

<b>AVERTISSEMENTS</b>	<b>93</b>	Première utilisation	105
Avertissements généraux de sécurité	93	Utilisation du four	106
Pour cet appareil	97	Utilisation de la sonde de température (sur certains modèles uniquement)	110
Fonction de l'appareil	98	Conseils pour la cuisson	112
Ce manuel d'utilisation	98	Smart Cooking	113
Responsabilité du fabricant	98	Cuisson Multistep	114
Plaque d'identification	98	Historique	115
Élimination	98	Mini-guide aux accessoires	116
Indications pour les Organismes de contrôle européens	99	Indications pour les organismes de contrôle	116
Données techniques sur l'efficacité énergétique	99	Découvrez les recettes	116
Pour économiser l'énergie	99	Mes recettes	116
Sources lumineuses	99	Autres fonctions	118
Comment lire le manuel d'utilisation	99	En cas de blackout	122
<b>DESCRIPTION</b>	<b>100</b>	Réglages	122
Description générale	100	<b>NETTOYAGE ET ENTRETIEN</b>	<b>126</b>
Panneau de commandes	100	Nettoyage de l'appareil	126
Autres parties	101	Nettoyage de la porte	127
Accessoires	101	Nettoyage de la cavité de cuisson	128
Accessoires en option (vendus séparément)	102	Vapor Clean (sur certains modèles uniquement)	130
<b>UTILISATION</b>	<b>102</b>	Pyrolyse (sur certains modèles uniquement)	131
Opérations préliminaires	102	Entretien extraordinaire	132
Utilisation des accessoires	103	<b>INSTALLATION</b>	<b>133</b>
Afficheur	104	Branchement électrique	133
		Positionnement	134

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

## AVERTISSEMENTS

### Avertissements généraux de sécurité

#### Dommages corporels

- **ATTENTION** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chaudes durant l'utilisation : les enfants en bas âge ne doivent pas y avoir accès.
- **ATTENTION** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chaudes durant l'utilisation : ne touchez pas les éléments

chauds durant l'utilisation.

- Protégez vos mains avec des gants thermiques durant la manutention des aliments à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- N'essayez jamais d'éteindre une flamme/incendie avec de l'eau : mettez l'appareil hors tension et couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- Cet appareil peut être utilisé

par des enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sous la supervision et en recevant la formation d'adultes et de personnes responsables de leur sécurité.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Éloignez les enfants de moins de 8 ans s'ils ne font pas l'objet d'une surveillance constante.
- Ne laissez pas les enfants de moins de 8 ans s'approcher de l'appareil durant son fonctionnement.
- Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent jamais être effectuées par des enfants sans surveillance.
- Le processus de cuisson doit toujours être surveillé. Un processus de cuisson à court terme doit être continuellement surveillé.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant la cuisson, car des graisses et des huiles, en surchauffant, pourraient s'enflammer. Faites attention.
- Ne versez pas d'eau directement sur les lèchefrites très chaudes.
- Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.

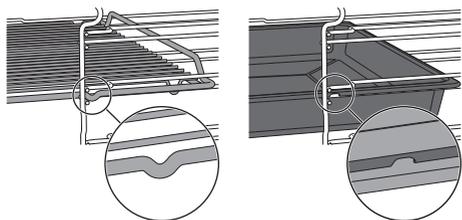
- En cas d'intervention sur les aliments ou à la fin de la cuisson, ouvrez la porte de 5 cm pendant quelques secondes, laissez sortir la vapeur, puis ouvrez complètement la porte.
- N'introduisez pas d'objets métalliques pointus (couverts ou ustensiles) dans les fentes.
- Mettez l'appareil hors tension après l'utilisation.
- N'UTILISEZ PAS OU NE CONSERVEZ PAS DE MATÉRIAUX INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE L'APPAREIL.
- N'UTILISEZ PAS DE VAPORISATEURS À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL LORSQU'IL EST EN FONCTION.
- NE MODIFIEZ PAS CET APPAREIL.
- Du personnel qualifié doit effectuer l'installation et les interventions d'assistance dans le respect des normes en vigueur.
- N'essayez jamais de réparer l'appareil sans l'intervention d'un technicien qualifié.
- Ne tirez jamais le câble pour débrancher la fiche.

### **Dommages subis par l'appareil**

- Sur les parties en verre, n'utilisez pas de détergents abrasifs agressifs ou corrosifs (ex. : produits en poudre,

dégraissants et éponges métalliques), de matériel rugueux ou de grattoirs métalliques tranchants, car ils pourraient rayer la surface, provoquant le broyage du verre. Utilisez éventuellement des outils en bois ou en plastique.

- Ne vous asseyez pas sur l'appareil.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à base de chlore, d'ammoniaque ou d'eau de Javel sur les parties en acier ou traitées en surface et avec des finitions métalliques (par ex., anodisations, nickelages, chromages).
- Les grilles et les lèchefrites doivent être insérées dans les glissières latérales jusqu'à l'arrêt complet. Les dispositifs de blocage mécanique de sécurité empêchent l'extraction des grilles et des lèchefrites et doivent être tournés vers le bas et vers l'arrière de la cavité de cuisson.



- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas d'aérosols à proximité de l'appareil.

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

porte est ouverte.

- N'utilisez pas la porte ouverte comme levier pour faire entrer l'appareil dans le meuble.
- N'exercez pas de pressions excessives sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas la poignée pour soulever ou déplacer cet appareil.

### **Pour appareils pyrolytiques**

- Durant la pyrolyse, les surfaces pourraient atteindre des températures plus élevées que la normale. Les enfants ne doivent pas y avoir accès.
- Avant de démarrer la pyrolyse, éliminez de l'intérieur de la cavité de cuisson les résidus consistants d'aliments ou les débordements datant des cuissons précédentes.
- Avant de démarrer la pyrolyse, enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- Avant de démarrer la pyrolyse, éteignez les fourneaux ou les plaques électriques du plan de cuisson éventuellement installé au-dessus du four.

### **Installation et entretien**

- **CET APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE INSTALLÉ SUR DES BATEAUX OU DES CARAVANES.**
- N'installez pas l'appareil sur un piédestal.

- Positionnez l'appareil dans le meuble avec l'aide d'une autre personne.
- Pour éviter la surchauffe possible l'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative ou un panneau.
- Du personnel qualifié doit effectuer l'installation et les interventions d'assistance dans le respect des normes en vigueur.
- Un technicien habilité doit effectuer le branchement électrique.
- La mise à la terre est obligatoire selon les modalités prévues par les normes de sécurité de l'installation électrique.
- Utilisez des câbles résistant à une température d'au moins 90 °C.
- Le couple de serrage des vis des conducteurs d'alimentation du bornier doit être égal à 1,5-2 Nm.
- Pour éviter tout danger, si le câble d'alimentation électrique est abîmé, contactez immédiatement le service d'assistance technique qui se chargera de le remplacer.
- Avant toute intervention sur l'appareil (installation, entretien, positionnement ou déplacement), munissez-vous de équipements de protection individuelle.

- Avant toute intervention, désactivez l'alimentation électrique générale.
- Assurez-vous qu'après l'installation, il est possible de débrancher l'appareil, avec une prise accessible ou un interrupteur en cas de branchement fixe.
- Sur la ligne d'alimentation, prévoyez un dispositif qui assure la déconnexion du réseau omnipolaire, avec une distance d'ouverture des contacts permettant une déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III, conformément aux normes d'installation.
- ATTENTION : Avant de remplacer les lampes d'éclairage interne, assurez-vous que l'appareil soit éteint et débranché de l'alimentation électrique ou que l'alimentation générale ait été coupée.
- Les lampes utilisées dans cet appareil sont des lampes spécifiques pour les appareils ménagers, ne les utilisez pas pour l'éclairage domestique.
- Cet appareil peut être utilisé jusqu'à une altitude de 4 000 m au-dessus du niveau de la mer.
- Vérifiez qu'aucun objet ne reste coincé dans la porte du four.
- N'installez pas / n'utilisez pas l'appareil en plein air.
- (sur certains modèles uniquement) Utilisez uniquement la sonde de température fournie ou recommandée par le fabricant.

### **Sonde de température (si présente)**

- Ne touchez ni la tige ni la pointe de la sonde de température après son utilisation.
- Protégez vos mains avec des gants thermiques lorsque vous utilisez la sonde de température
- Ne rayez pas et n'endommagez pas les surfaces émaillées ou chromées avec la pointe ou la fiche jack de la sonde de température.
- N'introduisez pas la sonde de température dans les ouvertures et les fentes de l'appareil.
- Lorsque vous n'utilisez pas la sonde de température, assurez-vous que le couvercle de protection est fermé.
- Ne tirez pas sur le câble pour retirer la sonde de température de la prise ou de l'aliment.
- Veillez à ce que la sonde de

### **Pour cet appareil**

- Ne vous appuyez pas et ne vous asseyez pas sur la porte ouverte.

- température ou son câble ne s'encastre pas dans la porte.
- Évitez le contact de la sonde de température ou de son câble avec les éléments chauffants à l'intérieur de la cavité de cuisson.
  - Aucune partie de la sonde de température ne doit entrer en contact avec les parois de la cavité de cuisson, les éléments chauffants, les grilles ou les lèchefrites pendant qu'elles sont encore chaudes.
  - La sonde de température ne doit pas être conservée à l'intérieur de l'appareil.
  - N'utilisez pas la sonde de température au cours de la pyrolyse.

### Fonction de l'appareil

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

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

### Ce manuel d'utilisation

- Ce manuel d'utilisation fait partie intégrante de l'appareil. Conservez-le en parfait état et à portée de main de l'utilisateur pendant tout le cycle de vie de l'appareil.
- Lisez attentivement ce manuel d'utilisation

avant d'utiliser l'appareil.

- Les explications fournies dans ce manuel comprennent des images qui décrivent l'affichage habituel à l'écran. Néanmoins, il ne faut pas oublier que l'appareil pourrait disposer d'une version actualisée du système ; ainsi, ce qui s'affiche à l'écran pourrait différer des illustrations fournies dans ce manuel.

### Responsabilité du fabricant

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

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

### Plaque d'identification

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

### Élimination



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

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



#### Tension électrique Danger d'électrocution

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

Pour éliminer l'appareil :

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

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

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



### Emballage en plastique Danger d'asphyxie

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

## Indications pour les Organismes de contrôle européens

### Fan forced mode

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

### Conventional heating mode

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

## Données techniques sur l'efficacité énergétique

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

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

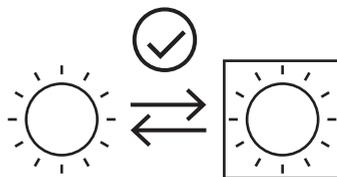
## Pour économiser l'énergie

- Ne préchauffez l'appareil que si la recette l'exige. La phase de préchauffage peut être exclue dans toutes les fonctions (voir chapitre « Phase de préchauffage ») à l'exception des fonctions PIZZA (le préchauffage ne peut pas être exclu) et ECO (préchauffage absent).
- Dans toutes les fonctions (y compris la fonction ECO), évitez d'ouvrir la porte pendant la cuisson.
- Sauf indication contraire sur l'emballage, décongelez les aliments surgelés avant de les introduire dans la cavité de cuisson.

