

MANUALE D'USO

FORNO D'APPOGGIO COMBINATO A VAPORE

IT

INSTRUCTION MANUAL

COUNTERTOP COMBI STEAM OVEN

EN

MANUEL D'UTILISATION

FOUR À POSER COMBINÉ À VAPEUR

FR

BEDIENUNGSHANDBUCH

KOMBI-STANDBACKOFEN MIT DAMPFGARER

DE

GEBRUIKSAANWIJZING

GECombineerde Stoomoven

NL

MANUAL DE USO

HORNO DE SOBREMESA COMBINADO A VAPOR

ES

MANUAL DE UTILIZAÇÃO

FORNO DE APOIO COMBINADO A VAPOR

PT



Informazioni importanti per l'utente
Important information for the user
Informations importantes pour l'utilisateur
Wichtige Informationen für den Benutzer
Belangrijke informatie voor de gebruiker
Información importante para el usuario
Informações importantes para o utilizador



**Avvertenze / Recommendations / Avertissements / Hinweise /
Waarschuwingen / Advertencias / Advertências**



**Descrizione / Description / Description / Beschreibung / Beschrijving /
Descripción / Descrição**



Uso / Use / Utilisation / Gebrauch / Gebruik / Uso / Utilização



**Pulizia e manutenzione / Cleaning and care / Nettoyage et entretien /
Reinigung und Wartung / Reiniging en onderhoud / Limpieza y mantenimiento /
Limpeza e manutenção**



**Avvertenza di sicurezza / Safety instructions / Consignes de sécurité /
Sicherheitshinweise / Veiligheidswaarschuwingen / Advertencia de seguridad /
Advertências de segurança**



**Informazione / Information / Information / Information / Informatie /
Información / Informação**



**Suggerimento / Advice / Conseil / Empfehlungen / Aanbeveling / Sugerencia /
Sugestões**

Gentile Cliente, La ringraziamo vivamente per il Suo acquisto. I nostri prodotti sono unici perché uniscono una spiccata ricerca estetica alla progettazione tecnica innovativa. Essi sono coordinati con altri prodotti in gamma e possono costituire elementi d'arredo e di design. Augurandole di apprezzare appieno le funzionalità del Suo elettrodomestico, Le porgiamo i nostri più cordiali saluti.

Dear Customer, Thank you for purchasing one of our appliances. Our products are unique because they combine iconic style with innovative technical solutions. They match perfectly with other products in our range and work equally well as a standalone design objects in your kitchen. We hope you enjoy using your new appliance! Best regards.

Cher client, merci beaucoup pour votre achat. Nos produits sont uniques car ils combinent une forte recherche esthétique avec une conception technique innovante. Ils sont coordonnés avec d'autres produits de la gamme et peuvent constituer des éléments d'ameublement et de design. En espérant que vous pourrez apprécier pleinement votre nouvel appareil électroménager, nous vous adressons nos meilleures salutations.

