

**INSTRUCTIONS IMPORTANTES EN  
MATIÈRE DE SÉCURITÉ  
À LIRE ATTENTIVEMENT ET À  
CONSERVER POUR L'AVENIR  
REFERENCE** 45

Reconnaître les informations de sécurité	46
Consignes générales de sécurité	46
Consignes de sécurité générales	47
Fonction de l'appareil	50
Pour cet appareil	50
Installation et entretien	51
Avertissement sur la proposition 65	51
Responsabilité du fabricant	51
Plaque d'identification	51
Élimination	52
Pour économiser l'énergie	52
<b>DESCRIPTION</b>	<b>53</b>
Description générale	53
Panneau de commande	53
Autres parties	53
Accessoires	54

<b>UTILISATION</b>	<b>55</b>
Étapes préliminaires	55
Utilisation des accessoires	56
Panneau d'affichage	56
Première utilisation	57
Utilisation du four	58
Conseils pour la cuisson	69
Cuisine intelligente	70
Historique	71
Mini guide des accessoires	72
Découvrez les recettes	72
Mes recettes	72
Autres fonctions	74
Paramètres	81

<b>NETTOYAGE ET ENTRETIEN</b>	<b>84</b>
Nettoyage de l'appareil	84
Nettoyage de la cavité du four	84
Nettoyage de la porte	85
Détartrage	86
Entretien extraordinaire	89

FR

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 sécurité

#### 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.

#### AVERTISSEMENT

- NE PAS modifier ou altérer la construction de l'appareil.
- N'entreposez 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.

# 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 MATÉRIAUX 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.

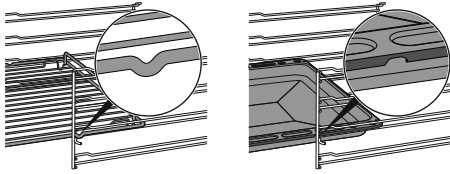
#### Endommagement de l'appareil



### 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 lèchefrites dans la position souhaitée lorsque la cavité du four est froide. S'il est nécessaire de déplacer les grilles et les lèchefrites 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/lèchefrites 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 lèchefrites (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 CHAUFFEZ 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](http://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 rappez-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.

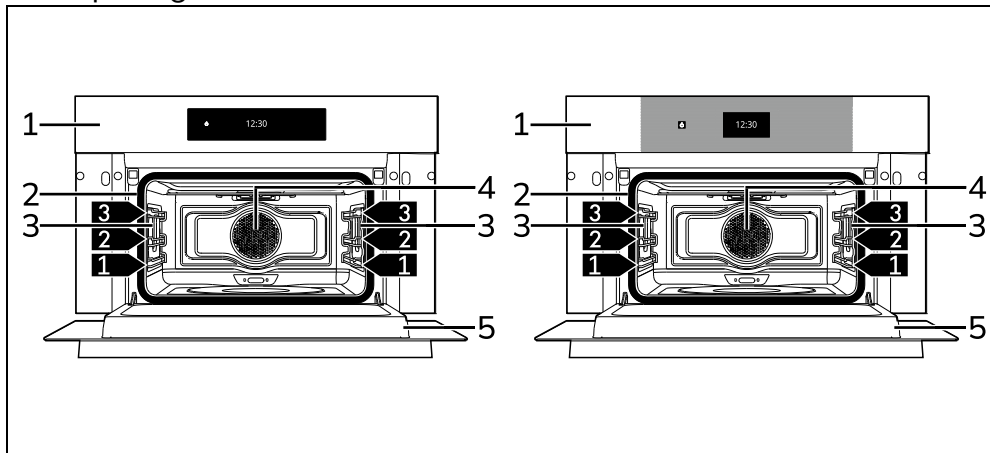
- Ne préchauffez l'appareil que si la recette l'exige.
- Quelle que soit la fonction, évitez d'ouvrir la porte pendant la cuisson.
- Sauf indication contraire sur

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

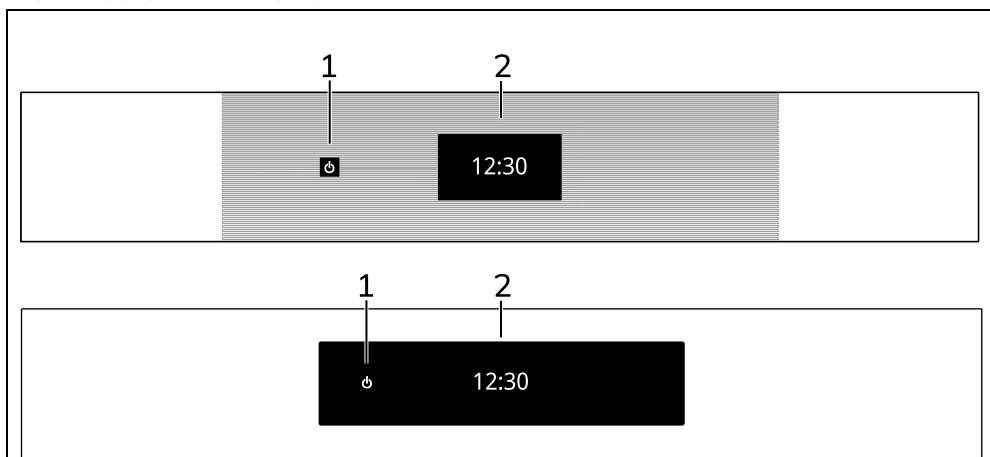
## Description générale



- 1 Panneau de commande
- 2 Joint d'étanchéité
- 3 Ampoule lumineuse
- 4 Ventilateur

- 5 Porte
- 1,2,3. Cadre de support des grilles

## Panneau de commande



### 1 Bouton MARCHÉ / ARRÊT

Le bouton Marche / Arrêt permet d'allumer ou d'éteindre l'appareil.

### 2 Panneau d'affichage

L'écran tactile vous permet d'interagir avec l'appareil. Touchez les icônes pour accéder aux diverses fonctions. Tous les paramètres de fonctionnement seront affichés à l'écran.

## 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

La lampe à l'intérieur de l'appareil s'allume :

- lorsque la porte est ouverte ;
- pendant une fonction, touchez le symbole de la lumière  pour activer ou désactiver manuellement l'éclairage de la cavité du four, en dehors des

fonctions



et

.



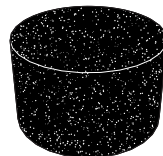
## REMARQUES

- Afin d'économiser de l'énergie, l'éclairage s'éteint environ une minute après le début de la cuisson ou à l'ouverture de la porte (cette fonction peut être désactivée dans le menu secondaire).

### Accessoires

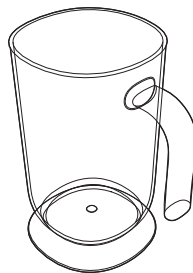
- Les accessoires ne sont pas tout fournis avec tous les modèles.
- Les accessoires pouvant entrer en contact avec les aliments sont faits de matériaux conformes à toutes les dispositions légales en vigueur.
- Des accessoires du fabricant d'origine, fournis de série ou optionnels, sont disponibles à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

### Éponge



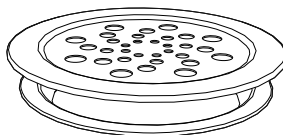
Utile pour supprimer la condensation de l'intérieur du four.

### Cruche



Utile pour contenir les liquides pendant le remplissage et la vidange du réservoir.

### Bac d'évaporation et couvercle

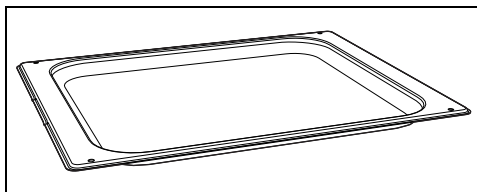


## REMARQUES

- La capacité maximale du bac d'évaporation est de 250 ml

Répartit la vapeur à l'intérieur de la cavité du four.

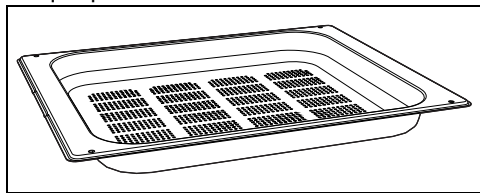
### Plateau en acier



Utile pour faire cuire des gâteaux (temps de cuisson inférieurs à 25 minutes ou sans vapeur), du riz, des haricots ou des céréales. Il est également indispensable pour recueillir les liquides produits par la cuisson à la vapeur ou la décongélation des aliments contenus dans le plateau perforé

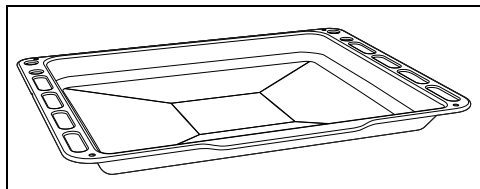
situé au-dessus.

### Plaque perforée



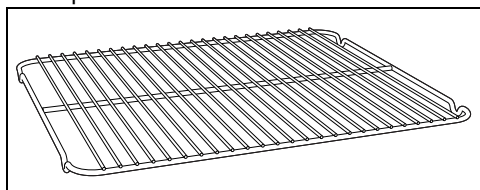
Utile pour cuire le poisson et les légumes à la vapeur.

### Lèche-frite



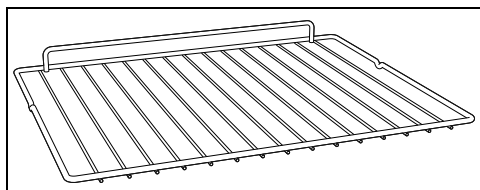
Utile pour récupérer la graisse des aliments placés sur la grille au-dessus et pour cuire des tartes, des pizzas, des desserts cuits au four, des biscuits, etc.

### Grille pour lèche-frite



A placer sur la lèche-frite pour cuisiner des aliments qui pourraient goutter.

### Grille

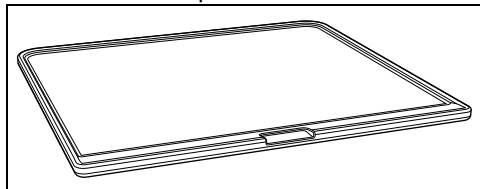


Utilisée pour soutenir des récipients

contenant des aliments pendant la cuisson.

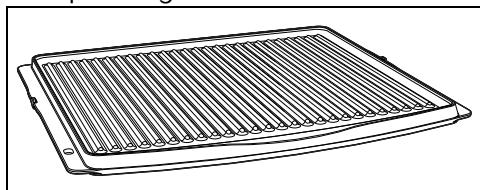
### Accessoires en option (peuvent être achetés séparément)

#### PPR2 ou STONE (pierre réfractaire)



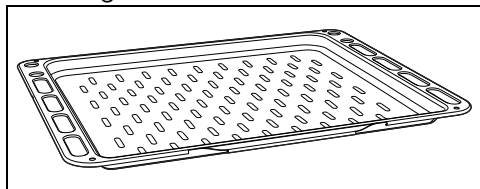
Accessoire idéal pour la cuisson du pain (pizza, pain, focaccia...), mais vous pouvez également l'utiliser pour des préparations plus fragiles telles que les biscuits.

#### BBQ (poêle à griller revêtue de téflon)



Accessoire à double usage : la face striée est recommandée pour griller la viande (filets, hamburgers...), tandis que la surface lisse peut être utilisée pour cuire les légumes, les fruits, le poisson...

#### AIRFRY (gril à frire sans huile)



Accessoire recommandé pour la friture à l'air libre d'aliments préalablement panés, précuits et/ou surgelés (frites, croquettes de pommes de terre ou de viande, petites bouchées de mozzarella...).

## 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.
- Retirez et lavez tous les accessoires de l'appareil (voir chapitre « NETTOYAGE ET ENTRETIEN »).

## Premier chauffage

1. Réglez un temps de cuisson d'au moins une heure (voir paragraphe « Utilisation du four »).
2. Chauffez le compartiment vide du four à la température maximale pour brûler les éventuels résidus laissés par le processus de fabrication.

Lorsque vous chauffez l'appareil

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

## Utilisation des accessoires

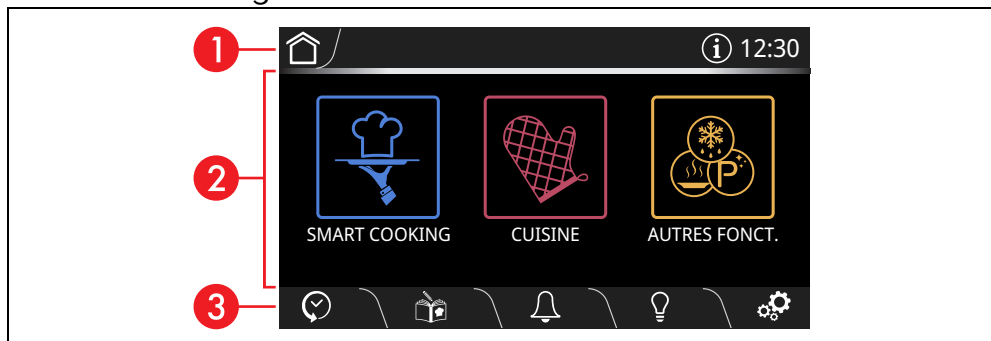
### AVERTISSEMENT

- Les accessoires qui peuvent être achetés séparément (BBQ et STONE) doivent être placés sur le support. Ils ne doivent pas être placés sur le fond du compartiment de cuisson, au risque d'endommager l'appareil.

## Grilles et lèche-frites

Les grilles et les lèche-frites doivent être insérées dans les glissières latérales jusqu'à leurs butées.

