

**INSTRUCTION MANUAL**  
COUNTERTOP AIR FRY OVEN WITH STEAM

**MANUEL D'UTILISATION**

FOUR AIR FRY COMBINE VAPEUR

**MANUAL DE USO**

HORNO AIR FRY CON VAPOR

EN

FR

ES



---

**Important information for the user**  
**Informations importantes pour l'utilisateur**  
**Información importante para el usuario**



**Recommendations / Avertissements / Advertencias**



**Description / Description / Descripción**



**Use / Utilisation / Uso**



**Cleaning and care / Nettoyage et entretien / Limpieza y mantenimiento**



**Safety instructions / Consignes de sécurité / Advertencia de seguridad**



**Information / Information / Información**



**Advice / Conseil / Sugerencia**

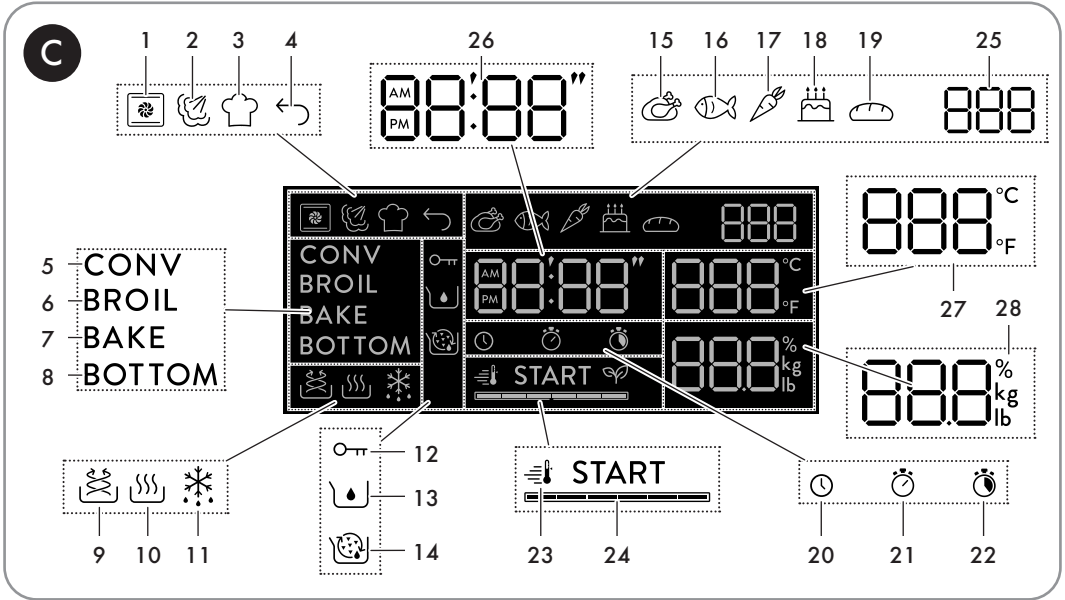
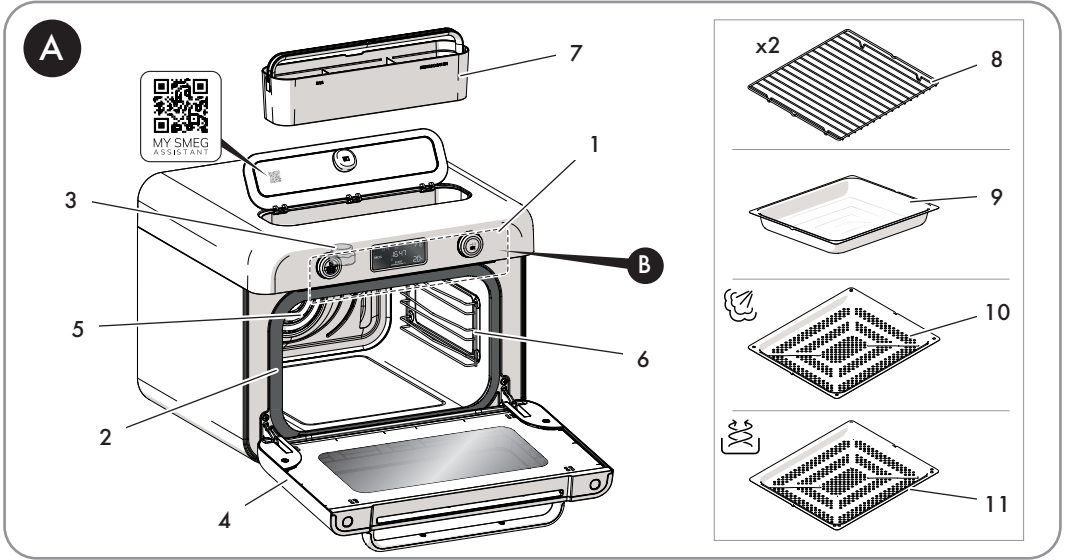
---

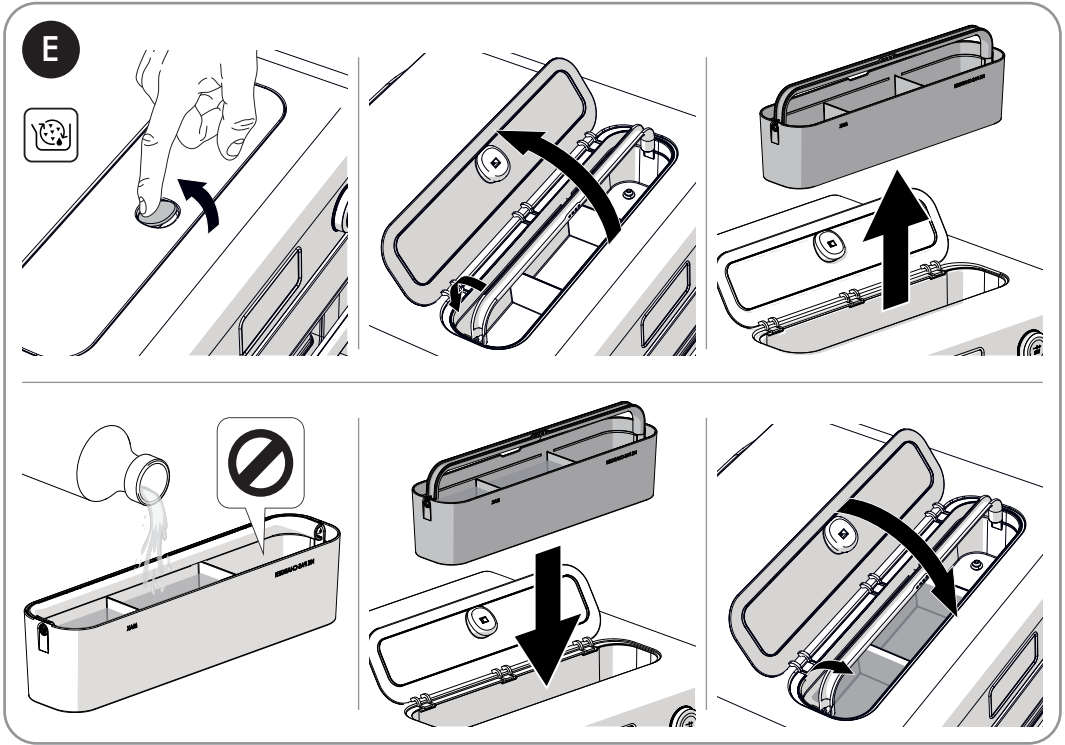
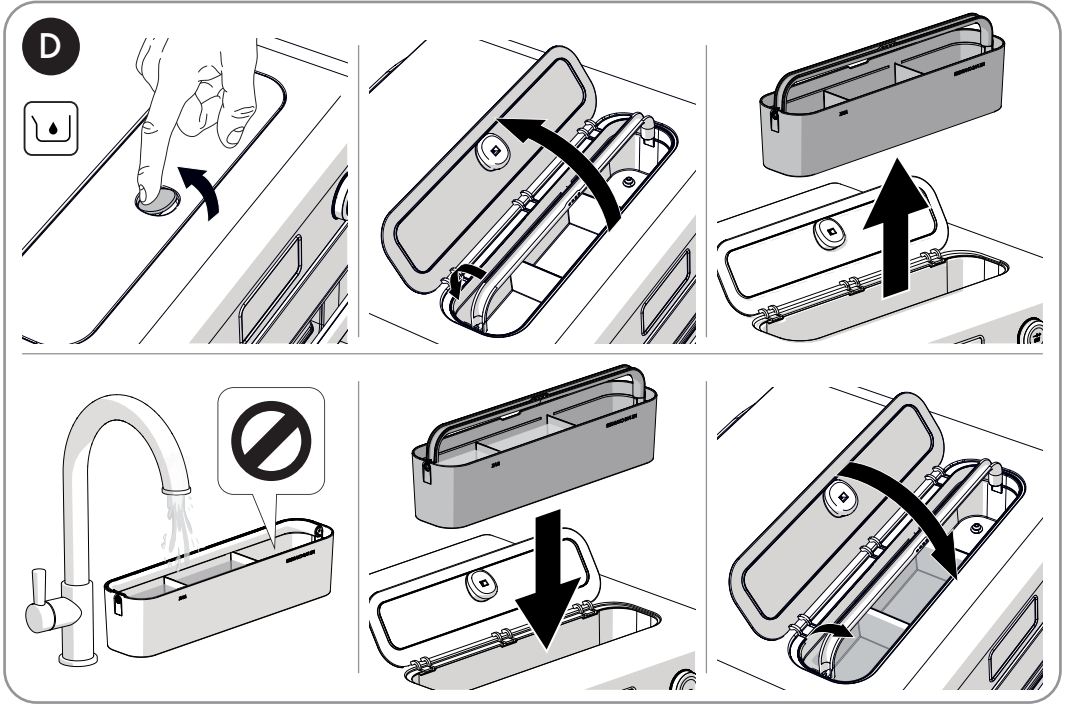
Dear Customer, Thank you for purchasing one of our appliances. Our products are unique because they combine iconic style with innovative technical solutions. They match perfectly with other products in our range and work equally well as a standalone design objects in your kitchen. We hope you enjoy using your new appliance! Best regards.

