

IMPORTANT SAFEGUARDS



NE

WARNING: If the instructions contained in this manual are not followed precisely, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.



READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages throughout this manual and on the appliance.

Read all the instructions before using the appliance and always obey all safety messages.



RECOGNIZE SAFETY INFORMATION

This is the safety alert symbol. This symbol alerts you to potential hazards that can result in severe personal injury or death.

UNDERSTAND SIGNAL WORDS

A signal word – DANGER, WARNING, or CAUTION – is used with the safety alert symbol. DANGER denotes the most serious hazards. It means you could be killed or seriously injured if you do not immediately follow the instructions. WARNING means you could be killed or seriously injured if the instructions are not followed. CAUTION indicates a potentially hazardous situation, which, if not avoided, could result in minor to moderate injury.

WARNING



- This appliance is intended for household use only.
- Use this appliance only for its intended purpose. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper use of this appliance.
- This appliance complies with current safety regulations. Improper use can result in personal injury and material damage.
- Read all the instructions before installing or using the appliance for the first time.
- Keep these operating instructions in a safe place and pass them on to any future user.
- Do not use the appliance for other than intended use.



IMPORTANT SAFEGUARDS

The safety messages will inform you of potential hazards, on how to avoid the risk of injury and what can occur if the instructions are not followed.

IMPORTANT: Observe all codes and ordinances in force.

WARNING: For your safety, the instructions contained in this manual must be followed to minimize the risk of fire or explosion and to prevent property damage, personal injury or death.

Do not store or use gasoline or other flammable vapors, liquids or materials near this or any other appliance.



NOTE: This appliance is NOT designed for installation in manufactured (mobile) homes or in recreational vehicles (RVs).

DO NOT install this appliance outdoors.

IMPORTANT SAFEGUARDS



WARNING



To reduce the risk of fire, electrical shock, personal injury, or damage when using the appliance, follow basic safety precautions, including the following:

EN

1 Instructions

This user manual is an integral part of the appliance and must therefore be kept in its entirety and in an accessible place 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 the weather.
- This appliance is intended for cooking food in domestic and similar environments, such as:
 - 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 is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep children under the age of 8 away from the appliance and power cord unless they are constantly supervised.



IMPORTANT SAFEGUARDS

- 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.
- Cooking 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 when the appliance is in use.
- 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 near 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 cord to unplug the appliance.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.

IMPORTANT SAFEGUARDS



NE

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 metal surface finishes (e.g. anodizing, nickel- or chrome-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 use any spray products near the appliance.
- Do not obstruct ventilation openings and heat dispersal slots.
- Fire hazard: never leave objects in the oven.
- 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 aluminum 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 position when installing it.
- Avoid exerting too much pressure on the oven door when open.
- Do not use the handle to lift or move the appliance.
- Do not place any weight or sit on the open door of the appliance.
- Make sure 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, level surface.
- In the case of vertical combustible walls, install / use the appliance at a minimum distance of 8 cm.



IMPORTANT SAFEGUARDS

- This appliance must not be installed in boats or caravans.
- The appliance must not be installed on a pedestal.
- To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or (state specific part or parts in question) in water or other liquid.
- Avoid spilling liquids onto the power plug and base.
- If the power cord 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 handling).
- 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 light 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 meters above sea level.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Oversize foods or metal utensils must not be inserted in an oven as they may create a fire or risk of electric shock.
- A fire may occur if the oven is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
- Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than metal or glass.

IMPORTANT SAFEGUARDS



EN

- Do not store any materials, other than manufacturers recommended accessories, in this oven when not in use.
- Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic, and the like.
- Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.
- Children must not play with this appliance.
- Keep the appliance and its power cord 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.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.

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.



IMPORTANT SAFEGUARDS

- A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a long cord.
- Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used:
- The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
- The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
- The cord set or extension should be a grounding-type 3-wire cord.

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 keep 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 authorized 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.



IMPORTANT SAFEGUARDS /



NE

Description

1.7 To save energy

- Unless otherwise indicated on the package, defrost frozen food before placing it in the oven.
- In case of multiple cooking, it is recommended to cook the foods one after the other to make the best use of the already hot oven.
- Use dark metal molds: 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 that 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 container
- 8) Grill racks
- 9) Enameled 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 oven during use.

- Do not remove the grounding prong.
- Do not use an adapter.
- Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electric shock.

- 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 section "4 Cleaning and maintenance").

SAVE THESE INSTRUCTIONS



Description

- 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 container (7)

Removable water container 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. This 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)

Grill racks (8)

Used as a support surface for ovenproof containers, molds or casserole dishes.

Enameled tray (9)

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

Also useful for catching grease from food placed directly on the rack.

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)

Enameled perforated tray recommended for air-frying previously breaded, pre-cooked and/or frozen foods (French fries, potato or meat croquettes, bite-sized mozzarella etc.).



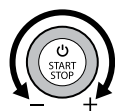
The accessories intended to come into contact with food are made of materials that comply with the provisions of current legislation.



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 promotes better distribution of heat to the foods.
- It is normal for metal containers to deform slightly 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)



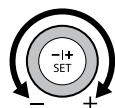
Menu navigation knob (11)

Allows you to navigate through the various menus and submenus on the user interface. The relative LED lights up steadily when you are using the knob.



START/ STOP button (12)

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 (13)

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

The relative LED lights up during configuration.



SET button (14)

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

Display (15)

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	BROIL	Broil
6	BOTTOM	Bottom
7	BAKE	Bake
8	CONV	Convection
9		Air-Fry
10		Warm
11		Defrost
12		Child lock




	Icon	Meaning
13		Water container 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
20		Clock
21		Cooking timer
22		Programmed cooking timer
23		Pre-heating
24		Start + progress bar



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).

Weight / steam 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 left by 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

Racks and trays should be inserted as far as they will go into the side guides.




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



Use

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



EN

Menu	Function	Description
TRADITIONAL COOKING	CONV BAKE	Convection bake Intense and uniform cooking. Ideal for cookies, cakes and cooking on more than one level.
	BROIL	Broil Produces excellent grilling and gratinating results. When used at the end of cooking, gives a uniform browning to dishes.
	BAKE	Bake Traditional cooking, ideal for preparing a single dish. For example cooking roast meats, fatty meats, bread, pies.
	CONV BOTTOM	Convection bottom The heat comes from the bottom of the oven. 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	CONV	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.
	CONV BAKE	Convection bake + steam Combination fan-assisted and steam cooking (steam level adjustable from 20-70%).
	CONV BROIL	Convection broil + 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.





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.



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  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  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.

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

Use














NE

Menu	Category	Recipes	Accessory	Shelf
CHIEF	Fish and shellfish 	P08 Salmon fillet/steak	 Perforated stainless steel tray	2
		P09 Whole fish	 Enameled tray	1
		P10 Breaded cod	Perforated tray	1
		P11 Sea bass	Enameled tray	1
		P12 Calamari/squid	 Perforated stainless steel tray	2
		P13 Scallops/mussels	Perforated tray	2
		P14 Breaded prawns	Perforated tray	2
	Vegetables and side dishes 	P15 Roast potatoes	Enameled tray	1
		P16 Vegetables au gratin	Enameled tray	1
		P17 Mixed roasted vegetables	Perforated tray	1
P18 Stuffed vegetables		 Enameled tray	1	
P19 French fries		Perforated tray	2	



Use


Menu	Category	Recipes	Accessory	Shelf	
CHEF	Cakes and sweets 	P20	Chocolate soufflé	 Molds on perforated tray	1
		P21	Fruit pie	Cake tin on rack	1
		P22	Tarts	Cake tin on rack	1
		P23	Cake	 Cake tin on rack	1
		P24	Cheesecake	Cake tin on rack	1
		P25	Muffins/cupcakes	 Molds on perforated tray	1
		P26	Cookies	Enameled tray	1
	Bread, pizza and pies 	P27	Dough proofing	 Bowl on the bottom of the oven	1
		P28	Pizza	Enameled tray	1
		P29	Lasagna/pasta bake	 Enameled tray	1
		P30	Potato gnocchi/pot stickers	 Perforated stainless steel tray	2
		P31	Leavened bread	 Enameled tray	1
		P32	Focaccia	 Enameled 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”).



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 or 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 or 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 degrees 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.






Use

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.


i 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 counterclockwise 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.

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

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.


Starting cooking

- 1) Open the door.
- 2) Place 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 icon  flashes and a buzzer sounds, which can be deactivated 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 water container for steam cooking (Fig. D)



If there is no water in the container, 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 container.
- 3) Fill the left filling compartment with water up to the MAX level indicated on the container.



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



Use



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

- Place the container in the oven compartment and close the lid.
- 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 container.



If the water container 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 container has been filled.

If, at the end of the maximum standby time of 5 minutes, the water container 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.

- Press the SET button for at least 3 seconds.

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

Loc 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.

Snd Sound

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


CLoc Clock format

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



The factory default time Format function is 24h.

Modifying the time

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



The set time can always be changed by accessing the settings menu and turning the left-hand knob until the time appears flashing 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 for the Display brightness function is 5.

ELCD Display ECO function

If enabled (On), it allows the brightness of the display to be reduced 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 optimize the descaling process.



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

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

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

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

dESC Descaling

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

SHO 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 authorized service center.

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.

Regular 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 microfiber 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 microfiber cloth.

Do not allow residues of sugary foods (such as jam) to set inside the oven. If allowed to set for too long, sugar residue could pit the enamel lining of the oven.

Cleaning and maintenance

**NE**

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 oven door glass

The glass in the door should always be kept thoroughly 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 dishwashing 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 the function ends, open the door and use a microfiber cloth to finish cleaning the inside of the oven.

Drying

Cooking food generates moisture inside the appliance. This is normal 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 the 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 (On) 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 container filling cycle with descaler solution ends (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 container.



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



NE

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 container and empty it.



Caution

The water may be very hot.

Filling the container 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 concentration (> 40 mg/l), or other liquids.

- 2) Place the container 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 container.
- 2) Remove the container and empty the descaler solution.



Caution

The descaler solution may still be very hot.



Cleaning and maintenance

Filling the container with clean water (St5)

- 1) Clean the container and fill the left filling compartment with clean water up to the MAX level.
- 2) Place the container 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, **End** is shown on the display and a buzzer sounds.
- 3) Press the START/STOP button for at least 3 seconds to exit the descaling function.

Seal maintenance

The seal should be soft and elastic.

To clean the seal, 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 the light bulb and remove it.
- 4) Reinstall the protective cover after replacing the light bulb.




What to do if...

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 cord is defective.	Contact your local technical support center.
	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 technical support center.
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 center.
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 technical support center.

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 element or oven door sensor failure.	Contact your local technical support center.
The sound of a fan can be heard even after the power has been switched off.	The Showroom function for exhibitors was activated by mistake.	Make sure the Showroom function is deactivated (see "3.3 Settings Menu").
	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 center.
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 center.
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 regarding 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...

Problem	Possible cause	Solution
The oven does not generate steam.	The water container has not been inserted correctly in the oven compartment.	Make sure that the water container has been inserted correctly in the oven compartment.
	The water container is empty or not full enough (flashing  alarm).	Fill the container with water up to the MAX level indicated on the container.
	The filling compartment of the water container has not been filled.	Make sure that the left filling compartment of the container 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.	Possible boiler failure.	Contact your local technical support center.
	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 drains 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 center.
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 runs down the inside of the door and drips onto the shelf.	If excessive water leaks persist, contact your local technical support center.
	The oven door is opened frequently while the oven is in use.	Reduce the number of times the oven door is opened and closed during cooking.
The water container does not fit into the oven compartment.	Possible problem with the seal.	Contact your local technical support center.
	The water container has not been inserted the correct way round.	Make sure that the water container 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 / Err5	Possible internal fault.	Contact your local technical support center.



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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



AVERTISSEMENT : Si les consignes contenues dans ce manuel ne sont pas suivies à la lettre, une explosion ou un feu peuvent en résulter, entraînant des dommages matériels, des blessures ou un décès.

FR



LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous avons fourni de nombreuses consignes de sécurité importantes à travers ce manuel et sur l'appareil.

Lire toutes les consignes avant d'utiliser l'appareil et respecter toujours les messages de sécurité.



RECONNAÎTRE L'INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

Ceci est le symbole d'alerte de sécurité. Ce symbole vous alerte des dangers potentiels qui peuvent résulter en des blessures ou entraîner la mort.

COMPRENDRE LES MOTS DE SIGNALEMENT

Un mot de signalement – DANGER, AVERTISSEMENT, ou PRÉCAUTION – est utilisé avec le symbole d'alerte de sécurité. DANGER indique les dangers les plus sérieux. Il signifie que vous pourriez être tué ou gravement blessé si vous ne suivez pas immédiatement les consignes. AVERTISSEMENT signifie que vous pourriez être tué ou gravement blessé si les consignes ne sont pas suivies. PRÉCAUTION indique une situation potentiellement dangereuse qui pourrait causer des blessures mineures ou majeures si elle n'est pas évitée.

AVERTISSEMENT



- Cet appareil est conçu pour usage domestique seulement.
- Utiliser seulement cet appareil pour sa fonction prévue. Le fabricant ne peut être tenu responsable de dommages causés par une mauvaise utilisation de cet appareil.
- Cet appareil est conforme aux règles de sécurité en vigueur. Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures corporelles et des dommages matériels.
- Lire attentivement toutes les instructions avant d'installer ou utiliser l'appareil pour la première fois.
- Conserver ces consignes dans un endroit sécuritaire et les transmettre à tout futur utilisateur.
- N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Les messages de sécurité vous informeront des dangers potentiels, de comment éviter les risques de blessures et de ce qui peut se produire si les consignes ne sont pas suivies.

IMPORTANT : Respecter toutes les lois et les ordonnances en vigueur.

AVERTISSEMENT : Pour votre sécurité, les instructions contenues dans ce manuel doivent être suivies pour réduire le risque d'incendie ou d'explosion, et empêcher les dommages causés au bien, les blessures ou un décès.

Ne pas entreposer ou utiliser de l'essence ou d'autres vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou d'autres appareils.



À NOTER : Cet appareil n'est pas conçu pour l'installation dans des maisons fabriquées (mobiles) ou dans des véhicules récréatifs (VR).

