

Sommaire

1 Avertissements	100
1.1 Avertissements généraux de sécurité	100
1.2 But de l'appareil	103
1.3 Responsabilité du fabricant	104
1.4 Ce manuel d'utilisation	104
1.5 Plaque d'identification	104
1.6 Élimination	104
1.7 Comment lire le manuel d'utilisation	105
2 Description	106
2.1 Description générale	106
2.2 Panneau de commandes	107
2.3 Autres parties	108
2.4 Accessoires disponibles	108
2.5 Avantages de la cellule de refroidissement rapide	110
3 Utilisation	111
3.1 Avertissements	111
3.2 Opérations préliminaires	112
3.3 Utilisation des accessoires	112
3.4 Utilisation de la cellule de refroidissement rapide	113
3.5 Fonctions refroidissement	115
3.6 Programmes automatiques	126
3.7 Fonctions spéciales	128
3.8 Chronologie	138
3.9 Réglages	138
4 Nettoyage et entretien	141
4.1 Avertissements	141
4.2 Nettoyage des surfaces	141
4.3 Entretien extraordinaire	144
5 Installation	145
5.1 Branchement électrique	145
5.2 Positionnement	145

Nous conseillons de lire attentivement ce manuel qui contient toutes les indications nécessaires pour préserver les caractéristiques esthétiques et fonctionnelles de l'appareil acheté.

Pour toute information complémentaire concernant le produit : www.smeg.com



Avertissements

1 Avertissements

1.1 Avertissements généraux de sécurité

Domages corporels

- Ne touchez pas les parois de la cavité durant l'utilisation des fonctions chaudes.
- Ne touchez pas l'appareil avec les mains ou les pieds humides ou mouillés.
- Éloignez les enfants de moins de 8 ans s'ils ne font pas l'objet d'une surveillance constante.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sous la supervision et en recevant la formation d'adultes et de personnes responsables de leur sécurité.
- Mettez l'appareil hors tension après l'utilisation.
- Introduisez les plaques ou les récipients chauds en portant des gants de protection pour éviter les brûlures.
- N'essayez jamais d'éteindre une flamme/incendie avec de l'eau : mettez l'appareil hors tension et couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent jamais être effectuées par des enfants sans surveillance.
- L'installation et les interventions d'assistance doivent être confiées à du personnel qualifié, dans le respect des normes en vigueur.
- **N'UTILISEZ PAS OU NE CONSERVEZ PAS DE MATÉRIAUX INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE L'APPAREIL.**
- **N'UTILISEZ PAS DE VAPORISATEURS À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL LORSQU'IL EST EN FONCTION.**
- Mettez l'appareil hors tension après l'utilisation.
- **NE MODIFIEZ PAS CET APPAREIL.**
- Avant toute intervention sur l'appareil (installation, entretien, positionnement ou déplacement), munissez-vous de équipements de protection individuelle.



- Avant toute intervention, désactivez l'alimentation électrique générale.
- N'introduisez pas d'objets métalliques pointus (couverts ou ustensiles) dans les fentes.
- N'essayez jamais de réparer l'appareil sans l'intervention d'un technicien qualifié.
- Si le câble d'alimentation électrique est abîmé, contactez immédiatement le service d'assistance technique qui se chargera de le remplacer.
- Ne touchez pas (en particulier avec les mains mouillées) et ne mettez pas directement les aliments congelés en bouche.
- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs sur les parties en verre (ex. produits en poudre, détachants et éponges métalliques).
- Ne vous asseyez pas sur l'appareil.
- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'obstruez ni les ouvertures ni les fentes de ventilation de l'appareil.
- Ne posez pas de récipients ni des plaques sur le fond de la cavité de l'appareil.
- N'utilisez pas d'appareils électriques à l'intérieur de l'appareil.
- N'utilisez jamais l'appareil pour rafraîchir la pièce.

Dommages subis par l'appareil

- N'endommagez pas le circuit de refroidissement.
- N'utilisez pas de dispositifs mécaniques ou d'autres moyens que ceux recommandés par le fabricant pour accélérer le processus de dégivrage.
- Pour éviter les dangers dus à l'instabilité de l'appareil, celui-ci devra être fixé d'après les instructions fournies.
- Ne posez jamais d'objets métalliques pointus (couverts ou couvercles) sur l'appareil durant l'emploi.
- Débranchez toujours l'appareil en cas de panne, d'entretien, de remplacement de l'ampoule ou durant le nettoyage.
- L'appareil est en mesure de garantir des performances optimales si la température ambiante ne dépasse pas 32°C.



Avertissements

- N'utilisez pas de matériaux rêches, abrasifs, ni de racloirs métalliques tranchants.
- N'utilisez pas la porte ouverte comme levier pour faire entrer l'appareil dans le meuble.
- N'exercez pas de pressions excessives sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas la poignée pour soulever ou déplacer l'appareil.

Installation

- CET APPAREIL **NE DOIT PAS ÊTRE INSTALLÉ** SUR DES BATEAUX OU DES CARAVANES.
- Positionnez l'appareil dans le meuble avec l'aide d'une autre personne.
- N'installez pas l'appareil dans un environnement potentiellement explosif.
- Ne placez pas l'appareil dans une pièce avec un renouvellement insuffisant de l'air.
- Pour éviter la surchauffe possible l'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative ou un panneau.

- Un technicien habilité doit effectuer le branchement électrique.
- La mise à la terre est obligatoire selon les modalités prévues par les normes de sécurité de l'installation électrique.
- Utilisez des câbles résistant à une température d'au moins 90° C.
- Le couple de serrage des vis des conducteurs d'alimentation du bornier doit être égal à 1,5-2 Nm.

Pour cet appareil

- N'endommagez pas le circuit de réfrigération (au cas où il serait accessible).
- Respectez la réglementation en vigueur en ce qui concerne la consommation d'aliments crus. On recommande de surgeler le poisson cru à une température de -18°C et de le conserver à -18°C pendant au moins 96 heures.
- Nettoyez minutieusement les parties de l'appareil au contact direct et indirect des aliments pour éviter tout type de contamination.
- Utilisez des détergents à usage alimentaire.
- N'utilisez ni des produits inflammables ni des substances nocives.



- Utilisez exclusivement la sonde de température insérée dans l'appareil.
- Maintenez la porte fermée pendant toutes les opérations de l'appareil.
- Ne superposez pas les aliments, mais disposez-les de manière à permettre une bonne circulation de l'air à l'intérieur de l'appareil.
- Utilisez des récipients en aluminium ou en acier inox.
- Ne couvrez pas les plaques avec des couvercles ou des pellicules isolantes.
- Ne vous appuyez pas et ne vous asseyez pas sur la porte ouverte.
- Vérifiez qu'aucun objet ne reste coincé dans la porte du four.
- En cas d'inutilisation prolongée, débranchez l'appareil de la prise de courant et nettoyez-le à l'intérieur et à l'extérieur.
- Le cordon électrique et la prise de courant doivent être aisément accessibles une fois l'appareil installé.

1.2 But de l'appareil

- Cet appareil est destiné au refroidissement rapide, à la surgélation, à la conservation, au lavage d'aliments et au refroidissement de boissons dans le milieu domestique. Il peut être utilisé pour abaisser rapidement la température des aliments cuits ou crus afin d'en préserver les propriétés nutritives. Il permet également de cuire les aliments à basse température pour en exalter la qualité, le parfum et les arômes et ramener les aliments à une température idéale pour leur consommation. Toute autre utilisation est impropre.
- Cet appareil peut également être utilisé :
 - dans la cuisine des magasins, dans les bureaux et dans d'autres milieux professionnels ;
 - dans les fermes / les gîtes ruraux ;
 - par les clients dans les hôtels, les motels et les résidences ;
 - dans les gîtes.
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec des temporisateurs externes ou des systèmes de commande à distance.



Avertissements

1.3 Responsabilité du fabricant

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

- l'utilisation de l'appareil différente de celle prévue ;
- le non-respect des prescriptions du manuel d'instructions ;
- le non-respect de la réglementation en vigueur en ce qui concerne la consommation d'aliments crus ;
- l'altération même d'une seule partie de l'appareil ;
- l'utilisation de pièces détachées non originales.

1.4 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.

1.5 Plaque d'identification

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



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

1.6 Élimination



Cet appareil est conforme à la directive DEEE de l'Union européenne (2012/19/UE) et porte le symbole des déchets de produits électriques et électroniques. Cet appareil doit être éliminé séparément des autres déchets ménagers (directives 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE).

