalagem, descongele os alimentos congelados antes de os introduzir no compartimento de cozedura.
- No caso de múltiplas cozeduras, aconselha-se a cozer os alimentos um após o outro para melhor aproveitar o compartimento de cozedura já aquecido.
- De preferência, utilize formas escuras de metal: ajudam a absorver melhor o calor.
- Retire do compartimento da cozedura todos os tabuleiros e as grelhas não utilizados durante a cozedura.
- Pare a cozedura alguns minutos antes do tempo normalmente necessário. A cozedura prosseguirá durante os restantes minutos com o calor acumulado no interior.
- Reduza ao mínimo as aberturas da porta, de forma a evitar dispersões de calor.
- Mantenha o compartimento de cozedura sempre limpo.

1.8 Fontes de luz

- Este aparelho contém fontes de luz substituíveis pelo utilizador.
- As fontes de luz contidas no produto são declaradas adequadas para operação à temperatura ambiente $\geq 300^{\circ}\text{C}$ e destinadas à utilização em aplicações de alta temperatura, como fornos.
- Este aparelho contém fontes de luz de classe de eficiência «G».

2 Descrição do aparelho (Fig. A)

- 1) Painel de comandos e ecrã
- 2) Vedante
- 3) Lâmpada
- 4) Porta
- 5) Ventoinha
- 6) Guias de posicionamento
- 7) Depósito de água extraível
- 8) Grelha
- 9) Tabuleiro esmaltado
- 10) Tabuleiro furado em inox para cozedura a vapor
- 11) Tabuleiro furado para cozedura Air-Fry

2.1 Antes da primeira utilização



Perigo de queimaduras

Temperatura elevada no interior do compartimento de cozedura durante a utilização.

- Não extraia a tomada de ligação à terra.
- Não utilize um adaptador.
- Não utilize um cabo de extensão.
- A não observância destas advertências pode provocar a morte, um incêndio ou a eletrocussão.



- Remova as eventuais películas protetoras no exterior ou no interior do aparelho e dos acessórios.
- Remova as eventuais etiquetas (à exceção da chapa com os dados técnicos) dos acessórios e das prateleiras.
- Remova e lave todos os acessórios do aparelho (veja o capítulo «4 Limpeza e manutenção»).
- Para poder começar a utilizar o aparelho, é necessário definir a hora atual (veja «3.2 Modo de utilização do forno (Fig.B - Fig.C)»).



Antes de usar, verifique se todos os componentes estão intatos.

2.2 Descrição das partes (Fig. A)

Depósito de água (7)

Depósito de água extraível para cozedura a vapor.

Lâmpada (3)

A iluminação interna do aparelho liga-se:

- Quando a porta é aberta.
- Ao cozinhar alimentos.

Ventoinha interior (5)

A ventoinha refrigera o aparelho e entra em funcionamento durante a cozedura.

O funcionamento da ventoinha provoca um fluxo normal de ar que sai por cima da porta e que pode continuar por mais algum tempo mesmo depois de desligar o aparelho.

Guias de posicionamento (6)

O aparelho dispõe de 3 prateleiras para a colocação dos tabuleiros e das grelhas a alturas diferentes. Os níveis devem ser entendidos de baixo para cima.

2.3 Descrição dos acessórios (Fig. A)

Grelhados (8)

Útil como superfície de apoio para recipientes, moldes ou assadeiras.

Tabuleiro esmaltado (9)

Tabuleiro recomendado para a cozedura tradicional de bolos, pizzas, doces de forno.

Útil para recolher a gordura proveniente dos alimentos colocados sobre a grelha.



Descrição

Tabuleiro furado em inox para cozedura a vapor (10)

Tabuleiro furado recomendado para cozedura apenas com vapor ou com uma combinação de vapor, por exemplo, de peixe e legumes.

Tabuleiro furado para cozedura Air-Fry (11)

Tabuleiro furado pintado recomendado para fritura a ar de alimentos previamente empanados, pré-cozidos e/ou congelados (batata-frita, croquetes de batata ou carne, mozzarellas, etc.).



Os acessórios que possam entrar em contacto com os alimentos são construídos com materiais que respeitam as disposições das normas em vigor.

Recipientes para a cozedura

- Para as cozeduras no forno, também pode utilizar os seus recipientes, desde que sejam resistentes a altas temperaturas.
- Para as cozeduras a vapor, é aconselhável a utilização de recipientes em metal. O metal favorece uma melhor distribuição do calor pelos alimentos.
- É normal que os recipientes em metal fiquem deformados durante as cozeduras em altas temperaturas, mas voltam à sua forma original quando arrefecem.
- Os pratos grossos de cerâmica podem exigir um maior calor do que o normal. Podem ser necessárias cozeduras com duração mais prolongada.

2.4 Descrição dos comandos (Fig. B)



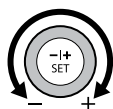
Botão de navegação do menu (12)

Permite a navegação nos vários menus e submenus da interface do utilizador. O respetivo LED fica constantemente ligado durante a navegação.