- En cas de cuissons multiples, on conseille de cuire les aliments l'un après l'autre pour exploiter la chaleur déjà présente dans la cavité de cuisson.
- Utilisez de préférence des moules foncés en métal : ils permettent une meilleure absorption de la chaleur.
- Sortez du four toutes les lèchefrites et les grilles non utilisées pendant la cuisson.
- Arrêtez la cuisson quelques minutes avant que le temps normalement nécessaire ne se soit écoulé. La cuisson se poursuivra pendant les minutes restantes grâce à la chaleur qui s'est accumulée à l'intérieur du four.
- Réduisez au minimum les ouvertures de la porte pour éviter toute dispersion de chaleur.
- Nettoyez constamment la cavité de cuisson.

## Sources lumineuses

- Cet appareil contient des sources lumineuses remplaçables par l'utilisateur.



- Les sources lumineuses à l'intérieur du produit sont déclarées aptes à fonctionner à une température ambiante  $\geq 300$  °C et sont destinées à être utilisées dans des applications à haute température telles que les fours.
- Cet appareil contient des sources lumineuses de classe d'efficacité "G".

## Comment lire le manuel d'utilisation

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



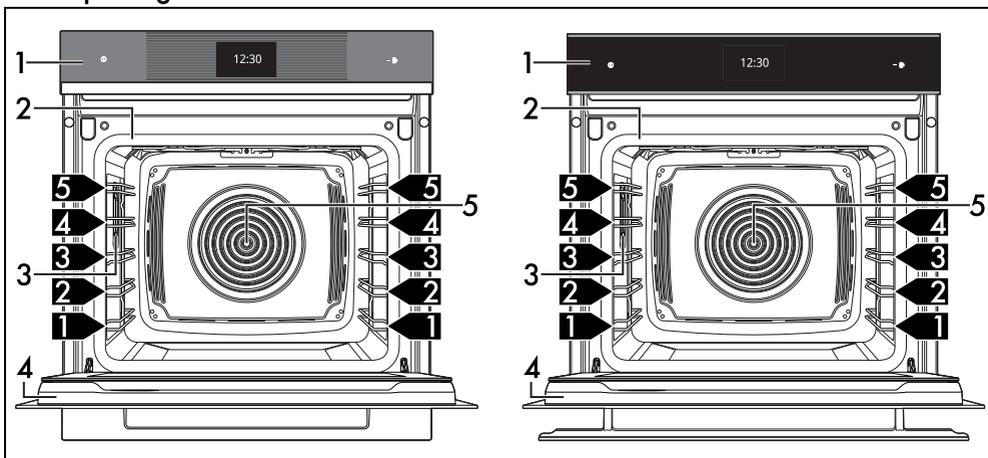
Avertissement/Attention



Informations/Recommandations

# DESCRIPTION

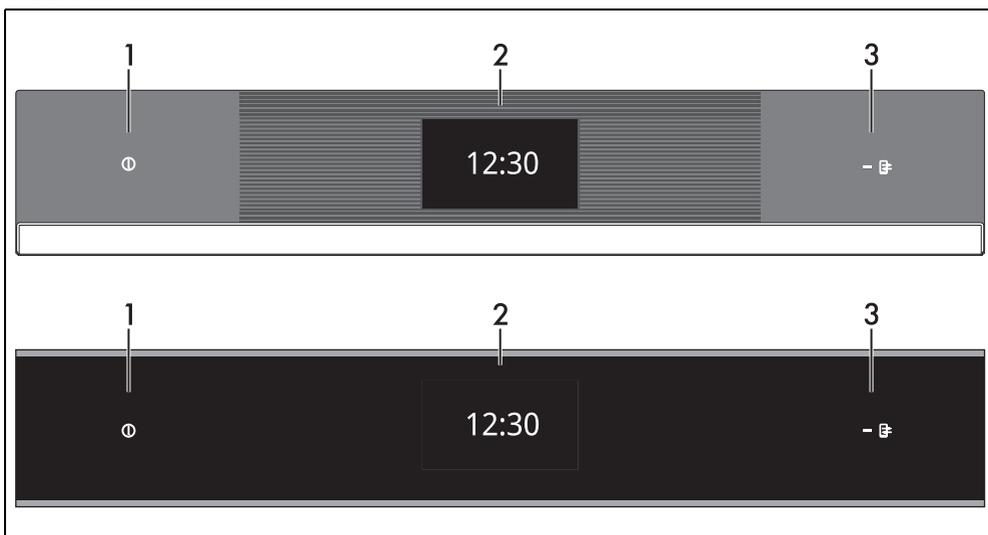
## Description générale



- 1 Panneau des commandes
- 2 Joint
- 3 Prise pour sonde de température (sur certains modèles uniquement)
- 4 Lampe

- 5 Porte
- 6 Turbine
- 7 Lance de remplissage
- 1,2,3... Niveau de la glissière

## Panneau de commandes



### 1 Touche ON/OFF

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

### 2 Afficheur

L'écran tactile permet d'interagir avec

l'appareil. Effleurez les icônes pour accéder aux différentes fonctions disponibles. L'afficheur indiquera tous les paramètres relatifs au fonctionnement.

### 3 Voyant contrôle distant (sur certains modèles uniquement)

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

### SmegConnect (sur certains modèles uniquement)

L'appareil est équipé de la technologie Smeg Connect qui permet à l'utilisateur de contrôler le fonctionnement de l'appareil par l'intermédiaire d'une application sur son smartphone ou sur sa tablette.

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

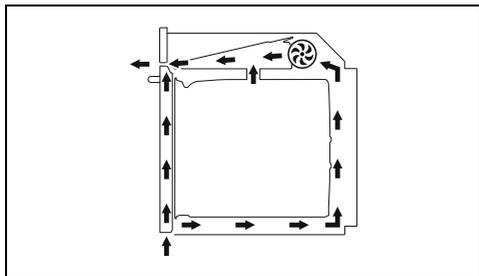
[www.smeg.com](http://www.smeg.com)

### Autres parties

#### Niveaux de positionnement

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

#### Turbine de refroidissement



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

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

#### Éclairage de la cavité de cuisson

L'éclairage interne de l'appareil se déclenche :

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



(selon le modèle) et



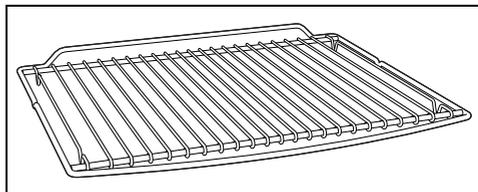
Pour économiser l'énergie, la lampe s'éteint au bout d'une minute environ à chaque début de cuisson ou à chaque ouverture de la porte (cette fonction peut être désactivée par l'intermédiaire du menu secondaire).

FR

### Accessoires

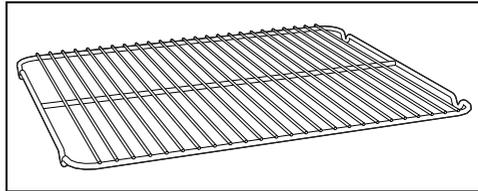
- Certains modèles ne sont pas équipés de ces accessoires.
- Les accessoires susceptibles d'entrer au contact des aliments sont fabriqués avec des matériaux conformes aux lois en vigueur.
- Vous pouvez demander les accessoires d'origine fournis ou en option aux centres d'assistance agréés. Utilisez uniquement les accessoires d'origine du fabricant.

#### Grille



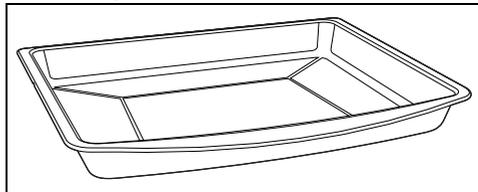
Utile pour y placer les récipients contenant des aliments en train de cuire.

#### Grille pour lèchefrite



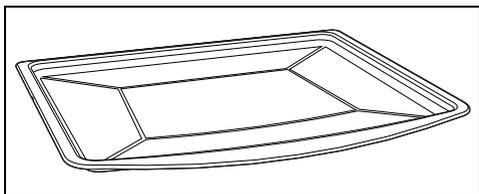
À poser au-dessus d'une lèchefrite, utile pour la cuisson d'aliments qui peuvent goutter.

#### Lèchefrite profonde



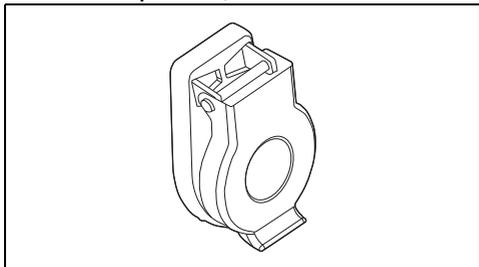
Elle permet de récupérer des graisses ayant coulé des aliments posés sur la grille supérieure. Elle est aussi utile pour la cuisson de tartes,

### Lèche-frite



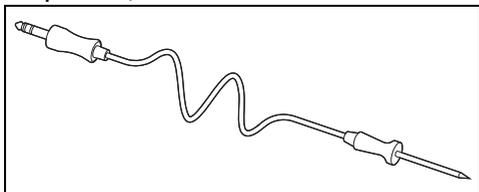
Utile pour la cuisson de tartes, pizzas, gâteaux, biscuits.

### Couvercle de protection (sur certains modèles uniquement)



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

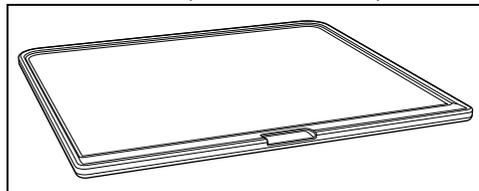
### Sonde de température (sur certains modèles uniquement)



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

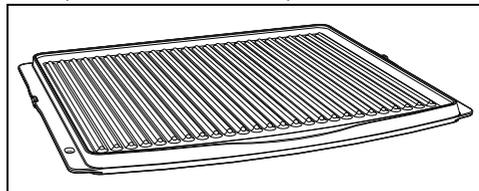
## Accessoires en option (vendus séparément)

### PPR2 ou STONE (Pierre réfractaire)



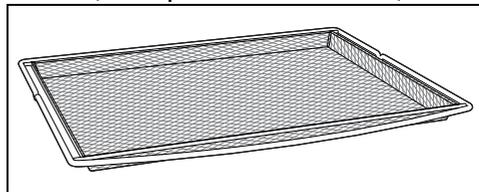
Accessoire idéal pour la cuisson d'aliments de boulangerie (pizza, pain, fougasses...), mais il est possible de l'utiliser aussi pour des préparations plus délicates comme les biscuits.

### BBQ (Gril barbecue téflon)



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

### AIRFRY (Grille pour friture sans huile)



Accessoire conseillé pour la friture à air d'aliments précédemment panés, précuits et/ou surgelés (pommes de terre frites, croquettes de pommes de terre ou de viande, petites mozzarellas panées...).

## UTILISATION

### Opérations préliminaires



Voir les avertissements généraux de sécurité.

