

INSTRUCTIONS IMPORTANTES EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ À LIRE ATTENTIVEMENT ET À CONSERVER POUR L'AVENIR REFERENCE	20	Panneau de commande	28
Reconnaître les informations de sécurité	20	Autres parties	28
Consignes générales de sécurité	21	Accessoires	29
Consignes de sécurité générales	22	UTILISATION	29
Fonction de l'appareil	25	Étapes préliminaires	29
Avertissement sur la proposition 65	26	Utilisation d'accessoires	29
Responsabilité du fabricant	26	Utilisation du four	30
Plaque d'identification	26	Conseils pour la cuisson	33
Élimination	27	Mini guide des accessoires	34
Pour économiser l'énergie	27	Découvrez les recettes	34
DESCRIPTION	28	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	35
Description générale	28	Nettoyage de l'appareil	35
		Nettoyage de la cavité du four	35
		Nettoyage de la porte	36
		Entretien extraordinaire	37

Nous vous recommandons de lire attentivement ce manuel. Il contient toutes les instructions pour maintenir les qualités esthétiques et la fonctionnalité de l'appareil que vous avez acheté. Pour plus d'informations sur le produit : <https://www.smeg.com>

INSTRUCTIONS IMPORTANTES EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ À LIRE ATTENTIVEMENT ET À CONSERVER POUR L'AVENIR REFERENCE

AVERTISSEMENT : Si les consignes contenues dans ce manuel ne sont pas suivies à la lettre, un incendie ou une explosion pourrait se déclarer, entraînant des dommages matériels, des blessures ou la mort.

PROPRIÉTAIRE : Veuillez conserver ces instructions pour référence ultérieure et les transmettre à tout utilisateur futur.

IMPORTANT : Conservez ces instructions à l'intention de l'inspecteur local en électricité.

AVIS : Cet appareil doit être installé uniquement et exclusivement par un technicien qualifié. Toutes les procédures techniques doivent être effectuées par un technicien agréé.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Reconnaître les informations de sécurité

Les messages de sécurité vous

informeront des dangers potentiels, de la façon d'éviter les risques de blessures et de ce qui pourrait se

produire si les consignes ne sont pas suivies.

AVERTISSEMENT

- Ceci indique que le non-respect de cet avertissement peut entraîner la mort ou des blessures graves.

ATTENTION

- Ceci indique que le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures mineures ou modérées.

REMARQUES

- Ceci indique une information importante et/ou une suggestion.

Consignes générales de

AVERTISSEMENT

- Cet appareil n'est PAS conçu pour une installation dans les maisons préfabriquées (mobiles), sur un bateau ou dans les véhicules récréatifs (VR).
- N'installez PAS cet appareil à l'extérieur.
- Cet appareil a été conçu pour la cuisson. Pour des raisons de sécurité, ne l'utilisez jamais pour chauffer la pièce ou comme chauffage d'appoint.

AVERTISSEMENT

- Ne laissez jamais des enfants jouer avec les matériaux d'emballage.
- NE PAS modifier ou altérer la construction de l'appareil.
- N'entrez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs, liquides ou matériaux inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
- Ne marchez pas, ne vous appuyez pas et ne vous asseyez pas sur l'appareil de porte, cela pourrait entraîner des blessures graves et endommager l'appareil.
- Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié. L'installation, les branchements électriques et la mise à la terre doivent se conformer à tous les codes applicables.

sécurité

Consignes de sécurité générales

Blessures aux personnes



AVERTISSEMENT

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité en vigueur. Une utilisation inappropriée de cet appareil peut entraîner des blessures et des dommages matériels
- L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chauds durant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart de l'appareil.
- Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil. Pendant l'utilisation, l'appareil et ses parties accessibles deviennent très chauds, même s'ils restent de couleur foncée. L'intérieur du four pourrait être suffisamment chaud pour causer des brûlures.
- Pour réduire les risques d'incendie, d'électrocution, de blessures ou de dommages lors de l'utilisation de l'appareil, respectez les consignes de sécurité suivantes :
- Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas les zones internes de la cavité du four avant qu'elles n'aient eu le temps de refroidir.
- Ne laissez pas vos vêtements ou tout autre matériau inflammable entrer en contact avec les surfaces chaudes. Si vos vêtements ou vos cheveux prennent feu, roulez-les sur le sol pour éteindre les flammes.
- Attachez vos cheveux pour éviter qu'ils ne s'enflamment.
- **PORTEZ DES VÊTEMENTS APPROPRIÉS**: Ne portez jamais des vêtements amples ou lâches lorsque vous utilisez l'appareil.
- Pendant et immédiatement après l'utilisation, ne suspendez pas et ne placez pas d'objets sur une quelconque partie de l'appareil.
- Protégez vos mains en portant des gants de cuisine lorsque vous déplacez des aliments à l'intérieur du four.
- Utilisez uniquement des maniques sèches : des maniques mouillées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures par la vapeur. Ne laissez pas la manique toucher les éléments chauffants. N'utilisez pas de serviettes ou d'autres chiffons volumineux.
- N'essayez jamais d'éteindre un feu ou une flamme avec de l'eau. Éteignez l'appareil et couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture ignifuge, ou utilisez des produits chimiques secs ou des extincteurs à mousse. Vous pouvez également utiliser du bicarbonate de soude.
- Veillez à ce que des extincteurs à mousse se trouvent à proximité de l'appareil.
- Utilisez un extincteur **UNIQUEMENT** s'il est de classe ABC, si vous savez comment l'utiliser, si le feu est petit et contenu près de l'appareil, si les pompiers ont déjà été alertés et si vous pouvez combattre le feu en tournant le dos à la sortie.
- Il est important pour votre sécurité d'installer un détecteur de fumée à proximité de la cuisine.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants et des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui n'ont pas l'expérience ou les connaissances suffisantes, à condition qu'ils soient surveillés ou instruits par des adultes responsables de leur sécurité.
- Activez le verrouillage du système afin que les enfants ne puissent pas allumer l'appareil par inadvertance.
- La peau des enfants est beaucoup plus sensible aux températures élevées que celle des adultes. Ne laissez pas les enfants toucher la vitre de la porte, le panneau de commande et les fentes d'aération.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Tenez les enfants à l'écart, à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence.

