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

smeg

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.

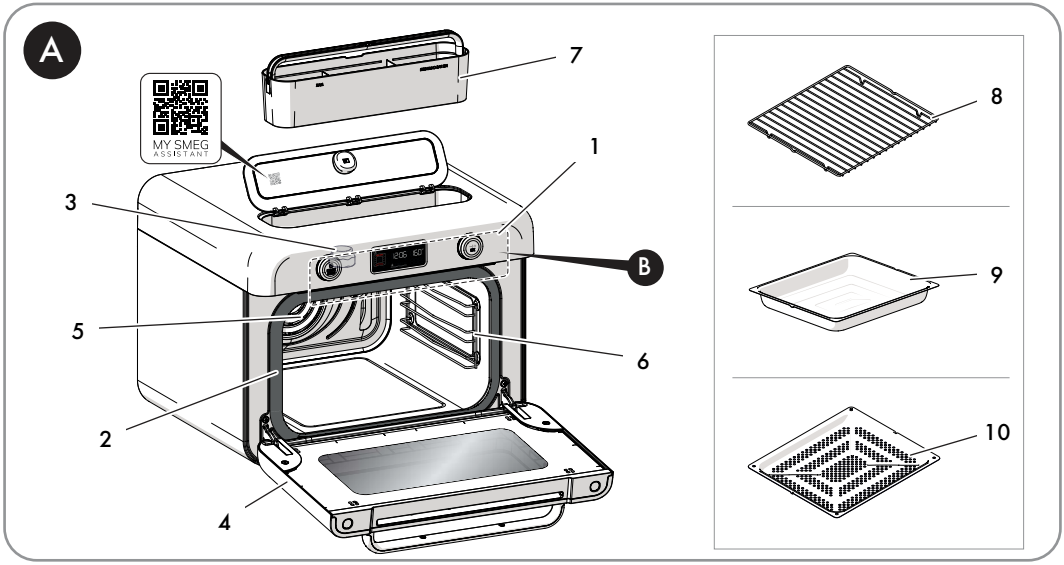
Beste klant, hartelijk dank voor uw aankoop. Onze producten zijn uniek omdat ze esthetiek combineren met innovatief technisch ontwerp. De producten zijn uitstekend te combineren andere producten van het assortiment en kunnen worden gebruikt als meubel- en designelementen. We hopen dat u volop van uw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

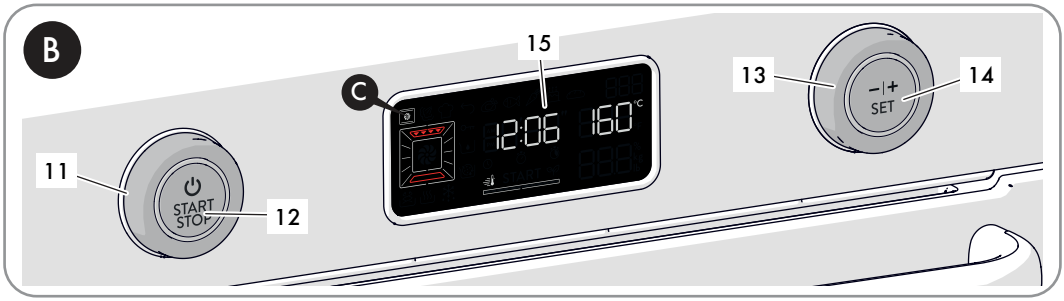
Estimado cliente, le damos las gracias por su compra. Nuestros productos son únicos porque combinan una notable búsqueda estética con un diseño técnico innovador. Se combinan con otros productos de la gama y se pueden utilizar como elementos de decoración y diseño. Le deseamos que pueda apreciar plenamente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