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

## Premier chauffage

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

Pendant le chauffage de l'appareil

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

## Test de la vaisselle



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

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

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



**Vaisselle non compatible**  
**Risque de dommages à l'appareil**

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

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

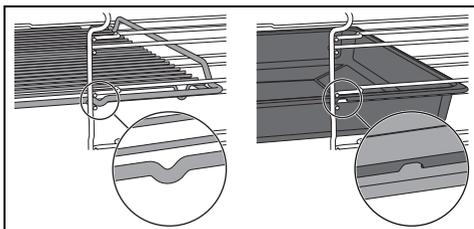
## Utilisation des accessoires

### Grilles et lèchefrites

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

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

et vers l'arrière de la cavité de cuisson.

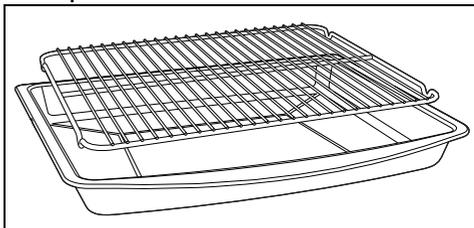


Introduisez à fond les grilles et les lèchefrites délicatement dans la cavité de cuisson.



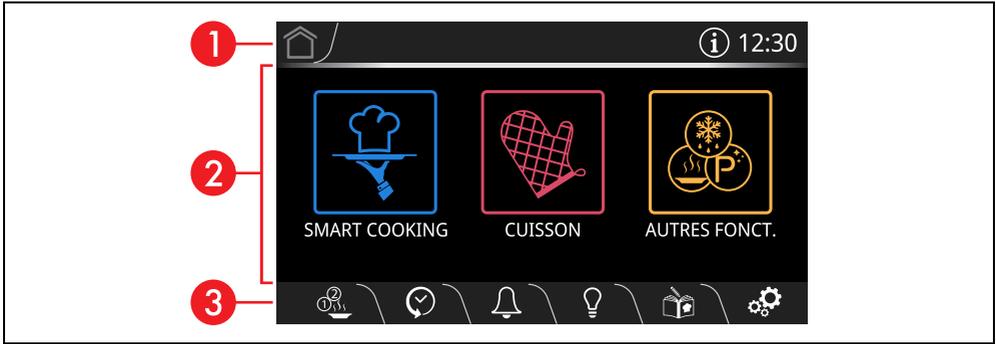
Nettoyez les lèchefrites avant la première utilisation pour éliminer les éventuels résidus de fabrication.

### Grille pour lèchefrite



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

# Afficheur



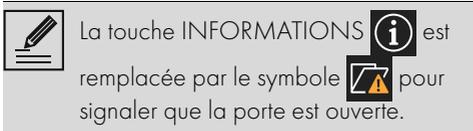
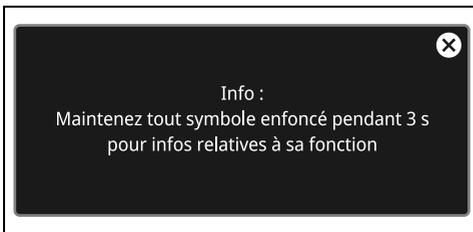
L'afficheur indique les paramètres et les valeurs relatifs à l'opération sélectionnée. Pour l'utiliser, il suffit d'effleurer les touches « virtuelles » et/ou de faire défiler les valeurs indiquées (l'image représente la page-écran du menu principal).

## 1 Zone informations

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

Cette zone présente également :

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



- l'affichage de l'heure actuelle.

## 2 Zone principale

Cette zone permet de sélectionner les différentes opérations de l'appareil. Effleurez les

touches et les valeurs pour sélectionner la fonction souhaitée.

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



## 3 Zone inférieure

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



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





CORBEILLE



PRÉCHAUFFAGE RAPIDE



SONDE (sur certains modèles uniquement)



Maintenez la touche HOME  ou la

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

### Connectivité (sur certains modèles uniquement)

Conditions requises pour la connectivité :

- Dispositif mobile smartphone ou tablette PC avec système opérationnel iOS ou Android. Les versions minimales des systèmes d'exploitation sont disponibles au lien suivant :

[www.smeg.com/smegconnect/](http://www.smeg.com/smegconnect/)

- Réseau Wi-Fi (bande 2.4 GHz, sélection de sécurité WPA2) actif et disponible sur le lieu d'installation de l'appareil.
- Connexion Internet.
- Nom et mot de passe du réseau domestique Wi-Fi ou modalité WPS (Wi-Fi Protected Setup) disponible.

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

### Première utilisation



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

Pour mettre l'appareil sous tension :

1. Raccordez l'appareil au réseau électrique. L'afficheur indique pendant quelques secondes le logo du fabricant.



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

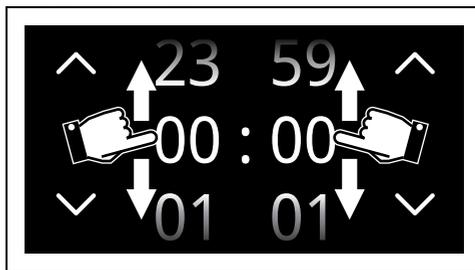
L'écran affiche ensuite l'écran de réglage de

914779721/A

l'heure actuelle.

Pour commencer une cuisson, sélectionnez l'heure courante.

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



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



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



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

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

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

5. Effleurez la touche afficheur .

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

7. Effleurez la touche CONFIRMER .

## Désactivation de l'afficheur



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

Pour désactiver l'afficheur manuellement :

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

## Activation de l'afficheur

Pour activer l'afficheur lorsqu'il est éteint :

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

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



Dans certaines situations, la touche

ON-OFF  ne désactive pas l'afficheur. Par exemple quand :

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

 Démo sont activés.

## Réactivation de l'affichage pour les modèles avec manettes

Pour activer l'afficheur lorsqu'il est éteint :

- Tournez la manette Fonction d'un cran (vers la droite ou la gauche). 

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

## Utilisation du four



Voir les avertissements généraux de sécurité.

## Cuisson traditionnelle



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

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



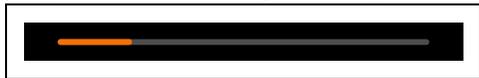
2. Dans le « menu principal », effleurez la touche CUISSON  (située dans la zone principale ).
3. Effleurez la touche MENU CUISSONS TRADITIONNELLES .
4. Sélectionnez la fonction combinée (par exemple, THERMO-VENTILÉE. ) pour accéder à l'écran de cuisson correspondant.
5. Effleurez la touche DÉMARRER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

## Phase de préchauffage

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

Cette phase est signalée par l'augmentation

progressive du niveau de préchauffage.



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



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

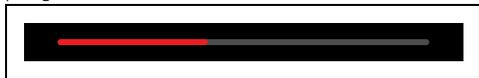
Au terme du préchauffage, un signal sonore intervient et un avis s'affiche à l'écran pour indiquer que le mets à cuire peut être introduit dans la cavité de cuisson.



### Phase de cuisson

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

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



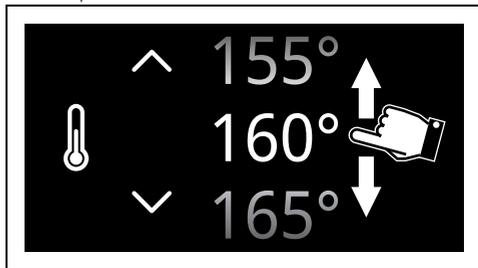
### Modification de la température de cuisson



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

1. Effleurez la touche TEMPÉRATURE  ou la valeur correspondante.

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



FR

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

### Fin de la cuisson

Pour terminer la cuisson à tout moment :

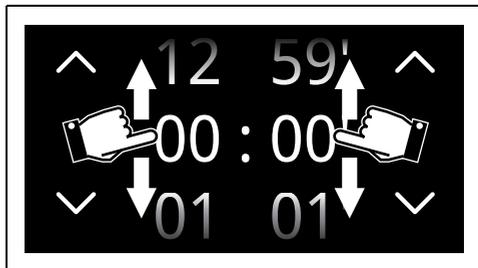
1. Effleurez la touche STOP .
2. Effleurez la touche CONFIRMER .

### Cuisson temporisée



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

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



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



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



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

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



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



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

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

### Fin de la cuisson

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



- Effleurez la touche HOME  pour quitter la fonction.

### Cuisson programmée



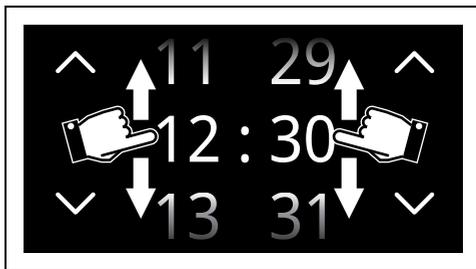
La cuisson programmée est la fonction qui permet de terminer une cuisson temporisée à l'heure définie par l'utilisateur, suivie de l'arrêt automatique de l'appareil.



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

1. Après avoir sélectionné une cuisson temporisée, effleurez la touche CUISSON PROGRAMMÉE  ou la valeur correspondante.

2. Faites défiler les valeurs jusqu'à l'heure de fin de cuisson souhaitée.



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

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

### Fin de la cuisson

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



- Effleurez la touche HOME  pour quitter la fonction.

### Liste des fonctions de cuisson traditionnelles



Certains modèles ne sont pas équipés de toutes les fonctions.

#### STATIQUE



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

#### VENTILÉ



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

#### THERMO-VENTILÉ



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

## TURBO



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

## GRIL



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

## GRIL VENTILÉ



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

## BASE



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

## SOLE THERMO-VENTILÉE



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

## PIZZA



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

## ECO



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



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



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



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

## Minuteur

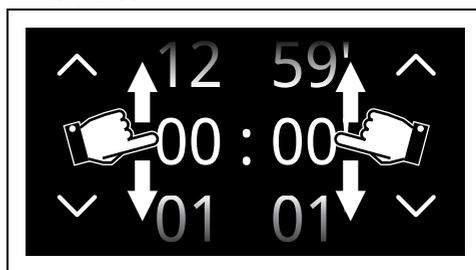


Cette fonction n'interrompt pas la fonction en cours, mais elle déclenche uniquement la sonnerie.



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

1. Effleurez la touche MINUTERIE  (positionnée dans la zone inférieure **3**) pour accéder au menu de la Minuterie. On peut sélectionner jusqu'à 2 minuteries :
2. Effleurez la touche MINUTERIE  -  que vous souhaitez utiliser.
3. Faites défiler les valeurs jusqu'à la durée souhaitée.



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



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

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

 Pour annuler l'opération, effleurez la touche RETOUR .

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

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

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

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

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

 Voir les avertissements généraux de sécurité.

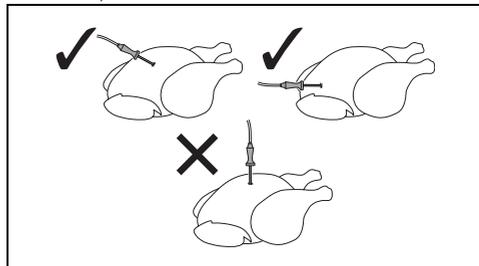
La sonde de température permet de cuire avec précision des rôtis, des carrés et différents morceaux de viande de tailles différentes. La sonde de température permet de cuire les aliments à la perfection grâce au contrôle ponctuel de la température au cœur de l'aliment. La température au cœur de la viande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

 N'installez pas les éventuels rails télescopiques sur le quatrième niveau en partant du bas, car ils ne permettraient pas l'accès à la prise latérale de la sonde de température.

