AVERTISSEMENTS 125
Avertissements généraux de sécurité 125
Pour cet appareil 129
Fonction de l'appareil 130
Ce manuel d'utilisation 130
Responsabilité du fabricant 130
Plaque d'identification 130
Élimination 130
Indications pour les Organismes de contrôle européens 131
Données techniques sur l'efficacité énergétique 131
Pour économiser l'énergie 131
Informations sur la consommation d'énergie en mode éteint/veille 131
Sources lumineuses 131
Comment lire le manuel d'utilisation 131
DESCRIPTION 132
Description générale 132
Panneau de commandes 133
Autres parties 134
Accessoires 134
Accessoires en option (vendus séparément) 135
Avantages de la cuisson à la vapeur et humidifiée 136
UTILISATION 136
Opérations préliminaires 136
Utilisation des accessoires 136
Afficheur 137
Première utilisation 138
Utilisation du four 139
Utilisation de la sonde de température (sur certains modèles uniquement) 143
Conseils pour la cuisson 153
Smart Cooking 158
Cuisson Multistep 159
Chronologie 160
Mini-guide aux accessoires 161
Découvrez les recettes 161
Indications pour les organismes de contrôle 161
Mes recettes 161
Autres fonctions 163
En cas de coupure de courant 169
Réglages 170
NETTOYAGE ET ENTRETIEN 174
Nettoyage de l'appareil 174
Nettoyage de la porte 174
Nettoyage de la cavité de cuisson 176
Vapor Clean (sur certains modèles uniquement) 177
Détartrage 178
Nettoyage manuel du réservoir et du circuit hydraulique 180
Calibrage du réservoir 182
Entretien extraordinaire 183
INSTALLATION 183
Branchement électrique 183
Positionnement 184

FR

Nous conseillons de lire attentivement ce manuel qui contient toutes les indications nécessaires pour préserver les caractéristiques esthétiques et fonctionnelles de l'appareil acheté. Pour toute information complémentaire concernant le produit : www.smeg.com

AVERTISSEMENTS

Avertissements généraux de sécurité

Dommages corporels

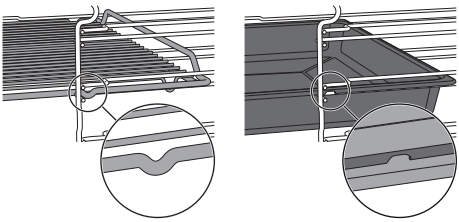
- ATTENTION : L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chaudes durant l'utilisation : les enfants en bas âge ne doivent pas y avoir accès.
- ATTENTION : L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chaudes durant l'utilisation : ne touchez pas les éléments chauds durant l'utilisation.
- Protégez vos mains avec des gants thermiques durant la manutention des aliments à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- N'essayez jamais d'éteindre une flamme/incendie avec de l'eau : mettez l'appareil hors tension et couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- Cet appareil peut être utilisé

par des enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sous la supervision et en recevant la formation d'adultes et de personnes responsables de leur sécurité.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Éloignez les enfants de moins de 8 ans s'ils ne font pas l'objet d'une surveillance constante.
- Ne laissez pas les enfants de moins de 8 ans s'approcher de l'appareil durant son fonctionnement.
- Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent jamais être effectuées par des enfants sans surveillance.
- Le processus de cuisson doit toujours être surveillé. Un processus de cuisson à court terme doit être continuellement surveillé.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant la cuisson, car des graisses et des huiles, en surchauffant, pourraient s'enflammer. Faites attention.
- Ne versez pas d'eau directement sur les lèchefrites très chaudes.
- Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.
- En cas d'intervention sur les aliments ou à la fin de la cuisson, ouvrez la porte de 5 cm pendant quelques secondes, laissez sortir la vapeur, puis ouvrez complètement la porte.
- N'introduisez pas d'objets métalliques pointus (couverts ou ustensiles) dans les fentes.
- Mettez l'appareil hors tension après l'utilisation.
- N'UTILISEZ PAS OU NE CONSERVEZ PAS DE MATÉRIAUX INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE L'APPAREIL.
- N'UTILISEZ PAS DE VAPORISATEURS À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL LORSQU'IL EST EN FONCTION.
- NE MODIFIEZ PAS CET APPAREIL.
- Du personnel qualifié doit effectuer l'installation et les interventions d'assistance dans le respect des normes en vigueur.
- N'essayez jamais de réparer l'appareil sans l'intervention d'un technicien qualifié.
- Ne tirez jamais le câble pour débrancher la fiche.

Dommages subis par l'appareil

- Sur les parties en verre, n'utilisez pas de détergents abrasifs agressifs ou

corrosifs (ex. : produits en poudre, dégraissants et éponges métalliques), de matériel rugueux ou de grattoirs métalliques tranchants, car ils pourraient rayer la surface, provoquant le broyage du verre. Utilisez éventuellement des outils en bois ou en plastique.
- Ne vous asseyez pas sur l'appareil.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à base de chlore, d'ammoniaque ou d'eau de Javel sur les parties en acier ou traitées en surface et avec des finitions métalliques (par ex., anodisations, nickelages, chromages).
- Les grilles et les lèchefrites doivent être insérées dans les glissières latérales jusqu'à l'arrêt complet. Les dispositifs de blocage mécanique de sécurité empêchent l'extraction des grilles et des lèchefrites et doivent être tournés vers le bas et vers l'arrière de la cavité de cuisson.



- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas d'aérosols à proximité de l'appareil.
- N'obstruez pas les ouvertures, les fentes d'aération et d'évacuation de la chaleur.
- Danger d'incendie : ne laissez aucun objet à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- N'UTILISEZ JAMAIS L'APPAREIL EN GUISE DE CHAUFFAGE AMBIANT.
- N'utilisez pas de vaisselle ni de récipients en plastique pour la cuisson des aliments.
- N'introduisez ni boîtes ni récipients fermés à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- Sortez du four toutes les lèchefrites et les grilles non utilisées pendant la cuisson.
- Ne couvrez pas le fond de la cavité de cuisson avec des feuilles d'aluminium.
- Ne posez pas de casseroles ni de lèchefrites sur le fond de la cavité de cuisson.
- Si nécessaire, il est possible d'utiliser la grille pour lèchefrite (fournie ou vendue séparément selon les modèles) en la positionnant sur le fond comme support pour la cuisson.
- Si vous souhaitez utiliser du papier sulfurisé, placez-le de manière à ce qu'il

n'interfère pas avec la circulation d'air chaud à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- Ne posez pas de casseroles ni de lèchefrites directement sur la vitre interne du four quand la porte est ouverte.
- N'utilisez pas la porte ouverte comme levier pour faire entrer l'appareil dans le meuble.
- N'exercez pas de pressions excessives sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas la poignée pour soulever ou déplacer cet appareil.

Installation et entretien

- CET APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE INSTALLÉ SUR DES BATEAUX OU DES CARAVANES.
- N'installez pas l'appareil sur un piédestal.
- Positionnez l'appareil dans le meuble avec l'aide d'une autre personne.
- Pour éviter la surchauffe possible l'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative ou un panneau.
- Du personnel qualifié doit effectuer l'installation et les interventions d'assistance dans le respect des normes en vigueur.
- Un technicien habilité doit effectuer le branchement électrique.
- La mise à la terre est obligatoire selon les modalités prévues par les normes de sécurité de l'installation électrique.
- Utilisez des câbles résistant à une température d'au moins 90 °C.
- Le couple de serrage des vis des conducteurs d'alimentation du bornier doit être égal à 1,5-2 Nm.
- Pour éviter tout danger, si le câble d'alimentation électrique est abîmé, contactez immédiatement le service d'assistance technique qui se chargera de le remplacer.
- ATTENTION : Pendant l'installation de l'appareil électroménager, veiller à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas coincé ou détérioré.
- Avant toute intervention sur l'appareil (installation, entretien, positionnement ou déplacement), munissez-vous de équipements de protection individuelle.
- Avant toute intervention, désactivez l'alimentation électrique générale.
- Permettez le débranchement de l'appareil après l'installation, au moyen d'une prise accessible ou d'un interrupteur dans le

cas d'un raccordement fixe.
- Sur la ligne d'alimentation, prévoyez un dispositif qui assure la déconnexion du réseau omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts suffisante à permettre la déconnexion complète dans les conditions relevant de la catégorie III de surtension, conformément aux règles d'installation.
- Cet appareil peut être utilisé jusqu'à une altitude de 4 000 m au-dessus du niveau de la mer.

Pour cet appareil

- Ne vous appuyez pas et ne vous asseyez pas sur la porte ouverte.
- Vérifiez qu'aucun objet ne reste coincé dans la porte du four.
- N'installez pas / n'utilisez pas l'appareil en plein air.
- Utilisez uniquement la sonde de température fournie ou recommandée par le fabricant (sur certains modèles uniquement).

Sonde de température (si présente)

- Ne touchez ni la tige ni la pointe de la sonde de température après son utilisation.
- Protégez vos mains avec des gants thermiques lorsque vous utilisez la sonde de température
- Ne rayez pas et n'endommagez pas les surfaces émaillées ou chromées avec la pointe ou la fiche jack de la sonde de température.
- N'introduisez pas la sonde de température dans les ouvertures et les fentes de l'appareil.
- Lorsque vous n'utilisez pas la sonde de température, assurez-vous que le couvercle de protection est fermé.
- Ne tirez pas sur le câble pour retirer la sonde de température de la prise ou de l'aliment.
- Veillez à ce que la sonde de température ou son câble ne s'encastre pas dans la porte.
- Évitez le contact de la sonde de température ou de son câble avec les éléments chauffants à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- Aucune partie de la sonde de température ne doit entrer en contact avec les parois de la cavité de cuisson, les éléments chauffants, les grilles ou les lèchefrites pendant qu'elles sont encore chaudes.
- La sonde de température ne doit pas être conservée à l'intérieur de l'appareil.

- N'utilisez pas la sonde de température au cours de la pyrolyse.

Fonction de l'appareil

Cet appareil est destiné à la cuisson d'aliments dans le milieu domestique. Toute autre utilisation est impropre. En outre, il ne peut pas être utilisé :

- dans la zone cuisine par les employés dans les magasins, dans les bureaux, dans les milieux de travail ;
- dans les fermes / gîtes ruraux ;
- par les clients des hôtels, des motels et des résidences.
- dans les bed and breakfast.



L'installation et l'utilisation de cet appareil sont autorisées exclusivement à l'intérieur.

Ce manuel d'utilisation

- Ce manuel d'utilisation fait partie intégrante de l'appareil. Conservez-le en parfait état et à portée de main de l'utilisateur pendant tout le cycle de vie de l'appareil.
- Lisez attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil.
- Les explications fournies dans ce manuel comprennent des images qui décrivent l'affichage habituel à l'écran. Néanmoins, il ne faut pas oublier que l'appareil pourrait disposer d'une version actualisée du système ; ainsi, ce qui s'affiche à l'écran pourrait différer des illustrations fournies dans ce manuel.

Responsabilité du fabricant

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

- l'utilisation de l'appareil différente de celle prévue ;
- le non-respect des prescriptions du manuel d'instructions ;
- l'altération même d'une seule partie de l'appareil ;
- l'utilisation de pièces détachées non d'origine.

Plaque d'identification

La plaque d'identification contient les données techniques, le numéro de série et le marquage. N'enlevez jamais la plaque d'identification.

Élimination



Cet appareil, conforme à la directive européenne DEEE (2012/19/UE), doit être éliminé séparément des autres déchets au terme de son cycle de vie.

Cet appareil ne contient pas de substances dont la quantité est jugée dangereuse pour la santé et l'environnement, conformément aux directives européennes en vigueur.



Tension électrique
Danger d'électrocution

- Coupez l'alimentation électrique générale.
- Débranchez le câble d'alimentation électrique de l'installation électrique.

Pour éliminer l'appareil :

- Coupez le câble d'alimentation électrique et retirez-le.
- Confiez l'appareil destiné à la mise au rebut aux centres de collecte sélective des déchets électriques et électroniques, ou remettez-le au revendeur au moment de l'achat d'un appareil équivalent, à raison d'un contre un.

On précise que pour l'emballage de nos produits, nous utilisons des matériaux non polluants et recyclables.

- Confiez les matériaux de l'emballage aux centres de collecte sélective.



Emballage en plastique
Danger d'asphyxie

- Ne laissez jamais sans surveillance l'emballage ni ses parties.
- Évitez que les enfants jouent avec les sachets en plastique de l'emballage.

Indications pour les Organismes de contrôle européens

Fan forced mode

la fonction ECO utilisée pour définir la classe d'efficacité énergétique est conforme aux indications de la norme européenne EN 60350-1.

Conventional heating mode

Pour l'exécution de la fonction STATIQUE, il faut sauter la phase de préchauffage (voir paragraphe « Phase de préchauffage » du chapitre UTILISATION).

Données techniques sur l'efficacité énergétique

Les informations relatives aux règlements européens sur l'étiquetage énergétique et l'éco-conception sont fournies dans un document séparé accompagnant les instructions du produit.

Ces données figurent dans la « Fiche d'information du produit » qui peut être téléchargée sur le site web à la page consacrée au produit en question.

Pour économiser l'énergie

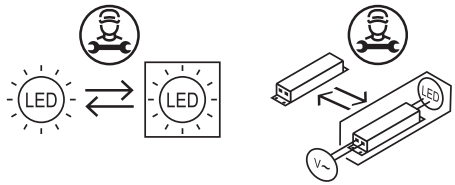
- Ne préchauffez l'appareil que si la recette l'exige. La phase de préchauffage peut être exclue dans toutes les fonctions (voir chapitre « Phase de préchauffage ») à l'exception des fonctions PIZZA (le préchauffage ne peut pas être exclu) et ECO (préchauffage absent).
- Dans toutes les fonctions (y compris la fonction ECO), évitez d'ouvrir la porte pendant la cuisson.
- Sauf indication contraire sur l'emballage, décongelez les aliments surgelés avant de les introduire dans la cavité de cuisson.
- En cas de cuissons multiples, on conseille de cuire les aliments l'un après l'autre pour exploiter la chaleur déjà présente dans la cavité de cuisson.
- Utilisez de préférence des moules foncés en métal : ils permettent une meilleure absorption de la chaleur.
- Sortez du four toutes les lèchefrites et les grilles non utilisées pendant la cuisson.
- Arrêtez la cuisson quelques minutes avant que le temps normalement nécessaire ne se soit écoulé. La cuisson se poursuivra pendant les minutes restantes grâce à la chaleur qui s'est accumulée à l'intérieur du four.
- Réduisez au minimum les ouvertures de la porte pour éviter toute dispersion de chaleur.
- Nettoyez constamment la cavité de cuisson.

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

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

Sources lumineuses

- Cet appareil contient des sources lumineuses non remplaçables par l'utilisateur et qui ne peuvent être remplacées que par le service technique.



- Cet appareil contient des sources lumineuses de classe d'efficacité "E".

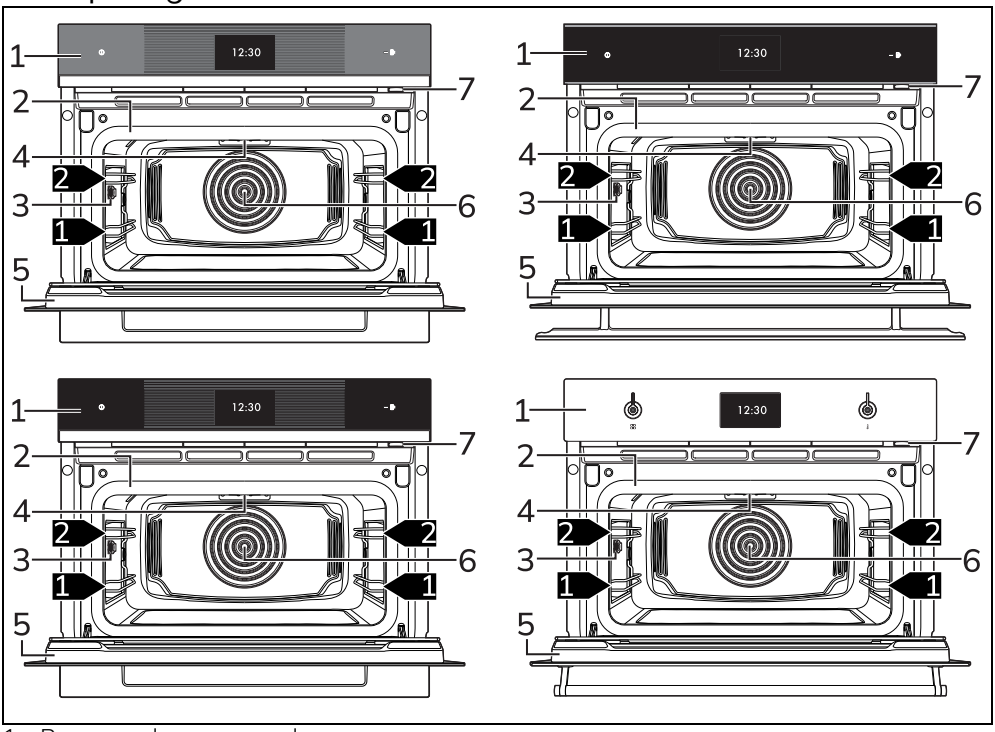
Comment lire le manuel d'utilisation

Ce manuel d'utilisation utilise les conventions de lecture suivantes :

	Avertissement/Attention
	Informations/Recommandations

DESCRIPTION

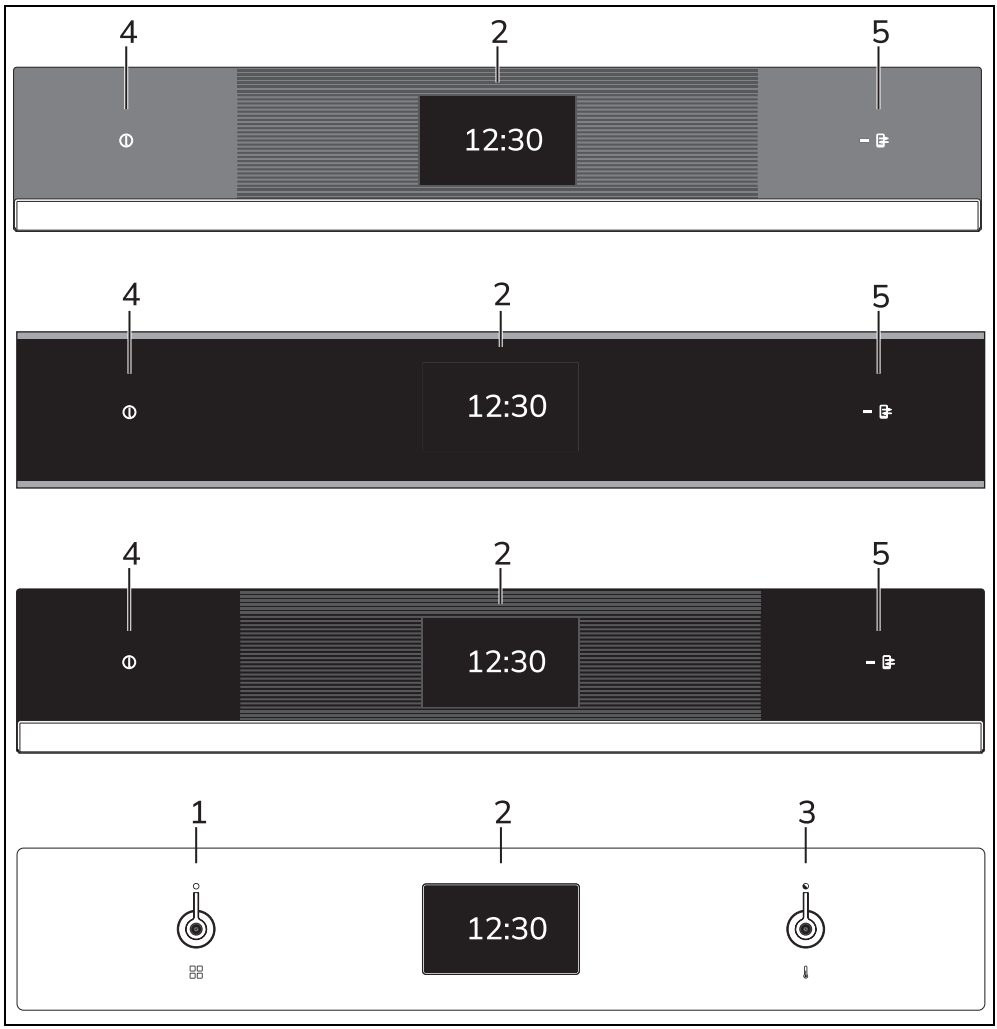
Description générale



1 Panneau des commandes
2 Joint
3 Prise pour sonde de température (sur certains modèles uniquement)
4 Lampe
5 Porte
6 Turbine
7 Lance de remplissage

1,2,3... Niveau de la glissière

Panneau de commandes



FR

1 Manette de fonctions

Dans le mode de fonctionnement Mode Quick, cette manette permet de sélectionner la fonction de cuisson.

2 Afficheur

L'écran tactile permet d'interagir avec l'appareil. Effleurez les icônes pour accéder aux différentes fonctions disponibles. L'afficheur indiquera tous les paramètres relatifs au fonctionnement.

3 Manette température

Dans le mode de fonctionnement Mode Quick, cette manette permet de sélectionner la température de cuisson.

4 Touche ON/OFF

La touche ON/OFF permet d'allumer ou d'éteindre l'appareil.

5 Voyant contrôle distant (sur certains modèles uniquement)

Lorsqu'il est allumé, il indique que l'appareil peut être commandé à distance par l'intermédiaire d'un smartphone ou d'une tablette (voir le manuel d'utilisation « **Connectivité four encastrable** »).

SmegConnect (sur certains modèles uniquement)

L'appareil est équipé de la technologie Smeg Connect qui permet à l'utilisateur de contrôler le fonctionnement de l'appareil par

l'intermédiaire d'une application sur son smartphone ou sur sa tablette.

Pour de plus amples informations, consultez la brochure fournie et/ou visitez le site www.smeg.com

Autres parties

Niveaux de positionnement

L'appareil dispose de niveaux permettant de positionner les lèchefrites et les grilles à des hauteurs différentes. Les hauteurs d'enfournement sont considérées de bas en haut.

Turbine de refroidissement

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

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

Éclairage de la cavité de cuisson

L'éclairage interne de l'appareil se déclenche :

- lorsqu'on ouvre la porte ;
- au cours d'une fonction, effleurez le symbole de la lampe pour activer ou désactiver manuellement l'éclairage de la cavité de cuisson, à l'exclusion des fonctions et .

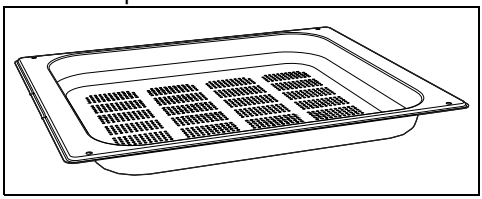
Pour économiser l'énergie, la lampe s'éteint au bout d'une minute environ à chaque début de cuisson ou à chaque ouverture de la porte (cette fonction peut être désactivée par l'intermédiaire du menu secondaire).

Accessoires

- Certains modèles ne sont pas équipés de ces accessoires.
- Les accessoires susceptibles d'entrer au contact des aliments sont fabriqués avec des matériaux conformes aux lois en vigueur.
- Vous pouvez demander les accessoires d'origine fournis ou en option aux centres d'assistance agréés. Utilisez uniquement les accessoires d'origine du fabricant.
- Il est conseillé de monter les guides extractibles du premier niveau des glissières. De cette façon, il est possible d'optimiser l'espace à l'intérieur de la cavité de cuisson avec un niveau intermédiaire entre le premier et le deuxième niveau.