## Panneau d'affichage



Les paramètres et les valeurs de la fonction en cours de sélection seront affichés à l'écran. Pour l'utiliser, il suffit de toucher les boutons « virtuels » et/ou de faire défiler les valeurs affichées (l'image montre l'écran du menu principal).

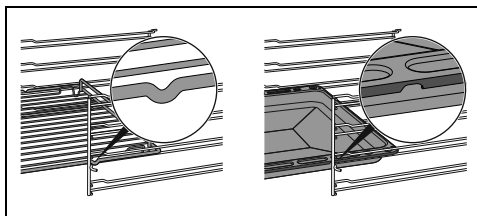
### **1** Espace d'information

Les informations relatives aux menus et sous-menus des fonctions en cours dans la zone principale sont affichées dans cet espace.

Les éléments suivants sont également présents dans cette zone :

- Bouton ACCUEIL  : touchez ce bouton pour revenir au menu principal ;

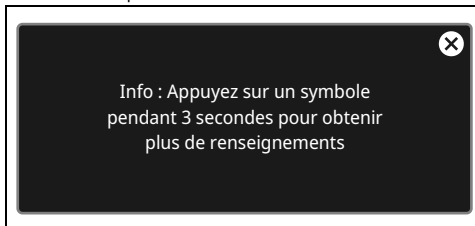
- Les verrous de sécurité mécanique qui empêchent le retrait accidentel de la grille doivent être orientés vers le bas et vers l'arrière de la cavité du four.



### REMARQUES

- Insérez doucement les grilles et les lèche-frites dans le four jusqu'à ce qu'elles butent.
- Nettoyez les lèche-frites, grilles ou plaques avant la première utilisation pour éliminer tout résidu laissé par le processus de fabrication.

- Bouton INFORMATION  : touchez ce bouton pour afficher l'écran suivant :



- l'affichage de l'heure réelle.

### **2** Espace principal

Les différentes fonctions de l'appareil peuvent être réglées dans cet espace.

Touchez les boutons et les valeurs pour définir la fonction requise.

### 3 Espace inférieur

Cette zone comporte plusieurs boutons de raccourci, qui varient selon les fonctions définies dans l'espace principal :

 HISTORIQUE

 MINUTEUR

 MES RECETTES

 ÉCLAIRAGE

 RÉGLAGES

Selon la page affichée, les boutons suivants peuvent également être présents :

 ARRIÈRE

 CONFIRMER

 DÉMARRER


 RÉPÉTER

 ARRÊTER



 ENREGISTRER

 SUPPRIMER

 PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

 SONDE (sur certains modèles seulement)

### REMARQUES

- Appuyez sur le bouton ACCUEIL  ou le bouton ON-OFF  pendant quelques secondes pour arrêter immédiatement la cuisson à tout moment et revenir au menu principal.

## Première utilisation

### REMARQUES

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

Pour allumer l'appareil :

1. Branchez l'appareil sur le réseau électrique.

Le logo du fabricant s'affiche pendant quelques secondes.

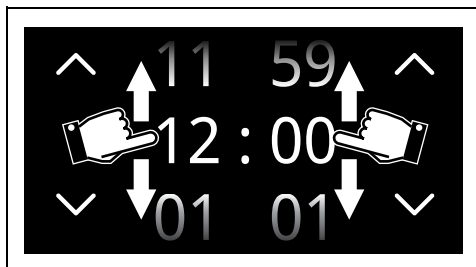
### REMARQUES

- Après la mise sous tension de l'appareil, vous devez attendre quelques secondes avant de pouvoir l'utiliser.


Ensuite, l'écran de réglage de l'heure en cours s'affiche.

L'heure actuelle doit être réglée avant de pouvoir commencer la cuisson.

2. Faites défiler les heures et les minutes vers le haut et vers le bas pour obtenir l'heure réelle.



3. Appuyez sur le bouton CONFIRMER

 (à droite dans la zone


**3**) pour fixer l'heure réelle.

### REMARQUES


- Pour modifier l'heure en cours (par exemple, en raison de l'heure d'été ou d'hiver), touchez l'heure affichée à l'écran (située dans la zone d'information **1** à droite).
- L'heure en cours peut également être réglée ou modifiée en touchant l'heure indiquée à l'écran pendant au moins 3 secondes.



Lors de la première utilisation, l'appareil peut être réglé sur une langue différente de la vôtre. Il est recommandé de définir la langue désirée à ce stade.

4. Appuyez sur le bouton PARAMÈTRES

 sur l'écran (à droite dans la zone inférieure **3**).


5. Appuyez sur le bouton Panneau

d'affichage .


- Dans l'option Langue  (à gauche), faites défiler les langues disponibles (à droite) pour sélectionner la langue souhaitée.
- Appuyez sur le bouton CONFIRMER .

#### Désactivation de l'écran

#### REMARQUES


- Lorsque le mode «  Afficher l'heure » est réglé sur Off, si l'heure est affichée, l'écran s'éteint automatiquement au bout de 2 minutes.

Pour désactiver l'écran manuellement :

- Pressez et maintenez enfoncé le bouton ON-OFF  pendant quelques secondes jusqu'à ce que vous entendiez un son.


#### Réactivation de l'écran


Pour réactiver l'écran quand il est éteint :


- Pressez et maintenez enfoncé le bouton ON-OFF  pendant quelques secondes jusqu'à ce que vous entendiez une série de sons.

L'écran s'allume après quelques secondes. L'écran affiche le menu principal lorsqu'il est allumé à nouveau.

#### REMARQUES

Dans certains cas, la touche ON-OFF  ne désactive pas l'écran. Par exemple, lorsque :

- Une fonction de cuisson est en cours (la touche arrête la fonction) ;
- Lorsque la porte est ouverte ;
- Un minuteur est activé ;
- les modes  Salle d'exposition et/ou

 Demo sont activés.

#### Utilisation du four

#### AVERTISSEMENT




#### Cuisson à la vapeur

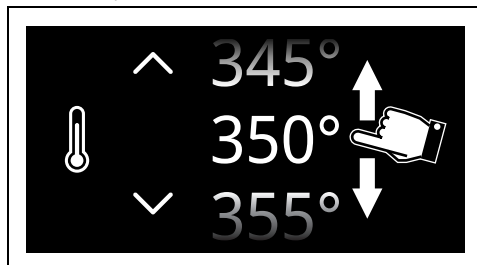
#### REMARQUES

- Ne placez pas de nourriture ou d'autres objets directement sur la surface du bas du four. La base du four et le bac d'évaporation doivent toujours être laissés dégagés.
- Si la cuisson vient d'être effectuée à des températures supérieures à 210 °F/100 °C, vous devez attendre que le four refroidisse pour utiliser la fonction vapeur.

- Placez les aliments à l'intérieur du four.
- Touchez l'heure indiquée à l'écran.





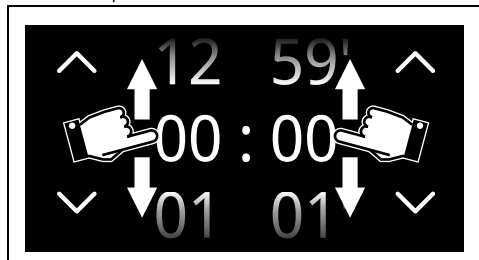
- Appuyez sur la touche CUISSON  dans le « menu principal » (dans la zone principale ).
- Sélectionnez une fonction souhaitée (VAPEUR, par exemple ) pour accéder à l'écran de cuisson correspondant.
- Touchez le bouton TEMPERATURE  ou la valeur correspondante.
- Faites défiler les valeurs et sélectionnez la température de cuisson souhaitée.




#### REMARQUES

- La température minimale pouvant être réglée est de 125 °F/50 °C

7. Touchez le bouton CONFIRMER  (en bas à droite **3**) pour confirmer la nouvelle température de cuisson sélectionnée.
8. Touchez le bouton TEMPS DE CUISSON  ou la valeur correspondante.
9. Faites défiler les valeurs et sélectionnez le temps de cuisson souhaité.



10. Appuyez sur le bouton CONFIRMER  pour confirmer le temps de cuisson sélectionné.


### REMARQUES

- Les heures et les minutes peuvent être sélectionnées séparément.
- La durée de la fonction de cuisson à la vapeur peut aller d'un minimum de 1 minute à un maximum de 1 heures et 59 minutes.

L'heure prévue pour la fin de la cuisson s'affiche sous la durée.

### REMARQUES

- Les minutes nécessaires au préchauffage sont déjà incluses dans le temps de fin de cuisson.

11. Appuyez sur le bouton START  pour lancer la procédure de remplissage du réservoir.

## Remplissage manuel du réservoir

### REMARQUES

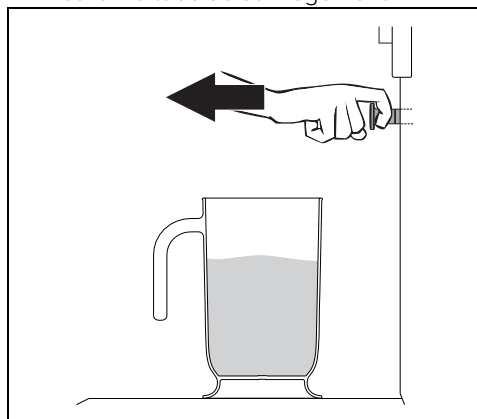
- Utilisez de l'eau du robinet froide (si elle n'est pas trop dure), de l'eau adoucie ou de l'eau minérale plate.
- N'utilisez pas de l'eau distillée, de l'eau du robinet à forte teneur en chlorures (> 40 mg/l) ou d'autres liquides.

1. Remplissez la cruche ou un récipient avec une quantité d'eau suffisante pour les fonctions que vous souhaitez utiliser.
2. Ouvrez la porte du four.
3. Placez la cruche (ou le récipient) sur la porte ouverte.

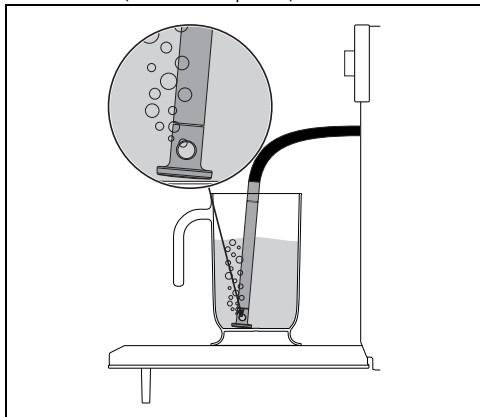
### REMARQUES


- La cruche ou le récipient contenant l'eau doit avoir un poids total inférieur à 5 kg.
- Ne placez pas la cruche (ou le récipient) sur la vitre de la porte. Posez la cruche sur la surface opaque de la porte au niveau du tube.

4. Retirez le tube de son logement.



5. Placez l'extrémité du tube au fond de la cruche (ou du récipient).

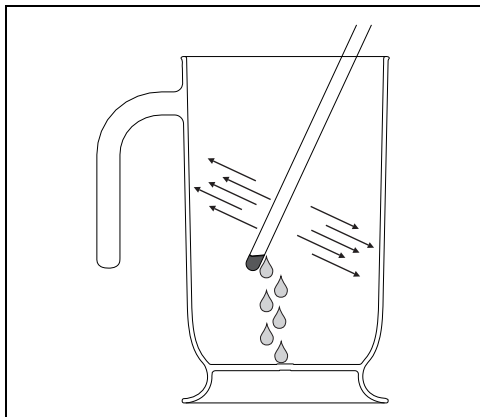


6. Appuyer sur le bouton START  pour commencer à remplir le réservoir de l'appareil avec de l'eau. Cette étape est indiquée par ce message : « Remplissage du réservoir en cours. »

## REMARQUES

- L'appareil prélève alors automatiquement la quantité d'eau nécessaire à la cuisson, en fonction de la durée programmée.
- Au cas où la quantité d'eau ne serait pas suffisante, l'appareil arrête automatiquement le processus de cuisson, un signal sonore retentit et l'écran affiche une instruction vous invitant à remplir le réservoir avec de l'eau.


7. Lorsque vous avez terminé, secouez le tube afin d'éliminer l'eau restante.



8. Remplacez le tube dans son logement, puis retirez la cruche (ou le récipient)  
9. Fermez la porte.

## REMARQUES

- Lorsque la porte est fermée, un système aspire automatiquement l'eau résiduelle de la buse de chargement afin d'éviter les gouttes. Un bruit de bouillonnement peut se faire entendre ; c'est parfaitement normal.

10. Touchez le bouton CONFIRMER  pour confirmer que vous avez terminé de remplir le réservoir.

L'appareil démarre la fonction à l'aide des paramètres définis.

## REMARQUES

- Chaque fois que vous ouvrez la porte, la fonction en cours s'arrête, puis redémarre automatiquement lorsque vous refermez la porte.

### Étape de préchauffage

La cuisson à la vapeur est toujours précédée d'une phase de préchauffage qui permet à la cavité du four de chauffer jusqu'à la température de cuisson définie.

Cette étape est indiquée par une augmentation progressive du niveau de température atteint.



## REMARQUES


- Le préchauffage ne peut pas être évité lorsque la cuisson à la vapeur est utilisée.

À la fin du préchauffage, la température atteint le niveau maximum défini. Un signal sonore retentit et un message s'affiche sur l'écran pour indiquer que la cuisson démarre automatiquement.

### Fin de la cuisson à vapeur

En fin de cuisson, le message « Fonction terminée » s'affiche et un signal sonore retentit brièvement.



- Touchez le bouton HOME  pour

quitter la fonction.


### Élimination de l'eau restant dans le réservoir

À la fin de la cuisson à la vapeur, le réservoir peut être vidé de son eau.



### REMARQUES

- Nous vous recommandons de vider le réservoir après chaque cycle de cuisson afin d'éviter la formation de tartre.