NE PAS installer cet appareil à l'extérieur.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



AVERTISSEMENT



Pour réduire les risques d'incendie, de chocs électriques, de blessures personnelles ou de dommages en utilisant l'appareil, quelques précautions de bases doivent être suivies, incluant :

FR

1 Instructions

Ce manuel d'utilisation est une partie intégrante de l'appareil et doit donc être gardé dans son entier et dans un endroit accessible pour toute la durée vie de l'appareil.

1.1 Utilisation prévue

Le non-respect des consignes de sécurité et la non-lecture des instructions pour le four combiné de comptoir peuvent entraîner une utilisation incorrecte de l'appareil et causer des blessures corporelles.

- N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu. Un usage inapproprié pourrait entraîner des blessures corporelles.
- 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, à l'abri des intempéries.
- Cet appareil est destiné à la cuisson d'aliments dans des environnements domestiques et similaires, tels que :
 - chambres d'hôtes / hébergement à la ferme
 - tout autre usage, par exemple dans des restaurants, des cafétérias et des cafés, est considéré comme inapproprié.

1.2 Consignes générales de sécurité

Suivez toutes les consignes de sécurité pour utiliser l'appareil en toute sécurité :

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chaudes lors de l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus loin de l'appareil. Ne touchez pas les éléments chauffants durant l'utilisation.
- Protégez vos mains en portant des gants de four durant la manipulation des aliments à l'intérieur du four.
- N'essayez jamais d'éteindre un feu ou une flamme avec l'eau : Éteignez l'appareil, étouffez les flammes avec une couverture d'extinction ou tout autre moyen approprié.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances à moins qu'elles ne soient supervisées ou qu'une personne responsable de leur sécurité ne leur ait donné des directives.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Gardez les enfants de moins de 8 ans à une distance de sécurité à moins qu'ils ne fassent l'objet d'une surveillance constante.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Gardez les enfants âgés de moins de 8 ans loin de l'appareil pendant son utilisation.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants non encadrés.
- La cuisson doit toujours être surveillée. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance durant la cuisson, car des graisses et des huiles pourraient s'échapper et elles pourraient alors se réchauffer et s'enflammer.
- Faites attention.
- Ne versez pas de l'eau directement sur les lèchefrites très chaudes.
- Gardez la porte du four fermée lorsque l'appareil est utilisé.
- En cas d'intervention sur les aliments ou à la fin de la cuisson, ouvrez la porte 5 cm pour quelques secondes, laissez sortir la vapeur, puis ouvrez complètement la porte.
- L'appareil et ses parties deviennent très chauds durant l'utilisation. Ne touchez pas les éléments chauffants durant l'utilisation.
- Après utilisation, laissez refroidir l'appareil. Ne touchez pas les surfaces à l'intérieur du four ou les éléments chauffants, car ils pourraient être très chauds. Risque de brûlures !
- N'introduisez pas d'objets métalliques pointus (couverts ou ustensiles) dans les fentes.
- Éteignez l'appareil immédiatement après l'avoir utilisé.
- N'utilisez ou n'entreposez pas de matériaux inflammables à proximité de l'appareil.
- N'utilisez pas d'aérosols près de cet appareil pendant son utilisation.
- Ne modifiez pas cet appareil.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par du personnel qualifié conformément aux normes en vigueur.
- N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même ou sans l'aide d'un technicien qualifié.
- Ne tirez pas sur le câble pour débrancher la fiche.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des poignées ou des boutons.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé à proximité des enfants.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des blessures.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



FR

1.3 Attention lors de l'utilisation de cet appareil

- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs (par ex. produits en poudre, détachants et éponges métalliques), de matériaux rugueux ou de grattoirs métalliques tranchants sur les parties en verre, car ils pourraient rayer la surface et provoquer 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 contenant du chlore, de l'ammoniac ou de l'eau de javel sur les pièces avec des finitions de surface métalliques (par ex. : anodisation, nickel ou chromage).
- Les grilles et les lèchefrites doivent être insérées aussi loin que possible dans les glissières latérales.
- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne pulvérisez pas de produits en aérosol à proximité de l'appareil.
- N'obstruez pas les ouvertures, les fentes d'aération et d'évacuation de la chaleur.
- Risque d'incendie : ne laissez jamais d'objets dans le four.
- N'utilisez jamais l'appareil en guise de chauffage ambiant.
- N'utilisez pas de batterie de cuisine ou de récipients en plastique pour cuire des aliments.
- Ne mettez de boîtes ou récipients scellés dans le four.
- Retirez toutes les lèchefrites et les grilles qui ne sont pas nécessaires pendant la cuisson.
- Ne recouvrez pas le fond de la cavité du four de feuilles d'aluminium ou de papier d'aluminium.
- Ne placez pas de casseroles ou de plateaux directement sur le fond de la cavité du four.
- Si on souhaite utiliser du papier sulfurisé, placez-le de façon à ce qu'il ne gêne pas la circulation d'air chaud à l'intérieur du four.
- Ne posez pas de casseroles ni de lèchefrites directement sur la vitre interne du four lorsque la porte est ouverte.
- N'utilisez jamais la porte ouverte comme levier lors de l'installation de l'appareil.
- Éviter d'exercer une trop forte pression sur la porte du four lorsqu'elle est ouverte.
- N'utilisez pas la poignée pour soulever ou déplacer l'appareil.
- Ne placez pas de poids et ne vous asseyez pas sur la porte ouverte de l'appareil.
- Assurez-vous qu'aucun objet ne reste coincé dans la porte du four.
- N'installez pas / n'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Veillez à ne pas trop remplir la lèchefrite (800 ml) lors de la cuisson avec des fonctions vapeur.
- Installez / utilisez l'appareil sur une surface plane et horizontale.
- Dans le cas de murs combustibles verticaux, installez / utilisez l'appareil à une distance minimale de 8 cm.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Cet appareil ne doit pas être installé dans des bateaux ou des caravanes.
- L'appareil ne doit pas être installé sur un piédestal.
- Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas le cordon, les fiches ou (indiquez la ou les pièces spécifiques en question) dans l'eau ou tout autre liquide.
- Éviter de renverser des liquides sur la prise de courant et le socle.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, contactez immédiatement le centre d'assistance technique pour le faire remplacer afin d'éviter tout risque.
- Utilisez toujours les équipements de protection individuelle (EPI) nécessaires avant toute intervention sur l'appareil (installation, entretien, positionnement ou manipulation).
- Avant d'effectuer tout travail sur l'appareil, coupez l'alimentation électrique.
- Prévoyez le débranchement de l'appareil après l'installation, par une fiche accessible.
- Avant de remplacer l'ampoule du four, assurez-vous que l'appareil a été éteint et débranché de l'alimentation secteur ou que l'alimentation secteur a été coupée afin d'éviter les chocs électriques.
- Les ampoules utilisées dans cet appareil sont spécifiques aux appareils électroménagers ; ne les utilisez pas pour l'éclairage domestique.
- Cet appareil peut être utilisé jusqu'à une altitude maximale de 4 000 mètres au-dessus du niveau de la mer.
- N'utilisez pas l'appareil ni avec un cordon ou une fiche endommagés, ni après un dysfonctionnement ou une détérioration quelconque. Retournez l'appareil au service autorisé le plus proche s'il doit être inspecté, réparé ou ajusté.
- Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir, ou touchez des surfaces chaudes.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou sur une plaque électrique ou dans un four chaud.
- Il convient d'être extrêmement prudent lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile ou d'autres liquides chauds.
- Les aliments surdimensionnés ou les ustensiles métalliques ne doivent pas être insérés dans un four car ils pourraient créer un incendie ou un risque de choc électrique.
- Un incendie peut survenir si le four est couvert ou touchant un matériau inflammable, y compris les rideaux, les draperies, les murs et similaires, lorsqu'il est en fonction. Ne rangez aucun élément sur le dessus de l'appareil en cours de fonctionnement.
- Ne nettoyez pas avec des tampons à récurer métalliques. Des pièces peuvent se détacher de la plaquette et toucher des parties électriques entraînant un risque de choc électrique.
- Il convient de faire preuve d'une extrême prudence lors de l'utilisation de récipients autres qu'en métal ou en verre.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



FR

- Ne stockez aucun matériau, autre que les accessoires recommandés par le fabricant, dans ce four lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne placez aucun des matériaux suivants dans le four : papier, carton, plastique, etc.
- Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous retirez une lèche-frite ou lorsque vous jetez de la graisse chaude.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil.
- Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants.
- Débranchez toujours l'appareil de la prise d'alimentation s'il doit être laissé sans surveillance et avant l'assemblage, le démontage ou le nettoyage.
- Mettez l'appareil hors tension et déconnectez-le de l'alimentation électrique avant de changer les accessoires ou de vous approcher des pièces mobiles en cours d'utilisation.

1.4 Raccordement de l'appareil

Assurez-vous que la tension et la fréquence de l'alimentation correspondent à celles indiquées sur la plaque signalétique au bas de l'appareil.

Si la fiche de l'appareil n'est pas compatible avec la prise, contactez notre centre d'assistance technique pour un remplacement.



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

- Débranchez la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas utilisé ou lors du nettoyage. Laissez refroidir avant de mettre ou d'enlever des pièces.
- Branchez toujours d'abord la fiche sur l'appareil, puis branchez le cordon sur la prise murale. Pour déconnecter, mettez toute les commandes sur « off », puis retirez la fiche de la prise murale.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Un cordon d'alimentation court (ou un cordon d'alimentation détachable) est fourni pour réduire le risque de s'emmêler ou de trébucher sur un cordon plus long.
- De longs cordons d'alimentation détachables ou des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés s'ils sont employés avec soin.
- Si un cordon d'alimentation amovible plus long ou une rallonge sont utilisés :
- La puissance électrique de la rallonge ou du cordon doit être au moins égale à celle de l'appareil.
- Le cordon devrait être disposé de sorte qu'il ne pende pas sur le plan de travail ou sur la table, où il pourrait être tiré par les enfants ou sur lequel ils pourraient trébucher involontairement.
- Le cordon ou la rallonge doit être un 3 fils avec mise à terre.

1.5 Responsabilité du fabricant

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages causés aux personnes ou au bien par :

- un usage de l'appareil autre que celui prévu
- ne pas avoir lu le manuel de l'utilisateur
- l'altération même d'une seule pièce de l'appareil
- l'utilisation de pièces de rechange non originales
- Non-respect des consignes de sécurité



Veillez conserver ces consignes avec soin. Si l'appareil est transmis à d'autres personnes, il convient de leur remettre également ce livret d'instructions.

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

1.6 Élimination

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



Les appareils marqués de ce symbole sont soumis aux exigences de la Directive européenne 2012/19/UE.

- Tous les appareils électriques et électroniques usagés doivent être éliminés séparément des ordures ménagères et déposés dans des centres d'élimination des déchets agréés. L'élimination correcte de l'appareil usagé contribuera à protéger l'environnement et la santé humaine. Pour plus d'informations concernant l'élimination des appareils usagés, veuillez contacter le service d'élimination des déchets de votre commune ou le magasin où l'appareil a été acheté.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES / Description



FR

1.7 Pour économiser l'énergie

- Sauf indication contraire sur l'emballage, décongelez les aliments surgelés avant de les mettre au four.
- En cas de cuissons multiples, il est conseillé de cuire les produits les uns après les autres pour profiter au maximum du four déjà chaud.
- Utilisez des moules en métal foncés : ils permettent une meilleure absorption de la chaleur.
- Retirez toutes les lèches-frites et les grilles qui ne sont pas nécessaires 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.
- Veillez à maintenir l'intérieur du four toujours propre.

1.8 Sources lumineuses

- Cet appareil contient des sources lumineuses remplaçables par l'utilisateur.
- Les sources lumineuses contenues dans le produit conviennent à une utilisation à des températures ambiantes de ≥ 300 °C et sont 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 commande et afficheur
- 2) Joint
- 3) Lampe d'éclairage du four
- 4) Porte
- 5) Ventilateur
- 6) Guides de positionnement
- 7) Réservoir d'eau amovible
- 8) Grilles
- 9) Lèche-frite émaillée
- 10) Lèche-frite perforée en acier inoxydable pour la cuisson à la vapeur
- 11) Lèche-frite perforée pour la cuisson Air-Frying

2.1 Avant la première utilisation



Risque de brûlures

Température élevée à l'intérieur du four pendant l'utilisation.

- Ne pas retirer la broche de mise à la terre.
- Ne pas utiliser d'adaptateur.
- Ne pas suivre ces consignes peut entraîner la mort, causer un incendie ou produire un choc électrique.

- Éliminez les éventuelles pellicules de protection à l'extérieur et à l'intérieur de l'appareil y compris les accessoires.
- Retirez les étiquettes (à l'exception de la plaque des données techniques) des accessoires et des grilles.
- Enlevez et lavez tous les accessoires de l'appareil (voir « 4 Nettoyage et entretien »).

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



Description

- L'heure actuelle doit être réglée pour commencer à utiliser l'appareil (voir « 3.2 Utilisation du four (Fig. B - Fig. C) »).



Avant utilisation, assurez-vous que tous les composants sont intacts.

2.2 Description des pièces (Fig. A)

Réservoir d'eau (7)

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

Éclairage (3)

La lumière interne de l'appareil s'allume :

- Lorsque la porte est ouverte.
- pendant la cuisson.

Ventilateur interne (5)

Le ventilateur refroidit l'appareil et se met en marche pendant la cuisson.

Le ventilateur crée un flux d'air régulier sortant au-dessus de la porte. Cela peut continuer pendant une courte période même après l'arrêt de l'appareil.

Guides de positionnement (6)

L'appareil a 3 niveaux pour positionner les lèche-frites et les grilles à des hauteurs différentes. Les positions sont considérées de bas en haut.

2.3 Description des accessoires (Fig. A)

Grilles (8)

Utilisée comme surface de support pour les récipients allant au four, les moules ou les cocottes.

Lèche-frite émaillée (9)

Lèche-frite recommandée pour la cuisson traditionnelle des gâteaux, pizzas et pâtisseries.

Également utile pour récupérer la graisse des aliments placés directement sur la grille.