Cher client, merci beaucoup pour votre achat. Nos produits sont uniques car ils combinent une forte recherche esthétique avec une conception technique innovante. Ils sont coordonnés avec d'autres produits de la gamme et peuvent constituer des éléments d'ameublement et de design. En espérant que vous pourrez apprécier pleinement votre nouvel appareil électroménager, nous vous adressons nos meilleures salutations.

Estimado cliente, le damos las gracias por su compra. Nuestros productos son únicos porque combinan una notable búsqueda estética con un diseño técnico innovador. Se combinan con otros productos de la gama y se pueden utilizar como elementos de decoración y diseño. Le deseamos que pueda apreciar plenamente su nuevo electrodoméstico. Le enviamos nuestros saludos más cordiales.

**SMEG S.p.A.**





# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



**AVERTISSEMENT** : Si les consignes contenues dans ce manuel ne sont pas suivies à la lettre, une explosion ou un feu peuvent en résulter, entraînant des dommages matériels, des blessures ou un décès.

FR



## LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous avons fourni de nombreuses consignes de sécurité importantes à travers ce manuel et sur l'appareil.

Lire toutes les consignes avant d'utiliser l'appareil et respecter toujours les messages de sécurité.



## RECONNAÎTRE L'INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

Ceci est le symbole d'alerte de sécurité. Ce symbole vous alerte des dangers potentiels qui peuvent résulter en des blessures ou entraîner la mort.

## COMPRENDRE LES MOTS DE SIGNALEMENT

Un mot de signallement – DANGER, AVERTISSEMENT, ou PRÉCAUTION – est utilisé avec le symbole d'alerte de sécurité. DANGER indique les dangers les plus sérieux. Il signifie que vous pourriez être tué ou gravement blessé si vous ne suivez pas immédiatement les consignes. AVERTISSEMENT signifie que vous pourriez être tué ou gravement blessé si les consignes ne sont pas suivies. PRÉCAUTION indique une situation potentiellement dangereuse qui pourrait causer des blessures mineures ou majeures si elle n'est pas évitée.

## AVERTISSEMENT



- Cet appareil est conçu pour usage domestique seulement.
- Utiliser seulement cet appareil pour sa fonction prévue. Le fabricant ne peut être tenu responsable de dommages causés par une mauvaise utilisation de cet appareil.
- Cet appareil est conforme aux règles de sécurité en vigueur. Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures corporelles et des dommages matériels.
- Lire attentivement toutes les instructions avant d'installer ou utiliser l'appareil pour la première fois.
- Conserver ces consignes dans un endroit sécuritaire et les transmettre à tout futur utilisateur.
- N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.



# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Les messages de sécurité vous informeront des dangers potentiels, de comment éviter les risques de blessures et de ce qui peut se produire si les consignes ne sont pas suivies.

**IMPORTANT : Respecter toutes les lois et les ordonnances en vigueur.**

**AVERTISSEMENT : Pour votre sécurité, les instructions contenues dans ce manuel doivent être suivies pour réduire le risque d'incendie ou d'explosion, et empêcher les dommages causés au bien, les blessures ou un décès.**

Ne pas entreposer ou utiliser de l'essence ou d'autres vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou d'autres appareils.



**À NOTER :** Cet appareil n'est pas conçu pour l'installation dans des maisons fabriquées (mobiles) ou dans des véhicules récréatifs (VR).

**NE PAS installer cet appareil à l'extérieur.**

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



## AVERTISSEMENT



Pour réduire les risques d'incendie, de chocs électriques, de blessures personnelles ou de dommages en utilisant l'appareil, quelques précautions de bases doivent être suivies, incluant :

FR

## 1 Instructions

Ce manuel d'utilisation est une partie intégrante de l'appareil et doit donc être gardé dans son entier et dans un endroit accessible pour toute la durée de vie de l'appareil.

### 1.1 Utilisation prévue

Le non-respect des consignes de sécurité et la non-lecture des instructions pour le four combiné de comptoir peuvent entraîner une utilisation incorrecte de l'appareil et causer des blessures corporelles.

- N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu. Un usage inapproprié pourrait entraîner des blessures corporelles.
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec des minuteurs externes ou des systèmes de commande à distance.
- Utilisez l'appareil à l'intérieur, à l'abri des intempéries.
- Cet appareil est destiné à la cuisson d'aliments dans des environnements domestiques et similaires, tels que :
  - chambres d'hôtes / hébergement à la ferme
  - tout autre usage, par exemple dans des restaurants, des cafétérias et des cafés, est considéré comme inapproprié.

### 1.2 Consignes générales de sécurité

Suivez toutes les consignes de sécurité pour utiliser l'appareil en toute sécurité :

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chaudes lors de l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus loin de l'appareil. Ne touchez pas les éléments chauffants durant l'utilisation.
- Protégez vos mains en portant des gants de four durant la manipulation des aliments à l'intérieur du four.
- N'essayez jamais d'éteindre un feu ou une flamme avec l'eau : Éteignez l'appareil, étouffez les flammes avec une couverture d'extinction ou tout autre moyen approprié.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances à moins qu'elles ne soient supervisées ou qu'une personne responsable de leur sécurité ne leur ait donné des directives.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Gardez les enfants de moins de 8 ans à une distance de sécurité à moins qu'ils ne fassent l'objet d'une surveillance constante.



# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Gardez les enfants âgés de moins de 8 ans loin de l'appareil pendant son utilisation.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants non encadrés.
- La cuisson doit toujours être surveillée. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance durant la cuisson, car des graisses et des huiles pourraient s'échapper et elles pourraient alors se réchauffer et s'enflammer.
- Faites attention.
- Ne versez pas de l'eau directement sur les lèchefrites très chaudes.
- Gardez la porte du four fermée lorsque l'appareil est utilisé.
- En cas d'intervention sur les aliments ou à la fin de la cuisson, ouvrez la porte 5 cm pour quelques secondes, laissez sortir la vapeur, puis ouvrez complètement la porte.
- L'appareil et ses parties deviennent très chauds durant l'utilisation. Ne touchez pas les éléments chauffants durant l'utilisation.
- Après utilisation, laissez refroidir l'appareil. Ne touchez pas les surfaces à l'intérieur du four ou les éléments chauffants, car ils pourraient être très chauds. Risque de brûlures !
- N'introduisez pas d'objets métalliques pointus (couverts ou ustensiles) dans les fentes.
- Éteignez l'appareil immédiatement après l'avoir utilisé.
- N'utilisez ou n'entrez pas de matériaux inflammables à proximité de l'appareil.
- N'utilisez pas d'aérosols près de cet appareil pendant son utilisation.
- Ne modifiez pas cet appareil.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par du personnel qualifié conformément aux normes en vigueur.
- N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même ou sans l'aide d'un technicien qualifié.
- Ne tirez pas sur le câble pour débrancher la fiche.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des poignées ou des boutons.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé à proximité des enfants.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des blessures.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