1. Touchez le bouton HOME  pour quitter la fonction : l'appareil vous invite à vider l'eau du réservoir.

N'oubliez pas de connecter la sonde au four et de l'insérer dans les aliments

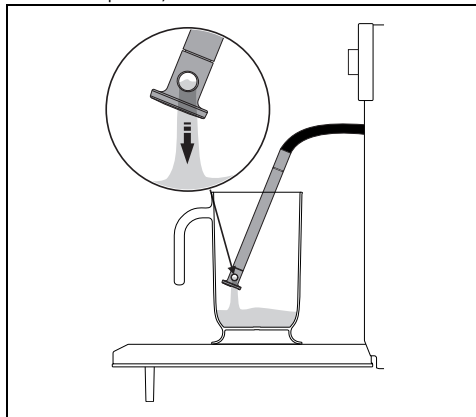
2. Tenez-vous sur le côté de l'appareil et entrouvrez la porte pendant quelques secondes pour permettre à l'excès de vapeur de s'échapper.
3. Ouvrez complètement la porte lorsque vous pouvez le faire en toute sécurité, puis retirez prudemment les aliments du four.
4. Placez la cruche (ou le récipient) fournie sur la porte ouverte.




### REMARQUES

- Ne placez pas la cruche (ou le récipient) sur la vitre de la porte. Posez la cruche sur la surface opaque de la porte au niveau du tube.


5. Retirez le tube de son logement, puis insérez son extrémité dans la cruche (ou le récipient).



6. Appuyez sur le bouton START  pour commencer à vider l'eau dans la cruche (ou le récipient). Cette étape est indiquée par ce message : « Vidange du réservoir en cours ».

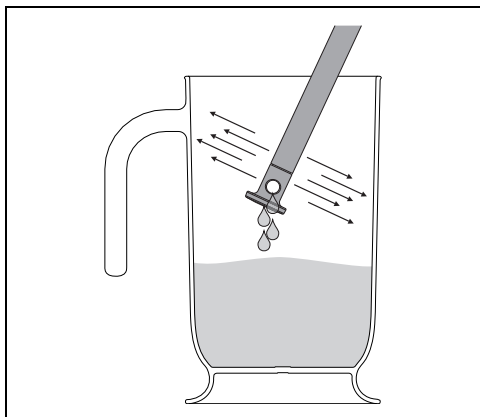


### REMARQUES

- Il n'est possible de vider l'eau que si la porte est ouverte. Assurez-vous toujours d'avoir retiré le tube de son logement et inséré son extrémité dans la cruche (ou le récipient) avant d'appuyer sur le bouton START  pour lancer le cycle de vidange.
7. Une fois l'opération terminée, l'écran indique que le processus d'élimination de l'eau restante est terminé.
  8. Appuyez sur le bouton CONFIRMER

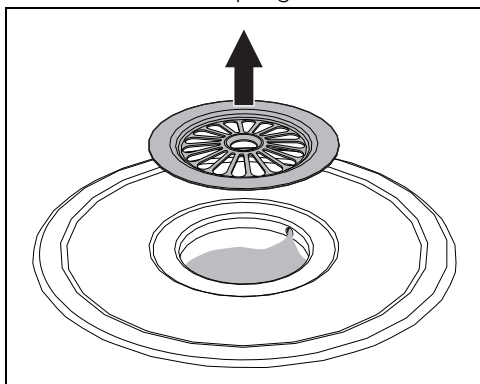


9. Secouez le tube pour éliminer toute l'eau restante.



10. Remplacez le tube dans son logement, puis retirez la cruche.

11. Retirez le couvercle du bac d'évaporation à l'intérieur du four, puis séchez-le avec l'éponge fournie.



## REMARQUES

- Le couvercle du bac d'évaporation peut être très chaud : utilisez une protection appropriée.

12. Éliminez la condensation de la base et des parois de la cavité du four, de la vitre de la porte et de la lèchefrite, ainsi que de la partie avant de l'appareil à l'aide d'une éponge.

## AVERTISSEMENT

- Attention : l'eau peut être très chaude.

### Conseils pour la cuisson à la vapeur

- Pâtes et riz** : une fois une température de 100 °C atteinte, le temps de cuisson

est le même que sur une plaque de cuisson. Placez les pâtes ou le riz dans un bac métallique et remplissez-le d'environ un centimètre d'eau. Pour de meilleurs résultats lors de la cuisson du riz, placez un couvercle sur le récipient ou couvrez-le de papier d'aluminium. Cette procédure permet au riz d'absorber toute l'eau. Il peut ensuite être servi directement sur la table.

- Œufs** : ils peuvent être **bouillis**, **brouillés** ou **pochés** en utilisant la fonction de cuisson à la vapeur à 100 °C. Pour obtenir des **œufs à la coque ou durs** parfaits, placez-les sur la laque perforée, puis laissez cuire 4 à 6 minutes pour des œufs à la coque ou 8 à 10 minutes pour des œufs durs. Pour les **œufs brouillés**, placez les œufs battus dans une casserole en métal avec le lait, le beurre et l'assaisonnement. Couvrez le bac avec du papier aluminium. Mélangez toutes les deux minutes à l'aide d'une fourchette. Pour des **œufs pochés**, versez de l'eau bouillante avec une goutte de vinaigre dans le plateau métallique et faites cuire à la vapeur pendant environ 4-5 minutes.
- Légumes** : faire cuire des légumes à la vapeur donne d'excellents résultats. Ils conservent leur couleur, leur goût et leurs propriétés nutritionnelles. Pour les légumes consistants tels que les pommes de terre, les navets et les panais, faites-les cuire à 100 °C pendant la même durée que si vous les faisiez bouillir sur une table de cuisson. Pour les brocolis et les carottes, faites cuire pendant 6 minutes si vous souhaitez qu'ils restent fermes ou 10 minutes si vous souhaitez qu'ils soient plus tendres.
- Poisson** : en raison de la nature délicate du poisson, la cuisson à la vapeur donne d'excellents résultats. Pour les poissons gras comme le saumon ou la truite, faites cuire à 100 °C pendant environ 5 minutes. Pour les poissons blancs comme la morue ou l'aiglefin, faites cuire à 80 °C pendant environ 5 minutes. Si vous faites cuire des aliments différents, le poisson doit être cuit dans le bac perforé, qui doit être placé sur la grille du bas du four, afin d'éviter que du liquide provenant du poisson ne s'écoule sur d'autres aliments.
- Viande** : la cuisson à la vapeur est parfaite pour les plats cuisinés et les caris. Préparez le plat cuisiné comme vous le feriez pour une cuisson au four

normale. Placez-le dans un plateau métallique, couvrez-le d'un couvercle ou d'une feuille d'aluminium, puis laissez cuire entre 45 minutes et 3 heures, selon la taille de la pièce de viande.

- **Soupes liquides** : la cuisson à la vapeur permet aux arômes de se développer parfaitement avec un minimum d'effort, car les liquides ne bouillissent pas. Pour obtenir une soupe de légumes à la consistance appropriée, commencez par faire cuire les légumes à la vapeur, puis ajoutez le bouillon et faites cuire à la vapeur à 100 °C. La fonction de cuisson à la vapeur est également idéale pour préparer de grandes quantités de soupe pour une utilisation ultérieure.
- **Soupes** : Les soupes plus épaisses sont également faciles et rapides à préparer. Placez la soupe dans un plateau métallique, couvrez-le d'un couvercle ou d'une feuille d'aluminium, puis laissez cuire à la vapeur à 100 °C pendant la même durée que si vous la faisiez cuire au four à micro-ondes. Pour obtenir une texture crémeuse, remuez à mi-cuisson.
- **Réchauffage** : la fonction de cuisson à la vapeur ne dessèche pas les aliments et donne des résultats plus moelleux. Un repas préparé à la maison et recouvert de papier aluminium prend environ 10 à 12 minutes à réchauffer. Les plats tout prêts nécessitent environ le double du temps indiqué sur l'emballage.
- **Décongélation** : il est possible d'utiliser la fonction de cuisson à la vapeur pour décongeler des aliments. Les temps de décongélation varient, mais la décongélation avec la fonction de cuisson à la vapeur prend environ la moitié du temps nécessaire pour que des aliments couverts se décongelent à la température ambiante.
- **Peler des poivrons ou des tomates** : cela est très facile à faire avec la fonction de cuisson à la vapeur. Utilisez un couteau pour couper une petite croix dans la peau des tomates, puis faites cuire à la vapeur pendant 1 minute. Les poivrons ont une peau plus dure et peuvent nécessiter jusqu'à 4 minutes pour les ramollir suffisamment pour les peler.
- **Chocolat** : il est possible de le faire fondre en utilisant la fonction de cuisson à la vapeur. Placez le chocolat sur un plateau métallique, couvrez-le d'une feuille d'aluminium et faites-le cuire à la vapeur pendant 1 minute. Contrairement aux autres méthodes, il

est peu probable que le chocolat brûle dans le four utilisant la fonction de cuisson à la vapeur

- **Serviettes chaudes** : idéales pour les soins du visage, le rasage de près ou après un repas, elles sont faciles à préparer avec la fonction de cuisson à la vapeur. Humidifiez une serviette avec de l'eau, roulez-la et faites-la cuire à la vapeur pendant 1 minute.

### Cuisson sous vide



#### SOUS VIDE

La fonction à la vapeur est parfaite pour faire cuire des aliments dans un sac scellé. Les saveurs de la nourriture sont améliorées et aucun élément nutritif n'est perdu.



### REMARQUES

- Le sac contenant les aliments peut être placé sur le plateau perforé ou sur une grille placée sur la première ou la deuxième grille.

La cuisson sous vide dans un four à vapeur est le meilleur moyen de cuire des aliments sans en altérer les propriétés nutritionnelles et la qualité. C'est aussi un type de cuisson extrêmement sain et naturel.

- La technique de cuisson sous vide permet de transférer efficacement la chaleur de la vapeur aux aliments, évitant ainsi la perte de goût par oxydation et l'évaporation des nutriments et de l'humidité pendant la cuisson.
- La cuisson sous vide permet également un meilleur contrôle de la cuisson par rapport aux méthodes traditionnelles et garantit l'uniformité de la cuisson.
- Elle permet également de cuire à des températures plus basses que les méthodes de cuisson traditionnelles.

Pour la cuisson sous vide, vous devez :

- Utilisez une machine à emballer sous vide, afin d'obtenir un vide meilleur et plus sûr pour les aliments solides et liquides.
- Assurez-vous que la zone de scellage du sac est propre et exempte de résidus de nourriture.
- Fermez hermétiquement les aliments dans un sac spécial de qualité alimentaire résistant aux températures de cuisson.
- Créez un vide dans le sac d'au moins 99,8 % pour éviter la formation de bulles d'air à l'intérieur, qui pourraient affecter

la cuisson.



- Si vous avez un tiroir à vide Smeg, utilisez le niveau de vide maximal (niveau 3).

Une fois cuit, il est recommandé de retirer le produit du sac et de terminer la cuisson dans une poêle ou en le faisant griller.


Conseils utiles :

- Il est recommandé d'utiliser des aliments frais, de qualité et bien conservés jusqu'à la cuisson.
- Un assaisonnement peut être ajouté au sac afin d'améliorer les résultats de la cuisson.
- Retirez tous les os des aliments qui pourraient percer le sac et affecter la cuisson.
- Ne laissez pas les aliments à cuire à température ambiante pendant trop longtemps, car le sac pourrait se gonfler pendant la cuisson et perdre tous les avantages de la mise sous vide.
- Les aliments à emballer sous vide pour la cuisson sous vide ou pour la conservation doivent être à la température du réfrigérateur (37 °F/3 °C à 45 °F/7 °C), jamais chauds.
- Conservez les produits emballés sous vide (cuits puis refroidis) dans le réfrigérateur à une température constante et ne dépassant pas 37 °F/3 °C.
- Afin de cuire les aliments de manière homogène, disposez les aliments sur une seule épaisseur et ne remplissez pas trop les sacs.
- Si vous cuisinez différents aliments en même temps, placez les sacs sur la même grille sans les faire se chevaucher.
- Ne pas réutiliser les sacs après la cuisson.

Pour sélectionner la cuisson sous vide :


1. Appuyez sur la touche CUISSON  dans le « menu principal ».
2. Sélectionnez la fonction de cuisson SOUS VIDE .
3. Pour les réglages, voir la procédure décrite dans la section « Cuisson à la vapeur ».

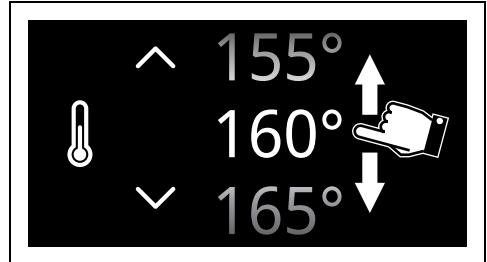
Cuisson combinée à la vapeur




1. Appuyez sur la touche CUISSON  dans le « menu principal ».

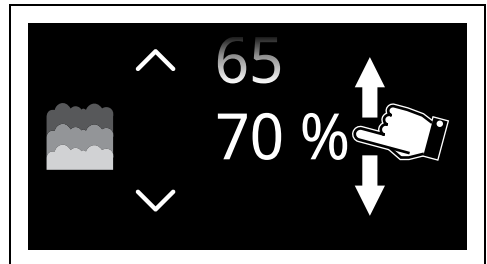
2. Sélectionnez une fonction souhaitée (CUISSON CONV. VAPEUR, par

exemple  pour accéder à l'écran de cuisson correspondant.

