

AVERTISSEMENTS	97	Utilisation des accessoires	111
Avertissements généraux de sécurité	97	Afficheur	112
Pour cet appareil	103	Première utilisation	113
Fonction de l'appareil	104	Utilisation du four	114
Ce manuel d'utilisation	104	Utilisation de la sonde de température (sur certains modèles uniquement)	118
Responsabilité du fabricant	105	Conseils pour la cuisson	123
Plaque d'identification	105	Smart Cooking	124
Élimination	105	Cuisson Multistep	125
Pour économiser l'énergie	105	Chronologie	126
Informations sur la consommation d'énergie en mode éteint/veille	105	Mini-guide aux accessoires	126
Sources lumineuses	106	Découvrez les recettes	126
Comment lire le manuel d'utilisation	106	Mes recettes	127
DESCRIPTION	106	Autres fonctions	128
Description générale	106	En cas de coupure de courant	133
Panneau de commandes	107	Réglages	134
Autres parties	107	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	138
Accessoires	108	Nettoyage de l'appareil	138
Accessoires en option (vendus séparément)	109	Nettoyage de la cavité de cuisson	138
Micro-ondes	109	Vapor Clean (sur certains modèles uniquement)	139
UTILISATION	110	Entretien extraordinaire	140
Opérations préliminaires	110	INSTALLATION	141
Matériaux compatibles avec les micro-ondes	110	Branchement électrique	141
		Positionnement	141

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

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

LISEZ-LES ATTENTIVEMENT ET CONSERVEZ-LES POUR TOUTE EXIGENCE FUTURE

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.

Pour appareils à micro-ondes

- **ATTENTION** : Si la porte ou le joint de la porte sont endommagés, n'utilisez pas l'appareil tant que la réparation n'a pas été effectuée par du personnel compétent.
- **ATTENTION** : Il est dangereux pour tous, à l'exception du personnel préposé, d'effectuer toute opération d'entretien ou de réparation impliquant le démontage d'un couvercle quelconque de protection contre l'exposition aux micro-ondes.
- **ATTENTION** : Ne réchauffez pas les liquides et d'autres aliments dans des récipients scellés car ils risquent d'exploser.
- En cas d'utilisation d'une fonction combinée, les enfants ne doivent utiliser l'appareil que sous la surveillance d'un adulte en raison des températures élevées générées.
- Contrôlez constamment l'appareil au cours de la cuisson d'aliments à l'intérieur de récipients en plastique ou

en papier.



Usage impropre
Danger d'explosion



- En utilisant les micro-ondes pour chauffer ou réchauffer les liquides, un retard peut se vérifier au cours du processus d'ébullition ; la température d'ébullition est atteinte sans la formation des bulles habituelles.
 - Le retard au cours du processus d'ébullition peut provoquer une explosion à l'intérieur du four ou bien des fuites de liquides bouillants peuvent se produire durant la phase d'extraction du récipient.
 - Pour éviter ces dangers, il faut toujours ajouter la tige d'ébullition fournie (ou une cuiller en plastique résistant à la chaleur) dans le récipient au cours de la phase de chauffage.
- Utilisez exclusivement les micro-ondes pour la préparation d'aliments destinés à la consommation. Tout autre utilisation est formellement

interdite (ex. sécher des vêtements, chauffer des pantoufles, des éponges, des chiffons humides ou autre, déshydrater les aliments) et peut présenter un risque de blessures ou d'incendie.

- Le chauffage des boissons au micro-ondes peut provoquer une ébullition éruptive retardée, il faut donc faire attention en manipulant le récipient.
- Nettoyez constamment l'appareil et éliminez les éventuels résidus d'aliments.
- Le fait de ne pas nettoyer la cavité de cuisson du four entraînera une détérioration de la surface, ce qui pourrait nuire à la durée de vie de l'appareil et provoquer éventuellement une situation dangereuse.
- Ne séchez pas les aliments aux micro-ondes.
- N'utilisez pas les micro-ondes pour réchauffer ou frire dans l'huile.
- N'utilisez pas l'appareil pour chauffer des aliments ou des boissons contenant de l'alcool.
- Ne chauffez pas les œufs dans leur coquille ni les œufs durs entiers, car ils risquent d'exploser même après l'opération de réchauffage.
- Ne réchauffez pas d'aliments contenus dans des emballages alimentaires.
- N'utilisez pas les fonctions

combinées pour chauffer ou faire bouillir des liquides.

- Ne réchauffez pas les aliments pour bébés dans des récipients fermés. Enlevez le couvercle ou la tétine (en cas de biberon). Au terme de la cuisson, vérifiez toujours la température de la préparation qui ne doit pas être trop élevée. Mélangez ou agitez le contenu pour obtenir une température homogène et éviter les brûlures.
- Avant de cuire les aliments avec une peau ou une pelure dure (ex. les pommes de terre, les pommes), il faut percer cette dernière.
- N'utilisez pas les fonctions des micro-ondes lorsque le compartiment est vide.
- Utilisez de la vaisselle ou des ustensiles compatibles avec les micro-ondes.
- N'utilisez pas de barquettes en aluminium pour cuire les aliments.
- N'utilisez pas de récipients métalliques pour la cuisson des aliments ou des boissons.
- N'utilisez pas de vaisselle avec des décorations métalliques (finitions en or, en argent).
- Si la plaque de cuisson et/ou la lèchefrite profonde est présente, ne l'utilisez pas pour la cuisson micro-ondes **UNIQUEMENT**.
- En présence de fumée,

éteignez ou débranchez l'appareil de la prise de courant et gardez la porte fermée pour étouffer d'éventuelles flammes.

- Cet appareil est conforme aux normes et aux directives en vigueur en matière de sécurité et de compatibilité électromagnétique. On recommande toutefois aux porteurs de pacemaker de respecter une distance minimale de 20-30 cm entre le four à micro-ondes en fonction et le pacemaker. Consultez le producteur du pacemaker pour de plus amples renseignements.
- L'appareil fonctionne sur la bande de fréquence ISM de 2,4 Ghz.
- Conformément aux dispositions relatives à la compatibilité électromagnétique, l'appareil appartient au groupe 2 et à la classe B (EN 55011).



Usage impropre

Risque de dommages à l'appareil

- Pendant l'utilisation du micro-ondes, le plat (ou son contenant) ne doit pas être placé au fond de la cavité de cuisson. Utilisez les accessoires fournis insérés dans les étagères appropriées à la recette que vous avez l'intention de réaliser.
- **N'UTILISEZ PAS DE CONTENANTS OU D'ACCESSOIRES (plats, plats en verre, etc.) POSÉS DIRECTEMENT SUR LE FOND DE LA CAVITÉ DE CUISSON.**
- Si l'appareil est installé dans un meuble, il doit être utilisé avec l'éventuelle porte du meuble ouverte.

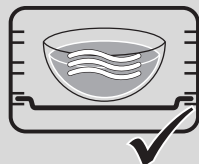
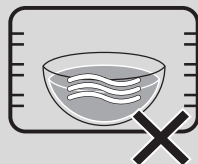
Dommages subis par l'appareil

- 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.

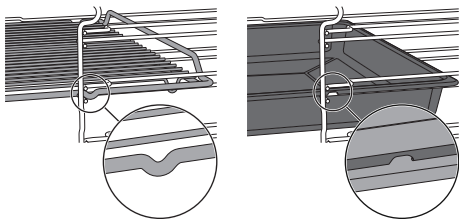


Usage impropre

Risque de dommages à 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 & breakfast.

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.

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.