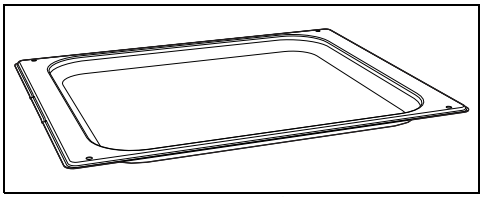
Dans ce manuel, les suggestions concernant le deuxième niveau ou le niveau du milieu se réfèrent à l'utilisation de guides extractibles.

Lèchefrite percée



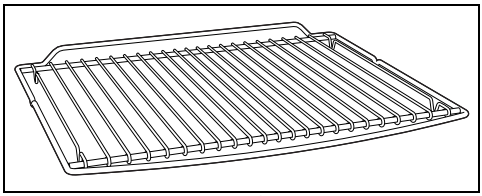
Utile pour cuire le poisson et les légumes à la vapeur.

Lèchefrite en acier



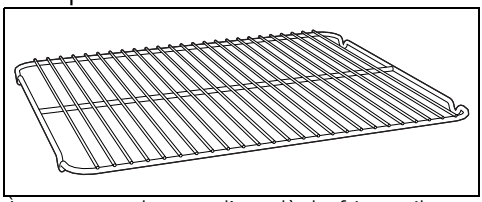
Utile pour la cuisson de gâteaux (dont la durée de cuisson est inférieure à 25 minutes ou des cuissons sans vapeur), riz, légumes et céréales. Elle est en outre indispensable pour récupérer les liquides provenant de la cuisson à la vapeur ou de la décongélation des aliments contenus dans la lèchefrite percée.

Grille



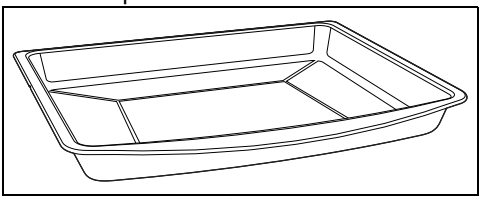
Utile pour y placer les récipients contenant des aliments en train de cuire.

Grille pour lèchefrite



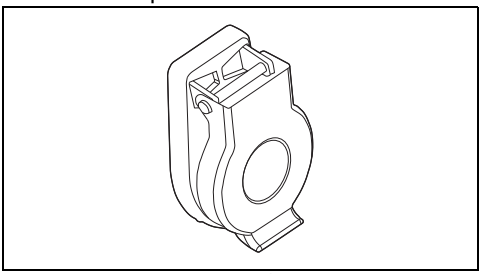
À poser au-dessus d'une lèchefrite, utile pour la cuisson d'aliments qui peuvent goutter.

Lèchefrite profonde



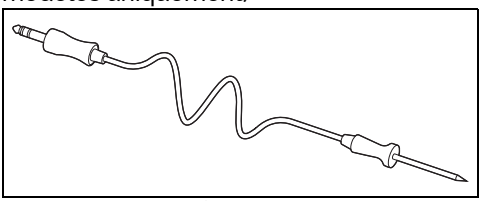
Elle permet de récupérer des graisses ayant coulé des aliments posés sur la grille supérieure. Elle est aussi utile pour la cuisson de tartes, pizzas et gâteaux...

Couvercle de protection (sur certains modèles uniquement)



Utile pour fermer et protéger la prise de la sonde de température, quand celle-ci n'est pas utilisée.

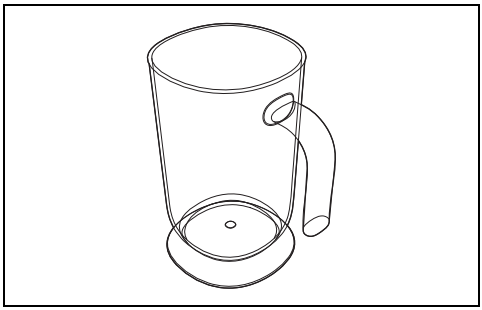
Sonde de température (sur certains modèles uniquement)



La sonde de température permet une cuisson en fonction de la température mesurée au centre de l'aliment.

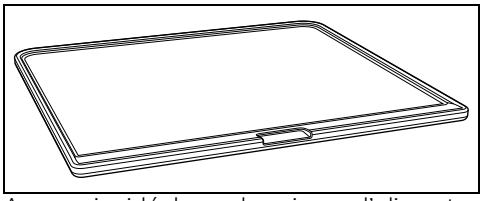
Accessoires en option (vendus séparément)

Carafe



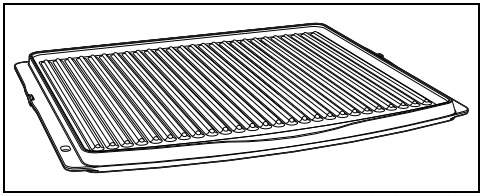
Utile pour contenir les liquides lors des opérations de remplissage et de vidange du réservoir.

PPR2 ou STONE (Pierre réfractaire)



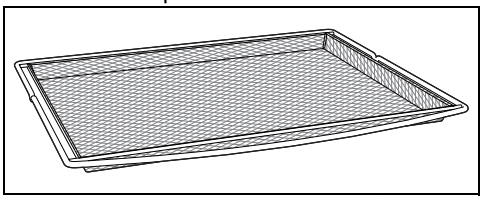
Accessoire idéal pour la cuisson d'aliments de boulangerie (pizza, pain, fougasses...), mais il est possible de l'utiliser aussi pour des préparations plus délicates comme les biscuits.

BBQ (Gril barbecue téflon)



Accessoire double utilisation : le côté strié est conseillé pour griller la viande (filets, steak haché...), tandis que la surface lisse peut être utilisée pour la cuisson de légumes, fruits, poisson...

AIRFRY (Grille pour friture sans huile)



Accessoire conseillé pour la friture à air d'aliments précédemment panés, précuits

et/ou surgelés (pommes de terre frites, croquettes de pommes de terre ou de viande, petites mozzarellas panées...).

Avantages de la cuisson à la vapeur et humidifiée

Le système de cuisson à la vapeur cuit beaucoup plus doucement et rapidement tous les types d'aliment et convient particulièrement pour :

- Faire braiser et faire mijoter
- Faire cuire des sauces
- Faire gratiner
- Rôtir
- Cuisson à basse température
- Régénération
- Cuissons multi-mode

Variations de température et niveau de vapeur permettent d'atteindre le résultat culinaire souhaité.

Le supplément de vapeur permet d'utiliser moins de graisses pour une cuisine plus saine et plus naturelle. En outre, elle minimise la perte de poids et de volume des aliments pendant la cuisson.

La cuisson à la vapeur est particulièrement indiquée pour la viande : elle la rend très tendre, la maintient brillante et la rend plus succulente.

Elle est aussi conseillée pour la cuisson de pâtes au levain et de produits de boulangerie. L'humidité permet à la pâte de lever et de se développer en cours de cuisson, avant de faire une belle croûte. Le résultat est une pâte plus légère et plus digestible, ceci est visible au niveau de ses alvéoles plus développées.

(Valable seulement pour la cuisson à la vapeur)

De plus, elle est indiquée pour décongeler rapidement, pour réchauffer les aliments sans les durcir ou les sécher et pour dessaler naturellement les aliments conservés dans le sel.

Il est déconseillé pour les cuissons à court terme ou pour les aliments qui libèrent beaucoup d'humidité durant la cuisson.

Récipients pour la cuisson

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

UTILISATION

Opérations préliminaires



Voir les avertissements généraux de sécurité.

- Éliminez les éventuelles pellicules de protection à l'extérieur et à l'intérieur de l'appareil et des accessoires.
- Retirez les éventuelles étiquettes (à l'exception de la plaque contenant les données techniques) appliquées sur les accessoires et les clayettes.
- Enlevez et lavez tous les accessoires de l'appareil (voir le chapitre « NETTOYAGE ET ENTRETIEN »).

Premier chauffage

1. Réglez une cuisson d'au moins une heure (voir le paragraphe « Utilisation du four »).
2. Chauffez la cavité de cuisson à vide à la température maximale pour éliminer les éventuels résidus de fabrication.

Pendant le chauffage de l'appareil

- aérez la pièce ;
- ne restez pas dans la pièce.

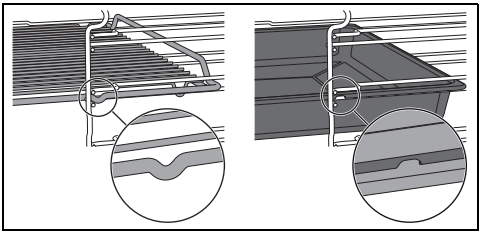
Utilisation des accessoires

Grilles et lèchefrites

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

- Les dispositifs de blocage mécanique de sécurité empêchent l'extraction accidentelle de la grille et doivent être tournés vers le bas et vers l'arrière de la

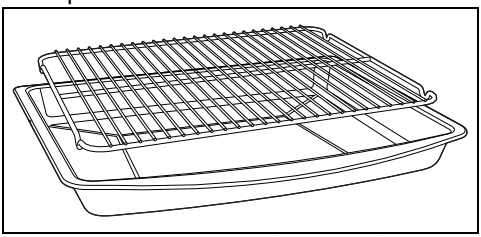
cavité de cuisson.



Introduisez à fond les grilles et les lèchefrites délicatement dans la cavité de cuisson.

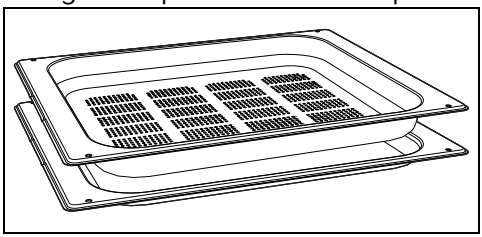
Nettoyez les lèchefrites avant la première utilisation pour éliminer les éventuels résidus de fabrication.

Grille pour lèchefrite



Introduisez la grille pour lèchefrite à l'intérieur de la lèchefrite. On peut ainsi recueillir les graisses séparément des aliments en train de cuire.

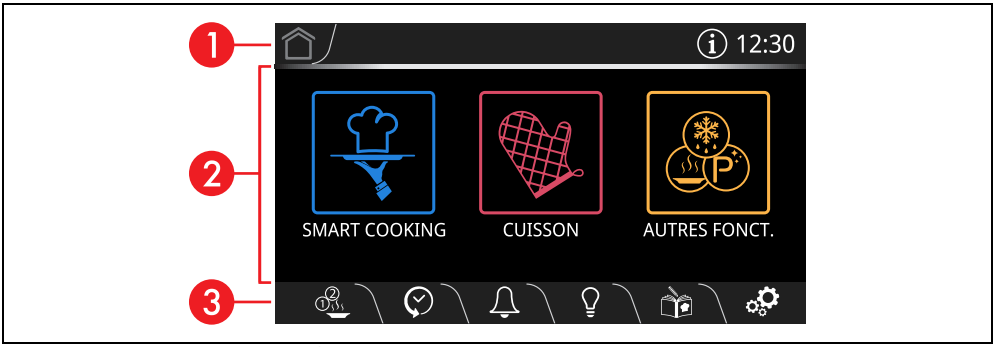
Configuration pour cuissons à la vapeur



Si vous souhaitez utiliser la lèchefrite percée pour les cuissons à la vapeur, celle-ci doit être insérée sur l'étagère souhaitée en prenant soin de mettre la lèchefrite en acier sur l'étagère en dessous. On peut ainsi recueillir les liquides séparément des aliments en train de cuire.

FR

Afficheur



L'afficheur indique les paramètres et les valeurs relatifs à l'opération sélectionnée. Pour l'utiliser, il suffit d'effleurer les touches « virtuelles » et/ou de faire défiler les valeurs indiquées (l'image représente la page-écran du menu principal).

1 Zone informations

Cette zone indique les informations relatives aux menus et aux sous-menus des opérations en cours dans la zone principale. Cette zone présente également :

- la touche HOME : effleurez cette touche pour revenir au menu principal ;
- La touche QUICK MODE (modèles avec manettes uniquement) : effleurez cette touche pour entrer en Quick Mode.
- la touche INFORMATIONS : effleurez cette touche pour afficher la

page-écran suivante :



La touche INFORMATIONS est remplacée par le symbole pour signaler que la porte est ouverte.

- l'affichage de l'heure actuelle.

2 Zone principale

Cette zone permet de sélectionner les différentes opérations de l'appareil. Effleurez les touches et les valeurs pour sélectionner la fonction souhaitée.

En outre, selon l'écran, des points peuvent apparaître au bas de cette zone pour indiquer qu'il existe d'autres pages de fonctions, que l'on peut atteindre en faisant défiler l'écran horizontalement..

première page,

deuxième page,

etc.

3 Zone inférieure

Cette zone présente des touches fonction directes qui varient selon les opérations sélectionnées dans la zone principale :

MULTISTEP

HISTORIQUE

MINUTEUR

LAMPE

MES RECETTES

SÉLECTIONS

En outre, les touches suivantes sont présentes selon la page affichée :

RETOUR

CONFIRMER

DÉMARRER

REPLAY

ARRÊT

ENREGISTRER

CORBEILLE

PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

SONDE (sur certains modèles uniquement)

Maintenez la touche HOME ou la touche ON-OFF enfoncée pendant quelques secondes pour interrompre immédiatement la cuisson à tout moment et revenir au menu principal.

Connectivité (sur certains modèles uniquement)

Conditions requises pour la connectivité :

- Dispositif mobile smartphone ou tablette PC avec système d'exploitation iOS ou Android. Les versions minimales des systèmes d'exploitation pris en charge sont disponibles au lien suivant :
  www.smeg.com/smegconnect/
- Réseau Wi-Fi (bande 2.4 GHz, sélection de sécurité WPA2) actif et disponible dans le lieu d'installation de l'appareil.
- Connexion Internet.
- Nom et mot de passe du réseau domestique Wi-Fi ou mode WPS (Wi-Fi Protected Setup) disponible.

Pour tout renseignement complémentaire, consulter le manuel d'utilisation « Connectivité four encastrable ».

Première utilisation

Les instructions suivantes sont également valables en cas de coupure de courant prolongée.

Pour mettre l'appareil sous tension :

1. Raccordez l'appareil au réseau électrique.

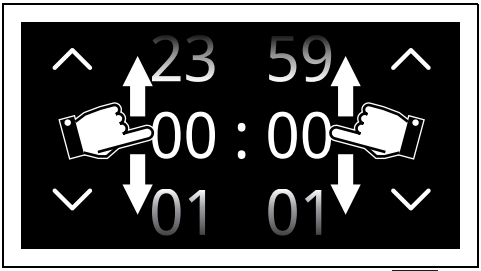
L'afficheur indique pendant quelques secondes le logo du fabricant.

À l'allumage, il est nécessaire d'attendre quelques secondes avant de pouvoir interagir avec l'appareil.

L'écran affiche ensuite l'écran de réglage de l'heure actuelle.

Pour commencer une cuisson, sélectionnez l'heure courante.

2. Faites défiler verticalement les valeurs des heures et des minutes pour sélectionner l'heure actuelle.



3. Effleurez la touche CONFIRMER (située dans la zone inférieure 3 droite) pour régler l'heure actuelle.

Pour modifier l'heure courante (par exemple, en raison de l'heure d'été), tapez sur l'heure affichée à l'écran (située dans la zone d'information 1 à droite).

Quand l'heure courante est visible, l'écran passe en visualisation à faible luminosité 2 minutes après la dernière intervention de l'utilisateur.

Lorsque vous utilisez l'appareil pour la première fois, il est possible qu'il soit réglé sur une langue différente de la votre. Au cours de cette phase, on conseille de sélectionner la langue souhaitée.

4. Sur l'afficheur, effleurez la touche SÉLECTIONS (située dans la zone inférieure 3 droite).

5. Effleurez la touche afficheur .

6. Au niveau de l'option Langue (à gauche), faites défiler les langues disponibles (à droite) et sélectionnez la langue souhaitée.

7. Effleurez la touche CONFIRMER .

Désactivation de l'afficheur

Quand la sélection « Afficher l'heure » est sélectionnée sur Off, si la page-écran horloge s'affiche, l'afficheur s'éteint au bout de 2 minutes sans aucune intervention de la part de l'utilisateur.

Pour désactiver l'afficheur manuellement :

- Maintenez la touche ON/OFF enfoncée pendant quelques secondes jusqu'à ce que vous entendiez un son.

Activation de l'afficheur

Pour activer l'afficheur lorsqu'il est éteint :

- Maintenez la touche ON/OFF enfoncée pendant quelques secondes une jusqu'à ce que vous entendiez une série de sons.

L'afficheur s'allume au bout de quelques secondes. Au rallumage, l'afficheur indique le menu principal.

Dans certaines situations, la touche ON-OFF ne désactive pas l'afficheur. Par exemple quand :

- une fonction de cuisson est en cours (la touche interrompt la fonction) ;
- la porte est ouverte ;
- la minuterie est en marche ;
- les modes Show Room et/ou DEMO mode Démo sont activés.

Utilisation du four

Voir les avertissements généraux de sécurité.

Cuisson traditionnelle

À chaque ouverture de la porte, la fonction en cours s'arrête et elle reprend automatiquement à la fermeture de cette dernière.

1. Effleurez l'heure affichée à l'écran.



2. Dans le « menu principal », effleurez la touche CUISSON (située dans la zone principale).
3. Effleurez la touche MENU CUISSONS TRADITIONNELLES .
4. Sélectionnez la fonction combinée (par exemple, THERMO-VENTILÉE.) pour accéder à l'écran de cuisson correspondant.
5. Effleurez la touche DÉMARRER (située dans la zone inférieure 3 droite) pour commencer la phase de préchauffage.

Phase de préchauffage

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

Cette phase est signalée par l'augmentation progressive du niveau de préchauffage.



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

Il est possible d'éviter la phase de préchauffage en effleurant la touche correspondante .

Au terme du préchauffage, un signal sonore intervient et un avis s'affiche à l'écran pour indiquer que le mets à cuire peut être introduit dans l'enceinte de cuisson.



Phase de cuisson

1. Ouvrez la porte
2. Introduisez l'aliment à cuire à l'intérieur de la cavité de cuisson.
3. Fermez la porte.
4. Effleurez la touche CONFIRMER pour commencer la cuisson.

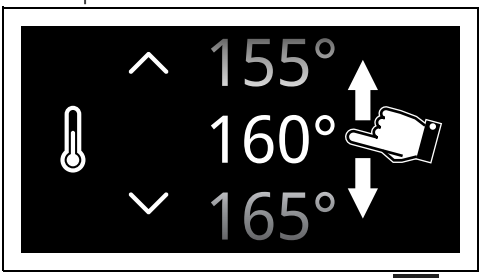
Cette phase est signalée par l'augmentation progressive du niveau de cuisson.



Modification de la température de cuisson

Il est possible de modifier la température au cours de toute phase de la cuisson.

1. Effleurez la touche TEMPÉRATURE ou la valeur correspondante.
2. Faites défiler les valeurs jusqu'à la température de cuisson souhaitée.



3. Effleurez la touche CONFIRMER (située dans la zone inférieure 3 droite) pour confirmer la nouvelle température de cuisson sélectionnée.

Fin de la cuisson

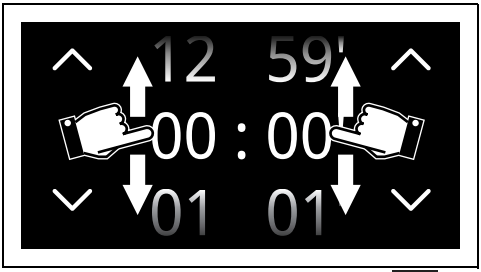
Pour terminer la cuisson à tout moment :

1. Effleurez la touche STOP .
2. Effleurez la touche CONFIRMER .

Cuisson temporisée

On entend par cuisson temporisée la fonction qui permet de commencer une cuisson et de la terminer après le temps sélectionné par l'utilisateur.

1. Après avoir sélectionné une fonction, effleurez la touche DURÉE CUISSON ou la valeur correspondante.
2. Faites défiler les valeurs jusqu'à la durée souhaitée.



3. Effleurez la touche CONFIRMER pour confirmer la durée de cuisson sélectionnée.

Les valeurs des heures et des minutes peuvent être sélectionnées séparément.

La durée de la cuisson temporisée va d'un minimum de 1 minute à un maximum de 12 heures et 59 minutes.

Sous la durée s'affiche l'heure de fin de cuisson prévue.

On a déjà comptabilisé dans l'heure de fin de cuisson les minutes nécessaires pour le préchauffage.

Le temps commence à diminuer après la fin du préchauffage ou après l'avoir ignoré (effleurez la touche correspondante).

4. Effleurez la touche DÉMARRER pour commencer la cuisson temporisée.

Fin de la cuisson

Au terme de la cuisson, le message « Fonction terminée » s'affiche et un signal sonore bref se déclenche ; on peut le désactiver en effleurant un point quelconque de l'afficheur ou en ouvrant la porte.



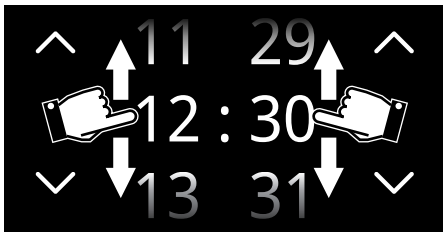
- Effleurez la touche HOME pour quitter la fonction.

Cuisson programmée

La cuisson programmée est la fonction qui permet de terminer une cuisson temporisée à l'heure définie par l'utilisateur, suivie de l'arrêt automatique de l'appareil.

Pour des raisons de sécurité, on ne peut pas sélectionner uniquement l'horaire de fin de cuisson sans sa durée.

1. Après avoir sélectionné une cuisson temporisée, effleurez la touche CUISSON PROGRAMMÉE ou la valeur correspondante.
2. Faites défiler les valeurs jusqu'à l'heure de fin de cuisson souhaitée.



Les valeurs des heures et des minutes peuvent être sélectionnées séparément.

3. Effleurez la touche CONFIRMER pour confirmer l'heure de fin de cuisson sélectionnée.

Fin de la cuisson

Au terme de la cuisson, le message « Fonction terminée » s'affiche et un signal sonore bref se déclenche ; on peut le désactiver en effleurant un point quelconque de l'afficheur ou en ouvrant la porte.



FR

- Effleurez la touche HOME pour quitter la fonction.

Liste des fonctions de cuisson traditionnelles

Certains modèles ne sont pas équipés de toutes les fonctions.

STATIQUE



Cuisson traditionnelle indiquée pour la préparation d'un met à la fois. Idéale pour cuire des rôtis, des viandes grasses, du pain et des gâteaux fourrés.

VENTILÉ



Cuisson intense et homogène. Idéale pour des biscuits, des gâteaux et pour des cuissons sur plusieurs niveaux.

THERMO-VENTILÉ



La chaleur se répartit rapidement et uniformément. Convient à tous les plats, idéal pour cuisiner sur plusieurs niveaux sans mélanger les odeurs et les saveurs.

TURBO



Permet une cuisson rapide sur plusieurs niveaux à la fois, sans mélanger les odeurs. Idéale pour les gros volumes d'aliments exigeant des cuissons intenses.

GRIL



Permet d'obtenir d'excellents plats grillés ou gratinés. Utilisé en fin de cuisson, il ajoute une touche dorée uniforme aux plats.

GRIL VENTILÉ



Permet de griller de façon optimale même les viandes les plus épaisses. Idéal pour de gros morceaux de viande.

BASE



La chaleur provient du fond de la cavité seulement. Idéal pour la cuisson de tartes sucrées et salées, de gâteaux et de pizzas.

SOLE THERMO-VENTILÉE



Elle permet de terminer rapidement la cuisson d'aliments déjà cuits en surface mais crus à l'intérieur. Parfaite pour les quiches, elle convient à tout type d'aliment.

PIZZA



Fonction spécifique pour la cuisson des pizzas. Idéal non seulement pour les pizzas, mais aussi pour les biscuits et les gâteaux.