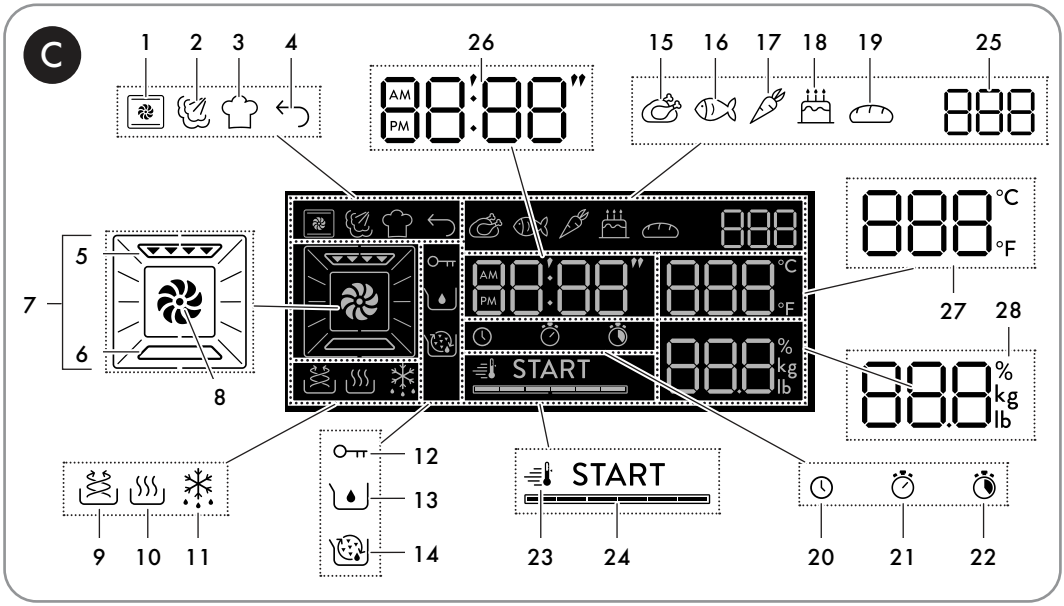
Prezado cliente, Muito obrigado pela sua compra. Os nossos produtos são únicos porque combinam uma forte busca estética com um desenho técnico inovador. São coordenados com outros produtos da linha e podem constituir elementos de decoração e design. Esperando que possa desfrutar totalmente das funcionalidades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

SMEG S.p.A.