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.

Pour éliminer l'appareil :

- Coupez le câble d'alimentation électrique et enlevez-le avec la fiche.



Tension électrique

Danger d'électrocution

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



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

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



Emballage en plastique Danger d'asphyxie

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

1.7 Comment lire le manuel d'utilisation

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

Avertissements



Informations générales sur ce manuel d'utilisation, la sécurité et l'élimination finale.

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.



Avertissement de sécurité



Information



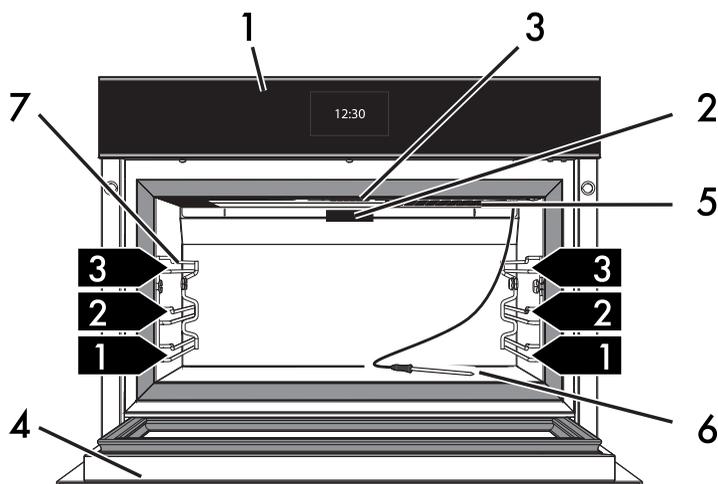
Suggestion

1. Séquence d'instructions pour l'utilisation.
- Instruction d'utilisation individuelle.



2 Description

2.1 Description générale



1 Panneau de commandes

2 Support sonde

3 Lampe

4 Porte

5 Turbine

6 Sonde de température

7 Glissières de support de la grille

1,2,3 Niveau de la glissière



2.2 Panneau de commandes



FR

Afficheur

L'écran tactile permet d'interagir avec l'appareil. Appuyez sur les icônes pour accéder aux différentes fonctions disponibles. L'afficheur indiquera tous les paramètres relatifs au fonctionnement, comme : la fonction sélectionnée, les réglages relatifs au temps/température ou aux programmes pré-mémorisés.

Pour revenir au menu précédent ou terminer une fonction, appuyez sur l'icône  ; pour confirmer les options sélectionnées, appuyez sur l'icône .



Pour interrompre la fonction en cours et éteindre l'appareil, enfoncez l'icône  pendant quelques secondes.



Description

2.3 Autres parties

Éclairage interne

L'éclairage interne de l'appareil se déclenche uniquement s'il l'on ouvre la porte ou si celle-ci reste ouverte.

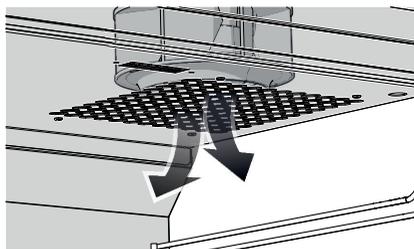


Il est impossible d'éteindre l'éclairage interne lorsque la porte est ouverte.

Niveaux de positionnement

L'appareil dispose de niveaux permettant de positionner des grilles à des hauteurs différentes. Les hauteurs d'enfournement sont considérées de bas en haut (voir 2.1 Description générale).

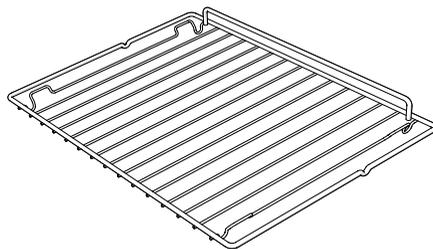
Turbine de refroidissement



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

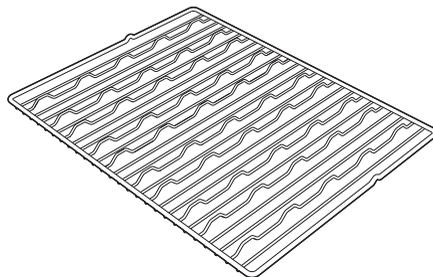
2.4 Accessoires disponibles

Grille



Utile pour le support des récipients.

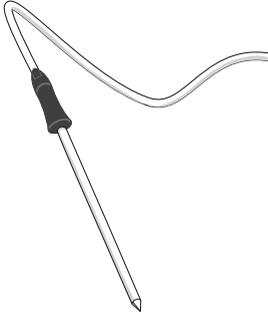
Grille multifonction pour bouteilles (uniquement sur certains modèles)



Utile pour le support de bouteilles ou de récipients si elle est insérée tournée.



Sonde de température



À insérer au centre des aliments pour relever la température au cœur durant le refroidissement rapide avec sonde et la cuisson à basse température.

i Les accessoires de l'appareil pouvant se trouver au contact des aliments sont construits avec des matériaux conformes aux prescriptions des lois en vigueur.

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



Description

2.5 Avantages de la cellule de refroidissement rapide

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

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

- Le refroidissement rapide à $+3^{\circ}\text{C}$ au cœur des aliments cuits réduit au minimum la prolifération bactérienne qui atteint son plus haut niveau entre 65°C et 8°C .
- La surgélation rapide à -18°C permet de prolonger les temps de conservation des aliments pendant plusieurs mois. Elle évite également la formation de macro cristaux de glace qui endommagent les parois cellulaires des aliments en les cassant. Une fois décongelés, les aliments ne perdent pas de liquides et leur consistance et leur goût sont maintenus.

Sans cellule de refroidissement	Avec cellule de refroidissement
Risque bactérien	Sécurité alimentaire
Évaporation et déshydratation	Préservation de la consistance d'origine
Perte de poids	Aucune perte de poids
Perte des goûts, des arômes, des couleurs	Préservation des propriétés organoleptiques
Dépérissement rapide	Durée prolongée de conservation
Formation de macro cristaux de glace qui endommagent les fibres des aliments	Formation de micro cristaux de glace qui n'endommagent pas les aliments, en préservant la qualité et la consistance



3 Utilisation

3.1 Avertissements



Utilisation impropre Danger de dommages corporels et matériels subis par l'appareil

- Gardez la porte fermée durant les opérations effectuées par l'appareil.
- Protégez vos mains avec des gants thermiques lorsque vous manipulez les aliments à l'intérieur de l'appareil.
- Ne touchez pas les éléments chauffants.
- Ne permettez pas aux enfants de s'approcher de l'appareil durant son fonctionnement.
- Ne posez pas de récipients ou de plaques sur le fond de l'appareil.
- Assurez-vous que les récipients sont compatibles avec les basses températures.
- Évitez d'utiliser des récipients en plastique, il est recommandé d'utiliser des récipients en silicone.
- Disposez correctement les aliments à l'intérieur de l'appareil pour permettre la circulation de l'air.
- Ne superposez pas les aliments.
- Manipulez la sonde de température avec soin car elle est très pointue.
- N'utilisez pas et ne laissez pas de matériaux inflammables à proximité de l'appareil.



Utilisation impropre Danger de contaminations bactériennes

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



La formation d'eau ou de condensation à l'intérieur de l'appareil est un phénomène naturel et non un symptôme de dysfonctionnement.



Utilisation

3.2 Opérations préliminaires

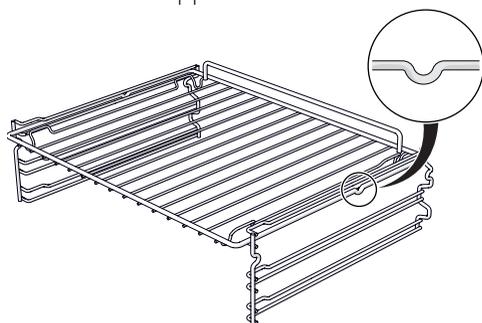
1. Éliminez les éventuelles pellicules de protection à l'extérieur et à l'intérieur de l'appareil y compris les accessoires.
2. Enlevez les éventuelles étiquettes (à l'exception de la plaque contenant les données techniques) des accessoires et dans la cavité de l'appareil.
3. Enlevez et lavez tous les accessoires de l'appareil (voir 4 Nettoyage et entretien).
4. Pour éliminer les éventuels résidus de fabrication, nettoyez soigneusement l'intérieur de l'appareil avec un chiffon et du détergent neutre sans abrasifs (voir «Nettoyage de la cavité interne de l'appareil»).
5. Pour pouvoir commencer à utiliser l'appareil, il est nécessaire de régler l'heure actuelle (voir «Première utilisation»).