- Ne laissez pas des enfants s'approcher de l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Ne laissez pas les animaux domestiques s'approcher de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Avant de nettoyer manuellement une partie de l'appareil, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que l'appareil est froid. Le nettoyage de l'appareil chaud peut provoquer des brûlures.
- Le processus de cuisson doit toujours être contrôlé. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant les opérations de cuisson, car les graisses ou les huiles pourraient surchauffer et s'enflammer. Soyez très prudent.
- Ne laissez pas d'aliments dans l'appareil pendant une longue période, car cela pourrait provoquer une intoxication alimentaire ou une maladie.
- N'introduisez pas de boîtes de conserve scellées pour mettre en conserve ou réchauffer des aliments. Risque de blessure dû à l'augmentation de la pression.
- Risque de blessures causées par les aliments.
- Ne touchez pas une casserole chauffée au rouge, vous risqueriez de vous brûler.
- Ne versez pas d'eau directement sur les lèchefrites très chaudes.
- Gardez la porte fermée pendant la cuisson.
- Si vous devez déplacer des aliments ou en fin de cuisson, ouvrez la porte de 1 po 15/16 (50 mm) pendant quelques secondes, laissez la vapeur s'échapper, puis ouvrez complètement la porte.
- N'introduisez pas d'objets métalliques tranchants (couteaux ou ustensiles) dans les fentes.
- Éteignez l'appareil après utilisation.
- Risque de blessure par électrocution.
- N'UTILISEZ PAS ET NE CONSERVEZ PAS DE MATÉRIEAUX INFLAMMABLES À L'INTÉRIEUR OU À PROXIMITÉ DE L'APPAREIL.
- NE VAPORISEZ PAS D'AÉROSOLS À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL LORSQU'IL EST EN MARCHÉ.
- NE MODIFIEZ PAS CET APPAREIL.
- Ne tirez jamais le câble pour débrancher la fiche.
- L'endommagement de l'appareil peut compromettre votre sécurité; ne l'utilisez pas s'il est endommagé.
- N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL si la porte est déformée, si les charnières de la porte sont desserrées, si des trous ou des fissures anormales sont visibles et si le cordon d'alimentation est endommagé.

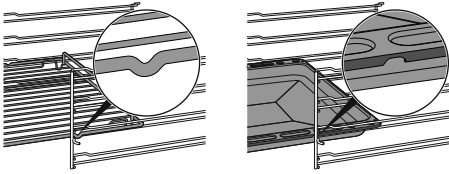
Endommagement de l'appareil



AVERTISSEMENT

- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs (poudres à récurer, détachants et éponges métalliques), de matériaux rugueux ou abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants sur les parties en verre, car vous risqueriez de rayer la surface et de briser le verre. Utilisez éventuellement des ustensiles en bois ou en plastique.
- Ne vous asseyez pas sur l'appareil.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à base de chlore, d'ammoniaque ou d'eau de Javel sur les parties en acier ou traitées en surface avec des finitions métalliques (par ex., anodisations, nickelages, chromages).
- Les grilles et lèchefrites doivent être insérées à fond dans leurs guides latéraux. Les dispositifs de sécurité qui empêchent qu'elles soient retirées doivent être tournés vers le bas et vers l'arrière de la cavité du

four.



- Placez toujours les grilles et les lèche-frites dans la position souhaitée lorsque la cavité du four est froide. S'il est nécessaire de déplacer les grilles et les lèche-frites lorsque la cavité du four est chaude, veillez à ce que la manique n'entre pas en contact avec l'élément chauffant.
- N'utilisez pas de jet de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits en vaporisateur à proximité de l'appareil.
- N'UTILISEZ PAS DE PRODUITS INFLAMMABLES POUR NETTOYER L'APPAREIL.
- Ne nettoyez pas, ne frottez pas, n'endommagez pas et n'enlevez pas le joint, qui est essentiel pour assurer une bonne étanchéité pendant la cuisson. Remplacez le joint s'il est endommagé ou incrusté de résidus alimentaires.
- Ne bloquez pas les ouvertures, les fentes d'aération et les événements de dissipation de la chaleur. Le fait de couvrir les orifices de ventilation peut entraîner une surchauffe de l'appareil.
- Risque d'incendie : ne laissez jamais d'objets dans la cavité du four.
- N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL POUR CHAUFFER DES PIÈCES, QUELLE QU'EN SOIT LA RAISON.
- N'utilisez pas l'appareil comme espace de rangement.
- N'utilisez pas de plats ni de récipients en plastique pour la cuisson des aliments.
- Ne mettez pas de boîtes de conserve ou de récipients scellés dans le four.
- Retirez toutes les plaques/grilles/lèche-frites qui ne seront pas utilisées pendant la cuisson.
- NE RECOUVREZ AUCUNE PARTIE DE L'APPAREIL AVEC DE L'ALUMINIUM OU DU PAPIER D'ALUMINIUM. L'utilisation de feuilles d'aluminium peut provoquer des chocs électriques ou des risques d'incendie, ou encore entraver la circulation de la chaleur et de l'air. La feuille d'aluminium est un excellent isolant thermique car elle permet à la chaleur d'être piégée en dessous d'elle. Cela peut gêner la cuisson et endommager l'émail de la cavité du four.
- Évitez que la feuille d'aluminium n'entre en contact avec les éléments chauffants.
- Ne placez pas de casseroles, plats ou moules directement sur la surface du bas du four.
- Si nécessaire, vous pouvez utiliser la grille à lèche-frites (fournie ou vendue séparément, selon le modèle) en la plaçant sur le fond comme support de cuisson.
- Si vous utilisez du papier sulfurisé ou parchemin, placez-le de façon à ce qu'il ne gêne pas la circulation d'air chaud à l'intérieur du four.
- Veillez à ne pas renverser d'aliments à forte teneur en sucre et en acide (jus de fruits, gâteaux, tomates, lait, etc.), car cela peut entraîner une décoloration de l'émail. La décoloration ne modifie pas les propriétés de l'émail ; n'essayez pas d'enlever ces taches.
- Soyez prudent lorsque vous cuisinez des aliments à forte teneur en alcool (rhum, brandy, bourbon, etc.). L'alcool contenu dans les aliments est hautement inflammable et peut endommager la cavité du four.
- N'utilisez pas la porte ouverte pour placer des casseroles ou des plateaux sur la vitre intérieure.
- N'utilisez pas la porte ouverte comme levier pour mettre l'appareil en place.
- N'exercez pas une pression excessive sur la porte lorsqu'elle est ouverte.
- N'utilisez pas la poignée pour

soulever ou déplacer cet appareil.



REMARQUES

LORSQUE VOUS UTILISEZ CET APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS, SUIVEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS :

- Prévoyez un temps de cuisson d'au moins une heure.
- Chauffez le compartiment vide du four à la température maximale pour brûler les éventuels résidus laissés par le processus de fabrication.
- Les températures froides peuvent endommager les appareils électroniques. Lorsque vous utilisez l'appareil pour la première fois ou lorsqu'il n'a pas été utilisé pendant une longue période, assurez-vous que l'appareil a été laissé dans un environnement dont la température est supérieure à 32°F/0°C pendant au moins trois heures avant de le mettre en marche.