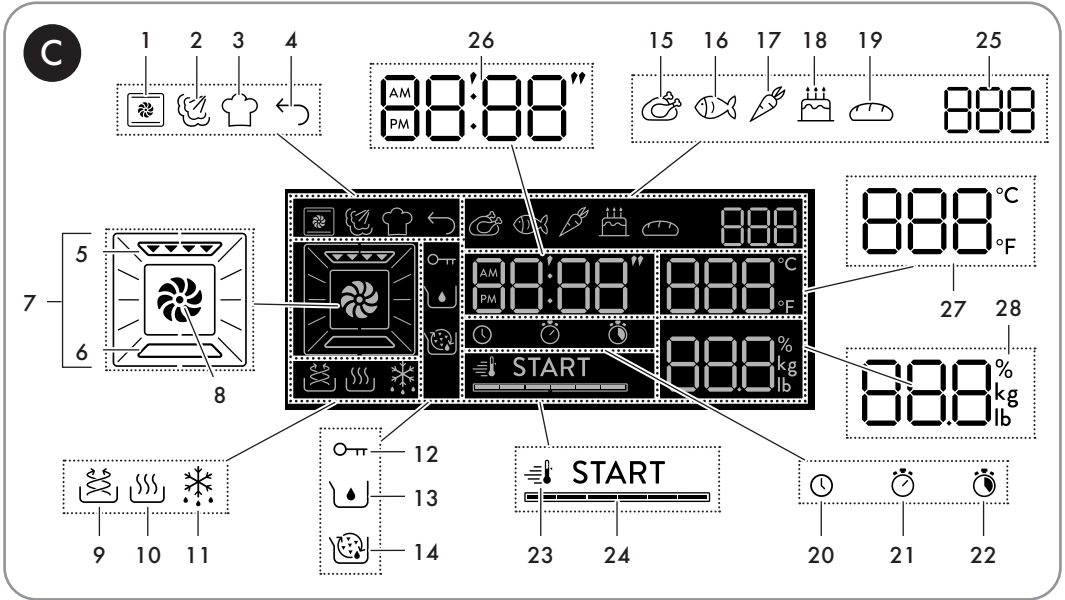
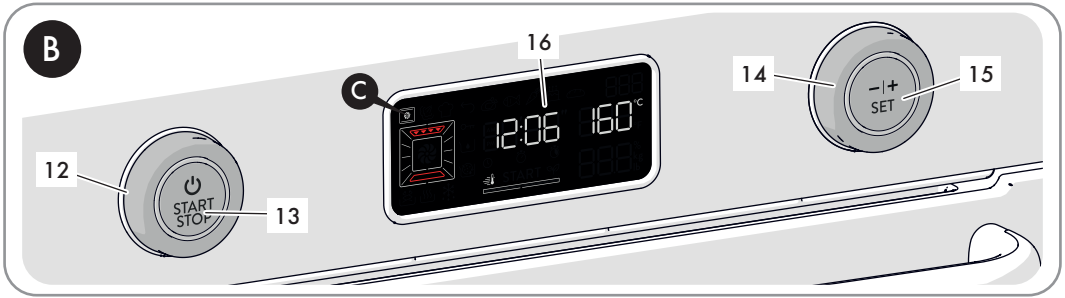
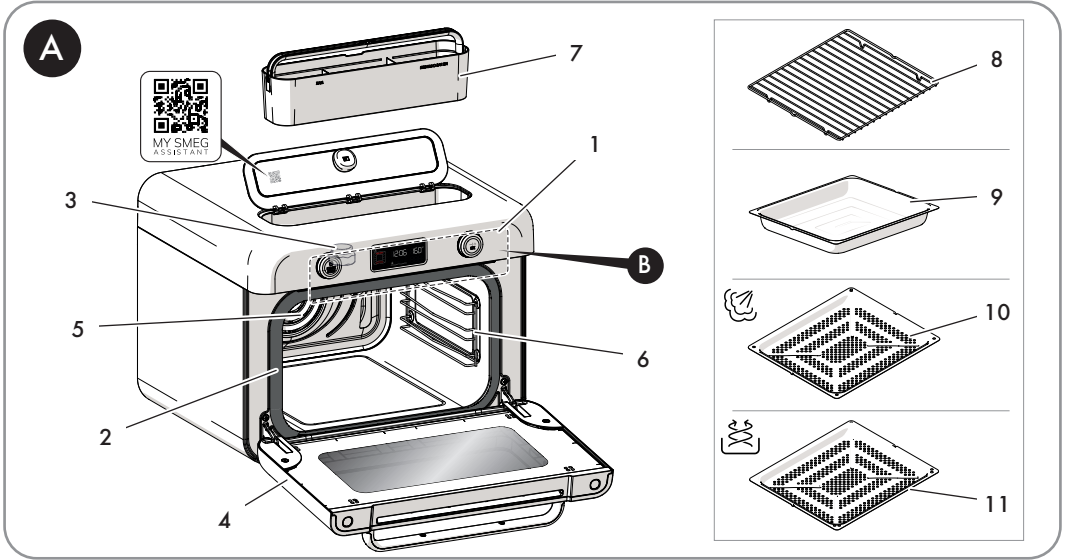
Sehr geehrter Kunde, wir danken Ihnen herzlichst für den Kauf. Unsere Produkte sind einzigartig, da sich in ihnen eine gewissenhafte Designforschung und eine innovative technische Planung vereinen. Sie sind mit anderen Produkten des Sortiments kombinierbar und stellen ausgefallene Einrichtungs- und Designgegenstände dar. Wir hoffen, dass Sie Ihr neues Haushaltsgerät voll und ganz schätzen werden und verbleiben mit freundlichen Grüßen.