3.3 Utilisation des accessoires

Grille

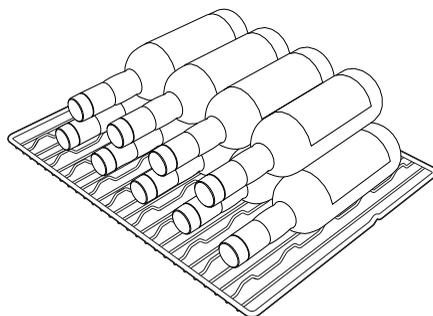
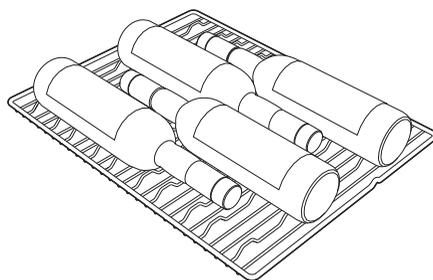
Les grilles doivent être insérées dans les glissières latérales jusqu'au point d'arrêt.

- Les blocages mécaniques de sécurité qui empêchent l'extraction accidentelle des grilles doivent être tournés vers le bas et vers la partie postérieure de la cavité de l'appareil.



Grille multifonction pour bouteilles (uniquement sur certains modèles)

Les bouteilles à refroidir peuvent être disposées sur cette grille comme indiqué ci-dessous :



Lorsqu'elle est utilisée tournée, elle se comporte comme une grille normale pour le support de récipients.



Sonde de température



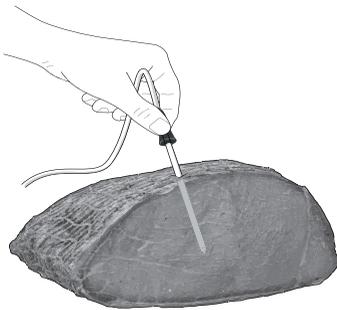
Pointe acérée

Danger de blessures

- Manipulez la sonde avec soin et évitez d'en toucher la pointe.

Insérez la sonde dans l'aliment avant de démarrer le cycle de refroidissement rapide avec la sonde ou les fonctions chaudes.

- La sonde de température doit être placée en profondeur au centre de l'aliment sans le transpercer.
- En présence d'aliments de différentes dimensions, piquez la sonde dans la pièce la plus grande.



Introduisez la sonde transversalement aux trois quarts de sa longueur.

Après l'utilisation, nettoyez la sonde avec un chiffon doux et de l'eau tiède, séchez-la soigneusement et rangez-la dans son logement.

3.4 Utilisation de la cellule de refroidissement rapide

Première utilisation

12:30

FR

À la première utilisation, ou après une coupure de courant, le symbole **00:00** clignote sur l'afficheur de l'appareil. Pour pouvoir commencer une fonction quelconque, il faut régler l'heure actuelle (s'il s'agit de la première mise en fonction, il est également recommandé de sélectionner la langue souhaitée).



À la première utilisation, l'appareil est sélectionné sur la langue par défaut « English ».



À la première connexion ou après une coupure de courant, attendez quelques secondes avant d'interagir avec l'appareil.



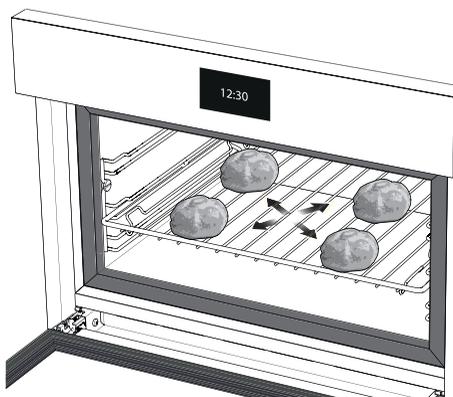
Utilisation

Disposition des aliments

Disposez les aliments uniformément à l'intérieur de l'appareil en évitant de les empiler ou de les superposer pour ne pas gêner la circulation de l'air.



Utilisez la grille pour favoriser la circulation de l'air.



Page d'accueil

Appuyez sur l'heure affichée.

Vous pouvez maintenant sélectionner sur la page d'accueil de l'appareil les différentes fonctions disponibles.



- 1 Réglages
- 2 Programmes automatiques
- 3 Fonctions refroidissement
- 4 Fonctions spéciales
- 5 Chronologie

Température cible

La température affichée indique la température cible (3°) que doivent atteindre les aliments.

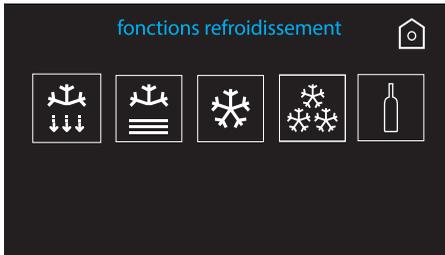




3.5 Fonctions refroidissement

Pour sélectionner les fonctions de refroidissement, appuyez sur le symbole  sur la page principale de l'appareil.

La page-écran avec les symboles des différentes fonctions de refroidissement s'affiche :



Les fonctions de refroidissement disponibles sont :

-  Pré-refroidissement
-  Conservation
-  Refroidissement rapide
-  Surgélation
-  Refroidissement à boissons

Appuyez sur le symbole de la fonction souhaitée pour l'activer.

Appuyez de nouveau sur la touche  pour revenir à la page principale.

Pré-refroidissement

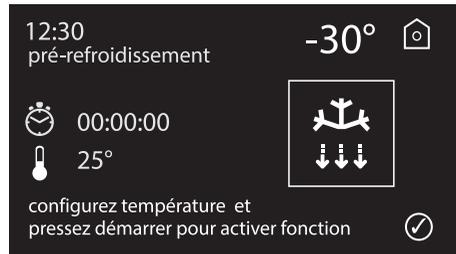
La fonction de pré-refroidissement permet de refroidir la cavité de l'appareil avant de démarrer un cycle de refroidissement rapide ou de surgélation.



Effectuez un cycle de pré-refroidissement d'au moins 15 minutes sans introduire d'aliments pour obtenir de meilleurs résultats durant le refroidissement rapide ou la surgélation.

FR

1. Pour démarrer la fonction de pré-refroidissement, appuyez sur le symbole .
2. La page-écran suivante s'affiche :

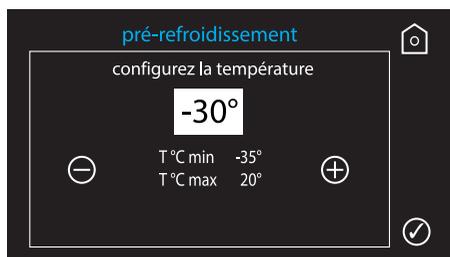


3. Si vous souhaitez modifier la température par défaut (-30°C), appuyez sur la valeur de la température : la page-écran de sélection de la valeur souhaitée au moyen des touches  ou  s'affiche.



Utilisation

4. Appuyez sur  pour confirmer.



Conservation

Cette fonction maintient les aliments à la température souhaitée (de -35°C à +20°C)

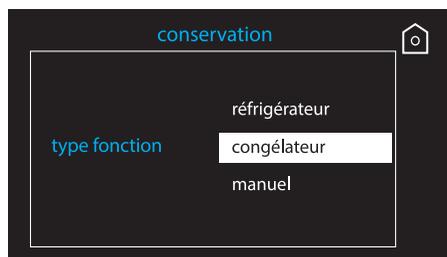
1. Sur la page-écran des fonctions de refroidissement, appuyez sur le symbole .
2. Sélectionnez le type de conservation souhaité.

 La valeur de température peut également être modifiée pendant le fonctionnement.

5. L'afficheur indique la progression de la fonction.



6. Lorsque la température sélectionnée est atteinte, l'appareil émet un signal sonore, la barre de progression de la fonction et la température à atteindre disparaissent de l'afficheur.



3. Appuyez sur la touche  pour démarrer la fonction.





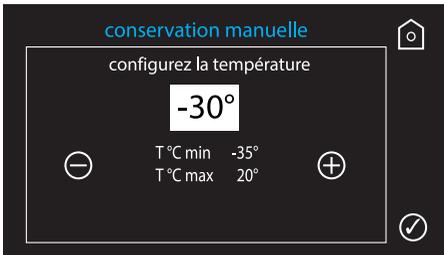
4. La page-écran relative à l'avance de la fonction s'affiche.



