

MANUALE D'USO

FORNO D'APPOGGIO COMBINATO A VAPORE

INSTRUCTION MANUAL

COUNTERTOP COMBI STEAM OVEN

MANUEL D'UTILISATION

FOUR À POSER COMBINÉ À VAPEUR

BEDIENUNGSHANDBUCH

KOMBI-STANDBACKOFEN MIT DAMPFGARER

GEBRUIKSAANWIJZING

GECOMBINEERDE STOOMOVEN

MANUAL DE USO

HORNO DE SOBREMESA COMBINADO A VAPOR

MANUAL DE UTILIZAÇÃO

FORNO DE APOIO COMBINADO A VAPOR

IT

EN

FR

DE

NL

ES

PT

Informazioni importanti per l'utente
Important information for the user
Informations importantes pour l'utilisateur
Wichtige Informationen für den Benutzer
Belangrijke informatie voor de gebruiker
Información importante para el usuario
Informações importantes para o utilizador



**Avvertenze / Recommendations / Avertissements / Hinweise /
Waarschuwingen / Advertencias / Advertências**



**Descrizione / Description / Description / Beschreibung / Beschrijving /
Descripción / Descrição**



Uso / Use / Utilisation / Gebrauch / Gebruik / Uso / Utilização



**Pulizia e manutenzione / Cleaning and care / Nettoyage et entretien /
Reinigung und Wartung / Reiniging en onderhoud / Limpieza y mantenimiento /
Limpeza e manutenção**



**Avvertenza di sicurezza / Safety instructions / Consignes de sécurité /
Sicherheitshinweise / Veiligheidswaarschuwingen / Advertencia de seguridad /
Advertências de segurança**



**Informazione / Information / Information / Information / Informatie /
Información / Informação**



**Suggerimento / Advice / Conseil / Empfehlungen / Aanbeveling / Sugerencia /
Sugestões**

Gentile Cliente, La ringraziamo vivamente per il Suo acquisto. I nostri prodotti sono unici perché uniscono una spiccata ricerca estetica alla progettazione tecnica innovativa. Essi sono coordinati con altri prodotti in gamma e possono costituire elementi d'arredo e di design. Augurandole di apprezzare appieno le funzionalità del Suo elettrodomestico, Le porgiamo i nostri più cordiali saluti.

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.

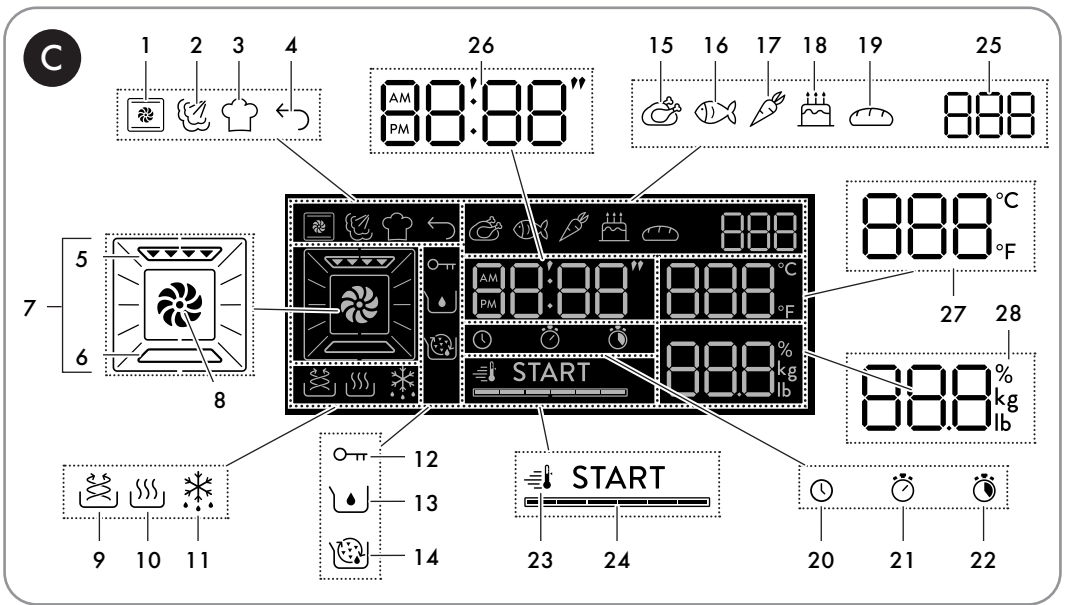
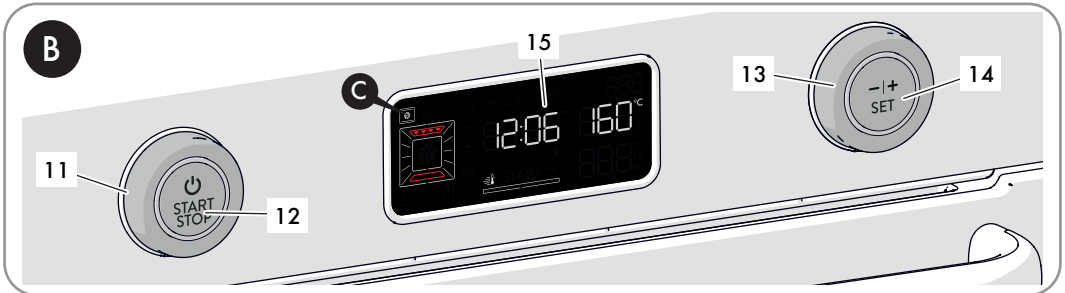
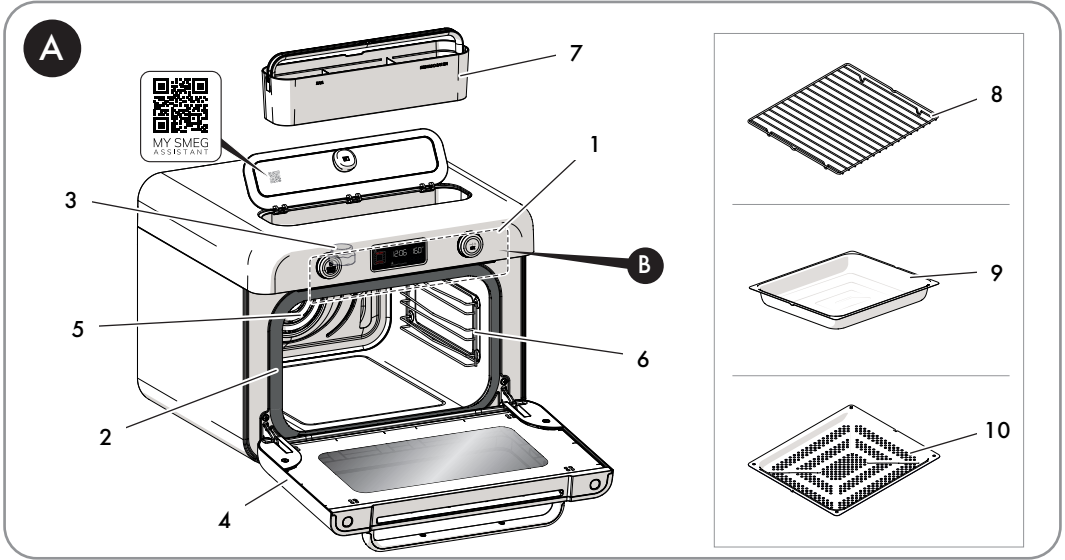
Sehr geehrter Kunde, wir danken Ihnen herzlichst für den Kauf. Unsere Produkte sind einzigartig, da sich in ihnen eine gewissenhafte Designforschung und eine innovative technische Planung vereinen. Sie sind mit anderen Produkten des Sortiments kombinierbar und stellen ausgefallene Einrichtungs- und Designgegenstände dar. Wir hoffen, dass Sie Ihr neues Haushaltsgerät voll und ganz schätzen werden und verbleiben mit freundlichen Grüßen.

