

<b>AVERTISSEMENTS</b>	<b>74</b>	Utilisation des accessoires	85
Avertissements généraux de sécurité	74	Afficheur	87
Pour cet appareil	78	Première utilisation	88
Fonction de l'appareil	80	Programmes froids	90
Ce manuel d'utilisation	80	Programmes chauds	96
Responsabilité du fabricant	81	Fonctions manuelles	99
Plaque d'identification	81	Chronologie	102
Élimination	81	Fonctions Multistep	103
Pour économiser l'énergie	81	Découvrez les recettes	103
Sources lumineuses	81	En cas de blackout	103
Informations sur la consommation d'énergie en mode éteint/veille	82	Réglages	104
Comment lire le manuel d'utilisation	82	<b>NETTOYAGE ET ENTRETIEN</b>	<b>107</b>
<b>DESCRIPTION</b>	<b>82</b>	Nettoyage de l'appareil	107
Description générale	82	Nettoyage de l'enceinte	107
Panneau de commandes	83	Fonctions spéciales de nettoyage	108
Autres parties	83	Nettoyage automatique	108
Accessoires	83	Entretien extraordinaire	108
Accessoires en option (vendus séparément)	84	<b>INSTALLATION</b>	<b>108</b>
Avantages de la cellule de refroidissement	84	Branchement électrique	108
<b>UTILISATION</b>	<b>85</b>	Positionnement	109
Opérations préliminaires	85		

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

## AVERTISSEMENTS

### Avertissements généraux de sécurité

#### Dommages corporels

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

fonctions chaudes.

- Protégez vos mains avec des gants thermiques lorsque vous manipulez les aliments à l'intérieur de l'appareil.
- Introduisez les plaques ou les récipients chauds en portant des gants de protection pour éviter les brûlures.
- Ne touchez pas l'appareil avec les mains ou les pieds humides ou mouillés.
- N'essayez jamais d'éteindre une flamme/incendie avec de l'eau : mettez l'appareil hors

- tension et couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sous la supervision et en recevant la formation d'adultes et de personnes responsables de leur sécurité.
  - Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
  - Éloignez les enfants de moins de 8 ans s'ils ne font pas l'objet d'une surveillance constante.
  - Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'appareil pendant 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 posez pas de récipients ou de plaques sur le fond de l'appareil.
  - Assurez-vous que les récipients sont compatibles avec les basses températures.
  - Évitez d'utiliser des récipients en plastique, il est recommandé d'utiliser des récipients en silicone.
  - Disposez correctement les aliments à l'intérieur de l'appareil pour permettre la circulation de l'air.
  - Ne superposez pas les aliments.
  - Faites attention lorsque vous consommez des aliments crus, en particulier du poisson et des céphalopodes frais car ils présentent des risques liés à la contamination par l'*Anisakis*, un parasite dangereux pour la santé humaine. Ces risques peuvent être éliminés moyennant une cuisson à une température minimale de 65°C ou la surgélation à -18°C puis à travers la conservation à -18°C pendant au moins 96 heures.
  - Pour préserver les propriétés des aliments chauds, évitez de les garder à la température ambiante avant de les refroidir ou de les surgeler.
  - Ne touchez pas (en particulier avec les mains mouillées) et ne mettez pas directement les aliments congelés en bouche.
  - Gardez la porte fermée durant

les opérations effectuées par l'appareil.

- N'introduisez pas d'objets métalliques pointus (couverts ou ustensiles) dans les fentes.
- Mettez l'appareil hors tension après l'utilisation.
- N'UTILISEZ PAS OU NE CONSERVEZ PAS DE MATÉRIAUX INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE L'APPAREIL.
- N'UTILISEZ PAS DE VAPORISATEURS À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL LORSQU'IL EST EN FONCTION.
- NE MODIFIEZ PAS CET APPAREIL.
- N'essayez jamais de réparer l'appareil sans l'intervention d'un technicien qualifié.
- Ne tirez jamais le câble pour débrancher la fiche.

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

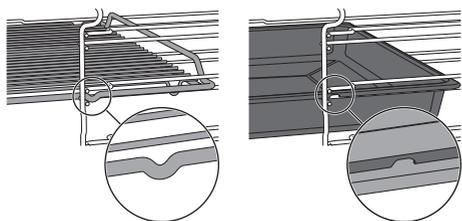
- N'endommagez pas le circuit de refroidissement.
- N'utilisez pas de dispositifs mécaniques ou d'autres moyens que ceux recommandés par le fabricant pour accélérer le processus de dégivrage.
- N'utilisez pas d'appareils électriques à l'intérieur de l'appareil.
- Pour éviter les dangers dus à l'instabilité de l'appareil, celui-ci devra être fixé d'après les

instructions fournies.

- Ne posez jamais d'objets métalliques pointus (couverts ou couvercles) sur l'appareil durant l'emploi.
- Sur les parties en verre, n'utilisez pas de détergents abrasifs agressifs ou corrosifs (ex. : produits en poudre, dégraissants et éponges métalliques), de matériel rugueux ou de grattoirs métalliques tranchants, car ils pourraient rayer la surface, provoquant le broyage du verre. Utilisez éventuellement des outils en bois ou en plastique.
- Ne vous asseyez pas sur l'appareil.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à base de chlore, d'ammoniaque ou d'eau de Javel sur les parties en acier ou traitées en surface et avec des finitions métalliques (par ex., anodisations, nickelages, chromages).
- N'utilisez pas de matériaux rêches, abrasifs, ni de raclours métalliques tranchants.
- N'utilisez pas d'objets métalliques pointus pour éliminer la glace en excès dans le compartiment congélateur.
- N'utilisez pas d'adaptateurs pour fiches.
- ATTENTION : Ne placez pas de prises multiples portables ni

d'alimentations de puissance portables au dos de l'appareil électroménager.

- Ne posez pas d'objets lourds sur l'appareil.
- N'éliminez pas le givre ou la glace avec un objet coupant, pour éviter d'endommager irrémédiablement les parois de l'appareil.
- Les grilles et les lèchefrites doivent être insérées dans les glissières latérales jusqu'à l'arrêt complet. Les dispositifs de blocage mécanique de sécurité empêchent l'extraction des grilles et des lèchefrites et doivent être tournés vers le bas et vers l'arrière de l'enceinte de cuisson.



- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas d'aérosols à proximité de l'appareil.
- N'obstruez pas les ouvertures, les fentes d'aération et d'évacuation de la chaleur.
- Danger d'incendie : ne laissez aucun objet à l'intérieur de l'enceinte.
- L'appareil est en mesure de garantir des performances optimales si la température

ambiante ne dépasse pas 32°C.

- **N'UTILISEZ JAMAIS L'APPAREIL POUR CHAUFFER OU RAFRAÎCHIR L'AIR AMBIANT.**
- N'utilisez pas de vaisselle ni de récipients en plastique pour la cuisson des aliments.
- Ne pas introduire de boîtes ni de récipients fermés à l'intérieur de l'appareil.
- N'enlevez pas le joint situé sur la façade de l'appareil.
- Sortez du four toutes les lèchefrites et les grilles non utilisées pendant la fonction.
- 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.
- Débranchez toujours l'appareil en cas de panne, d'entretien, de remplacement de l'ampoule ou durant le nettoyage.

### Installation et entretien

- **CET APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE INSTALLÉ SUR DES BATEAUX OU DES CARAVANES.**

- N'installez pas l'appareil sur un piédestal.
- Positionnez l'appareil dans le meuble avec l'aide d'une autre personne.
- Pour éviter la surchauffe possible l'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative ou un panneau.
- Du personnel qualifié doit effectuer l'installation et les interventions d'assistance dans le respect des normes en vigueur.
- Un technicien habilité doit effectuer le branchement électrique.
- La mise à la terre est obligatoire selon les modalités prévues par les normes de sécurité de l'installation électrique.
- Utilisez des câbles résistant à une température d'au moins 90 °C.
- Le couple de serrage des vis des conducteurs d'alimentation du bornier doit être égal à 1,5-2 Nm.
- Pour éviter tout danger, si le câble d'alimentation électrique est abîmé, contactez immédiatement le service d'assistance technique qui se chargera de le remplacer.
- ATTENTION : Pendant l'installation de l'appareil électroménager, veiller à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas coincé ou détérioré.
- 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 ou d'un interrupteur dans le cas d'un raccordement fixe.
- Sur la ligne d'alimentation, prévoyez un dispositif qui assure la déconnexion du réseau omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts suffisante à permettre la déconnexion complète dans les conditions relevant de la catégorie III de surtension, conformément aux règles d'installation.
- Cet appareil peut être utilisé jusqu'à une altitude de 2 000 m au-dessus du niveau de la mer.

### **Pour cet appareil**

- ATTENTION : risque d'incendie (matériaux

inflammables.



- N'endommagez pas le circuit de réfrigération (au cas où il serait accessible).
- Respectez la réglementation en vigueur en ce qui concerne la consommation d'aliments crus. On recommande de surgeler le poisson cru à une température de  $-18^{\circ}\text{C}$  et de le conserver à  $-18^{\circ}\text{C}$  pendant au moins 96 heures.
- Nettoyez minutieusement les parties de l'appareil au contact direct et indirect des aliments pour éviter tout type de contamination.
- Utilisez des détergents à usage alimentaire.
- N'utilisez ni des produits inflammables ni des substances nocives.
- Utilisez exclusivement la sonde de température insérée dans l'appareil.
- Maintenez la porte fermée pendant toutes les opérations de l'appareil.
- Ne superposez pas les aliments, mais disposez-les de manière à permettre une bonne circulation de l'air à

l'intérieur de l'appareil.

- Utilisez des récipients en aluminium ou en acier inox.
- Ne couvrez pas les plaques avec des couvercles ou des pellicules isolantes.
- 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.
- Utilisez uniquement la sonde de température fournie ou recommandée par le fabricant.
- En cas d'inutilisation prolongée, débranchez l'appareil de la prise de courant et nettoyez-le à l'intérieur et à l'extérieur.
- Le cordon électrique et la prise de courant doivent être aisément accessibles une fois l'appareil installé.