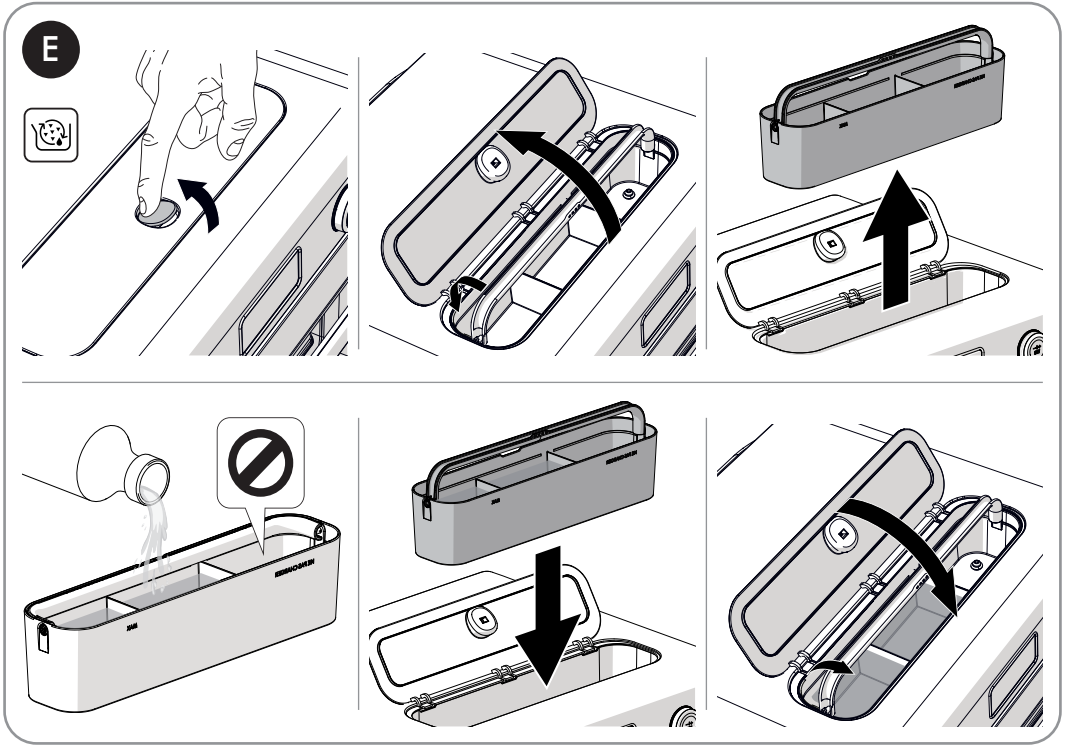
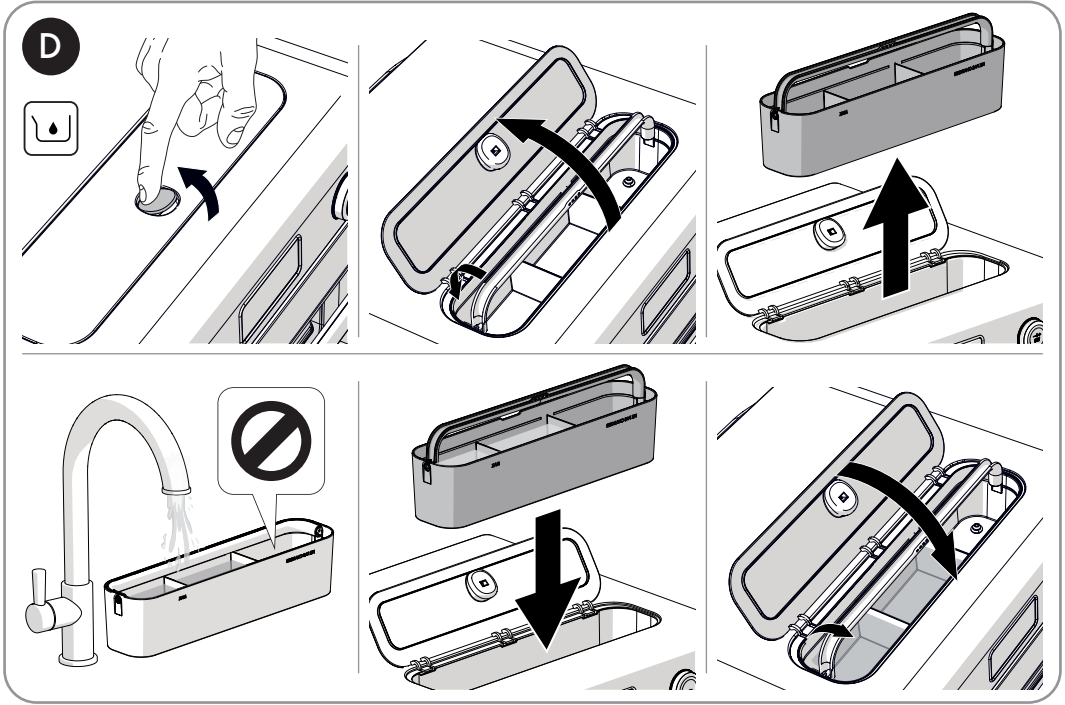
Beste klant, hartelijk dank voor uw aankoop. Onze producten zijn uniek omdat ze esthetiek combineren met innovatief technisch ontwerp. De producten zijn uitstekend te combineren andere producten van het assortiment en kunnen worden gebruikt als meubel- en designelementen. We hopen dat u volop van uw nieuwe huishoudelijke apparaat zult genieten. Met vriendelijke groet

Estimado cliente, le damos las gracias por su compra. Nuestros productos son únicos porque combinan una notable búsqueda estética con un diseño técnico innovador. Se combinan con otros productos de la gama y se pueden utilizar como elementos de decoración y diseño. Le deseamos que pueda apreciar plenamente su nuevo electrodoméstico. Le enviamos nuestros saludos más cordiales.

Prezado cliente, Muito obrigado pela sua compra. Os nossos produtos são únicos porque combinam uma forte busca estética com um desenho técnico inovador. São coordenados com outros produtos da linha e podem constituir elementos de decoração e design. Esperando que possa desfrutar totalmente das funcionalidades do seu eletrodoméstico, enviamos-lhe os nossos melhores cumprimentos.

SMEG S.p.A.







1 Waarschuwingen

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

1.1 Gebruiksbestemming

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

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

1.2 Algemene veiligheidswaarschuwingen

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

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



Waarschuwingen

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



1.3 Waarschuwingen voor dit apparaat

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



Waarschuwingen

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

Informatie over energieverbruik in uitgeschakelde stand/stand-by

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

1.4 Aansluiting van het apparaat

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

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



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

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



1.5 Aansprakelijkheid van de fabrikant

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

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



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

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

1.6 Verwerking

Elektrische apparaten mogen niet samen met het huisvuil worden weggegooid.



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

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



1.7 Om energie te besparen

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

1.8 Lichtbronnen

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

2 Beschrijving van het apparaat (Afb. A)

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

2.1 Vóór het eerste gebruik



Gevaar op verbranding

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

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



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



Controleer voor gebruik of alle componenten intact zijn.