3. Touchez le bouton TEMPERATURE  ou la valeur correspondante.
4. Faites défiler les valeurs et sélectionnez la température de cuisson souhaitée.




5. Touchez le bouton CONFIRMER  (en bas à droite ) pour confirmer la nouvelle température de cuisson sélectionnée.
6. Touchez le bouton POURCENTAGE DE VAPEUR  ou la valeur correspondante.
7. Faites défiler les valeurs et sélectionnez le pourcentage de vapeur souhaité.




## REMARQUES

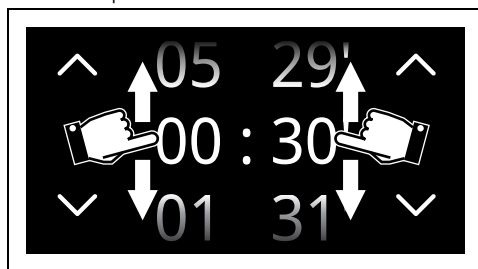
- 25 % - Gâteaux et pain
- 30 % - Canard
- 40 % - Bœuf, veau et agneau
- 50 % - Poulet
- 70 % - Poisson entier

8. Touchez le bouton CONFIRMER  pour confirmer le pourcentage de vapeur sélectionné.

9. Touchez le bouton TEMPS DE CUISSON

 ou la valeur correspondante.


10. Faites défiler les valeurs et sélectionnez le temps de cuisson souhaité.



### REMARQUES

- Les heures et les minutes peuvent être sélectionnées séparément.
- La durée de la cuisson à la vapeur combinée peut aller d'un minimum de 1 minute à un maximum de 12 heures et 59 minutes.
- Sous la durée, l'heure prévue pour la fin de la cuisson est affichée, les minutes nécessaires au préchauffage étant déjà calculées.

11. Appuyez sur le bouton CONFIRMER

 pour confirmer le temps de cuisson sélectionné.

12. Touchez le bouton START  (en bas à droite ) pour commencer à remplir le réservoir.

13. Remplissez le réservoir comme décrit dans le chapitre « Remplissage manuel du réservoir ».

### Étape de préchauffage


La cuisson combinée est toujours précédée d'une phase de préchauffage qui permet à la cavité du four de chauffer jusqu'à la température de cuisson définie.

Cette étape est indiquée par une augmentation progressive du niveau de

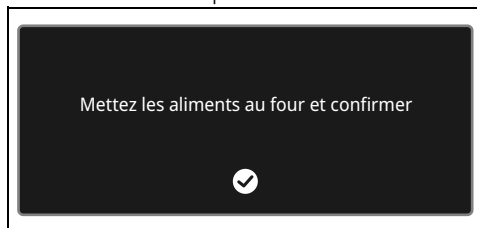
température atteint.




### REMARQUES

- Sauf indication contraire dans la recette, il n'est pas recommandé de placer les aliments dans le four pendant la phase de préchauffage.
- Vous pouvez sauter l'étape de préchauffage en appuyant sur le bouton prévu à cet effet .

À la fin du préchauffage, la température atteint le niveau maximum défini. Un signal sonore retentit et un message s'affiche sur l'écran pour indiquer que la cuisson démarre automatiquement.



1. Ouvrez la porte
2. Placez les aliments à l'intérieur du four.
3. Fermez la porte.
4. Appuyez sur la touche CONFIRMER  pour démarrer la cuisson.

### Fin de la cuisson combinée

En fin de cuisson, le message « Fonction terminée » s'affiche et un signal sonore retentit brièvement.



5. Drainez le réservoir comme décrit dans le chapitre « Drainage de l'eau résiduelle ».

### Liste des fonctions de cuisson combinées

#### ROTISSAGE CONVECTION VAPEUR



Cuisson intense et uniforme. L'ajout de vapeur permet de mieux préserver les propriétés organoleptiques des aliments. Idéal pour rôtir le veau, le canard et cuire les poissons entiers.

## CUISSON CONVECTION VAPEUR



L'ajout de vapeur à une véritable cuisson par convection permet de mieux préserver les propriétés organoleptiques des aliments. Idéal pour préparer les rôtis, le poulet et les produits cuits au four tels que les gâteaux et le pain au levain.

### Cuisson traditionnelle






## REMARQUES

- Chaque fois que vous ouvrez la porte, la fonction en cours s'arrête, puis redémarre automatiquement lorsque vous refermez la porte.

1. Touchez l'heure indiquée à l'écran.



2. Appuyez sur la touche CUISSON  dans le « menu principal » (dans la zone principale ).
3. Sélectionnez la fonction souhaitée (telle que VÉRITABLE  ) pour accéder à l'écran de cuisson correspondant.
4. Touchez le bouton START  (en bas à droite **3**) pour commencer à préchauffer.

### Étape de préchauffage

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

Cette étape est indiquée par une augmentation progressive du niveau de

température atteint.




## REMARQUES

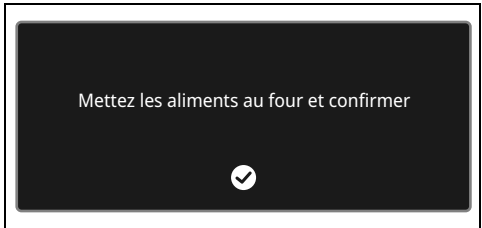
- Sauf indication contraire dans la recette, il n'est pas recommandé de placer les aliments dans le four pendant la phase de préchauffage.




## REMARQUES

- Vous pouvez sauter l'étape de préchauffage en appuyant sur le bouton prévu à cet effet .

Après le préchauffage, un signal sonore retentit et un message s'affiche sur l'écran pour indiquer que le plat peut être placé dans la cavité du four.



### Phase de cuisson


1. Ouvrez la porte
2. Placez le plat contenant les aliments à cuire dans la cavité du four.
3. Fermez la porte.
4. Appuyez sur la touche CONFIRMER  pour démarrer la cuisson.

Cette étape est indiquée par cette mention : « FONCTION EN COURS ».



## REMARQUES

Une fois la cuisson commencée, il est possible de programmer une cuisson minutée :


- Touchez le bouton TIME  et suivez les instructions de la section « cuisson minutée ».

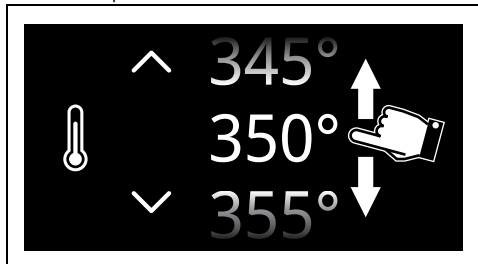
## Modifier la température de cuisson




### REMARQUES

- La température peut être modifiée à tout moment pendant la cuisson.


1. Touchez le bouton TEMPERATURE  ou la valeur correspondante.
2. Faites défiler les valeurs et sélectionnez la température de cuisson souhaitée.



3. Touchez le bouton CONFIRMER  (en bas à droite **3**) pour confirmer la nouvelle température de cuisson sélectionnée.

### Fin de cuisson

Pour mettre fin à la cuisson à tout moment :


1. Appuyez sur le bouton STOP .

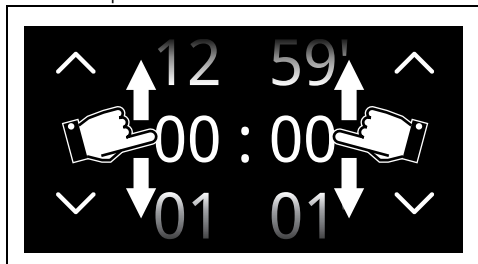
### Cuisson minutée



### 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.

1. Après avoir sélectionné une fonction, appuyez sur le bouton HEURE  ou la valeur correspondante.
2. Faites défiler les valeurs et sélectionnez le temps de cuisson souhaité.



3. Appuyez sur le bouton CONFIRMER



pour confirmer le temps de cuisson sélectionné.




### REMARQUES


- Les heures et les minutes peuvent être sélectionnées séparément.
- La durée de la cuisson minutée peut aller d'un minimum de 1 minute à un maximum de 12 heures et 59 minutes.

L'heure prévue pour la fin de la cuisson s'affiche sous la durée.



### REMARQUES

- Le compte à rebours commence à la fin du préchauffage ou si vous souhaitez ignorer le préchauffage (appuyez sur la touche correspondante .
- Les minutes nécessaires au préchauffage sont déjà incluses dans le temps de fin de cuisson.

4. Appuyez sur la touche CONFIRMER  pour démarrer la cuisson minutée.

Cette étape est caractérisée par une augmentation progressive de la cuisson.



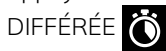
### Cuisson différée



### REMARQUES

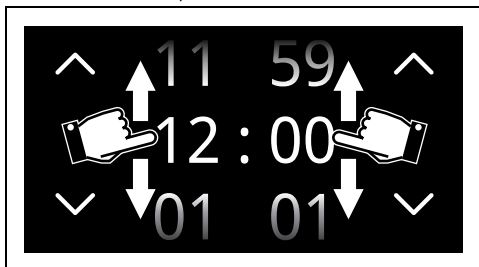
- Pour des raisons de sécurité, il n'est pas possible de régler la fin du temps de cuisson sans régler le temps de cuisson.
- La cuisson différée est la fonction qui permet d'arrêter une cuisson programmée à un moment déterminé en fonction de l'heure réglée par l'utilisateur, après quoi l'appareil s'éteint automatiquement.

1. Après avoir réglé la cuisson minutée, appuyez sur la touche CUISSON



DIFFÉRÉE ou sur la valeur correspondante.

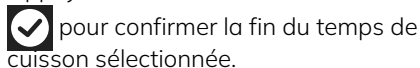
2. Faites défiler les valeurs et sélectionnez la fin du temps de cuisson souhaitée.



### REMARQUES

- Les heures et les minutes peuvent être sélectionnées séparément.

3. Appuyez sur le bouton CONFIRMER




Cette étape est caractérisée par une augmentation progressive de la cuisson.



### Fin de cuisson

En fin de cuisson, le message « Fonction terminée » apparaît sur l'écran et un signal sonore retentit brièvement.




- Touchez le bouton HOME  pour quitter la fonction.

### Liste des fonctions de cuisson traditionnelles


### REMARQUES

- Toutes les fonctions ne sont pas disponibles sur certains modèles.
- La sonde de température ne peut pas être utilisée pour la fonction de cuisson « PIZZA ».


### CUISSON AUX FOUR

 Cuisine traditionnelle, idéale pour la préparation d'un plat unique. Par exemple, la cuisson des viandes rôties, des viandes grasses, du pain, des tartes.


### CUISSON PAR CONVECTION

 Cuisson intense et uniforme. Idéal pour les biscuits, les gâteaux et la cuisson sur plusieurs niveaux.


### VÉRITABLE

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


### ROTISSAGE PAR CONVECTION

 Permet une cuisson rapide sur plusieurs niveaux sans mélanger les arômes. Parfait pour un gros volume qui demande une cuisson urgente.


### GRIL

 Permet d'obtenir d'excellents résultats pour vos rôtisseries et brunissage. Utilisé en fin de cuisson, il procure un brunissement uniforme aux plats.


### GRIL À CONVECTION

 Permet de réaliser des grillades optimales, même pour les tranches de viande épaisses. Parfait pour les grosses pièces de viande.


### TIÉDE

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

### CUISSON EUROPÉENNE

 Permet de terminer rapidement la cuisson d'aliments déjà cuits en surface mais pas à l'intérieur. Idéal pour les quiches, convient à toutes sortes de plats.

### PIZZA

 Fonction conçue pour la cuisson des pizzas. Cela est parfait, non seulement pour les pizzas, mais aussi pour les biscuits et les gâteaux.

### Minuteur


### REMARQUES

- Cette fonction ne fait qu'activer la sonnerie, sans arrêter la fonction en cours.





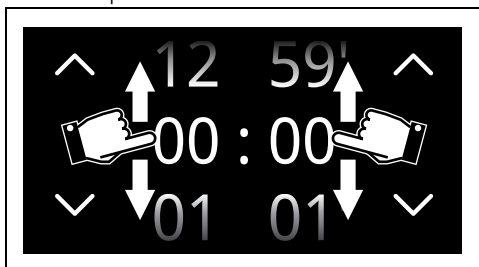
## REMARQUES


- Le minuteur peut être réglé d'un minimum de 1 minute à un maximum de 12 heures et 59 minutes.

- Touchez le bouton MINUTEUR  (dans la zone inférieure **3**) pour accéder au menu Minuteur.

Il est possible de définir jusqu'à 2 minutes de minuteur :


- Touchez le bouton MINUTEUR  -  que vous comptez utiliser.
- Faites défiler les valeurs et sélectionnez le temps de cuisson souhaité.




- Appuyez sur le bouton CONFIRMER  pour confirmer la durée sélectionnée.




## REMARQUES

- La touche PANIER  s'affiche dans la zone inférieure **3** qui peut être utilisée pour supprimer une minuterie si elle a été sélectionnée.

- Répétez la procédure pour les autres minuteurs que vous souhaitez utiliser.
- Lorsque vous avez terminé, touchez à nouveau le bouton CONFIRMER  pour confirmer les minuteurs sélectionnés.




## REMARQUES

- Pour annuler l'opération, appuyez sur la touche RETOUR .
- Le compteur doit être mis à zéro pour supprimer le minuteur.



## REMARQUES

- Il n'est pas possible d'éteindre l'écran à l'aide de la  touche ON-OFF lorsqu'un minuteur est actif.
- Il n'est pas possible de régler la cuisson différée lorsque la sonde de température est utilisée.

Sur l'écran suivant, le  bouton MINUTEUR ON indique qu'une ou plusieurs minuterie(s) ont été activées.

- Attendez que l'avertisseur sonore indique que le temps est écoulé.