5. L'appareil émet un signal sonore lorsque la température est atteinte.

6. En cas de conservation manuelle, choisissez la température souhaitée au moyen des touches **+** ou **-**.

Appuyez sur  pour confirmer.



7. Appuyez sur  pour démarrer la fonction.



8. L'afficheur indique la progression de la fonction.



9. Lorsque la fonction est terminée, l'appareil émet un signal sonore, la barre de progression de la fonction et la température à atteindre disparaissent de l'afficheur.



Refroidissement rapide



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

Cette fonction permet de refroidir rapidement à $+3^{\circ}\text{C}$ des aliments crus ou à peine cuits.

Les aliments soumis à un refroidissement rapide peuvent être conservés au réfrigérateur ($+4^{\circ}\text{C}$).



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

1. Sur la page-écran des fonctions de refroidissement, appuyez sur le symbole .
2. Choisissez le type de refroidissement rapide souhaité : le refroidissement rapide à temps ou le refroidissement rapide avec sonde.



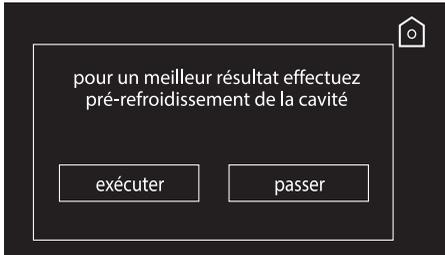
Refroidissement rapide à temps

1. Si vous choisissez l'option « **refroidissement rapide à temps** », sélectionnez la durée souhaitée. Dans l'exemple, on a sélectionné une durée de 1 heures et 30 minutes : appuyez d'abord sur la case des heures et frappez 0 et 1 puis appuyez sur la case des minutes et frappez 3 et 0. Appuyez sur  pour confirmer.





2. L'appareil demande à l'utilisateur de choisir ou non le pré-refroidissement de la cavité.



4. Après la confirmation, l'afficheur indique que le pré-refroidissement de la cavité est en cours.

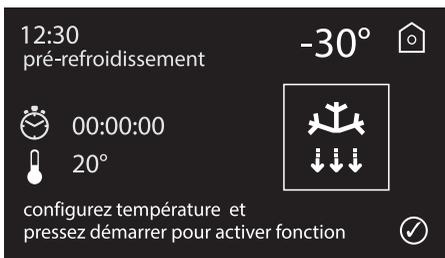


FR



On conseille de procéder au pré-refroidissement de la cavité pour obtenir de meilleurs résultats. La température conseillée pour le pré-refroidissement est de -30°C .
Procédez au pré-refroidissement lorsque la cavité est vide, sans aliments à l'intérieur.

3. Procédez au pré-refroidissement de la cavité à une température de -30°C . Appuyez sur  pour confirmer.



5. Au terme du pré-refroidissement, appuyez sur « ok ».



6. Introduisez l'aliment à refroidir dans la cavité et appuyez sur  pour démarrer la fonction.





Utilisation

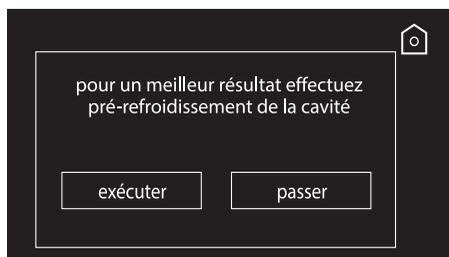
7. L'afficheur indique la progression de la fonction.



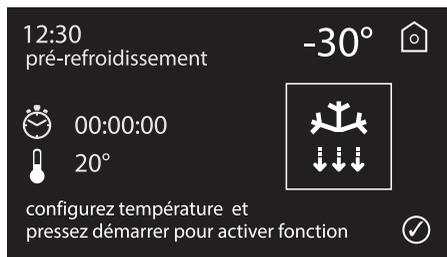
8. Lorsque la fonction est terminée, l'appareil émet un signal sonore, la barre de progression de la fonction et la température à atteindre disparaissent de l'afficheur.

Refroidissement rapide avec sonde

En sélectionnant l'option de refroidissement rapide avec sonde, l'appareil demande à l'utilisateur de choisir ou non le pré-refroidissement de la cavité.



1. Exécutez le pré-refroidissement de la cavité. Appuyez sur  pour confirmer.



2. Après la confirmation, l'afficheur indique que le pré-refroidissement de la cavité est en cours.



3. Au terme du pré-refroidissement, appuyez sur « ok ».



On conseille de procéder au pré-refroidissement de la cavité pour obtenir de meilleurs résultats. La température conseillée pour le pré-refroidissement est de -30°C.



Procédez au pré-refroidissement lorsque la cavité est vide, sans aliments à l'intérieur.



Pointe acérée Danger de blessures

- Manipulez la sonde avec soin et évitez d'en toucher la pointe.



Introduisez la sonde transversalement aux trois quarts de sa longueur.

4. Introduisez la sonde dans l'aliment sans le transpercer et appuyez sur la touche  pour démarrer la fonction.



5. Une fois que la fonction a démarré, la page-écran suivante s'affiche. La page-écran reste active tant que la température indiquée à côté du symbole de la sonde (55°C) ne coïncide pas avec la température au-dessus du symbole de la fonction (3°C).

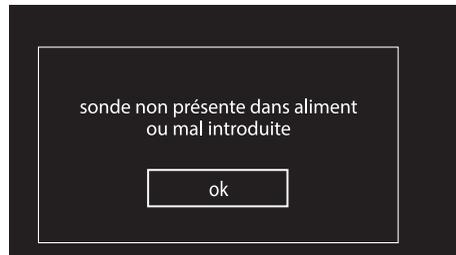


6. Dès que la température de 3°C est atteinte, l'appareil émet un signal sonore, la barre de progression de la fonction et la température à atteindre disparaissent de l'afficheur.

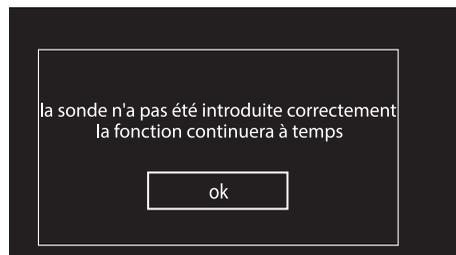
7. L'appareil passe automatiquement à l'état de conservation et reste dans cet état tant que l'utilisateur n'interrompt pas la fonction au moyen de la touche .



8. Si l'on a démarré la fonction sans avoir introduit la sonde, la page-écran suivante s'affiche :



9. Appuyez sur « ok » et introduisez la sonde. Si la sonde n'a pas été introduite ou si elle a été mal introduite, la page-écran suivante s'affiche :



10. Ouvrez la porte et contrôlez l'introduction correcte de la sonde.



Utilisation

1. Si la sonde n'est pas introduite, l'appareil procède automatiquement au refroidissement rapide à temps pendant la durée présélectionnée.

Surgélation

La surgélation permet de réduire rapidement la température des aliments jusqu'à une température de -18°C .

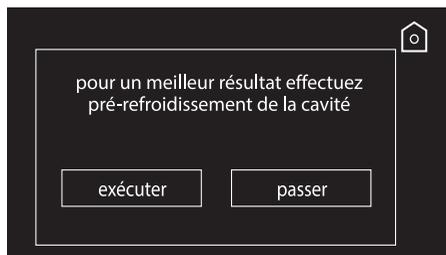
1. Sur la page-écran des fonctions de refroidissement, appuyez sur le

symbole .

2. Sélectionnez la durée souhaitée. Dans l'exemple, on a sélectionné une durée de 3 heures et 30 minutes : appuyez d'abord sur la case des heures et frappez 0 et 3 puis appuyez sur la case des minutes et frappez 3 et 0. Appuyez sur  pour confirmer.



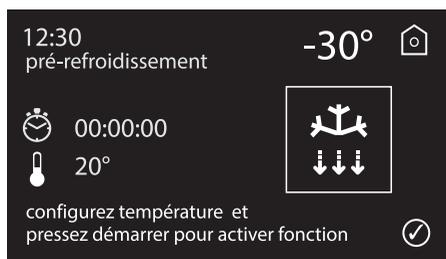
3. L'appareil demande à l'utilisateur de choisir ou non le pré-refroidissement de la cavité.