FR

## 1.3 Attention lors de l'utilisation de cet appareil

- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs (par ex. produits en poudre, détachants et éponges métalliques), de matériaux rugueux ou de grattoirs métalliques tranchants sur les parties en verre, car ils pourraient rayer la surface et provoquer l'éclatement 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 contenant du chlore, de l'ammoniac ou de l'eau de javel sur les pièces avec des finitions de surface métalliques (par ex. : anodisation, nickel ou chromage).
- Les grilles et les lèchefrites doivent être insérées aussi loin que possible dans les glissières latérales.
- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne pulvérisez pas de produits en aérosol à proximité de l'appareil.
- N'obstruez pas les ouvertures, les fentes d'aération et d'évacuation de la chaleur.
- Risque d'incendie : ne laissez jamais d'objets dans le four.
- N'utilisez jamais l'appareil en guise de chauffage ambiant.
- N'utilisez pas de batterie de cuisine ou de récipients en plastique pour cuire des aliments.
- Ne mettez de boîtes ou récipients scellés dans le four.
- Retirez toutes les lèchefrites et les grilles qui ne sont pas nécessaires pendant la cuisson.
- Ne recouvrez pas le fond de la cavité du four de feuilles d'aluminium ou de papier d'aluminium.
- Ne placez pas de casseroles ou de plateaux directement sur le fond de la cavité du four.
- Si on souhaite utiliser du papier sulfurisé, placez-le de façon à ce qu'il ne gêne pas la circulation d'air chaud à l'intérieur du four.
- Ne posez pas de casseroles ni de lèchefrites directement sur la vitre interne du four lorsque la porte est ouverte.
- N'utilisez jamais la porte ouverte comme levier lors de l'installation de l'appareil.
- Éviter d'exercer une trop forte pression sur la porte du four lorsqu'elle est ouverte.
- N'utilisez pas la poignée pour soulever ou déplacer l'appareil.
- Ne placez pas de poids et ne vous asseyez pas sur la porte ouverte de l'appareil.
- Assurez-vous qu'aucun objet ne reste coincé dans la porte du four.
- N'installez pas / n'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Veillez à ne pas trop remplir la lèchefrite (800 ml) lors de la cuisson avec des fonctions vapeur.
- Installez / utilisez l'appareil sur une surface plane et horizontale.
- Dans le cas de murs combustibles verticaux, installez / utilisez l'appareil à une distance minimale de 8 cm.



# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Cet appareil ne doit pas être installé dans des bateaux ou des caravanes.
- L'appareil ne doit pas être installé sur un piédestal.
- Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas le cordon, les fiches ou (indiquez la ou les pièces spécifiques en question) dans l'eau ou tout autre liquide.
- Éviter de renverser des liquides sur la prise de courant et le socle.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, contactez immédiatement le centre d'assistance technique pour le faire remplacer afin d'éviter tout risque.
- Utilisez toujours les équipements de protection individuelle (EPI) nécessaires avant toute intervention sur l'appareil (installation, entretien, positionnement ou manipulation).
- Avant d'effectuer tout travail sur l'appareil, coupez l'alimentation électrique.
- Prévoyez le débranchement de l'appareil après l'installation, par une fiche accessible.
- Avant de remplacer l'ampoule du four, assurez-vous que l'appareil a été éteint et débranché de l'alimentation secteur ou que l'alimentation secteur a été coupée afin d'éviter les chocs électriques.
- Les ampoules utilisées dans cet appareil sont spécifiques aux appareils électroménagers ; ne les utilisez pas pour l'éclairage domestique.
- Cet appareil peut être utilisé jusqu'à une altitude maximale de 4 000 mètres au-dessus du niveau de la mer.
- N'utilisez pas l'appareil ni avec un cordon ou une fiche endommagés, ni après un dysfonctionnement ou une détérioration quelconque. Retournez l'appareil au service autorisé le plus proche s'il doit être inspecté, réparé ou ajusté.
- Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir, ou touchez des surfaces chaudes.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou sur une plaque électrique ou dans un four chaud.
- Il convient d'être extrêmement prudent lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile ou d'autres liquides chauds.
- Les aliments surdimensionnés ou les ustensiles métalliques ne doivent pas être insérés dans un four car ils pourraient créer un incendie ou un risque de choc électrique.
- Un incendie peut survenir si le four est couvert ou touchant un matériau inflammable, y compris les rideaux, les draperies, les murs et similaires, lorsqu'il est en fonction. Ne rangez aucun élément sur le dessus de l'appareil en cours de fonctionnement.
- Ne nettoyez pas avec des tampons à récurer métalliques. Des pièces peuvent se détacher de la plaquette et toucher des parties électriques entraînant un risque de choc électrique.
- Il convient de faire preuve d'une extrême prudence lors de l'utilisation de récipients autres qu'en métal ou en verre.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



FR

- Ne stockez aucun matériau, autre que les accessoires recommandés par le fabricant, dans ce four lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne placez aucun des matériaux suivants dans le four : papier, carton, plastique, etc.
- Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous retirez une lèche-frite ou lorsque vous jetez de la graisse chaude.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil.
- Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants.
- Débranchez toujours l'appareil de la prise d'alimentation s'il doit être laissé sans surveillance et avant l'assemblage, le démontage ou le nettoyage.
- Mettez l'appareil hors tension et déconnectez-le de l'alimentation électrique avant de changer les accessoires ou de vous approcher des pièces mobiles en cours d'utilisation.

## 1.4 Raccordement de l'appareil

Assurez-vous que la tension et la fréquence de l'alimentation correspondent à celles indiquées sur la plaque signalétique au bas de l'appareil.

Si la fiche de l'appareil n'est pas compatible avec la prise, contactez notre centre d'assistance technique pour un remplacement.



**Assurez-vous que le connecteur du cordon d'alimentation soit inséré à fond dans le connecteur du produit.**

- Débranchez la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas utilisé ou lors du nettoyage. Laissez refroidir avant de mettre ou d'enlever des pièces.
- Branchez toujours d'abord la fiche sur l'appareil, puis branchez le cordon sur la prise murale. Pour déconnecter, mettez toute les commandes sur « off », puis retirez la fiche de la prise murale.



# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Un cordon d'alimentation court (ou un cordon d'alimentation détachable) est fourni pour réduire le risque de s'emmêler ou de trébucher sur un cordon plus long.
- De longs cordons d'alimentation détachables ou des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés s'ils sont employés avec soin.
- Si un cordon d'alimentation amovible plus long ou une rallonge sont utilisés :
- La puissance électrique de la rallonge ou du cordon doit être au moins égale à celle de l'appareil.
- Le cordon devrait être disposé de sorte qu'il ne pende pas sur le plan de travail ou sur la table, où il pourrait être tiré par les enfants ou sur lequel ils pourraient trébucher involontairement.
- Le cordon ou la rallonge doit être un 3 fils avec mise à terre.

## 1.5 Responsabilité du fabricant

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages causés aux personnes ou au bien par :

- un usage de l'appareil autre que celui prévu
- ne pas avoir lu le manuel de l'utilisateur
- l'altération même d'une seule pièce de l'appareil
- l'utilisation de pièces de rechange non originales
- Non-respect des consignes de sécurité



**Veillez conserver ces consignes avec soin. Si l'appareil est transmis à d'autres personnes, il convient de leur remettre également ce livret d'instructions.**

Ces consignes peuvent être téléchargées sur le site Web de Smeg « [www.smeg.com](http://www.smeg.com) ».

## 1.6 Élimination

Les appareils électriques ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères.



**Les appareils marqués de ce symbole sont soumis aux exigences de la Directive européenne 2012/19/UE.**

- Tous les appareils électriques et électroniques usagés doivent être éliminés séparément des ordures ménagères et déposés dans des centres d'élimination des déchets agréés. L'élimination correcte de l'appareil usagé contribuera à protéger l'environnement et la santé humaine. Pour plus d'informations concernant l'élimination des appareils usagés, veuillez contacter le service d'élimination des déchets de votre commune ou le magasin où l'appareil a été acheté.



# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES / Description



FR

## 1.7 Pour économiser l'énergie

- Sauf indication contraire sur l'emballage, décongelez les aliments surgelés avant de les mettre au four.
- En cas de cuissons multiples, il est conseillé de cuire les produits les uns après les autres pour profiter au maximum du four déjà chaud.
- Utilisez des moules en métal foncés : ils permettent une meilleure absorption de la chaleur.
- Retirez toutes les lèches-frites et les grilles qui ne sont pas nécessaires 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.
- Veillez à maintenir l'intérieur du four toujours propre.