Lèche-frite perforée en acier inoxydable pour la cuisson à la vapeur (10)

Lèche-frite perforée recommandée pour la cuisson à la vapeur uniquement ou à la vapeur combinée, par exemple pour le poisson et les légumes.

Lèche-frite perforée pour la cuisson Air-Frying (11)

Lèche-frite émaillée perforée recommandée pour la cuisson à air chaud (air-frying) d'aliments panés, précuits et/ou surgelés (frites, croquettes de pommes de terre ou de viande, bouchées de mozzarella, etc.).



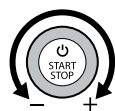
Les accessoires du four susceptibles d'entrer au contact des aliments sont fabriqués avec des matériaux conformes aux lois en vigueur.



Récipients de cuisson

- Vous pouvez également utiliser vos propres récipients pour la cuisson, à condition qu'ils résistent aux températures élevées.
- Pour la cuisson à la vapeur, l'utilisation de récipients métalliques est recommandée. Le métal favorise une meilleure distribution de la chaleur aux aliments.
- Il est normal que les récipients métalliques se déforment légèrement pendant la cuisson à haute température, mais ils retrouveront leur forme d'origine lorsqu'ils refroidissent.
- Les plaques en céramique épaisses peuvent nécessiter plus de chaleur que la normale. Des temps de cuisson plus longs peuvent être nécessaires.

2.4 Description des commandes (Fig. B)



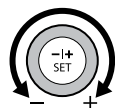
Bouton de navigation du menu (11)

Permet de naviguer dans les différents menus et sous-menus de l'interface utilisateur. La LED correspondante s'allume régulièrement lorsque vous utilisez le bouton.



Bouton START/STOP (12)

Il permet de confirmer le menu et/ou la fonction souhaitée (appui court) et de démarrer ou arrêter la cuisson (appui long). La LED correspondante a une lumière fixe lorsque la cuisson a commencé et s'éteint lorsque le cycle de cuisson est terminé.



Bouton de navigation dans les paramètres (13)

Il permet de naviguer parmi les différents réglages de cuisson qui apparaissent sur l'afficheur.

La LED correspondante s'allume pendant la configuration.



Bouton SET (14)

Confirme la valeur qui a été réglée. Il affiche le menu des paramètres si vous appuyez pendant au moins 3 secondes lorsque le four est en mode horloge. La LED correspondante s'allume lorsque la cuisson a commencé et s'éteint lorsqu'elle est terminée.



Description

Afficheur (15)

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

2.5 Description de l'afficheur (Fig. C)

Icônes affichées

	Icône	Signification
1		Menu de cuisson traditionnelle
2		Menu de cuisson à la vapeur
3		Menu Chef
4		Retour
5	BROIL	Gril
6	BOTTOM	Élément inférieur
7	BAKE	Cuisson
8	CONV	Convection
9		Air-Fry
10		Maintien au chaud
11		Décongélation
12		Sécurité enfant




	Icône	Signification
13		Alarme de réservoir d'eau vide
14		Alarme détartrage
15		Viande et volaille
16		Poissons et crustacés
17		Légumes et accompagnements
18		Gâteaux et confiseries
19		Pain, pizza et tartes/flans
20		Horloge
21		Temps de cuisson
22		Temps de cuisson programmé
23		Préchauffage
24		Barre de démarrage + de progression



Nombre de recettes (25)

Affiche le numéro de la recette sélectionnée dans le menu Chef .



Horloge et temps (26)

Affiche l'heure , le temps de cuisson  et le temps de cuisson programmé .

Température (27)

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

Indicateur de pourcentage de poids / vapeur (28)

Affiche le pourcentage (%) de vapeur utilisée pour la cuisson à la vapeur  ou le poids (en kg ou lb) des aliments dans la fonction  Menu Chef.

3 Usage

3.1 Première utilisation

- Réglez un temps de cuisson d'au moins une heure (voir « 3.2 Utilisation du four (Fig. B - Fig. C) »).
- Chauffez le four à vide à la température maximale pour éliminer les éventuels résidus de fabrication.
- Aérez la pièce et quittez-la pendant que l'appareil chauffe.
- Lors de la première utilisation l'appareil peut dégager en chauffant des odeurs désagréables en raison des résidus de fabrication restant sur certains composants. Ces odeurs disparaissent généralement après la première mise en chauffe de l'appareil.

Utilisation des accessoires

Les grilles et les lèchefrites doivent être insérées aussi loin que possible dans les glissières latérales.



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



Usage

3.2 Utilisation du four (Fig. B - Fig. C)

Réglage de l'heure

Lors de la première connexion de l'appareil ou après une panne de courant, le temps de clignotement **12:00** et le symbole de l'horloge ⌚ apparaissent sur l'afficheur. L'heure actuelle doit être réglée pour démarrer une fonction de cuisson :

- 1) Tournez le bouton droit pour régler l'heure à la valeur requise.
- 2) Confirmez à l'aide du bouton SET.
- 3) Répétez la procédure pour régler les minutes et confirmez l'heure sélectionnée.



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

Sélection du menu et des fonctions de cuisson

Le menu requis et, par conséquent, la fonction de cuisson, doivent être sélectionnés pour commencer à utiliser le four.



Menu de cuisson traditionnelle



Menu de cuisson à la vapeur



Menu Chef



Retournez au menu au niveau précédent




Pour sélectionner le menu et la fonction requis :

- 1) Tournez le bouton gauche jusqu'à atteindre le menu souhaité.
- 2) Confirmez avec le bouton START/STOP.
- 3) Tournez le bouton de gauche pour naviguer dans les fonctions disponibles dans le menu sélectionné.
- 4) Si vous ne souhaitez pas modifier les paramètres de cuisson, commencer la cuisson à l'aide du bouton START/STOP.

Usage



FR

Menu	Fonction	Description
CUISSON TRADITIONNELLE	CONV BAKE	Cuisson par convection Cuisson intense et uniforme. Idéal pour les biscuits, les gâteaux et la cuisine sur plusieurs niveaux.
	BROIL	Gril Permet d'obtenir d'excellents résultats pour les grillades et les gratins. Lorsqu'il est utilisé en fin de cuisson il donne un brunissement uniforme aux plats.
	BAKE	Cuisson Cuisine traditionnelle, idéale pour préparer un seul plat. Par exemple, la cuisson de viandes rôties, de viandes grasses, de pain, de tartes.
	CONV BOTTOM	Fond de convection La chaleur provient du fond du four. Idéal pour la cuisson de tartes sucrées et salées, de gâteaux et de pizzas.
		Air-Fry Utile pour la friture avec peu ou pas d'huile. Nous vous recommandons d'utiliser la lèche-frite perforée spéciale.
		Maintien au chaud Utile pour réchauffer ou garder les aliments au chaud.
		Décongélation Utile pour décongeler les aliments surgelés.
CUISSON VAPEUR	CONV	Cuisson à la vapeur pure Cuisson à la vapeur pure (100 %) idéale pour le poisson, les légumes, le poulet, le riz, les pommes de terre et les desserts. À basse température, elle peut être utilisée pour favoriser le levage des pâtes. Nous vous recommandons d'utiliser la lèche-frite perforée spéciale.
	CONV BAKE	Cuisson par convection + vapeur Cuisson combinée ventilée et vapeur (niveau de vapeur réglable 20-70 %).
	CONV BROIL	Gril avec convection + vapeur Cuisson combinée gril et vapeur avec ventilateur (niveau de vapeur réglable 20-70 %).

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



Usage

Dans le menu Chef, diverses recettes peuvent être sélectionnées pour chaque catégorie d'aliments.



Les recettes ont été conçues par les chefs Smeg pour préparer les plats les plus populaires en moins de temps.




En sélectionnant le type et le poids du mets, l'appareil sélectionne la fonction, la durée et la température les plus appropriées.



De légères variations de temps sont possibles selon les ingrédients ou les accessoires de cuisson utilisés, ainsi que le degré de brunissement requis.

Nous vous recommandons de toujours vérifier les aliments à la fin du temps de cuisson prédéfini.

- 1) Sélectionnez le menu et la catégorie d'aliments.
- 2) Tournez le bouton de droite pour régler la recette souhaitée. L'indicateur de recette **P** clignote.
- 3) Si vous ne souhaitez pas modifier les paramètres de cuisson, commencer la cuisson à l'aide du bouton START/STOP.
- 4) Si vous souhaitez modifier la recette une fois que la cuisson a déjà démarré:
- 5) Appuyez sur le bouton SET. Le voyant **P** clignote.
- 6) Tournez le bouton de droite pour sélectionner une nouvelle recette.
- 7) Confirmez à l'aide du bouton START/STOP ou attendez 5 secondes pour une confirmation automatique.












Menu	Catégorie	Recettes	Accessoire	Grille indiquée de haut en bas
CHEF	 Viande et volaille	P01 Travers de porc	 Lèche-frite émaillée	1
		P02 Saucisses de porc	Lèche-frite perforée	2
		P03 Rôti de porc	Lèche-frite émaillée	1
		P04 Rôti de bœuf	Lèche-frite émaillée	1
		P05 Civet de canard en morceaux	 Lèche-frite émaillée	1
		P06 Poulet rôti entier	 Lèche-frite émaillée	1
		P07 Nuggets de poulet	Lèche-frite perforée	1



Menu	Catégorie	Recettes	Accessoire	Grille indiquée de haut en bas
CHEF	 Poissons et crustacés	P08 Pavés/ darde de saumon	Lèchefrite perforée en acier inoxydable	2
		P09 Poisson entier	Lèche-frite émaillée	1
		P10 Morue en gratin	Lèche-frite perforée	1
		P11 Dorade / bar en papillote	Lèche-frite émaillée	1
		P12 Calmars/encornets/ seiches	Lèchefrite perforée en acier inoxydable	2
		P13 Coquilles St Jacques/ moules au gratin	Lèche-frite perforée	2
		P14 Crevettes panées	Lèche-frite perforée	2
	 Légumes et accompagnements	P15 Pommes de terre rôties	Lèche-frite émaillée	1
		P16 Gratin de légumes	Lèche-frite émaillée	1
		P17 Légumes variés rôtis	Lèche-frite perforée	1
		P18 Légumes farcis	Lèche-frite émaillée	1
		P19 Frites/croquettes de pommes de terre, surgelées	Lèche-frite perforée	2



Usage

Menu	Catégorie	Recettes	Accessoire	Grille indiquée de haut en bas
CHEF	Gâteaux et confiseries 	P20 Fondant au chocolat 	Moules sur lèche-frite perforée	1
		P21 Tarte aux pommes	Moule sur grille	1
		P22 Tartes	Moule sur grille	1
		P23 Génoise 	Moule sur grille	1
		P24 Cheesecake	Moule sur grille	1
		P25 Muffins/cupcakes 	Moules sur lèche-frite perforée	1
	P26 Biscuits	Lèche-frite émaillée	1	
	Pain, pizza et tartes/flans 	P27 Levage de pâtes 	Bol sur le fond du four	1
		P28 Pizza cuite au four	Lèche-frite émaillée	1
		P29 Cuisson de lasagnes/pâtes 	Lèche-frite émaillée	1
		P30 Gnocchi de pommes de terre/raviolis chinois 	Lèche-frite perforée en acier inoxydable	2
		P31 Pain au levain 	Lèche-frite émaillée	1
		P32 Focaccia 	Lèche-frite émaillée	1
P33 Tourte aux légumes 		Moule sur grille	1	

Une fois la recette sélectionnée, il sera possible de modifier le poids qui a été défini (voir « Modification du poids ») et de sélectionner une heure de début programmée (voir « Réglage d'un cycle de cuisson programmé ») si vous le souhaitez. La durée de cuisson est calculée automatiquement en fonction du poids sélectionné, mais vous pouvez la modifier si vous le souhaitez (Voir « Réglage d'un cycle de cuisson programmé »).



Modification de la température de cuisson



Réglage non disponible dans le menu Chef 

Avant de démarrer la fonction :

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


Pendant la cuisson :

- 1) Appuyez sur le bouton SET.
- 2) Tournez le bouton de droite pour augmenter ou diminuer la température (l'indicateur de degrés clignote).
- 3) Confirmez à l'aide du bouton START/STOP ou attendez 5 secondes pour que la cuisson redémarre automatiquement avec les nouvelles valeurs qui ont été définies (l'indicateur de 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 temps  clignote.
- 2) Tournez le bouton de droite pour régler la durée de la cuisson.
- 3) Confirmez avec le bouton START/STOP. Si la durée de cuisson est modifiée alors qu'une fonction est en cours, suivez les instructions ci-dessus pour définir les nouvelles valeurs et attendez 5 secondes pour que la cuisson reprenne automatiquement avec les nouveaux réglages.

Le défilement du temps de cuisson est indiqué par le vidage progressif de la barre d'avancement.






Usage

Réglage d'un cycle de cuisson programmé

La cuisson programmée permet d'arrêter la cuisson à l'heure fixée par l'utilisateur. L'appareil programme automatiquement le début du temps de cuisson, en fonction de la durée réglée par l'utilisateur et du temps de fin de cuisson sélectionné.




Le temps de préchauffage est déjà inclus dans le temps de fin de cuisson.

- 1) Appuyez sur le bouton SET jusqu'à ce que l'icône de cuisson programmée clignotante  s'affiche.
- 2) Tournez le bouton de droite pour régler l'heure de fin de cuisson.
- 3) Confirmez avec le bouton START/STOP. L'appareil attend l'heure de démarrage programmée.




- Il n'est pas possible de programmer la fin de la cuisson sans avoir réglé la durée de la cuisson.
- Il n'est pas possible de programmer une cuisson 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 cuisson programmée clignotante  s'affiche.
- 2) Tournez le bouton de droite dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous reveniez à l'heure actuelle et remettiez à zéro la cuisson programmée.
- 3) Confirmez avec le bouton START/STOP.

Modification du niveau de vapeur



Réglage disponible uniquement dans le menu Cuisson à la vapeur 

Dans les fonctions de cuisson combinées (ventilée et grill), le niveau de vapeur peut être réglé d'un minimum de 20 % à un maximum de 70 % :

- 1) Appuyez sur le bouton SET jusqu'à ce que l'indicateur % apparaisse et clignote.
- 2) Tournez le bouton de droite pour augmenter ou diminuer le niveau de vapeur souhaité.
- 3) Confirmez avec le bouton START/STOP. Si le niveau de vapeur est modifié pendant qu'une fonction est en cours, suivez les instructions ci-dessus pour définir les nouvelles valeurs et attendez 5 secondes pour que la cuisson reprenne automatiquement avec les nouveaux réglages.