 On conseille de procéder au pré-refroidissement de la cavité pour obtenir de meilleurs résultats. La température conseillée pour le pré-refroidissement est de -30°C .

 Procédez au pré-refroidissement lorsque la cavité est vide, sans aliments à l'intérieur.

4. Exécutez le pré-refroidissement de la cavité. Appuyez sur  pour confirmer.





5. Après la confirmation, l'afficheur indique que le pré-refroidissement de la cavité est en cours.



6. Au terme du pré-refroidissement, appuyez sur « ok ».



7. Introduisez l'aliment à surgeler dans la cavité et appuyez sur la touche  pour démarrer la fonction.



8. Une fois la fonction démarrée, la page-écran suivante reste active jusqu'à ce que le temps précédemment défini soit écoulé.



9. Au terme du temps, l'appareil émet un signal sonore, la barre de progression de la fonction et la température disparaissent de l'afficheur.
10. L'appareil passe automatiquement à l'état de conservation et reste dans cet état tant que l'utilisateur n'interrompt pas la fonction au moyen de la touche .



FR



Utilisation

Conservation des aliments

- Les aliments refroidis ou surgelés ne doivent pas être conservés à l'intérieur de l'appareil.
- Couvrez et protégez les aliments avec une pellicule alimentaire, des couvercles hermétiques ou sous vide dans le réfrigérateur ou dans le congélateur.
- Étiquetez les aliments surgelés à conserver dans un congélateur pendant 6-12 moi en indiquant le contenu, le jour de la préparation et la date limite de consommation.
- L'aliment refroidi doit être conservé au réfrigérateur à une température constante de +4°C.
- L'aliment surgelé doit être conservé au congélateur à une température constante de -18°C.

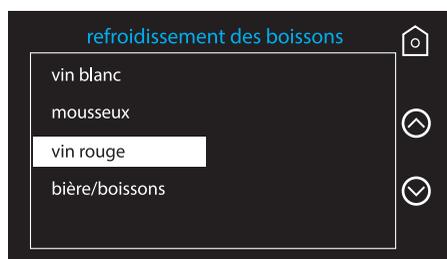
Refroidissement à boissons

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

1. Sur la page-écran des fonctions de refroidissement, appuyez sur le

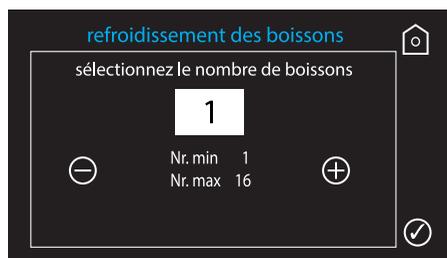
symbole .

2. Appuyez sur le nom de la boisson, par exemple vin rouge.



3. Choisissez le nombre de bouteilles à refroidir, d'un minimum de 1 à un maximum de 16 en utilisant les touches  ou .

Appuyez sur  pour confirmer.





Réglage	Adaptée pour
Vin blanc	<ul style="list-style-type: none"> • Vins blancs jeunes • Vins blancs structurés et évolués • Vins blancs passiti • Vins liquoreux blancs • Vins rosés jeunes • Eaux-de-vie jeunes
Boissons gazeuses	<ul style="list-style-type: none"> • Champagne • Mousseux • Vins pétillants
Vin rouge	<ul style="list-style-type: none"> • Vins rouges jeunes • Vins rosés vieillis • Vins blancs vieillis, de barrique
Bière/boissons	<ul style="list-style-type: none"> • Eaux-de-vie • Gin • Vodka • Rhum • Tequila • Liqueurs à servir froides

4. La page-écran indique la température présélectionnée pour le refroidissement.

Appuyez sur  pour démarrer la fonction.



5. Une fois la fonction démarrée, la page-écran suivante reste active jusqu'à ce que la température pré-réglée soit atteinte.



6. Lorsque le temps s'est écoulé et que la température présélectionnée est atteinte, l'appareil émet un signal sonore, la barre de progression de la fonction et la température à atteindre disparaissent de l'afficheur.

7. L'appareil passe automatiquement à l'état de conservation et reste dans cet état tant que l'utilisateur n'interrompt pas la fonction au moyen de la touche .





3.6 Programmes automatiques

Les programmes automatiques permettent de démarrer les fonctions de refroidissement rapide et de surgélation pour une série d'aliments à une température présélectionnée et pendant un temps préétabli.

1. Pour sélectionner les programmes automatiques, appuyez sur le symbole  sur la page principale de l'appareil.
2. Choisissez le type de fonction comme le refroidissement rapide et la surgélation, en appuyant sur le nom de la fonction souhaitée.



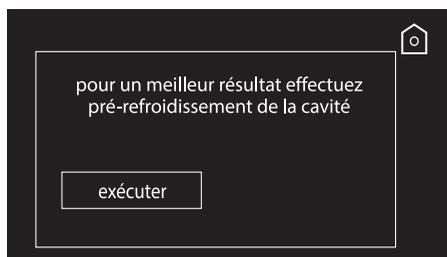
3. Après avoir choisi la fonction, utilisez les touches  ou  pour faire défiler la liste des aliments et sélectionnez l'aliment souhaité en appuyant directement sur le nom.



4. Appuyez sur le nom du sous-type.



5. Exécutez le pré-refroidissement de la cavité.



Pré-refroidissez la cavité pour optimiser le résultat des recettes proposées par Smeg.

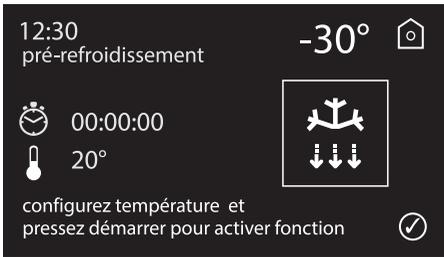
La température conseillée pour le pré-refroidissement est de -30°C .



Procédez au pré-refroidissement lorsque la cavité est vide, sans aliments à l'intérieur.



6. Appuyez sur  pour confirmer.



7. Après la confirmation, l'afficheur indique que le pré-refroidissement de la cavité est en cours.



8. Au terme du pré-refroidissement, appuyez sur « ok ».



9. Introduisez l'aliment et appuyez sur la touche  pour démarrer la fonction.



10. Une fois que la fonction a démarré, la page-écran suivante s'affiche. La page-écran reste active tant que la température indiquée à côté du symbole du thermomètre (25°C) ne coïncide pas avec la température au-dessus du symbole de la fonction (3°C).



 Introduisez la sonde de température si vous sélectionnez un aliment qui prévoit l'introduction de la sonde pour pouvoir utiliser la fonction.



Utilisation

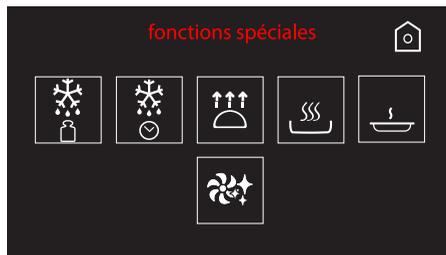
11. Dès que la température de 3°C est atteinte, l'appareil émet un signal sonore, la barre de progression de la fonction et la température à atteindre disparaissent de l'afficheur.
12. L'appareil passe automatiquement à l'état de conservation et reste dans cet état tant que l'utilisateur n'interrompt pas la fonction au moyen de la touche .



3.7 Fonctions spéciales

Pour sélectionner les fonctions spéciales, appuyez sur le symbole  sur la page principale de l'appareil.

La page-écran avec les symboles des fonctions spéciales s'affiche :



Les fonctions spéciales disponibles sont les suivantes :



Décongélation au poids



Décongélation à temps



Levage



Fonctions chaudes



Ready to eat



Nettoyage automatique

Appuyez sur le symbole de la fonction souhaitée pour l'activer.

Appuyez de nouveau sur la touche  pour revenir à la page principale.



Décongélation au poids

Cette fonction permet de décongeler les aliments suivant un poids sélectionnable.

1. Appuyez sur le symbole  pour sélectionner la fonction « **décongélation au poids** » sur la page principale des fonctions spéciales.
2. Choisissez le type d'aliment à décongeler. Appuyez sur le nom de l'aliment pour continuer.