## 1.8 Sources lumineuses

- Cet appareil contient des sources lumineuses remplaçables par l'utilisateur.
- Les sources lumineuses contenues dans le produit conviennent à une utilisation à des températures ambiantes de  $\geq 300\text{ }^{\circ}\text{C}$  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 ».

## 2 Description de l'appareil (Fig. A)

- 1) Panneau de commande et afficheur
- 2) Joint
- 3) Lampe d'éclairage du four
- 4) Porte
- 5) Ventilateur
- 6) Guides de positionnement
- 7) Réservoir d'eau amovible
- 8) Grilles
- 9) Lèche-frite émaillée
- 10) Lèche-frite perforée en acier inoxydable pour la cuisson à la vapeur
- 11) Lèche-frite perforée pour la cuisson Air-Frying

### 2.1 Avant la première utilisation



#### Risque de brûlures

#### Température élevée à l'intérieur du four pendant l'utilisation.

- Ne pas retirer la broche de mise à la terre.
- Ne pas utiliser d'adaptateur.
- Ne pas suivre ces consignes peut entraîner la mort, causer un incendie ou produire un choc électrique.

- Éliminez les éventuelles pellicules de protection à l'extérieur et à l'intérieur de l'appareil y compris les accessoires.
- Retirez les étiquettes (à l'exception de la plaque des données techniques) des accessoires et des grilles.
- Enlevez et lavez tous les accessoires de l'appareil (voir « 4 Nettoyage et entretien »).

# CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



## Description

- L'heure actuelle doit être réglée pour commencer à utiliser l'appareil (voir « 3.2 Utilisation du four (Fig. B - Fig. C) »).



**Avant utilisation, assurez-vous que tous les composants sont intacts.**

### 2.2 Description des pièces (Fig. A)

#### Réservoir d'eau (7)

Réservoir d'eau amovible pour la cuisson à la vapeur.

#### Éclairage (3)

La lumière interne de l'appareil s'allume :

- Lorsque la porte est ouverte.
- pendant la cuisson.

#### Ventilateur interne (5)

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

Le ventilateur crée un flux d'air régulier sortant au-dessus de la porte. Cela peut continuer pendant une courte période même après l'arrêt de l'appareil.

#### Guides de positionnement (6)

L'appareil a 3 niveaux pour positionner les lèche-frites et les grilles à des hauteurs différentes. Les positions sont considérées de bas en haut.

### 2.3 Description des accessoires (Fig. A)

#### Grilles (8)

Utilisée comme surface de support pour les récipients allant au four, les moules ou les cocottes.

#### Lèche-frite émaillée (9)

Lèche-frite recommandée pour la cuisson traditionnelle des gâteaux, pizzas et pâtisseries.

Également utile pour récupérer la graisse des aliments placés directement sur la grille.

#### Lèche-frite perforée en acier inoxydable pour la cuisson à la vapeur (10)

Lèche-frite perforée recommandée pour la cuisson à la vapeur uniquement ou à la vapeur combinée, par exemple pour le poisson et les légumes.

#### Lèche-frite perforée pour la cuisson Air-Frying (11)

Lèche-frite émaillée perforée recommandée pour la cuisson à air chaud (air-frying) d'aliments panés, précuits et/ou surgelés (frites, croquettes de pommes de terre ou de viande, bouchées de mozzarella, etc.).



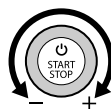
**Les accessoires du four susceptibles d'entrer au contact des aliments sont fabriqués avec des matériaux conformes aux lois en vigueur.**



## Récipients de cuisson

- Vous pouvez également utiliser vos propres récipients pour la cuisson, à condition qu'ils résistent aux températures élevées.
- Pour la cuisson à la vapeur, l'utilisation de récipients métalliques est recommandée. Le métal favorise une meilleure distribution de la chaleur aux aliments.
- Il est normal que les récipients métalliques se déforment légèrement pendant la cuisson à haute température, mais ils retrouveront leur forme d'origine lorsqu'ils refroidissent.
- Les plaques en céramique épaisses peuvent nécessiter plus de chaleur que la normale. Des temps de cuisson plus longs peuvent être nécessaires.

## 2.4 Description des commandes (Fig. B)



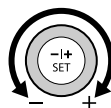
**Bouton de navigation du menu (11)**

Permet de naviguer dans les différents menus et sous-menus de l'interface utilisateur. La LED correspondante s'allume régulièrement lorsque vous utilisez le bouton.



**Bouton START/STOP (12)**

Il permet de confirmer le menu et/ou la fonction souhaitée (appui court) et de démarrer ou arrêter la cuisson (appui long). La LED correspondante a une lumière fixe lorsque la cuisson a commencé et s'éteint lorsque le cycle de cuisson est terminé.



**Bouton de navigation dans les paramètres (13)**

Il permet de naviguer parmi les différents réglages de cuisson qui apparaissent sur l'afficheur.

La LED correspondante s'allume pendant la configuration.



**Bouton SET (14)**

Confirme la valeur qui a été réglée. Il affiche le menu des paramètres si vous appuyez pendant au moins 3 secondes lorsque le four est en mode horloge. La LED correspondante s'allume lorsque la cuisson a commencé et s'éteint lorsqu'elle est terminée.



## Description

### Afficheur (15)

L'afficheur indique les fonctions, les paramètres et les valeurs des paramètres de cuisson.

### 2.5 Description de l'afficheur (Fig. C)

#### Icônes affichées

	Icône	Signification
1		Menu de cuisson traditionnelle
2		Menu de cuisson à la vapeur
3		Menu Chef
4		Retour
5	BROIL	Gril
6	BOTTOM	Élément inférieur
7	BAKE	Cuisson
8	CONV	Convection
9		Air-Fry
10		Maintien au chaud
11		Décongélation
12		Sécurité enfant




	Icône	Signification
13		Alarme de réservoir d'eau vide
14		Alarme détartage
15		Viande et volaille
16		Poissons et crustacés
17		Légumes et accompagnements
18		Gâteaux et confiseries
19		Pain, pizza et tartes/flans
20		Horloge
21		Temps de cuisson
22		Temps de cuisson programmé
23		Préchauffage
24		Barre de démarrage + de progression



### Nombre de recettes (25)

Affiche le numéro de la recette sélectionnée dans le menu Chef .



### Horloge et temps (26)

Affiche l'heure , le temps de cuisson  et le temps de cuisson programmé .

### Température (27)

Affiche la température de cuisson (en °C ou °F).

### Indicateur de pourcentage de poids / vapeur (28)

Affiche le pourcentage (%) de vapeur utilisée pour la cuisson à la vapeur  ou le poids (en kg ou lb) des aliments dans la fonction  Menu Chef.

## 3 Usage

### 3.1 Première utilisation

- Réglez un temps de cuisson d'au moins une heure (voir « 3.2 Utilisation du four (Fig. B - Fig. C) »).
- Chauffez le four à vide à la température maximale pour éliminer les éventuels résidus de fabrication.
- Aérez la pièce et quittez-la pendant que l'appareil chauffe.
- Lors de la première utilisation l'appareil peut dégager en chauffant des odeurs désagréables en raison des résidus de fabrication restant sur certains composants. Ces odeurs disparaissent généralement après la première mise en chauffe de l'appareil.

### Utilisation des accessoires

Les grilles et les lèchefrites doivent être insérées aussi loin que possible dans les glissières latérales.



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



## Usage

### 3.2 Utilisation du four (Fig. B - Fig. C)

#### Réglage de l'heure

Lors de la première connexion de l'appareil ou après une panne de courant, le temps de clignotement **12:00** et le symbole de l'horloge ⌚ apparaissent sur l'afficheur. L'heure actuelle doit être réglée pour démarrer une fonction de cuisson :

- 1) Tournez le bouton droit pour régler l'heure à la valeur requise.
- 2) Confirmez à l'aide du bouton SET.
- 3) Répétez la procédure pour régler les minutes et confirmez l'heure sélectionnée.



**Pour régler l'heure actuelle et/ou le format d'affichage (12h/24h), voir « 3.3 Menu des réglages ».**

#### Sélection du menu et des fonctions de cuisson

Le menu requis et, par conséquent, la fonction de cuisson, doivent être sélectionnés pour commencer à utiliser le four.



Menu de cuisson traditionnelle



Menu de cuisson à la vapeur



Menu Chef






Retournez au menu au niveau précédent

Pour sélectionner le menu et la fonction requis :

- 1) Tournez le bouton gauche jusqu'à atteindre le menu souhaité.
- 2) Confirmez avec le bouton START/STOP.
- 3) Tournez le bouton de gauche pour naviguer dans les fonctions disponibles dans le menu sélectionné.
- 4) Si vous ne souhaitez pas modifier les paramètres de cuisson, commencer la cuisson à l'aide du bouton START/STOP.