ECO



Cette fonction est particulièrement indiquée pour la cuisson sur un seul niveau, en consommant peu d'énergie.
Elle est conseillée pour tous les types d'aliments sauf ceux qui peuvent générer beaucoup d'humidité (par exemple, les légumes).
Pour obtenir le maximum d'économies d'énergie et réduire les temps de cuisson, il est recommandé d'enfourner les aliments sans préchauffer la cavité de cuisson.

Avec la fonction ÉCO évitez l'ouverture de la porte pendant la cuisson.

Avec la fonction ECO, les temps de cuisson (et éventuellement du préchauffage) sont plus longs et peuvent dépendre de la quantité d'aliments insérés dans la cavité de cuisson.

La fonction ECO est une fonction de cuisson délicate, conseillée pour des cuissons ne nécessitant pas une température supérieure à 210°C. Pour des cuissons à des températures plus élevées, il est recommandé de choisir une autre fonction.

Minuteur

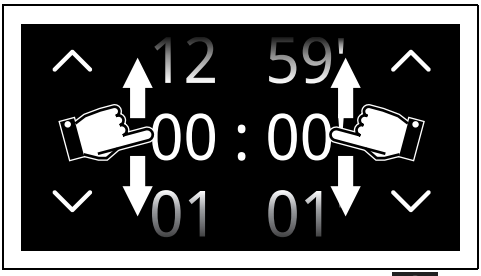
Cette fonction n'interrompt pas la fonction en cours, mais elle déclenche uniquement la sonnerie.

La durée des Minuteries va d'un minimum de 1 minute à un maximum de 12 heures 59 minutes.

1. Effleurez la touche MINUTERIE (positionnée dans la zone inférieure 3) pour accéder au menu de la Minuterie.

On peut sélectionner jusqu'à 2 minuteries :

2. Effleurez la touche MINUTERIE 1 - 2 que vous souhaitez utiliser.
3. Faites défiler les valeurs jusqu'à la durée souhaitée.



4. Effleurez la touche CONFIRMER pour confirmer la durée sélectionnée.

Dans la zone inférieure 3 s'affiche la touche CORBEILLE servant à supprimer éventuellement la minuterie sélectionnée.

5. Répétez l'opération pour les autres Minuteries que vous souhaitez utiliser.
6. Au terme de l'opération, effleurez de nouveau la touche CONFIRMER pour confirmer les minuteries sélectionnées.

Pour annuler l'opération, effleurez la touche RETOUR.

Pour supprimer les Minuteries, il faut ramener le comptage à zéro.

Lorsqu'une minuterie est active, il est impossible d'éteindre l'afficheur avec la touche ON-OFF.

Sur la page-écran suivante, la touche MINUTERIE allumée indique qu'une ou plusieurs Minuteries ont été activées.

7. Attendez que le signal sonore avertisse l'utilisateur que le temps s'est écoulé.

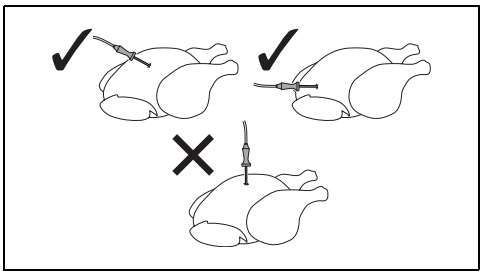
Utilisation de la sonde de température (sur certains modèles uniquement)

Voir les avertissements généraux de sécurité.

La sonde de température permet de cuire avec précision des rôtis, des carrés et différents morceaux de viande de tailles différentes. La sonde de température permet de cuire les aliments à la perfection grâce au contrôle ponctuel de la température au cœur de l'aliment. La température au cœur de la viande est mesurée grâce à une sonde spéciale contenue dans la pointe de l'instrument.

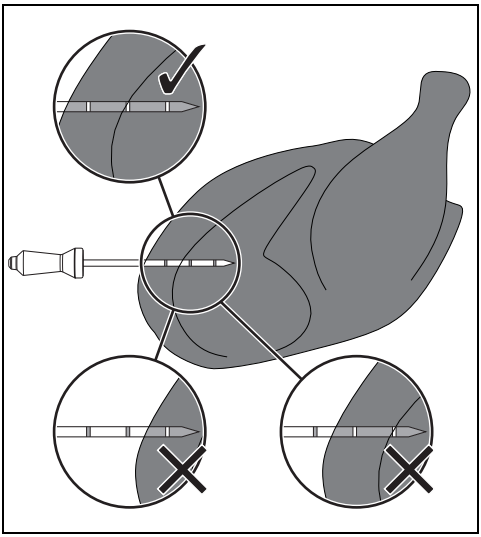
Application correcte de la sonde

1. Positionnez l'aliment sur une lèchefrite.
2. Insérez la pointe de la sonde à l'intérieur de l'aliment à l'extérieur du four.
3. Pour de meilleurs résultats, assurez-vous que la sonde de température soit insérée dans la partie la plus épaisse de l'aliment, transversalement et au moins pour les 3/4 de sa longueur, mais qu'elle ne touche pas la lèchefrite située en-dessous et qu'elle ne sorte pas de l'aliment lui-même.



FR

4. Les 3 crans de la sonde de température doivent être insérés dans l'aliment.



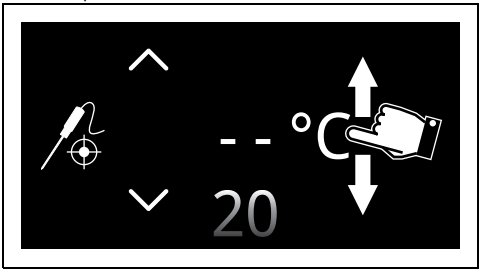
Pour une mesure précise de la température au cœur de l'aliment, la pointe de la sonde ne doit pas entrer en contact avec les os ou les parties grasses.

La température minimum conseillée à l'intérieur du four pour les cuissons avec la sonde est 120 °C, sauf en cas de cuisson à basse température.

Si la sonde ne relève pas correctement la température de l'aliment, l'afficheur indiquera 2 messages d'erreur (à confirmer), après quoi l'appareil procédera automatiquement à une cuisson temporisée.

Réglage de la cuisson au moyen de la sonde de température

1. Sélectionnez une fonction de cuisson.
2. Effleurez la touche TEMPÉRATURE ou la valeur correspondante.
3. Faites défiler les valeurs jusqu'à la température de cuisson souhaitée.
4. Effleurez la touche CONFIRMER.
5. Effleurez la touche SONDE située dans la zone inférieure 3.
6. Faites défiler les valeurs de la température cible pour sélectionner la température souhaitée.



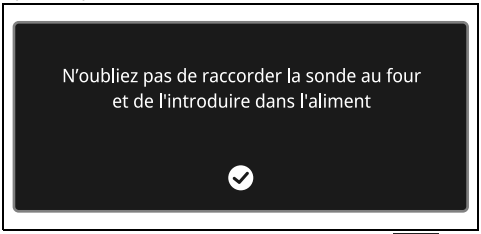
L'intervalle de température sélectionnable va d'un minimum de 20 °C à un maximum de 90 °C.

Si la température du four est sélectionnée sur une valeur trop basse, l'appareil règle automatiquement la température minimale nécessaire pour atteindre la température cible sélectionnée.

Pour un meilleur rendement, on conseille de toujours sélectionner une température de cuisson supérieure à la température cible.

7. Effleurez la touche CONFIRMER pour confirmer la température de la sonde sélectionnée.

Un avis s'affiche à l'écran pour indiquer l'introduction de la sonde dans l'orifice spécifique et dans l'aliment.



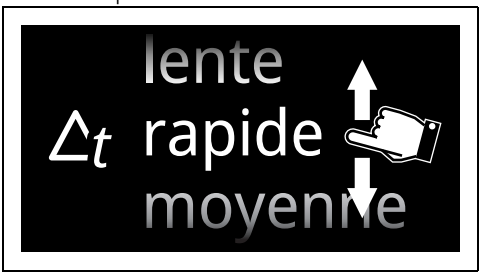
8. Effleurez la touche CONFIRMER.

Cuisson Δt

L'appareil règle automatiquement la température de la cavité sur une température prédéfinie (nommée Δt) supérieure à la température à cœur détectée par la sonde.
Lorsque la sonde détecte un degré supplémentaire par rapport à la température à cœur, l'appareil augmente automatiquement sa température interne d'un degré également.
L'appareil offre la possibilité de choisir parmi trois modes de cuisson différents (lent, moyen et rapide) et de régler la température à cœur souhaitée.
Un concentré de technologie qui permet d'obtenir des produits tendres, juteux, sains et de grande qualité.

Cette option règle automatiquement la température idéale à l'intérieur de la cavité de cuisson en fonction de la température cible définie par l'utilisateur.

1. Après avoir réglé la température cible souhaitée, appuyez sur la touche Δt (située dans la zone inférieure droite) 3.
2. Sélectionnez la valeur de la différence de température.



Δt lente
Règle la plus petite différence entre la température de la sonde et la température de la cavité de cuisson. La cuisson est donc plus longue.

Δt moyenne
Règle une différence entre la température de la sonde et la température de la cavité de cuisson. La cuisson est donc d'une durée moyenne.

Δt rapide
Règle la différence maximale entre la température de la sonde et la température de la cavité de cuisson. La cuisson est donc plus brève.

3. Effleurez la touche CONFIRMER pour confirmer la température de la sonde sélectionnée.

Pour supprimer la cuisson Δt, appuyez sur la touche Δt.

Avec préchauffage :

1. Effleurez la touche DÉMARRER pour lancer la phase de pré-refroidissement.

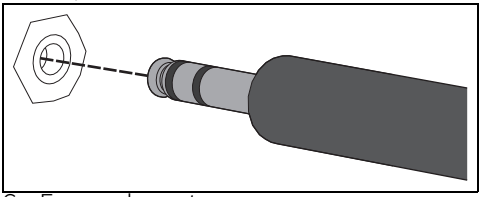
Au terme du préchauffage, un signal sonore intervient et un avis s'affiche à l'écran pour indiquer que le mets à cuire peut être introduit dans l'enceinte de cuisson.



2. Insérez la pointe de la sonde de température à l'intérieur de l'aliment à cuire.

Pour des résultats optimaux, assurez-vous que la partie en métal de la sonde de température soit insérée de manière transversale et presque complètement à l'intérieur de l'aliment, mais qu'elle ne touche pas la lèchefrite en-dessous.

3. Ouvrez la porte de l'appareil.
4. Introduisez la lèchefrite avec l'aliment à cuire dans les guides correspondants.
5. Introduisez la fiche de la sonde de température dans la prise latérale en utilisant la sonde pour ouvrir le couvercle de protection.



6. Fermez la porte.

FR

7. Effleurez la touche **CONFIRMER** pour commencer la cuisson avec la sonde de température.

Sans préchauffage :

1. Effleurez la touche PRÉCHAUFFAGE pour exclure la phase de préchauffage.
2. Ouvrez la porte de l'appareil.
3. Introduisez la lèchefrite avec l'aliment à cuire dans les guides correspondants.
4. Introduisez la fiche de la sonde de température dans la prise latérale en utilisant la sonde pour ouvrir le couvercle de protection.
5. Fermez la porte.
6. Effleurez la touche DÉMARRER pour commencer la cuisson avec la sonde de température.

Fin de la cuisson au moyen de la sonde de température

La cuisson est terminée quand la température instantanée atteint la température cible sélectionnée par l'utilisateur.

Les éléments chauffants sont désactivés et l'appareil émet une série de signaux sonores.

1. Ouvrez la porte.
2. Retirez la sonde de l'aliment et de la prise.
3. Retirez l'aliment de la cavité de cuisson.
4. Assurez-vous que le couvercle de protection soit bien fermé.
5. Fermez la porte.

Quick Mode (modèles avec manette uniquement)

Ce mode permet de sélectionner rapidement une fonction de cuisson traditionnelle et sa température au moyen des manettes.
On peut aussi sélectionner rapidement une cuisson avec la sonde.

Lorsqu'on utilise le Mode Quick, il est impossible de désactiver le préchauffage.

Pour interrompre une cuisson à tout moment, tournez la manette des fonctions et celle de la température sur 0.

1. Tournez la Manette des fonctions et la Manette de la température sur 0.
2. Dans le « menu principal », effleurez la touche **MODE QUICK** (située sur la page des informations en haut à gauche).

On peut maintenant interagir avec l'appareil au moyen des manettes.

3. Tournez la Manette des fonctions pour sélectionner la fonction souhaitée.

On peut sélectionner toutes les fonctions de type traditionnel à l'exception des fonctions PIZZA et ECO.

Cuisson traditionnelle

1. Tournez la Manette de la température pour régler la température de cuisson souhaitée.

Le préchauffage de la cavité de cuisson démarre quelques secondes après le dernier réglage.



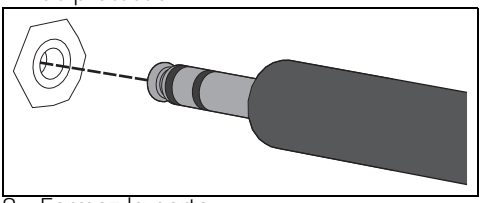
2. Utilisez les touches Diminution et Augmentation (situées dans la

zone inférieure) pour sélectionner une durée de cuisson.

Si les touches Diminution et Augmentation ne sont pas utilisées, l'afficheur indique le temps de cuisson qui s'est écoulé.

Cuisson avec sonde (sur certains modèles uniquement)

3. Effleurez la touche SONDE située dans la zone inférieure .
4. Utilisez les touches Augmentation et Diminution pour régler la température cible.
5. Effleurez la touche CONFIRMER pour confirmer la température cible.
6. Introduisez la lèchefrite avec l'aliment à cuire dans les guides correspondants.
7. Introduisez la fiche de la sonde de température dans la prise latérale en utilisant la sonde pour ouvrir le couvercle de protection.



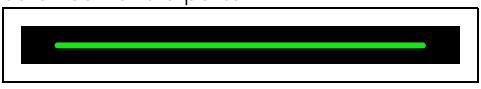
8. Fermez la porte.
9. Tournez la Manette de la température pour régler la température de cuisson.

Le préchauffage de la cavité de cuisson démarre quelques secondes après le dernier réglage.



Fin de la cuisson

Au terme de la cuisson, le message Cuisson terminée s'affiche et un signal sonore bref se déclenche ; on peut le désactiver en effleurant un point quelconque de l'afficheur ou en ouvrant la porte.

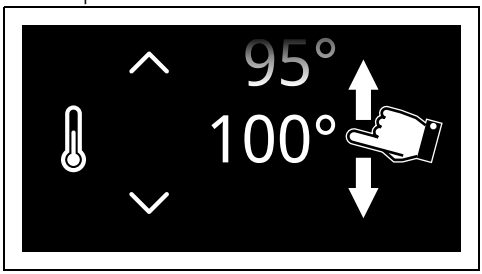


1. Repositionnez la Manette des fonctions et la Manette de la température sur 0.
2. Effleurez la touche TOUCH MODE (à la page des informations en haut à gauche) pour revenir au menu principal.

Cuisson à la vapeur

Si une fonction de cuisson vient d'être effectuée à des températures supérieures à 100°C, il est nécessaire d'attendre le refroidissement de la cavité de cuisson pour pouvoir effectuer une cuisson à la vapeur.

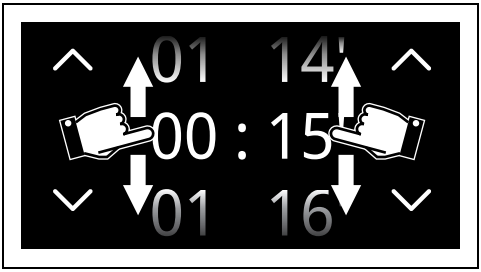
1. Dans le « menu principal », effleurez la touche CUISSON .
2. Effleurez la touche MENU CUISSON Á LA VAPEUR .
3. Sélectionnez la fonction VAPEUR) pour accéder à l'écran de cuisson correspondant.
4. Effleurez la touche TEMPÉRATURE ou la valeur correspondante.
5. Faites défiler les valeurs jusqu'à la température de cuisson souhaitée.



La durée de la cuisson à la vapeur va d'un minimum de 30 °C (90 °F) à un maximum de 100 °C(210 °F).

6. Effleurez la touche CONFIRMER (située dans la zone inférieure 3 droite) pour confirmer la nouvelle température de cuisson sélectionnée.

7. Effleurez la touche DURÉE CUISSON ou la valeur correspondante.
8. Faites défiler les valeurs jusqu'à la durée souhaitée.



Les valeurs des minutes et des secondes peuvent être sélectionnées séparément.

La durée de la cuisson à la vapeur va d'un minimum de 1 minute à un maximum de 1 heures et 59 minutes.

Sous la durée, le temps de fin de cuisson prévu apparaît, qui inclut déjà les minutes nécessaires au préchauffage.

9. Effleurez la touche CONFIRMER pour confirmer la durée de cuisson sélectionnée.
10. Effleurez la touche DÉMARRER (située dans la partie inférieure 3 droite) pour commencer la procédure de remplissage du réservoir.

Chargement du réservoir

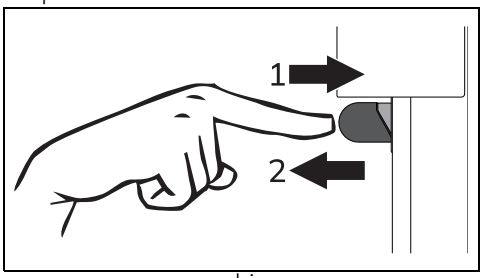
Utilisez de l'eau fraîche du robinet, peu calcaire, de l'eau adoucie ou de l'eau minérale plate.

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

1. Remplissez une carafe (ou un récipient avec une quantité suffisante d'eau pour toute la durée de la cuisson.
2. Ouvrez la porte de l'appareil.
3. Posez la carafe (ou le récipient) sur la porte ouverte.

La carafe (ou le récipient) contenant l'eau doit avoir un poids brut inférieur à 5 kg.

4. Enlevez la lance de remplissage de son logement.
- Pour retirer la lance de remplissage, appuyez sur la partie avant de la lance jusqu'à ce que le ressort se contracte, puis relâchez.

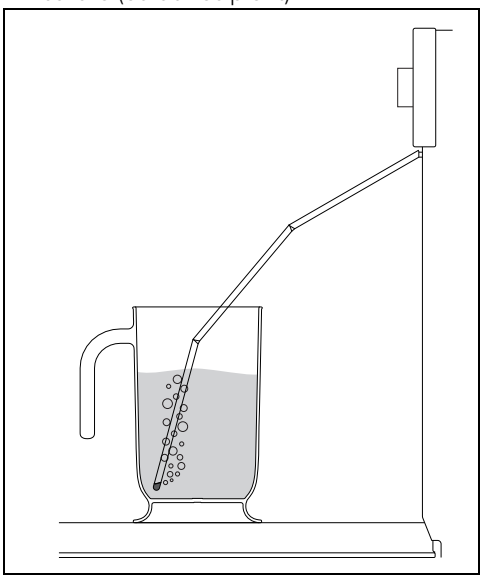


ou bien

- Effleurez la touche LANCE sur l'afficheur (située dans la zone inférieure 3).

Faites attention à la distance à respecter pour ne pas être touché par le déversement de la lance.

5. Immergez l'extrémité sur le fond de la carafe (ou du récipient).

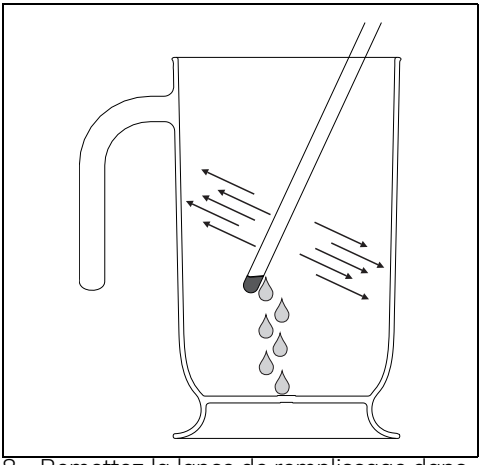


6. Effleurez la touche DÉMARRER pour commencer à remplir d'eau le réservoir de l'appareil.

L'appareil charge automatiquement la quantité d'eau nécessaire pour la cuisson en fonction de sa durée.

S'il manque de l'eau, l'appareil arrête automatiquement la cuisson en cours, un signal sonore se déclenche et l'afficheur demande de remplir le réservoir avec de l'eau.

7. Secouez la lance de remplissage pour éliminer d'éventuels résidus d'eau.



8. Remettez la lance de remplissage dans son logement.
9. Enlevez la carafe (ou le récipient).
10. Fermez la porte.

À la fermeture de la porte, un système automatique aspire l'éventuel résidu d'eau présent dans la lance de remplissage pour éviter les égouttements. Vous pourrez entendre un bruit de bouillonnement tout à fait normal.

11. Effleurez la touche CONFIRMER pour confirmer la fin du remplissage du réservoir.

L'appareil démarre la fonction avec les paramètres sélectionnés.

À chaque ouverture de la porte, la fonction en cours s'arrête et elle reprend automatiquement à la fermeture de cette dernière.

Phase de préchauffage

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

Cette phase est signalée par l'augmentation progressive du niveau de préchauffage.



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

Il est possible d'éviter la phase de préchauffage en effleurant la touche correspondante .

Au terme du préchauffage, un signal sonore intervient et un avis s'affiche à l'écran pour indiquer que le mets à cuire peut être introduit dans l'enceinte de cuisson.



Phase de cuisson

1. Ouvrez la porte
2. Introduisez l'aliment à cuire à l'intérieur de la cavité de cuisson.
3. Fermez la porte.
4. Effleurez la touche CONFIRMER pour commencer la cuisson.

Cette phase est signalée par l'augmentation progressive du niveau de cuisson.



Fin de la cuisson

Au terme de la cuisson, le message « Fonction terminée » s'affiche et un signal sonore bref se déclenche ; on peut le désactiver en effleurant un point quelconque de l'afficheur ou en ouvrant la

porte.



- Effleurez la touche HOME pour quitter la fonction.

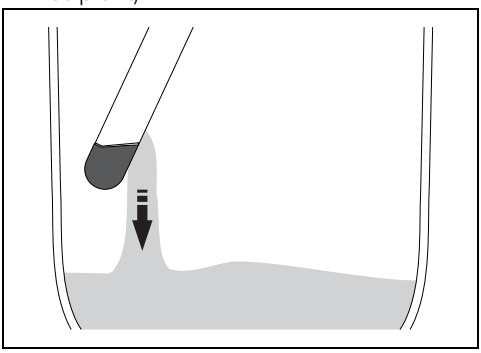
Vidage du réservoir

Avant d'effectuer le vidage du réservoir, attendez que le four ait refroidi en laissant la porte ouverte. Pour être certains que l'eau qui reste dans le réservoir ne soit pas trop chaude, attendez au moins 40 minutes.

Il est conseillé d'effectuer le vidage au terme de chaque cuisson, pour éviter qu'un reste d'eau non utilisée soit encore présent à l'intérieur du réservoir.

Après une longue période d'inactivité, il est conseillé d'effectuer un cycle de chargement et vidage du réservoir afin de rincer le circuit de la vapeur.

1. Placez-vous à côté de l'appareil et ouvrez la porte de quelques centimètres pendant quelques secondes pour laisser sortir la vapeur en excès.
2. Ouvrez complètement la porte et extrayez l'aliment de la cavité de cuisson en faisant preuve d'une grande prudence.
3. Posez une carafe ou un récipient sur la porte ouverte.
4. Enlevez la lance de remplissage de son logement.
5. Effleurez la touche DÉMARRER pour commencer la vidange de l'eau présente dans la carafe (ou dans le récipient).



Au terme de l'opération, l'afficheur indique la fin du processus de vidange de l'eau résiduelle.