Botão START/STOP (13)

Permite confirmar o menu e/ou função desejada (pressão curta) e iniciar ou parar a cozedura (pressão longa). O respetivo LED fica constantemente ligado quando a cozedura é iniciada e desliga-se quando o ciclo de cozedura termina.



Botão de navegação dos parâmetros (14)

Permite a navegação entre as definições de cozedura que são exibidas no ecrã. O respetivo LED acende-se durante a configuração.



Botão SET (15)

Confirma o valor definido. Quando o forno está no modo de relógio, se premido por pelo menos 3 segundos, exibe o menu de configurações. O respetivo LED acende-se quando a cozedura é iniciada, desliga-se quando termina.

Descrição



Display (16)

O ecrã mostra as funções, parâmetros e valores de cozedura.

2.5 Descrição do ecrã (Fig. C)

Ícones do ecrã


| Ícone | Significado |
|-------|----------------------------------|
| 1 | Menu Cozeduras tradicionais |
| 2 | Menu Cozeduras a Vapor |
| 3 | Menu do Chef |
| 4 | Voltar |
| 5 | Grill |
| 6 | Cozedura com ventilação inferior |
| 7 | Cozedura estática |
| 8 | Cozedura ventilada |
| 9 | Air-Fry (Fritura a ar) |
| 10 | Warm (Aquecimento) |
| 11 | Defrost (Degelo) |
| 12 | Bloqueio para crianças |

| Ícone | Significado |
|-------|-------------------------------------|
| 13 | Alarme do depósito de água vazio |
| 14 | Alarme de descalcificação |
| 15 | Carnes e aves |
| 16 | Peixe e crustáceos |
| 17 | Legumes e acompanhamentos |
| 18 | Bolos e doces |
| 19 | Pão, pizza e tortas salgadas |
| 20 | Relógio |
| 21 | Temporizador de cozedura |
| 22 | Temporizador de cozedura programada |
| 23 | Pré-aquecimento |
| 24 | Iniciar + barra de progresso |




PT



Número da receita (25)

Apresenta o número correspondente à receita selecionada no Menu do Chef .



Relógio e Temporizador (26)

Exibe o horário , o tempo de cozedura  e o temporizador para a cozedura programada .

Temperatura (27)

Exibe (em °C ou °F) a temperatura de cozedura.

Indicador de percentagem/peso (28)

Exibe a percentagem (%) de vapor utilizado para a cozedura a vapor  ou o peso (em kg ou lb) dos alimentos na função Menu do Chef .

3 Utilização

3.1 Primeira utilização

- Define uma cozedura de pelo menos uma hora (consulte «3.2 Modo de utilização do forno (Fig.B - Fig.C)»).
- Aqueça o compartimento de cozedura vazio à temperatura máxima para remover possíveis resíduos de fabrico.
- Ao aquecer o aparelho, ventile o local e se mantenha em proximidade.
- Durante o aquecimento, na primeira utilização, o aparelho pode emitir odores desagradáveis devido a resíduos em alguns componentes. Tais odores normalmente desaparecem após o primeiro aquecimento.

Utilização dos acessórios

As grelhas e os tabuleiros devem ser inseridos nas guias laterais até ao ponto de paragem.



Limpe os tabuleiros antes de os utilizar pela primeira vez para remover eventuais resíduos de fabricação.



3.2 Modo de utilização do forno (Fig.B - Fig.C)

Ajuste da hora

Na primeira utilização ou após uma interrupção de corrente, o aparelho apresentará no ecrã o horário **12:00** a piscar e o ícone do relógio ⌚. Para poder iniciar qualquer cozedura, é necessário definir a hora atual:

- 1) Rode o botão para a direita para definir a hora para o valor pretendido.
- 2) Confirme com o botão SET.
- 3) Repita a operação para definir os minutos e confirmar a hora selecionada.



Para alterar a hora atual e/ou o formato de exibição (12h/24h), consulte «3.3 Menu de Configurações».

Seleção do menu e das funções de cozedura

Para começar a usar o forno, é necessário selecionar o menu desejado e, com base nesta seleção, a função de cozedura.



Menu Cozeduras tradicionais



Menu Cozeduras a Vapor



Menu do Chef













Volte ao menu ou nível anterior

Para selecionar o menu e a função desejados:

- 1) Rode o botão esquerdo até selecionar o menu pretendido.
- 2) Confirme com o botão START/STOP.
- 3) Rode o botão esquerdo para navegar pelas funções disponíveis no menu selecionado.
- 4) Se não pretende alterar as definições de cozedura, inicie com o botão START/STOP.