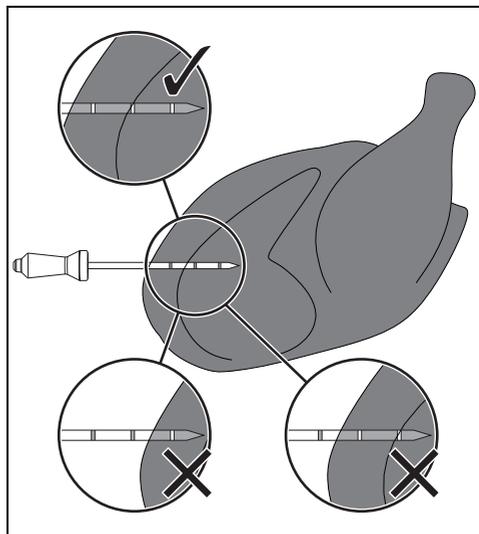
### Application correcte de la sonde

- Positionnez l'aliment sur une lèche-frite.
- Insérez la pointe de la sonde à l'intérieur de l'aliment à l'extérieur du four.
- Pour de meilleurs résultats, assurez-vous que la sonde de température soit insérée dans la partie la plus épaisse de l'aliment,

transversalement et au moins pour les 3/4 de sa longueur, mais qu'elle ne touche pas la lèche-frite située en-dessous et qu'elle ne sorte pas de l'aliment lui-même.



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



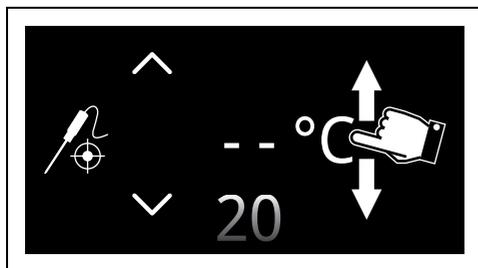
 Pour une mesure précise de la température au cœur de l'aliment, la pointe de la sonde ne doit pas entrer en contact avec les os ou les parties grasses.

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

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

## Réglage de la cuisson au moyen de la sonde de température

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



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



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

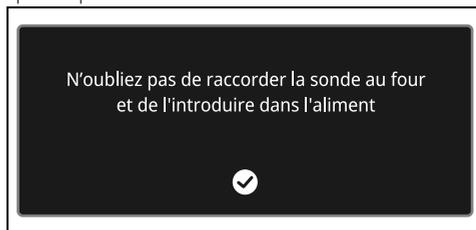


Pour un meilleur rendement, on conseille de toujours sélectionner une température de cuisson supérieure à la température cible.

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

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

spécifique et dans l'aliment.



8. Effleurez la touche CONFIRMER .

## Cuisson $\Delta t$



L'appareil règle automatiquement la température de la cavité sur une température prédéfinie (nommée  $\Delta t$ ) supérieure à la température à cœur détectée par la sonde. Lorsque la sonde détecte un degré supplémentaire par rapport à la température à cœur, l'appareil augmente automatiquement sa température interne d'un degré également.

L'appareil offre la possibilité de choisir parmi trois modes de cuisson différents (lent, moyen et rapide) et de régler la température à cœur souhaitée. Un concentré de technologie qui permet d'obtenir des produits tendres, juteux, sains et de grande qualité.

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

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



$\Delta t$  lente

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

### $\Delta t$ moyenne

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

### $\Delta t$ rapide

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

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



Pour supprimer la cuisson  $\Delta t$ , appuyez sur la touche .

### Avec préchauffage :

1. Effleurez la touche DÉMARRER  pour commencer la phase de préchauffage.

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



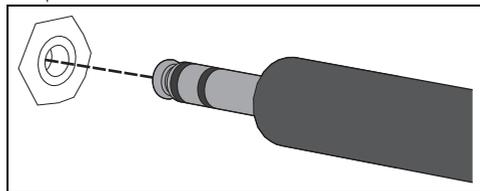
2. Insérez la pointe de la sonde de température à l'intérieur de l'aliment à cuire.



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

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

utilisant la sonde pour ouvrir le couvercle de protection.



6. Fermez la porte.
7. Effleurez la touche DÉMARRER  pour commencer la cuisson avec la sonde de température.

### Sans préchauffage :

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

### Fin de la cuisson au moyen de la sonde de température

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

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

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

### Conseils pour la cuisson

#### Conseils généraux

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

## Conseils pour la cuisson des viandes

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

## Conseils de cuisson au Gril et au Gril ventilé

- Vous pouvez griller vos viandes en les enfournant dans le four froid ou préchauffé si vous souhaitez modifier l'effet de cuisson.
- En fonction Gril ventilé, il est recommandé de préchauffer la cavité de cuisson avant de griller.
- Il est recommandé de disposer les aliments au centre de la grille.
- Dans la fonction Gril, il est conseillé de sélectionner la température sur la valeur la plus élevée pour optimiser la cuisson.

## Conseils pour la cuisson des gâteaux et biscuits

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

## Conseils pour la décongélation et le levage

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

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

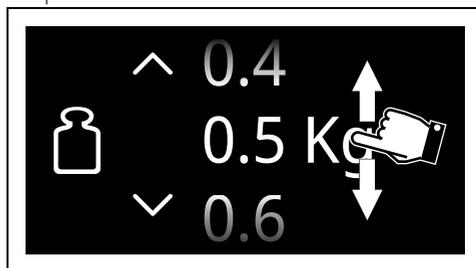
## Pour économiser l'énergie

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

## Smart Cooking

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

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



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



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

6. Effleurez la touche DÉMARRER  pour commencer la cuisson SMART COOKING. La cuisson commence avec les sélections prédéfinies du programme.



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

### Sametime



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

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

### Recettes rapides



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

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

### Cuisson Multistep



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

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

7. Effleurez de nouveau la touche AJOUTER STEP  .
8. Sélectionnez la fonction souhaitée pour la deuxième étape (traditionnelle, micro-ondes, vapeur, etc.).
9. Définissez les paramètres souhaités pour la deuxième fonction.



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



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



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

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

## Historique

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

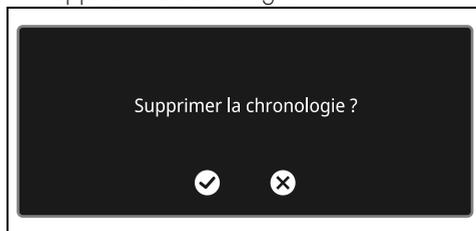
1. Dans le « menu principal », effleurez la touche CHRONOLOGIE  (située en bas **3** à gauche).
2. Sélectionnez la fonction que vous souhaitez réutiliser et procédez aux cuissons d'après les descriptions fournies aux chapitres précédents.

### Effacer l'historique

Si on souhaite effacer l'historique :

1. Dans le « menu principal », effleurez la touche CHRONOLOGIE .

2. Effleurez la touche CORBEILLE  pour supprimer la chronologie.



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

## Mini-guide aux accessoires



Grille

Il est conseillé d'utiliser la grille comme plan d'appui pour la cuisson des moules/casseroles pour four.

En l'absence de grille pour plaque de cuisson, le gril peut être utilisé comme base pour grillades avec la lèchefrite profonde placée sur une étagère en dessous pour recueillir les jus.



Lèchefrite

Utilise la lèchefrite pour les préparations de pâtisserie, pour les produits de boulangerie de basse épaisseur et pour les cuissons sans ajout de liquides.

Il est conseillé d'utiliser la fonction STATIQUE  sur l'étagère souhaitée.



Grille pour lèchefrite

Il est conseillé d'utiliser la grille pour lèchefrite comme base pour les aliments à griller. La lèchefrite en dessous recueille les jus des grillades.

Il est conseillé d'utiliser la lèchefrite profonde pour la cuisson sur un seul niveau.

Placer la lèchefrite profonde sur l'étagère centrale lors de l'utilisation des fonctions ventilées.



Lèchefrite profonde

Quand on utilise la fonction STATIQUE , placer la lèchefrite profonde sur l'étagère souhaitée.

Placer la lèchefrite sur la dernière étagère avec la grille pour plaque de cuisson pour effectuer les cuissons en mode GRILL .

## Indications pour les organismes de contrôle

### Mode convection forcée

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

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

### Mode convection naturelle

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

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

## Découvrez les recettes

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

## Mes recettes

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

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

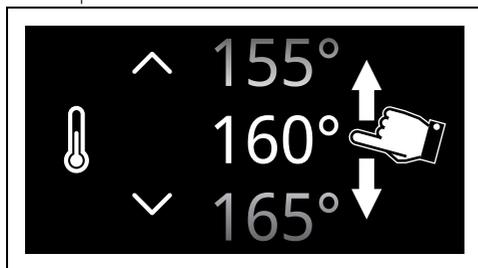


Il est possible de mémoriser un nombre limité de recettes personnelles.

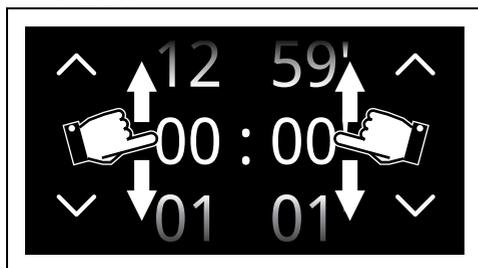
### Ajouter une recette

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

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



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



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

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

 À présent, vous pouvez ajouter une cuisson programmée.

### Enregistrer une recette

9. Effleurez la touche ENREGISTRER .
10. Faites défiler les valeurs pour sélectionner le NIVEAU.

1. Faites défiler les valeurs pour sélectionner le poids de l'aliment à cuire.



12. Effleurez la touche CONFIRMER  pour confirmer les sélections effectuées.
- À présent, il faut entrer un nom de la recette.
13. Utilisez le clavier alphanumérique pour entrer le nom de la recette à enregistrer.

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

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

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

 Le caractère  efface la lettre précédente.

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



### Démarrage d'une recette personnelle

1. Dans le « menu principal », effleurez la touche MES RECETTES .
2. Sélectionnez la recette enregistrée précédemment.
3. Effleurez la touche DÉMARRER  pour commencer la cuisson.

## Suppression d'une recette

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



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

## Autres fonctions

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

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



Certaines fonctions ne sont pas disponibles sur certains modèles.

## DÉCONGÉLATION AU POIDS



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

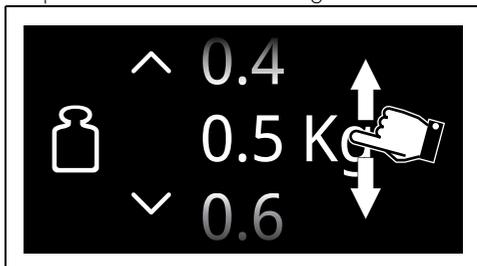


Si la température interne est plus élevée que celle prévue, la fonction est immédiatement interrompue et l'afficheur indique le message « Température intérieure trop élevée ; attendre le refroidissement ». Laissez refroidir complètement l'appareil avant d'activer la fonction.