6. Effleurez la touche CONFIRMER .
7. Secouez la lance de chargement pour éliminer d'éventuels résidus d'eau.
8. Remettez la lance de remplissage dans son logement.
9. Enlevez la carafe (ou le récipient).
10. Avec une éponge, éliminez également la condensation présente sur le fond de la cavité de cuisson, sur les parois, sur la vitre de la porte, sur le bac à gouttes de la porte et sur l'avant de l'appareil.

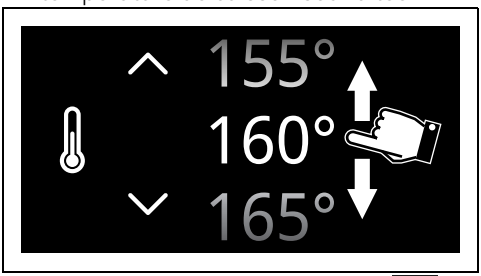
Attention : l'eau pourrait être très chaude.

L'eau vidée ne peut pas être utilisée pour d'autres cuissons.

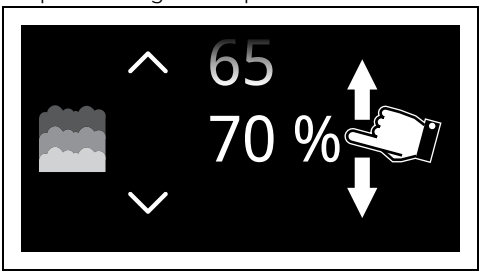
Cuissons combinées avec vapeur

1. Dans le « menu principal », effleurez la touche CUISSON .
2. Effleurez la touche MENU CUISSON Á LA VAPEUR .
3. Sélectionnez la fonction combinée (par exemple, VAPEUR THERMO-VENTILÉE) pour accéder à l'écran de cuisson correspondant.
4. Effleurez la touche TEMPÉRATURE ou la valeur correspondante.

5. Faites défiler les valeurs jusqu'à la température de cuisson souhaitée.

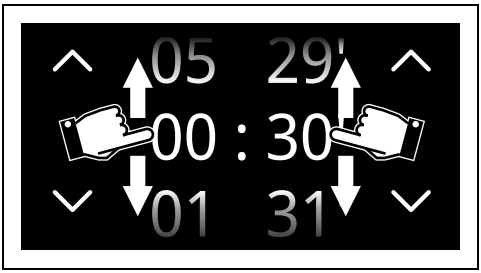


6. Effleurez la touche CONFIRMER (située dans la zone inférieure 3 droite) pour confirmer la nouvelle température de cuisson sélectionnée.
7. Effleurez la touche POURCENTAGE VAPEUR ou la valeur correspondante.
8. Faites défiler les valeurs jusqu'au pourcentage de vapeur souhaité.



25 % - Gâteaux et pain
30 % - Canard
40 % - Bœuf, veau et agneau
50 % - Poulet
70 % - Poisson entier

9. Effleurez la touche CONFIRMER pour confirmer le pourcentage de vapeur sélectionné.
10. Effleurez la touche DURÉE CUISSON ou la valeur correspondante.
11. Faites défiler les valeurs jusqu'à la durée souhaitée.



Les valeurs des heures et des minutes peuvent être sélectionnées séparément.

La durée de la cuisson à la vapeur combinée va d'un minimum de 1 minute à un maximum de 12 heures et 59 minutes.

Sous la durée, le temps de fin de cuisson prévu apparaît, qui inclut déjà les minutes nécessaires au préchauffage.

12. Effleurez la touche CONFIRMER pour confirmer la durée de cuisson sélectionnée.
13. Effleurez la touche DÉMARRER (située dans la partie inférieure 3 droite) pour commencer la procédure de remplissage du réservoir.
14. Procédez au remplissage du réservoir comme indiqué plus haut.

Phase de préchauffage

La cuisson est précédée d'une phase de préchauffage qui permet à l'appareil d'atteindre plus rapidement la température de cuisson.
Cette phase est signalée par l'augmentation progressive du niveau de préchauffage.



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

FR

Il est possible d'éviter la phase de préchauffage en effleurant la touche correspondante .

Au terme du préchauffage, un signal sonore intervient et un avis s'affiche à l'écran pour indiquer que le mets à cuire peut être introduit dans l'enceinte de cuisson.



Phase de cuisson

1. Ouvrez la porte
2. Introduisez l'aliment à cuire à l'intérieur de la cavité de cuisson.
3. Fermez la porte.
4. Effleurez la touche CONFIRMER pour commencer la cuisson.

Cette phase est signalée par l'augmentation progressive du niveau de cuisson.



Fin de la cuisson

Au terme de la cuisson, le message « Fonction terminée » s'affiche et un signal sonore bref se déclenche ; on peut le désactiver en effleurant un point quelconque de l'afficheur ou en ouvrant la porte.



- Effleurez la touche HOME pour quitter la fonction.

5. Procédez au remplissage du réservoir comme indiqué plus haut.

Séchage après les fonctions avec vapeur

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

À la fin de chaque cuisson :

1. laissez refroidir l'appareil ;
2. séchez soigneusement la cavité de cuisson et les accessoires utilisés avec un chiffon doux ou du papier absorbant ;
3. laissez la porte ouverte le temps nécessaire pour le séchage complet de la cavité de cuisson.

Liste des fonctions de cuisson combinées

VAPEUR VENTILÉE

Cuisson intense et homogène. L'ajout de vapeur permet de mieux préserver les propriétés organoleptiques des aliments. Cette fonction est idéale pour les rôtis de veau, le canard rôti et la cuisson de poissons entiers.

VAPEUR THERMO-VENTILÉE

L'ajout de vapeur à la cuisson thermo-ventilée permet de mieux préserver les propriétés organoleptiques des aliments. Idéal pour la préparation des rôtis, du poulet et des produits de boulangerie tels que les gâteaux levés et le pain.

VAPEUR SOLE THERMO-VENTILÉE

Elle permet de terminer rapidement la cuisson d'aliments déjà cuits en surface mais crus à l'intérieur.

Conseils pour la cuisson à la vapeur

- **Les pâtes et le riz :** lorsque la température de 100°C est atteinte, le temps de cuisson sera le même que celui sur un plan de cuisson. Mettez les pâtes ou le riz sur une lèchefrite en métal et recouvrez d'environ 1 cm d'eau. Pour des résultats optimaux durant la cuisson du riz, posez un couvercle sur le récipient ou couvrez avec une feuille d'aluminium. Cette procédure permettra au riz d'absorber toute l'eau pour être servi directement à table.
- **Les œufs :** vous pouvez les cuisiner **durs**, **brouillés** ou **pochés** en utilisant la fonction vapeur à 100°C. Pour obtenir des **œufs durs** parfaits, posez-les sur la lèchefrite percée et cuisinez-les pendant 4-6 minutes pour obtenir des œufs moelleux et pendant 8-10 minutes pour obtenir des œufs durs. Pour cuisiner des **œufs brouillés**, posez les œufs battus sur la lèchefrite en métal avec du lait, du beurre et le condiment souhaité. Couvrez le tout avec une feuille d'aluminium. Toutes les deux minutes, mélangez les œufs avec une fourchette. Pour les **œufs pochés** versez de l'eau

bouillante sur la lèchefrite en ajoutant une goutte de vinaigre et cuisez à la vapeur pendant environ 4-5 minutes.

- **Les légumes :** ils sont parfaits lorsqu'ils sont cuits à la vapeur. Ils préservent leur couleur, leur saveur et leur contenu nutritionnel. Pour les légumes denses comme les pommes de terre, les navets et le panais, cuisez à 100° C aussi longtemps que vous l'auriez fait sur le plan de cuisson. Pour les brocolis et les carottes, cuisez pendant 6 minutes pour obtenir un résultat croquant ou pendant 10 minutes pour une finition moelleuse.
- **Le poisson :** délicat de nature, il est excellent cuit à la vapeur. Cuisez les poissons gras comme le saumon ou la truite à 100° C pendant 5 minutes environ. Cuisez le poisson blanc comme le merlu ou l'églefin à 80° C pendant 5 minutes environ. En cas de cuissons multiples, tous les poissons doivent être cuits dans la lèchefrite percée située sur la plaque inférieure de la cavité de cuisson pour éviter que les liquides du poisson ne gouttent sur d'autres aliments.
- **Viande :** les casseroles et les curry sont parfaits pour la cuisson à la vapeur. Préparez la casserole pour une cuisson normale au four. Posez-la sur la lèchefrite en métal ; couvrez avec un couvercle ou une feuille d'aluminium et, suivant le morceau de viande, cuisez pendant une durée de 45 minutes à 3 heures.
- **Les potages :** la cuisson à la vapeur permet une grande saveur avec un contrôle minimum car les liquides ne débordent pas. Pour un potage de légumes ayant la bonne consistance, cuisez d'abord les légumes à la vapeur, puis ajoutez le bouillon et cuisez à la vapeur à 100°C. La fonction vapeur est également idéale pour faire des réserves.
- **Les soupes :** elles sont simples et rapides à préparer. Mettez la soupe sur une lèchefrite en métal, couvrez avec un couvercle ou une feuille d'aluminium et cuisez à la vapeur à 100°C pendant une durée égale à celle d'une cuisson au four à micro-ondes. Pour une finition crémeuse, mélangez à mi-cuisson.
- **Les aliments réchauffés :** la fonction vapeur ne dessèche pas les aliments et peut en améliorer le taux d'humidité. On cuit un repas préparé précédemment, recouvert d'une feuille d'aluminium, en 10-12 minutes environ. Les plats prêts à consommer exigent environ le double du temps indiqué sur l'emballage.
- **La décongélation :** vous pouvez utiliser la fonction vapeur pour décongeler les aliments. Les temps varient, mais la décongélation à la vapeur met environ la moitié du temps nécessaire pour les aliments recouverts que l'on laisse décongeler dans un coin de la cuisine.
- **Pour peler les tomates et les poivrons :** cette opération est très simple lorsqu'on utilise la fonction vapeur. Réalisez une petite croix au couteau sur la peau des tomates et cuisez à la vapeur pendant 1 minute. Les poivrons ont une peau plus dure ; il faudra attendre jusqu'à 4 minutes pour la ramollir.
- **Le chocolat :** vous pouvez faire fondre du chocolat avec la fonction vapeur. Mettez le chocolat sur la lèchefrite en métal, recouvrez d'une feuille d'aluminium et cuisez à la vapeur pendant 1 minute. Il y a très peu de risque de brûler le chocolat.
- **Serviettes chaudes :** utiles pour le soin du visage, avant de se raser ou à la fin des repas, leur préparation est très simple grâce à la fonction vapeur. Humidifiez une serviette avec de l'eau, enroulez-la et réchauffez-la à la vapeur pendant 1 minute.

Conseils pour la cuisson

Conseils généraux

- Utilisez une fonction ventilée pour obtenir une cuisson uniforme sur plusieurs niveaux.
- En augmentant la température il n'est pas possible de réduire les temps de cuisson (les aliments risquent d'être trop cuits à l'extérieur et pas assez cuits à l'intérieur).

Conseils pour la cuisson des viandes

- Les temps de cuisson dépendent de l'épaisseur, de la qualité des aliments et des goûts du consommateur.
- Utilisez un thermomètre pour viandes durant la cuisson des rôtis ou appuyez simplement avec une cuillère sur la viande. Il est prêt lorsqu'il est ferme ; dans le cas contraire, poursuivrez la cuisson pendant quelques minutes.

Conseils de cuisson au Gril et au Gril ventilé

- Vous pouvez griller vos viandes en les enfournant dans le four froid ou préchauffé si vous souhaitez modifier l'effet de cuisson.

- En fonction Gril ventilé, il est recommandé de préchauffer la cavité de cuisson avant de griller.
- Il est recommandé de disposer les aliments au centre de la grille.
- Dans la fonction Gril, il est conseillé de sélectionner la température sur la valeur la plus élevée pour optimiser la cuisson.

Conseils pour la cuisson des gâteaux et biscuits

- Utilisez de préférence des moules foncés en métal : ils permettent une meilleure absorption de la chaleur.
- La température et la durée de cuisson dépendent de la qualité et de la consistance de la pâte.
- Vérifiez si le gâteau est cuit à l'intérieur : à la fin de la cuisson, piquez un cure-dent au sommet du gâteau. Si la pâte ne colle pas au cure-dent, le gâteau est cuit.
- Si le gâteau retombe après son défournement, réduisez la température sélectionnée de 10°C lors de la cuisson successive, en sélectionnant éventuellement un temps de cuisson supérieur.

Conseils pour la décongélation et le levage

- Positionnez les aliments congelés sans emballage, dans un récipient sans couvercle sur le premier niveau de la cavité de cuisson.
- Évitez de superposer les aliments.
- Pour décongeler la viande, utilisez une grille positionnée au deuxième niveau et une lèchefrite au premier niveau. De cette manière, les aliments ne sont pas au contact du liquide de décongélation.
- Couvrez les parties les plus délicates d'une feuille d'aluminium.
- Pour un bon levage, placez un récipient contenant de l'eau sur le fond de la cavité de cuisson.

Pour économiser l'énergie

- Arrêtez la cuisson quelques minutes avant que le temps normalement nécessaire ne se soit écoulé. La cuisson se poursuivra pendant les minutes restantes grâce à la chaleur qui s'est accumulée à l'intérieur du four.
- Réduisez au minimum les ouvertures de la porte pour éviter toute dispersion de chaleur.
- Gardez l'appareil toujours propre.

La cuisson Sous Vide



SOUS VIDE

Fonction à vapeur pour la cuisson parfaite d'aliments sous vide. Elle exalte le goût des aliments et en préserve l'aspect ainsi que les substances nutritives.



L'aliment à l'intérieur du sachet peut être positionné sur la lèchefrite perforée ou sur la grille placée sur la première ou la deuxième plaque.

La cuisson sous vide réalisée dans un four à vapeur est la meilleure méthode pour obtenir des aliments cuits sans en altérer les propriétés nutritives et les qualités. En outre, il s'agit d'un type de cuisson des aliments extrêmement sain et naturel.

- La technique de cuisson Sous Vide permet le transfert efficace de la chaleur aux aliments, en excluant une perte du goût due à l'oxydation et à l'évaporation de substances nutritives et de l'humidité durant la cuisson.
- La cuisson Sous Vide améliore également le contrôle de la cuisson des aliments par rapport aux méthodes traditionnelles, en assurant un rendement uniforme des cuissons.
- Elle permet également de réaliser des cuissons à des températures inférieures à celles des cuissons traditionnelles.

Pour la cuisson sous vide, il faut :

- être en possession d'une machine pour le vide à cloche, permettant de réaliser un emballage sous vide meilleur et plus sûr pour les aliments solides et liquides.
- Vérifier que la zone du sachet à sceller est propre et dépourvue de résidus d'aliments.
- Emballer hermétiquement l'aliment dans un sachet à usage alimentaire résistant aux températures de cuisson.
- Réaliser un vide dans le sachet d'au moins 99,8 % pour éviter le risque que des bulles d'air ne séjournent à l'intérieur compromettant ainsi la cuisson.
- Si on possède un tiroir sous vide Smeg, utiliser le niveau maximum du vide (niveau 3).

Au terme de la cuisson, il est conseillé d'extraire le produit du sachet pour terminer la cuisson à la poêle ou au grill.

Précautions :

- Utilisez de préférence des matières premières fraîches, de qualité et bien conservées jusqu'au moment de la

cuisson.

- Pour améliorer le résultat de cuisson, des assaisonnements peuvent être ajoutés à l'intérieur du sachet.
- Nettoyez bien les aliments en éliminant les os ou les arêtes qui risquent de percer le sachet et de compromettre la cuisson.
- Ne laissez pas les aliments cuire trop longtemps à la température ambiante, car le sachet risque de gonfler pendant la cuisson et de perdre tous les avantages du vide.
- Les aliments à mettre sous vide pour la cuisson Sous Vide ou pour leur conservation doivent être à la température du réfrigérateur (de 3 °C à 7 °C) ; ils ne doivent jamais être chauds.
- Conservez les produits sous vide (cuits puis réfrigérés) à une température constante ne dépassant pas 3 °C au réfrigérateur.
- Pour une cuisson uniforme, ne remplissez pas trop les sachets et placez les aliments de la meilleure façon possible sur une seule couche.
- En cas de plusieurs cuissons simultanées, placez les sachets sur le même niveau sans les superposer.
- Ne réutilisez pas les sachets après la cuisson.

Pour sélectionner la cuisson Sous Vide :

1. Dans le « menu principal », effleurez la touche CUISSON .
2. Effleurez la touche MENU CUISSON Á LA VAPEUR .
1. Sélectionnez la fonction SOUS VIDE .
2. Pour les réglages, consultez la procédure décrite à partir du paragraphe « Cuisson à la vapeur ».

Cuissons humidifiées

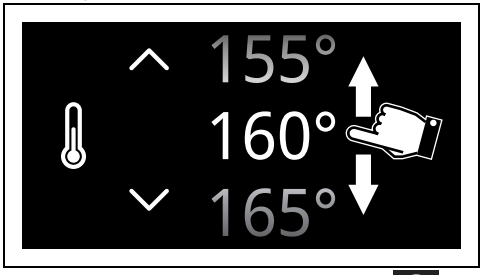


Niveau 1
comparable à la cuisson à couvert, il convient à la préparation de pizzas, de grosses saucisses, de filets de porc entiers, de blancs de poulet, de tranches de poisson, de tartes, de légumes à l'étouffée, de pain...

Niveau 2
recommandé pour le poulet rôti, le blanc de dinde, l'échine de porc, les poissons de taille moyenne, les pommes de terre rôties, la cuisson à basse température de grands rôtis semi-maigres, la pasteurisation, les pâtes aux œufs...

Niveau 3
comparable à la cuisson à couvert et avec l'ajout de vin, il est recommandé pour les plats braisés, les ragoûts, les rôtis d'épaule, les gros poissons, les ragoûts, les pommes de terre à l'étouffée, les poissons et les légumes cuits au bouillon...

1. Dans le « menu principal », effleurez la touche CUISSON .
2. Effleurez la touche MENU CUISSONS HUMIDIFIÉES .
3. Sélectionnez la fonction humidifiée (par exemple, THERMO-VENTILÉE ) pour accéder à l'écran de cuisson correspondant.
4. Effleurez la touche TEMPÉRATURE  ou la valeur correspondante.
5. Faites défiler les valeurs jusqu'à la température de cuisson souhaitée.

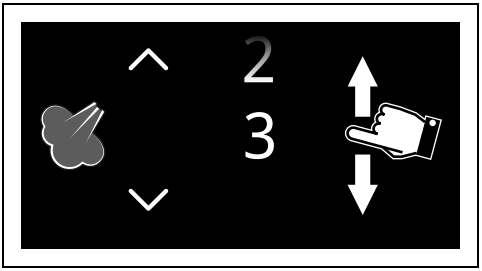


6. Effleurez la touche CONFIRMER  (située dans la zone inférieure 3).

FR

droite) pour confirmer la nouvelle température de cuisson sélectionnée.

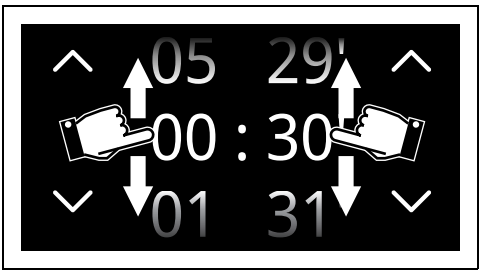
7. Effleurez la touche NIVEAU VAPEUR ou la valeur correspondante.
8. Faites défiler les valeurs jusqu'à sélectionner le niveau de vapeur souhaité.



Le niveau de vapeur à sélectionner dépend de la durée de cuisson choisie :
Niveau 1 : toujours disponible ;
Niveau 2 : à partir de de 30 minutes ;
Niveau 3 : à partir de de 45 minutes.

En sélectionnant le niveau de vapeur MANUEL, il est possible d'entrer des bouffées de vapeur à volonté à l'aide de la touche pendant la cuisson.
Le dégagement de bouffées de vapeur est actif tant que le témoin lumineux clignote (pendant 8 minutes environ).

9. Effleurez la touche CONFIRMER pour confirmer le niveau de vapeur sélectionné.
10. Effleurez la touche DURÉE CUISSON ou la valeur correspondante.
11. Faites défiler les valeurs jusqu'à la durée souhaitée.



Les valeurs des heures et des minutes peuvent être sélectionnées séparément.

La durée de la cuisson à la vapeur combinée va d'un minimum de 1 minute à un maximum de 12 heures et 59 minutes.

Sous la durée, le temps de fin de cuisson prévu apparaît, qui inclut déjà les minutes nécessaires au préchauffage.

12. Effleurez la touche CONFIRMER pour confirmer la durée de cuisson sélectionnée.
13. Effleurez la touche DÉMARRER (située dans la partie inférieure droite) pour commencer la procédure de remplissage du réservoir.
14. Procédez au remplissage du réservoir comme indiqué plus haut.

Phase de préchauffage

La cuisson est précédée d'une phase de préchauffage qui permet à l'appareil d'atteindre plus rapidement la température de cuisson.
Cette phase est signalée par l'augmentation progressive du niveau de préchauffage.



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

Il est possible d'éviter la phase de préchauffage en effleurant la touche correspondante .

Au terme du préchauffage, un signal sonore intervient et un avis s'affiche à l'écran pour indiquer que le mets à cuire peut être

introduit dans l'enceinte de cuisson.



Phase de cuisson

1. Ouvrez la porte
2. Introduisez l'aliment à cuire à l'intérieur de la cavité de cuisson.
3. Fermez la porte.
4. Effleurez la touche CONFIRMER pour commencer la cuisson.

Cette phase est signalée par l'augmentation progressive du niveau de cuisson.



Fin de la cuisson

Au terme de la cuisson, le message « Fonction terminée » s'affiche et un signal sonore bref se déclenche ; on peut le désactiver en effleurant un point quelconque de l'afficheur ou en ouvrant la porte.



- Effleurez la touche HOME pour quitter la fonction.

5. Procédez au remplissage du réservoir comme indiqué plus haut.

Liste des fonctions de cuisson humidifiées

VENTILÉ

La chaleur intense est renforcée par des bouffées de vapeur qui accélèrent la cuisson sans sécher les aliments. Idéale pour des biscuits, des gâteaux et pour des cuissons sur plusieurs niveaux.

THERMO-VENTILÉ

La chaleur intense est renforcée par des bouffées de vapeur qui accélèrent la cuisson sans sécher les aliments. Parfaite pour les biscuits, les gâteaux et les cuissons sur plusieurs niveaux

TURBO

Permet une cuisson rapide sur plusieurs niveaux à la fois, sans mélanger les odeurs. Idéale pour les gros volumes d'aliments exigeant des cuissons intenses. Les bouffées de vapeur accélèrent la cuisson sans sécher les aliments.

GRIL VENTILÉ

La chaleur intense du gril est distribuée par la turbine et est associée à la bouffée de vapeur, ce qui permet de griller de manière optimale même les viandes les plus épaisses, sans les sécher intérieurement.

SOLE THERMO-VENTILÉE

La chaleur intense est renforcée par des bouffées de vapeur qui accélèrent la cuisson tout en maintenant les aliments moelleux et juteux. Parfait pour les tourtes.

6. Procédez au remplissage du réservoir comme indiqué plus haut.

Phase de préchauffage

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

Cette phase est signalée par l'augmentation progressive du niveau de préchauffage.



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

Il est possible d'éviter la phase de préchauffage en effleurant la touche correspondante .

Au terme du préchauffage, un signal sonore intervient et un avis s'affiche à l'écran pour indiquer que le mets à cuire peut être

FR

introduit dans l'enceinte de cuisson.



Phase de cuisson

1. Ouvrez la porte
2. Introduisez l'aliment à cuire à l'intérieur de la cavité de cuisson.
3. Fermez la porte.
4. Effleurez la touche CONFIRMER pour commencer la cuisson.

Cette phase est signalée par l'augmentation progressive du niveau de cuisson.



