



IT MANUALE D'USO  
EN USER GUIDE  
DE BETRIEBSANLEITUNG  
FR GUIDE D'UTILISATION  
ES MANUAL DE UTILIZACIÓN

Forno  
Oven  
Backofen  
Four  
Horno

**SCV38X**  
**smeg**

## 1 / A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR

- La cuisson vapeur \_\_\_\_\_ 04
- Consignes de sécurité \_\_\_\_\_ 05
- Respect de l'environnement \_\_\_\_\_ 06

## 2 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

- Choix de l'emplacement \_\_\_\_\_ 07
- Encastrement \_\_\_\_\_ 07
- Raccordement électrique \_\_\_\_\_ 08

## 3 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

- Principe de fonctionnement \_\_\_\_\_ 09
- Présentation de votre four \_\_\_\_\_ 09
- Accessoires \_\_\_\_\_ 10
- Présentation du programmateur \_\_\_\_\_ 11
- Présentation des touches de sélections \_\_\_\_\_ 11

## 4 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

- Comment régler et modifier l'heure \_\_\_\_\_ 12
- Durées de cuissons préprogrammées \_\_\_\_\_ 12
- Cuisson à la vapeur \_\_\_\_\_ 13
- Arrêt en cours de cuisson \_\_\_\_\_ 14
- En fin de cuisson \_\_\_\_\_ 14
- Gestion de l'eau \_\_\_\_\_ 14
- Cuisson différée \_\_\_\_\_ 15
- Utilisation de la fonction minuterie \_\_\_\_\_ 16
- Verrouillage des commandes (sécurité enfants) \_\_\_\_\_ 16
- Mode veille de l'afficheur \_\_\_\_\_ 17
- Mode démonstration \_\_\_\_\_ 18

## 5 / DESCRIPTION DES FONCTIONS ET TABLEAU DE CUISSON \_\_\_\_\_ 19

## 6 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL

- Nettoyage de la surface extérieure \_\_\_\_\_ 22
- Nettoyage de la cavité \_\_\_\_\_ 22
- Nettoyage du tuyau d'arrivée d'eau \_\_\_\_\_ 22
- Nettoyage du générateur vapeur \_\_\_\_\_ 22
- Nettoyage de la goulotte \_\_\_\_\_ 22

## 7 / EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT \_\_\_\_\_ 23

- Changement de l'ampoule \_\_\_\_\_ 24

## 8 / SERVICE APRES-VENTE

- Interventions \_\_\_\_\_ 25

## • LA CUISSON VAPEUR

### *Généralités*

La cuisson vapeur est tout bénéfice si l'on respecte le mode d'emploi. Saine et naturelle, la cuisine vapeur conserve leur bon goût aux aliments. Une sauce raffinée ou aux herbes aromatiques ajoute le petit plus qui fait la différence.

Elle ne transmet aucune odeur. Inutile d'aromatiser l'eau de cuisson avec des herbes ou des épices, en revanche, on peut parfumer un poisson en le déposant sur un lit d'algues ou une volaille sur un bouquet de romarin ou d'estragon.

Elle cuit simultanément viande, poisson et légumes.

Elle réchauffe en douceur pâtes, riz et purée sans risque d'attacher et sans dessèchement.

Elle facilite la cuisson des crèmes, flans, gâteaux de riz... recouverts de papier aluminium, l'eau de condensation ne les détrempe pas.

Inutile de saler avant, pas même l'eau de cuisson.

Pour donner meilleure mine à une viande, faites la dorer rapidement de tous les côtés, au beurre chaud à la poêle.

Comparée à la cuisson à l'eau, la vapeur ne présente que des avantages:

Elle est rapide: la cuisson démarre immédiatement alors que le temps de cuisson des aliments dans un récipient d'eau n'est décompté qu'à partir de la reprise de l'ébullition.

Elle est diététique: les vitamines (celles dites hydrosolubles) et les sels minéraux sont bien préservés puisqu'ils se dissolvent à peine dans l'eau condensée qui nappe les aliments.

De plus, aucune matière grasse n'est utilisée pour conduire la cuisson.

La vapeur respecte le goût des aliments. Elle n'ajoute pas de parfum, ni goût de grillé ou de poêlé et n'en ôte pas non plus puisqu'il n'y a pas de dilution dans l'eau.

Revers de la médaille: inutile de cuire de cette façon un poisson qui ne serait pas frais, ou un légume oublié au réfrigérateur depuis une semaine: résultat catastrophique!

La vapeur ne communique pas les goûts ni les odeurs; n'hésitez donc pas à gagner à la fois du temps et de l'argent en faisant cuire côte à côte mais sans se toucher, un poisson et un dessert par exemple.

La vapeur convient aussi pour blanchir, réchauffer ou encore maintenir au chaud, en particulier les sauces.

Faites d'abord revenir à la poêle, avec très peu de matière grasse, les viandes genre volaille, veau, porc, pour qu'elles prennent un aspect doré appétissant. Achever ensuite leur cuisson à la vapeur.

Détaillés en morceaux, les aliments cuisent plus vite et de façon plus homogène que s'ils sont entiers.

**Important**

**Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne. Merci de prendre connaissance de ces conseils avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Ils ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.**

**• CONSIGNES DE SÉCURITÉ**

– Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des particuliers dans leur lieu d'habitation. Il est destiné exclusivement à la cuisson des denrées alimentaires. Ce four ne contient aucun composant à base d'amiante.

– Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

– A la réception de l'appareil, déballer-le ou faites le déballer immédiatement. Vérifiez son aspect général. Faites les éventuelles réserves par écrit sur le bon de livraison dont vous gardez un exemplaire.

– Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que celui pour lequel il a été conçu.

– Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.

– Eloignez les jeunes enfants de l'appareil pendant son fonctionnement. Vous éviterez ainsi qu'ils se brûlent en renversant un récipient de cuisson.

– Ne tirez jamais votre appareil par la poignée de la porte.

– Lors de la cuisson, assurez-vous que la porte de votre four est bien fermée afin que le joint d'étanchéité remplisse correctement sa fonction.

– Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

– Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Ne touchez pas les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. Vous risqueriez de graves brûlures.