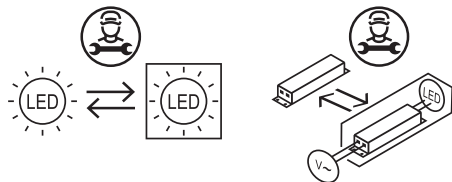
Informations sur la consommation d'énergie en mode éteint/veille

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 :



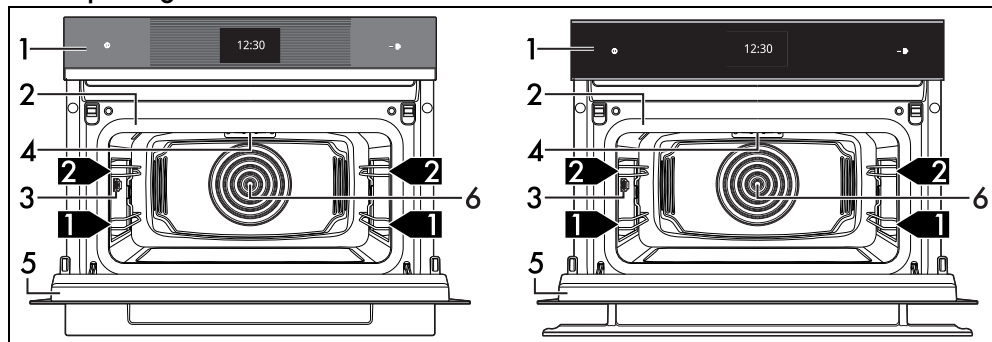
Avertissement/Attention



Informations/Recommandations

DESCRIPTION

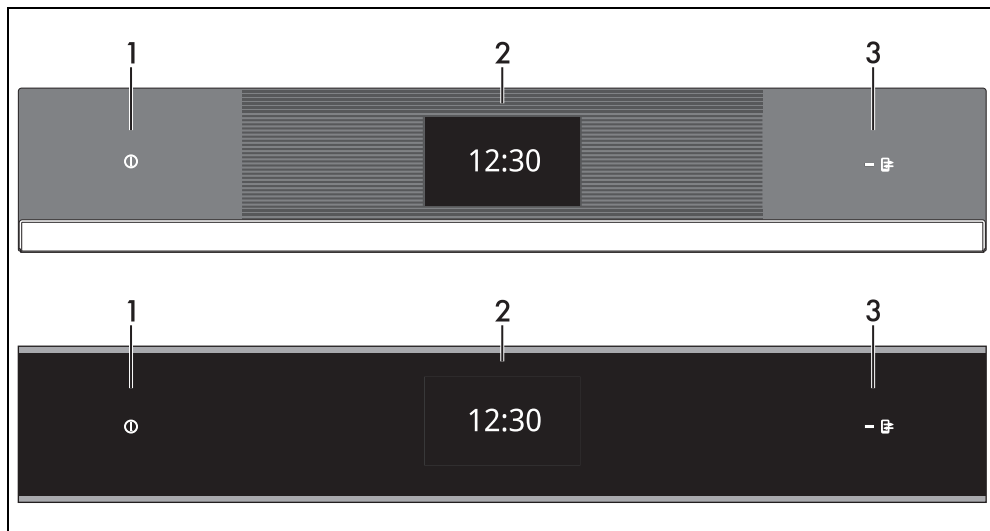
Description générale



- Panneau des commandes
- Joint
- Prise pour sonde de température (sur certains modèles uniquement)
- Lampe
- Porte
- Turbine

1,2,3... Niveau de la glissière

Panneau de commandes



1 Touche ON/OFF

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

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 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

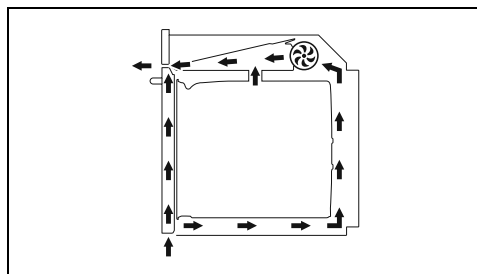
Autres parties

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).

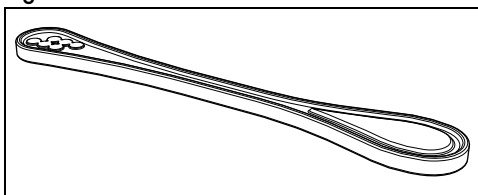
Accessoires

- 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.



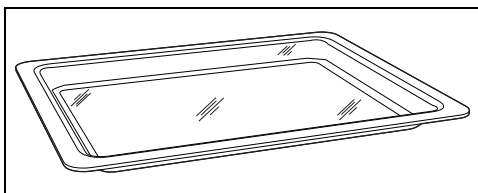
Dans ce manuel, les suggestions concernant le deuxième niveau ou le niveau du milieu se réfèrent à l'utilisation de guides extractibles.

Tige d'ébullition



À utiliser dans un récipient durant le réchauffement des liquides, nécessaire pour éviter le retard du processus d'ébullition.

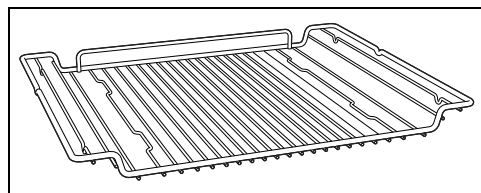
Lèchefrite en verre



Utile pour tout type de cuisson, elle permet de

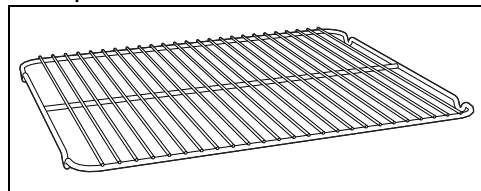
recupérer des graisses ayant coulé des aliments posés sur la grille supérieure. À placer au-dessus du gril surbaissé. Particulièrement utile pour les cuissons au micro-ondes.

Gril surbaissé



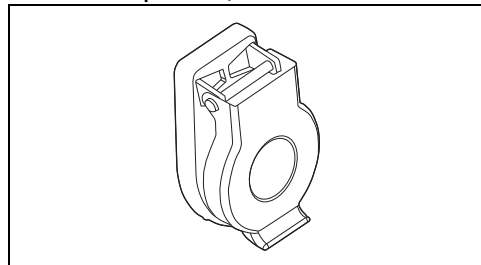
Utile pour y placer les récipients contenant des aliments en train de cuire.

Grille pour lèchefrite



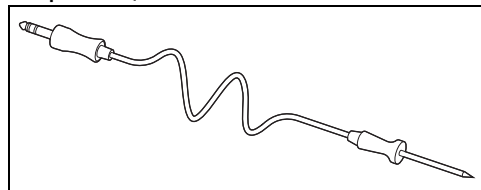
À poser au-dessus d'une lèchefrite, utile pour la cuisson d'aliments qui peuvent goutter.

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.

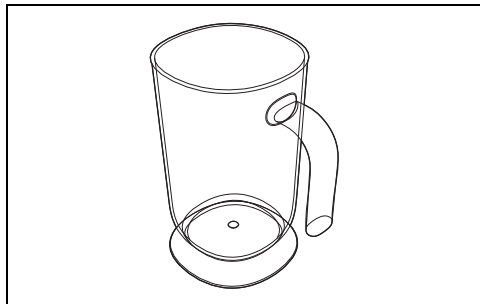
Sonde de température (sur certains modèles uniquement)



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

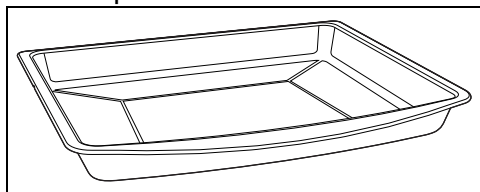
Accessoires en option (vendus séparément)

Carafe



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

Lêchefrite profonde

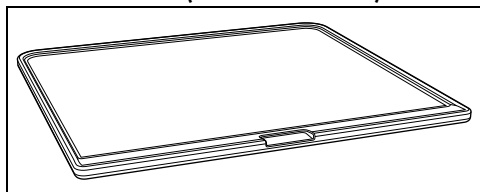


Elle permet de récupérer des graisses ayant coulé des aliments posés sur la grille supérieure. Elle est aussi utile pour la cuisson de tartes, pizzas et gâteaux...



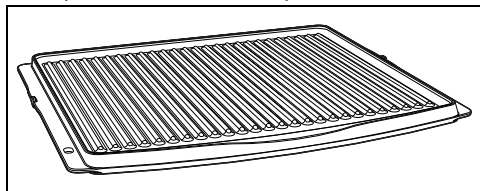
ATTENTION : La lêchefrite profonde peut être utilisée pour la cuisson combinée avec le micro-ondes. Ne l'utilisez pas pour la cuisson micro-ondes UNIQUEMENT.

PPR2 ou STONE (Pierre réfractaire)



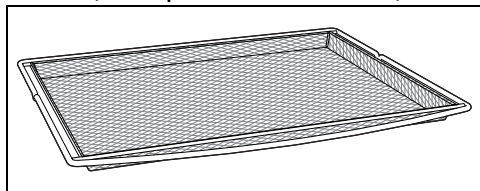
Accessoire idéal pour la cuisson d'aliments de boulangerie (pizza, pain, fougasses...), mais il est possible de l'utiliser aussi pour des préparations plus délicates comme les biscuits.

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...).