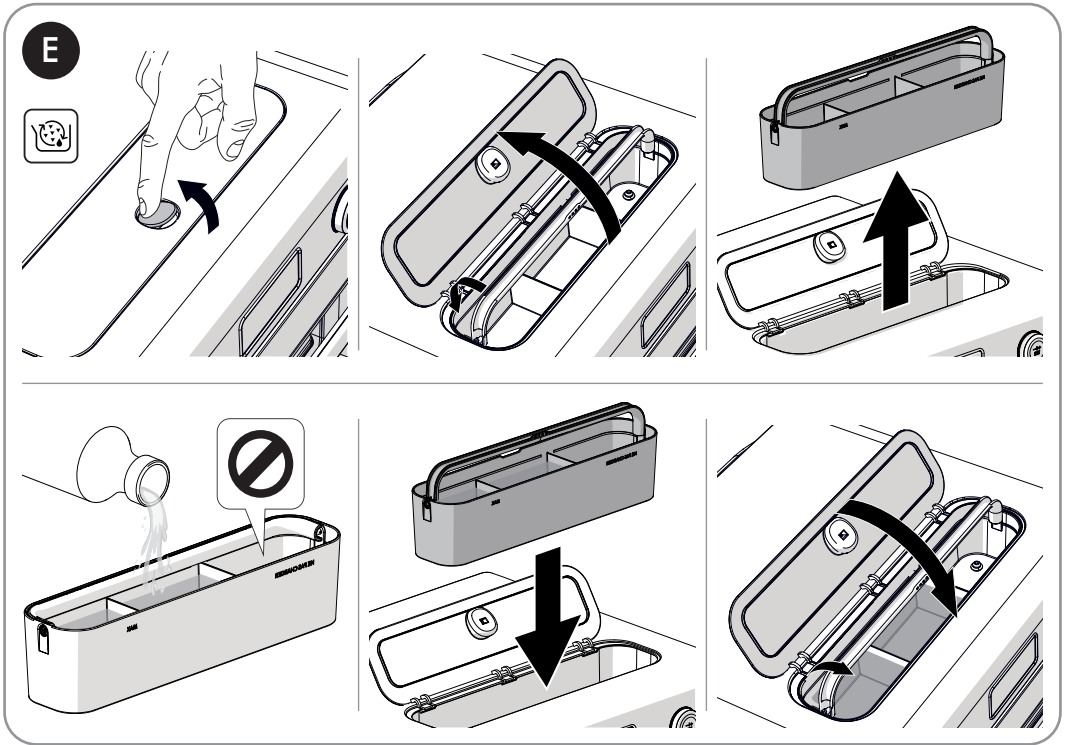
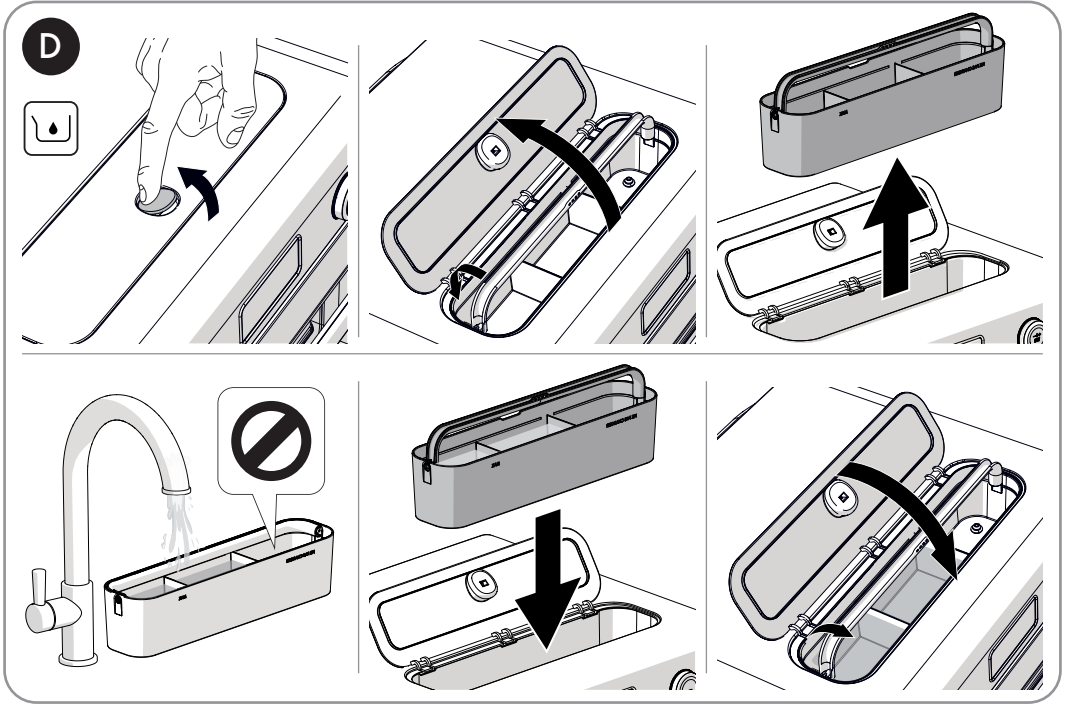
Beste klant, hartelijk dank voor uw aankoop. Onze producten zijn uniek omdat ze esthetiek combineren met innovatief technisch ontwerp. De producten zijn uitstekend te combineren andere producten van het assortiment en kunnen worden gebruikt als meubel- en designelementen. We hopen dat u volop van uw nieuwe huishoudelijke apparaat zult genieten. Met vriendelijke groet

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.