## 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.

### Cuisine intelligente

Ce mode vous permet de sélectionner un programme de cuisson préalablement enregistré. L'appareil calcule automatiquement les paramètres de cuisson optimaux en fonction du poids sélectionné.

1. Appuyez sur la touche CUISSON

INTELLIGENTE  dans le « menu

principal » (dans la zone principale ).

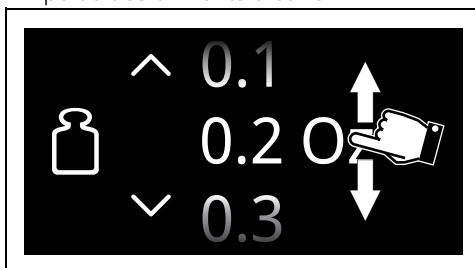
2. Sélectionnez le type de plat souhaité dans le menu CUISSON INTELLIGENTE

(par exemple « LÉGUMES  »).

3. Select the sous-catégorie of dish to cook (par exemple « JARDINIÈRE DE

LÉGUMES  »).

4. Faites défiler les valeurs pour définir le poids des aliments à cuire.



5. Appuyez sur le bouton CONFIRMER



pour confirmer les paramètres.



## REMARQUES

- Il est désormais possible d'enregistrer les paramètres en tant que recette personnelle (voir la section « Mes recettes »).

6. Appuyez sur la touche START  pour démarrer la CUISSON INTELLIGENTE.

La cuisson démarre avec les paramètres spécifiés dans le programme.



## REMARQUES

- La température et la durée de cuisson peuvent être modifiées à tout moment, même après le début de la cuisson.

### Préchauffage

La cuisson est précédée d'une phase de préchauffage qui permet au four de chauffer jusqu'à la température de cuisson choisie.

Cette étape est indiquée par une augmentation progressive du niveau de température atteint.



## REMARQUES

- La fonction de préchauffage ne peut pas être désactivée lorsque les programmes de cuisson intelligente sont utilisés.

Après le préchauffage, un signal sonore retentit et un message s'affiche sur l'écran pour indiquer que les aliments peuvent être placés dans la cavité du four.

Il indique également sur quel plateau les aliments doivent être placés pour obtenir les meilleurs résultats.

Mettez les aliments au four et confirmer


Il est recommandé de placer le plat sur la 5ème plaque de positionnement à partir du bas



7. Ouvrez la porte

8. Placez les aliments à l'intérieur du four.

9. Fermez la porte

10. Appuyez sur la touche CONFIRMER  pour démarrer la cuisson.


Cette étape est caractérisée par une augmentation progressive de la cuisson.



### Fin de cuisson

En fin de cuisson, le message « Fonction terminée » s'affiche et un signal sonore retentit brièvement.




11. Touchez le bouton HOME  pour quitter la fonction. Fin de cuisson.

## Historique

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

1. Appuyez sur la touche HISTORIQUE





dans le « menu principal » (à gauche  dans la partie inférieure).

2. Sélectionnez la fonction que vous souhaitez réutiliser et procédez à la cuisson comme décrit dans les sections précédentes.

### Suppression de l'historique



Si vous souhaitez supprimer l'historique :

1. Touchez le bouton HISTORIQUE  dans le « menu principal ».

2. Touchez le bouton PANIER  pour supprimer l'historique.

Souhaitez-vous supprimer l'historique?



3. Touchez le bouton CONFIRMER  pour confirmer que vous souhaitez supprimer l'historique (ou le bouton SUPPRIMER  pour annuler l'opération).

## Mini guide des accessoires



Grille

Nous vous recommandons d'utiliser le gril comme support pour la cuisson des moules/casseroles.

En l'absence de gril de plaque de cuisson, celui-ci peut être utilisé comme base pour les grillades, la lèchefrite étant placée en dessous pour recueillir les jus de cuisson.



Bac profond

Nous vous recommandons de n'utiliser la lèchefrite que pour la cuisson sur un seul niveau.

Placez la lèchefrite au centre du four lorsque vous utilisez les fonctions assistées par



ventilateur. Lorsque vous utilisez la fonction CUISSON AUX FOUR, placez la lèchefrite au niveau souhaité.

Placez la plaque de cuisson au dernier niveau avec la grille de la plaque de cuisson

pour cuire en mode GRIL



Grille pour lèchefrite

Nous vous recommandons d'utiliser la plaque de cuisson comme base pour les aliments à griller. Le plat 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](http://www.smeg.com), accessible à l'aide du code QR figurant sur le dépliant fourni avec le produit.

## Mes recettes

Ce menu vous permet de saisir un programme personnel avec les paramètres que vous souhaitez utiliser. Lors de la première utilisation, l'appareil vous proposera seulement d'ajouter une nouvelle recette. Après avoir enregistré vos recettes, celles-ci seront disponibles dans le menu correspondant.

1. Appuyez sur la touche MES RECETTES



dans le « menu principal » (à

gauche **3** dans la partie inférieure).

3. Touchez le bouton the NOUVELLE

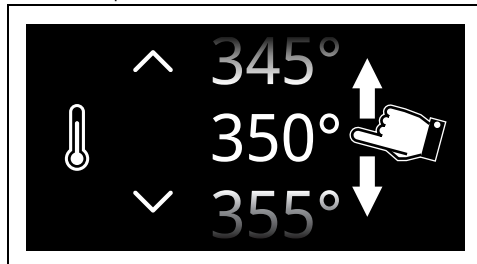
RECETTE



4. Sélectionnez la fonction désirée.

5. Touchez le bouton TEMPERATURE  ou la valeur correspondante.

6. Faites défiler les valeurs et sélectionnez la température de cuisson souhaitée.



7. Appuyez sur le bouton CONFIRMER



pour confirmer la température sélectionnée.

8. Touchez le bouton TEMPS DE CUISSON



ou la valeur correspondante.



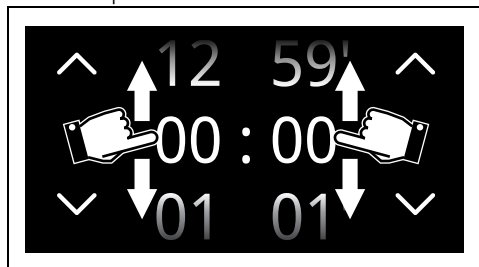
## REMARQUES

- It is possible to store a limited number of personal recipes.
- Il n'est pas possible de mémoriser plus de 17 recettes appartenant à la même catégorie.

## Ajout d'une recette

2. Sélectionnez le type de plat souhaité dans le menu MES RECETTES (par exemple « DESSERTS »).

9. Faites défiler les valeurs et sélectionnez le temps de cuisson souhaité.



10. Appuyez sur le bouton CONFIRMER

pour confirmer le temps de cuisson sélectionné.

## REMARQUES

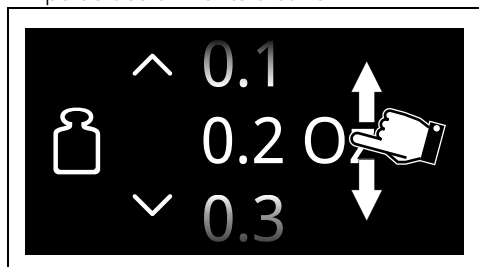
- Les minutes nécessaires au préchauffage sont déjà incluses dans le temps de fin de cuisson.
- À ce stade, il est possible d'ajouter la cuisson différée.

### Enregistrer une recette

1. Appuyez sur le bouton ENREGISTRER



2. Faites défiler les valeurs pour définir la grille.  
3. Faites défiler les valeurs pour définir le poids des aliments à cuire.



4. Appuyez sur le bouton CONFIRMER

pour confirmer les paramètres.

À ce stade, il convient de donner un nom à la recette.

5. Utilisez le clavier alphanumérique pour saisir le nom de la recette à enregistrer.

## REMARQUES

- Utilisez les boutons et pour passer du clavier alphabétique au clavier numérique et vice versa.



## REMARQUES

- Le nom de la recette peut contenir au maximum 12 caractères, espaces compris.
- Le nom doit contenir au moins un caractère pour que la recette soit enregistrée.
- Le caractère supprime la lettre précédente.
- Pour enregistrer une recette, des paramètres doivent être définis.

6. Appuyez sur la touche CONFIRMER pour sauvegarder le programme.



### Démarrer une recette personnelle

1. Appuyez sur la touche MES RECETTES



2. Sélectionnez le type de plat souhaité dans le menu MES RECETTES.  
3. Sélectionnez la recette enregistrée précédemment.  
4. Appuyez sur la touche START pour démarrer la cuisson.

### Préchauffage

La cuisson est précédée d'une phase de préchauffage qui permet au four de chauffer jusqu'à la température de cuisson choisie.

Cette étape est indiquée par une augmentation progressive du niveau de température atteint.

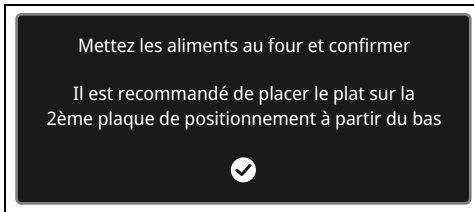
Cette étape est indiquée par une augmentation progressive du niveau de température atteint.




Après le préchauffage, un signal sonore retentit et un message s'affiche sur l'écran pour indiquer que les aliments peuvent être placés dans la cavité du four.

Il indique également sur quel plateau les aliments doivent être placés pour obtenir les

meilleurs résultats.



5. Ouvrez la porte
6. Placez les aliments à l'intérieur du four.
7. Fermez la porte

8. Appuyez sur la touche CONFIRMER  pour démarrer la cuisson.


Cette étape est caractérisée par une augmentation progressive de la cuisson.



### Fin de cuisson

En fin de cuisson, le message « Fonction terminée » apparaît sur l'écran et un signal sonore retentit brièvement.



- Touchez le bouton HOME  pour quitter la fonction.


### Suppression d'une recette

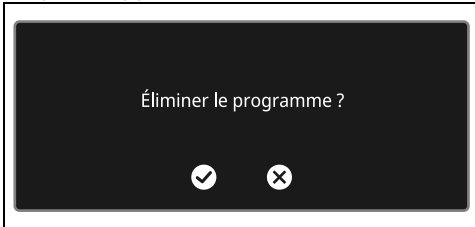
1. Appuyez sur la touche MES RECETTES





dans le « menu principal ».

2. Sélectionnez la recette enregistrée précédemment.

3. Touchez le bouton SUPPRIMER  pour supprimer la recette.



4. Touchez le bouton CONFIRMER  pour confirmer que vous souhaitez supprimer la recette sélectionnée (ou le bouton SUPPRIMER  pour annuler l'opération).

### Autres fonctions

Le menu des fonctions spéciales comprend

plusieurs fonctions telles que la décongélation, la vérification ou le nettoyage...

- Appuyez sur la touche AUTRES

FONCTIONS  dans le « menu

principal » (dans la zone principale ).



### REMARQUES

- Certaines fonctions ne sont pas disponibles sur tous les modèles.

### DÉCONG. PAR POIDS



Fonction de décongélation automatique. Choisissez le plat, le four calcule le temps nécessaire à une bonne décongélation.



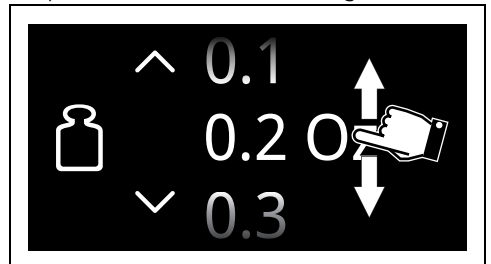
### REMARQUES

- Si la température interne est supérieure à celle requise, la fonction s'arrête immédiatement et le message « Température interne dangereuse, veuillez attendre que le four soit refroidi » s'affiche. Laissez l'appareil refroidir avant d'activer la fonction.
- Il n'est pas possible de modifier la température par défaut pour la fonction Décong. par poids.


1. Ouvrez la porte.
2. Après avoir pesé les aliments, placez-les dans la cavité du four.
3. Fermez la porte.
4. Sélectionnez DÉCONG. PAR POIDS



5. Sélectionnez le type d'aliment à décongeler dans les catégories VIANDE - POISSON - PAIN - DESSERTS
6. Faites défiler les valeurs pour définir le poids des aliments à décongeler.







7. Appuyez sur le bouton CONFIRMER

 pour confirmer les paramètres.

8. Appuyez sur le bouton START  pour lancer la fonction Décong. par poids.

Une fois l'opération terminée, un signal sonore retentit brièvement.


Réglages prédéfinis :

Type	Poids (g)	Temps (minutes)
 Viandes	17,5	18
 Poisson	14	25
 Pain	10,5	5
 Desserts	35	5

## REMARQUES

- Les temps de décongélation peuvent varier en fonction de la forme et la taille de la nourriture à décongeler.
- Lorsque vous décongelez des aliments denses et/ou de forme irrégulière (poulets, poissons, etc.), il est conseillé de les retourner au moins une fois de 180° à l'intérieur de la cavité du four.
- Il n'est pas possible de modifier la température par défaut (90 °F/30 °C) pour la fonction Décong. par poids

## DÉCONG. PAR TEMPS

 Fonction de décongélation manuelle. Sélectionnez la durée de décongélation souhaitée. Lorsque la durée programmée est écoulée, la fonction s'arrête.

## REMARQUES


- Si la température interne est supérieure à celle requise, la fonction s'arrête immédiatement et le message « Température interne dangereuse, veuillez attendre que le four soit refroidi » s'affiche. Laissez l'appareil refroidir avant d'activer la fonction.

