

INFORMATIONS IMPORTANTES

AVERTISSEMENT : Lisez attentivement les instructions avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

Ce manuel d'utilisation et d'entretien fait partie intégrante de l'appareil. Il doit être conservé pour toute consultation ultérieure, pendant toute la durée de vie du four.

L'appareil est destiné à un usage professionnel et doit être utilisé par un personnel qualifié et formé ; les utilisateurs doivent lire, comprendre les informations et les appliquer correctement.

Smeg SpA se réserve le droit d'apporter des modifications à tout moment, tels que des changements de phrases, des suppressions ou des ajouts, sans avoir à fournir d'autres communications.

Coordonnées et modalités de contact :

Smeg SpA - Via Leonardo da Vinci, 4 42016 Guastalla (RE)

tél. +39 0522 8211 - Fax +39 0522 821453

adresse web : <https://www.smegfoodservice.com/>

e-mail : foodservice@smeg.it

Le personnel Smeg sera en mesure de vous fournir des informations, des instructions pour le bon fonctionnement de l'appareil et de vous mettre en contact avec le centre d'assistance agréé le plus proche. La gamme de nos produits peut être consultée sur le site Web.

Données techniques

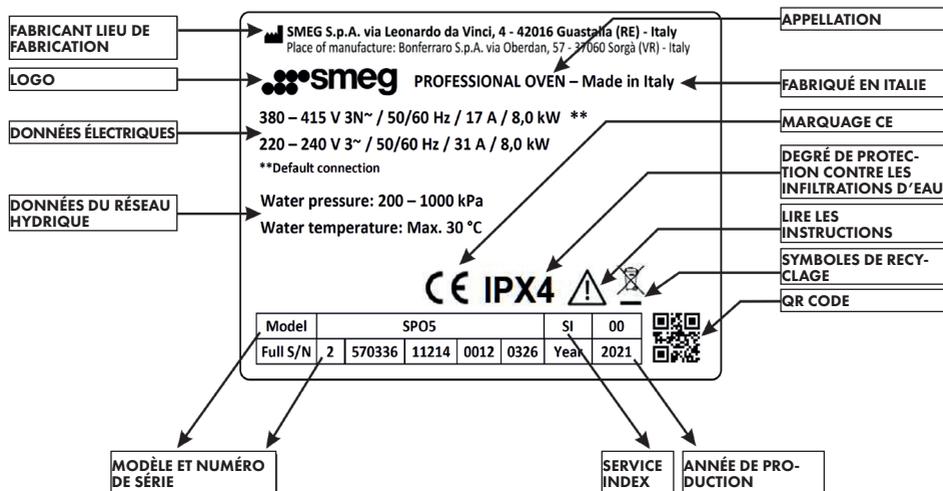
DONNÉES TECHNIQUES

DESCRIPTION	SPO5*
POIDS	95 kg
DIMENSIONS INTERNE CAVITÉ L X P X H	670 X 560 X 420 mm
VOLUME INTERNE	0,157 m ³
ALIMENTATION ELECTRIQUE	380-415V 3N ~ /50-60 HZ (PAR DÉ- FAUT)** 220-240V 3 ~ /50-60 HZ
PUISSANCE NOMINALE	P _{MAX} 8 700 W ---à 415 V P _{MAX} 8 000 W----à 400 V P _{MAX} 7 300 W-----à 380 V
COURANT ABSORBÉ	I _(max) 17 A (PAR DÉFAUT) I _(max) 31 A
NIVEAU DE PRESSION SONORE	<70 dB
N° LÈCHEFRITES	5 FORMAT GN 1/1 (de série) 4 FORMAT 600 X 400 mm (facultatif)
ESPACE ENTRE LES LÈCHEFRITES	70 mm (GN 1/1) 90 mm (60 X 40)
NIVEAU DE PROTECTION	IPX4
TYPE DE CUISSON	CONVECTION CONVECTION VAPEUR VAPEUR
CHARGE MAXIMALE ALIMENTS	GASTRONOMIE : 20 Kg PÂTISSERIE : 8 Kg PANIFICATION : 8 Kg
N° PROGRAMMES LAVAGE AUTOMATIQUE	4 + RINÇAGE
UTILISATION	INTERNE
HAUTEUR MAX. D'UTILISATION	2 000 m
TEMPÉRATURE AMBIANTE D'UTILISATION	10°C - 35°C
HUMIDITÉ RELATIVE (MILIEU D'UTILISA- TION)	80 % POUR DES TEMPÉRATURES ALLANT JUSQU'À 25 °C, DIMINUANT LINEAIRE- MENT JUSQU'À 50 % À 35 °C
PRESSION DU RÉSEAU D'ALIMENTATION HYDRIQUE	200 kPa à 1 000 kPa (2 bars - 10 bars)

Données techniques

La plaque d'identification ne doit en aucun cas être retirée. Elle contient toutes les informations nécessaires à l'identification du produit.

PLAQUE DES CARACTÉRISTIQUES



MODÈLE	*SPO5L2S	*SPO5L2SDL	*SPO5L2SD	*SPO5L2SL
Largeur	790 mm	790 mm	790 mm	790 mm
Hauteur	644 mm	644 mm	644 mm	644 mm
Profondeur	914-899 mm ***	957 mm	957 mm	957 mm
Profondeur avec porte ouverte	1581-1566 mm ***	1623 mm	1623 mm	1623 mm

*** **SPO5L2S** avec numéro de série (FULL S/N sur la plaque des caractéristiques)

de :	FULL S/N	2	570345	20422	0001	0326
à :	FULL S/N	2	570345	20422	0010	0326

Comment lire le manuel

Pictogrammes utilisés dans le manuel et/ou sur l'appareil :



Les consignes de sécurité qui, si elles ne sont pas respectées, peuvent présenter un risque pour les personnes.



Risque d'électrocution



Risque de brûlures



Relie entre elles des pièces qui sont normalement au potentiel de la terre



Description
Description de l'appareil et de ses accessoires.



Utilisation
Informations sur l'utilisation de l'appareil et des accessoires.



Nettoyage et entretien
Informations pour un nettoyage et un entretien corrects de l'appareil.



Installation
Informations pour le technicien qualifié concernant l'installation, la mise en fonction et l'essai.



Information



Suggestion

Opérations préliminaires

TRADUCTION DE LA NOTICE ORIGINALE

AVANT L'UTILISATION

Lisez attentivement ces instructions d'utilisation et d'entretien avant d'effectuer toute action sur le produit. Ce manuel doit être considéré comme une partie intégrante du produit.

Le manuel d'utilisation doit être conservé dans un endroit sûr et consulté aussi souvent que nécessaire.

1. Éliminez les éventuelles pellicules de protection à l'extérieur et à l'intérieur de l'appareil y compris les accessoires.
2. Enlevez les éventuelles étiquettes (à l'exception de la plaque d'identification) appliquées sur les accessoires et dans la cavité de cuisson.
3. Retirez et lavez tous les accessoires de l'appareil.

Une fois l'installation terminée, effectuez un premier lavage avec le détergent original « Smeg cuisine professionnelle », pour vérifier la bonne étanchéité des raccordements hydrauliques et de l'équipement.

Ce n'est qu'une fois cette étape franchie que vous passez à l'étape suivante.

Avant d'utiliser réellement le four, il est nécessaire de le chauffer à la température maximale et de le laisser fonctionner environ 1 heure.

Cette opération élimine les odeurs résiduelles laissées pendant le processus de production du four lui-même.

En cas d'anomalies, contacter l'assistance technique.



Sommaire

1	AVERTISSEMENTS	10
1.1	Avertissements généraux	10
1.2	Utilisation prévue	10
1.3	Déballage	11
1.4	Placement	11
1.5	Entretien périodique	12
1.6	Risques résiduels	13
1.7	Plaque d'identification	14
1.8	Responsabilité du producteur	14
1.9	Élimination	14
1.10	Ce manuel d'utilisation	15
2	DESCRIPTION	16
2.1	Description générale	16
2.2	Autres pièces	17
3	UTILISATION	21
3.1	Utilisation du four	21
3.2	Menu cuisson	23
3.3	Régler la multi-cuisson	38
4	REFROIDISSEMENT DE LA CHAMBRE DE CUISSON	42
5	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	43
5.1	Lavage automatique de l'appareil	43
5.2	Vidange réservoir	44
5.3	Remplissage détergent de lavage.	46
5.3.1	Prélèvement de détergent extérieur	47
5.3.2	Réservoir extérieur	47
5.4	Nettoyage de l'appareil	48
5.4.1	Nettoyage de la porte	48
5.4.2	Nettoyage du bac de récupération de la porte	49
5.4.3	Nettoyage du bac de récupération amovible à la base du four	49
5.5	Nettoyage manuel de l'espace de cuisson	50
5.6	Entretien extraordinaire	50

Sommaire

6	MENU RÉGLAGES	51
6.1	Paramétrage Langue	51
6.2	Paramétrage Date / Heure	52
6.3	Paramétrage USB	53
7	INSTALLATION	54
7.1	Raccordement électrique	54
7.2	Raccordement au réseau électrique	54
7.3	Raccordement au réseau hydrique	57
7.4	Raccordement au réseau d'eaux usées	58
7.5	Placement	59
	MESSAGES D'ERREUR ET PANNES	62-63



1. AVERTISSEMENTS

1.1 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

- Veuillez lire attentivement ce manuel.
- Ce manuel fait partie intégrante de l'appareil. Il doit être conservé intact et à portée de main jusqu'à la mise hors service de l'appareil.
- Avant d'installer et d'utiliser l'appareil, veuillez lire attentivement les instructions de ce manuel. La non-lecture, la mauvaise compréhension ou l'interprétation erronée des instructions de ce manuel peuvent entraîner des dommages à l'appareil et à son environnement, ainsi qu'être une source de danger pour l'opérateur.
- L'installation, l'entretien et toute opération de réparation éventuelle doivent être effectués par un personnel technique agréé. Les tentatives d'entretien ou de réparation effectuées par des personnes non autorisées, outre l'annulation de la garantie, peuvent endommager l'appareil et son environnement, et constituer une source de danger pour l'opérateur.
- Utiliser exclusivement des

pièces détachées originales.

- Le fabricant n'accepte aucune responsabilité pour des utilisations autres que celles indiquées dans ce manuel.
- Avant de l'utiliser, assurez-vous qu'il n'y a pas de livrets d'instructions, de sacs ou tout autre objet à l'intérieur de l'appareil, ainsi que des résidus de détergent. Assurez-vous que la sortie de la cheminée est libre de toute obstruction.
- En cas de fonctionnement anormal ou de modifications fonctionnelles et structurelles, débranchez l'alimentation électrique et contactez le service technique autorisé.

1.2 UTILISATION PRÉVUE

- Cet appareil est destiné à la préparation et à la cuisson des aliments dans les cuisines professionnelles telles que les restaurants, les cantines, les hôpitaux et les entreprises commerciales, comme que les boulangeries, les pâtisseries, les boucheries, etc. Toute autre utilisation est considérée comme impropre et non conforme.
- L'appareil ne doit être utilisé que par du personnel qualifié ayant suivi une formation spécifique.



1.3 DÉBALLAGE

- Avant l'installation, retirez tous les éléments d'emballage et toute protection en polystyrène.
- Assurez-vous que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport. Si ce n'est pas le cas, informez-en immédiatement le transporteur et/ou le revendeur.
- Les matériaux d'emballage doivent être éliminés conformément à la réglementation en vigueur.

1.4 PLACEMENT

- Les locaux d'installation doivent être bien ventilés, avec des prises d'air permanentes, et doivent être équipés de systèmes électriques, hydrauliques et de ventilation conformes à la réglementation en vigueur en matière d'installations et de sécurité sur le travail.
- Retirez soigneusement le film spécial qui protège les composants en acier inoxydable, en veillant à ce qu'il ne reste aucun résidu de colle sur les surfaces. Si nécessaire, retirez-les en utilisant un solvant ininflammable approprié. N'utilisez pas d'outils susceptibles de rayer les surfaces ni

de nettoyants à base d'acide ou abrasifs.