Micro-ondes

L'appareil est équipé d'un générateur de micro-ondes appelé magnétron. Les micro-ondes générées sont uniformément introduites dans la cavité de cuisson pour atteindre les aliments et les réchauffer.

Le processus de réchauffage est généré par le frottement des molécules contenues dans les aliments (essentiellement les molécules d'eau), générant ainsi de la chaleur.

La chaleur générée directement à l'intérieur des aliments permet de décongeler, de réchauffer ou de cuire plus rapidement que dans le cas d'une cuisson conventionnelle.

L'utilisation de récipients indiqués pour la cuisson au micro-ondes permet aux ondes d'atteindre les aliments de façon plus uniforme.

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.

Matériaux compatibles avec les micro-ondes

En général, les matériaux utilisés pour la cuisson aux micro-ondes doivent pouvoir être traversés pour permettre aux micro-ondes d'atteindre les aliments.

Le tableau suivant indique les matériaux compatibles et incompatibles :

MATÉRIAUX À UTILISER :

- Verre (retirez toujours les couvercles) *
- Vaisselle en Pyrex
- Verres
- Bocaux
- Porcelaine
- Terre-cuite
- Plastique (si compatible avec les micro-ondes) *
- Récipients
- Film plastique (ne doit pas entrer au contact des aliments)

* uniquement s'ils résistent à la chaleur.

MATÉRIAUX À NE PAS UTILISER :

- Métal (il peut produire des arcs ou des

étincelles)

- Feuilles d'aluminium
- Plats en aluminium
- Assiettes
- Outils en métal
- Ficelles pour sachets de surgélation

- Bois

- Verres en cristal

- Papier (danger d'incendie)

- Récipients en polystyrène (danger de contamination des aliments)



La vaisselle doit être dépourvue de décorations métalliques.



N'utilisez pas de lèchefrites accessoires en métal avec les fonctions micro-ondes ou micro-ondes combiné.

Test de la vaisselle



Pour ce test uniquement on peut utiliser la fonction micro-ondes sans introduire d'aliments.

Pour vérifier si la vaisselle est compatible avec la cuisson aux micro-ondes, on peut effectuer un simple test :

1. Sortez tous les accessoires du compartiment du four.
2. Positionner la vaisselle à tester sur la grille du premier niveau.
3. Sélectionnez la fonction de micro-ondes au niveau maximum de puissance (ex. 1000 W).
4. Sélectionnez une durée de cuisson de 30 secondes.
5. Démarrez la cuisson.



Vaisselle non compatible
Risque de dommages à l'appareil

- Interrompez immédiatement le test si vous constatez des étincelles ou un crépitement émis par la vaisselle. Dans ce cas, la vaisselle n'est pas compatible avec une cuisson aux micro-ondes.

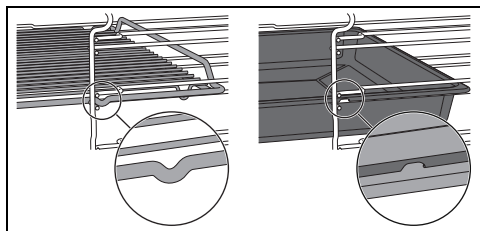
À la fin du test, la vaisselle doit être froide ou tiède. Si elle est chaude, elle n'est pas compatible avec une cuisson aux micro-ondes.


Utilisation des accessoires


Grilles et lèche-frites

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

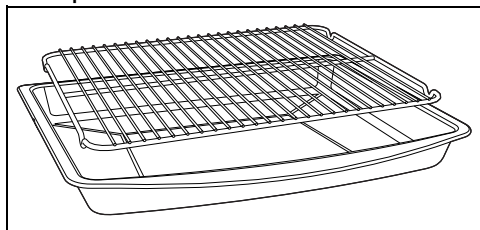
- Les dispositifs de blocage mécanique de sécurité empêchent l'extraction accidentelle de la grille et doivent être tournés vers le bas et vers l'arrière de la cavité de cuisson.



 Introduisez à fond les grilles et les lèche-frites délicatement dans la cavité de cuisson.


 Nettoyez les lèche-frites avant la première utilisation pour éliminer les éventuels résidus de fabrication.

Grille pour lèche-frite




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

Tige d'ébullition

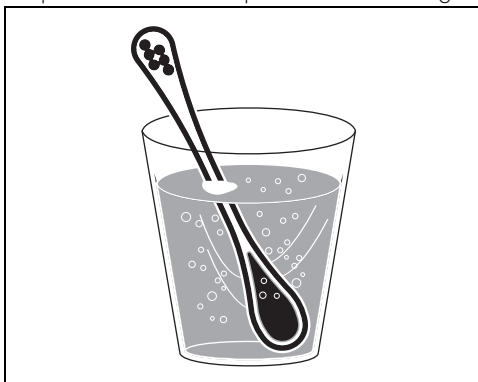
 **Usage impropre**
Risque d'explosion/brûlure

- Pour éviter le danger d'une explosion à l'intérieur de l'appareil ou une fuite inattendue de liquide bouillant, ajoutez toujours la tige d'ébullition immergée dans le liquide qui est en train de chauffer.

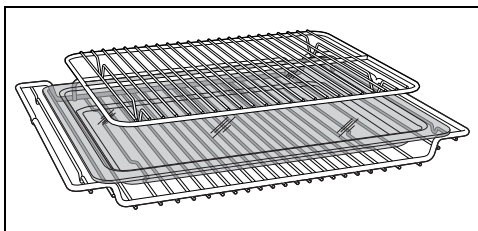
 **Haute température**
Risque de dommages à l'appareil

- Utilisez la tige d'ébullition exclusivement avec les fonctions Micro-ondes. N'utilisez jamais la tige avec les fonctions combinées ou traditionnelles.

Durant l'utilisation des micro-ondes pour chauffer ou réchauffer les liquides, un retard peut se vérifier au cours du processus d'ébullition ; pour éviter ce phénomène, introduisez la tige d'ébullition fournie (ou une cuillère en plastique résistant à la chaleur) dans le récipient au cours de la phase de réchauffage.



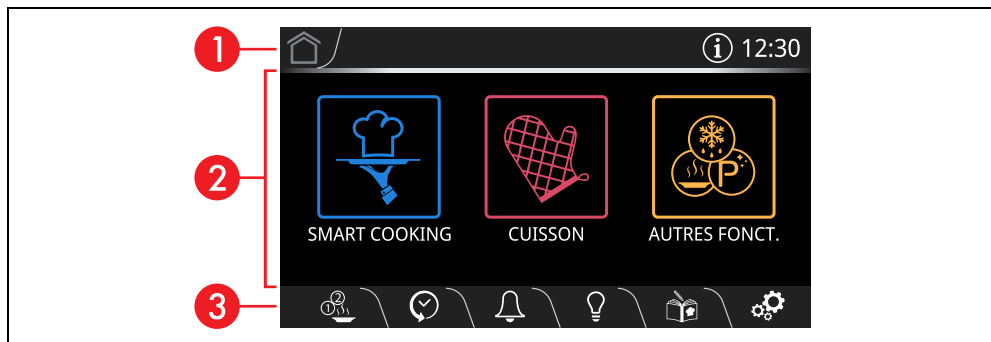
Grilles et lèche-frite en verre



La lèche-frite en verre doit être placée sur le grill surbaissé.

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

Afficheur






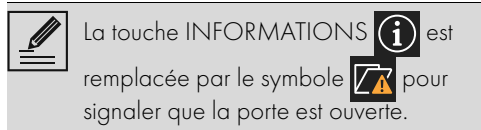
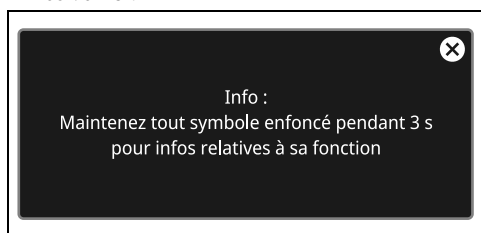
L'afficheur indique les paramètres et les valeurs relatifs à l'opération sélectionnée. Pour l'utiliser, il suffit d'effleurer les touches « virtuelles » et/ou de faire défiler les valeurs indiquées (l'image représente la page-écran du menu principal).

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 :



- 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..



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.