Prezado cliente, Muito obrigado pela sua compra. Os nossos produtos são únicos porque combinam uma forte busca estética com um desenho técnico inovador. São coordenados com outros produtos da linha e podem constituir elementos de decoração e design. Esperando que possa desfrutar totalmente das funcionalidades do seu eletrodoméstico, enviamos-lhe os nossos melhores cumprimentos.

SMEG S.p.A.







1 Avertissements

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.

1.1 Usage prévu

Le non-respect des consignes de sécurité et le manque de lecture des instructions pour le four à poser combiné peuvent entraîner une utilisation inappropriée de l'appareil et entraîner des blessures corporelles.

- N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu. Des utilisations non conformes pourraient causer des blessures.
- 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 et à l'abri des intempéries.
- Cet appareil est destiné à la cuisson d'aliments dans des environnements domestiques et similaires tels que :
 - dans la zone de la cuisine pour le personnel de magasins, de bureaux et autres milieux professionnels ;
 - par la clientèle des hôtels, des motels et des résidences ;
 - dans les chambres d'hôtes et les gîtes ruraux ;
 - d'autres utilisations, comme dans les restaurants, les bars ou les cafétérias, sont inappropriées.

1.2 Avertissements généraux de sécurité

Suivez tous les consignes de sécurité pour une utilisation sûre de l'appareil :

- Cet appareil et ses parties accessibles deviennent très chauds lors de son utilisation : les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart. Ne touchez pas les éléments chauffants 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.
- Gardez les enfants de moins de 8 ans loin de l'appareil et du cordon d'alimentation, à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence.



Avertissements

- 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.
- L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chauds durant l'utilisation. Ne touchez pas les éléments chauffants durant l'utilisation.
- Après utilisation, laissez refroidir et ne pas toucher les surfaces intérieures du four et les éléments chauffants, ils pourraient être très chauds. Risque de brûlures !
- N'introduisez pas d'objets métalliques pointus (couverts ou ustensiles) dans les fentes.
- Mettez l'appareil hors tension après l'utilisation.
- N'utilisez ni ne conservez 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.



1.3 Avertissements pour cet appareil

- N'utilisez pas de détergents abrasifs agressifs ou corrosifs sur les parties en verre (ex. produits en poudre, détachants et éponges métalliques), de matériaux rugueux ou de racloirs métalliques tranchants, car ils peuvent rayer la surface, provoquant 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 à base de chlore, d'ammoniaque ou d'eau de Javel sur les parties en acier ou traitées en surface avec des finitions métalliques (ex. anodisations, nickelages, chromages).
- Les grilles et les lèchefrites doivent être insérées dans les glissières latérales jusqu'à l'arrêt complet.
- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits en spray 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 pas de boîtes ou de 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 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.
- Ne vous appuyez pas et ne vous asseyez pas sur la porte ouverte.
- Vérifiez qu'aucun objet ne reste coincé dans la porte du four.
- N'installez pas / n'utilisez pas l'appareil en plein air.
- Lors de la cuisson avec les fonctions vapeur, veillez à ne pas dépasser la capacité maximale du bac (800 ml).
- Installez/utilisez l'appareil sur une surface horizontale stable.
- En cas de parois verticales combustibles, installer/utiliser l'appareil à une distance minimale de 8 cm.
- Cet appareil ne doit pas être installé sur des bateaux ou des caravanes.



Avertissements

- N'installez pas l'appareil sur un piédestal.
- N'immergez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou un autre liquide.
- Ne versez pas de liquides sur la fiche et sur la base d'alimentation.
- 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.
- Permettez le débranchement de l'appareil après l'installation, au moyen d'une prise accessible.
- Avant de remplacer la lampe d'éclairage interne, assurez-vous que l'appareil soit éteint et débranché de l'alimentation électrique ou que l'alimentation générale ait été coupée, pour éviter des chocs électriques.
- 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 mètres au-dessus du niveau de la mer.

1.4 Branchement de l'appareil

Assurez-vous que la tension et la fréquence du réseau électrique correspondent à celles indiquées sur la plaque signalétique sur le fond de l'appareil.

En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, contactez le service d'assistance technique pour leur remplacement.



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

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
- Débranchez toujours l'appareil de la prise électrique s'il est laissé sans surveillance et avant le montage, le démontage ou le nettoyage.
- Éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation avant de changer les accessoires ou de vous approcher des pièces en mouvement pendant l'utilisation.



1.5 Responsabilités 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 ;
- la lecture omise du manuel d'utilisation ;
- l'altération même d'une seule pièce de l'appareil ;
- l'utilisation de pièces détachées non originales ;
- la non observation des avertissements de sécurité.



Conservez soigneusement ces instructions. Si l'appareil est transmis à d'autres personnes, remettez-leur également ce mode d'emploi.

Ces instructions peuvent être téléchargées sur le site Web Smeg « www.smeg.com ».

1.6 Élimination

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



Les appareils portant ce symbole sont soumis à la Directive européenne 2012/19/UE.

- Tous les appareils électriques et électroniques mis au rebut doivent être éliminés séparément des ordures ménagères, en les apportant dans les centres prévus à cet effet par le pays. En éliminant correctement l'appareil mis au rebut, on évitera des dommages à l'environnement et des risques pour la santé des personnes. Pour toute information concernant l'élimination du produit mis au rebut, veuillez contacter l'administration municipale, le service d'élimination des déchets ou le magasin où vous avez acheté l'appareil.

1.7 Pour économiser l'énergie

- 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.

1.8 Sources lumineuses

- Cet appareil contient des sources lumineuses remplaçables par l'utilisateur.
- Les sources lumineuses contenues dans le produit sont déclarées aptes à fonctionner à une température ambiante $\geq 300^{\circ}\text{C}$ et 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 ».



Description

2 Description de l'appareil (Fig. A)

- 1) Panneau de commandes et afficheur
- 2) Joint
- 3) Lampe
- 4) Porte
- 5) Turbine
- 6) Guides de positionnement
- 7) Réservoir d'eau amovible
- 8) Grille
- 9) Lèchefrite émaillée
- 10) Lèchefrite perforée

- Pour pouvoir commencer à utiliser l'appareil, il est nécessaire de régler l'heure actuelle (voir « 3.2 Mode d'emploi du four (Fig. B - Fig.C) »).



Avant utilisation, vérifier que tous les composants sont intacts.

2.1 Avant la première utilisation



Risque de brûlures

Haute température à l'intérieur de la cavité de cuisson durant l'utilisation.