- Avant de manipuler l'appareil manuellement, tenez compte de son poids afin d'éviter tout danger pour la personne qui le manipule.
- Pendant l'installation, aucun personnel non qualifié n'est autorisé à passer.
- L'appareil ne peut pas être encastré.
- L'appareil est conçu pour être placé sur un support, une table ou une base d'appui, dans des locaux dédiés et adaptés à la cuisson professionnelle des aliments. Ne pas poser l'appareil directement sur le sol.
- N'installez pas l'appareil à proximité d'autres appareils pouvant atteindre des températures élevées (par exemple, des friteuses) et/ou développer/émettre de la vapeur (par exemple, des cuiseurs de pâtes).
- L'appareil ne doit pas être placé directement au-dessus d'un four ou d'autres sources de chaleur. Certains modèles ou combinaisons de modèles peuvent être utilisés superposés en installant le kit de superposition original « Smeg Foodservice »



Avertissements

Pour plus d'informations sur ce type d'installation, contactez votre revendeur ou Smeg Foodservice.

- Si l'appareil doit être installé près de murs, d'étagères, de comptoirs et autres, ceux-ci doivent être faits de matériaux ininflammables et résistants à la chaleur. Dans le cas contraire, ils doivent être protégés de manière adéquate par un revêtement approprié. Pour tous les travaux de confinement de la chaleur, il est essentiel de respecter la réglementation en vigueur en matière de prévention des incendies.
- Vérifiez que le plan d'appui soit adapté à la taille et au poids de l'appareil et qu'il soit parfaitement horizontal.
- L'appareil est soutenu sur la table par quatre pieds qui ne doivent pas être retirés. Ne faites pas fonctionner l'appareil sans les pieds.
- Pour favoriser la circulation de l'air autour de l'appareil, laissez un espace d'au moins 10 cm entre les côtés de l'appareil et les murs environnants ou d'autres appareils, et entre l'arrière et la paroi arrière.
- L'appareil doit être placé de manière à ce que la paroi

arrière soit facilement accessible pour l'entretien.

- Lorsque l'installation est terminée, il est nécessaire d'indiquer si le plan de travail le plus haut (lèchefrite ou grill) est positionné à plus de 1,6 m du sol. Dans ce cas, il est nécessaire d'appliquer à l'extérieur du four l'adhésif spécial présent dans le kit de documentation, en correspondance avec le plan de travail le plus haut.
- La cuisson produit des fumées, des vapeurs chaudes et des odeurs qui sont extraites par la cheminée.
En présence de réglementations qui nécessitent l'installation d'un système d'extraction (hotte) pas encore présent, l'utilisation de hottes professionnelles Smeg est recommandée (www.smegfoodservice.com).

1.5 ENTRETIEN PÉRIODIQUE

- Une inspection régulière de l'appareil permet de prolonger sa durée de vie et de garantir son bon fonctionnement. Il est conseillé de faire contrôler et entretenir l'appareil au moins une fois par an par un agent de service agréé, ou à



intervalles plus rapprochés en cas d'utilisation intensive.

- Toutes les opérations d'entretien doivent être effectuées par du personnel qualifié et formé, conformément à la réglementation sur les installations et la sécurité au travail.
- Avant d'effectuer toute opération d'entretien sur l'appareil, il convient de le débrancher du réseau et de le laisser refroidir.
- L'appareil est équipé de pièces électriques. Ne le nettoyez jamais avec un jet d'eau ou de vapeur.
- Le fabricant n'est pas responsable de toute défaillance de l'appareil causée par un entretien incorrect ou déficient.

1.6 RISQUES RÉSIDUELS

- Utilisez toujours l'équipement de protection individuelle (EPI) le plus approprié pour le travail.
- Ouvrez toujours la porte très lentement pour éviter les brûlures causées par des vapeurs trop chaudes.
- Lors de la manipulation du produit de nettoyage de la cavité de cuisson, veuillez suivre les instructions figurant sur la fiche de données de

sécurité du produit de nettoyage.

- Ne versez pas de liquides directement sur des lèchefrites chaudes ou dans la cavité du four, surtout après une utilisation à haute température.
- N'utilisez pas de vaisselle ni de récipients en plastique pour la cuisson au four.
- Ne mettez pas, sur les niveaux les plus hauts et non visibles, de récipients contenant des liquides ; ils pourraient se renverser, entraînant des brûlures.
- Si l'appareil est placé sur une table ou un support équipé de roues, assurez-vous qu'il est bloqué et que tout mouvement imprévu n'endommage pas les connexions électriques, hydrauliques ou autres.
- Lorsque les chariots sont déplacés, les récipients contenant des liquides chauds doivent être fermés (risque de blessures et de brûlures).
- N'utilisez pas la poignée comme point de préhension pour déplacer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits et/ou de matériaux inflammables pour nettoyer l'appareil.
- Assurez-vous qu'aucun objet ou matériau n'obstrue la cheminée.



Avertissements

- Les thermostats de sécurité ne doivent être réactivés qu'après avoir corrigé le défaut. Ces opérations ne doivent être effectuées que par un technicien agréé.
- Les fusibles défectueux ne doivent être remplacés qu'après avoir remédié aux défauts qui les ont endommagés. Ces opérations ne doivent être effectuées que par un technicien agréé.
- N'essayez pas d'éteindre les flammes ou les incendies avec de l'eau. Éteignez l'appareil et couvrez-le avec une couverture ignifuge et/ou utilisez un extincteur approprié.



EN CAS D'INCENDIE À L'INTÉRIEUR DE LA CAVITÉ DU FOUR, N'OUVREZ PAS LA PORTE

1.7 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.

1.8 RESPONSABILITÉ DU FABRICANT

Le fabricant décline toute res-

ponsabilité en cas de dommages subis par les personnes, les biens ou les animaux 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 originales.
- l'utilisation d'accessoires non originaux
- des détergents non originaux

1.9 ÉLIMINATION



Cet appareil doit être éliminé séparément des autres déchets (directive DEEE 2012/19/EU).

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. Avant d'éliminer l'appareil lire attentivement ce qui suit :

- **Mettez l'appareil hors tension.**
- **Retirez l'accouplement prise – fiche.**
- **Coupez le câble d'alimentation électrique.**



TENSION ÉLECTRIQUE DANGER D'ÉLECTROCUTION

À la fin de ces passages, confiez l'appareil destiné à la mise au rebut aux centres locaux de collecte sélective des déchets électriques et électroniques, ou remettez-le au revendeur au moment de l'achat d'un appareil équivalent. On précise que pour l'emballage de nos produits, nous utilisons des matériaux non polluants et recyclables.



EMBALLAGES EN PLASTIQUE DANGER D'ASPHYXIE

1.10 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.

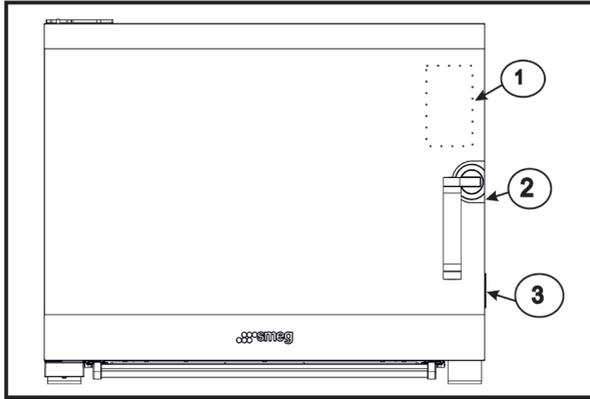
Lisez attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil.

NOTE : la présence et la fonctionnalité des options affichées à l'écran dépendent du modèle/version acheté.

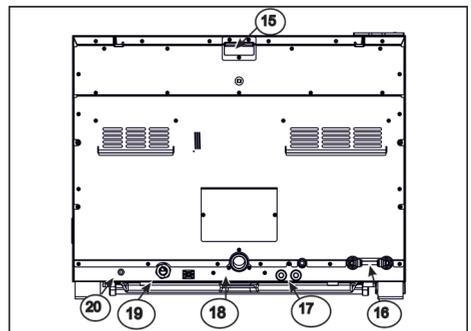
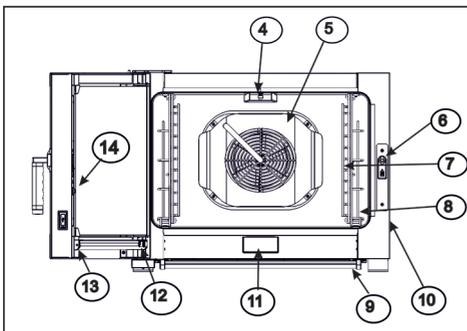


2 DESCRIPTION

2.1 DESCRIPTION GÉNÉRALE



- 1 Afficheur
- 2 Poignée
- 3 Entrée clé USB
- 4 Buse de lavage
- 5 Déflecteur
- 6 Crochet de verrouillage
- 7 Glissières de support pour lèchefrites
- 8 Niveaux supports pour lèchefrites
- 9 Bac de récupération amovible à la base du four
- 10 Entrée sonde au cœur multipoint
- 11 Tiroir pour détergent (sur certains modèles)
- 12 Vanne du bac de récupération
- 13 Bac de récupération de porte amovible
- 14 Lumière LED*
- 15 Cheminée
- 16 Dérivation du détartrant H2O (accès-soire après-vente)
- 17 Entrée de l'eau
- 18 Évacuation eau
- 19 Câble d'alimentation
- 20 Thermostat de sécurité

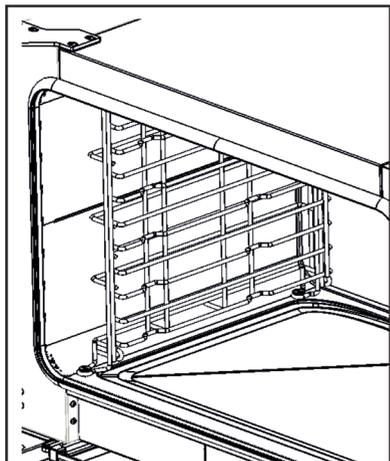


* Placée à l'intérieur de la porte



Description

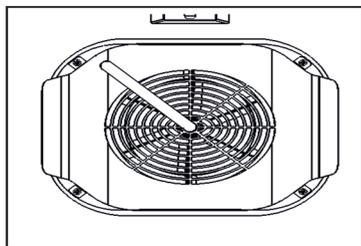
2.2 AUTRES PIÈCES NIVEAUX DE POSITIONNEMENT DES LÛCHEFRITES



VENTILATION INTERNE - DÉ- FLECTEUR

La turbine interne et les éléments chauffants se désactivent automatiquement à l'ouverture de la porte pour reprendre le fonctionnement à sa fermeture.

Le déflecteur sert à couvrir le ventilateur et de véhiculer l'air/vapeur. Il ne peut être retiré et inspecté que par un personnel technique formé et spécialisé.



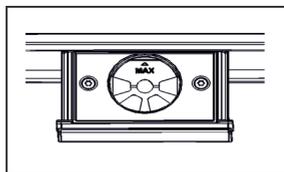
TIROIR POUR DÉTERGENT

Remplissez le tiroir avec le détergent original « Smeg Foodservice ».

Faites l'appoint dès l'apparition de l'indication sur l'afficheur, référez-vous aux pages suivantes.



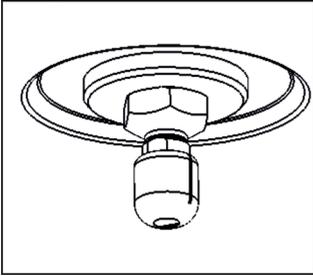
Lorsque vous utilisez un détergent, portez toujours l'équipement de protection recommandé par la législation en matière de santé et de sécurité





BUSE DE LAVAGE

La buse fonctionne avec la pression de l'eau du réseau. Des pressions inférieures à celles indiquées affectent l'efficacité du lavage.



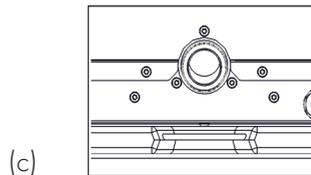
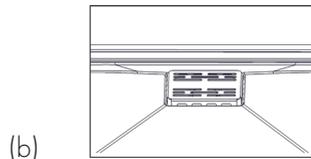
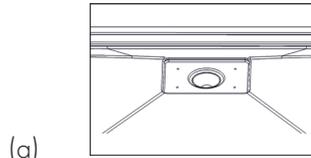
Dans certaines situations, qui dépendent de la présence de minéraux dissous dans l'eau, la buse pourrait se bloquer, ce qui bloquerait la sortie de l'eau.

Pour contrôler ou nettoyer la buse dévisser la clé à fourche 17.

ÉCHAPPEMENT ET FILTRE INTERNES

Lors de la cuisson des aliments et des plats, le filtre retient les résidus grossiers.