– En enfournant ou en sortant vos plats du four, utilisez des gants thermiques de cuisine.

– Après une cuisson, ne prenez pas à main nue la casserolierie.

– Quand vous sortez le plat de condensation, il contient de l'eau très chaude (bouillante); faites particulièrement attention pendant sa manipulation.

– Sur la porte ouverte du four, ne posez pas de charges lourdes, et assurez vous qu'un enfant ne puisse ni monter ni s'asseoir.

– Pour toute intervention de nettoyage dans la cavité du four, le four doit être arrêté.

– Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire en ouvrant la fenêtre ou en augmentant la puissance de la ventilation mécanique.

– En plus des accessoires fournis avec votre four, n'utilisez que des plats résistants à de hautes températures (suivez les instructions des fabricants).

– Après utilisation de votre four, assurez-vous que toutes les commandes se trouvent sur la position arrêté.

– N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four (exigences relatives à la sécurité électrique).

## • RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

– Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.

– Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets. Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.



– Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.



### **Attention**

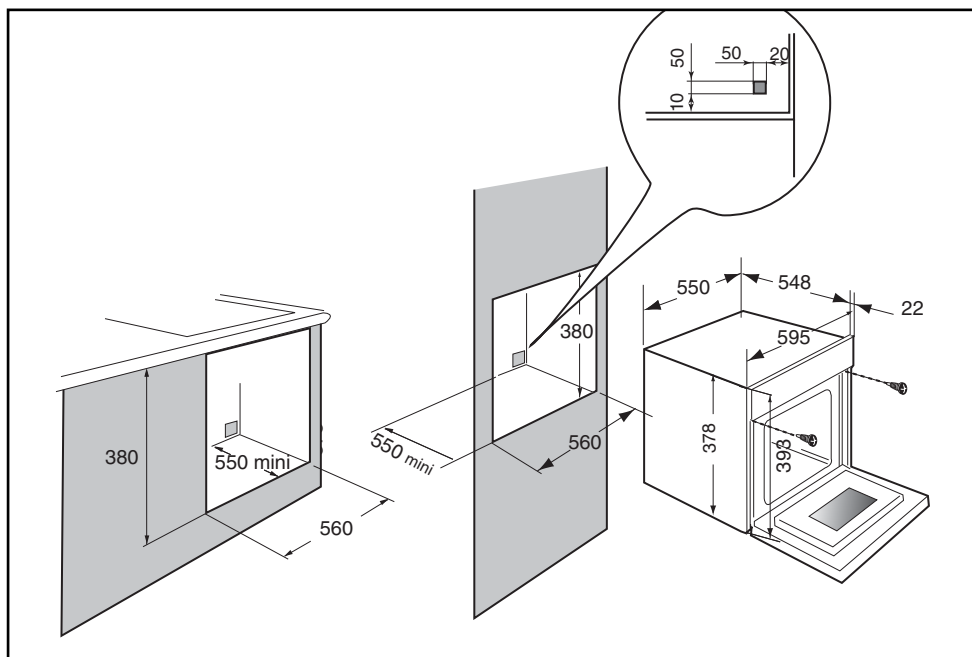
*L'installation est réservée aux installateurs et techniciens qualifiés.*

*Cet appareil est conforme aux directives européennes suivantes :*

*- Directive Basse Tension 73/23/CEE modifiée par la directive 93/68/CEE pour l'apposition du marquage CE.*

*- Directive Compatibilité Electromagnétique 89/336/CEE modifiée par la directive 93/68/CEE pour l'apposition du marquage CE.*

*- Règlement CE n° 1935/2004 concernant les matériaux et objet destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.*



## • CHOIX DE L'EMPLACEMENT

Les schémas ci-dessus déterminent les cotes d'un meuble qui permettra de recevoir votre four.

Le four peut indifféremment être installé sous un plan de travail ou dans un meuble en colonne (ouvert ou fermé) ayant les dimensions d'encastrement adaptées.

- Pour plus de stabilité, fixez le four dans le meuble par 2 vis au travers des trous prévus à cet effet sur les montants latéraux.

## • ENCASTREMENT

Pour ce faire :

- 1) Effectuez un trou de  $\varnothing 2$  mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois.
- 2) Fixez le four avec les 2 vis.



### Conseil

**Pour être assuré d'avoir une installation conforme, n'hésitez pas à faire appel à un spécialiste électroménager.**

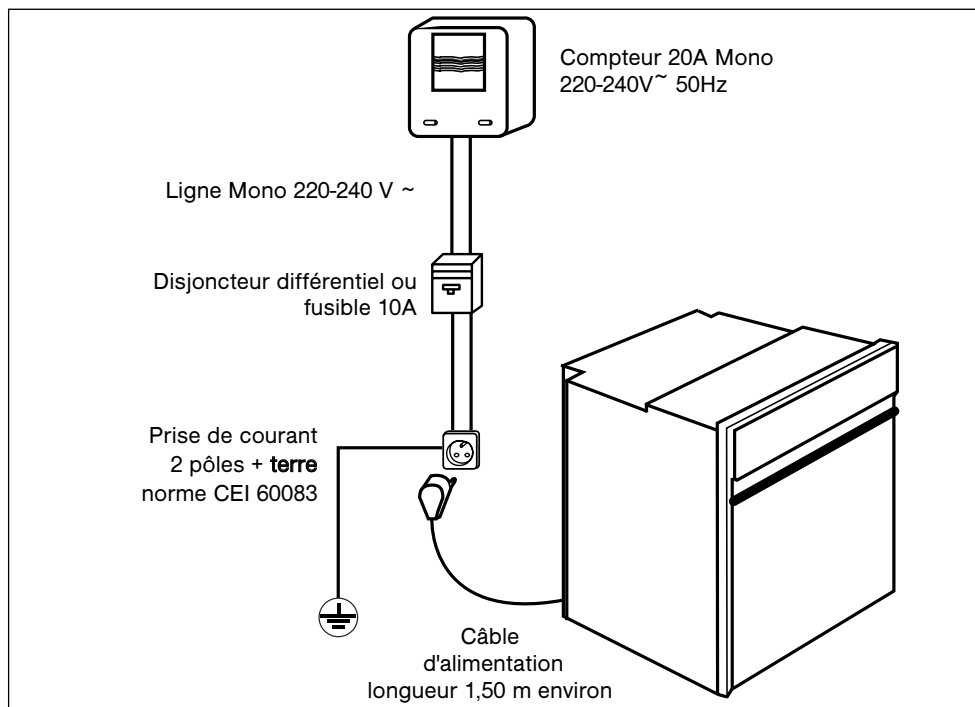


### Attention

**Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident ou d'incident consécutif à une mise à la terre inexistante, défectueuse ou incorrecte.**

**Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.**

**Si le four présente une quelconque anomalie, débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement du four.**



## • RACCORDEMENT ELECTRIQUE

La sécurité électrique doit être assurée par un encastrement correct. Lors de l'encastrement et des opérations d'entretien, l'appareil doit être débranché du réseau électrique, les fusibles doivent être coupés ou retirés.

Le raccordement électrique est à réaliser avant la mise en place de l'appareil dans le meuble.

Vérifiez que:

- la puissance de l'installation est suffisante,
- les lignes d'alimentation sont en bon état,
- le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation.

Votre four doit être branché avec un cordon d'alimentation (normalisé) à 3 conducteurs de 1,5mm<sup>2</sup> (1ph + 1N + terre) qui doivent être raccordés sur réseau 220-240V~monophasé

par l'intermédiaire d'une prise de courant 1ph + 1 neutre + terre normalisée CEI 60083 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire conformément aux règles d'installation.



### Attention

*Le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne  de l'appareil et doit être relié à la terre de l'installation.*

*Dans le cas d'un branchement avec prise de courant, celle-ci doit être accessible après installation.*

*Le fusible de l'installation doit être de 10 ampères.*

*Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son Service Après Vente ou des personnes de qualification similaire pour éviter tout danger.*

## • PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

L'eau contenue dans le réservoir arrive dans la cavité par un tuyau. Cette eau est transformée en vapeur au contact d'une surface chaude placée dans la partie inférieure de la cavité:

il s'agit du générateur de vapeur.

Il n'est pas nécessaire de rajouter de l'eau dans le plat de cuisson. Pour garantir UNE VRAIE CUISSON VAPEUR, votre four est proposé avec une casseroles spécialement étudiée pour une parfaite cuisson.



### Attention

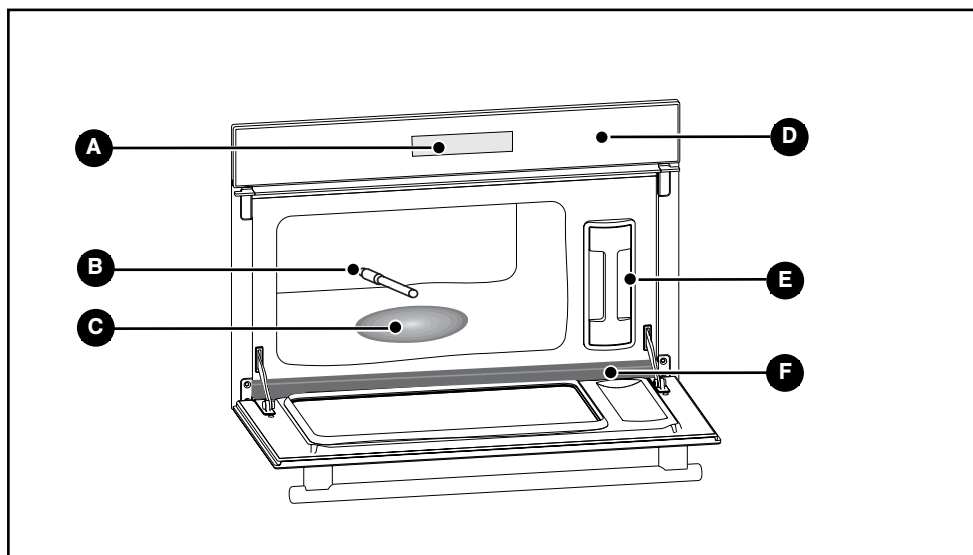
**Remplissez IMPERATIVEMENT le réservoir d'eau jusqu'au niveau maxi avant la cuisson. Remettez le réservoir dans son logement en l'engageant A FOND jusqu'à ce que vous ressentiez le PASSAGE D'UN CRAN.**



### Attention

**Lors de la cuisson, l'appareil devient chaud. De la vapeur chaude s'échappe lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil. Eloignez les enfants.**

## • PRESENTATION DE VOTRE FOUR



A

Afficheur lumineux

B

Tuyau d'arrivée d'eau

C

Générateur de vapeur

D

Bandeau de commandes

E

Réservoir

F

Goulotte



## • ACCESSOIRES EN DOTATION

### • Plat support aliment (fig.1)

Plat inox perforé évitant le contact entre les aliments et l'eau de condensation

### • Plat à condensats (fig.2)

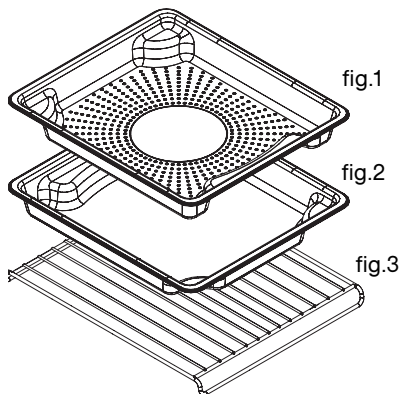
Plat inox permettant de récupérer l'eau de condensation



#### Conseil

*Pour la cuisson, posez le plat fig.1 sur le plat fig.2 dans le sens inverse afin qu'ils ne s'emboîtent pas (schéma ci-contre).*

*Pour le rangement, posez le plat fig.1 sur le plat fig.2 dans le même sens afin qu'ils s'emboîtent.*



### • Grille (fig.3)

Grille support amovible en inox: à enfourner obligatoirement.