- Ne retirez pas la mise à la terre.
- N'utilisez pas un adaptateur.
- N'utilisez pas une rallonge.
- Le non respect de ces instructions peut entraîner la mort, un incendie ou un choc électrique.

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

2.2 Description des pièces (Fig. A)

Réservoir d'eau (7)

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

Lampe (3)

L'éclairage interne de l'appareil se déclenche :

- quand on ouvre la porte ;
- pendant la cuisson des aliments.

Turbine interne (5)

La turbine refroidit l'appareil et se met en marche durant 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.

Guides de positionnement (6)

L'appareil dispose de 3 niveaux permettant de positionner les lèchefrites et les grilles à des hauteurs différentes. Les niveaux vont du bas vers le haut.



2.3 Description des accessoires (Fig. A)

Grille (8)

Utile comme plan d'appui pour les récipients, les moules ou les plats de cuisson.

Plaque émaillée (9)

Plaque conseillée pour la cuisson de gâteaux, de pizzas et de pâtisseries au four. Elle permet de récupérer des graisses ayant coulé des aliments posés directement sur la grille.

Plaque perforée (10)

Plaque perforée recommandée pour les cuissons à la vapeur seule ou avec une combinaison de vapeur, par exemple de poisson et de légumes.

À utiliser également comme accessoire pour la friture à air d'aliments préalablement panés, précuits et/ou surgelés (frites, croquettes de pommes de terre ou de viande, mozzarelline, ...).



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

Récipients pour la cuisson

- Pour les cuissons au four, vous pouvez également utiliser vos récipients personnels, à condition qu'ils résistent aux hautes températures.
- Pour les cuissons à la vapeur, on conseille d'utiliser des récipients en métal. Le métal favorise une meilleure distribution de la chaleur aux aliments.
- Il est normal que les récipients en métal se déforment durant les cuissons à haute température, mais ils reprennent leur forme originale lorsqu'ils refroidissent.
- Les plats épais en céramique peuvent exiger plus de chaleur que la normale. Il pourrait être nécessaire de prévoir des cuissons plus longues.



Description

2.4 Description des commandes (Fig. B)



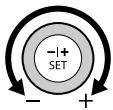
Manette de navigation du menu (11)

Elle permet de naviguer dans les différents menus et sous-menus de l'interface utilisateur. La led correspondante s'allume fixe pendant la navigation.



Bouton START/STOP (12)

Il permet de confirmer le menu et/ou la fonction souhaitée (pression courte) et de démarrer ou arrêter la cuisson (pression longue). La led correspondante s'allume fixe lorsque la cuisson démarre et s'éteint une fois le cycle de cuisson terminé.



Bouton de navigation paramètres (13)

Il permet de naviguer entre les réglages de cuisson qui s'affichent à l'écran.

La led correspondante s'allume pendant la configuration.



Bouton SET (14)

Valide la valeur définie. Lorsque le four est en mode horloge, s'il est enfoncé pendant au moins 3 secondes, il affiche le menu des réglages. La led correspondante s'allume lorsque la cuisson démarre, elle s'éteint lorsque la cuisson est terminée.

Afficheur (15)

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

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

Icône d'affichage

	Icône	Sens
1		Menu cuissons traditionnelles
2		Menu cuissons à la vapeur
3		Menu Chef
4		Retour
5		Gril
6		Cuisson ventilée inférieure
7		Cuisson statique
8		Cuisson ventilée
9		Air-Fry (Friture à air)
10		Warm (Chauffage)
11		Defrost (Décongélation)
12		Verrouillage enfants



	Icône	Sens
13		Alarme réservoir eau vide
14		Alarme détartrage
15		Viande et volaille
16		Poisson et crustacés
17		Légumes et accompagnements
18		Gâteaux et pâtisseries
19		Pain, pizzas et tourtes
20		Horloge
21		Minuteur de cuisson
22		Minuteur cuisson programmée
23		Préchauffage
24		Start + barre d'avancement

Numéro recette (25)

Affiche le numéro correspondant à la recette sélectionnée dans le Menu Chef

Horloge et Minuteur (26)

Affiche l'heure , le temps de cuisson et le minuteur pour la cuisson programmée .

Température (27)

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

Indicateur pourcentage de vapeur/poids (28)

Affiche le pourcentage (%) de vapeur utilisé pour la cuisson à la vapeur ou le poids (en kg ou en lb) de l'aliment dans la fonction Menu Chef .

3 Utilisation

3.1 Première utilisation

- Réglez une cuisson d'au moins une heure (voir « 3.2 Mode d'emploi du four (Fig. B - Fig.C) »).
- Chauffez la cavité de cuisson vide à la température maximale pour éliminer les éventuels résidus de fabrication.
- Pendant le chauffage de l'appareil, aérer la pièce et ne pas rester à l'intérieur.
- Lors du chauffage, à la première utilisation, l'appareil peut dégager des odeurs désagréables dues aux résidus présents sur certains composants. Ces odeurs disparaissent normalement après le premier chauffage.

Utilisation des accessoires

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



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



3.2 Mode d'emploi du four (Fig. B - Fig.C)

Réglage de l'heure

Lors de la première connexion, ou après une coupure de courant, l'appareil affiche à l'écran l'heure **12:00** clignotante et l'icône de l'horloge . Pour commencer une cuisson, sélectionnez l'heure courante :

- 1) Tournez la manette de droite pour régler l'heure jusqu'à la valeur souhaitée.
- 2) Confirmer avec le bouton SET.
- 3) Répétez l'opération pour régler les minutes et confirmer l'heure sélectionnée.



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

Sélection du menu et des fonctions cuisson

Pour commencer à utiliser le four, vous devez sélectionner le menu souhaité et, sur la base de cette sélection, la fonction de cuisson.



Menu cuissons traditionnelles



Menu cuissons à la vapeur



Menu Chef



Retour au menu ou au niveau précédent

Pour sélectionner le menu et la fonction souhaitée :

- 1) Tournez la manette de gauche pour sélectionner le menu souhaité.
- 2) Confirmer avec le bouton START/STOP.
- 3) Tournez la manette de gauche pour naviguer entre les fonctions disponibles dans le menu sélectionné.
- 4) Si vous ne souhaitez pas modifier les réglages de cuisson, démarrez avec le bouton START/STOP.
- 5) Si vous souhaitez modifier la fonction sélectionnée lors de la cuisson, tournez la manette de gauche pour naviguer entre les fonctions disponibles et confirmez avec le bouton START/STOP.