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

- Manipulez la sonde de température avec soin car elle est très pointue.
- Ne touchez ni la tige ni la pointe de la sonde de température après son utilisation.
- Protégez vos mains avec des

gants thermiques lorsque vous utilisez la sonde de température.

- Utilisez exclusivement la sonde de température insérée dans l'appareil.
- Ne rayez pas et n'endommagez pas les surfaces émaillées ou chromées avec la pointe ou la fiche jack de la sonde de température.
- N'introduisez pas la sonde de température dans les ouvertures et les fentes de l'appareil.
- Ne tirez pas sur le câble pour retirer la sonde de température de la prise ou de l'aliment.
- Veillez à ce que la sonde de température ou son câble ne s'encastre pas dans la porte.
- Évitez le contact de la sonde de température ou de son câble avec les éléments chauffants à l'intérieur de l'enceinte de cuisson.
- Aucune partie de la sonde de température ne doit entrer en contact avec les parois de l'enceinte de cuisson, les éléments chauffants, les grilles ou les lèchefrites pendant qu'elles sont encore chaudes.
- La sonde de température ne doit pas être conservée à l'intérieur de l'appareil.

### **Fonction de l'appareil**

Cet appareil est destiné au refroidissement rapide, à la

surgélation, à la conservation, au levage d'aliments et au refroidissement de boissons dans le milieu domestique. Il peut être utilisé pour abaisser rapidement la température des aliments cuits ou crus afin d'en préserver les propriétés nutritives. Il permet également de cuire les aliments à basse température pour en exalter la qualité, le parfum et les arômes et ramener les aliments à une température idéale pour leur consommation.

Toute autre utilisation est impropre.

Cet appareil peut également être utilisé :

- dans la cuisine des magasins, dans les bureaux et dans d'autres milieux professionnels ;
- dans les fermes / les gîtes ruraux ;
- par les clients dans les hôtels, les motels et les résidences ;
- dans les gîtes.

Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec des temporisateurs externes ou des systèmes de commande à distance.

### **Ce manuel d'utilisation**

- Ce manuel d'utilisation fait partie intégrante de l'appareil. Conservez-le en parfait état et à portée de main de l'utilisateur pendant tout le cycle de vie de l'appareil.
- Lisez attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil.
- Les explications fournies dans ce manuel comprennent des images qui décrivent

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

## Responsabilité du fabricant

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

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

## Plaque d'identification

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



Cet appareil n'est pas soumis à l'étiquetage énergétique conformément au point E art. 1 Règlement 643/2009.

## Élimination



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

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



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

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

Pour éliminer l'appareil :

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

d'un contre un.

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

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



**Emballage en plastique**  
**Danger d'asphyxie**

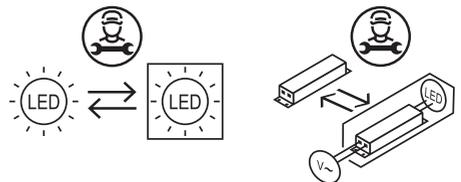
- Ne laissez jamais sans surveillance l'emballage ni ses parties.
- Évitez que les enfants jouent avec les sachets en plastique de l'emballage.

## Pour économiser l'énergie

- Exécutez un cycle de pré-refroidissement d'au moins 15 minutes lorsque l'appareil est vide avant d'introduire les aliments chauds à refroidir rapidement.
- Exécutez un cycle de pré-refroidissement pour réduire les temps et la consommation d'énergie.
- Ne couvrez pas les plaques ou les récipients avec des couvercles ou des pellicules isolantes.
- Assurez-vous que les récipients sont compatibles avec les basses températures.
- Disposez correctement les plaques et les récipients à l'intérieur de l'appareil sans les superposer ni les empiler pour permettre la circulation de l'air.
- Évitez de garder les aliments chauds à la température ambiante avant de les refroidir rapidement ou de les surgeler pour ne pas en altérer les propriétés.
- Réduisez au minimum les ouvertures de la porte pour éviter toute dispersion.
- Gardez l'appareil toujours propre.

## Sources lumineuses

- Cet appareil contient des sources lumineuses non remplaçables par l'utilisateur et qui ne peuvent être remplacées que par le service technique.



- Cet appareil contient des sources

lumineuses de classe d'efficacité "G".

## Informations sur la consommation d'énergie en mode éteint/veille

Les données techniques sur la consommation en mode éteint/veille de l'appareil peuvent être consultées sur le site [www.smeg.com](http://www.smeg.com) à la page consacrée au produit en question.

## Comment lire le manuel d'utilisation

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



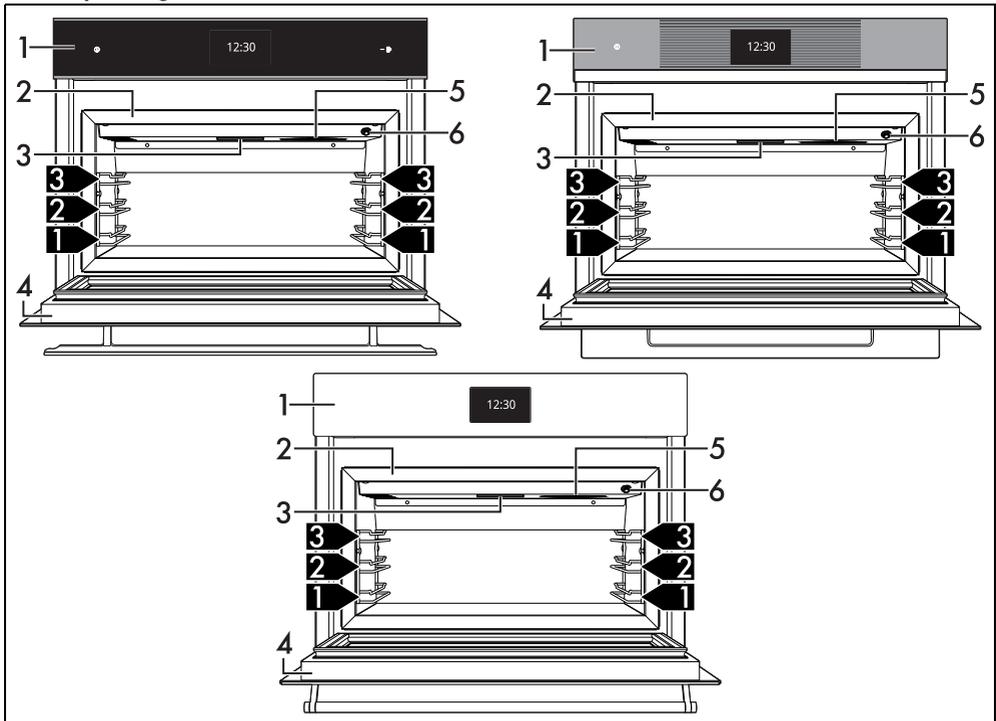
Avertissement/Attention



Informations/Recommandations

# DESCRIPTION

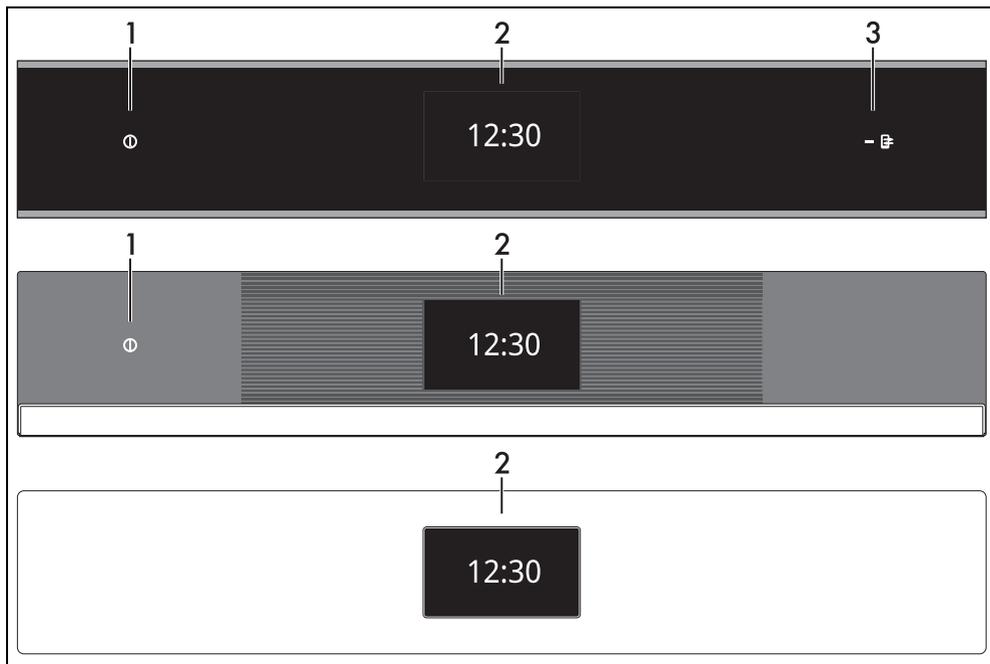
## Description générale



- 1 Panneau de commandes
- 2 Joint
- 3 Lampe
- 4 Porte
- 5 Turbine
- 6 Prise pour sonde de température

**1,2,3** Niveau de la glissière

## Panneau de commandes



### 1 Touche ON/OFF (sur certains modèles uniquement)

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

### 2 Afficheur

L'écran tactile permet d'interagir avec l'appareil. Effleurez les icônes pour accéder aux différentes fonctions disponibles. L'afficheur indiquera tous les paramètres relatifs au fonctionnement.

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

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

### SmegConnect (sur certains modèles uniquement)

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

Pour de plus amples informations, consultez la

brochure fournie et/ou visitez le site [www.smeg.com](http://www.smeg.com)

## Autres parties

### Niveaux de positionnement

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

### Turbine de refroidissement

La turbine répartit uniformément l'air à l'intérieur de l'appareil permettant d'atteindre plus rapidement la température sélectionnée.

### Éclairage de la cellule

L'éclairage intérieur de l'appareil entre en service lorsque la porte est ouverte.



Lorsque la porte est ouverte, il n'est pas possible d'éteindre l'éclairage intérieur.