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

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



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

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

Paramètres présélectionnés :

Types	Poids (kg)	Temps
 Viandes	0.5	1h 45m
 Poisson	0.4	0h 40m
 Pain	0.3	0h 20m
 Desserts	1.0	0h 45m



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



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

## DÉCONGÉLATION À TEMPS



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



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



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



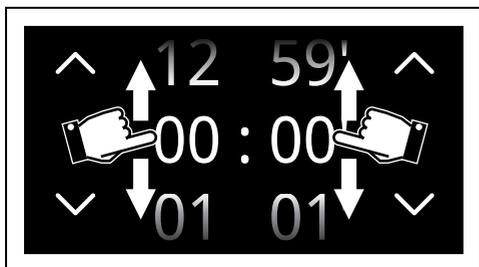
La fonction Décongélation à temps ne prévoit pas la possibilité de modifier la température par défaut (30°C).

1. Ouvrez la porte.
2. Introduisez l'aliment à l'intérieur de la cavité de cuisson.
3. Fermez la porte.
4. Sélectionnez DÉCONGÉLATION À

TEMPS



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



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

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

9. Effleurez la touche HOME  pour quitter la fonction.

## LEVAGE



Cette fonction est particulièrement adaptée pour le levage des pâtes.



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



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

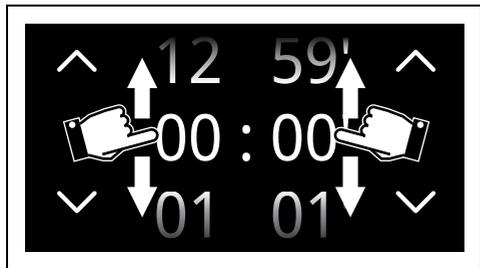
1. Ouvrez la porte.
2. Placez l'aliment à lever sur le second niveau.
3. Fermez la porte.
4. Sélectionnez LEVAGE .

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



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

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



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

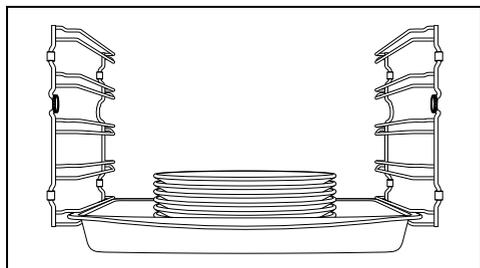
Au terme de la fonction, un court signal sonore signale qu'il est possible de la désactiver simplement en effleurant l'afficheur en un point quelconque ou en ouvrant la porte.

## CHAUFFE-ASSIETTES



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

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



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

2. Sélectionnez CHAUFFE-ASSIETTES .

3. Effleurez la touche DÉMARRER  pour commencer la fonction Chauffe-assiettes.



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

Lorsque la fonction est en cours, vous pouvez sélectionner :

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

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

## MAINTIEN



La fonction permet de garder les aliments cuits au chaud.

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

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

## STONE



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



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

1. Ouvrez la porte.
2. Insérez l'accessoire PPR2 ou STONE dans la cavité de cuisson (consultez le manuel spécifique de l'accessoire).
3. Fermez la porte.

- Sélectionnez **STONE** .
- Faites défiler les valeurs jusqu'à la température de cuisson que vous souhaitez sélectionner (de 50°C à 250°C).
- Effleurez la touche **DÉMARRER**  pour commencer la fonction Stone.

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

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

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

### BBQ (Barbecue)

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

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

- Ouvrez la porte.
- Insérez l'accessoire BBQ dans la cavité de cuisson.
- Fermez la porte.

- Sélectionnez **BBQ** .
- Faites défiler les valeurs jusqu'à la température de cuisson que vous souhaitez sélectionner (de 50°C à 250°C).
- Effleurez la touche **DÉMARRER**  pour commencer la fonction BBQ.

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

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

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

quelconque ou en ouvrant la porte.

### AIRFRY

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

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

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

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

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

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

### SHABAT

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

L'appareil aura des comportements particuliers avec cette fonction :

- La cuisson peut continuer pendant un temps indéfini, il n'est possible de régler aucune durée de cuisson.
- Aucun type de préchauffage ne sera effectué.
- La température de cuisson sélectionnable varie entre 60°C et 100°C.
- Éclairage du four désactivé, aucune intervention comme l'ouverture de la porte ou l'activation manuelle n'allume la lumière.
- Turbine interne désactivée.

- Indications sonores désactivées.



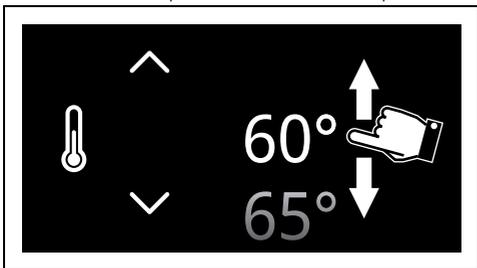
Après l'activation de la fonction Shabat, aucun paramètre ne pourra être modifié. Aucune action sur les touches de l'afficheur n'aura d'effet.

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

4. Sélectionnez SHABAT .

5. Effleurez la touche TEMPÉRATURE  ou la valeur correspondante.

6. Faites défiler les valeurs jusqu'à la température que vous souhaitez sélectionner (de 60 °C à 100 °C).



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

8. Effleurez la touche DÉMARRER  pour commencer la fonction Shabat.

Pour interrompre la fonction :

- Appuyez sur la touche HOME  pendant environ 3 secondes.

Pour la fonction de nettoyage VAPOR CLEAN



(sur certains modèles uniquement) et les

fonctions de nettoyage du sous-menu , voir le chapitre NETTOYAGE ET ENTRETIEN.

## En cas de blackout

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

- la durée de la panne de courant est

inférieure ou égale à 60 secondes ;

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

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

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

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



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

## Blackout pendant une fonction programmée

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

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

## Réglages



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

Ce menu permet de configurer le produit.

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

## Réglages horloge



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

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

### Horloge numérique



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



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

1. Sélectionnez  Horloge numérique.
2. Sélectionnez On.

Effleurez la touche CONFIRMER  pour activer le mode Horloge numérique.



## Afficher l'heure



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



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



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



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



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

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

### Format heure



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



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

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

## Réglages four



Menu dédié aux fonctionnalités supplémentaires du produit.

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

## Maintien au chaud



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



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



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

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

## Éclairage éco



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



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



Le contrôle manuel d'allumage/arrêt est toujours disponible. Lorsqu'il est disponible, appuyez sur le symbole



pour activer ou sur le symbole



pour désactiver manuellement l'éclairage interne.



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

1. Sélectionnez  Éclairage éco.
2. Sélectionnez On.

3. Effleurez la touche CONFIRMER  pour activer le mode Éclairage éco.

## Réglages afficheur



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

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

## Langue



Elle permet de sélectionner la langue de l'afficheur.

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

## Commandes verrouillées



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

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



Durant le fonctionnement normal, elle est indiquée par l'allumage du voyant



dans la zone infos  1.

Pour désactiver temporairement le verrouillage durant une cuisson :

4. Effleurez une des valeurs que vous souhaitez modifier.

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

verrouillées.

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



5. Effleurez l'icône  pendant 3 secondes.

## Son



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

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

## Format température



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



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

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

## Luminosité de l'afficheur



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



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

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

## Type poids



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



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

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

## Réglage connexion (modèles SmegConnect unification)



Menu dans lequel les paramètres de connectivité sont affichés.

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



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

## Info système



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

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

## Présentoirs



Menu dédié aux présentoirs.

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

## Show Room (seulement pour les exposants)



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



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



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

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

## Mode Démo (uniquement pour les exposants)



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



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

1. Sélectionnez  Mode Démo.

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

## Nettoyage de l'appareil



Voir les avertissements généraux de sécurité.

### Nettoyage des surfaces

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

### Nettoyage ordinaire quotidien

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

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

## Rétablir les sélections



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



Cette opération supprime également les recettes personnelles.

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

Versez le produit sur un chiffon humide et passez-le sur la surface, rincez soigneusement et essuyez avec un chiffon doux ou en microfibre.

### Taches d'aliments ou résidus

Évitez absolument d'utiliser des éponges en acier et des racloirs tranchants susceptibles d'endommager les surfaces.

Utilisez les produits normalement préconisés, non abrasifs, en vous servant éventuellement d'ustensiles en bois ou en plastique. Rincez soigneusement et essuyez avec un chiffon doux ou en microfibre.

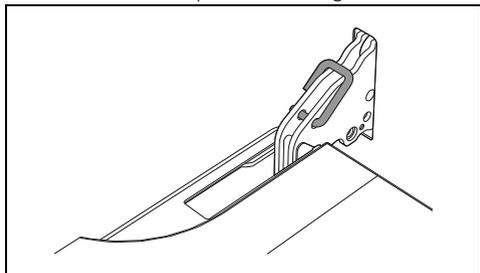
Évitez de laisser sécher à l'intérieur de l'appareil des résidus d'aliments à base de sucre (tels que la confiture) car ils peuvent abîmer l'émail à l'intérieur de l'appareil.

## Nettoyage de la porte

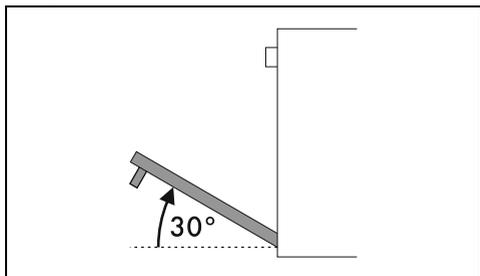
### Démontage de la porte

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

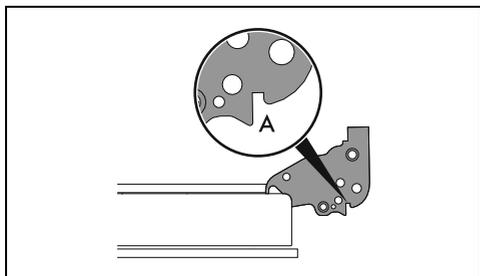
1. Ouvrez complètement la porte et introduisez les deux pivots dans les trous des charnières indiqués dans la figure.



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



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



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

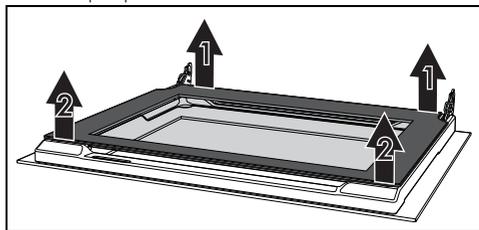
### Nettoyage des vitres de la porte

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

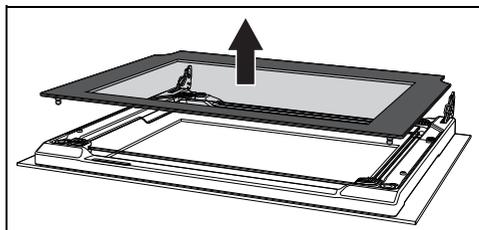
### Démontage des vitres internes

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

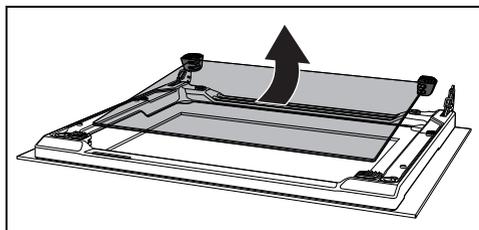
1. Verrouillez la porte avec les axes prévus.
2. Décrochez les axes arrière de la vitre interne en la tirant délicatement par l'arrière vers le haut, en suivant le mouvement indiqué par les flèches 1.