Fin de la cuisson

Au terme de la cuisson, le message « Fonction terminée » s'affiche et un signal sonore bref se déclenche ; on peut le désactiver en effleurant un point quelconque de l'afficheur ou en ouvrant la porte.



- Effleurez la touche HOME pour quitter la fonction.

5. Procédez au remplissage du réservoir comme indiqué plus haut.

Liste des fonctions de cuisson multitech

MULTITECH

Cette fonction utilise toutes les technologies de cuisson simultanément. La vapeur, le micro-ondes et la cuisson par convection garantissent des résultats innovants avec un gain de temps allant jusqu'à 70 % par rapport à la cuisson traditionnelle.

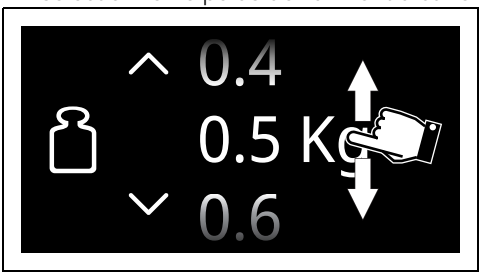
TWINTECH

Cette fonction combine la cuisson à la vapeur et celle au micro-ondes pour une préparation plus rapide, tout en conservant les excellents résultats typiques de la cuisson à la vapeur pure.

Smart Cooking

Cette modalité permet de sélectionner un programme prémémorisé pour la cuisson d'aliments. L'appareil calcule automatiquement les paramètres optimaux de cuisson en fonction du poids sélectionné.

1. Dans le « menu principal », effleurez la touche SMART COOKING (située dans la zone principale).
2. Sélectionnez le type d'aliment souhaité dans le menu SMART COOKING (par exemple « LÉGUMES »).
3. Sélectionnez le sous-type d'aliment à cuisiner (par exemple « MÉL. LÉGUMES GRILLÉS »).
4. Faites défiler les valeurs pour sélectionner le poids de l'aliment à cuire.



5. Effleurez la touche CONFIRMER pour confirmer les sélections effectuées.

Vous pouvez maintenant enregistrer les valeurs sélectionnées en tant que recette personnelle (voir le chapitre « Mes recettes »).

6. Effleurez la touche DÉMARRER pour commencer la cuisson SMART COOKING.

La cuisson commence avec les sélections

prédéfinies du programme.

Les paramètres de température et la durée de la cuisson peuvent être modifiés à tout moment, même pendant la cuisson.

Sametime

Dans cette section, vous trouverez des recettes créées par les chefs Smeg pour les cuissons Sametime. Cette catégorie permet d'obtenir une préparation complète en un instant.. En choisissant parmi les différentes combinaisons disponibles et en réglant le nombre de portions, l'appareil sélectionne la fonction, le temps et la température les plus appropriés. Les instructions affichées à l'écran indiquent quand mettre les aliments au four et à quel niveau.

1. Dans le « menu principal », effleurez la touche SMART COOKING .
2. Faites défiler les fonctions pour sélectionner SAMETIME .
3. Sélectionnez la recette Sametime souhaitée et suivez les instructions à l'écran.

Recettes rapides

Dans cette section, vous trouverez des recettes créées par les chefs Smeg pour la cuisson de recettes rapides. Cette catégorie permet de préparer des recettes traditionnelles en peu de temps. En choisissant le type et le poids de l'aliment, l'appareil sélectionne la fonction, le temps et la température les plus appropriés. Les instructions affichées à l'écran indiquent quand mettre l'aliment au four et à quel niveau.

1. Dans le « menu principal », effleurez la touche SMART COOKING .
2. Faites défiler les fonctions pour sélectionner RECETTES RAPIDES .
3. Sélectionnez la recette rapide souhaitée et suivez les instructions à l'écran.

Cuisson Multistep

Cuisson Multistep signifie la possibilité de commencer une cuisson avec une fonction particulière, de continuer avec la cuisson et de la terminer avec des fonctions différentes configurées par l'utilisateur.

1. Dans le « menu principal », effleurez la touche MULTISTEP (située dans la zone inférieure 3 gauche).
2. Effleurez la touche AJOUTER STEP .
3. Sélectionnez la fonction souhaitée pour la première étape (traditionnelle, micro-ondes, vapeur, etc.).
4. Comme décrit dans les chapitres précédents, effleurez les touches TEMPÉRATURE, DURÉE CUISSON, PUISSANCE MICRO-ONDES, POURCENTAGE VAPEUR (selon la fonction sélectionnée) pour sélectionner les paramètres à modifier.
5. Faites défiler les valeurs pour sélectionner les réglages voulus.
6. Effleurez la touche CONFIRMER (située dans la zone inférieure 3 droite) pour confirmer les valeurs sélectionnées.
7. Effleurez de nouveau la touche AJOUTER STEP .
8. Sélectionnez la fonction souhaitée pour la deuxième étape (traditionnelle, micro-ondes, vapeur, etc.).
9. Définissez les paramètres souhaités pour la deuxième fonction.

Il n'est pas possible d'ajouter une étape suivante sans avoir configuré de durée de cuisson ou de température de la sonde (si présente).

FR

Il n'est pas possible de démarrer une cuisson sans avoir configuré de durée ou de température de la sonde (si présente) de toutes les étapes.

Il n'est pas possible de programmer une durée globale supérieure à 13 heures.

10. Effleurez la touche CONFIRMER pour confirmer les valeurs sélectionnées.
11. Effleurez la touche DÉMARRER (située dans la zone inférieure 3 droite) pour commencer la cuisson Multistep.

Chronologie

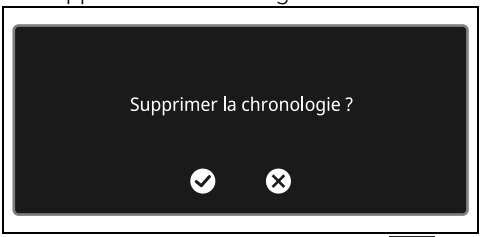
Ce menu est particulièrement utile pour afficher et réutiliser les derniers programmes ou recettes personnelles utilisés.

1. Dans le « menu principal », effleurer la touche CHRONOLOGIE (située en bas 3 à gauche).
2. Sélectionner la fonction à réutiliser et procéder aux cuissons d'après les descriptions fournies aux chapitres précédents.

Effacer la chronologie

Pour effacer la chronologie :

1. Dans le « menu principal », effleurer la touche CHRONOLOGIE.
2. Effleurer la touche CORBEILLE pour supprimer la chronologie.



3. Effleurer la touche CONFIRMER pour confirmer la suppression de la chronologie (ou la touche ANNULER pour annuler l'opération.

 Gril surbaissé	Il est conseillé d'utiliser la grille comme plan d'appui pour la cuisson des moules/ casseroles pour four. En l'absence de grille pour plaque de cuisson, le gril peut être utilisé comme base pour grillades avec la lèchefrite profonde placée sur une étagère en dessous pour recueillir les jus.
 Lèchefrite en verre	Utiliser lèchefrite en verre en la plaçant sur la grille  . Elle est conseillée pour les cuissons au micro-ondes et micro-ondes combinées.
 Lèchefrite perforée	Utilisez la lèchefrite perforée avec la lèchefrite en acier placée au niveau inférieur. Elle est conseillée pour les cuissons à la vapeur et vapeur combinées.
 Grille pour lèchefrite	Il est conseillé d'utiliser la grille pour lèchefrite comme base pour les aliments à griller. La lèchefrite en dessous recueille les jus des grillades.
 Lèchefrite profonde	Il est conseillé d'utiliser la lèchefrite profonde pour la cuisson sur un seul niveau. Placer la lèchefrite profonde sur l'étagère centrale lors de l'utilisation des fonctions ventilées. Quand on utilise la fonction STATIQUE  , placer la lèchefrite profonde sur l'étagère souhaitée. Placer la lèchefrite sur la dernière étagère avec la grille pour plaque de cuisson pour effectuer les cuissons en mode GRILL  . ATTENTION : La lèchefrite profonde peut être utilisée pour la cuisson combinée avec le micro-ondes. Ne l'utilisez pas pour la cuisson micro-ondes UNIQUEMENT.

Découvrez les recettes

Pour consulter les recettes élaborées pour les différentes catégories d'aliments et avoir plus d'informations sur les suggestions de cuisson, il est conseillé de visiter la page dédiée sur le site www.smeg.com, accessible en utilisant le code QR figurant sur la notice fournie avec le produit..

Indications pour les organismes de contrôle

Mode convection forcée

la fonction ECO permettant de définir la classe d'efficacité énergétique est conforme aux spécifications de la norme européenne EN 60350-1.

Voir le paragraphe « Pour économiser l'énergie » du chapitre AVERTISSEMENTS.

Mode convection naturelle

Pour exécuter la fonction STATIQUE il faut sauter la phase de préchauffage (voir le paragraphe « Phase de préchauffage » du chapitre UTILISATION.

Voir le paragraphe « Pour économiser l'énergie » du chapitre AVERTISSEMENTS.

Mes recettes

Ce menu permet d'introduire un programme personnel avec les paramètres de son choix. À la première utilisation il sera proposé seulement d'ajouter une nouvelle recette. Après avoir mémorisé les recettes personnelles, celles-ci seront proposées à nouveau dans le menu correspondant.

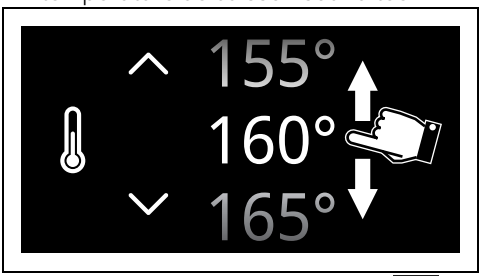
1. Dans le « menu principal », effleurez la touche MES RECETTES (située dans la partie inférieure 3 gauche).

Il est possible de mémoriser un nombre limité de recettes personnelles.

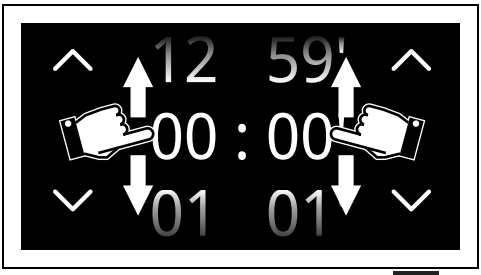
Ajouter une recette

1. Effleurez la touche NOUVELLE RECETTE  .
2. Sélectionnez la fonction souhaitée.
3. Effleurez la touche TEMPÉRATURE ou la valeur correspondante.

4. Faites défiler les valeurs jusqu'à la température de cuisson souhaitée.



5. Effleurez la touche CONFIRMER pour confirmer la température de cuisson sélectionnée.
6. Effleurez la touche DURÉE CUISSON ou la valeur correspondante.
7. Faites défiler les valeurs jusqu'à la durée souhaitée.



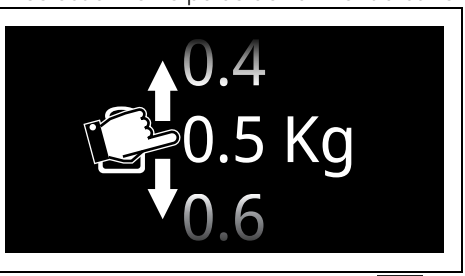
8. Effleurez la touche CONFIRMER pour confirmer la durée de cuisson sélectionnée.

On a déjà comptabilisé dans l'heure de fin de cuisson les minutes nécessaires pour le préchauffage.

À présent, vous pouvez ajouter une cuisson programmée.

Enregistrer une recette

9. Effleurez la touche ENREGISTRER.
10. Faites défiler les valeurs pour sélectionner le NIVEAU.
11. Faites défiler les valeurs pour sélectionner le poids de l'aliment à cuire.



12. Effleurez la touche CONFIRMER pour confirmer les sélections effectuées.

À présent, il faut entrer un nom de la recette.

13. Utilisez le clavier alphanumérique pour entrer le nom de la recette à enregistrer.

Utilisez les touches 123 et pour passer du clavier alphabétique au clavier numérique et vice versa.

Le nom de la recette peut compter au maximum 12 caractères, espaces compris.

Pour pouvoir mémoriser la recette le nom doit avoir au moins un caractère.

Le caractère efface la lettre précédente.

14. Pour mémoriser le programme, effleurez la touche CONFIRMER.



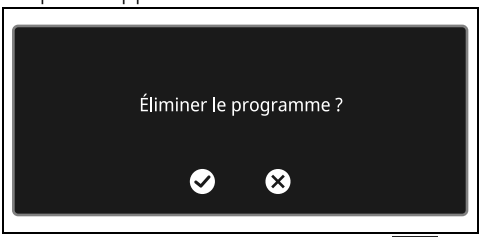
Démarrage d'une recette personnelle

1. Dans le « menu principal », effleurez la touche MES RECETTES.
2. Sélectionnez le type d'aliment souhaité dans le menu MES RECETTES.
3. Sélectionnez la recette enregistrée précédemment.

4. Effleurez la touche DÉMARRER pour commencer la cuisson.

Suppression d'une recette

1. Dans le « menu principal », effleurez la touche MES RECETTES.
2. Sélectionnez la recette enregistrée précédemment.
3. Effleurez la touche CORBEILLE pour supprimer la recette sélectionnée.



4. Effleurez la touche CONFIRMER pour confirmer la suppression de la recette sélectionnée (ou la touche ANNULER pour annuler l'opération.

Autres fonctions

Certaines fonctions sont regroupées dans le menu des fonctions spéciales comme la décongélation, le levage ou le nettoyage...

- Dans le « menu principal », effleurez la touche AUTRES FONCTIONS.

Certaines fonctions ne sont pas disponibles sur certains modèles.

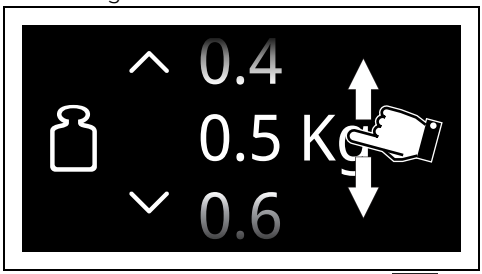
DÉCONGÉLATION AU POIDS

Fonction de décongélation automatique. Choisissez l'aliment et l'appareil définit de façon autonome le temps nécessaire pour une décongélation correcte.

Si la température interne est plus élevée que celle prévue, la fonction est immédiatement interrompue et l'afficheur indique le message « Température intérieure trop élevée ; attendre le refroidissement ». Laissez refroidir complètement l'appareil avant d'activer la fonction.

La fonction Décongélation au poids ne prévoit pas la modification de la température par défaut.

1. Ouvrez la porte.
2. Introduisez l'aliment à l'intérieur de la cavité de cuisson après l'avoir pesé.
3. Fermez la porte.
4. Sélectionnez DÉCONGÉLATION AU POIDS.
5. Sélectionnez le type d'aliment à décongeler parmi les catégories VIANDES - POISSON - PAIN - GÂTEAUX
6. Faites défiler les valeurs pour sélectionner le poids de l'aliment à décongeler.



7. Effleurez la touche CONFIRMER pour confirmer les sélections effectuées.
8. Effleurez la touche DÉMARRER pour commencer la Décongélation au poids.

Au terme de la fonction, un court signal sonore signale qu'il est possible de la désactiver simplement en effleurant l'afficheur en un point quelconque ou en ouvrant la porte.

Paramètres présélectionnés :

Types	Poids (kg)	Temps (minutes)
Viandes	0.5	18
Poisson	0.3	25
Pain	0.1	5
Desserts	0.1	5

Les temps de décongélation peuvent varier en fonction de la forme et de la dimension de l'aliment à décongeler.

Lors de la décongélation d'aliments lourds et/ou de forme irrégulière (par exemple, poulet, poisson, etc.), il est conseillé de les retourner au moins une fois de 180° à l'intérieur de la cavité de cuisson.

DÉCONGÉLATION À TEMPS

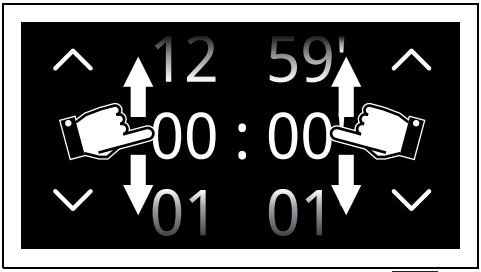
Fonction de décongélation manuelle. Entrez le temps de décongélation de l'aliment ; la fonction est interrompue au terme de la durée sélectionnée.

Si la température interne est plus élevée que celle prévue, la fonction est immédiatement interrompue et l'afficheur indique le message « Température intérieure trop élevée ; attendre le refroidissement ». Laissez refroidir complètement l'appareil avant d'activer la fonction.

La durée de la Décongélation à temps va d'un minimum de 1 minute à un maximum de 12 heures et 59 minutes.

La fonction Décongélation à temps ne prévoit pas la possibilité de modifier la température par défaut (30°C).

1. Ouvrez la porte.
2. Introduisez l'aliment à l'intérieur de la cavité de cuisson.
3. Fermez la porte.
4. Sélectionnez DÉCONGÉLATION À TEMPS .
5. Effleurez la touche DURÉE CUISSON ou la valeur correspondante.
6. Faites défiler les valeurs jusqu'à la durée souhaitée.



7. Effleurez la touche CONFIRMER pour confirmer les sélections effectuées.
8. Effleurez la touche DÉMARRER pour commencer la Décongélation à temps.

Au terme de la fonction, un court signal sonore signale qu'il est possible de la désactiver simplement en effleurant l'afficheur en un point quelconque ou en ouvrant la porte.

9. Effleurez la touche HOME pour quitter la fonction.

LEVAGE

Cette fonction est particulièrement adaptée pour le levage des pâtes.

Si la température interne est plus élevée que celle prévue, la fonction est immédiatement interrompue et l'afficheur indique le message « Température intérieure trop élevée ; attendre le refroidissement ». Laissez refroidir complètement l'appareil avant d'activer la fonction.

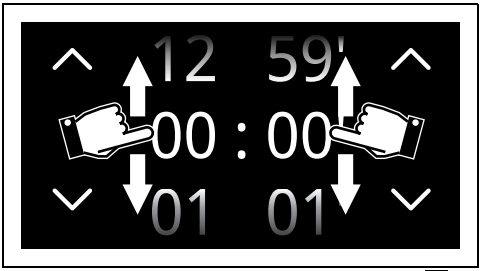
Pour un bon levage, placez un récipient contenant de l'eau sur le fond de la cavité de cuisson.

1. Ouvrez la porte.
2. Placez l'aliment à lever sur le second niveau.
3. Fermez la porte.
4. Sélectionnez LEVAGE .

5. Effleurez la touche DURÉE CUISSON ou la valeur correspondante.

La durée du Levage va d'un minimum de 1 minute à un maximum de 12 heures et 59 minutes.

6. Faites défiler les valeurs jusqu'à la durée souhaitée.



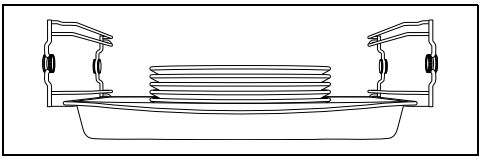
7. Effleurez la touche TEMPÉRATURE ou la valeur correspondante.
8. Faites défiler les valeurs jusqu'à la température de cuisson que vous souhaitez sélectionner (de 25°C à 40°C).
9. Effleurez la touche CONFIRMER pour confirmer les sélections effectuées.
10. Effleurez la touche DÉMARRER pour commencer le levage.

Au terme de la fonction, un court signal sonore signale qu'il est possible de la désactiver simplement en effleurant l'afficheur en un point quelconque ou en ouvrant la porte.

CHAUFFE-ASSIETTES

Fonction pour chauffer ou garder la vaisselle au chaud. Positionnez la lèchefrite au premier niveau et placez-y les assiettes à chauffer en les empilant.

1. Positionnez la lèchefrite au premier niveau et placez les plats à chauffer au centre de cette dernière.



Ne créez pas de hautes piles de vaisselle. Empilez au maximum 5/6 éléments.

2. Sélectionnez CHAUFFE-ASSIETTES .
3. Effleurez la touche DÉMARRER pour commencer la fonction Chauffe-assiettes.

Sauf en cas de sélection différente, la fonction Chauffe-assiettes a une durée maximale de 12 heures 59 minutes.

Lorsque la fonction est en cours, vous pouvez sélectionner :

- la température (de 40°C à 80°C) ;
- la durée de la fonction ;
- une fonction programmée (uniquement si une durée différente de la durée par défaut a été sélectionnée).

Au terme de la fonction, un court signal sonore signale qu'il est possible de la désactiver simplement en effleurant l'afficheur en un point quelconque ou en ouvrant la porte.

RÉCHAUFFAGE VAPEUR

Cette fonction qui permet de réchauffer à la vapeur des plats déjà cuits et conservés au réfrigérateur.

1. Placez le plat à réchauffer dans un récipient.
2. Ouvrez la porte.
3. Placez le récipient sur la grille insérée au premier niveau en partant du bas.
4. Fermez la porte.
5. Sélectionnez RÉCH. VAPEUR .
6. Effleurez la touche DURÉE CUISSON ou la valeur correspondante.
7. Faites défiler les valeurs jusqu'à la durée de cuisson souhaitée.
8. Effleurez la touche DÉMARRER pour commencer la procédure de chargement du réservoir.

La température du chauffage à la vapeur ne peut pas être modifiée par l'utilisateur.

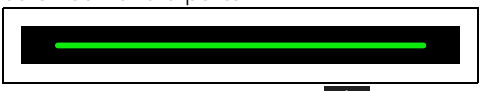
9. Procédez au remplissage du réservoir comme indiqué plus haut.

FR

10. Effleurez la touche DÉMARRER pour commencer la fonction Réchauffage vapeur.

Fin du réchauffage vapeur

À la fin, le message « Fonction terminée » s'affiche et un signal sonore bref se déclenche ; on peut le désactiver en effleurant un point quelconque de l'afficheur ou en ouvrant la porte.



11. Effleurez la touche HOME pour quitter la fonction.
12. Procédez au remplissage du réservoir comme indiqué plus haut.

MAINTIEN

La fonction permet de garder les aliments cuits au chaud.

1. Sélectionnez MAINTIEN CHAUD .
2. Effleurez la touche TEMPÉRATURE ou la valeur correspondante.
3. Faites défiler les valeurs jusqu'à la température de cuisson que vous souhaitez sélectionner (de 60°C à 100°C).
4. Effleurez la touche DÉMARRER pour commencer la fonction Maintien au chaud.

Au terme de la fonction, un court signal sonore signale qu'il est possible de la désactiver simplement en effleurant l'afficheur en un point quelconque ou en ouvrant la porte.

STONE

Utile pour obtenir des cuissons sur pierre. À utiliser avec l'accessoire PPR2 ou STONE vendu séparément.

Consultez les instructions et les conseils d'utilisation décrits dans les documents de l'accessoire.

1. Ouvrez la porte.
2. Insérez l'accessoire PPR2 ou STONE dans la cavité de cuisson (consultez le manuel spécifique de l'accessoire).
3. Fermez la porte.
4. Sélectionnez STONE .
5. Faites défiler les valeurs jusqu'à la température de cuisson que vous souhaitez sélectionner (de 50°C à 250°C).
6. Effleurez la touche DÉMARRER pour commencer la fonction Stone.

Comme pour les fonctions normales de cuisson, il est possible de sauter le préchauffage et de régler une cuisson temporisée et programmée.

7. Au terme du préchauffage, ouvrez la porte et placez le plat à cuire sur l'accessoire.
8. Fermez la porte.

Au terme de la fonction, un court signal sonore signale qu'il est possible de la désactiver simplement en effleurant l'afficheur en un point quelconque ou en ouvrant la porte.

BBQ (Barbecue)

Utile pour obtenir des cuissons barbecue. À utiliser avec l'accessoire BBQ vendu séparément.

Consultez les instructions et les conseils d'utilisation décrits dans les documents de l'accessoire.