Utilização

| Menu | Função | Descrição |
|------------------------|--|--|
| COZEDURAS TRADICIONAIS |  Estático | Cozedura tradicional própria para a preparação de um prato de cada vez. Ideal para cozer assados, carnes gordas, pão, tartes recheadas. |
| |  Ventilado | Cozedura intensa e homogénea. Ideal para bolos, tartes e cozeduras em vários níveis. |
| |  Grill | Permite obter ótimos resultados ao grelhar ou gratinar. Utilizado no fim da cozedura, confere um tom dourado uniforme aos pratos. |
| |  Ventilado inferior | O calor provém apenas da parte inferior da cavidade. Ideal para bolos doces e salgados, tartes e pizzas. |
| |  Air-Fry | Útil para obter cozimento frito com pouco ou nenhum óleo. A utilização do tabuleiro furado especial é recomendada. |
| |  Warm | Útil para aquecer ou manter quentes os alimentos. |
| |  Defrost | Útil para descongelar alimentos congelados. |
| COZEDURAS A VAPOR |  Vapor puro | Cozedura a vapor puro (100%) ideal para peixe, legumes, frango, arroz, batatas e doces. A baixa temperatura pode ser utilizada para promover a fermentação de massas. A utilização do tabuleiro furado especial é recomendada. |
| |  Ventilado + vapor | Cozedura combinada ventilada e a vapor (nível de vapor ajustável 20-70%). |
| |  Grelha ventilada + vapor | Cozedura combinada da grelha ventilada e vapor (nível de vapor ajustável 20-70%). |

Depois de escolher a função de cozedura, será possível definir, se desejado, os valores de temperatura, tempo de cozedura e cozedura programada (ver páginas seguintes).

Utilização







No Menu do Chef é possível selecionar, para cada categoria de alimento, receitas diferentes.

i As receitas foram criadas pelos chefs da Smeg para preparar os pratos mais populares em menos tempo. Ao escolher o tipo e o peso do prato, o aparelho seleciona a função, o tempo e a temperatura mais adequados.

i Pequenas variações no tempo são possíveis com base nos ingredientes ou acessórios de cozinha utilizados, bem como no grau desejado de dourado. É aconselhável verificar sempre os alimentos no final da cozedura predefinida.







- 1) Selecione o menu e a categoria de alimentos pretendida.
- 2) Rode o botão à direita para selecionar a receita desejada. O indicador **P** da receita pisca.
- 3) Se não pretende alterar as definições de cozedura, inicie com o botão START/STOP.
- 4) Se pretender alterar a receita quando a cozedura já tiver começado:
- 5) Prima o botão SET. O indicador **P** pisca.
- 6) Rode o botão à direita para selecionar uma nova receita.
- 7) Confirme com o botão START/STOP ou aguarde 5 segundos para confirmação automática.

PT

| Menu | | Categoria | | Receitas | | Acessórios | | A prateleira deve ser entendida de baixo para cima | |
|------|---|-----------|-----------------------|---|---------------------|------------|--|--|--|
| CHEF |  | P01 | Entrecosto de porco |  | Tabuleiro esmaltado | 1 | | | |
| | | P02 | Salsichas de porco | | Tabuleiro furado | 2 | | | |
| | | P03 | Coelho assado | | Tabuleiro esmaltado | 1 | | | |
| | | P04 | Rosbife | | Tabuleiro esmaltado | 1 | | | |
| | | P05 | Pato ensopado, picado |  | Tabuleiro esmaltado | 1 | | | |
| | | P06 | Frango assado inteiro |  | Tabuleiro esmaltado | 1 | | | |
| | | P07 | Nuggets de frango | | Tabuleiro furado | 1 | | | |














Utilização

| Menu | Categoria | Receitas | Acessórios | A prateleira deve ser entendida de baixo para cima |
|------|--|--|--|--|
| CHEF |  Peixe e crustáceos | P08 Filete/posta de salmão |  Tabuleiro furado em inox | 2 |
| | | P09 Peixe inteiro |  Tabuleiro esmaltado | 1 |
| | | P10 Gratinado de bacalhau | Tabuleiro furado | 1 |
| | | P11 Dourada/robalo em papel alumínio | Tabuleiro esmaltado | 1 |
| | | P12 Lula/pota/choco |  Tabuleiro furado em inox | 2 |
| | | P13 Vieiras/mexilhões gratinados | Tabuleiro furado | 2 |
| | | P14 Camarão empanado | Tabuleiro furado | 2 |
| |  Legumes e acompanhamentos | P15 Batatas assadas | Tabuleiro esmaltado | 1 |
| | | P16 Vieiras gratinadas | Tabuleiro esmaltado | 1 |
| | | P17 Vegetais mistos assados | Tabuleiro furado | 1 |
| | | P18 Legumes recheados |  Tabuleiro esmaltado | 1 |
| | | P19 Batatas fritas/croquetes de batata, congeladas | Tabuleiro furado | 2 |

Utilização



| Menu | | | | | A prateleira deve ser entendida de baixo para cima | |
|------|---|-----|--------------------------------------|---|--|---|
| | Categoria | | Receitas | | Acessórios | |
| CHEF |  Bolos e doces | P20 | Fondant de chocolate |  | Moldes no tabuleiro furado | 1 |
| | | P21 | Torta de maçãs | | Forma na grelha | 1 |
| | | P22 | Tarte | | Forma na grelha | 1 |
| | | P23 | Pão-de-ló |  | Forma na grelha | 1 |
| | | P24 | Cheesecake | | Forma na grelha | 1 |
| | | P25 | Queques/cupcakes |  | Moldes no tabuleiro furado | 1 |
| | | P26 | Biscoitos | | Tabuleiro esmaltado | 1 |
| |  Pão, pizza e tortas salgadas | P27 | Fermentação de massa |  | Taça no fundo do forno | 1 |
| | | P28 | Pizza no tabuleiro | | Tabuleiro esmaltado | 1 |
| | | P29 | Lasanha/massa no forno |  | Tabuleiro esmaltado | 1 |
| | | P30 | Gnocchi de batata/dumplings chineses |  | Tabuleiro furado em inox | 2 |
| | | P31 | Pão levedado |  | Tabuleiro esmaltado | 1 |
| | | P32 | Pão focaccia |  | Tabuleiro esmaltado | 1 |
| | | P33 | Tarte de legumes |  | Forma na grelha | 1 |