Le purgeur interne (a) et le filtre de l'eau de lavage (b) doivent être nettoyés périodiquement après la cuisson. Le filtre doit être repositionné correctement, à l'intérieur de la cavité comme dans la figure (b), avant de poursuivre le processus de cuisson. Le purgeur interne se raccorde au purgeur externe (c).



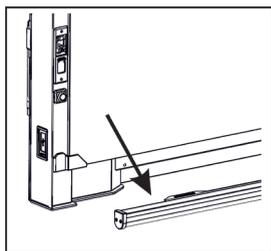


Description

BAC DE RÉCUPÉRATION DE PORTE AMOVIBLE

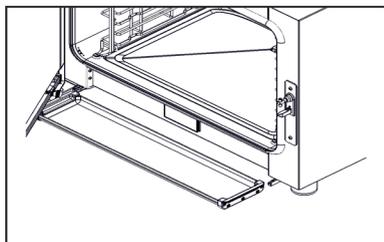
Le bac de récupération de la porte recueille les résidus de condensation et d'évaporation qui se forment pendant la cuisson et lorsque la porte est ouverte.

Il est équipé d'une vanne de purge semi-automatique. Le bac de récupération est amovible, inspectionnable et lavable.



BAC DE RÉCUPÉRATION AMOVIBLE À LA BASE DU FOUR

Le bac de récupération est situé à la base du four et recueille les résidus de cuisson. Il est amovible, inspectionnable et lavable.



SONDE AU CŒUR

Pour utiliser la sonde au cœur, insérez le connecteur de la sonde dans le logement de la sonde situé à l'extérieur du four.

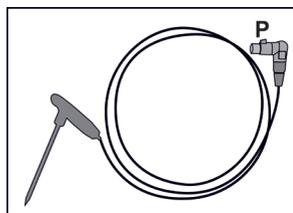
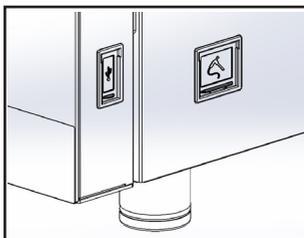
Avant d'activer le programme, insérez la sonde dans l'aliment correspondant.

La sonde au cœur possède quatre points de détection de la température.

Il est recommandé de placer le câble en le faisant passer par-dessus la serrure de la porte.

Ce n'est que si elle n'est pas utilisée ou pendant le préchauffage qu'il faut placer la sonde à l'extérieur de la cavité de cuisson.

Pour des instructions détaillées, consultez l'annexe à la fin du manuel.



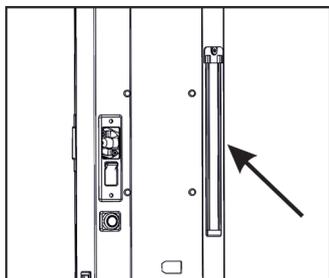
N.B. Pour extraire la sonde de son logement, il est nécessaire d'appuyer d'abord sur le bouton de déblocage (P).



ÉCLAIRAGE INTERNE

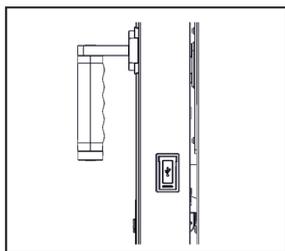
L'éclairage intérieur est fourni par une barre à LED.

Si nécessaire, faites effectuer les travaux de remplacement uniquement par un technicien dûment formé et spécialisé.



ENTRÉE CLÉ USB

Le logiciel peut être mis à jour par l'entrée clé USB.



ACCESSOIRES EN OPTION

N'utilisez que des accessoires d'origine auprès de revendeurs agréés.



Utilisation

3 UTILISATION

3.1 UTILISATION DU FOUR PAGE-ÉCRAN ÉCONOMISEUR D'ÉCRAN

Après la mise sous tension du four, l'affichage de la version du logiciel apparaît, suivi de la page-écran de l'économiseur d'écran.



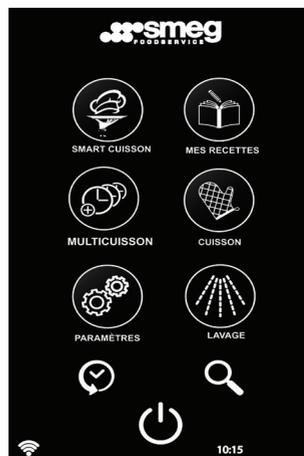
ÉCRAN ON

En touchant l'afficheur, la page-écran suivante apparaît :



PAGE-ÉCRAN PAGE D'ACCUEIL

Une pression longue sur l'icône ON/OFF (🔌) fait apparaître la page d'accueil avec les fonctions principales.





ICÔNES ET FONCTIONS :

	ACTIVÉ ou PRÊT À L'EMPLOI : appuyez sur cette touche pendant 2 secondes pour éteindre le four et revenir à l'écran ON.
	MENU SECONDAIRE
	CHRONOLOGIE
	RECHERCHE
	RÉGLAGES
	MES RECETTES
	SMART COOKING
	CUISSON : Réglage direct des paramètres (temps, température, humidité, vitesse du ventilateur, réglage de la cheminée, sonde à cœur et delta T). Cela permet de régler jusqu'à 8 étapes de cuisson (plus le préchauffage et le maintien).
	CUISSON MULTIPLE
	LAVAGE
	ANNULER DATE
	PAGE INITIALE
	CONFIRMER DATE

	ENREGISTRER
	PHASE DE CUISSON
	RÉPÉTER
	DÉMARRER
	PAUSE pression brève, pause du cycle de cuisson ; pression prolongée, interruption immédiate de la cuisson et retour à la page-écran d'accueil.
	RÉCAPITULATIF
	PASSER

CLAVIER NUMÉRIQUE :

Lorsqu'il apparaît, il peut être utilisé pour entrer la valeur souhaitée sans utiliser le défilement du curseur (disponible seulement pour certains paramètres).

DÉFILEMENT :

Lorsqu'il apparaît, il peut être utilisé pour entrer la valeur souhaitée sans utiliser le clavier.

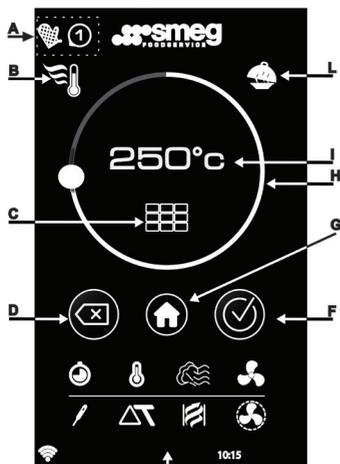
Faites glisser le curseur (point) et relâchez-le lorsque la valeur souhaitée pour le paramètre est atteinte



Utilisation

3.2 MENU CUISSON

À partir de la page-écran de la page d'accueil, appuyez sur .



A : Zone information

Indique le numéro de la phase en cours de réglage (8 étapes sont disponibles dans le menu de cuisson uniquement) et dans quel menu elles sont effectuées.

B : Symbole de préchauffage

(gris clair s'il n'est pas encore réglé, jaune s'il est réglé).

C : Clavier numérique : disponible uniquement pour certains paramètres. Lorsqu'il est disponible, il peut être utilisé comme alternative au défilement pour entrer la valeur du paramètre souhaité.

D : Effacer les données saisies

E : Paramétrage

(voir la signification des icônes sur le tableau des paramètres).

F : Confirmer les paramètres

Apparaît si les 2 paramètres essentiels ont été réglés (spécifiés ci-dessous).

Dans ce cas, le paramétrage de la phase en cours est sauvegardé et vous passez à la page de résumé phases.

G : Retour à la PAGE D'ACCUEIL

Le fait de revenir à la PAGE D'ACCUEIL sans confirmer les données annule tous les réglages effectués.

H : Réglage de la valeur

Faites glisser le curseur du cercle et relâchez-le lorsque la valeur souhaitée pour le paramètre est atteinte.

I : Affichage des données réglées.

L : Icône de maintien



Les paramètres de cuisson qui peuvent être réglés dans cet écran sont les suivants :

TABLEAU DES PARAMÈTRES

	DURÉE
	TEMPÉRATURE
	VAPEUR
	VITESSE DU VENTILATEUR CONTINUE
	VITESSE DE VENTILATION PULSÉE
	SONDE AU CŒUR
	DELTA T
	OUVERTURE CHEMINÉE

Un maximum de 4 paramètres peut être activé pour une phase, dont 2 sont de base/essentiels (ex. temps/température) et doivent être réglés avant que la phase puisse être confirmée.

Les paires de paramètres suivantes sont obligatoires :

	+	
	+	
	+	

Une fois que les paramètres essentiels ont été configurés, l'icône de confirmation  devient jaune pour permettre la validation de la phase.

Pour les deux autres paramètres, le réglage est facultatif.

S'ils ne sont pas configurés, ils sont activés par défaut.

NOTE :

Certains paramètres en inhibent d'autres, par exemple le temps ne peut pas être associé à la sonde au cœur.

Le choix de la vapeur saturée exclut les paramètres : cheminée et vitesse ventilateur en continu.

En choisissant la vapeur directe, le paramètre de la cheminée est exclu.



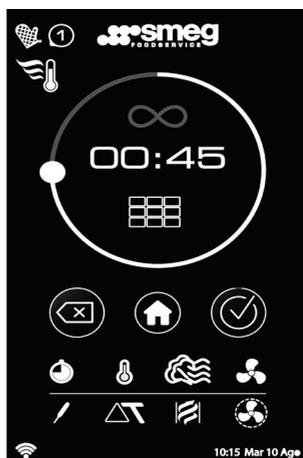
Utilisation

RÉCAPITULATIF CONFIGURATION DES PARAMÈTRES :

	DURÉE MIN-MAX : 0-23:59 PHASE : 1h pour les heures 1min pour les minutes
	TEMPÉRATURE MIN-MAX : 30°C - 270°C PHASE : 1 °C
	VAPEUR SATURÉE PAR DÉFAUT 100%
	VAPEUR DIRECTE PAR DÉFAUT : 0 % MIN-MAX : 5 % - 100 % PHASE : 5 %
	VITESSE DE VENTILATION EN CONTINU PAR DÉFAUT : 100 % MIN-MAX : 50 % - 100 % PHASE : 5 %
	VITESSE DE VENTILATION PULSÉE PAR DÉFAUT : 100 % MIN-MAX : 50 % - 100 % PHASE : 5 %
	SONDE AU CŒUR MIN-MAX : 20°C - 100°C PHASE : 1 °C
	DELTA T MIN-MAX : 20° - 150 ° PHASE : 1 °C
	OUVERTURE CHEMINÉE MIN-MAX : 0%-100% - PAR DÉFAUT 100% PHASE : 25 %

LE RÉGLAGE DES PARAMÈTRES SE FAIT PAS DÉFILEMENT (PAS DE CONFIRMATION NÉCESSAIRE) OU PAR LE CLAVIER, EN CONFIRMANT AVEC LA TOUCHE 

RÉGLER LE TEMPS



C'est le premier écran du menu de cuisson, l'icône  est blanche.

Le symbole de l'infini (∞) et la valeur par défaut (00:00) ou la valeur précédemment définie s'affichent.

Les 2 chiffres à gauche indiquent les heures ;

les 2 chiffres de droite indiquent les minutes.

Les chiffres des heures et des minutes deviennent jaunes lorsqu'ils sont sélectionnés, ce qui indique que la valeur peut être modifiée.

La couleur initiale par défaut des minutes est toujours le jaune.



RÉGLER L'INFINI



En touchant l'icône ∞ (devient jaune), vous désactivez le défilement et le clavier et réglez l'heure à l'infini.

L'icône  est devenue jaune et le paramètre est enregistré.

En appuyant sur l'icône  on revient à page-écran précédent.

On peut sélectionner une autre icône pour continuer.

RÉGLER LA TEMPÉRATURE



En touchant l'icône  (devient blanche). Le défilement est grisé, - - - (par défaut) ou la valeur précédemment définie est affichée. La valeur peut être réglée par défilement ou par le clavier. En utilisant le défilement, le paramètre est enregistré et sauvegardé automatiquement.

Quand l'icône  devient jaune, le paramètre est enregistré.

Valeur minimale 30°C, valeur maximale 270°C.