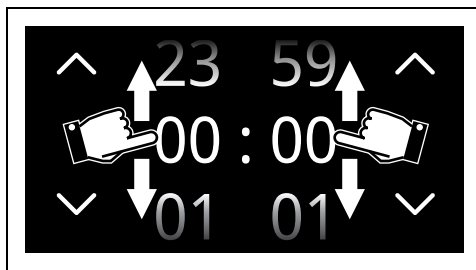
L'écran affiche ensuite l'écran de réglage de


91477A213/F

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

 Démo sont activés.

Utilisation du four



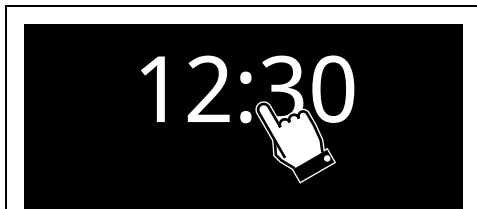
Voir les avertissements généraux de sécurité.



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  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.

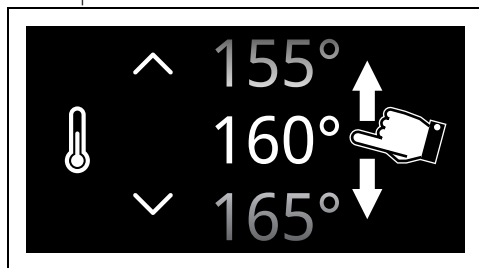
Cette phase est signalée par l'augmentation progressive du niveau de cuisson.



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 .

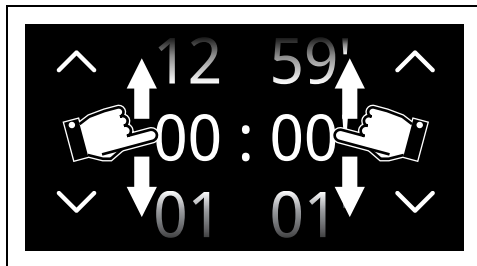
2. Effleurez la touche CONFIRMER .

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

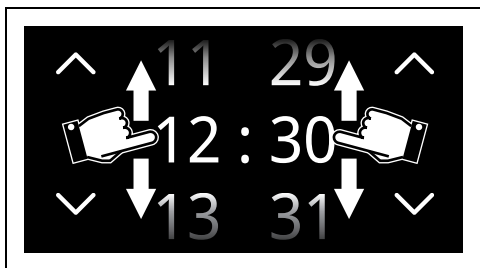


La cuisson programmée est la fonction qui permet de terminer une cuisson temporisée à l'heure définie par l'utilisateur, suivie de l'arrêt automatique de l'appareil.




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.



- 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





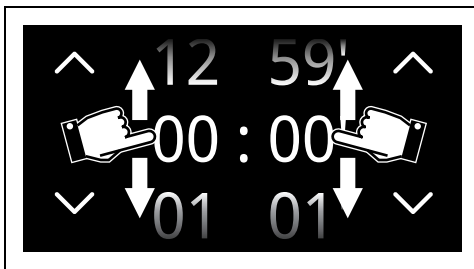
Cette fonction n'interrompt pas la fonction en cours, mais elle déclenche uniquement la sonnerie.



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  -  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)

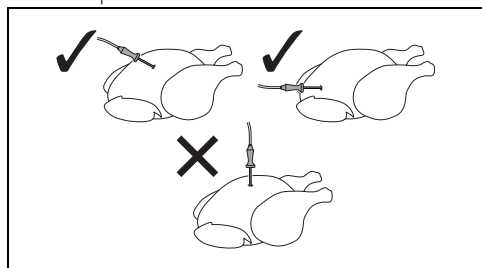


Voir les avertissements généraux de sécurité.

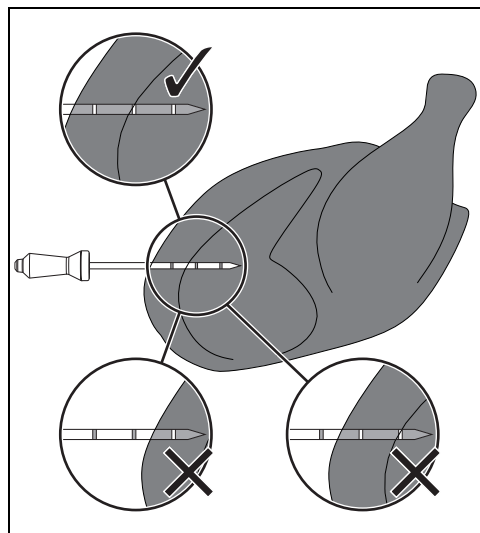
La sonde de température permet de cuire avec précision des rôtis, des carrés et différents morceaux de viande de tailles différentes. La sonde de température permet de cuire les aliments à la perfection grâce au contrôle ponctuel de la température au cœur de l'aliment. La température au cœur de la viande 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 lèche-frite.
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 lèche-frite située en-dessous et qu'elle ne sorte pas de l'aliment lui-même.



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.

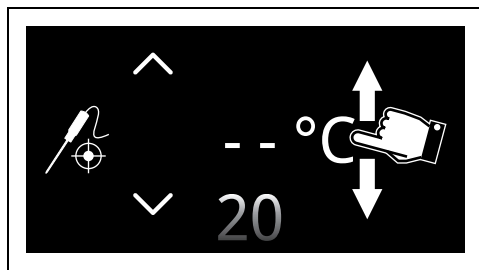


Si la sonde ne relève pas correctement la température de l'aliment, l'afficheur indiquera 2 messages d'erreur (à confirmer), après quoi l'appareil procédera automatiquement à une cuisson temporisée.

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.



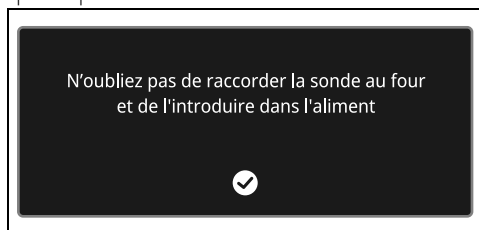
L'intervalle de température sélectionnable va d'un minimum de 20 °C à un maximum de 90 °C.

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.

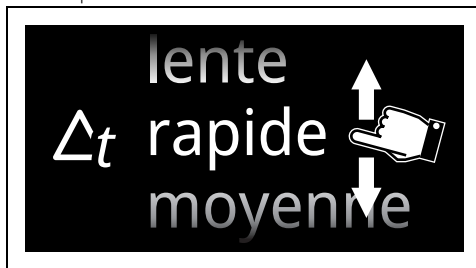
Lorsque la sonde détecte un degré supplémentaire par rapport à la température à cœur, l'appareil augmente automatiquement sa température interne d'un degré également.

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.

- Après avoir réglé la température cible souhaitée, appuyez sur la touche  (située dans la zone inférieure **3** droite).
- 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 , appuyez sur la touche .

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.

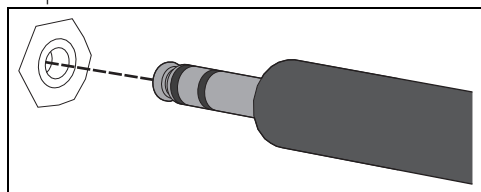


2. Insérez la pointe de la sonde de température à l'intérieur de l'aliment à cuire.




Pour des résultats optimaux, assurez-vous que la partie en métal de la sonde 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.

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.

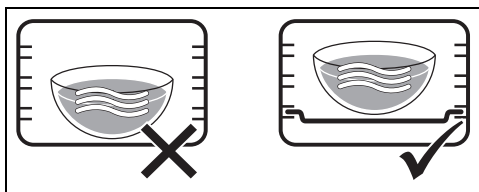
Cuisson au micro-ondes



En pénétrant directement dans les aliments, les micro-ondes permettent de cuisiner très rapidement et en économisant considérablement l'énergie. Elles sont indiquées pour cuire sans graisses, pour décongeler et réchauffer les aliments sans en modifier l'aspect d'origine ni l'arôme.



Pendant l'utilisation du micro-ondes, le plat (ou son contenant) ne doit pas être placé au fond de la cavité de cuisson. Utilisez les accessoires fournis insérés dans les étagères appropriées à la recette que vous avez l'intention de réaliser.



N'UTILISEZ PAS DE CONTENANTS OU D'ACCESSOIRES (plats, plats en verre, fond...) POSÉS DIRECTEMENT SUR LE FOND DE LA CAVITÉ DE CUISSON.

1. Ouvrez la porte.
2. Introduisez l'aliment à l'intérieur de la cavité de cuisson.



En cas de cuissons avec la seule fonction Micro-ondes, l'appareil n'effectue pas la phase de préchauffage. On peut introduire immédiatement les aliments à l'intérieur de la cavité de cuisson.