PT

Depois de selecionar a receita, pode alterar o peso definido (consulte «Mudança de peso») e, se desejar, selecionar uma hora de partida programada (consulte «Definição da cozedura programada»). O tempo de cozedura é calculado automaticamente com base no peso selecionado, mas pode ser alterado à vontade (consulte «Definição da cozedura programada»).



Utilização

Alteração da temperatura de cozedura



Configuração não disponível no Menu do Chef 

Antes de iniciar a função:

- 1) Selecione o menu e a função desejada.
- 2) Rode o botão para a direita para aumentar ou diminuir o valor da temperatura (o indicador dos graus pisca).
- 3) Prima o botão START/ STOP para iniciar a função.


Durante a cozedura:

- 1) Prima o botão SET.
- 2) Rode o botão para a direita para aumentar ou diminuir o valor da temperatura (o indicador dos graus pisca).
- 3) Confirme com o botão START/ STOP ou aguarde 5 segundos para que a cozedura seja retomada automaticamente com os novos valores definidos (o indicador de grau para de piscar).

Definição da duração da cozedura



Configuração não disponível no Menu do Chef 

- 1) Prima o botão SET até o ícone do temporizador  piscar.
- 2) Rode o botão à direita para definir a duração da cozedura.
- 3) Confirme com o botão START/ STOP. Se a duração da cozedura for alterada para a função atual, siga as instruções acima para definir os novos valores e aguarde 5 segundos para que a cozedura seja retomada automaticamente com os novos valores definidos.

A passagem da duração de cozedura definida é sinalizada pelo esvaziamento progressivo da barra de progresso.






Definição da cozedura programada

A cozedura programada permite terminar uma cozedura a uma hora definida pelo utilizador. Conforme a duração definida pelo utilizador e da hora de fim de cozedura selecionada, o aparelho agenda automaticamente o início da cozedura.




No horário de fim da cozedura, já estão calculados os minutos necessários para o pré-aquecimento.

- 1) Prima o botão SET até o ícone de cozedura programado  piscar.
- 2) Rode o botão à direita para definir o horário de fim da cozedura.
- 3) Confirme com o botão START/STOP. O aparelho fica à espera da hora de início programada.



- Não é possível definir apenas a hora de fim da cozedura sem definir primeiro a sua duração.
- Não é possível definir uma cozedura programada quando a cozedura já começou.

Para cancelar a cozedura programada:

- 1) Prima o botão SET até o ícone de cozedura programado  piscar.
- 2) Rode o botão no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para voltar à hora atual e reinicie a cozedura programada.
- 3) Confirme com o botão START/STOP.

Alteração do nível do vapor



Configuração disponível somente no Menu de Cozedura a Vapor



Nas funções de cozedura combinada (ventilada e grelhada) é possível ajustar o nível de vapor de um mínimo de 20% para um máximo de 70%:

- 1) Prima o botão SET até o indicador de percentagem % piscar.
- 2) Rode o botão para a direita para aumentar ou diminuir o nível de vapor desejado.
- 3) Confirme com o botão START/STOP. Se o nível de vapor for alterado para a função atual, siga as instruções acima para definir os novos valores e aguarde 5 segundos para que a cozedura seja retomada automaticamente com os novos valores definidos.



Utilização


Mudança de peso




**Configuração disponível
somente no Menu do Chef** 

- 1) Prima o botão SET até que a unidade de peso piscante (kg/lb) seja exibida.
- 2) Rode o manípulo para a direita para alterar o peso definido (a duração da cozedura será atualizada automaticamente).
- 3) Confirme com o botão START/STOP. Se o peso for alterado para a função atual, siga as instruções acima para definir os novos valores e aguarde 5 segundos para que a cozedura seja retomada automaticamente com os novos valores definidos.

Fase de pré-aquecimento

A cozedura é antecidida por uma fase de pré-aquecimento  que permite ao aparelho atingir a temperatura de cozedura apropriada mais rapidamente.

Durante esta fase, o indicador acende  e o nível progressivo de obtenção de temperatura é sinalizado.



Se não contrariamente indicado na receita, aconselha-se a não colocar o alimento no forno durante a fase de atingimento da temperatura.

No final do pré-aquecimento, um sinal sonoro é acionado para indicar a transição para a fase de cozedura, o que deve ser confirmado ao premir o botão START/STOP ou ao cozinhar o prato.




Se um temporizador de cozedura tiver sido definido, a contagem decrescente será iniciada automaticamente assim que o final da fase de pré-aquecimento for confirmado.