3. Sélectionnez le poids souhaité au moyen des touches  ou . Appuyez sur  pour confirmer.



4. Appuyez sur  pour démarrer la fonction.



5. Une fois que la fonction a démarré, la page-écran indique le temps restant avant la fin de la fonction.



6. Au terme de la fonction, l'appareil émet un signal sonore et passe automatiquement à l'état de conservation ; il reste dans cet état tant que l'utilisateur n'interrompt pas la fonction au moyen de la touche .

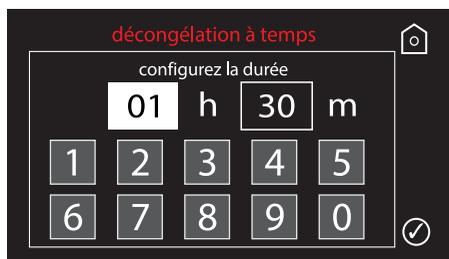


Utilisation

Décongélation à temps

Cette fonction permet de décongeler les aliments suivant un temps sélectionnable.

1. Appuyez sur le symbole  pour sélectionner la fonction « **décongélation à temps** » sur la page principale des fonctions spéciales.
2. Sélectionnez la durée souhaitée. Dans l'exemple, on a sélectionné une durée de 1 heures et 30 minutes : appuyez d'abord sur la case des heures et frappez 0 et 1 puis appuyez sur la case des minutes et frappez 3 et 0. Appuyez sur  pour confirmer.



3. Appuyez sur  pour démarrer la fonction.



4. Une fois qu'on a démarré la fonction, la page-écran indiquant que la fonction est en cours s'affiche.



5. Au terme de la fonction, l'appareil émet un signal sonore et passe automatiquement à l'état de conservation ; il reste dans cet état tant que l'utilisateur n'interrompt pas la fonction au moyen de la touche .





Levage

La fonction de levage permet de faire lever tous les types de pâtes, en garantissant des résultats optimaux en très peu de temps.

Le processus de levage peut être réalisé en un seul passage ou en 3 passages avec des températures et des durées différentes en fonction des exigences.



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

1. Appuyez sur le symbole  pour sélectionner la fonction « **Levage** » sur la page-écran principale des fonctions spéciales.
2. Sélectionnez la température et la durée souhaitée au moyen des touches  ou .



3. À présent, vous pouvez confirmer exclusivement la phase 1 au moyen de la touche  ou bien appuyez sur la touche  pour passer à la sélection des deux phases suivantes en définissant de la même manière la température et la durée.
4. Au terme des sélections, appuyez sur la touche  pour confirmer.
5. L'afficheur indique la page-écran suivante, appuyez sur  pour démarrer la fonction.





Utilisation

6. Si l'on a sélectionné une heure de fin de la fonction, la page-écran suivante indiquant toutes les informations s'affiche. L'appareil passe à l'état de refroidissement en attendant le démarrage de la fonction. Dans cet état, vous pouvez encore modifier l'heure de fin de la fonction en appuyant sur la touche



7. Appuyez sur pour démarrer la fonction.



8. L'appareil passe à la modalité de conservation à 3°C en attendant d'atteindre l'heure de début de la fonction.



9. Si vous ne sélectionnez pas une heure de fin de la fonction, appuyez sur la touche pour démarrer le levage. La page-écran s'affiche pour indiquer que la fonction est en cours.



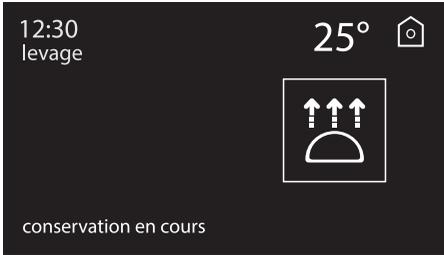
i Lorsque vous sélectionnez l'heure de fin de la fonction, vous devez tenir compte du temps de durée de cette dernière.

Si par exemple vous sélectionnez la fonction à 22h00 et la fin de la fonction à 23h30 avec une durée de la fonction de 2 heures, l'appareil démarre la fonction avec un retard de 24 heures et il affiche la page-écran de conservation à 3°C en attendant d'atteindre l'heure sélectionnée pour la fonction.





10. Au terme de la fonction, l'appareil émet un signal sonore et passe automatiquement à l'état de conservation ; il reste dans cet état tant que l'utilisateur n'interrompt pas la fonction au moyen de la touche .



Exemple levage 24 heures à 3 étapes :

Temps	Température
8 heures	3°C
8 heures	18°C
8 heures	28°C

Fonctions chaudes

Cette fonction permet de réaliser une cuisson lente à basse température des aliments proposés.

 Le plat doit d'abord être fait rissoler des deux côtés avant de cuire à basse température.

FR

1. Appuyez sur le symbole  pour sélectionner « **fonctions chaudes** » sur la page-écran principale des fonctions spéciales.
2. Choisissez dans la liste le type d'aliments que vous souhaitez cuire (par exemple « rôti de bœuf »).

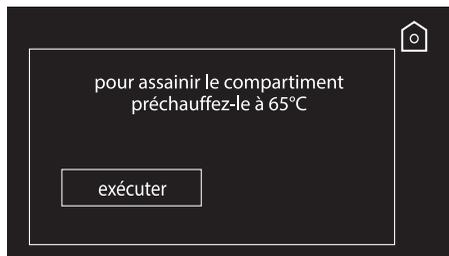




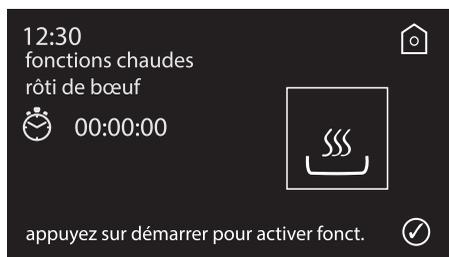
Utilisation

L'afficheur informe l'utilisateur que la cavité doit être désinfectée à une température de 65°C.

3. Appuyez sur la touche « exécuter ».



4. Appuyez ensuite sur la touche  pour démarrer la fonction de désinfection et de préchauffage.



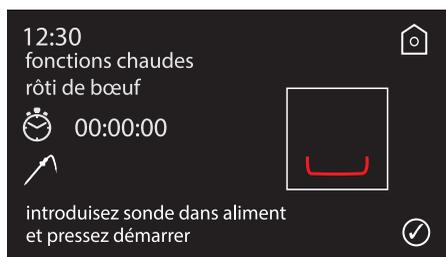
L'afficheur indique que la fonction de désinfection et de préchauffage de la cavité est en cours.



5. Au terme du préchauffage, appuyez sur « ok ».



La page-écran suivante s'affiche, demandant d'introduire la sonde de température.



La fonction de désinfection et de préchauffage doit avoir lieu lorsque la cavité est vide, sans aliments à l'intérieur.



Pointe acérée
Danger de blessures

- Manipulez la sonde avec soin et évitez d'en toucher la pointe.

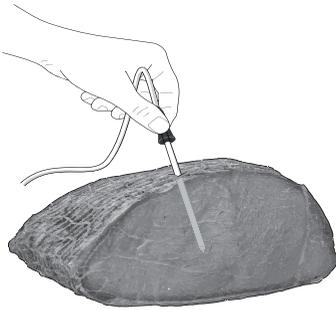


Introduisez la sonde transversalement aux trois quarts de sa longueur.



En présence de plusieurs aliments de différentes dimensions, piquez la sonde dans la pièce la plus grande.

6. Piquez la sonde de température dans les aliments.



7. Insérez l'aliment dans la cavité.

8. Appuyez sur la touche  pour démarrer la cuisson.

La page-écran suivante s'affiche :



Lorsque la température actuelle à l'intérieur de l'aliment (indiquée à côté du symbole de la sonde, dans l'exemple 25°C) atteint la température cible (indiquée au-dessus du

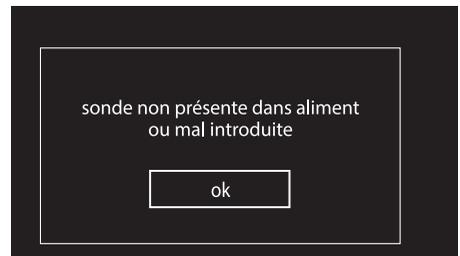
symbole ) et différente en fonction de l'aliment, dans l'exemple 55°C), l'appareil émet un signal sonore et la température cible n'est plus affichée.

Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil passe automatiquement à l'état de maintien au chaud pendant maximum 10 heures.