#### Conseil

*La casserole peut être nettoyée au lave-vaisselle.*

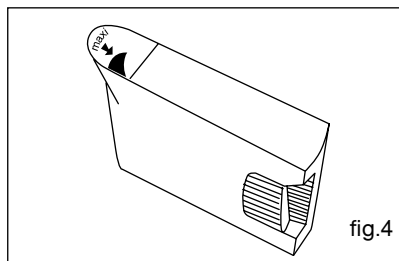
### • Réservoir amovible (fig.4)

Réservoir permettant l'alimentation en eau de votre four de façon indépendante. Sa contenance est d'environ 1 litre (niveau maxi.).

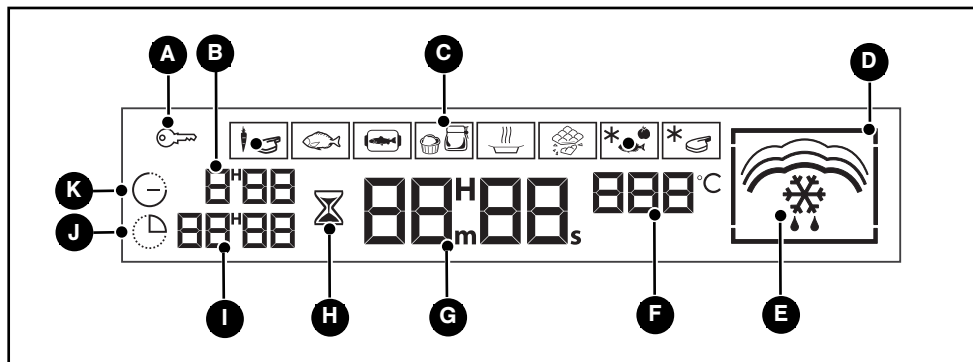


#### Attention

*L'utilisation d'une eau déminéralisée est interdite (pas alimentaire).*

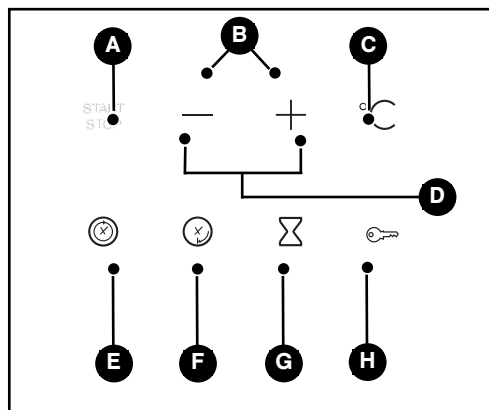


## • AFFICHEUR DU PROGRAMMATEUR



- A** Indicateur de verrouillage clavier (sécurité enfant)
- B** Indicateur durée de cuisson
- C** Affichage des modes de cuisson
- D** Indicateur de problème sur circuit d'eau
- E** Indicateur du mode de cuisson choisi
- F** Affichage de la température du four
- G** Affichage de l'horloge ou de la minuterie
- H** Indicateur de minuterie
- I** Affichage fin de cuisson
- J** Indicateur fin de cuisson
- K** Affichage durée de cuisson

## • TOUCHES DE SELECTION



- A** Start / Stop
- B** Sélection des modes de cuisson
- C** Température de cuisson
- D** Touches de réglages
- E** Durée de cuisson
- F** Fin de cuisson
- G** Minuterie
- H** Verrouillage

### • Comment régler l'heure

- A la première mise sous tension

L'afficheur clignote à 12H00 (fig.1).

Réglez l'heure en appuyant sur les touches + et - (le maintien de la touche permet d'obtenir un défilement rapide) (fig.2).

Exemple : 12H30.

Appuyez sur la touche **START** pour valider. L'affichage ne clignote plus.

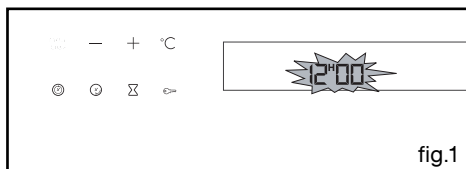


fig.1

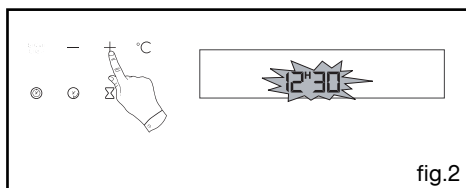



fig.2

### • Comment modifier l'heure

- Pour remettre à l'heure l'horloge

Appuyez sur la touche  pendant quelques secondes jusqu'à faire clignoter l'afficheur (fig.1), puis relâchez.

Des bips sonores indiquent que le réglage est alors possible.

Ajustez le réglage de l'heure avec les touches + et - (fig.2).

Appuyez sur la touche **START** pour valider.

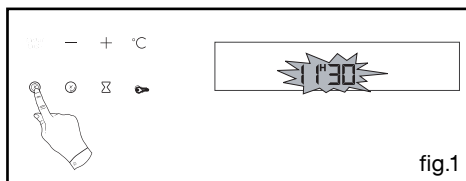


fig.1

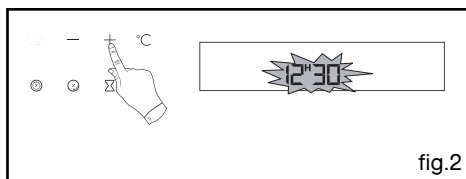










fig.2

## • DURÉES DE CUISSONS PREPROGRAMMÉES POUR LES DIFFÉRENTES FONCTIONS

Cuisson Température °C	Temps préprogrammé	Temps réglage mini	Temps réglage maxi
 100	25 min	5 min	1 heure
 85	15 min	5 min	1 heure
 75	15 min	5 min	1 heure
 90	20 min	5 min	1 heure
 95	30 min	5 min	1 heure
 80	15 min	5 min	1 heure
 55	30 min	5 min	1 heure
 60	30 min	5 min	1 heure

## • CUISSON VAPEUR IMMEDIATE À 100°C

VOTRE FOUR POSSEDE 8 FONCTIONS DE CUISSON A LA VAPEUR ET DECONGELATION



### Attention

**Dans tous les cas, ne pas faire fonctionner le four sans eau dans le réservoir.**

Appuyez 1 fois sur la touche START pour

sélectionner la fonction  (fig.1).