LORSQUE VOUS CHAUFFÉZ L'APPAREIL :

- aérez la pièce;
- n'y restez pas.
- Si l'appareil est encastré derrière une porte d'armoire, ne fermez pas la porte lorsqu'il est en cours d'utilisation. La fermeture de la porte de l'armoire peut endommager l'appareil, laissez la porte de l'armoire ouverte jusqu'à ce que l'appareil ait complètement refroidi.
- N'essayez pas d'utiliser l'appareil pendant une panne de courant.



ATTENTION

- Dans les environnements chauds et humides, le risque d'infestation par des parasites est plus élevé, ce qui pourrait endommager l'appareil. Veillez à ce que l'appareil reste toujours propre. Les dommages causés par les nuisibles ne sont pas couverts par la garantie.
- Assurez-vous que l'appareil a été éteint et débranché du réseau

électrique ou que l'alimentation électrique a été coupée avant de remplacer les ampoules de l'éclairage intérieur.

Fonction de l'appareil



ATTENTION

Le présent appareil est conçu pour un usage domestique et des usages analogues comme

:

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



REMARQUE :

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

Pour cet appareil



ATTENTION

- Ne vous appuyez pas ou ne vous asseyez pas sur la porte lorsqu'elle est ouverte.
- Veillez à ce qu'aucun objet ne soit coincé dans les portes.
- N'installez pas ou n'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- (sur certains modèles uniquement) Utilisez uniquement la sonde de température fournie ou recommandée par le fabricant.
- Cet appareil peut être utilisé jusqu'à une altitude maximale de 4000 mètres au-dessus du niveau de la mer.
- Les ampoules utilisées dans cet appareil sont spécifiques aux appareils ménagers ; ne les utilisez pas pour l'éclairage domestique.



AVERTISSEMENT

- Demandez à l'installateur de vous montrer le disjoncteur et le fusible afin d'éviter tout dommage aux personnes ou à l'appareil lors d'un entretien ultérieur.
- Cet appareil doit être correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
- Reportez-vous au manuel d'installation pour plus de détails.
- Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil si cela n'est pas spécifié dans ce manuel.
- Avant de remplacer les ampoules à l'intérieur de la cavité du four, il est nécessaire de couper l'alimentation électrique générale.
- Les protections des ampoules sont en verre ; manipulez-les avec précaution pour éviter qu'elles ne se cassent. Risque de blessure.
- Assurez-vous que l'appareil n'est pas chaud pendant le remplacement des ampoules.
- La porte de l'appareil est lourde, utilisez vos deux mains pour la retirer.
- La porte de l'appareil est composée d'éléments en verre, manipulez-la avec précaution pour éviter qu'elle ne se brise. Risque de blessure.
- Ne saisissez pas la porte de l'appareil par la poignée, mais uniquement par le côté, faute de quoi vous risquez de vous blesser.
- Ne forcez pas la porte de l'appareil pour l'ouvrir ou la fermer. Les charnières pourraient être endommagées et provoquer des dégâts et des blessures.
- Ne posez pas la porte de l'appareil sur des objets pointus, car le verre pourrait se briser.
- N'utilisez pas cet appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé. Dans ce cas, contactez le service clientèle.

Avertissement sur la proposition 65

Ce produit peut contenir un produit chimique connu de l'État de Californie, susceptible de provoquer le cancer ou de nuire à la reproduction. Par conséquent, l'emballage de votre produit peut porter l'étiquette suivante, comme l'exige l'État de Californie :



AVERTISSEMENT Avertissement concernant Proposition 65 de l'État de Californie

- Cancer ou effets néfastes sur la reproduction

Pour en savoir plus :
www.P65Warnings.ca.gov

Responsabilité du fabricant

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages aux personnes et aux biens, causés par :

- utilisation de l'appareil d'une manière autre que celle stipulée ici ;
- non-respect des instructions du manuel d'utilisation ;
- l'altération même d'une seule pièce de l'appareil ;
- l'utilisation de pièces de rechange après-vente.

Plaque d'identification

- La plaque d'identification contient le modèle, les données techniques, le numéro de série et la marque de l'appareil.
- Il incombe à l'installateur de se conformer aux informations d'installation spécifiées sur la plaque d'identification.
- Les plaques d'identification sont placées de manière visible à l'arrière de l'appareil ou sur le cadre de la cavité du four.
- LA PLAQUE D'IDENTIFICATION NE DOIT JAMAIS ÊTRE RETIRÉE.

Élimination



AVERTISSEMENT

Risque de prise au piège pour les enfants. Avant de mettre au rebut votre vieil appareil :

- Retirez les portes.
- Laissez les supports et les lèchefrites en place de manière à ce que les enfants ne puissent pas facilement grimper à l'intérieur.
- Ne laissez jamais l'emballage ou toute autre pièce sans surveillance.
- Détruisez ou recyclez le carton, les sacs en plastique et tout autre matériau d'emballage extérieur immédiatement après avoir déballé l'appareil. Les enfants ne doivent JAMAIS utiliser ces matériaux pour jouer. Ils pourraient causer l'asphyxie ou la mort.



ATTENTION

- Apportez l'appareil à un centre de recyclage approprié pour les déchets électriques et électroniques, ou rapportez-le au revendeur lors de l'achat d'un produit équivalent, dans le cadre d'un échange individuel.

Avant de mettre au rebut votre vieil appareil :

- Débranchez la fiche électrique du cordon d'alimentation.
- Coupez le cordon d'alimentation.
- Ne permettez pas aux enfants de grimper, se tenir debout ou s'attacher aux grilles et aux lèchefrites de l'appareil.
- Ne permettez pas aux enfants de jouer avec l'appareil

Pour économiser l'énergie



Il est vivement conseillé de suivre les recommandations ci-dessous pour réduire la consommation d'énergie.