9. Appuyez sur la touche  pour interrompre la fonction.

Si l'on a démarré la cuisson sans avoir introduit la sonde dans l'aliment, la page-écran suivante s'affiche :

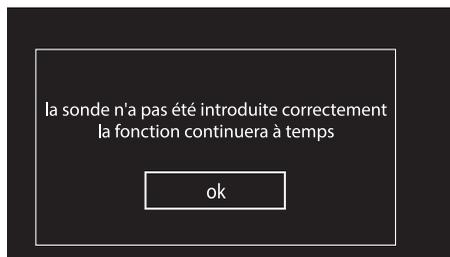


10. Introduisez la sonde dans l'aliment et appuyez sur « ok » sur l'afficheur.



Utilisation

Si la sonde n'a pas été introduite ou si elle a été mal introduite, la page-écran suivante s'affiche :



11. Ouvrez la porte
12. Vérifiez que la sonde soit correctement insérée dans l'aliment.
13. Fermez la porte.
14. Appuyez sur « **ok** » sur l'afficheur.

i Si la sonde n'est pas introduite, l'appareil procède automatiquement à la cuisson à basse température pendant une durée présélectionnée par défaut.

Fonction « Ready to eat »

Cette fonction permet de ramener les aliments déjà cuits à une température idéale pour la consommation à une heure préétablie.

L'appareil maintiendra le plat à une température de conservation de 3°C, puis commencera à le chauffer 2h30 avant la fin du temps de fonctionnement, le rendant chaud.



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

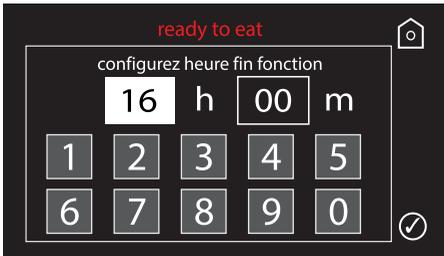


La durée du réchauffage du plat est de 2h 30 min. ; on conseille donc de sélectionner le temps de fin de la fonction à partir du temps proposé (qui tient déjà compte des 2h 30 min.).

1. Appuyez sur le symbole  pour sélectionner la fonction « **Ready to eat** » sur la page-écran principale des fonctions spéciales.
2. Introduisez l'aliment à l'intérieur de l'appareil et fermez la porte.
3. Appuyez sur la touche  pour passer à la sélection de l'heure de fin de la fonction.



4. Sélectionnez l'heure à laquelle on souhaite terminer la fonction et appuyez sur la touche  pour confirmer.



Lorsque vous sélectionnez l'heure de fin de la fonction, vous devez tenir compte du temps de durée de cette dernière.

Si par exemple vous sélectionnez la fonction à 22h00 et la fin de la fonction à 23h30 avec une durée de la fonction de 2 heures, l'appareil démarre la fonction avec un retard de 24 heures et il affiche la page-écran de conservation à 3°C en attendant d'atteindre l'heure sélectionnée pour la fonction.

5. Appuyez sur la touche  pour démarrer la fonction.



6. L'appareil passe à la modalité de conservation à 3°C en attendant d'atteindre l'heure de début de la fonction.



7. Une fois que la fonction a démarré, la page-écran suivante s'affiche. La page-écran reste active jusqu'à ce que le temps sélectionné par l'utilisateur se soit écoulé.





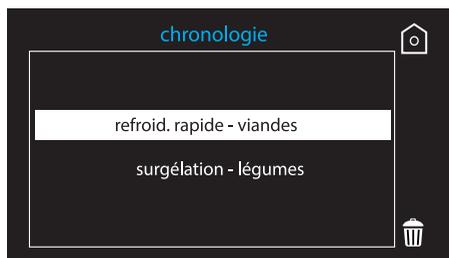
Utilisation

8. Au terme de la fonction, l'appareil émet un signal sonore et passe automatiquement à l'état de maintien.



3.8 Chronologie

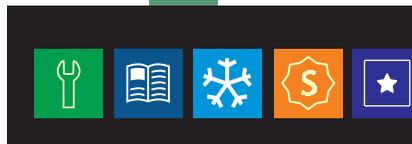
Sur la « page principale » de l'appareil, appuyez sur le symbole  pour afficher la liste des 10 dernières fonctions exécutées.



Appuyez sur le symbole de la poubelle  pour supprimer la chronologie.

3.9 Réglages

Sur la page principale, sélectionnez le symbole **réglages** .



1. Appuyez sur les touches  ou  et sélectionnez **horloge** dans le menu « réglages ».



2. Tapez l'heure actuelle : Dans l'exemple, l'heure actuelle correspond à 20h30, appuyez sur la case des heures et tapez 2 et 0, puis passez à la case des minutes et tapez 3 et 0.





- Appuyez sur la touche  pour confirmer.
- Appuyez sur la touche  pour revenir à la page principale.

Langue

Dans le menu des « réglages » sélectionnez la langue.

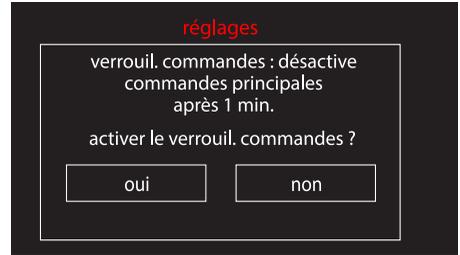


- Utilisez les touches  ou  pour faire défiler la liste des langues disponibles et sélectionnez la langue souhaitée.
- Appuyez sur le nom de la langue souhaitée.
- Appuyez sur la touche  pour confirmer.
- Une page de confirmation de la sélection s'affiche : appuyez sur **oui** pour confirmer ou sur **non** pour annuler.

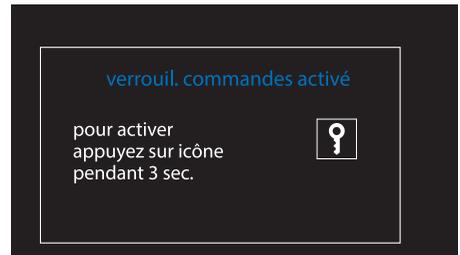


Verrouillage des commandes

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



- Appuyez sur **oui** pour confirmer ou sur **non** pour annuler.
- En activant le blocage des commandes, on affiche la page-écran suivante.



- Pour quitter temporairement le blocage, appuyez sur la touche  pendant 3 secondes : un signal sonore se déclenche.

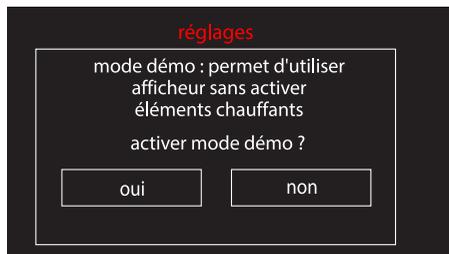
i Vous pouvez éteindre l'appareil même si le blocage des commandes est activé, en appuyant sur la touche  pendant 3 secondes.



Utilisation

Mode démo (pour les exposants)

Ce mode permet à l'appareil de désactiver les éléments chauffants, sans désactiver l'interface de l'appareil.



1. Appuyez sur **oui** pour confirmer ou sur **non** pour annuler.
2. Si l'on active le mode démo, la page-écran suivante s'affiche pendant 3 secondes toutes les 10 minutes.



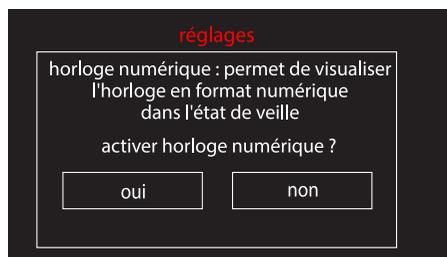
Son

L'appareil émet un son chaque fois que l'on appuie sur les touches. Ce réglage permet de le désactiver.



Horloge numérique

Elle permet d'afficher l'horloge dans la version numérique.



i À partir d'une page-écran quelconque du menu sélections, on passe à la modalité stand-by au bout de 15 secondes d'inactivité.
2 minutes après l'état de stand-by, l'appareil passe à la modalité faible consommation.

i Si le mode est actif l'afficheur montrera le message « mode démo ».

 Pour utiliser normalement l'appareil, réglez ce mode sur OFF.



4 Nettoyage et entretien

4.1 Avertissements



Utilisation impropre Risque de dommages aux surfaces

- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à base de chlore, d'ammoniaque ou d'eau de Javel sur les parties en acier ou traitées en surface avec des finitions métalliques (ex. anodisations, nickelages, chromages).
- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs sur les parties en verre (ex. produits en poudre, détachants et éponges métalliques).
- N'utilisez pas de matériaux rêches, abrasifs, ni de raclours métalliques tranchants.