Menu	Fonction	Description
CUISSON TRADITIONNELLE	CONV BAKE	<b>Cuisson par convection</b> Cuisson intense et uniforme. Idéal pour les biscuits, les gâteaux et la cuisine sur plusieurs niveaux.
	BROIL	<b>Gril</b> Permet d'obtenir d'excellents résultats pour les grillades et les gratins. Lorsqu'il est utilisé en fin de cuisson il donne un brunissement uniforme aux plats.
	BAKE	<b>Cuisson</b> Cuisine traditionnelle, idéale pour préparer un seul plat. Par exemple, la cuisson de viandes rôties, de viandes grasses, de pain, de tartes.
	CONV BOTTOM	<b>Fond de convection</b> La chaleur provient du fond du four. Idéal pour la cuisson de tartes sucrées et salées, de gâteaux et de pizzas.
		<b>Air-Fry</b> Utile pour la friture avec peu ou pas d'huile. Nous vous recommandons d'utiliser la lèche-frite perforée spéciale.
		<b>Maintien au chaud</b> Utile pour réchauffer ou garder les aliments au chaud.
		<b>Décongélation</b> Utile pour décongeler les aliments surgelés.
CUISSON VAPEUR	CONV	<b>Cuisson à la vapeur pure</b> Cuisson à la vapeur pure (100 %) idéale pour le poisson, les légumes, le poulet, le riz, les pommes de terre et les desserts. À basse température, elle peut être utilisée pour favoriser le levage des pâtes. Nous vous recommandons d'utiliser la lèche-frite perforée spéciale.
	CONV BAKE	<b>Cuisson par convection + vapeur</b> Cuisson combinée ventilée et vapeur (niveau de vapeur réglable 20-70 %).
	CONV BROIL	<b>Gril avec convection + vapeur</b> Cuisson combinée gril et vapeur avec ventilateur (niveau de vapeur réglable 20-70 %).

Après avoir sélectionné la fonction de cuisson, il sera possible de régler la température, la durée de cuisson et les valeurs de cuisson programmées, si vous le souhaitez (voir les pages suivantes).



## Usage

Dans le menu Chef, diverses recettes peuvent être sélectionnées pour chaque catégorie d'aliments.



Les recettes ont été conçues par les chefs Smeg pour préparer les plats les plus populaires en moins de temps.





En sélectionnant le type et le poids du mets, l'appareil sélectionne la fonction, la durée et la température les plus appropriées.









De légères variations de temps sont possibles selon les ingrédients ou les accessoires de cuisson utilisés, ainsi que le degré de brunissement requis.

Nous vous recommandons de toujours vérifier les aliments à la fin du temps de cuisson prédéfini.

- 1) Sélectionnez le menu et la catégorie d'aliments.
- 2) Tournez le bouton de droite pour régler la recette souhaitée. L'indicateur de recette **P** clignote.
- 3) Si vous ne souhaitez pas modifier les paramètres de cuisson, commencer la cuisson à l'aide du bouton START/STOP.
- 4) Si vous souhaitez modifier la recette une fois que la cuisson a déjà démarré:
- 5) Appuyez sur le bouton SET. Le voyant **P** clignote.
- 6) Tournez le bouton de droite pour sélectionner une nouvelle recette.
- 7) Confirmez à l'aide du bouton START/STOP ou attendez 5 secondes pour une confirmation automatique.












Menu	Catégorie	Recettes		Accessoire		Grille indiquée de haut en bas
CHEF	 Viande et volaille	P01	Travers de porc		Lèche-frite émaillée	1
		P02	Saucisses de porc		lèche-frite perforée	2
		P03	Rôti de porc		Lèche-frite émaillée	1
		P04	Rôti de bœuf		Lèche-frite émaillée	1
		P05	Civet de canard en morceaux		Lèche-frite émaillée	1
		P06	Poulet rôti entier		Lèche-frite émaillée	1
		P07	Nuggets de poulet		Lèche-frite perforée	1



Menu	Catégorie	Recettes	Accessoire	Grille indiquée de haut en bas
CHEF	 <b>Poissons et crustacés</b>	<b>P08</b> Pavés/ darde de saumon	 Lèche-frite perforée en acier inoxydable	2
		<b>P09</b> Poisson entier	 Lèche-frite émaillée	1
		<b>P10</b> Morue en gratin	Lèche-frite perforée	1
		<b>P11</b> Dorade / bar en papillote	Lèche-frite émaillée	1
		<b>P12</b> Calmars/encornets/ seiches	 Lèche-frite perforée en acier inoxydable	2
		<b>P13</b> Coquilles St Jacques/ moules au gratin	Lèche-frite perforée	2
		<b>P14</b> Crevettes panées	Lèche-frite perforée	2
	 <b>Légumes et accompagnements</b>	<b>P15</b> Pommes de terre rôties	Lèche-frite émaillée	1
		<b>P16</b> Gratin de légumes	Lèche-frite émaillée	1
		<b>P17</b> Légumes variés rôtis	Lèche-frite perforée	1
		<b>P18</b> Légumes farcis	 Lèche-frite émaillée	1
		<b>P19</b> Frites/croquettes de pommes de terre, surgelées	Lèche-frite perforée	2



## Usage

Menu	Catégorie	Recettes	Accessoire	Grille indiquée de haut en bas
CHEF	 <b>Gâteaux et confiseries</b>	<b>P20</b> Fondant au chocolat	 Moules sur lèche-frite perforée	1
		<b>P21</b> Tarte aux pommes	Moule sur grille	1
		<b>P22</b> Tartes	Moule sur grille	1
		<b>P23</b> Génoise	 Moule sur grille	1
		<b>P24</b> Cheesecake	Moule sur grille	1
		<b>P25</b> Muffins/cupcakes	 Moules sur lèche-frite perforée	1
		<b>P26</b> Biscuits	Lèche-frite émaillée	1
	 <b>Pain, pizza et tartes/flans</b>	<b>P27</b> Levage de pâtes	 Bol sur le fond du four	1
		<b>P28</b> Pizza cuite au four	Lèche-frite émaillée	1
		<b>P29</b> Cuisson de lasagnes/pâtes	 Lèche-frite émaillée	1
		<b>P30</b> Gnocchi de pommes de terre/raviolis chinois	 Lèche-frite perforée en acier inoxydable	2
		<b>P31</b> Pain au levain	 Lèche-frite émaillée	1
		<b>P32</b> Focaccia	 Lèche-frite émaillée	1
		<b>P33</b> Tourte aux légumes	 Moule sur grille	1

Une fois la recette sélectionnée, il sera possible de modifier le poids qui a été défini (voir « Modification du poids ») et de sélectionner une heure de début programmée (voir « Réglage d'un cycle de cuisson programmé ») si vous le souhaitez. La durée de cuisson est calculée automatiquement en fonction du poids sélectionné, mais vous pouvez la modifier si vous le souhaitez (Voir « Réglage d'un cycle de cuisson programmé »).



## Modification de la température de cuisson



Réglage non disponible dans le menu Chef 

### Avant de démarrer la fonction :

- 1) Sélectionnez le menu et la fonction souhaitée.
- 2) Tournez le bouton de droite pour augmenter ou diminuer la température (l'indicateur de degrés clignote).
- 3) Appuyez sur le bouton START/STOP pour démarrer la fonction.


### Pendant la cuisson :

- 1) Appuyez sur le bouton SET.
- 2) Tournez le bouton de droite pour augmenter ou diminuer la température (l'indicateur de degrés clignote).
- 3) Confirmez à l'aide du bouton START/STOP ou attendez 5 secondes pour que la cuisson redémarre automatiquement avec les nouvelles valeurs qui ont été définies (l'indicateur de degrés cesse de clignoter).

## Réglage de la durée de cuisson



Réglage non disponible dans le menu Chef 

- 1) Appuyez sur le bouton SET jusqu'à ce que l'icône du temps  clignote.
- 2) Tournez le bouton de droite pour régler la durée de la cuisson.
- 3) Confirmez avec le bouton START/STOP. Si la durée de cuisson est modifiée alors qu'une fonction est en cours, suivez les instructions ci-dessus pour définir les nouvelles valeurs et attendez 5 secondes pour que la cuisson reprenne automatiquement avec les nouveaux réglages.

Le défilement du temps de cuisson est indiqué par le vidage progressif de la barre d'avancement.