3. Décrochez les axes avant en suivant le mouvement indiqué par les flèches 2.
4. Ensuite, extrayez la vitre interne du profil antérieur.

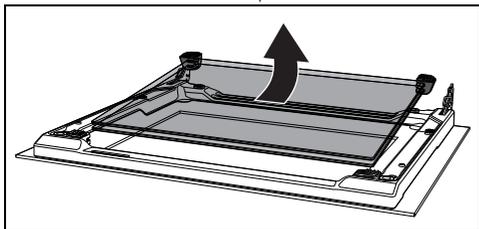


5. Retirez le groupe de la vitre intermédiaire vers le bas de la porte, puis soulevez-le vers le haut.



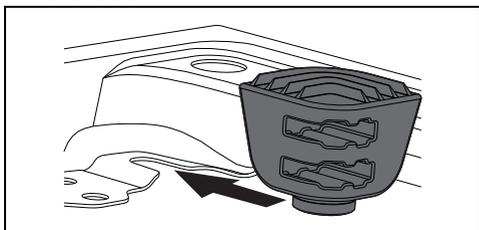
Note : Dans certains modèles, le groupe de la

vitre intermédiaire se compose de deux vitres.

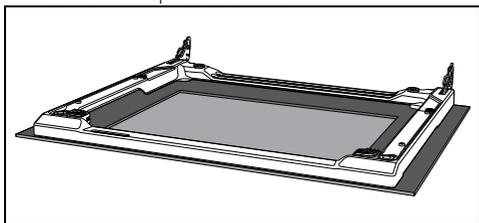


Pendant cette phase, il peut arriver que les éléments supérieurs en caoutchouc sortent de leurs sièges.

6. Insérez les éléments avant en caoutchouc dans leurs sièges. Les pieds des éléments en caoutchouc doivent être dirigés vers la vitre extérieure

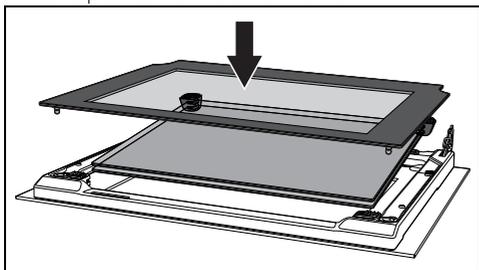


7. Nettoyez la vitre externe et les vitres démontées précédemment.

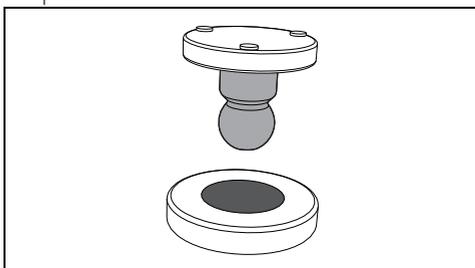


8. Utilisez du papier absorbant de cuisine. En cas de crasse persistante, lavez avec une éponge humide et du détergent neutre.

9. Réinsérez le groupe de la vitre intermédiaire et repositionnez la vitre interne.



10. Assurez-vous de bien encastrer les 4 axes de la vitre interne dans leurs sièges sur la porte.



## Nettoyage de la cavité de cuisson

Pour une bonne conservation de la cavité de cuisson, il faut la nettoyer régulièrement après l'avoir laissée refroidir.

Évitez de laisser sécher des résidus d'aliments à l'intérieur de la cavité de cuisson pour ne pas endommager l'émail.

Sortez toutes les parties amovibles, avant tout nettoyage.

Pour faciliter les opérations de nettoyage, il est conseillé de démonter :

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



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

## Séchage

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

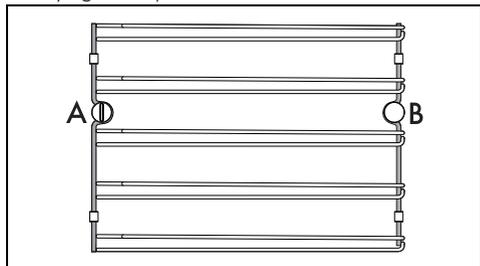
À la fin de chaque cuisson :

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

## Démontage des glissières de support pour grilles et lèche-frites

Le démontage des glissières de support pour grilles et lèche-frites facilite ultérieurement le

nettoyage des parties latérales.

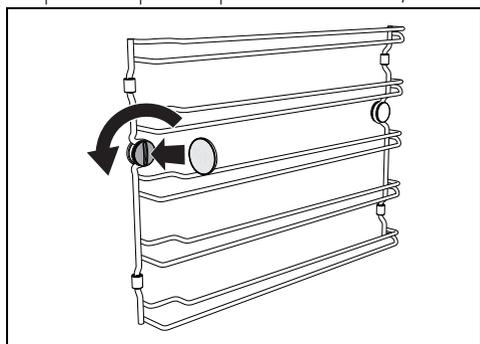


A = encastrement avant

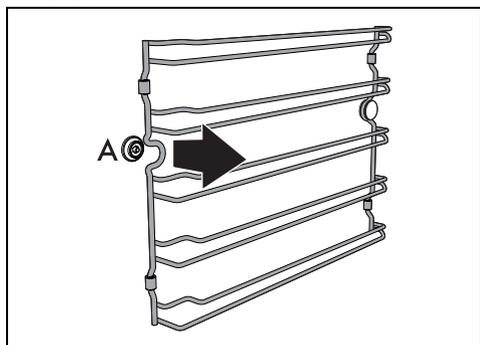
B = goupille arrière

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

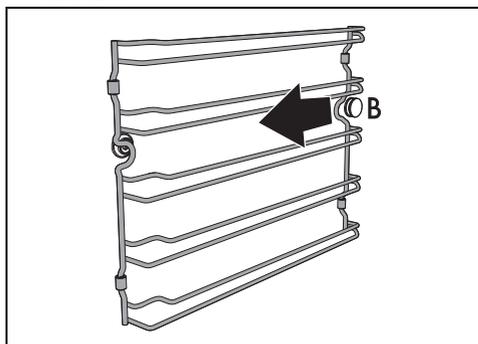
1. Dévissez la goupille de fixation avant située sur la paroi latérale, près de l'ouverture de la cavité de cuisson (aidez-vous d'un outil, par exemple une pièce de monnaie).



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



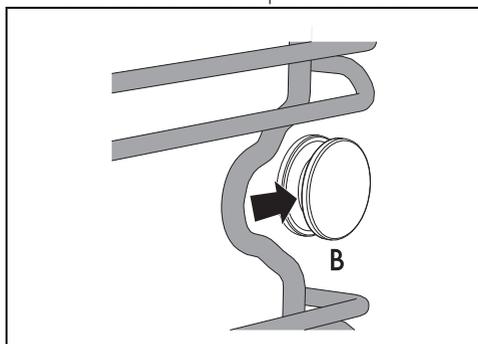
3. Détachez la glissière de support de la goupille arrière B située au fond de la paroi latérale.



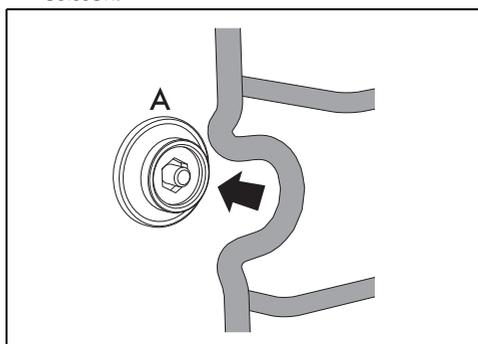
4. Répétez l'opération pour la glissière de support placée sur l'autre paroi latérale.

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

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

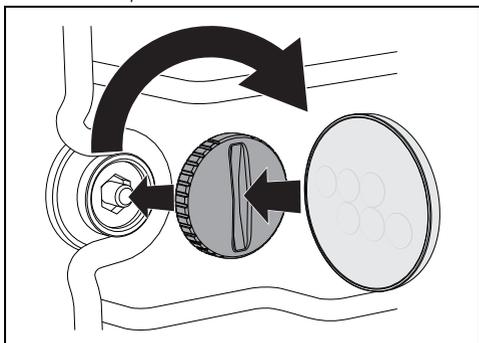


2. Remplacez la partie avant de la glissière de support dans l'encastrement A sur la paroi latérale, près de l'ouverture de la cavité de cuisson.



FR

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



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

## Vapor Clean (sur certains modèles uniquement)

 Voir Avertissements généraux de sécurité.

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

## Opérations préliminaires

Avant de démarrer le Vapor Clean :

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

 On conseille d'effectuer un maximum de 20 nébulisations.



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

- Fermez la porte.
- Durant le cycle de nettoyage assisté, lavez séparément les panneaux autonettoyants (si présent) démontés précédemment avec de l'eau tiède et un peu de détergent.

## Réglage de la fonction Vapor Clean



Si la température intérieure est plus élevée que prévu, la fonction n'est pas activée.

Laissez refroidir l'appareil avant d'activer la fonction.



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

1. Dans le « menu principal », effleurez la touche AUTRES FONCTIONS  (située dans la zone principale .

2. Sélectionnez VAPOR CLEAN .

## Phase de nettoyage Vapor Clean

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

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



## Fin de la fonction Vapor Clean

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



1. Effleurez la touche HOME  pour quitter la fonction.
2. Ouvrez la porte et agissez sur la saleté légère avec un chiffon en microfibre.

- Éliminez les incrustations les plus résistantes avec une éponge anti-rayures à filaments en laiton.
- En cas de résidus de graisse on peut utiliser des produits pour le nettoyage des fours.
- Éliminez l'eau résiduelle présente à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- Repositionnez les panneaux autonettoyants (si présents) et les supports des grilles/lèche-frites.

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

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



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



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

## Pyrolyse (sur certains modèles uniquement)



Voir les avertissements généraux de sécurité.



La Pyrolyse est un procédé de nettoyage automatique à haute température qui dissout la saleté. Ce procédé permet de nettoyer l'intérieur de la cavité de cuisson avec une facilité extrême.

### Opérations préliminaires

Avant de démarrer la pyrolyse :

- Nettoyez la vitre interne en suivant les indications usuelles de nettoyage.
- Éliminez de l'intérieur de la cavité de cuisson les résidus consistants d'aliments ou les débordements datant des cuissons précédentes.
- Enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- En cas d'incrustations obstinées vaporisez sur la vitre un produit pour le nettoyage des fours (lisez les avertissements figurant sur le produit) ; laissez agir 60 minutes puis rincez

et séchez la vitre avec du papier de cuisine ou un chiffon en microfibre.

- Si elle est présente, retirez la sonde de température.
- Enlevez les glissières de support pour grilles et lèche-frites.
- Fermez la porte.

### Sélection de la pyrolyse

- Dans le « menu principal », effleurez la touche AUTRES FONCTIONS  (située dans la zone principale ).

- Sélectionnez PYROLYSE .

L'afficheur indique la durée de la pyrolyse (configurée en usine sur 2:00).

- Faites défiler avec un doigt pour configurer la durée de la pyrolyse d'un minimum de 2 h à un maximum de 3 h.