Utilisation impropre Risque de dommages corporels et de dommages matériels subis par l'appareil

- Débranchez l'appareil du secteur avant de le nettoyer.
- Ne touchez pas l'appareil avec les mains ou les pieds nus, humides ou mouillés.
- N'enlevez pas le joint situé sur la façade de l'appareil.
- N'utilisez pas de dispositifs mécaniques ou d'autres moyens que ceux recommandés par le fabricant pour accélérer le processus de dégivrage.
- N'endommagez pas le circuit de refroidissement.

4.2 Nettoyage des surfaces

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

Nettoyage ordinaire quotidien



Pour éviter une condensation excessive, il est recommandé d'effectuer un nettoyage automatique à la fin de chaque utilisation.

Utilisez un détergent neutre ne contenant ni des substances abrasives ni des acides à base de chlore.

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

Nettoyez la surface de l'écran tactile avec un produit pour les surfaces en verre.

Utilisez un chiffon doux avec un peu de détergent et séchez minutieusement.



Nettoyage et entretien

Nettoyage de la cavité interne de l'appareil

Pour garantir l'hygiène et la protection des aliments traités, la cavité interne de l'appareil doit être nettoyée et séchée à la fin de chaque utilisation.

Nettoyez et séchez la cavité interne, surtout après les fonctions de refroidissement rapide ou de surgélation pour éviter la formation d'odeurs désagréables qui risquent d'être transmises aux aliments.

Utilisez un détergent neutre et un chiffon doux.

Évitez d'utiliser des éponges abrasives ou des racloirs qui risquent d'endommager les surfaces internes.

Rincez et essuyez soigneusement.

Nettoyage de la grille

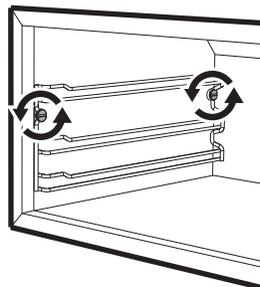
On peut laver la grille dans le lave-vaisselle.

Démontage des châssis de support des grilles

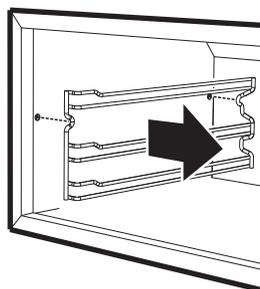
Le démontage des cadres de support facilite ultérieurement le nettoyage des parties latérales.

Pour démonter les glissières de support :

1. Dévissez les pivots de fixation du support.



2. Tirez le support vers l'intérieur de la cavité de manière à le libérer des pivots de fixation.



3. Au terme du nettoyage, répétez les opérations décrites précédemment pour repositionner les glissières de support.



Nettoyage des glissières

Les glissières peuvent être démontées tel qu'on le décrit au paragraphe précédent et lavées au lave-vaisselle.

Nettoyage automatique



Le nettoyage automatique peut exclusivement être effectué lorsque la porte de la cellule de refroidissement rapide est ouverte.

1. Appuyez sur le symbole  sur la page-écran principale des fonctions spéciales.
2. Le message suivant demandant d'ouvrir la porte s'affiche.



Si l'on appuie sur la touche  sans ouvrir la porte, le nettoyage automatique ne démarre pas.

3. Ouvrez la porte et appuyez sur la touche . La page-écran suivante s'affiche :



Si l'on ferme la porte accidentellement durant le nettoyage automatique, la fonction ne s'arrête pas et l'appareil émet un signal sonore toutes les minutes et affiche le message suivant :



4. Une fois le nettoyage automatique terminé, séchez soigneusement le compartiment intérieur de l'appareil.



Nettoyage et entretien

4.3 Entretien extraordinaire

Que faire si...

L'afficheur est complètement éteint :

- Contrôlez l'alimentation électrique.
- Contrôlez si un interrupteur omnipolaire éventuel en amont de l'alimentation de l'appareil est sur « On ».

L'appareil ne refroidit pas :

- Contrôlez si le mode « démo » a été sélectionné (pour de plus amples détails, voir le paragraphe « Mode démo (pour les exposants) »).

Les commandes ne répondent pas :

- Contrôlez si le mode « verrouillage commandes » a été sélectionné (pour de plus amples détails, voir le paragraphe « Verrouillage des commandes »).



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

Alarmes de dysfonctionnement



fonction Refroidissement rapide



fonction Conservation ou
Maintien

Notez l'erreur, mettez l'appareil hors tension et appelez le service d'assistance technique.

Alarmes de panne

Un message d'erreur indiquant d'« erreur 1 » à « erreur 7 » s'affiche.

erreur 1

contactez
l'assistance technique

réinitialisation

Il indique une défaillance de l'appareil.

1. Appuyez sur la touche **réinitialisation** pour éteindre le signal acoustique.
2. Notez l'erreur, mettez l'appareil hors tension et appelez le service d'assistance technique.



5 Installation

5.1 Branchement électrique



Tension électrique
Danger d'électrocution

- Un technicien habilité doit effectuer le branchement électrique.
- La mise à la terre est obligatoire selon les modalités prévues par les normes de sécurité de l'installation électrique.
- Mettez l'appareil hors tension.

Informations générales

Vérifiez que les caractéristiques du réseau électrique sont adéquates 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.

L'appareil fonctionne à 220-240 V \sim .

Branchez la fiche de l'appareil sur une prise schuko à une distance de 1 - 1,5 mètre de l'appareil.

Branchement fixe

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

Le dispositif d'interruption omnipolaire doit se trouver dans une position facilement accessible à proximité de l'appareil, selon les règles de branchement.

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

Vérifiez que la fiche et la prise sont du même type. Évitez d'utiliser des réducteurs, des adaptateurs ou des shunts car ils pourraient provoquer des surchauffes et des brûlures.

5.2 Positionnement



Appareil lourd
Danger de blessures par écrasement

- Positionnez l'appareil dans le meuble avec l'aide d'une autre personne.
- Pour éviter les dangers dus à l'instabilité de l'appareil, celui-ci devra être fixé d'après les instructions fournies.



Pression sur la porte ouverte
Risque de dommages matériels subis par l'appareil.

- N'utilisez pas la porte ouverte comme levier pour faire entrer l'appareil dans le meuble.
- N'exercez pas de pressions excessives sur la porte ouverte.



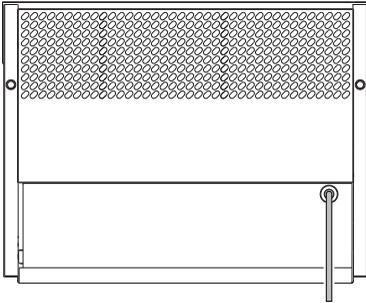
Dégagement de chaleur durant le fonctionnement de l'appareil
Risque d'incendie

- Vérifiez que le matériau du meuble résiste à la chaleur.
- Vérifiez que le meuble a les ouvertures nécessaires.
- N'installez pas l'appareil dans une niche fermée par une porte ou dans une armoire.



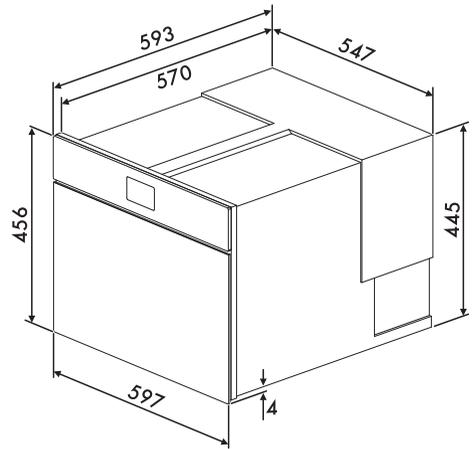
Installation

Position du câble d'alimentation



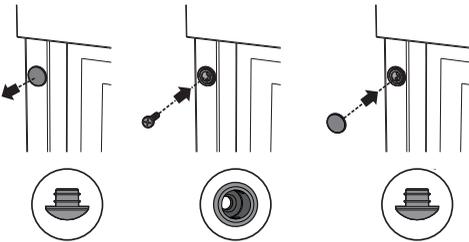
(vue arrière)

Dimensions hors tout de l'appareil (mm)



Douilles de fixation

Après avoir positionné l'appareil dans l'encastrement.



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

Encastrement en colonne (mm)