Utilização



Início da cozedura


- 1) Abra a porta.
- 2) Coloque os alimentos a cozer no compartimento de cozedura.
- 3) Feche a porta. A cozedura inicia-se automaticamente e o indicador  apaga.



Se o prato já estiver cozido, o botão START/STOP (13) deve ser premido para começar a cozinhar, mesmo no final do pré-aquecimento.

Fim da cozedura

Se tiver sido definida uma duração de cozedura, esta termina automaticamente.

O ecrã mostra o texto **End**, o ícone do temporizador  pisca e é acionado um sinal acústico que pode ser desativado através do botão START/STOP.

Para terminar a cozedura manualmente e voltar ao ecrã do relógio, prima e mantenha premido o botão START/STOP durante pelo menos 3 segundos.

Calor residual


No final da utilização, se o compartimento de cozedura ainda estiver quente, o indicador de nível de calor residual será exibido no ecrã.



O nível indicado cai automaticamente à medida que a temperatura diminui, até se desligar.

Carregamento do depósito para cozedura a vapor (Fig. D)



A falta de água no depósito é sinalizada pela  luz intermitente.

- 1) Prima o botão de liberação acima da tampa e puxe-o para o abrir.
- 2) Levante a alça e remova o depósito.
- 3) Encha o compartimento de carga à esquerda com água até atingir o nível MÁX. indicado no depósito.



Utilize água fresca da torneira não muito calcária, água amaciada ou água mineral não gasificada.



Não utilize água destilada, água da torneira com elevado teor de cloro (> 40 mg/l) ou outros líquidos.

- 4) Insira o depósito no compartimento do forno e feche a tampa.
- 5) No final da operação, confirme com o botão START/STOP.



Atenção

Não encha o compartimento à direita, que é usado exclusivamente para drenar água (ou outros líquidos) no depósito.

PT



Utilização



Se o depósito de água estiver vazio durante a cozedura a vapor, o mesmo para e aguarda por no máximo 5 minutos.

A cozedura é retomada assim que a confirmação de que o depósito foi abastecido for recebida.

Se, no final do tempo máximo de espera de 5 minutos, o depósito de água não estiver cheio, o aparelho continua a cozinhar sem vapor ou, no caso da função de vapor puro, a cozedura termina.

3.3 Menu de Configurações



O acesso ao menu de configurações só é possível com o forno no modo relógio.

- 1) Prima o botão SET por no mínimo 3 segundos.
- 2) Rode o botão à esquerda para navegar pelos itens do menu.
- 3) Rode o botão à direita para definir o valor desejado e confirme com o botão SET.
- 4) Prima o botão SET por pelo menos 3 segundos para salvar a configuração e sair do menu.



Bloqueio para crianças

Permite que o aparelho bloqueie (On) os controlos.

Quando a função está ativa, o ecrã acende o ícone



Para desativar a função, volte ao menu Definições e selecione OFF.



Sons

Ativa (On) ou desativa (OFF) os sons emitidos pelo forno.



Formato da hora

Define a exibição do relógio no formato de 12 horas (12H) ou 24 horas (24H).



A função Formato da hora está definida de fábrica para 24h.

Alteração da hora

- 1) O ícone do relógio aparece no ecrã e os dígitos de hora começam a piscar.
- 2) Rode o botão à direita para definir o valor pretendido.
- 3) Confirme com o botão SET.
- 4) Repita a operação para definir os minutos.



É sempre possível alterar as horas definidas entrando no menu das definições e rodando o manípulo à esquerda até aparecerem no display as horas a piscarem.

Utilização



Unit Configuração da unidade de medida

Defina a unidade de medida de temperatura e peso (para o Menu do Chef) de acordo com a tabela a seguir:

| Valor | Temperatura | Peso |
|-------|-------------|------|
| EU | °C | Kg |
| US | °F | lb |

brl Luminosidade do ecrã

Permite selecionar o nível de luminosidade do ecrã conforme a tabela a seguir:

| Valor | Luminosidade do ecrã |
|-------|----------------------|
| 1 | 25% |
| 2 | 35% |
| 3 | 50% |
| 4 | 70% |
| 5 | 90% |



A função Luminosidade do ecrã está definida de fábrica em 5.

ELCD Função ECO do ecrã

Se ativado (On), permite reduzir automaticamente o nível de brilho do ecrã quando o forno está no modo de relógio.



Não tem efeito se o brilho do ecrã já estiver definido como 1.

HArd Dureza da água

Permite definir o valor de dureza da água para poder otimizar o processo de descalcificação.



A função Dureza da Água é definida de fábrica no nível médio 3.

Dependendo do grau de dureza da água definido, a solicitação para iniciar o ciclo de descalcificação aparecerá com uma frequência diferente.

O número de horas de uso das funções de vapor, ao final do qual será solicitada a descalcificação, é o seguinte:

| Valor | Horas |
|-------|-------|
| 1 | 18 |
| 2 | 12 |
| 3 | 9 |
| 4 | 6 |
| 5 | 4 |

PT

DESC Descalcificação

Se ativado (On) permite o início do ciclo de descalcificação (consulte «4.1 Descalcificação (Fig. E)»).