Modification du poids





Réglage disponible uniquement dans le menu Chef 

- 1) Appuyez sur le bouton SET jusqu'à ce que l'unité de mesure (kg/lb) apparaisse et clignote.
- 2) Tournez le bouton de droite pour modifier le poids qui a été réglé (la durée de cuisson sera mise à jour automatiquement).
- 3) Confirmez avec le bouton START/STOP. Si le poids est modifié pendant qu'une fonction est en cours, suivez les instructions ci-dessus pour définir les nouvelles valeurs et attendez 5 secondes pour que la cuisson reprenne automatiquement avec les nouveaux réglages.



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.

Au cours de cette phase, l'indicateur  s'allume et le niveau de température progressif qui a été atteint est affiché.




Sauf indication contraire dans la recette, il n'est pas recommandé d'enfourner les mets pendant la phase de préchauffage.

Au terme du préchauffage, un avertisseur sonore vous indiquera que la phase de cuisson commence. Cela doit être confirmé en appuyant sur le bouton START/STOP ou en enfournant le mets.



Si un temps de cuisson a été réglé, le compte à rebours commencera automatiquement une fois la fin de la phase de préchauffage confirmée.


Démarrage de la cuisson

- 1) Ouvrez la porte.
- 2) Enfournier les aliments à cuire.
- 3) Fermez la porte. La cuisson démarre automatiquement et l'  indicateur s'éteint.



Si le plat a déjà été enfourné, pour démarrer la cuisson, il est nécessaire d'appuyer sur le bouton START/STOP (13) même à la fin du préchauffage.

Fin de la cuisson

Si une durée de cuisson a été réglée, elle se termine automatiquement. Le texte **End**, apparaît sur l'afficheur, l'icône du temps  clignote et un signal sonore retentit, qui peut être désactivé à l'aide du bouton START/STOP.

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

Chaleur résiduelle


À la fin de l'utilisation, si le four est encore chaud, l'indicateur de chaleur résiduelle s'affichera.



Le niveau de chaleur indiqué diminue automatiquement à mesure que la température diminue, jusqu'à s'éteindre.

Remplissez le réservoir d'eau pour la cuisson à la vapeur (Fig. D)



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

- 1) Appuyez sur le bouton de déverrouillage sur le 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'au niveau MAX indiqué sur le réservoir.



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



Usage



N'utilisez pas d'eau distillée, d'eau du robinet à forte concentration de chlorure (> 40 mg/l) ou d'autres liquides.

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



Précaution

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



Si le réservoir d'eau est vide pendant la cuisson à la vapeur, le processus de cuisson s'arrête et reste en attente pendant 5 minutes maximum.

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

Si, à la fin du temps d'attente maximum de 5 minutes, le réservoir d'eau n'a pas été rempli, l'appareil continue la cuisson sans vapeur ou, dans le cas de la fonction vapeur pure, il termine la cuisson.

3.3 Menu des 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 le bouton de gauche pour naviguer parmi les éléments du menu.
- 3) Tournez le bouton de droite pour régler la valeur requise et confirmez à l'aide du bouton SET.
- 4) Appuyez sur le bouton SET pendant au moins 3 secondes pour enregistrer la configuration et quittez le menu.

Loc Sécurité enfant

Cette fonction permet à l'appareil de verrouiller (On) les commandes.

Lorsque la fonction est active, l'indicateur  est allumé sur l'afficheur.



Pour désactiver la fonction, retournez dans le menu des réglages et sélectionnez OFF.

Std Bruit

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




CLoC Format heure

Définit l'affichage de l'heure au format 12 (12H) ou 24 heures (24H).



La fonction format de l'heure d'usine par défaut est 24h.

Modification de l'heure

- 1) L'icône de l'horloge  apparaît sur l'afficheur et les heures commencent à clignoter.
- 2) Tournez le bouton de droite jusqu'à la valeur souhaitée.
- 3) Confirmez à l'aide du 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 le bouton gauche jusqu'à ce que l'heure clignote à l'écran.

unit Réglage des unités de mesure

Réglez les unités de mesure pour la température et le poids (pour le menu Chef) selon le tableau suivant :

Niveau de dureté	Température	Poids
EU	°C	kg
US	°F	lb

brl Luminosité afficheur

Cela vous permet de sélectionner la luminosité de l'afficheur selon le tableau suivant :

Niveau de dureté	Luminosité afficheur
1	25 %
2	35 %
3	50 %
4	70 %
5	90 %



La valeur d'usine par défaut pour la fonction de luminosité de l'afficheur est 5.

ELCD Fonction ECO afficheur

Si cette option est activée (ON), elle permet de réduire automatiquement la luminosité de l'afficheur lorsque le four est en mode horloge.



Cela n'a aucun effet si la luminosité de l'afficheur est déjà réglée sur 1.

Hard Dureté de l'eau

Permet de régler le niveau de dureté de l'eau afin d'optimiser le processus de détartrage.



La fonction de dureté de l'eau par défaut en usine est réglée sur le niveau moyen 3.

La fréquence à laquelle vous êtes invité à exécuter un cycle de détartrage dépend du réglage de la dureté de l'eau.

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

Niveau de dureté	Heures
1	18
2	12
3	9
4	6
5	4

DESC Détartrage

Si activé (ON) il vous permet de démarrer un cycle de détartrage (voir « 4.1 Détartrage (Fig. E) »).



Fonction démo showroom (démonstration seulement)

Lorsqu'elle est activée (ON), l'appareil désactive les éléments chauffants et le mode démonstration peut être lancé depuis le panneau de commande.

Pour utiliser l'appareil normalement, réglez la fonction Démo sur (OFF).



Nettoyage et entretien

4 Nettoyage et entretien

Le manuel d'instructions contient des instructions de nettoyage et d'entretien et des recommandations du fabricant au client. Toute autre intervention doit être effectuée par un centre de service agréé.

Avant d'effectuer toute opération de nettoyage, retirez TOUJOURS la fiche de l'alimentation secteur et laissez refroidir l'appareil.



Précaution

- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à base de chlore, d'ammoniac 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 ni matériaux rêches ou abrasifs ni racloirs métalliques tranchants.
- Nettoyez régulièrement les composants et les accessoires après chaque utilisation.

Nettoyage des surfaces

Pour une bonne conservation des surfaces, nettoyez-les régulièrement après chaque utilisation. Laissez-les refroidir d'abord.

Nettoyage Journalier Régulier

Utilisez toujours et seulement des produits spécifiques ne contenant pas de substances abrasives ni acides à base de chlore.

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

Taches d'aliments ou résidus

N'utilisez pas d'éponges en acier ni de racloirs tranchants susceptibles d'endommager les surfaces.

Utilisez des produits normaux non-abrasifs et un outil en bois ou en plastique si nécessaire. Rincez et essuyez soigneusement avec un chiffon doux ou en microfibre.

Éviter de laisser sécher des résidus à base de sucre (tels de la confiture) à l'intérieur du four. Si vous les laissez trop longtemps ils pourraient endommager le fini émaillé du four.



Nettoyage des accessoires

Lavez tous les accessoires à l'eau chaude savonneuse avec une éponge douce ou un chiffon doux. Rincez et séchez soigneusement. N'utilisez pas de détergents abrasifs, d'éponges métalliques ou d'outils métalliques pour nettoyer les accessoires, car ils pourraient endommager les surfaces. Afin de prolonger la durée de vie des accessoires, il est recommandé de ne pas les laver au lave-vaisselle.

Nettoyage de la vitre de la porte du four

Elles doivent toujours rester bien propres. Utilisez du papier absorbant de cuisine. En cas de saleté résistante, lavez avec une éponge humide et un détergent normal.

Nettoyage de la cavité du four

Afin de conserver votre four dans les meilleures conditions possibles, nettoyez-le régulièrement après l'avoir laissé refroidir.

Évitez de laisser sécher les résidus d'aliments à l'intérieur de la cavité du four, car cela pourrait endommager l'émail.

Pour faciliter les opérations de nettoyage, nous vous recommandons de retirer les guides latéraux.

Il suffit de tirer soigneusement sur le châssis pour les dégager des fixations latérales. Pour les remonter, il suffit de les insérer dans les fixations latérales et d'appliquer une légère pression.

Utilisation de la fonction vapeur pour le nettoyage assisté

La fonction vapeur peut être utilisée pour ramollir les résidus de cuisson, ce qui facilite leur élimination.

Avant de démarrer la fonction, nous vous recommandons de pulvériser une solution d'eau et de liquide vaisselle sur les parois latérales de la cavité de cuisson.

- 1) Sélectionnez la fonction Vapeur pure dans le menu Cuisson vapeur.
- 2) Réglez la température à 100 °C pendant 18 minutes.
- 3) Appuyez sur le bouton START/STOP pour démarrer la fonction ; à la fin de l'étape de préchauffage, appuyez à nouveau sur le bouton START/STOP.
- 4) À la fin de la fonction, ouvrez la porte et utilisez un chiffon en microfibre pour terminer le nettoyage de l'intérieur du four.

Séchage

La cuisson des aliments génère de l'humidité à l'intérieur de l'appareil. Ceci est normal et n'affecte en aucune façon le fonctionnement de l'appareil.


À la fin de chaque cuisson :


- 1) Laissez refroidir l'appareil.
- 2) Éliminez la saleté à l'intérieur de l'appareil.
- 3) Essuyez l'intérieur de l'appareil avec un chiffon doux.
- 4) Laissez la porte ouverte jusqu'à ce que l'intérieur de l'appareil ait complètement séché.



Nettoyage et entretien

4.1 Détartrage (Fig. E)

Chaque fois que l'icône  apparaît allumée en continu sur l'afficheur, il est fortement recommandé de détarter la chaudière.

Chaque fois que l'icône  clignotante apparaît sur l'afficheur, cela signifie que la chaudière doit être détartée et qu'il n'est pas possible de sélectionner des cycles de cuisson qui utilisent de la vapeur tant que le détartrage n'a pas été réalisé.



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



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



Précaution

L'accumulation de calcaire due à l'absence de détartrage peut, à long terme, compromettre le bon fonctionnement de l'appareil.

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

- 3) Tournez le bouton de droite pour activer la fonction (☐) et confirmez à l'aide du bouton SET pour démarrer le cycle de détartrage.
- 4) Pour annuler le cycle de détartrage, appuyez sur le bouton START/STOP pendant au moins 3 secondes.



Précaution

Une fois lancé, 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). Ensuite, l'appareil ne permettra d'exécuter aucune autre fonction tant que le processus de détartrage n'est pas terminé. La durée totale du cycle est d'environ 40 minutes.



L'utilisateur doit rester à côté de l'appareil pendant toute la durée du cycle de détartrage, car des interventions pourraient être nécessaires, telles que le remplissage du réservoir.



Le cycle se compose de 6 étapes, indiquées par le vidage progressif de la barre de progression (24) et par les indicateurs sur l'affichage St1, St2, ...

Nettoyage et entretien



FR

Vidage de l'eau résiduelle (St1)

- 1) L'appareil élimine l'eau résiduelle en la vidant dans le compartiment de droite.
- 2) Appuyez sur le bouton de déverrouillage sur le dessus du couvercle et tirez pour l'ouvrir.
- 3) Soulevez la poignée, retirez le réservoir et videz-le.



Précaution

L'eau pourrait être très chaude.

Remplissage du réservoir avec la solution de détartrant (St2)

- 1) Remplissez le compartiment de remplissage à gauche avec une solution d'eau et de détartrant selon les recommandations du fabricant.



Précaution

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



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



N'utilisez pas d'eau distillée, d'eau du robinet à forte concentration de chlorure (> 40 mg/l) ou d'autres liquides.

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



Il n'est maintenant plus possible d'annuler le cycle de détartrage.

Démarrage de la fonction de détartrage (St3)

- 1) Appuyez sur le bouton SET pour confirmer.
- 2) L'appareil commence la procédure de nettoyage de la chaudière et l'afficheur montre la durée totale de la procédure.



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

Vidage de la solution de détartrant (St4)

- 1) À la fin du processus de nettoyage, l'appareil vide la solution de détartrant restante dans le compartiment d'évacuation du réservoir.
- 2) Retirez le réservoir et videz la solution détartrante.



Précaution

La solution de détartrant peut encore être très chaude.



Nettoyage et entretien

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

- 1) Nettoyez le réservoir et remplissez le compartiment de remplissage gauche avec de l'eau propre jusqu'au niveau MAX.
- 2) Insérez le réservoir dans le compartiment du four et fermez le couvercle.
- 3) Appuyez sur le bouton SET pour confirmer.

Rinçage du circuit hydraulique (St6)

- 1) L'appareil commence la procédure de nettoyage du circuit hydraulique et l'afficheur montre la durée totale de la procédure.
- 2) À la fin du cycle de rinçage, **End** est apparaît sur l'afficheur et une sonnerie retentit.
- 3) Appuyez sur le bouton START/STOP pendant au moins 3 secondes pour quitter la fonction de détartrage.

Entretien du joint

Le joint doit être souple et élastique.

Pour garder les joints propres, utilisez une éponge non abrasive et de l'eau tiède.

Remplacement de la lampe d'éclairage interne



Précaution

- Débrancher l'appareil.
- Utilisez des gants de protection.
- Laissez refroidir l'appareil.

- 1) Enlevez complètement tous les accessoires de l'intérieur du four.
- 2) Dévissez le couvercle de l'ampoule à la main et retirez-le.



Faites attention à ne pas rayer l'émail de la cavité du four.

- 3) Faites glisser l'ampoule et retirez-la.
- 4) Réinstallez le couvercle de protection après avoir remplacé l'ampoule.

Que faire si...