3. Fermez la porte.
4. Dans le « menu principal », effleurez la

touche CUISSON



5. Effleurez la touche MENU CUISSON

MICRO-ONDES



6. Sélectionnez la fonction MICRO-ONDES



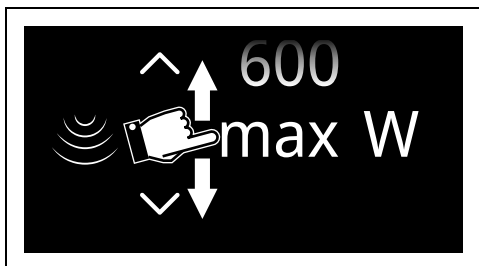
(pour accéder à l'écran de cuisson correspondant.

7. Effleurez la touche PUISSANCE MICRO-ONDES




ou la valeur correspondante.

8. Faites défiler les valeurs jusqu'à l'intensité des micro-ondes souhaitée.

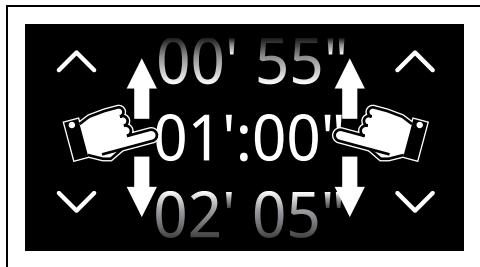


L'intensité des micro-ondes va de 100 W à 600 W ou MAX.

9. Effleurez la touche CONFIRMER  (située dans la zone inférieure **3** droite) pour confirmer l'intensité des micro-ondes sélectionnée.

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

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




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



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



La durée de la cuisson au micro-ondes va d'un minimum de 5 secondes à un maximum de 29 minutes et 55 secondes.

13. Effleurez la touche DÉMARRER  (située dans la zone inférieure **3** droite) pour commencer la cuisson au micro-ondes.




La fonction en cours s'arrête chaque fois que la porte est ouverte. Pour reprendre la cuisson, fermez la porte et confirmez.

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.





Puissances micro-ondes

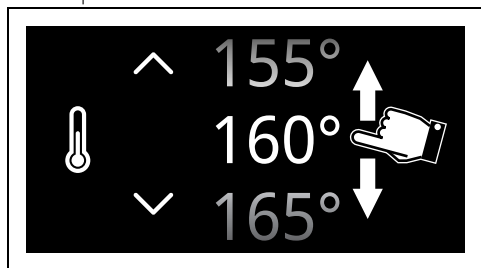
On indique ci-après les puissances sélectionnables :



Puissance (W)	Utilité
100	
200	Décongeler aliments
300	
400	
500	Cuissons délicates
600	Réchauffer ou cuire des aliments
max	Réchauffer des liquides

Cuisson combinée au micro-ondes


 La cuisson combinée est une cuisson traditionnelle associée au micro-ondes. Ces fonctions sont indiquées par l'allumage du symbole de la fonction micro-ondes et du symbole d'une fonction traditionnelle.

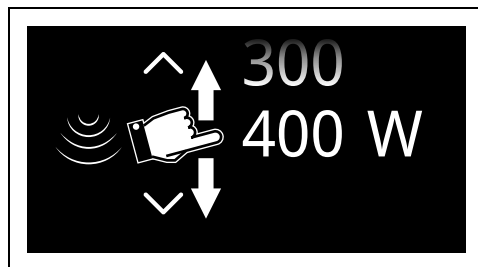
1. Dans le « menu principal », effleurez la touche CUISSON .
2. Effleurez la touche MENU CUISSON MICRO-ONDES .
3. Sélectionnez la fonction combinée (par exemple, VMICRO-ONDES THERMO-VENTILÉE ) pour accéder à l'écran de cuisson correspondant.
4. Effleurez la touche TEMPÉRATURE  ou la valeur correspondante.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






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

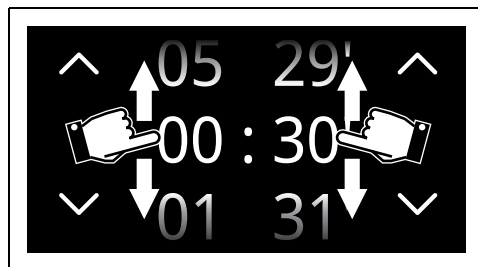
pour confirmer la nouvelle température de cuisson sélectionnée.


7. Effleurez la touche PUISSANCE MICRO-ONDES  ou la valeur correspondante.
8. Faites défiler les valeurs jusqu'à l'intensité des micro-ondes souhaitée.







 L'intensité des micro-ondes va de 100 W à 400 W.

9. Effleurez la touche CONFIRMER  pour confirmer l'intensité des micro-ondes sélectionnée.
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 au micro-ondes va d'un minimum de 1 minute à un maximum de 5 heures et 59 minutes.

12. Effleurez la touche CONFIRMER  pour confirmer la durée de cuisson sélectionnée.
13. Effleurez la touche DÉMARRER  (située dans la zone inférieure  droite) pour commencer la cuisson au micro-ondes.

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.

Liste des fonctions de cuisson micro-ondes combinées

MICRO-ONDES VENTILÉ



Le fonctionnement de la turbine, associé à la cuisson traditionnelle, assure des cuissons homogènes même en cas de recettes complexes. L'action des micro-ondes permet en revanche de cuisiner rapidement la partie interne des aliments.

MICRO-ONDES THERMO-VENTILÉ



Pour une cuisson combinée avec la chaleur ventilée qui cuit rapidement les aliments, grâce à la circulation de l'air chaud et au micro-ondes.

MICRO-ONDES GRIL



Le gril permet de dorer parfaitement la surface des aliments. L'action des micro-ondes permet en revanche de cuisiner rapidement la partie interne des aliments.

MICRO-ONDES + SOLE THERMO-VENTILÉE



La chaleur intense est renforcée par les micro-ondes, qui accélèrent la cuisson tout en gardant les aliments tendres et juteux.

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, poursuivez 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 lavage

- 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 lavage, 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

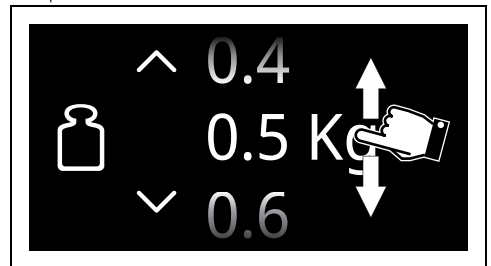
soit écoulé. La cuisson se poursuivra pendant les minutes restantes grâce à la chaleur qui s'est accumulée à l'intérieur du four.

- Réduisez au minimum les ouvertures de la porte pour éviter toute dispersion de chaleur.
- Gardez l'appareil toujours propre.


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**).
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  (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).



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.

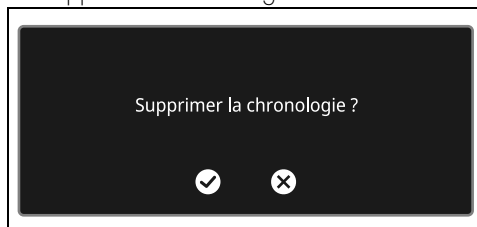
1. Dans le « menu principal », effleurez la touche CHRONOLOGIE  (située en bas **3** à gauche).
2. Sélectionner la fonction à réutiliser et procéder aux cuissons d'après les


descriptions fournies aux chapitres précédents.

Effacer la chronologie

Pour effacer la chronologie :

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



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

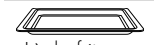
Mini-guide aux accessoires




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.



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.

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.



Lèchefrite profonde

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..

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.

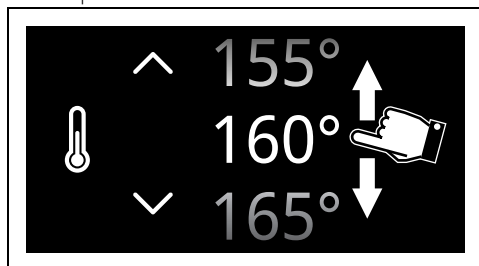
1. Dans le « menu principal », effleurez la touche MES RECETTES  (située dans la partie inférieure **3** gauche).