Utilisation

À ce stade, c'est possible de :

- validez la phase en touchant l'icône de confirmation (☑), puis la page-écran de récapitulatif de recette apparaîtra, et il sera possible de lancer le cycle de cuisson (voir page suivante) ;
- il est possible de procéder aux autres réglages, par exemple l'ajout du préchauffage ou la modification des paramètres en option (vitesse de ventilateur, ouverture cheminée, réglage de la vapeur)



RÉGLER LA VAPEUR



En touchant l'icône , les icônes de vapeur directe  et de vapeur saturée  apparaissent.

En touchant l'icône de vapeur saturée, on obtient automatiquement 100 %.

En touchant la vapeur directe, la valeur par défaut est 0 %, il est possible de sélectionner la valeur jusqu'à 100 %.

À ce stade, vous pouvez sélectionner le bouton  pour poursuivre la cuisson.



VAPEUR DIRECTE :

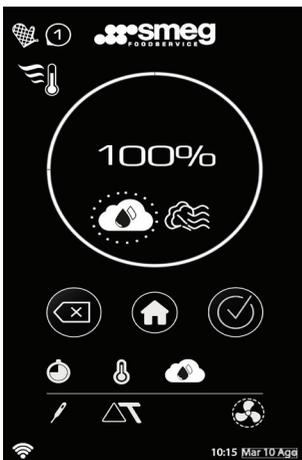
Elle est réglée pour toutes les cuissons.



VAPEUR SATURÉE

Il est réglé pour une cuisson délicate avec une charge minimale uniformément répartie sur les lèchefrites.

Le ventilateur pulsé est activé par défaut ; il peut être désactivé en touchant l'icône .



VAPEUR MANUELLE



En cuisson par convection, lorsque la température dans la chambre de cuisson dépasse 130 °C, l'icône  apparaît (en dessous de 130 °C elle n'est pas visible), permettant de combiner les impulsions de vapeur au moment souhaité. Un maximum de trois impulsions consécutives d'intensité décroissante sont possibles (représentées par les trois lignes sur l'icône), pour lesquelles il faudra attendre au moins une minute avant que la fonction soit à nouveau disponible (l'icône s'éteint en restant visible et s'allume à nouveau lorsqu'elle sera à nouveau disponible).

RÉGLER LA VENTILATION CONTINUE



Faites défiler pour définir la valeur souhaitée. Min. 50 %, max 100 % par étape de 5 %.



Utilisation

RÉGLER LA VITESSE PULSÉE



En touchant l'icône « vitesse pulsée »  (qui devient jaune), la valeur souhaitée est réglée.

La valeur par défaut est 100 %.

La valeur minimale est de 50 % et la maximale de 100 %, qui peuvent être mélangées par pas de 5 %.

RÉGLER LA SSONDE AU CŒUR

La cuisson avec sonde au cœur nécessite le réglage de la température de la sonde (min 20°C, max 100°C) et de la cavité de cuisson (min 30°C, max 270°C).



Les paramètres facultatifs pouvant être activés sont la vapeur ou ouverture cheminée et ventilateur en continu/pulsé.

S'ils ne sont pas sélectionnés, les paramètres facultatifs par défaut sont les suivants : cheminée 100 % ouverte, vitesse du ventilateur à 100 % en mode continu.

Le préchauffage et le maintien peuvent être activés.



La page-écran suivante représente un processus de cuisson avec sonde au cœur arrivé à terme.



Pour des instructions détaillées, veuillez consulter l'annexe à la fin du manuel.

RÉGLER DELTA T



En touchant l'icône « delta T » (devient jaune), la valeur souhaitée est réglée. La valeur minimale est de 20°C et la maximale de 60°C, qui peuvent être réglables par étapes de 1°C.



Utilisation

RÉGLER L'OUVERTURE DE LA CHEMINÉE

L'image de la cheminée  avec le couvercle change en fonction du pourcentage défini (0-100 %) voir les images ci-dessous.



RÉGLER LE PRÉCHAUFFAGE



En appuyant sur , vous ouvrez une page similaire à la page de réglage de la température.

La valeur peut être réglée de 30° à 270° C. Dès que l'afficheur montre une température, le bouton de préchauffage situé sous la zone d'information devient jaune (préchauffage activé) .



FR



EXEMPLE AVEC PLUSIEURS PHASES



Un maximum de 8 phases peuvent être réglées (+ préchauffage + maintien). En touchant le bouton d'une phase, vous accédez à la page-écran du récapitulatif de cette étape et vous pouvez modifier les valeurs.

Appuyer sur  pour démarrer le processus de cuisson.

RÉCAPITULATIF DES PHASES

Une fois les paramètres de la première phase définis, en appuyant sur la touche de confirmation , vous accédez à l'écran suivant.



- A : Durée totale de la recette.
 - B : Activation/désactivation du préchauffage.
 - C : Zone d'information indiquant le nom et la photo de la recette si une recette existante a été récupérée.
 - D : La touche « + » ajoute une phase et vous ramène à la page des paramètres.
 - E : Activation/désactivation du maintien.
 - F : Sauvegardez la recette, à laquelle il est possible d'associer le nom et la photo, indiqués dans la zone C.
- À ce stade il est possible de sauvegarder ou de lancer le cycle de cuisson.



Utilisation

MAINTIEN

La page-écran de maintien rassemble les 3 paramètres réglables, avec les valeurs reportées dans le tableau ci-dessous.

Paramètre			
Par défaut	01:00	60 °C	20 %
min-max	1 min - 12 heures	60°C - 150°C	0 % - 100 %
phase	1 minute pour les minutes 1 heure pour les heures	1 °C	1 %



L'icône de maintien est jaune car elle est déjà activée avec les valeurs par défaut. L'écran affiché à la première entrée est l'écran de l'heure ; en appuyant sur le paramètre souhaité, vous changez de page de réglage et l'icône correspondante à l'intérieur du défilement devient blanche. Le mode de configuration vaut pour tous les paramètres. Pour activer/désactiver le maintien, appuyez directement sur le bouton de maintien.

La réactivation du maintien rétablit les valeurs présentes avant la désactivation.

La touche de confirmation permet d'accéder à la page précédente.



ÉCRAN PRÉCHAUFFAGE EN COURS



Toutes les phases de cuisson saisies sont affichées.

La température cible (à atteindre) se trouve à droite. La température du four est indiquée sur la gauche.

Les points des phases sont grisés pour indiquer que les phases doivent encore être exécutées. Les points rouges qui défilent indiquent, en revanche, que le cycle est en cours.

Appuyer sur le bouton Skip (») vous fait passer à la phase suivante.

PAGE-ÉCRAN PHASE EN COURS



Le temps total est indiqué en haut (par exemple 02:00 sur l'image).

Les points rouges sous l'heure défilent pour indiquer que le cycle est en cours.

L'étape en rouge est celle résumée à l'écran. Les étapes grises sont celles disponibles, les semi-transparentes sont déjà terminées.

Dans la partie centrale les paramètres de base de la phase (temps, température, sonde au cœur, ΔT) sont indiqués et légèrement réduits :

- ouverture cheminée
- modes et vitesses de ventilation.

Vous pouvez les modifier en sélectionnant l'icône (☰) ou en agissant sur chaque paramètre.



Utilisation



Pendant les écrans CYCLE EN COURS, ÉTAPE EN COURS, MAINTIEN, en sélectionnant l'icône en bas à gauche, il est possible d'avoir un résumé des phases de cuisson et de modifier les paramètres prédéfinis.

PAGE-ÉCRAN FIN DE CUISSON

Depuis la page-écran de fin de cycle, il est possible d'exécuter ces opérations :
 sauvegarder le cycle de cuisson  ;
 répéter le cycle à peine terminé  ;
 modifier les paramètres de chaque phase en touchant l'icône même (dans ce cas temps, température, cheminée, vitesse) ;

FR

ÉCRAN MAINTIEN EN COURS



La phase de maintien (si configurée) commence au terme du cycle de cuisson. En appuyant sur le bouton Skip , vous mettez fin au cycle de maintien. À la fin du cycle, le four signale la fin de la fonction par l'allumage et l'extinction intermittents de la lumière intérieure.



PAGE-ÉCRAN MES RECETTES

Le menu MES RECETTES rassemble toutes les recettes créées par l'utilisateur et se distingue par l'icône dans le coin supérieur gauche  ;



ÉCRAN SMART COOKING

Le menu SMART COOKING  ; rassemble toutes les recettes créées par Smeg et disponibles dans le menu. Si une recette est modifiée, elle peut être sauvegardée dans MES RECETTES.



Pour les deux menus, il sera possible de sélectionner la catégorie des plats avec le défilement, où vous pourrez choisir le type de cuisson.



Pour effacer une recette, appuyez sur l'icône de la corbeille qui clignote, puis maintenez enfoncé le nom de la recette à effacer.



Utilisation

La sélection d'une recette dans la page-écran « MES RECETTES » ouvre la page RÉSUMÉ DES PHASES de la recette où vous pouvez modifier les phases.



Après modification l'étape pourra être enregistrée en touchant l'icône .



À ce stade, il sera possible de lancer le cycle de cuisson avec la touche start , que la recette ait été sauvegardée ou non. SI VOUS QUITTEZ SANS SAUVEGARDER, VOS MODIFICATIONS SERONT PERDUES.



MODES DE CUISSON

• CONVECTION :

La combinaison de l'action de la ventilation et des éléments chauffants permet de cuire les aliments.

La circulation de l'air chaud dans la cavité de cuisson assure une distribution instantanée et uniforme de la chaleur.

• CONVECTION + VAPEUR :

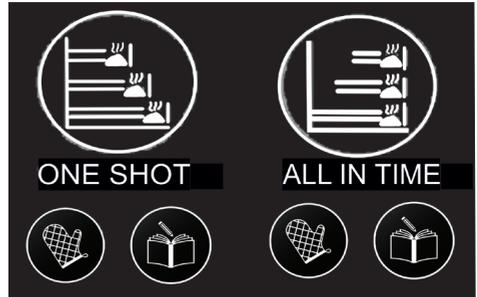
L'utilisation de la cuisson par convection, combinée à la vapeur, permet de cuire les aliments en utilisant le type de cuisson combiné-mixte vapeur (environnement chaud créé par convection, combiné à la vapeur, dans un pourcentage variable et contrôlable par l'afficheur).

• VAPEUR :

Grâce au système de génération de vapeur breveté par Smeg, vous pouvez cuisiner en mode 100% vapeur. Cela permet de préserver les caractéristiques organoleptiques de l'aliment sans le priver de son contenu liquide naturel.

3.3 RÉGLER LA MULTI-CUISSON

En sélectionnant l'icône  à partir de la page-écran initiale, on accède à l'environnement de cuisson multiple qui offre les modes « ONE SHOT »  et « ALL IN TIME » .



Pour démarrer le mode de cuisson one shot ou all in time, sélectionnez l'icône . Le symbole  indique l'environnement sauvegardé avec les paramètres de cuisson relatifs.

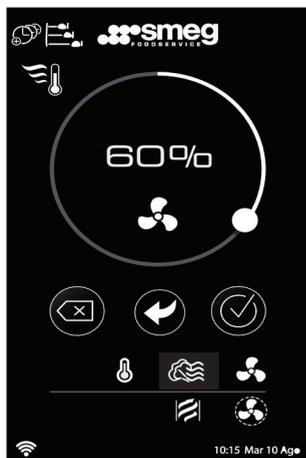
Dans les deux modalités, vous réglez les paramètres essentiels (température, vitesse du ventilateur, vapeur, cheminée), en attribuant des temps de cuisson différents à chaque lèchefrite.



Utilisation

ONE SHOT

Une fois one shot activé par l'intermédiaire des modes disponibles, on peut configurer pour la cuisson tous les paramètres, à l'exclusion du temps.



La touche de confirmation  active la page-écran qui montre tous les niveaux (lêchefrites) disponibles pour la cuisson.



Pour attribuer un temps de cuisson, appuyez sur « + ».



Pour nommer les niveaux appuyer sur .

Pour supprimer et/ou réinitialiser les données, appuyez sur « x ».

Démarrez le cycle de cuisson en sélectionnant l'icône de démarrage .

Pour chaque niveau (couleur bleu clair) apparaît l'icône d'insertion de la lêchefrite , associée à un signal acoustique et une lumière intermittente.

Le niveau de la lêchefrite qui va finir de cuire en premier devient jaune, les autres sont rouges.



Un signal acoustique et le symbole  indique la fin de la cuisson du niveau associé.

Sélectionnez la touche  pour revenir à l'écran précédent et modifier les paramètres de la cavité de cuisson.