FR



Problème	Cause possible	Solution
Le four ne s'allume pas.	La fiche n'a pas été convenablement insérée dans la prise d'alimentation.	Assurez-vous que la fiche a été insérée correctement dans la prise d'alimentation.
	Le câble est défectueux.	Contactez le centre d'assistance technique de la zone.
L'afficheur ne s'allume pas.	Pas d'alimentation.	Assurez-vous que l'alimentation électrique fonctionne correctement. Si le problème persiste, contactez un électricien qualifié.
	La fiche n'a pas été convenablement insérée dans la prise d'alimentation.	Assurez-vous que la fiche a été insérée correctement dans la prise d'alimentation.
La lumière du four ne s'allume pas.	Panne possible de la carte électronique.	Contactez le centre d'assistance technique de la zone.
	La fiche n'a pas été convenablement insérée dans la prise d'alimentation.	Assurez-vous que la fiche a été insérée correctement dans la prise d'alimentation.
La cuisson ne démarre pas.	Panne possible de l'ampoule ou du capteur de la porte du four.	Substitution de l'ampoule du four (voir « 4 Nettoyage et entretien »). Si le problème persiste, contactez votre centre d'assistance technique de la zone.
	Échec de la confirmation après le préchauffage (☰ allumé).	Assurez-vous de confirmer la phase de cuisson à la fin de la phase de préchauffage (voir « 3.2 Utilisation du four (Fig. B - Fig. C) »).
La cuisson ne démarre pas.	La porte du four n'est pas fermée.	Assurez-vous que la porte du four est fermée.
	Panne possible du capteur de la porte du four.	Contactez le centre d'assistance technique de la zone.


Que faire si...

Problème	Cause possible	Solution
La cuisson a commencé mais le four ne chauffe pas.	La porte du four n'est pas fermée.	Assurez-vous que la porte du four est fermée.
	Panne possible de l'élément chauffant ou du capteur de porte du four.	Contactez le centre 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 des réglages »).
Le bruit d'un ventilateur peut être entendu même après l'arrêt de l'alimentation.	Le ventilateur continue de fonctionner pour refroidir l'appareil jusqu'à ce que la température interne soit suffisamment basse.	Attendez le temps nécessaire au refroidissement de l'appareil. Si le ventilateur ne s'éteint pas après ce délai, contactez votre centre d'assistance technique de la zone.
Lors du fonctionnement, de l'air chaud s'échappe au-dessus de la porte du four.	Il est normal que de l'air chaud s'échappe au-dessus de la porte pour refroidir l'appareil pendant son fonctionnement.	Attendez que l'appareil refroidisse normalement. Si l'air chaud continue de s'échapper ou s'il s'échappe d'autres parties du four, contactez votre centre d'assistance technique de la zone.
Il y a une odeur de brûlé lorsque le four fonctionne.	Il peut y avoir une odeur de brûlé lors de la première utilisation de l'appareil.	Assurez-vous d'avoir suivi les instructions concernant la première utilisation de l'appareil (voir « 3.1 Première utilisation »).
	Résidus alimentaires possibles à l'intérieur de l'appareil en contact avec les éléments chauffants.	Assurez-vous de suivre correctement les instructions de nettoyage et d'entretien (voir « 4 Nettoyage et entretien »).

Que faire si...

FR

Problème	Cause possible	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 pas assez plein (alarme  clignotante).	Remplissez le réservoir avec de l'eau jusqu'au niveau MAX indiqué sur le réservoir.
	Le compartiment de remplissage du réservoir d'eau n'a pas été rempli.	Assurez-vous que le compartiment de remplissage gauche du réservoir a été rempli d'eau.
	Détartrage obligatoire requis (alarme  clignotante).	Effectuez un cycle de détartrage (voir « 4.1 Détartrage (Fig. E) »).
	Panne possible de la chaudière.	Contactez le centre d'assistance technique de la zone.

L'alarme de réservoir d'eau vide reste activée pendant le fonctionnement,  même si le réservoir d'eau a été rempli et correctement positionné dans le four.

Si l'alarme persiste après avoir été acquittée, nous vous recommandons de vidanger l'eau manuellement et de réarmer le circuit.

Pour vidanger l'eau manuellement, accédez à la fonction de détartrage et lancez-la (voir « 4.1 Détartrage (Fig. E) »). Lors de la première étape, indiquée sur l'afficheur par l'indicateur St1, l'appareil vidange l'eau restante. À la fin de cette étape, arrêtez le cycle de détartrage en appuyant sur le bouton START/STOP pendant au moins 3 secondes.

Que faire si...

Problème	Cause possible	Solution
Lors de l'utilisation, la vapeur s'échappe au-dessus de la porte du four.	Il est normal que la vapeur s'échappe au-dessus de la porte pour refroidir l'appareil pendant son fonctionnement et pour contrôler le cycle de cuisson à la vapeur.	Attendez que l'appareil refroidisse normalement. Si la vapeur continue de s'échapper ou si elle s'échappe d'autres parties du four, contactez votre centre d'assistance technique de la zone.
L'eau coule sur la grille depuis le dessous de la porte pendant le fonctionnement.	Pendant le fonctionnement, les aliments à forte teneur en humidité (comme le pain congelé) peuvent créer de la condensation qui coule à l'intérieur de la porte et coule sur la grille. La porte du four est fréquemment ouverte lorsque le four est utilisé.	Si des fuites d'eau excessives persistent, contactez votre centre d'assistance technique de la zone. Réduisez le nombre de fois que la porte du four est ouverte et fermée pendant la cuisson.
	Problème possible avec le joint.	Contactez le centre d'assistance technique de la zone.
Le réservoir d'eau ne rentre pas dans le compartiment du four.	Le réservoir d'eau n'a pas été inséré dans le bon sens.	Assurez-vous que le réservoir d'eau est inséré dans le bon sens et que la porte est fermée.
L'un des codes d'erreur suivants apparaît sur l'afficheur : Err1 / Err2 / Err3 / Err4 / Err 5	Défaut interne possible.	Contactez le centre d'assistance technique de la zone.



Si le problème n'a pas été résolu ou dans le cas d'autres types de pannes, contactez votre centre de support technique local.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES



ADVERTENCIA: Siga estrictamente las instrucciones contenidas en el presente manual a fin de evitar incendios o explosiones que pueden ser causa de daños materiales, lesiones personales o muerte.

ES



LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Su seguridad y la de los demás son muy importantes.

Hemos proporcionado muchos mensajes de seguridad importantes en este manual y en el aparato.

Lea todas las instrucciones antes de usar el aparato y respete siempre todos los avisos de seguridad.



RECONOZCA LOS AVISOS DE SEGURIDAD

Este es el símbolo de alerta sobre la seguridad. Este símbolo advierte sobre peligros potenciales que pueden causar lesiones personales graves o muerte.

ENTIENDA LAS PALABRAS DE AVISO

Una palabra de aviso – PELIGRO, ADVERTENCIA o ATENCIÓN – acompaña siempre el símbolo de alerta de seguridad. PELIGRO indica los riesgos más graves. Este símbolo indica que existe un peligro de muerte o lesiones graves si no se respetan estrictamente las instrucciones. ADVERTENCIA significa que existe un peligro de muerte o lesiones graves si no se respetan las instrucciones. ATENCIÓN indica una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, puede provocar lesiones moderadas.

ADVERTENCIA



- Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- Use el aparato exclusivamente para los fines para los que ha sido concebido. El fabricante declina toda responsabilidad por daños causados por el uso indebido de este aparato.
- Este aparato cumple con las directivas de seguridad vigentes. El uso indebido puede provocar lesiones personales y daños materiales.
- Lea todas las instrucciones antes de instalar o usar el aparato por primera vez.
- Guarde este manual de instrucciones en un lugar seguro y en caso de cesión del aparato entréguelo a los futuros usuarios.
- No destine el aparato a usos distintos del previsto.



MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Los avisos de seguridad le explican en qué consiste el peligro, lo que usted puede hacer para evitar el riesgo de lesiones, y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.

IMPORTANTE: Cumpla con todos los códigos y las normativas vigentes.

ADVERTENCIA: Para su seguridad, respete las instrucciones recogidas en este manual para minimizar el riesgo de incendios o explosiones, o para evitar daños a la propiedad, lesiones personales o muerte.

No almacene ni emplee gasolina u otros gases o líquidos inflamables cerca de este aparato ni de cualquier otro aparato.



NOTA: Este aparato NO debe ser instalado en casas prefabricadas (autocaravanas / rodantes) o en vehículos de recreo.

NO instale este aparato en exteriores.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES



ADVERTENCIA



Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones personales al usar el aparato, es necesario observar algunas precauciones de seguridad básicas, incluyendo las siguientes:

ES

1 Instrucciones

Este manual forma parte del aparato y, por lo tanto, debe conservarse en su totalidad y en un lugar accesible durante toda la vida del aparato.

1.1 Uso previsto

El incumplimiento de las instrucciones de seguridad y la falta de lectura de las instrucciones del horno combinado de sobremesa pueden provocar un uso inadecuado del aparato y lesiones personales.

- No use el aparato para fines distintos a aquellos para los que fue diseñado. Un uso inadecuado podría causar lesiones.
- El aparato no ha sido diseñado para funcionar con temporizadores externos ni con sistemas de control remoto.
- Utilice el aparato en interiores, protegido de la intemperie.
- Este aparato ha sido diseñado para la cocción de alimentos en entornos domésticos y similares, como:
 - en instalaciones de tipo bed and breakfast/alojamientos rurales
 - cualquier otro uso, por ejemplo en restaurantes, bares y cafeterías, se considera indebido.

1.2 Instrucciones generales de seguridad

Para utilizar el aparato en condiciones seguras, siga todas las instrucciones de seguridad:

- El aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados del aparato. Nunca toque las resistencias durante el uso.
- Protéjase las manos utilizando guantes de hornear al mover alimentos en el interior del horno.
- Nunca trate de apagar el fuego o las llamas con agua: Desconecte el aparato y apague las llamas con una manta ignífuga o cualquier otra cubierta adecuada.
- Este aparato no está diseñado para su uso por parte de personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia y conocimiento a menos que no hayan recibido instrucciones sobre el uso del aparato o estén bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser vigilados para evitar que jueguen con el aparato.
- Mantenga a los niños menores de 8 años lejos del aparato y del cable de alimentación, a no ser que estén constantemente vigilados.



MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- Mantenga a los niños menores de 8 años lejos del aparato durante el uso.
- La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- Siempre se debe vigilar la cocción. Los procesos de cocción breves deben controlarse continuamente.
- Nunca deje el aparato sin supervisión durante las operaciones de cocción que pudieran liberar grasas o aceites, ya que podrían calentarse y prender fuego.
- Tenga mucho cuidado.
- No vierta agua directamente sobre las bandejas cuando estén muy calientes.
- Mantenga la puerta del horno cerrada durante el uso del aparato.
- Si fuera necesario mover los alimentos durante la cocción o al final de la cocción, abra la puerta 5 cm durante unos segundos, deje que salga el vapor y luego ábrala completamente.
- Este aparato y sus partes se calientan mucho durante el uso. Nunca toque las resistencias durante el uso.
- Después de su uso, deje enfriar el aparato. No toque las superficies dentro del horno ni las resistencias, ya que podrían estar muy calientes. ¡Peligro de quemaduras o escaldaduras!
- No introduzca objetos metálicos puntiagudos (cubiertos o utensilios) en las ranuras del aparato.
- Apague el aparato inmediatamente después del uso.
- No utilice ni almacene materiales inflamables cerca del aparato.
- No utilice aerosoles cerca de este aparato mientras esté en uso.
- No modifique este aparato.
- La instalación y el mantenimiento deben ser realizados por personal cualificado de acuerdo con las normas vigentes.
- No intente reparar por sí mismo el aparato o sin la asistencia de un técnico cualificado.
- No tire del cable para desconectar el aparato.
- No toque las superficies calientes. Utilice mangos o perillas.
- Se deben supervisar de cerca los aparatos cuando se encuentren cerca de niños o cuando estos los utilicen.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede ocasionar lesiones.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES



ES

1.3 Precaución al utilizar este aparato

- No utilice detergentes abrasivos o corrosivos (ej. productos en polvo, quitamanchas y esponjas metálicas), materiales ásperos o rascadores de metal afilados en las partes de vidrio, ya que pueden rayar la superficie y romper el vidrio. Utilice utensilios de plástico o madera.
- No se siente en el aparato.
- No utilice productos de limpieza que contengan cloro, amoníaco o lejía en piezas de acero o con acabados metálicos de las superficies (por ejemplo, anodizado, niquelado o cromado).
- Las rejillas y bandejas deben introducirse hasta el tope en las guías laterales.
- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No utilice productos en aerosol cerca del aparato.
- No obstruya las aberturas de ventilación o de eliminación del calor.
- Riesgo de incendio: nunca deje objetos en el horno.
- No utilice el aparato para calentar habitaciones por ningún motivo.
- No utilice utensilios de cocina ni contenedores de plástico para cocinar los alimentos.
- No colocar latas ni contenedores herméticos en el horno.
- Quite todas las bandejas y las rejillas que no se necesiten durante la cocción.
- No cubra la base o fondo del horno con papel de aluminio.
- No coloque fuentes ni bandejas en la base del horno.
- Si desea utilizar papel a prueba de grasa, colóquelo de forma que no interfiera con la circulación de aire caliente dentro del horno.
- No utilice la puerta abierta para apoyar fuentes o bandejas sobre el vidrio interior.
- No utilice la puerta del horno para apalancar el aparato en su lugar al instalarlo.
- Evitar ejercer demasiada presión sobre la puerta del horno cuando esta se encuentre abierta.
- No utilice la manija para levantar o mover el aparato.
- No coloque ningún peso ni se siente en la puerta abierta del aparato.
- Asegúrese de que no haya objetos atascados en las puertas.
- No instale/utilice el aparato al aire libre.
- Cuando cocine con funciones de vapor, procure no llenar en exceso la bandeja (800 ml).
- Instale/utilice el aparato sobre una superficie plana y nivelada.
- En el caso de paredes combustibles verticales, instale/utilice el aparato a una distancia mínima de 8 cm.



MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- Este aparato no debe instalarse en barcos o caravanas.
- El aparato no debe instalarse sobre un pedestal.
- Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, los enchufes o (indicar la pieza o piezas en cuestión) en agua ni en otros líquidos.
- Evite derramar líquidos sobre el cable y la base de alimentación.
- Si se daña el cable de alimentación, póngase en contacto con el soporte técnico de inmediato para que lo reemplacen y así evitar posibles peligros.
- Utilice siempre los equipos de protección individual (EPI) necesarios/obligatorios antes de realizar cualquier operación en el aparato (instalación, mantenimiento, colocación o manipulación).
- Antes de realizar cualquier operación en el aparato, desconecte la fuente de alimentación.
- Permita la desconexión del aparato después de la instalación, mediante un enchufe accesible.
- Antes de sustituir la bombilla del horno, asegúrese de que el aparato se haya apagado y desconectado de la red de alimentación eléctrica o de que esta se haya desconectado para evitar descargas eléctricas.
- Las bombillas utilizadas en este aparato son específicas para electrodomésticos; no las utilice para la iluminación del hogar.
- Este aparato se puede utilizar a una altitud máxima de 4.000 metros sobre el nivel del mar.
- No utilice ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato haya funcionado mal o se haya dañado de alguna manera. Lleve el aparato al servicio de asistencia técnica autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
- No deje que el cable cuelgue al borde de la mesa o la encimera o que toque superficies calientes.
- No lo coloque sobre o cerca de quemadores eléctricos o de gas encendidos o dentro de un horno caliente.
- Actúe con extrema precaución al mover un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
- No se deben introducir en el horno alimentos de gran tamaño ni utensilios metálicos, ya que pueden provocar un incendio o riesgo de descarga eléctrica.
- Puede producirse un incendio si el horno está cubierto o toca material inflamable, como cortinas, paredes y similares, cuando está en funcionamiento. No almacene ningún objeto en la parte superior del aparato cuando esté en funcionamiento.
- No limpie con estropajos metálicos. Podrían desprenderse trozos del estropajo y entrar en contacto con partes eléctricas, con el consiguiente riesgo de descarga eléctrica.
- Actúe con extrema precaución al utilizar recipientes que no sean de metal o vidrio.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES



- No almacene ningún material, aparte de los accesorios recomendados por el fabricante, en este horno cuando no esté en uso.
- No coloque ninguno de los siguientes materiales en el horno: papel, cartón, plástico y similares.
- Actúe con extrema precaución al retirar la bandeja o desechar la grasa caliente.
- Los niños no deben jugar con este aparato.
- Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
- Desenchufe siempre el aparato del tomacorriente si va a dejarse sin supervisión y antes del montaje, desmontaje o limpieza.

ES

1.4 Conexión del aparato

Cerciórese de que la tensión y la frecuencia de la fuente de alimentación coincidan con las indicadas en la placa de identificación situada en la parte inferior del aparato.

Si el enchufe del aparato no es compatible con el tomacorriente, póngase en contacto con nuestro 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.

- Apague el aparato y desconéctelo de la alimentación eléctrica antes de cambiar los accesorios o acercarse a las piezas móviles durante el uso.
- Desconéctelo de la toma cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas.
- Conecte siempre primero el enchufe al aparato y, después, enchufe el cable a la toma de pared. Para desconectarlo, gire cualquier mando hasta «off» y, después, quite el enchufe de la toma de pared.



MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- El cable eléctrico corto (o el cable de alimentación desmontable) se proporciona para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable largo.
- Los cables de alimentación largos o las extensiones están disponibles, pero pueden usarse solamente con mucho cuidado.
- Si se utiliza un cable de alimentación desmontable más largo o un cable alargador:
- La clase eléctrica marcada en el cable o alargador no debe ser en ningún caso inferior a la clase eléctrica del aparato;
- El cable debe colocarse de modo que no cuelgue de la encimera o mesa puesto que los niños podrían tirar de él o ser causa de tropezones.
- El cable o alargador tiene que ser un cable de 3 terminales con puesta a tierra.

1.5 Responsabilidad del fabricante

El fabricante declina toda responsabilidad por daños a personas o cosas causados por:

- un uso del aparato diferente del previsto;
- la falta de lectura del manual del usuario;
- la modificación de alguna de las partes del aparato;
- el uso de piezas de recambio que no sean originales;
- el incumplimiento de las instrucciones de seguridad.



Conserve con cuidado estas instrucciones. Si el aparato se transfiere a otras personas, también se les debe entregar este manual de instrucciones.

Estas instrucciones se pueden descargar en el sitio web de Smeg «www.smeg.com».

1.6 Eliminación

Los aparatos eléctricos no deben desecharse junto a los residuos domésticos.



Los dispositivos marcados con este símbolo están sujetos a los requisitos de la Directiva Europea 2012/19/UE.

- Todos los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos deben eliminarse por separado de los residuos domésticos y llevarse a las instalaciones autorizadas de eliminación de residuos. Desechar correctamente el aparato usado ayudará a proteger el medio ambiente y la salud humana. Para obtener más información sobre la eliminación de aparatos usados, póngase en contacto con el departamento de eliminación de residuos de su autoridad local o con la tienda donde se compró el aparato.



MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES / Descripción



ES

1.7 Para ahorrar energía

- A no ser que se indique lo contrario en el embalaje, descongele los alimentos congelados antes de introducirlos en el horno.
- En caso de cocción múltiple, se recomienda cocinar los alimentos uno tras otro para aprovechar al máximo el horno ya caliente.
- Utilice moldes de metal oscuros, ya que ayudan absorber mejor el calor.
- Quite todas las bandejas y las rejillas que no se necesiten durante la cocción.
- Detenga la cocción unos minutos antes del tiempo habitual. La cocción continuará durante los minutos que queden con el calor que se ha acumulado dentro del horno.
- Reduzca al mínimo la cantidad de veces que se abre la puerta del horno para evitar la dispersión de calor.
- Mantenga el interior del horno siempre limpio.

1.8 Fuentes de iluminación

- Este aparato contiene fuentes de iluminación reemplazables por el usuario.
- Las fuentes de iluminación contenidas en el producto son aptas para el uso a una temperatura ambiente de ≥ 300 °C y están destinadas al uso en aplicaciones de alta temperatura, como hornos.
- Este aparato contiene fuentes de iluminación de clase de eficiencia «G».

2 Descripción del aparato (Fig. A)

- 1) Panel de mandos y pantalla
- 2) Empaquetadura
- 3) Luz del horno
- 4) Puerta
- 5) Ventilador
- 6) Guías de posicionamiento
- 7) Recipiente de agua extraíble
- 8) Rejillas para parrilla
- 9) Bandeja esmaltada
- 10) Bandeja perforada de acero inoxidable para cocción al vapor
- 11) Bandeja perforada para freír con aire

2.1 Antes del primer uso



Peligro de quemaduras

Altas temperaturas dentro del horno durante el uso.

- No quite la puesta a tierra.
- No use adaptadores.
- No respetar estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendios o descargas eléctricas.

- Quite todo el plástico protector del exterior y el interior del aparato, incluidos los accesorios.
- Quite todas las etiquetas (con excepción de la placa de datos técnicos) de los accesorios y de los estantes.
- Quite y lave todos los accesorios del aparato (véase la sección «4 Limpieza y mantenimiento»).

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



Descripción

- Se debe configurar la hora actual para poder empezar a utilizar el aparato (véase «3.2 Uso del horno (Fig. B - Fig. C)»).



Antes del uso, asegúrese de que todos los componentes estén intactos.

2.2 Descripción de las piezas (Fig. A)

Recipiente de agua (7)

Recipiente de agua extraíble para la cocción al vapor.

Luz (3)

La iluminación interna del aparato se enciende:

- Al abrir la puerta.
- durante la cocción.

Ventilador interno (5)

El ventilador enfría el aparato y se pone en funcionamiento durante la cocción.

El ventilador genera un flujo de aire constante desde encima de la puerta. Esto puede continuar durante poco tiempo incluso después de apagar el aparato.

Guías de posicionamiento (6)

El aparato dispone de 3 estantes para el posicionamiento de bandejas y rejillas a distintas alturas. Las posiciones se indican de abajo hacia arriba.

2.3 Descripción de los accesorios (Fig. A)

Rejillas para parrilla (8)

Se utiliza como superficie de apoyo para recipientes para horno, moldes o cazuelas.

Bandeja esmaltada (9)

Bandeja recomendada para la cocción tradicional de tortas, pizza y postres al horno.

También es útil para recoger la grasa de los alimentos colocados directamente en la rejilla.

Bandeja perforada de acero inoxidable para cocción al vapor (10)

Bandeja perforada recomendada para la cocción al vapor sola o combinada, por ejemplo, pescado y verduras.

Bandeja perforada para freír con aire (11)

Bandeja perforada esmaltada recomendada para freír con aire alimentos previamente empanados, precocinados y/o congelados (patatas fritas, croquetas de patata o de carne, bocados de mozzarella, etc.).



Los accesorios diseñados para entrar en contacto con los alimentos están hechos de materiales que cumplen con las disposiciones establecidas en las normativas vigentes.



Recipientes de cocina

- También puede utilizar sus propios recipientes para cocinar, siempre y cuando sean resistentes a las altas temperaturas.
- Para cocinar al vapor, se recomienda el uso de recipientes metálicos. El metal favorece una mejor distribución del calor a los alimentos.
- Es normal que los recipientes metálicos se deformen ligeramente durante la cocción a alta temperatura, pero volverán a su forma original cuando se enfríen.
- Las placas cerámicas gruesas pueden requerir más calor de lo normal. Pueden ser necesarios tiempos de cocción más largos.

2.4 Descripción de los mandos (Fig. B)



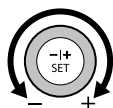
Perilla de navegación del menú (11)

Permite navegar por los distintos menús y submenús de la interfaz de usuario. El LED correspondiente se ilumina de forma constante cuando se utiliza la perilla.



Botón START/STOP (12)

Le permite confirmar el menú y/o la función requerida (presión breve) e iniciar o detener la cocción (presión larga). El LED correspondiente se ilumina de forma constante cuando inicia la cocción y se apaga cuando finaliza el ciclo de cocción.



Perilla de navegación de parámetros (13)

Le permite navegar por los diversos ajustes de cocción que se muestran en la pantalla. El LED correspondiente se ilumina durante la configuración.



Botón SET (14)

Confirma el valor que se ha configurado. Muestra el menú de ajustes si se pulsa durante al menos 3 segundos cuando el horno está en modo reloj. El LED correspondiente se ilumina cuando inicia la cocción y se apaga cuando finaliza.



Descripción

Pantalla (15)

La pantalla muestra las funciones, los parámetros y los valores de los ajustes de cocción.

2.5 Descripción de la pantalla (Fig. C)

Iconos de la pantalla

	Icono	Significado
1		Menú de cocción tradicional
2		Menú de cocción al vapor
3		Menú Chef
4		Atrás
5	BROIL	Asado
6	BOTTOM	Elemento inferior
7	BAKE	Horneado
8	CONV	Convección
9		Air-Fry
10		Caliente
11		Descongelación
12		Bloqueo para niños




	Icono	Significado
13		Alarma recipiente de agua vacío
14		Alarma descalcificación
15		Carne y pollo
16		Pescado y marisco
17		Verduras y guarniciones
18		Tortas y dulces
19		Pan, pizza y pasteles/flanes
20		Reloj
21		Temporizador de cocción
22		Temporizador de cocción programada
23		Pre calentamiento
24	START 	Inicio + barra de avance



Número de receta (25)

Muestra el número de la receta seleccionada en el Menú Chef .



Reloj y temporizador (26)

Muestra la hora , el tiempo de cocción  y el temporizador de cocción programada .

Temperatura (27)

Muestra la temperatura de cocción (en °C o °F).

Indicador de porcentaje de peso/vapor (28)

Muestra el porcentaje (%) de vapor utilizado para la cocción al vapor  o el peso (en kg o lb) de los alimentos en la función Menú Chef .

3 Uso

3.1 Primer uso

- Programe un tiempo de cocción de al menos una hora (véase «3.2 Uso del horno (Fig. B - Fig. C)»).
- Caliente el horno vacío a la máxima temperatura para quemar los residuos que pudieran haber quedado del proceso de fabricación.
- Ventile la habitación y salga de ella mientras se calienta el aparato.
- Cuando se utiliza el aparato por primera vez, al calentarlo, puede desprender olores desagradables debido a los residuos de fabricación que quedan en algunos componentes. Estos olores suelen desaparecer después de calentar el aparato por primera vez.

Uso de los accesorios

Las rejillas y bandejas deben introducirse hasta el tope en las guías laterales.



Limpie las bandejas antes de utilizarlas por primera vez y quite cualquier residuo que pudiera haber quedado del proceso de fabricación.



Uso

3.2 Uso del horno (Fig. B - Fig. C)

Programación de la hora

Al conectar el aparato por primera vez o tras un fallo de corriente, en la pantalla aparecen la hora intermitente **12:00** y el símbolo del reloj ⌚. La hora actual debe configurarse para iniciar una función de cocción:

- 1) Gire la perilla derecha para ajustar la hora al valor deseado.
- 2) Confirme con el botón SET.
- 3) Repita el procedimiento para configurar los minutos y confirmar la hora seleccionada.



Para ajustar la hora actual y/o el formato de visualización (12h/24h), consulte «3.3 Menú de ajustes».

Selección del menú y de las funciones de cocción

El menú deseado y, en consecuencia, la función de cocción, deben seleccionarse para comenzar a utilizar el horno.



Menú de cocción tradicional



Menú de cocción al vapor



Menú Chef






Volver al menú o nivel anterior

Para seleccionar el menú y la función deseados:

- 1) Gire la perilla izquierda hasta llegar al menú deseado.
- 2) Confirme con el botón START/STOP.
- 3) Gire la perilla izquierda para navegar por las funciones disponibles en el menú seleccionado.
- 4) Si no desea modificar los ajustes de cocción, inicie la cocción con el botón START/STOP.