2.2 Beschrijving van de onderdelen (Afb. A)

Waterreservoir (7)

Uitneembaar waterreservoir voor bereidingen met de stoomfunctie.

Lamp (3)

De binnenverlichting van het apparaat wordt ingeschakeld:

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

Interne ventilator (5)

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

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

Positioneringsgeleiders (6)

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

2.3 Beschrijving van de accessoires (Afb. A)

Rooster (8)

Handig als steunvlak voor houders, bakvormen of ovenschalen.

Geëmailleerde ovenschaal (9)

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

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



Beschrijving

Geperforeerde roestvrije ovenschaal voor bereidingen met de stoomfunctie (10)

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

Geperforeerde ovenschaal voor bereidingen met Air-Fry (11)

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



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

Houders voor de bereiding

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

2.4 Beschrijving van de bedieningen (Afb. B)



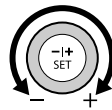
Knop voor navigatie van het menu (12)

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



START/STOP-knop (13)

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



Knop voor navigatie van parameters (14)

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

De bijbehorende led brandt tijdens de configuratie.



SET-knop (15)

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



Display (16)

Het display toont de functies, parameters en bereidingswaarden.

2.5 Beschrijving van het display (Afb. C)

Pictogrammen display

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

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



Receptnummer (25)

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

Klok en Timer (26)

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

Temperatuur (27)

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

Indicator percentage stoom/gewicht (28)

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

3 Gebruik

3.1 Eerste gebruik

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

Gebruik van de accessoires

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



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



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

Instelling van de tijd

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

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



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

Keuze van het menu en de bereidingsfuncties

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



Menu Traditionele bereidingen



Menu Bereidingen met de stoomfunctie



Menu Chef



Ga terug naar het vorige menu of niveau

Om het menu en de gewenste functie te selecteren:

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



Gebruik

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

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



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



De recepten zijn opgesteld door koks van Smeg om de meest populaire gerechten in minder tijd te bereiden.

Door het type en het gewicht van het gerecht te kiezen, selecteert het apparaat de meest geschikte functie, tijd en temperatuur.



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

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

13

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



Gebruik

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



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

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



Gebruik

Het wijzigen van de bereidingstemperatuur



Instelling niet beschikbaar in het Menu Chef 

Alvorens de functie te starten:

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

Tijdens de bereiding:

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

Instelling van de bereidingsduur



Instelling niet beschikbaar in het Menu Chef 

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

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





Instelling van de geprogrammeerde bereiding

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



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

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



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

Om de geplande bereiding te annuleren:

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

Wijziging van het stoomniveau



Instelling alleen beschikbaar in het Menu Bereidingen met de stoomfunctie



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

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



Gebruik

Wijziging van het gewicht



Instelling alleen beschikbaar in het Menu Chef 

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

Voorverwarmingsfase

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

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



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

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



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



Start van de bereiding

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



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

Einde van de bereiding

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

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

Restwarmte

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



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

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



Het gebrek aan water in het reservoir wordt aangegeven door het knipperende lampje .

- 1) Druk op de ontgrendelingsknop boven het deksel en trek eraan om het te openen.
- 2) Til de handgreep op en verwijder het reservoir.
- 3) Vul het vulcompartiment aan de linkerkant met water tot het niveau MAX dat op het reservoir is aangegeven.



Gebruik vers kraanwater dat niet te hard is, onthard water of bronwater zonder koolzuur.



Gebruik geen gedestilleerd water, kraanwater met veel chloor (> 40 mg/l) of andere vloeistoffen.

- 4) Plaats het reservoir in de ovenruimte en sluit het deksel.
- 5) Bevestig met de START/STOP-knop aan het einde van de handeling.



Let op:

Vul het compartiment aan de rechterkant niet, wat uitsluitend wordt gebruikt voor het afvoeren van water (of andere vloeistoffen) uit het reservoir.



Gebruik



Als het waterreservoir leeg is tijdens bereidingen met de stoomfunctie, stopt het en wacht het maximaal 5 minuten.

De bereiding wordt hervat zodra de bevestiging is ontvangen dat het reservoir is gevuld.

Als aan het einde van de maximale wachttijd van 5 minuten het waterreservoir niet is gevuld, hervat het apparaat de bereiding zonder stoom of, in het geval van de functie met puur stoom, wordt de bereiding beëindigd.

3.3 Menu Instellingen



Toegang tot het menu met instellingen is alleen mogelijk met de oven in de klokstand.

- 1) Houd de SET-knop minstens 3 seconden ingedrukt.
- 2) Draai de knop naar links om tussen de opties van het menu te navigeren.
- 3) Draai de knop naar rechts om de gewenste waarde in te stellen en bevestig met de SET-knop.
- 4) Houd de SET-knop minstens 3 seconden ingedrukt om de configuratie op te slaan en het menu te verlaten.



Kinderblokkering

Hiermee kan het apparaat de toetsblokkering (On) activeren.

Wanneer de functie actief is, licht het pictogram  op het display op.



Ga terug naar het menu Instellingen en selecteer OFF om de functie te deactiveren.



Geluid

Activeert (On) of deactiveert (OFF) de geluidssignalen van de oven.



Tijdsformaat

Stelt de weergave van de klok in 12-uurs (12H) of 24-uurs (24H) formaat in.