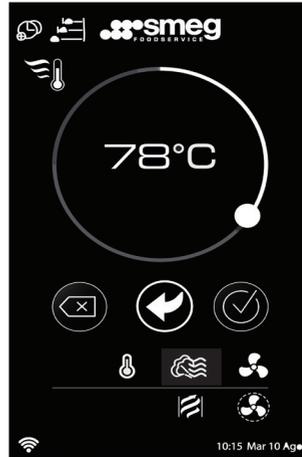
À l'écran, tous les niveaux restent disponibles pour d'autres modifications.

À la fin du programme apparaît on peut choisir si sauvegarder l'environnement précédemment configuré en appuyant sur  (la sauvegarde est mémorisée dans one shot-mes recettes ); ou redémarrer un autre cycle de cuisson avec la touche .

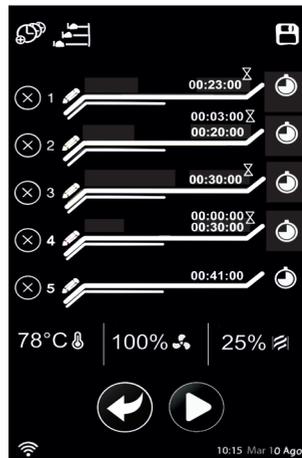
L'icône pause sélectionnée pendant plus de deux secondes renvoie à l'écran du menu principal.

ALL IN TIME

Une fois all in time activé par l'intermédiaire des modes disponibles, on peut configurer pour la cuisson tous les paramètres, à l'exclusion du temps.



La touche de confirmation  active la page-écran qui montre tous les niveaux (lèche-frites) disponibles pour la cuisson.





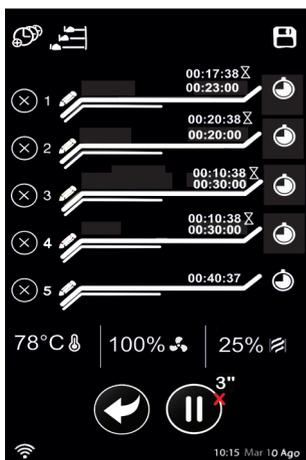
Utilisation

Pour attribuer un temps de cuisson, appuyez sur « + ».

Pour nommer les niveaux appuyer sur .

Pour supprimer et/ou réinitialiser les données, appuyez sur « x ».

Démarrez le cycle de cuisson en sélectionnant l'icône de démarrage .



Sur la page-écran ci-dessus est affiché un exemple de mode de cuisson all in time à pleine charge.

Avec la multi-cuisson (all in time) on a la possibilité d'avoir toutes les lèchefrites prêtes en même temps.

Sur l'afficheur pour chaque niveau de lèchefrite apparaît l'icône d'insertion de la lèchefrite , associée à un signal acoustique et une lumière intermittente. Le niveau le plus long (couleur rouge) commence à clignoter jusqu'à ce que la première lèchefrite correspondante soit insérée.

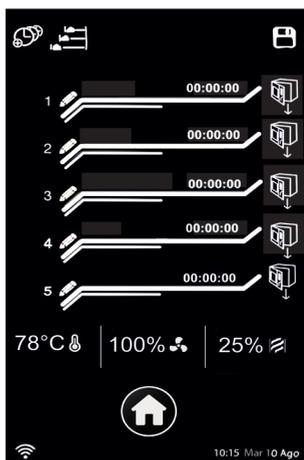
Après ce passage, le décompte du temps commencera.

Pendant la phase suivante, la plaque de cuisson qui doit être insérée ensuite dans l'ordre chronologique est colorée en jaune.

À la fin de la cuisson de tous les niveaux, apparaît l'icône  qui indique l'extraction

des lèchefrites.

À la fin du programme apparaît un avis de FIN DE CUISSON. À ce stade, vous pouvez choisir si sauvegarder l'environnement précédemment configuré en appuyant sur  (la sauvegarde est mémorisée dans all in times recettes ); ou redémarrer un autre cycle de cuisson avec la touche .



3.4 RECHERCHE ET CHRONOLOGIE DES RECETTES

Touchez l'icône  pour accéder au clavier.



IL SUFFIT de saisir une lettre pour voir la liste des recettes enregistrées et le menu dont elles font partie, « mes recettes » 

ou « smart cooking » .

Touchez l'icône  pour afficher la liste des recettes effectuées et s'il s'agit de « mes recettes » , « smart cooking » , « one shot » , « all in time » .

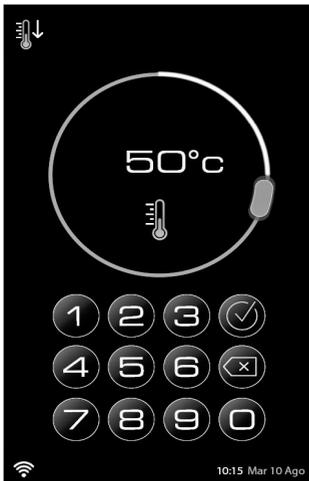


4. REFROIDISSEMENT DE LA CHAMBRE DE CUISSON

Si nécessaire, l'utilisateur peut l'activer pour abaisser la température interne du four. En appuyant sur la flèche de la barre d'état, un menu secondaire apparaîtra en bas de l'écran, ce qui permet de l'activer.



En appuyant sur l'icône, la page-écran de paramétrage de la température apparaît (minimum réglable 30°C).

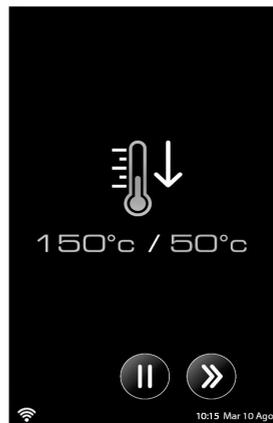


Après avoir réglé la température souhaitée, le message d'ouverture de la porte s'affichera à l'écran.



Une fois la porte ouverte, la page-écran de refroidissement s'affiche, indiquant :

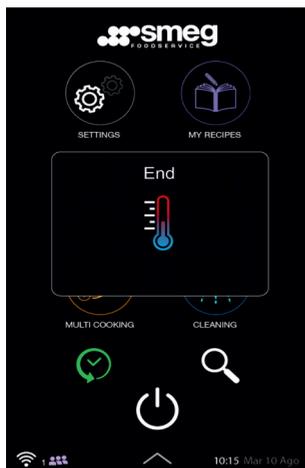
- L'icône de la fonction en cours.
- La température actuelle du four en rouge est constamment mise à jour.
- La température cible (précédemment réglée) en bleu clair.





Nettoyage et entretien

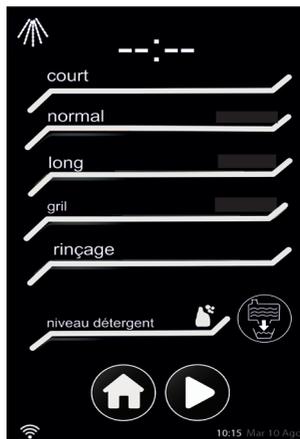
Lorsque la température cible est atteinte, le message de fin de refroidissement apparaîtra.



5 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

5.1 LAVAGE AUTOMATIQUE DE L'APPAREIL

À partir de la page-écran PAGE D'ACCUEIL, appuyez sur l'icône , la page-écran suivante apparaît, à partir de laquelle il est possible de :



sélectionner un lavage parmi ceux proposés, surveiller le niveau de détergent et démarrer la vidange du réservoir.

En appuyant sur le mode de lavage choisi, le temps de démarrage correspondant est affiché.

Une fois le processus de lavage lancé, le temps de fonctionnement restant est affiché (compte à rebours).



ATTENTION :

N'OUVREZ PAS LA PORTE PENDANT LE LAVAGE POUR ÉVITER D'ENTRER ACCIDENTELLEMENT EN CONTACT AVEC LE MÉLANGE DE PRODUIT DE NETTOYAGE.

Si vous voulez mettre en pause, vous pour-



rez le faire en appuyant sur l'icône , ou si vous choisissez d'arrêter le cycle de façon permanente, vous devrez sélectionner l'icône .



Lorsque la barre de niveau de détergent clignote en rouge (réservoir vide), l'afficheur indique qu'il n'est pas possible d'effectuer de lavages, à l'exception du rinçage. Il est nécessaire de recharger le réservoir.

REMARQUE : le message n'est pas actif si le réservoir externe (bidon) est installé.

Si un lavage est interrompu automatiquement, le four exécute un rinçage.

Ce n'est qu'ensuite, à la fin du rinçage, qu'il sera possible de revenir à l'écran d'accueil pour lancer une nouvelle fonction.

Lorsque vous choisissez de lancer un lavage ou un rinçage, si la chambre est encore trop chaude ($>70^{\circ}\text{C}$), le programme sélectionné ne démarre pas, un avertissement s'affiche (voir image correspondante) et un processus de refroidissement commence.

Le lavage reprendra à la fin du processus de refroidissement.



TEMPÉRATURE TROP ÉLEVÉE

REFROIDISSEMENT EN COURS



Ne pas introduire d'objets, d'accessoires ou de moules pendant le lavage. Il est également conseillé de laisser refroidir le four avant de commencer le processus de lavage.

Utilisez toujours les produits recommandés par le fabricant, <https://www.smegfoodservice.com/>

5.2 VIDANGE RÉSERVOIR

La vidange du réservoir est recommandée en cas d'inactivité prévue de l'appareil ; elle est également nécessaire en cas d'entretien nécessitant l'absence de détergent dans le réservoir et dans le circuit de lavage.

Utilisez des EPI appropriés comme indiqué dans les messages texte à l'écran.

Appuyez sur l'icône  pour commencer la vidange ; l'écran indiquera pas à pas les actions requises jusqu'à la fin de l'opération, qui se termine par un rinçage final (affiché par la barre de progression correspondante), nécessaire pour réactiver la fonctionnalité de l'appareil.

L'interruption manuelle de la vidange en appuyant sur « X » sous l'icône  comporte quoi qu'il en soit l'exécution du rinçage final.

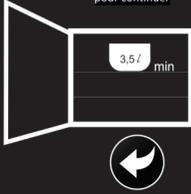
NOTE : Une fois la vidange démarrée, toute fonctionnalité de l'appareil est inhibée, jusqu'à la fin du rinçage final.



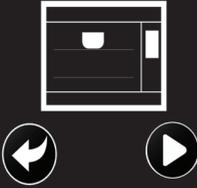
Nettoyage et entretien

FR

Ouvrir la porte du four et placer un récipient vide d'une capacité minimale de 3,5 litres sur les grilles plus hautes, au centre de la cavité de cuisson. Fermer la porte du four pour continuer



Après avoir fermé la porte, appuyer sur START pour vider



Vidange en cours,
Ne pas ouvrir la porte



Cycle de vidange et de nettoyage
du réservoir terminé



ENTRETIEN ORDINAIRE

- Au moins une fois par an, l'appareil doit être soigneusement contrôlé par un technicien qualifié et formé.
- Tout travail d'entretien doit être effectué uniquement par un technicien qualifié.
- Avant d'effectuer tout type d'entretien il est nécessaire de mettre l'appareil hors tension et d'attendre le refroidissement de l'appareil.

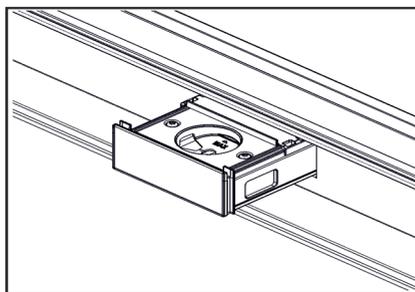


5.3 REMPLISSAGE DÉTERGENT DE LAVAGE



ATTENTION :
UTILISEZ TOUJOURS LES ÉQUIPEMENTS DE SÉCURITÉ POUR L'OPÉRATION (GANTS, LUNETTES ETC.), NE TOUCHEZ JAMAIS LE DÉTERGENT À MAINS NUES.

Le niveau de détergent dans le réservoir est indiqué par la barre de « niveau de détergent » de l'afficheur, qui passe de vert (environ la moitié) à jaune (niveau à mi-chemin), à rouge (à moitié vide) et rouge clignotant (à remplir).



Le niveau de détergent est visible dans la fenêtre latérale du réservoir.