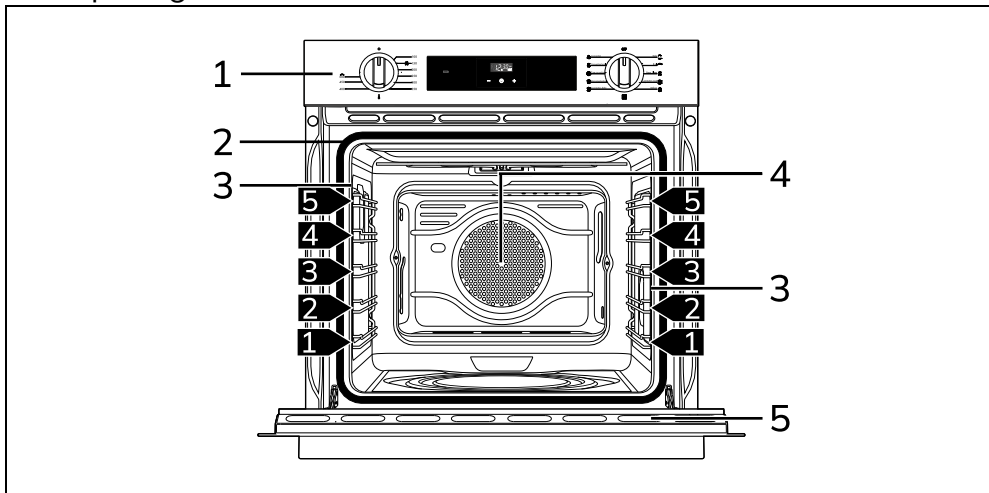
- Ne préchauffez l'appareil que si la recette l'exige.
- Quelle que soit la fonction, évitez d'ouvrir la porte pendant la cuisson.
- Sauf indication contraire sur

l'emballage, décongeler les aliments surgelés avant de les placer dans la cavité du four.

- En cas de cuisson multiple, il est conseillé de cuire les produits les uns après les autres pour profiter au maximum de la cavité du four déjà chaude.
- Il est préférable d'utiliser des casseroles en métal foncé, car elles absorbent mieux la chaleur.
- Retirez toutes les plaques/grilles/lèchefrites qui ne seront pas utilisées pendant la cuisson.
- Éteignez le four quelques minutes avant le temps requis. La cuisson se poursuit pendant les minutes restantes grâce à la chaleur déjà accumulée à l'intérieur du four.
- N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pour éviter toute perte de chaleur.
- Gardez l'intérieur du four propre en tout temps.

DESCRIPTION

Description générale



1 Panneau de commande

2 Joint d'étanchéité

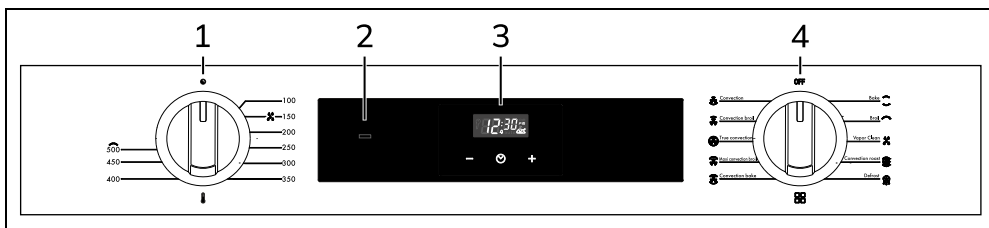
3 Ampoule lumineuse

4 Ventilateur

5 Porte

1,2,3,4 Cadre de l'étagère

Panneau de commande



1 Bouton de réglage de la température

Ce bouton vous permet de sélectionner la température de cuisson et la température de nettoyage à la vapeur (certains modèles uniquement).

Tournez le bouton dans le sens horaire à la valeur requise, entre les réglages minimum et maximum.

2 Témoin lumineux du thermostat

Lorsque le témoin clignote, il indique que le four se réchauffe pour atteindre la température réglée. Une fois la température atteinte, le témoin reste allumé jusqu'à ce que le four soit éteint.

3 Horloge programmable

Utile pour afficher l'heure en cours, régler l'heure du minuteur, régler le temps de cuisson, régler la minuterie et allumer/

éteindre l'éclairage à l'intérieur de l'appareil.

4 Bouton des fonctions

Les différentes fonctions du four sont adaptées à différents modes de cuisson. Après avoir sélectionné la fonction souhaitée, réglez la température de cuisson à l'aide du bouton de température.

Autres parties

Plaques de placement

L'appareil dispose de plaques permettant de placer les lèchefrites et les grilles à diverses hauteurs. Les hauteurs d'insertion

sont indiquées de bas en haut.



REMARQUES

- Tous les rails télescopiques peuvent être accrochés à la cinquième étagère par le bas. La sixième étagère ne permet pas d'accrocher les rails.

Ventilateur de refroidissement

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

Le ventilateur provoque un flux d'air régulier au-dessus de la porte, qui peut se poursuivre pendant une courte période, même après l'arrêt de l'appareil.

Éclairage de la cavité du four

L'éclairage interne de l'appareil ne s'allume / s'éteint qu'en appuyant sur le bouton de

diminution de la valeur .

Accessoires

- Les accessoires ne sont pas tous fournis avec tous les modèles.
- Les accessoires pouvant entrer en contact avec les aliments sont faits de matériaux conformes à toutes les dispositions légales en vigueur.
- Des accessoires du fabricant d'origine, fournis de série ou optionnels, sont disponibles à l'achat dans les centres de service autorisés. Utilisez uniquement des accessoires du fabricant d'origine.

UTILISATION

Étapes préliminaires



AVERTISSEMENT

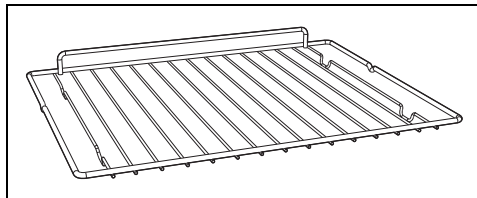
- Retirez toutes les pellicules de protection à l'extérieur et à l'intérieur de l'appareil, y compris de ses accessoires.
- Retirez toutes les étiquettes éventuelles (à l'exception de l'autocollant contenant les données techniques) appliquées sur les accessoires et dans les étagères.
- Retirer et laver tous les accessoires de l'appareil (voir chapitre « NETTOYAGE ET ENTRETIEN »).

Utilisation d'accessoires

Grilles et lèchefrites

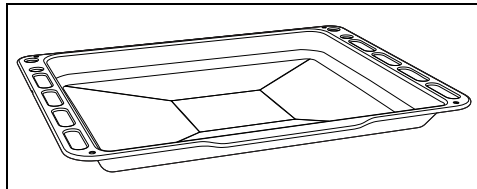
Les grilles et les lèchefrites doivent être

Grille



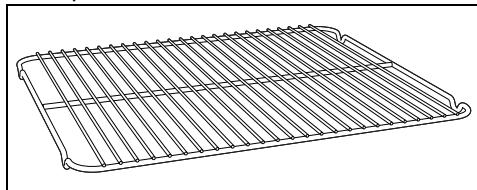
Utilisée pour soutenir des récipients contenant des aliments pendant la cuisson.