Appuyez une seconde fois sur la touche START pour accéder au réglage du temps de cuisson.

### RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON:

- 0:25 clignote (fig.2)
  - Ajustez en appuyant sur les touches + ou - .
- Exemple : 30 minutes

### RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE UNIQUEMENT AVEC

LA FONCTION  :

- Appuyez sur la touche °C, le symbole "°C" clignote (fig.3).
  - Ajustez en appuyant sur la touche - pour modifier la température.
- Exemple : 90°C
- Assurez vous que votre porte est bien fermée.

Validez votre choix en appuyant sur la touche START.

Votre four démarre en décomptant de secondes en secondes.

Si nécessaire, arrêtez la cuisson en appuyant sur START/STOP pendant 1 seconde.

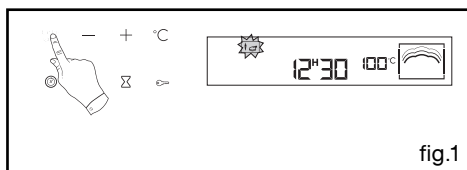


fig.1

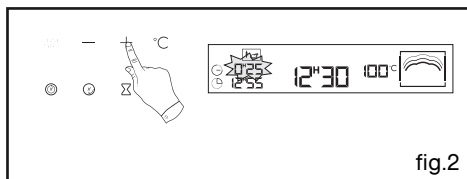


fig.2

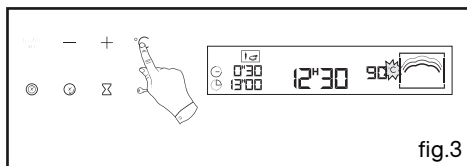


fig.3



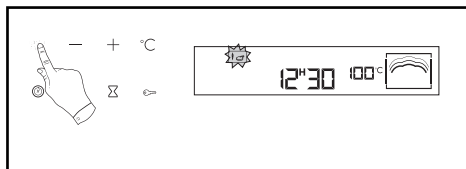
### Conseil

**Afin de ne pas altérer les résultats de cuisson, n'ouvrez pas la porte de l'appareil pendant la cuisson.**

## • **ARRET EN COURS DE CUISSON**

A tout moment, vous pouvez stopper la cuisson en appuyant sur la touche Stop (appui long d'environ 1 seconde).

Si la génération de vapeur ne s'est pas encore déclenchée (environ 1 minute), le four s'arrête immédiatement et le temps disparaît. Si la génération de vapeur est déjà commencée, le temps passe à 3 minutes et un décompte s'effectue, la vapeur s'évacue avant l'ouverture.



## • **EN FIN DE CUISSON**

0m00s s'affiche. Suppression de l'animation. Emission de bips discontinus durant 3 minutes.


Pour stopper les bips, appuyer sur la touche Stop ou ouvrez la porte.



### **Attention**

**Videz IMPERATIVEMENT le réservoir.**

## • **GESTION DE L'EAU**

En cas de problème lié au circuit d'eau en cours de cuisson, le symbole  clignote et un bip retentit (fig.1).

Ce défaut est lié en particulier à :

- un réservoir vide,
- un réservoir mal emboîté.

Après avoir vérifié ces deux points, la cuisson redémarre automatiquement après fermeture de la porte.



## • CUISSON DIFFEREE

### • Cuisson différée avec heure de fin choisie

La cuisson différée est possible dans tous les cas **sauf pour les fonctions décongelations** :



- Procédez comme une cuisson immédiate puis, après la durée de cuisson,

- Appuyez sur la touche "Fin de cuisson" (🕒), l'heure de fin de cuisson s'affiche et clignote pour indiquer que le réglage est alors possible.

Exemple : Il est 12h30 (fig.1).

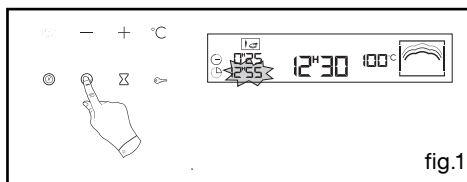


fig.1

Vous avez programmé une durée de cuisson de 25 min.

L'heure de fin de cuisson affichée est 12h55.

- Réglez l'heure de fin de cuisson en appuyant sur les touches + ou -.

Exemple : Fin de cuisson 14h00 (fig.2).

- Validez avec la touche "Fin de cuisson" (🕒).

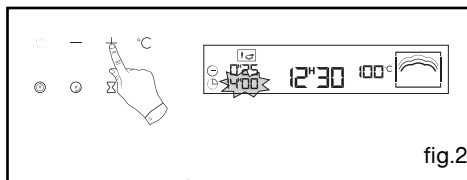


fig.2

Une fois l'heure de fin de cuisson différée programmée l'heure réapparaît dans l'afficheur.

Après ces actions, le départ de la chauffe est différé pour que la cuisson soit finie à 14h.

Quand votre cuisson est terminée, une série de bips est émise pendant quelques minutes.

L'arrêt des bips se fait en appuyant sur la touche START/STOP pendant une seconde.




### Conseil :

**Vous pouvez à tout moment consulter ou modifier la fin de cuisson en appuyant sur la touche (🕒). Pour annuler si vous le souhaitez votre programmation, appuyez sur la touche START/STOP.**

## • UTILISATION DE LA FONCTION MINUTERIE

- Le programmeur de votre four peut être utilisé comme minuterie indépendante permettant de décompter un temps sans fonctionnement du four.

Dans ce cas, l'affichage de la minuterie est prioritaire sur l'afficheur de l'heure du jour.

- Appuyez sur la touche  (fig.1).

Le symbole minuterie  et 0m00s clignotent.

- Ajustez le temps choisi en appuyant sur les touches + ou - (maxi 59 minutes 50 secondes) (fig.2).

- Appuyez sur la touche START pour valider.