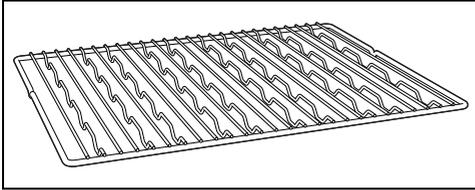
## Accessoires

- Certains modèles ne sont pas équipés de ces accessoires.
- Les accessoires susceptibles d'entrer au

contact des aliments sont fabriqués avec des matériaux conformes aux lois en vigueur.

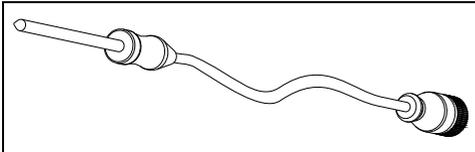
- Vous pouvez demander les accessoires d'origine fournis ou en option aux centres d'assistance agréés. Utilisez uniquement les accessoires d'origine du fabricant.

### Grille multifonction



Utile comme support de récipients ou, si tournée, comme support de bouteilles.

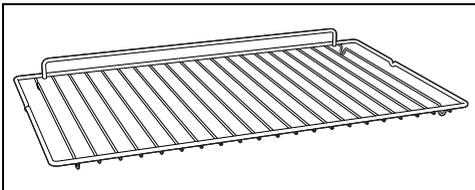
### Sonde de température



La sonde de température permet de refroidir rapidement et de cuire en fonction de la température mesurée au cœur de l'aliment.

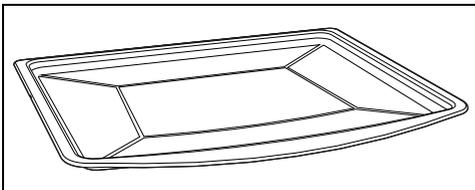
### Accessoires en option (vendus séparément)

#### Grille



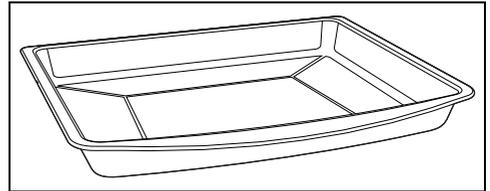
Utile pour y placer les récipients contenant des aliments en train de cuire.

#### Lèche-frite



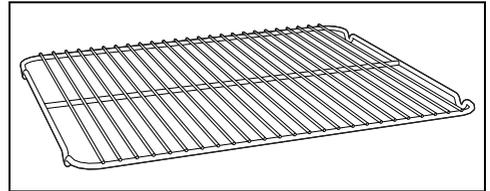
Utile pour la cuisson de tartes, pizzas, gâteaux, biscuits.

### Lèche-frite profonde



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

### Grille pour lèche-frite



À poser au-dessus d'une lèche-frite, utile pour la cuisson d'aliments qui peuvent goûter.

### Avantages de la cellule de refroidissement



- Faites attention lorsque vous consommez des aliments crus, surtout du poisson et des céphalopodes frais, car ils présentent des risques liés à la contamination par l'Anisakis, un parasite dangereux pour la santé humaine. Ces risques peuvent être éliminés moyennant une cuisson à une température minimale de 65°C ou la surgélation à -18°C puis à travers la conservation à -18°C pendant au moins 96 heures.
- Pour préserver les propriétés des aliments chauds, évitez de les garder à la température ambiante avant de les refroidir ou de les surgeler.

La cellule de refroidissement rapide permet de refroidir rapidement les aliments et de les surgeler rapidement pour en garantir la durée et la fraîcheur.

Le refroidissement rapide et la surgélation rapide favorisent la préservation des propriétés organoleptiques et nutritives des aliments et en préservent les saveurs, les arômes et les couleurs.

Le refroidissement rapide à +3°C au cœur des aliments cuits réduit au minimum la prolifération bactérienne qui atteint son plus haut niveau entre 65°C et 8°C.

La surgélation rapide à -18°C permet de prolonger les temps de conservation des aliments pendant plusieurs mois. Elle évite également la formation de macro cristaux de glace qui endommagent les parois cellulaires des aliments en les cassant. Une fois décongelés, les aliments ne perdent pas de liquides et leur consistance et leur goût sont maintenus.

#### Sans cellule de refroidissement :

- risque bactérien

- évaporation et déshydratation
- perte de poids de l'aliment
- Perte de goût, d'arôme, de couleur
- dépérissement rapide
- formation de macro cristaux de glace qui endommagent les fibres des aliments.

#### Avec cellule de refroidissement

- sécurité alimentaire
- préservation de la consistance d'origine
- perte de poids de l'aliment
- préservation des propriétés organoleptiques
- durée de conservation prolongée
- formation de micro cristaux de glace qui n'endommagent pas les aliments, en préservant la qualité et la consistance.

## UTILISATION

### Opérations préliminaires



Voir les avertissements généraux de sécurité.

- Éliminez les éventuelles pellicules de protection à l'extérieur et à l'intérieur de l'appareil et des accessoires.
- Enlevez les éventuelles étiquettes (à l'exception de la plaque contenant les données techniques) des accessoires et dans l'enceinte de l'appareil.
- Enlevez et lavez tous les accessoires de l'appareil (voir le chapitre « NETTOYAGE ET ENTRETIEN »).
- Pour éliminer les éventuels résidus de fabrication, nettoyez soigneusement l'intérieur de l'appareil avec un chiffon et du détergent neutre sans abrasifs.

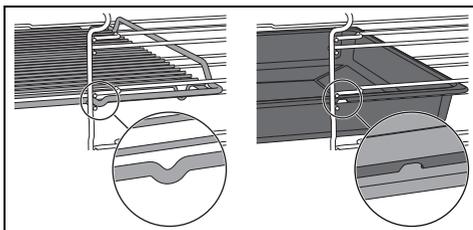
### Utilisation des accessoires

#### Grilles et lèchefrites

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

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

et vers l'arrière de l'enceinte.



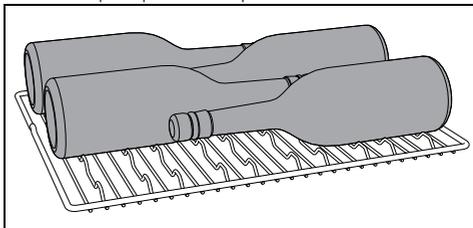
Introduisez complètement les grilles et les lèchefrites dans l'enceinte jusqu'à l'arrêt.

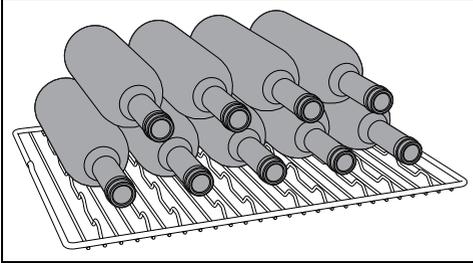
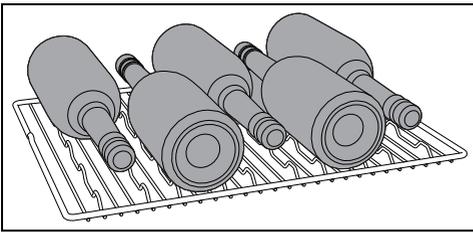


Nettoyez les lèchefrites avant la première utilisation pour éliminer les éventuels résidus de fabrication.

#### Grille multifonction

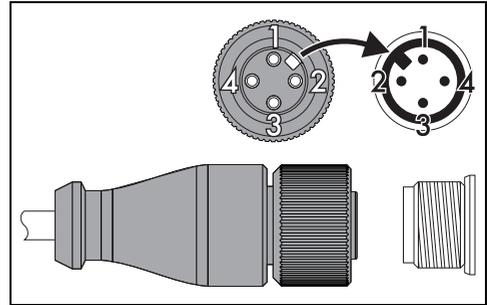
En fonction des dimensions, la grille multifonction peut accueillir différentes configurations de logements de bouteilles. Ci-dessous quelques exemples :



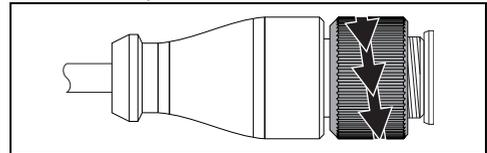


Si tournée, elle peut être utilisée comme une grille normale pour le support de récipients.

3. Ouvrez la porte.
4. Introduisez l'e plat à refroidir rapidement dans l'enceinte.
5. Branchez la fiche de la sonde de température à la prise située sur la face interne de l'appareil.



6. Serrez la bague pour fixer fermement la fiche à la prise.



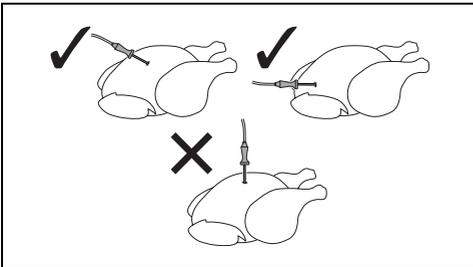
7. Fermez la porte.



Si la sonde de température n'est pas branchée à l'appareil au moment voulu, l'appareil procède à une fonction de temporisation.

### Application de la sonde de température

1. Positionnez l'aliment sur une lèche-frite.
2. Insérez l'extrémité de la sonde de température à l'intérieur de l'aliment à refroidir ou à cuire à l'extérieur de l'enceinte.



Pour de meilleurs résultats, assurez-vous que la sonde de température soit insérée dans la partie la plus épaisse de l'aliment, transversalement et au moins pour les 3/4 de sa longueur, mais qu'elle ne touche pas la lèche-frite située en-dessous et qu'elle ne sorte pas de l'aliment lui-même.



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



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

## 1 Zone informations

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

Cette zone présente également :

- la touche HOME  : effleurez cette touche pour revenir au menu principal ;
- la touche INFORMATIONS  : effleurez cette touche pour afficher la page-écran suivante :



La touche INFORMATIONS  est remplacée par le symbole  pour signaler que la porte est ouverte.

- l'affichage de l'heure actuelle.