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

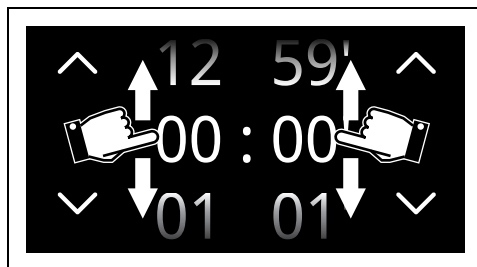
Ajouter une recette


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.




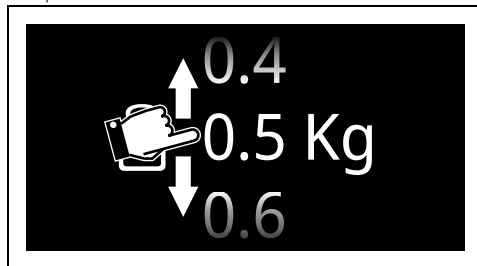
On a déjà comptabilisé dans l'heure de fin de cuisson les minutes nécessaires pour le préchauffage.



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 la recette enregistrée précédemment.
3. 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.

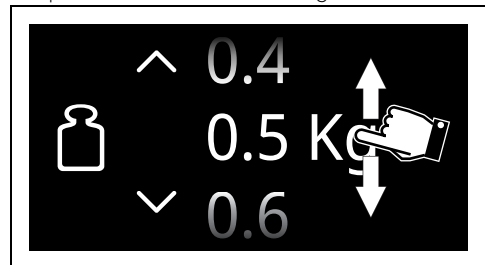


Si la température interne est plus élevée que celle prévue, la fonction est immédiatement interrompue et l'afficheur indique le message « Température intérieure trop élevée ; attendre le refroidissement ». Laissez refroidir complètement l'appareil avant d'activer la fonction.



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.

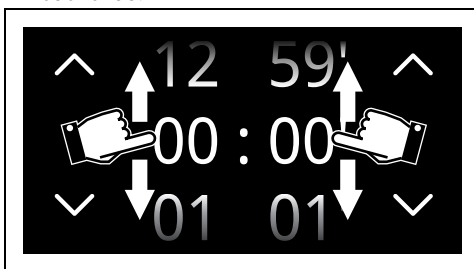
 La durée de la Décongélation à temps va d'un minimum de 1 minute à un maximum de 12 heures et 59 minutes.



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

- Ouvrez la porte.
- Introduisez l'aliment à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- Fermez la porte.
- Sélectionnez DÉCONGÉLATION À


TEMPS 

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





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

- 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

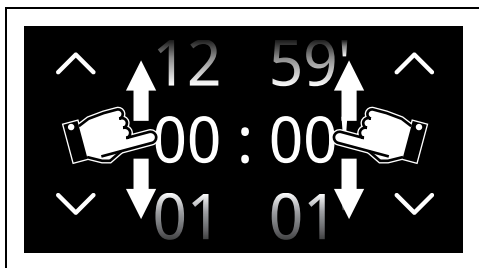





5. Effleurez la touche DURÉE CUISSON  ou la valeur correspondante.



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.

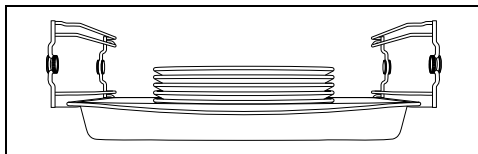
Au terme de la fonction, un court signal sonore signale qu'il est possible de la désactiver simplement en effleurant l'afficheur en un point quelconque ou en ouvrant la porte.

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 MICRO-ONDES



Cette fonction qui permet de réchauffer au micro-ondes 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 RÉCHAUFFAGE MICRO-

ONDES




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

- Faites défiler les valeurs jusqu'à la durée de cuisson souhaitée.




La température de réchauffage au micro-ondes ne peut pas être modifiée par l'utilisateur.

- Effleurez la touche DÉMARRER  pour commencer la fonction Réchauffage micro-ondes.

Fin du réchauffage micro-ondes

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.



- Effleurez la touche HOME  pour quitter la fonction.

MELT



Fonction idéale pour faire fondre des tablettes de chocolat au micro-ondes.

- Mettez le chocolat à faire fondre dans un plat/récipient en Pyrex ou dans un matériau allant au micro-ondes.
- Ouvrez la porte.
- Placez le plat/récipient sur la grille insérée au deuxième niveau en partant du bas.
- Fermez la porte.

- Sélectionnez MELT .
- Effleurez la touche DURÉE CUISSON  ou la valeur correspondante (la valeur par défaut est idéale pour une barre de chocolat).
- Faites défiler les valeurs jusqu'à la durée de cuisson souhaitée.
- Effleurez la touche DÉMARRER  pour commencer la fonction MELT.






La puissance du micro-ondes ne peut pas être modifiée par l'utilisateur.

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.

SOFT



Fonction idéale pour décongeler les gâteaux et les desserts au micro-ondes.

- Placez le plat à décongeler dans un plat/récipient en Pyrex ou dans un matériau allant au micro-ondes.
- Ouvrez la porte.
- Placez le plat/récipient sur la grille insérée au deuxième niveau en partant du bas.
- Fermez la porte.
- Sélectionnez SOFT .
- Effleurez la touche DURÉE CUISSON  ou la valeur correspondante (la valeur par défaut est idéale pour une plaquette de beurre d'environ 250 grammes ou un gâteau congelé d'environ 700 grammes).
- Faites défiler les valeurs jusqu'à la durée de cuisson souhaitée.
- Effleurez la touche DÉMARRER  pour commencer la fonction SOFT.





La puissance du micro-ondes ne peut pas être modifiée par l'utilisateur.

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.

POP CORN



Fonction idéale pour faire du pop-corn au micro-ondes.

- Placez le sac de pop-corn sur la plaque de cuisson en verre.
- Ouvrez la porte.
- Placez la plaque en verre sur la grille insérée au deuxième niveau en partant du bas.
- Fermez la porte.
- Sélectionnez POP CORN .
- Effleurez la touche DURÉE CUISSON  ou la valeur correspondante.
- Faites défiler les valeurs jusqu'à la durée de cuisson souhaitée.

8. Effleurez la touche DÉMARRER  pour commencer la fonction Pop Corn.






La puissance du micro-ondes ne peut pas être modifiée par l'utilisateur.

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.

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 Air fry.



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.




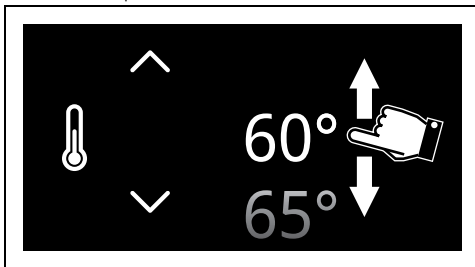
Après l'activation de la fonction Sabbath, aucun paramètre ne pourra être modifié. Aucune action sur les touches de l'écran n'aura d'effet.



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.

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.

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  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  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.



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 .

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.



Appuyer sur l'icône pendant 3 secondes pour désactiver le verrouillage des commandes




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


Réglage connexion (modèles SmegConnect uniquement)



Menu dans lequel les paramètres de connectivité sont affichés.

- Dans le « menu sélections » , effleurez la touche REGLAGES CONNEXION  (située dans la zone inférieure  gauche).






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

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  droite).

Présentoirs



Menu dédié aux présentoirs.

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



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

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  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 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

lèche-frites.



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

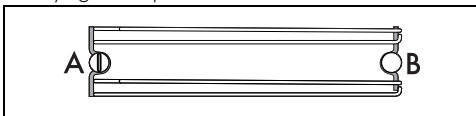
La cuisson des aliments génère de l'humidité à l'intérieur de la cavité de cuisson. Il s'agit d'un phénomène normal qui ne compromet pas le fonctionnement correct de l'appareil.

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 lèche-frites

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



A = encastrement avant

B = goupille arrière



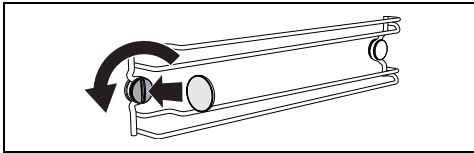
Sur certains modèles, la goupille arrière B peut être retirée et remontée de la même manière que l'encastrement avant A.