Menu	Fonction	Description
CUISSONS TRADITIONNELLES		Statique Cuisson traditionnelle indiquée pour la préparation d'un mets à la fois. Parfaite pour cuire les rôtis, les viandes grasses, le pain, les tourtes.
		Ventilé Cuisson intense et homogène. Parfaite pour les biscuits, les gâteaux et les cuissons sur plusieurs niveaux.
		Gril Elle permet de griller et gratiner avec d'excellents résultats. Utilisée en fin de cuisson, elle permet d'obtenir un dorage uniforme des aliments.
		Ventilé inférieur La chaleur provient exclusivement du bas de la cavité. Elle est parfaite pour la cuisson des tartes sucrées et salées, des gâteaux et des pizzas.
		Air-Fry Utile pour obtenir des fritures avec peu ou pas d'huile. On conseille d'utiliser la plaque perforée appropriée.
		Warm Utile pour chauffer ou garder les mets au chaud.
		Defrost Utile pour décongeler des aliments congelés.
CUISSONS À LA VAPEUR		Vapeur pure Cuisson à la vapeur pure (100 %) idéale pour le poisson, les légumes, le poulet, le riz, les pommes de terre et les gâteaux. À basse température, elle peut être utilisée pour favoriser le levage des pâtes. On conseille d'utiliser la plaque perforée appropriée.
		Ventilé + vapeur Cuisson combinée ventilée et vapeur (niveau de vapeur réglable de 20 à 70 %).
		Gril ventilé + vapeur Cuisson combinée gril ventilé et vapeur (niveau de vapeur réglable de 20 à 70 %).

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



Utilisation

Dans le menu Chef, vous pouvez sélectionner différentes recettes pour chaque catégorie d'aliments.



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

En choisissant le type et le poids du mets, l'appareil sélectionne la fonction, le temps et la température les plus appropriés.



De petites variations de temps sont possibles en fonction des ingrédients ou des accessoires de cuisson utilisés, ainsi que du degré de dorure souhaité.

Il est recommandé de toujours vérifier les aliments à la fin de la cuisson prédéfinie.

- 1) Sélectionnez le menu et la catégorie d'aliments souhaitée.
- 2) Tournez la manette de droite pour sélectionner la recette souhaitée. L'indicateur **P** de la recette clignote.
- 3) Si vous ne souhaitez pas modifier les réglages de cuisson, démarrez avec le bouton START/STOP.
- 4) Si vous souhaitez modifier la recette alors que la cuisson a déjà commencé :
 - Appuyez sur le bouton SET. L'indicateur **P** clignote.
 - Tournez la manette de droite pour sélectionner un nouveau réglage.
 - Confirmer avec le bouton START/STOP ou attendre 5 sec pour la confirmation automatique.

Menu	Catégorie	Recettes		Accessoire	Niveau va du bas vers le haut	
CHEF	 Viande et volaille	P01	Ribs		Lèchefrite émaillée	1
		P02	Saucisses de porc		Lèchefrite perforée	2
		P03	Longe de porc rôtie		Lèchefrite émaillée	1
		P04	Rôti de bœuf		Lèchefrite émaillée	1
		P05	Canard à l'étouffée, en morceaux		Lèchefrite émaillée	1
		P06	Poulet rôti, entier		Lèchefrite émaillée	1
		P07	Nuggets de poulet		Lèchefrite perforée	1



Menu	Catégorie	Recettes	Accessoire	Niveau va du bas vers le haut
CHEF	 Poisson et crustacés	P08 Pavé/ darde de saumon	Lèchefrite perforée	2
		P09 Poisson entier	Lèchefrite émaillée	1
		P10 Merlu gratiné	Lèchefrite perforée	1
		P11 Dorade/bar en papillote	Lèchefrite émaillée	1
		P12 Calmars/encornets/ seiches	Lèchefrite perforée	2
		P13 Coquilles St Jacques/ moules gratinées	Lèchefrite perforée	2
		P14 Crevettes panées	Lèchefrite perforée	2
	 Légumes et accompa- gnements	P15 Pommes de terre au four	Lèchefrite émaillée	1
		P16 Légumes gratinés	Lèchefrite émaillée	1
		P17 Mélange de légumes au four	Lèchefrite perforée	1
		P18 Légumes farcis	Lèchefrite émaillée	1
		P19 Frites/croquettes de pommes de terre, surgelées	Lèchefrite perforée	2
	 Gâteaux et pâtisseries	P20 Fondant au chocolat	Moules sur lèchefrite perforée	1
		P21 Tarte aux pommes	Plat sur grille	1
		P22 Tarte confiture	Plat sur grille	1
		P23 Génoise	Plat sur grille	1
		P24 Cheesecake	Plat sur grille	1
		P25 Muffins/cupcakes	Moules sur lèchefrite perforée	1
		P26 Biscuits	Lèchefrite émaillée	1



Utilisation

Menu	Catégorie	Recettes	Accessoire	Niveau va du bas vers le haut
CHEF	 Pain, pizzas et tourtes	P27 Levage des pâtes	 Bol sur le fond du four	1
		P28 Pizza dans un moule	Lèchefrite émaillée	1
		P29 Lasagnes/ pâtes au four	 Lèchefrite émaillée	1
		P30 Gnocchis de pommes de terre/raviolis chinois	 Lèchefrite perforée	2
		P31 Pain à la levure	 Lèchefrite émaillée	1
		P32 Fougasse	 Lèchefrite émaillée	1
		P33 Gratin de légumes	 Plat sur grille	1

Après avoir sélectionné la recette, vous pourrez modifier le poids défini (voir « Modification du poids ») et, si vous le souhaitez, sélectionner une heure de départ programmée (voir « Réglage de la cuisson programmée »). Le temps de cuisson est calculé automatiquement en fonction du poids sélectionné, mais il peut être modifié au besoin (voir « Réglage de la cuisson programmée »).



Modification de la température de cuisson

Réglage de la durée de cuisson



Réglage non disponible dans le Menu Chef 



Réglage non disponible dans le Menu Chef 

Avant le démarrage de la fonction :

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

Durant la cuisson :

- 1) Appuyez sur le bouton SET.
- 2) Tournez la manette droite pour augmenter ou diminuer la valeur de la température (l'indicateur des degrés clignote).
- 3) Confirmez avec le bouton START/STOP ou attendez 5 secondes pour que la cuisson reprenne automatiquement avec les nouvelles valeurs définies (l'indicateur des degrés cesse de clignoter).

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

Le défilement de la durée de cuisson sélectionnée est signalé par le vidage progressive de la barre d'avancement.





Utilisation

Réglage de la cuisson programmée

La cuisson programmée permet de terminer une cuisson à une heure fixée par l'utilisateur. En fonction de la durée définie par l'utilisateur et de l'heure de fin de cuisson sélectionnée, l'appareil programme automatiquement le démarrage de la cuisson.