## 2 Zone principale

Cette zone permet de sélectionner les différentes opérations de l'appareil. Effleurez les touches et les valeurs pour sélectionner la fonction souhaitée.

En outre, selon l'écran, des points peuvent apparaître au bas de cette zone pour indiquer

qu'il existe d'autres pages de fonctions, que l'on peut atteindre en faisant défiler l'écran horizontalement.



## 3 Zone inférieure

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

-  MULTISTEP
-  HISTORIQUE
-  MENU MINUTERIE
-  NETTOYAGE
-  PARAMÈTRES

En outre, en fonction de la page affichée, d'autres touches seront également affectées à la fonction en cours d'utilisation.

 Maintenez la touche HOME  enfoncée pendant quelques secondes pour interrompre immédiatement la cuisson à tout moment et revenir au menu principal.

Pour revenir à l'écran principal.

- Effleurez l'heure affichée à l'écran.



### Connectivité (sur certains modèles uniquement)

Conditions requises pour la connectivité :

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

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

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

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

### Première utilisation

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

Pour mettre l'appareil sous tension :

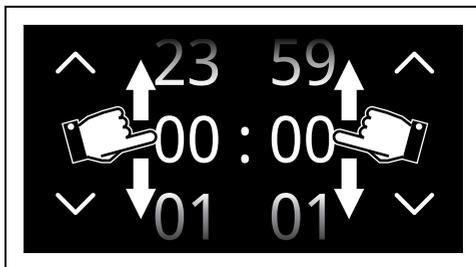
1. Raccordez l'appareil au réseau électrique. L'afficheur indique pendant quelques secondes le logo du fabricant.

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

L'écran affiche ensuite l'écran de réglage de l'heure actuelle.

Pour commencer une cuisson, sélectionnez l'heure courante.

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



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

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

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

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

4. Sur l'afficheur, effleurez la touche SÉLECTIONS  (située dans la zone inférieure **3** droite).
5. Effleurez la touche AFFICHEUR .
6. Au niveau de l'option  Langue (à gauche), faites défiler les langues disponibles (à droite) et sélectionnez la langue souhaitée.
7. Effleurez la touche CONFIRMER .

## Activation de l'afficheur



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

Pour activer l'afficheur lorsqu'il est éteint :

- Ouvrez la porte.

L'appareil émet une suite de sons et l'afficheur s'allume après quelques secondes. Au rallumage, l'afficheur indique le menu principal.

## Désactivation de l'afficheur (uniquement les modèles avec touche ON-OFF)

Pour désactiver l'afficheur manuellement :

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

## Ré-activation de l'afficheur (uniquement les modèles avec touche ON-OFF)



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

Pour activer l'afficheur lorsqu'il est éteint :

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

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

menu principal.



Dans certaines situations, la touche

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

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

**DEMO**  
mode

Démo sont activés.

## Minuteur

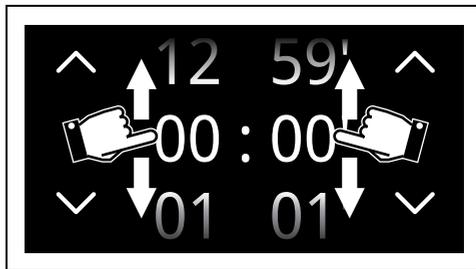


Cette fonction n'interrompt pas la fonction en cours, mais elle déclenche uniquement la sonnerie.



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

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



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



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

5. Répétez l'opération pour les autres Minuteries que vous souhaitez utiliser.

6. Au terme de l'opération, effleurez de nouveau la touche CONFIRMER  pour confirmer les minuteries sélectionnées.



Pour annuler l'opération, effleurez la touche RETOUR .



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



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

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

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

## Programmes froids



Voir les avertissements généraux de sécurité.



- À chaque ouverture de la porte, la fonction en cours s'arrête et elle reprend automatiquement à la fermeture de cette dernière.
- La température initiale de l'aliment (surtout s'il est cuit) peut faire varier les temps indiqués dans les programmes.
- Les aliments de poids égal mais d'épaisseur différente peuvent nécessiter des temps différents de ceux indiqués dans les programmes.
- Il est conseillé de ne pas superposer les aliments ou de faire plusieurs couches.
- Effectuez de préférence une phase de pré-refroidissement.
- Ne pas surgeler ou refroidir rapidement les aliments dans des récipients avec un couvercle.
- Sur la grille, utilisez un récipient légèrement plus grand que l'aliment pour permettre une circulation optimale de l'air dans l'enceinte.
- Ne remplissez pas le récipient à ras bord pour pouvoir mieux le refermer par la suite.

1. Dans le « menu principal », effleurez la touche PROGRAMMES FROIDS  (située dans la zone principale **2**).

### À SAVOIR

#### PRÉ-REFROIDISSEMENT

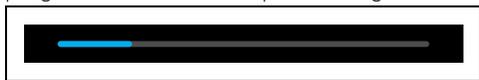
Certaines fonctions froides

(REFROIDISSEMENT RAPIDE  et

SURGÉLATION ) sont précédées d'une

phase de pré-refroidissement  ce qui permet à l'appareil d'atteindre plus rapidement la température préréglée. Cette phase est signalée par l'augmentation

progressive du niveau de préchauffage.



Il est recommandé de ne pas introduire d'aliments dans l'enceinte de l'appareil pendant la phase de pré-refroidissement.

En fin de préchauffage, un signal sonore se déclenche et un avis s'affiche à l'écran pour indiquer que le mets à cuire peut être introduit dans l'enceinte de cuisson.

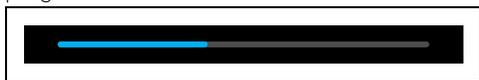


### Démarrage de la fonction

Au terme du pré-refroidissement :

1. Ouvrez la porte
2. Introduisez le plat dans l'enceinte.
3. Fermez la porte.
4. Effleurez la touche CONFIRMER  pour lancer la fonction.

Cette phase est signalée par l'augmentation progressive de la barre horizontale.



Effleurez la touche STOP  pour interrompre la fonction à tout moment.

### REFROIDISSEMENT RAPIDE



Cette fonction permet de refroidir rapidement à +3°C des aliments crus ou à peine cuits.

Les aliments soumis à un refroidissement rapide peuvent être conservés au réfrigérateur (+4°C).



Le refroidissement rapide permet de bloquer la prolifération bactérienne et de préserver la qualité des aliments.

1. Effleurez la touche REFROIDISSEMENT

RAPIDE



2. Sélectionnez le type d'aliment à refroidir rapidement (par exemple, LÉGUMES ET

ACCOMPAGNEMENTS



3. Sélectionnez la taille de l'aliment à refroidir rapidement (par exemple, LÉGUMES

ENTIERS



4. Sélectionnez le statut de l'aliment à refroidir rapidement (ALIMENT CRU

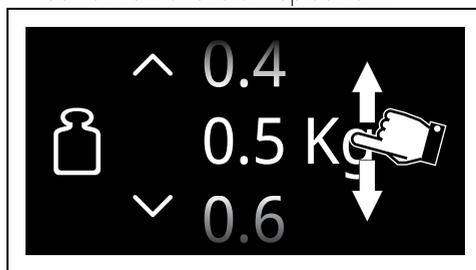


ALIMENT CUIT



- ALIMENT CRU  : désigne les aliments qui sont à température ambiante ou qui sortent froids du réfrigérateur ou qui doivent être cuits et/ou réchauffés..
- ALIMENT CUIT  : il s'agit d'aliments qui viennent d'être cuits et qui sont encore chauds.

5. Faites défiler les valeurs pour définir le poids de l'aliment à refroidir rapidement.



6. Effleurez la touche CONFIRMER  (située dans la zone inférieure **3** droite) pour confirmer la valeur sélectionnée.

7. Effleurez la touche DÉMARRER  pour lancer la phase de pré-refroidissement et la fonction de refroidissement rapide qui s'ensuit (voir le chapitre À SAVOIR).

### Fin de la fonction

A la fin de la fonction, l'appareil passe automatiquement à l'état de CONSERVATION



et reste dans cet état jusqu'à la pression

du bouton STOP. 



L'état de conservation maintient les aliments à la bonne température selon la fonction utilisée.

### Conseils pour le refroidissement rapide des aliments

- Avant d'introduire des aliments chauds à refroidir rapidement, il est toujours recommandé de lancer le cycle de pré-refroidissement de l'enceinte (vide) afin de réduire le temps et la consommation d'énergie.
- Pendant le refroidissement rapide, ne couvrez pas les lèchefrites ou les récipients avec des couvercles ou des pellicules isolantes.
- Assurez-vous que les récipients sont compatibles avec les basses températures.
- Disposez correctement les plaques et les récipients à l'intérieur de l'appareil sans les superposer ni les empiler pour permettre la circulation de l'air.
- Évitez de garder les aliments chauds à la température ambiante avant de les refroidir rapidement pour ne pas altérer leurs propriétés.
- L'aliment refroidi rapidement doit être conservé au réfrigérateur à une température constante de +4°C.
- Les aliments refroidis rapidement ne doivent pas être conservés à l'intérieur de l'appareil.

### REFROIDISSEMENT (avec sonde de température)



Certains aliments peuvent être refroidis à l'aide de la sonde de température.

1. Après avoir sélectionné la fonction REFROIDISSEMENT,  sélectionner le type d'aliments à refroidir (par exemple, VIANDES ).
2. Sélectionnez le morceau de l'aliment à refroidir rapidement à l'aide de la sonde de

température (par exemple, VIANDE

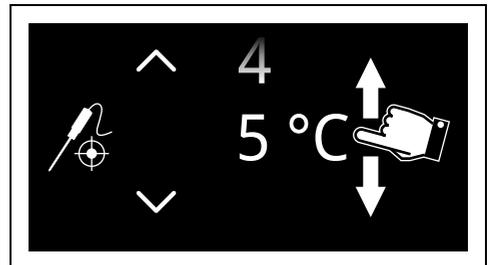
ENTIÈRE ).

3. Sélectionnez le statut de l'aliment à refroidir (ALIMENT CRU  ou ALIMENT CUIT ).
4. Faites défiler les valeurs pour définir le poids de l'aliment à refroidir.
5. Effleurez la touche CONFIRMER  pour confirmer la valeur sélectionnée.