## Usage

### Réglage d'un cycle de cuisson programmé

La cuisson programmée permet d'arrêter la cuisson à l'heure fixée par l'utilisateur. L'appareil programme automatiquement le début du temps de cuisson, en fonction de la durée réglée par l'utilisateur et du temps de fin de cuisson sélectionné.




**Le temps de préchauffage est déjà inclus dans le temps de fin de cuisson.**

- 1) Appuyez sur le bouton SET jusqu'à ce que l'icône de cuisson programmée clignotante  s'affiche.
- 2) Tournez le bouton de droite pour régler l'heure de fin de cuisson.
- 3) Confirmez avec le bouton START/STOP. L'appareil attend l'heure de démarrage programmée.



- Il n'est pas possible de programmer la fin de la cuisson sans avoir réglé la durée de la cuisson.
- Il n'est pas possible de programmer une cuisson lorsque la cuisson est déjà en cours.

### Pour annuler la cuisson programmée :

- 1) Appuyez sur le bouton SET jusqu'à ce que l'icône de cuisson programmée clignotante  s'affiche.
- 2) Tournez le bouton de droite dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous reveniez à l'heure actuelle et remettez à zéro la cuisson programmée.
- 3) Confirmez avec le bouton START/STOP.

### Modification du niveau de vapeur



**Réglage disponible uniquement dans le menu Cuisson à la vapeur**



Dans les fonctions de cuisson combinées (ventilée et grill), le niveau de vapeur peut être réglé d'un minimum de 20 % à un maximum de 70 % :

- 1) Appuyez sur le bouton SET jusqu'à ce que l'indicateur % apparaisse et clignote.
- 2) Tournez le bouton de droite pour augmenter ou diminuer le niveau de vapeur souhaité.
- 3) Confirmez avec le bouton START/STOP. Si le niveau de vapeur est modifié pendant qu'une fonction est en cours, suivez les instructions ci-dessus pour définir les nouvelles valeurs et attendez 5 secondes pour que la cuisson reprenne automatiquement avec les nouveaux réglages.

### Modification du poids





**Réglage disponible uniquement dans le menu Chef** 

- 1) Appuyez sur le bouton SET jusqu'à ce que l'unité de mesure (kg/lb) apparaisse et clignote.
- 2) Tournez le bouton de droite pour modifier le poids qui a été réglé (la durée de cuisson sera mise à jour automatiquement).
- 3) Confirmez avec le bouton START/STOP. Si le poids est modifié pendant qu'une fonction est en cours, suivez les instructions ci-dessus pour définir les nouvelles valeurs et attendez 5 secondes pour que la cuisson reprenne automatiquement avec les nouveaux réglages.



## Préchauffage

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

Au cours de cette phase, l'indicateur  s'allume et le niveau de température progressif qui a été atteint est affiché.




**Sauf indication contraire dans la recette, il n'est pas recommandé d'enfourner les mets pendant la phase de préchauffage.**

Au terme du préchauffage, un avertisseur sonore vous indiquera que la phase de cuisson commence. Cela doit être confirmé en appuyant sur le bouton START/STOP ou en enfournant les mets.



**Si un temps de cuisson a été réglé, le compte à rebours commencera automatiquement une fois la fin de la phase de préchauffage confirmée.**


## Démarrage de la cuisson

- 1) Ouvrez la porte.
- 2) Enfourner les aliments à cuire.
- 3) Fermez la porte. La cuisson démarre automatiquement et l'  indicateur s'éteint.



**Si le plat a déjà été enfourné, pour démarrer la cuisson, il est nécessaire d'appuyer sur le bouton START/STOP (13) même à la fin du préchauffage.**

## Fin de la cuisson

Si une durée de cuisson a été réglée, elle se termine automatiquement. Le texte **End** apparaît sur l'afficheur, l'icône du temps  clignote et un signal sonore retentit, qui peut être désactivé à l'aide du bouton START/STOP.

Pour arrêter la cuisson manuellement et revenir à l'affichage de l'horloge, appuyez et maintenez enfoncé le bouton START/STOP pendant au moins 3 secondes.

## Chaleur résiduelle


À la fin de l'utilisation, si le four est encore chaud, l'indicateur de chaleur résiduelle s'affichera.



Le niveau de chaleur indiqué diminue automatiquement à mesure que la température diminue, jusqu'à s'éteindre.

## Remplissez le réservoir d'eau pour la cuisson à la vapeur (Fig. D)



**Le manque d'eau dans le réservoir, est indiqué par le voyant  clignotant.**

- 1) Appuyez sur le bouton de déverrouillage sur le dessus du couvercle et tirez pour l'ouvrir.
- 2) Soulevez la poignée et retirez le réservoir.
- 3) Remplissez d'eau le compartiment de chargement à gauche jusqu'au niveau MAX indiqué sur le réservoir.



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



## Usage



**N'utilisez pas d'eau distillée, d'eau du robinet à forte concentration de chlorure (> 40 mg/l) ou d'autres liquides.**

- 4) Insérez le réservoir dans le compartiment du four et fermez le couvercle.
- 5) À la fin de l'opération, confirmez à l'aide du bouton START/STOP.



### Précaution

Ne remplissez pas le compartiment à droite, utilisé exclusivement pour les opérations de vidage de l'eau (ou d'autres liquides) présente dans le réservoir.



Si le réservoir d'eau est vide pendant la cuisson à la vapeur, le processus de cuisson s'arrête et reste en attente pendant 5 minutes maximum. La cuisson reprend dès réception de la confirmation que le réservoir a été rempli. Si, à la fin du temps d'attente maximum de 5 minutes, le réservoir d'eau n'a pas été rempli, l'appareil continue la cuisson sans vapeur ou, dans le cas de la fonction vapeur pure, il termine la cuisson.

### 3.3 Menu des réglages



**L'accès au menu des réglages n'est possible qu'avec le four en mode horloge.**

- 1) Appuyez sur la touche SET pendant au moins 3 secondes.

- 2) Tournez le bouton de gauche pour naviguer parmi les éléments du menu.
- 3) Tournez le bouton de droite pour régler la valeur requise et confirmez à l'aide du bouton SET.
- 4) Appuyez sur le bouton SET pendant au moins 3 secondes pour enregistrer la configuration et quittez le menu.



### Sécurité enfant

Cette fonction permet à l'appareil de verrouiller (On) les commandes.

Lorsque la fonction est active, l'indicateur  est allumé sur l'afficheur.



**Pour désactiver la fonction, retournez dans le menu des réglages et sélectionnez OFF.**



### Bruit

Active (On) ou désactive (OFF) les bruits émis par le four.




### Format heure

Définit l'affichage de l'heure au format 12 (12H) ou 24 heures (24H).



**La fonction format de l'heure d'usine par défaut est 24h.**

### Modification de l'heure

- 1) L'icône de l'horloge  apparaît sur l'afficheur et les heures commencent à clignoter.
- 2) Tournez le bouton de droite jusqu'à la valeur souhaitée.
- 3) Confirmez à l'aide du bouton SET.
- 4) Répétez l'opération pour régler les minutes.



Il est toujours possible de modifier l'heure réglée en accédant au menu des réglages et en tournant le bouton gauche jusqu'à ce que l'heure clignote à l'écran.



## Réglage des unités de mesure

Réglez les unités de mesure pour la température et le poids (pour le menu Chef) selon le tableau suivant :

Niveau de dureté	Température	Poids
EU	°C	kg
US	°F	lb



## Luminosité afficheur

Cela vous permet de sélectionner la luminosité de l'afficheur selon le tableau suivant :

Niveau de dureté	Luminosité afficheur
1	25 %
2	35 %
3	50 %
4	70 %
5	90 %



La valeur d'usine par défaut pour la fonction de luminosité de l'afficheur est 5.



## Fonction ECO afficheur

Si cette option est activée (On), elle permet de réduire automatiquement la luminosité de l'afficheur lorsque le four est en mode horloge.



Cela n'a aucun effet si la luminosité de l'afficheur est déjà réglée sur 1.



## Dureté de l'eau

Permet de régler le niveau de dureté de l'eau afin d'optimiser le processus de détartrage.



La fonction de dureté de l'eau par défaut en usine est réglée sur le niveau moyen 3.

La fréquence à laquelle vous êtes invité à exécuter un cycle de détartrage dépend du réglage de la dureté de l'eau.

Le nombre d'heures d'utilisation des fonctions vapeur, au terme desquelles un détartrage sera demandé, est le suivant :

Niveau de dureté	Heures
1	18
2	12
3	9
4	6
5	4



## Détartrage

Si activé (On) il vous permet de démarrer un cycle de détartrage (voir « 4.1 Détartrage (Fig. E) »).