Dans l'heure de fin de cuisson les minutes nécessaires pour le préchauffage sont déjà calculées.

- 1) Appuyez sur le bouton SET jusqu'à ce que l'icône de la cuisson programmée  clignote.
- 2) Tournez la manette de droite pour sélectionner l'heure de fin de cuisson.
- 3) Confirmer avec le bouton START/STOP. L'appareil attend l'horaire de démarrage sélectionnée.



- Il n'est pas possible de programmer la fin de la cuisson sans avoir préalablement réglé la durée.
- Il n'est pas possible de sélectionner une cuisson programmée 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 la cuisson programmée  clignote.
- 2) Tournez la manette 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) Confirmer avec le bouton START/STOP.

Modification du niveau de vapeur



Réglage disponible uniquement dans le menu Cuissons à la vapeur 

Dans les fonctions de cuisson combinée (ventilée et grill), il est possible de régler le niveau de vapeur d'un minimum de 20 % à un maximum de 70 % :

- 1) Appuyez sur le bouton SET jusqu'à ce que l'indicateur du pourcentage % clignotant s'affiche.
- 2) Tournez la manette de droite pour augmenter ou diminuer le niveau de vapeur souhaité.
- 3) Confirmer avec le bouton START/STOP. Si le niveau de vapeur est modifié avec une fonction en cours, suivez les instructions ci-dessus pour définir les nouvelles valeurs et attendez 5 secondes pour que la cuisson reprenne automatiquement avec les nouvelles valeurs définies.

Modification du poids



Réglage disponible uniquement dans le Menu Chef 

- 1) Appuyez sur le bouton SET jusqu'à ce que l'unité de mesure du poids (kg/lb) clignote.
- 2) Tournez la manette de droite pour modifier le poids défini (la durée de cuisson sera mise à jour automatiquement).
- 3) Confirmer avec le bouton START/STOP. Si le poids est modifié avec la fonction en cours, suivez les instructions ci-dessus pour définir les nouvelles valeurs et attendez 5 secondes que la cuisson reprenne automatiquement avec les nouvelles valeurs définies.



Phase de préchauffage

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

Pendant cette phase, l'indicateur s'allume  et le niveau progressif d'atteinte de la température est signalé.



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

Au terme du préchauffage, un signal sonore intervient pour indiquer le passage à la phase de cuisson, qui doit être confirmé en appuyant sur le bouton START/STOP ou en enfournant le mets.



Si un minuteur de cuisson a été configuré, le décompte commence automatiquement une fois la fin de la phase de préchauffage confirmée.

Démarrage de la cuisson

- 1) Ouvrez la porte.
- 2) Introduisez le mets à cuire à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- 3) Fermez la porte. La cuisson démarre automatiquement et l'indicateur  s'éteint.



Dans le cas d'un aliment déjà cuit, il faut également appuyer sur la touche START/STOP (13) pour démarrer la cuisson après le préchauffage.

Fin de la cuisson

Si une durée de cuisson a été définie, elle se terminera automatiquement. L'afficheur indique le message **End**, l'icône du minuteur  clignote et un signal sonore se déclenche ; on peut le désactiver à l'aide du bouton START/STOP.

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

Chaleur résiduelle

À la fin de l'utilisation, si le compartiment de cuisson est encore chaud, l'indicateur du niveau de chaleur résiduelle s'affichera.



Le niveau indiqué baisse automatiquement lorsque la température baisse, jusqu'à s'éteindre.

Charge du réservoir pour la cuisson à la vapeur (Fig. D)



Le manque d'eau dans le réservoir est signalé par le voyant  clignotant.

- 1) Appuyez sur le bouton de déverrouillage au-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'à ce qu'il atteigne le niveau MAXIMAL indiqué sur le réservoir.



Utilisation



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



N'utilisez ni de l'eau distillée, ni l'eau du robinet contenant une grande quantité de chlorure (> 40 mg/l) ni d'autres liquides.

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



Attention

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 une cuisson à la vapeur, celle-ci s'arrête et reste en attente pendant une durée maximale de 5 minutes.

La cuisson reprend dès réception de la confirmation que le réservoir a été rempli.

Si, au terme du temps d'attente maximal de 5 minutes, le réservoir d'eau n'a pas été rempli, l'appareil continuera à cuire sans vapeur ou, dans le cas d'une fonction vapeur pure, mettra fin à la cuisson.

3.3 Menu 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 la manette de gauche pour naviguer parmi les éléments du menu.
- 3) Tournez la manette de droite pour régler la valeur souhaitée et confirmez avec le bouton SET.
- 4) Appuyez sur la touche SET pendant au moins 3 secondes pour enregistrer la configuration et sortir du menu.



Verrouillage enfants

Il permet à l'appareil de bloquer (ON) les commandes.

Quand la fonction est active sur l'afficheur, le voyant  s'allume.



Pour désactiver la fonction, entrez dans le menu Paramètres et sélectionnez OFF.



Sons

Active (ON) ou désactive (OFF) les sons émis par le four.



Format heure

Règle l'affichage de l'horloge dans le format à 12 heures (12H) ou à 24 heures (24H).



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



Modification de l'heure

- 1) L'afficheur montre l'icône de l'horloge  et les chiffres de l'heure commencent à clignoter.
- 2) Tournez la manette de droite jusqu'à la valeur souhaitée.
- 3) Confirmer avec le bouton SET.
- 4) Répétez l'opération pour régler les minutes.



Il est également possible d'accéder à ce réglage en appuyant sur le bouton START/STOP pendant au moins 3 secondes avec le four en mode horloge.

Unité Réglage de l'unité de mesure

Réglez l'unité de mesure de la température et du poids (pour le Menu Chef) selon le tableau suivant :

Valeur	Température	Poids
EU	°C	kg
US	°F	lb



Luminosité de l'afficheur

Elle permet de choisir le niveau de luminosité de l'afficheur selon le tableau ci-après :

Valeur	Luminosité de l'afficheur
1	25%
2	35%
3	50%
4	70%
5	90%



La fonction Luminosité de l'afficheur est sélectionnée à l'usine sur 5.



Fonction ECO de l'afficheur

Si elle est activée () , elle permettra de réduire automatiquement le niveau de luminosité de l'afficheur lorsque le four est en mode horloge.



Elle n'a pas d'effet si la luminosité de l'afficheur est déjà réglée sur 1.



Dureté de l'eau

Elle permet de sélectionner la valeur de dureté de l'eau pour optimiser le processus de détartrage.



La fonction Dureté de l'eau est sélectionnée à l'usine sur le niveau moyen 3.