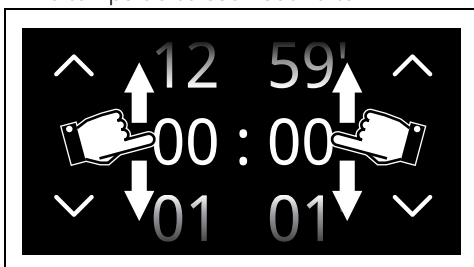
## REMARQUES



- La durée de la fonction Décong. par temps peut être comprise entre un minimum de 1 minute et un maximum de 12 heures et 59 secondes.
- Il n'est pas possible de modifier la température par défaut (90 °F/30 °C) pour la fonction Décong. par temps.

1. Ouvrez la porte.
2. Placez le plat dans la cavité du four.
3. Fermez la porte.
4. Sélectionnez DÉCONG. PAR TEMPS




5. Touchez le bouton TEMPS DE CUISSON  ou la valeur correspondante.
6. Faites défiler les valeurs et sélectionnez le temps de cuisson souhaité.



7. Touchez le bouton CONFIRMER  pour confirmer les paramètres.
8. Touchez le bouton DÉMARRER  pour lancer la fonction Décong. par temps.

Une fois l'opération terminée, un signal sonore retentit brièvement.

9. Touchez le bouton ACCUEIL  pour quitter la fonction.

## ÉTUVE



Cette fonction est particulièrement adaptée au levage de la pâte.




## REMARQUES

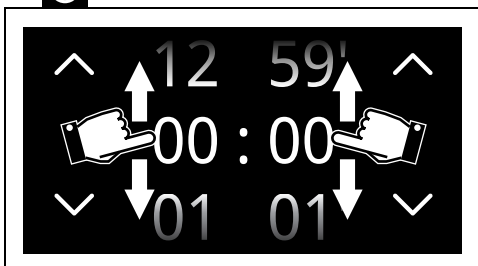
- Si la température interne est supérieure à celle requise, la fonction s'arrête immédiatement et le message « Température interne dangereuse, veuillez attendre que le four soit refroidi » s'affiche. Laissez l'appareil refroidir avant d'activer la fonction.
- Pour une étuve réussie, un récipient d'eau doit être placé dans le fond du four.
- Il n'est pas possible de modifier la température par défaut de la fonction Étuve (95 °F/35 °C).

1. Ouvrez la porte
2. Positionnez la pâte à lever sur le deuxième niveau.
3. Fermez la porte.


4. Sélectionnez ÉTUVE





5. Touchez le bouton TEMPS DE CUISSON  ou la valeur correspondante.



## REMARQUES

- La durée de la fonction ÉTUVE peut être comprise entre un minimum de 1 minute et un maximum de 12 heures et 59 secondes.
- Il est possible de régler la fonction différée .

6. Touchez le bouton CONFIRMER  pour confirmer les paramètres.

7. Touchez le bouton DÉMARRER  pour lancer le cycle de Levée de pâte.

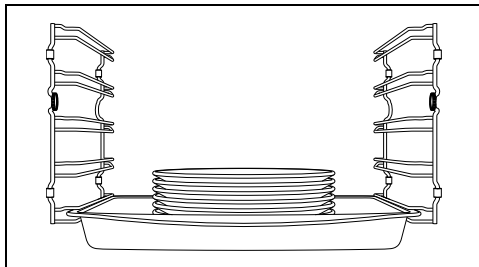
Une fois l'opération terminée, un signal sonore retentit brièvement.

## RÉCH. PLAQUE



Fonction qui permet de chauffer et de maintenir les assiettes au chaud. Placez une plaque de cuisson sur la position la plus basse et mettez-y les assiettes à chauffer.


1. Positionnez le plateau sur la première glissière et placez les assiettes à réchauffer au centre de celui-ci.



## REMARQUES

- N'empilez pas les assiettes trop haut. Empilez les plaques sur une hauteur maximale de 5/6.

2. Sélectionnez RÉCH. PLAQUE .




3. Appuyez sur le bouton START  pour lancer la fonction RÉCH. PLAQUE.



## REMARQUES

- Sauf réglage contraire, la fonction de réch. plaque a une durée maximale de 12 heures et 59 minutes.

Les éléments suivants peuvent être réglés lorsque la fonction est en cours d'exécution :




- la température  (de 105 °F/40 °C à 180 °F/80 °C) ;
- le temps d'utilisation d'une fonction .
- une fonction différée  (uniquement si une durée différente de la durée par défaut est définie).

Une fois l'opération terminée, un signal sonore retentit brièvement.

## MAINT. CHAUD



Cette fonction vous permet de maintenir au chaud des aliments pré-cuits.

1. Sélectionnez MAINT. CHAUD .
2. Touchez le bouton TEMPERATURE  ou la valeur correspondante.
3. Faites défiler les valeurs et sélectionnez la température de cuisson souhaitée (de 140 °F/60 °C à 210 °F/100 °C).
4. Appuyez sur le bouton START  pour lancer la fonction Maint. Chaud.

Une fois l'opération terminée, un signal sonore retentit brièvement.

## STONE





Utile pour la cuisson sur pierre. À utiliser avec l'accessoire PPR2 ou STONE vendu séparément.



## REMARQUES

- Veuillez vous référer aux instructions et recommandations d'utilisation décrites dans la documentation de l'accessoire.

1. Ouvrez la porte.
2. Insérez l'accessoire PPR2 ou STONE dans la cavité du four (référez-vous au manuel de l'accessoire en question).
3. Fermez la porte.
4. Sélectionnez STONE .
5. Faites défiler les valeurs et sélectionnez la température de cuisson souhaitée (de 395 °F/200 °C à 540 °F/280 °C).
6. Appuyez sur le bouton START  pour lancer la fonction STONE.



## REMARQUES

- Comme pour les fonctions de cuisson normales, vous pouvez ignorer le préchauffage et programmer une cuisson minutée et différée.
7. Après le préchauffage, ouvrez la porte et placez les aliments à cuire sur l'accessoire.
  8. Fermez la porte.

Une fois l'opération terminée, un signal sonore retentit brièvement.

## BBQ (Barbecue)





Utile pour la cuisson au barbecue. À utiliser avec l'accessoire BBQ vendu séparément.



## REMARQUES

- Veuillez vous référer aux instructions et recommandations d'utilisation décrites dans la documentation de l'accessoire.
- La sonde de température peut être utilisée pour la fonction BBQ (voir chapitre « Utilisation de la sonde de température »).

1. Ouvrez la porte.
2. Insérez l'accessoire pour BBQ dans la cavité du four.
3. Fermez la porte.

4. Sélectionnez BBQ .
5. Faites défiler les valeurs et sélectionnez la température de cuisson souhaitée (de 140 °F/60 °C à 540 °F/280 °C).
6. Appuyez sur le bouton START  pour lancer la fonction BBQ.



## REMARQUES

- Comme pour les fonctions de cuisson normales, vous pouvez ignorer le préchauffage et programmer une cuisson minutée et différée.
7. Après le préchauffage, ouvrez la porte et placez les aliments à cuire sur l'accessoire.
  8. Fermez la porte.

Une fois l'opération terminée, un signal sonore retentit brièvement.

## AIRFRY




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



## REMARQUES

- Veuillez vous référer aux instructions et recommandations d'utilisation décrites dans la documentation de l'accessoire.

1. Sélectionnez AIRFRY .
2. Tournez le bouton de température pour sélectionner la température souhaitée (de 395 °F/200 °C à 540 °F/280 °C).

3. Appuyez sur le bouton START  pour lancer la fonction AIRFRY.

## REMARQUES

- Comme pour les fonctions de cuisson normales, vous pouvez ignorer le préchauffage et programmer une cuisson minutée et différée.
4. Lorsque le préchauffage est terminé, ouvrez la porte et insérez l'accessoire AIRFRY avec les aliments à cuire dans la cavité du four.
5. Fermez la porte.

Une fois l'opération terminée, un signal sonore retentit brièvement.

## SABBAT



Fonction qui vous permet de cuire des aliments tout en respectant les dispositions du jour de repos juif.


## REMARQUES

Cette fonction permet de faire fonctionner l'appareil de manière particulière :

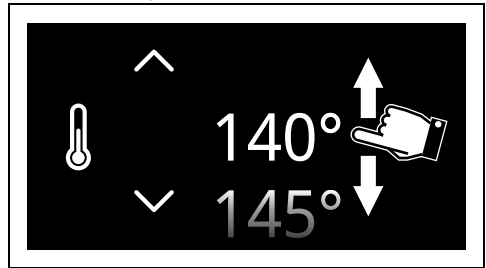
- Il est possible de régler la durée de la fonction Sabbat.
- La durée de la fonction Sabbat peut être comprise entre un minimum de 1 minute et un maximum de 73 heures et 59 minutes.
- Aucun préchauffage ne sera effectué.
- La température de cuisson que vous pouvez sélectionner est comprise entre 140 °F/60 °C et 540 °F/280 °C.
- La lampe du four reste éteinte. Toute action telle que l'ouverture de la porte ou l'activation manuelle n'active pas l'éclairage.
- Le ventilateur intérieur reste éteint.
- Avertisseurs sonores désactivés.

1. Ouvrez la porte.  
2. Placez le plat dans la cavité du four.  
3. Fermez la porte.

4. Sélectionnez SABBAT .

5. Touchez le bouton TEMPÉRATURE  ou la valeur correspondante.


6. Faites défiler les valeurs et sélectionnez la température (de 140 °F/60 °C à 540 °F/280 °C).




7. Appuyez sur le bouton CONFIRMER




pour confirmer la température sélectionnée.

8. Appuyez sur le bouton START  pour lancer la fonction Sabbat.

Pour arrêter la fonction :

- Touchez le bouton ACCUEIL  pendant environ 3 secondes.

Alternativement

- Touchez le bouton ON-OFF  pendant environ 3 secondes (l'affichage revient à l'écran de la fonction).

## En cas de panne d'électricité

Après une coupure de courant, l'appareil reprend automatiquement l'écran avec les consignes de la fonction Sabbat. Le processus de cuisson est interrompu et ne peut pas être relancé.

## CHARGE D'EAU manuelle



Fonction permettant de verser de l'eau (ou d'autres liquides) dans le réservoir.

## REMARQUES

- Utilisez de l'eau du robinet froide (si elle n'est pas trop dure), de l'eau adoucie ou de l'eau minérale plate.
- N'utilisez pas de l'eau distillée, de l'eau du robinet à forte teneur en chlorures (> 40 mg/l) ou d'autres liquides.

1. Remplissez la cruche ou un récipient avec une quantité d'eau suffisante pour les fonctions que vous souhaitez utiliser.
2. Ouvrez la porte du four.

3. Placez la cruche (ou le récipient) sur la porte ouverte.

### REMARQUES

- La cruche ou le récipient contenant l'eau doit avoir un poids total inférieur à 5 kg.
- Ne placez pas la cruche (ou le récipient) sur la vitre de la porte. Posez la cruche sur la surface opaque de la porte au niveau du tube.

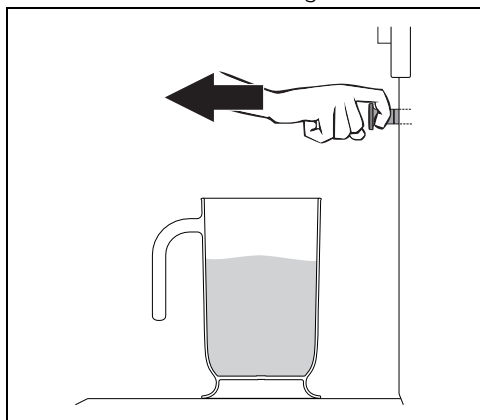
4. Appuyez sur la touche AUTRES

FONCTIONS  dans le « menu principal » (dans la zone principale ).

5. Touchez le bouton CHARGE

D'EAU .

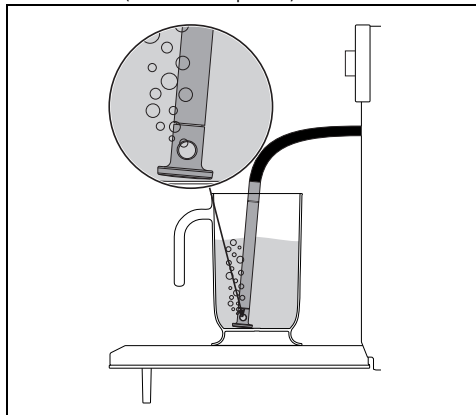
6. Retirez le tube de son logement.




### REMARQUES

- Faites attention à la distance à respecter pour ne pas être atteint par l'éjection de la buse.

7. Placez l'extrémité du tube au fond de la cruche (ou du récipient).



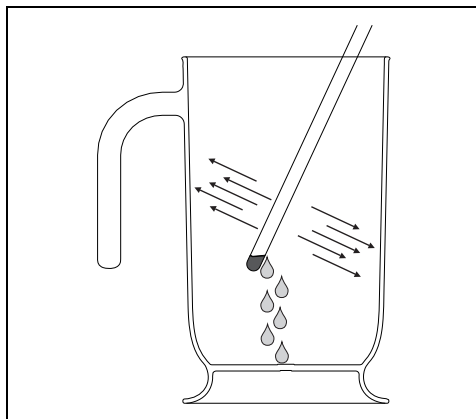
Sur l'écran s'affiche la visualisation du remplissage de l'eau dans le réservoir.

8. Appuyer sur le bouton START  pour commencer à remplir le réservoir de l'appareil avec de l'eau.

### REMARQUES

- L'appareil prélève alors automatiquement la quantité d'eau nécessaire à la cuisson, en fonction de la durée programmée.
- Au cas où la quantité d'eau ne serait pas suffisante, l'appareil arrête automatiquement le processus de cuisson, un signal sonore retentit et l'écran affiche une instruction vous invitant à remplir le réservoir avec de l'eau.