In de fabriek is de functie Tijdsformaat op 24h ingesteld.

Wijziging van het tijdstip

- 1) Op het display verschijnt het pictogram met de klok  en de cijfers van het uur beginnen te knipperen.
- 2) Draai de knop naar rechts tot de gewenste waarde.
- 3) Bevestig met de SET-knop.
- 4) Herhaal de handeling om de minuten in te stellen.



De ingestelde tijd kan op elk moment gewijzigd worden door naar het instellingenmenu te gaan en de linker knop te draaien totdat de tijd op het display verschijnt en knippert.



unit Instelling meeteenheid

Stel de meeteenheid van de temperatuur en het gewicht (voor het Menu Chef) in volgens de volgende tabel:

Waarde	Temperatuur	Gewicht
EU	°C	kg
VS	°F	lb

brl Helderheid display

Hiermee kan de lichtintensiteit van het display geselecteerd worden volgens de volgende tabel:

Waarde	Helderheid display
1	25%
2	35%
3	50%
4	70%
5	90%



In de fabriek is de functie Helderheid display op 5 ingesteld.

ELCd ECO-functie van het display

Indien ingeschakeld (On), kunt u het helderheidsniveau van het display automatisch verlagen wanneer de oven zich in de klokstand bevindt.



Het heeft geen effect als de helderheid van het display al op 1 is ingesteld.

Hard Waterhardheid

De waarde van de waterhardheid kan worden ingesteld om het ontkalken te optimaliseren.

i In de fabriek is de functie Waterhardheid op het gemiddelde niveau 3 ingesteld.

Afhankelijk van de ingestelde waterhardheid verschijnt het verzoek om de ontkalkingscyclus te starten met een andere frequentie.

Het aantal gebruiksuren van de stoomfuncties, waarna om het ontkalken zal worden gevraagd, is als volgt:

Waarde	Uren
1	18
2	12
3	9
4	6
5	4

DESC Ontkalken

Indien ingeschakeld (On) maakt het starten van de ontkalkingscyclus mogelijk (zie „4.1 Ontkalken (Afb. E)“).

SHO Demo-functie Showroom (alleen voor productpresentaties)

Indien ingeschakeld (On) kan het apparaat de verwarmingselementen uitschakelen en een demo-modus van het bedieningspaneel starten.

Om het apparaat normaal te kunnen gebruiken, moet deze modus (OFF) uitgeschakeld worden.



4 Reiniging en onderhoud

De handleiding bevat instructies voor de reiniging, het onderhoud en de handelingen die door de fabrikant aan de klant worden aanbevolen. Andere interventies moeten worden uitgevoerd door een vertegenwoordiger van een erkende dienst. Haal **ALTIJD** de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat u reinigingshandelingen uitvoert.



Let op:

- Reinig het apparaat niet met een stoomreiniger.
- Gebruik op de stalen delen of de delen waarvan het oppervlak met metalen afwerkingen is behandeld geen producten die chloor, ammoniak of bleekmiddel bevatten.
- Gebruik geen schurende of bijtende reinigingsmiddelen.
- Gebruik geen ruw, schurend of scherp materiaal.
- Reinig de componenten, het keukengerei en de accessoires regelmatig aan het einde van elk gebruik.

Reiniging van de oppervlakken

Om de oppervlakken in goede staat te houden, moeten ze na elk gebruik gereinigd worden nadat ze afgekoeld zijn.

Dagelijkse gewone reiniging

Gebruik steeds en uitsluitend specifieke producten, die geen schurende of zure stoffen op chloorbasis bevatten.

Giet het product op een vochtige doek en wrijf het over het oppervlak, spoel zorgvuldig af, en droog met een zachte doek of met een microvezeldoek.

Voedselresten of -vlekken

Gebruik absoluut geen metalen sponzen of scherpe krabbers zodat de oppervlakken niet worden beschadigd.

Gebruik normale en niet-schurende producten, en eventueel houten of plastic keukengerei. Spoel zorgvuldig, en droog met een zachte doek of met een microvezeldoek.

Laat etensresten op basis van suiker (bijv. marmelade) in het apparaat niet opdrogen, dit kan het email binnenin aantasten.



Reiniging van de accessoires

Was alle accessoires in warm zeepwater met een zachte spons of een zachte doek. Spoel en droog grondig. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen, metalen sponzen of metalen keukengerei om accessoires te reinigen, omdat deze de oppervlakken kunnen beschadigen.

Om de accessoires langer mee te laten gaan, wordt het niet aangeraden om ze in de vaatwasser te wassen.

Reiniging van de ruiten van de deur

Het is raadzaam de ruit van de deur altijd schoon te houden. Gebruik absorberend keukenpapier. Gebruik in geval van hardnekkig vuil een vochtige spons en een gewoon reinigingsmiddel.

Reiniging van de ovenruimte

Om de ovenruimte in goede staat te houden, moet deze na afkoeling regelmatig gereinigd worden.

Laat geen voedselresten in de ovenruimte opdrogen aangezien daardoor het email beschadigd kan raken.

Voor een eenvoudige reiniging wordt het aanbevolen om de zijgeleiders voor de positionering te verwijderen.