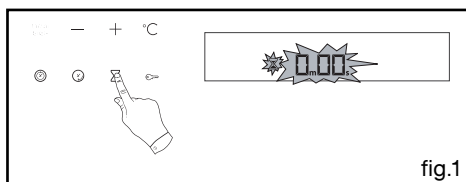


fig.1

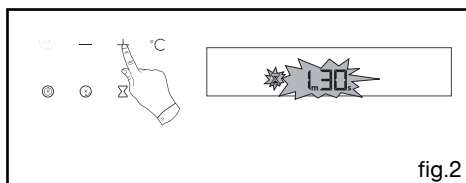


fig.2

L'afficheur s'arrête de clignoter au bout de quelques secondes et la minuterie se met en marche et décompte le temps de secondes en secondes.

Une fois la durée écoulée, la minuterie émet une série de bips sonores pour vous avertir.

L'arrêt de ces bips se fait en appuyant sur n'importe quelle touche.





### Attention

**Il est possible de modifier ou d'annuler à n'importe quel moment la programmation de la minuterie; pour annuler ramenez le temps sur 0:00 et appuyez sur START/STOP.**

## • VERROUILLAGE DES COMMANDES (SÉCURITÉ ENFANTS) FOUR A L'ARRÊT

Vous avez la possibilité d'interdire l'accès aux commandes du four en procédant de la façon suivante :

le four étant à l'arrêt, appuyez sur la touche  pendant quelques secondes, une "clé" vient alors s'afficher dans l'écran -> l'accès aux commandes de votre four est bloqué (fig.1).

Pour le débloquer, appuyez pendant quelques secondes sur la touche .

Les commandes de votre four sont à nouveau accessibles.

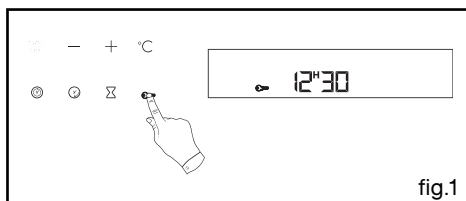


fig.1



### Attention

**Vous ne pouvez pas verrouiller le four si vous avez programmé une cuisson. Malgré le verrouillage la minuterie reste cependant disponible.**

## • **MODE VEILLE DE L’AFFICHEUR**

- Afin de limiter la consommation d’énergie de votre four hors utilisation, vous avez la possibilité de mettre votre afficheur en **MODE VEILLE**.

Pour cela, veuillez suivre la procédure suivante :

### **ACTIVATION DU MODE VEILLE :**

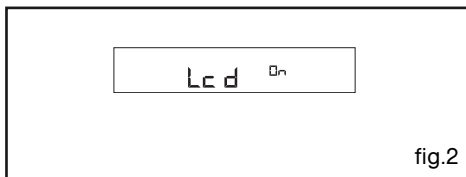
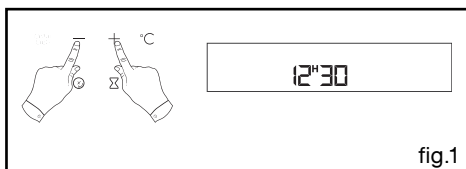
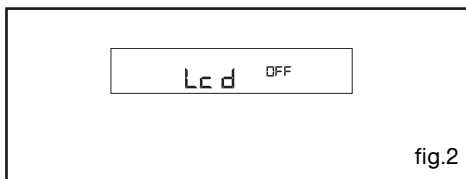
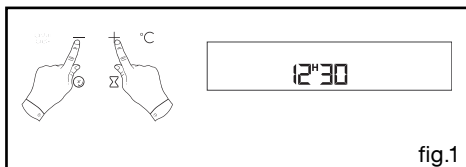
- Votre four doit être en mode affichage heure.
- Appuyez simultanément sur les touches + et - pendant 5 secondes (fig.1).
- Votre afficheur indique “Lcd off” (fig.2).
- Relâchez l’appui.
- 30 secondes après votre afficheur s’éteint.

Votre four est maintenant en mode veille, il s’éteindra automatiquement après 30 secondes en mode affichage heure.

En appuyant sur n’importe quelle touche, l’heure s’affiche.

### **DESACTIVATION DU MODE VEILLE :**

- Votre four doit être en mode affichage heure.
- Appuyez simultanément sur les touches + et - pendant 5 secondes (fig.1).
- Votre afficheur indique “Lcd on” (fig.2).
- Relâchez l’appui.
- Vous êtes sorti du **MODE VEILLE**, votre afficheur reste allumé en permanence.



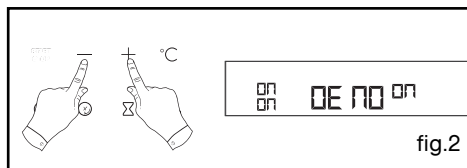
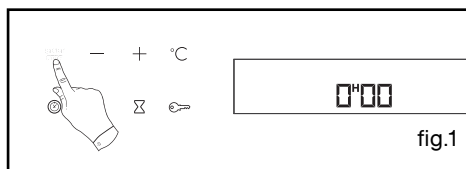


## • **MODE DEMO DE L’AFFICHEUR**

### **ACTIVATION DU MODE DEMO :**

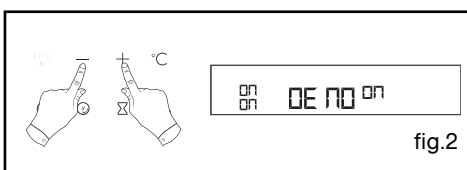
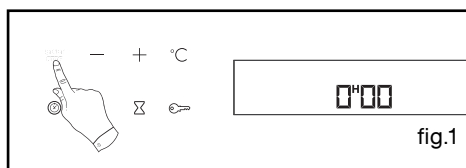
- Régler l'heure sur 0H00.
- Valider l'heure avec la touches START/STOP (fig.1).
- Appuyez simultanément sur les touches + et - pendant 10 secondes (fig.2) jusqu'à l'affichage de "DEMO ON"..







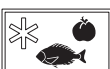

Votre four est maintenant en mode "demo",



### **DESACTIVATION DU MODE DEMO :**

- Régler l'heure sur 0H00.
- Valider l'heure avec la touches START/STOP (fig.1).
- Appuyez simultanément sur les touches + et - pendant 10 secondes (fig.2) jusqu'à l'affichage de "DEMO OFF".