1. Ouvrez la porte.
2. Insérez l'accessoire BBQ dans la cavité de cuisson.
3. Fermez la porte.
4. Sélectionnez BBQ .
5. Faites défiler les valeurs jusqu'à la température de cuisson que vous souhaitez sélectionner (de 50°C à 250°C).
6. Effleurez la touche DÉMARRER pour commencer la fonction BBQ.

Comme pour les fonctions normales de cuisson, il est possible de sauter le préchauffage et de régler une cuisson temporisée et programmée.

7. Au terme du préchauffage, ouvrez la porte et placez le plat à cuire sur l'accessoire.
8. Fermez la porte.

Au terme de la fonction, un court signal sonore signale qu'il est possible de la désactiver simplement en effleurant l'afficheur en un point quelconque ou en ouvrant la porte.

AIRFRY

Utile pour obtenir des cuissons frites sans huile. À utiliser avec l'accessoire AIRFRY vendu séparément.

Consultez les instructions et les conseils d'utilisation décrits dans les documents de l'accessoire.

1. Sélectionnez AIRFRY .
2. Tournez la manette de la température pour sélectionner la température souhaitée (de 50 °C à 250°C).
3. Effleurez la touche DÉMARRER pour commencer la fonction Airfry.

Comme pour les fonctions normales de cuisson, il est possible de sauter le préchauffage et de régler une cuisson temporisée et programmée.

4. Au terme du préchauffage, ouvrez la porte et insérez l'accessoire AIRFRY avec le plat à cuire à l'intérieur de la cavité de cuisson.
5. Fermez la porte.

Au terme de la fonction, un court signal sonore signale qu'il est possible de la désactiver simplement en effleurant l'afficheur en un point quelconque ou en ouvrant la porte.

SABBATH

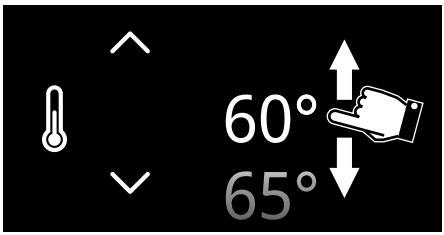
Fonction qui permet de cuire les aliments en respectant les dispositions du jour de repos de la religion juive.

L'appareil aura des comportements particuliers avec cette fonction :

- La cuisson peut continuer pendant un temps indéfini, il n'est possible de régler aucune durée de cuisson.
- Aucun type de préchauffage ne sera effectué.
- La température de cuisson sélectionnable varie entre 60 °C et 150 °C.
- Éclairage du four désactivé, aucune intervention comme l'ouverture de la porte ou l'activation manuelle n'allume la lumière.
- Turbine interne désactivée.
- Indications sonores désactivées.

Après l'activation de la fonction Shabat, aucun paramètre ne pourra être modifié. Aucune action sur les touches de l'écran n'aura d'effet.

1. Ouvrir la porte.
2. Introduire l'aliment à l'intérieur de la cavité de cuisson.
3. Fermer la porte.
4. Sélectionner SHABAT .
5. Effleurer la touche TEMPÉRATURE ou la valeur correspondante.
6. Faire défiler les valeurs jusqu'à la température à sélectionner (de 60 °C à 150 °C).



7. Effleurer la touche CONFIRMER pour confirmer la température sélectionnée.
8. Effleurer la touche DÉMARRER pour commencer la fonction Shabat.

Pour interrompre la fonction :

- Effleurer la touche HOME pendant environ 3 secondes.

Remplissage manuel du réservoir

Fonction pour remplir le réservoir d'eau (ou d'autres liquides).

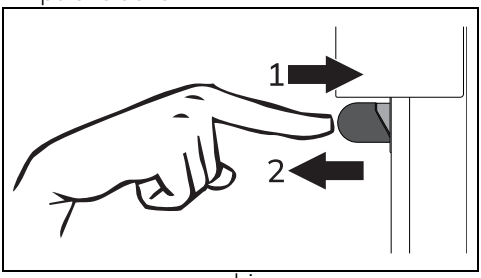
1. Remplissez une carafe ou un récipient avec une quantité suffisante d'eau pour la durée des fonctions qu'on souhaite activer.
2. Ouvrez la porte de l'appareil.
3. Posez la carafe (ou le récipient) sur la porte ouverte.

La carafe (ou le récipient) contenant l'eau doit avoir un poids brut inférieur à 5 kg.

FR

4. Dans le « menu principal », effleurez la touche AUTRES FONCTIONS  (située dans la zone principale).
5. Effleurez la touche du sous-menu  (située dans la zone inférieure 3).
6. Effleurez la touche VIDANGE RÉSERVOIR .
7. Enlevez la lance de remplissage de son logemen.

- Pour retirer la lance de remplissage, appuyez sur la partie avant de la lance jusqu'à ce que le ressort se contracte, puis relâchez.

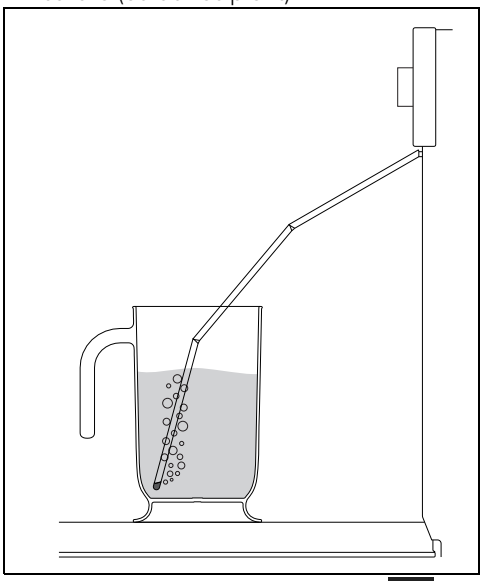


ou bien

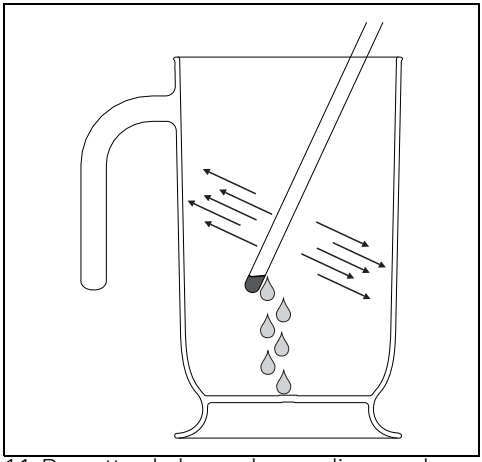
- Effleurez la touche LANCE  sur l'afficheur (située dans la zone inférieure 3).

Faites attention à la distance à respecter pour ne pas être touché par le déversement de la lance.

8. Immergez l'extrémité sur le fond de la carafe (ou du récipient).



9. Effleurez la touche DÉMARRER  pour commencer à remplir d'eau le réservoir de l'appareil.
10. Secouez la lance de remplissage pour éliminer d'éventuels résidus d'eau.



11. Remettez la lance de remplissage dans son logement.
12. Enlevez la carafe (ou le récipient).

13. Fermez la porte.

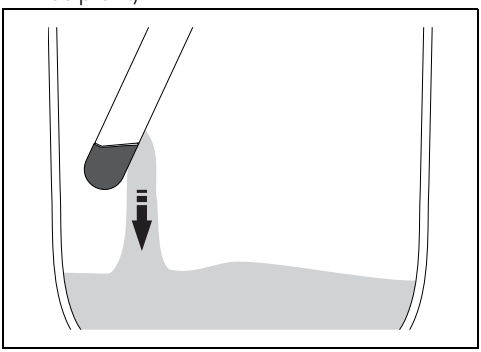
À la fermeture de la porte, un système automatique aspire l'éventuel résidu d'eau présent dans la lance de remplissage pour éviter les égouttements. Vous pourrez entendre un bruit de bouillonnement tout à fait normal.

14. Effleurez la touche CONFIRMER pour confirmer la fin du remplissage du réservoir.

Vidage manuel du réservoir

Fonction pour vidanger l'eau (ou d'autres liquides) présente dans le réservoir.

1. Dans le « menu principal », effleurez la touche AUTRES FONCTIONS (située dans la zone principale).
2. Effleurez la touche du sous-menu (située dans la zone inférieure 3).
3. Effleurez la touche VIDANGE DU RÉSERVOIR.
4. Posez une carafe ou un récipient sur la porte ouverte.
5. Enlevez la lance de remplissage de son logement.
6. Effleurez la touche DÉMARRER pour commencer la vidange de l'eau présente dans la carafe (ou dans le récipient).



Au terme de l'opération, l'afficheur indique la fin du processus de vidange de l'eau résiduelle.

7. Effleurez la touche CONFIRMER.
8. Secouez la lance de chargement pour éliminer d'éventuels résidus d'eau.
9. Remettez la lance de remplissage dans son logement.
10. Enlevez la carafe (ou le récipient).
11. Fermez la porte.

Pour la fonction de nettoyage VAPOR CLEAN (sur certains modèles uniquement) et les fonctions de nettoyage du sous-menu, voir le chapitre NETTOYAGE ET ENTRETIEN.

En cas de coupure de courant

Après une coupure de courant pendant l'exécution d'une fonction, l'appareil reprend automatiquement la fonction qu'il exécutait, en conservant tous les réglages antérieurs et en déduisant le temps de fonction déjà écoulé seulement si :

- la durée de la coupure de courant est inférieure ou égale à 60 secondes ;
- la fonction ne comprend pas l'utilisation de micro-ondes (selon le modèle) ;
- la fonction pyrolyse est en cours (selon le modèle) ;
- la fonction Shabat est en cours (indépendamment de la durée de la coupure de courant).

Si la coupure se produit dans une condition autre que celles décrites ci-dessus, l'appareil reste, pendant un certain temps, en attente du consentement manuel de l'utilisateur pour poursuivre ou non la fonction.

Si la fonction est réactivée, les paramètres de cuisson restent tels qu'ils étaient avant la coupure de courant, en tenant compte du temps déjà écoulé.

En l'absence d'intervention de l'utilisateur, l'appareil annule la fonction et l'écran revient à l'affichage de l'heure actuelle.

(modèles SmegConnect uniquement) Une notification apparaît également dans l'application lors de la reconnexion.

Le symbole indique qu'une coupure de courant a eu lieu et qu'il n'a pas été possible de restaurer automatiquement la fonction en cours. Appuyer sur le symbole pour plus d'informations.

FR

Coupure de courant pendant une fonction programmée

Si la coupure de courant se produit alors qu'un processus de cuisson programmé est en cours :

- Si la coupure de courant est rétablie dans l'heure de départ fixée, l'appareil reste en mode veille et met à jour le temps jusqu'au départ.
- Si la coupure de courant est rétablie après l'heure de début programmée, l'appareil attend le démarrage de la fonction et, si au bout d'un certain temps il n'y a pas d'intervention de la part de l'utilisateur, l'appareil annule la fonction et l'écran revient à l'affichage de l'heure actuelle.

Réglages

En cas de coupure temporaire de courant, tous les réglages personnalisés restent actifs.

Ce menu permet de configurer le produit.

- Dans le « menu principal », effleurez la touche SÉLECTIONS (située dans la zone inférieure 3 droite).

Réglage connexion (modèles SmegConnect uniquement)

Menu dans lequel les paramètres de connectivité sont affichés.

- Dans le « menu sélections », effleurez la touche RÉGLAGES CONNEXION.

Pour les réglages de la CONNEXION, consultez le manuel d'utilisation « Connectivité du four encastré ».

Réglages horloge

Menu dans lequel il est possible de régler l'heure et le type d'affichage.

- Dans le « menu sélections », effleurez la touche RÉGLAGES HORLOGE.

Horloge numérique

Cette fonction permet d'afficher l'heure actuelle en format numérique.

En cas de coupure temporaire de courant, la version numérique reste active.

1. Sélectionnez Horloge numérique.
2. Sélectionnez On.

Effleurez la touche CONFIRMER pour activer le mode Horloge numérique.



Afficher l'heure

Activez / désactivez l'affichage de l'horloge quand le four est éteint.

La fonction Afficher l'heure est sélectionnée à l'usine sur Off.

Si la fonction Afficher l'heure est sélectionnée sur On, l'afficheur de l'appareil en veille indique l'heure actuelle dans la modalité faible luminosité.

La fonction Afficher l'heure sélectionnée sur On entraîne une augmentation de la consommation d'énergie de l'appareil en mode veille.

Sur les modèles SmegConnect uniquement : Si la fonction Afficher l'heure est sélectionnée sur Off, la connectivité s'éteint automatiquement lorsque l'horloge passe au mode de veille.

1. Sélectionnez Afficher l'heure.
2. Sélectionnez On.
3. Effleurez la touche CONFIRMER pour activer l'affichage de l'heure.

Format heure

Elle active / désactive l'affichage de l'horloge dans le format à 12 ou à 24 heures.

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

1. Sélectionnez 12/24 Format heure.
2. Sélectionnez 12h ou 24h.
3. Effleurez la touche CONFIRMER pour activer le format de l'heure souhaité.

Réglages four

Menu dédié aux fonctionnalités supplémentaires du produit.

- Dans le « menu sélections », effleurez la touche RÉGLAGES FOUR.

Maintien au chaud

Ce mode permet à l'appareil, au terme d'une cuisson dont on a programmé la durée (si celle-ci n'est pas interrompue manuellement), de garder au chaud (à de basses températures) l'aliment qu'on vient de cuire et de maintenir les caractéristiques organoleptiques inaltérées, pendant la cuisson.

Le maintien au chaud s'active 5 minutes après la fin de la cuisson, et il est signalé par une série de signaux sonores (voir cuisson ou fonction terminée).

Le maintien au chaud est sélectionné à une température fixe de 80°C.

1. Sélectionnez Maintien au chaud.
2. Sélectionnez On.
3. Effleurez la touche CONFIRMER pour activer le mode Maintien au chaud.

Éclairage éco

Pour économiser davantage l'énergie, les lampes à l'intérieur de la cavité de cuisson sont automatiquement désactivées environ une minute après le début de la cuisson ou de l'ouverture de la porte.

Pour empêcher l'appareil d'éteindre automatiquement la lampe au bout d'environ une minute, réglez ce mode sur OFF.

Le contrôle manuel d'allumage/arrêt est toujours disponible. Lorsqu'il est disponible, appuyez sur le symbole pour activer ou sur le symbole pour désactiver manuellement l'éclairage interne.

La fonction Éclairage éco est sélectionnée à l'usine sur On.

1. Sélectionnez Éclairage éco.
2. Sélectionnez On.
3. Effleurez la touche CONFIRMER pour activer le mode Éclairage éco.

Dureté de l'eau

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

L'appareil sort de l'usine préréglé sur un indice de dureté de l'eau moyen (3).

1. Sélectionner °f Dureté de l'eau.
2. Faire défiler la valeur souhaitée (de 1 à 5).
3. Effleurer la touche CONFIRMER pour confirmer.

Si l'eau du réseau de distribution est trop calcaire, il est conseillé d'utiliser de l'eau adoucie.

Demander au gérant du réseau de distribution les informations relatives au degré de dureté de l'eau.

Selon la valeur de dureté de l'eau réglée,

FR

l'écran affichera la demande d'effectuer la procédure de détartrage après un nombre défini d'heures d'utilisation des fonctions à la vapeur.
Selon le type d'utilisation de l'appareil et le degré de dureté de l'eau (°dH ou °dF), le nombre d'heures indicatif est le suivant :

Valeur	°dH	°dF	Heures
1	0 ÷ 11	0 ÷ 20	8
2	12 ÷ 17	21 ÷ 30	7
3	18 ÷ 24	31 ÷ 42	6
4	25 ÷ 30	43 ÷ 53	5
5	31 ÷ 50	54 ÷ 90	4

Lance automatique

Définit le mode de sortie automatique de la lance de remplissage et de vidange du réservoir.

1. Sélectionnez Lance automatique.
2. Sélectionnez On/Off.
3. Effleurez la touche CONFIRMER pour activer la sortie automatique de la lance.

Réglages afficheur

Menu dans lequel il est possible de changer la langue et modifier l'affichage de certains paramètres.

- Dans le « menu sélections », effleurez la touche RÉGLAGES AFFICHEUR.

Langue

Elle permet de sélectionner la langue de l'afficheur.

1. Sélectionnez Langue.
2. Faites défiler les langues disponibles jusqu'à la langue que vous souhaitez sélectionner.
3. Effleurez la touche CONFIRMER pour confirmer la durée sélectionnée.

Commandes verrouillées

Ce mode permet à l'appareil de bloquer automatiquement les commandes après une minute de fonctionnement normal sans aucune intervention de la part de l'utilisateur.

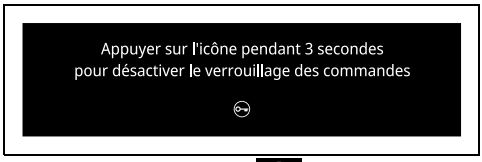
1. Sélectionnez Commandes verrouillées.
2. Sélectionnez Oui.
3. Effleurez la touche CONFIRMER pour activer le mode Commandes verrouillées.

Durant le fonctionnement normal, elle est indiquée par l'allumage du voyant dans la zone infos 1.

Pour désactiver temporairement le verrouillage durant une cuisson :

4. Effleurez une des valeurs que vous souhaitez modifier.

Un avis s'affiche, indiquant comment désactiver temporairement le mode Commandes verrouillées.



5. Effleurez l'icône pendant 3 secondes.

Son

À chaque pression des symboles sur l'afficheur l'appareil émet un son. Ce réglage permet de le désactiver.

1. Sélectionnez Son.
2. Sélectionnez Off.
3. Effleurez la touche CONFIRMER pour désactiver le son associé à l'effleurement des symboles sur l'afficheur.

Format température

Permet de régler l'échelle de température en degrés Celsius (°C) ou en degrés Fahrenheit (°F).

La fonction Format température est sélectionnée à l'usine sur °C.

1. Sélectionnez °C/°F Format température.
2. Sélectionnez °C ou °F.
3. Effleurez la touche CONFIRMER pour activer le format de la température souhaité.

Luminosité de l'afficheur

Elle permet de choisir le niveau de luminosité de l'afficheur.

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

1. Sélectionnez **Lum**inosité afficheur.
2. Sélectionnez un des éléments Élevée - Moyenne - Basse.
3. Effleurez la touche CONFIRMER pour confirmer le choix effectué.

Type poids

Permet de définir l'unité de mesure pour afficher la valeur du poids en kilogrammes (kg) ou en onces (oz).

La fonction Type poids est sélectionnée à l'usine sur °C.

1. Sélectionnez kg/oz Type poids.
2. Sélectionnez kg ou oz.
3. Effleurez la touche CONFIRMER pour activer l'unité de poids voulue.

Info système

Menu où sont affichées les informations sur le numéro de série et les versions du logiciel.

- Dans le « menu sélections » , effleurez la touche INFO SYSTÈME (située dans la zone inférieure 3 droite).

Présentoirs

Menu dédié aux présentoirs.

- Dans le « menu sélections », effleurez la touche PRÉSENTOIRS (située dans la zone inférieure 3 au centre).

Show Room (seulement pour les exposants)

Ce mode à l'appareil de désactiver tous les éléments chauffants tout en maintenant le panneau de commandes actif.

Durant le fonctionnement normal, elle est indiquée par l'allumage du voyant dans la zone infos 1.

Pour utiliser l'appareil normalement, vous devez sélectionner ce mode sur OFF.

1. Sélectionnez Show Room.
2. Sélectionnez On.
3. Effleurez la touche CONFIRMER pour activer le mode Show Room.

Mode Démo (uniquement pour les exposants)

Cette fonction est absolument analogue à la fonction Show Room ; lorsque vous activez cette modalité au bout d'un temps de pause donné, l'afficheur présente une démonstration des différentes pages-écrans qui illustrent les potentiels de l'appareil.

Pour utiliser l'appareil normalement, vous devez sélectionner ce mode sur Désactivé.

1. Sélectionnez DEMO mode Mode Démo.
2. Sélectionnez On.
3. Effleurez la touche CONFIRMER pour activer le Mode Démo.

FR

Rétablir les sélections

Cette opération rétablit toutes les sélections aux conditions d'origine sélectionnées à l'usine.

Cette opération supprime également les recettes personnelles.

- Dans le « menu sélections », effleurez la touche FACTORY RESET (située dans la zone inférieure 3 au centre).
1. Effleurez la touche Oui si vous voulez restaurer les opérations d'usine originales.

ou bien

2. Effleurez la touche Non pour annuler l'opération.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage de l'appareil

Voir les avertissements généraux de sécurité.

Nettoyage des surfaces

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

Nettoyage ordinaire quotidien

N'utilisez que des produits spécifiques ne contenant pas de substances abrasives ni acides à base de chlore.
Versez le produit sur un chiffon humide et passez-le sur la surface, rincez soigneusement et essuyez avec un chiffon doux ou en microfibre.

Taches d'aliments ou résidus

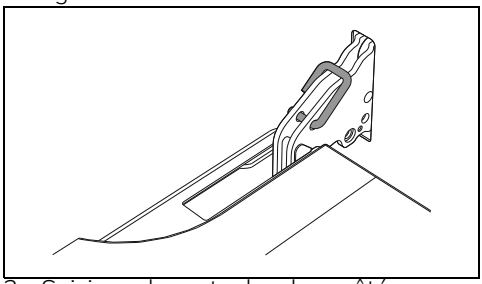
Évitez absolument d'utiliser des éponges en acier et des racloirs tranchants susceptibles d'endommager les surfaces.
Utilisez les produits normalement préconisés, non abrasifs, en vous servant éventuellement d'ustensiles en bois ou en plastique. Rincez soigneusement et essuyez avec un chiffon doux ou en microfibre.
Évitez de laisser sécher à l'intérieur de l'appareil des résidus d'aliments à base de sucre (tels que la confiture) car ils peuvent abîmer l'émail à l'intérieur de l'appareil.

Nettoyage de la porte

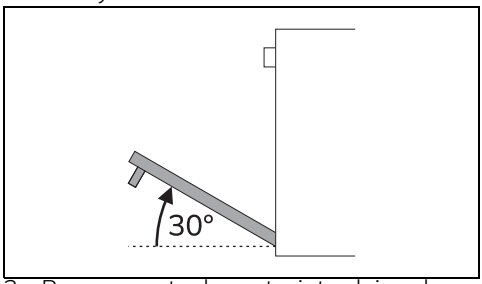
Démontage de la porte

Pour faciliter le nettoyage, il est conseillé d'enlever la porte et de la placer sur un chiffon.
Pour enlever la porte, procédez comme suit :

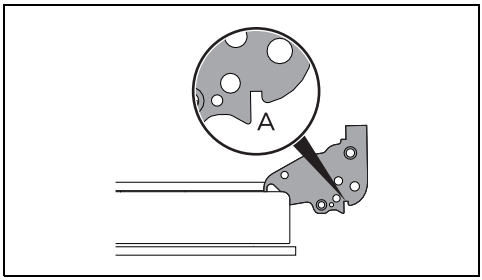
1. Ouvrez complètement la porte et introduisez les deux pivots dans les trous des charnières indiqués dans la figure.



2. Saisissez la porte des deux côtés avec les deux mains, soulevez-la vers le haut en formant un angle d'environ 30° et extrayez-la.



3. Pour remonter la porte, introduisez les charnières dans les fentes prévues à cet effet sur le four en vous assurant que les rainures A sont complètement posées contre les fentes.



4. Abaissez la porte puis, après l'avoir positionnée, sortez les pivots des trous des charnières.

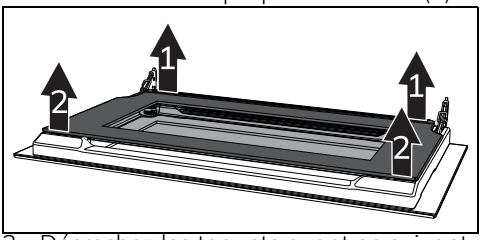
Nettoyage des vitres de la porte

Il est conseillé de nettoyer constamment les vitres de la porte. Utilisez du papier absorbant de cuisine. En cas de saleté résistante, lavez avec une éponge humide et un détergent normal.