Lèchefrite



Utile pour récupérer la graisse des aliments placés sur la grille au-dessus et pour cuire des tartes, des pizzas, des desserts cuits au four, des biscuits, etc.

Grille pour lèchefrite

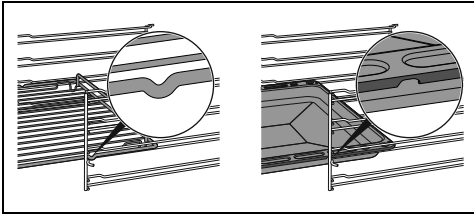


A placer sur la lèchefrite pour cuisiner des aliments qui pourraient goutter.

insérées dans les glissières latérales jusqu'à leurs butées.

- Les dispositifs de sécurité mécanique qui empêchent le retrait accidentel de la grille doivent être orientés vers le bas et

vers l'arrière de la cavité du four.



REMARQUES

- Insérez doucement les grilles et les lèchefrites dans le four jusqu'à ce qu'ils arrivent à l'arrêt.
- Nettoyez les lèchefrites, grilles ou plaques avant la première utilisation pour éliminer les éventuels résidus de fabrication.

Utilisation du four



AVERTISSEMENT

Mise en marche de l'appareil

Pour allumer l'appareil :

1. Sélectionnez la fonction de cuisson à l'aide du bouton des fonctions.
2. Sélectionnez la température à l'aide du bouton de température.

REMARQUES

- Assurez-vous que l'horloge du programmeur affiche le symbole de la durée de cuisson , sans quoi il ne sera pas possible d'allumer le four.
Appuyez sur le bouton  pour rétablir l'horloge du programmeur.

Liste des fonctions de cuisson traditionnelles

Bake



Étant donné que la chaleur provient du bas et du haut du four en même temps, ce système est particulièrement adéquat pour certains types d'aliments. La cuisson conventionnelle, aussi connue sous le nom de cuisson statique ou radiation thermique, permet de cuisiner un plat à la fois. Parfait pour tous les types de rôtis, de pains et de gâteaux et particulièrement adapté aux viandes grasses telles que l'oie et le canard.

Broil



La chaleur provenant de l'élément grill permet de griller parfaitement les viandes fines et d'épaisseur moyenne et, en association avec la rôtissoire (le cas échéant), de donner aux aliments une coloration uniforme à la fin de la cuisson. Idéal pour les saucisses, les côtelettes, le bacon. Cette fonction permet de griller uniformément de grandes quantités d'aliments, en particulier de la viande.

Vapor Clean



Cette fonction facilite le nettoyage en utilisant la vapeur produite par une petite quantité d'eau versée sur l'emboutissage approprié sur la sole.

Convection roast



La combinaison de la cuisson par convection et de la cuisson traditionnelle permet de cuire différents aliments sur plusieurs niveaux de manière extrêmement rapide et efficace, sans que les odeurs et les saveurs ne se mélangent. Parfait pour un gros volume qui demande une cuisson urgente.

Defrost



La décongélation rapide est aidée en faisant fonctionner le ventilateur et l'élément chauffant supérieur ce qui assure une distribution uniforme d'un air à basse température à l'intérieur du four.

Convection bake



Le fonctionnement du ventilateur, combiné avec la cuisson traditionnelle, assure une cuisson uniforme même avec des recettes complexes. Parfait pour les biscuits et les gâteaux, même lorsque vous les faites cuire en même temps sur plusieurs niveaux.

Maxi convection broil



L'air produit par le ventilateur adoucit la puissante onde de chaleur générée par le gril, ce qui permet de rôtir parfaitement les aliments les plus épais. Parfait pour les grosses coupes de viande (c.-à-d. jarret de porc).

True convection



La combinaison du ventilateur et de l'élément de convection (intégré à l'arrière du four) permet de cuire des aliments différents sur plusieurs niveaux, en autant qu'ils aient besoin des mêmes températures et du même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une distribution de la chaleur instantanée et égale. Il sera possible, par exemple, de cuire simultanément du poisson, des légumes et des biscuits (sur différents niveaux) sans mélanger les odeurs et les saveurs.

Convection Broil



Par l'action combinée du ventilateur et de la seule chaleur de l'élément central, cette fonction est parfaite pour la cuisson rapide et le gratin de petites quantités d'aliments (notamment les viandes), en réunissant les avantages diététiques du gril et la cuisson homogène du ventilateur.

Convection



La combinaison du ventilateur et de l'élément chauffant inférieur permet à la cuisson d'être complète et plus rapide. Ce système est recommandé pour la stérilisation ou pour terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface, mais pas à l'intérieur, et qui ont donc besoin d'un peu plus de chaleur. Parfait pour tous les types d'aliments.

Horloge de programmation



Touche de diminution de la valeur et allumage/extinction de la lampe interne





Touche Horloge



Touche d'augmentation de la valeur



REMARQUES

- Assurez-vous que l'horloge de programmation affiche le symbole de la durée de cuisson , sinon il ne sera pas possible d'allumer le four. Appuyez sur la touche  pour rétablir l'horloge de programmation.

Régler l'heure






REMARQUES

- Si l'heure n'est pas réglée, le four ne s'allumera pas.

À la première utilisation ou après une coupure d'électricité, les chiffres




clignoteront sur l'écran de l'appareil.



- Maintenez la touche horloge  enfoncée pendant deux secondes. Le point entre les heures et les minutes clignote.
- L'heure peut être réglée via la touche augmentation de la valeur  et la touche diminution de la valeur .

Maintenez la touche enfoncée pour augmenter ou diminuer rapidement.

- Attendez 7 secondes. Le point entre les heures et les minutes arrête de clignoter.

Le symbole  sur l'écran indique que l'appareil est prêt à être utilisé.

REMARQUES

- Pour modifier l'heure, maintenez enfoncées la touche augmentation de la valeur  et la touche diminution de la valeur  simultanément pendant deux secondes, puis réglez l'heure.

Temps de minutage


REMARQUES

- La minuterie n'arrête pas la cuisson, mais informe l'utilisateur lorsque le temps est dépassé.

Le temps de minutage peut être activé à tout moment. À la première utilisation ou après une coupure d'électricité, les chiffres


 clignoteront sur l'écran de l'appareil.


- Maintenez la touche

horloge  enfoncée pendant deux secondes. L'écran affiche les chiffres

 et le symbole  clignotant entre les heures et les minutes.

- Utilisez les touches augmentation de la


valeur  et diminution de la valeur

 pour définir le nombre de minutes requis

- Attendez environ 5 secondes sans appuyer sur une touche pour terminer le réglage de la minuterie. L'heure en cours

et le symbole  apparaissent sur l'écran.