Le symbole  indique que la sonde n'est pas raccordée à l'appareil.

6. Effleurez la touche SONDE  située dans la zone inférieure **3**.
7. Faites défiler les valeurs de la température cible pour sélectionner la température souhaitée.



8. Effleurez la touche CONFIRMER  pour confirmer la température de la sonde sélectionnée.
9. Effleurez la touche DÉMARRER  pour lancer la phase de pré-refroidissement.
10. Une fois le pré-refroidissement terminé, insérez le pointe de la sonde de température dans l'aliment et connectez la fiche à la prise située à l'intérieur de l'appareil (comme décrit plus avant).
11. Effleurez la touche CONFIRMER  pour lancer la fonction.

### Phase de refroidissement

Cette phase est signalée par l'augmentation

progressive du niveau de refroidissement.



 Effleurez la touche STOP  pour interrompre la fonction à tout moment.

## Fin du refroidissement avec sonde de température

La fonction se termine lorsque la température instantanée atteint la température cible.

1. Ouvrez la porte.
2. Retirez la sonde de l'aliment.
3. Dévissez la bague et débranchez la fiche de la sonde de température de la prise située sur la face interne de l'appareil.
4. Retirez les aliments de l'enceinte.
5. Fermez la porte.

## SURGÉLATION

 Cette fonction permet de réduire rapidement la température des aliments jusqu'à  $-18^{\circ}\text{C}$ .

 Pendant la surgélation, ne couvrez pas les plaques ou les récipients avec des couvercles ou des pellicules isolantes.

 Il est conseillé de graisser la lèchefrite ou le récipient avant de surgeler les aliments.

1. Effleurez la touche SURGÉLATION .
2. Sélectionnez le type d'aliment à refroidir rapidement (par exemple,

GÂTEAUX .

3. Sélectionnez la spécification de l'aliment à surgeler (par exemple, TARTES

MOELLEUSES .

4. Faites défiler les valeurs pour sélectionner le poids de l'aliment à surgeler.
5. Effleurez la touche CONFIRMER  pour confirmer la valeur sélectionnée.
6. Effleurez la touche DÉMARRER  pour lancer la phase de pré-refroidissement et la fonction de surgélation qui s'ensuit (voir le chapitre À SAVOIR).

## Fin de la fonction

A la fin de la fonction, l'appareil passe automatiquement à l'état de CONSERVATION



et reste dans cet état jusqu'à la pression du bouton STOP. .



L'état de conservation maintient les aliments à la bonne température selon la fonction utilisée.

## Conseils pour la conservation des aliments surgelés

- Les aliments surgelés ne doivent pas être conservés à l'intérieur de l'appareil.
- Couvrez et protégez les aliments avec une pellicule alimentaire, des couvercles hermétiques ou sous vide dans le réfrigérateur ou dans le congélateur.
- Étiquetez les aliments surgelés à conserver dans un congélateur pendant 6-12 moi en indiquant le contenu, le jour de la préparation et la date limite de consommation.
- L'aliment surgelé doit être conservé au congélateur à une température constante de  $-18^{\circ}\text{C}$ .

## Tableau des temps de conservation des aliments surgelés

Aliments	Temps
Fruits, bœuf	10-12 mois max.
Légumes, veau, volaille	8-10 mois max.
Gibier	6-8 mois max.
Porc	4-6 mois max.
Viande hachée	4 mois max.
Pain, gâteaux, aliments cuits, poisson gras	3 mois max.
Abats	2 mois max.
Saucisses, poisson maigre	1 mois max.

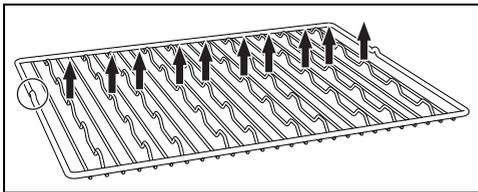
## REFROIDISSEMENT DE BOISSONS



Cette fonction permet de refroidir différents types de boissons à la température idéale pour la consommation.

1. Ouvrez la porte.

2. Insérez la grille multifonction en position inversée à l'intérieur de la cellule.



 Les tiges avec coudes doivent être orientées vers le haut, tandis que les blocs de sécurité mécanique doivent être orientés vers l'arrière du compartiment de l'appareil.

3. Placez les bouteilles à refroidir sur la grille multifonction.

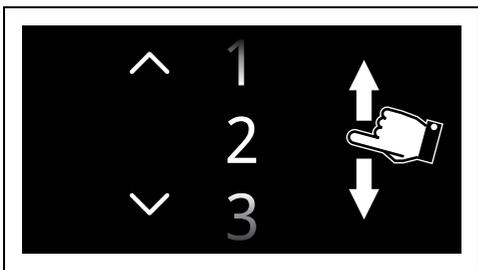
 Il est conseillé d'insérer les bouteilles à partir de la position centrale.

4. Fermez la porte.  
5. Sur l'afficheur, dans l'écran des fonctions froides, appuyez sur la touche

REFROIDISSEMENT BOISSONS 

6. Appuyez sur le nom de la boisson voulue (par exemple, VIN ROUGE ).

7. Choisissez le nombre de bouteilles à refroidir, en faisant défiler les valeurs de 1 à 10. de 1 à 10.

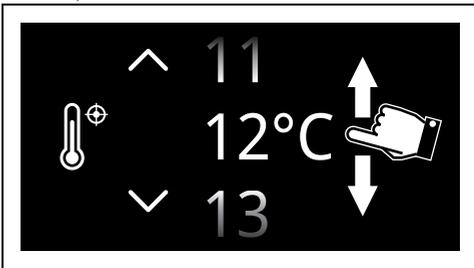


8. Effleurez la touche CONFIRMER  pour confirmer la valeur sélectionnée.

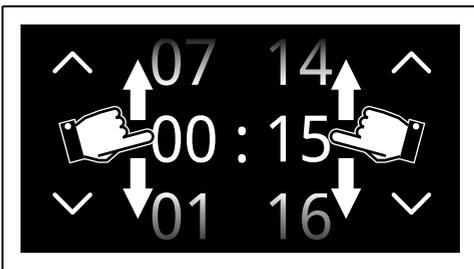
### Modification de la température et du temps de refroidissement

9. Effleurez la touche TEMPÉRATURE CIBLE  ou la valeur correspondante.

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



11. Effleurez la touche CONFIRMER  pour confirmer la température de cuisson sélectionnée.  
12. Effleurez la touche DURÉE  ou la valeur correspondante.  
13. Faites défiler les valeurs jusqu'à la durée souhaitée.



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

 Les valeurs de temps inférieures à 15 minutes ne peuvent pas être saisies.

### Phase de refroidissement

15. Effleurez la touche DÉMARRER  pour commencer la fonction.

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



 Effleurez la touche STOP  pour interrompre la fonction à tout moment.

### Fin de la fonction

Au terme de la fonction, le message « Fonction terminée » s'affiche et un signal sonore bref se déclenche ; on peut le désactiver en effleurant

un point quelconque de l'afficheur ou en ouvrant la porte.



- Effleurez la touche HOME  pour quitter la fonction.

## Type de boisson

### VIN ROUGE



- Vins rouges jeunes
- Vins rosés vieillés
- Vins blancs vieillés, de barrique

### VIN BLANC NON PÉTILLANT



- Vins blancs jeunes
- Vins blancs structurés et évolués
- Vins blancs passiti
- Vins liquoreux blancs
- Vins rosés jeunes
- Eaux-de-vie jeunes

### BULLES



- Champagne
- Mousseux
- Vins pétillants

### BIÈRE



- Porter
- Blanche, Witbier
- APA (American Pale Ale)
- Pilsner
- Strong Belgian Ale
- Trappista
- IPA (Indian Pale Ale)
- Weiss
- Bock
- Stout

### LIQUEUR (SPIRITUEUX)



- Grappa
- Eaux-de-vie
- Gin
- Cognac
- Tequila
- Vodka
- Whisky
- Rhum

### LIQUEUR (VINS FORTIFIÉS)



- Porto
- Marsala
- Madera
- Sherry (Xérès)

### BOISSONS



- Boissons gazeuses
- Jus de fruit
- Smoothies et extraits de jus

### EAU



- Minérale
- Gazeuse
- Armaisée
- Café froid
- Thés, tisanes et infusions froides

### CONSERVATION



Cette fonction maintient les aliments à la température souhaitée.

1. Sur l'afficheur, dans l'écran des fonctions froides, appuyez sur la touche



2. Sélectionnez le type d'aliment à conserver (par exemple, GLACE ).

3. Faites défiler les valeurs pour sélectionner le poids de l'aliment à conserver.

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

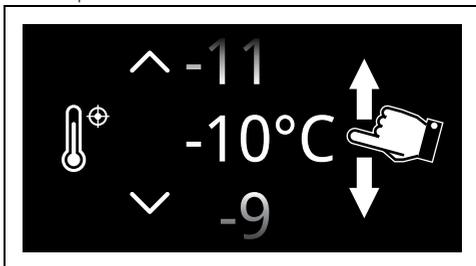
### Modification de la température de conservation

5. Effleurez la touche TEMPÉRATURE CIBLE



ou la valeur correspondante.

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



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

### Phase de conservation

8. Ouvrez la porte.  
9. Introduisez le plat à conserver dans l'enceinte.  
10. Fermez la porte.  
11. Effleurez la touche DÉMARRER  pour commencer la fonction.

### Fin de la conservation

Pour terminer la fonction de conservation.

12. Effleurez la touche STOP  pour interrompre la fonction à tout moment.  
13. Effleurez la touche HOME  pour quitter la fonction.

### Programmes chauds

 Voir les avertissements généraux de sécurité.

-  • À chaque ouverture de la porte, la fonction en cours s'arrête et elle reprend automatiquement à la fermeture de cette dernière.  
• Il est conseillé de ne pas superposer les aliments ou de faire plusieurs couches.  
• Effectuez de préférence une phase de préchauffage.