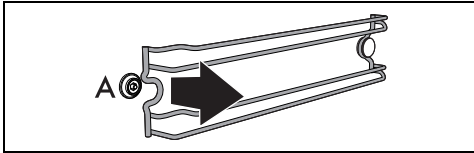
Pour démonter les glissières de support pour grilles et lèche-frites :

1. Dévissez la goupille de fixation avant située sur la paroi latérale, près de l'ouverture de

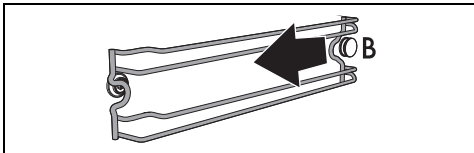
la cavité de cuisson (aidez-vous d'un outil, par exemple une pièce de monnaie).



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.



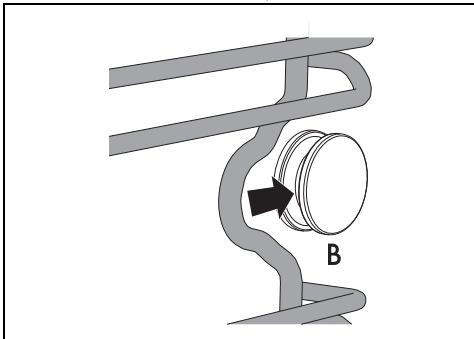
3. Détachez la glissière de support de la goupille arrière B située au fond de la paroi latérale.



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

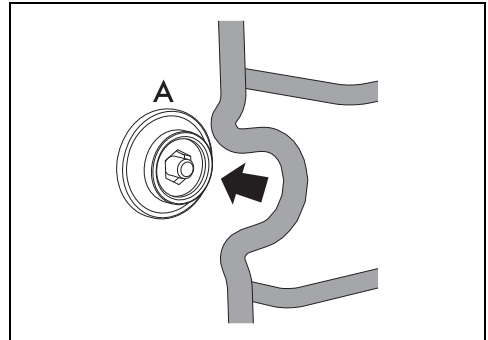
Pour remonter les glissières de support pour grilles et lèchefrites :

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

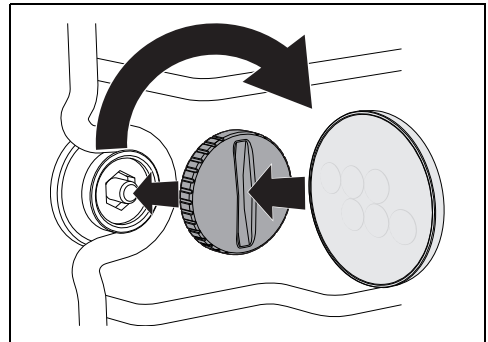


2. Remplacez la partie avant de la glissière de support dans l'encastrement A sur la paroi

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 Avertissements généraux de sécurité.



La fonction Vapor Clean est un processus de nettoyage assisté qui facilite l'élimination de la saleté. 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.

Opérations préliminaires


Avant de démarrer le Vapor Clean :

- Enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- Si présente, enlevez la sonde de température.

- S'ils sont présents, démontez les panneaux autonettoyants.
- Versez environ 120 cc d'eau sur la sole de la cavité de cuisson. Veillez à ne pas sortir de la cavité.
- Avec un pulvérisateur, vaporisez une solution d'eau et de détergent pour vaisselle à l'intérieur de la cavité de cuisson. Dirigez le jet vers les parois latérales, vers le haut, le bas et le déflecteur.


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. Ouvrez la porte et agissez sur la saleté légère avec un chiffon en microfibre.
3. Éliminez les incrustations les plus résistantes avec une éponge anti-rayures à filaments en laiton.
4. En cas de résidus de graisse on peut utiliser des produits pour le nettoyage des fours.
5. Éliminez l'eau résiduelle présente à l'intérieur de la cavité de cuisson.
6. 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.


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.


 On conseille d'effectuer un maximum de 20 nébulisations.



 Ne vaporisez pas sur le déflecteur s'il est revêtu d'un matériau autonettoyant.

- 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 .

Phase de nettoyage Vapor Clean

3. 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

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.

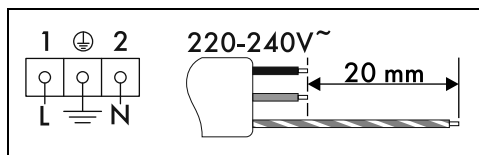
La plaque d'identification, avec les données techniques, le numéro de série et le marquage est placée dans une position bien visible sur l'appareil.

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.

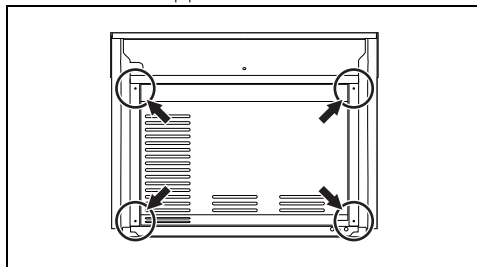
Remplacement du câble



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.



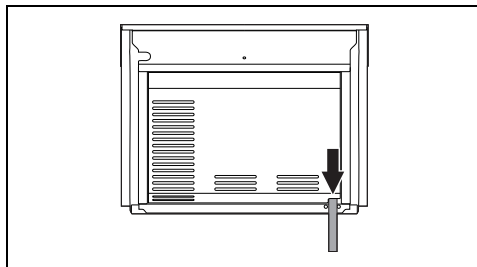
2. Remplacez le câble.
3. Assurez-vous que les câbles (four ou plaque de cuisson éventuelle) suivent le parcours optimal de manière à éviter tout contact avec l'appareil.

Positionnement



Voir les avertissements généraux de sécurité.

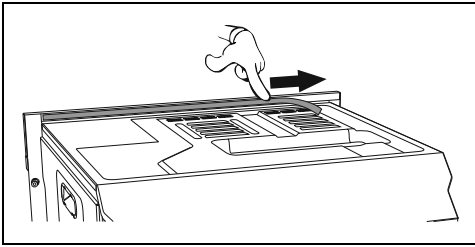
Position du câble d'alimentation



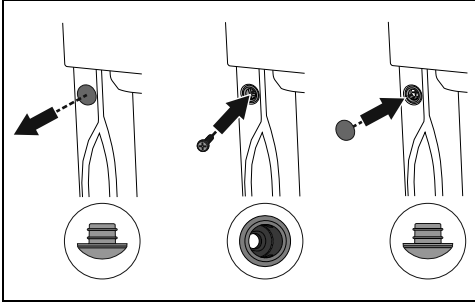
Joint du panneau

Collez le joint fourni sur la partie arrière du panneau pour éviter des infiltrations éventuelles.

d'eau ou d'autres liquides.

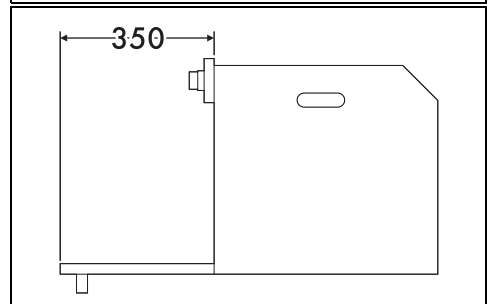
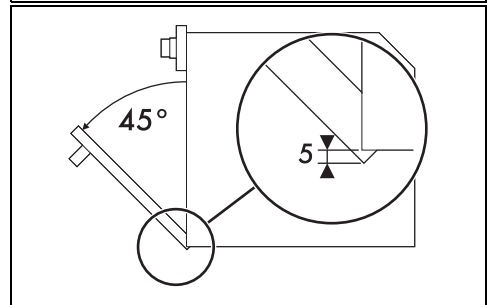
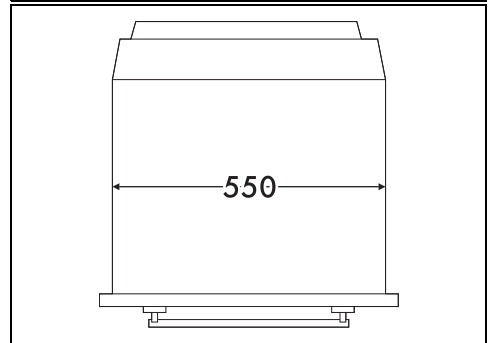
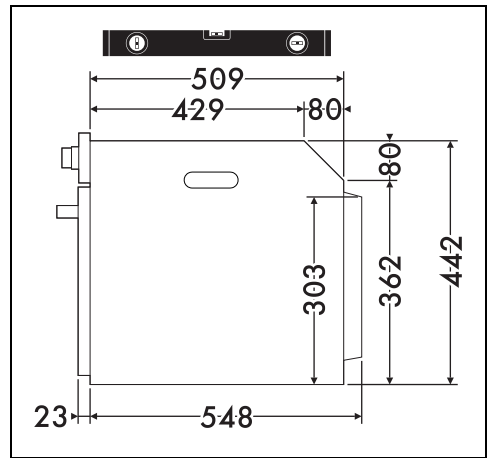
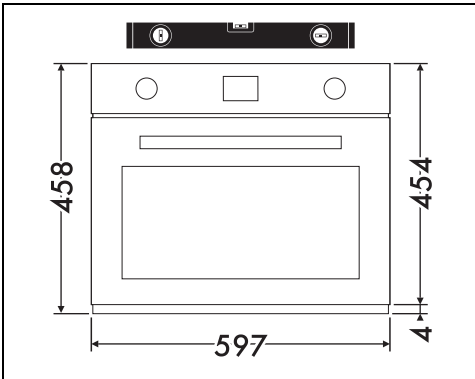