## Fonction démo showroom (démonstration seulement)

Lorsqu'elle est activée (On), l'appareil désactive les éléments chauffants et le mode démonstration peut être lancé depuis le panneau de commande.

Pour utiliser l'appareil normalement, réglez la fonction Démo sur (OFF).



### 4 Nettoyage et entretien

Le manuel d'instructions contient des instructions de nettoyage et d'entretien et des recommandations du fabricant au client. Toute autre intervention doit être effectuée par un centre de service agréé.

Avant d'effectuer toute opération de nettoyage, retirez TOUJOURS la fiche de l'alimentation secteur et laissez refroidir l'appareil.



#### Précaution

- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à base de chlore, d'ammoniac ou d'eau de Javel sur les parties en acier ou traitées en surface avec des finitions métalliques.
- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs.
- N'utilisez ni matériaux rêches ou abrasifs ni racloirs métalliques tranchants.
- Nettoyez régulièrement les composants et les accessoires après chaque utilisation.

### Nettoyage des surfaces

Pour une bonne conservation des surfaces, nettoyez-les régulièrement après chaque utilisation. Laissez-les refroidir d'abord.

### Nettoyage Journalier Régulier

Utilisez toujours et seulement des produits spécifiques ne contenant pas de substances abrasives ni acides à base de chlore.

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

### Taches d'aliments ou résidus

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

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

Éviter de laisser sécher des résidus à base de sucre (tels de la confiture) à l'intérieur du four. Si vous les laissez trop longtemps ils pourraient endommager le fini émaillé du four.



## Nettoyage des accessoires

Lavez tous les accessoires à l'eau chaude savonneuse avec une éponge douce ou un chiffon doux. Rincez et séchez soigneusement. N'utilisez pas de détergents abrasifs, d'éponges métalliques ou d'outils métalliques pour nettoyer les accessoires, car ils pourraient endommager les surfaces. Afin de prolonger la durée de vie des accessoires, il est recommandé de ne pas les laver au lave-vaisselle.

## Nettoyage de la vitre de la porte du four

Elles doivent toujours rester bien propres. Utilisez du papier absorbant de cuisine. En cas de saleté résistante, lavez avec une éponge humide et un détergent normal.

## Nettoyage de la cavité du four

Afin de conserver votre four dans les meilleures conditions possibles, nettoyez-le régulièrement après l'avoir laissé refroidir.

Évitez de laisser sécher les résidus d'aliments à l'intérieur de la cavité du four, car cela pourrait endommager l'émail.

Pour faciliter les opérations de nettoyage, nous vous recommandons de retirer les guides latéraux.

Il suffit de tirer soigneusement sur le châssis pour les dégager des fixations latérales. Pour les remonter, il suffit de les insérer dans les fixations latérales et d'appliquer une légère pression.

## Utilisation de la fonction vapeur pour le nettoyage assisté

La fonction vapeur peut être utilisée pour ramollir les résidus de cuisson, ce qui facilite leur élimination.

Avant de démarrer la fonction, nous vous recommandons de pulvériser une solution d'eau et de liquide vaisselle sur les parois latérales de la cavité de cuisson.

- 1) Sélectionnez la fonction Vapeur pure dans le menu Cuisson vapeur.
- 2) Réglez la température à 100 °C pendant 18 minutes.
- 3) Appuyez sur le bouton START/STOP pour démarrer la fonction ; à la fin de l'étape de préchauffage, appuyez à nouveau sur le bouton START/STOP.
- 4) À la fin de la fonction, ouvrez la porte et utilisez un chiffon en microfibre pour terminer le nettoyage de l'intérieur du four.

## Séchage

La cuisson des aliments génère de l'humidité à l'intérieur de l'appareil. Ceci est normal et n'affecte en aucune façon le fonctionnement de l'appareil.


À la fin de chaque cuisson :


- 1) Laissez refroidir l'appareil.
- 2) Éliminez la saleté à l'intérieur de l'appareil.
- 3) Essuyez l'intérieur de l'appareil avec un chiffon doux.
- 4) Laissez la porte ouverte jusqu'à ce que l'intérieur de l'appareil ait complètement séché.



## Nettoyage et entretien

### 4.1 Détartrage (Fig. E)

Chaque fois que l'icône  apparaît allumée en continu sur l'afficheur, il est fortement recommandé de détartrer la chaudière.

Chaque fois que l'icône  clignotante apparaît sur l'afficheur, cela signifie que la chaudière doit être d  tartr  e et qu'il n'est pas possible de sélectionner des cycles de cuisson qui utilisent de la vapeur tant que le détartrage n'a pas été réalisé.



**La fréquence à laquelle le détartrage est demandé varie en fonction de la dureté de l'eau qui a été réglée (voir « 3.3 Menu des réglages »).**





**Si cela est jugé approprié, il est toujours possible d'exécuter le cycle de détartrage à l'avance.**



#### **Précaution**

L'accumulation de calcaire due à l'absence de détartrage peut, à long terme, compromettre le bon fonctionnement de l'appareil.

- 1) Pour accéder à la fonction de détartrage, entrez dans le menu des paramètres (voir « 3.3 Menu des réglages »).
- 2) Tournez le bouton de gauche jusqu'à ce que l'afficheur indique .

- 3) Tournez le bouton de droite pour activer la fonction () et confirmez à l'aide du bouton SET pour démarrer le cycle de détartrage.
- 4) Pour annuler le cycle de détartrage, appuyez sur le bouton START/STOP pendant au moins 3 secondes.



#### **Précaution**

Une fois lancé, le cycle de détartrage ne peut être interrompu qu'à la fin de la phase de remplissage du réservoir avec une solution de détartrage (voir paragraphe suivant St2). Ensuite, l'appareil ne permettra d'exécuter aucune autre fonction tant que le processus de détartrage n'est pas terminé. La durée totale du cycle est d'environ 40 minutes.



**L'utilisateur doit rester à côté de l'appareil pendant toute la durée du cycle de détartrage, car des interventions pourraient être nécessaires, telles que le remplissage du réservoir.**



**Le cycle se compose de 6 étapes, indiquées par le vidage progressif de la barre de progression (24) et par les indicateurs sur l'affichage St1, St2, ... .**



## Vidage de l'eau résiduelle (St1)

- 1) L'appareil élimine l'eau résiduelle en la vidant dans le compartiment de droite.
- 2) Appuyez sur le bouton de déverrouillage sur le dessus du couvercle et tirez pour l'ouvrir.
- 3) Soulevez la poignée, retirez le réservoir et videz-le.



### Précaution

L'eau pourrait être très chaude.

## Remplissage du réservoir avec la solution de détartrant (St2)

- 1) Remplissez le compartiment de remplissage à gauche avec une solution d'eau et de détartrant selon les recommandations du fabricant.



### Précaution

Ne remplissez pas le compartiment d'évacuation d'eau à droite.



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



N'utilisez pas d'eau distillée, d'eau du robinet à forte concentration de chlorure (> 40 mg/l) ou d'autres liquides.

- 2) Insérez le réservoir dans le compartiment du four et fermez le couvercle.



Il n'est maintenant plus possible d'annuler le cycle de détartrage.

## Démarrage de la fonction de détartrage (St3)

- 1) Appuyez sur le bouton SET pour confirmer.
- 2) L'appareil commence la procédure de nettoyage de la chaudière et l'afficheur montre la durée totale de la procédure.



Pendant le détartrage, l'appareil fera quelques pauses pour permettre au détartrant d'agir efficacement. Attendez la fin du cycle.

## Vidage de la solution de détartrant (St4)

- 1) À la fin du processus de nettoyage, l'appareil vide la solution de détartrant restante dans le compartiment d'évacuation du réservoir.
- 2) Retirez le réservoir et videz la solution détartrante.



### Précaution

La solution de détartrant peut encore être très chaude.



## Nettoyage et entretien

### Remplissage du réservoir avec de l'eau propre (St5)

- 1) Nettoyez le réservoir et remplissez le compartiment de remplissage gauche avec de l'eau propre jusqu'au niveau MAX.
- 2) Insérez le réservoir dans le compartiment du four et fermez le couvercle.
- 3) Appuyez sur le bouton SET pour confirmer.

### Rinçage du circuit hydraulique (St6)

- 1) L'appareil commence la procédure de nettoyage du circuit hydraulique et l'afficheur montre la durée totale de la procédure.
- 2) À la fin du cycle de rinçage, **End** est apparaît sur l'afficheur et une sonnerie retentit.
- 3) Appuyez sur le bouton START/STOP pendant au moins 3 secondes pour quitter la fonction de détartrage.