SHO Função de demonstração Showroom (somente para expositores)

Se ativada (On) permite que o aparelho desative os elementos aquecidos e inicie um modo Demonstração do painel de comandos.

Para utilizar normalmente o aparelho, é necessário desativar (OFF) este modo.



Limpeza e manutenção

4 Limpeza e manutenção

O manual de instruções contém instruções apropriadas para limpeza, manutenção e operações recomendadas pelo fabricante ao cliente. Qualquer outra intervenção deve ser realizada por um representante de um serviço autorizado.

Antes de realizar a operação de limpeza, desligue SEMPRE a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer.



Atenção

- Não utilize jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize nas partes em aço ou tratadas superficialmente com acabamentos metálicos, produtos para a limpeza que contêm cloro, amoníaco ou lixívia.
- Não utilize detergentes abrasivos ou corrosivos.
- Não utilize materiais ásperos, abrasivos ou raspadores metálicos afiados.
- Limpe os componentes, ferramentas e acessórios regularmente no final de cada utilização.

Limpeza das superfícies

Para uma boa conservação das superfícies, é necessário limpá-las regularmente no final de cada utilização, após as ter deixado arrefecer.

Limpeza diária normal

Utilize sempre e apenas produtos específicos que não contenham abrasivos ou substâncias ácidas à base de cloro.

Verta o produto num pano húmido e passe sobre a superfície, enxague cuidadosamente e seque com um pano macio ou com um pano em microfibra.

Manchas de alimentos ou resíduos

Evite absolutamente a utilização de esfregões de aço e raspadores cortantes para não danificar as superfícies.

Utilize produtos normais, não abrasivos, servindo-se eventualmente de utensílios de madeira ou de plástico. Enxague muito bem e seque com um pano macio ou com um pano em microfibra.

Evite deixar secar no interior do aparelho resíduos de alimentos à base de sacarina (por ex. compota), pois podem danificar o esmalte no interior do aparelho.



Limpeza dos acessórios

Lave todos os acessórios com água quente e sabão com uma esponja macia ou um pano de plástico macio. Enxague e seque completamente. Não utilize produtos de limpeza abrasivos, esponjas de metal ou ferramentas de metal para limpar acessórios, pois podem danificar as superfícies.

Para prolongar a vida útil dos acessórios, não é recomendado lavá-los na máquina de lavar louça.

Limpeza do vidro da porta

Aconselha-se manter os vidros da porta sempre bem limpos. Utilize papel absorvente de cozinha. Para a sujidade mais resistente, lave com uma esponja húmida e detergente comum.

Limpeza do compartimento de cozedura

Para uma boa conservação do compartimento de cozedura, é necessário limpá-lo regularmente após o ter deixado arrefecer.

Evite deixar secar no interior do compartimento de cozedura resíduos de alimentos pois podem danificar o esmalte.

Para facilitar as operações de limpeza, aconselha-se retirar as guias laterais de posicionamento.

Basta puxar a estrutura com cuidado para soltá-la dos parafusos laterais. Para remontá-la, basta inseri-la de volta nas sedes laterais e exercer uma ligeira pressão.

Use a função de vapor para limpeza assistida

Pode utilizar a função de vapor para suavizar qualquer resíduo de sujidade e facilitar a sua remoção.

Antes de iniciar a função, aconselha-se pulverizar uma emulsão de água e detergente para lavar louça nas paredes laterais do compartimento de cozedura.

- 1) No menu de Cozedura com Vapor relevante, selecione a função Vapor Puro.
- 2) Defina os parâmetros de temperatura para 100 °C e duração de 18'.
- 3) Inicie a função com o botão START/STOP, no final da fase de pré-aquecimento, prima o botão START/STOP novamente.
- 4) No final da função, abra a porta e utilize um pano de microfibra para finalizar a limpeza do compartimento de cozedura.

Secagem

A cozedura de alimentos gera humidade dentro do compartimento de cozedura. Este é um fenómeno totalmente normal que não compromete o bom funcionamento do aparelho.


No final de cada cozedura:


- 1) Deixe o aparelho arrefecer.
- 2) Remova a sujidade do compartimento de cozedura.
- 3) Seque o compartimento de cozedura com um pano macio.
- 4) Deixe a porta aberta o tempo necessário para que o compartimento de cozedura seque completamente.



Limpeza e manutenção

4.1 Descalcificação (Fig. E)

Sempre que o ícone fixo aparece  no ecrã, significa que é altamente recomendável prosseguir com a descalcificação da caldeira.

Sempre que o ícone  intermitente aparecer no ecrã, significa que é obrigatório prosseguir com a descalcificação da caldeira e a seleção de outra cozedura a vapor não é permitida até que esteja concluída.



A frequência com que a descalcificação é necessária varia a depender do valor de dureza da água definido (consulte «3.3 Menu de Configurações»).




Se considerado apropriado, é sempre possível realizar o ciclo de descalcificação com antecedência.



Atenção

A presença de calcário deve-se à falta de descalcificação; a longo prazo pode prejudicar o funcionamento correto do aparelho.

- 1) Para aceder à função de descalcificação, entre no Menu de Definições (consulte «3.3 Menu de Configurações»).
- 2) Rode o botão para a esquerda até que as palavras **DESC** apareçam no ecrã.