9. Lorsque vous avez terminé, secouez le tube afin d'éliminer l'eau restante.



10. Placez le tube dans son logement.


11. Ôtez la cruche (ou le récipient).

12. Fermez la porte.



## REMARQUES

- Lorsque la porte est fermée, un système aspire automatiquement l'eau résiduelle de la buse de chargement afin d'éviter les gouttes. Un bruit de bouillonnement peut se faire entendre ; c'est parfaitement normal.

13. Effleurez la touche CONFIRMER  pour confirmer que vous avez terminé de remplir le réservoir..



## REMARQUES

- Chaque fois que vous ouvrez la porte, la fonction en cours s'arrête, puis redémarre automatiquement lorsque vous refermez la porte.

### Drainage de l'eau manuel



Fonction de drainage de l'eau (ou d'autres liquides) du réservoir.

1. Appuyez sur la touche AUTRES FONCTIONS  dans le « menu principal » (dans la zone principale ).

2. Touchez le bouton DRAINAGE DE

L'EAU .

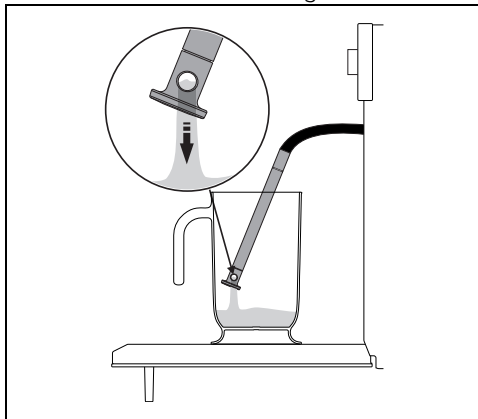
3. Placez une cruche ou un récipient sur la porte ouverte.




## REMARQUES

- Ne placez pas la cruche (ou le récipient) sur la vitre de la porte. Posez la cruche sur la surface opaque de la porte au niveau du tube.


4. Retirez le tube de son logement.



5. Appuyez sur le bouton START  pour commencer à vider l'eau dans la cruche (ou le récipient).



## REMARQUES

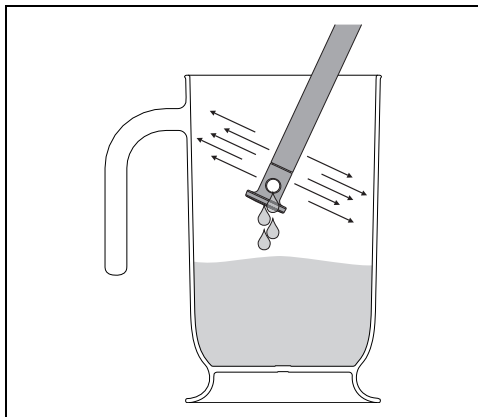
- Il n'est possible de vider l'eau que si la porte est ouverte. Assurez-vous toujours d'avoir retiré le tube de son logement et inséré son extrémité dans la cruche (ou le récipient) avant d'appuyer sur le bouton START  pour lancer le cycle de vidange.

Une fois l'opération terminée, l'écran indique que le processus d'élimination de l'eau restante est terminé.

6. Appuyez sur le bouton CONFIRMER



7. Secouez le tube pour éliminer toute l'eau restante.



8. Placez le tube dans son logement.


- Ôtez la cruche (ou le récipient).
- Fermez la porte.

## Paramètres

### REMARQUES

- En cas de coupure de courant temporaire, tous les paramètres personnels restent mémorisés.



Ce menu permet de définir la configuration du produit.

- Appuyez sur le bouton PARAMÈTRES  dans « principal » (à droite dans la zone inférieure **3**).

## Langue

### REMARQUES



- Permet de sélectionner la langue qui s'affiche à l'écran.

- Sélectionnez  Langue.
- Faites défiler les langues disponibles pour sélectionner la langue souhaitée.
- Appuyez sur le bouton CONFIRMER  pour confirmer la langue sélectionnée.


## Verrouillage des commandes

### REMARQUES

- Permet à l'appareil de verrouiller automatiquement les commandes après une minute de fonctionnement normal sans intervention de l'utilisateur.

- Sélectionnez  Verrouillage des commandes.
- Sélectionnez Oui.
- Appuyez sur le bouton CONFIRMER  pour activer le mode Verrouillage des commandes.

### REMARQUES

- Pendant le fonctionnement normal, il est signalé par  l'allumage du témoin lumineux dans la zone d'information **1**.

Pour désactiver temporairement le

verrouillage pendant la cuisson :

- Touchez l'une des valeurs que vous souhaitez modifier.

Un message s'affiche pour indiquer comment désactiver temporairement le mode de verrouillage des contrôles.


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





- Touchez l'icône  pendant 3 secondes.

## Mode salle d'exposition (pour les salles d'exposition uniquement)

### REMARQUES



- Ce mode désactive tous les éléments chauffants de l'appareil, tout en laissant le panneau de commande actif.
- Pendant le fonctionnement normal, il est signalé par  l'allumage du témoin lumineux dans la zone d'information **1**.
- Pour utiliser l'appareil normalement, réglez ce mode sur Off.

- Sélectionnez  Salle d'exposition.
- Sélectionnez On (Activé).
- Touchez le bouton CONFIRMER  pour activer le mode salle d'exposition.

## Son

### REMARQUES

- Chaque fois que vous appuyez sur l'un des symboles de l'écran, l'appareil émet un signal sonore. Ce réglage désactive ces sons.



- Sélectionnez  Son.
- Sélectionnez Off (Désactivé).
- Touchez la touche CONFIRMER  pour désactiver le son associé à l'effleurement des symboles sur l'écran.

## Maintien au chaud (MAINT. CHAUD)



### REMARQUES



- Ce mode permet à l'appareil de maintenir les aliments cuits au chaud (à basse température) après la fin d'un cycle de cuisson dont la durée a été programmée (si celui-ci n'est pas interrompu manuellement), sans altérer le goût et les arômes obtenus pendant la cuisson.
- La fonction de maintien au chaud est activée 5 minutes après la fin de la cuisson, ce qui est signalé par une série de bips (voir fin de la cuisson ou de la fonction).
- La température de la fonction de maintien au chaud est réglée sur 180 °F/80 °C.



1. Sélectionnez  MAINT. CHAUD.
2. Sélectionnez On (Activé).
3. Touchez le bouton CONFIRMER  pour activer le mode de maintien au chaud.

## Éclairage écologique



### REMARQUES

- Pour une plus grande économie d'énergie, les lumières à l'intérieur de la cavité du four sont automatiquement désactivées environ une minute après le début de la cuisson ou après l'ouverture de la porte.
- Pour empêcher l'appareil de désactiver automatiquement la lumière après environ une minute, réglez ce mode sur « Off ».
- Une commande manuelle de mise en marche et d'arrêt est toujours disponible. Appuyez sur le symbole , lorsqu'il est disponible, pour activer manuellement l'éclairage du four ou le symbole  pour le désactiver.
- La fonction d'éclairage écologique est réglée en usine sur « On ».

1. Sélectionnez  Éclairage écologique.
2. Sélectionnez On (Activé).
3. Touchez le bouton CONFIRMER  pour activer le mode Éclairage écologique.

## Horloge numérique



### REMARQUES

- Affiche l'heure courante en format numérique.
- En cas de coupure de courant temporaire, la version numérique reste activée.

1. Sélectionnez  Horloge numérique.
2. Sélectionnez On (Activé).  
Appuyez sur le bouton CONFIRMER

 pour activer le mode Horloge digitale.




Mode Démo (pour les salles d'exposition uniquement)



### REMARQUES

- Comme pour le mode Salle d'exposition, lorsque ce mode est activé, après une certaine période d'inactivité, une présentation des différents écrans qui illustrent le potentiel de l'appareil est affichée sur l'écran.
- Pour utiliser l'appareil normalement, réglez ce mode sur Off.


1. Sélectionnez  le Mode démo.
2. Sélectionnez On (Activé).
3. Touchez le bouton CONFIRMER  pour activer le mode démo.

## Temps de veille



### REMARQUES

- Permet d'activer ou de désactiver l'affichage de l'horloge lorsque le four est éteint.
- La fonction « Affichage de l'heure » est réglée en usine sur Off.
- Si la fonction « Affichage de l'heure » est activée, l'appareil en veille affiche l'heure en cours avec une faible luminosité à l'écran.
- La fonction « Affichage de l'heure » réglée sur « ON » (activé) entraîne une consommation d'énergie plus élevée de l'appareil en mode veille.



1. Sélectionnez  Affichage de l'heure.
2. Sélectionnez On (Activé).
3. Touchez le bouton CONFIRMER  pour activer l'affichage de l'heure.

## Unité de poids



### REMARQUES

- Permet de régler l'unité de mesure pour afficher la valeur du poids en onces (oz) ou en kilogrammes (kg).
- La fonction d'unité de poids est réglée en usine sur onces.



1. Sélectionnez  Unité de poids.
2. Sélectionnez oz ou kg.
3. Touchez le bouton CONFIRMER  pour activer l'unité de poids souhaitée.

## Format de l'horloge



### REMARQUES

- Active/désactive l'affichage de l'horloge au format 12 ou 24 heures.
- La fonction de format d'horloge est réglée en usine sur 12 h.



1. Sélectionnez  Format de l'horloge.
2. Sélectionnez 12 ou 24 h.
3. Appuyez sur le bouton CONFIRMER  pour activer le format d'horloge souhaité.

## Unités de température



### REMARQUES

- Permet de régler l'unité de température en degrés Fahrenheit (°F) ou en degrés Celsius (°C).
- La fonction d'unité de température est réglée en usine sur °F.



1. Sélectionnez  Unités de température.
2. Sélectionnez °F ou °C.
3. Touchez le bouton CONFIRMER  pour activer l'unité de température souhaitée.

## Luminosité de l'écran



### REMARQUES





- Cette fonction permet de sélectionner le niveau de luminosité de l'écran.
- La fonction de luminosité de l'écran est réglée en usine sur le niveau élevé (High).

1. Sélectionnez  Luminosité de l'écran.
2. Sélectionnez l'une des options suivantes : Élevé-Moyen-Faible (High-Medium-Low).
3. Appuyez sur le bouton CONFIRMER  pour confirmer la sélection.

## Rétablir les paramètres



### REMARQUES

- Cette opération rétablit tous les paramètres d'usine d'origine.
4. Appuyez sur le bouton RÉINITIALISATION D'USINE  dans « menu des réglages »  (au centre dans la zone inférieure ).
  5. Appuyez sur le bouton CONFIRMER  pour confirmer la sélection.

# 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 :

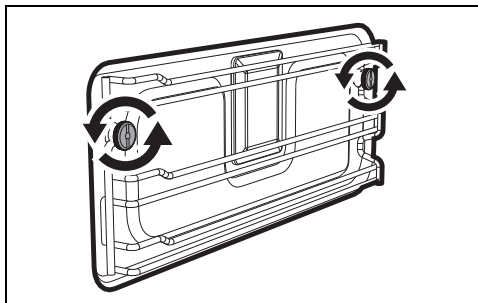
1. Laissez l'appareil refroidir;
2. Enlevez toute saleté de l'intérieur de l'appareil.
3. Séchez l'intérieur de l'appareil avec un chiffon doux.
4. Laissez la porte ouverte jusqu'à ce que l'intérieur de l'appareil soit complètement sec.

#### Retrait du support des grilles/lèchefrite

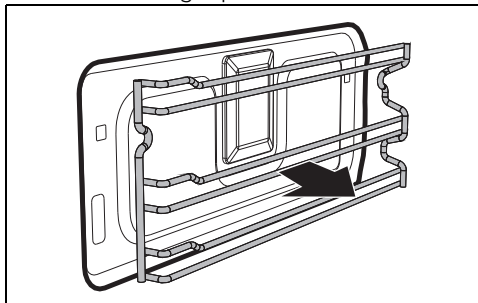
Le retrait glissières de guidage facilite le nettoyage des côtés.

Pour démonter les glissières de guidage :

1. Dévissez les goupilles de fixation du cadre :



2. Tirez le cadre vers l'intérieur du four pour le libérer des goupilles de fixation.



3. Une fois le nettoyage terminé, répétez les procédures ci-dessus pour remettre les glissières de guidage en place.

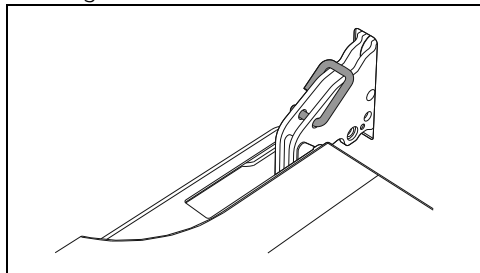
## Nettoyage de la porte

### Retrait de la porte

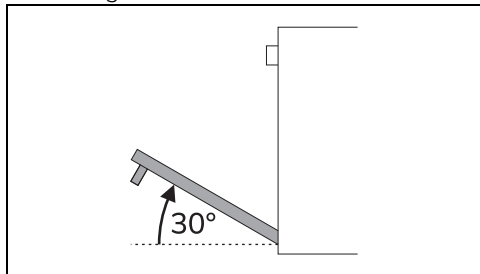
Pour faciliter le nettoyage, il est recommandé de retirer la porte et de la placer sur un torchon.