1. Dans le « menu principal », effleurez la touche PROGRAMMES CHAUDS  (située dans la zone principale ).

### À SAVOIR

#### PRÉCHAUFFAGE

Certaines fonctions chaudes (CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE  et YAOURT

) sont précédées d'une phase de

préchauffage  ce qui permet à l'appareil d'atteindre plus rapidement la température de

cuisson.

De plus, dans certaines fonctions, cette phase est réglée à 65 °C pour favoriser une désinfection efficace de l'enceinte de l'appareil. Cette phase est signalée par l'augmentation progressive du niveau de préchauffage.



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



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

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



#### Démarrage de la fonction

Au terme du préchauffage :

1. Ouvrez la porte
2. Introduisez le plat dans l'enceinte.
3. Fermez la porte.
4. Effleurez la touche CONFIRMER  pour lancer la fonction.

Cette phase est signalée par l'augmentation progressive de la barre horizontale.



Effleurez la touche STOP  pour interrompre la fonction à tout moment.

## CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE (avec sonde de température)

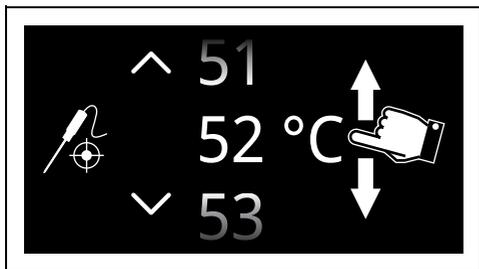


Les préparations à basse température sont les cuissons longue durée pendant lesquelles les aliments conservent leur jus à l'intérieur, de sorte qu'ils ne sèchent pas et ne durcissent pas.



Pour obtenir de meilleurs résultats, il est recommandé de faire dorer les aliments pendant quelques minutes dans une poêle ou sur le gril du four avant ou après la cuisson à basse température (selon la recette).

1. Effleurez la touche **CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE**. 
2. Sélectionnez le type d'aliment à cuire (par exemple, **POISSON**). 
3. Sélectionnez la taille de l'aliment à refroidir rapidement (par exemple, **SAUMON**). 
4. Effleurez la touche **SONDE**  située dans la zone inférieure **3**.
5. Faites défiler les valeurs de la température cible pour sélectionner la température souhaitée.



6. Effleurez la touche **CONFIRMER**  pour confirmer la température de la sonde sélectionnée.



Le symbole  indique que la sonde n'est pas raccordée à l'appareil.

7. Effleurez la touche **DÉMARRER**  pour lancer la phase de préchauffage et la

fonction de cuisson à basse température qui s'ensuit (voir le chapitre À SAVOIR).

## Fin de la cuisson à basse température

La fonction se termine lorsque la température instantanée atteint la température cible.

1. Ouvrez la porte.
2. Retirez la sonde de l'aliment.
3. Dévissez la bague et débranchez la fiche de la sonde de température de la prise située sur la face interne de l'appareil.
4. Retirez les aliments de l'enceinte.
5. Fermez la porte.

## DÉCONGÉLATION AU POIDS



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



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



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

1. Ouvrez la porte.
  2. Introduisez le plat dans l'enceinte après l'avoir pesé.
  3. Fermez la porte.
  4. Sélectionnez **DÉCONGÉLATION AU POIDS**. 
  5. Sélectionnez le type d'aliment à décongeler parmi les catégories **VIANDES - POISSON - PAIN - GÂTEAUX - FRUITS**.
  6. Faites défiler les valeurs pour sélectionner le poids de l'aliment à décongeler.
  7. Effleurez la touche **CONFIRMER**  pour confirmer les sélections effectuées.
  8. Effleurez la touche **DÉMARRER**  pour commencer la Décongélation au poids.
- Au terme de la fonction, un court signal sonore signale qu'il est possible de la désactiver simplement en effleurant l'afficheur en un point

quelconque ou en ouvrant la porte.

Paramètres présélectionnés :

Types	Poids (kg)	Temps
 VIANDES	0,5	2h 40m
 POISSON	0,4	1h 40m
 PAIN	0,1	1h 10m
 GÂTEAUX	0,1	2h 10m
 FRUITS	0,1	1h 10m

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

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

## LEVAGE

 Cette fonction est particulièrement adaptée pour le levage des pâtes.

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

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

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

4. Sélectionnez LEVAGE



5. Sélectionnez le type de levage (6H ou 24H).



LEVAGE 6H : idéal pour les pâtes contenant une quantité importante de levure et nécessitant un temps de repos assez court.



LEVAGE 24H : idéal pour les pâtes prévoyant une quantité minime de levure et nécessitant un temps de repos assez long.



Remarque : le temps et la température ne peuvent pas être modifiés dans cette fonction. Pour pouvoir définir les valeurs à votre convenance, sélectionnez LEVAGE dans le menu FONCTIONS MANUELLES.

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

7. Effleurez la touche DÉMARRER  pour commencer le levage.

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

## Conseils pour un levage optimal

- Utilisez des récipients en métal, en céramique ou réalisés dans un matériau compatible avec des températures atteignant 80°C.
- Pour des farines ayant une valeur de W élevée, utilisez une quantité inférieure de levure et sélectionnez une durée supérieure de levage.
- Utilisez des quantités limitées de levure, par exemple 4 grammes pour 1 kg de pâte et faites lever longuement pour une pâte plus parfumée et digestible.
- Couvrez la pâte avec une pellicule transparente.
- Utilisez du levain-chef pour obtenir des pâtes plus moelleuses, légères et digestibles.
- Pour un meilleur levage des pâtes, réduisez la quantité de levure et faites lever à une température constante.
- Pour un levage rapide (entre 60 et 120

minutes), il est recommandé d'utiliser la fonction LEVAGE MANUEL et de régler une température de 35 °C.

## YAOURT



Cette fonction longue durée (14 heures) est dédiée à la production de yaourts.

### Préparation du mélange

1. Versez un litre de lait dans une casserole et faites-le chauffer à feu doux jusqu'à une température d'environ 38-45 °C.
2. Pendant ce temps, versez 125 grammes de yaourt (ou un sachet de ferments lactiques lyophilisés disponibles dans le commerce) dans un récipient.
3. Lorsque le lait est à température, retirez-le du feu et versez-le petit à petit dans le récipient contenant le yaourt (ou les ferments), en remuant à l'aide d'un fouet.
4. Une fois terminé, répartissez le mélange dans 5-6 petits pots et fermez-les hermétiquement ou couvrez-les avec du film transparent alimentaire.

### Utilisation de la fonction yaourt

5. Ouvrez la porte
6. Placez les bocaux à l'intérieur de l'enceinte.
7. Fermez la porte.

8. Sélectionnez la fonction YAOURT .
9. Effleurez la touche DÉMARRER  pour lancer la phase de pré-chauffage et la fonction yaourt qui s'ensuit (voir le chapitre À SAVOIR).

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

### Conseils pour la préparation de yaourt

- Utilisez du lait entier UHT pasteurisé et un pot de yaourt blanc.
- Pour un yaourt allégé, utilisez du lait UHT écrémé ou partiellement écrémé et un pot de yaourt allégé.
- Pour réaliser un yaourt aux fruits, il est préférable d'utiliser des fruits fermes et de saison.
- Il est conseillé d'éplucher et de couper les fruits en petits dés et de les faire cuire dans une casserole pendant environ 15 minutes, en prenant soin de remuer souvent. Pour un

goût plus sucré, on peut ajouter du sucre de canne pendant la cuisson ou du sirop d'agave après la cuisson.

- Pour obtenir un mélange plus crémeux, il est possible de mixer les fruits préalablement cuits.
- Laissez refroidir le mélange de fruits obtenu avant de l'ajouter au yaourt.
- Ajoutez le mélange de fruits (refroidi) au yaourt avant de le placer dans l'enceinte de l'appareil.
- Vous pouvez également aromatiser le yaourt avec quelques gouttes d'arôme (citron, orange, mandarine, etc.) que vous ajouterez au lait juste avant de le mettre dans le petit pot. La dose recommandée est de 2 cuillères à soupe d'arôme par litre de lait.

## Fonctions manuelles



Voir les avertissements généraux de sécurité.



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

La plupart des fonctions froid et chaud que nous avons déjà examinées sont regroupées dans ce menu, mais avec la possibilité de choisir librement certains paramètres tels que la température et la durée d'utilisation de la fonction.

1. Dans le « menu principal », effleurez la touche FONCTIONS MANUELLES  (située dans la zone principale **2**).

### Utilisation d'une fonction manuelle

2. Dans le menu des fonctions manuelles, faites défiler vers la droite ou la gauche et sélectionnez la fonction voulue.



Dans le cas de la fonction

REFROIDISSEMENT,  deux

sous-menus de la fonction sont présents.

3. Selon la fonction choisie, les paramètres suivants peuvent être définis :

  - Touche DÉCOMPTE DU TEMPS  (désactivé) : signale la progression d'une

fonction.

- touche DURÉE  : pour définir la durée de la fonction.
- touche FIN FONCTION  : pour régler l'heure de fin de la fonction.

 Il n'est pas possible de définir une heure de FIN FONCTION  si aucune DURÉE n'a été définie .

- touche TEMPÉRATURE ACTUELLE  (désactivé) : indique la température à l'intérieur de l'enceinte en temps réel.
- touche TEMPÉRATURE DE L'ENCEINTE  : pour régler la température à atteindre à l'intérieur de l'enceinte.
- touche TEMPÉRATURE ACTUELLE SONDE  (désactivé) : indique la température à l'intérieur de l'enceinte en temps réel.
- touche SONDE DE TEMPÉRATURE  (seulement sur certaines fonctions) : pour définir la température cible  à atteindre dans le plat.

 Les touches de couleur grise sont désactivées.

4. Effleurez la touche CONFIRMER  pour confirmer la valeur sélectionnée.
5. Effleurez la touche DÉMARRER  pour lancer la fonction.