Durées disponibles pour la pyrolyse :

- Peu sale : 02:00
- Moyennement sale : 02:30
- Très sale : 03:00

- Appuyez sur la touche CONFIRMER  pour confirmer la durée voulue.

L'afficheur affiche un avertissement indiquant qu'il est nécessaire de retirer tous les accessoires du compartiment de cuisson avant de lancer la fonction.



Si la sonde de température (si présente) est branchée sur la prise prévue, l'icône  clignote et il sera impossible de démarrer la pyrolyse.

La durée sélectionnée pour la pyrolyse (en haut) ainsi que l'heure de fin prévue de la fonction (en

bas) apparaissent à droite de l'icône .

- Appuyez sur la touche DÉMARRER  pour commencer la pyrolyse.

Environ une minute après le début de la pyrolyse, le voyant  s'allume (situé dans la zone inférieure ) pour indiquer que la porte est bloquée par un dispositif qui empêche toute

tentative d'ouverture.



Il est impossible de sélectionner une fonction lorsque le verrouillage de la porte est activé.

En fin de fonction, l'appareil émet des signaux sonores et l'afficheur revient au menu principal.



La porte reste bloquée jusqu'à ce que la température à l'intérieur de la cavité de cuisson revienne au niveau de sécurité.



Durant la pyrolyse, les ventilateurs produisent un bruit plus intense dû à l'augmentation de la vitesse de rotation. Ce fonctionnement, conçu pour favoriser la dissipation de la chaleur, est tout à fait normal. À la fin de la pyrolyse, la ventilation continue automatiquement pendant un temps suffisant pour éviter la surchauffe des parois des meubles et de l'avant du four.



Au cours de la première pyrolyse des odeurs désagréables peuvent se dégager : elles sont dues à l'évaporation normale des substances huileuses de fabrication. Ce phénomène est parfaitement normal et il disparaît après la première pyrolyse.



Si le résultat de la pyrolyse n'est pas satisfaisant à la durée minimale, il est recommandé de sélectionner un temps supérieur pour les cycles de nettoyage successifs.

## Pyrolyse programmée

L'heure de début de la pyrolyse peut être programmée, comme les autres fonctions de cuisson.

1. Après avoir confirmé la durée de pyrolyse souhaitée, effleurez l'heure de fin prévue de la fonction.
2. Faites défiler un doigt pour sélectionner un horaire différent pour la fin de la pyrolyse.
3. Appuyez sur la touche CONFIRMER  pour confirmer.

L'appareil reste dans l'attente d'arriver à l'heure de départ fixée pour démarrer la fonction Pyrolyse, montrant le compte à rebours

correspondant.



Il est impossible de sélectionner une fonction lorsque le verrouillage de la porte est activé. Il est toutefois possible de mettre l'appareil hors tension en appuyant sur la touche ON-OFF .

## Terme de la pyrolyse

Lorsque la température à l'intérieur de la cavité est tombée à des niveaux de sécurité et que le verrouillage de la porte a été désactivé, ouvrez la porte et recueillez les résidus à l'intérieur de la cavité de cuisson avec un chiffon en microfibre humide.



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



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

## Entretien extraordinaire

### Conseils pour l'entretien du joint

Le joint doit être souple et élastique.

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

### Remplacement de l'ampoule d'éclairage interne

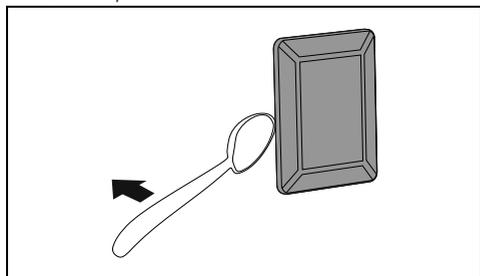


**Tension électrique**  
**Danger d'électrocution**

- Mettez l'appareil hors tension.
- Utilisez des gants de protection.

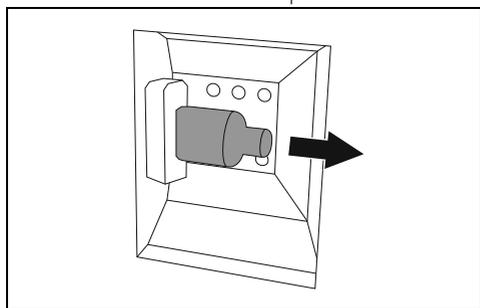
1. Enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur de la cavité de cuisson.
2. Enlevez les glissières de support pour grilles et lèchefrites.

3. Enlevez le couvercle de l'ampoule au moyen d'un ustensile (par exemple une cuillère).



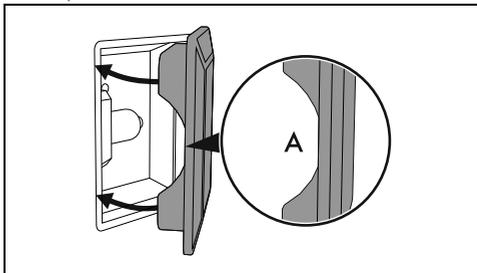
 Veillez à ne pas rayer l'émail de la paroi de la cavité de cuisson.

4. Dévissez et enlevez l'ampoule.



Ne touchez pas directement l'ampoule halogène avec les doigts, mettez un gant de protection.

5. Remplacez l'ampoule par une ampoule identique (40W).
6. Remontez le couvercle. Le façonnage interne de la vitre (A) doit rester tourné vers la porte.



7. Enfoncez le couvercle à fond de manière à ce qu'il adhère parfaitement à la douille.

## INSTALLATION

### Branchement électrique



Avertissements généraux de sécurité.

#### Informations générales

Assurez-vous que les caractéristiques du réseau électrique sont appropriées aux données indiquées sur la plaque.

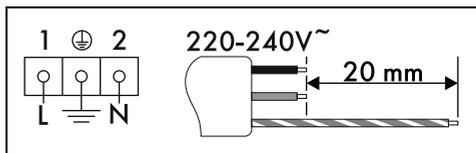
La plaque d'identification, avec les données techniques, le numéro de série et le marquage est placée dans une position bien visible sur l'appareil.

N'enlevez jamais la plaque.

Effectuez la mise à la terre avec un câble plus long que les autres câbles d'au moins 20 mm.

L'appareil peut fonctionner dans les modalités suivantes :

- 220-240 V~



Câble tripolaire 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>.



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



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

#### Branchement fixe

Sur la ligne d'alimentation, prévoyez un dispositif qui assure la déconnexion du réseau monopolaire, avec une distance d'ouverture des

contacts permettant une déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III, conformément aux normes d'installation.

### Pour le marché australien/néo-zélandais :

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

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

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

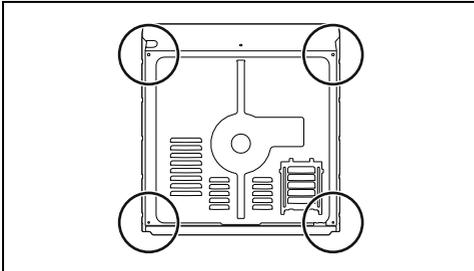
Évitez d'utiliser des réducteurs, des adaptateurs ou des shunts car ils pourraient provoquer des surchauffes et des brûlures.

### Remplacement du câble

#### Tension électrique Danger d'électrocution

- Coupez l'alimentation électrique générale.

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



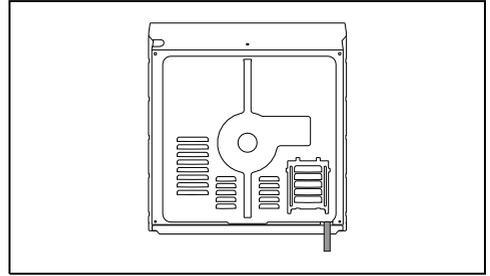
2. Remplacez le câble.
3. Assurez-vous que les câbles (four ou plaque de cuisson éventuelle) suivent le parcours optimal de manière à éviter tout contact avec l'appareil.

### Positionnement



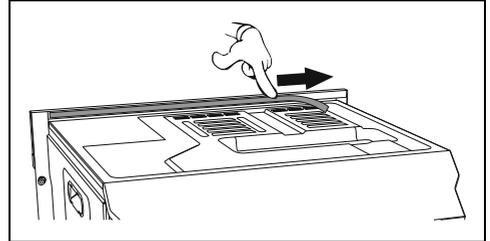
Voir les avertissements généraux de sécurité.

### Position du câble d'alimentation

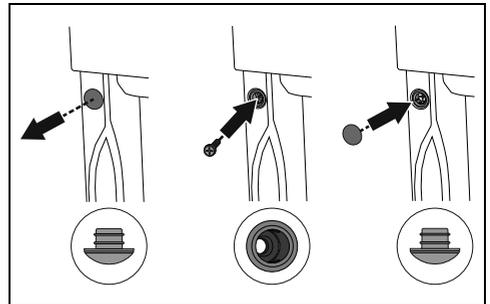


### Joint du panneau

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

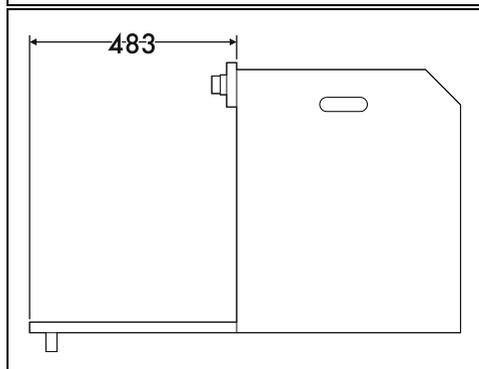
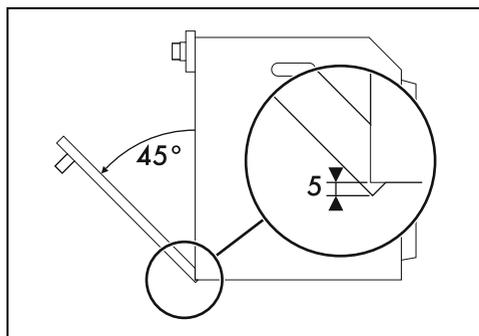
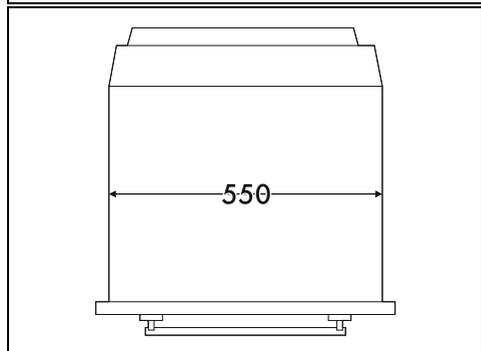
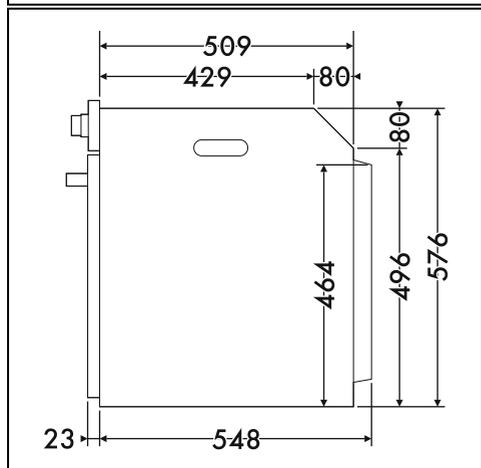
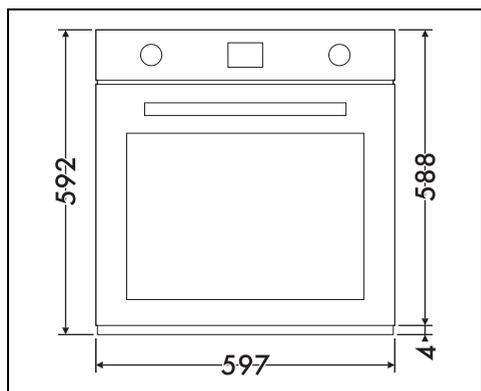