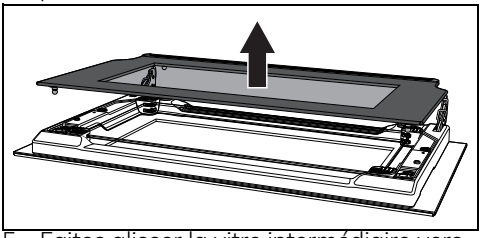
Démontage des vitres internes

Pour faciliter le nettoyage, les vitres internes qui composent la porte peuvent être démontées.

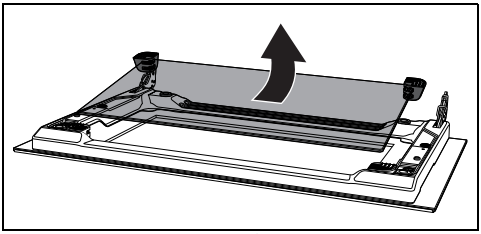
1. Bloquez la porte avec les taquets appropriés.
2. Décrochez les taquets arrière de la vitre interne en la tirant délicatement par l'arrière vers le haut, en suivant le mouvement indiqué par les flèches (1).



3. Décrochez les taquets avant en suivant le mouvement indiqué par les flèches (2).
4. Retirez ensuite la vitre interne de la porte.



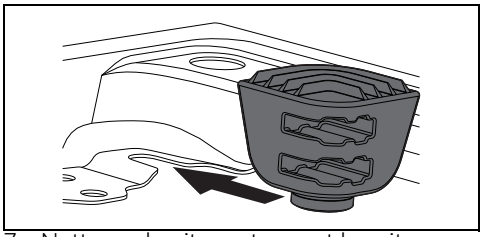
5. Faites glisser la vitre intermédiaire vers le bas de la porte, puis soulevez-la vers le haut.



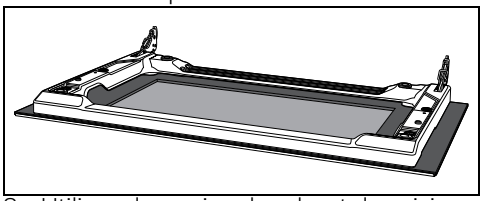
Note : sur certains modèles, la vitre intermédiaire se compose de deux vitres.

Pendant cette phase, il peut arriver que les embouts en caoutchouc supérieurs sortent de leur logement.

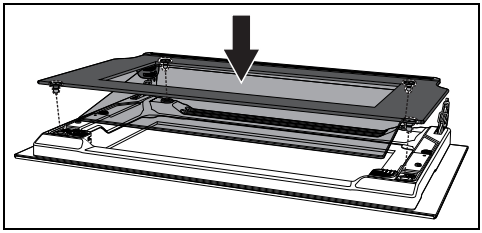
6. Insérez les embouts en caoutchouc avant dans leur logement. Les pieds des embouts en caoutchouc doivent être orientés vers la vitre extérieure.



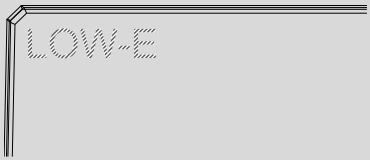
7. Nettoyez la vitre externe et les vitres démontées précédemment.



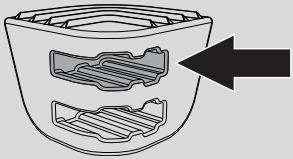
8. Utilisez du papier absorbant de cuisine. En cas de crasse persistante, lavez avec une éponge humide et du détergent neutre.
9. Réinsérez le groupe verre intermédiaire et repositionnez e verre interne.



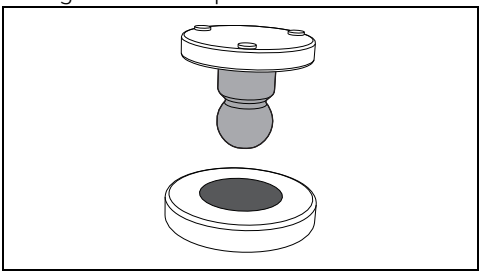
La vitre intermédiaire doit être repositionnée sur la porte ouverte de manière à ce que la sérigraphie dans l'angle puisse être lue de gauche à droite (la partie rugueuse de la sérigraphie doit être orientée vers la vitre extérieure de la porte).



La vitre intermédiaire doit être logée dans l'encoche supérieure de chaque embout en caoutchouc.



10. Assurez-vous de bien encastrer les 4 taquets du verre interne dans leur logement sur la porte.



Nettoyage de la cavité de cuisson

Pour une bonne conservation de la cavité de cuisson, il faut la nettoyer régulièrement après l'avoir laissée refroidir.
Évitez de laisser sécher des résidus d'aliments à l'intérieur de la cavité de cuisson pour ne pas endommager l'émail.
Sortez toutes les parties amovibles, avant tout nettoyage.
Pour faciliter les opérations de nettoyage, il est conseillé de démonter :

- la porte ;
- les glissières de support pour grilles et lèchefrites.

En cas d'utilisation de produits de nettoyage spécifiques, il est conseillé de faire fonctionner l'appareil à la température maximale pendant environ 15/20 minutes, afin d'éliminer les éventuels résidus.

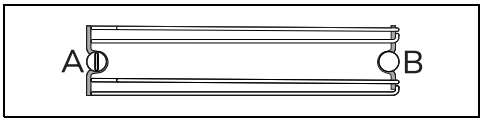
Séchage

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

1. laissez refroidir l'appareil ;
2. éliminez la saleté à l'intérieur de la cavité de cuisson ;
3. séchez la cavité de cuisson avec un chiffon doux ;
4. laissez la porte ouverte le temps nécessaire pour le séchage complet de la cavité de cuisson.

Démontage des glissières de support pour grilles et lèchefrites

Le démontage des glissières de support pour grilles et lèchefrites facilite ultérieurement le nettoyage des parties latérales.



A = encastrement avant

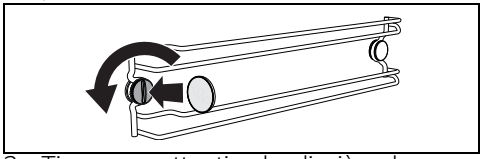
B = goupille arrière

Sur certains modèles, la goupille arrière B peut être retirée et remontée de la même manière que l'encastrement avant A.

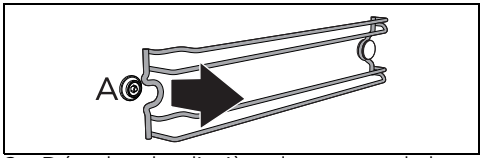


Pour démonter les glissières de support pour grilles et lèchefrites :

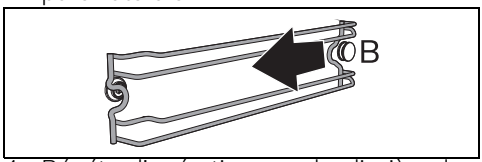
1. Dévissez la goupille de fixation avant située sur la paroi latérale, près de l'ouverture de la cavité de cuisson (aidez-vous d'un outil, par exemple une pièce de monnaie).



2. Tirez avec attention la glissière de support vers le centre de la cavité de cuisson de manière à la décrocher de l'encastrement avant A.



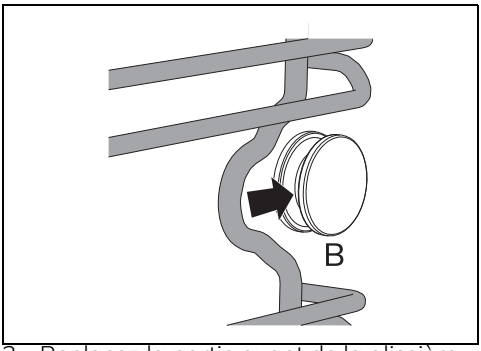
3. Détachez la glissière de support de la goupille arrière B située au fond de la paroi latérale.



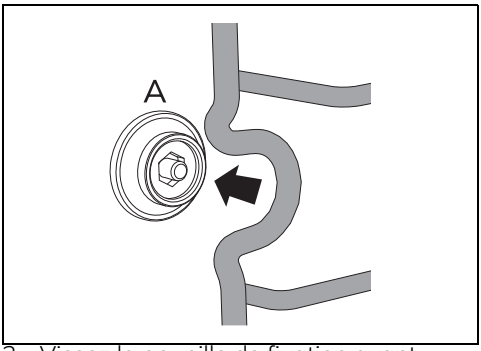
4. Répétez l'opération pour la glissière de support placée sur l'autre paroi latérale.

Pour remonter les glissières de support pour grilles et lèchefrites :

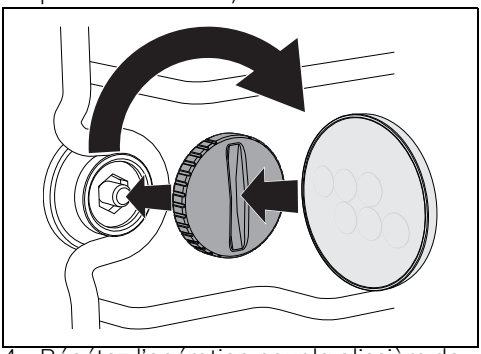
1. Enfilez la partie arrière de la glissière de support dans l'encastrement sous la goupille B située au fond de la paroi latérale.



2. Replacez la partie avant de la glissière de support dans l'encastrement A sur la paroi latérale, près de l'ouverture de la cavité de cuisson.



3. Vissez la goupille de fixation avant (aidez-vous d'un outil, par exemple une pièce de monnaie).



4. Répétez l'opération pour la glissière de support placée sur l'autre paroi latérale.

Vapor Clean (sur certains modèles uniquement)

Voir les avertissements généraux de sécurité.

La fonction Vapor Clean est un procédé de nettoyage assisté qui facilite l'élimination de la crasse. Ce procédé permet de nettoyer l'intérieur du four avec une facilité extrême. Les résidus de crasse sont ramollis par la chaleur et par la vapeur d'eau, ce qui facilite leur élimination.

FR

Opérations préliminaires

Avant de démarrer la fonction **Vapor Clean** :

- Enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- Si elle est présente, retirez la sonde de température.
- S'ils sont présents, démontez les panneaux autonettoyants.
- Fermez la porte.
- Durant le cycle de nettoyage assisté, lavez séparément les panneaux autonettoyants (si présent) démontés précédemment avec de l'eau tiède et un peu de détergent.

Réglage de la fonction Vapor Clean

Si la température intérieure est plus élevée que prévu, la fonction n'est pas activée.
Laissez refroidir l'appareil avant d'activer la fonction.

La durée et la température de la fonction Vapor Clean ne peuvent pas être modifiées par l'utilisateur.

1. Dans le « menu principal », effleurez la touche AUTRES FONCTIONS (située dans la zone principale).
2. Sélectionnez VAPOR CLEAN .
3. Effleurez la touche DÉMARRER pour commencer la procédure de chargement du réservoir.
4. Procédez au remplissage du réservoir comme indiqué plus haut.

Phase de nettoyage Vapor Clean

5. Effleurez la touche DÉMARRER pour commencer la fonction Vapor Clean.

Cette phase est signalée par l'augmentation progressive du niveau de cuisson.



Fin de la fonction Vapor Clean

Au terme de la fonction Vapor Clean, le message « Fonction terminée » s'affiche et un signal sonore bref se déclenche ; vous pouvez le désactiver en effleurant un point quelconque de l'afficheur ou en ouvrant la porte.



1. Effleurez la touche HOME pour quitter la fonction.
2. Procédez au remplissage du réservoir comme indiqué plus haut.
3. Ouvrez la porte et agissez sur la saleté légère avec un chiffon en microfibre.
4. Éliminez les incrustations les plus résistantes avec une éponge anti-rayures à filaments en laiton.
5. En cas de résidus de graisse on peut utiliser des produits pour le nettoyage des fours.
6. Éliminez l'eau résiduelle présente à l'intérieur de la cavité de cuisson.
7. Repositionnez les panneaux autonettoyants (si présents) et les supports des grilles/lèchefrites.

Pour plus d'hygiène et pour éviter que les aliments ne prennent des odeurs désagréables :

- Il est conseillé de sécher la cavité de cuisson au moyen d'une fonction ventilée à 160 °C pendant environ 10 minutes.
- En présence de panneaux autonettoyants, il est conseillé de sécher la cavité de cuisson avec un cycle simultané de catalyse.

On conseille d'utiliser des gants en caoutchouc pour effectuer ces opérations.

On conseille d'enlever la porte pour faciliter le nettoyage manuel des parties difficiles à atteindre.

Détartrage

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

Le détartrage est un processus long (plus d'une heure) qui nécessite la présence de l'utilisateur devant l'appareil.

Régulièrement, la demande de réalisation de la procédure de détartrage de la chaudière s'affichera à l'écran.

Nous conseillons de procéder au détartrage chaque fois que l'afficheur le signale pour maintenir la chaudière dans des conditions optimales de fonctionnement.

Selon les conditions, le système indiquera si l'appareil est en mesure d'effectuer les fonctions normales ou si un processus de détartrage et de nettoyage est nécessaire.

Opérations préliminaires

En cas de présence d'eau résiduelle dans le réservoir :

1. Ouvrez la porte.
2. Posez une carafe ou un récipient sur la porte ouverte.
3. Enlevez la lance de remplissage de son logement.
4. Effleurez la touche DÉMARRER pour commencer la vidange de l'eau présente dans la carafe (ou dans le récipient).

L'eau résiduelle commence à s'écouler dans la carafe (ou le récipient).

5. Attendez la fin du vidage.
6. Videz l'eau contenue dans la carafe (ou le récipient).
7. Appuyez sur la touche CONFIRMER pour poursuivre avec cette fonction.

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

Chargement du réservoir

1. Dans une carafe, faites fondre 100 g d'acide citrique dans 650 ml d'eau.

N'utilisez pas d'acide lactique ou d'autres détartrants.

2. Enlevez la lance de remplissage de son logement.
3. Immergez l'extrémité sur le fond de la carafe (ou du récipient).
4. Effleurez la touche DÉMARRER  pour commencer à remplir de détartrant le réservoir de l'appareil.
5. À la fin, secouez la lance de remplissage pour éliminer d'éventuels résidus
6. Remettez la lance de remplissage dans son logement.
7. Enlevez la carafe (ou le récipient).

Fonction de détartrage de la chaudière

1. Fermez la porte.
2. Le détartrage commence.

Une fois le processus de détartrage terminé, l'afficheur indique la demande de vidange de la solution détartrante.

Vidage du réservoir

1. Ouvrez la porte
2. Posez une carafe ou un récipient sur la porte ouverte.
3. Enlevez la lance de remplissage de son logement.
4. Effleurez la touche DÉMARRER  pour commencer la vidange du détartrant présent dans la carafe (ou dans le récipient).

La solution détartrante commence à s'écouler dans la carafe.

5. Attendez la fin du vidage.
6. Videz la solution détartrante contenue dans la carafe (ou le récipient).



Attention : la solution détartrante pourrait être encore chaude.

Nettoyage du réservoir et du circuit hydraulique

Une fois le détartrant évacué, l'appareil lance la procédure de nettoyage du réservoir et du circuit hydraulique.



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



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

L'afficheur indique la demande de remplissage du réservoir avec de l'eau.

1. Remplissez une carafe ou un récipient avec environ 2 litres d'eau propre.
2. Ouvrez la porte de l'appareil.
3. Posez la carafe (ou le récipient) sur la porte ouverte.



Le débordement de l'eau à l'intérieur de la cavité de cuisson n'est pas à considérer comme un dysfonctionnement, mais fait partie de la procédure de rinçage.

4. Enlevez la lance de remplissage de son logement.
5. Immergez l'extrémité sur le fond de la carafe (ou du récipient).
6. Effleurez la touche DÉMARRER  pour commencer à remplir d'eau le réservoir de l'appareil.
7. À la fin du remplissage d'eau dans le réservoir , effleurez la touche CONFIRMER  pour poursuivre avec cette fonction.

L'appareil démarre la fonction avec les paramètres sélectionnés.

- Lors du nettoyage du réservoir et du circuit hydraulique, laissez la carafe sur la porte ouverte avec la lance de remplissage à l'intérieur. L'appareil rejette cycliquement certaines quantités d'eau utilisée pour le nettoyage.
- Pendant ce processus, le débordement de l'eau à l'intérieur de la cavité de cuisson n'est pas à considérer comme un dysfonctionnement, mais fait partie de la procédure de rinçage.

8. Une fois le processus de nettoyage terminé, l'afficheur indique la demande de vidange de l'eau.
9. Nettoyez et séchez toute eau résiduelle à l'intérieur de la cavité de cuisson..
10. Ouvrez la porte
11. Posez une carafe ou un récipient sur la porte ouverte.
12. Enlevez la lance de remplissage de son logement.
13. Effleurez la touche DÉMARRER  pour commencer la vidange de l'eau présente dans la carafe (ou dans le récipient).
14. Attendez la fin du vidage.

Au terme de l'opération, l'afficheur indique la fin du processus de vidange de l'eau résiduelle.

Détartrage manuel

Fonction qui permet de détartrer la chaudière.

Si vous estimez qu'il est opportun d'avancer le détartrage, vous pouvez exécuter la fonction manuellement :

1. Dans le « menu principal », effleurez la touche AUTRES FONCTIONS (située dans la zone principale).
2. Effleurez la touche du sous-menu (située dans la zone inférieure 3).
3. Effleurez la touche DÉTARTRAGE .
4. Procédez au détartrage, tel qu'illustré dans les paragraphes précédents.

Nettoyage manuel du réservoir et du circuit hydraulique

Cette fonction permet de nettoyer le réservoir et le circuit hydraulique de l'appareil.

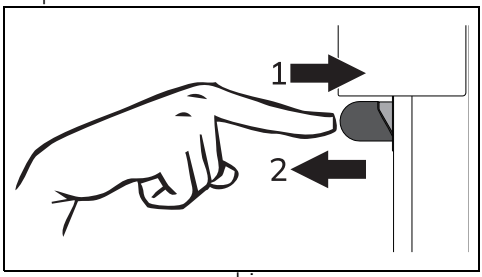
1. Dans le « menu principal », effleurez la touche AUTRES FONCTIONS (située dans la zone principale 2).
2. Effleurez la touche du sous-menu (située dans la zone inférieure 3).
3. Effleurez la touche NETTOYAGE RÉSERVOIR .

Opérations préliminaires

1. Remplissez une carafe ou un récipient avec 2 litres d'eau propre.
2. Ouvrez la porte de l'appareil.
3. Posez la carafe (ou le récipient) sur la porte ouverte.

La carafe (ou le récipient) contenant l'eau doit avoir un poids brut inférieur à 5 kg.

4. Enlevez la lance de remplissage de son logement.
- Pour retirer la lance de remplissage, appuyez sur la partie avant de la lance jusqu'à ce que le ressort se contracte, puis relâchez.

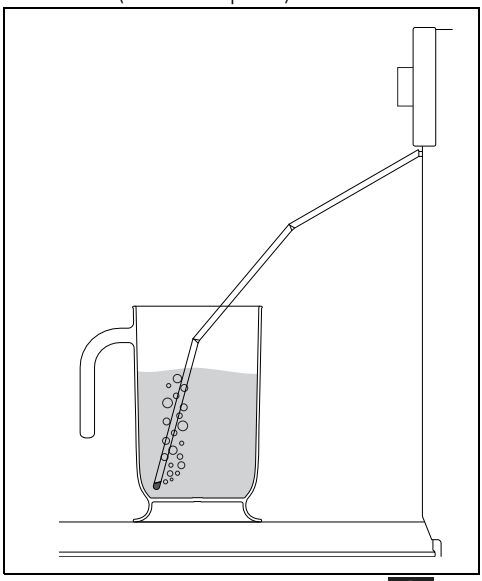


ou bien

- Effleurez la touche LANCE sur l'afficheur (située dans la zone inférieure 3).

Faites attention à la distance à respecter pour ne pas être touché par le déversement de la lance.

5. Immergez l'extrémité sur le fond de la carafe (ou du récipient).



6. Effleurez la touche DÉMARRER pour commencer à remplir d'eau le réservoir de l'appareil.
7. Effleurez la touche CONFIRMER pour confirmer la fin du remplissage du réservoir.

L'appareil démarre la fonction avec les paramètres sélectionnés.

Nettoyage du circuit hydraulique

- Lors du nettoyage du réservoir et du

circuit hydraulique, laissez la carafe sur la porte ouverte avec la lance de remplissage à l'intérieur. L'appareil rejette cycliquement certaines quantités d'eau utilisée pour le nettoyage.

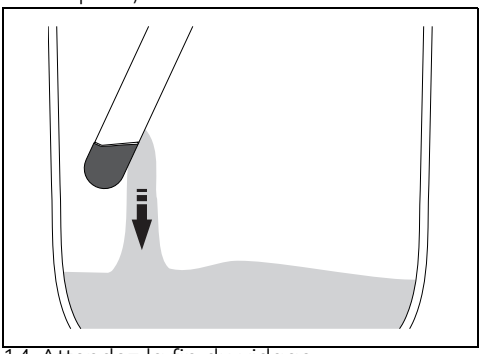
- Pendant ce processus, le débordement de l'eau à l'intérieur de la cavité de cuisson n'est pas à considérer comme un dysfonctionnement, mais fait partie de la procédure de rinçage.

Fin du nettoyage du circuit hydraulique

8. Une fois le processus de nettoyage terminé, l'afficheur indique la demande de vidange de l'eau.
9. Nettoyez et séchez toute eau résiduelle à l'intérieur de la cavité de cuisson..

Vidage du réservoir

10. Ouvrez la porte.
11. Posez une carafe ou un récipient sur la porte ouverte.
12. Enlevez la lance de remplissage de son logement.
13. Effleurez la touche DÉMARRER pour commencer la vidange de l'eau présente dans la carafe (ou dans le récipient).



14. Attendez la fin du vidage.

Au terme de l'opération, l'afficheur indique la fin du processus de vidange de l'eau résiduelle.

Il est conseillé d'effectuer le processus de nettoyage du réservoir et du circuit hydraulique à deux reprises.

Il est également possible d'utiliser une solution avec détergent à la place de l'eau. Dans ce cas, il est conseillé d'effectuer l'un après l'autre au moins deux rinçages à l'eau, en suivant les instructions de ce chapitre.

15. Effleurez la touche CONFIRMER.
16. Secouez la lance de chargement pour éliminer d'éventuels résidus d'eau.
17. Remettez la lance de remplissage dans son logement.
18. Enlevez la carafe (ou le récipient).
19. Videz l'eau contenue dans la carafe.
20. Fermez la porte.

Assainissement

L'assainissement à la vapeur permet de supprimer les dernières traces de détartrage du circuit hydraulique.

1. réglez une fonction vapeur combinée à 70 % d'une durée minimum d'une demi-heure.
2. Remplissez une carafe d'eau propre.
3. Ouvrez la porte de l'appareil.
4. Posez la carafe sur la porte ouverte.
5. Enlevez la lance de remplissage de son logement.
6. Immergez l'extrémité sur le fond de la carafe (ou du récipient).
7. Effleurez la touche DÉMARRER pour commencer à remplir d'eau le réservoir de l'appareil.
8. Secouez la lance de remplissage pour éliminer d'éventuels résidus d'eau.
9. Remettez la lance de remplissage dans son logement.
10. Enlevez la carafe (ou le récipient).
11. Fermez la porte.
12. Effleurez la touche DÉMARRER pour commencer la fonction vapeur sélectionnée.
13. Attendez l'exécution de la fonction jusqu'à la fin.
14. À la fin de la fonction, procédez à la vidange du réservoir comme décrit ci-dessus.
15. Attendez la fin du vidage.
16. Videz l'eau contenue dans la carafe.