Trek voorzichtig aan het frame om het van de zijbevestigingen los te maken. Om het frame weer in elkaar te zetten, plaatst u het terug in de zijgeleiders en oefent u een lichte druk uit.

Gebruik van de stoomfunctie voor de geassisteerde reinigingsfunctie

De stoomfunctie kan worden gebruikt om vuilresten te verzachten en makkelijker te verwijderen.

Voordat u de functie start, wordt aanbevolen om een mix van water en afwasmiddel op de zijwanden van de ovenruimte te spuiten.

- 1) Selecteer de functie Puur stoom in het relevante menu Bereidingen met de stoomfunctie.
- 2) Stel de parameters van de temperatuur in op 100 °C en de duur op 18'.
- 3) Start de functie met de START/STOP-knop en druk aan het einde van de voorverwarmingsfase opnieuw op de START/STOP-knop.
- 4) Open aan het einde van de functie de deur en gebruik een microvezeldoek om de reiniging van de ovenruimte te voltooien.

Drogen

Door de bereiding van gerechten ontstaat vocht in de ovenruimte. Dit is normaal en is niet van invloed op de correcte werking van het apparaat.

Aan het einde van elke bereiding:

- 1) Laat het apparaat afkoelen.
- 2) Verwijder vuil uit de ovenruimte.
- 3) Maak de ovenruimte droog met een zachte doek.
- 4) Laat de deur lang genoeg open staan zodat de ovenruimte volledig kan opdrogen.



Reiniging en onderhoud

4.1 Ontkalken (Afb. E)

Wanneer het pictogram  op het display verschijnt en blijft branden, betekent dit dat het ten eerste wordt aanbevolen om de ketel te ontkalken.

Wanneer het pictogram  op het display verschijnt en blijft knipperen, betekent dit dat het verplicht is om de boiler te ontkalken en dat de selectie van andere bereidingen met de stoomfunctie niet zijn toegestaan totdat het ontkalken is voltooid.



De frequentie waarmee aanbevolen of verplicht wordt om te ontkalken is afhankelijk van de ingestelde waterhardheid (zie „3.3 Menu Instellingen”).



Indien nodig is het altijd mogelijk om de ontkalkingscyclus eerder uit te voeren.



Let op:

Indien door niet ontharden kalk in het water zit, kan dit op de lange duur afbreuk doen aan een juist functioneren van het apparaat.

- 1) Open het menu Instellingen (zie „3.3 Menu Instellingen”) om toegang te krijgen tot de ontkalkingsfunctie.
- 2) Draai de knop naar links totdat op het display  wordt weergegeven.

- 3) Draai de knop naar rechts om de functie (On) in te schakelen en bevestig met de SET-knop om de ontkalkingscyclus te starten.
- 4) Druk minstens 3 seconden op de START/STOP-knop om het ontkalken te annuleren.



Let op:

Eenmaal gestart, kan de ontkalkingscyclus alleen worden onderbroken vóór het einde van de vulfase van het reservoir met de ontkalkingsoplossing (zie volgende paragraaf St2). Hierna staat het apparaat geen andere functie toe tot het einde van het ontkalkingsproces. De totale procedure van de cyclus duurt ongeveer 40 minuten.



Het is noodzakelijk om dicht bij het apparaat te blijven voor de gehele duur van de ontkalkingscyclus, aangezien er gevraagd kan worden om de tussenkomst van de gebruiker, bijvoorbeeld voor het bijvullen van het reservoir.



De cyclus bestaat uit 6 stappen, aangegeven door het progressief leeg raken van de voortgangsbalk (24) en de indicatoren op het display St1, St2,



Afvoer van het resterende water (St1)

- 1) Het apparaat zorgt ervoor dat het resterende water wordt verwijderd en wordt afgevoerd naar het compartiment aan de rechterkant.
- 2) Druk op de ontgrendelingsknop boven het deksel en trek eraan om het te openen.
- 3) Til de handgreep op, verwijder het reservoir en laat deze leeglopen.



Let op:

Het water kan erg warm zijn.

Vullen van het reservoir met de ontkalkingsoplossing (St2)

- 1) Vul het vulcompartiment aan de linkerkant met een mix van water en ontkalkingsoplossing in doses die door de fabrikant worden aanbevolen.



Let op:

Vul het afvoercompartiment aan de rechterkant niet met water.



Gebruik vers kraanwater dat niet te hard is, onthard water of bronwater zonder koolzuur.



Gebruik geen gedestilleerd water, kraanwater met veel chloor (> 40 mg/l) of andere vloeistoffen.

- 2) Plaats het reservoir in de ovenruimte en sluit het deksel.



Vanaf nu is het niet meer mogelijk om het ontkalkingsproces te annuleren.

Start van de ontkalkingsfunctie (St3)

- 1) Druk op de SET-knop om de handeling te bevestigen.
- 2) Het apparaat start de reinigingsprocedure van de boiler, waarna de totale duur van de handeling op het display wordt weergegeven.



Tijdens het ontkalken zal het apparaat enkele pauzes nemen om de ontkalkingsoplossing te laten inwerken. Wacht tot het einde van de cyclus.

Afvoer van de ontkalkingsoplossing (St4)

- 1) Aan het einde van het reinigingsproces voert het apparaat de resterende ontkalkingsoplossing af naar het afvoercompartiment van het reservoir.
- 2) Verwijder het reservoir en laat de ontkalkingsoplossing eruit lopen.