Douilles de fixation

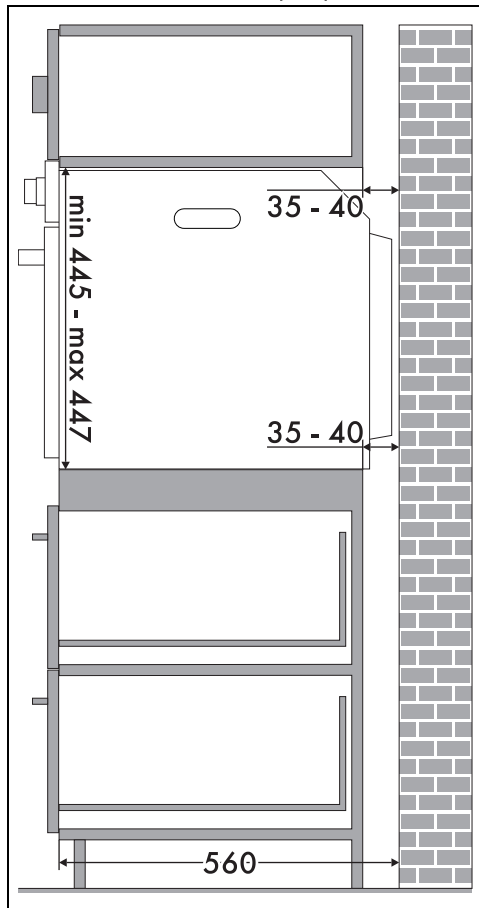


1. Enlevez les bouchons des douilles introduits à l'avant de l'appareil.
2. Positionnez l'appareil dans l'emplacement.
3. Fixez l'appareil au meuble en utilisant les vis.
4. Couvrez les douilles avec les bouchons démontés précédemment.

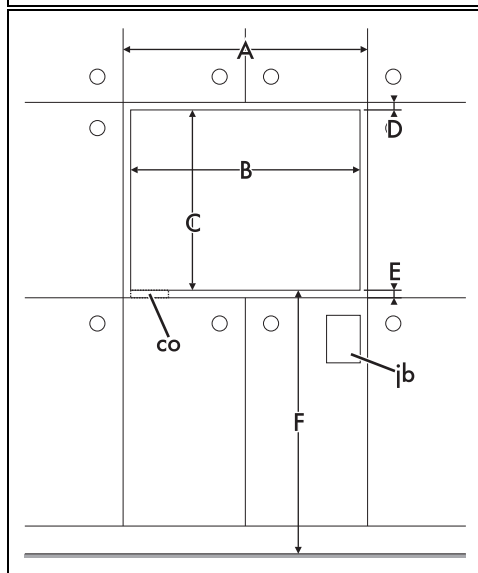
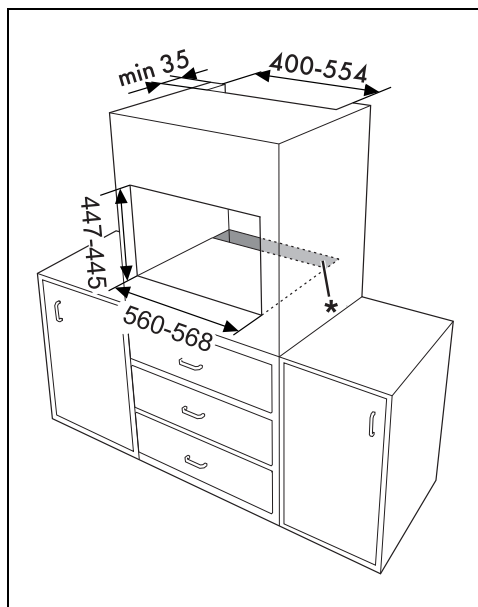
Dimensions hors tout de l'appareil (mm)



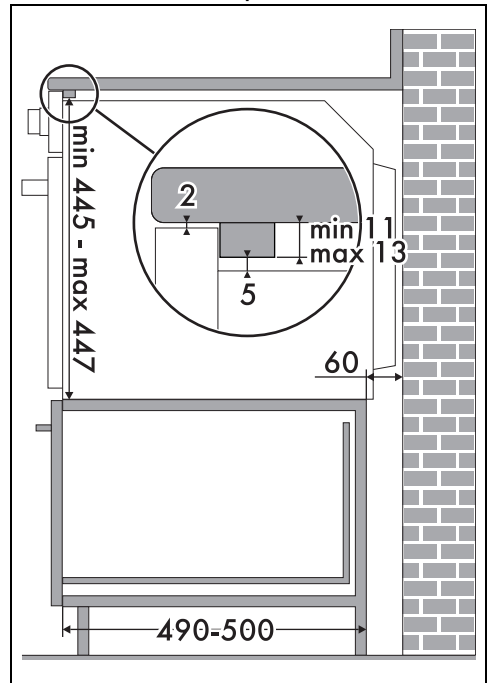
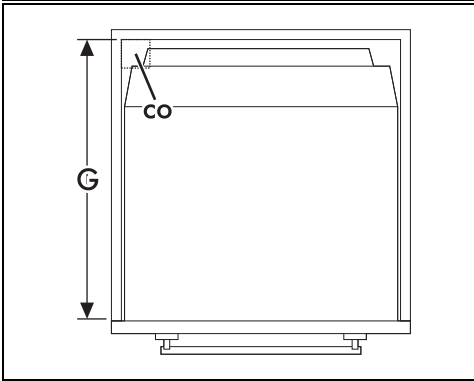
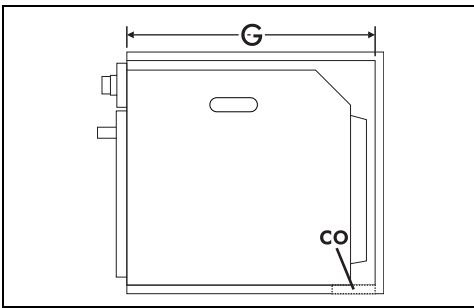
Encastrement en colonne (mm)



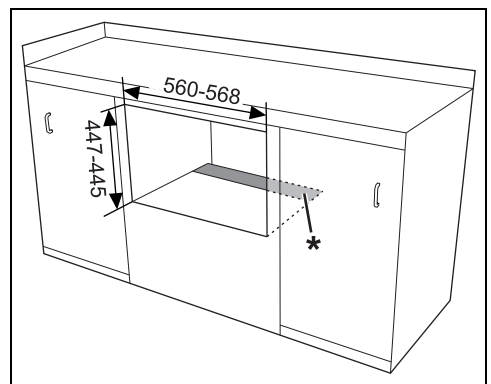
* Assurez-vous que la partie supérieure/arrière du meuble dispose d'une ouverture d'environ 35-40 mm de profondeur.



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.

A 603 mm min.

B 560 - 568 mm

C 445 - 447 mm

D 9 - 11 mm

E 5 mm min.

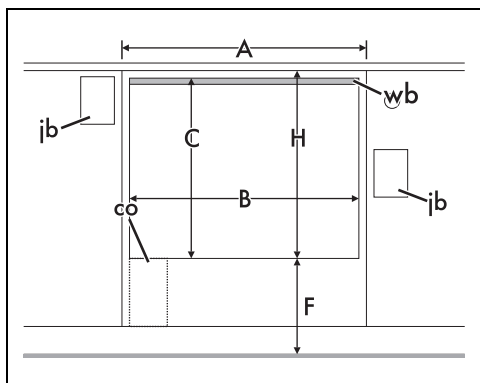
F 259 - 1105 mm

G 560 mm min.

H 458 mm min.

co Découpe pour le câble d'alimentation (min. 6 cm²)

jb Boîtier des branchements électriques



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)