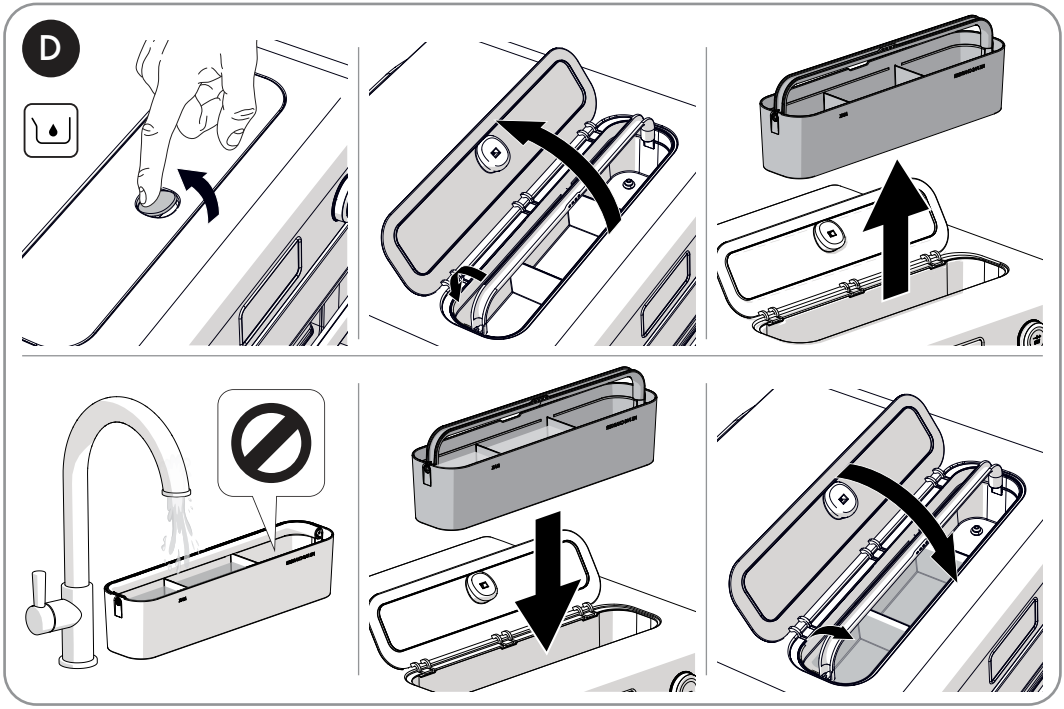
Model: COF01

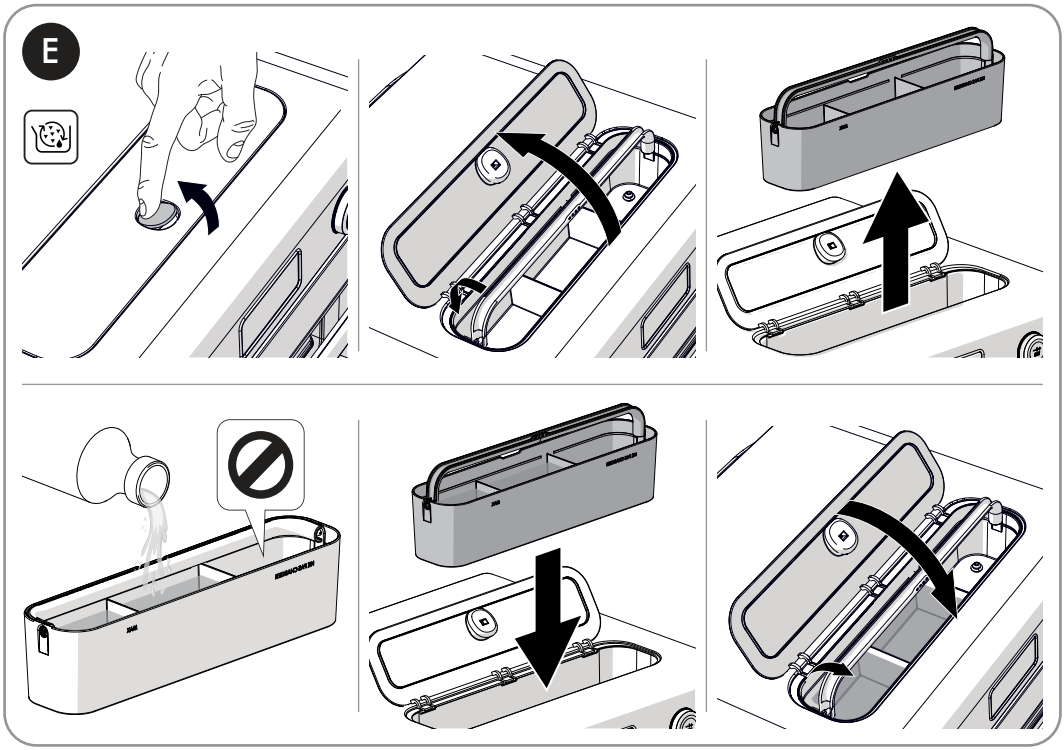

A
MY SMEG
ASSISTANT
1
2
3
4
5
6
7
B
8
9
10


B
C
11
12
13
14
15
START
STOP
SET
12:06
160°C


C
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
AM
PM
START
°C
°F
%
kg
lb

Model: COF01





1 Avvertenze

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

1.1 Destinazione d'uso

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

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

1.2 Avvertenze generali di sicurezza

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

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

Avvertenze

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

1.3 Avvertenze per questo apparecchio

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

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

1.4 Collegamento dell'apparecchio

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

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

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

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

1.5 Responsabilità del costruttore

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

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

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

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

1.6 Smaltimento

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

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

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

1.7 Per risparmiare energia

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

1.8 Sorgenti luminose

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

2 Descrizione dell'apparecchio (Fig. A)

1) Pannello comandi e display
2) Guarnizione
3) Lampada
4) Porta
5) Ventola
6) Guide di posizionamento
7) Serbatoio dell'acqua estraibile
8) Griglia
9) Teglia smaltata
10) Teglia forata

2.1 Prima del primo utilizzo

Pericolo di ustioni

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

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

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

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

2.2 Descrizione delle parti (Fig. A)

Serbatoio per l'acqua (7)

Serbatoio acqua estraibile per la cottura a vapore.

Lampada (3)

L'illuminazione interna dell'apparecchio entra in funzione:

- quando la porta viene aperta;
- durante la cottura degli alimenti.

Ventola interna (5)

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

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

Guide di posizionamento (6)

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

2.3 Descrizione degli accessori (Fig. A)

Griglia (8)

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

Teglia smaltata (9)

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

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

Teglia forata (10)

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

Da utilizzare inoltre come accessorio per la frittura ad aria di alimenti precedentemente impanati, precotti e/o surgelati (patatine fritte, crocchette di patate o di carne, mozzarelline, ...).

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

Contenitori per la cottura

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

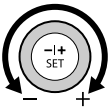
2.4 Descrizione dei comandi (Fig. B)

Manopola navigazione menu (11)

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

Pulsante START/STOP (12)

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



Manopola navigazione parametri (13)

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

Il relativo led si illumina durante la configurazione.