Remplissage du détergent :

1. Ouvrez le réservoir du détergent ;
2. N'extrayez pas complètement le bac de récupération à la base du four pour récupérer les éventuelles fuites de détergent ;
3. Verser le détergent dans le réservoir jusqu'au niveau permis (capacité maximale 3 litres) ;

4. Réinsérez le réservoir ainsi que le bac de récupération sous le four.

NOTE : Pour éviter les risques de renversement, il est conseillé de remplir de détergent à l'aide de petits contenants (par exemple des bouteilles de 1 litre plutôt que de gros bidons).



ATTENTION :
L'UTILISATION D'UN DÉTERGENT NON APPROUVÉ POURRAIT ENDOMMAGER LE SYSTÈME DE LAVAGE ET L'INTÉGRITÉ DE LA CAVITÉ DE CUISSON ANNULANT LA GARANTIE DU PRODUCTEUR, IL EST RECOMMANDÉ D'UTILISER LE DÉTERGENT APPROUVÉ PAR SMEG POUR LE NETTOYAGE DU FOUR, EN VENTE CHEZ DES REVENEURS AUTORISÉS.



Nettoyage et entretien

5.3.1 PRÉLÈVEMENT DE DÉTERGENT EXTÉRIEUR

À titre d'alternative, pour les modèles sans réservoir de détergent de lavage, il est possible d'utiliser le kit de remplissage extérieur du détergent, qui prévoit l'utilisation de lances de prélèvement extérieures appropriées à insérer directement dans le bidon.

Le kit ne doit être installé que par du personnel qualifié et formé par le fabricant et non par l'utilisateur.

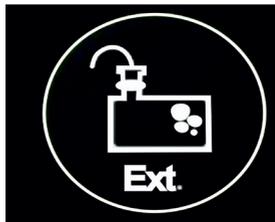
5.3.2 RÉSERVOIR EXTÉRIEUR

Certains modèles ne sont pas équipés de réservoir de détergent, ils sont conçus pour l'utilisation d'un réservoir externe (réservoir de détergent) et équipés de lances de prélèvement externes spéciales.

Le kit lances externes est également disponible pour les modèles avec réservoir interne et peut être acheté plus tard auprès des revendeurs agréés. Il doit être installé uniquement par un technicien qualifié.

Positionner correctement le réservoir de détergent et les lances de prélèvement à l'intérieur en suivant les instructions (jointes au manuel pour les modèles spécifiques, ou jointes au kit de lances externes qui peut être acheté séparément). Préparez le prélèvement du bidon extérieur en sélectionnant, dans

le menu des options, l'icône « Détergent bidon extérieur ».



En la sélectionnant, une page-écran apparaîtra, demandant si le détergent sera prélevé d'un bidon extérieur. Après confirmation, le signalement relatif au niveau de liquide présent sera modifié.

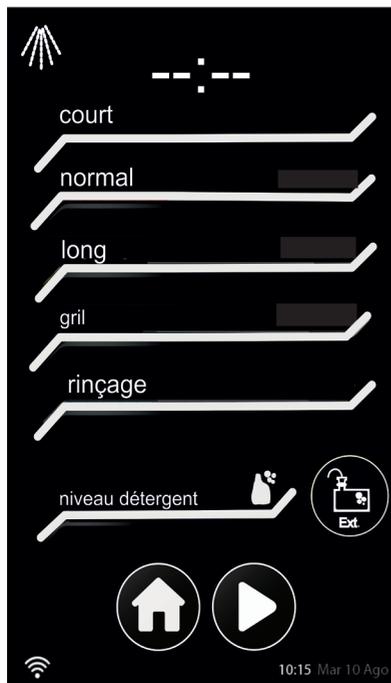
Le four est maintenant prêt pour prélever le détergent du bidon extérieur et il est possible de poursuivre le fonctionnement normal.



En préparant le four avec un bidon de détergent extérieur, l'icône « vidange du réservoir » à droite de la barre de niveau de détergent sur la page-écran correspondante au lavage est remplacée par l'icône du bidon avec l'affichage Ext



Nettoyage et entretien

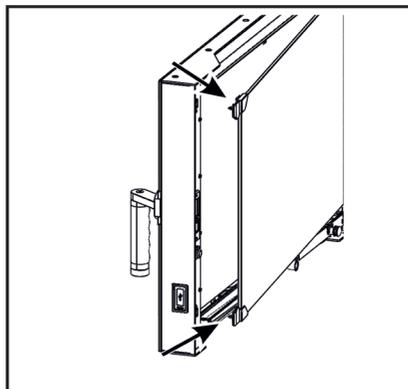


NETTOYAGE ORDINAIRE QUOTIDIEN

N'utilisez que des produits spécifiques ne contenant pas de substances abrasives et/ou acides à base de chlore, vérifiez toujours l'étiquette du produit. Versez le produit sur un chiffon humide et passez-le sur la surface, (à température ambiante) rincez soigneusement et essuyez avec un chiffon doux ou en microfibre. Pour éliminer les taches de nourriture ou les résidus, évitez absolument d'utiliser des éponges en acier et des raclours tranchants susceptibles d'endommager les surfaces. Utilisez des produits non abrasifs. Rincez soigneusement la surface et essuyez avec un chiffon doux ou en microfibre.

5.4.1 NETTOYAGE DE LA PORTE

Il est conseillé de nettoyer constamment les vitres de la porte. En cas de saleté résistante, lavez avec une éponge humide.



5.4 NETTOYAGE DE L'APPAREIL



Il est conseillé d'utiliser les produits de nettoyage proposés par le fabricant, voir <https://www.smegfoodservice.com/>

Conseils pour le nettoyage de l'appareil. Pour une bonne conservation des surfaces, nettoyez-les régulièrement après chaque utilisation.

Toutes les 10 heures d'utilisation du four, un message apparaît sur l'afficheur :

« À LA FIN DU SERVICE, IL EST CONSEILLÉ D'EFFECTUER UN CYCLE DE LAVAGE ».

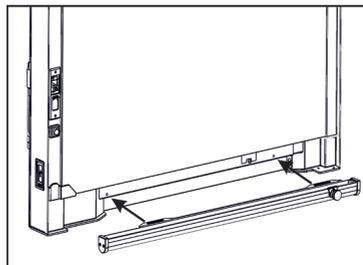
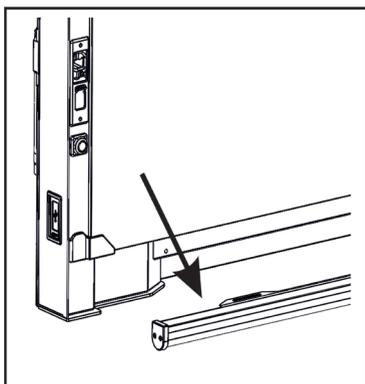


ATTENTION :
AVANT DE COMMENCER TOUT LAVAGE, FAITES TRÈS ATTENTION EN RETIRANT LES LÈCHEFRITES DE LA CAVITÉ DU FOUR, ATTENDEZ TOUJOURS QUE LES SURFACES SOIENT À TEMPÉRATURE AMBIANTE. PORTEZ TOUJOURS DES VÊTEMENTS DE PROTECTION THERMIQUE (GANTS, ETC.).

5.4.2 NETTOYAGE DU BAC DE RÉCUPÉRATION PORTE

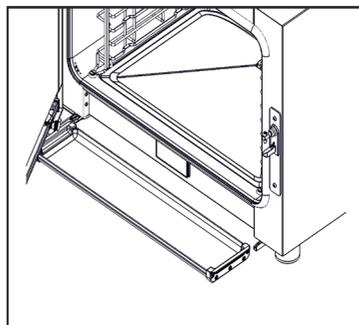
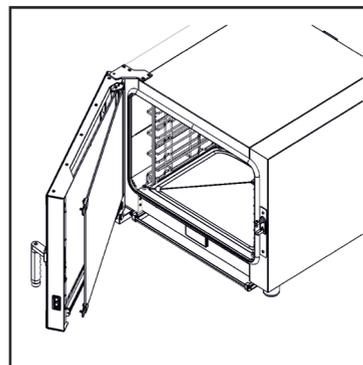
Il est conseillé de décrocher délicatement la vitre pour inspecter et nettoyer le bac de récupération.

1. Poussez le bac de récupération vers le haut pour le libérer.
2. Retirez le bac de récupération en veillant à ne pas renverser de liquide.
3. Videz et nettoyez le bac de récupération.
4. Remettez en place le bac de récupération en alignant les fentes du bac de récupération avec les vis sur la porte et en les déplaçant vers le bas.



5.4.3 NETTOYAGE DU BAC DE RÉCUPÉRATION AMOVIBLE À LA BASE DU FOUR

1. Le bac de récupération s'extraie comme un tiroir.
2. Extraire le bac de récupération en veillant à ne pas renverser de liquide.
3. Videz et nettoyez le bac de récupération.
4. Remplacez le bac de récupération en l'insérant correctement dans les logements.





Nettoyage et entretien

5.5 NETTOYAGE MANUEL DE L'ESPACE DE CUISSON NETTOYAGE DE LA CAVITÉ DE CUISSON

Pour une bonne conservation de la cavité de cuisson, il faut la nettoyer régulièrement.

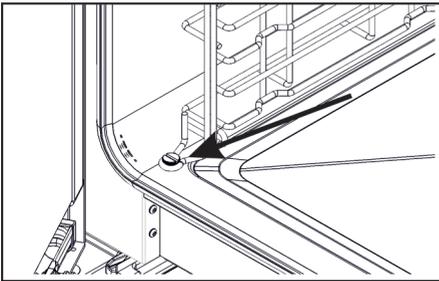
Il ne faut absolument pas pulvériser d'eau froide dans le compartiment chaud pour éviter de l'endommager.

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

DÉMONTAGE DES GLISSIÈRES DE SUPPORT POUR LÈCHEFRITES

Le démontage des glissières de support des lèche-frites facilite ultérieurement le nettoyage des parois latérales.

1. Desserrez les anneaux de fixation sur la face avant.
2. Tirez les glissières vers l'extérieur et retirez-les de l'espace de cuisson.
3. Au terme du nettoyage, repositionnez les glissières de support des lèche-frites à l'intérieur de la cavité de cuisson et fixez-les avec les embouts de fixation.

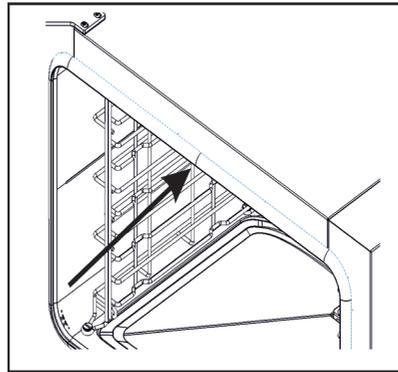
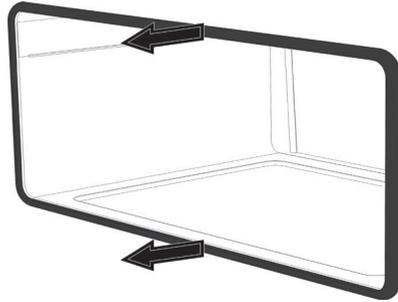


5.6 ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

Pour faciliter le nettoyage, il faut démonter le joint.

POUR DÉMONTER LE JOINT :

- En partant de la jonction au milieu, tirez le joint vers l'extérieur pour le retirer (voir photo) en suivant le profil latéral de l'ouverture de la cavité de cuisson.



À la fin de chaque cuisson, retirez les résidus alimentaires grossiers et nettoyez le joint à l'aide d'une éponge non abrasive ou d'un chiffon humide.

Le joint doit être souple, élastique et intact.



POUR REMONTER LE JOINT :

Positionnez le joint au niveau de la fente supérieure et appuyez fermement jusqu'à ce qu'il adhère à l'avant de l'appareil. Le joint d'étanchéité doit être repositionné en haut comme sur la photo.

REMPLACEMENT DE LA LAMPE D'ÉCLAIRAGE INTERNE

L'opération doit être réalisée par un technicien qualifié et formé.

La barre de LED est située dans la porte.



Pièces sous tension électrique
Danger d'électrocution

- Mettez l'appareil hors tension.



Le compartiment du four est équipé d'une barre de LED de 9 W.



Les éventuels contrôles techniques ou les réparations doivent être effectués par du personnel qualifié, afin d'éviter tout danger pour l'utilisateur.

THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

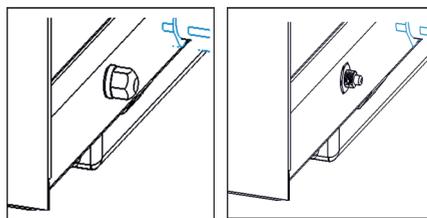
Le four est équipé d'un dispositif de sécurité qui intervient en cas de grave dysfonctionnement.