Selon le degré de dureté de l'eau configuré, la demande de démarrage du cycle de détartrage apparaîtra à une fréquence différente.

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

Valeur	Heures
1	18
2	12
3	9
4	6
5	4



Détartrage

Si activée () elle permet le démarrage du cycle de détartrage (voir « 4.1 Détartrage (Fig. E) »).



4 Nettoyage et entretien

Le manuel d'instructions contient des instructions appropriées pour le nettoyage, l'entretien et les opérations recommandées par le fabricant au client. Toute autre intervention doit être effectuée par un représentant d'un service autorisé.

Avant d'effectuer l'opération de nettoyage, débranchez TOUJOURS la fiche de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir.



Attention

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

Nettoyage des surfaces

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

Nettoyage ordinaire quotidien

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

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

Taches d'aliments ou résidus

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

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

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



Nettoyage des accessoires

Lavez tous les accessoires dans de l'eau chaude savonneuse avec une éponge douce ou un chiffon en plastique doux. Rincez et séchez complètement. N'utilisez pas de détergents abrasifs, d'éponges métalliques ou d'outils métalliques pour nettoyer les accessoires car ils pourraient endommager les surfaces.

Pour prolonger la durée de vie des accessoires, il est déconseillé de les laver au lave-vaisselle.

Nettoyage de la vitre de la porte

On conseille de nettoyer constamment la vitre de la porte. Utilisez du papier absorbant de cuisine. En cas de saleté résistante, lavez avec une éponge humide et un détergent normal.

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.

Pour faciliter les opérations de nettoyage, on conseille d'enlever les guides latérales de positionnement.

Il suffit de tirer soigneusement sur le châssis pour le détacher des fixations latérales. Pour le remonter, il suffit de l'insérer à nouveau dans les sièges latéraux et d'exercer une légère pression.

Utilisation de la fonction vapeur pour le nettoyage assisté

Vous pouvez utiliser la fonction vapeur pour adoucir les éventuels résidus de saleté et simplifier leur élimination.

Avant de démarrer la fonction, il est recommandé de pulvériser sur les parois latérales de la cavité de cuisson une émulsion d'eau et de détergent pour vaisselle.

- 1) Sélectionnez la fonction Vapeur pure dans le menu correspondant Cuisson à la vapeur.
- 2) Régler les paramètres de température à 100°C et durée 18'.
- 3) Démarrez la fonction avec le bouton START/STOP, à la fin de la phase de préchauffage, appuyez de nouveau sur le bouton START/STOP.
- 4) À la fin de la fonction, ouvrez la porte et utilisez un chiffon en microfibre pour finaliser le nettoyage de la cavité de cuisson.

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.



Nettoyage et entretien

4.1 Détartrage (Fig. E)

Chaque fois que l'icône  fixe apparaît sur l'afficheur cela signifie qu'il est fortement recommandé de procéder au détartrage de la chaudière.

Chaque fois que l'icône  clignotante apparaît sur l'écran, cela signifie qu'il est obligatoire de procéder au détartrage de la chaudière et que la sélection d'autres cuissons à la vapeur n'est pas autorisée tant qu'elle n'est pas terminée.



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



Si cela est jugé opportun, il est toujours possible d'effectuer le cycle de détartrage à l'avance.



Attention

La présence de calcaire due à l'absence de détartrage, peut compromettre à la longue le fonctionnement correct de l'appareil.

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

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



Attention

Une fois démarré, 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). Après cela, l'appareil ne permettra aucune autre fonction tant que le processus de détartrage n'est pas terminé. La durée totale du cycle est d'environ 40 minutes.



Il est nécessaire de rester à proximité de l'appareil pendant toute la durée du cycle de détartrage car des interventions de l'utilisateur peuvent être nécessaires, telles qu'un nouveau remplissage du réservoir.



Le cycle se compose de 6 étapes, signalées par la vidage progressive de la barre d'avancement (24) et par les indicateurs sur l'écran St1, St2,



Évacuation de l'eau résiduelle (St1)

- 1) L'appareil effectue le processus d'élimination de l'eau résiduelle, qui est évacuée dans le compartiment d'évacuation à droite.
- 2) Appuyez sur le bouton de déverrouillage au-dessus du couvercle et tirez pour l'ouvrir.
- 3) Soulever la manette, extraire le réservoir et le vider.



Attention

Attention : l'eau pourrait être très chaude.

Remplissage du réservoir avec une solution de détartrage (St2)

- 1) Remplissez le compartiment de chargement à gauche avec une solution d'eau et de détartrant aux doses recommandées par le fabricant.



Attention

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



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



N'utilisez ni de l'eau distillée, ni l'eau du robinet contenant une grande quantité de chlorure (> 40 mg/l) ni d'autres liquides.

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



À partir de ce moment, il ne sera plus possible d'annuler le processus de détartrage.

Démarrage de la fonction de détartrage (St3)

- 1) Appuyez sur la touche SET pour confirmer l'opération.
- 2) L'appareil commence la procédure de nettoyage de la chaudière, l'afficheur indique la durée totale de l'opération.



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

Évacuation de la solution de détartrage (St4)

- 1) Au terme du processus de nettoyage, l'appareil décharge la solution de détartrage résiduelle dans le compartiment d'évacuation du réservoir.
- 2) Retirez le réservoir et videz-le de la solution détartrante.



Attention

La solution de détartrage peut encore être chaude.



Nettoyage et entretien

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

- 1) Nettoyez le réservoir et remplissez d'eau propre le compartiment de chargement à gauche jusqu'à ce qu'il atteigne le niveau MAX.
- 2) Insérez le réservoir dans le compartiment du four et fermez le couvercle.
- 3) Appuyez sur la touche SET pour confirmer l'opération.

Rinçage du circuit hydraulique (St6)

- 1) L'appareil commence la procédure de nettoyage du circuit hydraulique, l'afficheur indique la durée totale de l'opération.
- 2) Au terme du rinçage, l'afficheur montre le message **End** et un signal sonore se déclenche.
- 3) Appuyez sur le bouton START/STOP pendant au moins 3 secondes pour sortir de la fonction de détartrage.

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



Attention

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

- 1) Enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- 2) Enlevez le couvercle de l'ampoule en le dévissant manuellement.



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

- 3) Dévissez et enlevez l'ampoule.
- 4) Une fois l'ampoule remplacée, remontez la coque de protection.

Que faire si...