Menú	Función	Descripción
COCCIÓN CONVENCIONAL	CONV BAKE	Horneado por convección Cocción intensa y uniforme. Ideal para galletas, tortas y la cocción en más de un nivel.
	BROIL	Asado Produce excelentes resultados de cocción a la parrilla y gratinado. Cuando se utiliza al final de la cocción, proporciona un dorado uniforme a los platos.
	BAKE	Horneado Cocción tradicional, ideal para preparar un solo plato. Por ejemplo, para cocinar carnes asadas y grasosas, pan y pasteles.
	CONV BOTTOM	Convección inferior El calor proviene de la parte inferior del horno. Ideal para tortas, pasteles, tartas y pizzas.
		Air-Fry Útil para freír sin aceite o con una pequeña cantidad de aceite. Se recomienda utilizar la bandeja perforada especial.
		Caliente Útil para recalentar o mantener la comida caliente.
		Descongelación Útil para descongelar alimentos congelados.
COCCIÓN AL VAPOR	CONV	Cocción al vapor puro Cocción al vapor puro (100 %) ideal para pescado, verduras, pollo, arroz, patatas y postres. A bajas temperaturas, se puede utilizar para que la masa crezca más rápidamente. Se recomienda utilizar la bandeja perforada especial.
	CONV BAKE	Horneado por convección + vapor Cocción combinada ventilada y al vapor (nivel de vapor ajustable de 20 a 70 %).
	CONV BROIL	Asado por convección + vapor Cocción combinada grill ventilada y al vapor (nivel de vapor ajustable de 20 a 70 %).

Después de seleccionar la función de cocción, se podrá ajustar la temperatura, la duración de cocción y los valores de cocción programados, si así lo desea (consulte las siguientes páginas).



Uso

Se pueden seleccionar varias recetas para cada categoría de alimentos en el Menú Chef.



Las recetas han sido diseñadas por los chefs de Smeg para preparar los platos más populares en menos tiempo.




Al seleccionar el tipo y el peso del plato, el aparato selecciona la función, el tiempo y la temperatura más adecuados.









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 del tiempo de cocción preestablecido.

- 1) Seleccione el menú y la categoría de alimentos.
- 2) Gire la perilla derecha para configurar la receta deseada. El indicador de receta **P** parpadea.
- 3) Si no desea modificar los ajustes de cocción, inicie la cocción con el botón START/STOP.
- 4) Si desea cambiar la receta una vez iniciada la cocción:
- 5) Presione el botón SET. El indicador **P** parpadea.
- 6) Gire la perilla derecha para seleccionar una nueva receta.
- 7) Confirme con el botón START/STOP o espere 5 segundos para la confirmación automática.












Menú	Categoría	Recetas	Accesorio	Estante indicado de abajo hacia arriba	
CHEF	 Carne y pollo	P01 Costillas de cerdo		Bandeja esmaltada	1
		P02 Salchichas de cerdo		Bandeja perforada	2
		P03 Cerdo asado		Bandeja esmaltada	1
		P04 Roast beef		Bandeja esmaltada	1
		P05 Pato con jugo, en trozos		Bandeja esmaltada	1
		P06 Pollo asado entero		Bandeja esmaltada	1
		P07 Nuggets de pollo		Bandeja perforada	1



Menú	Categoría	Recetas	Accesorio	Estante indicado de abajo hacia arriba	
CHIEF	 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 asadas		Bandeja esmaltada	1
		P16 Verduras gratinadas		Bandeja esmaltada	1
		P17 Verduras asadas mixtas		Bandeja perforada	1
		P18 Verduras rellenas		Bandeja esmaltada	1
		P19 Patatas fritas/croquetas de patata, congeladas		Bandeja perforada	2



Uso

Menú	Categoría	Recetas	Accesorio	Estante indicado de abajo hacia arriba		
CHEF	 Tortas y dulces	P20	Coulant de chocolate	 Moldes en bandeja perforada	1	
		P21	Tarta de manzana		Molde sobre la rejilla	1
		P22	Tartas		Molde sobre la rejilla	1
		P23	Pastel esponjoso		Molde sobre la rejilla	1
		P24	Cheesecake		Molde sobre la rejilla	1
		P25	Molletes/magdalenas		Moldes en bandeja perforada	1
		P26	Galletas		Bandeja esmaltada	1
	 Pan, pizza y pasteles/ flanes	P27	Levado de masas		Recipiente en el fondo del horno	1
		P28	Pizza al horno		Bandeja esmaltada	1
		P29	Lasaña/pasta al horno		Bandeja esmaltada	1
		P30	Ñoquis de patata/raviolis chinos		Bandeja perforada de acero inoxidable	2
		P31	Pan con levadura		Bandeja esmaltada	1
		P32	Focaccia		Bandeja esmaltada	1
P33	Tarta de vegetales		Molde sobre la rejilla	1		

Una vez seleccionada la receta, se podrá modificar el peso que se ha configurado (véase «Modificación del peso») y seleccionar una hora de inicio programada (véase «Configuración de un ciclo de cocción programado»), si así lo desea. La duración de cocción se calcula automáticamente de acuerdo con el peso que se ha seleccionado, pero puede cambiarla si lo desea (Véase «Configuración de un ciclo de cocción programado»).



Modificación de la temperatura de cocción

i Configuración no disponible en el Menú Chef 

Antes de iniciar la función:


- 1) Seleccione el menú y la función deseada.
- 2) Gire la perilla derecha para aumentar o disminuir la temperatura (el indicador de grados parpadea).
- 3) Presione el botón START/STOP para iniciar la función.

Durante la cocción:

- 1) Presione el botón SET.
- 2) Gire la perilla derecha para aumentar o disminuir la temperatura (el indicador de grados parpadea).
- 3) Confirme con el botón START/STOP o espere 5 segundos para que la cocción se reinicie automáticamente con los nuevos valores que se han configurado (el indicador de grados deja de parpadear).

Configuración de la duración de cocción

i Configuración no disponible en el Menú Chef 

- 1) Presione el botón SET hasta que el icono del temporizador  parpadee.
- 2) Gire la perilla derecha para configurar la duración de la cocción.
- 3) Confirme con el botón START/STOP. Si se cambia la duración de la cocción mientras una función está en curso, siga las instrucciones anteriores para configurar los nuevos valores y espere 5 segundos para que la cocción se reanude automáticamente con la nueva configuración.

El tiempo de cocción restante se indica con el vaciado progresivo de la barra de avance.






Uso

Configuración de un ciclo de cocción programado

La cocción programada permite detener la cocción a la hora programada por el usuario. El aparato programa el inicio de la hora de cocción automáticamente, de acuerdo con la duración programada por el usuario y la hora de fin de cocción seleccionada.




El tiempo requerido para el precalentamiento ya está incluido en la hora de fin de cocción.

- 1) Pulse el botón SET hasta que aparezca el icono intermitente de cocción programada .
- 2) Gire la perilla derecha para programar la hora de fin de cocción.
- 3) Confirme con el botón START/STOP. El aparato espera el tiempo de inicio programado.




- No es posible programar la hora de fin de cocción sin haber programado la duración de cocción.
- No es posible programar un ciclo de cocción programado si ya ha iniciado la cocción.

Para cancelar un ciclo de cocción programado:

- 1) Pulse el botón SET hasta que aparezca el icono intermitente de cocción programada .
- 2) Gire la perilla derecha en sentido contrario a las agujas del reloj hasta llegar a la hora actual y reinicie la cocción programada.
- 3) Confirme con el botón START/STOP.

Cambio del nivel de vapor



Configuración disponible solo en el menú de Cocción al vapor 

En las funciones de cocción combinada (ventilación y asado), el nivel de vapor se puede ajustar desde un mínimo del 20 % hasta un máximo del 70 %:

- 1) Pulse el botón SET hasta que aparezca y parpadee el indicador %.
- 2) Gire la perilla derecha para aumentar o disminuir el nivel de vapor necesario.
- 3) Confirme con el botón START/STOP. Si se cambia el nivel de vapor mientras una función está en curso, siga las instrucciones anteriores para configurar los nuevos valores y espere 5 segundos para que la cocción se reanude automáticamente con la nueva configuración.

Modificación del peso





Configuración disponible solo en el menú Chef 

- 1) Pulse el botón SET hasta que aparezca y parpadee la unidad de medida (kg/lb).
- 2) Gire la perilla derecha para modificar el peso que se ha configurado (la duración de la cocción se actualizará automáticamente).
- 3) Confirme con el botón START/STOP. Si el peso cambia mientras una función está en curso, siga las instrucciones anteriores para configurar los nuevos valores y espere 5 segundos para que la cocción se reanude automáticamente con la nueva configuración.



Pre calentamiento

La cocción siempre es precedida por una fase de pre calentamiento,  que permite que el aparato alcance la temperatura ideal de cocción más rápidamente.

Durante esta etapa, el indicador  se ilumina y se muestra el nivel de temperatura progresivo que se ha alcanzado.




A no ser que se indique lo contrario en la receta, no se recomienda colocar alimentos en el horno durante la fase de pre calentamiento.

Al finalizar la fase de pre calentamiento, sonará un avisador acústico para indicar el inicio de la fase de cocción. Esto debe confirmarse pulsando el botón de START/STOP o colocando el plato en el horno.



Si se ha configurado un temporizador de cocción, la cuenta atrás iniciará automáticamente una vez confirmada al final de la fase de pre calentamiento.

Inicio de la cocción


- 1) Abra la puerta.
- 2) Coloque la comida que va a cocinar en el horno.
- 3) Cierre la puerta. La cocción comienza automáticamente y el indicador  se apaga.



Si el plato ya se ha introducido en el horno, se debe presionar el botón START/STOP (13) para que comience la cocción, también una vez finalizada la fase de pre calentamiento.

Final de la cocción

Si se ha configurado una duración de cocción, finaliza automáticamente. El texto

End aparece en la pantalla, el icono del temporizador  parpadea y suena un avisador acústico, que se puede desactivar con el botón START/STOP.

Para finalizar la cocción manualmente y volver a la pantalla del reloj, presione y mantenga presionado el botón START/STOP durante al menos 3 segundos.

Calor residual


Cuando haya terminado de usar el aparato, si el horno sigue caliente, aparecerá en la pantalla el indicador de calor residual.



El nivel de calor indicado disminuye automáticamente a medida que disminuye la temperatura, hasta que se apaga.

Llenado del recipiente de agua para la cocción al vapor (Fig. D)



Si no hay agua en el recipiente, se indica con la luz  intermitente.

- 1) Pulse el botón de apertura en la parte superior de la tapa y tire para abrirla.
- 2) Levante la manija y retire el recipiente.
- 3) Llene el compartimiento de llenado izquierdo con agua hasta el nivel MÁX. indicado en el recipiente.



Utilice agua fría del grifo que no sea demasiado dura, agua ablandada o agua mineral sin gas.



Uso



No utilice agua destilada, agua del grifo con una alta concentración de cloruro (> 40 mg/l) ni otros líquidos.

- Coloque el recipiente en el compartimiento del horno y cierre la tapa.
- Al finalizar, confirme con el botón START/STOP.



Atención

No llene el compartimiento de la derecha, que se utiliza exclusivamente para descargar el agua (u otros líquidos) del recipiente.



Si el recipiente de agua está vacío durante la cocción al vapor, el proceso de cocción se detiene y permanece en espera durante un máximo de 5 minutos.

La cocción se reanuda una vez recibida la confirmación de que el recipiente se ha llenado.

Si al final del tiempo máximo de espera de 5 minutos el recipiente de agua no se ha llenado, el aparato continúa la cocción sin vapor o, en el caso de la función de vapor puro, finaliza la cocción.

3.3 Menú de ajustes



Solo se puede acceder al menú de ajustes cuando el horno está en modo reloj.


- Presione el botón SET durante al menos 3 segundos.

- Gire la perilla izquierda para navegar por los elementos del menú.
- Gire la perilla derecha para configurar el valor deseado y confirme con el botón SET.
- Presione el botón SET durante al menos 3 segundos para guardar la configuración y salir del menú.



Bloqueo para niños

Esta función permite que el aparato bloquee (On) los mandos.

Cuando la función está activa, el indicador  se ilumina en la pantalla.



Para desactivar la función, vuelva al menú de ajustes y seleccione OFF.



Sonido

Activa (On) o desactiva (OFF) los sonidos emitidos por el horno.




Formato reloj

Ajusta la visualización de la hora a un formato de 12 (12H) o 24 horas (24H).



La función Formato de hora está programada de fábrica en 24h.

Modificación de la hora

- El icono del reloj  aparece en la pantalla y las horas empiezan a parpadear.
- Gire la perilla derecha hasta el valor deseado.
- Confirme con el botón SET.
- Repita el procedimiento para configurar los minutos.



Siempre es posible cambiar la hora programada accediendo al menú de ajustes y girando la perilla de la izquierda hasta que en la pantalla aparezca la hora intermitente.

unit Configuración de las unidades de medida

Configure las unidades de medida para la temperatura y el peso (para el Menú Chef) de acuerdo con la siguiente tabla:

Nivel de dureza	Temperatura	Peso
EU	°C	kg
US	°F	lb



brl Luminosidad pantalla

Esto permite seleccionar la luminosidad de la pantalla según la siguiente tabla:

Nivel de dureza	Luminosidad pantalla
1	25 %
2	35 %
3	50 %
4	70 %
5	90 %



La función Luminosidad pantalla está programada de fábrica en 5.

ELCD Función pantalla ECO

Si está activado (On), permite que la luminosidad de la pantalla se reduzca automáticamente cuando el horno está en modo reloj.



No tiene efecto si la luminosidad de la pantalla ya está configurada en 1.

Hard Dureza del agua

Permite ajustar el nivel de dureza del agua para optimizar el proceso de descalcificación.



La función Dureza del agua está programada de fábrica en medio 3.

La frecuencia con la que se le solicita que ejecute un ciclo de descalcificación depende del ajuste de la dureza del agua.

El número de horas de uso de las funciones de vapor, después de las cuales se solicitará la descalcificación, es el siguiente:

Nivel de dureza	Horas
1	18
2	12
3	9
4	6
5	4



desc Descalcificación

Si está activado (On), le permite iniciar un ciclo de descalcificación (véase «4.1 Descalcificación (Fig. E)»).



sho Función de demostración Showroom (solo con fines demostrativos)

Cuando esté activado (On), el aparato desactiva las resistencias y se puede iniciar un modo de demostración desde el panel de mandos.

Para utilizar el aparato con normalidad, ponga este modo en (OFF).



Limpeza y mantenimiento

4 Limpieza y mantenimiento

El manual de instrucciones contiene instrucciones y recomendaciones de limpieza y mantenimiento del fabricante al cliente. Cualquier otra operación deberá ser realizada por un centro de asistencia autorizado.