Si une éventuelle panne se produit, contactez le service technique.

Pour l'installateur/service d'après-vente seulement :

1. Dévissez le couvercle de protection du thermostat.
2. Pour le réarmement du thermostat de sécurité, appuyez sur le bouton placé à l'arrière.



FR

6 MENU RÉGLAGES

6.1 PARAMÉTRAGE LANGUE

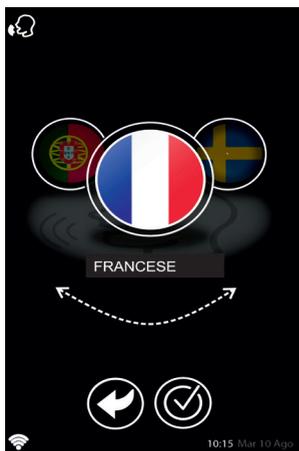
En sélectionnant l'icône , vous pouvez régler et personnaliser les paramètres du four.

L'icône  donne accès au choix de la langue. Pour ce faire, faites glisser l'icône de la langue vers la droite ou la gauche.





Réglages



6.2 PARAMÉTRAGE DATE / HEURE

La sélection de l'icône  permet de choisir le format de l'heure, 24 heures ou 12 heures AM/PM.

Le réglage devient jaune, l'autre reste gris. En tapant sur les heures ou les minutes, vous ajustez la valeur correspondante à partir du défilement ou du clavier.

La valeur en cours d'édition devient jaune et l'autre reste blanche.

En faisant défiler le jour, le mois et l'année, la date est configurée.

Après avoir effectué les réglages, vous devrez confirmer avec la touche .

Si vous appuyez sur , vos choix ne seront pas enregistrés.





6.3 USB

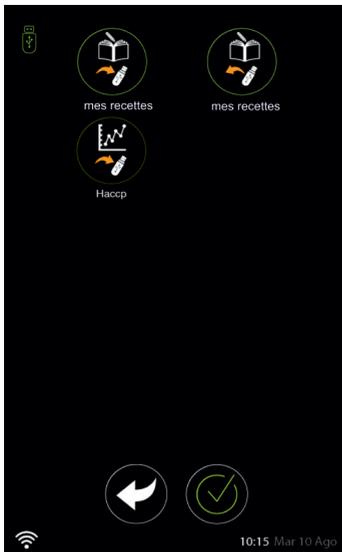
Par l'intermédiaire de l'icône « USB » dans le menu « réglages », il est possible de charger ou de télécharger des informations et des données du four. En appuyant sur l'icône, la page-écran qui suit apparaît, permettant ce qui suit :

-exportation des données du four vers la clé USB (flèche orange dans le sens de la clé USB) ;
- importation des données de la clé USB vers le four (à la sortie de la clé USB).
Les informations exportables sont les suivantes :

- recettes personnelles ;
- données HACCP ;

Les informations importables dans le four sont les suivantes :

- recettes personnelles.



NOTE : Dans le cas où un message d'erreur apparaît lors de l'insertion de la clé USB (impossible de lire la clé), il est nécessaire de la reformater depuis le four.

Lorsque l'une des icônes est sélectionnée, le message d'insertion de la clé USB s'affichera.

La clé USB peut être insérée avant d'entrer dans le menu correspondant, auquel cas des messages d'initialisation de la clé apparaîtront.

Si l'insertion de la clé n'est pas détectée après un certain temps, le message « Non-insertion de la clé » s'affichera et vous reviendrez à la page-écran précédente.

Selon les cas, après avoir appuyé sur l'icône de l'opération demandée ou avoir inséré la clé, le chargement/téléchargement des données commencera automatiquement au cours duquel le message « transfert des données en cours » apparaîtra.

Une fois l'opération terminée, le message « transfert terminé » s'affichera.

À ce stade, le four se met à jour et redémarre automatiquement.





7 INSTALLATION

7.1 RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE



La borne marquée de ce symbole  raccorde entre elles les parties qui sont normalement raccordées au potentiel de terre. Raccordez opportunément les appareils en utilisant cette borne pour en garantir l'équipotentialité.



Si la tension de phase descend sous 190V~, l'appareil pourrait subir une baisse des performances qui n'est pas due au produit.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Vérifiez que les caractéristiques du réseau électrique soient conformes 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 des autres câbles d'au moins 20 mm.

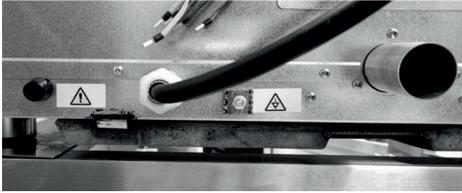
L'appareil est doté aussi d'un câble pentapolaire du type H07RN-F (5 x 2,5 mm², en se référant à la section du conducteur interne).

7.2 RACCORDEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE

- Le raccordement de l'appareil au réseau d'alimentation électrique doit être effectué uniquement par un technicien qualifié et conformément aux normes en vigueur.
- Avant d'effectuer le raccordement électrique, assurez-vous que :
 - la tension et la fréquence de l'alimentation électrique correspondent aux spécifications de la plaque signalétique ;
 - le système d'alimentation électrique soit adapté à la puissance requise par l'appareil et indiquée sur la plaque d'identification du four ;
 - le système d'alimentation électrique soit pourvu d'une prise de terre conforme à la réglementation en vigueur ;
 - lors du raccordement de l'appareil au réseau électrique, un dispositif de séparation soit interposé entre l'appareil et le réseau avec une ouverture de contact minimale dans la catégorie de surtension III. Le sectionneur doit être adapté à la charge électrique de l'appareil et être conforme aux normes en vigueur ;
 - le dispositif de sectionnement soit clairement identifié et facilement accessible lors de l'installation de l'équipement ; en aucun cas, le conducteur de terre (conducteur jaune/vert) ne doit être interrompu par les dispositifs de protection et de sectionnement.
- L'appareil doit être relié à un système équipotentiel dont l'efficacité doit être vérifiée conformément à la



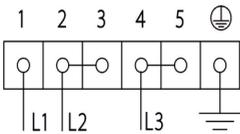
réglementation en vigueur. La borne pour la liaison équipotentielle est située à l'arrière de l'appareil.



MODALITÉS DE BRANCHEMENT

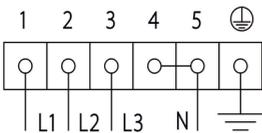
Le schéma des modes de connexion autorisés est fixé à l'arrière de l'appareil, près du bornier (voir photo ci-dessous).

- 220-240 V 3~



Câble tétrapolaire 4 x 6,0 mm².

- 380-415 V 3N~



Câble pentapolaire 5 x 2,5 mm².

i

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

BRANCHEMENT FIXE

Préparez sur la ligne d'alimentation un dispositif d'interruption omnipolaire conformément aux règles d'installation.

Le dispositif d'interruption doit être situé dans une position facilement accessible et à proximité de l'appareil.

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

Pour les branchements :

220-240 V 3~

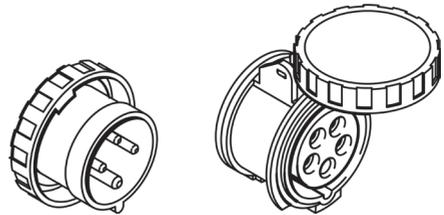
avec un câble tétrapolaire 4 x 6,0 mm²

380-415 V 3N~

avec un câble pentapolaire 5 x 2,5 mm²

Contrôlez que la fiche (non fournie) et la prise de courant sont du même type et que leur portée est compatible avec le courant maximum absorbé par l'appareil.

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



(Exemple illustrant une fiche et une prise de 32A)



Installation

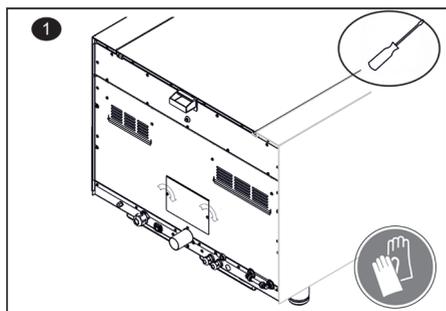
REPLACEMENT DU CÂBLE ET RACCORDEMENT DU BORNIER



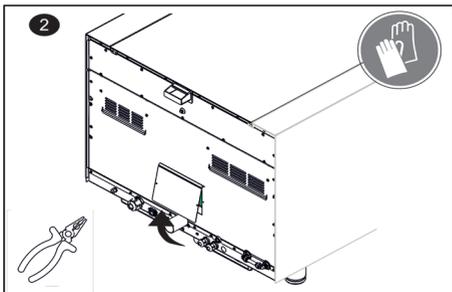
Tension électrique
Danger d'électrocution

- Coupez l'alimentation électrique générale.
- Le câble électrique doit exclusivement être remplacé par un technicien qualifié.

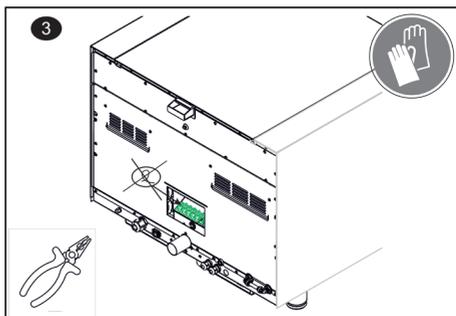
1. À l'arrière de l'appareil, dévissez les 2 vis pour démonter le couvercle métallique du bornier.



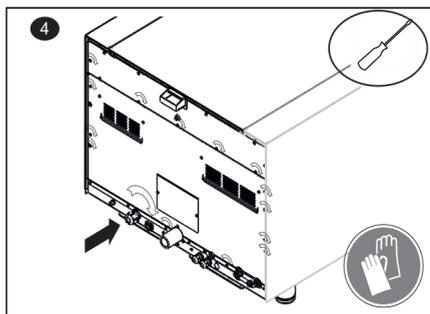
2. À l'aide d'un tournevis, décrochez et soulevez le couvercle pour accéder au bornier.



3. Retirez le collier de serrage avec une pince et modifiez le raccordement du bornier



4. Dévissez le presse-étoupe, les vis du panneau et retirez le câble depuis l'intérieur.



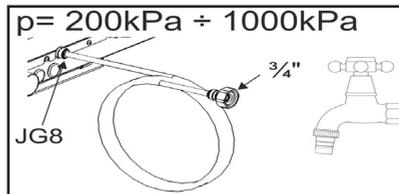
Une fois toutes les étapes terminées, remettez le câble en place. Assurez-vous que les câbles suivent le parcours optimal de manière à éviter tout contact avec l'appareil.



7.3 RACCORDEMENT AU RÉSEAU HYDRIQUE

- Le système d'approvisionnement en eau doit être construit conformément à la réglementation en vigueur.
- L'appareil doit être alimenté en eau potable.
- La température maximale de l'eau en entrée ne doit pas dépasser 30°C.
- La valeur de chloramine/chlore dissous dans l'eau doit être < 0,1 ppm (mg/l).
- Pour le circuit de lavage :
-La dureté totale (TH) de l'eau en entrée doit être $\leq 20^\circ$ dH.
- Pour le circuit de production de vapeur :
-La dureté carbonate de l'eau en entrée doit être $\leq 4^\circ$ dH.
- L'utilisation d'eau non traitée favorise la formation de calcaire à l'intérieur de la chambre de cuisson et réduit considérablement la durée de vie de certains composants.
- Ne raccordez pas le four à un système d'eau adoucie avec un système de sel. La présence de Na^+ modifie les paramètres des caractéristiques de l'eau.
- Tout dommage causé par des valeurs d'eau autres que celles indiquées et par le non-respect des instructions reportées ici n'est pas couvert par la garantie.
- Une vanne d'arrêt doit être placée entre le système et le tuyau d'alimentation de l'appareil pour couper l'alimentation en eau si nécessaire.
- Avant de raccorder le tuyau d'alimentation en eau de l'appareil, faites couler l'eau dans le système pour éliminer tout résidu des tuyaux.