### Entretien du joint

Le joint doit être souple et élastique.

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

### Remplacement de la lampe d'éclairage interne



#### Précaution

- Débrancher l'appareil.
- Utilisez des gants de protection.
- Laissez refroidir l'appareil.

- 1) Enlevez complètement tous les accessoires de l'intérieur du four.
- 2) Dévissez le couvercle de l'ampoule à la main et retirez-le.



**Faites attention à ne pas rayer l'émail de la cavité du four.**

- 3) Faites glisser l'ampoule et retirez-la.
- 4) Réinstallez le couvercle de protection après avoir remplacé l'ampoule.




## Que faire si...

Problème	Cause possible	Solution
<b>Le four ne s'allume pas.</b>	La fiche n'a pas été convenablement insérée dans la prise d'alimentation.	Assurez-vous que la fiche a été insérée correctement dans la prise d'alimentation.
	Le câble est défectueux.	Contactez le centre d'assistance technique de la zone.
	Pas d'alimentation.	Assurez-vous que l'alimentation électrique fonctionne correctement. Si le problème persiste, contactez un électricien qualifié.
<b>L'afficheur ne s'allume pas.</b>	La fiche n'a pas été convenablement insérée dans la prise d'alimentation.	Assurez-vous que la fiche a été insérée correctement dans la prise d'alimentation.
	Panne possible de la carte électronique.	Contactez le centre d'assistance technique de la zone.
<b>La lumière du four ne s'allume pas.</b>	La fiche n'a pas été convenablement insérée dans la prise d'alimentation.	Assurez-vous que la fiche a été insérée correctement dans la prise d'alimentation.
	Panne possible de l'ampoule ou du capteur de la porte du four.	Substitution de l'ampoule du four (voir « 4 Nettoyage et entretien »). Si le problème persiste, contactez votre centre d'assistance technique de la zone.
<b>La cuisson ne démarre pas.</b>	Échec de la confirmation après le préchauffage (🔥 allumé).	Assurez-vous de confirmer la phase de cuisson à la fin de la phase de préchauffage (voir « 3.2 Utilisation du four (Fig. B - Fig. C) »).
	La porte du four n'est pas fermée.	Assurez-vous que la porte du four est fermée.
	Panne possible du capteur de la porte du four.	Contactez le centre d'assistance technique de la zone.

## Que faire si...

Problème	Cause possible	Solution
<b>La cuisson a commencé mais le four ne chauffe pas.</b>	La porte du four n'est pas fermée.	Assurez-vous que la porte du four est fermée.
	Panne possible de l'élément chauffant ou du capteur de porte du four.	Contactez le centre d'assistance technique de la zone.
	La fonction Showroom pour les exposants a été activée par erreur.	Assurez-vous que la fonction Showroom est désactivée (voir « 3.3 Menu des réglages »).
<b>Le bruit d'un ventilateur peut être entendu même après l'arrêt de l'alimentation.</b>	Le ventilateur continue de fonctionner pour refroidir l'appareil jusqu'à ce que la température interne soit suffisamment basse.	Attendez le temps nécessaire au refroidissement de l'appareil. Si le ventilateur ne s'éteint pas après ce délai, contactez votre centre d'assistance technique de la zone.
<b>Lors du fonctionnement, de l'air chaud s'échappe au-dessus de la porte du four.</b>	Il est normal que de l'air chaud s'échappe au-dessus de la porte pour refroidir l'appareil pendant son fonctionnement.	Attendez que l'appareil refroidisse normalement. Si l'air chaud continue de s'échapper ou s'il s'échappe d'autres parties du four, contactez votre centre d'assistance technique de la zone.
<b>Il y a une odeur de brûlé lorsque le four fonctionne.</b>	Il peut y avoir une odeur de brûlé lors de la première utilisation de l'appareil.	Assurez-vous d'avoir suivi les instructions concernant la première utilisation de l'appareil (voir « 3.1 Première utilisation »).
	Résidus alimentaires possibles à l'intérieur de l'appareil en contact avec les éléments chauffants.	Assurez-vous de suivre correctement les instructions de nettoyage et d'entretien (voir « 4 Nettoyage et entretien »).

## Que faire si...

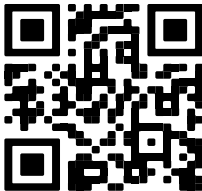
Problème	Cause possible	Solution
Le four ne génère pas de vapeur.	Le réservoir d'eau n'a pas été inséré correctement dans le compartiment du four.	Assurez-vous que le réservoir d'eau a été correctement inséré dans le compartiment du four.
	Le réservoir d'eau est vide ou pas assez plein (alarme  clignotante).	Remplissez le réservoir avec de l'eau jusqu'au niveau MAX indiqué sur le réservoir.
	Le compartiment de remplissage du réservoir d'eau n'a pas été rempli.	Assurez-vous que le compartiment de remplissage gauche du réservoir a été rempli d'eau.
	Détartrage obligatoire requis (alarme  clignotante).	Effectuez un cycle de détartrage (voir « 4.1 Détartrage (Fig. E) »).
L'alarme de réservoir d'eau vide reste activée pendant le fonctionnement,  même si le réservoir d'eau a été rempli et correctement positionné dans le four.	Panne possible de la chaudière.	Contactez le centre d'assistance technique de la zone.
	Si l'alarme persiste après avoir été acquittée, nous vous recommandons de vidanger l'eau manuellement et de réarmer le circuit.	Pour vidanger l'eau manuellement, accédez à la fonction de détartrage et lancez-la (voir « 4.1 Détartrage (Fig. E) »). Lors de la première étape, indiquée sur l'afficheur par l'indicateur St1, l'appareil vidange l'eau restante. À la fin de cette étape, arrêtez le cycle de détartrage en appuyant sur le bouton START/STOP pendant au moins 3 secondes.

## Que faire si...

Problème	Cause possible	Solution
Lors de l'utilisation, la vapeur s'échappe au-dessus de la porte du four.	Il est normal que la vapeur s'échappe au-dessus de la porte pour refroidir l'appareil pendant son fonctionnement et pour contrôler le cycle de cuisson à la vapeur.	Attendez que l'appareil refroidisse normalement. Si la vapeur continue de s'échapper ou si elle s'échappe d'autres parties du four, contactez votre centre d'assistance technique de la zone.
L'eau coule sur la grille depuis le dessous de la porte pendant le fonctionnement.	Pendant le fonctionnement, les aliments à forte teneur en humidité (comme le pain congelé) peuvent créer de la condensation qui coule à l'intérieur de la porte et coule sur la grille.  La porte du four est fréquemment ouverte lorsque le four est utilisé.	Si des fuites d'eau excessives persistent, contactez votre centre d'assistance technique de la zone.  Réduisez le nombre de fois que la porte du four est ouverte et fermée pendant la cuisson.
Le réservoir d'eau ne rentre pas dans le compartiment du four.	Problème possible avec le joint.	Contactez le centre d'assistance technique de la zone.
L'un des codes d'erreur suivants apparaît sur l'afficheur : Err1 / Err2 / Err3 / Err4 / Err 5	Le réservoir d'eau n'a pas été inséré dans le bon sens.  Défaut interne possible.	Assurez-vous que le réservoir d'eau est inséré dans le bon sens et que la porte est fermée.  Contactez le centre d'assistance technique de la zone.



Si le problème n'a pas été résolu ou dans le cas d'autres types de pannes, contactez votre centre de support technique local.



Scan the QR code for quick access to the My Smeg Assistant portal  
Scannez le code QR pour un accès rapide au portail My SMEG Assistant  
Escanee el código QR para acceder rápidamente al portal My Smeg Assistant

## Notes

This image shows a full page of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page, providing a template for handwriting practice or general note-taking. There are no margins, text, or other markings on the page.

The manufacturer reserves the right to make any changes deemed necessary for the improvement of its products without prior notice. The illustrations and descriptions contained in this manual are therefore not binding and are merely indicative.

Le fabricant se réserve la faculté d'apporter, sans préavis, toutes les modifications qu'il jugera utiles pour l'amélioration de ses produits. Les illustrations et les descriptions figurant dans ce manuel ne sont pas contraignantes et n'ont qu'une valeur indicative.

El fabricante se reserva el derecho a aportar sin aviso previo todas las modificaciones que considere útiles para la mejora de sus propios productos. Las ilustraciones y las descripciones contenidas en este manual no son vinculantes y tienen solo valor indicativo.