Pulsante SET (14)

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

Display (15)

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

2.5 Descrizione del display (Fig. C)

Icone display

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

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

Numero ricetta (25)

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

Orologio e Timer (26)

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

Temperatura (27)

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

Indicatore percentuale di vapore/peso (28)

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

3 Uso

3.1 Primo utilizzo

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

Uso degli accessori

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

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

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

Regolazione dell'ora

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

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

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

Selezione del menu e delle funzioni cottura

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

	Menu Cotture tradizionali
	Menu Cotture con vapore
	Menù Chef
	Torna al menu o al livello precedente

Per selezionare menu e funzione desiderata:

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

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

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

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

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

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

Piccole variazioni di tempo sono possibili sulla base degli ingredienti o degli accessori cottura utilizzati, oltre che del grado di doratura desiderato.

Si consiglia di controllare sempre gli alimenti al termine della cottura preimpostata.

1) Selezionare il menu e la categoria di alimenti desiderata.
2) Ruotare la manopola di destra per impostare la ricetta desiderata. L'indicatore P della ricetta lampeggia.
3) Se non si desiderano modificare le impostazioni di cottura, avviare col pulsante START/STOP.
4) Se si desidera cambiare ricetta a cottura già avviata:

- Premere pulsante SET. L'indicatore P lampeggia.
- Ruotare la manopola di destra per selezionare una nuova ricetta.
- Confermare con pulsante START/STOP o aspettare 5 sec per conferma automatica.

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

Menu	Categoria		Ricette		Accessorio	Ripiano da intendersi dal basso verso l'alto
CHEF	Pesce e crostacei	P08	Filetto/ trancio di salmone		Teglia forata	2
		P09	Pesce intero		Teglia smaltata	1
		P10	Merluzzo gratinato		Teglia forata	1
		P11	Orata/branzino al cartoccio		Teglia smaltata	1
		P12	Calamari/totani/ seppie		Teglia forata	2
		P13	Capesante/ cozze gratinate		Teglia forata	2
		P14	Gamberi impanati		Teglia forata	2
	Verdura e contorni	P15	Patate arrosto		Teglia smaltata	1
		P16	Verdure gratinate		Teglia smaltata	1
		P17	Verdure miste arrosto		Teglia forata	1
		P18	Verdure ripiene		Teglia smaltata	1
		P19	Patatine fritte/ crocchette di patate, surgelate		Teglia forata	2
	Torte e dolci	P20	Fondant al cioccolato		Stampini su teglia forata	1
		P21	Torta di mele		Tortiera su griglia	1
		P22	Crostata		Tortiera su griglia	1
		P23	Pan di spagna		Tortiera su griglia	1
		P24	Cheesecake		Tortiera su griglia	1
		P25	Muffin/cupcakes		Stampini su teglia forata	1
		P26	Biscotti		Teglia smaltata	1

Menu	Categoria		Ricette		Accessorio	Ripiano da intendersi dal basso verso l'alto
CHEF	Pane, pizza e sformati	P27	Lievitazione impasti		Ciotola sul fondo del forno	1
		P28	Pizza in teglia		Teglia smaltata	1
		P29	Lasagne/ pasta al forno		Teglia smaltata	1
		P30	Gnocchi di patate/ ravioli cinesi		Teglia forata	2
		P31	Pane lievitato		Teglia smaltata	1
		P32	Focaccia		Teglia smaltata	1
		P33	Sformato di verdure		Tortiera su griglia	1

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

Modifica della temperatura di cottura

Impostazione non disponibile nel Menu Chef

Prima dell'avvio della funzione:

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

Durante la cottura:

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

Impostazione della durata di cottura

Impostazione non disponibile nel Menu Chef

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

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

Impostazione della cottura programmata

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

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

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

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

Per annullare la cottura programmata:

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

Modifica del livello di vapore

Impostazione disponibile solo nel Menu Cotture con vapore

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

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

Modifica del peso

Impostazione disponibile solo nel Menu Chef

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

Fase di preriscaldamento

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

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

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

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

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

Avvio della cottura

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

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

Termine della cottura

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

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

Calore residuo

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Se il serbatoio acqua risulta vuoto durante una cottura con vapore, questa si interrompe e resta in attesa per un tempo massimo di 5 minuti.
La cottura riprende una volta ricevuta conferma che il serbatoio è stato riempito.
Se, al termine del tempo massimo di attesa di 5 minuti, il serbatoio acqua non è stato riempito, l'apparecchio continua a cuocere senza vapore o, nel caso di funzione vapore puro, termina la cottura.