## À SAVOIR

### PRÉ-REFROIDISSEMENT ou PRÉCHAUFFAGE

Certaines fonctions sont précédées d'une phase de pré-refroidissement.  ou de

préchauffage  (selon la fonction sélectionnée) qui permet à l'appareil d'atteindre plus rapidement la température préréglée. Cette phase est signalée par l'augmentation

progressive du niveau de préchauffage.



ou bien



 Il est recommandé de ne pas introduire d'aliments dans l'enceinte de l'appareil pendant la phase de pré-refroidissement.

 Il est possible de sauter la phase de pré-refroidissement en effleurant la touche correspondante  ou .

En fin de pré-refroidissement ou de préchauffage, un signal sonore se déclenche et un avis s'affiche à l'écran pour indiquer que le mets à cuire peut être introduit dans l'enceinte de l'appareil.



### Démarrage de la fonction

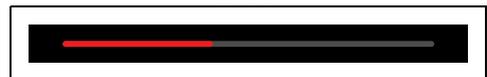
À la fin du pré-refroidissement ou du préchauffage :

1. Ouvrez la porte
2. Introduisez le plat dans l'enceinte.
3. Fermez la porte.
4. Effleurez la touche CONFIRMER  pour lancer la fonction.

Cette phase est signalée par l'augmentation progressive de la barre horizontale.



ou bien



 Effleurez la touche STOP  pour interrompre la fonction à tout moment.

## Fonction de temporisation

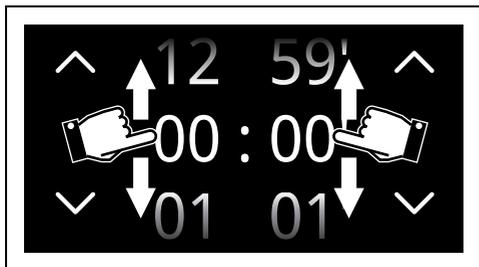


Par fonction de temporisation, on entend la fonction qui termine après le temps défini par l'utilisateur.



Pour certaines fonctions, il n'est pas possible de définir leur durée.

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



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



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

L'heure de fin prévue de la fonction apparaît sous la durée.

4. Effleurez la touche DÉMARRER  pour lancer la fonction de temporisation.

## Fonction programmée



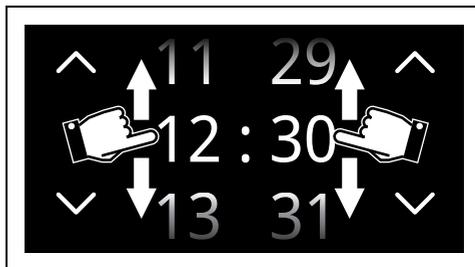
Par fonction programmée, on entend la fonction qui permet de terminer une fonction temporisée à l'heure définie par l'utilisateur avec, par conséquent, l'arrêt automatique de l'appareil.



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

1. Après avoir sélectionné une fonction de temporisation, effleurez la touche FIN FONCTION  ou la valeur correspondante.

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



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

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

## Liste des fonctions manuelles

### REFROIDISSEMENT RAPIDE STANDARD



Cette fonction permet de refroidir rapidement à +3°C des aliments crus ou à peine cuits.

Les aliments soumis à un refroidissement rapide peuvent être conservés au réfrigérateur (+4°C).

### REFROIDISSEMENT RAPIDE SOFT



Cette fonction permet de refroidir rapidement à -5°C des aliments crus ou à peine cuits.

Les aliments soumis à un refroidissement rapide soft peuvent être conservés au freezer.



Le refroidissement rapide permet de bloquer la prolifération bactérienne et de préserver la qualité des aliments.



Les fonctions de refroidissement rapide comprennent également l'utilisation de la sonde de température.

## SURGÉLATION



Cette fonction permet de réduire rapidement la température des aliments jusqu'à -28 °C.

## REFROIDISSEMENT DE BOISSONS



Cette fonction permet de refroidir différents types de boissons à la température voulue, entre -10 °C et +20 °C.

## CONSERVATION



Cette fonction permet de conserver les aliments à la température souhaitée, entre -18 °C et +20 °C.

## PRÉ-REFROIDISSEMENT



Cette fonction refroidit l'enceinte de l'appareil à la température souhaitée (entre -28 °C et +5 °C) en vue d'une fonction de refroidissement ultérieure.

## CUISSON BASSE TEMPÉRATURE



Cette fonction longue durée est utile pour préparer des aliments qui conservent leur jus à l'intérieur, de sorte qu'ils ne sèchent pas et ne durcissent pas.



La cuisson à basse température implique l'utilisation de la sonde de température.

## RÉCHAUFFAGE



Cette fonction permet de réchauffer les plats déjà cuits et conservés au réfrigérateur. L'enceinte de l'appareil peut être réglée sur une température de 65 °C à 80 °C.

## LEVAGE



Cette fonction est particulièrement adaptée pour le levage des pâtes. L'enceinte de l'appareil peut être réglée sur une température de 4 °C à 40 °C.

## DÉCONGÉLATION À TEMPS



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



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



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



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

## READY TO EAT



Cette fonction permet de ramener les aliments déjà cuits à une température idéale (de 40 °C à 70 °C) pour la consommation à une heure préalable.



On conseille de chauffer uniquement des aliments en tranches ou en portions, d'un poids maximum de 1 kg.

## Chronologie

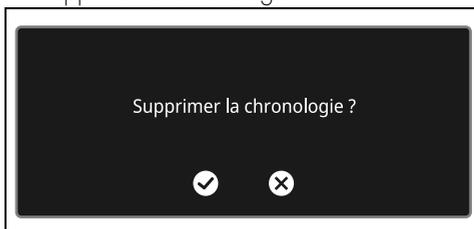
Ce menu est particulièrement utile pour afficher et réutiliser les dernières fonctions utilisées.

1. Dans le « menu principal », effleurez la touche CHRONOLOGIE  (située en bas **3** à gauche).
2. Sélectionnez la fonction que vous souhaitez réutiliser et procédez à son activation comme décrit dans les chapitres précédents.

## Effacer la chronologie

Si on souhaite effacer la chronologie :

1. Dans le « menu principal », effleurez la touche CHRONOLOGIE .
2. Effleurez la touche CORBEILLE  pour supprimer la chronologie.



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

## Fonctions Multistep

 Les fonctions Multistep donnent la possibilité d'enchaîner deux fonctions différentes définies par l'utilisateur.

1. Dans le « menu principal », effleurez la touche MULTISTEP  (située dans la zone inférieure  gauche).
2. Effleurez la touche AJOUTER STEP .
3. Sélectionnez la fonction souhaitée pour la première étape (fonction chaude ou froide).
4. Comme décrit dans les chapitres précédents, effleurez les touches TEMPÉRATURE  DURÉE  (selon la fonction sélectionnée) pour sélectionner les paramètres à modifier.
5. Faites défiler les valeurs pour sélectionner les réglages voulus.
6. Effleurez la touche CONFIRMER  pour confirmer les valeurs sélectionnées.
7. Effleurez de nouveau la touche AJOUTER STEP .
8. Sélectionnez la fonction souhaitée pour la deuxième étape (fonction chaude ou froide).
9. Définissez les paramètres souhaités pour la deuxième fonction.

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

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

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

 Il n'est pas possible de sélectionner la fonction REFROIDISSEMENT comme deuxième étape.

10. Effleurez la touche CONFIRMER  pour confirmer les valeurs sélectionnées.

11. Effleurez la touche DÉMARRER  pour lancer la fonction Multistep.

## Découvrez les recettes

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

## En cas de blackout

Après une coupure de courant pendant l'exécution d'une fonction, l'appareil reprend automatiquement la fonction qu'il exécutait, en conservant tous les réglages antérieurs et en déduisant le temps de fonction déjà écoulé seulement si la durée de la coupure de courant est inférieure ou égale à 60 secondes.

Si l'interruption se produit dans une condition différente, l'appareil reste, pendant un certain temps, en attente du consentement manuel de l'utilisateur pour poursuivre ou non la fonction.

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

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

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

## Blackout pendant une fonction programmée

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

- Si la panne est rétablie dans l'heure de départ fixée, l'appareil reste en mode veille et met à jour le temps jusqu'au départ.
- Si la panne est rétablie après l'heure de

début programmée, l'appareil attend le démarrage de la fonction et, si au bout d'un certain temps il n'y a pas d'intervention de la part de l'utilisateur, l'appareil annule la fonction et l'écran revient à l'affichage de l'heure courante.

## Réglages



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

Ce menu permet de configurer le produit.

- Dans le « menu principal », effleurez la touche SÉLECTIONS  (située dans la zone inférieure **3** droite).

## EXPOSITION



Menu dédié aux présentoirs.

- Dans le « menu paramètres  », effleurez la touche EXPOSITION .

## Show Room (seulement pour les exposants)



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



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



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

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

## Mode Démo (uniquement pour les exposants)



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



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

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

## HORLOGE



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

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

## Horloge numérique



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



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

1. Sélectionnez  Horloge numérique.
2. Sélectionnez On.

Effleurez la touche CONFIRMER  pour activer le mode Horloge numérique.



## Heure en veille

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

 La fonction Heure en veille est configurée en usine sur Off.

 Si la fonction Heure en veille est sur On, l'appareil (en mode veille) affiche l'heure actuelle avec une faible luminosité.

 La fonction Heure en veille sur On entraîne une augmentation de la consommation d'énergie de l'appareil en veille.

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

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

## Format heure

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

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

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

## AFFICHEUR

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

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

## Langue

 Elle permet de sélectionner la langue de l'afficheur.

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

## Commandes verrouillées

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

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

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

Pour désactiver temporairement le verrouillage durant une cuisson :

4. Effleurez une des valeurs que vous souhaitez modifier.

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

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



5. Effleurez l'icône  pendant 3 secondes.

## Son

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

1. Sélectionnez  Son.
2. Sélectionnez Off.

3. Effleurez la touche CONFIRMER  pour désactiver le son associé à l'effleurement des symboles sur l'afficheur.

### Format température

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

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

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

### Luminosité de l'afficheur

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

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

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

### Type poids

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

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

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

### Info système

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

- Dans le « menu sélections » , effleurez

la touche INFO SYSTÈME  (située dans la zone inférieure  droite).

### Rétablir les sélections

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

 Cette opération supprime également les recettes personnelles.