<b>FONCTIONS</b> <i>Température</i> °C	<b>CUISSON</b>	<b>EXEMPLES DE CUISSON</b>
 <b>100</b>	Cuisson vapeur la plus utilisée	Légumes et viandes
 <b>85</b>	Pour la cuisson des aliments fragiles	Poissons fragiles entiers (truites)
 <b>75</b>	La chair reste nacrée, le collagène n'apparaît pas	Cuisson de poissons fragiles (filets de sardines, de rougets)
 <b>90</b>	Pour la cuisson des aliments fragiles, fruits, compotes	Oeufs cocotte; bonne tenue des tomates farcies. Ramequins, crèmes...
 <b>95</b>		Terrines, foies de volailles. Réchauffage plats cuisinés
 <b>80</b>	Chauffage doux	Chocolat fondu, beurre. Fruits juste tièdes pour consommation immédiate
 <b>55</b>	Décongélation lente sans risque de cuisson	Décongélation de filets de poisson avant d'être panés. Fruits rouges qui doivent rester froids (pour tartes et coulis)
 <b>60</b>		Décongélation de viandes avant d'être grillées (ex: saucisses)

ALIMENTS Quelle que soit la quantité		TEMPS	°C	PREPARATIONS	REMARQUES
LEGUMES	Artichauts (petits)	40 à 45 min .	100	posés à l'envers dans le plat	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ces temps sont fonction de la nature, de la grosseur et de la fraîcheur des légumes. Suivez les indications figurant dans la colonne «<i>préparations</i>».</li> <li>• Le temps de cuisson reste le même quelle que soit la quantité à cuire. <i>Exemple</i> : 1 ou 4 artichauts même temps de cuisson.</li> <li>• Pour contrôler le degré de cuisson piquez dans la partie la plus épaisse du légume; s'il est cuit, il n'y aura pas de résistance.</li> </ul>
	Asperges	35 à 40 min.	100	pour les pointes, réduire le temps	
	Brocolis	18 min.	100	en petits bouquets	
	Carottes	20 à 22 min.	100	en fines rondelles	
	Céleri-rave	25 à 30 min.	100	en fines tranches	
	Citrouille	15 à 20 min.	100	en cubes	
	Champignons	15 min.	100	en fines lamelles	
	Choux	30 à 35 min.	100	Bruxelles	
		22 min.		Fleurs en petits bouquets	
		30 à 35 min.		Vert émincés	
	Courgettes	10 à 15 min.	100	en rondelles	
	Crosnes	20 min.	100		
	Epinards	20 min.	100	(frais) remuer en cours de cuisson	
		35 min		(surgelés) " "	
	Endives	30 min.	100	trognon ôté et coupées en 2 dans la longueur	
	Fenouil	22 min.	100	coupés en 2	
	Haricots verts	30 à 35 min.	100		
	Navets	15 à 20 min.	100	en cubes	
	Petits pois frais	20 à 25 min.	100	/	
	Poireaux	25 min.	100	coupés en 2	
	Pommes de terre	25 min.	100	coupées en rondelles	
		40 à 45 min.		entières	
COQUILLAGES CRUSTACÉS	Coquilles St Jacques	10 à 12 min.	90	avec aromates	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Disposez les coquillages sur la grille du plat en verre, ajoutez herbes aromatiques.</li> <li>• Déposez les crustacés sur un lit d'algues.</li> </ul>
	Moules/ Bigorneaux	20 à 25 min.	95	avec aromates	
	Crabes/ Tourteaux	25 min.	95	/	
	Homards	30 à 35 min.	95	selon le poids	
	Langoustines	12 à 15 min.	90	/	
FRUITS CREMES	Pommes/ pêches/poires	10 à 15 min.	90	entières, épluchées	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Temps selon maturité.</li> </ul>
	Compote	25 min.	95	fruits en lamelles	
	Crèmes	10 min.	90	en ramequins	

ALIMENTS Quelle que soit la quantité		TEMPS	°C	PREPARATIONS	REMARQUES
POISSONS	Brochet	25 à 30 min.	85	entier (1 kg)	<ul style="list-style-type: none"><li>• * Darnes: tranches de poissons rondes de 2 à 3 cm d'épaisseur (180/200g) par personne.</li><li>• Exigez des produits très frais.</li><li>• Posez des poissons entiers dans le plat tel quel ou sur des feuilles de laurier, de fenouil ou autre herbe aromatique.</li><li>• Dès la fin de la cuisson, ôtez la peau qui se décollera très facilement.</li></ul>
	Cabillaud/Colin	13 à 15 min.	85	darnes (180 g)*	
	Dorade	20 à 25 min.	85	entière (1 kg)	
	Haddock	15 min.	75	filets	
	Hareng	20 min.	85	entier (200 g)	
	Lieu (noir & jaune)	15 à 20 min.	85	darnes (180 g)	
	Lotte	15 min.	80	selon épaisseur	
	Maquereau	20 min.	85	entier (250 g)	
	Merlan/Morue	15 min.	75	filets	
	Raie	25 à 30 min.	80		
	Rougets	15 min.	80	entier (200 g)	
	Rougets/Sole	10 min.	75	filets	
	Saumonette	20 min.	85	gros tronçons (6 à 10 cm de long)	
	Saumon	15 à 20 min.	85	darnes (180/200 g)	
	Thon	20 à 25 min.	100	darnes (180/200 g)	
	Truite entière (1kg)	20 à 25 min.	100	entière (200 g) 13 à 15 min.	
VIANDES	Boeuf	15 à 30 min.	100	Rôti 800 g : 55 à 60 min.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Puis dorez au grill dans un autre plat.</li></ul>
	Porc (filets mignon)	25 min.	100	Cuisses poulet : 35 à 40 min.	
	Volaille (blancs)	20 à 25 min.	100		
	(Paupiettes)	25 min.	95	Rôti dindonneau : 50-60 min.	
	Saucisses	20 min.	90	Morteau 400 g	
	Boudins	10 à 15 min.	90		
OEUFS	à partir d'oeufs très frais conservés à température ambiante.	7 min.	100	<u>Coque</u> : posé directement sur la grille.	<ul style="list-style-type: none"><li><u>Mollet</u> : posé directement sur la grille.</li><li><u>Dur</u></li><li><u>Au plat</u> : cassé dans un plat individuel posé sur la grille et recouvert d'un film alimentaire.</li><li><u>Cocotte</u> : voir recettes détaillées.</li></ul>
		8 min.	100		
		10 à 12 min.	100		
		5 à 6 min.	100		
			90		
RIZ PÂTES SEMOULE	Déposez directement dans un plat, recouvrez d'eau ou de lait. En effet la vapeur ne suffit pas pour saturer ces aliments qui gonflent. Posez une feuille d'aluminium sur le plat pour éviter les retombées des gouttelettes d'eau.				
	Riz au lait	30 min.	100	100 g de riz lavé - 20 cl de lait - 2 c. à soupe de sucre	<ul style="list-style-type: none"><li>• Egrenez à la fourchette en fin de cuisson.</li></ul>
	Semoule	20 min.	100	200 g (1/4 litre d'eau)	