3.3 Menu Impostazioni

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

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

Loc Blocco bambini

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

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

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

Snd Toni

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

CLoC Formato orario

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

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

Modifica dell'ora

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

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

unit Impostazione unità di misura

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

Valore	Temperatura	Peso
EU	°C	Kg
US	°F	lb

brl Luminosità del display

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

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

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

ELCd Funzione ECO del display

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

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

HArd Durezza dell'acqua

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

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

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

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

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

dESC Decalcificazione

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

4 Pulizia e manutenzione

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

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

Attenzione

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

Pulizia delle superfici

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

Pulizia ordinaria giornaliera

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

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

Macchie di cibo o residui

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

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

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

Pulizia degli accessori

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

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

Pulizia del vetro porta

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

Pulizia del vano cottura

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

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

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

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

Utilizzo della funzione vapore per la pulizia assistita

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

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

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

Asciugatura

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

Alla fine di ogni cottura:

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

4.1 Decalcificazione (Fig. E)

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

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

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

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

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

1) Per accedere alla funzione di decalcificazione, entrare nel Menu delle impostazioni (vedere "3.3 Menu Impostazioni").
2) Ruotare la manopola di sinistra fino a quando sul display viene visualizzata la dicitura dESC.
3) Ruotare la manopola di destra per abilitare la funzione (On) e confermare con il pulsante SET per avviare il ciclo di decalcificazione.
4) Per annullare la decalcificazione, premere il pulsante START/STOP per almeno 3 secondi.

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

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

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

Scarico dell'acqua residua (St1)

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

Attenzione
L'acqua potrebbe essere molto calda.

Carico del serbatoio con soluzione decalcificante (St2)

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

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

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

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

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

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

Avvio della funzione di decalcificazione (St3)

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

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

Scarico della soluzione decalcificante (St4)

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

Attenzione
La soluzione decalcificante potrebbe essere molto calda.

Carico del serbatoio con acqua pulita (St5)

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

Risciacquo del circuito idraulico (St6)

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

Manutenzione della guarnizione

La guarnizione deve essere morbida ed elastica.

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

Sostituzione della lampada di illuminazione interna

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

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

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

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

Cosa fare se...

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

Cosa fare se...

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

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non genera vapore.	Il serbatoio acqua non è stato inserito correttamente nel vano del forno.	Assicurarsi che il serbatoio acqua sia stato inserito correttamente nel vano del forno.
	Il serbatoio acqua è vuoto o non è stato riempito a sufficienza (allarme lampeggiante).	Riempire d'acqua il serbatoio fino al raggiungimento del livello MAX indicato sul serbatoio.
	Il serbatoio acqua non è stato riempito nello scomparto di carico.	Assicurarsi che il serbatoio sia stato riempito d'acqua correttamente nell'apposito scomparto di carico a sinistra.
	Èrichiestaladecalcificazione obbligatoria (allarme lampeggiante).	Effettuare un ciclo di decalcificazione (vedere "4.1 Decalcificazione (Fig. E)").
	Possibile guasto della caldaia.	Contattare il servizio di assistenza tecnica di zona.
Durante il funzionamento, fuoriesce vapore da sopra la porta del forno.	Durante il funzionamento, sono normali fuoriuscite di vapore dalla parte superiore per raffreddare l'apparecchio e per una corretta gestione del ciclo di cottura a vapore.	Attendere il normale raffreddamento dell'apparecchio. Se le fuoriuscite di vapore persistono o se queste si verificano da altre parti del forno, contattare il servizio di assistenza tecnica di zona.

Cosa fare se...

Problema	Possibile causa	Soluzione
Durante il funzionamento, da sotto la porta gocciola acqua sul ripiano.	Durante il funzionamento, può accadere che alimenti ad alto contenuto di umidità (come il pane surgelato) creino condensa che, scivolando lungo la superficie interna della porta, goccioli sul ripiano.	Se eccessive fuoriuscite di acqua persistono, contattare il servizio di assistenza tecnica di zona.
	La porta del forno viene aperta di frequente durante il funzionamento.	Limitare le operazioni di apertura e chiusura della porta del forno durante la cottura.
	Possibile problema alla guarnizione.	Contattare il servizio di assistenza tecnica di zona.
Il serbatoio acqua non si inserisce nel vano del forno.	Il serbatoio acqua non è stato inserito nel verso corretto.	Assicurarsi che il serbatoio acqua sia stato inserito nel verso corretto e che lo sportello sia chiuso.
Il display visualizza uno tra i seguenti codici di errore: Err1 / Err2 / Err3 / Err4 / Err 5	Possibile guasto interno.	Contattare il servizio di assistenza tecnica di zona.

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

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
FürdenschnellenZugriffaufdasPortalMySmegAssistantscannenSieeinfachdenQR-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
Leia o Código QR para ter acesso rápido ao 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.