Pour démonter la porte, procédez comme suit :

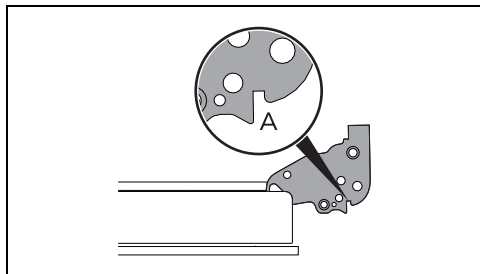
1. Ouvrez complètement la porte et introduisez les deux pivots dans les trous des charnières, comme illustré sur la figure.



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.

## NETTOYER À LA VAPEUR



### AVERTISSEMENT



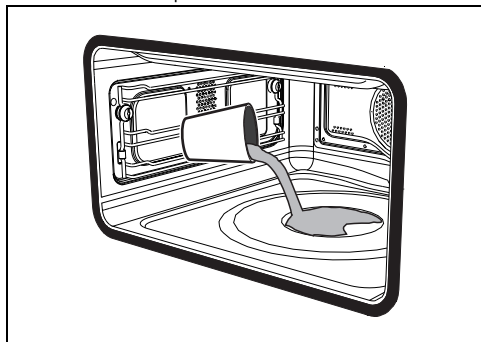
### REMARQUES

- La fonction Nettoyer à la vapeur est une procédure de nettoyage assistée qui facilite l'élimination des saletés. 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

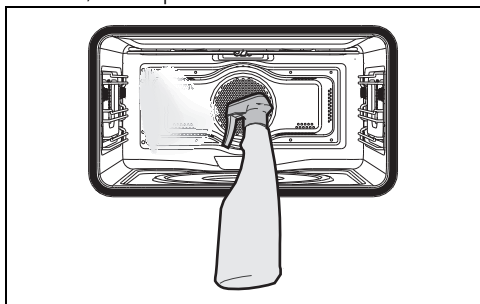
Avant de commencer la fonction Nettoyer à la vapeur :

- Retirez tous les accessoires se trouvant à l'intérieur de la cavité du four.
- Éliminez tout résidu de nourriture à l'intérieur de l'appareil.
- N'exécutez la fonction Nettoyer 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), précédemment retirés, séparément dans de l'eau tiède 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

### REMARQUES

- Si la température intérieure est plus élevée que prévu, la fonction n'est pas activée. Laissez l'appareil refroidir avant d'activer la fonction.
- La durée et la température de la fonction Nettoyage à la vapeur ne peuvent pas être modifiées par l'utilisateur.
- Il est possible de régler la fonction différée .

1. Appuyez sur la touche AUTRES

FONCTIONS  dans le « menu

principal » (dans la zone principale .

2. Sélectionnez NETTOYER À LA VAPEUR




3. Touchez le bouton START  pour lancer la fonction Nettoyage à la vapeur.

### Fin du nettoyage à la vapeur

À la fin de la fonction Nettoyer à la vapeur, l'écran affiche « Fonction terminée » et un signal sonore retentit brièvement.



1. Touchez le bouton ACCUEIL  pour quitter la fonction.

2. Procédez à la vidange du réservoir comme décrit ci-dessus.
3. Ouvrez la porte et nettoyez les résidus relativement faciles à enlever avec un chiffon en microfibre.
4. Pour les résidus plus difficiles à faire partir, utilisez une éponge anti-rayures avec des filaments en laiton.
5. Si des résidus de graisse sont présents, utilisez des produits de nettoyage de four spécifiques.
6. Retirez l'eau restante de la cavité du four.
7. Le cas échéant, repositionnez les panneaux autonettoyants et les glissières de support pour grilles et lèchefrites.

Pour une meilleure hygiène et pour éviter que les aliments ne se chargent d'odeurs désagréables :

- nous vous conseillons de sécher l'intérieur du four avec une fonction assistée par ventilateur à 160 °C pendant environ 10 minutes.
- Lorsque les panneaux autonettoyants sont installés, nous recommandons de sécher la cavité du four avec un cycle catalytique simultané.

## REMARQUES

- Il est recommandé de porter des gants en caoutchouc pour effectuer ces opérations.
- Nous recommandons de retirer la porte pour faciliter le nettoyage manuel des pièces qu'il est difficile d'atteindre.

## Détartrage

### AVERTISSEMENT

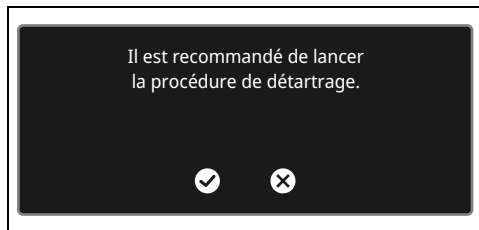
- L'existence de tartre due à l'absence de détartrage peut compromettre le bon fonctionnement de l'appareil à long terme.


## REMARQUES

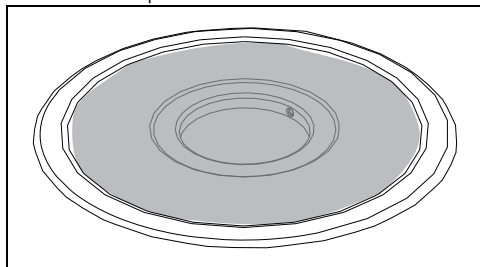
- Le détartrage est un processus long (plus d'une heure) qui nécessite la présence de l'utilisateur devant l'appareil.



Le message suivant s'affiche de temps en temps sur l'écran pour indiquer que vous devez procéder au détartrage du bac d'évaporation situé dans la partie inférieure

du four.

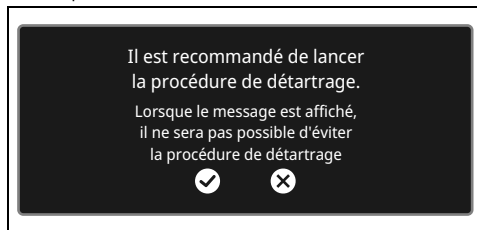


1. Toucher le bouton CONFIRMER  pour confirmer.
2. Ouvrez la porte.
3. Versez environ 250 ml de vinaigre blanc dans le bac d'évaporation, couvrant ainsi une partie de la base du four.



4. Touchez le bouton START  pour lancer le cycle de détartrage.
5. Touchez le bouton CONFIRMER  à la fin du processus de détartrage pour confirmer.
6. Retirez le vinaigre de la base du four avec l'éponge fournie.
7. Utilisez une éponge à vaisselle sur les incrustations ramollies pour éliminer la plus grande quantité possible de tartre.

8. Une fois le nettoyage terminé, refermez la porte du four.



## REMARQUES

- Il est recommandé d'effectuer un détartrage à chaque fois que cela est indiqué à l'écran, afin de maintenir le dispositif de production de vapeur dans de parfaites conditions de fonctionnement.
- Après cela, l'appareil ne vous permettra pas d'utiliser aucune fonction tant que le cycle de détartrage n'est accompli.
- Après cela, l'appareil ne vous permettra pas d'utiliser aucune fonction tant que le cycle de détartrage n'est accompli.

### Détartrage manuel



Fonction qui effectue le détartrage du chauffe-eau.

Lorsque vous souhaitez effectuer un détartrage au préalable, vous pouvez lancer la fonction manuellement :

1. Appuyez sur la touche AUTRES

FONCTIONS  dans le « menu principal » (dans la zone principale ).

2. Appuyez sur le bouton DÉTARTRAGE



Procédez au détartrage comme décrit dans les paragraphes précédents.

### Nettoyage du réservoir manuel



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

1. Appuyez sur la touche AUTRES

FONCTIONS  dans le « menu principal » (dans la zone principale ).

2. Touchez le bouton NETTOYAGE DU

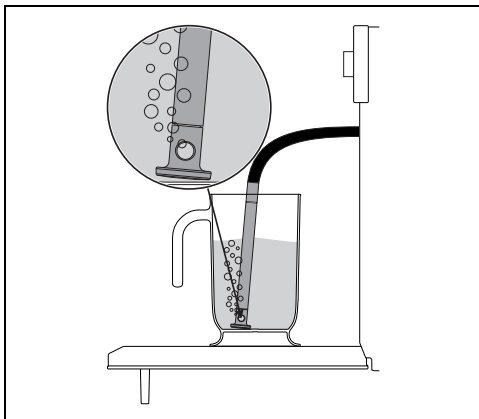
RÉSERVOIR 


### Étapes préliminaires

1. Remplissez une cruche ou un récipient d'environ 2 litres d'eau propre.
2. Ouvrez la porte du four.
3. Placez la cruche (ou le récipient) sur la porte ouverte.

### REMARQUES


- La cruche ou le récipient contenant l'eau doit avoir un poids total inférieur à 5 kg.
  - Ne placez pas la cruche (ou le récipient) sur la vitre de la porte. Posez la cruche sur la surface opaque de la porte au niveau du tube.
4. Extrayez le tube de son siège et immergez son extrémité dans la cruche (ou le récipient) jusqu'à ce qu'il atteigne le fond.



5. Appuyer sur le bouton START  pour commencer à remplir le réservoir de l'appareil avec de l'eau.

### REMARQUES


- L'appareil prélève automatiquement suffisamment d'eau pour remplir le réservoir.

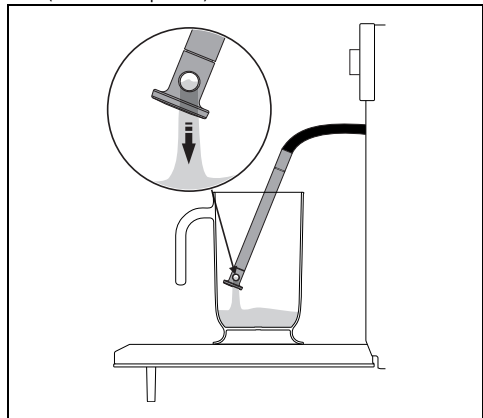
6. Touchez le bouton CONFIRMER  pour confirmer que vous avez terminé de remplir le réservoir.

L'écran affiche le temps restant jusqu'à la fin du cycle de nettoyage.

Lorsque le processus de nettoyage est terminé, un signal sonore retentit et l'écran

affiche l'écran de vidage.


7. Ouvrez la porte du four.
  8. Placez la cruche fournie ou un récipient sur la porte ouverte.
  9. Retirez le tube de son logement, puis insérez son extrémité dans la cruche (ou le récipient).
10. Appuyez sur le bouton START  pour commencer à vider l'eau dans la cruche (ou le récipient).



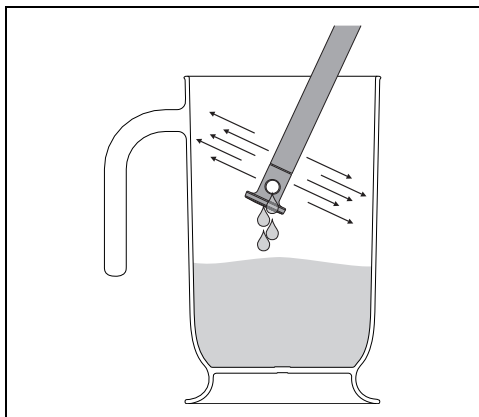
Une fois l'opération terminée, l'écran indique que le processus d'élimination de l'eau restante est terminé.

### REMARQUES

- Nous recommandons d'effectuer le nettoyage du réservoir tous les 2-3 mois

11. Touchez le bouton CONFIRMER  pour confirmer que vous avez terminé de nettoyer le réservoir.

12. Secouez le tube pour éliminer toute l'eau restante.



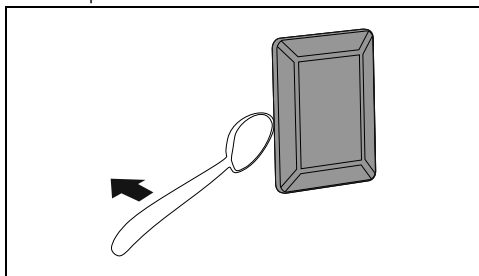
13. Secouez la buse de chargement pour éliminer l'eau restante.
14. Placez le tube dans son logement.
15. Ôtez la cruche (ou le récipient).
16. Videz l'eau de la cruche.
17. Fermez la porte.

## Entretien extraordinaire

### Remplacement de l'ampoule du four

#### AVERTISSEMENT

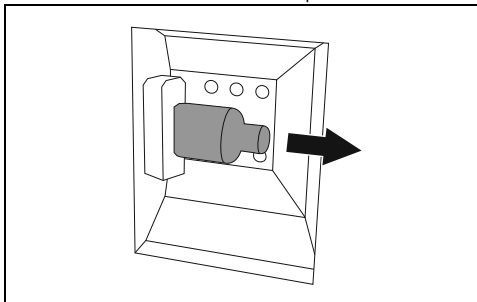
- Débranchez l'appareil.
  - Portez des gants de protection.
1. Retirez tous les accessoires à l'intérieur de la cavité du four.
  2. Retirez les supports des lèchefrites/grilles.
  3. Utilisez un outil (par exemple une cuillère) pour retirer le couvercle de l'ampoule.



#### REMARQUES

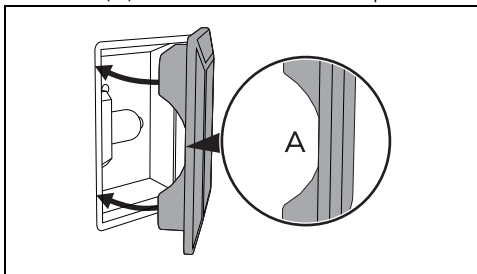
- Faites attention à ne pas rayer l'émail des parois du four.

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 ».

L'appareil ne chauffe pas :

- Vérifiez si l'option « Show Room (pour showrooms uniquement) » ou « Demo Mode (pour showrooms uniquement) » a été activée (pour plus de détails, voir la

section « Réglages »).

Les commandes ne fonctionnent pas :

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