## • NETTOYAGE DE LA SURFACE EXTERIEURE

Pour nettoyer la fenêtre du programmateur électronique, ainsi que la porte du four, utilisez un chiffon doux, imbibé de produit à vitre.

Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

Pour préserver votre appareil, nous vous recommandons d'utiliser les produits d'entretien Smeg.



*L'expertise des professionnels  
au service des particuliers*

Smeg vous propose des produits professionnels et des solutions adaptées pour l'entretien quotidien de vos appareils électroménagers.

Vous les trouverez en vente chez votre revendeur habituel, ainsi que toute une ligne de produits accessoires.

## • NETTOYAGE DE LA CAVITE (APRÈS CHAQUE CUISSON)

Essayez la cavité avec un chiffon sec après refroidissement du générateur de vapeur ou bien laissez sécher la cavité en maintenant la porte entre ouverte.

## • NETTOYAGE DU TUYAU D'ARRIVEE D'EAU (1 FOIS PAR MOIS)

Retirez le tuyau d'arrivée d'eau en le dévissant.

Enlevez le dépôt de tartre pouvant éventuellement s'être déposé à l'intérieur (à l'aide d'un objet fin et pointu type fine brochette ou aiguille à tricoter).

## • NETTOYAGE DU GENERATEUR VAPEUR (1 FOIS PAR MOIS)

Versez 1/2 verre de vinaigre d'alcool blanc sur le générateur.

Laissez agir quelques minutes, nettoyez et rincez à l'eau.

Ne pas utiliser d'éponge ou poudres abrasives, de détartrant à cafetière.

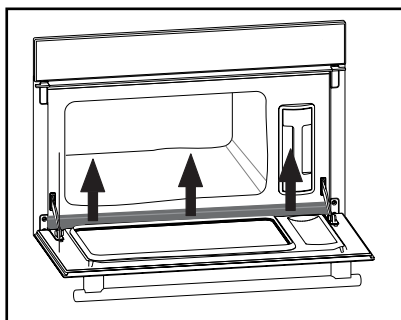
## • NETTOYAGE DE LA GOULOTTE

Démontez cette goulotte en la tirant vers le haut, essuyez-la et remettez-la en place grâce aux trois encoches prévues à cet effet.



### **Attention**

**Le nettoyage du four ne doit pas être réalisé avec un nettoyeur vapeur.**



Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre four, ceci ne signifie pas forcément qu'il y a une panne. *Dans tous les cas, vérifiez les points suivants :*

VOUS CONSTATEZ QUE...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
<i>Votre afficheur ne s'allume pas</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Défaut d'alimentation du four.</li> <li>- Carte électronique hors service.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vérifiez l'alimentation (fusible de votre installation).</li> <li>- Faire appel au Service Après Vente.</li> </ul>
<i>Fuite d'eau ou de vapeur au niveau de la porte pendant la cuisson.</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La porte est mal fermée.</li> <li>- Le joint de porte est défectueux.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Faire appel au Service Après vente.</li> </ul>
<i>La lampe de votre four ne fonctionne plus.</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La lampe est hors service.</li> <li>- Votre four n'est pas branché ou le fusible est hors service.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Changez la lampe.</li> <li>- Branchez votre four ou changez le fusible.</li> </ul>



### Attention

- Les réparations sur l'appareil doivent être effectuées uniquement par des professionnels. Les réparations non effectuées dans les règles peuvent être source de dangers pour l'utilisateur.



### Conseil

Dans tous les cas, si votre intervention n'est pas suffisante, contactez sans attendre le Service après-vente.

**Attention**

- **Débranchez votre four avant toute intervention sur l'ampoule pour éviter tout risque de choc électrique et laissez refroidir si besoin l'appareil.**

**Conseil**

**Pour dévisser le hublot et l'ampoule, utilisez un gant de protection qui facilitera le démontage.**

## • CHANGEMENT DE L'AMPOULE

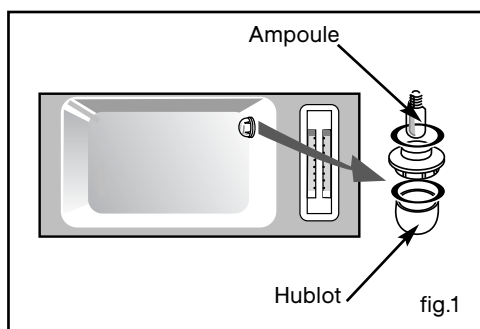
L'ampoule se situe à l'arrière droit de la cavité du four.

- Déconnectez votre four de l'alimentation électrique avant toute intervention sur l'ampoule afin d'éviter tout choc électrique.
- Tournez le hublot vers la gauche d'un quart de tour.
- Dévissez l'ampoule dans le même sens.

Caractéristiques de l'ampoule :

- 15 W      - 220-240 V
- 300°C    - culot E 14

- Changez l'ampoule puis remonter le hublot en veillant au bon positionnement des joints.
- Reconnectez votre four.



## • INTERVENTIONS

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, mentionnez la référence complète de votre appareil (modèle, type, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique (fig.1).

### **PIÈCES D'ORIGINE**

*Lors d'une intervention d'entretien, demandez l'utilisation exclusive de pièces détachées certifiées d'origine.*