- 3) Rode o botão para a direita para ativar a função  e confirme com o botão SET para iniciar o ciclo de descalcificação.
- 4) Para anular a descalcificação, prima o botão START/STOP por pelo menos 3 segundos.



Atenção

Uma vez iniciado, o ciclo de descalcificação só pode ser interrompido no final da fase de carregamento do depósito com solução de descalcificação (consulte o próximo parágrafo St2). Depois disso, o aparelho não permitirá qualquer outra função até ao final do processo de descalcificação. A duração do processo é de cerca de 40 minutos.



É necessário permanecer perto do aparelho durante toda a duração do ciclo de descalcificação, pois a intervenção do utilizador, como o reabastecimento do depósito, pode ser necessária.



O ciclo consiste em 6 etapas, indicadas pelo esvaziamento progressivo da barra de progresso (24) e pelos indicadores no ecrã St1, St2, etc. .



Descarga de água residual (St1)

- 1) O aparelho executa o processo de remoção da água residual, que é descarregada no compartimento de drenagem à direita.
- 2) Prima o botão de liberação acima da tampa e puxe-o para o abrir.
- 3) Levante o botão, retire o depósito e esvazie-o.



Atenção

A água pode estar muito quente.

Carregamento do depósito com solução de descalcificação (St2)

- 1) Encha o compartimento de carga à esquerda com uma solução de água e descalcificante nas doses recomendadas pelo fabricante.



Atenção

Não encha o compartimento de drenagem de água à direita.



Utilize água fresca da torneira não muito calcária, água amaciada ou água mineral não gasificada.



Não utilize água destilada, água da torneira com elevado teor de cloro (> 40 mg/l) ou outros líquidos.

- 2) Insira o depósito no compartimento do forno e feche a tampa.



A partir de agora, não será mais possível cancelar o processo de descalcificação.

Início da função de descalcificação (St3)

- 1) Prima o botão SET para confirmar a operação.
- 2) O aparelho inicia o procedimento de limpeza da caldeira, a duração total da operação é exibida no ecrã.



Durante a descalcificação, o aparelho fará algumas pausas para permitir que o descalcificador atue de forma eficaz. Aguarde o final do ciclo.

Descarga da solução de descalcificação (St4)

- 1) No final do processo de limpeza, o aparelho descarrega a solução de descalcificação residual no compartimento de descarga do depósito.
- 2) Extraia o depósito e esvazie-o da solução de descalcificação.



Atenção

A solução de descalcificação pode ainda estar quente.



Limpeza e manutenção

Carga do depósito com água limpa (St5)

- 1) Limpe o depósito e encha o compartimento de carga à esquerda com água limpa até atingir o nível MÁX.
- 2) Insira o depósito no compartimento do forno e feche a tampa.
- 3) Prima o botão SET para confirmar a operação.

Enxague do circuito hidráulico (St6)

- 1) O aparelho inicia o procedimento de limpeza do circuito hidráulico, a duração total da operação é exibida no ecrã.
- 2) No final da cozedura no ecrã é visualizado o texto **End** e soa um sinal sonoro.
- 3) Prima o botão START/STOP por pelo menos 3 segundos para sair da função de descalcificação.

Manutenção da vedação

O vedante deve ser macio e elástico.

Para manter limpo o vedante, utilize uma esponja não abrasiva e lave com água morna.

Substituição da lâmpada de iluminação interna



Atenção

- Desligue a alimentação elétrica do aparelho.
- Use luvas de proteção.
- Deixe o aparelho arrefecer.

- 1) Retire todos os acessórios do interior do compartimento de cozedura.
- 2) Retire a tampa da lâmpada ao desparafusá-la manualmente.



Preste atenção para não riscar o esmalte da parede do compartimento de cozedura.

- 3) Desenrosque e retire a lâmpada.
- 4) Depois de substituir a lâmpada, volte a montar a tampa de proteção.




O que fazer se...

| Problema | Causa possível | Solução |
|---|---|--|
| O forno não liga. | A ficha não está corretamente introduzida na tomada de corrente. | Assegure-se de que a ficha está devidamente ligada à tomada de corrente. |
| | O cabo está com defeito. | Contacte o serviço de assistência técnica de zona. |
| | Ausência de corrente elétrica. | Assegure-se de que a alimentação está a funcionar regularmente. Se o problema não resolver, contacte um electricista qualificado. |
| O ecrã não liga. | A ficha não está corretamente introduzida na tomada de corrente. | Assegure-se de que a ficha está devidamente ligada à tomada de corrente. |
| | Possível falha da placa eletrónica. | Contacte o serviço de assistência técnica de zona. |
| A lâmpada de iluminação interna não acende. | A ficha não está corretamente introduzida na tomada de corrente. | Assegure-se de que a ficha está devidamente ligada à tomada de corrente. |
| | Possível falha da lâmpada interna ou do sensor da porta do forno. | Substituição da lâmpada de iluminação interna (consulte «4 Limpeza e manutenção»). Se o problema não for resolvido, contacte o serviço de assistência técnica local. |
| A cozedura não inicia. | Falha na confirmação após o aquecimento (🔥 ligado). | Assegure--se, no final do aquecimento, de confirmar a transição para a fase de cozedura (consulte «3.2 Modo de utilização do forno (Fig.B - Fig.C)»). |
| | A porta do forno não está fechada. | Assegure-se de que a porta do forno está bem fechada. |
| | Possível falha do sensor da porta do forno. | Contacte o serviço de assistência técnica de zona. |