Problème	Causes probables	Solution
Le four ne s'allume pas.	La fiche n'est pas correctement branchée sur la prise.	Assurez-vous que la fiche soit correctement branchée sur la prise.
	Le câble est défectueux.	Contactez le service d'assistance technique de la zone.
	Absence de courant électrique.	Assurez-vous que le courant fonctionne normalement. Si le problème ne se résout pas, contactez un électricien qualifié.
L'afficheur ne s'allume pas.	La fiche n'est pas correctement branchée sur la prise.	Assurez-vous que la fiche soit correctement branchée sur la prise.
	Panne possible de la carte électronique.	Contactez le service d'assistance technique de la zone.
L'ampoule interne ne s'allume pas.	La fiche n'est pas correctement branchée sur la prise.	Assurez-vous que la fiche soit correctement branchée sur la prise.
	Défaillance possible de la lampe interne ou du capteur de la porte du four.	Remplacement de l'ampoule d'éclairage interne (voir « 4 Nettoyage et entretien »). Si le problème n'est pas résolu, contactez le service d'assistance technique de la zone.
La cuisson ne démarre pas.	Absence de confirmation après préchauffage (☰🔥 allumé).	Assurez-vous, à la fin du préchauffage, de confirmer le passage à la phase de cuisson (voir « 3.2 Mode d'emploi du four (Fig. B - Fig.C) »).
	La porte du four n'est pas bien fermée.	Assurez-vous que la porte du four est bien fermée.
	Panne possible du capteur de la porte du four.	Contactez le service d'assistance technique de la zone.

Que faire si...

Problème	Causes probables	Solution
La cuisson démarre mais le four ne devient pas chaud.	La porte du four n'est pas bien fermée.	Assurez-vous que la porte du four est bien fermée.
	Panne possible des résistances ou du capteur de la porte du four.	Contactez le service d'assistance technique de la zone.
Même après l'extinction de l'appareil, vous entendez le bruit d'un ventilateur.	Le ventilateur continue à fonctionner pour refroidir l'appareil jusqu'à ce que la température interne soit suffisamment basse.	Attendez que le temps nécessaire au refroidissement de l'appareil soit écoulé.
		Si, après ce délai, le ventilateur ne s'éteint pas, contactez le service d'assistance technique de la zone.
Durant le fonctionnement, de l'air chaud s'échappe d'au-dessus de la porte du four.	Pendant le fonctionnement, il y a des fuites normales d'air chaud par le haut pour refroidir l'appareil.	Attendre le refroidissement normal de l'appareil. Si les fuites d'air chaud persistent ou si elles proviennent d'autres parties du four, veuillez contacter votre centre de service local.
Durant le fonctionnement, une odeur de brûlé se dégage.	À la première utilisation, il peut arriver que vous sentiez une odeur de brûlé.	Assurez-vous d'avoir suivi les instructions de première utilisation de l'appareil (voir « 3.1 Première utilisation »).
	Résidus alimentaires possibles à l'intérieur de l'appareil en contact avec les résistances.	Assurez-vous de suivre correctement les instructions de nettoyage et d'entretien de l'appareil (voir « 4 Nettoyage et entretien »).

Que faire si...

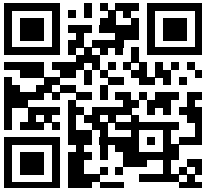
Problème	Causes probables	Solution
Le four ne génère pas de vapeur.	Le réservoir d'eau n'a pas été inséré correctement dans le compartiment du four.	Assurez-vous que le réservoir d'eau a été correctement inséré dans le compartiment du four.
	Le réservoir d'eau est vide ou insuffisamment rempli (alarme  clignotante).	Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à ce que le niveau MAXIMAL indiqué sur le réservoir soit atteint.
	Le réservoir d'eau n'a pas été rempli dans le compartiment de chargement.	Assurez-vous que le réservoir a été correctement rempli d'eau dans le compartiment de chargement approprié à gauche.
	Le détartrage obligatoire (alarme  clignotante) est requis.	Effectuer un cycle de détartrage (voir « 4.1 Détartrage (Fig. E) »).
Durant le fonctionnement, de la vapeur s'échappe du dessus de la porte du four.	Panne possible de la chaudière.	Contactez le service d'assistance technique de la zone.
	Pendant le fonctionnement, des fuites de vapeur par le haut sont normales pour refroidir l'appareil et pour une bonne gestion du cycle de cuisson à la vapeur.	Attendre le refroidissement normal de l'appareil. Si les fuites de vapeur persistent ou si elles se produisent à partir d'autres parties du four, contactez le service d'assistance technique de la zone.

Que faire si...

Problème	Causes probables	Solution
Durant le fonctionnement, de l'eau s'égoutte sur le niveau de dessous la porte.	Pendant le fonctionnement, il peut arriver que des aliments à forte teneur en humidité (comme le pain surgelé) créent de la condensation qui, glissant le long de la surface intérieure de la porte, gouttent sur le niveau.	Si des fuites d'eau excessives persistent, contactez le service d'assistance technique de la zone.
	La porte du four est fréquemment ouverte durant le fonctionnement.	Limiter les opérations d'ouverture et de fermeture de la porte du four pendant la cuisson.
	Problème possible avec le joint.	Contactez le service d'assistance technique de la zone.
Le réservoir d'eau ne s'insère pas dans le logement du four.	Le réservoir d'eau n'a pas été inséré dans le sens correct.	Assurez-vous que le réservoir d'eau a été inséré dans le sens correct et que la porte est fermée.
L'afficheur affiche l'un des codes d'erreur suivants : Err1 / Err2 / Err3 / Err4 / Err 5	Panne interne possible.	Contactez le service d'assistance technique de la zone.



Si le problème n'a pas été résolu ou en présence d'autres types de pannes, contactez le service d'assistance le plus proche.



MY SMEG ASSISTANT

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Il costruttore si riserva di apportare senza preavviso tutte le modifiche che riterrà utili al miglioramento dei propri prodotti. Le illustrazioni e le descrizioni contenute in questo manuale non sono quindi impegnative ed hanno solo valore indicativo.

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.

Der Hersteller behält sich vor, ohne vorherige Benachrichtigung alle Änderungen vorzunehmen, die er zur Verbesserung seiner Produkte für nützlich erachtet. Die in diesem Handbuch enthaltenen Illustrationen und Beschreibungen sind daher unverbindlich und dienen nur zur Veranschaulichung.

De fabrikant behoudt zich het recht voor zonder waarschuwing alle wijzigingen aan te brengen die hij nodig acht om zijn producten te verbeteren. De afbeeldingen en de beschrijvingen die aanwezig zijn in deze handleiding zijn niet bindend, en hebben enkel een aanduidende waarde.

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.

O fabricante reserva-se o direito de efetuar, sem aviso prévio, qualquer modificação que vise o melhoramento dos respetivos produtos. As ilustrações e descrições contidas neste manual não são, por isso, vinculativas e possuem apenas valor indicativo.