Let op:

De ontkalkingsoplossing kan extreem warm zijn.



Reiniging en onderhoud

Vullen van het reservoir met schoon water (St5)

- 1) Reinig het reservoir en vul het vulcompartiment aan de linkerkant met schoon water tot het niveau MAX.
- 2) Plaats het reservoir in de ovenruimte en sluit het deksel.
- 3) Druk op de SET-knop om de handeling te bevestigen.

Spoeling van het hydraulische circuit (St6)

- 1) Het apparaat start de reinigingsprocedure van het hydraulische circuit, waarna de totale duur van de handeling op het display wordt weergegeven.
- 2) Aan het einde van het spoelen wordt op het display **End** weergegeven en wordt een geluidssignaal geactiveerd.
- 3) Houd de START/STOP-knop minstens 3 seconden ingedrukt om de ontkalkingsfunctie af te sluiten.

Onderhoud van de pakking

De pakking moet elastisch en zacht zijn.

Gebruik een niet-schurende spons en lauwwarm water om de pakking schoon te houden.

Vervanging van de lamp voor de binnenverlichting



Let op:

- Schakel de stroomtoevoer naar het apparaat uit.
- Gebruik beschermende handschoenen.
- Laat het apparaat afkoelen.

- 1) Verwijder alle accessoires uit de oven.
- 2) Verwijder de kap van de lamp door deze handmatig los te draaien.



Zorg ervoor dat het email op de wanden van de ovenruimte geen krassen oploopt.

- 3) Draai de lamp los en verwijder deze.
- 4) Plaats de beschermkap terug nadat u de lamp heeft vervangen.

Oplossingen voor problemen...

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven gaat niet aan.	De stekker zit niet correct in het stopcontact.	Controleer of de stekker correct in het stopcontact zit
	De kabel is defect.	Neem contact op met de lokale Technische Dienst.
	Geen elektrische stroom.	Controleer of de stroom normaal werkt. Neem contact op met een gekwalificeerde elektricien als het probleem niet wordt opgelost.
Het display gaat niet aan.	De stekker zit niet correct in het stopcontact.	Controleer of de stekker correct in het stopcontact zit
	Mogelijke storing van de elektronische kaart.	Neem contact op met de lokale Technische Dienst.
De lamp van de binnenverlichting gaat niet aan.	De stekker zit niet correct in het stopcontact.	Controleer of de stekker correct in het stopcontact zit
	Mogelijke storing van de lamp of de sensor van de ovendeur.	Vervang de lamp voor de binnenverlichting (zie „4 Reiniging en onderhoud“). Neem contact op met de lokale Technische Dienst als het probleem niet wordt opgelost.
De bereiding wordt niet gestart.	Geen bevestiging na de voorverwarming (☞ aan).	Zorg ervoor dat u aan het einde van de voorverwarming de overgang naar de bereidingsfase bevestigt (zie „3.2 Gebruiksaanwijzing voor de oven (Afb. B - Afb. C)“).
	De deur van de oven is niet gesloten.	Controleer of de ovendeur gesloten is.
	Mogelijke storing van de sensor van de ovendeur.	Neem contact op met de lokale Technische Dienst.

Oplossingen voor problemen...

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De bereiding wordt gestart, maar de oven wordt niet heet.	De deur van de oven is niet gesloten.	Controleer of de ovendeur gesloten is.
	Mogelijke storing van de weerstanden of de sensor van de ovendeur.	Neem contact op met de lokale Technische Dienst.
	De Showroom-functie voor productpresentaties is per ongeluk geactiveerd.	Controleer of de Showroom-functie uitgeschakeld is (zie „3.3 Menu Instellingen“).
Zelfs nadat het apparaat is uitgeschakeld, is het geluid van een ventilator te horen.	De ventilator blijft werken om het apparaat te koelen totdat de interne temperatuur laag genoeg is geworden.	Wacht tot de tijd die nodig is om het apparaat af te koelen voorbij is. Neem contact op met de lokale Technische Dienst als de ventilator na deze tijd niet wordt uitgeschakeld.
Tijdens het gebruik komt er warme lucht boven de ovendeur uit.	Tijdens het gebruik is het normaal dat er hete lucht boven de ovendeur uitkomt om het apparaat te koelen.	Wacht tot het apparaat normaal is afgekoeld. Neem contact op met de lokale Technische Dienst als er hete lucht boven de ovendeur blijft uitkomen of als er hete lucht uit andere delen van de oven komt.
Tijdens het gebruik ruikt het naar verbranding.	Bij het eerste gebruik is het normaal dat u de geur van verbranding ruikt.	Zorg ervoor dat u de instructies voor het eerste gebruik van het apparaat heeft opgevolgd (zie „3.1 Eerste gebruik“).
	Mogelijke voedselresten binnenin het apparaat in contact met de weerstanden.	Zorg ervoor dat u de instructies voor de reiniging en het onderhoud van het apparaat correct opvolgt (zie „4 Reiniging en onderhoud“).

Oplossingen voor problemen...