O que fazer se...

| Problema | Causa possível | Solução |
|---|--|---|
| A cozedura é iniciada, mas o forno não fica quente. | A porta do forno não está fechada. | Assegure-se de que a porta do forno está bem fechada. |
| | Possível falha das resistências ou do sensor da porta do forno. | Contacte o serviço de assistência técnica de zona. |
| | Foi acidentalmente ativada a função Showroom para expositores. | Assegure-se de que a função Showroom esteja desativada (consulte «3.3 Menu de Configurações»). |
| Mesmo depois de desligar o aparelho, o som de uma ventoinha pode ser ouvido. | A ventoinha continua a funcionar para arrefecer o aparelho até que a temperatura interna se torne suficientemente baixa. | Aguarde até que o tempo necessário para arrefecer o aparelho termine. Se após esse período a ventoinha não desligar, entre em contacto com o serviço de suporte técnico local. |
| Durante a operação, o ar quente escapa por cima da porta do forno. | Durante a operação, existem fugas normais de ar quente da parte superior para arrefecer o aparelho. | Aguarde até que o aparelho arrefeça normalmente. Se as fugas de ar quente persistirem ou se ocorrerem noutras partes do forno, contacte o serviço técnico local. |
| Durante a operação, pode sentir o cheiro de queimado. | A primeira vez que o utilizar, poderá sentir o cheiro de queimado. | Assegure-se de que seguiu as instruções para a primeira utilização do aparelho (consulte «3.1 Primeira utilização»). |
| | Possíveis resíduos de alimentos no interior do aparelho em contacto com os elementos de aquecimento. | Assegure-se de seguir corretamente as instruções de limpeza e manutenção do aparelho (consulte «4 Limpeza e manutenção»). |

O que fazer se...

| Problema | Causa possível | Solução |
|--|---|---|
| O forno não gera vapor. | O depósito de água não foi introduzido corretamente no compartimento do forno. | Assegure-se de que o depósito de água foi devidamente inserido no compartimento do forno. |
| | O depósito de água está vazio ou não foi suficientemente cheio (alarme  intermitente). | Encha o depósito com água até que o nível MÁX. indicado no depósito seja atingido. |
| | O depósito de água não foi abastecido no compartimento de carga. | Assegure-se de que o depósito foi enchido corretamente com água no compartimento de carga apropriado à esquerda. |
| | É necessária a descalcificação obrigatória (alarme  intermitente). | Realize um ciclo de descalcificação (consulte «4.1 Descalcificação (Fig. E)»). |
| Durante o funcionamento, o alarme do depósito de água vazio  permanece aceso mesmo que o depósito de água esteja cheio e posicionado corretamente no compartimento do forno. | Possível falha da caldeira. | Contacte o serviço de assistência técnica de zona. |
| | Se após a confirmação, o alarme persistir, recomenda-se executar a descarga manual da água e a redefinição do circuito. | Para executar a descarga manual da água, ligue e inicie a função de descalcificação (consulte «4.1 Descalcificação (Fig. E)»). Durante a primeira etapa, indicada no ecrã do indicador St1, o aparelho executará o processo de remoção da água residual. Ao final desta etapa, saia do ciclo de descalcificação ao premir o botão START/STOP por pelo menos 3 segundos. |

O que fazer se...

| Problema | Causa possível | Solução |
|---|--|---|
| Durante a operação, o vapor escapa por cima da porta do forno. | Durante a operação, existem fugas de vapor normais a partir do topo para arrefecer o aparelho e para uma gestão adequada do ciclo de cozedura a vapor. | Aguarde até que o aparelho arrefeça normalmente. Se as fugas de vapor persistirem ou se ocorrerem noutras partes do forno, contacte o serviço técnico local. |
| Durante a operação, a água escorre para a prateleira por baixo da porta. | Durante a operação, alimentos de alta humidade (como pão congelado) podem criar condensação que, ao deslizar ao longo da superfície interna da porta, escorre para a prateleira. | Se os derramamentos de água excessivos persistirem, entre em contacto com o serviço de suporte técnico local. |
| | A porta do forno é aberta com frequência durante o funcionamento. | Limite as operações de abertura e fecho da porta do forno durante a cozedura. |
| | Possível problema com a vedação. | Contacte o serviço de assistência técnica de zona. |
| O depósito de água não cabe no compartimento do forno. | O depósito de água não foi introduzido na direção correta. | Assegure-se de que o depósito de água foi inserido na direção correta e que a porta está fechada. |
| O ecrã exibe um dos seguintes códigos de erro: Err1/Err2/Err3/Err4/Err5 | Possível falha interna. | Contacte o serviço de assistência técnica de zona. |



No caso do problema não ter sido resolvido ou para outros tipos de avarias, chame o serviço de assistência local.