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

1. Effleurez la touche Oui si vous voulez restaurer les opérations d'usine originales ou bien
2. Effleurez la touche Non pour annuler l'opération.

### CONNEXION (modèles SmegConnect uniquement)

 Menu dans lequel les paramètres de connectivité sont affichés.

- Dans le « menu paramètres » , effleurez la touche CONNEXION .

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

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

## Nettoyage de l'appareil



Voir les avertissements généraux de sécurité.

### Nettoyage des surfaces

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

### Nettoyage ordinaire quotidien

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

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

### Taches d'aliments ou résidus

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

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

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

### Nettoyage de l'enceinte

Pour une bonne conservation de l'enceinte, il faut la nettoyer régulièrement après chaque utilisation.

Évitez de laisser sécher à l'intérieur des résidus de nourriture qui pourraient endommager les surfaces.

Sortez toutes les parties amovibles, avant tout nettoyage.

Enlevez toujours les résidus solides.



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



À la fin de chaque utilisation, deux cycles de nettoyage automatique sont recommandés pour assurer une désinfection optimale de l'enceinte.

### Séchage

La cuisson et le refroidissement rapide/surgélation des aliments génèrent de l'humidité à l'intérieur de l'enceinte. Il s'agit d'un phénomène normal qui ne compromet pas le fonctionnement correct de l'appareil.

À la fin de chaque utilisation :

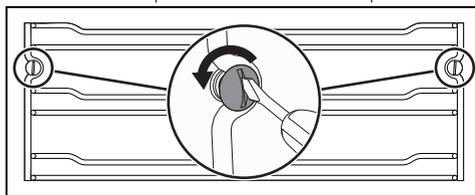
1. laissez refroidir l'appareil ;
2. éliminer la saleté de l'enceinte ;
3. séchez l'enceinte avec un chiffon doux ;
4. laissez la porte ouverte le temps nécessaire pour le séchage complet de l'enceinte de cuisson.

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

Le démontage des glissières de support pour grilles et lèche-frites facilite ultérieurement le nettoyage des parties latérales.

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

- À l'aide d'un tournevis à fente de taille moyenne, dévissez les axes qui fixent le cadre à la paroi latérale du compartiment.

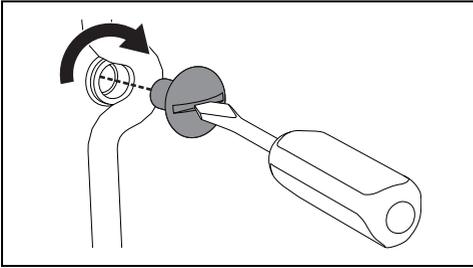


Tenez fermement le cadre d'une main pour éviter qu'il ne tombe et n'endommage les surfaces de l'appareil.

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

- Placez le cadre sur la paroi latérale du compartiment et vissez les axes de fixation

en place.



2. Ouvrez la porte.
3. Appuyez sur la touche DÉMARRER  pour commencer le nettoyage automatique.



Le nettoyage automatique ne démarre pas si la porte est fermée.



Si la porte est accidentellement fermée pendant la fonction, l'appareil interrompt la fonction en attendant la réouverture de la porte.

4. Une fois le nettoyage automatique terminé, séchez soigneusement le compartiment de l'appareil.
5. Fermez la porte.

## Entretien extraordinaire

### Conseils pour l'entretien du joint

Le joint doit être souple et élastique.

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

## Fonctions spéciales de nettoyage

- De la position 0, tournez la manette de fonctions à gauche d'un cran. La touche



clignote.

## Nettoyage automatique



La fonction de nettoyage automatique a pour mission de libérer l'intérieur du compartiment des odeurs désagréables générées pendant l'exécution des fonctions.

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

3).

# INSTALLATION

## Branchement électrique



Avvertissements généraux de sécurité.

### Informations générales

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

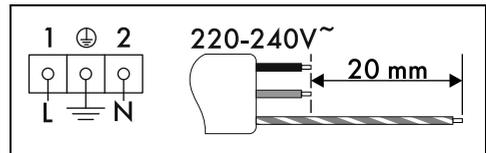
La plaque d'identification, avec les données techniques, le numéro de série et le marquage est placée dans une position bien visible sur l'appareil.

N'enlevez jamais la plaque.

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

L'appareil peut fonctionner dans les modalités suivantes :

- 220-240 V~



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



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



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

### Branchement fixe

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

dans les conditions de la catégorie de surtension III, conformément aux normes d'installation.

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

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

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

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

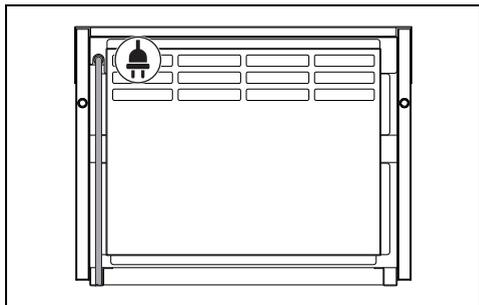
Évitez d'utiliser des réducteurs, des adaptateurs ou des shunts car ils pourraient provoquer des surchauffes et des brûlures.

### Positionnement

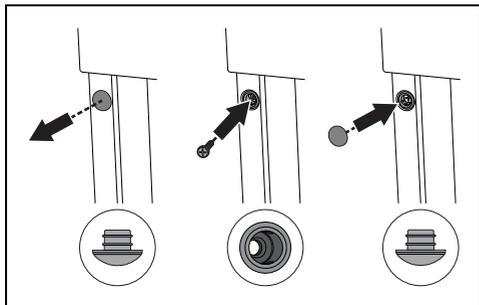


Voir les avertissements généraux de sécurité.

### Position du câble d'alimentation

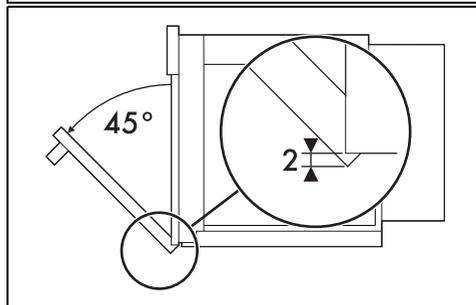
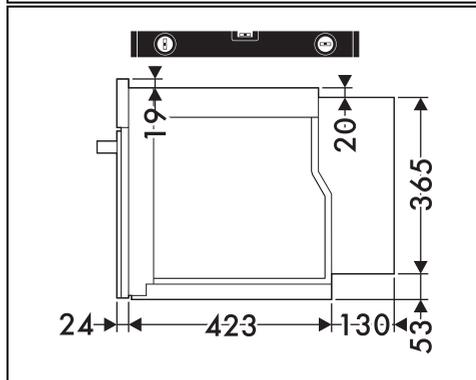
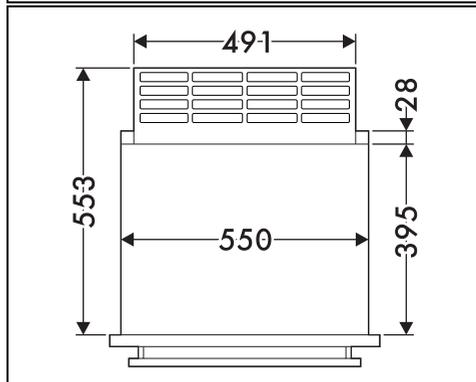
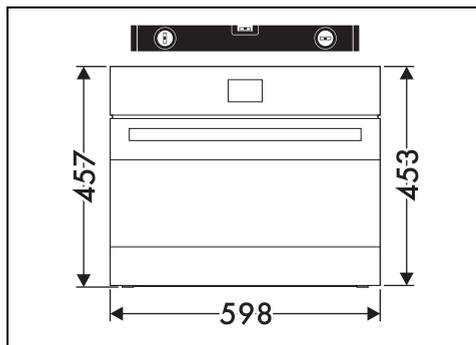


### Douilles de fixation

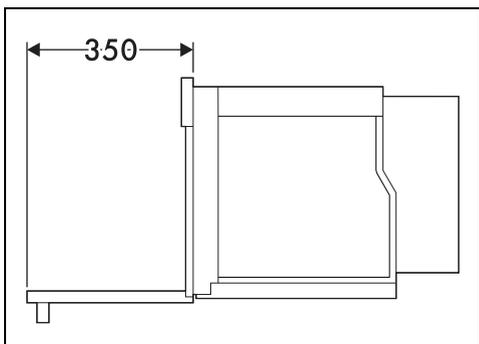


1. Enlevez les bouchons des douilles introduits à l'avant de l'appareil.
2. Positionnez l'appareil dans l'emplacement.
3. Fixez l'appareil au meuble en utilisant les vis.
4. Couvrez les douilles avec les bouchons démontés précédemment.

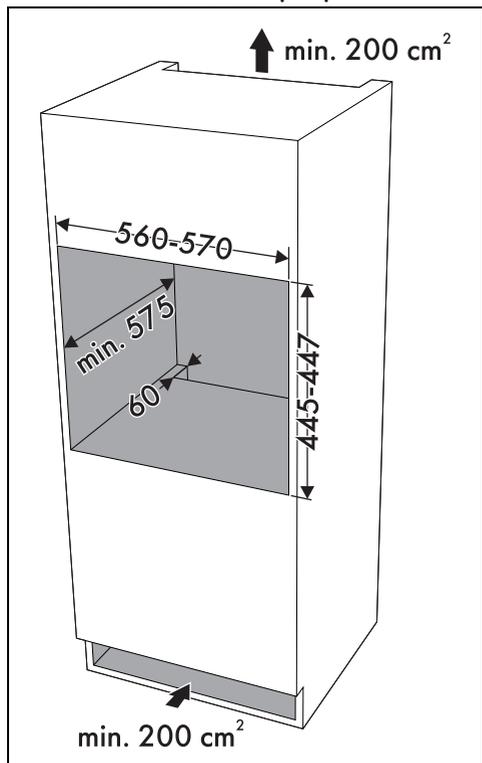
### Dimensions hors tout de l'appareil (mm)



FR



### Encastrement en colonne (mm)



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