- L'appareil est équipé d'un tuyau « John guest » approprié (raccord 3/4" F) avec joint d'étanchéité correspondant et filtre mécanique sur un côté. De l'autre côté, il est possible de connecter le tuyau au moyen d'un raccord rapide pour un tuyau de 8 mm.
- Le raccordement au système d'alimentation en eau doit être effectué via le raccord rapide situé à l'arrière de l'appareil.
- Seuls des tuyaux neufs peuvent être utilisés pour le raccordement au réseau hydrique. Les anciens tuyaux ne doivent pas être réutilisés.
- La pression du réseau d'alimentation en eau doit être comprise entre 200kPa et 1000kPa (2 bars - -10 bars) ; la pression idéale pour un bon lavage est de 3 bars. Des pressions inférieures peuvent compromettre le résultat du lavage et de la cuisson dans les modes à la vapeur.



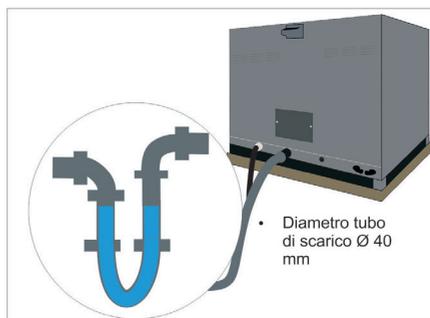
REMARQUE SUPPLÉMENTAIRE :

avant de raccorder le produit au réseau d'eau local, assurez-vous que celui-ci est équipé d'un dispositif de sécurité contre la pollution de l'eau potable par retour (conformément à la norme DIN EN 1717). Si le système d'eau du domicile a été correctement construit, les vannes et/ou les robinets sont équipés de ces dispositifs de sécurité obligatoires.



7.4 RACCORDEMENT AU RÉSEAU D'EAUX USÉES

- Le raccordement au réseau d'eaux usées doit être réalisé conformément à la réglementation en vigueur.
- Le raccordement au réseau d'eaux usées doit être effectué par le tuyau situé à l'arrière de l'appareil. La conduite doit être raccordée à des tuyaux résistants aux hautes températures (90°C-100°C) d'un diamètre extérieur de 40 mm (DN 40). N'utilisez pas de tuyaux métalliques.
- Les tuyaux du circuit de décharge doivent être rigides et ne doivent pas présenter de goulots d'étranglement. L'ensemble du parcours doit également maintenir une pente d'au moins 4 à 5 %.
- La longueur des tuyaux entre l'appareil et le point de purge ne doit pas dépasser 2 mètres. Limiter l'utilisation de coudes (90 °).
- Un siphon, non fourni, doit être prévu entre l'appareil et le point de purge pour empêcher les vapeurs et les odeurs de remonter. Le siphon et les tuyaux de purge doivent être contrôlés et nettoyés périodiquement (voir figure ci-dessous).
- Si plusieurs appareils sont raccordés au même tuyau de purge, assurez-vous que le tuyau soit dimensionné pour un écoulement régulier sans obstruction.



SYSTÈME DE REFROIDISSEMENT DE L'EAU USÉE

Certains modèles présentent un système de refroidissement de l'eau usée qui permet d'atteindre des températures à l'évacuation sensiblement réduites.

Pour les modèles où ce système n'est pas présent, il est possible d'installer un kit de refroidissement sur place.

Pour connaître la compatibilité/disponibilité de ce kit, consultez le catalogue officiel smegprofessional ou le site web www.smegfoodservice.com.

Le kit doit être installé exclusivement par du personnel qualifié.



7.5 PLACEMENTO



Appareil lourd

Danger de blessures par écrasement

- Placez l'appareil avec l'aide de plusieurs personnes, en respectant les réglementations locales.



Pression sur la porte ouverte

Risque de dommages à l'appareil

- N'utilisez pas la porte ouverte comme levier pour positionner l'appareil.
- N'exercez pas de pressions excessives sur la porte ouverte.



Dégagement de chaleur durant le fonctionnement de l'appareil
Risque d'incendie et de brûlures



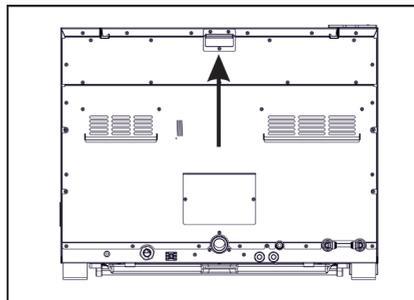
Installation incorrecte

Risque de dommages à la personne

- Le plan de travail de la lèchefrite la plus haute de l'appareil ne doit pas se trouver à une hauteur supérieure à 1,60 m par rapport au sol.

CHEMINÉE D'ÉVACUATION DE LA VAPEUR

Une cheminée pour l'évacuation de la vapeur produite pendant la phase de cuisson est située à l'arrière de l'appareil.



La cheminée ne doit pas être obstruée. Évitez l'appui et le contact avec d'éventuelles parois.

INSTALLATIONS GROUPÉES



Poids : 95 kg

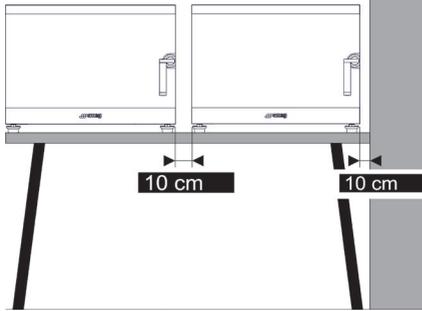
Positionnez l'appareil à une distance d'au moins 10 cm du mur postérieur et de 10 cm du mur latéral. Gardez une distance minimale de 10 cm entre un appareil et l'autre, en cas d'installations multiples placés côte à côte.



N'installez pas l'appareil au sol.

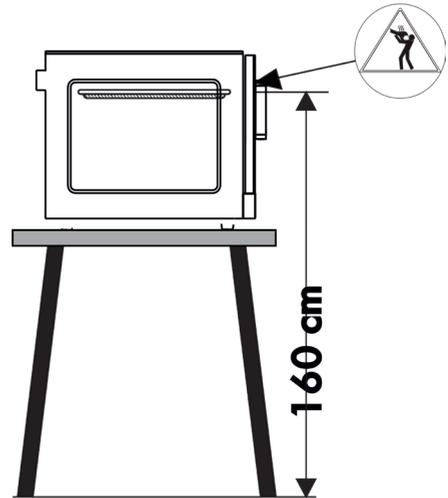
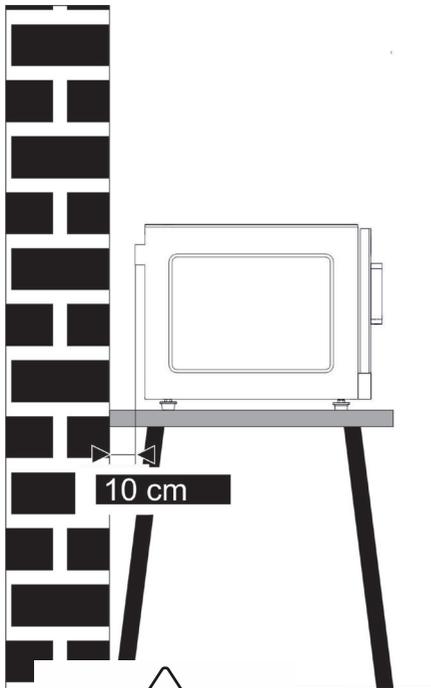


Installation



Haute température des aliments
Risque de brûlures

- Pour des raisons de sécurité, NE positionnez pas la lèchefrite à une hauteur supérieure à 160 cm.
- Au besoin, appliquez OBLIGATOIREMENT l'autocollant fourni à la hauteur indiquée sur la figure suivante.



POSITIONNEMENT DU FOUR

Il est possible de niveler le four, de corriger les inclinaisons et le positionnement de l'appareil.

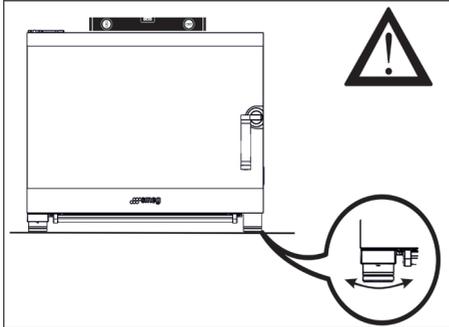
Si nécessaire, la position des pieds est réglable, par une action manuelle dans le sens horaire ou antihoraire sur le pied en

Il doit être installé sur un
surface parfaitement plat.

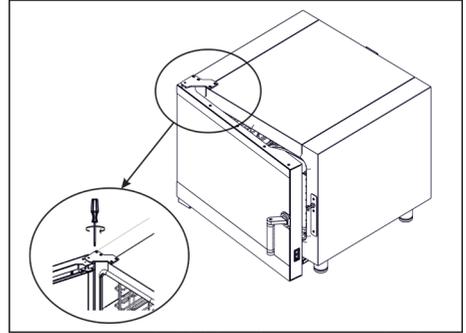




question (voir figure ci-dessous).
Vérifiez toujours le parfait nivellement avec un niveau à bulle ou numérique, pour avoir une structure parfaitement stable en termes de sécurité.



4 vis de la charnière supérieure, aligner la porte et resserrer les vis.



FR

RÉGLAGE DE LA PORTE

Après le positionnement et le nivellement du four, procédez au réglage de la porte.
Pour exécuter l'opération, il faut intervenir avec un tournevis torx (T25), desserrer les



Messages d'erreur

Les éventuels messages d'erreur sont affichés sur l'afficheur selon le tableau ci-dessous. Seuls certains défauts empêchent le fonctionnement du four, d'autres permettent de l'utiliser, mais il est toujours nécessaire de contacter le service technique.

CODES ERREURS	
CODE ERREUR	DESCRIPTION SUR L'AFFICHEUR
E01	Titre = « ERREUR DE COMMUNICATION » Description = « VÉRIFIER LA CARTE D'ALIMENTATION »
E02	Titre = « VERSION FW INCORRECTE » Description = « METTRE À JOUR DE LA CARTE D'ALIMENTATION »
E03	Titre = « PAS DE PRESSION D'EAU » Description = « CYCLE INTERROMPU »
E04	Titre = « TIMEOUT » Description = « ERREUR PENDANT LE REFROIDISSEMENT »
E05	Titre = « BASE DE DONNÉES DE LAVAGE » Description = « IMPOSSIBLE DE LIRE LA BASE DE DONNÉES, RÉINSTALLER LE LOGICIEL. »
E06	Titre = « THERMOSTAT DE SÉCURITÉ » Description = « SURCHAUFFE DU FOUR »
E07	Titre = « MOTEUR THERMIQUE » Description = « SURCHAUFFE DU MOTEUR »
E08	Titre = « ANOMALIE SONDE » Description = « SONDE DE LA CAVITÉ DE CUISSON DÉFECTUEUSE »

CODES D'AVERTISSEMENT	
CODE AVERTISSEMENT	DESCRIPTION SUR L'AFFICHEUR
W01	Titre = « ATTENTION » Description = « BASSE PRESSION D'ENTRÉE DE L'EAU »
W02	Titre = « DÉFAUT DE DÉTECTION DU RÉGIME MOTEUR »



ANOMALIE	CAUSE POSSIBLE	REMÈDE POSSIBLE
De l'eau coule de la porte.	Joint écrasé/endommagé.	Remplacez le joint d'étanchéité. Avertissement : - Nettoyez toujours le joint avec un chiffon humide après utilisation. - En cas d'utilisation fréquente de produits grillés (accumulation de graisses), nettoyez le joint entre les cycles de production.
Bruits provenant de la cavité de cuisson pendant le fonctionnement.	Les glissières des porte-lèchefrites ne sont pas correctement fixées.	Le four étant froid, procédez à la fixation correcte des glissières.
L'éclairage de la cavité de cuisson ne fonctionne pas	Lampe défectueuse	Appelez le technicien pour remplacer la barre de LED
Le four ne produit pas de vapeur	Interruption de l'approvisionnement en eau	Vérifiez le robinet d'eau
Le lavage ne fonctionne pas	Interruption de l'approvisionnement en eau	Vérifiez le robinet d'eau
Le four ne s'allume pas	L'interrupteur principal est éteint	Mettez en marche l'interrupteur principal
	Le fusible du système a sauté	Vérifier les fusibles du système
De l'eau coule de la porte	Porte ouverte. Microinterrupteur de porte défectueux.	Vérifiez que la porte est fermée. Contactez le département du service technique.
Joint d'étanchéité endommagé	Vérifiez le joint d'étanchéité	Remplacez le joint d'étanchéité.
Blocage de la buse	Incrustations à l'intérieur du mécanisme	Élimination de résidus d'incrustation. Appelez le technicien.