- Une sonnerie retentira lorsque l'heure définie sera atteinte.

- Appuyez sur la touche diminution de la valeur  pour désactiver l'alarme.


REMARQUES

- La minuterie peut être réglée de 1 minute à un maximum de 23 heures et 59 minutes.


Cuisson minutée

REMARQUES

- La cuisson minutée est la fonction qui permet de commencer et d'arrêter une opération de cuisson après un intervalle de temps prédéterminé par l'utilisateur.

- Maintenez la touche horloge  enfoncée pendant deux secondes. L'écran affiche des chiffres


 et le symbole  clignotant entre les heures et les minutes.

- Appuyez sur la touche d'horloge  à nouveau. Sur l'écran, le chiffre

 s'affiche en alternance avec le chiffre

 et le symbole  clignotant sous les minutes.


- Utilisez la touche d'augmentation de la

valeur  et la touche de diminution

de la valeur  pour régler le nombre de minutes de cuisson.


- Sélectionnez une fonction et une température de cuisson.
- Attendez environ 5 secondes sans appuyer sur une touche, afin que la fonction s'active. L'heure en cours et le

symbole  apparaissent sur l'écran. À la fin de la cuisson, les éléments chauffants sont désactivés.

Sur l'écran, le symbole  s'éteint, le

symbole **auto** clignote et l'alarme sonore retentit.

6. Pour désactiver l'alarme sonore, appuyez simplement sur l'une des touches de l'horloge de programmation.

7. Appuyez sur la touche d'horloge  pour réinitialiser l'horloge de programmation.

REMARQUES


- Il n'est pas possible de régler un temps de cuisson de plus de 10 heures.
- Pour annuler la programmation, appuyez sur les touches


d'augmentation  et de diminution

de la valeur  et maintenez-les enfoncées simultanément, puis éteignez le four manuellement.

Format 12h ou 24h



Le mode par défaut est le format 12h.

1. Maintenez la touche augmentation de la valeur  enfoncée pendant quelques secondes. Les symboles **AM** ou **PM** disparaissent de l'écran et le format 24h est défini.

2. Maintenez la touche augmentation de la valeur  enfoncée pendant quelques secondes pour retourner au format 12h.


Sélection de la sonnerie

La sonnerie peut avoir 3 tonalités.

1. Maintenez enfoncées les touches d'augmentation  et diminution de la valeur  simultanément.

2. Appuyez sur la touche de l'horloge .

Le chiffre  apparaît à l'écran.

3. Appuyez sur la touche diminution de la valeur  pour sélectionner une autre

tonalité de sonnerie (
ou ).

Conseils pour la cuisson

Conseils généraux

- Utilisez une fonction assistée par ventilateur pour obtenir une cuisson homogène à plusieurs niveaux.
- Augmenter la température ne réduit pas les temps de cuisson (les aliments pourraient être bien cuits à l'extérieur et pas assez cuits à l'intérieur).
- Pour éviter la formation de condensation sur la vitre, les aliments chauds ne doivent pas être laissés dans le four trop longtemps après la cuisson.

Conseils pour la cuisson de la viande

- Les temps de cuisson varient en fonction de l'épaisseur et de la qualité de la viande, ainsi que des goûts du consommateur.
- Pour la viande et les pommes de terre, il est recommandé de retourner et/ou de mélanger les aliments de temps en temps afin d'obtenir un brunissement uniforme de tous les côtés.
- Utilisez un thermomètre à viande lorsque vous rôtissez de la viande, ou appuyez simplement sur le rôti avec une cuillère. S'il est dur au toucher, il est prêt. Sinon, laissez-le rôti un peu plus longtemps.
- Pour une cuisson lente, faites dorer la viande dans une poêle pendant quelques minutes de tous les côtés avant de la faire cuire au four.

Conseils pour la cuisson au Gril

- Il est possible de griller les viandes même dans le four froid ou dans le four préchauffé, afin de modifier l'effet de la cuisson.
- Lorsque vous utilisez la fonction de gril assisté par ventilateur (le cas échéant), il est recommandé de préchauffer la cavité du four avant de procéder au gril.
- Nous vous recommandons de placer les aliments au centre de la grille.
- Avec la fonction Gril, nous vous recommandons de régler la température au maximum pour optimiser la cuisson.

Conseils pour la cuisson de gâteaux et biscuits

- Il est préférable d'utiliser des casseroles en métal foncé, car elles absorbent mieux la chaleur.
- La température et le temps de cuisson dépendent de la qualité et de la consistance de la pâte.
- Pour vérifier si le gâteau est bien cuit, placez un cure-dent à son point le plus élevé à la fin du temps de cuisson. Si la pâte ne colle pas au cure-dent, le gâteau est cuit.
- Si le dessert s'aplatit à la sortie du four, réduisez la température de consigne d'environ 50°F/10°C la fois suivante, en choisissant un temps de cuisson plus long si nécessaire.

Conseils pour la cuisson sur deux niveaux :

- Il est recommandé d'avoir 2 grilles (elles peuvent être demandées aux centres d'assistance agréés).
- Pour faciliter la circulation de l'air, placez les moules/plats au centre des grilles et veillez à ce que leur largeur/diamètre ne dépasse pas 11 po 13/16 (300 mm).
- Positionner les grilles en gardant un niveau vide entre eux.
- Selon les aliments et la charge accrue à l'intérieur de la cavité, la cuisson sur deux niveaux peut prendre quelques minutes de plus que sur une seule grille.
- Les fonctions indiquées pour la cuisson

sur deux grilles sont VENTILATEUR DE CONVECTION et BASE VENTILATEUR DE CONVECTION.

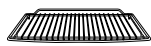
Conseils pour la décongélation et la levée de pâte

- Placez les aliments congelés sans leur emballage dans un récipient sans couvercle, sur la première étagère du four.
- Ne faites pas chevaucher les aliments.
- Pour décongeler de la viande, utilisez une grille positionnée sur le deuxième niveau et une lèchefrite sur le premier niveau. De cette manière, le liquide provenant de la décongélation des aliments s'écoule loin des aliments.
- Vous pouvez recouvrir les parties les plus délicates avec du papier d'aluminium.
- Pour une bonne levée de pâte, placez un verre d'eau au fond du four.

Pour économiser l'énergie

- Éteignez le four quelques minutes avant le temps requis. La cuisson se poursuit pendant les minutes restantes grâce à la chaleur déjà accumulée à l'intérieur du four.
- N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pour éviter toute perte de chaleur.
- Gardez toujours l'intérieur de l'appareil propre.

Mini guide des accessoires



Grille

Nous vous recommandons d'utiliser la grille comme support pour les moules/ casseroles.