### Douilles de fixation



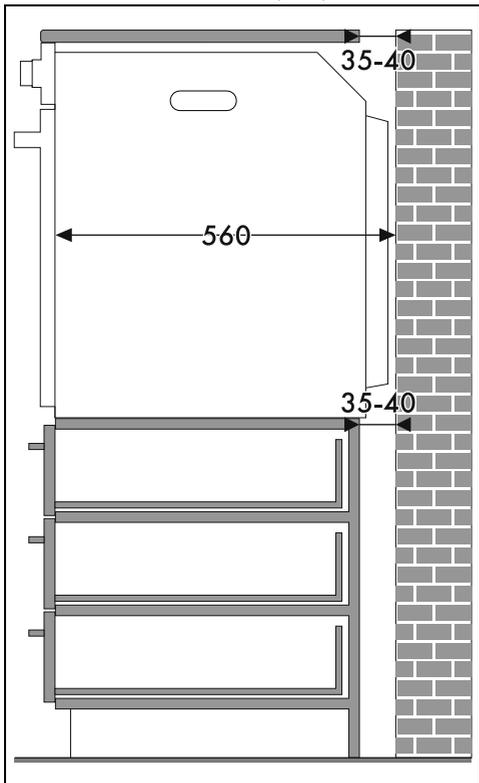
1. Enlevez les bouchons des douilles introduits à l'avant de l'appareil.
2. Positionnez l'appareil dans l'emplacement.
3. Fixez l'appareil au meuble en utilisant les vis.
4. Couvrez les douilles avec les bouchons démontés précédemment.

Dimensions hors tout de l'appareil (mm)

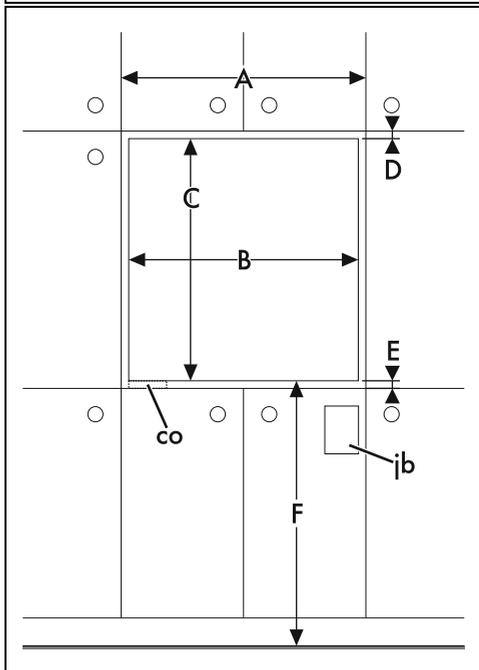
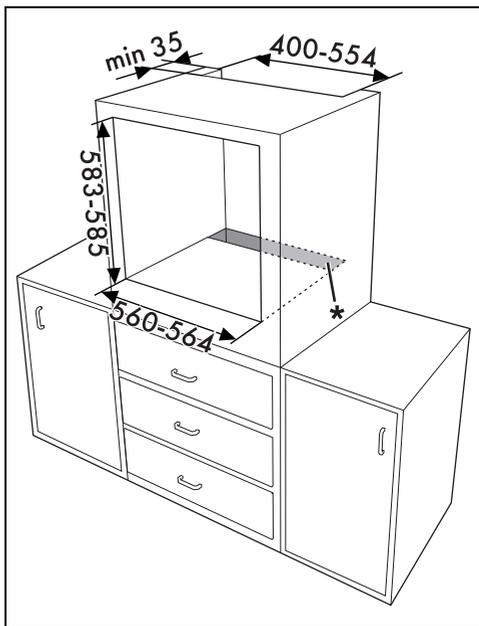


FR

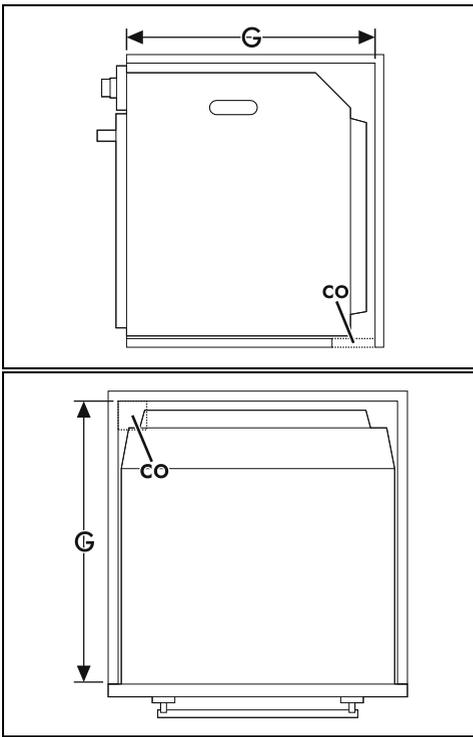
## Encastrement en colonne (mm)



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



## Encastrement sous les plans de travail (mm)



A min. 603 mm

B 560 - 564 mm

C 583 - 585 mm

D 9 - 11 mm

E min. 5 mm

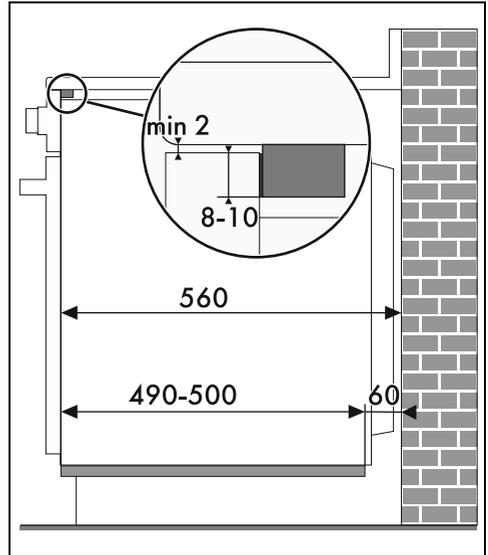
F 121 - 1105 mm

G min. 560 mm

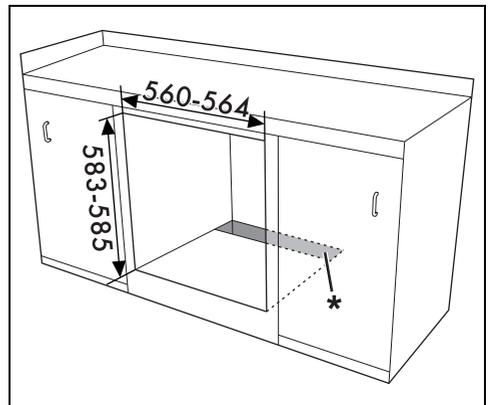
H min. 594 mm

co Découpe pour le câble d'alimentation (min. 6 cm<sup>2</sup>)

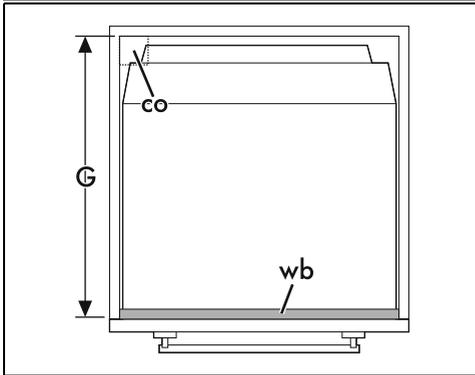
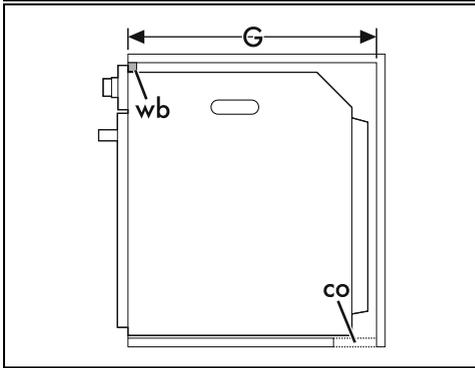
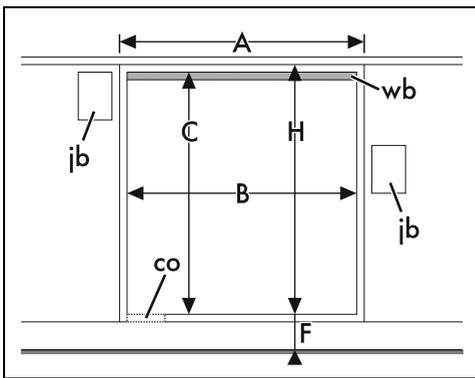
jB Boîtier des branchements électriques



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



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



- A min. 603 mm
- B 560 - 564 mm
- C 583 - 585 mm
- D 9 - 11 mm
- E min. 5 mm
- F 121 - 1105 mm
- G min. 560 mm
- H min. 594 mm

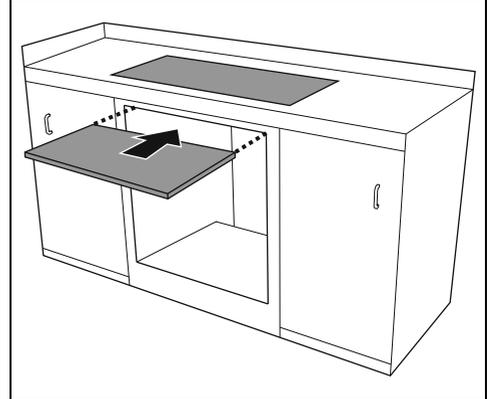
co Découpe pour le câble d'alimentation (min. 6 cm<sup>2</sup>)

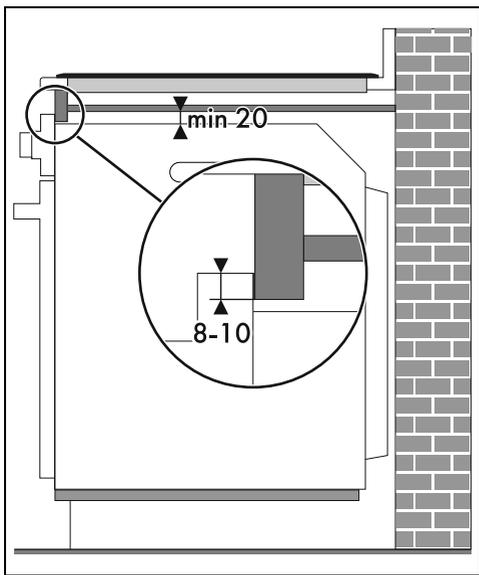
jb Boîtier des branchements électriques

wb Barre en bois (recommandée)

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

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





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