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven genereert geen stoom.	Het waterreservoir is niet goed in de ovenruimte geplaatst.	Controleer of het waterreservoir correct in de ovenruimte is geplaatst.
	Het waterreservoir is leeg of niet voldoende gevuld (alarm  knippert).	Vul het reservoir met water tot het niveau MAX dat op het reservoir is aangegeven.
	Het vulcompartiment van het waterreservoir is niet gevuld.	Zorg ervoor dat de vulruimte aan de linkerkant van het reservoir correct is gevuld met water.
	U moet verplicht ontkalken (alarm  knippert).	Voer een ontkalkingscyclus uit (zie „4.1 Ontkalken (Afb. E)“).
Tijdens het gebruik blijft het alarm voor leeg waterreservoir  actief, ondanks dat het waterreservoir gevuld is en correct gepositioneerd is in de ovenruimte.	Mogelijke storing van de boiler.	Neem contact op met de lokale Technische Dienst.
	Als na de bevestiging het alarm actief blijft, wordt aanbevolen het water handmatig af te voeren en het circuit te resetten.	Om het water handmatig af te voeren, moet u de ontkalkingsfunctie starten (zie „4.1 Ontkalken (Afb. E)“). Tijdens de eerste stap, aangegeven op het display door de indicatore St1, zal het apparaat ervoor zorgen dat het resterende water wordt verwijderd. Als deze stap voltooid is, verlaat u de ontkalkingscyclus door de START/STOP-knop minstens 3 seconden ingedrukt te houden.

Oplossingen voor problemen...

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Tijdens het gebruik komt er stoom boven de ovendeur uit.	Tijdens het gebruik is het normaal dat er stoom boven de ovendeur uitkomt om het apparaat te koelen en voor een goed beheer van de cyclus voor bereidingen met de stoomfunctie.	Wacht tot het apparaat normaal is afgekoeld. Neem contact op met de lokale Technische Dienst als er stoom boven de ovendeur blijft uitkomen of als er stoom uit andere delen van de oven komt.
Tijdens het gebruik druppelt er water van onder de deur op het vlak.	Tijdens het gebruik kan voedsel met een hoog vochtgehalte (zoals bevroren brood) condensatie veroorzaken die langs het binnenoppervlak van de deur glijdt en op het vlak druppelt.	Neem contact op met de lokale Technische Dienst als er te veel water druppelt.
	Tijdens het gebruik wordt de ovendeur vaak geopend.	Beperk het openen en sluiten van de ovendeur tijdens de bereiding.
	Mogelijk probleem met de pakking.	Neem contact op met de lokale Technische Dienst.
Het waterreservoir past niet in de ovenruimte.	Het waterreservoir is niet in de juiste richting geplaatst.	Controleer of het waterreservoir in de juiste richting is geplaatst en of de deur is gesloten.
Het display toont een van de volgende foutcodes: Err1/Err2/Err3/Err4/Err 5	Mogelijke interne storing.	Neem contact op met de lokale Technische Dienst.



Wanneer het probleem niet wordt opgelost, of voor andere types van defecten, neem contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum.



MY SMEG ASSISTANT

Scansiona il QR code per un accesso rapido al portale My Smeg Assistant

Scan the QR code for quick access to the My Smeg Assistant portal

Scannez le code QR pour un accès rapide au portail My SMEG Assistant

Für den schnellen Zugriff auf das Portal My Smeg Assistant scannen Sie einfach den QR-Code

Scan de QR-code voor de Handleiding voor Snelle Installatie en Onderhoud

Escanee el código QR para acceder rápidamente al portal My Smeg Assistant

Notes

Il costruttore si riserva di apportare senza preavviso tutte le modifiche che riterrà utili al miglioramento dei propri prodotti. Le illustrazioni e le descrizioni contenute in questo manuale non sono quindi impegnative ed hanno solo valore indicativo.

The manufacturer reserves the right to make any changes deemed necessary for the improvement of its products without prior notice. The illustrations and descriptions contained in this manual are therefore not binding and are merely indicative.

Le fabricant se réserve la faculté d'apporter, sans préavis, toutes les modifications qu'il jugera utiles pour l'amélioration de ses produits. Les illustrations et les descriptions figurant dans ce manuel ne sont pas contraignantes et n'ont qu'une valeur indicative.

Der Hersteller behält sich vor, ohne vorherige Benachrichtigung alle Änderungen vorzunehmen, die er zur Verbesserung seiner Produkte für nützlich erachtet. Die in diesem Handbuch enthaltenen Illustrationen und Beschreibungen sind daher unverbindlich und dienen nur zur Veranschaulichung.

De fabrikant behoudt zich het recht voor zonder waarschuwing alle wijzigingen aan te brengen die hij nodig acht om zijn producten te verbeteren. De afbeeldingen en de beschrijvingen die aanwezig zijn in deze handleiding zijn niet bindend, en hebben enkel een aanduidende waarde.

El fabricante se reserva el derecho a aportar sin aviso previo todas las modificaciones que considere útiles para la mejora de sus propios productos. Las ilustraciones y las descripciones contenidas en este manual no son vinculantes y tienen solo valor indicativo.

O fabricante reserva-se o direito de efetuar, sem aviso prévio, qualquer modificação que vise o melhoramento dos respetivos produtos. As ilustrações e descrições contidas neste manual não são, por isso, vinculativas e possuem apenas valor indicativo.