En l'absence de support pour les plaques de cuisson, la grille peut être utilisée comme base pour les grillades, la lèchefrite profonde de cuisson étant placée sur une étagère en dessous pour recueillir les jus de cuisson.



Lèchefrite profonde

Nous vous recommandons d'utiliser la lèchefrite profonde pour la cuisson sur un seul niveau.

Placez la lèchefrite profonde de cuisson sur l'étagère centrale lorsque vous utilisez les fonctions assistées par ventilateur. Lorsque vous utilisez la fonction BAKE,

 placez la lèchefrite profonde de cuisson sur l'étagère requise.

Placez la lèchefrite de cuisson sur la dernière étagère avec la grille de la plaque de cuisson pour cuire en mode BROIL .



Grille pour lèchefrite

Nous vous recommandons d'utiliser la grille de la lèchefrite de cuisson comme base pour les aliments à griller. Le bac situé en dessous recueille les jus de cuisson des grilles.

Découvrez les recettes

Pour consulter les recettes élaborées pour les différentes catégories d'aliments et pour

plus d'informations sur les suggestions de cuisson, nous vous conseillons de visiter la page dédiée sur le site www.smeg.com, accessible à l'aide du code QR figurant sur

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage de l'appareil

AVERTISSEMENT

Nettoyage de la surface

Pour maintenir les surfaces, vous devez les nettoyer régulièrement après chaque utilisation une fois qu'ils ont refroidi.

Nettoyage ordinaire quotidien

N'utilisez que des produits spécifiques ne contenant pas de substances abrasives ni d'acides à base de chlore.

Versez du 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

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

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

Ne laissez pas de résidus d'aliments sucrés (tels que de la confiture) sécher à l'intérieur du four. Si vous les laissez sécher trop longtemps à l'intérieur du four, ils pourraient endommager le revêtement en émail du four.

Nettoyage de la cavité du four

Pour bien entretenir l'intérieur du four, il faut le nettoyer régulièrement après l'avoir laissé refroidir.

Évitez de laisser des aliments séchés à l'intérieur du four, car cela pourrait endommager la surface de l'émail.

Avant de procéder au nettoyage, retirez toutes les pièces amovibles.

Pour faciliter le nettoyage, il est recommandé de retirer :

- la porte :

- les supports des lèchefrites/grilles;

REMARQUES

- Si vous utilisez des produits de nettoyage spécifiquement adaptés, il est recommandé de chauffer le four à sa température maximale pendant 15 à 20 minutes, afin d'éliminer tout résidu.

Séchage

La cuisson d'aliments génère de l'humidité à l'intérieur de l'appareil. C'est un phénomène normal et qui n'affecte pas le fonctionnement de l'appareil en aucune façon.

Chaque fois que vous terminez la cuisson :

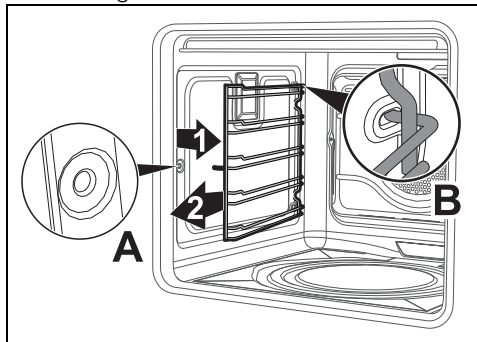
1. Laissez l'appareil refroidir;
2. Enlevez toute saleté de l'intérieur de l'appareil.
3. Séchez l'intérieur de l'appareil avec un chiffon doux.
4. Laissez la porte ouverte jusqu'à ce que l'intérieur de l'appareil soit complètement sec.

Retrait du support des grilles/lèchefrites

Le retrait du support de grille/lèchefrite facilite le nettoyage des parois du four.

Pour supprimer les cadres du support de grille/lèchefrite :

1. Tirez le cadre vers l'intérieur de la cavité du four pour le dégager de la rainure A.
2. Faites glisser le cadre hors des fentes



situées à l'arrière B.

Une fois le nettoyage terminé, répétez les procédures ci-dessus pour remettre le cadre de support pour grilles/lèchefrites en place.

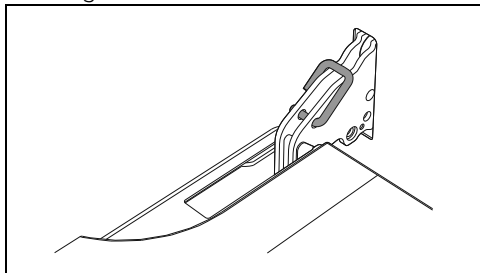
Nettoyage de la porte

Retrait de la porte

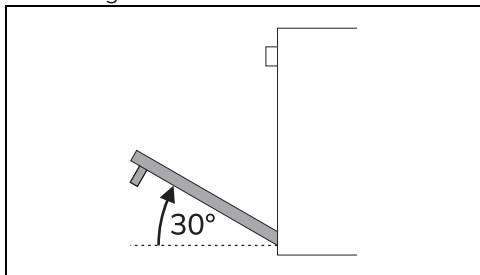
Pour faciliter le nettoyage, il est recommandé de retirer la porte et de la placer sur un torchon.

Pour démonter la porte, procédez comme suit :

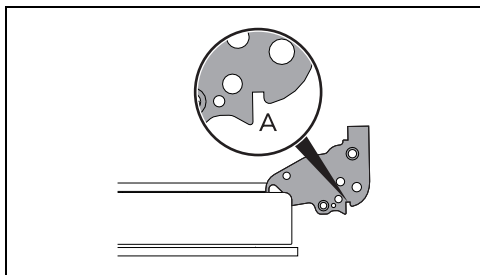
1. Ouvrez complètement la porte et introduisez les deux pivots dans les trous des charnières, comme illustré sur la figure.



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



3. Pour remettre la porte en place, insérez les charnières dans les fentes du four, en veillant à ce que les sections rainurées A s'insèrent bien dans les fentes.



4. Abaissez la porte et, une fois qu'elle est en place, retirez les goupilles des trous des charnières.

Nettoyage du vitrage de la porte

La vitre de la porte doit toujours être parfaitement propre. Utiliser du papier

absorbant. S'il y a des taches difficiles à nettoyer, utilisez une éponge humide et un détergent doux.