Antes de la limpieza, desconecte SIEMPRE el enchufe de la red de alimentación eléctrica y deje enfriar el aparato.



Atención

- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No utilice productos de limpieza que contengan cloro, amoníaco o lejía en piezas de acero o con acabados metálicos de las superficies.
- No utilice detergentes abrasivos o corrosivos.
- No utilice materiales ásperos o abrasivos ni raspadores de metal afilados.
- Limpie los componentes y accesorios regularmente después de cada uso.

Limpeza de las superficies

Para una buena conservación de las superficies es necesario limpiarlas regularmente después del uso. Deje que se enfríen antes de limpiarlas.

Limpeza ordinaria diaria

Utilice siempre y exclusivamente productos específicos que no contengan abrasivos ni ácidos a base de cloro.

Vierta el producto en un paño húmedo y limpie la superficie, enjuague abundantemente y seque con un paño suave o de microfibra.

Manchas o residuos de alimentos

No use esponjas de acero ni raspadores afilados, ya que pueden dañar la superficie.

Use productos normales, no abrasivos y, de ser necesario, utensilios de madera o plástico. Enjuague abundantemente y seque con un paño suave o de microfibra.

No deje secar dentro del horno residuos de alimentos a base de azúcar (como mermelada). Al secarse y permanecer por mucho tiempo, podrían arruinar el esmalte que cubre las paredes del horno.



Limpeza de los accesorios

Lave todos los accesorios con agua caliente y jabón con una esponja o un paño suaves. Enjuague y seque completamente. No utilice detergentes abrasivos, esponjas metálicas o herramientas metálicas para limpiar los accesorios, ya que pueden dañar las superficies.

Para prolongar la vida útil de los accesorios, se recomienda no lavarlos en el lavavajillas.

Limpeza del cristal de la puerta del horno

Se recomienda mantener el vidrio de la puerta bien limpio en todo momento. Utilice papel absorbente de cocina. En caso de suciedad persistente, lave con una esponja húmeda y un detergente común.

Limpeza de la cavidad del horno

Para mantener el horno en las mejores condiciones posibles, límpielo regularmente cuando se haya enfriado.

Evite dejar que se sequen residuos de alimentos en el interior de la cavidad del horno, ya que podrían dañar el esmalte.

Para facilitar la limpieza, se recomienda quitar las guías laterales.

Simplemente tire con cuidado del marco, para liberarlo de las sujeciones laterales. Para volver a instalarlo, basta con insertarlo en las sujeciones laterales y aplicar una ligera presión.

Uso de la función de vapor para la limpieza asistida

La función de vapor se puede utilizar para ablandar los residuos de cocción, lo que facilita su eliminación.

Antes de iniciar la función, se recomienda rociar una solución de agua y líquido lavavajillas en las paredes laterales del compartimiento de cocción.

- 1) Seleccione la función Vapor puro en el menú Cocción al vapor.
- 2) Programe la temperatura a 100 °C durante 18 minutos.
- 3) Presione el botón START/STOP para iniciar la función; una vez finalizada la fase de precalentamiento, presione de nuevo el botón START/STOP.
- 4) Cuando finalice la función, abra la puerta y use un paño de microfibra para terminar de limpiar el interior del horno.

Secado

La cocción de alimentos genera humedad en el interior del aparato. Esto es normal y no afecta en modo alguno al funcionamiento del aparato.


Cada vez que termine de cocinar:


- 1) Deje que el aparato se enfríe.
- 2) Elimine la suciedad del interior del aparato.
- 3) Seque el interior del aparato con un paño suave.
- 4) Deje la puerta abierta hasta que el interior del aparato se haya secado por completo.



Limpieza y mantenimiento

4.1 Descalcificación (Fig. E)

Cada vez que aparezca el icono  encendido fijo en la pantalla, se recomienda encarecidamente descalcificar la caldera.

Cada vez que aparece el icono  parpadeante en la pantalla, significa que se debe descalcificar la caldera y que no es posible seleccionar ciclos de cocción que utilicen vapor hasta que se haya completado este paso.



La frecuencia con la que se solicita la descalcificación varía según la dureza del agua que se haya configurado (véase «3.3 Menú de ajustes»).



Si se considera apropiado, siempre es posible ejecutar el ciclo de descalcificación con antelación.



Atención

La acumulación de sarro debida a la falta de descalcificación puede comprometer el funcionamiento correcto del aparato a largo plazo.

- 1) Para acceder a la función de descalcificación, entre en el menú de ajustes (véase «3.3 Menú de ajustes»).
- 2) Gire la perilla izquierda hasta que la pantalla muestre **DESC**.

- 3) Gire la perilla derecha para activar la función (Dn) y confirme con el botón SET para iniciar el ciclo de descalcificación.
- 4) Para cancelar el ciclo de descalcificación, presione el botón START/STOP durante al menos 3 segundos.



Atención

Una vez iniciado el ciclo de descalcificación, solo se puede detener antes de que finalice el ciclo de llenado del recipiente con la solución descalcificadora (consulte el siguiente párrafo St2). Después, el aparato no le permitirá ejecutar ninguna otra función hasta que el proceso de descalcificación haya finalizado. La duración total del ciclo es de aproximadamente 40 minutos.



El usuario debe permanecer junto al aparato durante todo el ciclo de descalcificación, ya que pueden ser necesarias intervenciones por su parte, como por ejemplo rellenar el recipiente.



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, ...

Limpeza y mantenimiento



ES

Descarga de agua residual (St1)

- 1) El aparato elimina el agua residual descargándola en el compartimiento de la derecha.
- 2) Pulse el botón de apertura en la parte superior de la tapa y tire para abrirla.
- 3) Levante la manija, retire el recipiente y vacíelo.



Atención

El agua puede estar muy caliente.

Llenado del recipiente con solución descalcificadora (St2)

- 1) Llene el compartimiento de llenado de la izquierda con una solución de agua y descalcificador de acuerdo con las recomendaciones del fabricante.



Atención

No llene el compartimiento de descarga de agua de la derecha.



Utilice agua fría del grifo que no sea demasiado dura, agua ablandada o agua mineral sin gas.



No utilice agua destilada, agua del grifo con una alta concentración de cloruro (> 40 mg/l) ni otros líquidos.

- 2) Coloque el recipiente en el compartimiento del horno y cierre la tapa.



Ahora ya no es posible cancelar el ciclo de descalcificación.

Inicio de la función de descalcificación (St3)

- 1) Presione el botón SET para confirmar.
- 2) El aparato inicia el procedimiento de limpieza de la caldera y la pantalla muestra la duración total del procedimiento.



Durante el proceso de descalcificación, el aparato se detendrá varias veces para permitir que el descalcificador actúe de manera efectiva. Espere a que finalice el ciclo.

Descarga de la solución descalcificadora (St4)

- 1) Al final del proceso de limpieza, el aparato descarga la solución descalcificadora restante en el compartimiento de descarga del recipiente.
- 2) Retire el recipiente y vacíe la solución descalcificadora.



Atención

La solución descalcificadora puede estar aún muy caliente.



Limpeza y mantenimiento

Llenado del recipiente con agua limpia (St5)

- 1) Limpie el recipiente y llene el compartimiento de llenado izquierdo con agua limpia hasta el nivel MÁX.
- 2) Coloque el recipiente en el compartimiento del horno y cierre la tapa.
- 3) Presione el botón SET para confirmar.

Enjuague del circuito de agua (St6)

- 1) El aparato inicia el procedimiento de limpieza del circuito de agua y la pantalla muestra la duración completa del procedimiento.
- 2) Al final del ciclo de enjuague, **End** se muestra en la pantalla y suena un avisador acústico.
- 3) Presione el botón START/STOP durante al menos 3 segundos para salir de la función de descalcificación.

Mantenimiento de la junta

La empaquetadura debe ser blanda y elástica.

Para limpiar la empaquetadura, utilice una esponja no abrasiva y lave con agua tibia.

Cambio de la bombilla del horno



Atención

- Desconecte el aparato.
- Use guantes de protección.
- Deje que el aparato se enfríe.

- 1) Quite todos los accesorios del horno.
- 2) Desenrosque la tapa de la bombilla a mano y retírela.




Preste atención para no rayar el esmalte del compartimiento del horno.

- 3) Extraiga la bombilla y quítela.
- 4) Vuelva a instalar la tapa protectora después de sustituir la bombilla.

Qué hacer si...

ES




Problema	Posible causa	Solución
El horno no se enciende.	El enchufe no se ha insertado correctamente en el tomacorriente.	Asegúrese de que el enchufe se haya introducido correctamente en el tomacorriente.
	El cable es defectuoso.	Póngase en contacto con su centro de asistencia técnica local.
	No hay corriente.	Asegúrese de que la fuente de alimentación funcione correctamente. Si el problema persiste, póngase en contacto con un electricista cualificado.
La pantalla no se enciende.	El enchufe no se ha insertado correctamente en el tomacorriente.	Asegúrese de que el enchufe se haya introducido correctamente en el tomacorriente.
	Posible fallo de la placa electrónica.	Póngase en contacto con su centro de asistencia técnica local.
La luz del horno no se enciende.	El enchufe no se ha insertado correctamente en el tomacorriente.	Asegúrese de que el enchufe se haya introducido correctamente en el tomacorriente.
	Posible fallo de la bombilla o del sensor de la puerta del horno.	Sustituya la bombilla del horno (véase «4 Limpieza y mantenimiento»). Si el problema persiste, póngase en contacto con su centro de asistencia técnica local.
La cocción no comienza.	Falta de confirmación después del precalentamiento (encendido). 	Asegúrese de confirmar la fase de cocción al finalizar la fase de precalentamiento (véase «3.2 Uso del horno (Fig. B - Fig. C)»).
	La puerta del horno no está cerrada.	Asegúrese de que la puerta del horno esté cerrada.
	Posible fallo del sensor de la puerta del horno.	Póngase en contacto con su centro de asistencia técnica local.

Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
La cocción ha comenzado, pero el horno no se calienta.	La puerta del horno no está cerrada.	Asegúrese de que la puerta del horno esté cerrada.
	Posible fallo de la resistencia o del sensor de la puerta del horno.	Póngase en contacto con su centro de asistencia técnica local.
	La función Showroom para expositores se activó por error.	Asegúrese de que la función Showroom esté desactivada (véase «3.3 Menú de ajustes»).
Puede oírse el sonido de un ventilador incluso después de apagar la alimentación.	El ventilador continúa funcionando para enfriar el aparato hasta que la temperatura interna sea lo suficientemente baja.	Espera el tiempo necesario para que el producto se enfríe. Si el ventilador no se apaga después de este tiempo, póngase en contacto con su centro de asistencia técnica local.
Durante el funcionamiento, sale aire caliente por encima de la puerta del horno.	Es normal que salga aire caliente por encima de la puerta para enfriar el aparato mientras está en funcionamiento.	Espera a que el aparato se enfríe normalmente. Si sigue saliendo aire caliente o si sale por otras partes del horno, póngase en contacto con su centro de asistencia técnica local.
Huele a quemado durante el funcionamiento del horno.	Puede oler a quemado al utilizar el aparato por primera vez.	Asegúrese de haber seguido las instrucciones relativas al primer uso del aparato (véase «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 (véase «4 Limpieza y mantenimiento»).

Qué hacer si...

ES

Problema	Posible causa	Solución
	El recipiente de agua no se ha insertado correctamente en el compartimiento del horno.	Asegúrese de que el recipiente de agua se haya insertado correctamente en el compartimiento del horno.
	El recipiente de agua está vacío o no está lo suficientemente lleno (alarma intermitente ).	Llene el recipiente con agua hasta el nivel MÁX. indicado en el recipiente.
El horno no genera vapor.	El compartimiento de llenado del recipiente de agua no se ha llenado.	Asegúrese de que el compartimiento de llenado izquierdo del recipiente haya sido llenado con agua.
	Se requiere la descalcificación obligatoria (alarma intermitente ).	Ejecute un ciclo de descalcificación (véase «4.1 Descalcificación (Fig. E)»).
	Posible fallo de la caldera.	Póngase en contacto con su centro de asistencia técnica local.
La alarma recipiente de agua vacío permanece encendida durante el funcionamiento,  incluso si el recipiente de agua ha sido llenado y colocado correctamente en el horno.	Si la alarma persiste después de haberla reconocido, le recomendamos que vacíe el agua manualmente y reinicie el circuito.	Para drenar el agua manualmente, acceda e inicie la función de descalcificación (véase «4.1 Descalcificación (Fig. E)»). Durante el primer paso, indicado en la pantalla por el indicador St1, el aparato drena el agua restante. Al final de este paso, detenga el ciclo de descalcificación pulsando el botón START/STOP durante al menos 3 segundos.

Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
Durante el uso, sale vapor por encima de la puerta del horno.	Es normal que salga vapor por encima de la puerta para enfriar el aparato mientras está en funcionamiento y para controlar el ciclo de cocción al vapor.	Espera a que el aparato se enfríe normalmente. Si sigue saliendo vapor o si sale por otras partes del horno, póngase en contacto con su centro de asistencia técnica local.
El agua gotea sobre el estante desde debajo de la puerta durante el funcionamiento.	Durante el funcionamiento, los alimentos con un alto contenido de humedad (como el pan congelado) pueden crear condensación que se desliza por el interior de la puerta y gotea sobre el estante.	Si persisten las fugas excesivas de agua, póngase en contacto con su centro de asistencia técnica local.
	La puerta del horno se abre con frecuencia mientras el horno está en uso.	Reduzca el número de veces que la puerta del horno se abre y se cierra durante la cocción.
	Posible problema con la empaquetadura.	Póngase en contacto con su centro de asistencia técnica local.
El recipiente de agua no cabe en el compartimiento del horno.	El recipiente de agua no se ha insertado correctamente.	Asegúrese de que el recipiente de agua esté insertado correctamente y que la puerta esté cerrada.
En la pantalla aparecerá uno de los siguientes códigos de error: Err1 / Err2 / Err3 / Err4 / Err 5	Posible avería interna.	Póngase en contacto con su centro de asistencia técnica local.



Si el problema no se ha resuelto o en caso de otro tipo de avería, póngase en contacto con su centro de asistencia técnica local.