Attention : attendez le refroidissement de la cavité de cuisson.

17. Ouvrez la porte.
18. Séchez à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge les éventuelles traces d'eau dans la cavité de cuisson.
19. Fermez la porte.

FR

Calibrage du réservoir

Cette fonction permet de calibrer la lecture correcte de la quantité d'eau (ou autre liquide) à l'intérieur du réservoir.

Avec le temps, il se peut que les quantités d'eau dans le réservoir ne soient pas lues correctement par le capteur de l'appareil. Dans ce cas, la fonctionnalité du capteur du dispositif peut être rétablie à un état optimal.

Opérations préliminaires

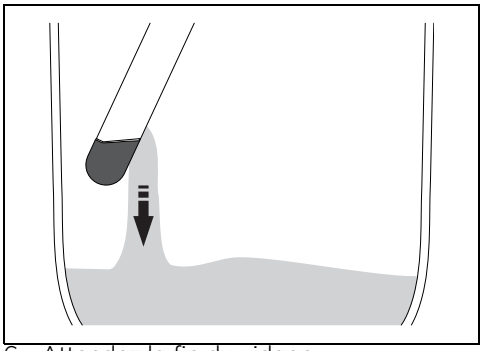
1. Dans le « menu principal », effleurez la touche AUTRES FONCTIONS (située dans la zone principale).
2. Effleurez la touche du sous-menu (située dans la zone inférieure 3).
3. Effleurez la touche CALIBRAGE RÉSERVOIR (située dans la zone inférieure 3).

Calibrage du réservoir vide

1. Ouvrez la porte de l'appareil.
2. Posez une carafe vide sur la porte ouverte.
3. Effleurez la touche LANCE sur l'afficheur (située dans la zone inférieure 3).

Faites attention à la distance à respecter pour ne pas être touché par le déversement de la lance.

4. Retirez la lance et plongez l'extrémité dans le fond de la carafe vide.
5. Effleurez la touche DÉMARRER pour commencer la vidange de l'eau résiduelle dans la carafe.



6. Attendez la fin du vidage.
7. Assurez-vous qu'il n'y a plus d'eau qui sort de la lance, puis effleurez la touche STOP.
8. Effleurez ensuite la touche CALIBRAGE RÉSERVOIR VIDE pour poursuivre le calibrage.

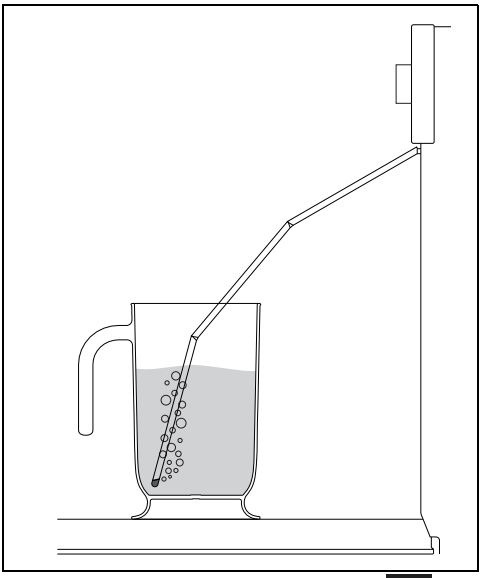
Calibrage du réservoir vide

1. Remplissez une carafe avec exactement 1 litre d'eau propre.

Il est recommandé d'utiliser une balance de cuisine numérique et de mesurer 1000 grammes d'eau.

2. Posez la carafe contenant 1 litre d'eau sur la porte ouverte.

3. Immergez l'extrémité du tuyau jusqu'au fond de la carafe.

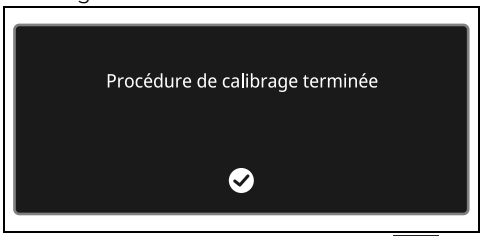


4. Effleurez la touche DÉMARRER pour commencer à remplir d'eau le réservoir de l'appareil.
5. Attendez la fin du remplissage du réservoir.
6. Assurez-vous que l'appareil a aspiré toute l'eau contenue dans la carafe, puis effleurez la touche STOP .
7. Remettez la lance de remplissage dans son logement.
8. Enlevez la carafe.
9. Fermez la porte.

À la fermeture de la porte, un système automatique aspire l'éventuel résidu d'eau présent dans la lance de remplissage pour éviter les égouttements. Vous pourrez entendre un bruit de bouillonnement tout à fait normal.

10. Effleurez ensuite la touche CALIBRAGE RÉSERVOIR VIDE pour terminez le calibrage.
11. Attendez la fin du calibrage.

Une fois terminé, un avertissement sur l'afficheur indique la fin de la procédure de calibrage.



12. Effleurez la touche CONFIRMER pour terminer la procédure de calibrage du réservoir.

L'afficheur propose de vidanger l'eau du réservoir. Vous pouvez soit utiliser l'eau pour la cuisson à la vapeur, soit procéder comme décrit au chapitre Vidange du réservoir.

Entretien extraordinaire

Conseils pour l'entretien du joint

Le joint doit être souple et élastique.

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

INSTALLATION

Branchement électrique

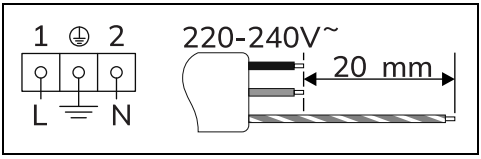
Avertissements généraux de sécurité.

Informations générales

Assurez-vous que les caractéristiques du réseau électrique sont appropriées aux données indiquées sur la plaque.
La plaque d'identification, avec les données techniques, le numéro de série et le marquage est placée dans une position bien visible sur l'appareil.
N'enlevez jamais la plaque.
Effectuez la mise à la terre avec un câble plus long que les autres câbles d'au moins 20 mm.

L'appareil peut fonctionner dans les modalités suivantes :

- 220-240 V~



Câble tripolaire 3 x 1,5 mm².

Les valeurs indiquées se réfèrent à la section du conducteur interne.

Les câbles d'alimentation sont dimensionnés en tenant compte du facteur de simultanéité (conformément à la norme EN 60335-2-6).

Branchement fixe

Sur la ligne d'alimentation, prévoyez un dispositif qui assure la déconnexion du réseau omnipolaire, avec une distance d'ouverture des contacts permettant une déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III, conformément aux normes d'installation.

Pour le marché australien/néo-zélandais :

La déconnexion incorporée à la connexion fixe doit être conforme à la norme AS/NZS 3000.

Branchement au moyen d'une prise et d'une fiche

Vérifiez que la fiche et la prise sont du même type.

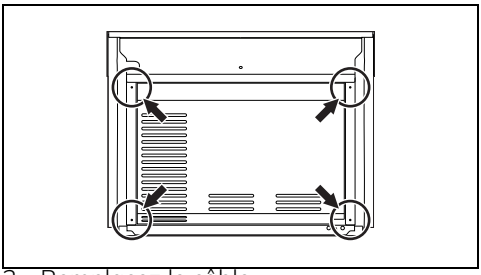
Évitez d'utiliser des réducteurs, des adaptateurs ou des shunts car ils pourraient provoquer des surchauffes et des brûlures.

Remplacement du câble

Tension électrique
Danger d'électrocution

- Coupez l'alimentation électrique générale.

1. Pour accéder au bornier, enlevez le carter arrière de l'appareil en dévissant les vis.

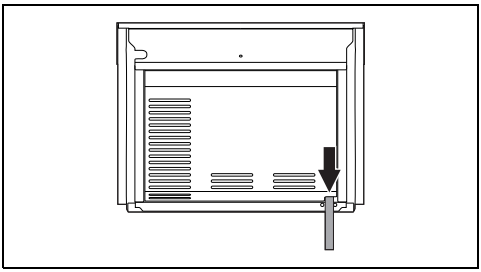


2. Remplacez le câble.
3. Assurez-vous que les câbles (four ou plaque de cuisson éventuelle) suivent le parcours optimal de manière à éviter tout contact avec l'appareil.

Positionnement

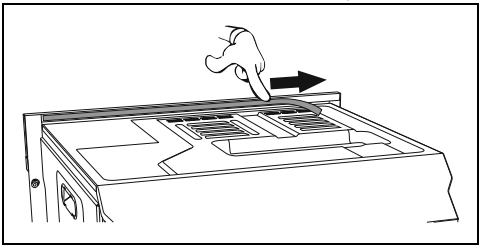
Voir les avertissements généraux de sécurité.

Position du câble d'alimentation

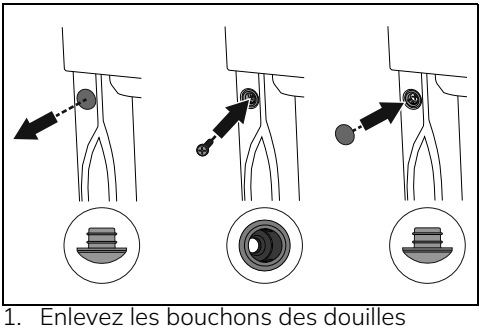


Joint du panneau

Collez le joint fourni sur la partie arrière du panneau pour éviter des infiltrations éventuelles d'eau ou d'autres liquides.

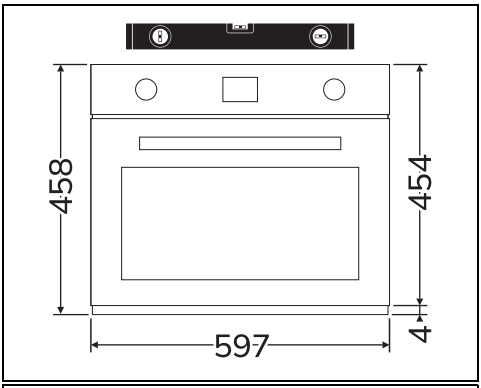


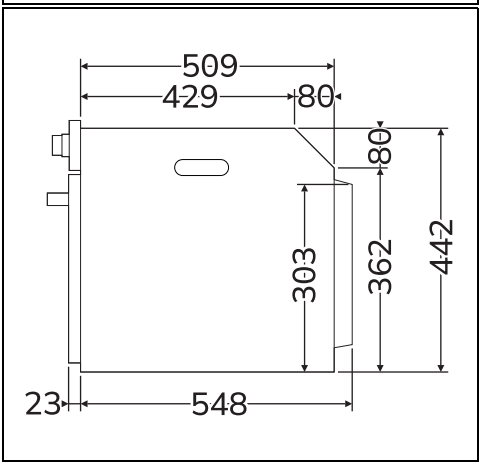
Douilles de fixation

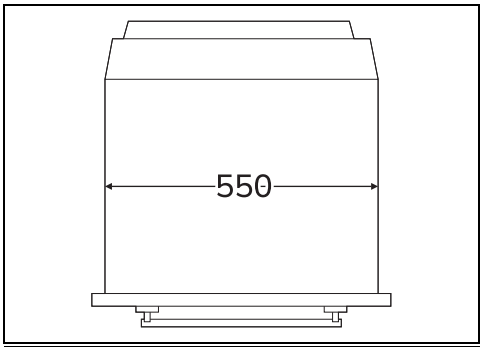


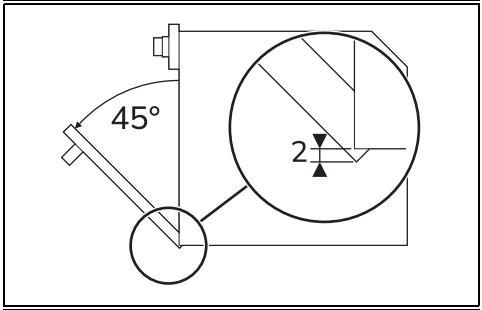
1. Enlevez les bouchons des douilles introduits à l'avant de l'appareil.
2. Positionnez l'appareil dans l'emplacement.
3. Fixez l'appareil au meuble en utilisant les vis.
4. Couvrez les douilles avec les bouchons démontés précédemment.

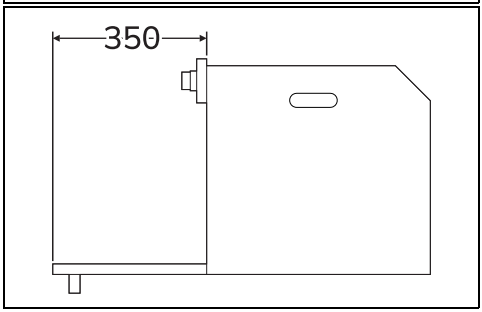
Dimensions hors tout de l'appareil (mm)



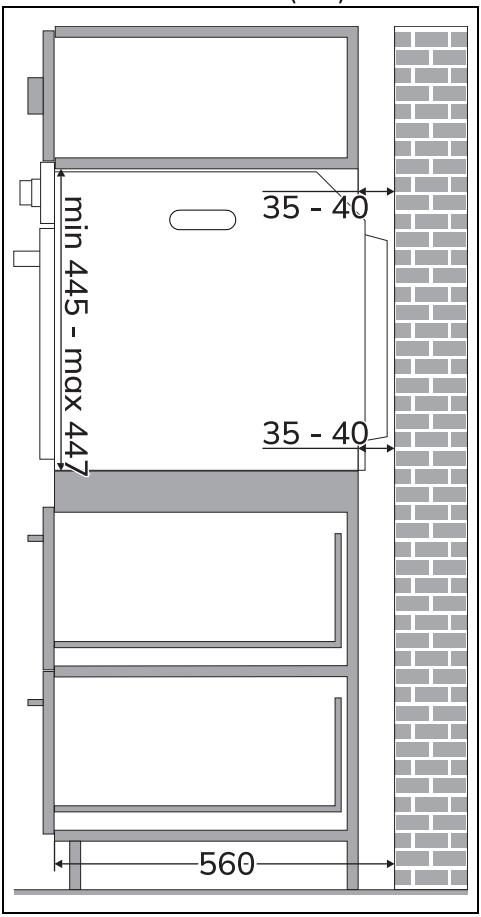


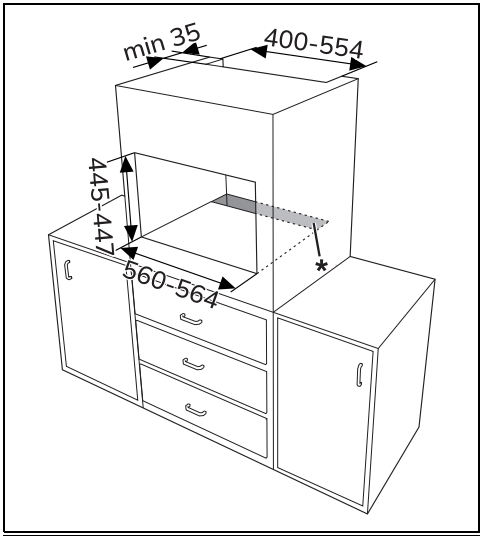


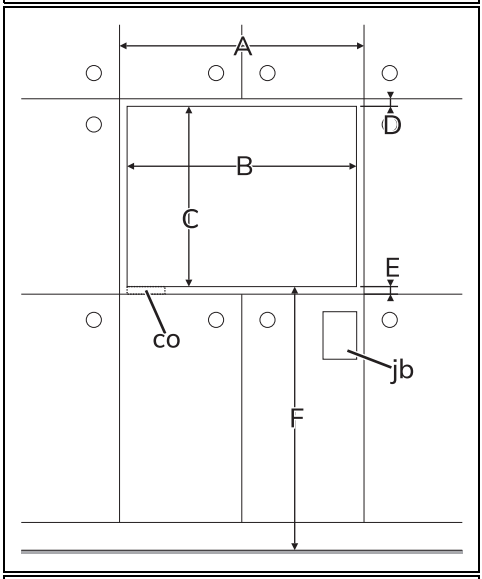


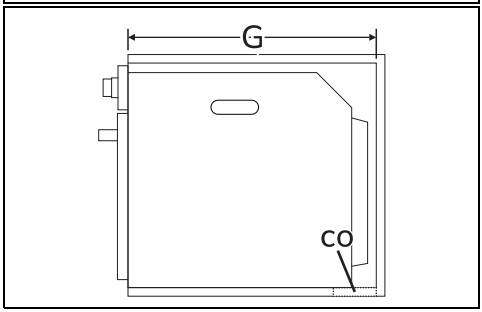


Encastrement en colonne (mm)

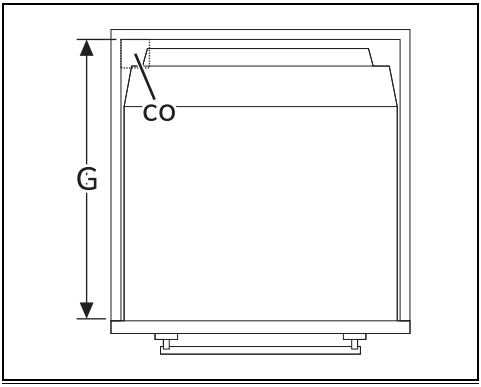






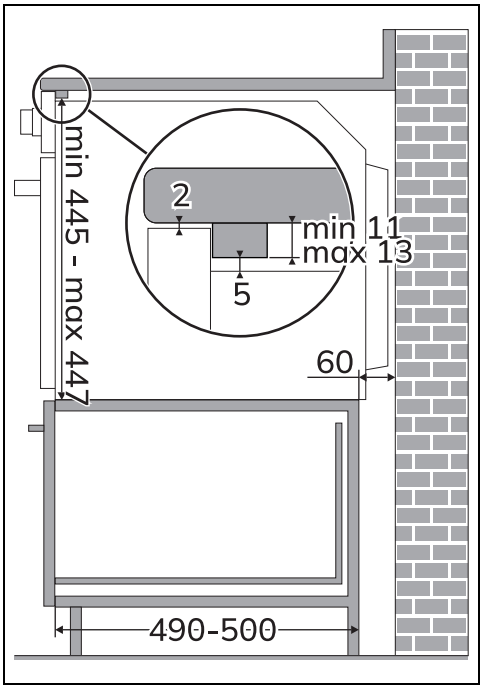


*Assurez-vous que la partie supérieure/arrière du meuble dispose d'une ouverture d'environ 35-40 mm de profondeur.

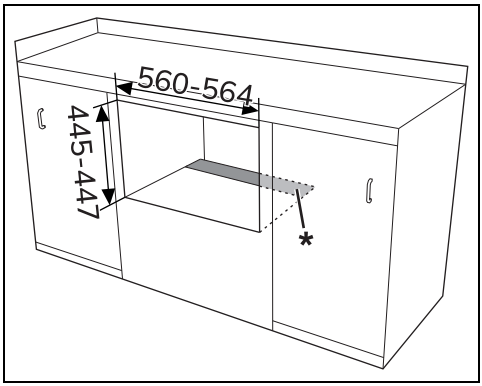


A	min. 603 mm
B	560 - 568 mm
C	445 - 447 mm
D	9 - 11 mm
E	min. 5 mm
F	259 - 1105 mm
G	min. 560 mm
H	min. 458 mm
co	Découpe pour le câble d'alimentation (min. 6 cm^2)
jb	Boîte de dérivation électrique

Encastrement sous les plans de travail (mm)

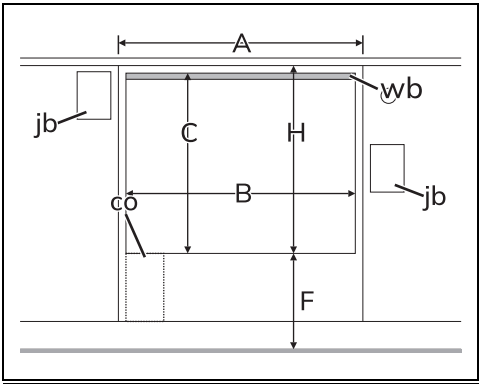


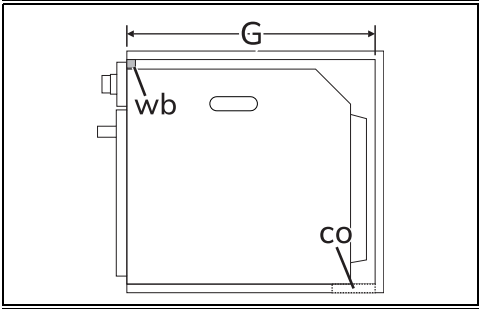
En cas d'installation de l'appareil sous un plan de travail, il conviendra d'installer une barre en bois pour garantir l'utilisation du joint adhésif collé sur la partie arrière du panneau frontal pour éviter d'éventuelles infiltrations d'eau ou d'autres liquides.

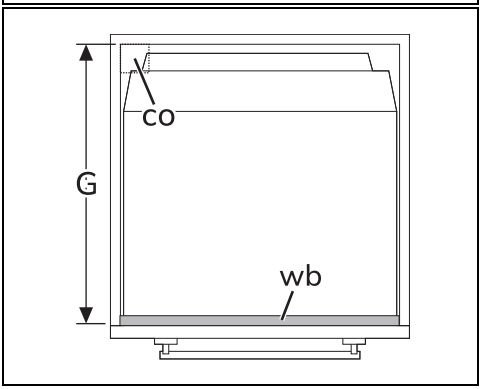


*Assurez-vous que la partie inférieure/arrière du meuble dispose d'une ouverture d'environ 60 mm de profondeur.

FR



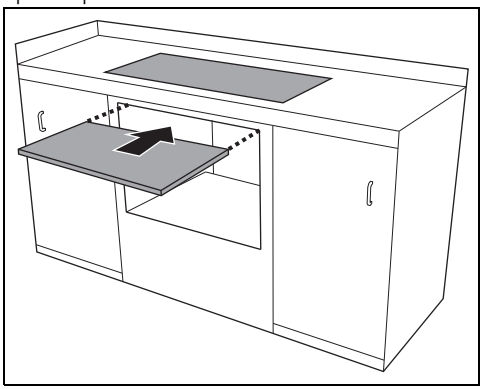


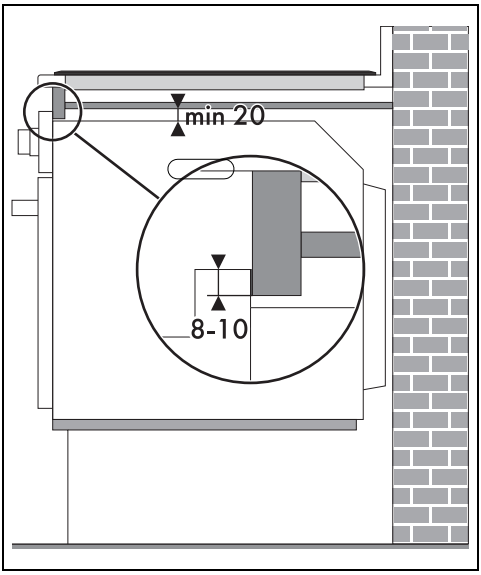


A	603 mm min.
B	560 - 568 mm
C	445 - 447 mm
D	9 - 11 mm
E	5 mm min.
F	259 - 1105 mm
G	560 mm min.
H	458 mm min.
co	Découpe pour le câble d'alimentation (min. 6 cm²)
jb	Boîtier des branchements électriques
wb	Barre en bois (recommandée)

Encastrement sous les plans de cuisson (mm) (uniquement sur les modèles à pyrolyse)

En cas d'installation d'une plaque de cuisson au-dessus du four, il faudra installer une paroi de séparation en bois à une distance minimale de 20 mm du côté supérieur du four pour éviter les surchauffes durant le fonctionnement simultané des deux appareils. On ne doit pouvoir enlever la paroi de séparation qu'avec des outils spécifiques.





Avec la paroi de séparation en bois, il conviendra d'installer une barre en bois en dessous du plan de travail pour garantir l'utilisation du joint adhésif collé dans la partie arrière du panneau frontal pour éviter d'éventuelles infiltrations d'eau ou d'autres liquides.