Vapor Clean

⚠ AVERTISSEMENT

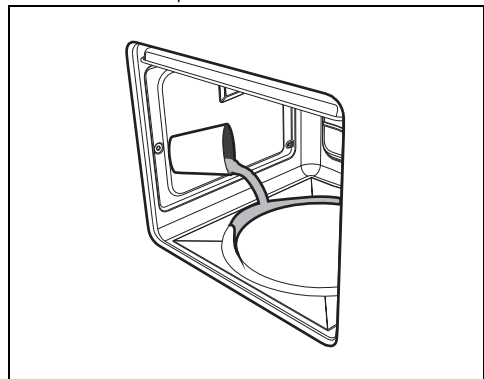
✍ REMARQUES

- La fonction de nettoyage à la vapeur est une procédure de nettoyage assistée qui facilite l'élimination de la saleté. Grâce à ce processus, il est possible de nettoyer l'intérieur du four très facilement. Les résidus de saleté sont ramollis par la chaleur et la vapeur d'eau, ce qui facilite leur élimination ultérieure.

Étapes préliminaires

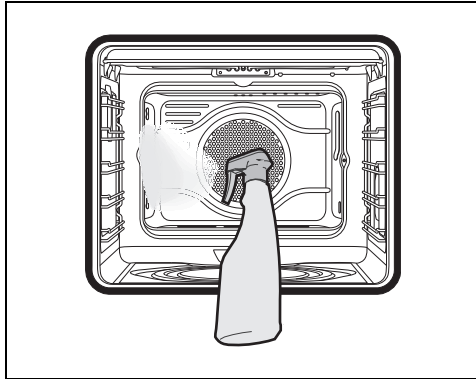
Avant de commencer la fonction de nettoyage à la vapeur :

- Retirez tous les accessoires à l'intérieur de la cavité du four.
- Éliminez tout résidu de nourriture à l'intérieur de l'appareil.
- N'exécutez la fonction de nettoyage à la vapeur que lorsque l'appareil est froid.
- Retirez la sonde de température (le cas échéant).
- Retirez les panneaux autonettoyants (le cas échéant).
- Pendant le cycle de nettoyage assisté, lavez les panneaux autonettoyants (le cas échéant), qui ont été retirés précédemment, séparément dans de l'eau chaude et une petite quantité de détergent.
- Versez environ 4 fl. oz. (120 cc) d'eau sur le fond du four. Assurez-vous qu'elle ne déborde pas de l'intérieur du four.



- Vaporisez de l'eau et un détergent liquide doux à l'intérieur du four à l'aide

d'une buse de pulvérisation. Dirigez le pulvérisateur sur les parois latérales, vers la partie et la partie inférieure du four, ainsi que vers le déflecteur.





- Fermez la porte.

REMARQUES

- Il est recommandé d'effectuer 20 pulvérisations au maximum.

Réglage du cycle de nettoyage à la vapeur

5. Tournez le bouton de fonction sur le symbole  et le bouton de température sur le symbole .
6. Réglez un temps de cuisson de 18 minutes en utilisant la procédure de temps de cuisson décrite plus en détail dans la section « Cuisson programmée »
7. Le cycle de nettoyage à la vapeur démarre environ 6 secondes après la dernière pression sur les touches du programmeur.
8. À la fin du cycle Vapor Clean, la minuterie désactivera les éléments chauffants du four, la sonnerie se déclenche et les chiffres sur le cadran clignoteront.

Fin du cycle de nettoyage à la vapeur

9. Ouvrez la porte et nettoyez les résidus relativement faciles à enlever avec un chiffon en microfibre.
10. Utilisez une éponge anti-rayures avec des filaments en laiton sur les résidus les plus tenaces.
11. En cas de résidus de graisse, utilisez des produits spécifiques pour le nettoyage des fours.
12. Retirez l'eau restante à l'intérieur du four.
13. Pour une meilleure hygiène et pour éviter que les aliments ne soient affectés

par des odeurs désagréables, nous vous recommandons de sécher le four en utilisant une fonction de convection à 320°F pendant environ 10 minutes.

REMARQUES

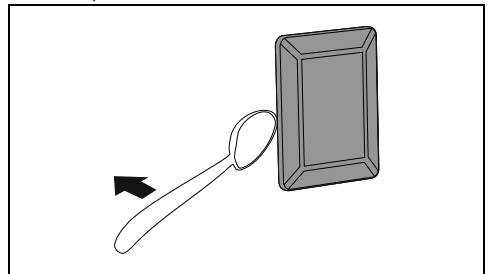
- Nous vous recommandons d'utiliser des gants de caoutchouc pour ces opérations.
- Pour faciliter le nettoyage manuel des parties difficiles d'accès, nous vous recommandons de retirer la porte.

Entretien extraordinaire

Remplacement de l'ampoule du four

AVERTISSEMENT

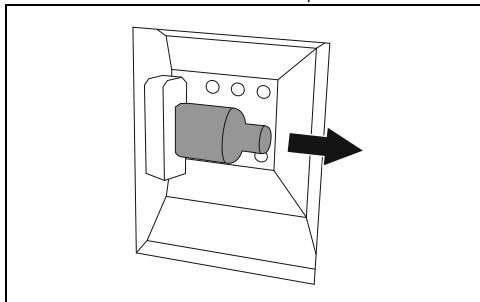
- Débranchez l'appareil.
 - Portez des gants de protection.
1. Retirez tous les accessoires à l'intérieur de la cavité du four.
 2. Retirez les supports des lèchefrites/grilles.
 3. Utilisez un outil (par exemple une cuillère) pour retirer le couvercle de l'ampoule.



REMARQUES

- Faites attention à ne pas rayer l'émail des parois du four.

4. Desserrez et retirez l'ampoule.

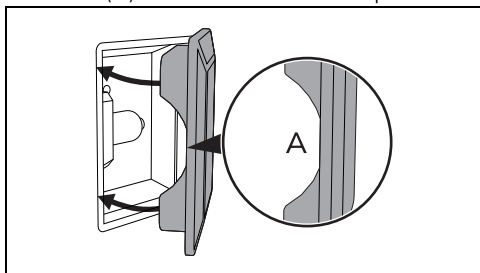


REMARQUES

- Ne touchez pas à l'ampoule halogène avec les doigts; couvrez-la avec un chiffon isolant.

5. Remplacez l'ampoule par une autre similaire (40 W).

6. Remettez le couvercle en place. Assurez-vous que la partie moulée du verre (A) est orientée face à la porte.



7. Appuyez fermement sur le couvercle pour qu'il adhère fermement au porte-ampoule.

Conseils pour l'entretien du joint

Le joint du four doit être souple et élastique.

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

Que faire si...

L'écran du four demeure complètement éteint :

- Vérifiez la source d'alimentation au secteur.
- Vérifiez si les disjoncteurs situés en amont de la ligne d'alimentation de l'appareil sont en position « ON ».

Les commandes ne fonctionnent pas :

- Vérifiez si le mode « Verrouillage de commande » a été activé (pour plus de détails, voir la section « Réglages »).